

OldSchool

Espresso machine
Espresso machine
Espressomaschine
Machine à expresso



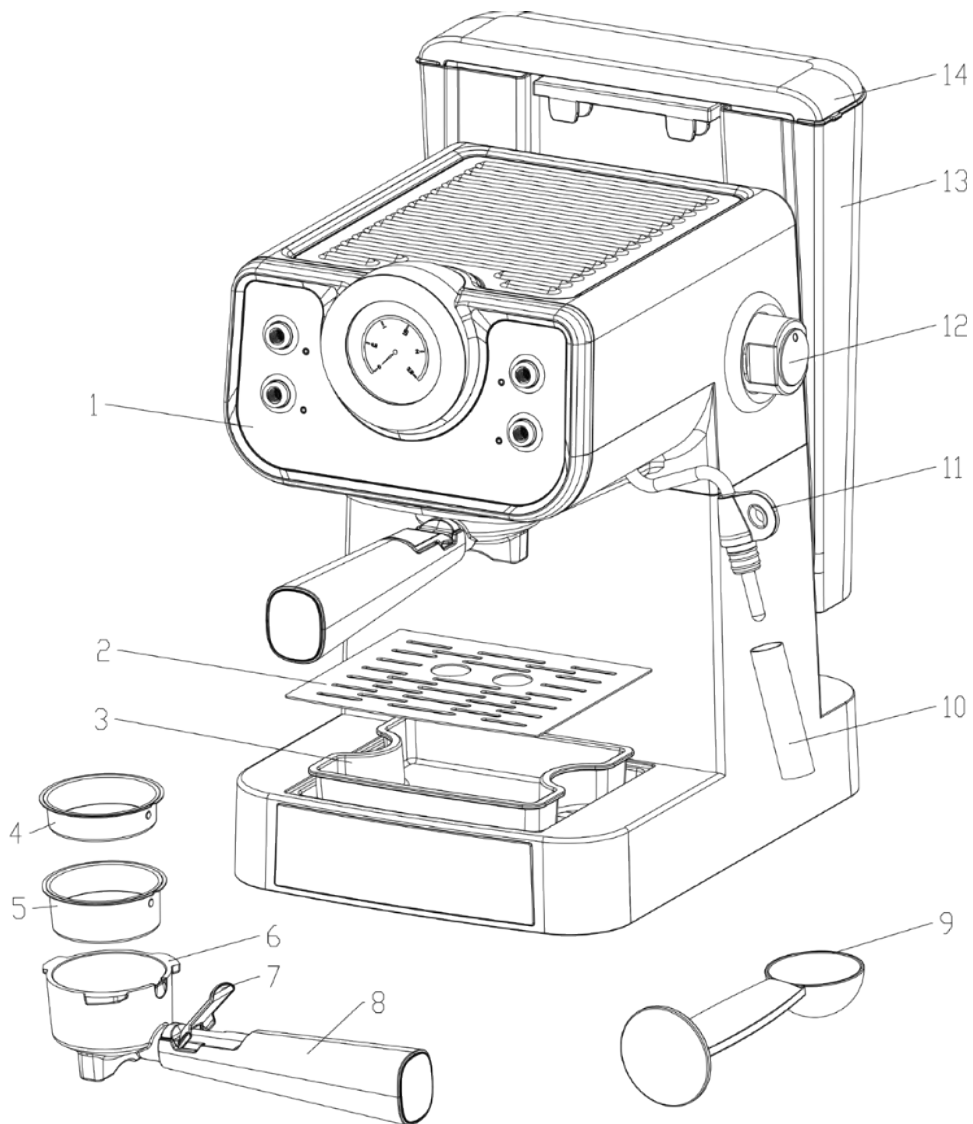
NL
EN
DE
FR

GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIE MANUAL
GEBRAUCHSANWEISUN
MANUAL D'INSTRUCTION

NL INHOUD

- 1) Apparaat beschrijving
 - Inleiding
 - Beperking van aansprakelijkheid
- 2) Correct gebruik
- 3) Veiligheidsinstructies
- 4) Leveringsomvang
- 5) Uitpakken en plaatsen
- 6) Bedieningselementen (voorkant)
- 7) Temperatuurweergave en led-verlichting
- 8) Espresso bereiden – de belangrijkste stappen
- 9) Voorbereiding
 - Waterreservoir vullen
 - 1. Lekbak en lekrooster plaatsen
 - 2. Zeef plaatsen of vervangen
 - 3. Zeefhouder plaatsen of uit de machine verwijderen
 - 4. De machine aan- en uitschakelen
 - Het doorspoelen van het apparaat
 - 5. Het voorverwarmen van de kopjes
 - 6. Flushenm het voorverwarmen van de zeef en zeefeenheid
- 10) Het afmeten en aanstampen van de espressopoeder
- 11) Espresso bereiden
- 12) Warmwater door de stoompijp
- 13) Het opschuimen van melk
- 14) Reinigen
- 15) Ontkalken
- 16) Bewaren en vervoeren
- 17) Weggooien
- 18) Problemen oplossen Technische gegevens
- 19) Garantie van HAC BV

Apparaat beschrijving



1. Bedieningspaneel

- Knop linksboven bedieningsknop voor enkele espresso
- Knop linksonder bedieningsknop voor dubbele espresso
- Knop rechtsboven aan/uit
- Knop rechtsonder inschakelen van melkopschuim functie
- Temperatuur aflees indicator

2. Lekrooster

3. Lekbak

4. Zeef voor enkele espresso (zorg bij plaatsing in de zeefhouder "7" dat het indicatie puntje aan de voorkant zit)

5. Zeef voor dubbele espresso zorg bij plaatsing in de zeefhouder "7" dat het indicatie puntje aan de voorkant zit)

6. Zeefhouder (raak deze niet aan na gebruik, deze wordt heet!)

7. Opklapstuk om zeef tegen te houden bij het legen wanneer deze vol koffiedrap zit

8. Greep van de koffiezeefhouder

9. Koffiemaatbeker met koffietaanstamper

10. Afneembaar onderdeel van de stoompijp (na gebruik schoonmaken)

11. Stoompijp (ook dit onderdeel schoonmaken na gebruik, let op kan heet zijn!)

12. Bedienings- (draai)knop voor het maken van stoom of heet water

13. Waterreservoir

14. Afneembare deksel van het waterreservoir

De verpakking afvoeren



Om transportschade aan het apparaat te voorkomen is het apparaat beschermd met een verpakking. De door ons gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en recyclebaar. Door de verpakking op de juiste manier af te voeren draagt u bij aan optimalisering van de materiaalkringloop en levert een wereldwijde besparing van grondstoffen op. Daarnaast reduceert u hiermee de afvalberg. Volg voor deze verpakkingsafvoer de plaatselijk geldende voorschriften op.

Inleiding

Hartelijk dank voor uw aankoop uit onze serie OldScool retro artikelen. Lees deze handleiding goed door en volg de aangegeven instructies op, zelfs als u denkt dat u vertrouwd bent met het product. De handleiding bevat informatie voor veiligheid, juist gebruik en afvoeren. Dit product is uitsluitend bedoeld zoals voorgeschreven in de handleiding en voor de aangegeven doeleinden. Bewaar deze handleiding ook voor eventuele onduidelijkheden in de toekomst of geef deze door als u het product aan een ander overdraagt. De handleiding maakt deel uit van het product.

Beperking van aansprakelijkheid

De door de fabrikant afgegeven informatie, zowel technisch- als gebruiks-, alsook de aanwijzingen in de gebruikershandleiding voldoen, tijdens het moment van productie en het afronden van deze handleiding, aan de laatste binnen de EU en het instituut GS-TUV gestelde voorwaarden en vereisten.

Op gronde van de in deze handleiding gegeven informatie, vermelde afbeeldingen en gegevens alsook de beschrijvingen kan men derhalve geen aanspraken doen gelden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze gebruikershandleiding, het gebruik dat niet overeenkomt met waarvoor het artikel is bestemd, ondeskundige (niet door een door ons aangewezen derde) reparaties, eigen doorgevoerde- of ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen, of het toevoegen en/of gebruik van ongeoorloofde onderdelen.

Correct gebruik

De espressomachine is uitsluitend bedoeld voor de onderstaande gebruiksdoeleinden

- Voor het bereiden van espresso uit espresso uit gemalen espressopoeder (geen koffie cups!)
- Voor de afname van warm water of stoom uit het stoompijpje

Het apparaat is enkel en uitsluitend te gebruiken voor het maken van espresso binnen een particulier huishouden en voor gebruik binnenshuis. Combineer het nooit met koffiebonen of andere voedingsmiddelen dit zal het apparaat beschadigen en kan gevaarlijke situaties creëren. Het is niet bestemd voor professioneel bedrijfsmatig gebruik.

Het waterreservoir is uitsluitend bedoeld om te worden gevuld met vers- en drinkbaar water. Vul deze nooit met andere vloeistoffen.

Dit apparaat is gemaakt uit materialen die de smaak nog geur van levensmiddel verandert.

Veiligheidsinstructies

Waar nodig zult u de volgende waarschuwingssymbolen in de handleiding tegenkomen

- GEVAAR!** Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden. **WAARSCHUWING!** Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.
LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.
AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ⇒ Laat alleen kinderen vanaf 8 jaar, personen met een verminderd fysiek, zintuigelijk of geestelijk vermogen het apparaat gebruiken wanneer het juiste gebruik van het apparaat aan hun is uitgelegd en zij de mogelijke daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen
- ⇒ Een espressoapparaat is geen speelgoed en mag nooit aan kinderen als dusdanig ter beschikking worden gesteld
- ⇒ Het schoonmaken mag alleen door volwassenen worden gedaan, of door kinderen ouder dan 8 jaar wanneer een volwassene hier toezicht op houdt. Houdt kinderen onder de 8 jaar en huisdieren altijd uit de buurt wanneer deze is aangesloten op het netstroom.
- ⇒ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden en het aansluitsnoer worden gehouden. Ook omdat er onderdelen bij gebruik heet kunnen zijn.

- ⇒ Let op dat onderdelen van het apparaat heet worden tijdens gebruik, raak daarom alleen de bedieningselementen aan die hiervoor zijn aangegeven.
- ⇒ Dit apparaat is ontwikkeld en uitsluitend gemaakt voor het gebruik in particuliere huishoudens. Uitzonderingen hierop zijn vergelijkbare situaties zoals gebruik door gasten in een hotel, motel of andere woonvoorziening. Een keuken voor medewerkers van een middelklein bedrijf. Niet in bedrijfskantines of sportkantines.
- ⇒ Verzekert u ervan dat het apparaat alleen wordt gebruikt op een stabiele, vlakke en antislip ondergrond. Liefst waterpas
- ⇒ Schakel het apparaat nooit aan op een tijdschakelklok of een extern apart afstandsbedieningssysteem, dit kan gevaarlijke situaties veroorzaken
- ⇒ Bij gebruik het netsnoer altijd volledig afwikkelen voordat u het apparaat gebruikt
- ⇒ De espressomachine, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Gebeurt dit wel gebruik de machine niet om gevaarlijke situaties te voorkomen
- ⇒ Verzekert u ervan dat het aansluitsnoer van de espressomachine niet beschadigd, wanneer dit wel gebeurt kunt u het apparaat niet gebruiken en dient deze vervangen te worden door een gekwalificeerd persoon.
- ⇒ Neemt u bij het reinigen van het apparaat altijd de in het hoofdstuk reinigen genoemde punten in acht.
- ⇒ De espressomachine wordt bij gebruik warm tot heet. Deze temperatuur kan enige tijd aanhouden. De onderdelen die heet zijn en/of enige tijd heet blijven zijn:
 - De koffiexeef
 - De koffiexeefhouder (gebruik altijd het opklap klipje om de zeef vast te zetten in de zeef bij het legen van de koffiedrap)
 - De opwarmplaat
 - Het stoompijpje
 - Eventueel restwater wat uit de machine kan komen, zowel bij de koffiekant als bij de stoomkant
- ⇒ Haal nooit koffiedrap resten uit het apparaat weg met een scherp of metalen voorwerp, dit beschadigt het apparaat. Wanneer u het vaste onderdeel van het apparaat wilt schoonmaken haal dan altijd de stekker uit het stopcontact.

Volg altijd de veiligheidsinstructies zoals genoemd in deze handleiding op, bij het negeren of onjuist gebruik verwondingen mogelijk zijn of deze gevaarlijke situaties kan veroorzaken.

GEVAAR voor kinderen!

Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.

GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten zijn. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.

GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- Bescherm het apparaat tegen vocht en druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- Vul het waterreservoir hoogstens tot aan de markering MAX.
- Controleer de lekbak met regelmaat en leeg deze tijdig
- Wanneer er vloeistoffen binnenin het apparaat terechtkomen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.

GEVAAR voor een elektrische schok!

- Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluit- snoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk, geaard stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- De stroomtoevoer naar het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig onderbroken. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- Trek de stekker uit het stopcontact
- Wanneer er zich een storing voordoet
- Wanneer u de espressomachine niet gebruikt,
- Voordat u de espressomachine reinigt
- Bij onweer



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

Raak de hete delen van het apparaat niet aan, bijv. de zeef en zeefhouder, zeteenheid en stoompijp. Pak de stoom- pijp en de zeefhouder alleen aan de grepen vast.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

Bij het gebruik van de stoompijp ontsnapt hete stoom en warm water. De stoompijp wordt erg heet. Pak de stoompijp alleen aan de kunststof greep vast. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.

Bij het opschuimen van melk met de stoompijp: dompel eerst de stoompijp in de melk voordat u de stoomfunctie start. En stop de stoomfunctie voordat u de stoompijp er weer uit haalt.

Let op dat er altijd hete waterdamp kan ontsnappen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- Het apparaat is voorzien van siliconen pootjes. Omdat de behuizing met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen bewerkt zijn en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de siliconen pootjes aantasten en zacht maken. Leg indien nodig, uit voorzorg, een antislipmatje onder het apparaat.
- Vul de espressomachine in geen geval met andere vloeistoffen dan vers, koud drinkwater!
- Gebruik het apparaat niet zonder water in het waterreservoir om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen met de originele accessoires.
- Zet het apparaat op een stevig, vlak (liefst waterpas) oppervlak.
- Bij het bedienen kunnen (warm) water en stoom, espresso en espressopoeder op de ondergrond terechtkomen. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte en voor warmte ongevoelige ondergrond.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Stel het apparaat niet bloot aan temperaturen onder het vriespunt.

Wat zit er in doos

- 1 espressomachine
- 1 zeefhouder
- 1 zeef voor enkele espresso
- 1 zeef voor dubbele espresso
- 1 maatlepel met aanstamper
- 1 handleiding

Haal het apparaat en de gebruikershandleiding uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.

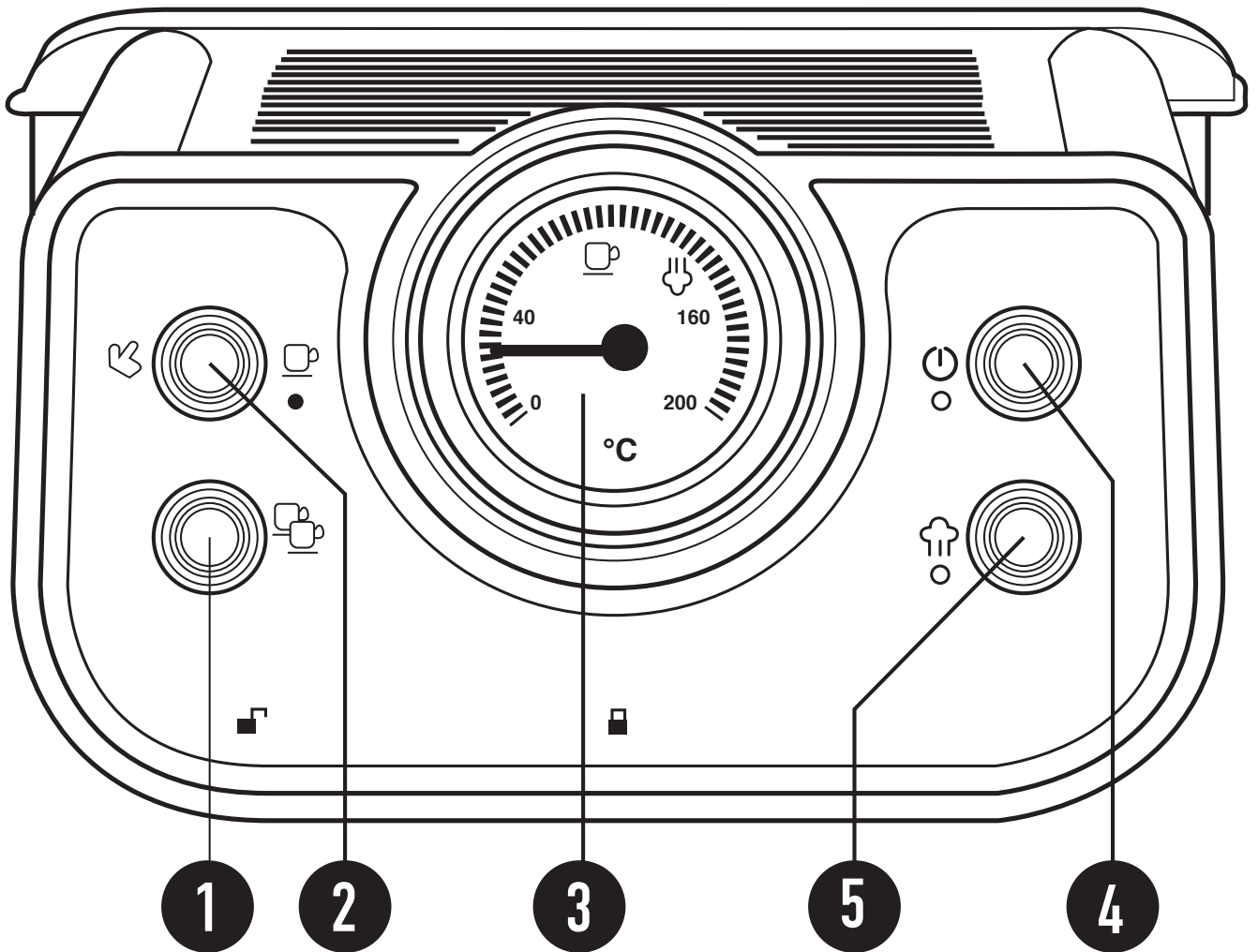
Controleer altijd of de verpakking compleet is en of er geen zichtbare schade is. Mocht er sprake zijn van een incomplete verpakking of door u geconstateerde schade stuur of breng dan het apparaat retour naar het bedrijf waar u deze heeft aangeschaft. Reinig alle delen voor het eerste gebruik en volg hierbij de instructies van "Reinigen" zoals in deze handleiding aangegeven.

Plaats het apparaat op een vlakke (liefst waterpas) en droge oppervlak. Gebruik hierbij uit voorzorg een antislip matje.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

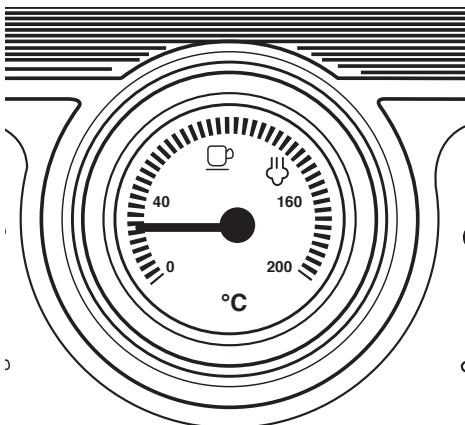
Bij het bedienen kunnen (warm) water en stoom, espresso en espressopoeder op de ondergrond terechtkomen. Plaats het apparaat daarom op een water- dichte en voor warmte ongevoelige ondergrond.

Bedieningselementen aan de voorkant







1. Bedieningsknop voor dubbele espresso
2. Bedieningsknop voor enkele espresso
3. Temperatuurweergave
4. In- / uitschakelknop
5. Stoomknop




Temperatuurweergave



Hier wordt de actuele temperatuur weergegeven van de espressomachine

Wanneer u het apparaat aanzet warmt het apparaat op en zit u de indicator (wijzer) stijgen. Tijdens dit proces knipperen beide LED-lampjes onder de knoppen van enkele en dubbele espresso. De juiste temperatuur voor het maken van een espresso is bereikt wanneer de temperatuur ligt tussen de 80 °C en het kopje indicatie

 . Vanaf nu zullen er 3 blauwe led lampjes continue branden (enkele/dubbele espresso en aan/uit schakelaar). Wanneer u de stoomknop indrukt  warmt het apparaat verder op en zal de temperatuur stijgen. Hierbij gaat het led lampje van de stoomknop knipperen. (de led lamp van de aan/uit schakelaar blijft ook branden). De juiste temperatuur voor stoomproductie is bereikt als de wijzers in de temperatuur indicator tussen  en  wordt aangegeven. Hierbij blijft de blauwe led lamp continu branden.

Let op dat de temperatuur tussen  en  te heet is voor een smakelijke espresso. Het apparaat moet dan eerst wat afkoelen totdat wederom de temperatuur wordt weergegeven die lager is  . Hierbij gaan dan weer alle 3 de blauwe led knoppen knipperen.

Natuurlijk zijn er personen die een bijzondere hete espresso wensen, dan kunt u de espresso gelijk maken nadat u de stoomfunctie heeft aangezet, maar besef u wel dat de aromasmaak van de espresso van een mindere kwaliteit zal zijn dan wanneer deze zal worden gemaakt volgens de bovenstaande instructies.

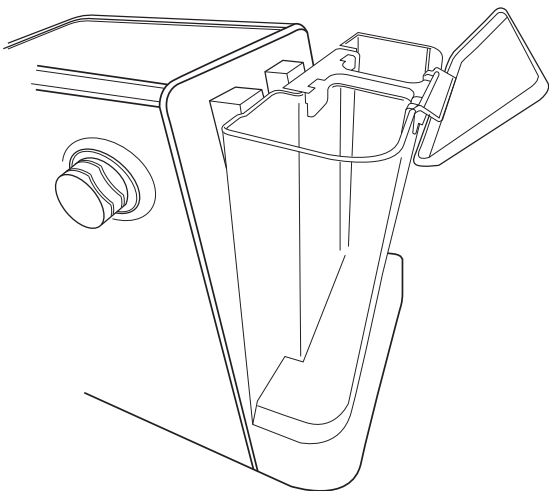
Hoe een espresso te bereiden

Voordat wij u verder uitleg geven in de komende hoofdstukken betreffende de acties die u moet doen om het apparaat goed te leren kennen geven wij hierbij aan wat u dient voor te bereiden om de juiste espresso te maken

- Maak uw keuze voor het maken van een enkele of een dubbele espresso en selecteer hiervoor de juiste zeef en plaats deze op correcte manier in de zeefhouder
- Verwarm het kopje, de geselecteerde zeef en de zeefhouder voor zodat het temperatuurverschil tussen heet water en een koud onderdeel minimaal is.
- Droog de zeefhouder en de geselecteerde zeef af
- Meet de espressopoeder af (geen koffiebonen of koffiecup) tot de rand van de zeefhouder, strijk deze vlak en druk het aan met de stempel.
- Verwijder de resten espressopoeder van de rand van de zeefhouder
- Plaats de zeefhouder
- Maak de keuze voor de geselecteerde enkele of dubbele espresso door hierbij de juiste knop in te drukken
- Daarnaast kunt u naar wens melk opschuimen

Vorbereitung

Waterreservoir vullen



WAARSCHUWING voor materiële schade!

Vul het waterreservoir 3 in geen geval met andere vloeistoffen dan met vers, koud drinkwater!

Gebruik elke dag vers water.

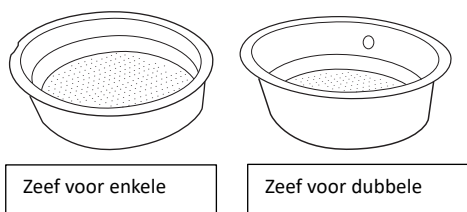
1. Maak het waterreservoir eruit
2. Giet het eventueel nog aanwezig water uit het waterreservoir en spoel het waterreservoir meerdere malen grondig uit met schoon water
3. Vul het waterreservoir minimaal tot aan de markering MIN en maximaal tot aan de markering max met vers koud kraanwater.
4. Plaats het waterreservoir weer terug op de machine. Let erop dat de haken aan de bovenkant goed in het vaste onderdeel van de machine vallen
5. Zorg ervoor dat er altijd voldoende water in het reservoir zit, als de machine wordt gebruikt zonder water kan dit schade aan de machine opleveren

Lekbak en Lekrooster plaatsen

1. Zorg ervoor dat de lekbak altijd juist is geplaatst in de daarvoor bestemde uitsparing van de machine
2. Plaats het lekrooster op de lekbak.

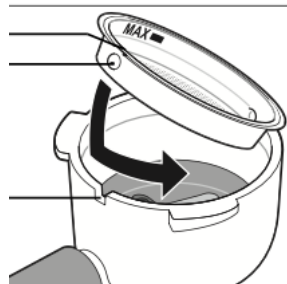
Zeef plaatsen en vervangen

De espressomachine is voorzien van 2 zeven. 1 voor een enkele espresso en 1 voor een dubbele espresso



De espresso zeefjes zijn voorzien van een kleine markering in de vorm van een rond “bolletje” aan de buitenkant van de zeef, daarboven zit een kleine inkeping in de rand van de zeef. Als u de zeef in de houder plaats zorgt u ervoor dat dit bolletje aan de voorkant van de zeefhouder zit, de zeefhouder zelf is voorzien van een kleine uitsparing waarin dit bolletje precies valt. Daarna draait het zeefje een klein beetje. Hiermee voorkomt u dat de zeef uit de zeefhouder kan vallen.

1. Kies de gewenste zeef (enkel of dubbel) naar gelang u een enkele of dubbele espresso wilt maken.
2. Plaats de zeef schuin in de zeefhouder met de kant van het bolletje aan de voorkant ter hoogte van de uitsparing in de zeefhouder. Druk de zeef omlaag zodat deze in de opening valt en draai deze daarna een kleine slag. Hierdoor voorkomt u dat deze uit de zeefhouder kan vallen.



Om de zeef weer uit de zeefhouder te halen, draait u deze zodat het bolletje of de inkeping weer ter hoogte van de opening in de zeefhouder ligt. In deze stand kunt u de zeef eruit halen.

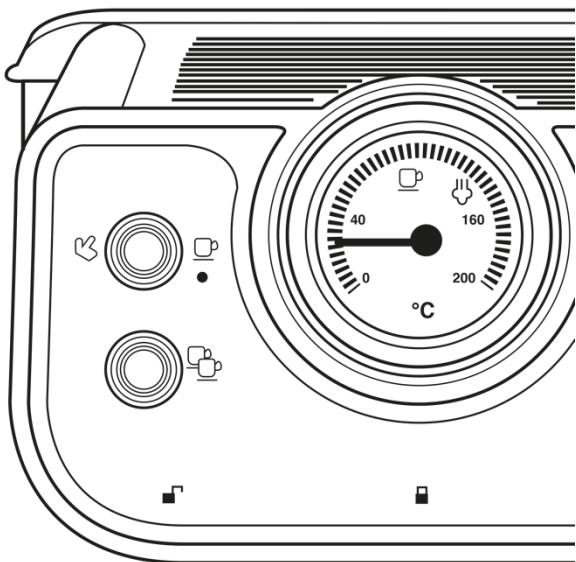
LET OP!! Na gebruik, het maken van een espresso, is deze zeef en dit deel van de zeefhouder heet. Laat het daarom altijd eerst afkoelen.

Wilt u tussendoor een andere espresso maken dan brengt u het klipje in de zeefhouder omhoog. Deze klemt dan om de zeef heen en zodoende kunt u de koffiedrap uit de zeef schudden boven en afvalbak of bakje. Hierdoor hoeft u de zeef zelf niet aan te raken.

Zeefhouder plaatsen of verwijderen uit de machine

1. Pak de zeefhouder altijd bij het kunststof handvat. Plaats het handvat onder het open slotje zoals afgebeeld op de voorkant van het apparaat (onder bedieningsknoppen)
2. Draai de greep van de zeefhouder naar rechts zodat deze onder het dichte slot uitkomt zoals afgebeeld op de voorkant van het apparaat (onder de bedieningsknoppen)

Verwijderen



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!


De zeefhouder, de zeef en de zeteenheid zijn na het spoelen en na het bereiden van de espresso heet. Pak de hete zeefhouder alleen aan de greep vast en laat alle delen af- koelen, voordat u deze aanraakt.

1. Draai de handgreep nu in tegengestelde richting, naar links, van het dichte slot naar het open slot,
2. De zeefhouder komt los van de machine en zakt iets naar onderen.


De machine aan- en uitschakelen

GEVAAR voor een elektrische schok!

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het type- plaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.

1. Voordat u de machine aanzet controleert u of de instel(draai)knop van de stoomtoevoer op de “-“ stand staat.
2. Controleer ook of de espresso toetsen en de stoomknop aan de voorkant van het apparaat zijn uitgeschakeld, niet ingedrukt.
3. Steek de stekker in het stopcontact
4. Druk op de in-/uitschakelknop  waarbij het blauwe led lampje gaat branden. Hierbij gaan de 2 blauwe led lampjes onder de instelknoppen voor een enkele of dubbele espresso knipperen.


Het apparaat gaat nu opwarmen waarbij u de wijzer in de temperatuur indicator ziet stijgen. Wanneer de blauwe led lampjes niet meer knipperen is de machine opgewarmd en klaar voor gebruik.

5. Wanneer u de machine weer wilt uitschakelen drukt u nogmaals op de in- /uitschakelknop  waarbij de blauwe ledlampjes uitgaan en de machine is uitgeschakeld.
 - De machine is dusdanig ingesteld dat wanneer deze voor een wat langere tijd aanstaat deze van tijd tot tijd opnieuw zal opwarmen. Hierbij zullen de blauwe ledlampjes van de enkele en dubbele espresso knopjes weer gaan knipperen. Wilt u een espresso gaan maken, wacht dan wel tot de lampjes niet meer knipperen
 - Na 30 minuten niet te zijn gebruikt schakelt de machine automatisch uit. Om deze weer in te schakelen drukt u op de in- /uitschakelknop.

Het doorspoelen van het apparaat.

Wij adviseren om het apparaat een keer helemaal door te spoelen. Dit wanneer u het voor de eerste keer gebruikt of wanneer het een kortere of langere periode niet is gebruikt. Met dit doorspoelen vult u de leidingen van het apparaat met vers water.

Onder welke omstandigheden kunt u dit doen?

- Zorg ervoor dat het apparaat gebruiksklaar is. Waarbij de blauwe led indicatie lampjes van de beide espresso mogelijkheden (enkel en dubbele) continu brandt.
 - De draaiknop voor de toominstelling om de positie “-“ staat
1. In het waterreservoir doet u vers water
 2. Zet onder het uiteinde van de stoompijp een opvangbakje
 3. Draai de draaiknop van de stoompijp naar de “+” bij het symbool .
 4. Druk de enkele espressoknop in en laat ongeveer 100ml water door de stoompijp lopen
 5. Druk weer op de enkele espressoknop, waardoor de waterdoorstroom stopt.
 6. Draai de positie van de draaiknop van de stoompijp terug naar de “-“ stand
 7. Plaats de zeefhouder met de geselecteerde zeef (enkel of dubbele) zonder er espressopoeder in te doen
 8. Plaats het opvangbakje onder het lekrooster
 9. Pak de zeefhouder bij de greep en plaats deze in de opening in de machine waarbij u deze vanaf de open slot positie een slag naar rechts draait, naar de gesloten slot positie. De zeefhouder zal vastgeklemd komen te zitten
 10. Druk de geselecteerde enkele espressoknop in en laat ook hier ongeveer 100ml water in het opvangbakje lopen
 11. Druk opnieuw op de geselecteerde enkele espressoknop om de water toevoer te stoppen
 12. Pak het opvangbakje en gooi het water weg
 13. Pak de zeefhouder bij de greep en draai deze een slag naar links naar het open slotje symbool de zeefhouder komt los van het apparaat en valt iets naar beneden
 14. Spoel de zeefhouder samen met de zeef schoon en maak deze met een zachte doek droog

Aanwijzing: als u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, maak dan ca. 5 koppen espresso en gooi deze weg. Deze eerste koppen smaken nog niet zo lekker.

Het voorverwarmen van de koppen.

Wanneer de espressomachine gebruiksklaar is wordt de warmhoudplaat aan de bovenzijde van de machine opgewarmd. Hier kunt u de espressokopjes plaatsen om deze al wat op te warmen.

Ook kunt u het kopje waarin u de espresso wilt maken opwarmen door deze te **flushen**. Met deze handeling verwarmt u in 1 keer zowel de zeef, de zeefhouder als het kopje dat u wilt gaan gebruiken. Deze uitleg volgt in deze instructie bij het onderdeel **Flushen**

Ook is het mogelijk om het kopje voor te verwarmen met water dat uit de stoompijp komt. Deze uitleg volgt verder in deze instructie bij het onderdeel **Warmwatervoorbereiding**.

Flushen, het voorverwarmen van de zeef en zeefeenheid

Voor u de zeef en de zeefeenheid gaat gebruiken spoelt u deze met warm water. Door deze 2 onderdelen beide voor te verwarmen wordt de smaak van de espresso verbeterd. Deze methode wordt flushen genoemd.

Waar moet u op letten?

- Het apparaat dient gebruiksklaar te zijn, de blauwe led verlichting van zowel de enkele als de dubbele espressoknop dient continue te branden.
De draaiknop aan de zijkant van de machine voor de stoomtoevoer staat in de “-“ positie (off)
- Plaats de geselecteerde zeef met de zeefhouder zonder espressopoeder, volg bij het plaatsen van de zeefhouder op de machine de eerder aangegeven stappen vanaf het open slotje tot het gesloten slotje positie.
- Zet een kop onder de zeefhouder
- Druk op de geselecteerde espressoknop (enkele of dubbele) en stop het doorstromen nadat ongeveer 40ml water in het kopje is gekomen (dit komt overeen met een espresso)
- Druk opnieuw de espressoknop in om de watertoevoer te stoppen
- Laat het warme water in het kopje en bereidt in de tussentijd het proces voor het werkelijk maken van een espresso voor. Pas dan wanneer u de espresso gaat maken giet u het water uit het te gebruiken kopje
- Wanneer u de espressopoeder in de zeef gaat doen let u erop dat deze heet kan zijn. Ook moet deze droog zijn voordat u de espressopoeder erin plaatst.

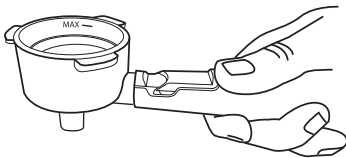
Het afmeten en aanstampen van de espressopoeder

LET OP!

- Espressopoeder is er in verschillende soorten verkrijgbaar. Het is van belang dat u let op de juiste maalgraad van de aan te schaffen espressopoeder. De maalgraad moet fijn zijn. Dit wordt doorgaans op de verpakking aangegeven
- Voor een enkele espresso heeft u doorgaans 8 tot 10 gram espressopoeder nodig terwijl dit voor een dubbele 16 tot 20 gram is.

Het aanstampen van de espressopoeder in de zeef heeft als doel dat deze gelijkmatig in de zeef komt. De bovenlaag moet vlak zijn en zonder scheurtjes/openingen, zodat het water bij het samenvoegen gelijkmatig door de poeder heen zal worden geperst. Wanneer er dunne plekken of openingen zijn zal het water haar weg hier doorheen vinden wat ten koste van de aroma en smaak gaat.

1. De bijgeleverde maatlepel dient vol te zijn met espressopoeder, dit komt overeen met een volle kleine zeef. Voor een dubbele espresso heeft u dus 2 volle maatlepels toe te voegen. Bij het vullen van de zeef zal de koffie de vorm van een klein heuveltje geven. Daarom dient deze zachtjes te worden aangedrukt en daarna met de achterkant van de maatlepel te worden aangestamp
2. Bij het aanstampen moet de espressopoeder gelijkliggen aan de rand van de zeef
3. Veeg overvloedige espressopoeder dat op de rand ligt van de zeef los



De espresso bereiden



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

De zeefhouder, de zeven en de zeteenheid zijn na het spoelen en na het bereiden van de espresso heet. Pak de hete zeefhouder alleen aan de greep vast en laat alle delen afkoelen, voordat u deze aanraakt. U kunt het opklapbare klepje in de zeefhouder gebruiken om de zeef vast te zetten en de koffiedrap eruit te schudden en kloppen.

Waar moet u opletten?

- De espressomachine moet gebruiksklaar zijn. Dit houdt in dat de blauwe led verlichting van de enkele en de dubbele espresso indicatie knop branden. Ook met de draaiknop voor stoomafgifte aan de zijkant van de machine op “-“ staan (off)
1. Selecteer de juiste zeef voor een enkele of een dubbele espresso.
 2. Plaats de zeefhouder, voorzien van de gevulde zeef, onder de zeteenheid. Met het handvat naar links, ten hoogte van het open slotje. Breng de zeefhouder in de zeteenheid en draai in de richting van het gesloten slotje. U voelt weerstand en merkt dat de zeefhouder vast zit. Gebruik niet te veel kracht, dit merkt u als de hele machine gaat bewegen of verschuiven.
 3. Plaats de verwarmde kop of kopjes op de juiste positie onder de water uitlaatopening van de zeefhouder
 4. Selecteer de espresso die u wilt maken (enkel of dubbele) en druk de knop in. De machine zal het proces van het maken van de espresso beginnen, hierbij knippert het blauwe led licht van de geselecteerde espressoknop
 5. De espresso zal in het kopje lopen totdat de vanuit de fabriek ingestelde hoeveelheid is bereikt (ongeveer 40ml voor een enkele espresso), onderbreek dit proces niet
 6. Nadat de espresso klaar is drukt wederom op de geselecteerde knop waarbij deze stopt.
 7. Het blauwe led lampje zal weer gaan knipperen, omdat de machine weer wordt opgewarmt. Wanneer de led verlichting weer volledig brand kan er een nieuwe espresso worden gemaakt
 8. Om de zeefhouder van de machine te halen draait u deze een slag naar links, richting het open slotje symbool. De zeefhouder zal iets naar beneden komen waarbij u deze naar u toe kan halen los van de machine
 9. Zet het klepje in het kunststof handvat omhoog om de zeef vast te zetten en u niet te verbranden aan dit inmiddels hete onderdeel. Nu kunt u de koffiedrap eruit kloppen of scheppen. Wij adviseren dit weg te gooien bij het bioafval.
 10. Laat de zeef wat afkoelen en spoel deze af voordat u een nieuwe espresso gaat maken

Warmwater door de stoompijp



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

Bij het werken met de stoompijp ontsnapt hete stoom en warm water. De stoompijp wordt erg heet. Pak de stoompijp alleen aan de kunststof greep vast. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.

De watertemperatuur dat uit de stoompijp komt is ongeveer 80°C, dit kunt u gebruiken voor het maken van een Americano of om de kopjes te verwarmen. Pak de stoompijp nooit aan het metalen onderdeel maar altijd aan het siliconenhandvat vast om deze te bewegen.

Wanneer kunt de u stoompijp gebruiken?

- Wanneer de machine gebruiksklaar is en als de beide espressoknoppen beide continue blauwe led verlichting laten zien

1. Zet een bakje onder de stoompijp



2. Draai de draaiknop open naar de "+"
3. Druk op de geselecteerde espressoknop (enkel of dubbele) en warmwater zal uit de stoompijp komen.
4. Laat nooit meer dan 100ml uit het stoompijpe lopen, wanneer deze hoeveelheid is bereikt stopt u proces door opnieuw op de geselecteerde espressoknop te drukken.
5. Plaats de draaiknop weer terug richting "-" (OFF)
De blauwe led verlichting zal weer knipperen wat aangeeft dat de machine weer aan het opwarmen is. Wanneer deze blauwe verlichting weer continue brandt is de espressomachine weer op temperatuur en gebruiksklaar voor een nieuwe kop espresso.

De maximaal te gebruiken tijd voor afname van water uit de stoompijp is 80 seconden, daarna zal deze functie automatisch stoppen, zorg er wel voor dat ook na deze 80 seconden de draaiknop weer wordt terug gedraaid naar de positie "-". Wanneer de machine weer opnieuw is opgewarmd kan deze functie opnieuw worden gebruikt.

Het opschuimen van melk.




GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- Bij het werken met de stoompijp 8 ontsnapt hete stoom en warm water. De stoompijp wordt erg heet. Pak de stoompijp alleen aan de kunststof greep 10 vast. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.
- Bij het opschuimen van melk met de stoompijp 8: dompel eerst de stoompijp in de melk voordat u de stoomfunctie start. En stop de stoomfunctie voordat u de stoompijp er weer uit haalt.

De stoompijp kan naast het afgeven van warm water ook worden gebruikt voor het opschuimen van melk. Hiervoor is een beetje oefening nodig. Om de juiste opgeschuimde melk te krijgen adviseren wij u om:

- Melk van verschillende fabrikanten te proberen.
- Melk te gebruiken met een hoog eiwitgehalte, deze schuimt beter
- Melk met een hoger vetgehalte te gebruiken als u een meer romiger melk wenst
- Altijd melk uit de koelkast te gebruiken (ongeveer 5 °C).
- Bij het schuimen de melk niet kokend heet te laten worden. Hogere temperaturen veranderen de smaak en laten het melkschuim inzakken. Een aanwijzing: bij een metalen kannetje is de juiste temperatuur bereikt wanneer de zijwanden van het kannetje te heet zijn om het in de hand te houden.
- Om niet te lang te wachten als de melk geschuimd is. Een deel van het schuim zakt anders weer in.

Zorg ervoor dat de machine gebruiksklaar is, waarbij de blauwe led verlichting onder de te selecteren espresso knoppen continue brandt. De draaiknop aan de zijkant voor de stoomafgifte op de positie “-“ staat (OFF)

1. Vul een bakje tot maximaal de helft met koude melk.
2. Druk op de stoomknop
 - De stoom-led knippert.
 - Het apparaat wordt warm voor de stoomproductie.
3. Wanneer de stoom led continu brandt, is het apparaat gereed voor de productie van stoom.
4. Houd een ander bakje onder de stoompijp en draai de draaiknop langzaam in de richting van het symbool “+”.
 - Er komt stoom uit de pijp. - De stoom led verlichting knippert.
5. Laat een beetje stoom eruit komen en onderbreek dit vervolgens door de draaiknop op “-“ (off) te zetten.
6. Dompel de stoompijp in de melk en draai de draaiknop langzaam weer in de richting van het symbool 
7. Wanneer het zichtbaar is dat het volume van de melk is toegenomen (ongeveer 50%) dompelt u het stoompijppje iets dieper onder. Het draaikolkje moet aanwezig blijven. Nu worden de luchtbelletjes fijner verdeeld.
8. Als het melkschuim de gewenste dichtheid heeft, draait u de knop weer naar “-“ (off)
9. U kunt de melkschuim procedure maximaal 80 seconden uitvoeren, na deze tijdsperiode schakelt de machine deze functie zelf uit
10. Voeg het melkschuim zo snel mogelijk aan de espresso toe.
11. Om te voorkomen dat melkresten achterblijven of aancoeken aan de melkpijp, maakt u deze zo snel mogelijk na gebruik schoon met een schone, eventueel licht vochtige, doek.
12. Zet daarna de draaiknop nog even kort open zodat stoom naar buitenkomt,. Dit om achtergebleven melkresten te verwijderen
13. Draai tenslotte de draaiknop weer naar de “-“ positie (OFF)
14. Druk op de stoomknop aan de voorzijde van het apparaat om deze functie te ontgrendelen. De machine schakelt dan automatisch over naar de espresso functie.
- 15.

Bij het inschakelen van de stoomfunctie zult u zien dat de wijzer in de temperatuur indicator verder oploopt dan wanneer u de espresso functie gebruikt. U kunt deze functie ook gebruiken om een wat hetere espresso te maken. Bedenk u echter wel dat een te hete espresso ten koste gaat van de aroma van de espresso

16. Wanneer de blauwe led verlichting weer volledig brandt is de machine gebruiksklaar voor het maken van een espresso.

Het versnellen van het afkoelproces.

Het afkoelen duurt een paar minuten. Als u sneller weer een espresso wilt bereiden kunt u dit proces versnellen door heet water te tappen:

1. Terwijl de led verlichting blauw knippert draait u de stoom draaiknop open in de richting van de “+”
2. Druk dan op een van de espressoknoppen. Eerst loopt er stoom uit en dan water
3. Na het doven van de stoom led verlichting bij een versneld afkoelproces, drukt u opnieuw op de geselecteerde espressoknop en draait u de stoom draaiknop terug richting “-“ (OFF)

Als de blauwe led lichtjes weer continue branden is het apparaat opnieuw gebruiksklaar voor het maken van een espresso.

Reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

- De espressomachine en het aansluitsnoer met stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- Veel onderdelen en accessoires van de espressomachine worden heel warm door het gebruik. Laat deze afkoelen alvorens ze te reinigen.

Waarschuwing voor materiële schade

- Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen

Aanwijzingen

- De onderstaande onderdelen kunnen in de vaatwasser of met de hand worden gereinigd
 - De koffiemaatbeker met stamper
 - De 2 zeven
 - Het tuitje van de stoompijp, deze kan eenvoudig naar beneden worden geschoven
 - Het lekrooster
 - De opvangbak voor het water
- De volgende onderdelen kunnen ook met de hand worden afgewassen met een normaal afwasmiddel.
 - Het waterreservoir
 - De zeefhouder
- Wanneer zicht op de accessoires die met water, espresso of melk in aanraking komen resten bevinden van gebruikt afwasmiddel zal dit de smaak van de espresso negatief beïnvloeden. Reinig en spoel deze daarom grondig met zuiver water na het gebruiken van het afwasmiddel

Na elke espresso

1. Verwijder op de juiste manier, zoals eerder aangegeven, de zeefhouder van de zeteenheid
2. Zet het klipje in het kunststof onderdeel van de zeefhouder omhoog om de hete zeef vast te zetten. En klop de koffiedrap uit de zeef, resten eventueel weghalen met een theelepeltje.
3. Spoel de zeef af met warm water en droog de zeef.

Na elk melkschuimen

AANWIJZING: let er altijd op dat de opening van de stoompijp schoon blijft. Niet opgeruimde melkresten zijn niet alleen onhygiënisch. Ze kunnen de kleine opening ook snel verstopen.

1. Veeg de stoompijp direct met een schone doek af, om melkresten te verwijderen.
2. Draai de draaiknop langzaam in de richting van het symbool "+", totdat de stoom eruit komt. Zo worden melkresten uit het binnenste van de stoompijp verwijderd.

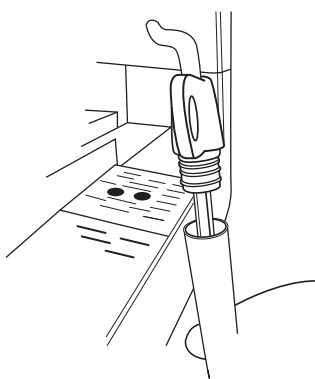
De opvangbak

De wateropvangbak dient u dagelijks te legen en te reinigen

Stoompijp

De stoompijp dient u dagelijks schoon te maken. Dit door het onderste deel van de pijp (de tuit) naar beneden te schuiven en grondig met water te reinigen.

Zorg er wel voor dat de stoompijp is afgekoeld, wanneer deze heet is kunt u zich hieraan verbranden.



Ontkalken

Kraanwater bevat kalk, de hoeveelheid kalk verschilt per gemeente. Daarom dient ook deze espressomachine, net zoals elke warmwaterapparaat, regelmatig te worden ontkalkt. Kalk zet zich af in de binnenste delen van de machine en in kleine openingen, bijvoorbeeld het stoompijpje. Op den duur beïnvloedt dit de werking van het apparaat, de doorstroom van het water en bestaat er kans op schade van het apparaat.

Volg de onderstaande stappen om de machine te ontkalken.

1. Vul het waterreservoir tot aan de markering MAX met koud kraanwater.
2. Los daarin de 2 afgestreken eetlepels (ca. 30 gram) citroenzuur op.
3. Plaats het waterreservoir terug op het apparaat.
4. Schakel het apparaat in met de in-/ uitschakelknop en laat het voo verwarmen.
5. De draaiknop staat op “-”.
6. Zet de zeefhouder zonder zeef erin.
7. Plaats een opvang bakje (ca. 250 ml) onder de zeefhouder
8. Druk op de espresso-toets wanneer de espresso-led continu brandt.
9. Laat ca. 250 ml ontkalkingsoplossing doorlopen.
10. Druk opnieuw op de espresso-toets om te stoppen.
11. Leeg het bakje en zet het onder de stoompijp.
12. Wacht totdat de espresso-led weer continu brandt.
13. Draai de draaiknop naar het symbool “+” en druk opnieuw op de espressotoets.
14. Laat ca. 250 ml ontkalkingsoplossing doorlopen.
15. Druk opnieuw op de espressotoets 25 om te stoppen.
16. Zet de draaiknop op “-“ (OFF).
17. Laat de ontkalkingsoplossing in het apparaat 15 minuten inwerken.
18. Herhaal dit proces.

Spoelproces

1. Neem het waterreservoir uit de machine en schud eventueel achtergebleven ontkalkingsmiddel eruit.
2. Spoel het waterreservoir meerdere malen met schoon water.
3. Vul het waterreservoir tot aan de markering MAX met schoon, koud kraanwater en plaats hem terug.
4. Voer de beide spoelprocessen (zoals bij de ontkalkingsoplossing) met telkens 500 ml water voor de zeteenheid en de stoompijp uit.
5. Aan het einde vult u het waterreservoir tot aan de markering MAX met schoon, koud kraanwater.
6. Het apparaat warmt weer op en is daarna gebruiksklaar voor de espresso-bereiding.

Afvoeren



Het apparaat valt onder KCA (klein Chemisch afval) en is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Indien u afscheid neemt van het apparaat voert u het af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de opdat moment geldende voorschriften in acht.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte apparaat krijgt u bij uw gemeentereinigingsdienst.

Problemen oplossen

Storing	Mogelijke oorzaken/maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> • Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.

Storing	Mogelijke oorzaken/maatregelen
Espresso te koud.	<ul style="list-style-type: none"> • Kop niet voorverwarmd? • De zeef, zeefhouder en zeteenheid zijn niet voorverwarmd?
Espresso druppelt alleen maar uit de zeefhouder of stroomt ook over de rand van de zeefhouder.	<ul style="list-style-type: none"> • Espressopoeder te fijn gemalen? Te veel espressopoeder? Te vast aangestampt? • Espressopoeder op de rand van de zeef? • Controleer de opening in de onderkant van de zeef op verstoppingen. • Moet de machine/de zeteenheid worden ontkalkt?
Espresso stroomt te snel door de zeefhouder en is te dun.	<ul style="list-style-type: none"> • Espressopoeder te grof gemalen? Te weinig espressopoeder? Niet vast genoeg of ongelijkmatig ge- stampd?
De zeefhouder kan niet volledig tot aan het symbool worden gedraaid.	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel espressopoeder? • Espressopoeder op de rand van de zeef?
Veel herrie van de pomp	<ul style="list-style-type: none"> • Is het waterreservoir leeg? • Is het waterreservoir niet correct geplaatst? • Bij de eerste ingebruikname kan dat normaal zijn, totdat het systeem met water is gevuld.
Uit de stoompijp komt geen water en geen stoom.	<ul style="list-style-type: none"> • Is het waterreservoir leeg? • Is de stoompijp verstopt? • Moet de machine/de stoompijp worden ontkalkt?
Na ca. 80 seconden komt er geen water of stoom meer uit de stoompijp.	<ul style="list-style-type: none"> • Dat is normaal. Dit is een beveiligingsfunctie. Zet de draaiknop terug op OFF en ontgrendel de espressotoets, wanneer u warm water bereidt. Controleer of het waterreservoir genoeg water bevat. Wanneer het apparaat weer is opgewarmd, kan de functie opnieuw worden gebruikt.
De led lampjes knipperen.	<ul style="list-style-type: none"> • Na de stoomopwekking is de temperatuur nog te heet voor een smakelijke espresso. Het apparaat koelt af. U kunt dit afkoelproces versnellen.

Technische gegevens

Model	23C10/23040 & 23C10/23045
Netspanning	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse	I
Vermogen	950W
Maximum vulling waterreservoir (MAX)	Ca. 1,5 liter
druk	15 bar
Automatisch uitschakelen	Na 30 minuten

Garantie van HAC BV

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat de binnen uw land wettelijke garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen de wettelijke garantieperiode vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de gestelde wettelijke garantietermijn worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour (mocht deze niet voorradig zijn dat retourneren wij u het geld). Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door een door ons aangewezen persoon of erkend bedrijf zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Importeur

H.A.C. BV
1183AS – 14
Amstelveen
The Netherlands
www.hollandasia.com

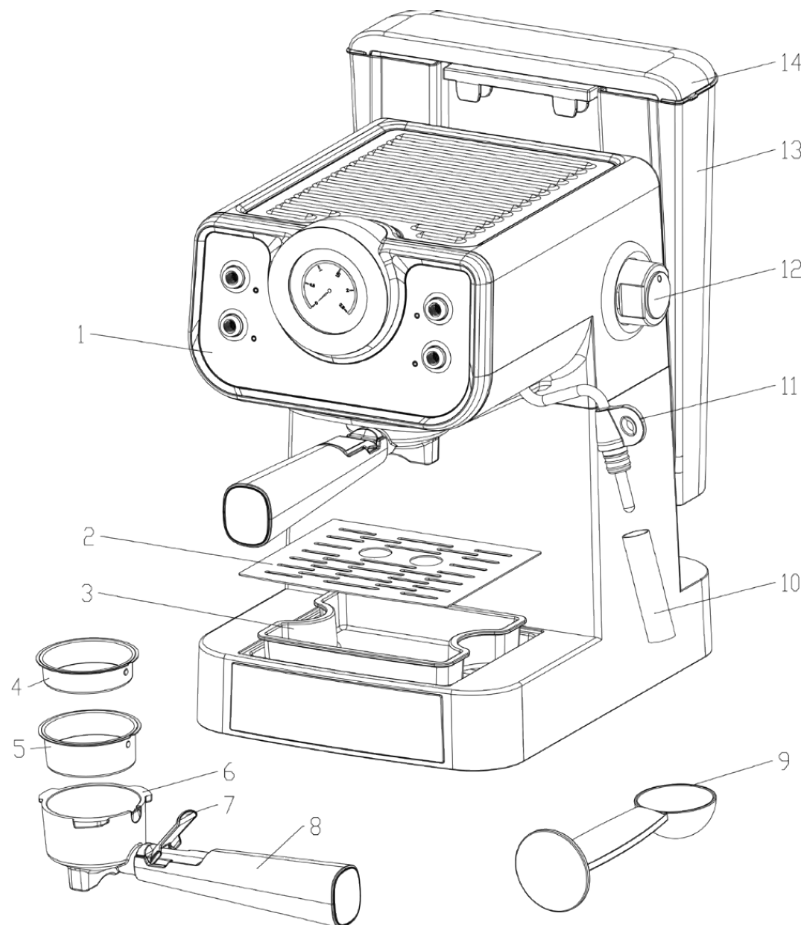
EN CONTENTS

1. Device description
 - Introduction
 - Limitation of liability
2. Correct use
3. Safety instructions
4. Scope of delivery
5. Unpacking and installation
6. Operating elements (front)
7. Temperature display and LED lighting
8. Preparing espresso - the most important steps
9. Preparation

Filling the water tank

1. Insert drip tray and drip grid
 2. Insert or replace the filter
 3. Fit or remove the sieve holder
 4. Switching the machine on and off
- Flushing the machine
5. Preheating the cups
 6. Flushing preheating the sieve and sieve unit
-
10. Measuring and mashing the espresso powder
 11. Preparing the espresso
 12. Hot water through the steam pipe
 13. Frothing milk
 14. Cleaning
 15. Descaling
 16. Storage and transport
 17. Disposal
 18. Troubleshooting Technical data
 19. Warranty of HAC BV

Device description



1. Control panel
 - Top left operation button for single espresso
 - Bottom left-hand button for double espresso
 - Top right on/off button
 - Bottom right button activating milk frothing function
 - Temperature reading indicator
2. Drip grid
3. Drip tray
4. Sieve for single espresso (when inserted in the sieve holder "7" make sure the indicator dot is at the front)
5. Sieve for double espresso (when inserted in the sieve holder "7" make sure the indicator dot is at the front)
6. Sieve holder (do not touch it after use, it gets hot!)
7. Flip-up piece to hold the sieve when emptying when it is full of coffee grounds
8. Handle of the coffee sieve holder
9. Coffee measuring cup with coffee tamper
10. Removable part of the steam nozzle (clean after use)
11. Steam pipe (also clean this part after use, please note can be hot!)
12. Operating knob for making steam or hot water
13. Water tank
14. Removable cover of water tank

Disposing of packaging



To prevent transport damage to the device, the device is protected with packaging. The packaging materials we use are not harmful to the environment and are recyclable. By disposing of the packaging properly, you contribute to optimising the material cycle and save raw materials worldwide. In addition, you reduce waste. Please follow the locally applicable regulations for this packaging disposal.

Introduction

Thank you for purchasing from our range of OldScool retro items. Please read this manual carefully and follow the instructions indicated, even if you think you are familiar with the product. The manual contains information for safety, proper use and disposal. This product is intended only as directed in the manual and for the purposes indicated. Please also keep this manual for any confusion in the future or pass it on if you transfer the product to another person. The manual is part of the product.

Limitation of liability

The information provided by the manufacturer, both technical and operational, as well as the instructions contained in the operating manual, comply with the latest conditions and requirements set by the EU and the GS-TUV institute at the time of production and finalisation of this manual.

No claims can therefore be asserted on the basis of the information, illustrations and data as well as descriptions given in this manual.

The manufacturer is not liable for any damage caused by non-compliance with these operating instructions, use other than that for which the product is intended, improper repairs (not carried out by a third party appointed by us), changes made by the manufacturer or unauthorised modifications, or the addition and/or use of unauthorised parts.

Correct use

The espresso machine is intended exclusively for the following uses

- For preparing espresso from ground espresso powder (no coffee cups!)
- For drawing off hot water or steam from the steam nozzle


The appliance is to be used only and exclusively for making espresso within a private household and for indoor use. Never combine it with coffee beans or other foods this will damage the appliance and may create dangerous situations. It is not intended for professional commercial use.

The water tank is only intended to be filled with fresh and potable water. Never fill it with other liquids.

This appliance is made of materials that change the taste or smell of food.

Safety instructions

Where necessary, you will come across the following warning symbols in the manual

 **DANGER!** High risk: failure to observe the warning may result in injury. **WARNING!** Moderate risk: failure to heed the warning may cause injury or serious property damage.

CAUTION: Low risk: failure to observe the warning may cause minor injuries or material damage.

ATTENTION: situations and particularities to be observed while using the appliance.



warning injury hazard

- ⇒ Only allow children aged 8 years and over, persons with reduced physical, sensory or mental capacity to use the appliance when the correct use of the appliance has been explained to them and they have understood the possible resulting hazards
- ⇒ An espresso machine is not a toy and should never be made available to children as such
- ⇒ Cleaning should only be done by adults, or by children over 8 years old when supervised by an adult. Always keep children under 8 years and pets away when it is connected to the mains power supply
- ⇒ Children under 8 years of age should be kept away from the appliance and the power cord. Also because parts may be hot when in use.
- ⇒ Please note that parts of the appliance become hot during use, therefore only touch the controls indicated for this purpose.

- ⇒ This appliance is designed and made exclusively for use in private households. Exceptions are similar situations such as use by guests in a hotel, motel or other residential facility. A kitchen for employees of a medium-sized company. Not in company canteens or sports canteens.
- ⇒ Ensure that the appliance is only used on a stable, flat and non-slip surface. Preferably level
- ⇒ Never connect the appliance to a time switch or an external separate remote control system, this can cause dangerous situations
- ⇒ When in use, always unwind the power cord completely before using the appliance
- ⇒ The espresso machine, the power cord and plug must not be immersed in water or other liquids. If this happens, do not use the machine to avoid dangerous situations.
- ⇒ Make sure that the connection cable of the espresso machine is not damaged, if it is, the machine cannot be used and must be replaced by a qualified person.
- ⇒ When cleaning the machine, always observe the points mentioned in the cleaning chapter.
- ⇒ The espresso machine becomes warm to hot when in use. This temperature may persist for some time. The parts that are hot and/or remain hot for some time are:
 - The coffee sieve
 - The coffee sieve holder (always use the flip-up clip to secure the sieve in the sieve when emptying the coffee grounds)
 - The heating plate
 - The steam nozzle
 - Any residual water that may come out of the machine, both on the coffee side and the steam side
- ⇒ Never remove coffee grounds residue from the machine with a sharp or metal object, this will damage the machine. When you want to clean the fixed part of the appliance, always unplug the machine.

Always follow the safety instructions as mentioned in this manual, ignoring or improper use may result in injuries or cause dangerous situations.

 **DANGER for children!**

Packaging materials are not children's toys. Children should not play with the plastic bags.
There is a danger of suffocation.

 **DANGER to and from domestic and service animals!**

There may be dangers to domestic and user animals from electrical appliances. Furthermore, animals can also cause damage to the appliance. Therefore, always keep animals away from electrical appliances.

 **DANGER of electric shock due to moisture!**

- Protect the appliance from moisture and dripping or splashing water: otherwise, there is a danger of an electric shock.
- Fill the water tank at most to the MAX mark.
- Check the drip tray regularly and empty it promptly
- If liquids get inside the appliance, unplug it immediately. Have the appliance checked before putting it back into operation.

 **DANGER of electric shock!**

- Do not operate the appliance if the appliance or the connecting cord shows visible damage or if the appliance has previously been dropped.
- Only connect the plug to a properly installed, easily accessible, earthed socket whose voltage corresponds to the data on the rating plate. The socket must remain easily accessible even after connection.
- Make sure that the connection cord cannot be damaged by sharp edges or hot spots.
- The power supply to the appliance is not completely interrupted even after switching it off. To do so, pull the plug out of the socket.
- When using the appliance, make sure that the connecting cable is not pinched or trapped.
- To avoid dangerous situations, do not make any changes to the appliance.
- Always pull the plug out of the socket by the plug and never by the cable.
- Pull the plug out of the socket
 - When an error occurs
 - When you are not using the espresso machine,

- Before cleaning the espresso machine
- During thunderstorms



DANGER to burn injuries!

Do not touch hot parts of the appliance, e.g. the strainer and strainer holder, brewing unit and steam pipe. Hold the steam pipe and strainer holder by the handles only.



DANGER to burn injuries!

Hot steam and hot water escape when using the steam pipe. The steam nozzle becomes very hot. Hold the steam nozzle by the plastic handle only. Never hold hands or other body parts in the water vapour.

When frothing milk with the steam pipe: first dip the steam pipe into the milk before starting the steam function. And stop the steam function before taking the steam nozzle out again.

Make sure that hot water vapour can always escape.

WARNING for material damage!

- The device is equipped with silicone feet. As the housing is treated with a wide variety of lacquers and plastics and with different care products, it cannot be completely ruled out that some of these substances may contain components that corrode and soften the silicon feet. If necessary, as a precaution, place an anti-slip mat under the machine.
- Under no circumstances fill the espresso machine with liquids other than fresh, cold drinking water!
- Do not use the machine without water in the water tank to avoid damaging the heating element.
- Only use the appliance with the original accessories.
- Place the appliance on a firm, flat (preferably level) surface.
- When operating it, (hot) water and steam, espresso and espresso powder may spill onto the surface. Therefore, place the machine on a waterproof surface that is insensitive to heat.
- Do not use sharp or abrasive cleaning agents.
- Do not expose the appliance to temperatures below freezing.

What's in the box

- 1 espresso machine
- 1 sieve holder
- 1 sieve for single espresso
- 1 strainer for double espresso
- 1 measuring spoon with pestle
- 1 manual

Remove the device and user manual from the packaging and remove all packaging material.

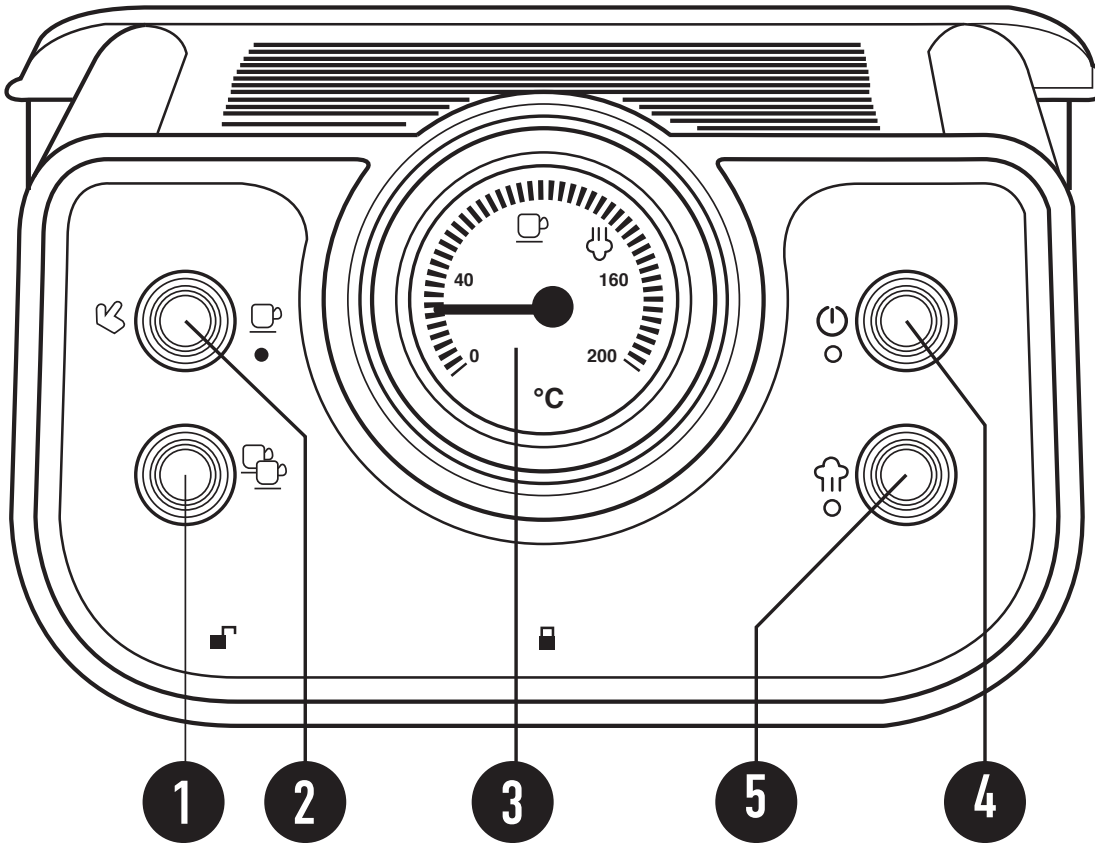
Always check that the packaging is complete and that there is no visible damage. In case the packaging is incomplete or you notice any damage, send or return the device to the company where you purchased it. Clean all parts before first use, following the instructions of "Cleaning" as indicated in this manual.

Place the appliance on a flat (preferably level) and dry surface. Use a non-slip mat as a precaution.

WARNING about material damage!

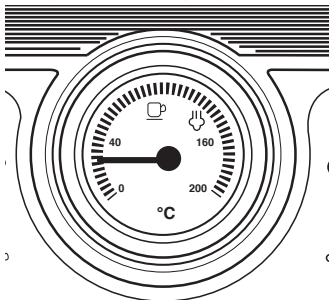
When operating the machine, (hot) water and steam, espresso and espresso powder may spill onto the surface. Therefore, place the machine on a watertight surface that is not sensitive to heat.

Front controls





1. Control button for double espresso
2. Operating button for single espresso
3. Temperature display
4. On / off button
5. Steam button

Temperature display



The current temperature of the espresso machine is displayed here

When you switch on the machine heats up and you will see the indicator (pointer) rise. During this process, both LED lights under the single and double espresso buttons flash. The correct temperature for making an espresso is reached when the temperature is between 80 °C and the cup indicator

 . From now on, 3 blue LED lights will be on continuously (single/double espresso and on/off switch). When you press the steam button  , the machine heats up further and the temperature will rise. At this, the steam button's LED light will flash. (The LED

lamp of the on/off switch also stays on). The correct temperature for steam production has been reached when the hands in the

temperature indicator indicate between ☕ and ☞ . At this point, the blue LED lamp remains on continuously.

Note that the temperature between ☕ and ☞ is too hot for a tasty espresso. The machine should then cool down a little

until the temperature is displayed again, which is lower ☕ . At this point, all 3 blue LED buttons start flashing again.

Of course, if some people want a particularly hot espresso, you can make the espresso right after switching on the steam function, but be aware that the flavour of the espresso will be of a lower quality than when made according to the instructions above.

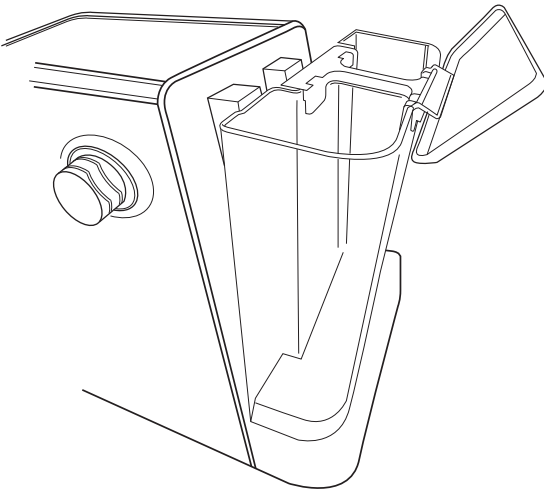
How to prepare an espresso

Before we explain in the coming chapters the actions you need to take to get to know the machine properly, here is what you need to prepare to make the right espresso

- Choose whether you want to make a single or double espresso and select the right strainer and place it correctly in the strainer holder.
- Preheat the cup, the selected sieve and the sieve holder so that the temperature difference between hot water and a cold part is minimal.
- Dry the sieve holder and the selected sieve
- Measure the espresso powder (not coffee beans or coffee cup) to the edge of the sieve holder, smooth it down flat and press it with the stamp.
- Remove residual espresso powder from the edge of the sieve holder
- Fit the sieve holder
- Make the selected single or double espresso by pressing the appropriate button
- You can also froth milk as required

Preparation

Filling the water tank



WARNING about material damage!

Under no circumstances fill the water tank with liquids other than fresh, cold drinking water!

Use fresh water every day.

1. Remove the water tank
2. Pour out any remaining water from the water tank and rinse the water tank thoroughly several times with clean water
3. Fill the water tank at least to the MIN mark and at most to the max mark with fresh cold tap water.

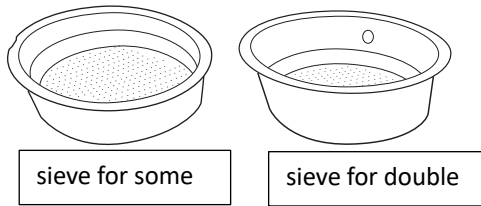
4. Place the water tank back on the machine. Make sure that the hooks at the top fall securely into the fixed part of the machine
5. Make sure there is always sufficient water in the reservoir, if the machine is used without water this may cause damage to the machine

Inserting drip tray and drip grid

1. Make sure the drip tray is always correctly positioned in the machine's designated recess
2. Place the drip grid on the drip tray.

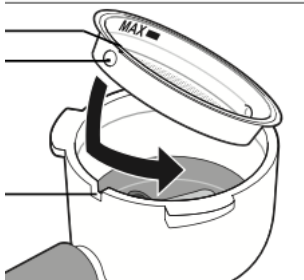
Inserting and replacing the filter

The espresso machine is equipped with 2 sieves. 1 for a single espresso and 1 for a double espresso



The espresso strainers have a small mark in the form of a round "ball" on the outside of the strainer, above which is a small notch in the edge of the strainer. When you place the sieve in the holder, make sure this little ball is at the front of the sieve holder, the sieve holder itself has a small recess into which this little ball falls exactly. Then turn the sieve slightly. This will prevent the sieve from falling out of the sieve holder.

1. Select the desired sieve (single or double) according to whether you want to make a single or double espresso.
2. Place the sieve at an angle in the sieve holder with the ball side at the front at the level of the recess in the sieve holder. Press the sieve down so that it falls into the opening and then turn it slightly. This will prevent it from falling out of the sieve holder.



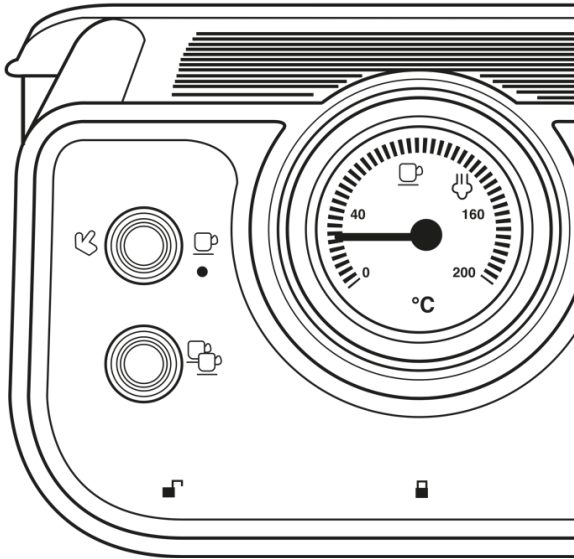
To remove the sieve from the sieve holder again, turn it so that the ball or notch is again at the level of the opening in the sieve holder. In this position, you can remove the sieve.

CAUTION!!! After use, making an espresso, this sieve and this part of the sieve holder is hot. Therefore, always let it cool down first.

If you want to make another espresso in between, raise the clip in the sieve holder. It then clamps around the sieve and you can shake the coffee grounds out of the sieve over a waste bin or tray. There is no need to touch the sieve itself.

Inserting or removing the sieve holder from the machine

1. Always grasp the sieve holder by the plastic handle. Place the handle under the open lock as shown on the front of the machine (under control buttons)
2. Turn the sieve holder handle to the right without it extending under the closed lock as shown on the front of the machine (under control buttons).



Remove

DANGER to burn injuries!


The sieve holder, the sieve and the brewing unit are hot after rinsing and after preparing espresso. Hold the hot filter holder by the handle only and allow all parts to cool down before touching them.

1. Now turn the handle in the opposite direction, to the left, from the closed lock to the open lock,
2. The sieve holder detaches from the machine and lowers slightly.


Switching the machine on and off

DANGER of electric shock!

Only connect the appliance to an easily accessible socket outlet with protective earth, whose voltage corresponds to the information on the rating plate. The socket must remain easily accessible even after connection.


1. Before switching on the machine, check that the steam supply dial is set to the "-" position.
2. Also check that the espresso keys and the steam button on the front of the machine are switched off, not pressed.
3. Insert the plug into the socket
4. Press the on/off button  where the blue LED light comes on. The 2 blue LED lights under the setting buttons for single or double espresso will flash.

The machine will now start heating up, with the pointer in the temperature indicator rising. When the blue LED lights stop flashing, the machine is warmed up and ready to use.

5. When you want to switch the machine off again, press the on/off button  again, the blue LED lights go out and the machine is switched off.
- The machine is set so that if it is left on for a longer period of time, it will heat up again from time to time. At this point, the blue LED lights of the single and double espresso buttons will start flashing again. If you want to make an espresso, wait until the LEDs stop flashing.
 - After 30 minutes of non-use, the machine will automatically switch off. To switch it on again, press the on/off button.

Under what circumstances can you do this?

- -Make sure the appliance is ready for use. Whereby the blue LED indicator lights of both espresso options (single and double) are on continuously.
 - The toom adjustment dial is in the "-" position
1. Put fresh water in the water tank
 2. Place a collection tray under the end of the steam pipe
 3. Turn the dial of the steam pipe to the "+" at the symbol

4. Press the single espresso button and run about 100ml of water through the steam pipe
5. Press the single espresso button again, stopping the flow of water.
6. Turn the position of the steam pipe rotary knob back to the "-" position .
7. Insert the sieve holder with the selected sieve (single or double) without putting in espresso powder
8. Place the collection tray under the drip grid
9. Grab the sieve holder by the handle and insert it into the opening in the machine, turning it one turn to the right from the open lock position, to the closed lock position. The sieve holder will clamp in place
10. Press the selected single espresso button and again let about 100ml of water run into the collection tray
11. Press the selected single espresso button again to stop the water supply
12. Take the collection tray and discard the water
13. Take the sieve holder by the handle and turn it one turn to the left towards the open lock symbol the sieve holder detaches from the appliance and drops down slightly
14. Rinse the sieve holder together with the sieve and dry with a soft cloth

Note: When using the machine for the first time, make approx. 5 cups of espresso and discard them. These first cups do not taste very good yet.

Preheating the cups

When the espresso machine is ready for use, the warming plate at the top of the machine heats up. Here you can place the espresso cups to already warm them up a little.

You can also warm up the cup in which you want to make the espresso by flushing it. With this operation, you heat up both the sieve, the sieve holder and the cup you want to use in 1 go. This explanation follows in these instructions under Flushing

It is also possible to preheat the cup with water coming from the steam pipe. This explanation follows further in this instruction under the **Hot Water Preparation section**.

Flushing, preheating the sieve and sieve unit

Before using the sieve and sieving unit, flush them with warm water. Preheating these 2 parts both improves the flavour of the espresso. This method is called flushing.

What should you pay attention to?

- The machine should be ready for use, the blue LED lights of both the single and double espresso button should be on continuously.

The dial on the side of the machine for the steam supply is in the "-" position (off)

- Place the selected sieve with the sieve holder without espresso powder, when placing the sieve holder on the machine, follow the previously indicated steps from the open latch to the closed latch position.
- Place a cup under the sieve holder
- Press the selected espresso button (single or double) and stop the flow after about 40ml of water has entered the cup (this corresponds to one espresso)
- Press the espresso button again to stop the water flow
- Leave the hot water in the cup and, in the meantime, prepare the process for actually making an espresso. Only then when you are about to make the espresso pour the water from the cup to be used
- When you go to put the espresso powder in the sieve make sure it can be hot. It should also be dry before you place the espresso powder in it.

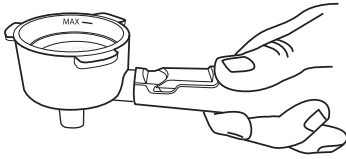
Measuring and mashing the espresso powder

CAUTION!

- Espresso powder comes in different varieties. It is important to pay attention to the right grinding degree of the espresso powder you purchase. The grind level must be fine. This is usually indicated on the packaging
- For a single espresso, you usually need 8 to 10 grams of espresso powder while for a double it is 16 to 20 grams.
-

Pressing the espresso powder into the sieve aims to ensure that it enters the sieve evenly. The top layer should be flat and without cracks/openings, so that the water will be squeezed evenly through the powder when merging. If there are thin spots or openings, the water will find its way through this to the detriment of the aroma and flavour.

1. The measuring spoon provided should be full of espresso powder, equivalent to a full small sieve. So for a double espresso, you will have 2 full measuring spoons to add. When filling the sieve, the coffee will take the shape of a small mound. Therefore, it should be pressed gently and then pounded with the back of the measuring spoon
2. When mashing, the espresso powder should be flush with the edge of the sieve
3. Wipe off any excess espresso powder lying on the edge of the sieve



Preparing the espresso



DANGER to burn injuries!

The sieve holder, sieves and brewing unit are hot after rinsing and espresso preparation. Hold the hot filter holder by the handle only and allow all parts to cool down before touching them. You can use the flip-up lid in the sieve holder to lock the sieve and shake and tap out the coffee grounds.

What should you pay attention to?

- The espresso machine should be ready to use. This means that the blue LED lights on the single and double espresso indicator buttons are on. Also with the steam delivery dial on the side of the machine set to "-" (off)

1. Select the appropriate strainer for single or double espresso.
2. Place the sieve holder, fitted with the filled sieve, under the brewing unit. With the handle to the left, at the level of the open lock. Insert the sieve holder in the brewing unit and turn in the direction of the closed lock. You will feel resistance and notice that the filter holder is stuck. Do not use too much force, you will notice this when the whole machine starts to move or shift.
3. Place the heated cup or cups in the correct position under the water outlet opening of the strainer holder
4. Select the espresso you want to make (single or double) and press the button. The machine will start the process of making the espresso, at this the blue LED light of the selected espresso button flashes
5. The espresso will flow into the cup until the factory-set amount is reached (about 40ml for a single espresso), do not interrupt this process
6. After the espresso is ready press the selected button again at which point it will stop.
7. The blue LED light will start flashing again as the machine is heating up. When the LED light is fully lit again, a new espresso can be made
8. To remove the sieve holder from the machine, turn it one turn to the left, towards the open lock symbol. The sieve holder will come down slightly, allowing you to remove it from the machine.
9. Raise the flap in the plastic handle to secure the sieve and avoid getting burned by this now hot part. Now you can knock or scoop out the coffee grounds. We recommend throwing this away with the organic waste.
10. Let the sieve cool a little and rinse it before making a new espresso.

Hot water through the steam pipe



DANGER to burn injuries!

Hot steam and hot water escapes when working with the steam pipe. The steam nozzle becomes very hot. Only grasp the steam nozzle by the plastic handle. Never hold hands or other body parts in the water vapour.

The water temperature coming out of the steam pipe is about 80°C, which you can use to make an Americano or to heat cups. Never hold the steam pipe by the metal part but always by the silicone handle to move it.

When can you use the steam pipe?

When can the steam nozzle be used?

- When the machine is ready for use and when both espresso buttons both show continuous blue LED illumination
1. Place a receptacle under the steam pipe
 2. Turn the dial open to the "+"



3. Press the selected espresso button (single or double) and hot water will come out of the steam pipe.
4. Never let more than 100ml flow out of the steam nozzle, when this amount is reached stop process by pressing the selected espresso button again.
5. Turn the dial back towards "-" (OFF).
The blue LED lights up again, indicating that the machine is heating up. When this blue light is lit continuously again, the espresso machine is back up to temperature and ready for a new cup of espresso.

The maximum useable time for drawing off water from the steam pipe is 80 seconds, after which this function will stop automatically, make sure that after these 80 seconds the dial is turned back to the "-" position.

When the machine has reheated again, this function can be used again.

Frothing milk.




DANGER to burn injuries!

- Hot steam and hot water escapes when working with the steam nozzle 8. The steam nozzle becomes very hot. Only grasp the steam nozzle by the plastic handle 10. Never hold hands or other parts of the body in the water vapour.
- When frothing milk with the steam nozzle 8: first dip the steam nozzle into the milk before starting the steam function. And stop the steam function before taking the steam nozzle out again.

In addition to dispensing hot water, the steam pipe can also be used to froth milk. This requires a little practice. To get the right frothed milk, we advise you to:

- Try milk from different manufacturers.
- Use milk with a high protein content, this foams better
- Use milk with a higher fat content if you want a more creamy milk
- Always use milk from the refrigerator (around 5 °C).
- When frothing, do not let the milk get boiling hot. Higher temperatures alter the flavour and collapse the milk foam. A hint: with a metal jug, the right temperature is reached when the side walls of the jug are too hot to hold in your hand.
- Do not wait too long once the milk has frothed. Some of the foam will otherwise collapse again.

Make sure the machine is ready for use, with the blue LED lighting under the selectable espresso buttons on continuously. The dial on the side for steam delivery is in the "-" position (OFF)

1. Fill a container to a maximum of half with cold milk.
 2. Press the steam button
- The steam LED flashes.
 - The machine heats up for steam production.
3. When the steam LED lights up continuously, the appliance is ready to produce steam.
 4. Hold another container under the steam pipe and slowly turn the dial in the direction of the "+" symbol. Steam comes out of the pipe.
- The steam LED light flashes.
5. Let a little steam come out and then interrupt this by turning the rotary knob to "-" (off).
6. Dip the steam pipe into the milk and slowly turn the rotary switch back in the direction of the symbol 
 7. When it is visible that the volume of milk has increased (about 50%) immerse the steam nozzle a little deeper. The whirlpool should remain present. Now the bubbles are distributed more finely.
 8. When the milk foam has the desired density, turn the knob back to "-" (off)
 9. You can run the milk frothing procedure for a maximum of 80 seconds, after this time period the machine switches this function off by itself
 10. Add the milk froth to the espresso as soon as possible.
 11. To avoid milk residues remaining or caking on the milk nozzle, clean it with a clean, possibly slightly damp, cloth as soon as possible after use.
 12. Then open the rotary switch briefly to allow steam to escape. This removes any remaining milk residues.
 13. Finally, turn the switch back to the "-" position (OFF).
 14. Press the steam button on the front of the machine to unlock this function. The machine then automatically switches to the espresso function.

When switching on the steam function, you will see that the pointer in the temperature indicator rises further than when using the espresso function. You can also use this function to make a slightly hotter espresso. Bear in mind, however, that too hot an espresso will lose its aroma

15. When the blue LED lights up fully again, the machine is ready to make an espresso.

Speeding up the cooling process.

The cooling process takes a few minutes. If you want to prepare another espresso faster, you can speed up this process by tapping hot water:

1. While the LED light is flashing blue, turn the steam dial open in the direction of the "+"
2. Then press one of the espresso buttons. First steam comes out and then water
3. After the steam LED lights go out during an accelerated cooling process, press the selected espresso button again and turn the steam dial back towards "-" (OFF)

When the blue LED lights up continuously again, the machine is again ready to make an espresso.

Cleaning



DANGER of electric shock!

- The espresso machine and connecting cable with plug must not be immersed in water or other liquids.



DANGER of burn injuries!

- Many parts and accessories of the espresso machine become very hot through use. Allow these to cool down before cleaning them.

Warning of material damage

- Never use sharp or abrasive cleaning agents

Instructions

- The parts listed below can be cleaned in the dishwasher or by hand
 - The coffee measuring cup with pestle
 - The 2 sieves
 - The nozzle of the steam pipe, which can be easily pushed down
 - The drip grid
 - The water collection tray
- The following parts can also be washed by hand with a normal detergent.
 - The water tank
 - The sieve holder
- If the accessories that come into contact with water, espresso or milk have residues of used detergent, this will adversely affect the taste of the espresso. Clean and rinse them thoroughly with clean water after using the detergent.

After each espresso

1. Properly remove the sieve holder from the brewing unit as previously indicated
2. raise the clip in the plastic part of the sieve holder to secure the hot sieve. And tap the coffee grounds out of the sieve, removing any residue with a teaspoon if necessary.
3. Rinse the sieve with hot water and dry the sieve.

After each milk frothing

NOTE: Always take care to keep the opening of the steam pipe clean. Untidied milk residues are not only unhygienic. They can also quickly clog the small opening.

1. Wipe the steam pipe immediately with a clean cloth to remove milk residues.
2. Slowly turn the dial in the direction of the "+" symbol until steam comes out. This removes milk residues from the inside of the steam nozzle.

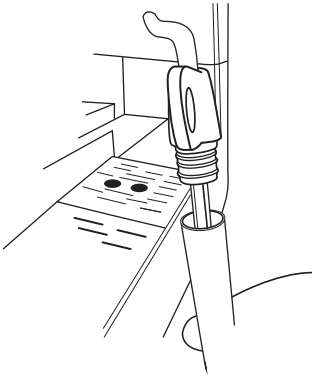
The drip tray

You should empty and clean the water collection tray daily

Steam nozzle

The steam pipe should be cleaned daily. Do this by sliding down the lower part of the pipe (the spout) and cleaning it thoroughly with water.

Make sure the steam pipe has cooled down, as it can burn you if it is hot.



Descaling

Tap water contains lime; the amount of lime varies from one municipality to another. Therefore, like any hot water machine, this espresso machine should be descaled regularly. Lime settles in the inner parts of the machine and in small openings, e.g. the steam nozzle. Over time, this affects the operation of the machine, the flow of water and there is a risk of damage to the machine.

Follow the steps below to descale the machine.

1. Fill the water tank to the MAX mark with cold tap water.
2. Dissolve the 2 level tablespoons (approx. 30 g) of citric acid in it.
3. Place the water tank back on the machine.
4. Switch the appliance on with the On/Off button and allow it to warm up voo.
5. The dial is set to "-".
6. Insert the sieve holder without the sieve.
7. Place a collecting receptacle (approx. 250 ml) under the sieve holder
8. Press the espresso button when the espresso LED lights up continuously.
9. Allow approx. 250 ml of descaling solution to run through.
10. Press the espresso button again to stop.
11. Empty the receptacle and place it under the steam nozzle.
12. Wait until the espresso LED lights up continuously again.
13. Turn the dial to the "+" symbol and press the espresso button again.
14. Allow approx. 250 ml of descaling solution to run through.
15. Press the espresso button 25 again to stop.
16. Turn the dial to "-" (OFF).
17. Let the descaling solution soak in for 15 minutes.
18. Repeat the process.

Rinsing process

1. Remove the water tank from the machine and shake out any remaining descaling agent.
2. Rinse the water tank several times with clean water.
3. Fill the water tank to the MAX mark with clean, cold tap water and replace it.
4. Perform both rinsing processes (as with the descaling solution) with 500 ml water each for the brewing unit and the steam nozzle.
5. At the end, fill the water tank up to the MAX mark with clean, cold tap water.
6. The machine heats up again and is then ready to prepare espresso.

Disposal



The appliance falls under KCA (small chemical waste) and is subject to European directive 2012/19/EU. If you part with the appliance, dispose of it via an authorised waste disposal company or via your municipal waste disposal service. Observe the regulations in force at the time.



Get information on options for disposing of the discarded appliance from your municipal cleansing service.

Troubleshooting

Fault	Possible causes/measures
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Is the power supply guaranteed? • Check the connection.

Fault	Possible causes/measures
Espresso too cold	<ul style="list-style-type: none"> • Cup not preheated? • Sieve, sieve holder and brewing unit not preheated?
Espresso only drips from the sieve holder or also flows over the edge of the sieve holder.	<ul style="list-style-type: none"> • Espresso powder ground too finely? Too much espresso powder? Crushed too firmly? • Espresso powder on the edge of the sieve? • Check the opening in the bottom of the sieve for blockages. • Does the machine/brewing unit need descaling?
Espresso flows through the sieve holder too quickly and is too thin	<ul style="list-style-type: none"> • Espresso powder ground too coarsely? Not enough espresso powder? Not firm enough or uneven grinding?
Sieve holder cannot be turned all the way to the symbol.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much espresso powder? • Espresso powder on the edge of the sieve?
A lot of noise from the pump	<ul style="list-style-type: none"> • Is the water tank not inserted correctly? • When first used, this may be normal until the system is filled with water. • No water or steam comes out of the steam nozzle.
No water or steam comes out of the steam nozzle.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the water tank empty? • Is the steam pipe clogged? • Does the machine/steam nozzle need descaling?
After about 80 seconds, no more water or steam comes out of the steam nozzle.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. This is a safety function. Turn the dial back to OFF and unlock the espresso button when preparing hot water. Check that the water tank contains enough water. When the machine has warmed up again, the function can be used again.
The LED lights flash	<ul style="list-style-type: none"> • After steam generation, the temperature is still too hot for a tasty espresso. The machine cools down. You can speed up this cooling process.

Technical data

Model	23C10/23040 & 23C10/23045
Mains voltage	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class	I
Power consumption	950W
Maximum water tank filling (MAX)	Ca. 1,5 liter
approx.	15 bar
Automatic switch-off	after 30 minutes

Warranty from HAC BV

Dear customer,

You have a legal warranty on this device within your country from the date of purchase. In case of defects in this product, you have legal rights against the seller of the product. These legal rights are not restricted by our warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period applies from the date of purchase. Keep the receipt carefully. You will need it as proof of purchase.

If a material or manufacturing defect occurs within the statutory warranty period from the date of purchase of this product, we will - at our discretion - repair or replace the product free of charge or refund the purchase price. The prerequisite for this guarantee is that the defective device and the proof of purchase (sales receipt) are presented within the stipulated statutory guarantee period and that a brief description is given of what the defect consists of and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, you will receive the repaired product or a new product (should this not be in stock we will return the money). The repair or replacement of the product does not start a new warranty period.

Warranty period and legal claims for defects

The warranty period is not extended by this guarantee. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage and defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Costs will be charged for repairs after the warranty period has expired.

Warranty scope

The device has been manufactured with the utmost care on the basis of strict quality standards and has been carefully checked prior to delivery.

The warranty applies to material or manufacturing defects. This guarantee does not apply to product parts subject to normal wear and tear and therefore considered wear parts, or to damage to breakable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product has been damaged, used improperly or repaired. For competent use of the product, all instructions described in the operating instructions must be followed exactly. Uses and actions that are discouraged or warned against in the operating instructions must be avoided at all costs.

The product is intended exclusively for private use and not for commercial purposes. Incorrect use and incompetent handling, the use of force and repairs not carried out by a person appointed by us or an authorised company will void the warranty.

Importer
H.A.C. BV
1183AS - 14
Amstelveen
The Netherlands
www.hollandasia.com

DE INHALT

- 1) Gerätebeschreibung
 - Einleitung
 - Einschränkung der Haftung
- 2) Bestimmungsgemäße Verwendung
- 3) Sicherheitshinweise
- 4) Umfang der Lieferung
- 5) Auspacken und Aufstellen
- 6) Bedienelemente (Vorderseite)
- 7) Temperaturanzeige und LED-Beleuchtung
- 8) Espresso-Zubereitung - die wichtigsten Schritte
- 9) Zubereitung

Befüllen des Wassertanks

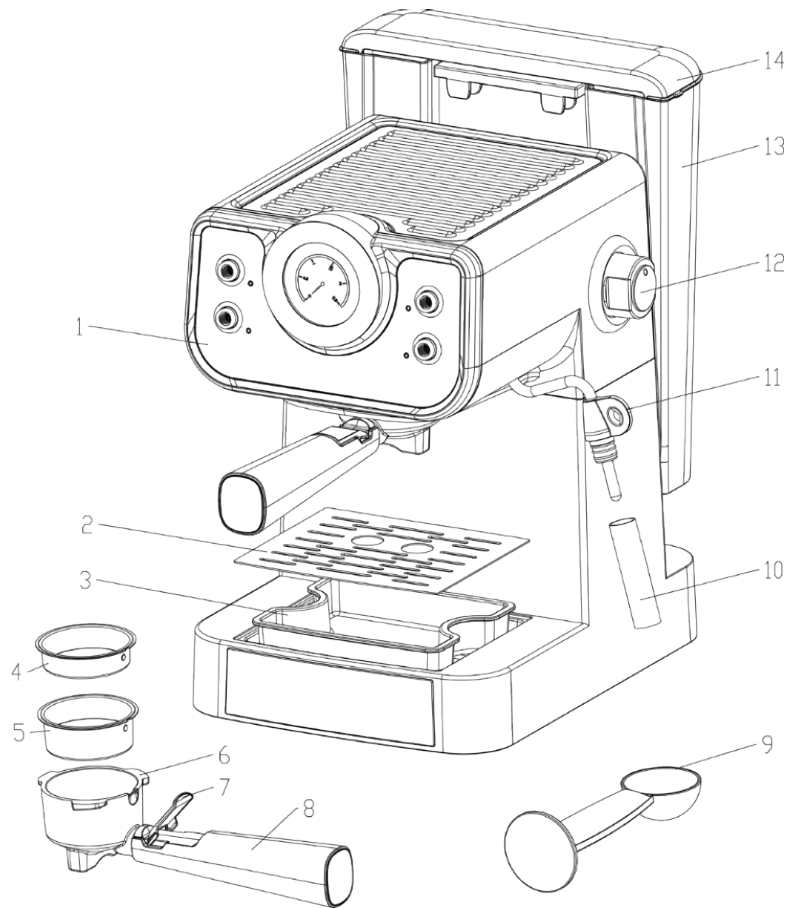
1. Tropfschale und Abtropfgitter einsetzen
2. Filter einsetzen oder auswechseln
3. Siebträger einsetzen oder entfernen
4. Ein- und Ausschalten der Maschine

Spülen der Maschine

5. Vorwärmen der Becher
6. Spülen und Vorheizen des Siebs und der Siebeinheit

- 10) Abmessen und Zerkleinern des espressopulvers
- 11) Espresso zubereiten
- 12) Heißes Wasser durch das Dampfrohr
- 13) Milch aufschäumen
- 14) Reinigen
- 15) Entkalkung
- 16) Lagerung und Transport
- 17) Beseitigung
- 18) Fehlersuche Technische Daten
- 19) Garantie von HAC BV

Beschreibung des Geräts



1. Bedienfeld
 - Bedienungstaste oben links für einfachen Espresso
 - Unten links Taste für doppelten Espresso
 - Oben rechts Ein/Aus-Taste
 - Unten rechts Taste zur Aktivierung der Milchaufschäumfunktion
 - Temperaturanzeige
2. Abtropfgitter
3. Abtropfschale
4. Sieb für einfachen Espresso (beim Einsetzen in den Siebträger "7" darauf achten, dass sich der Anzeigepunkt vorne befindet)
5. Sieb für doppelten Espresso (beim Einsetzen in den Siebträger "7" darauf achten, dass sich der Anzeigepunkt vorne befindet)
6. Siebträger (nach Gebrauch nicht berühren, er wird heiß!)
7. Hochklappbares Teil zum Halten des Siebs beim Entleeren, wenn es mit Kaffeesatz gefüllt ist
8. Handgriff des Siebträgers
9. Kaffeemessbecher mit Kaffeestampfer
10. Abnehmbarer Teil der Dampfduüse (nach Gebrauch reinigen)
11. Dampfrohr (auch dieses Teil nach dem Gebrauch reinigen, bitte beachten Sie, dass es heiß sein kann!)
12. Bedienknopf für die Zubereitung von Dampf oder Heißwasser
13. Wassertank
14. Abnehmbarer Deckel des Wassertanks

Entsorgen der Verpackung



Um Transportschäden am Gerät zu vermeiden, wird das Gerät durch eine Verpackung geschützt. Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und recycelbar. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung der Verpackung tragen Sie dazu bei, den Stoffkreislauf zu optimieren und weltweit Rohstoffe zu sparen. Darüber hinaus reduzieren Sie Abfall. Bitte beachten Sie die örtlich geltenden Vorschriften für die Entsorgung dieser Verpackungen.

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines OldScool-Retroartikels aus unserem Sortiment entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die angegebenen Anweisungen, auch wenn Sie glauben, mit dem Produkt vertraut zu sein. Die Anleitung enthält Informationen zur Sicherheit, zum richtigen Gebrauch und zur Entsorgung. Dieses Produkt ist nur für die in der Anleitung angegebenen Zwecke bestimmt. Bitte bewahren Sie diese Anleitung auch für eventuelle spätere Verwechslungen auf oder geben Sie sie weiter, wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben. Die Anleitung ist Teil des Produkts.

Einschränkung der Haftung

Die vom Hersteller zur Verfügung gestellten technischen und betrieblichen Informationen sowie die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen entsprechen den zum Zeitpunkt der Erstellung und Fertigstellung dieser Bedienungsanleitung geltenden Bedingungen und Anforderungen innerhalb der EU und des GS-TUV-Instituts.

Aus den in dieser Anleitung enthaltenen Informationen, Abbildungen und Daten sowie Beschreibungen können daher keine Ansprüche abgeleitet werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Reparaturen (nicht durch einen von uns beauftragten Dritten), eigenmächtige Änderungen oder Umbauten sowie den Einbau und/oder die Verwendung nicht zugelassener Teile entstehen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Espressomaschine ist ausschließlich für die folgenden Verwendungszwecke bestimmt

- Für die Zubereitung von Espresso aus gemahlenem Espressopulver (keine Kaffeetassen!)
- Zur Entnahme von heißem Wasser oder Dampf aus der Dampfdüse

Das Gerät darf nur und ausschließlich für die Zubereitung von Espresso in einem Privathaushalt und für den Gebrauch in Innenräumen verwendet werden. Kombinieren Sie es niemals mit Kaffeebohnen oder anderen Lebensmitteln, da dies das Gerät beschädigt und zu gefährlichen Situationen führen kann. Das Gerät ist nicht für den professionellen, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Der Wassertank darf nur mit frischem Trinkwasser gefüllt werden. Füllen Sie ihn niemals mit anderen Flüssigkeiten.

Dieses Gerät ist aus Materialien hergestellt, die den Geschmack oder den Geruch von Lebensmitteln verändern.

Sicherheitshinweise

Wo nötig, finden Sie in der Bedienungsanleitung die folgenden Warnsymbole

- GEFAHR!** Hohes Risiko: Die Nichtbeachtung des Warnhinweises kann zu Verletzungen führen.
- WARNUNG!** Mäßiges Risiko: Die Nichtbeachtung des Warnhinweises kann zu Verletzungen oder schweren Sachschäden führen.
- VORSICHT:** Geringes Risiko: Die Nichtbeachtung des Warnhinweises kann zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen.
- ACHTUNG:** Situationen und Besonderheiten, die bei der Verwendung des Geräts zu beachten sind.

Warnung vor Verletzungsgefahr

- ⇒ Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten die Benutzung des Geräts nur, wenn ihnen die korrekte Benutzung des Geräts erklärt wurde und sie die möglichen daraus resultierenden Gefahren verstanden haben
- ⇒ Eine Espressomaschine ist kein Spielzeug und sollte Kindern niemals als solches zur Verfügung gestellt werden.
- ⇒ Die Reinigung sollte nur von Erwachsenen oder von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere immer fern, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- ⇒ Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät und dem Netzkabel ferngehalten werden. Auch weil Teile während des Gebrauchs heiß sein können.

- ⇒ Bitte beachten Sie, dass Teile des Geräts während des Gebrauchs heiß werden, berühren Sie daher nur die dafür vorgesehenen Bedienelemente.
- ⇒ Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in privaten Haushalten konzipiert und hergestellt. Ausgenommen sind ähnliche Situationen wie die Verwendung durch Gäste in einem Hotel, Motel oder einer anderen Wohneinrichtung. Eine Küche für Mitarbeiter eines mittelständischen Unternehmens. Nicht in Betriebskantinen oder Sportkantinen.
- ⇒ Achten Sie darauf, dass das Gerät nur auf einer stabilen, ebenen und rutschfesten Unterlage verwendet wird. Vorzugsweise eben
- ⇒ Schließen Sie das Gerät niemals an eine Zeitschaltuhr oder ein externes separates Fernbedienungssystem an, dies kann zu gefährlichen Situationen führen.
- ⇒ Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- ⇒ Die Espressomaschine, das Netzkabel und der Stecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Verwenden Sie die Maschine in einem solchen Fall nicht, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- ⇒ Vergewissern Sie sich, dass das Anschlusskabel der Espressomaschine nicht beschädigt ist; ist dies der Fall, kann die Maschine nicht verwendet werden und muss von einer qualifizierten Person ersetzt werden.
- ⇒ Beachten Sie bei der Reinigung der Maschine immer die im Kapitel Reinigung genannten Punkte.
- ⇒ Die Espressomaschine wird während des Betriebs warm bis heiß. Diese Temperatur kann einige Zeit andauern. Die Teile, die heiß sind und/oder für einige Zeit heiß bleiben, sind:
 - Das Kaffeesieb
 - Der Halter für das Kaffeesieb (verwenden Sie beim Entleeren des Kaffeesatzes immer den Flip-up-Clip, um das Sieb im Sieb zu sichern)
 - Die Heizplatte
 - Die Dampfdüse
 - Eventuelle Wasserreste, die aus dem Gerät austreten, sowohl auf der Kaffee- als auch auf der Dampfseite
- ⇒ Entfernen Sie Kaffeesatzreste aus dem Gerät niemals mit einem scharfen oder metallischen Gegenstand, da dies das Gerät beschädigen würde. Wenn Sie den festen Teil des Geräts reinigen wollen, ziehen Sie immer den Netzstecker.

Befolgen Sie stets die in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitshinweise, denn Nichtbeachtung oder unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen oder gefährlichen Situationen führen.

GEFAHR für Kinder!

Das Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder sollten nicht mit den Plastiktüten spielen. Es besteht die Gefahr des Erstickens.

GEFAHR für und von Haus- und Nutztieren!

Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Außerdem können die Tiere auch Schäden am Gerät verursachen. Halten Sie daher Tiere immer von Elektrogeräten fern.

GEFAHR eines Stromschlags durch Feuchtigkeit!

- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Füllen Sie den Wassertank höchstens bis zur MAX-Markierung auf.
- Kontrollieren Sie die Tropfschale regelmäßig und leeren Sie sie umgehend.
- Wenn Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät überprüfen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

GEFAHR eines elektrischen Schlages!

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Anschlusskabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- Schließen Sie den Stecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche, geerdete Steckdose an, deren Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen leicht zugänglich bleiben.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Die Stromzufuhr zum Gerät wird auch nach dem Ausschalten nicht vollständig unterbrochen. Ziehen Sie dazu den Stecker aus der Steckdose.
- Achten Sie bei der Benutzung des Geräts darauf, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt wird.

- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Ziehen Sie den Stecker immer am Stecker aus der Steckdose, niemals am Kabel.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose
 - Wenn ein Fehler auftritt
 - Wenn Sie die Espressomaschine nicht benutzen,
 - Vor der Reinigung der Espressomaschine
 - während eines Gewitters



GEFAHR von Verbrennungen!

Berühren Sie keine heißen Teile des Geräts, z. B. das Sieb und den Siebhalter, die Brüheinheit und das Dampfrohr. Halten Sie das Dampfrohr und den Siebträger nur an den Griffen fest.



GEFAHR von Verbrennungen!

Bei der Verwendung des Dampfrohrs tritt heißer Dampf und heißes Wasser aus. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Halten Sie die Dampfdüse nur am Kunststoffgriff fest. Halten Sie niemals Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.

Beim Aufschäumen von Milch mit dem Dampfrohr: Tauchen Sie das Dampfrohr erst in die Milch ein, bevor Sie die Dampffunktion starten. Und beenden Sie die Dampffunktion, bevor Sie die Dampfdüse wieder herausnehmen.

Achten Sie darauf, dass der heiße Wasserdampf immer entweichen kann.

WARNUNG vor Sachschäden!

- Das Gerät ist mit Silikonfüßen ausgestattet. Da das Gehäuse mit einer Vielzahl von Lacken und Kunststoffen sowie mit verschiedenen Pflegemitteln behandelt wird, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass einige dieser Substanzen Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. vorsorglich eine Antirutschmatte unter die Maschine.
- Füllen Sie die Espressomaschine auf keinen Fall mit anderen Flüssigkeiten als frischem, kaltem Trinkwasser!
- Verwenden Sie die Maschine nicht ohne Wasser im Wassertank, um eine Beschädigung des Heizelements zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem Originalzubehör.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, flache (möglichst ebene) Unterlage.
- Beim Betrieb des Geräts können (heißes) Wasser und Dampf, Espresso und Espressopulver auf die Oberfläche gelangen. Stellen Sie das Gerät daher auf eine wasserfeste und hitzeunempfindliche Unterlage.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Setzen Sie das Gerät nicht Temperaturen unter dem Gefrierpunkt aus.

Inhalt der Packung

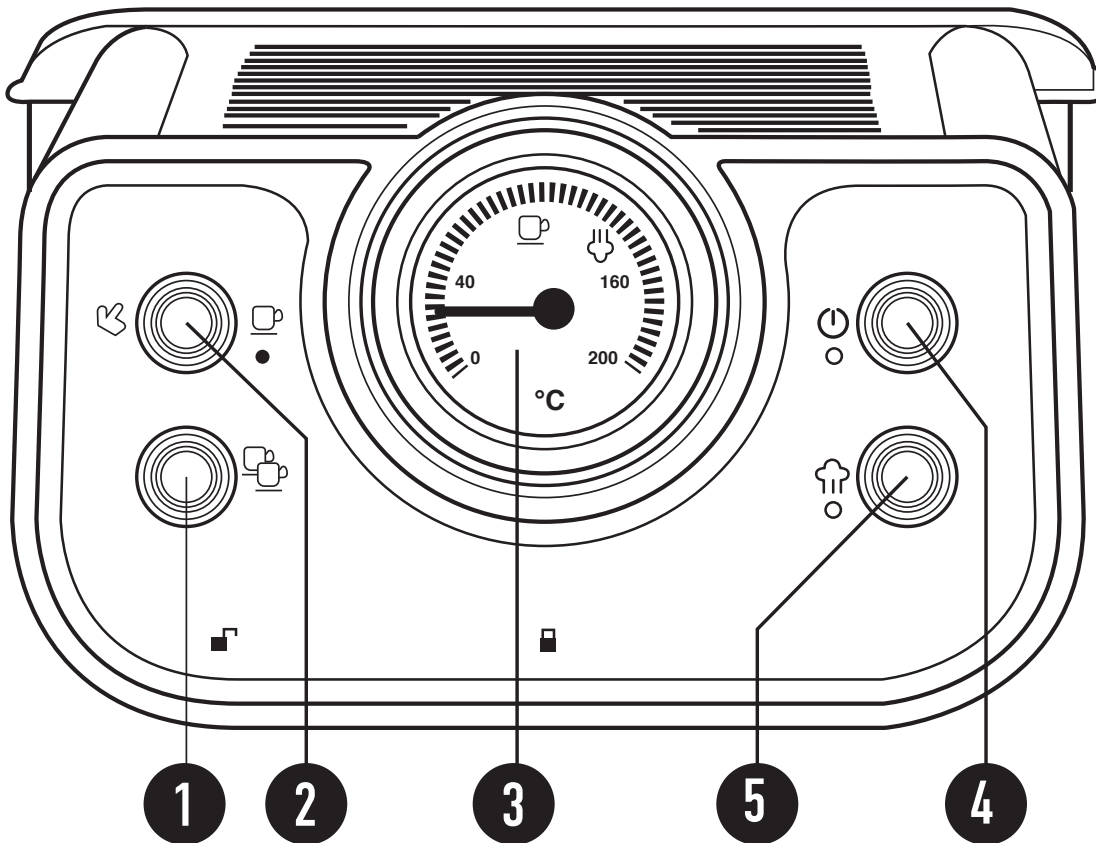
- 1 Espressomaschine
- 1 Siebträger
- 1 Sieb für einfachen Espresso
- 1 Siebträger für doppelten Espresso
- 1 Messlöffel mit Stößel
- 1 Handbuch

Nehmen Sie das Gerät und das Benutzerhandbuch aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie stets, ob die Verpackung vollständig ist und keine sichtbaren Schäden aufweist. Falls die Verpackung unvollständig ist oder Sie eine Beschädigung feststellen, senden Sie das Gerät an die Firma, bei der Sie es gekauft haben, oder geben Sie es zurück. Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, indem Sie die Anweisungen unter "Reinigung" in diesem Handbuch befolgen. Stellen Sie das Gerät auf eine flache (vorzugsweise ebene) und trockene Oberfläche. Verwenden Sie vorsichtshalber eine rutschfeste Matte.

WARNUNG vor Sachschäden!

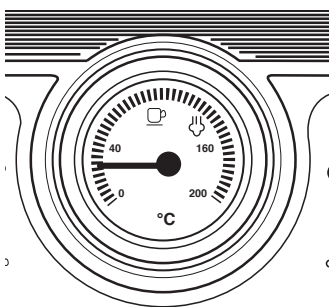
Beim Betrieb des Geräts können (heißes) Wasser und Dampf, Espresso und Espressopulver auf die Oberfläche gelangen. Stellen Sie die Maschine deshalb auf eine wasserdichte, hitzeunempfindliche Unterlage.

Bedieningselementen aan de voorkant




1. Steuertaste für doppelten Espresso
2. Bedienungstaste für einfachen Espresso
3. Temperaturanzeige
4. Ein/Aus-Taste
5. Dampftaste

Anzeige der Temperatur




Hier wird die aktuelle Temperatur der espressomaschine angezeigt




Wenn Sie die Maschine einschalten, heizt sie sich auf und Sie sehen, wie die Anzeige (Zeiger) steigt. Während dieses Vorgangs blinken die beiden LED-Leuchten unter den Tasten für einfachen und doppelten Espresso. Die richtige Temperatur für die Zubereitung eines Espressos ist erreicht, wenn die Temperatur zwischen 80 °C und der Tassenanzeige

 Von nun an leuchten 3 blaue LED-Leuchten kontinuierlich (einfacher/doppelter Espresso und Ein/Aus-Schalter). Wenn Sie die Dampftaste drücken.

Von nun an leuchten 3 blaue LED-Leuchten kontinuierlich (einfacher/doppelter Espresso und Ein/Aus-Schalter). Wenn Sie die

Dampftaste drücken  , heizt die Maschine weiter auf und die Temperatur steigt. In diesem Moment blinkt die LED-Lampe der Dampftaste. (Die LED-Lampe des Ein/Aus-Schalters bleibt ebenfalls an). Die richtige Temperatur für die Dampfproduktion ist erreicht,

wenn die Zeiger der Temperaturanzeige zwischen  und  anzeigen. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die blaue LED-Lampe kontinuierlich.

Beachten Sie, dass die Temperatur zwischen  und  zu heiß für einen schmackhaften Espresso ist. Die Maschine muss dann ein wenig abkühlen, bis sie wieder eine niedrigere Temperatur anzeigt  . An diesem Punkt beginnen alle 3 blauen LED-Tasten wieder zu blinken.

Wenn Sie einen besonders heißen Espresso möchten, können Sie den Espresso natürlich auch direkt nach dem Einschalten der Dampffunktion zubereiten, aber beachten Sie, dass der Geschmack des Espressos dann nicht so gut ist wie bei der Zubereitung gemäß den obigen Anweisungen.

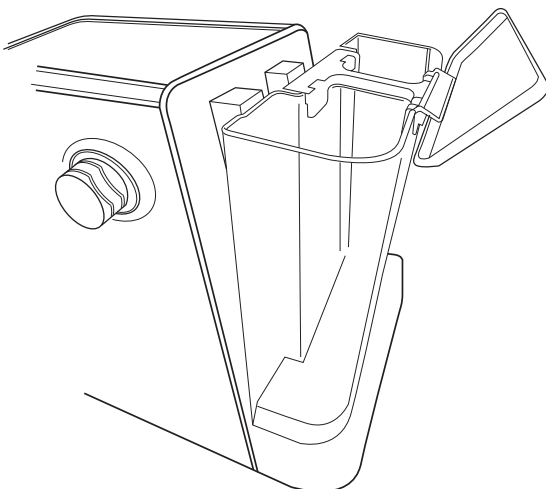
Wie man einen Espresso zubereitet

Bevor wir in den nächsten Kapiteln erklären, was Sie tun müssen, um die Maschine richtig kennenzulernen, hier die wichtigsten Vorbereitungen für die Zubereitung des richtigen Espressos

- Wählen Sie aus, ob Sie einen einfachen oder doppelten Espresso zubereiten möchten, und wählen Sie das richtige Sieb aus und setzen Sie es korrekt in den Siebträger ein.
- Heizen Sie die Tasse, das ausgewählte Sieb und den Siebträger vor, so dass der Temperaturunterschied zwischen heißem Wasser und einem kalten Teil minimal ist.
- Trocknen Sie den Siebträger und das gewählte Sieb.
- Das Espressopulver (nicht die Kaffeebohnen oder die Kaffeetasse) auf den Rand des Siebträgers dosieren, glattstreichen und mit dem Stempel andrücken.
- Restliches Espressopulver vom Rand des Siebträgers entfernen
- Setzen Sie den Siebträger ein
- Bereiten Sie den gewählten einfachen oder doppelten Espresso zu, indem Sie die entsprechende Taste drücken.
- Sie können bei Bedarf auch Milch aufschäumen

Vorbereitung

Füllen des Wassertanks



WARNUNG vor Sachschäden!

Füllen Sie den Wassertank 3 auf keinen Fall mit anderen Flüssigkeiten als frischem, kaltem Trinkwasser!

Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

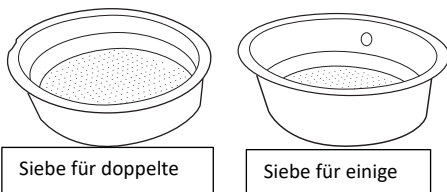
1. Entfernen Sie den Wassertank
2. Gießen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank aus und spülen Sie den Wassertank mehrmals gründlich mit sauberem Wasser aus
3. Füllen Sie den Wassertank mindestens bis zur MIN-Marke und höchstens bis zur Max-Marke mit frischem, kaltem Leitungswasser auf.
4. Setzen Sie den Wassertank wieder auf das Gerät. Vergewissern Sie sich, dass die Haken an der Oberseite sicher in den festen Teil des Geräts fallen.
5. Vergewissern Sie sich, dass immer genügend Wasser im Tank ist. Wenn die Maschine ohne Wasser benutzt wird, kann dies zu Schäden an der Maschine führen.

Einsetzen von Tropfschale und Tropfgitter

1. Achten Sie darauf, dass die Tropfschale immer richtig in der dafür vorgesehenen Aussparung des Geräts sitzt
2. Setzen Sie das Abtropfgitter auf die Abtropfschale.

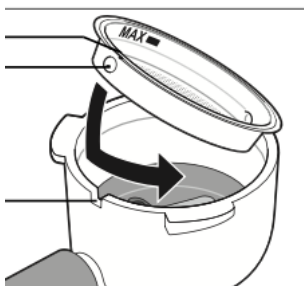
Einsetzen und Auswechseln des Filters

Die Espressomaschine ist mit 2 Sieben ausgestattet. 1 für einen einzelnen Espresso und 1 für einen doppelten Espresso.



Die Espressosiebe haben an der Außenseite des Siebes eine kleine Markierung in Form einer runden "Kugel", über der sich eine kleine Einkerbung im Rand des Siebes befindet. Wenn Sie das Sieb in den Halter setzen, achten Sie darauf, dass sich diese kleine Kugel vorne am Siebträger befindet, der Siebträger selbst hat eine kleine Aussparung, in die diese kleine Kugel genau hineinpasst. Drehen Sie dann das Sieb leicht. Dadurch wird verhindert, dass das Sieb aus dem Siebhalter fällt.

1. Wählen Sie das gewünschte Sieb (einfach oder doppelte), je nachdem, ob Sie einen einfachen oder doppelten Espresso zubereiten möchten.
2. Setzen Sie das Sieb schräg in den Siebträger ein, so dass sich die Kugelseite vorne auf Höhe der Aussparung im Siebträger befindet. Drücken Sie das Sieb nach unten, damit es in die Öffnung fällt, und drehen Sie es dann leicht. Dadurch wird verhindert, dass es aus dem Siebträger herausfällt.



Um das Sieb wieder aus dem Siebträger zu entfernen, drehen Sie es so, dass die Kugel oder die Kerbe wieder auf Höhe der Öffnung im Siebträger ist. In dieser Position können Sie das Sieb herausnehmen.

VORSICHT!!! Nach dem Gebrauch, der Zubereitung eines Espressos, ist dieses Sieb und dieser Teil des Siebträgers heiß. Lassen Sie es daher immer zuerst abkühlen.

Wenn Sie zwischendurch einen weiteren Espresso zubereiten möchten, heben Sie den Clip im Siebträger an. Er klemmt sich dann um das Sieb und Sie können den Kaffeesatz über einem Abfalleimer oder Tablett aus dem Sieb schütteln. Das Sieb selbst brauchen Sie nicht zu berühren.

Einsetzen oder Herausnehmen des Siebträgers aus der Maschine

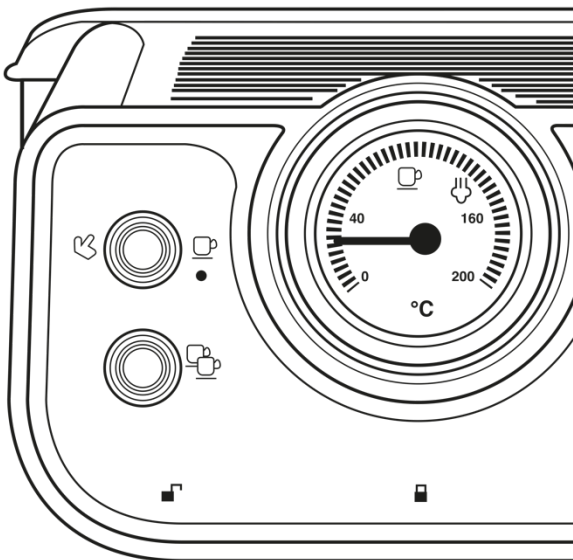
1. Fassen Sie den Siebhalter immer am Kunststoffgriff an. Legen Sie den Griff unter den geöffneten Verschluss, wie auf der Vorderseite des Geräts gezeigt (unter den Bedienknöpfen).
2. Drehen Sie den Griff des Siebhalters nach rechts, ohne dass er unter die geschlossene Verriegelung ragt, wie auf der Vorderseite des Geräts (unter den Bedientasten) abgebildet

Entfernen

GEFAHR von Verbrennungen!

Der Siebträger, das Sieb und die Brüheinheit sind nach dem Spülen und nach der Espressozubereitung heiß. Halten Sie den heißen Siebträger nur am Griff und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren.


1. Drehen Sie nun den Griff in die entgegengesetzte Richtung, nach links, von der geschlossenen Verriegelung zur offenen Verriegelung,
2. Der Siebträger löst sich von der Maschine und senkt sich leicht ab.




Ein- und Ausschalten der Maschine

GEFAHR eines elektrischen Schlages!

Schließen Sie das Gerät nur an eine leicht zugängliche Steckdose mit Schutzleiter an, deren Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen leicht zugänglich bleiben.

1. Vor dem Einschalten des Geräts prüfen, ob der Drehschalter für die Dampfzufuhr auf "-" steht.
2. Vergewissern Sie sich auch, dass die Espresso- und die Dampftaste an der Vorderseite des Geräts ausgeschaltet und nicht gedrückt sind.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
4. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste  , bei der die blaue LED aufleuchtet. Die 2 blauen LED-Leuchten unter den Einstelltasten für einen einfachen oder doppelten Espresso blinken.

Die Maschine heizt nun auf, der Zeiger der Temperaturanzeige steigt an. Wenn die blauen LED-Leuchten aufhören zu blinken, ist die Maschine aufgewärmt und einsatzbereit.

5. Wenn Sie die Maschine wieder ausschalten möchten, drücken Sie erneut die Ein/Aus-Taste  , die blauen LED-Leuchten erlöschen und die Maschine ist ausgeschaltet.


- Das Gerät ist so eingestellt, dass es, wenn es längere Zeit eingeschaltet bleibt, von Zeit zu Zeit wieder aufheizt. Zu diesem Zeitpunkt beginnen die blauen LED-Leuchten der Tasten für einfachen und doppelten Espresso wieder zu blinken. Wenn Sie einen Espresso zubereiten möchten, warten Sie, bis die LEDs aufhören zu blinken.
- Nach 30 Minuten Nichtbenutzung schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um es wieder einzuschalten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

Spülen des Geräts.

Wir empfehlen, das Gerät einmal komplett zu spülen. Dies geschieht, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen oder wenn es über einen kürzeren oder längeren Zeitraum nicht benutzt wurde. Bei dieser Spülung füllen Sie die Leitungen des Geräts mit frischem Wasser.

Unter welchen Umständen können Sie dies tun?

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät einsatzbereit ist. Dabei leuchten die blauen LED-Kontrolllampen der beiden Espressooptionen (einfach und doppelt) kontinuierlich.
- Der Drehknopf für die Toom-Einstellung befindet sich in der Position "-".

1. Füllen Sie frisches Wasser in den Wassertank
2. Stellen Sie eine Auffangschale unter das Ende des Dampfrohrs
3. Drehen Sie den Drehknopf des Dampfrohrs auf das "+" am Symbol .
4. Drücken Sie die Taste für einfachen Espresso und lassen Sie etwa 100 ml Wasser durch das Dampfrohr laufen.
5. Drücken Sie erneut die Espressotaste, um den Wasserdurchfluss zu stoppen.
6. Drehen Sie den Drehschalter für die Dampfleitung zurück in die Position "-".
7. Setzen Sie den Siebträger mit dem gewählten Sieb (einfach oder doppelt) ein, ohne Espressopulver einzugeben.
8. Die Auffangschale unter das Abtropfgitter stellen
9. Fassen Sie den Siebträger am Griff und setzen Sie ihn in die Öffnung der Maschine ein, indem Sie ihn eine Umdrehung nach rechts von der geöffneten Verriegelungsposition in die geschlossene Verriegelungsposition drehen. Der Siebhalter rastet nun ein.
10. Drücken Sie die gewählte Espressotaste und lassen Sie erneut etwa 100 ml Wasser in die Auffangschale laufen.
11. Drücken Sie die gewählte Espressotaste erneut, um die Wasserzufuhr zu stoppen.
12. Nehmen Sie die Auffangschale und entsorgen Sie das Wasser.
13. Nehmen Sie den Siebträger am Griff und drehen Sie ihn eine Umdrehung nach links in Richtung des geöffneten Schlosssymbols - der Siebträger löst sich vom Gerät und fällt leicht nach unten
14. Spülen Sie den Siebträger zusammen mit dem Sieb aus und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab.

Hinweis: Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal benutzen, sollten Sie etwa 5 Tassen Espresso zubereiten und diese dann wegwerfen. Diese ersten Tassen schmecken noch nicht sehr gut.

Vorwärmen der Tassen.

Wenn die Espressomaschine betriebsbereit ist, heizt sich die Warmhalteplatte an der Oberseite der Maschine auf. Hier können Sie die Espressotassen platzieren, um sie bereits ein wenig aufzuwärmen.

Sie können auch die Tasse, in der Sie den Espresso zubereiten möchten, durch Spülen erwärmen. Mit diesem Vorgang heizen Sie sowohl das Sieb, den Siebträger als auch die Tasse, die Sie verwenden möchten, in einem Durchgang auf. Diese Erklärung folgt in dieser Anleitung unter Spülen

Es ist auch möglich, die Tasse mit Wasser aus der Dampfleitung vorzuheizen. Diese Erklärung folgt weiter unten in dieser Anleitung unter dem Abschnitt **Heißwasserzubereitung**.

Spülen, Vorwärmen des Siebes und der Siebeinheit

Spülen Sie das Sieb und den Siebträger vor der Verwendung mit warmem Wasser aus. Das Vorwärmen dieser beiden Teile verbessert den Geschmack des Espressos. Diese Methode wird als Spülen bezeichnet.

Worauf sollten Sie achten?

- Die Maschine sollte betriebsbereit sein, die blauen LED-Leuchten der Tasten für einfachen und doppelten Espresso sollten durchgehend leuchten.
Der Drehknopf für die Dampfzufuhr an der Seite des Geräts ist auf "-" Stellung (aus)

- Setzen Sie das gewählte Sieb mit dem Siebträger ohne espressopulver ein. Wenn Sie den Siebträger auf die Maschine setzen, befolgen Sie die zuvor angegebenen Schritte von der offenen bis zur geschlossenen Verriegelungsposition.
- Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger
- Drücken Sie die gewählte espressotaste (einfach oder doppelt) und stoppen Sie den Durchfluss, nachdem etwa 40 ml Wasser in die Tasse gelaufen sind (dies entspricht einem Espresso)
- Drücken Sie die espressotaste erneut, um den Wasserdurchfluss zu stoppen.
- Lassen Sie das heiße Wasser in der Tasse und bereiten Sie in der Zwischenzeit den Vorgang für die eigentliche Espressozubereitung vor. Erst dann, wenn Sie den Espresso zubereiten wollen, gießen Sie das Wasser aus der Tasse.
- Wenn Sie das espressopulver in das Sieb geben, achten Sie darauf, dass es heiß sein kann. Außerdem sollte es trocken sein, bevor Sie das espressopulver hineingeben.

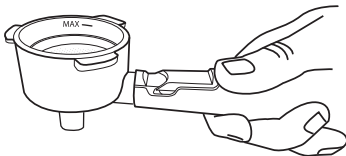
Abmessen und Zerkleinern des espressopulvers

VORSICHT!

- espressopulver gibt es in verschiedenen Sorten. Es ist wichtig, auf den richtigen Mahlgrad des gekauften espressopulvers zu achten. Der Mahlgrad sollte fein sein. Dieser ist in der Regel auf der Verpackung angegeben.
- Für einen einfachen Espresso benötigen Sie normalerweise 8 bis 10 Gramm espressopulver, für einen doppelten 16 bis 20 Gramm.

Durch das Pressen des espressopulvers in das Sieb soll sichergestellt werden, dass es gleichmäßig in das Sieb gelangt. Die oberste Schicht sollte flach und ohne Risse/Öffnungen sein, damit das Wasser beim Mischen gleichmäßig durch das Pulver gepresst werden kann. Wenn es dünne Stellen oder Öffnungen gibt, findet das Wasser seinen Weg hindurch, was sich nachteilig auf das Aroma und den Geschmack auswirkt.

1. Der mitgelieferte Messlöffel sollte mit espressopulver gefüllt sein, was einem vollen kleinen Sieb entspricht. Für einen doppelten Espresso müssen Sie also 2 volle Messlöffel einfüllen. Beim Einfüllen in das Sieb wird der Kaffee die Form eines kleinen Haufens annehmen. Daher sollte er leicht angedrückt und dann mit der Rückseite des Messlöffels zerstoßen werden.
2. Beim Pürrieren sollte das espressopulver bündig mit dem Rand des Siebes abschließen
3. Überschüssiges espressopulver am Rand des Siebes abstreifen



Zubereitung des espressos



GEFAHR von Verbrennungen!

Der Siebträger, die Siebe und die Brühereinheit sind nach dem Spülen und nach der Espressozubereitung heiß. Fassen Sie den heißen Siebträger nur am Griff an und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren. Sie können den Klappdeckel im Siebträger verwenden, um das Sieb zu verschließen und den Kaffeesatz auszuschütteln und auszuklopfen.

Worauf sollten Sie achten?

- Die espressomaschine sollte betriebsbereit sein. Das bedeutet, dass die blauen LED-Leuchten an den Anzeigetasten für einfachen und doppelten Espresso eingeschaltet sind. Außerdem muss der Drehknopf für die Dampfzufuhr an der Seite des Geräts auf "-" (aus) stehen.
1. Wählen Sie den entsprechenden Siebträger für einfachen oder doppelten Espresso.
 2. Stellen Sie den Siebträger mit dem gefüllten Sieb unter die Brühgruppe. Mit dem Griff nach links, auf der Höhe des geöffneten Verschlusses. Setzen Sie den Siebträger in die Brühereinheit ein und drehen Sie ihn in Richtung des geschlossenen Verschlusses. Sie werden einen Widerstand spüren und merken, dass der Filterhalter fest sitzt. Wenden Sie nicht zu viel Kraft an, das merken Sie daran, dass sich die ganze Maschine bewegt oder verschiebt.
 3. Stellen Sie die beheizte(n) Tasse(n) in der richtigen Position unter die Wasserauslassöffnung des Siebhalters
 4. Wählen Sie den Espresso, den Sie zubereiten möchten (einfach oder doppelt) und drücken Sie die Taste. Die Maschine beginnt mit der Zubereitung des espressos, dabei blinkt die blaue LED-Leuchte der gewählten espressotaste

5. Der Espresso fließt in die Tasse, bis die werkseitig eingestellte Menge erreicht ist (ca. 40 ml für einen einfachen Espresso), unterbrechen Sie diesen Vorgang nicht
6. Nachdem der Espresso fertig ist, drücken Sie erneut die gewählte Taste, woraufhin der Vorgang gestoppt wird.
7. Die blaue LED-Leuchte beginnt wieder zu blinken, da sich die Maschine aufheizt. Wenn die LED-Leuchte wieder vollständig leuchtet, kann ein neuer Espresso zubereitet werden.
8. Um den Siebträger aus der Maschine zu entfernen, drehen Sie ihn eine Umdrehung nach links, in Richtung des offenen Schlosssymbols. Der Siebträger senkt sich leicht ab, so dass Sie ihn aus der Maschine nehmen können.
9. Heben Sie die Klappe im Kunststoffgriff an, um das Sieb zu sichern und Verbrennungen an diesem nun heißen Teil zu vermeiden. Jetzt können Sie den Kaffeesatz herausklopfen oder -schöpfen. Wir empfehlen, diesen mit dem Biomüll zu entsorgen.
10. Lassen Sie das Sieb ein wenig abkühlen und spülen Sie es aus, bevor Sie einen neuen Espresso zubereiten.

Heißes Wasser durch die Dampfleitung




GEFAHR von Verbrennungen!

Beim Arbeiten mit dem Dampfrohr tritt heißer Dampf und heißes Wasser aus. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Fassen Sie die Dampfdüse nur am Kunststoffgriff an. Halten Sie niemals Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.

Das aus dem Dampfrohr austretende Wasser hat eine Temperatur von ca. 80°C, mit der Sie einen Americano zubereiten oder Tassen erhitzen können. Halten Sie das Dampfrohr niemals am Metallteil, sondern immer am Silikongriff, um es zu bewegen.

Wann kann man die Dampfpfeife verwenden?

- Wenn die Maschine betriebsbereit ist und beide Esspressotasten durchgehend blau leuchten
1. Stellen Sie ein Gefäß unter das Dampfrohr
 2. Drehen Sie den Drehknopf auf das "+" 
 3. Drücken Sie die gewählte Esspressotaste (einfach oder doppelt) und heißes Wasser tritt aus dem Dampfrohr aus.
 4. Lassen Sie nie mehr als 100 ml aus der Dampf Düse fließen. Wenn diese Menge erreicht ist, stoppen Sie den Vorgang durch erneutes Drücken der gewählten Esspressotaste.
 5. Drehen Sie den Drehschalter zurück in Richtung "-" (OFF).
Die blaue LED leuchtet wieder auf und zeigt damit an, dass das Gerät aufheizt. Wenn dieses blaue Licht wieder dauerhaft leuchtet, ist die Esspressomaschine wieder auf Temperatur und bereit für eine neue Tasse Espresso.

Die maximal nutzbare Zeit für die Entnahme von Wasser aus der Dampfleitung beträgt 80 Sekunden, danach schaltet sich diese Funktion automatisch ab; vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter nach diesen 80 Sekunden wieder auf die Position "-" gedreht wird.

Wenn die Maschine wieder aufgeheizt ist, kann diese Funktion wieder verwendet werden.

Aufschäumende Milch.



GEFAHR von Verbrennungen!


- Beim Arbeiten mit der Dampf Düse 8 tritt heißer Dampf und heißes Wasser aus. Die Dampf Düse wird sehr heiß. Fassen Sie die Dampf Düse nur am Kunststoffgriff an 10. Niemals die Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf halten.
- Beim Aufschäumen von Milch mit der Dampf Düse 8: Tauchen Sie die Dampf Düse erst in die Milch ein, bevor Sie die Dampffunktion starten. Und beenden Sie die Dampffunktion, bevor Sie die Dampf Düse wieder herausnehmen.

Neben der Ausgabe von heißem Wasser kann die Dampf Düse auch zum Aufschäumen von Milch verwendet werden. Dies erfordert ein wenig Übung. Um den richtigen Milchschaum zu erhalten, raten wir Ihnen dazu:

- Probieren Sie Milch von verschiedenen Herstellern.
- Verwenden Sie Milch mit einem hohen Eiweißgehalt, diese schäumt besser
- Verwenden Sie Milch mit einem höheren Fettgehalt, wenn Sie eine cremigere Milch wünschen
- Verwenden Sie immer Milch aus dem Kühlschrank (ca. 5 °C).

- Achten Sie beim Aufschäumen darauf, dass die Milch nicht kochend heiß wird. Höhere Temperaturen verändern den Geschmack und lassen den Milchschaum zusammenfallen. Ein Tipp: Bei einem Metallkännchen ist die richtige Temperatur erreicht, wenn die Seitenwände des Kännchens zu heiß sind, um sie in der Hand zu halten.
- Warten Sie nicht zu lange, wenn die Milch aufgeschäumt ist. Sonst fällt ein Teil des Schaums wieder zusammen.

Vergewissern Sie sich, dass die Maschine betriebsbereit ist und die blaue LED-Leuchte unter den wählbaren Espressotasten durchgehend leuchtet. Der Drehknopf an der Seite für die Dampfzufuhr steht auf "-" (OFF)

1. Füllen Sie einen Behälter maximal bis zur Hälfte mit kalter Milch.
2. Drücken Sie die Dampftaste
 - Die Dampf-LED blinkt.
 - Das Gerät heizt für die Dampfproduktion auf.
3. Wenn die Dampf-LED dauerhaft leuchtet, ist das Gerät bereit, Dampf zu produzieren.
4. Halten Sie einen anderen Behälter unter das Dampfrohr und drehen Sie den Drehknopf langsam in Richtung des Symbols "+". Dampf tritt aus dem Rohr aus. - Die LED-Dampflampe blinkt.
5. Lassen Sie ein wenig Dampf austreten und unterbrechen Sie diesen Vorgang, indem Sie den Drehknopf auf "-" (aus) drehen.
6. Tauchen Sie das Dampfrohr in die Milch ein und drehen Sie den Drehschalter langsam zurück in Richtung des Symbols  (aus)
7. Wenn sichtbar ist, dass die Milchmenge zugenommen hat (ca. 50%), tauchen Sie die Dampfdüse etwas tiefer ein. Der Strudel sollte weiterhin vorhanden sein. Jetzt sind die Blasen feiner verteilt.
8. Wenn der Milchschaum die gewünschte Dichte hat, drehen Sie den Drehknopf zurück auf "-" (aus)
9. Sie können den Milchaufschäumvorgang maximal 80 Sekunden lang laufen lassen, danach schaltet das Gerät diese Funktion von selbst ab
10. Geben Sie den Milchschaum so schnell wie möglich zum Espresso.
11. Reinigen Sie die Milchdüse so bald wie möglich nach dem Gebrauch mit einem sauberen, eventuell leicht angefeuchteten Tuch, um zu vermeiden, dass Milchreste zurückbleiben oder an der Milchdüse festkleben.
12. Anschließend den Drehschalter kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Dadurch werden eventuell noch vorhandene Milchreste entfernt.
13. Zum Schluss den Schalter wieder in die Stellung "-" (OFF) drehen.
14. Drücken Sie die Dampftaste an der Vorderseite des Geräts, um diese Funktion zu entriegeln. Die Maschine schaltet dann automatisch auf die Espressofunktion um.

Wenn Sie die Dampffunktion einschalten, werden Sie feststellen, dass der Zeiger der Temperaturanzeige weiter ansteigt als bei der Espressofunktion. Sie können diese Funktion auch verwenden, um einen etwas heißeren Espresso zuzubereiten. Beachten Sie jedoch, dass ein zu heißer Espresso sein Aroma verliert.

15. Wenn die blaue LED wieder vollständig aufleuchtet, ist die Maschine bereit für die Zubereitung eines Espressos.

Beschleunigung des Abkühlungsprozesses.

Der Abkühlungsprozess dauert einige Minuten. Wenn Sie einen weiteren Espresso schneller zubereiten möchten, können Sie diesen Vorgang durch Aufgießen von heißem Wasser beschleunigen:

1. Drehen Sie, während die LED-Leuchte blau blinkt, den Dampfregler in Richtung "+" auf.
2. Drücken Sie dann eine der Espressotasten. Zuerst kommt Dampf und dann Wasser heraus
3. Wenn die Dampf-LED während eines beschleunigten Abkühlvorgangs erloschen ist, drücken Sie erneut die gewählte Espressotaste und drehen Sie den Dampfregler zurück in Richtung "-" (AUS)

Wenn die blaue LED wieder dauerhaft leuchtet, ist die Maschine wieder bereit für die Zubereitung eines Espressos.

Reinigung



GEFAHR eines elektrischen Schlages!

- Die Espressomaschine und das Anschlusskabel mit Stecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Brandverletzungen!

- Viele Teile und Zubehörteile der Espressomaschine werden durch den Gebrauch sehr heiß. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Warnung vor Materialschäden

- Niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden Hinweise

Wegbeschreibung

- Die nachfolgend aufgeführten Teile können in der Spülmaschine oder von Hand gereinigt werden
 - Der Kaffeemessbecher mit Stößel
 - Die 2 Siebe
 - Die Düse des Dampfrohrs, die leicht nach unten gedrückt werden kann
 - Das Abtropfgitter
 - Die Wasserauffangschale
- Die folgenden Teile können auch von Hand mit einem normalen Reinigungsmittel gewaschen werden.
 - Der Wassertank
 - Der Siebträger
- Wenn die Zubehöerteile, die mit Wasser, Espresso oder Milch in Berührung kommen, Rückstände des verwendeten Reinigungsmittels aufweisen, beeinträchtigt dies den Geschmack des Espressos. Reinigen und spülen Sie sie nach der Verwendung des Reinigungsmittels gründlich mit klarem Wasser.

Nach jedem Espresso

1. Entfernen Sie den Siebträger ordnungsgemäß aus der Brüheinheit, wie zuvor beschrieben.
2. Heben Sie den Clip im Kunststoffteil des Siebträgers an, um das heiße Sieb zu sichern. Klopfen Sie den Kaffeesatz aus dem Sieb und entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem Teelöffel.
3. Spülen Sie das Sieb mit warmem Wasser aus und trocknen Sie das Sieb.

Nach jedem Milchaufschäumen

HINWEIS: Achten Sie immer darauf, dass die Öffnung des Dampfrohrs sauber bleibt. Unverschmutzte Milchreste sind nicht nur unhygienisch. Sie können auch schnell die kleine Öffnung verstopfen.

1. Wischen Sie das Dampfrohr sofort mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu entfernen.
2. Drehen Sie den Drehknopf langsam in Richtung des "+"-Symbols, bis Dampf austritt. Dadurch werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse entfernt.

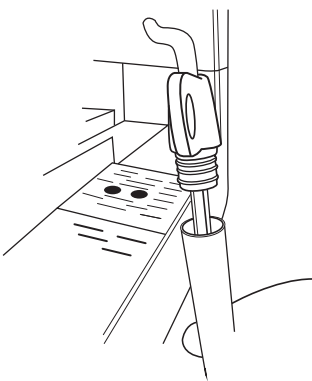
Die Auffangschale

Sie sollten die Wasserauffangschale täglich leeren und reinigen

Die Dampfdüse

Das Dampfrohr sollte täglich gereinigt werden. Dazu schieben Sie den unteren Teil des Rohrs (die Tülle) herunter und reinigen ihn gründlich mit Wasser.

Vergewissern Sie sich, dass das Dampfrohr abgekühlt ist, da Sie sich an ihm verbrennen können, wenn es heiß ist.



Entkalkung

Leitungswasser enthält Kalk, wobei der Kalkgehalt von Gemeinde zu Gemeinde unterschiedlich ist. Daher sollte diese Espressomaschine, wie jede Heißwassermaschine, regelmäßig entkalkt werden. Kalk setzt sich im Inneren der Maschine und in kleinen Öffnungen, z. B. in der Dampfdüse, ab. Mit der Zeit beeinträchtigt dies die Funktion der Maschine, den Wasserfluss und es besteht die Gefahr, dass die Maschine beschädigt wird.

Gehen Sie zum Entkalken des Geräts wie folgt vor.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Marke mit kaltem Leitungswasser.
2. Lösen Sie die 2 gestrichenen Esslöffel (ca. 30 g) Zitronensäure darin auf.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder auf das Gerät.
4. Schalten Sie das Gerät mit der On/Off-Taste ein und lassen Sie es aufwärmen.
5. Der Drehknopf wird auf "-" gestellt.
6. Setzen Sie den Siebträger ohne das Sieb ein.
7. Ein Gefäß (ca. 250 ml) unter den Siebträger stellen.
8. Drücken Sie die Espresso-Taste, wenn die Espresso-LED dauerhaft leuchtet.
9. Lassen Sie ca. 250 ml Entkalkungslösung durchlaufen.
10. Drücken Sie die Espresso-Taste erneut, um zu stoppen.
11. Leeren Sie das Gefäß und stellen Sie es unter die Dampfdüse.
12. Warten Sie, bis die Espresso-LED wieder dauerhaft leuchtet.
13. Drehen Sie den Drehschalter auf das Symbol "+" und drücken Sie erneut die Espresso-Taste.
14. Lassen Sie ca. 250 ml Entkalkungslösung durchlaufen.
15. Drücken Sie die Espresso-Taste 25 erneut, um den Vorgang zu beenden.
16. Drehen Sie den Drehschalter auf "-" (AUS).
17. Lassen Sie die Entkalkungslösung 15 Minuten lang einwirken.
18. Wiederholen Sie den Vorgang.

Spülung

1. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät und schütteln Sie die Reste des Entkalkungsmittels aus.
2. Spülen Sie den Wassertank mehrmals mit sauberem Wasser aus.
3. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit sauberem, kaltem Leitungswasser und setzen Sie ihn wieder ein.
4. Beide Spülvorgänge (wie mit der Entkalkungslösung) mit je 500 ml Wasser für die Brüheinheit und die Dampfdüse durchführen.
5. Füllen Sie zum Schluss den Wassertank bis zur MAX-Marke mit sauberem, kaltem Leitungswasser auf.
6. Die Maschine heizt wieder auf und ist dann bereit für die Zubereitung von Espresso.

Entsorgung



Das Gerät fällt unter KCA (kleine chemische Abfälle) und unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Bitte entsorgen Sie das Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder über Ihren kommunalen Entsorgungsdienst. Beachten Sie dabei die jeweils gültigen Vorschriften.



Informationen zur Entsorgung des Altgerätes erhalten Sie bei Ihrem kommunalen Entsorgungsdienst.

Fehlersuche

Störung	Mögliche Ursachen/Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none">• Ist die Spannungsversorgung gewährleistet?• Überprüfen Sie den Anschluss.

Störung	Mögliche Ursachen/Massnahmen
Espresso zu kal	<ul style="list-style-type: none"> • Tasse nicht vorgewärmt? • Sieb, Siebträger und Brüheinheit nicht vorgewärmt?
Espresso tropft nur aus dem Siebträger oder fließt auch über den Rand des Siebträgers	<ul style="list-style-type: none"> • Espressopulver zu fein gemahlen? Zu viel Espressopulver? Zu fest zerkleinert? • Espressopulver am Rand des Siebs? • Kontrollieren Sie die Öffnung am Boden des Siebes auf Verstopfungen. • Muss die Maschine/Brühgruppe entkalkt werden?
Der Espresso fließt zu schnell durch den Siebträger und ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> • Espressopulver zu grob gemahlen? Nicht genug Espressopulver? Nicht fest genug oder ungleichmäßig gemahlen?
Siebträger lässt sich nicht bis zum Symbol drehen.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Espressopulver? • Espressopulver am Rand des Siebes?
Starke Geräusche von der Pumpe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Wassertank leer? • Ist der Wassertank nicht richtig eingesetzt? • Bei der ersten Benutzung kann dies normal sein, bis das System mit Wasser gefüllt ist.
Es kommt kein Wasser oder Dampf aus der Dampfdüse.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Wassertank leer? • Ist die Dampfleitung verstopft? • Muss das Gerät/die Dampfdüse entkalkt werden?
Nach etwa 80 Sekunden kommt kein Wasser oder Dampf mehr aus der Dampfdüse.	<ul style="list-style-type: none"> • Das ist normal. Es handelt sich um eine Sicherheitsfunktion. Drehen Sie den Drehschalter zurück auf OFF und entriegeln Sie die Espressotaste, wenn Sie Heißwasser zubereiten. Prüfen Sie, ob der Wassertank genügend Wasser enthält. Wenn die Maschine wieder aufgewärmt ist, kann die Funktion wieder verwendet werden.
Die LED-Leuchten blinken	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Dampferzeugung ist die Temperatur noch zu heiß für einen schmackhaften Espresso. Die Maschine kühlt sich ab. Sie können diesen Abkühlungsprozess beschleunigen.

Technische Daten

Model	23C10/23040 & 23C10/23045
Netzspannung	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse	I
Leistungsaufnahme	950W
Maximale Wassertankfüllung (MAX)	Ca. 1,5 liter
Druck	15 bar
Automatische Abschaltung	Na 30 minuten

Garantie von HAC BV

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben innerhalb Ihres Landes eine gesetzliche Garantie auf dieses Gerät ab dem Kaufdatum. Im Falle von Mängeln an diesem Produkt haben Sie gesetzliche Rechte gegenüber dem Verkäufer des Produkts. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere nachfolgend beschriebene Garantie nicht eingeschränkt.

Gewährleistungsbedingungen

Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Kaufbeleg sorgfältig auf. Sie benötigen ihn als Kaufnachweis.

Tritt innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist ab Kaufdatum dieses Produktes ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, werden wir - nach unserer Wahl - das Produkt kostenlos reparieren oder ersetzen oder den Kaufpreis erstatten. Voraussetzung für diese Garantie ist, dass das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenzettel) innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist vorgelegt werden und eine kurze Beschreibung gegeben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt unter unsere Garantie fällt, erhalten Sie das reparierte Produkt oder ein neues Produkt (sollte dieses nicht vorrätig sein, erhalten Sie Ihr Geld zurück). Durch die Reparatur oder den Austausch des Produkts beginnt keine neue Garantiezeit.

Gewährleistungsfrist und gesetzliche Mängelansprüche

Die Gewährleistungsfrist wird durch diese Garantie nicht verlängert. Dies gilt auch für ausgetauschte und reparierte Teile. Schäden und Mängel, die bereits beim Kauf vorhanden sind, müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Für Reparaturen nach Ablauf der Garantiezeit werden Kosten in Rechnung gestellt.

Umfang der Garantie

Das Gerät wurde mit größtmöglicher Sorgfalt nach strengen Qualitätsstandards hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft.

Die Garantie gilt für Material- oder Herstellungsfehler. Diese Garantie gilt nicht für Produktteile, die einer normalen Abnutzung unterliegen und daher als Verschleißteile gelten, sowie für Schäden an zerbrechlichen Teilen wie Schaltern, Batterien oder Teilen aus Glas.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt, unsachgemäß verwendet oder repariert wurde. Für einen sachgemäßen Gebrauch des Produkts müssen alle in der Bedienungsanleitung beschriebenen Anweisungen genau befolgt werden. Verwendungen und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, müssen unbedingt vermieden werden.

Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Unsachgemäßer Gebrauch und unsachgemäße Behandlung, Gewaltanwendung und Reparaturen, die nicht von einer von uns beauftragten Person oder einem autorisierten Unternehmen durchgeführt werden, führen zum Erlöschen der Garantie.

Importeur
H.A.C. BV
1183AS - 14
Amstelveen
Die Niederlande
www.hollandasia.com

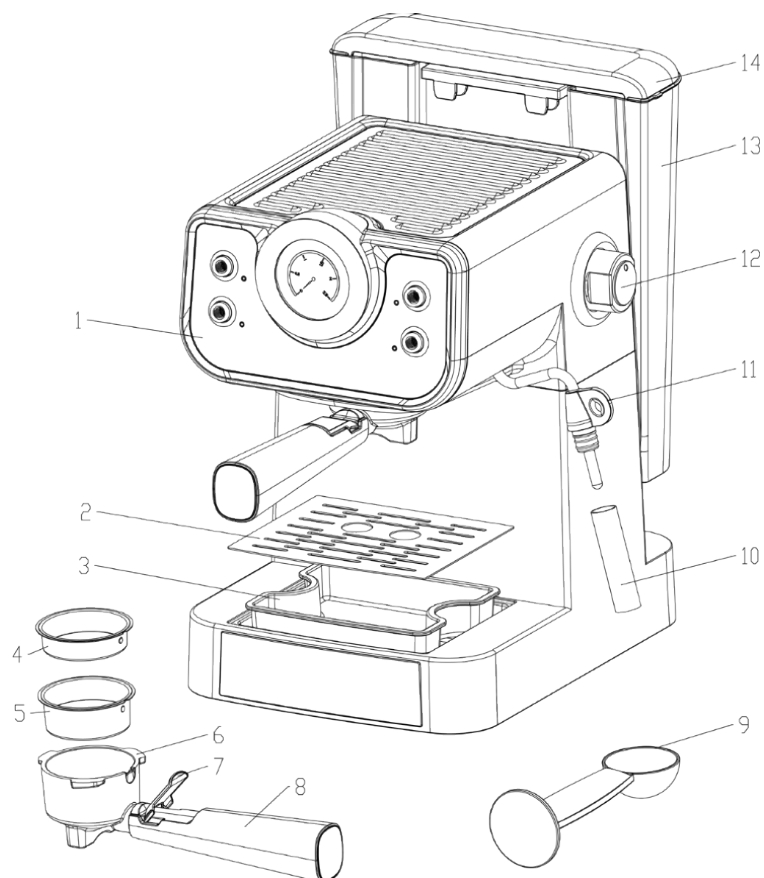
FR **CONTENU**

- 1) Description de l'appareil
 - Introduction
 - Limitation de la responsabilité
- 2) Utilisation correcte
- 3) Consignes de sécurité
- 4) Contenu de la livraison
- 5) Déballage et installation
- 6) Eléments de commande (face avant)
- 7) Affichage de la température et éclairage LED
- 8) Préparation de l'espresso - les principales étapes
- 9) Préparation

Remplir le réservoir d'eau

1. Insérer le bac d'égouttage et la grille d'égouttage
 2. Installer ou remplacer la crépine
 3. Mettre en place ou retirer le support de tamis
 4. Mise en marche et arrêt de la machine
Rinçage de la machine
 5. Préchauffer les tasses
 6. Rinçage et préchauffage du tamis et de l'unité de tamisage
-
- 10) Mesurer et broyer la poudre d'espresso
 - 11) Préparation de l'espresso
 - 12) Eau chaude dans le tuyau à vapeur
 - 13) Faire mousser le lait
 - 14) Nettoyage
 - 15) Détartrage
 - 16) Stockage et transport
 - 17) Elimination des déchets
 - 18) Dépannage Données techniques
 - 19) Garantie de HAC BV

Description de l'appareil



1. **Panneau de commande**
 - Bouton de commande en haut à gauche pour l'espresso simple
 - Bouton en bas à gauche pour l'espresso double
 - Bouton de marche/arrêt en haut à droite
 - Bouton inférieur droit activant la fonction de moussage du lait
 - Indicateur de température
2. Grille d'égouttage
3. Plateau d'égouttage
4. Tamis pour espresso simple (lorsqu'il est inséré dans le porte-tamis "7", assurez-vous que le point indicateur se trouve à l'avant)
5. Tamis pour double espresso (lorsqu'il est inséré dans le porte-tamis "7", assurez-vous que le point indicateur se trouve à l'avant)
6. Porte-tamis (ne pas le toucher après usage, il devient chaud !)
7. Pièce rabattable pour maintenir le tamis lors de son vidage lorsqu'il est plein de marc de café.
8. Poignée du porte-tamis
9. Tasse à mesurer le café avec le tampe à café
10. Partie amovible de la buse à vapeur (à nettoyer après usage)
11. Tuyau de vapeur (nettoyer également cette partie après utilisation, attention, elle peut être chaude !)
12. Bouton de commande pour la production de vapeur ou d'eau chaude
13. Réservoir d'eau
14. Couvercle amovible du réservoir d'eau

Élimination des emballages



Pour éviter que l'appareil ne soit endommagé pendant le transport, il est protégé par un emballage. Les matériaux d'emballage que nous utilisons ne sont pas nocifs pour l'environnement et sont recyclables. En éliminant l'emballage de manière appropriée, vous contribuez à optimiser le cycle des matériaux et à économiser les matières premières dans le monde entier. En outre, vous réduisez les déchets. Veuillez respecter les réglementations locales en vigueur pour l'élimination de cet emballage.

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté notre gamme d'articles rétro OldScool. Veuillez lire attentivement ce manuel et suivre les instructions indiquées, même si vous pensez connaître le produit. Le manuel contient des informations relatives à la sécurité, à l'utilisation correcte et à la mise au rebut. Ce produit est destiné uniquement à l'usage indiqué dans le manuel et aux fins indiquées. Conservez également ce manuel pour éviter toute confusion ultérieure ou transmettez-le si vous cédez le produit à une autre personne. Le manuel fait partie intégrante du produit.

Limitation de la responsabilité

Les informations fournies par le fabricant, tant techniques qu'opérationnelles, ainsi que les instructions contenues dans le manuel d'utilisation, sont conformes aux conditions et exigences les plus récentes fixées par l'UE et l'institut GS-TUV au moment de la production et de la finalisation de ce manuel.

Aucune réclamation ne peut donc être faite sur la base des informations, illustrations et données ainsi que des descriptions données dans ce manuel.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect du présent mode d'emploi, par une utilisation autre que celle à laquelle le produit est destiné, par des réparations incorrectes (non effectuées par un tiers mandaté par nos soins), par des modifications apportées par le fabricant ou par des modifications non autorisées, ou par l'ajout et/ou l'utilisation de pièces non autorisées.

Utilisation correcte

La machine à espresso est exclusivement destinée aux usages suivants

- Pour préparer un espresso à partir de poudre d'espresso moulue (pas de tasses à café!)
- Pour prélever de l'eau chaude ou de la vapeur par la buse à vapeur.


L'appareil doit être utilisé uniquement et exclusivement pour la préparation d'espresso au sein d'un ménage privé et pour un usage à l'intérieur. Ne le combinez jamais avec des grains de café ou d'autres aliments, car cela endommagerait l'appareil et pourrait créer des situations dangereuses. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial professionnel.

Le réservoir d'eau est uniquement destiné à être rempli d'eau fraîche et potable. Ne le remplissez jamais avec d'autres liquides.

Cet appareil est composé de matériaux qui modifient le goût ou l'odeur des aliments.

Consignes de sécurité

Le cas échéant, vous rencontrerez les symboles d'avertissement suivants dans le manuel

 **DANGER!** Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut entraîner des blessures. **AVERTISSEMENT!** Risque modéré : le non-respect de l'avertissement peut entraîner des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION: Risque faible : le non-respect de l'avertissement peut entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.

ATTENTION: situations et particularités à observer lors de l'utilisation de l'appareil.

 **ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURE**

- ⇒ **Les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ne peuvent utiliser l'appareil que si l'utilisation correcte de l'appareil leur a été expliquée et s'ils ont compris les dangers qui peuvent en résulter.**
- ⇒ **Une machine à espresso n'est pas un jouet et ne doit jamais être mise à la disposition des enfants en tant que tel.**
- ⇒ **Le nettoyage ne doit être effectué que par des adultes, ou par des enfants de plus de 8 ans sous la surveillance d'un adulte. Les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques doivent toujours être tenus à l'écart de la machine lorsqu'elle est branchée sur le secteur.**

- ⇒ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du cordon d'alimentation. De plus, les pièces de l'appareil peuvent être chaudes lorsqu'il est utilisé.
- ⇒ Veuillez noter que certaines parties de l'appareil deviennent chaudes pendant son fonctionnement, ne touchez donc que les commandes indiquées à cet effet.
- ⇒ Cet appareil est conçu et fabriqué exclusivement pour un usage domestique. Les exceptions sont les situations similaires telles que l'utilisation par les clients d'un hôtel, d'un motel ou d'un autre établissement résidentiel. Une cuisine pour les employés d'une entreprise de taille moyenne. Pas dans les cantines d'entreprise ou les cantines sportives.
- ⇒ Veillez à ce que l'appareil soit utilisé uniquement sur une surface stable, plane et antidérapante. De préférence, une surface plane
- ⇒ Ne jamais raccorder l'appareil à une minuterie ou à un système de commande à distance externe séparé, cela peut entraîner des situations dangereuses.
- ⇒ En cours d'utilisation, toujours dérouler complètement le câble d'alimentation avant d'utiliser l'appareil.
- ⇒ La machine à espresso, le cordon d'alimentation et la fiche ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides. Si cela se produit, n'utilisez pas la machine afin d'éviter toute situation dangereuse.
- ⇒ Assurez-vous que le câble de connexion de la machine à espresso n'est pas endommagé, sinon la machine ne pourra pas être utilisée et devra être remplacée par une personne qualifiée.
- ⇒ Lors du nettoyage de la machine, respectez toujours les points mentionnés dans le chapitre sur le nettoyage.
- ⇒ ☑ La machine à espresso devient tiède à chaude lorsqu'elle est utilisée. Cette température peut persister pendant un certain temps. Les parties qui sont chaudes et/ou qui restent chaudes pendant un certain temps sont les suivantes:
 - Le tamis à café
 - Le support du tamis à café (utilisez toujours le clip rabattable pour fixer le tamis dans le tamis lorsque vous videz le marc de café)
 - La plaque chauffante
 - La buse à vapeur
 - L'eau résiduelle qui peut s'écouler de la machine, tant du côté café que du côté vapeur.
- ⇒ N'enlevez jamais les résidus de marc de café de l'appareil avec un objet pointu ou métallique, cela endommagerait l'appareil. Pour nettoyer la partie fixe de l'appareil, débranchez-le toujours.

Respectez toujours les consignes de sécurité mentionnées dans le présent manuel. Si vous ne les respectez pas ou si vous les utilisez de manière incorrecte, vous risquez de vous blesser ou de vous retrouver dans une situation dangereuse.



DANGER pour les enfants!

Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets pour enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il y a un risque de suffocation.



DANGER pour les animaux domestiques et d'assistance !

Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et les animaux d'assistance. En outre, les animaux peuvent également endommager l'appareil. C'est pourquoi les animaux doivent toujours être tenus à l'écart des appareils électriques.



DANGER de choc électrique dû à l'humidité !

- Protégez l'appareil de l'humidité et des gouttes ou éclaboussures d'eau, sinon vous risquez de vous électrocuter.
- Remplissez le réservoir d'eau au maximum jusqu'au repère MAX.
- Contrôlez régulièrement le bac de récupération et videz-le rapidement
- Si des liquides pénètrent dans l'appareil, débranchez-le immédiatement. Faites vérifier l'appareil avant de le remettre en service.



DANGER de choc électrique !

- Ne pas utiliser l'appareil si l'appareil ou le cordon de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil est tombé auparavant.
- Ne branchez la fiche que sur une prise de courant correctement installée, facilement accessible, mise à la terre et dont la tension correspond aux données figurant sur la plaque signalétique. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement.
- Veillez à ce que le cordon de raccordement ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des points chauds.

- L'alimentation électrique de l'appareil n'est pas complètement interrompue, même après l'avoir éteint. Pour ce faire, retirez la fiche de la prise.
 - Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas pincé ou coincé.
 - Pour éviter toute situation dangereuse, n'apportez aucune modification à l'appareil.
 - Retirez toujours la fiche de la prise par la fiche et jamais par le câble.
 - Retirer la fiche de la prise:
- En cas de dysfonctionnement
 - Lorsque vous n'utilisez pas la machine à espresso,
 - Avant de nettoyer la machine à espresso
 - En cas d'orage

 **DANGER de brûlures !**

Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, par exemple le filtre et son support, le groupe de chauffage et le tuyau à vapeur. Tenez le tuyau à vapeur et le porte-filtre uniquement par les poignées.

 **DANGER de brûlures !**

Lors de l'utilisation du tuyau à vapeur, de la vapeur et de l'eau chaudes s'échappent. La buse à vapeur devient très chaude. Ne saisissez la buse à vapeur que par la poignée en plastique. Ne tenez jamais les mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.

Lorsque vous faites mousser du lait avec le tuyau à vapeur : plongez d'abord le tuyau à vapeur dans le lait avant de démarrer la fonction vapeur. Et arrêtez la fonction vapeur avant de retirer la buse vapeur.

Veillez à ce que la vapeur d'eau chaude puisse toujours s'échapper.

AVERTISSEMENT concernant les dommages matériels !

- L'appareil est équipé de pieds en silicone. Le boîtier étant traité avec les laques et plastiques les plus divers et avec différents produits d'entretien, il n'est pas totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui corrodent et ramollissent les pieds en silicone. Si nécessaire, par précaution, placez un tapis antidérapant sous la machine.
- Ne remplissez en aucun cas la machine à espresso avec des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide !
- N'utilisez pas la machine sans eau dans le réservoir afin de ne pas endommager l'élément chauffant.
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires d'origine.
- Placez l'appareil sur une surface plane et solide (de préférence de niveau).
- Lors de son utilisation, de l'eau (chaude) et de la vapeur, de l'espresso et de la poudre d'espresso peuvent se répandre sur la surface. Placez donc la machine sur une surface imperméable et insensible à la chaleur.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs.
- N'exposez pas l'appareil à des températures inférieures au point de congélation.

Contenu de la boîte

- 1 machine à espresso
- 1 porte-tamis
- 1 tamis pour espresso simple
- 1 tamis pour double espresso
- 1 cuillère à mesurer avec pilon
- 1 manuel

Retirez l'appareil et le manuel de l'utilisateur de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage.

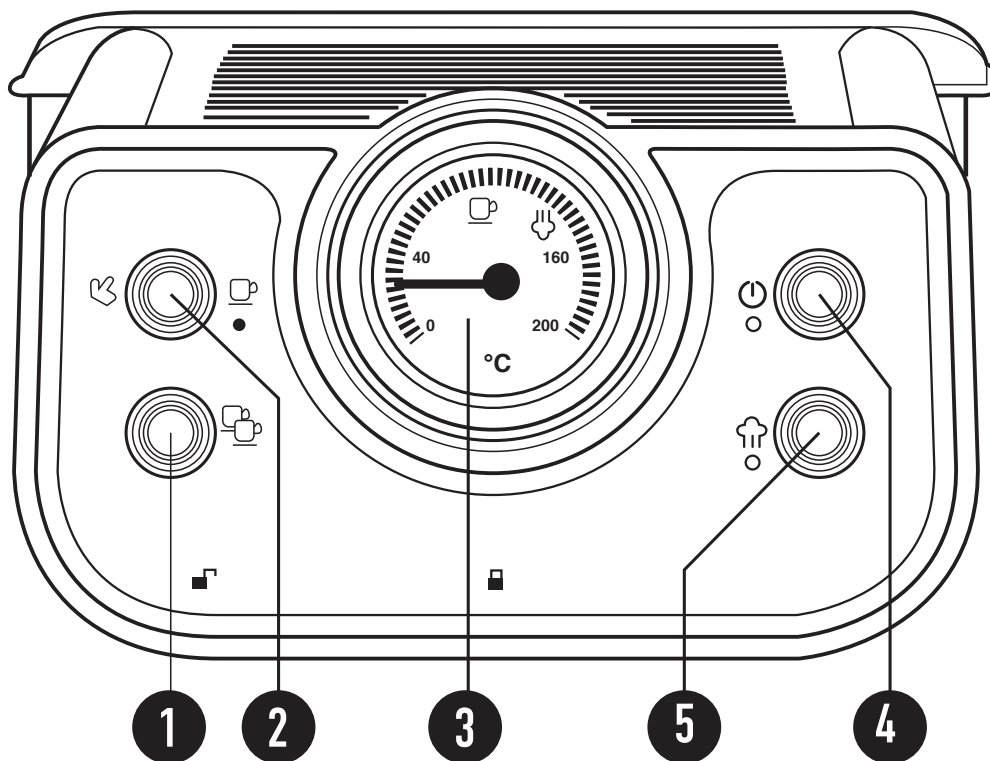
Vérifiez toujours que l'emballage est complet et qu'il ne présente aucun dommage visible. Si l'emballage est incomplet ou si vous constatez des dommages, envoyez ou renvoyez l'appareil à l'entreprise où vous l'avez acheté. Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation, en suivant les instructions de la section "Nettoyage" de ce manuel.

Placez l'appareil sur une surface plane (de préférence de niveau) et sèche. Utilisez un tapis antidérapant à titre de précaution.

AVERTISSEMENT concernant les dommages matériels!

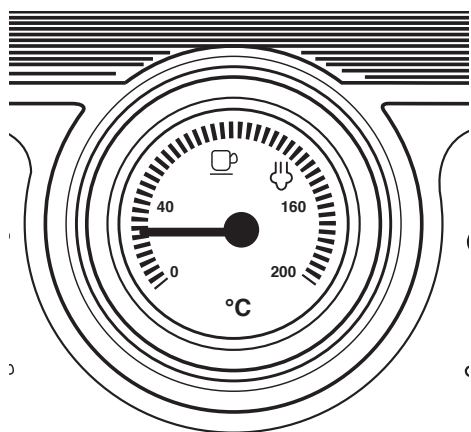
Lors de l'utilisation de la machine, de l'eau (chaude) et de la vapeur, de l'espresso et de la poudre d'espresso peuvent se répandre sur la surface. Placez donc la machine sur une surface étanche et insensible à la chaleur.

Commandes frontales



1. Bouton de commande du double espresso
2. Bouton de commande pour l'espresso simple
3. Affichage de la température
4. Bouton marche/arrêt
5. Touche vapeur

Affichage de la température



La température actuelle de la machine à espresso est affichée ici.

Lorsque vous mettez la machine en marche, elle chauffe et vous verrez l'indicateur (pointeur) augmenter. Pendant ce temps, les deux voyants situés sous les touches "espresso simple" et "espresso double" clignotent. La température correcte pour la préparation d'un

espresso est atteinte lorsque la température se situe entre 80 °C et l'indication de la tasse ☕. A partir de maintenant, 3 LED bleues s'allument en permanence (espresso simple/double et interrupteur marche/arrêt). Lorsque vous appuyez sur le bouton vapeur

☕ l'appareil chauffe davantage et la température augmente. A ce moment-là, le voyant lumineux du bouton vapeur clignote. (Le témoin lumineux de l'interrupteur marche/arrêt reste également allumé). La température correcte pour la production de vapeur

est atteinte lorsque les aiguilles de l'indicateur de température se situent entre ☕ et 🤚 est indiqué. Au cours de ce processus, la lampe LED bleue reste allumée en permanence.

Il est à noter que la température entre ☕ et 🤚 est trop chaud pour un espresso savoureux. L'appareil doit ensuite refroidir un peu jusqu'à ce que la température affichée soit à nouveau inférieure. ☕ Les trois boutons LED bleus se remettent alors à clignoter.

Dans ce cas, vous pouvez préparer l'espresso juste après avoir activé la fonction vapeur, mais sachez que la saveur de l'espresso sera moins bonne que s'il était préparé selon les instructions ci-dessus.

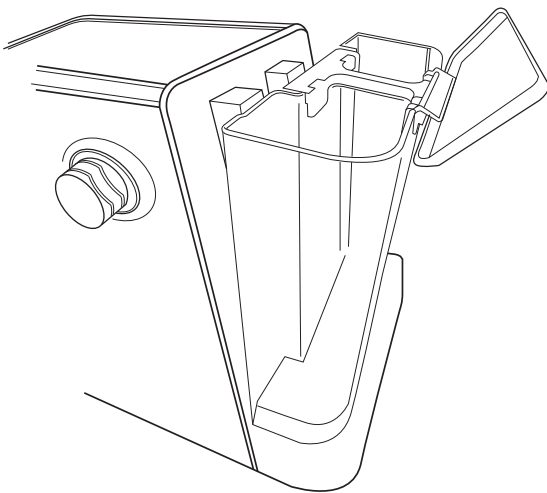
Comment préparer un espresso

Avant d'expliquer dans les prochains chapitres les actions à entreprendre pour bien connaître la machine, voici ce qu'il faut préparer pour obtenir un bon espresso.

- Choisissez si vous voulez faire un espresso simple ou double, sélectionnez la passoire adéquate et placez-la correctement dans le porte-passoire.
- Préchauffez la tasse, le tamis choisi et le porte-tamis afin que la différence de température entre l'eau chaude et la partie froide soit minimale.
- Séchez le porte-tamis et le tamis sélectionné.
- Mesurez la poudre d'espresso (pas les grains de café ni la tasse de café) jusqu'au bord du porte-tamis, aplanissez-le et pressez-le avec le tampon.
- Éliminez la poudre d'espresso résiduelle sur le bord du porte-tamis.
- Monter le porte-tamis
- Préparez l'espresso simple ou double sélectionné en appuyant sur la touche correspondante.
- Vous pouvez également faire mousser le lait si nécessaire

Préparation

Remplissage du réservoir d'eau



AVERTISSEMENT concernant les dommages matériels!

Ne remplissez en aucun cas le réservoir d'eau 3 avec des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide !

Utilisez de l'eau fraîche tous les jours.

1. Retirer le réservoir d'eau
2. Videz l'eau restante du réservoir et rincez soigneusement le réservoir à plusieurs reprises avec de l'eau propre.
3. Remplir le réservoir d'eau au moins jusqu'au repère MIN et au plus jusqu'au repère MAX avec de l'eau fraîche et froide du robinet.

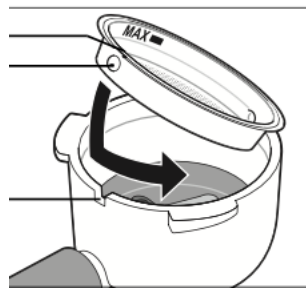
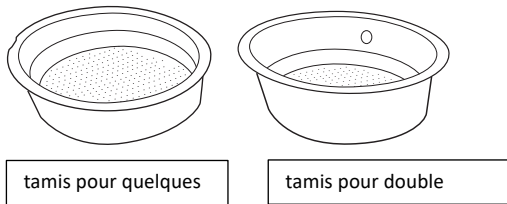
4. Remplacez le réservoir d'eau sur la machine. Veillez à ce que les crochets situés en haut tombent bien dans la partie fixe de l'appareil.
5. Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans le réservoir. Si l'appareil est utilisé sans eau, il risque d'être endommagé.

Mise en place du bac et de la grille d'égouttage

1. Veillez à ce que le bac d'égouttage soit toujours correctement positionné dans le logement prévu à cet effet
2. Placez la grille d'égouttage sur le plateau d'égouttage.

Mise en place et remplacement du tamis

La machine à espresso est équipée de 2 tamis. 1 pour un espresso simple et 1 pour un espresso double.



Les tamis à espresso présentent un petit repère en forme de "boule" ronde sur l'extérieur du tamis, au-dessus duquel se trouve une petite encoche dans le bord du tamis. Lorsque vous placez le tamis dans le porte-tamis, veillez à ce que cette petite boule se trouve à l'avant du porte-tamis, le porte-tamis lui-même ayant un petit renforcement dans lequel cette petite boule tombe exactement. Tournez ensuite légèrement le tamis. Vous éviterez ainsi que le tamis ne tombe du porte-tamis.

1. Sélectionnez le tamis souhaité (simple ou double) selon que vous souhaitez préparer un espresso simple ou double.
2. Placez le tamis en biais dans le porte-tamis, le côté bille à l'avant, au niveau de l'encoche du porte-tamis. Appuyez sur le tamis pour qu'il tombe dans l'ouverture, puis tournez-le légèrement. Cela l'empêchera de tomber du porte-tamis.

Appuyez sur le tamis pour qu'il tombe dans l'ouverture, puis tournez-le légèrement. Cela l'empêchera de tomber du porte-tamis.

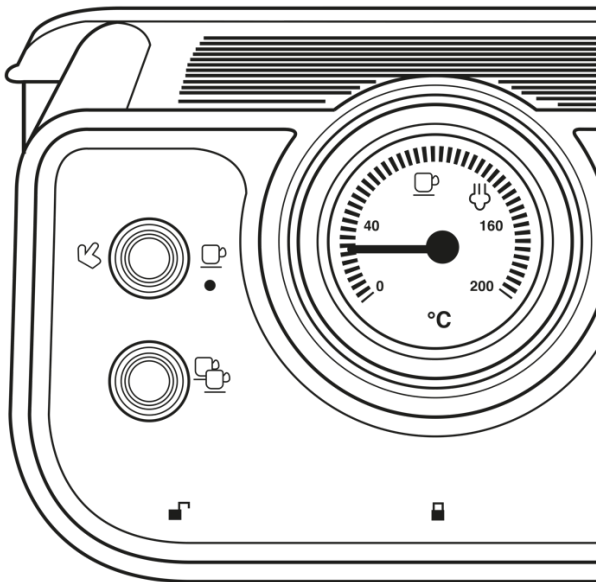
Pour retirer à nouveau le tamis du porte-tamis, tournez-le de manière à ce que la boule ou l'encoche se trouve à nouveau au niveau de l'ouverture du porte-tamis. Dans cette position, vous pouvez retirer le tamis.

ATTENTION !!! Après utilisation, lors de la préparation d'un espresso, ce tamis et cette partie du porte-tamis sont chauds. Par conséquent, laissez-les toujours refroidir d'abord.

Si vous souhaitez préparer un autre espresso entre-temps, relevez le clip dans le porte-tamis. Il se fixe alors autour du tamis et vous pouvez secouer le marc de café pour le faire sortir du tamis au-dessus d'une poubelle ou d'un plateau. Il n'est pas nécessaire de toucher le tamis lui-même.

Mise en place ou retrait du porte-tamis de la machine

1. **Saisissez toujours le porte-tamis par la poignée en plastique. Placez la poignée sous la serrure ouverte, comme indiqué à l'avant de l'appareil (sous les boutons de commande).**
2. **Tournez la poignée du porte-tamis vers la droite sans qu'elle ne passe sous la serrure fermée, comme indiqué à l'avant de la machine (sous les boutons de commande).**



Retirer

DANGER de brûlures !


Le porte-filtre, le tamis et le groupe d'infusion sont chauds après le rinçage et la préparation de l'espresso. Tenez le porte-filtre chaud uniquement par la poignée et laissez refroidir toutes les pièces avant de les toucher.

1. Tournez maintenant la poignée dans la direction opposée, vers la gauche, de la serrure fermée à la serrure ouverte,
2. Le porte-filtre se détache de la machine et s'abaisse légèrement.


Mise en marche et arrêt de la machine

DANGER de choc électrique !

Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant facilement accessible, avec terre de protection, dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement.

1. Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que le cadran d'alimentation en vapeur est en position "-".
2. Vérifier également que les touches espresso et le bouton vapeur sur la face avant de la machine sont éteints, non enfoncés.
3. Insérer la fiche dans la prise de courant
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  lorsque le voyant bleu s'allume. Les deux voyants bleus situés sous les boutons de réglage de l'espresso simple ou double clignotent.


La machine commence alors à chauffer, l'aiguille de l'indicateur de température augmentant. Lorsque les voyants bleus cessent de clignoter, la machine est chauffée et prête à l'emploi.

5. Lorsque vous souhaitez éteindre à nouveau la machine, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt,  les voyants bleus s'éteignent et la machine s'éteint.
 - La machine est réglée de telle sorte que si elle reste allumée pendant une période prolongée, elle se réchauffe de temps en temps. À ce moment-là, les voyants bleus des boutons "espresso simple" et "espresso double" recommencent à clignoter. Si vous souhaitez préparer un espresso, attendez que les diodes cessent de clignoter.
 - Après 30 minutes d'inutilisation, la machine s'éteint automatiquement. Pour la remettre en marche, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

Rinçage de l'appareil.

Il est recommandé de rincer complètement l'appareil une fois. C'est le cas lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou lorsqu'il n'a pas été utilisé pendant une période plus ou moins longue. Ce rinçage permet de remplir les tuyaux de l'appareil avec de l'eau fraîche.

Dans quelles circonstances pouvez-vous effectuer cette opération ?

- Assurez-vous que l'appareil est prêt à l'emploi. Les témoins lumineux bleus des deux options espresso (simple et double) sont allumés en permanence.
 - La molette de réglage de la température est en position "-".
1. Versez de l'eau fraîche dans le réservoir d'eau
 2. Placer un bac de récupération sous l'extrémité du tuyau de vapeur.
 3. Tourner le cadran du tuyau à vapeur sur le symbole "+". 
 4. Appuyer sur le bouton espresso simple et faire couler environ 100 ml d'eau dans le tuyau à vapeur.
 5. Appuyez à nouveau sur le bouton espresso simple pour arrêter l'écoulement de l'eau.
 6. Tournez le bouton rotatif de la conduite de vapeur sur la position "-".
 7. Insérer le porte-tamis avec le tamis sélectionné (simple ou double) sans mettre de poudre d'espresso
 8. Placer le bac de récupération sous la grille d'égouttage
 9. Saisissez le porte-tamis par la poignée et insérez-le dans l'ouverture de la machine, en le tournant d'un tour vers la droite, de la position de verrouillage ouverte à la position de verrouillage fermée. Le porte-tamis se bloque en place.
 10. Appuyez sur le bouton de sélection de l'espresso simple et laissez à nouveau couler environ 100 ml d'eau dans le bac de récupération.
 11. Appuyez à nouveau sur le bouton "espresso" pour arrêter l'écoulement de l'eau.
 12. Prenez le bac de récupération et jetez l'eau
 13. Prenez le porte-tamis par la poignée et tournez-le d'un tour vers la gauche en direction du symbole de la serrure ouverte ; le porte-tamis se détache de l'appareil et descend légèrement.
 14. Rincez le porte-tamis avec le tamis et séchez-le avec un chiffon doux.

Remarque: lors de la première utilisation de la machine, préparez environ 5 tasses d'espresso et jetez-les. Ces premières tasses ne sont pas encore très bonnes.

Préchauffage des tasses.

Lorsque la machine à espresso est prête à être utilisée, la plaque chauffante située en haut de la machine se réchauffe. Vous pouvez y placer les tasses à espresso pour les réchauffer un peu.

Vous pouvez également réchauffer la tasse dans laquelle vous souhaitez préparer l'espresso en la rinçant. Cette opération permet de chauffer en une seule fois le tamis, le porte-tamis et la tasse que vous souhaitez utiliser. Cette explication figure dans les instructions sous le titre "Rinçage".

Il est également possible de préchauffer la tasse avec de l'eau provenant du tuyau de vapeur. Cette explication est donnée plus loin dans ces instructions, à la section **Préparation de l'eau chaude**.

Rinçage, préchauffage du tamis et de l'unité de tamisage

Avant d'utiliser le tamis et l'unité de tamisage, rincez-les à l'eau chaude. Le préchauffage de ces deux éléments améliore la saveur de l'espresso. Cette méthode s'appelle le rinçage.

À quoi devez-vous faire attention ?

- La machine doit être prête à l'emploi, les voyants LED bleus des boutons d'espresso simple et double doivent être allumés en permanence.

Le cadran situé sur le côté de la machine pour l'alimentation en vapeur est en position "-" (arrêt).

- Placez le tamis sélectionné dans le porte-tamis sans poudre d'espresso. Lorsque vous placez le porte-tamis sur la machine, suivez les étapes indiquées précédemment, de la position ouverte à la position fermée.
- Placez une tasse sous le porte-tamis
- Appuyez sur le bouton espresso sélectionné (simple ou double) et arrêtez l'écoulement après qu'environ 40 ml d'eau ont pénétré dans la tasse (ce qui correspond à un espresso).
- Appuyez à nouveau sur la touche espresso pour arrêter l'écoulement de l'eau.
- Laissez l'eau chaude dans la tasse et, pendant ce temps, préparez le processus de préparation de l'espresso. Ce n'est qu'au moment de préparer l'espresso que vous verserez l'eau de la tasse à utiliser.
- Lorsque vous allez mettre la poudre d'espresso dans le tamis, assurez-vous qu'elle peut être chaude. Il doit également être sec avant que vous n'y placiez la poudre d'espresso.

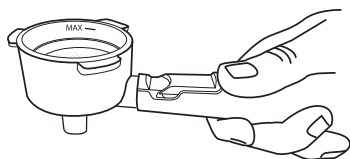
Mesure et broyage de la poudre d'espresso

ATTENTION !

- La poudre d'espresso existe en différentes variétés. Il est important de veiller au degré de mouture de la poudre d'espresso que vous achetez. La mouture doit être fine. Cela est généralement indiqué sur l'emballage
- Pour un espresso simple, vous avez généralement besoin de 8 à 10 grammes de poudre d'espresso, tandis que pour un double, vous avez besoin de 16 à 20 grammes.

En pressant la poudre d'espresso dans le tamis, on s'assure qu'elle y pénètre uniformément. La couche supérieure doit être plate et ne pas présenter de fissures ou d'ouvertures, afin que l'eau soit pressée uniformément à travers la poudre lors de la fusion. S'il y a des zones fines ou des ouvertures, l'eau se fraiera un chemin à travers elles, au détriment de l'arôme et de la saveur.

1. La cuillère à mesurer fournie doit être pleine de poudre d'espresso, ce qui équivaut à une petite passoire pleine. Ainsi, pour un double espresso, vous aurez 2 cuillères à mesurer pleines à ajouter. Lors du remplissage du tamis, le café prendra la forme d'un petit monticule. Il convient donc de le presser légèrement et de l'écraser avec le dos de la cuillère à mesurer.
2. Lors de l'écrasement, la poudre d'espresso doit affleurer le bord du tamis.
3. Essuyer l'excédent de poudre d'espresso qui se trouve sur le bord du tamis.



Préparation de l'espresso



DANGER de brûlures !

Le porte-filtre, les tamis et le groupe d'infusion sont chauds après le rinçage et la préparation de l'espresso. Tenez le porte-filtre chaud uniquement par la poignée et laissez refroidir toutes les pièces avant de les toucher. Vous pouvez utiliser le couvercle rabattable du porte-filtre pour verrouiller le filtre et secouer le marc de café.

À quoi faut-il faire attention ?

- La machine à espresso doit être prête à l'emploi. Cela signifie que les voyants LED bleus des boutons d'indication de l'espresso simple et de l'espresso double sont allumés. Le bouton de réglage du débit de vapeur situé sur le côté de la machine doit également être réglé sur "-" (éteint).
1. Sélectionnez le filtre approprié pour l'espresso simple ou double.
 2. Placer le porte-tamis, équipé du tamis rempli, sous le groupe d'ébullition. Avec la poignée vers la gauche, au niveau de la serrure ouverte. Insérez le porte-tamis dans le groupe de chauffage et tournez-le dans le sens de la fermeture. Vous sentirez une résistance et constaterez que le porte-filtre est coincé. Ne forcez pas trop, vous vous en rendrez compte lorsque l'ensemble de la machine commencera à bouger ou à se déplacer.
 3. Placez la ou les tasses chauffées dans la bonne position sous l'ouverture de sortie d'eau du porte-filtre.
 4. Sélectionnez l'espresso que vous souhaitez préparer (simple ou double) et appuyez sur le bouton. La machine commence à préparer l'espresso, le voyant bleu de la touche espresso sélectionnée clignote.
 5. L'espresso s'écoule dans la tasse jusqu'à ce que la quantité réglée en usine soit atteinte (environ 40 ml pour un espresso simple), n'interrompez pas ce processus.
 6. Lorsque l'espresso est prêt, appuyez à nouveau sur le bouton sélectionné.
 7. Le voyant LED bleu se remet à clignoter pendant que la machine se réchauffe. Lorsque le voyant LED est de nouveau allumé, un nouvel espresso peut être préparé.
 8. Pour retirer le porte-tamis de la machine, tournez-le d'un tour vers la gauche, en direction du symbole de serrure ouverte. Le porte-tamis s'abaisse légèrement, ce qui vous permet de le retirer de la machine.
 9. Relevez le rabat de la poignée en plastique pour fixer le tamis et éviter de vous brûler avec cette partie désormais chaude. Vous pouvez maintenant frapper le marc de café ou l'extraire à l'aide d'une cuillère. Nous vous recommandons de le jeter avec les déchets organiques.
 10. Laissez le tamis refroidir un peu et rincez-le avant de préparer un nouvel espresso.

Eau chaude dans la conduite de vapeur




DANGER de brûlures !

Lorsque l'on travaille sur le tuyau de vapeur, de la vapeur et de l'eau chaudes s'échappent. La buse à vapeur devient très chaude. Ne saisissez la buse à vapeur que par la poignée en plastique. Ne tenez jamais les mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.

La température de l'eau qui sort du tuyau à vapeur est d'environ 80°C. Vous pouvez l'utiliser pour préparer un Americano ou chauffer des tasses. Ne saisissez jamais le tuyau à vapeur par la partie métallique, mais toujours par la poignée en silicone pour le déplacer.

Quand la buse vapeur U peut-elle être utilisée ?

- Lorsque la machine est prête à l'emploi et que les deux boutons espresso sont allumés en continu par une LED bleue.
1. Placer un récipient sous le tuyau de vapeur
 2. Tournez le cadran ouvert vers le "+" 
 3. Appuyez sur le bouton espresso sélectionné (simple ou double) et de l'eau chaude sortira du tuyau à vapeur.
 4. Ne laissez jamais s'écouler plus de 100 ml de la buse à vapeur. Lorsque cette quantité est atteinte, arrêtez le processus en appuyant à nouveau sur le bouton espresso sélectionné.
 5. Tournez le cadran vers "-" (OFF).

Le voyant bleu s'allume à nouveau, indiquant que la machine est en train de chauffer. Lorsque ce voyant bleu s'allume à nouveau en continu, la machine à espresso est à nouveau à température et prête pour une nouvelle tasse d'espresso.

La durée maximale d'utilisation pour le prélèvement d'eau dans le tuyau de vapeur est de 80 secondes, après quoi cette fonction s'arrête automatiquement.

Lorsque la machine est à nouveau réchauffée, cette fonction peut à nouveau être utilisée.

Faire mousser le lait.



DANGER de brûlures !


- De la vapeur chaude et de l'eau chaude s'échappent lorsque l'on travaille avec la buse à vapeur 8. La buse à vapeur devient très chaude. Saisissez la buse à vapeur uniquement par la poignée en plastique 10. Ne jamais tenir les mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.
- Lorsque vous faites mousser du lait avec la buse à vapeur 8 : plongez d'abord la buse à vapeur dans le lait avant de lancer la fonction vapeur. Et arrêtez la fonction vapeur avant de retirer la buse vapeur.

Outre la distribution d'eau chaude, le tuyau de vapeur peut également être utilisé pour faire mousser le lait. Cela demande un peu de pratique. Pour obtenir un bon lait mousseux, nous vous conseillons de:

- Essayer des laits de différents fabricants.
- Utiliser du lait à haute teneur en protéines, qui mousse mieux.
- Utilisez du lait à forte teneur en matières grasses si vous souhaitez un lait plus crémeux.
- Utilisez toujours du lait provenant du réfrigérateur (environ 5 °C).
- Lorsque vous faites mousser le lait, ne le laissez pas bouillir. Des températures plus élevées altèrent la saveur et font s'effondrer la mousse de lait. Un conseil : avec une cruche en métal, la bonne température est atteinte lorsque les parois latérales de la cruche sont trop chaudes pour être tenues dans la main.
- N'attendez pas trop longtemps une fois que le lait a moussé. Sinon, une partie de la mousse s'effondrera à nouveau

Assurez-vous que la machine est prête à l'emploi et que l'éclairage LED bleu situé sous les boutons de sélection de l'espresso est allumé en permanence. Le cadran latéral de distribution de la vapeur est en position "-" (OFF).

1. Remplissez un récipient de lait froid jusqu'à la moitié.
 2. Appuyer sur la touche vapeur
- Le voyant vapeur clignote.
 - L'appareil chauffe pour produire de la vapeur.

3. Lorsque le voyant vapeur s'allume en continu, l'appareil est prêt à produire de la vapeur.
4. Tenez un autre récipient sous la buse à vapeur et tournez lentement le cadran dans le sens du symbole "+". De la vapeur sort du tuyau. - La LED vapeur clignote.
5. Laissez sortir un peu de vapeur, puis interrompez cette opération en tournant le bouton rotatif sur "-" (arrêt).
6. Plongez le tuyau de vapeur dans le lait et tournez lentement le bouton rotatif dans le sens du symbole 
7. Lorsqu'il est visible que le volume de lait a augmenté (environ 50 %), plongez la buse à vapeur un peu plus profondément. Le tourbillon doit rester présent. Les bulles sont maintenant réparties plus finement.
8. Lorsque la mousse de lait a atteint la densité souhaitée, ramenez le bouton sur "-" (arrêt).
9. La procédure de moussage du lait peut durer 80 secondes au maximum ; après ce laps de temps, la machine arrête d'elle-même cette fonction.
10. Ajoutez la mousse de lait à l'espresso dès que possible.
11. Pour éviter que des résidus de lait ne restent ou ne se déposent sur la buse à lait, nettoyez-la avec un chiffon propre, éventuellement légèrement humide, dès que possible après l'utilisation.
12. Ouvrez ensuite brièvement le commutateur rotatif pour permettre à la vapeur de s'échapper. Cela permet d'éliminer les éventuels résidus de lait.
13. Enfin, ramenez le commutateur en position "-" (OFF).
14. Appuyez sur le bouton vapeur situé à l'avant de la machine pour déverrouiller cette fonction. La machine passe alors automatiquement à la fonction espresso.

Lorsque vous activez la fonction vapeur, vous constatez que l'aiguille de l'indicateur de température s'élève davantage que lors de l'utilisation de la fonction espresso. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour préparer un espresso légèrement plus chaud. N'oubliez cependant pas qu'un espresso trop chaud perd son arôme

15. Lorsque le voyant bleu s'allume à nouveau complètement, la machine est prête à préparer un espresso.

Accélérer le processus de refroidissement.

Le processus de refroidissement dure quelques minutes. Si vous souhaitez préparer un autre espresso plus rapidement, vous pouvez accélérer ce processus en puisant de l'eau chaude:

1. Pendant que le voyant lumineux clignote en bleu, tournez le cadran vapeur dans le sens du "+"
2. Appuyez ensuite sur l'une des touches espresso. La vapeur sort d'abord, puis l'eau
3. Lorsque le voyant LED vapeur s'éteint au cours d'un processus de refroidissement accéléré, appuyez à nouveau sur le bouton espresso sélectionné et tournez le cadran vapeur en direction de "-" (OFF).

Lorsque le voyant bleu s'allume à nouveau en continu, la machine est à nouveau prête à préparer un espresso.

Nettoyage



DANGER de choc électrique !

- La machine à espresso et le câble de raccordement avec la fiche ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides.



DANGER de brûlures !

- De nombreuses pièces et accessoires de la machine à espresso deviennent très chauds en cours d'utilisation. Laissez-les refroidir avant de les nettoyer.

Mise en garde contre les dommages matériels

- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs

Mode d'emploi

- Les pièces ci-dessous peuvent être nettoyées au lave-vaisselle ou à la main
 - La tasse à café avec le pilon
 - Les 2 tamis
 - La buse du tuyau de vapeur, qui peut être facilement poussée vers le bas
 - La grille d'égouttage
 - Le bac de récupération de l'eau
- Les pièces suivantes peuvent également être lavées à la main avec un détergent normal.

- Le réservoir d'eau
- Le porte-tamis
- Si les accessoires qui entrent en contact avec l'eau, l'espresso ou le lait présentent des résidus de détergent utilisé, le goût de l'espresso s'en trouvera altéré. Nettoyez-les et rincez-les soigneusement à l'eau claire après avoir utilisé le détergent.

Après chaque espresso

1. Retirer correctement le porte-tamis du groupe d'ébullition comme indiqué précédemment.
2. relevez le clip situé dans la partie en plastique du porte-tamis pour fixer le tamis chaud. Retirez le marc de café du tamis en tapotant, et enlevez tout résidu à l'aide d'une cuillère à café si nécessaire.
3. Rincez le tamis à l'eau chaude et séchez-le.

Après chaque moussage de lait

REMARQUE: Veillez toujours à ce que l'ouverture de la buse à vapeur reste propre. Les résidus de lait non nettoyés ne sont pas seulement contraires à l'hygiène. Ils peuvent également obstruer rapidement la petite ouverture.

1. Essuyez immédiatement le tuyau de vapeur avec un chiffon propre pour éliminer les résidus de lait.
2. Tournez lentement le cadran dans le sens du symbole "+" jusqu'à ce que de la vapeur sorte. Cela permet d'éliminer les résidus de lait à l'intérieur de la buse à vapeur.

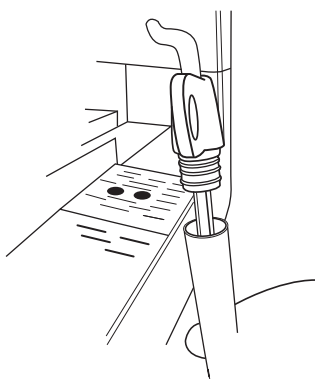
Le bac de récupération

Le bac de récupération de l'eau doit être vidé et nettoyé quotidiennement.

Tuyau de vapeur

Le tuyau de vapeur doit être nettoyé quotidiennement. Pour ce faire, faites glisser la partie inférieure du tuyau (le bec) et nettoyez-la soigneusement avec de l'eau.

Assurez-vous que le tuyau de vapeur a refroidi, car il peut vous brûler s'il est chaud.



Détartrage

L'eau du robinet contient du calcaire ; la quantité de calcaire varie d'une commune à l'autre. C'est pourquoi, comme toute machine à eau chaude, cette machine à espresso doit être détartrée régulièrement. Le calcaire se dépose dans les parties internes de la machine et dans les petites ouvertures, par exemple la buse à vapeur. Avec le temps, cela affecte le fonctionnement de la machine, l'écoulement de l'eau et risque d'endommager la machine.

Suivez les étapes ci-dessous pour détartrer l'appareil.

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec de l'eau froide du robinet.
2. Dissolvez-y les 2 cuillères à soupe rases (environ 30 g) d'acide citrique.
3. Remplacez le réservoir d'eau sur la machine.
4. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton On/Off et laissez-le se réchauffer.
5. Le cadran est réglé sur "-".
6. Insérez le porte-tamis sans le tamis.
7. Placez un récipient (environ 250 ml) sous le porte-tamis

8. Appuyez sur le bouton espresso lorsque le voyant espresso s'allume en continu.
9. Laissez couler environ 250 ml de solution de détartrage.
10. Appuyez à nouveau sur le bouton espresso pour arrêter.
11. Vider le récipient et le placer sous la buse vapeur.
12. Attendez que le voyant espresso s'allume à nouveau en continu.
13. Tournez le cadran sur le symbole "+" et appuyez à nouveau sur le bouton espresso.
14. Laissez couler environ 250 ml de solution de détartrage.
15. Appuyez à nouveau sur le bouton espresso 25 pour arrêter.
16. Tournez le cadran sur "-" (OFF).
17. Laissez agir la solution de détartrage pendant 15 minutes.
18. Répéter l'opération.

Processus de rinçage

1. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil et secouez-le pour éliminer les restes de détartrant.
2. Rincez le réservoir d'eau plusieurs fois avec de l'eau propre.
3. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec de l'eau du robinet propre et froide, puis remettez-le en place.
4. Effectuer les deux rinçages (comme avec la solution de détartrage) avec 500 ml d'eau pour le groupe de chauffage et la buse à vapeur.
5. À la fin, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec de l'eau du robinet propre et froide.
6. La machine se réchauffe à nouveau et est alors prête à préparer l'espresso.

Élimination



L'appareil relève de la catégorie des petits déchets chimiques (KCA) et est soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Si vous vous séparez de l'appareil, éliminez-le par l'intermédiaire d'une entreprise d'élimination des déchets agréée ou de votre service municipal d'élimination des déchets. Respectez la réglementation en vigueur.



Des informations sur la manière d'éliminer l'appareil mis au rebut peuvent être obtenues auprès de votre service municipal d'élimination des déchets.

Recherche de pannes

Défaut	Causes/mesures possibles
Pas de fonction	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle garantie? • Vérifier la connexion.

sfonctionnement	Causes possibles/mesures
Espresso trop froid.	<ul style="list-style-type: none"> • La tasse n'est pas préchauffée? • Le tamis, le porte-tamis et le groupe d'infusion ne sont pas préchauffés?
L'espresso ne s'écoule que par le porte-tamis ou dépasse le bord du porte-tamis.	<ul style="list-style-type: none"> • La poudre d'espresso est moulue trop finement ? Trop de poudre d'espresso ? Broyée trop fermement ? • Poudre d'espresso sur le bord du tamis ? • Vérifiez que l'ouverture au fond du tamis n'est pas obstruée. • La machine/le groupe d'ébouillantage doit-il être détartré(e) ?
L'espresso s'écoule trop rapidement à travers le porte-tamis et est trop fin	<ul style="list-style-type: none"> • La poudre d'espresso est moulue trop grossièrement ? Pas assez de poudre d'espresso?
Le porte-tamis ne peut pas être tourné jusqu'au symbole	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de poudre d'espresso? • Poudre d'espresso sur le bord du tamis?
La pompe fait beaucoup de bruit	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est-il vide? • Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement? • Lors de la première utilisation, cela peut être
Aucune eau ou vapeur ne sort de la buse à vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est-il vide? • Le tuyau de vapeur est-il bouché? • L'appareil/la buse à vapeur ont-ils besoin d'être détartrés?
Après environ 80 secondes, plus d'eau ni de vapeur ne sortent de la buse à vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal. Il s'agit d'une fonction de sécurité. Remettez le cadran sur OFF et déverrouillez le bouton espresso lorsque vous préparez de l'eau chaude. Vérifiez que le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau. Lorsque la machine s'est à nouveau réchauffée, la fonction peut à nouveau être utilisée.
Les témoins lumineux clignotent.	<ul style="list-style-type: none"> • Après la production de vapeur, la température est encore trop élevée pour obtenir un espresso savoureux. La machine refroidit. Vous pouvez accélérer ce processus de refroidissement.

Données techniques

Modèle	23C10/23040 & 23C10/23045
Tension secteur	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection	I
Consommation électrique	950W
Remplissage maximum du réservoir d'eau (MAX)	environ 1,5 litres
Pression	15 bar
Arrêt automatique	après 30 minutes

Garantie de HAC BV

Cher client,

Vous bénéficiez d'une garantie légale sur cet appareil dans votre pays à compter de la date d'achat. En cas de défaut de ce produit, vous disposez de droits légaux à l'encontre du vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie décrite ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie s'applique à partir de la date d'achat. Conservez soigneusement le reçu. Il vous servira de preuve d'achat.

Si un défaut matériel ou de fabrication survient pendant la période de garantie légale à compter de la date d'achat de ce produit, nous nous engageons, à notre discrétion, à réparer ou à remplacer le produit gratuitement ou à rembourser le prix d'achat. La condition préalable à cette garantie est que l'appareil défectueux et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés pendant la période de garantie légale stipulée et qu'une brève description de la nature du défaut et de la date à laquelle il s'est produit soit donnée.

Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit (si celui-ci n'est pas en stock, nous vous rembourserons). La réparation ou le remplacement du produit ne fait pas courir une nouvelle période de garantie.

Période de garantie et droits légaux en cas de défaut

La période de garantie n'est pas prolongée par cette garantie. Cela vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Les dommages et défauts déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Les frais de réparation seront facturés après l'expiration de la période de garantie.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec le plus grand soin sur la base de normes de qualité strictes et a été soigneusement inspecté avant d'être livré.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces du produit soumises à une usure normale et donc considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages causés aux pièces cassables telles que les interrupteurs, les piles ou les pièces en verre.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé, utilisé de manière incorrecte ou réparé. Pour une utilisation compétente du produit, toutes les instructions décrites dans le mode d'emploi doivent être suivies à la lettre. Les utilisations et actions déconseillées ou mises en garde dans le mode d'emploi doivent être évitées à tout prix.

Le produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à des fins commerciales. L'utilisation incorrecte et la manipulation incompétente, l'usage de la force et les réparations qui ne sont pas effectuées par une personne désignée par nous ou par une entreprise agréée annulent la garantie.

Importateur
H.A.C. BV
1183AS - 14
Amstelveen
Pays-Bas
www.hollandasia.com