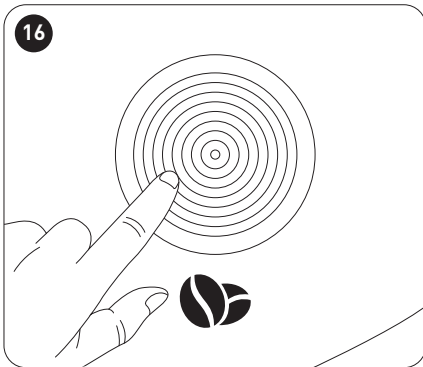
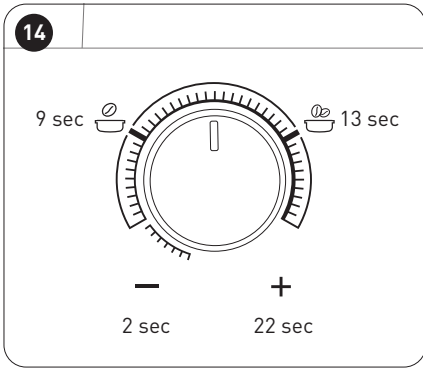
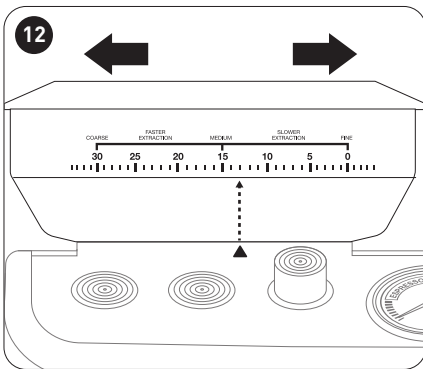
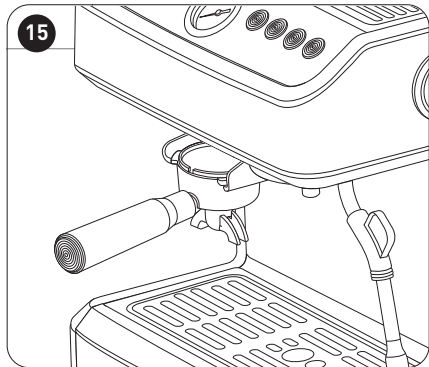
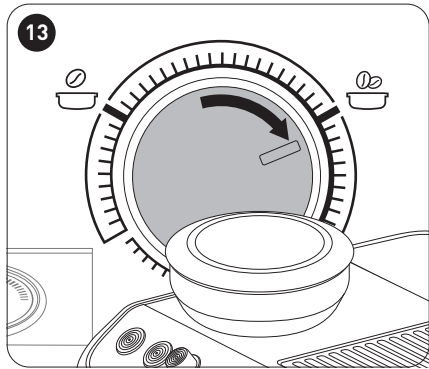
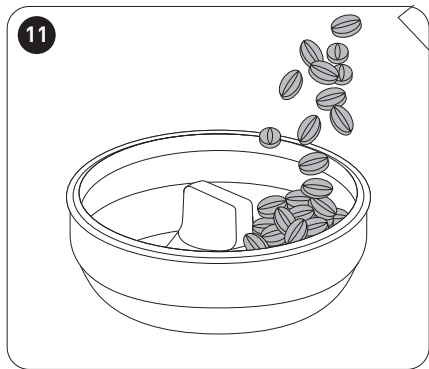




EN

WARRANTY CONDITIONS

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr



2/2

07/2025-01

Coffee maker with grinder
Machine à café à grain
Koffiezetapparaat met koffiemolen
Cafetera con molinillo

10009378 - PUMPGRINDER M1

INSTRUCTIONS FOR USE02

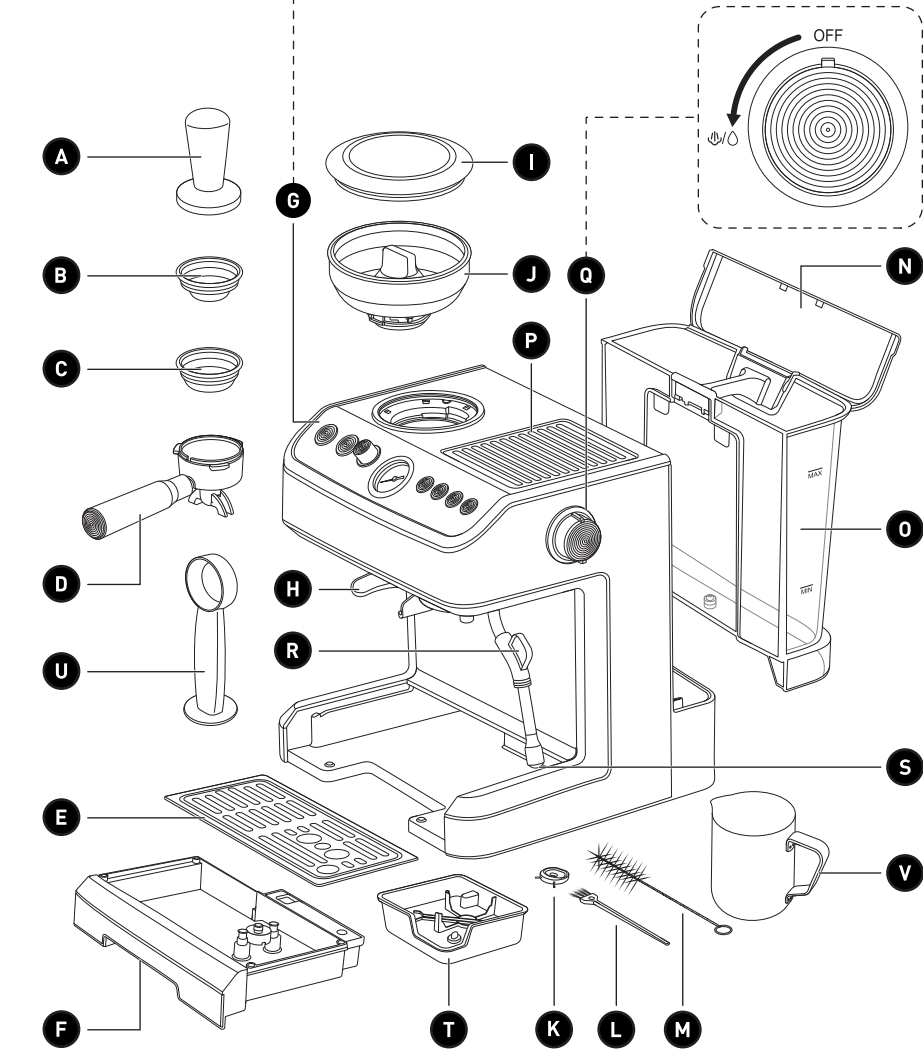
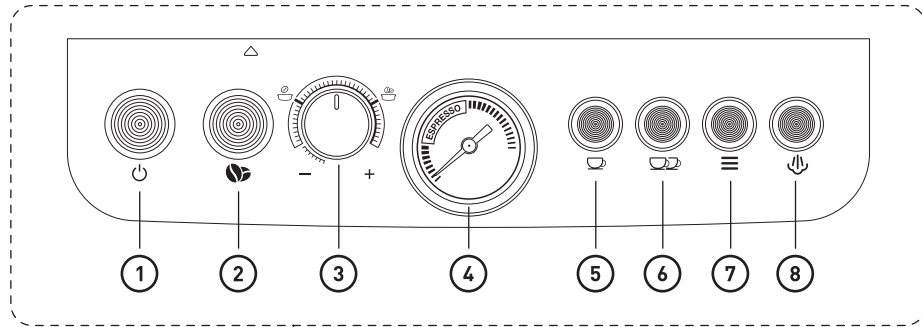
CONSIGNES D'UTILISATION16

GEBRUIKSAANWIJZINGEN32

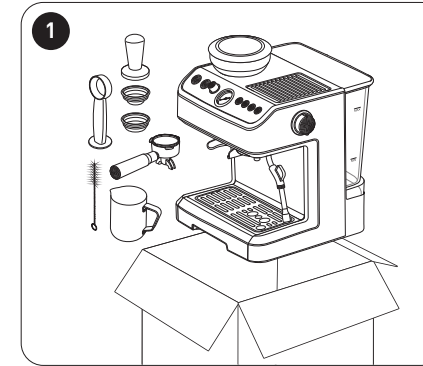
INSTRUCCIONES DE USO46

VALBERG

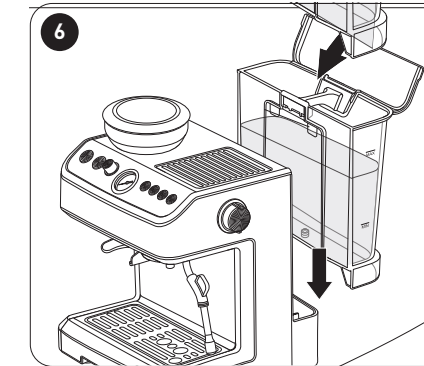
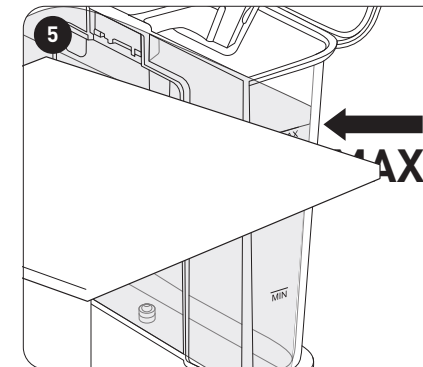
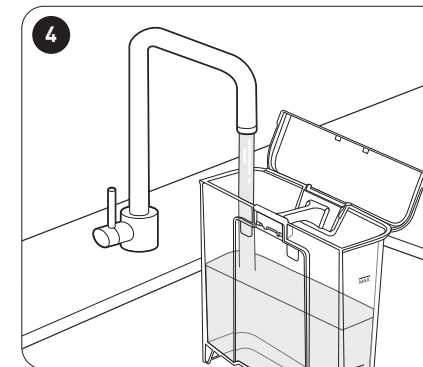
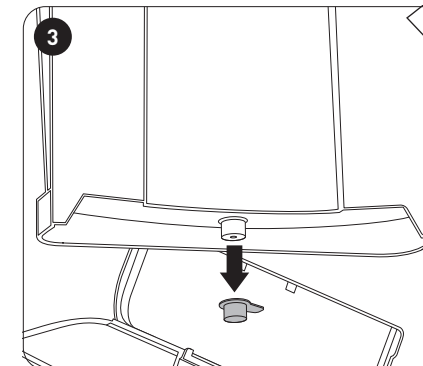
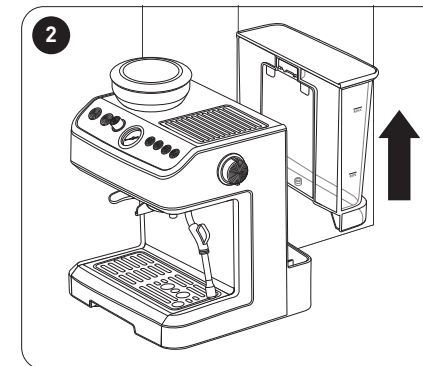




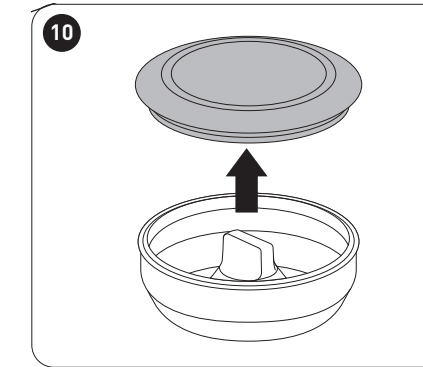
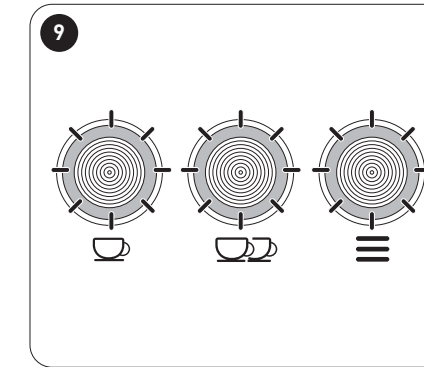
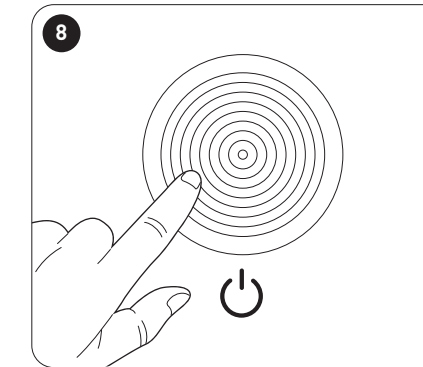
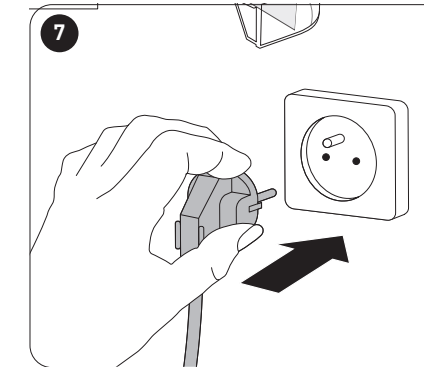
**What's in the box / Contenu de l'emballage /
Wat zit er in de verpakking / Contenido de la caja**



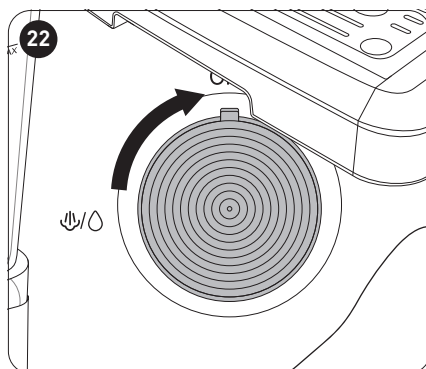
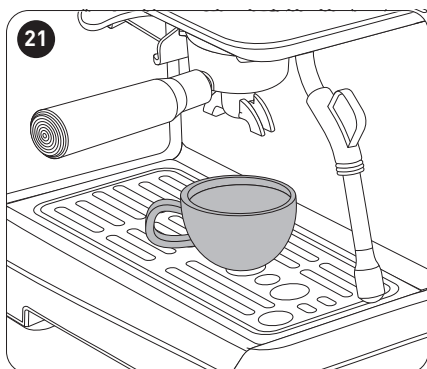
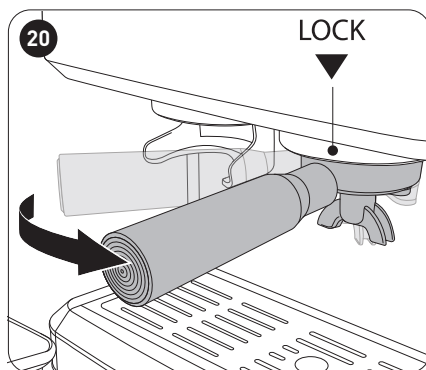
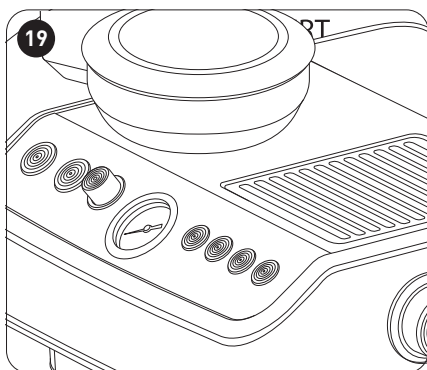
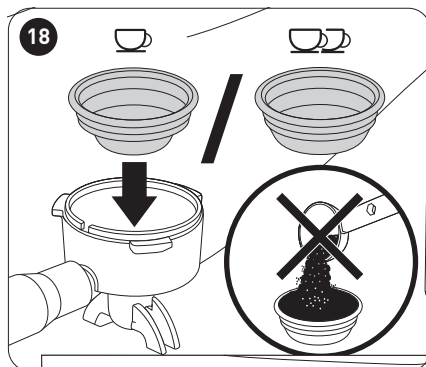
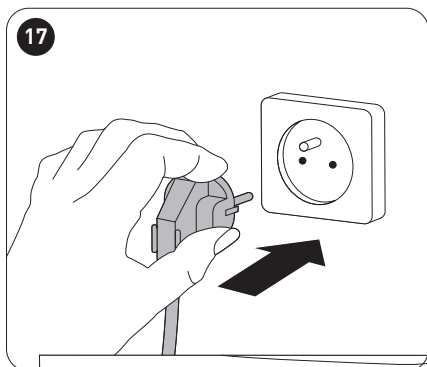
**Fill the water tank / Remplissage du réservoir d'eau /
Het waterreservoir vullen / Llenar el depósito de agua**

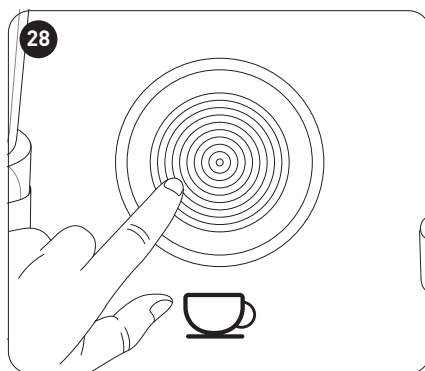
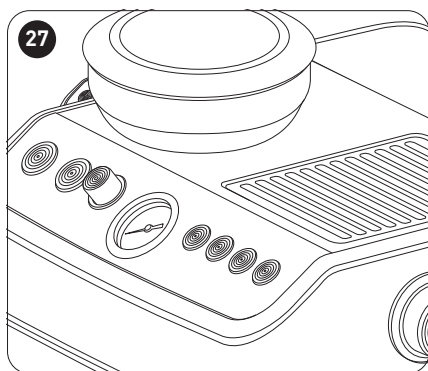
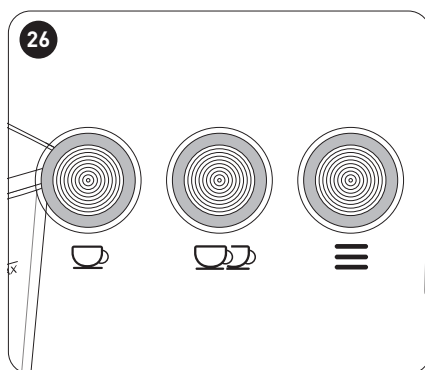
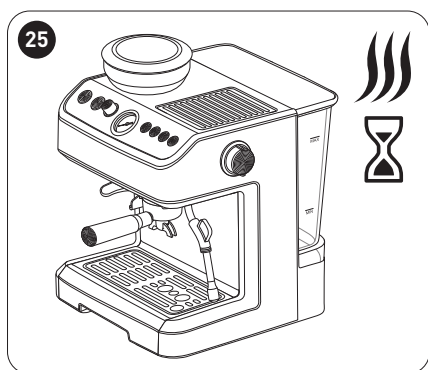
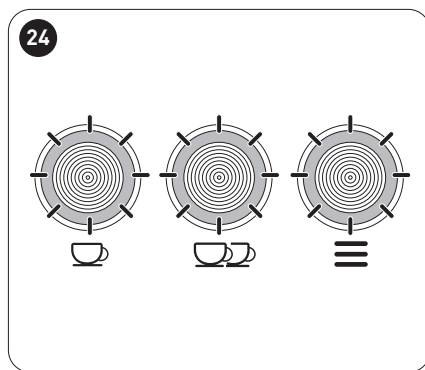
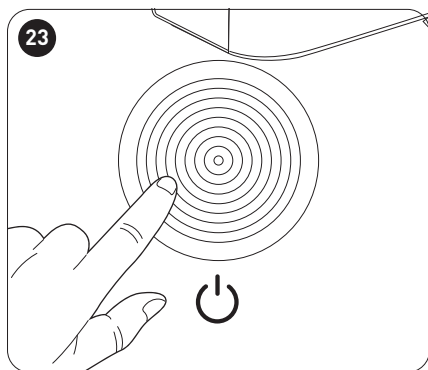


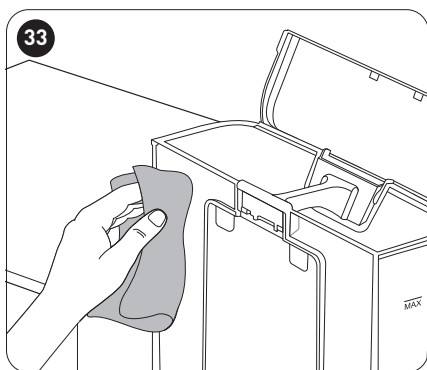
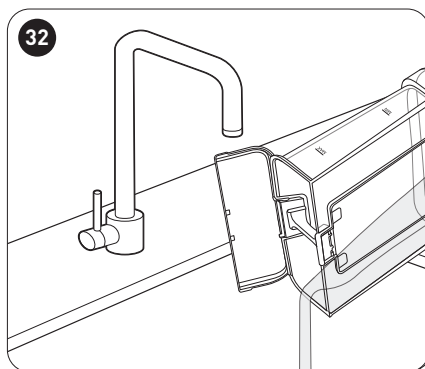
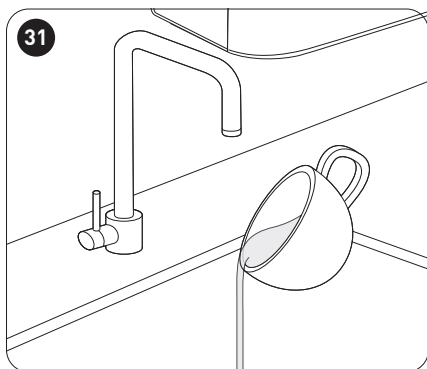
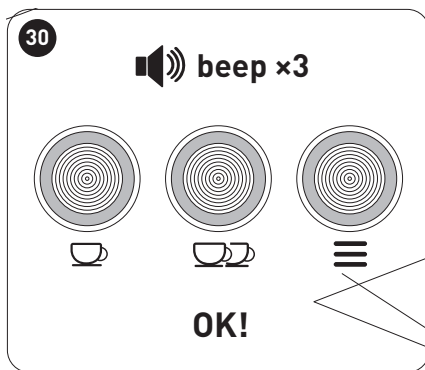
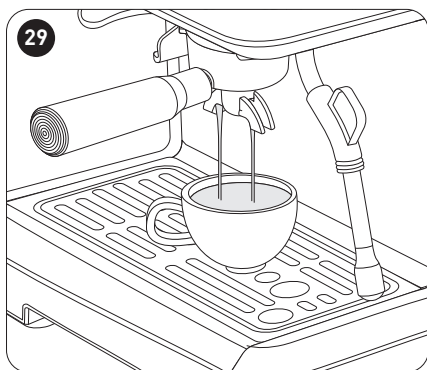
**Grind coffee beans / Broyage des grains de café /
Koffiebonen malen / Moler granos de café**



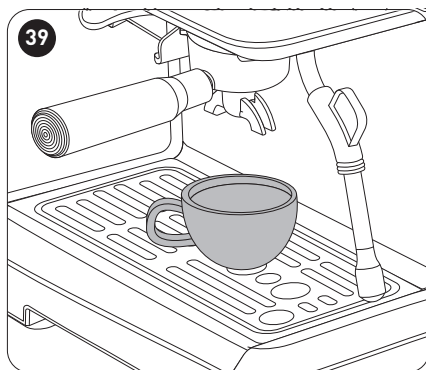
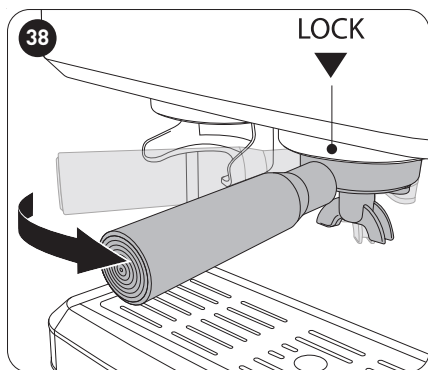
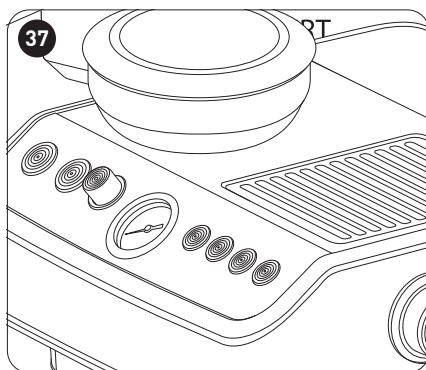
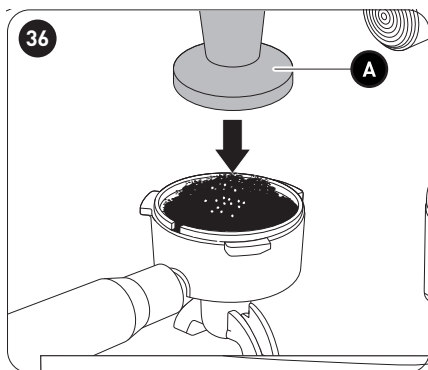
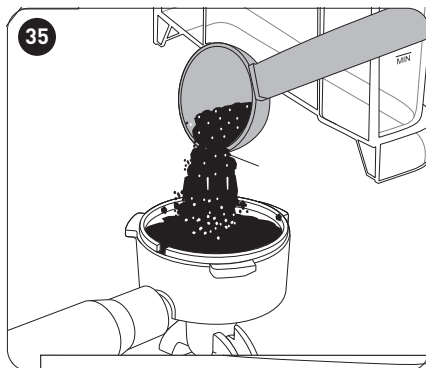
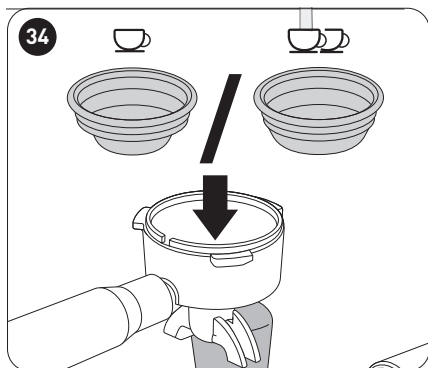
Preheat / Préchauffage / Voorverwarmen / Precalentar

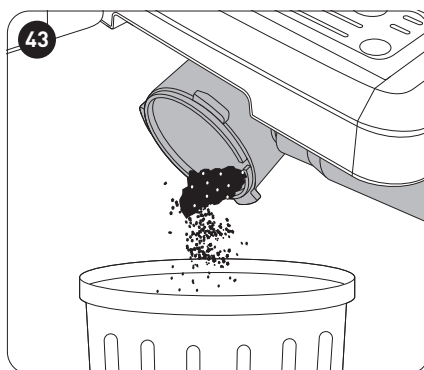
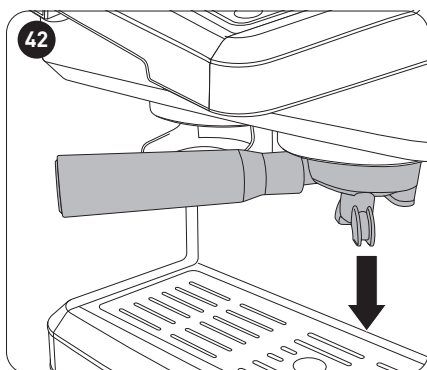
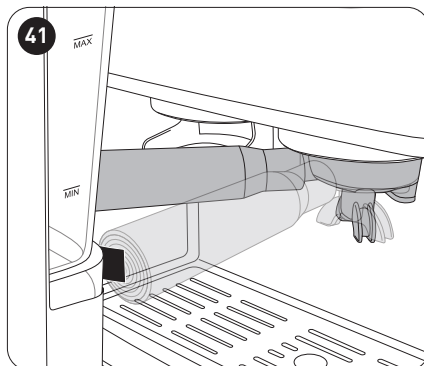
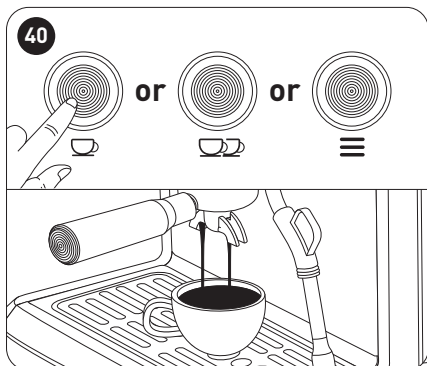




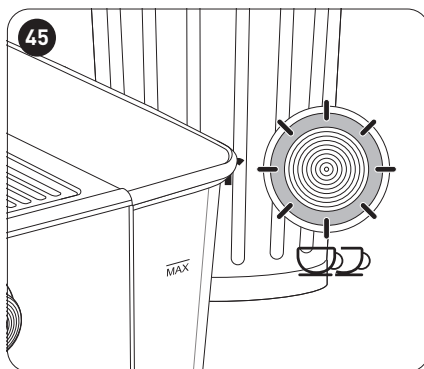
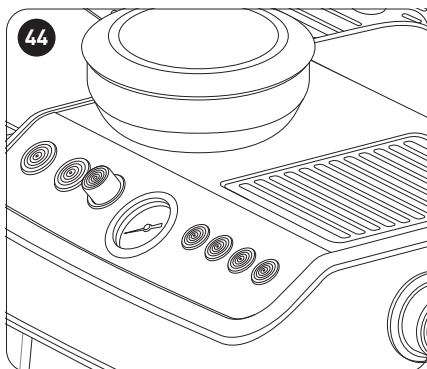


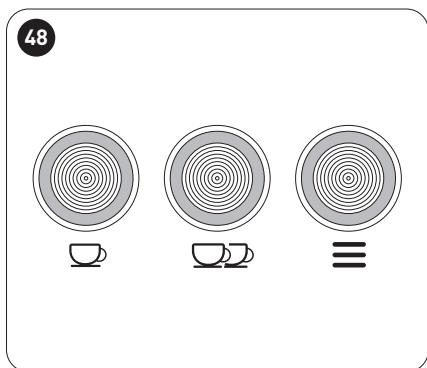
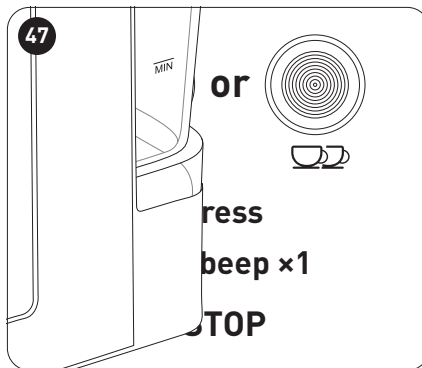
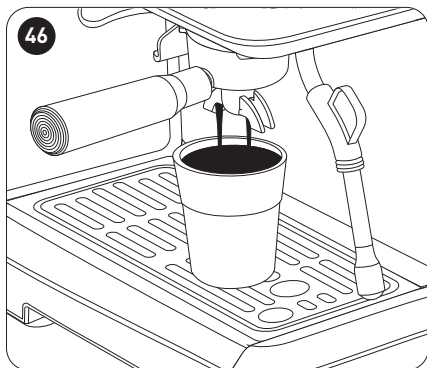
**Make coffee / Préparation du café / Koffie zetten /
Preparar café**



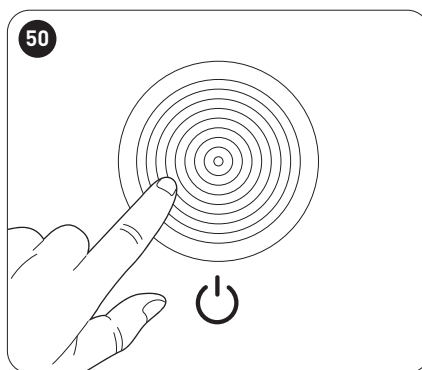
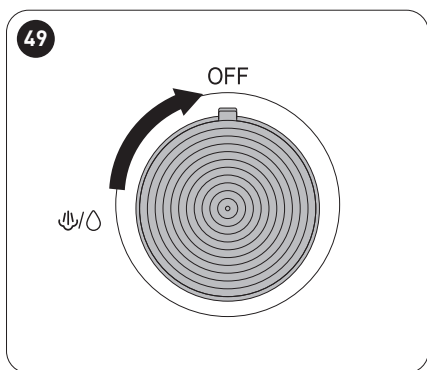


Set the coffee cup size / Réglage de la taille de la tasse de café / Formaat van koffiekopje instellen / Ajustar el tamaño de la taza de café

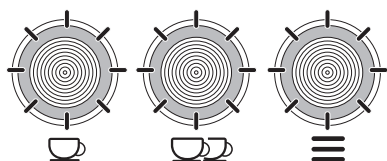




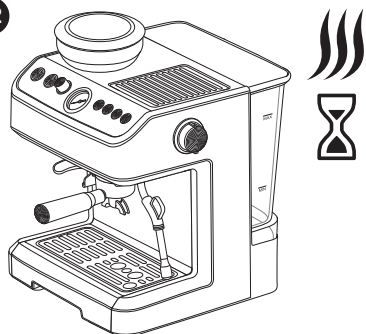
Make hot water / Préparation d'eau chaude / Heet water maken / Preparar agua caliente



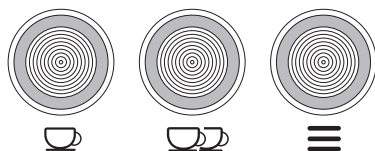
51



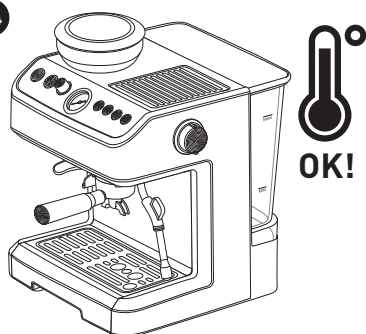
52



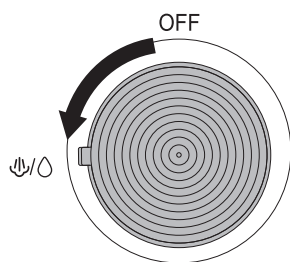
53



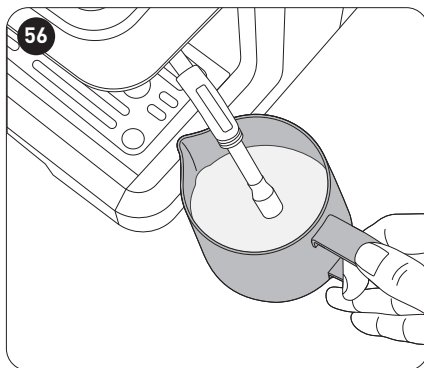
54

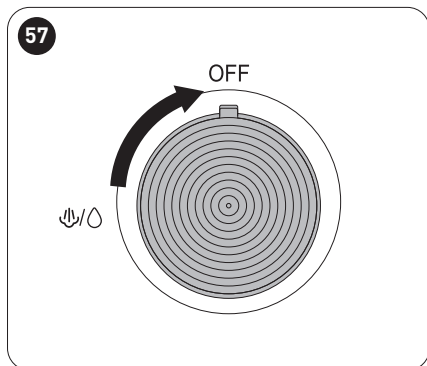


55

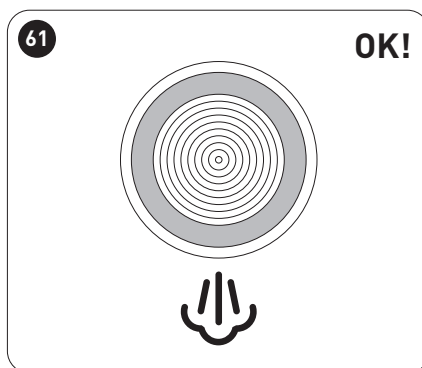
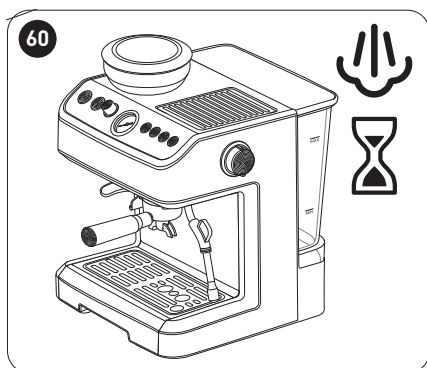
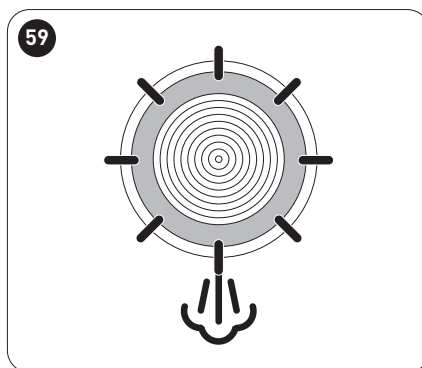
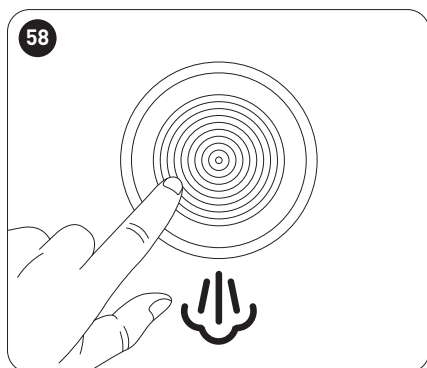


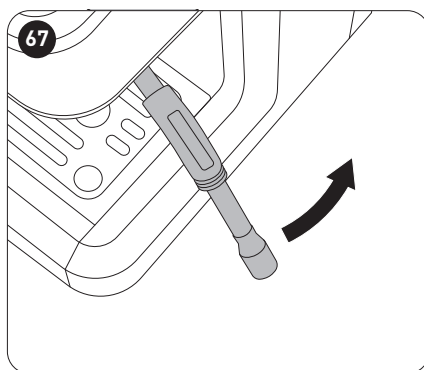
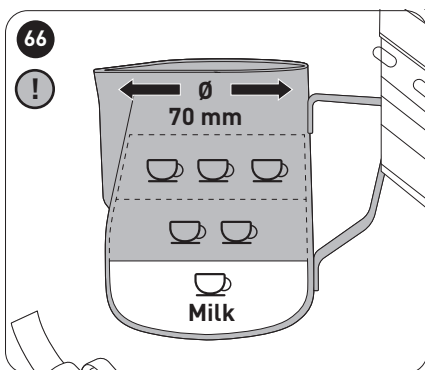
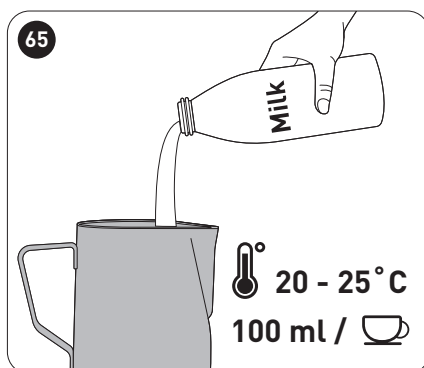
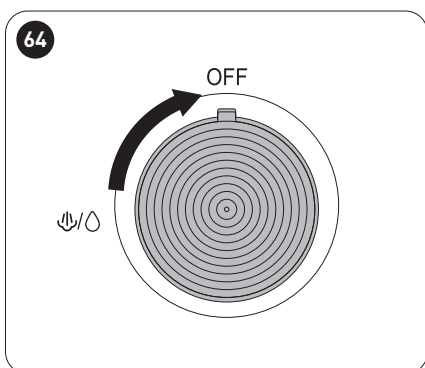
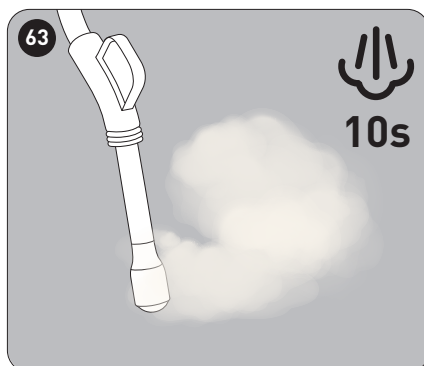
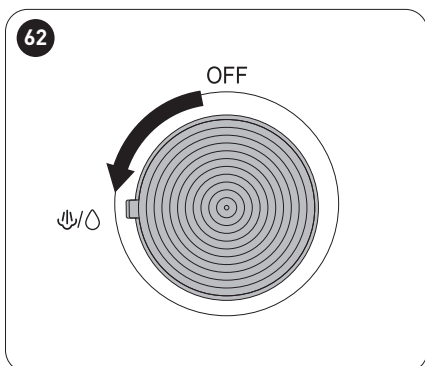
56

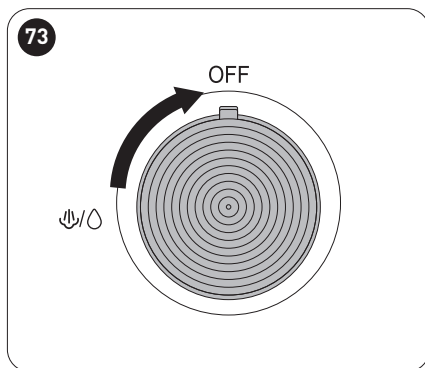
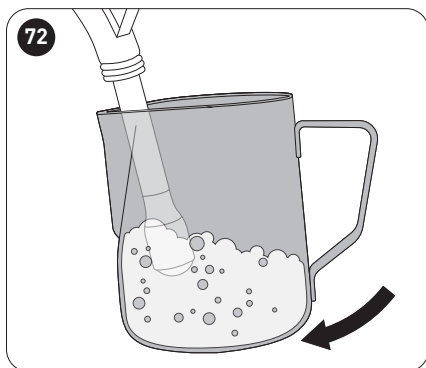
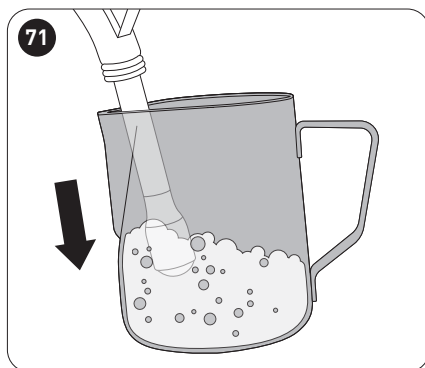
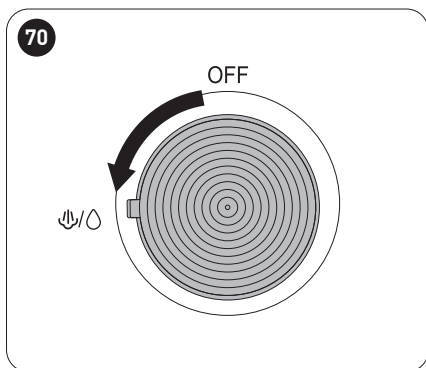
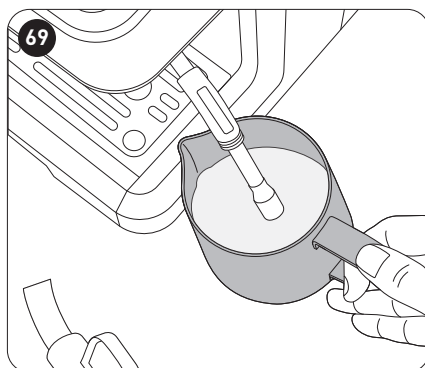
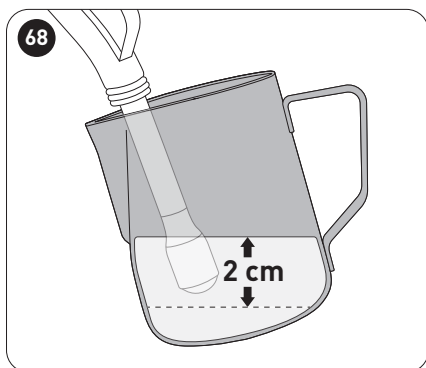


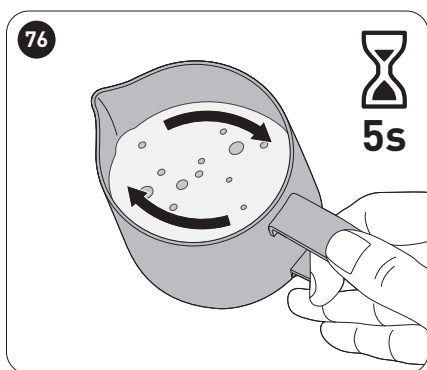
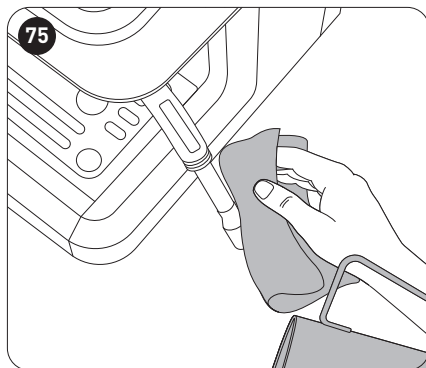
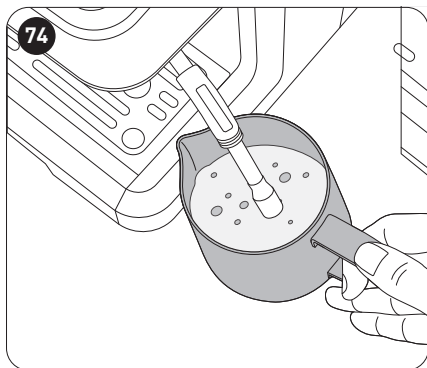


**Froth milk / Moussage du lait / Melk opschuimen /
Espumar leche**

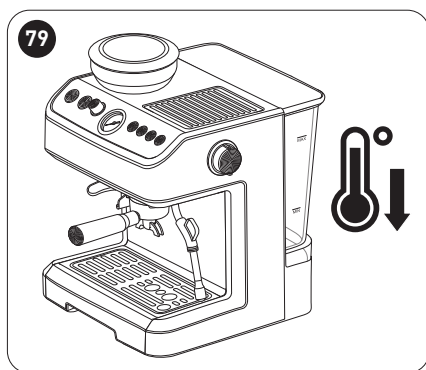
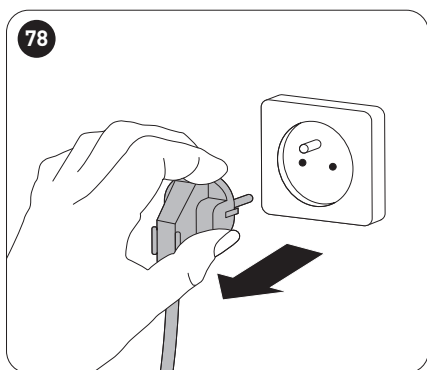


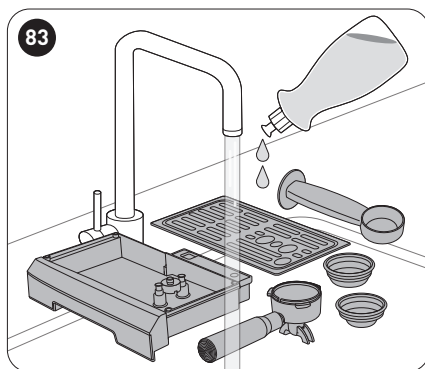
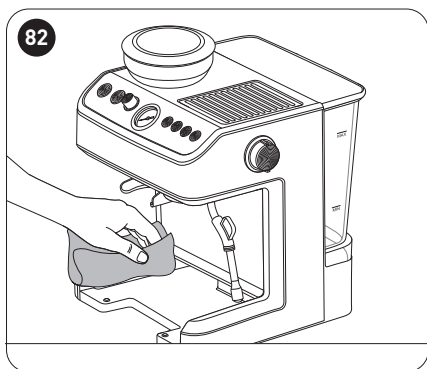
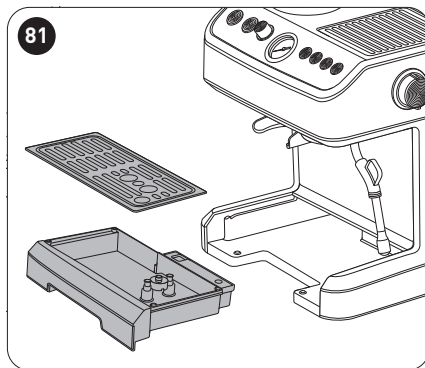
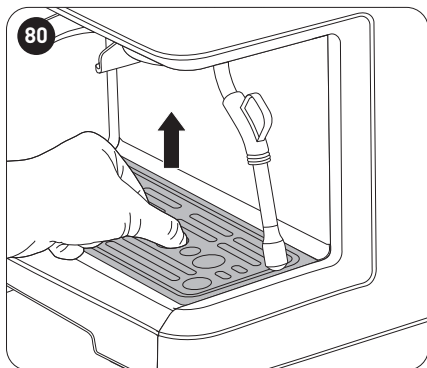




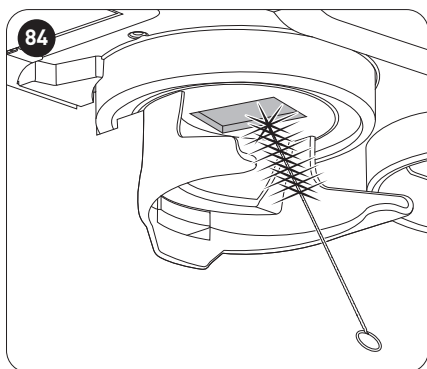


Cleaning / Nettoyage / Reiniging / Limpieza

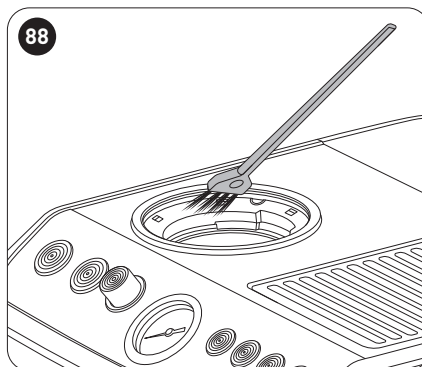
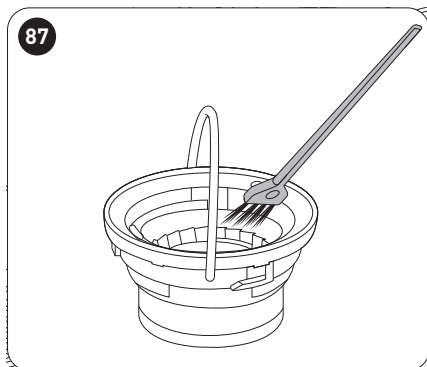
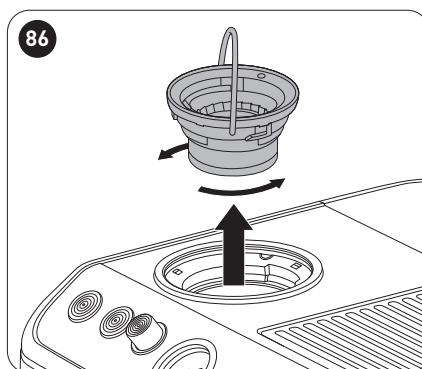
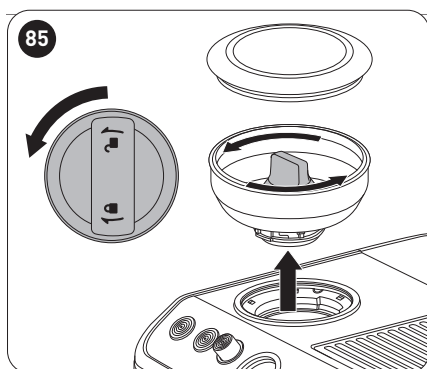




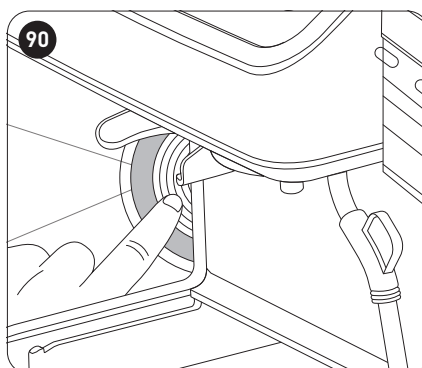
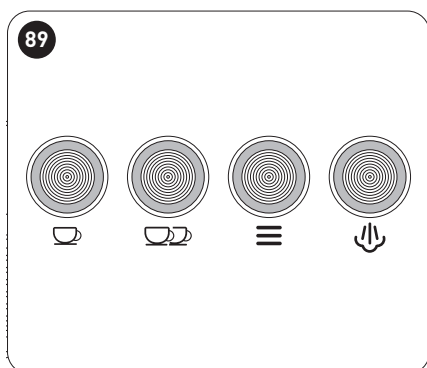
**Clean the grinding outlet / Nettoyage de la sortie de
broyage / Koffiemolenuitloop reinigen / Limpiar la salida
de molienda /**

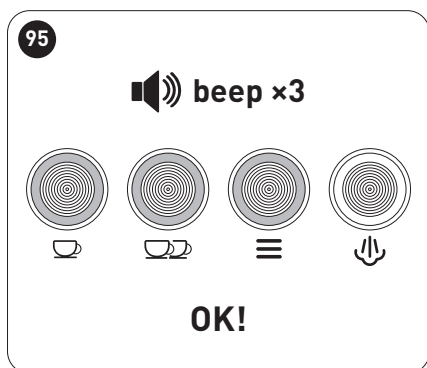
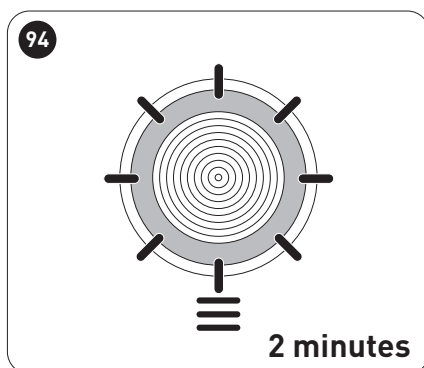
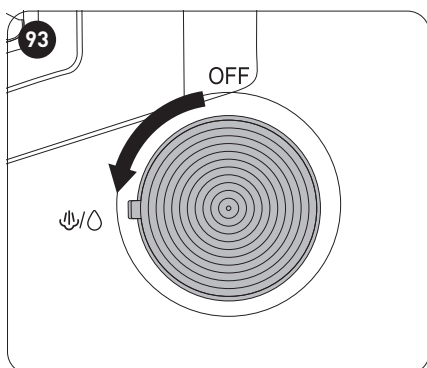
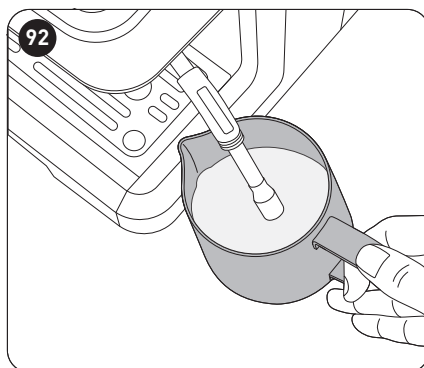
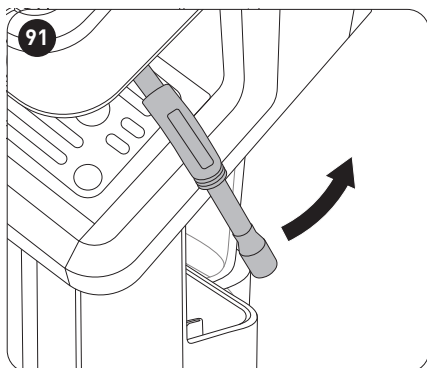


**Clean the grinding wheel / Nettoyage du broyeur /
Maalschijf reinigen / Limpiar la rueda de molienda**

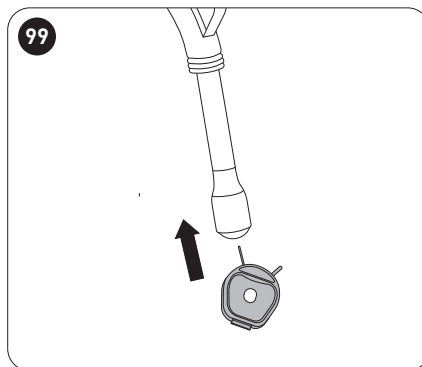
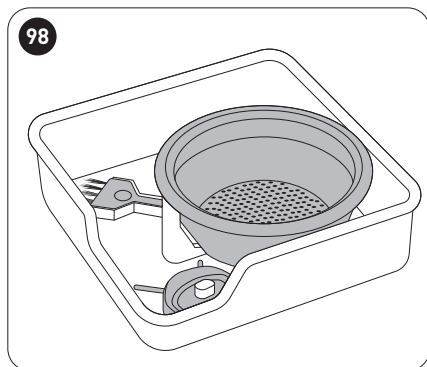
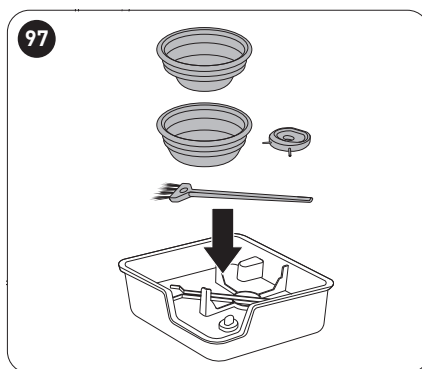
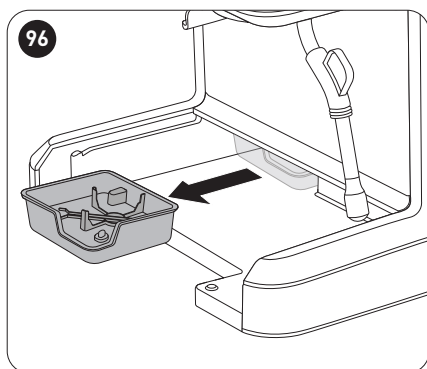


Descaling / Détartrage / Ontkalken / Descalcificaci  n

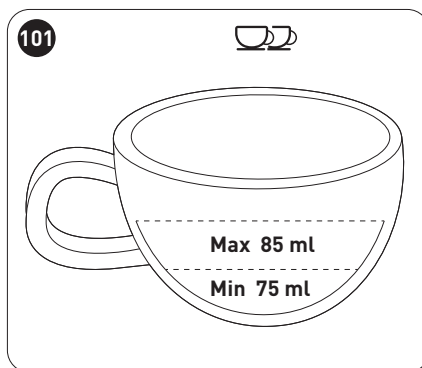
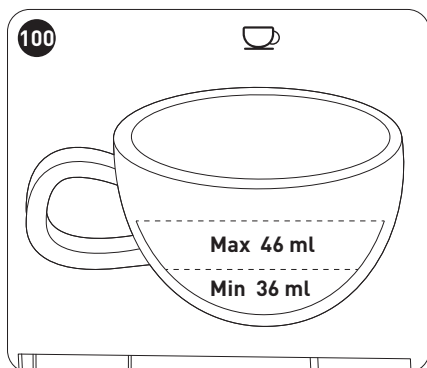




Storage / Rangement / Opslag / Almacenamiento



Single/Double coffee cup / 1 tasse/2 tasses / Enkel/Dubbel koffiekopje / Taza de café individual/doble





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product usage
Specifications

B

Product usage

Before first use
Auto power off
Filling the water tank
Grinding coffee beans
Making espresso
Making hot water
Heating/frothing milk

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Descaling the coffee maker
Reset coffee maker
Indicator lights
Troubleshooting
Storage

Before using the unit, carefully read both the Manual and Regulatory Warnings booklet. Keep these instructions for future reference and pass them onto any new owners of the unit.

Parts

- A** Coffee powder hammer
- B** Portafilter basket (1 cup)
- C** Portafilter basket (2 cups)
- D** Portafilter
- E** Drip plate
- F** Drip tray
- G** Control panel
- 1** On/Off button with indicator light
- 2** Grind button with indicator light
- 3** Grind adjustment knob
- 4** Pressure gauge
- 5** 1-cup brew button with indicator light
- 6** 2-cup brew button with indicator light
- 7** Manual brew button with indicator light
- 8** Steam button with indicator light

- H** Ground coffee basket
- I** Bean container cover
- J** Bean container with lock/unlock knob
- K** Steam nozzle through-hole needle
- L** Cleaning brush
- M** Round brush
- N** Water tank cover
- O** Water tank
- P** Cup warming area
- Q** Steam control knob
- R** Frothing pipe handle
- S** Frothing pipe
- T** Storage box
- U** Measuring spoon
- V** Stainless steel milk jug

Product usage

- This product is designed for grinding coffee beans, brewing coffee and boiling water. It must not be used for any other purposes. It is intended for household use only and should not be used for commercial purposes. Any other use may damage the product or cause injury.

Specifications

Model:	10009378 - PUMPGRINDER M1
Supply voltage:	220-240V~, 50-60Hz
Power consumption:	Heating: 1350W, Motor: 110W
Off mode power consumption:	0.3W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	30 minutes
Tank capacity:	2.8L
Protection class:	Class I

Before first use

Remove all packaging before use (**Fig. 1**).

- Place the unit on a stable, level, non-slip, heat-resistant surface.
- Do not position the unit near the edge of a countertop where it could accidentally fall off.
- Do not place the unit on a hot surface such as a stove.
- Unwind the power cord fully.
- Clean the unit to remove any residues from the manufacturing process. The appliance may give off a slight odour when you start using it. This is normal due to its newness and does not indicate a manufacturing defect or danger.
- To ensure the first cup of coffee tastes excellent, we recommend that you rinse the coffee maker 2 to 3 times by using the brew function before making your first cup of coffee (**Fig. 2** to **Fig. 6** and **Fig. 17** to **Fig. 33**).



NOTE: When using for the first time, the unit may not produce water, resulting in the product entering a water-deficient protection state. In case the unit does not produce water when first use, continue to press the brew button until the unit produces water. This may take up to 3 cycles of brewing, and if the unit still does not produce water, we recommend you contact the after-sales service centre.

Notes on illustrations:

- Do not fill the water tank with water exceeding the **MAX** mark on the water tank (**Fig. 5**).
- Do not put coffee into the portafilter basket when rinsing before first use (**Fig. 18**).
- Make sure the portafilter is securely fixed in the locked () position (**Fig. 20**).
- Place a coffee cup (not provided) on the drip plate, making sure it is placed under the spout of the portafilter (**Fig. 21**).
- Make sure the steam control knob is in the **OFF** position before powering on the coffee maker (**Fig. 22**).
- After the coffee maker is plugged into a mains outlet, press the **On/Off button** on the control panel (**Fig. 23**), all the indicator lights on the control panel flashes (**Fig. 24**). The coffee maker starts to preheat. When all indicator lights stop flashing, the preheating is done (**Fig. 26**).



NOTE: On initial use or when there is air in the unit, a noise may be heard for about 20 seconds as the water pumps through the coffee maker.

Auto power off

If there is no operation within 30 minutes, the coffee maker will power off automatically.

Filling the water tank



WARNING: Do not operate the coffee maker when there is no water in the tank. Add water timely when the water level is below the **MIN** level marked on the tank.

- Fill the water tank with fresh water and take care not to exceed the **MAX** level marked on the tank (**Fig. 2** to **Fig. 6**). Alternatively, fill the tank without removing it by pouring fresh water into the tank directly from a jug.



NOTE: It is normal for there to be water in the space under the tank. Dry it regularly with a clean sponge.

Grinding coffee beans



WARNING: The grinding system can only be used for grinding coffee beans.

We recommend you use moderately roasted coffee beans and make sure the beans are clean. Unused beans need to be sealed to protect them from moisture.

- After the coffee maker is plugged into a mains outlet (**Fig. 7**), press the **On/Off button** on the control panel (**Fig. 8**), the 3 indicator lights (☐, ☐☐ and ☐☐☐) on the control panel flash (**Fig. 9**). When the 3 indicator lights stop flashing, the coffee maker is ready for grinding.
- To start grinding coffee bean, follow the steps in **Fig. 10** to **Fig. 16**.



NOTE:

- Default gear: Single-cup gear at 13-15 gear, and double-cup gear at 11-13 gear (**Fig. 12**).
- Minimum grinding time is 2 seconds, with single cup for 9 seconds and double cup for 13 seconds, and the maximum grinding time is 22 seconds (**Fig. 14**).

Making espresso

Preheating

Each time before making a cup of good hot espresso coffee, we recommend you warm the coffee maker, including the portafilter, portafilter basket and cup, for example, rinse them with hot water, so that your coffee will not be affected by the parts that are cold. Then, follow the steps in **Fig. 2** to **Fig. 6** and **Fig. 17** to **Fig. 33** for preheating.

**NOTE:**

- After preheating, you can check and make sure the water is preheated by pressing the brew button, and when the water comes out from the spout, the coffee maker is ready to start brewing your coffee.
- On initial use or when there is air in the unit, a noise may be heard for about 20 seconds as the water pumps through the coffee maker.

Making espresso

For best results, always preheat the water as shown in **Fig. 2** to **Fig. 6**, and **Fig. 17** to **Fig. 33**. To start brewing your espresso, follow the steps in **Fig. 34** to **Fig. 43**.

**NOTE:**

- Do not leave the coffee maker unattended whilst brewing coffee, as you may need to reposition the cup to catch the coffee being dispensed or to prevent the coffee from spilling out of the cup.
- You can select 1-cup (☺), 2-cup (☺☺) or manual brewing (☰) by pressing the button. If manual brewing button is pressed, the coffee maker will continue brewing until you press the manual brewing button again to stop.
- Recommended single coffee cup is approximately 36-46ml, and double coffee cup approximately 75-85ml (**Fig. 100** and **Fig. 101**). The maximum operating time for brewing is 60 seconds. The coffee maker will stop automatically when the operating time exceeds 60 seconds.

Setting the coffee cup size

The factory default coffee cup volume is the standard cup volume. You can follow the steps in **Fig. 44** to **Fig. 48** to change it.

Making hot water

You can use the coffee maker to make hot water for warming coffee cup or making tea, or for cooling down the appliance. Follow the steps in **Fig. 2** to **Fig. 6** and **Fig. 49** to **Fig. 57**.

Heating/frothing milk

You will get a cup of latte or cappuccino when you top up the espresso with frothed milk. You will need a milk jug for frothing. Do not overfill the milk jug as the milk volume increases when you add steam to heat and froth it. Use a large cup that is big enough for the espresso with the frothed milk.

1. After preparing your espresso, follow the steps in **Fig. 2** to **Fig. 6** and **Fig. 17** to **Fig. 33** to preheat the coffee maker.
2. Follow the steps in **Fig. 58** to **Fig. 64** to heat up and build up steam pressure.
3. Follow the steps in **Fig. 65** to **Fig. 77** to start frothing milk.

**WARNING!**

- Never turn the steam control knob rapidly, as the steam will accumulate rapidly in a short time. This may increase the potential of the risk of explosion (**Fig. 62**).
- **Test if the temperature is too high in the coffee maker:** After using the “Steam” function for frothing milk, press the brew button and if the brew button (☕) indicator light and the steam button (👉) indicator light blink fast together, it means the temperature of the appliance is too high and the appliance needs to be turned off. Allow it to rest for at least 5 minutes or use the “Making hot water” function (**Fig. 49** to **Fig. 57**) to cool down the appliance.



CAUTION: Hot steam can cause burns! Keep your hands and face away from the end of the frothing pipe where the nozzle releases steam.

**NOTE:**

- Fill the milk jug with about 100 ml of milk for one cup of cappuccino. We recommend you use whole milk at refrigerated temperature (**Fig. 65**). When choosing the size of the milk jug, we recommend that the diameter of the jug should not be less than 70mm (±5mm), and bear in mind that the milk increases in volume by 2 times. Make sure the height of the jug is enough.
- Clean the frothing pipe with a wet sponge or cloth immediately after the steam stops generating. Be careful of the remaining hot steam (**Fig. 75**).

Cleaning and maintenance

Follow the steps in **Fig. 78** to **Fig. 83** to clean the appliance.



WARNING!

- To prevent the risk of electrocution, unplug the appliance from the mains supply before cleaning.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning.
- Do not immerse the appliance, power cable or plug in water or any other liquids as they contain electrical components.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.
- Dry all parts thoroughly and reassemble before using the appliance.

Cleaning the grinding outlet

Use the round brush to clean the coffee bean grinding outlet (**Fig. 84**).

Cleaning the grinding wheel

Use the cleaning brush to clean the coffee bean grinding wheel (**Fig. 85** to **Fig. 88**).

Descaling the coffee maker



NOTE:

- Regular descaling can avoid the shortening of the coffee maker's expected life span.
- The frequency required for descaling will vary depending on the hardness of the water and how often you use the coffee maker.
- Only use descalers that are made for this specific purpose and follow the manufacturer's instructions carefully.
- Using filtered water will reduce the amount of scale accumulating in the coffee maker.

We recommend you descale the coffee maker every 2 to 3 months. When the coffee maker needs descaling, all four indicator lights will light up to alert you (**Fig. 89**). After descaling is done, the steam button will go off (**Fig. 95**) indicating the coffee maker is in normal operating condition.

1. Fill the water tank up to the **MAX** mark on the water tank (**Fig. 2** to **Fig. 6**), and then add the descaler as per manufacturer's instructions.
2. Follow the steps in **Fig. 17** to **Fig. 33** to preheat the coffee maker.
3. Follow the steps in **Fig. 89** to **Fig. 95** to perform descaling.



WARNING: While descaling is in progress, the water will release from the frothing pipe. If you want the water to release from the coffee outlet instead of from the frothing pipe, turn the steam control knob to **OFF** position.



NOTE: Avoid pouring the water/descaler solution into an enamelled water basin. Do not reuse the same solution. In case of unsatisfactory results, repeat the steps above.

- Alternatively, you can follow the steps above and clean the coffee maker with a vinegar solution comprising 3 cups of white vinegar and then water up to the **MAX** mark (**Fig. 5**).

Reset coffee maker

If you want to reset all functions of the coffee maker to its default settings, press and hold  and  together for 3 seconds, the 3 indicator lights (,  and ) flash and you hear three beeps. When all indicator lights turn off, the coffee maker is reset to its default settings.

Indicator lights

Indicator lights	On/Flashing	Indication
 ,  , 	Flash slowly	The coffee maker is preheating.
 ,  ,  , 	Flash quickly	- The coffee maker requires descaling. - The coffee maker is preheating and the steam knob is turned on. Turn the steam knob to OFF position and let the coffee maker cool down.
 , 	Flash quickly	Contact the after-sales service centre.
 , 	Steady on	
 ,  , 	Flash quickly for 3 times	The coffee maker enters water-deficient protection state. Perform the brewing function and continue to press the brew button until the unit produces water. This may take up to 3 cycles of brewing, and if the unit still does not produce water, we recommend you contact the after-sales service centre.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Water leaks from the bottom of the coffee maker.	There is too much water in the drip tray.	Empty and clean the drip tray. If this does not resolve the issue, contact your nearest service centre.
Water leaks out of the side of the metal filter or filter holder.	Coffee grounds on the portafilter rim are preventing a tight seal around the portafilter.	Remove excess coffee grounds.
The coffee tastes vinegary.	- Incorrect cleaning. - The coffee is stored in a hot or wet environment or for too long and has gone off.	- Clean the coffee maker as shown in the "Before first use" section. - Store coffee powder in an air tight jars in a cool, dry place, such as in the fridge.
The coffee maker is not turning on.	The power is incorrectly connected.	Plug the power plug into a mains socket, making sure that the plug is firmly inserted.
The frothing pipe is not frothing the milk.	- The coffee maker has not been preheated. - The container is too large and not the correct shape. - The wrong type of milk is used. - The frothing pipe is blocked	- Press the steam button to activate the frothing pipe. Wait until the indicator light of the steam button to stop flashing and lights up steadily on the control panel. - Use a tall, narrow jug. - Use whole or semi-skimmed milk. - Use the steam nozzle through-hole needle to unblock it.

Storage



WARNING: Before storing the appliance, unplug it from the mains socket and allow it to cool completely.

- If you do not plan to use the appliance for a long time, we recommend that you clean it and then store it in its original packaging in a cool, dry place, away from direct sunlight, excessive dirt and dust, and out of the reach of children or pets.
- There is a storage box for you to store the accessories, for example, the cleaning brush and the steam nozzle through-hole needle (**Fig. 96** to **Fig. 98**).
- In case the steam pipe is blocked, use the steam nozzle through-hole needle to unblock it (**Fig. 99**).

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Utilisation du produit
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Arrêt automatique
Remplissage du réservoir
Broyage des grains de café
Préparation d'un espresso
Préparation d'eau chaude
Chauffage/moussage du lait

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Détartrage de la machine à café
Réinitialisation de la machine à café
Voyants
Guide de dépannage
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le mode d'emploi et le livret d'avertissements réglementaires. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le à tout nouveau propriétaire de l'appareil.

Pièces

- A** Tasseur à café
- B** Panier de porte-filtre (1 tasse)
- C** Panier de porte-filtre (2 tasses)
- D** Porte-filtre
- E** Plaque d'égouttement
- F** Bac d'égouttement
- G** Panneau de commande
- 1** Bouton Marche/Arrêt avec voyant
- 2** Bouton de broyage avec voyant
- 3** Bouton de réglage de la mouture
- 4** Manomètre
- 5** Bouton 1 tasse avec voyant
- 6** Bouton 2 tasses avec voyant
- 7** Bouton de préparation manuelle avec voyant

- 8** Bouton de vapeur avec voyant
- H** Panier à café moulu
- I** Couvercle du bac à grains
- J** Bac à grains avec bouton de verrouillage/déverrouillage
- K** Aiguille de buse vapeur avec trou
- L** Brossette de nettoyage
- M** Brosse ronde
- N** Couvercle du réservoir d'eau
- O** Réservoir d'eau
- P** Zone de maintien au chaud pour tasse
- Q** Bouton de contrôle de la vapeur
- R** Poignée de la buse de moussage
- S** Buse de moussage
- T** Bac de rangement
- U** Cuillère de dosage
- V** Pichet à lait en acier inoxydable

Utilisation du produit

- Cet appareil est conçu pour moulinner des grains de café, préparer du café et faire bouillir de l'eau. Il ne doit être utilisé à aucune autre fin. Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à un usage commercial. Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	10009378 - PUMPGRINDER M1
Tension :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	Chauffage : 1 350 W, Moteur : 110 W
Consommation d'énergie en mode d'arrêt :	0,3 W
Période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode d'arrêt :	30 minutes
Capacité du réservoir :	2,8 L
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation (**Fig. 1**).

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane, antidérapante et résistant à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil à proximité du rebord du plan de travail, car il pourrait accidentellement tomber.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude comme une cuisinière.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Nettoyez l'appareil pour éliminer tout résidu issu du processus de fabrication. L'appareil peut émettre une légère odeur lorsque vous commencez à l'utiliser. Cela est normal et est dû au fait que l'appareil est neuf. Cela n'indique pas un vice de fabrication ou un danger.
- Pour garantir une excellente saveur pour la première tasse de café, nous vous recommandons de rincer la machine à café 2 à 3 fois en utilisant la fonction de préparation de café avant de préparer la première tasse (**Fig. 2 à Fig. 6 et Fig. 17 à Fig. 33**).



REMARQUE : Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait ne pas produire d'eau, ce qui déclenchera le mode de protection activé en l'absence d'eau. Si cela se produit, continuez à appuyer sur le bouton de préparation du café jusqu'à ce que l'appareil produise de l'eau. Ce processus pourrait prendre jusqu'à 3 cycles de préparation. Si l'appareil ne produit alors toujours pas d'eau, nous vous recommandons de contacter le centre de service après-vente.

Remarque sur les illustrations :

- Ne dépassez pas le repère de niveau **MAX** du réservoir d'eau lorsque vous le remplissez (**Fig. 5**).
- N'ajoutez pas de café au panier de porte-filtre lorsque vous effectuez un rinçage avant la première utilisation (**Fig. 18**).
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement enclenché en position de verrouillage (**Q**) (**Fig. 20**).
- Placez une tasse à café (non fournie) sur la plaque d'égouttement, en vous assurant qu'elle se trouve bien sous le bec verseur du porte-filtre (**Fig. 21**).
- Veillez à ce que le bouton de contrôle de la vapeur se trouve sur la position d'arrêt **OFF** avant de mettre la machine à café en marche (**Fig. 22**).
- Une fois la machine à café branchée sur une prise secteur, appuyez sur le **bouton Marche/Arrêt** du panneau de commande (**Fig. 23**). Tous les voyants du panneau de commande clignoteront alors (**Fig. 24**). La machine à café commence le préchauffage. Une fois que tous les voyants cessent de clignoter, le préchauffage est terminé (**Fig. 26**).



REMARQUE : Lors de l'utilisation initiale ou en cas d'air dans l'appareil, un bruit peut se faire entendre pendant environ 20 secondes lorsque l'eau est pompée dans la machine à café.

Arrêt automatique

Si aucune action n'est effectuée dans les 30 minutes, la machine à café s'éteindra automatiquement.

Remplissage du réservoir



AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la machine à café lorsque le réservoir d'eau est vide. Ajoutez de l'eau dès que le niveau d'eau est en dessous du repère **MIN** indiqué sur le réservoir.

- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et veillez à ne pas dépasser le repère **MAX** indiqué sur le réservoir (**Fig. 2 à Fig. 6**). Vous pouvez également remplir le réservoir sans le retirer en y versant directement de l'eau fraîche avec une carafe.



REMARQUE : Il est normal qu'il y ait de l'eau dans l'espace sous le réservoir. Séchez-le régulièrement avec une éponge propre.

Broyage des grains de café



AVERTISSEMENT : Le système de broyage ne peut être utilisé que pour mouliner des grains de café.

Nous vous recommandons d'utiliser des grains de café moyennement torréfiés et de vous assurer que les grains sont propres. Les grains non utilisés doivent être rangés de façon hermétique pour les protéger de l'humidité.

- Une fois la machine à café branchée sur une prise secteur (**Fig. 7**), appuyez sur le **bouton Marche/Arrêt** du panneau de commande (**Fig. 8**). Les 3 voyants (☐, ☐☐ et ☐☐☐) du panneau de commande clignoteront alors (**Fig. 9**). Lorsque les 3 voyants cessent de clignoter, la machine à café est prête pour le broyage.
- Pour commencer à mouliner les grains de café, suivez les étapes illustrées par les images **Fig. 10 à Fig. 16**.

**REMARQUE :**

- Réglage de la mouture par défaut : Le réglage de la mouture par défaut pour 1 tasse est de 13-15 et le réglage pour 2 tasses est de 11-13 (**Fig. 12**).
- La durée de broyage minimale est de 2 secondes, celle pour 1 tasse étant de 9 secondes et celle pour 2 tasses, de 13 secondes. La durée maximale est de 22 secondes (**Fig. 14**).

Préparation d'un expresso

Préchauffage

Avant de préparer une tasse de délicieux expresso chaud, nous vous recommandons de faire préchauffer à chaque fois la machine à café, y compris le porte-filtre, le panier de porte-filtre et la tasse, en les rinçant à l'eau chaude afin que le café ne soit pas affecté par la froideur de ces pièces. Suivez ensuite les étapes illustrées par les images **Fig. 2** à **Fig. 6** et **Fig. 17** à **Fig. 33** pour le préchauffage.

**REMARQUE :**

- Une fois le préchauffage terminé, vous pouvez vous assurer que l'eau est préchauffée en appuyant sur le bouton de préparation du café. Lorsque l'eau coule du bec verseur, la machine à café est prête pour la préparation du café.
- Lors de l'utilisation initiale ou en cas d'air dans l'appareil, un bruit peut se faire entendre pendant environ 20 secondes lorsque l'eau est pompée dans la machine à café.

Préparation d'un expresso

Pour de meilleurs résultats, préchauffez toujours l'eau comme illustré par les images **Fig. 2** à **Fig. 6** et **Fig. 17** à **Fig. 33**.

Pour commencer la préparation d'un expresso, suivez les étapes illustrées par les images **Fig. 34** à **Fig. 43**.

**REMARQUE :**

- Ne laissez pas la machine à café sans surveillance lorsque vous préparez le café, car il vous faudra peut-être repositionner la tasse pour recueillir le café ou pour empêcher qu'il ne déborde de la tasse.
- Vous pouvez sélectionner 1 tasse () , 2 tasses () ou la préparation manuelle () en appuyant sur le bouton correspondant. Si vous avez appuyé sur le bouton de préparation manuelle, la machine à café continuera à préparer du café jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur ce bouton pour arrêter la préparation.
- La taille recommandée pour une tasse simple est d'environ 36- à 46 ml et celle pour une double tasse est d'environ 75 à 85 ml (**Fig. 100** et **Fig. 101**). La durée de fonctionnement maximale pour la préparation du café est de 60 secondes. La machine à café s'arrête automatiquement lorsqu'elle fonctionne depuis plus de 60 secondes.

Réglage de la taille de la tasse de café

Le volume par défaut d'une tasse de café correspond au volume d'une tasse standard. Vous pouvez suivre les étapes illustrées par les images **Fig. 44** à **Fig. 48** pour changer le volume.

Préparation d'eau chaude

Vous pouvez utiliser la machine à café pour obtenir de l'eau chaude afin de chauffer une tasse de café, de préparer du thé ou de refroidir l'appareil. Suivez les étapes illustrées par les images **Fig. 2** à **Fig. 6** et **Fig. 49** à **Fig. 57**.

Chauffage/moussage du lait

En ajoutant de la mousse de lait sur l'expresso, vous obtenez une tasse de café latte ou de cappuccino. Pour faire mousser le lait, il vous faut un pichet à lait. Ne remplissez pas trop le pichet à lait car le volume de lait augmente lorsque vous ajoutez de la vapeur pour le chauffer et le faire mousser. Utilisez une tasse large, assez grande pour contenir l'expresso et la mousse de lait.

1. Après avoir préparé votre expresso, suivez les étapes illustrées par les images **Fig. 2** à **Fig. 6** et **Fig. 17** à **Fig. 33** pour faire préchauffer la machine à café.
2. Suivez les étapes illustrées par les images **Fig. 58** à **Fig. 64** pour faire chauffer la machine et laisser la pression de la vapeur augmenter.
3. Suivez les étapes illustrées par les images **Fig. 65** à **Fig. 77** pour faire mousser le lait.

**AVERTISSEMENT !**

- Ne tournez jamais rapidement le bouton de contrôle de la vapeur, car celle-ci s'accumulera rapidement dans un court laps de temps. Cela peut augmenter le risque d'explosion (**Fig. 62**).
- **Vérifiez que la température n'est pas trop élevée dans la machine à café :** Après avoir utilisé la fonction de vapeur pour faire mousser le lait, appuyez sur le bouton de préparation du café. Si le voyant du bouton de préparation du café () et le voyant du bouton de vapeur () clignotent tous deux rapidement, cela signifie que la température de l'appareil est trop élevée et que l'appareil doit être éteint. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 5 minutes ou utilisez la fonction de préparation d'eau chaude (**Fig. 49 à Fig. 57**) pour refroidir l'appareil.



ATTENTION : La vapeur chaude peut causer des brûlures ! Gardez les mains et le visage à distance de l'extrémité de la buse de moussage lorsque celle-ci projette de la vapeur.

**REMARQUE :**

- Remplissez le pichet à lait d'environ 100 ml de lait pour une tasse de cappuccino. Nous vous recommandons d'utiliser du lait entier sortant tout juste du réfrigérateur (**Fig. 65**). En ce qui concerne la taille du pichet à lait, nous vous recommandons de choisir un pichet avec un diamètre d'au moins 70 mm (± 5 mm), en gardant à l'esprit que le volume du lait sera multiplié par 2. Assurez-vous que la hauteur du pichet sera suffisante.
- Nettoyez immédiatement la buse de moussage à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humides lorsque la production de vapeur cesse. Faites attention à la vapeur chaude restante (**Fig. 75**).

Nettoyage et entretien

Suivez les étapes illustrées par les images **Fig. 78 à Fig. 83** pour nettoyer l'appareil.



AVERTISSEMENT !

- Pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'immergez en aucun cas l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide, car ils contiennent des composants électriques.
- N'utilisez jamais de solvants, de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, de brosses métalliques, d'objets pointus ou de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.
- Séchez soigneusement toutes les pièces et remontez-les avant d'utiliser l'appareil.

Nettoyage de la sortie de broyage

Utilisez la brosse ronde pour nettoyer la sortie de broyage des grains de café (**Fig. 84**).

Nettoyage du broyeur

Utilisez la brosse à nettoyage pour nettoyer le broyeur de grains de café (**Fig. 85 à Fig. 88**).

Détartrage de la machine à café



REMARQUE :

- Un détartrage régulier peut éviter une réduction de la durée de vie utile de la machine à café.
- La fréquence de détartrage nécessaire dépendra de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de la machine à café.
- N'utilisez que des détartrants conçus à cette fin et suivez attentivement les instructions du fabricant.
- L'utilisation d'eau filtrée réduira la quantité de tartre s'accumulant dans la machine à café.

Nous vous recommandons de détartrer la machine à café tous les 2 à 3 mois. Lorsque la machine à café nécessite un détartrage, les quatre voyants s'allument pour vous en informer (**Fig. 89**). Une fois le détartrage terminé, le bouton de vapeur s'éteint (**Fig. 95**) pour indiquer que la machine à café est de nouveau prête à l'emploi.

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère **MAX** figurant sur le réservoir (**Fig. 2 à Fig. 6**), puis ajoutez le détartrant conformément aux instructions du fabricant.
2. Suivez les étapes illustrées par les images **Fig. 17 à Fig. 33** pour faire préchauffer la machine à café.
3. Suivez les étapes illustrées par les images **Fig. 89 à Fig. 95** pour effectuer le détartrage.



AVERTISSEMENT : Pendant le détartrage, l'eau s'écoulera de la buse de moussage. Si vous souhaitez que l'eau s'écoule de la buse de distribution du café au lieu de la buse de moussage, tournez le bouton de contrôle de la vapeur sur la position d'arrêt **OFF**.



REMARQUE : Évitez de verser la solution eau/détartrant dans un évier en email. Ne réutilisez pas la même solution. Si le résultat n'est pas satisfaisant, répétez les étapes précédentes.

- Vous pouvez également suivre les étapes ci-dessus et nettoyer la machine à café avec une solution de vinaigre composée de 3 tasses de vinaigre blanc et en remplissant avec de l'eau jusqu'au repère **MAX (Fig. 5)**.

Réinitialisation de la machine à café

Si vous souhaitez réinitialiser toutes les fonctions de la machine à café aux paramètres par défaut, maintenez  et  appuyés en même temps pendant 3 secondes ; les 3 voyants (,  et ) clignotent alors et 3 bips retentissent. Une fois tous les voyants éteints, la machine revient aux paramètres par défaut.

Voyants

Voyants	Fixe/Clignotement	Signification
 ,  , 	Clignote lentement	• La machine à café est en cours de préchauffage.
 ,  ,  , 	Clignote rapidement	• La machine à café doit être détartrée. • La machine à café est en cours de préchauffage et le bouton de vapeur est activé. Tournez le bouton de vapeur sur la position d'arrêt OFF et laissez la machine à café refroidir.
 ,   , 	Clignote rapidement Reste fixe	• Contactez le centre de service après-vente.



Clignote rapidement 3 fois

- La machine à café passe en mode de protection dû à l'absence d'eau. Utilisez la fonction de préparation de café et continuez à appuyer sur le bouton de préparation de café jusqu'à ce que l'appareil produise de l'eau. Ce processus pourrait prendre jusqu'à 3 cycles de préparation. Si l'appareil ne produit alors toujours pas d'eau, nous vous recommandons de contacter le centre de service après-vente.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
De l'eau fuit du fond de la machine à café.	• Il y a trop d'eau dans le bac d'égouttement.	• Videz et nettoyez le bac d'égouttement. Si cela ne résout pas le problème, contactez votre centre de réparation le plus proche.
De l'eau s'échappe du côté du filtre métallique ou du porte-filtre.	• Des grains de café sur le bord du porte-filtre empêchent l'étanchéité autour du porte-filtre.	• Enlevez l'excès de grains de café.
Le café a un goût de vinaigre.	• Le nettoyage n'a pas été effectué correctement. • Le café a été stocké dans un environnement chaud ou humide ou pendant une période trop longue et a tourné.	• Nettoyez la machine à café comme indiqué dans la section « Avant la première utilisation ». • Conservez la poudre de café dans un bocal hermétique dans un endroit frais et sec, comme un réfrigérateur.
La machine à café ne s'allume pas.	• La machine est mal connectée à l'alimentation.	• Branchez la fiche d'alimentation à une prise secteur, en vous assurant qu'elle est correctement insérée.

Problème	Cause possible	Solution
La buse de moussage ne fait pas mousser le lait.	• La machine à café n'a pas préchauffé. • Le conteneur est trop grand et n'a pas la bonne forme. • Le mauvais type de lait est utilisé. • La buse de moussage est obstruée.	• Appuyez sur le bouton de vapeur pour activer la buse de moussage. Attendez que le voyant du bouton de vapeur cesse de clignoter et reste allumé sur le panneau de commande. • Utilisez un pichet haut et étroit. • Utilisez du lait entier ou demi-écrémé. • Utilisez l'aiguille de buse vapeur avec trou pour la débloquer.

Rangement



AVERTISSEMENT : Avant de ranger l'appareil, débranchez-le de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.

- Si vous ne prévoyez pas d'utiliser l'appareil avant une longue période, nous vous recommandons de le nettoyer et de le ranger dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil, de la poussière excessive et des saletés, et hors de portée des enfants ou des animaux.
- Un bac de rangement est fourni pour vous permettre de ranger les accessoires, tels que la brosse de nettoyage et l'aiguille de buse vapeur avec trou (**Fig. 96 à Fig. 98**).
- En cas d'obstruction de la buse vapeur, utilisez l'aiguille de buse vapeur avec trou pour la débloquer (**Fig. 99**).



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Het product gebruiken
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor het eerste gebruik
Automatisch uitschakelen
Het waterreservoir vullen
Koffiebonen malen
Espresso zetten
Heet water maken
Melk verwarmen/opschuimen

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Het koffiezetapparaat ontkalken
Het koffiezetapparaat resetten
Controlelampjes
Probleemoplossing
Opslag

Lees voor gebruik van het toestel zowel de handleiding als het boekje met de wettelijke waarschuwingen zorgvuldig door. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging en geef deze mee aan eventuele nieuwe eigenaars van het toestel.

Onderdelen

- A** Tamper
- B** Filterbakje (1 kopje)
- C** Filterbakje (2 kopjes)
- D** Filterdrager
- E** Druipplaat
- F** Lekbak
- G** Bedieningspaneel
- 1** Aan/uit-knop met controlelampje
- 2** Maalknop met controlelampje
- 3** Maalinstelknop
- 4** Drukmeter
- 5** Koffiezetknop voor 1 kopje met controlelampje
- 6** Koffiezetknop voor 2 kopjes met controlelampje
- 7** Handmatige koffiezetknop met controlelampje

- 8** Stoomknop met controlelampje
- H** Filterbakje voor gemalen koffie
- I** Deksel van koffiebonenreservoir
- J** Koffiebonenreservoir met vergrendel-/ontgrendelknop
- K** Reinigingsnaald voor stoompijpje
- L** Reinigingsborstel
- M** Ronde borstel
- N** Deksel van waterreservoir
- O** Waterreservoir
- P** Kopjesverwarmer
- Q** Stoomregelaar
- R** Handgreep van opschuimpijpje
- S** Opschuimpijpje
- T** Opbergvak
- U** Maatlepel
- V** Roestvrijstalen melkkan

Het product gebruiken

- Dit product is ontworpen voor het malen van koffiebonen, het zetten van koffie en het koken van water. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt. Het is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt. Elk ander gebruik kan het product beschadigen of verwondingen veroorzaken.

Specificaties

Model:	10009378 - PUMPGRINDER M1
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Stroomverbruik:	Verwarmen: 1350W, Motor: 110W
Stroomverbruik in uit-stand:	0,3 W
De periode waarna het apparaat automatisch naar de uit-stand schakelt:	30 minuten
Inhoud reservoir:	2,8 L
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakking voor gebruik (**Afb. 1**).

- Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, hittebestendig antislip-oppervlak.
- Plaats het apparaat niet bij de rand van een aanrecht waar het per ongeluk zou kunnen vallen.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak, zoals een fornuis.
- Wikkel het snoer volledig af.
- Reinig het apparaat om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen. Het apparaat kan een lichte geur afgeven wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal omdat het apparaat nieuw is en wijst niet op een fabricagefout of gevaar.
- Om ervoor te zorgen dat het eerste kopje koffie uitstekend smaakt, raden we u aan het koffiezetapparaat 2 tot 3 keer te spoelen door de koffiezetfunctie te gebruiken voordat u uw eerste kopje koffie zet (**Afb. 2 t/m Afb. 6** en **Afb. 17 t/m Afb. 33**).



OPMERKING: Bij het eerste gebruik kan het apparaat mogelijk geen water oppompen, waardoor de watertekortbeveiliging wordt geactiveerd. Als er geen water uit het apparaat komt, blijf dan op de koffiezetknop drukken totdat er water begint te stromen. Dit kan tot 3 koffiezetcycli duren. Als het apparaat daarna nog steeds geen water oppompt, neem dan contact op met de klantenservice.

Opmerkingen bij illustraties:

- Vul het waterreservoir niet met water boven de **MAX**-markering op het waterreservoir (**Afb. 5**).
- Doe geen koffie in het filterbakje bij het spoelen voor het eerste gebruik (**Afb. 18**).
- Zorg ervoor dat de filterdrager goed vastzit in de vergrendelde stand () (**Afb. 20**).
- Plaats een koffiekopje (niet inbegrepen) op de druiplaat en zorg ervoor dat het kopje onder de uitloop van de filterdrager staat (**Afb. 21**).
- Zorg ervoor dat de stoomregelaar in de **UIT**-stand staat voordat u het koffiezetapparaat aanzet (**Afb. 22**).
- Nadat de stekker van het koffiezetapparaat in een stopcontact zit, druk op de **Aan/Uit-knop** op het bedieningspaneel (**Afb. 23**). Alle controlelampjes op het bedieningspaneel beginnen te knipperen (**Afb. 24**). Het koffiezetapparaat begint nu met voorverwarmen. Wanneer alle controlelampjes stoppen met knipperen, is het voorverwarmen voltooid (**Afb. 26**).



OPMERKING: Bij het eerste gebruik of wanneer er lucht in het apparaat zit, kan er gedurende ongeveer 20 seconden een geluid hoorbaar zijn wanneer het water door het koffiezetapparaat wordt gepompt.

Automatisch uitschakelen

Na een inactiviteit van 30 minuten wordt het koffiezetapparaat automatisch uitgeschakeld.

Het waterreservoir vullen



WAARSCHUWING: Gebruik het koffiezetapparaat niet wanneer er geen water in het reservoir zit. Vul het water tijdig bij zodra het onder het aangegeven **MIN**-niveau in het reservoir zakt.

- Vul het waterreservoir met vers water en let erop dat u het **MAX**-niveau dat op het reservoir is aangegeven niet overschrijdt (**Afb. 2 t/m Afb. 6**). U kunt het reservoir ook bijvullen zonder het te verwijderen, door er rechtstreeks vers water in te gieten met een kan.



OPMERKING: Het is normaal dat er water in de ruimte onder het reservoir aanwezig is. Droog deze ruimte regelmatig met een schone spons.

Koffiebonen malen



WAARSCHUWING: Het maalsysteem mag uitsluitend worden gebruikt voor het malen van koffiebonen.

We raden aan om licht tot medium gebrande koffiebonen te gebruiken en erop te zorgen dat de bonen schoon zijn. Ongebruikte bonen moeten goed afgesloten worden bewaard om ze te beschermen tegen vocht.

- Nadat de stekker van het koffiezetapparaat in het stopcontact zit (**Afb. 7**), druk op de **Aan/Uit-knop** op het bedieningspaneel (**Afb. 8**). De 3 controlelampjes (☐, ☐☐ en ☐☐☐) op het bedieningspaneel beginnen te knipperen (**Afb. 9**). Wanneer de 3 controlelampjes stoppen met knipperen, is het koffiezetapparaat klaar om de koffiebonen te malen..
- Volg de stappen in **Afb. 10 t/m Afb. 16** om het malen te starten.



OPMERKING:

- Standaardinstelling: Voor een enkel kopje staat de maalgraad standaard op stand 13–15 en voor een dubbel kopje op stand 11–13 (**Afb. 12**).
- De minimale maaltijd bedraagt 2 seconden, waarbij een enkel kopje 9 seconden en een dubbel kopje 13 seconden duurt. De maximale maaltijd is 22 seconden (**Afb. 14**).

Espresso zetten

Voorverwarmen

Telkens voordat u een kopje goede hete espressokoffie zet, raden we u aan om het koffiezetapparaat op te warmen, inclusief de filterdrager, het filterbakje en het kopje. Spoel ze bijvoorbeeld met heet water, zodat de koude onderdelen geen invloed hebben op uw koffie. Volg vervolgens de stappen in **Afb. 2 t/m Afb. 6** en **Afb. 17 t/m Afb. 33** voor het voorverwarmen.



OPMERKING:

- Na het voorverwarmen kunt u controleren of het water op temperatuur is door op de koffiezetknop te drukken. Wanneer er water uit de uitloop komt, is het koffiezetapparaat klaar om koffie te zetten.
- Bij het eerste gebruik of wanneer er lucht in het apparaat zit, kan er gedurende ongeveer 20 seconden een geluid hoorbaar zijn wanneer het water door het koffiezetapparaat wordt gepompt.

Espresso zetten

Voor de beste resultaten moet u het water altijd voorverwarmen zoals getoond in **Afb. 2 t/m Afb. 6** en **Afb. 17 t/m Afb. 33**.

Volg de stappen in **Afb. 34 t/m Afb. 43** om te beginnen met het zetten van uw espresso.



OPMERKING:

- Laat het koffiezetapparaat niet onbeheerd achter terwijl u koffie zet, want het kan nodig zijn om het kopje te verplaatsen om de doorgelopen koffie op te vangen of om te voorkomen dat de koffie uit het kopje loopt.
- U kunt kiezen voor 1 kopje (☺), 2 kopjes (☺☺) of handmatig koffiezetten (≡) door op de bijbehorende knop te drukken. Wanneer de knop voor handmatig koffiezetten wordt ingedrukt, blijft het apparaat koffie zetten totdat u opnieuw op dezelfde knop drukt om te stoppen.
- De aanbevolen hoeveelheid voor een enkel kopje is ong. 36–46 ml, en voor een dubbel kopje ong. 75–85 ml (**Afb. 100** en **Afb. 101**). De maximale koffiezettijd bedraagt 60 seconden. Het koffiezetapparaat stopt automatisch wanneer de koffiezettijd langer dan 60 seconden duurt.

De hoeveelheid koffie per kopje instellen

De standaard kopjesgrootte is vooraf ingesteld in de fabriek. U kunt deze aanpassen volgens de stappen in **Afb. 44 t/m Afb. 48**.

Heet water maken

U kunt het koffiezetapparaat gebruiken om heet water te maken voor het opwarmen van koffiekopjes of het zetten van thee, of om het apparaat af te koelen. Volg de stappen in **Afb. 2** t/m **Afb. 6** en **Afb. 49** t/m **Afb. 57**.

Melk verwarmen/opschuimen

U bekomt een kopje latte of cappuccino als u de espresso afwerkt met opgeschuimde melk. Voor het opschuimen hebt u een melkkannetje nodig. Vul de kan met melk niet te veel, het melkvolume neemt toe wanneer u stoom toevoegt om het te verwarmen en op te schuimen. Gebruik een grote kop dat groot genoeg is voor de espresso met de opgeschuimde melk.

1. Volg na het zetten van uw espresso de stappen in **Afb. 2** t/m **Afb. 6** en **Afb. 17** t/m **Afb. 33** om het koffiezetapparaat voor te verwarmen.
2. Volg de stappen in **Afb. 58** t/m **Afb. 64** om op te warmen en stoomdruk op te bouwen.
3. Volg de stappen in **Afb. 65** t/m **Afb. 77** om melk op te schuimen.



WAARSCHUWING!

- Draai nooit snel aan de stoomregelaar, want dan hoopt de stoom zich in korte tijd snel op. Dit kan het explosiegevaar vergroten (**Afb. 62**).
- **Test of de temperatuur in het koffiezetapparaat te hoog is:** Druk na gebruik van de 'Stoom'-functie voor het opschuimen van melk op de koffiezetknop en als het controlelampje van de koffiezetknop  en het controlelampje van de stoomknop  samen snel knipperen, betekent dit dat de temperatuur van het apparaat te hoog is en dat het apparaat moet worden uitgeschakeld. Laat het apparaat minstens 5 minuten rusten of gebruik de functie 'Heet water maken' (**Afb. 49** t/m **Afb. 57**) om het apparaat af te laten afkoelen.



VOORZICHTIG: Hete stoom kan brandwonden veroorzaken! Houd uw handen en gezicht uit de buurt van het uiteinde van het opschuimpipje waar het mondstuk stoom vrijgeeft.



OPMERKING:

- Vul het melkkannetje met ongeveer 100 ml melk voor één kopje cappuccino. We raden u aan volle melk op gekoelde temperatuur te gebruiken (**Afb. 65**). Bij het kiezen van de grootte van de melkkan, raden we aan dat de diameter van de kan niet kleiner is dan 70 mm (± 5 mm). Houd er ook rekening mee dat het volume van de melk 2 keer toeneemt. Zorg ervoor dat de kan hoog genoeg is.
- Reinig het opschuimpipje onmiddellijk met een natte spons of doek zodra er geen stoom wordt geproduceerd. Pas op voor de resterende hete stoom (**Afb. 75**).

Reiniging en onderhoud

Volg de stappen in **Afb. 78** t/m **Afb. 83** om het apparaat schoon te maken.



WAARSCHUWING!

- Om het risico op elektrocutie te voorkomen, moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken voordat u het schoonmaakt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof, aangezien deze elektrische onderdelen bevatten.
- Gebruik nooit oplosmiddelen, chemische of schurende reinigingsmiddelen, staalborstels, scherpe voorwerpen of schuursponsjes om het apparaat schoon te maken.
- Droog alle onderdelen goed af en zet ze weer in elkaar voordat u het apparaat gebruikt.

De uitloop van de koffiemolen reinigen

Gebruik de ronde borstel om de uitloop van de koffiemolen te reinigen (**Afb. 84**).

De maalschijf reinigen

Gebruik de reinigingsborstel om de maalschijf van de koffiemolen schoon te maken (**Afb. 85** t/m **Afb. 88**).

Het koffiezetapparaat ontkalken



OPMERKING:

- Regelmatig ontkalken kan voorkomen dat het koffiezetapparaat minder lang meegaat.
- Hoe vaak het apparaat ontkalkt moet worden, hangt af van de hardheid van het water en de gebruiksfrequentie van uw koffiezetapparaat.
- Gebruik alleen ontkalkingsmiddelen die voor dit specifieke doel zijn gemaakt en volg de instructies van de fabrikant nauwkeurig op.
- Door gefilterd water te gebruiken, zal er zich minder kalkaanslag ophopen in het koffiezetapparaat.

Wij raden aan om het koffiezetapparaat elke 2 tot 3 maanden te ontkalken. Wanneer het apparaat ontkalking nodig heeft, zullen alle vier de controlelampjes branden als waarschuwing (**Afb. 89**). Na het ontkalken gaat de stoomknop uit (**Afb. 95**), wat aangeeft dat het apparaat weer normaal werkt.

1. Vul het waterreservoir tot aan de **MAX**-markering op het reservoir (**Afb. 2** t/m **Afb. 6**) en voeg dan het ontkalkingsmiddel toe volgens de instructies van de fabrikant.
2. Volg de stappen in **Afb. 17** t/m **Afb. 33** om het koffiezetapparaat voor te verwarmen.
3. Volg de stappen in **Afb. 89** t/m **Afb. 95** om het apparaat te ontkalken.



WAARSCHUWING: Tijdens het ontkalken komt het water uit het opschuimpipje. Als u wilt dat het water in plaats daarvan uit de koffie-uitloop komt, draai de stoomregelaar naar de stand **UIT**.



OPMERKING: Giet het water/de ontkalkingsoplossing niet weg in een geëmailleerde waterbak. Gebruik dezelfde oplossing niet opnieuw. Herhaal de bovenstaande stappen in geval van een onbevredigend resultaat.

- U kunt ook de bovenstaande stappen volgen en het koffiezetapparaat reinigen met een azijnoplossing bestaande uit 3 kopjes witte azijn en vervolgens aanlengen met water tot aan de **MAX**-markering (**Afb. 5**).

Het koffiezetapparaat resetten

Als u alle functies van het koffiezetapparaat wilt terugzetten naar de fabrieksinstellingen, houd dan ☐ en ☐ gedurende 3 seconden tegelijk ingedrukt. De 3 controlelampjes (☐, ☐ en ☐) beginnen te knipperen en u hoort drie pieptonen. Wanneer alle controlelampjes uitgaan, is het apparaat succesvol naar de standaardinstellingen teruggezet.

Controlelampjes

Controlelampjes	Aan/Knippert	Aanduiding
	Knippert langzaam	Het koffiezetapparaat wordt voorverwarmd.
	Knippert snel	- Het koffiezetapparaat moet worden ontkalkt. - Het koffiezetapparaat is aan het voorverwarmen en de stoomknop staat op aan. Zet de stoomknop op de stand UIT en laat het koffiezetapparaat afkoelen.
	Knippert snel Continu aan	Neem contact op met de klantenservice.



Knippert 3 keer snel

- De watertekortbeveiliging van het koffiezetapparaat is geactiveerd. Voer de koffiezetfunctie uit en blijf op de koffiezetknop drukken totdat het apparaat water begint te geven. Dit kan tot 3 koffiezetcycli duren. Als het apparaat daarna nog steeds geen water produceert, raden we aan contact op te nemen met de klantenservice.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er lekt water uit de bodem van het koffiezetapparaat.	• Er is te veel water in de druipbak.	• Leeg en reinig de druipbak. Als het probleem hiermee niet is opgelost, dient u contact op te nemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
Er lekt water uit de zijkant van de metalen filter of de filterhouder.	• Gemalen koffie op de rand van de filterdrager verhindert een goede afdichting rond de filterdrager.	• Verwijder het teveel aan gemalen koffie
De koffie smaakt naar azijn.	• Onjuiste reiniging. • De koffie werd in een hete of natte omgeving of te lang bewaard en is bedorven.	• Reinig het koffiezetapparaat zoals aangegeven in het gedeelte 'Voor gebruiknaam'. • Bewaar koffiepoeder in een luchtdichte pot op een koele, droge plaats, zoals in de koelkast.
Het koffiezetapparaat kan niet worden ingeschakeld.	• De stroom is verkeerd aangesloten.	• Steek de stekker in het stopcontact en zorg ervoor dat de stekker goed in zit.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het opschuimpijpje schuimt de melk niet op.	• Het koffiezetapparaat is niet voorverwarmd. • De houder is te groot en heeft niet de juiste vorm. • De verkeerde soort melk wordt gebruikt. • Het opschuimpijpje is verstopt.	• Druk op de stoomknop om het opschuimen te activeren. Wacht tot het controlelampje van de stoomknop stopt met knipperen en blijft branden op het bedieningspaneel. • Gebruik een hoge, smalle kan. • Gebruik volle of halfvolle melk. • Gebruik de reinigingsnaald voor het stoompijpje om deze te ontstoppen.

Opslag



WAARSCHUWING: Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt en laat het volledig afkoelen.

- Als u van plan bent het apparaat langere tijd niet te gebruiken, raden wij u aan het apparaat schoon te maken en het vervolgens in de oorspronkelijke verpakking op een koele, droge plaats op te bergen, uit de buurt van direct zonlicht, overmatig vuil en stof, en buiten het bereik van kinderen of huisdieren.
- Er is een opbergvak voorzien waarin u accessoires kunt bewaren, zoals de reinigingsborstel en de reinigingsnaald voor stoompijpje (**Afb. 96 t/m Afb. 98**).
- Als het stoompijpje verstopt is, gebruik de reinigingsnaald voor stoompijpje om het te ontstoppen (**Afb. 99**).

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes
Uso del producto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Apagado automático
Llenar el depósito de agua
Moler granos de café
Preparar un espresso
Preparar agua caliente
Calentar/espumar leche

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Descalcificar la cafetera
Restablecer la cafetera
Luces indicadoras
Solución de problemas
Almacenamiento

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el Manual y el folleto de Advertencias Reglamentarias. Guarde estas instrucciones para futuras consultas y entréguelas a los nuevos propietarios del aparato.

Partes

- A** Empujador para café en polvo
- B** Cesta del portafiltro (1 taza)
- C** Cesta del portafiltro (2 tazas)
- D** Portafiltro
- E** Placa de goteo
- F** Bandeja de goteo
- G** Panel de control
- 1** Botón de encendido/apagado con luz indicadora
- 2** Botón de molienda con luz indicadora
- 3** Mando de ajuste de molienda
- 4** Manómetro
- 5** Botón de preparación de 1 taza con luz indicadora
- 6** Botón de preparación de 2 tazas con luz indicadora
- 7** Botón de preparación manual con luz indicadora

- 8** Botón de vapor con luz indicadora
- H** Cesta de café molido
- I** Tapa de recipiente de granos de café
- J** Recipiente de granos de café con mando de bloqueo/desbloqueo
- K** Aguja del orificio de la boquilla de vapor
- L** Cepillo de limpieza
- M** Cepillo redondo
- N** Tapa del depósito de agua
- O** Depósito de agua
- P** Zona para calentar tazas
- Q** Mando de control del vapor
- R** Asa del espumador
- S** Espumador
- T** Cajón de almacenamiento
- U** Cuchara medidora
- V** Jarra para leche de acero inoxidable

Uso del producto

- Este producto está diseñado para moler granos de café, preparar café y hervir agua. No debe utilizarse para ningún otro fin. Está destinado únicamente a un uso doméstico y no deberá utilizarse para fines comerciales. Cualquier otro uso podría dañar el producto o provocar lesiones.

Especificaciones

Modelo:	10009378 - PUMPGRINDER M1
Tensión de alimentación:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	Calentamiento: 1350 W, Motor: 110 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,3 W
El periodo tras el cual el equipo se apaga automáticamente es:	30 minutos
Capacidad del depósito:	2,8 L
Clase de protección:	Clase I

Antes del primer uso

Retire todo el embalaje antes de usar el producto (**Fig. 1**).

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana, antideslizante y resistente al calor.
- No coloque el aparato cerca del borde de una encimera donde podría caerse accidentalmente.
- No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como una cocina de gas.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación.
- Limpie el aparato para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. El aparato podrá desprender un ligero olor cuando empiece a utilizarlo. Esto es normal debido a que es nuevo y no indica ningún defecto de fabricación ni peligro.
- Para que la primera taza de café tenga un sabor excelente, le recomendamos que enjuague 2 ó 3 veces la cafetera utilizando la función de hacer café antes de preparar la primera taza de café (de la **Fig. 2** a la **Fig. 6** y de la **Fig. 17** a la **Fig. 33**).



NOTA: Cuando se utilice por primera vez, es posible que el aparato no produzca agua, lo que provocará que el producto entre en un estado de protección por falta de agua. Si el aparato no produce agua la primera vez que lo utilice, siga pulsando el botón de preparación hasta que el aparato produzca agua. Esto puede tardar hasta 3 ciclos de preparación, y si el aparato sigue sin producir agua, le recomendamos que se ponga en contacto con el servicio posventa.

Notas sobre las ilustraciones:

- No llene el depósito de agua con agua por encima de la marca **MAX** del depósito (**Fig. 5**).
- No eche café en la cesta del portafiltro cuando lo enjuague antes de utilizarlo por primera vez (**Fig. 18**).
- Asegúrese de que el portafiltro esté bien sujeto en la posición de bloqueo (🔒) (**Fig. 20**).
- Ponga una taza de café (no incluida) en la placa de goteo, asegurándose de que esté justo debajo de la boquilla del portafiltro (**Fig. 21**).
- Asegúrese de que el mando de control del vapor esté en la posición de **apagado** antes de encender la cafetera (**Fig. 22**).
- Después de enchufar la cafetera en una toma de corriente, pulse el botón de **encendido/apagado** del panel de control (**Fig. 23**) y todas las luces indicadoras del panel de control parpadearán (**Fig. 24**). La cafetera empezará a precalentarse. Cuando todas las luces indicadoras dejen de parpadear, el precalentamiento habrá finalizado (**Fig. 26**).



NOTA: Durante el primer uso, o cuando haya aire en el aparato, podría escucharse un ruido durante unos 20 segundos mientras el agua se bombea a través de la cafetera.

Apagado automático

Si no se realiza ninguna operación en 30 minutos, la cafetera se apagará automáticamente.

Llenar el depósito de agua



ADVERTENCIA: No utilice la cafetera si no hay agua en el depósito. Añada agua rápidamente cuando el nivel de agua esté por debajo del nivel **MIN** indicado en el depósito.

- Llene el depósito de agua con agua limpia y tenga cuidado de no superar el nivel **MAX** indicado en el depósito (de la **Fig. 2** a la **Fig. 6**). O bien, llene el depósito sin retirarlo echando agua limpia desde una jarra directamente en el depósito.



NOTA: Es normal que haya agua en el espacio debajo del depósito. Séquelo regularmente con una esponja limpia.

Moler granos de café



ADVERTENCIA: El sistema de molienda solo se puede utilizar para moler granos de café.

Le recomendamos que utilice granos de café moderadamente tostados y que se asegure de que estén limpios. Los granos sin usar deberán sellarse herméticamente para protegerlos de la humedad.

- Después de enchufar la cafetera en una toma de corriente (**Fig. 7**), pulse el botón de **encendido/apagado** del panel de control (**Fig. 8**) y las 3 luces indicadoras (☐, ☐☐ y ☐☐☐) del panel de control parpadearán (**Fig. 9**). Cuando las 3 luces indicadoras dejen de parpadear, la cafetera estará lista para moler.
- Para empezar a moler los granos de café, siga los pasos que se indican de la **Fig. 10** a la **Fig. 16**.



NOTA:

- Ajuste predeterminado: El ajuste para taza individual es el ajuste 13-15; y para taza doble, el ajuste 11-13 (**Fig. 12**).
- El tiempo mínimo de molienda es de 2 segundos, con una taza individual durante 9 segundos y una taza doble durante 13 segundos, y el tiempo máximo de molienda es de 22 segundos (**Fig. 14**).

Preparar un espresso

Precalentamiento

Le recomendamos que, cada vez que vaya a preparar una taza de buen café espresso caliente, antes precaliente la cafetera, lo que incluye el portafiltro, la cesta del portafiltro y la taza, por ejemplo, enjuagándolos con agua caliente para que su café no se vea afectado por las partes que estén frías. A continuación, siga los pasos de la **Fig. 2** a la **Fig. 6** y de la **Fig. 17** a la **Fig. 33** para el precalentamiento.



NOTA:

- Después del precalentamiento, puede comprobar y asegurarse de que el agua se haya precalentado pulsando el botón de preparación y, cuando el agua salga por la boquilla, la cafetera estará lista para preparar café.
- Durante el primer uso, o cuando haya aire en el aparato, podría escucharse un ruido durante unos 20 segundos mientras el agua se bombea a través de la cafetera.

Preparar un espresso

Para conseguir los mejores resultados, precaliente siempre el agua como se indica de la **Fig. 2** a la **Fig. 6**, y de la **Fig. 17** a la **Fig. 33**.

Para empezar a preparar su espresso, siga los pasos de la **Fig. 34** a la **Fig. 43**.



NOTA:

- No deje la cafetera desatendida mientras prepara el café, ya que podría tener que cambiar la posición de la taza para recoger el café o para evitar que se derrame fuera de la taza.
- Puede seleccionar 1 taza (☺), 2 tazas (☺☺) o preparación manual (≡) pulsando el botón. Si se pulsa el botón de preparación manual, la cafetera seguirá preparando hasta que se pulse de nuevo el botón de preparación manual para detenerla.
- Una taza de café individual recomendada tiene aproximadamente 36-46 ml; y una taza de café doble, unos 75-85 ml (**Fig. 100** y **Fig. 101**). El tiempo máximo de funcionamiento para la preparación es de 60 segundos. La cafetera se detendrá automáticamente cuando el tiempo de funcionamiento supere los 60 segundos.

Ajuste del tamaño de la taza de café

El volumen de taza de café predeterminado de fábrica es el volumen de taza estándar. Puede seguir los pasos de la **Fig. 44** a la **Fig. 48** para cambiarlo.

Preparar agua caliente

Puede utilizar la cafetera para hacer agua caliente para calentar la taza de café o preparar té, o para enfriar el aparato. Siga los pasos de la **Fig. 2** a la **Fig. 6** y de la **Fig. 49** a la **Fig. 57**.

Calentar/espumar leche

Conseguirá una taza de café con leche o un capuchino coronando el espresso con espuma de leche. Necesitará una jarra de leche para hacer espuma. No llene excesivamente la jarra de leche, ya que el volumen de la leche aumenta cuando se añade vapor para calentarla y espumarla. Utilice una taza que sea lo suficientemente grande para el espresso con la leche espumada.

1. Después de preparar su espresso, siga los pasos de la **Fig. 2** a la **Fig. 6** y de la **Fig. 17** a la **Fig. 33** para precalentar la cafetera.
2. Siga los pasos de la **Fig. 58** a la **Fig. 64** para calentar y aumentar la presión del vapor.
3. Siga los pasos de la **Fig. 65** a la **Fig. 77** para empezar a espumar leche.



¡ADVERTENCIA!

- No gire nunca rápidamente el mando de regulación del vapor, ya que el vapor se acumulará rápidamente en poco tiempo. Eso podría aumentar el potencial riesgo de explosión (**Fig. 62**).
- **Compruebe si la temperatura de la cafetera es demasiado alta:** Después de utilizar la función "Vapor" para espumar leche, pulse el botón de preparación y, si la luz indicadora del botón de preparación (☞) y la luz indicadora del botón de vapor (☞) parpadean rápidamente a la vez, significa que la temperatura del aparato es demasiado alta y hay que apagarlo. Déjelo reposar durante al menos 5 minutos o utilice la función "Preparar agua caliente" (de la **Fig. 49** a la **Fig. 57**) para enfriar el aparato.



PRECAUCIÓN: ¡El vapor caliente puede provocar quemaduras! Mantenga las manos y el rostro alejados del extremo del espumador donde la boquilla libera el vapor.

**NOTA:**

- Llene la jarra de leche con unos 100 ml de leche para una taza de capuchino. Le recomendamos que utilice leche entera a temperatura refrigerada (**Fig. 65**). A la hora de elegir el tamaño de la jarra de leche, le recomendamos que su diámetro no sea inferior a 70 mm (± 5 mm) y que tenga en cuenta que el volumen de la leche se duplica. Asegúrese de que la altura de la jarra sea suficiente.
- Limpie el espumador con una esponja o paño húmedo inmediatamente después de que deje de generarse vapor. Tenga cuidado con el vapor caliente restante (**Fig. 75**).

Limpieza y mantenimiento

Siga los pasos de la **Fig. 78** a la **Fig. 83** para limpiar el aparato.



¡ADVERTENCIA!

- Para evitar el riesgo de electrocución, desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua ni en ningún otro líquido, ya que contienen componentes eléctricos.
- Nunca utilice disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados ni estropajos para limpiar el aparato.
- Seque bien todas las piezas y vuelva a montarlas antes de utilizar el aparato.

Limpieza de la salida de molienda

Utilice el cepillo redondo para limpiar la salida de los granos de café molidos (**Fig. 84**).

Limpieza de la rueda de molienda

Utilice el cepillo de limpieza para limpiar la rueda de molienda de granos de café (de la **Fig. 85** a la **Fig. 88**).

Descalcificar la cafetera



NOTA:

- La descalcificación periódica puede evitar el acortamiento de la vida útil prevista de la cafetera.
- La frecuencia necesaria para la descalcificación variará según la dureza del agua y la frecuencia con la que utilice la cafetera.
- Utilice únicamente descalcificadores fabricados para este fin concreto y siga estrictamente las instrucciones del fabricante.
- El uso de agua filtrada reducirá la cantidad de cal que se acumula en la cafetera.

Le recomendamos que descalcifique la cafetera cada 2 ó 3 meses. Cuando la cafetera necesite descalcificarse, se encenderán las cuatro luces indicadoras para avisarle (**Fig. 89**). Una vez finalizada la descalcificación, el botón de vapor se apagará (**Fig. 95**) indicando que la cafetera se encuentra en condiciones normales de funcionamiento.

1. Llene el depósito de agua hasta la marca **MAX** del depósito (de la **Fig. 2** a la **Fig. 6**) y, a continuación, añada el descalcificador siguiendo las instrucciones del fabricante.
2. Siga los pasos de la **Fig. 17** a la **Fig. 33** para precalentar la cafetera.
3. Siga los pasos de la **Fig. 89** a la **Fig. 95** para realizar la descalcificación.



ADVERTENCIA: Mientras se realiza la descalcificación, el agua saldrá por el espumador. Si desea que el agua salga por la salida de café en lugar de por el espumador, gire el mando de control de vapor hasta la posición de **apagado**.



NOTA: No eche la solución descalcificadora/agua en un recipiente de agua esmaltado. No reutilice la misma solución. Si los resultados no son satisfactorios, repita los pasos anteriores.

- O bien, también puede seguir los pasos anteriores y limpiar la cafetera con una solución de vinagre compuesta por 3 tazas de vinagre blanco a la que añadirá agua hasta la marca **MAX** (Fig. 5).

Restablecer la cafetera

Si desea restablecer todas las funciones de la cafetera a sus ajustes predeterminados, mantenga pulsados los botones ☕ y 🔊 durante 3 segundos, las 3 luces indicadoras (☕, ☕☕ y ☰) parpadearán y oirá tres pitidos. Cuando se apaguen todas las luces indicadoras, la cafetera se restablecerá a sus ajustes predeterminados.

Luces indicadoras

Luces indicadoras	Encendidas/parpadeando	Indicación
☕, ☕☕, ☰	Parpadeo lento	• La cafetera se está precalentando.
☕, ☕☕, ☰, 🔊	Parpadeo rápido	• La cafetera necesita descalcificarse. • La cafetera se está precalentando y el mando de vapor se ha girado hasta la posición de encendido. Gire el mando de vapor hasta la posición de apagado y deje que se enfríe la cafetera.
☕, ☕☕ ☰, 🔊	Parpadeo rápido Permanentemente encendidas	• Póngase en contacto con el servicio de posventa.



Parpadeo rápido 3 veces

- La cafetera ha entrado en el modo de protección por falta de agua. Realice la función de preparación y siga pulsando el botón de preparación hasta que el aparato produzca agua. Esto puede tardar hasta 3 ciclos de preparación, y si el aparato sigue sin producir agua, le recomendamos que se ponga en contacto con el servicio posventa.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Sale agua por el fondo de la cafetera.	• Hay demasiada agua en la bandeja de goteo.	• Vacíe y limpie la bandeja de goteo. Si esto no resuelve el problema, contacte con el centro de servicio técnico más cercano.
El agua sale por el lado del filtro metálico o el portafiltro.	• Hay posos de café en el borde del portafiltro que están impidiendo el cierre hermético alrededor del portafiltro.	• Elimine el exceso de posos de café.
El café sabe a vinagre.	• Limpieza incorrecta. • El café se ha guardado en un lugar cálido o húmedo, o durante demasiado tiempo, y se ha estropeado.	• Limpie la cafetera tal y como se indica en el apartado «Antes del primer uso». • Guarde el café molido en un frasco hermético en un lugar fresco y seco, como el frigorífico.
La cafetera no se enciende.	• La alimentación no está conectada correctamente.	• Conecte el enchufe a una toma de corriente, asegurándose de que el enchufe esté firmemente insertado.

Problema	Posible causa	Solución
El espumador no está espumando la leche.	• No se ha precalentado la cafetera. • El recipiente es demasiado grande y no tiene la forma adecuada. • Se está utilizando un tipo de leche inadecuado. • El espumador está obstruido	• Pulse el botón de vapor para activar el espumador. Espere hasta que la luz indicadora del botón de vapor deje de parpadear y permanezca encendida en el panel de control. • Utilice una jarra alta y estrecha. • Utilice leche entera o semidesnatada. • Utilice la aguja del orificio de la boquilla de vapor para eliminar la obstrucción.

Almacenamiento



ADVERTENCIA: Antes de guardar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.

- Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, le recomendamos que lo limpie y lo guarde en su embalaje original en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol, de la suciedad y el polvo excesivos, y fuera del alcance de los niños y los animales domésticos.
- Hay una caja de almacenamiento para guardar los accesorios, por ejemplo, el cepillo de limpieza y la aguja del orificio de la boquilla de vapor (de la **Fig. 96** a la **Fig. 98**).
- En caso de que el tubo de vapor esté obstruido, utilice la aguja del orificio de la boquilla de vapor para eliminar la obstrucción (**Fig. 99**).

