

KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK

KLARSTEIN

Arabica

Espressomaschine
Espresso Maker
Cafetera espresso
Cafetière expresso
Macchina del caffè

10033729

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 5
Vor dem ersten Betrieb 6
Zubereitung von Espresso 7
Zubereitung von Cappuccino und anderen Kaffeespezialitäten 9
Häufig gestellte Fragen 10
Reinigung und Pflege 12
Fehlerbehebung 13
Hinweise zur Entsorgung 14

English 15
Français 29
Español 41
Italiano 53

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033729
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1050 W
Fassungsvermögen Wassertank	1.5 L
Druck	15 Bar

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SICHERHEITSHINWEISE

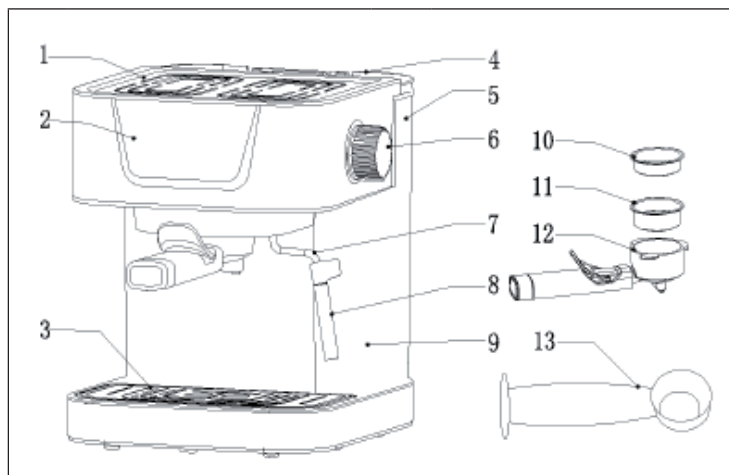
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um Gefahren durch physische Beschädigung, Brand, elektrischen Stromschlag, Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für das Zubereiten von Kaffee mittels Druckfilter („Espresso“) und den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.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



VORSICHT

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

GERÄTEÜBERSICHT



1	Obere Abdeckung	8	Dampfaufsatz
2	Bedienfeld	9	Gehäuse
3	Abdeckung der Tropfschale	10	Kleines Sieb für 1 Tasse
4	Tankdeckel	11	Großer Sieb für 2 Tassen
5	Wassertank	12	Siebträger
6	Dampfregler	13	Pulverlöffel/Stopfer
7	Dampfrohr		

Bedienfeld und Tasten

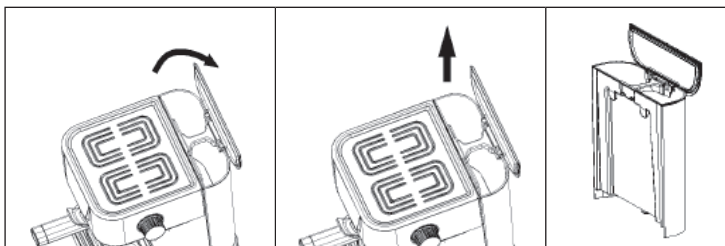


- (1) **DOUBLE:** Zubereitung von 2 Tassen Espresso
 (2) **SINGLE:** Zubereitung von 1 Tasse Espresso
 (3) **POWER:** Gerät ein- und ausschalten
 (4) **MANUAL:** Manuelle Bedienung
 (5) **STEAM:** Dampffunktion zum Milchaufschäumen

VOR DEM ERSTEN BETRIEB

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und überprüfen Sie ob alle Teile komplett vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile und trocknen Sie sie danach sorgfältig ab.
- Befüllen Sie den Tank mit Wasser und lassen Sie 2-3 Tassen ohne espressopulver durchlaufen, um Staub und mögliche Rückstände zu entfernen.

Befüllung des Wassertanks



1. Öffnen Sie den Tankdeckel und entnehmen Sie den Tank, indem Sie ihn nach oben aus dem Gerät ziehen.
2. Befüllen Sie den Tank mit frischem Wasser. Achten Sie darauf, dass der Wasserstand nicht höher ist, als die MAX-Markierung im Tank. Setzen Sie den Tank wieder ein und drücken Sie ihn dabei leicht nach unten, um das Ventil am Boden des Tanks zu öffnen.
3. Der Tank kann auch befüllt werden, ohne ihn zu entfernen. Füllen Sie das Wasser dazu direkt in den Tank.

Hinweis: Es ist normal, dass sich etwas Wasser im Raum unter dem Tank befindet. Diese sollte regelmäßig mit einem sauberen Schwamm entfernt werden.

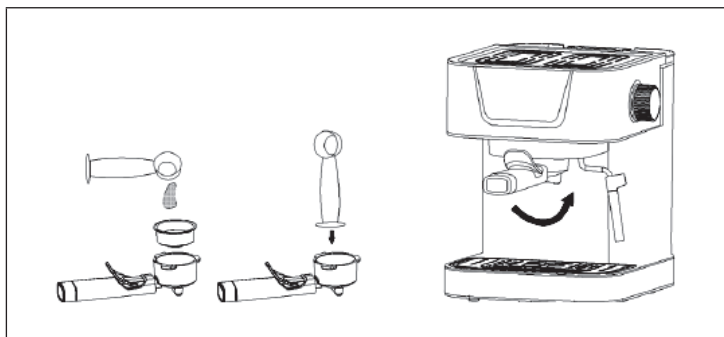
ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

Hinweis: Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass sich Wasser im Tank befindet. Andernfalls verringert sich die Lebensdauer der Pumpe. Fügen Sie rechtzeitig Wasser hinzu, sobald der Wasserstand unterhalb der MIN-Markierung liegt.

Aufheizen

1. Öffnen Sie den Tankdeckel und gießen Sie eine entsprechende Menge Wasser in den Tank. Beachten Sie, dass der Wasserstand die MAX-Skala nicht überschreiten und nicht niedriger als die MIN-Skala sein darf.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie auf POWER. Die POWER-Anzeige blinkt und signalisiert, dass sich das Gerät aufheizt. Sobald die Anzeige nicht mehr blinkt, ist das Gerät komplett aufgeheizt.

Zubereitung von Espresso



3. Befüllen Sie das gewünschte Sieb mit espressopulver und drücken Sie das Pulver mit dem Ende des Pulverlöffels leicht zusammen.
4. Stecken Sie das Sieb in den Siebträger. Setzen Sie den Siebträger in das Gerät ein und drehen Sie ihn nach rechts, um ihn zu verriegeln.
5. Stellen Sie 1 oder 2 Espressotassen unter den Siebträger und drücken Sie SINGLE (1 Tasse), DOUBLE (2 Tassen) oder MANUAL, um die Espressozubereitung zu starten. Das Gerät stoppt automatisch, wenn die entsprechende espressomenge ausgegeben wurde.

Hinweis: Die Espressoausgabe der Funktion DOUBLE stoppt nach 40 Sekunden automatisch. Die Espressoausgabe der Funktion SINGLE stoppt nach 20 Sekunden automatisch. Wenn Sie MANUAL ausgewählt haben stoppt die Espressoausgabe nicht automatisch. Sie müssen die Taste MANUAL erneut drücken, um die Espressoausgabe zu beenden.

6. Lassen Sie das Gerät nach der Benutzung komplett abkühlen. Entfernen Sie erst dann den Siebträger, indem Sie ihn nach links drehen und entnehmen. Entfernen Sie das verbrauchte Espressopulver aus dem Sieb.
7. Reinigen Sie das Sieb und den Siebträger mit Wasser. Reinigen Sie die Geräteoberfläche, die Tropfschale und die Abdeckung der Tropfschale mit einem feuchten Lappen.

Hinweis: Entfernen Sie den Siebträger niemals, während das Gerät in Betrieb ist.

Voreingestellte Zeit für SINGLE und DOUBLE ändern

Im eingeschalteten Zustand kann die voreingestellte Ausgabezeit für SINGLE (20 Sekunden) und DOUBLE (40 Sekunden) geändert werden. Gehen Sie dafür wie folgt vor:

- Halten Sie die Taste SINGLE oder DOUBLE nach dem Aufheizen etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Pumpe startet.
- Wenn die Gewünschte Espressomenge nach einer bestimmten Zeit erreicht ist, drücken Sie erneut auf die Taste SINGLE oder DOUBLE, um die Espressoausgabe zu stoppen.
- Wenn Sie das Gerät ausschalten und erneut starten, hat sich der Gerätespeicher die gewünschte Zeit (Espressomenge) gemerkt.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO UND ANDEREN KAFFEESPEZIALITÄTEN

Cappuccino und viele andere Kaffeespezialitäten werden aus Espresso und Milchschaum zubereitet. Im folgenden wird der Prozess des Milchaufschäumens beschrieben.

Hinweis: Damit Milchschaum zubereitet werden kann, muss der Siebträger installiert sein.

1. Bereiten Sie zunächst Espresso zu und stellen Sie einen ausreichend großen Becher zum Milchaufschäumen bereit.
2. Drücken Sie auf STEAM. Die STEAM-Anzeige blinkt und signalisiert, dass sich der Milchaufschäumer aufheizt. Sobald die Anzeige nicht mehr blinkt, ist der Milchaufschäumer komplett aufgeheizt.
3. Geben Sie die gewünschte Milchmenge in den Becher.
4. Sobald etwas Dampf bzw. Wassertropfen aus dem Dampfaufsatz entweichen, warte Sie kurz, um Restwasser zu entfernen, das sich während dem Aufheizen im Dampfrohr gesammelt hat.
5. Heben Sie die Tasse soweit an, dass sich der Dampfaufsatz zu 1/3 in der Milch befindet. Drehen Sie den Dampfregler gegen den Uhrzeigersinn auf MAX und lassen Sie die Tasse etwas ab, so dass sich der Dampfaufsatz gerade unter der Milchoberfläche befindet. Die Milch wird nun verwirbelt und Milchschaum produziert.
6. Sobald sich genug Milchschaum gebildet hat, heben Sie die Tasse wieder an, so dass sich der Dampfaufsatz tief im Schaum befindet. Unterbrechen Sie die Dampfzufuhr, indem Sie den Dampfregler komplett zurückdrehen und die STEAM-Taste drücken.
7. Nehmen Sie sich einen großen Becher oder ein großes Glas und gießen Sie zuerst den Espresso hinein. Geben Sie dann den Milchschaum hinzu.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Achten Sie darauf, dass sich der Dampfaufsatz immer unterhalb der Milchoberfläche befindet. Andernfalls kann heiße herumspritzende Milch zu Verbrühungen führen.

Tipp: Wenn die Blasen im Milchschaum unterschiedlich groß sind, klopfen Sie gegen den Milchbecher, um große Blasen zu beseitigen. Schütteln Sie dann den Milchbecher horizontal, um die Milch und den Milchschaum vollständig zu vermischen.

Hinweis: Lassen Sie das Gerät nach der Dampferzeugung mindestens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder zu Zubereitung von Espresso nutzen. Andernfalls kann der Espresso verbrannt schmecken.

Wichtige Hinweise zum Milchaufschäumen

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

Zubereitung von heißem Wasser

1. Drücken Sie auf POWER. Die POWER-Anzeige blinkt und signalisiert, dass sich das Gerät aufheizt. Sobald die Anzeige nicht mehr blinkt, ist das Gerät komplett aufgeheizt.
2. Stellen Sie einen Becher oder ein Glas unter den Dampfaufsatz.
3. Drücken Sie auf MANUAL und drehen Sie den Dampfgregler gegen den Uhrzeigersinn auf. Heißes Wasser läuft aus dem Dampfaufsatz.
4. Sobald die gewünschte Wassermenge erreicht ist, drücken Sie erneut auf MANUAL und drehen Sie den Dampfgregler im Uhrzeigersinn zu.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Welches Pulver ist das Richtige für die Espressomaschine?

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

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

Was ist die richtige Pulvermenge?

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

Welche Funktion hat der kleine Haken am Siebträger?

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

Welche Funktion hat der Dampfaufsatz am Dampfrohr?

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

Warum lässt sich die Milch nicht aufschäumen?

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

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

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

Welche Milch eignet sich zum Aufschäumen?

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

Was tun, wenn kein Dampf aus dem Dampfaufsatz kommt?

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Um einen reinen Geschmack zu gewährleisten, führen Sie die Entkalkung, Reinigung und Wartung alle 2-3 Monaten durch.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass sich bei der Reinigung des Geräts kein Pulver im Sieb befindet.

Entkalken

Entkalken Sie das Gerät alle zwei Monate mit handelsüblichem Entkalker oder einer Wasser-Essig-Mischung. Befüllen Sie den Wassertank mit der Mischung und lassen Sie die Mischung einmal durchs Gerät laufen. Füllen Sie dann frisches, sauberes Wasser bis zur MAX Markierung in den Tank und lassen Sie das Wasser ebenfalls durchlaufen.

Wasserauslass, Dampfrohr und Dampfaufsatz

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

Abnehmbare Geräteteile und Gehäuse

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

FEHLERBEHEBUNG

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Der Espresso ist zu dunkel.	Das Pulver im Sieb wurde zu stark gepresst.	Drücken Sie das Pulver beim nächsten Mal nicht so fest.
	Zu viel Pulver.	Passen Sie die Pulvermenge an (siehe: Häufig gestellte Fragen).
	Das Sieb ist verschmutzt.	Reinigen Sie das Sieb.
	Das Pulver ist zu fein.	Verwenden Sie gröberes Pulver.
	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät (siehe: Reinigung und Pflege).
Der Siebträger kann nicht richtig verriegelt werden, obwohl sich kein Pulver im Sieb befindet.	Die Halterung ist defekt.	Wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product



CONTENT

Safety Instructions	16
Product Overview	17
Before first Use	18
Preparing Italian Espresso Coffee	19
Preparation of Cappuccino and other Coffee Specialities	21
Frequently Asked Questions	22
Cleaning and Care	24
Troubleshooting	25
Hints on Disposal	26

TECHNICAL DATA

Item number	10033729
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1050 W
Water tank capacity	1.5 L
Pressure	15 Bar

DECLARATION OF CONFORMITY

**Producer:**

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

This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SAFETY INSTRUCTIONS

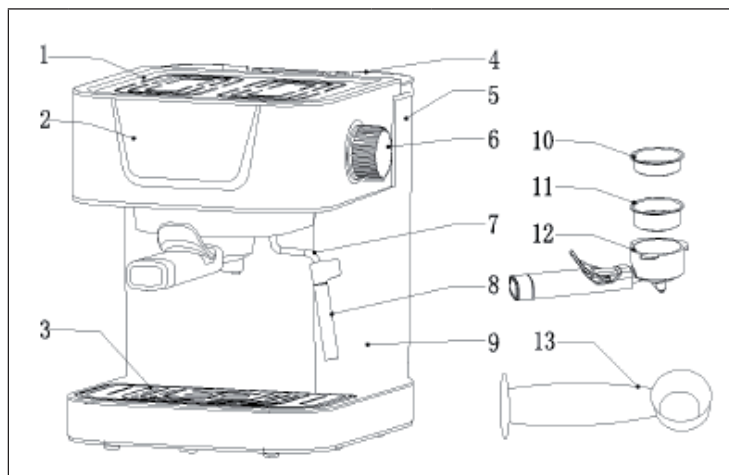
- Read this booklet thoroughly before using the device to protect against damage to the device, fire, electric shock and injury to persons or property.
- Save this manual for future reference.
- This device is intended to prepare coffee using high pressure ("Espresso") and to be used in indoors household,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



CAUTION

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

PRODUCT OVERVIEW



1	Upper cover	8	Steam cap
2	Control panel	9	Housing
3	Drip tray cover	10	Small sieve for 1 cup
4	Water tank cover	11	Large sieve for 2 cups
5	Water tank	12	Sieve holder
6	Steam knob	13	Powder spoon/stopper
7	Steam pipe		

Control panel and keys

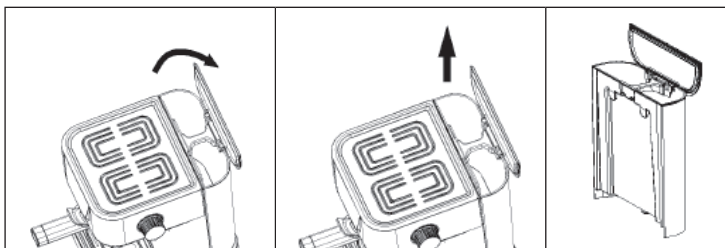


- (1) **DOUBLE:** Preparation of 2 cups of espresso
 (2) **SINGLE:** Preparation of 1 cup of espresso
 (3) **POWER:** Switching the device on and off
 (4) **MANUAL:** Manual operation
 (5) **STEAM:** Steam function for milk frothing

BEFORE FIRST USE

- Remove the unit from its packaging and check that all parts are complete and undamaged.
- Clean all removable parts and dry them thoroughly.
- Fill the tank with water and run 2-3 cups without espresso powder to remove dust and any residue.

Filling the water tank



1. Open the tank cover and remove the tank by pulling it upwards out of the unit.
2. Fill the tank with fresh water. Make sure that the water level is not higher than the MAX mark in the tank. Replace the tank, pushing it slightly downwards to open the valve at the bottom of the tank.
3. The tank can also be filled without removing it. Fill the water directly into the tank.

Note: It is normal for there to be some water in the space below the tank. This should be removed regularly with a clean sponge.

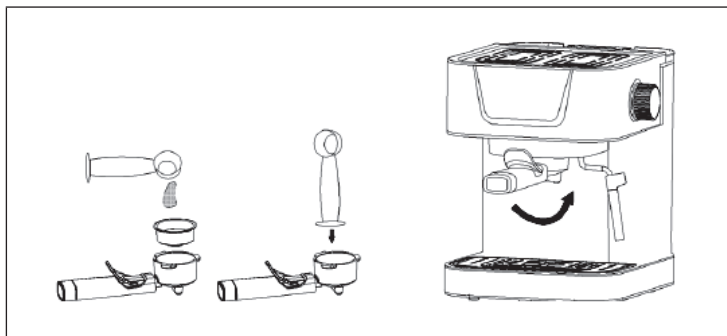
PREPARING ITALIAN ESPRESSO COFFEE

Note: Make sure there is water in the tank before use. Failure to do so will reduce the life of the pump. Add water as soon as the water level is below the MIN mark.

Preheating

1. Open the tank cover and pour an appropriate amount of water into the tank. Note that the water level must not exceed the MAX scale and must not be lower than the MIN scale.
2. Insert the plug into the socket and press POWER. The POWER indicator flashes and indicates that the appliance is heating up. When the indicator stops flashing, the appliance is completely heated.

Espresso preparation



3. Fill the desired sieve with espresso powder and squeeze the powder lightly with the end of the powder spoon.
4. Insert the sieve into the sieve holder. Insert the sieve holder into the appliance and turn it to the right to lock it.
5. Place 1 or 2 espresso cups under the strainer support and press SINGLE (1 cup), DOUBLE (2 cups) or MANUAL to start making espresso. The machine stops automatically when the corresponding quantity of espresso has been dispensed.

Note: Espresso dispensing of the DOUBLE function stops automatically after 40 seconds. The espresso dispensing of the SINGLE function stops automatically after 20 seconds. If you have selected MANUAL, the espresso dispensing does not stop automatically. You must press the MANUAL button again to stop the espresso dispensing.

6. Allow the unit to cool down completely after use. Only then remove the sieve holder by turning it to the left. Remove the used espresso powder from the sieve.
7. Clean the sieve and the sieve holder with water. Clean the appliance surface, drip tray and drip tray cover with a damp cloth.

Note: Never remove the sieve holder while the unit is in operation.

Changing the preset time for SINGLE and DOUBLE

When switched on, the preset output time for SINGLE (20 seconds) and DOUBLE (40 seconds) can be changed. To do this, proceed as follows:

- After heating, press and hold the SINGLE or DOUBLE button for about 3 seconds until the pump starts.
- When the desired amount of espresso is reached after a certain time, press the SINGLE or DOUBLE button again to stop espresso dispensing.
- When you turn the machine off and on again, the machine memory will remember the desired time (quantity of espresso).

PREPARATION OF CAPPUCCINO AND OTHER COFFEE SPECIALITIES

Cappuccino and many other coffee specialities are made from espresso and milk foam. The process of frothing milk is described below.

Note: The sieve support must be installed before milk froth can be prepared.

1. First prepare espresso and provide a large enough cup for frothing milk.
2. Press STEAM. The STEAM indicator flashes and indicates that the milk frother is heating up. As soon as the display stops flashing, the milk frother is completely heated.
3. Add the desired quantity of milk to the cup.
4. As soon as some steam or water drops escape from the steam cap, wait briefly to remove any residual water that has collected in the steam pipe during heating.
5. Lift the cup until the steam cap is 1/3 inside the milk. Turn the steam knob counterclockwise to MAX and lower the cup slightly so that the steam attachment is just below the milk surface. The milk is now swirled and milk foam is produced.
6. As soon as enough milk foam has formed, lift the cup up again so that the steam cap is deep in the foam. Interrupt the steam supply by turning the steam knob back completely and pressing the STEAM button.
7. Take a large cup or glass and pour the espresso into it first. Then add the milk foam.



CAUTION

Danger of scalding! Make sure that the steam attachment is always below the milk surface. Otherwise hot milk splashing around can lead to scalding.

Tip: If the bubbles in the milk foam vary in size, knock on the milk cup to remove large bubbles. Then shake the milk cup horizontally to completely mix the milk and milk foam.

Note: After steam generation, allow the appliance to cool for at least 10 minutes before using it again to prepare espresso. Otherwise, the espresso may taste burnt.

Important notes on frothing milk

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

Preparation of hot water

1. Press POWER. The POWER indicator blinks to indicate that the unit is heating up. When the indicator stops flashing, the appliance is completely heated.
2. Place a cup or a glass under the steam cap.
3. Press MANUAL and turn the steam control knob counterclockwise. Hot water is running out of the steam cap.
4. As soon as the desired water quantity has been reached, press MANUAL again and turn the steam knob clockwise to close.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Which powder is right for the espresso machine?

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

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

What is the right amount of powder?

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

What is the function of the small hook on the screen holder?

The hook prevents the sieve from falling out of the sieve holder when the powder is emptied.

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

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

Why can't the milk be frothed?

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

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

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

Which milk is suitable for frothing?

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

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

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

CLEANING AND CARE

To ensure a pure taste, decalcify, clean and maintain every 2-3 months.

Note: Make sure that there is no powder in the sieve when cleaning the appliance.

Descaling

Descale the appliance every two months with a commercially available descaler or a water/vinegar mixture. Fill the water tank with the mixture and let the mixture run through the appliance once. Fill the tank with fresh, clean water up to the MAX mark and let the water run through again.

Water outlet, steam pipe and steam cap

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

Removable appliance parts and housing

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

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible cause	Suggested solution
The espresso is too dark.	The powder in the sieve was pressed too hard.	Next time don't squeeze the powder so hard.
	Too much powder.	Adjust the amount of powder (see Frequently Asked Questions).
	The sieve is dirty.	Clean the sieve.
	The powder is too fine.	Use coarser powder.
	The device is calcified.	Descale the machine (see: Cleaning and Care).
The sieve holder cannot be locked properly even though there is no powder in the sieve.	The holder is defective.	Contact a specialist company.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	30
Aperçu de l'appareil	31
Avant la première utilisation	32
Préparation d'un expresso	33
Préparation d'un cappuccino et d'autres spécialités de café	35
Questions fréquemment posées	36
Nettoyage et entretien	38
Résolution des problèmes	39
Informations sur le recyclage	40

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033729
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1050 W
Capacité du réservoir d'eau	1.5 L
Pression	15 Bar

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

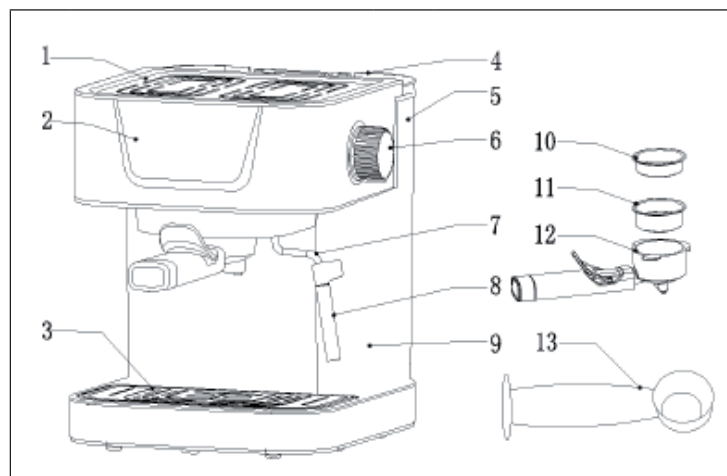
- Lisez attentivement ce mode d'emploi pour éviter les blessures corporelles, les incendies, les chocs électriques, les blessures corporelles et les dommages matériels.
- Cet appareil est destiné à la préparation du café au moyen d'un filtre sous pression („expresso“) et à un usage domestique à l'intérieur.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



ATTENTION

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

APERÇU DE L'APPAREIL



1	Cache supérieur	8	Buse vapeur
2	Panneau de commande	9	Boîtier
3	Plateau du bac d'égouttage	10	Petit filtre pour 1 tasse
4	Couvercle du réservoir	11	Grand filtre pour 2 tasses
5	Réservoir d'eau	12	Porte-filtre
6	Réglage de la pression	13	Cuillère à poudre / à tasser
7	Tube de vapeur		

Panneau de commande et touches

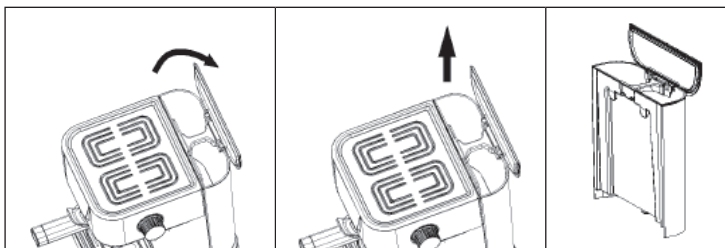


- (1) **DOUBLE**: préparation de 2 tasses d'expresso
 (2) **SINGLE**: préparation d'une tasse d'expresso
 (3) **POWER**: pour allumer et éteindre l'appareil
 (4) **MANUAL**: utilisation manuelle
 (5) **STEAM**: fonction vapeur et mousser de lait

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil de son emballage et vérifiez que toutes les pièces sont bien présentes et non endommagées.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles puis séchez soigneusement.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau et préparez 2-3 tasses sans poudre à expresso pour éliminer la poussière et les résidus éventuels.

Remplissage du réservoir d'eau



1. Ouvrez le couvercle du réservoir et retirez le réservoir en le tirant vers le haut.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche. Assurez-vous que le niveau d'eau ne dépasse pas le repère MAX dans le réservoir. Replacez le réservoir en le poussant doucement pour ouvrir la vanne située en bas du réservoir.
3. Le réservoir peut également être rempli sans l'enlever. Versez l'eau directement dans le réservoir.

Remarque : Il est normal que de l'eau se trouve dans la pièce sous le réservoir. Retirez-la régulièrement avec une éponge propre.

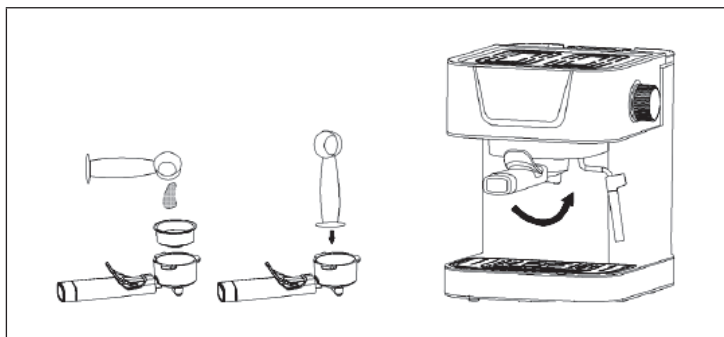
PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

Remarque : Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir avant utilisation. Sinon, la durée de vie de la pompe sera réduite. Ajoutez de l'eau dès que le niveau d'eau est inférieur au repère MIN.

Montée en température

1. Ouvrez le couvercle du réservoir et versez une quantité d'eau correspondante. Notez que le niveau d'eau ne doit pas dépasser le repère MAX et ne doit pas être inférieur au repère MIN.
2. Insérez la fiche dans la prise et appuyez sur POWER. Le témoin POWER clignote et indique que l'appareil est en train de chauffer. Dès que l'affichage cesse de clignoter, l'appareil est prêt.

Préparation d'un expresso



3. Remplissez le filtre désiré avec de la poudre d'expresso et tassez légèrement la poudre avec le bout de la cuillère à poudre.
4. Insérez le filtre dans le porte-filtre. Insérez le porte-filtre dans l'appareil et tournez-le vers la droite pour le verrouiller.
5. Placez 1 ou 2 tasses à expresso sous le porte-filtre et appuyez sur SINGLE (1 tasse), DOUBLE (2 tasses) ou MANUAL pour lancer la préparation de l'expresso. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la quantité d'expresso correspondante a été servie.

Remarque : L'écoulement de l'expresso de la fonction DOUBLE s'arrête automatiquement au bout de 40 secondes. L'écoulement de l'expresso de la fonction SINGLE s'arrête automatiquement au bout de 20 secondes. Si vous avez sélectionné MANUEL, l'écoulement de l'expresso ne s'arrête pas automatiquement. Vous devez appuyer à nouveau sur le bouton MANUAL pour arrêter l'écoulement de l'expresso.

6. Laissez l'appareil refroidir complètement après utilisation. Ensuite, retirez le porte-filtre en le tournant vers la gauche. Retirez la poudre d'expresso usée du filtre.
7. Nettoyez le filtre et le porte-filtre avec de l'eau. Nettoyez la surface de l'appareil, le plateau d'égouttage et le couvercle du plateau d'égouttage avec un chiffon humide.

Remarque : Ne retirez jamais le porte-filtre lorsque l'appareil est en marche.

Modification de la durée pré réglée pour SINGLE et DOUBLE

Lorsque l'appareil est allumé, vous pouvez modifier la durée de l'écoulement pour SINGLE (20 secondes) et DOUBLE (40 secondes). Procédez comme suit :

- Après le préchauffage, maintenez la touche SINGLE ou DOUBLE environ 3 secondes jusqu'à ce que la pompe démarre.
- Lorsque la quantité souhaitée d'expresso est atteinte, appuyez à nouveau sur la touche SINGLE ou DOUBLE pour arrêter l'écoulement de l'expresso.
- Si vous éteignez l'appareil et le redémarrez, la mémoire de l'appareil a mémorisé la durée souhaitée (quantité d'expresso).

PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO ET D'AUTRES SPÉCIALITÉS DE CAFÉ

Le cappuccino et de nombreuses autres spécialités de café sont à base d'expresso et de mousse de lait. Le processus de moussage du lait est décrit ci-dessous.

Remarque : pour que vous puissiez préparer de la mousse de lait, le porte-filtre doit être installé.

1. Préparez un expresso et préparez une tasse suffisamment grande pour faire mousser le lait.
2. Appuyez sur STEAM. Le témoin STEAM clignote et indique que le mousser de lait est en train de chauffer. Dès que l'affichage cesse de clignoter, le mousser de lait est prêt.
3. Mettez la quantité de lait souhaitée dans la tasse.
4. Lorsque de la vapeur ou des gouttes d'eau commencent à s'échapper de la buse vapeur, attendez un peu pour laisser s'éliminer l'eau résiduelle accumulée dans la buse de vapeur pendant le chauffage.
5. Soulevez la tasse jusqu'à ce qu'un tiers de la buse vapeur soit plongée dans le lait. Tournez le sélecteur de vapeur dans le sens antihoraire sur MAX et baissez légèrement le gobelet de sorte que le dessus de la buse vapeur se trouve juste sous la surface du lait. Le lait tourbillonne maintenant et de la mousse de lait est produite.
6. Dès que suffisamment de mousse de lait est formée, relevez le gobelet de manière à ce que la buse de vapeur soit enfoncée profondément dans la mousse. Coupez l'alimentation en vapeur en tournant complètement la commande de vapeur et en appuyant sur la touche STEAM.
7. Prenez une grande tasse ou un grand verre et versez l'expresso en premier. Ajoutez ensuite la mousse de lait.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Assurez-vous que la buse vapeur soit toujours sous la surface du lait. Sinon, le lait chaud peut causer des brûlures.

Astuce: Si les bulles dans la mousse de lait sont inégales, tapotez la tasse de lait pour éliminer les grosses bulles. Agitez la tasse de lait horizontalement pour bien mélanger le lait et la mousse de lait.

Remarque : Après la production de vapeur, laissez l'appareil refroidir au moins 10 minutes avant de le réutiliser pour préparer un expresso. Sinon, l'expresso risque d'avoir un goût de brûlé

Conseils importants pour faire mousser du lait

- Après avoir fait mousser le lait, ouvrez complètement le régulateur de vapeur afin que la sortie de vapeur dégage de la vapeur pendant quelques secondes et nettoie le tuyau de vapeur et la buse de vapeur.
- Laissez refroidir le tuyau de vapeur et la buse de vapeur après avoir fait mousser le lait. Nettoyez ensuite immédiatement le tuyau de vapeur et la buse de vapeur avec un chiffon humide. Cela aidera à empêcher les résidus de lait de s'accumuler.

Pour préparer de l'eau chaude

1. Appuyez sur POWER. Le témoin POWER clignote et indique que l'appareil est en train de chauffer. Dès que le témoin cesse de clignoter, l'appareil est prêt.
2. Placez une tasse ou un verre sous la buse de vapeur.
3. Appuyez sur MANUAL et tournez le bouton de vapeur en sens antihoraire. L'eau chaude sort de la buse de vapeur.
4. Une fois que la quantité d'eau souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur MANUAL et tournez le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Quelle est la bonne poudre à utiliser avec la cafetière expresso ?

La bonne poudre se reconnaît à la forme qu'elle prend après avoir été comprimée dans le tamis:

- Si la poudre est pulpeuse, elle est trop fine.
- Si la poudre s'effrite, elle est trop grossière.
- Si la poudre colle ensemble, elle est de bonne qualité.

Quelle est la bonne quantité de poudre ?

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

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

Le crochet empêche le filtre de tomber du porte-filtre lorsque vous videz la poudre.

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

Il fait tourbillonner le lait sous l'effet de la vapeur. Cela rendra la mousse de lait plus ferme et plus fine.

Pourquoi il est impossible de faire mousser le lait ?

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

Que peut-on faire si les bulles de la mousse de lait ne sont pas toutes de la même taille ?

Tapotez sur la tasse de lait pour éliminer les grosses bulles. Agitez la tasse de lait horizontalement pour bien mélanger le lait et la mousse de lait.

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

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour conserver un goût pur, effectuez un détartrage, nettoyage et entretien tous les 2-3 mois.

Remarque : Assurez-vous qu'il n'y a pas de poudre dans le filtre lors du nettoyage de l'appareil.

Détartrage

Détartrez l'appareil tous les deux mois avec un détartrant ou un mélange eau-vinaigre disponible dans le commerce. Remplissez le réservoir avec le mélange et faites-le couler une fois dans l'appareil. Ajoutez ensuite de l'eau fraîche et propre au repère MAX dans le réservoir et faites encore passer l'eau.

Sortie d'eau, conduite de vapeur et buse vapeur

- Après avoir fait mousser le lait, ouvrez complètement le régulateur de vapeur afin que la sortie de vapeur dégage de la vapeur pendant quelques secondes et nettoie le tuyau et la buse de vapeur.
- Laissez refroidir le tuyau de vapeur et la buse vapeur après avoir fait mousser le lait. Nettoyez ensuite le tuyau de vapeur et la buse vapeur immédiatement avec un chiffon humide. Cela aidera à empêcher les résidus de lait de s'accumuler.

Pièces et boîtier amovibles

Nettoyez le filtre et le porte-filtre avec de l'eau. Nettoyez la surface de l'appareil, le plateau d'égouttage et le couvercle du plateau d'égouttage avec un chiffon humide.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

Problème	Cause possible	Solution
L'expresso est trop foncé.	Vous avez trop tassé la poudre dans le filtre.	La prochaine fois ne tassez pas autant la poudre.
	Trop de poudre	Adaptez la quantité de poudre (voir : questions fréquemment posées).
	Le filtre est encrassé	Nettoyez le filtre.
	La poudre est trop fine.	Utilisez une poudre plus grossière
	L'appareil est entartré.	Détartrez l'appareil (voir : nettoyage et entretien).
Le porte-filtre ne peut pas être verrouillé correctement alors qu'il n'y a pas de poudre dans le filtre.	Le support est défectueux.	Contactez un spécialiste.

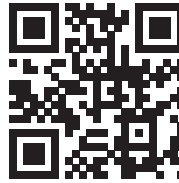
INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Estimado cliente,

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



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	42
Vista general del aparato	43
Antes de la primera operación	44
Preparación de espresso	45
Preparación de capuchino y otras especialidades de café	47
Preguntas más frecuentes	48
Limpieza y cuidado	50
Solución de problemas	51
Retirada del aparato	52

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10033729
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1050 W
Capacidad del tanque de agua	1.5 L
Presión	15 Bar

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



Este producto cumple con las siguientes Directivas

Europeas:

2014/30/UE (EMV)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

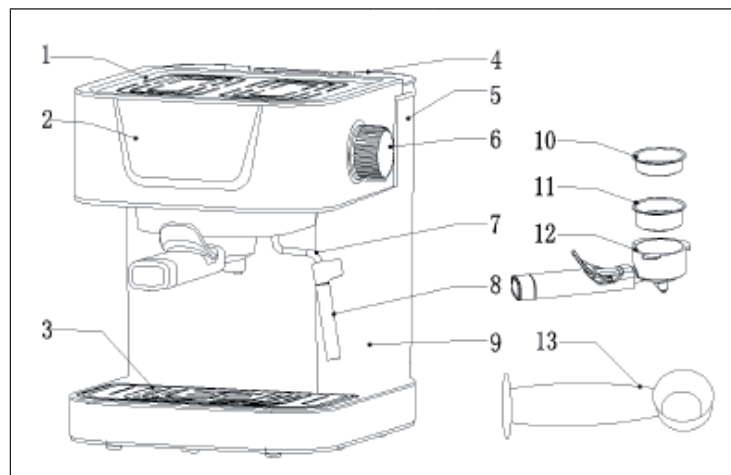
- Lea atentamente este manual para evitar el riesgo de daños físicos, incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y daños materiales.
- Este aparato está destinado a la preparación de café mediante un filtro de presión („espresso“) y para uso doméstico en interiores.
- No utilice la máquina para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



ATENCIÓN

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

VISTA GENERAL DEL APARATO



1	Cubierta superior	8	Accesorio de vapor
2	Panel de control	9	Carcasa
3	Cubierta de la bandeja de goteo	10	Filtro pequeño para 1 taza
4	Tapa del tanque	11	Filtro grande para 2 tazas
5	Tanque del agua	12	Soporte del filtro
6	Regulador de vapor	13	Cuchara/ Empujador de polvo
7	Tubo de vapor		

Panel de control y teclas

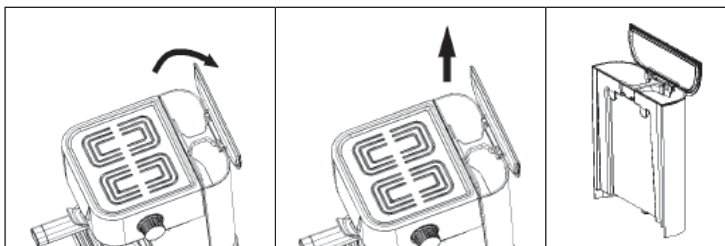


1. **DOUBLE:** Preparación de 2 tazas de Espresso
2. **SINGLE:** Preparación de 1 taza de espresso
3. **POWER:** Encender y apagar el dispositivo
4. **MANUAL:** Funcionamiento manual
5. **VAPOR:** Función de vapor para la formación de espuma de leche

ANTES DE LA PRIMERA OPERACIÓN

- Retire la unidad de su embalaje y compruebe que todas las piezas están completas y sin daños.
- Limpie todas las piezas desmontables y séquelas bien.
- Llene el tanque con agua y deje correr 2-3 tazas sin polvo de espresso para eliminar el polvo y cualquier residuo.

Llenado del depósito de agua



1. Abra la tapa del tanque y retírela tirando de ella hacia arriba para sacarla de la unidad.
2. Llene el tanque con agua fresca. Asegúrese de que el nivel del agua no sea superior a la marca MAX del depósito. Vuelva a colocar el depósito, empujándolo ligeramente hacia abajo para abrir la válvula en el fondo del depósito.
3. El tanque también se puede llenar sin necesidad de desmontarlo. Llene el agua directamente en el tanque.

Nota: Es normal que haya algo de agua en el espacio debajo del tanque. Este debe ser removido regularmente con una esponja limpia.

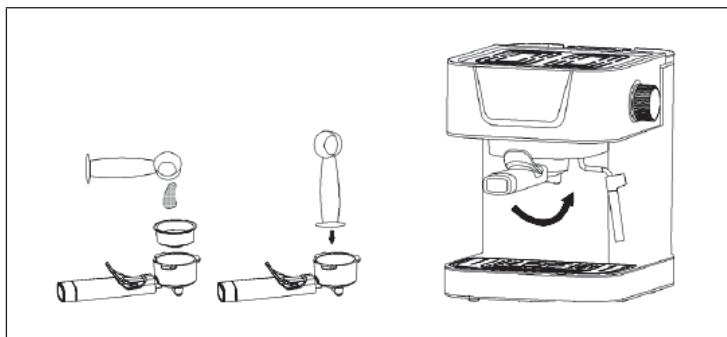
PREPARACIÓN DE ESPRESSO

Nota: Asegúrese de que haya agua en el tanque antes de usarlo. De lo contrario, se reducirá la vida útil de la bomba. Agregue agua tan pronto como el nivel del agua esté por debajo de la marca MIN.

Calentamiento

1. Abra la tapa del tanque y vierta una cantidad adecuada de agua en el tanque. Tenga en cuenta que el nivel del agua no debe exceder la escala MAX y no debe ser inferior a la escala MIN.
2. Inserte el enchufe en el enchufe y pulse POWER. El indicador POWER parpadea e indica que el aparato se está calentando. Cuando el indicador deja de parpadear, el aparato se calienta completamente.

Preparación de espresso



3. Llene el filtro deseado con el polvo de espresso y exprima ligeramente el polvo con el extremo de la cuchara de polvo.
4. Inserte el filtro en el soporte del filtro. Inserte el soporte del filtro en el aparato y gírelo hacia la derecha para bloquearlo.
5. Coloque 1 o 2 tazas de espresso bajo el soporte del colador y presione SINGLE (1 taza), DOUBLE (2 tazas) o MANUAL para comenzar a hacer espresso. La máquina se detiene automáticamente cuando se ha dispensado la cantidad correspondiente de café espresso.

Nota: La salida espresso de la función DOBLE se detiene automáticamente después de 40 segundos. La salida de café expreso de la función SINGLE se detiene automáticamente después de 20 segundos. Si ha seleccionado MANUAL, la salida del espresso no se detiene automáticamente. Debe volver a pulsar el botón MANUAL para detener el espresso.

6. Deje que la unidad se enfríe completamente después de su uso. Sólo entonces se puede retirar el soporte del tamiz girándolo hacia la izquierda. Retire el polvo de espresso usado del filtro.
7. Limpie el filtro y el soporte del filtro con agua. Limpie la superficie del aparato, la bandeja de goteo y la cubierta de la bandeja de goteo con un paño húmedo.

Nota: Nunca retire el soporte de la pantalla mientras la unidad esté en funcionamiento.

Cambio del tiempo predeterminado para SINGLE y DOUBLE

Cuando se enciende, se puede cambiar el tiempo de salida preestablecido para SINGLE (20 segundos) y DOUBLE (40 segundos). Proceda de la siguiente manera:

- Después de calentar, mantenga presionado el botón SINGLE o DOUBLE durante unos 3 segundos hasta que la bomba arranque.
- Cuando la cantidad deseada de espresso se alcanza después de un cierto tiempo, presione el botón SINGLE o DOUBLE de nuevo para detener la dispensación de espresso.
- Cuando apague y vuelva a encender la máquina, la memoria de la máquina recordará la hora deseada (cantidad de café espresso).

PREPARACIÓN DE CAPUCHINO Y OTRAS ESPECIALIDADES DE CAFÉ

El capuchino y muchas otras especialidades de café están hechas de espresso y espuma de leche. El proceso de espumar la leche se describe a continuación.

Nota: Para preparar la espuma de leche, se debe instalar el soporte del filtro.

1. Prepare un espresso primero y proporcione una taza lo suficientemente grande para espumar la leche.
2. Pulse STEAM. El indicador STEAM parpadea e indica que el vaporizador de leche se está calentando. En cuanto la pantalla deja de parpadear, el vaporizador de leche se calienta por completo.
3. Añada la cantidad deseada de leche a la taza.
4. Tan pronto como salga algo de vapor o gotas de agua del accesorio de vapor, espere brevemente para eliminar cualquier residuo de agua que se haya acumulado en la tubería de vapor durante el calentamiento.
5. Levante la taza hasta que 1/3 del accesorio de vapor esté en la leche. Gire la perilla de control de vapor en sentido contrario a las manecillas del reloj a la posición MAX y baje ligeramente la copa para que el accesorio de vapor quede justo debajo de la superficie de la leche. La leche se arremolina y se produce espuma de leche.
6. Tan pronto como se haya formado suficiente espuma de leche, levante la taza de nuevo para que el accesorio de vapor quede profundo en la espuma. Interrumpa el suministro de vapor girando completamente la perilla de control de vapor y presionando el botón STEAM.
7. Tome una taza o vaso grande y vierta el espresso primero. Luego agregue la espuma de leche.



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras! Asegúrese de que el accesorio de vapor esté siempre por debajo de la superficie de la leche. De lo contrario, el salpicamiento de leche caliente puede provocar quemaduras.

Consejo: Si las burbujas de la espuma de leche varían de tamaño, golpea el vaso de leche para eliminar las burbujas grandes. A continuación, agite el vaso de leche horizontalmente para mezclar completamente la leche y la espuma de leche.

Nota: Después de la generación de vapor, deje que el aparato se enfríe durante al menos 10 minutos antes de volver a utilizarlo para preparar el espresso. De lo contrario, el espresso puede tener un sabor a quemado.

Notas importantes sobre la leche espumosa

- Después de espumar la leche, gire la perilla de control de vapor hasta el tope para que la salida de vapor libere vapor durante unos segundos y limpie la tubería de vapor y el accesorio de vapor.
- Deje que el tubo de vapor y el accesorio de vapor se enfríen después de la formación de espuma de leche. Limpie el tubo de vapor y el accesorio de vapor inmediatamente con un paño húmedo. Esto evitará que se acumulen residuos de leche.

Preparación de agua caliente

1. Pulse POWER. El indicador POWER parpadea para indicar que la unidad se está calentando. Cuando el indicador deja de parpadear, el aparato se calienta completamente.
2. Coloque un vaso de precipitados o una copa bajo el accesorio de vapor.
3. Presione MANUAL y gire la perilla de control de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj. El agua caliente está saliendo del accesorio de vapor.
4. Cuando se alcance la cantidad de agua deseada, pulse MANUAL de nuevo y gire la perilla de control de vapor en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

¿Qué polvo es el adecuado para la máquina de espresso?

El polvo correcto puede ser identificado por la forma del polvo después de que ha sido comprimido en el tamiz:

- Si el polvo es blando, es demasiado fino.
- Si el polvo se desmenuza, es demasiado grueso.
- Si el polvo se mantiene firmemente unido, es adecuado.

¿Cuál es la cantidad correcta de polvo?

- Cuando prepare un espresso, ponga una cuchara (aproximadamente 8 g) de polvo de espresso en el tamiz pequeño.
- Si está preparando 2 espressos, ponga dos cucharas (aproximadamente 16 g) de polvo de espresso en el tamiz grande.

¿Cuál es la función del gancho pequeño en el soporte del tamiz?

El gancho evita que el tamiz se caiga del soporte del tamiz cuando se vacía el polvo.

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

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

¿Por qué no se puede espumar la leche?

- Asegúrese de que la leche utilizada esté fría.
- No espume la leche durante demasiado tiempo. Si se calienta demasiado, no se puede formar espuma de leche.

¿Qué se puede hacer si las burbujas en la espuma de leche son desiguales?

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

¿Qué leche es adecuada para la formación de espuma?

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

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

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

LIMPIEZA Y CUIDADO

Para asegurar un sabor puro, descalcifique, limpie y mantenga cada 2-3 meses.

Nota: Asegúrese de que no haya polvo en el tamiz cuando limpie el aparato.

Descalcificación

Descalcifique el aparato cada dos meses con un descalcificador disponible en el mercado o con una mezcla de agua y vinagre. Llene el tanque de agua con la mezcla y deje que la mezcla pase por el aparato una vez. Llene el tanque con agua fresca y limpie hasta la marca MAX y deje correr el agua también.

Salida de agua, tubo de vapor y accesorio de vapor

- Después de espumar la leche, gire la perilla de control de vapor hasta el tope para que la salida de vapor libere vapor durante unos segundos y limpie la tubería de vapor y el accesorio de vapor.
- Deje que el tubo de vapor y el accesorio de vapor se enfríen después de la formación de espuma de leche. Limpie el tubo de vapor y el accesorio de vapor inmediatamente con un paño húmedo. Esto evitará que se acumulen residuos de leche.

Piezas desmontables del dispositivo y carcasa

Limpie el tamiz y el soporte del tamiz con agua. Limpie la superficie de la unidad, la bandeja de goteo y la cubierta de la bandeja de goteo con un paño húmedo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Posible causa	Posible solución
El espresso es demasiado oscuro.	El polvo en el tamiz había sido prensado con demasiada fuerza.	No apriete el polvo tan fuerte la próxima vez.
	Demasiado polvo.	Ajuste la cantidad de polvo (ver Preguntas más frecuentes).
	El tamiz está sucio.	Limpie el tamiz.
	El polvo es demasiado fino.	Use un polvo más grueso.
	El dispositivo está calcificado.	Descalcifique el aparato (ver: Limpieza y cuidado).
El soporte del filtro no se puede bloquear correctamente aunque no haya polvo en el filtro.	El soporte está defectuoso.	Póngase en contacto con una empresa especializada.

RETIRADA DEL APARATO



Si la figura de la izquierda (contenedor de basura con ruedas tachado) se encuentra en el producto, se aplica la Directiva Europea 2012/19/UE. Estos productos no deben ser desechados junto con los residuos domésticos habituales. Infórmese sobre la normativa local para la recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos. Siga las regulaciones locales y no deseche los electrodomésticos viejos junto con la basura doméstica. Llévelo a un centro de recolección oficial para su reciclaje. De esta forma, ayudará a proteger el medio ambiente y la salud de los demás seres humanos de posibles consecuencias negativas. El reciclaje de materiales ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	54
Panoramica del dispositivo	55
Primo utilizzo	56
Preparazione di caffè espresso	57
Preparazione di cappuccino e altre specialità a base di caffè	59
Domande frequenti	60
Pulizia e manutenzione	62
Risoluzione dei problemi	63
Smaltimento	64

DATI TECNICI

Codice articolo	10033729
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1050 W
Capacità del serbatoio dell'acqua	1.5 L
Pressione	15 Bar

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

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



Questo prodotto corrisponde alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

AVVERTENZE DI SICUREZZA

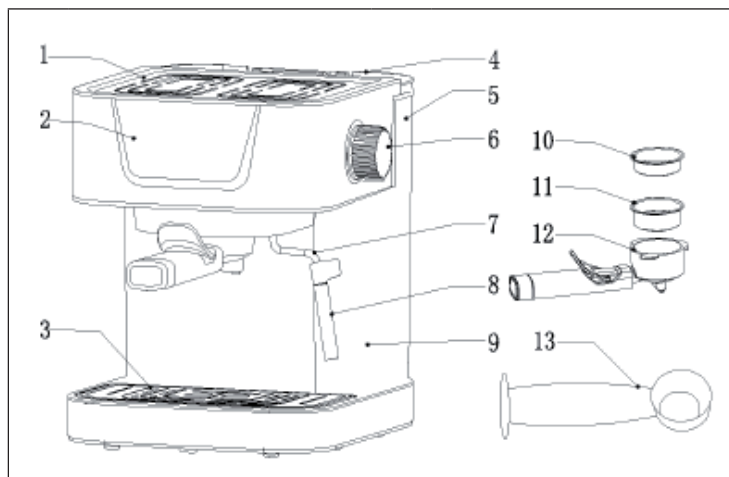
- Leggi attentamente questo manuale d'uso per evitare il rischio di danni fisici, incendi, scosse elettriche, lesioni e danni materiali.
- Questo apparecchio è destinato alla preparazione di caffè con filtro a pressione („espresso“) e per uso domestico al chiuso.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi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



ATTENZIONE

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

PANORAMICA DEL DISPOSITIVO



1	Coperchio superiore	8	Accessorio vapore
2	Pannello di controllo	9	Alloggiamento
3	Coperchio del gocciolatoio	10	Filtro piccolo per una tazza
4	Tappo del serbatoio	11	Filtro grande per due tazze
5	Serbatoio dell'acqua	12	Portafiltro
6	Manopola del vapore	13	Misurino/presa
7	Tubo del vapore		

Pannello di controllo e tasti

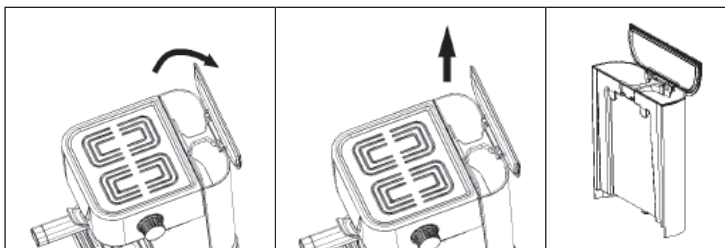


- (1) **DOUBLE**: preparazione di due tazze di espresso
 (2) **SINGLE**: preparazione di una tazza di espresso
 (3) **POWER**: accensione e spegnimento del dispositivo
 (4) **MANUAL**: azionamento manuale
 (5) **STEAM**: funzione vapore per la schiuma di latte

PRIMO UTILIZZO

- Rimuovi l'apparecchio dall'imballaggio e controlla che tutte le parti siano complete e non danneggiate.
- Pulisci tutte le parti rimovibili e asciugale accuratamente.
- Riempi il serbatoio con acqua e avvia la macchina facendo scorrere l'equivalente di 2-3 tazze senza caffè per rimuovere la polvere ed eventuali residui.

Riempimento del serbatoio dell'acqua



1. Apri il tappo del serbatoio e rimuovi il serbatoio tirandolo verso l'alto dall'apparecchio.
2. Riempi il serbatoio con acqua fresca. Accertati che il livello dell'acqua non superi il segno MAX sul serbatoio. Riposiziona il serbatoio, spingendolo leggermente verso il basso per aprire la valvola sul fondo.
3. Il serbatoio può essere riempito anche senza rimuoverlo. Versa l'acqua direttamente nel serbatoio.

Nota: è normale che ci sia dell'acqua sotto il serbatoio. Questa va rimossa regolarmente con una spugna pulita.

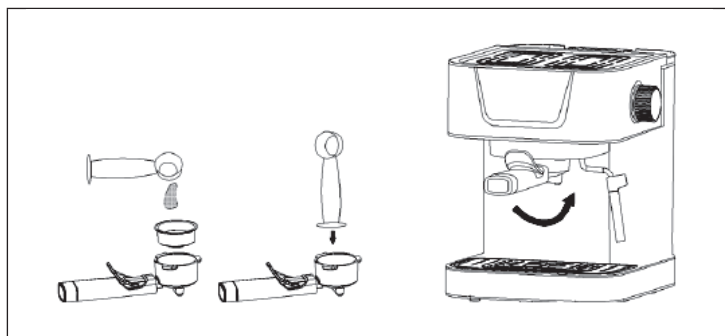
PREPARAZIONE DI CAFFÈ ESPRESSO

Nota: assicurati che ci sia acqua sufficiente nel serbatoio prima dell'uso. Il funzionamento con acqua insufficiente riduce la durata di vita della pompa. Aggiungi dell'acqua non appena il suo livello scende al di sotto del segno MIN.

Riscaldamento

1. Apri il tappo del serbatoio e versa una quantità d'acqua adeguata nel serbatoio. Assicurati che il livello dell'acqua non superi il segno MAX e non sia inferiore al segno MIN.
2. Inserisci la spina nella presa di corrente e premi il tasto POWER. L'indicatore POWER lampeggia e indica che l'apparecchio si sta riscaldando. Quando l'indicatore smette di lampeggiare, l'apparecchio ha raggiunto il livello di riscaldamento necessario.

Preparazione dell'espresso



3. Riempi il filtro che preferisci con del caffè macinato per espresso e pressa leggermente il contenuto con l'estremità del misurino.
4. Inserisci il filtro nel portafiltro. Inserisci il portafiltro nella macchina da caffè e ruotalo con il manico verso destra per bloccarlo.
5. Posiziona una o due tazzine da caffè sotto il portafiltro e premi SINGLE (1 tazza), DOUBLE (2 tazze) o MANUAL per avviare la preparazione dell'espresso. La macchina si arresta automaticamente quando è stata servita la quantità selezionata di espresso.

Nota: l'erogazione di espresso con la funzione DOUBLE si arresta automaticamente dopo 40 secondi. l'erogazione di espresso con la funzione SINGLE si arresta automaticamente dopo 20 secondi. Se è stato selezionato MANUAL, l'erogazione di espresso non si ferma automaticamente. È necessario premere nuovamente il pulsante MANUAL per interrompere l'erogazione.

6. Lascia raffreddare completamente il dispositivo dopo l'uso. Poi rimuovi il portafiltro ruotandolo verso sinistra ed estrailo dalla macchina. Svuota il filtro rimuovendo il caffè usato.
7. Pulisci il filtro e il portafiltro con dell'acqua. Pulisci la superficie del dispositivo, il gocciolatoio e il coperchio del gocciolatoio con un panno umido.

Nota: Nunca retire el soporte de la pantalla mientras la unidad esté en funcionamiento.

Modifica del tempo preimpostato per le funzioni SINGLE e DOUBLE

Quando il dispositivo è acceso è possibile modificare il tempo di erogazione preimpostato per SINGLE (20 secondi) e DOUBLE (40 secondi). Per fare ciò, procedi come indicato di seguito:

- Dopo la fase di riscaldamento, tieni premuto il pulsante SINGLE o DOUBLE per circa 3 secondi fino all'avvio della pompa.
- Una volta raggiunta la quantità di espresso desiderata dopo un certo intervallo di tempo, premi nuovamente il pulsante SINGLE o DOUBLE per arrestare l'erogazione del caffè.
- Alla successiva accensione, la memoria ricorderà il lasso di tempo impostato, quindi la quantità di espresso desiderata.

PREPARAZIONE DI CAPPUCCINO E ALTRE SPECIALITÀ A BASE DI CAFFÈ

È possibile preparare cappuccino e molte altre specialità a base di caffè, con caffè espresso e schiuma di latte. Il processo per montare il latte al fine di ottenere una schiuma è descritto di seguito.

Nota: per la preparazione della schiuma di latte è necessario inserire il portafiltro.

1. Prepara prima un espresso e poi tieni pronto un bricco abbastanza grande per la schiuma di latte.
2. Premi il pulsante STEAM. L'indicatore STEAM lampeggia e indica che il montalatte si sta riscaldando. Quando l'indicatore smette di lampeggiare, il montalatte si è riscaldato.
3. Riempi il bricco con la quantità di latte che desideri.
4. Non appena il vapore o alcune gocce di acqua fuoriescono dall'accessorio per il vapore, attendi brevemente per far sì che venga espulsa l'acqua residua che si è raccolta nel tubo del vapore durante il riscaldamento.
5. Solleva il bricco fino a quando l'accessorio per il vapore si trova per 1/3 immersa nel latte. Ruota la manopola di regolazione del vapore in senso antiorario impostandola su MAX e abbassa leggermente il bricco in modo che l'accessorio per il vapore si trovi appena sotto la superficie del latte. Il latte inizia a turbinare e si crea la schiuma di latte.
6. Non appena si è formata una quantità sufficiente di schiuma di latte, solleva nuovamente il bricco in modo che l'accessorio per il vapore vada in profondità nella schiuma. Interrompi l'erogazione del vapore ruotando completamente la manopola del vapore nel senso opposto e premendo il pulsante STEAM.
7. Prendi una tazza o un bicchiere grande e versaci prima l'espresso. Poi aggiungi la schiuma di latte.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Accertati che l'accessorio per il vapore sia sempre sotto la superficie del latte. Altrimenti gli schizzi di latte caldo potrebbero causare scottature.

Consiglio: se le bolle nella schiuma di latte sono di dimensioni diverse, picchietta sul bricco del latte per rimuovere le bolle di grandi dimensioni. Versa quindi il latte agitando il bricco orizzontalmente per mescolare uniformemente il latte e la schiuma.

Nota: dopo l'erogazione di vapore, lascia raffreddare l'apparecchio per almeno 10 minuti prima di utilizzarlo nuovamente per preparare l'espresso. Altrimenti, l'espresso potrebbe avere un sapore bruciato.

Avvertenze importanti per l'utilizzo del montalatte

- Dopo aver montato il latte, ruota al massimo e per pochi secondi la manopola di regolazione del vapore in modo che il getto di vapore che ne fuoriesce pulisca il tubo e l'accessorio per il vapore.
- Lascia raffreddare il tubo e l'accessorio per il vapore dopo aver montato il latte. Pulisci immediatamente il tubo e l'accessorio per il vapore con un panno umido. In questo modo si evita l'accumulo di residui di latte.

Preparazione di acqua bollente

1. Premi il pulsante POWER. L'indicatore POWER lampeggia e indica che l'apparecchio si sta riscaldando. Quando l'indicatore smette di lampeggiare, l'apparecchio ha raggiunto il livello di riscaldamento necessario.
2. Posiziona una tazza o un bicchiere sotto l'accessorio per il vapore.
3. Premi MANUAL e ruota la manopola di regolazione del vapore in senso antiorario. L'acqua bollente fuoriesce così dall'accessorio per il vapore.
4. Quando la quantità d'acqua desiderata è stata raggiunta, premi nuovamente MANUAL e ruota la manopola del vapore in senso orario per chiudere l'erogazione.

DOMANDE FREQUENTI

Qual è il caffè in polvere adatto per la macchina da caffè espresso?

La polvere giusta si riconosce dalla sua consistenza dopo che è stata compressa nel filtro:

- Se la polvere è molliccia, è troppo fine.
- Se la polvere si sgretola, è troppo grande.
- Se la polvere rimane saldamente insieme, è adatta.

Qual è la giusta quantità di caffè?

- Per preparare un espresso, metti un cucchiaino (circa 8 g) di caffè macinato nel filtro piccolo.
- Per preparare due espressi, metti due cucchiaini (circa 16 g) di caffè macinato nel filtro grande.

A cosa serve il gancetto sul portafiltro?

Il gancetto impedisce che il filtro cada dal portafiltro quando viene svuotato.

A cosa serve l'accessorio per il vapore sul tubo del vapore?

Assicura che il latte venga turbinato dal vapore. Questo rende la schiuma di latte più morbida e corposa.

Il latte non si monta. Perché?

- Assicurati di utilizzare del latte freddo.
- Non montare troppo a lungo il latte. Se diventa troppo caldo, non si monta.

Cosa posso fare se le bolle nella schiuma di latte non sono di grandezza uniforme?

Batti sul bricco del latte per rimuovere le bolle di grandi dimensioni. Versa quindi il latte agitando il bricco orizzontalmente per mescolare uniformemente il latte e la schiuma.

Qual è il latte adatto per la schiuma?

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per garantire un gusto puro è necessario decalcificare, pulire ed effettuare la manutenzione del dispositivo ogni 2-3 mesi.

Nota: accertati che tutto il caffè sia stato rimosso dal filtro prima della pulizia.

Decalcificazione

Effettua la decalcificazione dell'apparecchio ogni due mesi con un decalcificante disponibile in commercio o una miscela di acqua e aceto. Riempi il serbatoio dell'acqua con la miscela e lascia che questa scorra attraverso l'apparecchio. Riempi poi il serbatoio con acqua fresca e pulita fino al segno MAX e fai scorrere anche l'acqua.

Erogazione dell'acqua, tubo del vapore e l'accessorio per il vapore

- Dopo aver montato il latte, ruota al massimo e per pochi secondi la manopola di regolazione del vapore in modo che il getto di vapore che ne fuoriesce pulisca il tubo e l'accessorio per il vapore.
- Lascia raffreddare il tubo e l'accessorio per il vapore dopo aver montato il latte. Pulisci immediatamente il tubo e l'accessorio per il vapore con un panno umido. In questo modo si evita l'accumulo di residui di latte.

Parti rimovibili e alloggiamento del dispositivo

Pulisci il filtro e il portafiltro con dell'acqua. Pulisci la superficie del dispositivo, il gocciolatoio e il coperchio del gocciolatoio con un panno umido.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il caffè è troppo scuro.	Il caffè è stato pressato troppo nel filtro.	La prossima volta, pressa di meno il caffè.
	Troppo caffè.	Regola la quantità di caffè (vedi: Domande frequenti).
	Il filtro è sporco.	Pulisci il filtro.
	Il caffè è macinato troppo fine.	Utilizza caffè macinato più grande.
	La macchina è calcificata.	Decalcifica la macchina (vedi: Pulizia e manutenzione).
Il portafiltro non si chiude correttamente nonostante non ci sia caffè nel filtro.	Il portafiltro è difettoso.	Rivolgiti a un esercizio specializzato.

SMALTIMENTO



Se l'illustrazione a sinistra (cestino su ruote barrato) è presente sul prodotto, si applica la Direttiva Europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici. Controlla le norme locali per la raccolta differenziata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rispetta le norme locali e non smaltire i vecchi apparecchi insieme ai rifiuti domestici. Lo smaltimento dei vecchi apparecchi, in conformità con le norme vigenti, protegge l'ambiente e la salute dell'uomo da possibili conseguenze negative. Il riciclaggio dei materiali contribuisce a ridurre il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT