

# cecotec

## BARISTEO CLASSIC

Cafetera espresso barista profesional/ Professional barista espresso machine



Manual de instrucciones

Instruction manual

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Manuale di istruzioni

Manual de instruções

Handleiding

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Kullanma kılavuzu

Manual d'instruccions

Οδηγίες χρήσης

NOTA	4
Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	18
Instruções de segurança	21
Veiligheidsinstructies	24
Instrukcja bezpieczeństwa	27
Bezpečnostní pokyny	31
Güvenlik talimatları	34
Instruccions de seguretat	37
<b>Οδηγίες ασφαλείας</b>	<b>40</b>

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	44
2. Antes de usar	44
3. FUNCIONAMIENTO	45
4. Limpieza y mantenimiento	54
5. Resolución de problemas	56
6. Especificaciones técnicas	58
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	59
8. Garantía y SAT	59
9. Copyright	59

## INDEX

1. Parts and components	60
2. Before use	60
3. OPERATION	61
4. Cleaning and maintenance	70
5. Troubleshooting	71
6. Technical specifications	74
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	74
8. Technical support and warranty	75
9. Copyright	75

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	76
2. Avant utilisation	76
3. FONCTIONNEMENT	77
4. Nettoyage et entretien	86
5. Résolution de problèmes	88
6. Spécifications techniques	90

7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	91
8. Garantie et SAV	91
9. Copyright	91

## INHALT

1. Teile und Komponenten	92
2. Vor dem Gebrauch	92
3. Bedienung	93
4. Reinigung und Wartung	102
5. Problembehebung	104
6. Technische Spezifikationen	107
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	108
8. Garantie und Kundendienst	108
9. Copyright	108

## INDICE

1. Parti e componenti	109
2. Prima dell'uso	109
3. FUNZIONAMENTO	110
4. Pulizia e manutenzione	119
5. Risoluzione dei problemi	121
6. Specifiche tecniche	123
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	123
8. Garanzia e supporto tecnico	124
9. Copyright	124

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	125
2. Antes de usar	125
3. FUNCIONAMENTO	126
4. Limpeza e manutenção	135
5. Resolução de problemas	137
6. Especificações técnicas	139
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	140
8. Garantia e SAT	140
9. Copyright	140

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten	141
2. Vóór u het apparaat gebruikt	141
3. WERKING	142

4. Schoonmaak en onderhoud	151
5. Probleemoplossing	153
6. Technische specificaties	155
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	156
8. Garantie en technische ondersteuning	156
9. Copyright	156

## SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	157
2. Przed użyciem	157
3. FUNKCJONOWANIE	158
4. Czyszczenie i konserwacja	167
5. Rozwiązywanie problemów	169
6. Specyfikacja techniczna	172
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	172
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	173
9. Prawa autorskie	173

## OBSAH

1. Díly a součásti	174
2. Před použitím	174
3. PROVOZ	175
4. Čištění a údržba	184
5. Řešení problémů	186
6. Technické údaje	188
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	189
8. Záruka a technický servis	189
9. Copyright	189

## İÇİNDEKILER

1. Parçalar ve bileşenler	190
2. Kullanmadan önce	190
3. Cihazın kullanımı	191
4. Temizlik ve bakım	199
5. Sorun Giderme	201
6. Teknik bilgiler	204
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	204
8. Garanti ve Müşteri hizmetleri	204
9. Telif Hakları	205

## ÍNDEX

1. Peces i components	206
2. Abans de l'ús	206
3. FUNCIONAMENT	207
4. Neteja i manteniment	216
5. Resolució de problemes	217
6. Especificacions tècniques	220
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	220
8. Garantia i SAT	220
9. Copyright	221

## ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	222
2. Πριν από τη χρήση	222
3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	223
4. Καθαρισμός και συντήρηση	232
5. Επίλυση προβλημάτων	234
6. Τεχνικές προδιαγραφές	237
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	237
8. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	237
9. Copyright	238

## NOTA

EU01\_100654 Baristeo Classic

**ES** • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

**EN** • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

**FR** • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

**DE** • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

**IT** • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

**PT** • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

**NL** • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

**PL** • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

**CZ** • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

**TR** • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

**CT** • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'electrodomèstic.

**GR** • Η κωδικοποίηση στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
-  Este icono significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles son susceptibles de calentarse durante el uso. Tenga cuidado de no quemarse.
- Este aparato está previsto para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
  - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; granjas; por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo hostel (bed and breakfast en inglés)
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: la abertura de llenado no tiene que abrirse durante el uso.
- ADVERTENCIA: tome precauciones para evitar el derramamiento de líquidos sobre el conductor.
- ADVERTENCIA: un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual. La superficie del elemento

calefactor está sometida a calor residual después del uso.

- Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- Advertencia: si el dispositivo cae accidentalmente en agua, desconéctelo inmediatamente. ¡No toque el agua!
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- Advertencia: No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Apague y desenchufe el producto de la fuente de alimentación cuando no esté siendo usado y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen


con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado cerca de niños.

- Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No use el producto bajo las siguientes circunstancias:
- Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca del fuego.
- Sobre superficies blandas (como alfombras) o donde pueda volcarse durante su uso.
- En exteriores o áreas con altos niveles de humedad.
- No cubra el dispositivo mientras esté en funcionamiento.
- No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento. Desconéctelo de la toma de corriente cuando acabe de utilizarlo o cuando salga de la estancia.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para cualquier duda.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo.
- No lave el aparato en el lavavajillas.
- No se acepta ninguna responsabilidad de los daños eventuales o personales que pudieran derivar del mal uso del producto o del incumplimiento de este manual de instrucciones.
- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento del producto no deberá llevarse a cabo por niños/as menores de 8 años o que no estén siendo supervisados. Mantenga el producto

- y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque la cafetera en ningún mueble mientras esté en marcha.

## SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
-  This symbol means: "CAUTION: hot surface". Accessible surfaces are likely to heat up during use. Be careful not to burn yourself.
- This appliance is intended for domestic and similar uses, such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other work environments; farms; by clients in hotels, motels and other residential-type environments and bed and breakfast environments.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- WARNING: the filling opening must not be opened during operation.
- WARNING: take precautions to avoid spillage of liquids on the cable.
- WARNING: incorrect or improper use can be dangerous for the user and damage the appliance. Use the appliance only




for the purposes described in this manual. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.

- Switch off and unplug the appliance before changing accessories or nearby parts that move during use.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Warning: if the appliance falls accidentally in water, unplug it immediately. Do not touch the water!
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Warning: do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug, not the cable, to disconnect it from the outlet.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.

- Do not use the appliance under the following circumstances:
- On or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.
- On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.
- Outdoors or in areas with high humidity levels.
- Do not cover the appliance during operation.
- Never leave the device unattended during use. Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service for advice.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.
- Do not wash the appliance in dishwashers.
- No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children under 8 years of age or who are not being supervised. Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Do not place the machine on a piece of furniture while it is in operation.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
-  Cette icône signifie : attention, surface chaude ! Les surfaces accessibles peuvent atteindre de températures élevées pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique et similaires comme :
- les cuisines des magasins, bureaux et autres lieux de travail ; les fermes ; les clients des hôtels, motels et autres lieux d'habitation ; environnements de type gîtes (bed and breakfast en anglais).
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- AVERTISSEMENT : l'ouverture de remplissage ne doit pas être ouverte pendant l'utilisation.
- Avertissement : faites attention à ne pas renverser de liquides sur le conducteur d'électricité.
- AVERTISSEMENT : une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet

appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel. La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.

- Éteignez et débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces qui bougent pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit et que la prise possède une connexion à terre.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Avertissement : si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne touchez pas l'eau !
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Avertissement : n'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer.

Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.


- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé à côté d'enfants.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil dans les circonstances suivantes :
- dans ou sur des cuisines électriques ou à gaz, dans des fours chauds ni près du feu ;
- sur des surfaces molles (comme les tapis) ou des surfaces desquelles l'appareil pourrait se renverser pendant utilisation ;
- en extérieurs ou dans des endroits possédant des niveaux d'humidité élevés ;
- Ne recouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Si vous n'allez plus l'utiliser ou si vous sortez de la pièce, débranchez-le de la prise de courant.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour tout doute ou renseignement.
- Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Ne nettoyez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée sur les possibles dommages personnels qui puissent dériver d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou du non-respect de ce manuel.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et

s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans ou qui ne sont pas surveillés. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne placez pas l'appareil sur un meuble lorsqu'il est en marche.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für künftige Benutzer gut auf.

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
-  Dieses Symbol bedeutet Vorsicht: Heiße Oberfläche. Zugängliche Flächen können sich bei der Benutzung erwärmen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
- Küchenbereiche von Mitarbeitern in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in landwirtschaftlichen Betrieben, von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen, in Bed-and-Breakfast-Umgebungen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Die Einfüllöffnung darf während des Betriebs nicht geöffnet werden.
- **WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Kanal gelangen.
- **WARNUNG:** Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Abwärme ausgesetzt.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile oder in der Nähe befindliche Teile, die sich während des Gebrauchs bewegen, austauschen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebene Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Hinweis: Falls das Gerät versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose. Berühren Sie nicht das Wasser!
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- **Warnung:** Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das

Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren, runter gefallen oder beschädigt worden sind.


- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie ihn von scharfen Kanten und Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten. Ziehen Sie von dem Stecker, nicht von dem Kabel.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, flache und hitzebeständige Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter den folgenden Umständen:
  - In oder auf Elektro- oder Gasherden, heißen Öfen oder in der Nähe von Feuer.
  - Auf weiche Oberfläche wie Teppiche, wo das Gerät beim Verwenden umkippen könnte.
  - Im Freien oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit.
  - Bedecken Sie nicht das Gerät während des Betriebs.
  - Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder wenn Sie den Raum verlassen.



- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Sollten Sie Information benötigen bzw. Zweifel beseitigen kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst.
- Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Das Unternehmen übernimmt keine Haftung über mögliche Schäden wegen unsachgemäßer Verwendung des Produktes oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Produkts sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren oder ohne Aufsicht durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Stellen Sie die Maschine nicht auf ein Möbelstück, wenn sie in Betrieb ist.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
-  Questa icona significa: attenzione, superficie calda. Le superfici accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. Fare attenzione a non bruciarsi.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
  - aree cucina del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; aziende agricole; da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di bed and breakfast; da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- **ATTENZIONE:** non aprire il serbatoio dell'acqua durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** prendere le dovute precauzioni per evitare la fuoriuscita di liquidi sulle connessioni elettriche.
- **ATTENZIONE:** un uso incorretto o improprio può mettere in pericolo l'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore

residuo dopo l'uso.

- Spegnere e scollegare l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o parti adiacenti in movimento durante il funzionamento.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Attenzione: se l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua, scollegarlo immediatamente. Non toccare l'acqua!
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Attenzione: Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o l'unità motore presenta danni o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo. Togliere la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con

l'apparecchio. Sorvegliare strettamente i bambini se si usa l'apparecchio in loro prossimità.


- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Non usare l'apparecchio nelle seguenti circostanze:
- Dentro o sopra cucine elettriche o a gas, forni caldi o vicino al fuoco.
- Su superfici morbide (come tappeti) o dove possa cadere durante l'uso.
- All'esterno o aree con alti livelli di umidità.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Scollegarlo dalla presa di corrente quando non lo si utilizza o quando si esce dalla stanza.
- Non tentare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Per qualsiasi dubbio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, la pulizia e la manutenzione devono essere effettuate secondo questo manuale di istruzioni. Spegnerlo e scollegare l'apparecchio prima di muoverlo o pulirlo.
- L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Non si accetta nessuna responsabilità derivata dai danni eventuali o personali che possano essere conseguenza di un uso improprio dell'apparecchio o inadempienze di questo manuale di istruzioni.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, a condizione che siano stati sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere eseguite da bambini di età inferiore a 8 anni o che non siano sorvegliati. Tenere il

prodotto e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Non appoggiare la macchina su un mobile mentre è in funzione.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
-  Este ícone significa: cuidado, superfície quente. As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este aparelho foi concebido para utilização doméstica, como por exemplo:
  - cozinhas, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, tais como quintas, hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial, do tipo bed and breakfast.
  - Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada a supervisão ou as instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
  - Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- AVISO: a abertura de enchimento não deve ser aberta durante a utilização.
- AVISO: tome precauções para evitar o entornado de líquidos

por cima das conexões elétricas.

- AVISO: o uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após a sua utilização.
- Desligue o aparelho da tomada antes de mudar os acessórios ou as peças próximas que se deslocam durante a utilização.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Advertência: se o aparelho cair acidentalmente na água, desligue imediatamente da corrente elétrica. Não toque na água!
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Advertência: Não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionar corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.
- Este aparelho não está desenhado para funcionar através de

temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o aparelho estiver a ser usado perto de crianças.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Não use o aparelho em nenhuma destas circunstâncias:
- Dentro ou em cima de cozinhas elétricas ou gás, fornos quentes ou perto de fogo.
- Sobre superfícies suaves (como tapetes) ou onde possa virar e cair durante o uso.
- Em exteriores ou áreas com altos níveis de humidade.
- Não cubra o aparelho enquanto estiver a funcionar.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o seu funcionamento. Desconecte-o da tomada de corrente quando acabar de o utilizar ou quando abandonar o lugar onde estiver colocado.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria. Por favor, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec se tiver alguma dúvida.
- Para garantir o correto funcionamento do aparelho, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual de instruções. Desligue e desconecte o aparelho antes de o mover ou limpar.
- Não lave o aparelho na máquina da louça.
- Não se aceita nenhuma responsabilidade de danos eventuais ou pessoais que possam derivar do mau uso do aparelho ou do incumprimento deste manual de instruções.
- Este produto pode ser utilizado por crianças a partir dos

8 anos de idade, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção do produto não deverá ser feita por crianças menores de 8 anos ou que não estejam supervisionados. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.

- Não coloque a máquina sobre um móvel durante o seu funcionamento.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadplegingen of nieuwe gebruikers.

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit apparaat gebruikt.
-  Diticoon betekent: let op, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken zijn gevoelig voor verhitting tijdens het gebruik. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
  - Personeel keukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast omgevingen; en door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.



- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- WAARSCHUWING: De vulopening mag tijdens het gebruik niet worden geopend.
- WAARSCHUWING: neem voorzorgsmaatregelen om morsen van vloeistoffen op de bestuurder te voorkomen.
- WAARSCHUWING: onjuist of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden. Het oppervlak van het verwarmingselement wordt na gebruik blootgesteld aan restwarmte.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, verwisselt.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het product en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Raak het product enkel aan met droge handen.
- Waarschuwing: als het product per ongeluk in het water valt, trek dan onmiddellijk de stekker er uit. Raak het water niet aan!
- Inspecteer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de Technische Dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Waarschuwing: Gebruik het apparaat niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm

het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.


- Dit apparaat is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het product gebruikt wordt in de buurt van kinderen.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Gebruik het product niet onder de volgende omstandigheden:
- In of op elektrische of gasfornuizen, hete ovens of in de buurt van vuur.
- Op zachte oppervlakken (bv. tapijt) of waar het kan kantelen tijdens het gebruik.
- Buiten of in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Bedek het apparaat niet als het is ingeschakeld.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met het apparaat te gebruiken of wanneer u de kamer verlaat.
- Probeer niet om zelf het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec als u een probleem ondervindt met het product.
- De schoonmaak en het onderhoud van het apparaat moeten uitgevoerd worden zoals beschreven in deze handleiding om de correcte werking van het apparaat te verzekeren.

Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het product verplaatst of schoonmaakt.

- Het apparaat is niet geschikt voor in de vaatwasser.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor persoonlijke of materiële schade als gevolg van een foutief gebruik van het apparaat of een gebruik dat niet overeenstemt met de instructies in deze handleiding.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als ze de gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud van het product mogen niet worden uitgevoerd door kinderen jonger dan 8 jaar of die niet onder toezicht staan. Houd het product en de kabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet op een meubel terwijl het draait.

## INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
-  Ta ikona oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak
- pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; gospodarstwa rolne; klienci w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania; miejsca noclegowe i śniadaniowe; klienci w hotelach, motelach i

innych miejscach zamieszkania.


- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- OSTRZEŻENIE: podczas użytkowania nie wolno otwierać otworu wlewowego.
- OSTRZEŻENIE: zachowaj środki ostrożności, aby uniknąć rozlania płynów na przewód.
- OSTRZEŻENIE: błędne lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji. Powierzchnia elementu grzejnego po użyciu będzie gorąca do ostygnięcia.
- Wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie przed wymianą akcesoriów lub części, które poruszają się podczas pracy.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz, że wtyczka jest uziemiona.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że Twoje ręce są całkowicie suche.
- Uwaga: jeśli urządzenie przypadkowo wpadnie do wody, natychmiast odłącz je od zasilania. Nie dotykaj wody!

- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Ostrzeżenie: Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub obudowa są uszkodzone lub jeśli produkt działa nieprawidłowo, został upuszczony lub uszkodzony.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chron go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- To urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy z zewnętrznymi minutnikami lub systemami zdalnego sterowania.
- Wytłącz i odłącz urządzenie od źródła zasilania gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za przewód.
- Nadzoruj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie używaj urządzenia w następujących okolicznościach:
  - Wewnątrz lub na powierzchni kuchenek elektrycznych lub gazowych, gorących piekarników lub w pobliżu ognia.
  - Na miękkich powierzchniach (takich jak dywany) lub w miejscach, w których może się przewrócić podczas użytkowania.
  - Na zewnątrz lub w obszarach o wysokiej wilgotności.
  - Nie przykrywaj urządzenia w trakcie jego działania.

- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy skończysz z niego korzystać lub gdy wyjdiesz z pokoju.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. W razie jakichkolwiek pytań skontaktuj się z oficjalną Pomocą Techniczną Cecotec.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia. Wyłącz i odłącz urządzenie przed przenoszeniem go lub czyszczeniem.
- Nie myj urządzenia w zmywarce.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne szkody lub obrażenia ciała wynikające z niewłaściwego użytkowania produktu lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.
- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być wykonywane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat lub bez nadzoru. Produkt i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie należy umieszczać urządzenia na meblach podczas jego pracy.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pozorně si přečtete následující pokyny před použitím výrobku. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny během používání výrobku.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch! Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Tento spotřebič je určen pro používání v domácnostech a na podobných místech, jako jsou:
  - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; na farmách; u klientů v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích; v ubytovacích zařízeních typu hostel (bed and breakfast v anglickém jazyce).
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly proškoleny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Plnicí otvor nesmí být během používání otevřen.
- VAROVÁNÍ: Dbejte na to, aby nedošlo k rozlití kapalin na vodič.
- VAROVÁNÍ: Nesprávné nebo nevhodné používání může představovat nebezpečí pro přístroj i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsaným v tomto návodu. Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.


- Vypněte spotřebič a odpojte jej od napájení před výměnou příslušenství nebo blízkých částí, které se během používání hýbou.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na výrobním štítku výrobku a že zástrčka je uzemněná.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část výrobku do vody nebo jiné kapaliny a nevystavujte elektrické přípojky vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím výrobku se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Varování: Pokud zařízení náhodou spadne do vody, okamžitě jej odpojte. Nedotýkejte se vody!
- Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Varování: Výrobek nepoužívejte, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo konstrukce, nebo pokud nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyčnívat přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské linky.
- Toto zařízení není určeno k provozu prostřednictvím externích časovačů nebo systémů dálkového ovládnání.
- Vypněte a odpojte výrobek od elektrické sítě, pokud jej nepoužíváte, a před čištěním. Zatáhněte za zástrčku pro jeho odpojení, ne za kabel.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s výrobkem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí.
- Spotřebič postavte na suchý, stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch.



- Nepoužívejte výrobek za následujících okolností:
- Na elektrických nebo plynových sporácích, v horkých troubách nebo v blízkosti ohně.
- Na měkkých površích (např. kobercích) nebo na místech, kde by mohlo dojít k převržení výrobku během jeho používání.
- Venku nebo na místech s vysokou vlhkostí.
- Nezakrývejte zařízení během provozu.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru během jeho provozu. Odpojte jej ze zásuvky, jakmile jej přestanete používat nebo jakmile opustíte místnost.
- Nepokoušejte se zařízení opravovat sami. Kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec v případě jakýchkoli pochybností.
- Pro zajištění správného provozu zařízení je nutné provádět čištění a údržbu výrobku v souladu s tímto návodem k použití. Před přenášením nebo čištěním výrobek vypněte a odpojte od sítě.
- Spotřebič nemyjte v myčce nádobí.
- Za případné škody nebo zranění osob v důsledku nesprávného používání výrobku nebo nedodržení tohoto návodu k použití nepřebíráme žádnou odpovědnost.
- Tento výrobek mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a údržbu výrobku nesmí provádět děti mladší 8 let nebo děti, které nejsou pod dohledem. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nepokládejte kávovar na nábytek, pokud je v provozu.

## GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.


- Ürünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına dikkatlice uyun.
-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınmaya karşı hassastır. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun.
- Bu cihaz, ev tipi ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
- Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları; çiftlikler; otel, motel ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından; yatak ve kahvaltı ortamları; ve otel, motel ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve olası tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- UYARI: Su haznesi kullanım sırasında açık bırakılmamalıdır.
- UYARI: İletken kablo üzerine sıvı dökülmesini önlemek için gerekli önlemleri alın.
- DİKKAT: yanlış veya uygunsuz kullanım hem cihazı hem de kullanıcıyı tehlikeye atabilir. Bu cihazı bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanın. Isıtma elemanının yüzeyi kullanımdan sonra artık ısıya maruz kalır.
- Kullanım sırasında hareket eden aksesuarları veya yakındaki parçaları değiştirmeden önce cihazı kapatın ve güç kaynağının fişini çekin.

- Elektrik geriliminin ürün etiketinde belirtilen gerilimle aynı olduğundan ve fişin topraklama olduğundan emin olun.
- Kabloyu, fişi veya ürünün herhangi bir parçasını suya veya başka bir sıvıya koymayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Fişe dokunmadan veya ürünü açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Uyarı: Cihaz yanlılıkla suya düşerse, derhal elektrik bağlantısını kesin. Suya dokunmayın!
- Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Kablo hasar görmüşse, herhangi bir tehlikeyi önlemek için resmi Cecotec teknik destek Servis Merkezi tarafından onarılmalıdır.
- DİKKAT! Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Kablo hasar görmüşse, herhangi bir tehlikeyi önlemek için resmi Cecotec teknik destek Servis Merkezi tarafından onarılmalıdır.
- Güç kablosunu bükmeyin, eğmeyin, germeyin veya hasar vermeyin. Sivri kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun çalışma yüzeyinin veya tezgâhın kenarından dışarı çıkmasına izin vermeyin.
- Bu cihaz harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri aracılığıyla çalışmak üzere tasarlanmamıştır.
- Kullanılmadığında ve temizlemeden önce ürünü kapatın ve fişini prizden çekin. Kapatmak için fişi çekin, kabloyu çekmeyin.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olun. Cihaz çocukların yakınında kullanılacaksa sıkı gözetim gereklidir.
- Cihazı düz, sabit, kuru ve sıcağa dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayın

- Elektrikli veya gazlı ocakların içinde veya üzerinde, sıcak fırınlarda veya ateşin yakınında.
- Yumuşak yüzeylerde (örn. halılar) veya kullanım sırasında devrilebileceği yerlerde.
- Açık havada veya yüksek nem oranına sahip alanlarda.
- Cihaz çalışır durumdayken üzerini örtmeyin.
- Çalışma sırasında ürünü gözetimsiz bırakmayın. Kullanmayı bitirdiğinizde veya odadan çıktığınızda fişini prizden çekin.
- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın Herhangi bir problemle karşılaşma durumunda resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile irtibata geçin.
- Cihazın sorunsuz çalışmasını sağlamak için, ürünün temizliği ve bakımı bu kullanım kılavuzuna uygun olarak yapılmalıdır. Ürünü taşımadan veya temizlemeden önce kapatın ve fişini çekin.
- Cihazı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Ürünün yanlış kullanımından veya bu kullanım talimatlarına uyulmamasından kaynaklanan olası hasarlar veya kişisel yaralanmalar için hiçbir sorumluluk kabul edilmez.
- Bu ürün, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Ürünün temizlik ve bakımı 8 yaşından küçük veya gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Çalışırken makineyi bir mobilya parçasının üzerine koymayın.

## INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Conserveu aquest manual per a referències futures o nous usuaris.

- Seguiu atentament aquestes instruccions de seguretat quan feu servir l'aparell.
-  Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. Les superfícies accessibles són susceptibles d'escalfar-se durant l'ús. Aneu amb compte de no cremar-se.
- Aquest aparell està previst per ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars com:
  - àrees de cuina del personal a botigues, oficines i altres entorns de treball; granges; per part de clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial; entorns de tipus hostel (bed and breakfast en anglès)
- Aquest aparell el poden utilitzar persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si s'els ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment que l'usuari ha de fer no han de ser duts a terme per nens sense supervisió.
- **ADVERTIMENT:** l'obertura d'ompliment no s'ha d'obrir durant l'ús.
- **ADVERTIMENT:** preneu precaucions per evitar el vessament de líquids sobre el conductor.
- **ADVERTIMENT:** un mal ús o un ús inadequat pot suposar un perill tant per a l'aparell com per a l'usuari. Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual.

La superfície de l'element calefactor està sotmesa a calor residual després de l'ús.


- Desconnecteu l'aparell i desendol·leu l'alimentació abans de canviar els accessoris o parts properes que es mouen durant l'ús.
- Assegureu-vos que el voltatge de xarxa coincideixi amb el voltatge especificat a l'etiqueta de classificació del producte i que l'endoll tingui presa de terra.
- No submergiu el cable, l'endoll o qualsevol altra part de l'aparell en aigua o qualsevol altre líquid, ni exposeu les connexions elèctriques a l'aigua. Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o engegar el producte.
- Advertiment: si el dispositiu cau accidentalment a l'aigua, desconnecteu-lo immediatament. No toqueu l'aigua!
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, ha de ser reparat pel Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec per a evitar qualsevol tipus de perill.
- Advertiment: No utilitzeu el producte si el cable, l'endoll o l'estructura presenta danys o si no funciona correctament, ha patit alguna caiguda o ha estat malmès.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell.
- Aquest dispositiu no està dissenyat per funcionar mitjançant temporitzadors o sistemes de control remot externs.
- Apagueu i desendol·leu el producte de la font d'alimentació quan no estigui sent usat i abans de netejar-lo. Estireu l'endoll per desconnectar-lo, no estireu el cable.
- Superviseu els nens per assegurar-vos que no juguin amb

el producte. És necessari donar una supervisió estricta si el producte està sent usat a prop de nens.

- Colloqueu l'aparell en una superfície seca, estable, plana i resistent a la calor.
- No utilitzeu el producte sota les circumstàncies següents:
- Dins o sobre de cuines elèctriques o de gas, forns calents o prop de foc.
- Sobre superfícies toves (com catifes) o on es pugui bolcar durant el seu ús.
- A exteriors o àrees amb alts nivells d'humitat.
- No cobriu el dispositiu mentre estigui en funcionament.
- No deixeu el producte sense supervisió durant el seu funcionament. Desconnecteu-lo de la presa de corrent quan acabeu d'utilitzar-lo o quan sortiu de l'estada.
- No intenteu reparar el dispositiu pel vostre compte. Per a qualsevol dubte o consulta, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.
- Per assegurar el funcionament correcte del dispositiu, la neteja i el manteniment del producte s'ha de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions. Apagueu i desendolceu el producte abans de moure'l o netejar-lo.
- No renti l'aparell al rentaplats.
- No s'accepta cap responsabilitat dels danys eventuals o personals que puguin derivar del mal ús del producte o de l'incompliment d'aquest manual d'instruccions.
- Aquest producte pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys si han estat supervisats o instruïts sobre l'ús de l'aparell de manera segura i si comprenen els perills que comporta. La neteja i el manteniment del producte no l'han de dur a terme nens menors de 8 anys o que no estiguin sent supervisats. Mantingueu el producte i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- No poseu la cafetera en cap moble mentre estigui en marxa.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρήση του προϊόντος.
-  Αυτό το σύμβολο σημαίνει: προσοχή, καυτή επιφάνεια. Οι προσβάσιμες επιφάνειες είναι πιθανό να θερμανθούν κατά τη χρήση. Προσέξτε για να μην καείτε.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  - σε χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα, σε αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα οικιστικού τύπου όπως χόστελ (bed and breakfast).
  - Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να κάνει ο χρήστης δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το άνοιγμα γεμίσματος δεν πρέπει να ανοίγει κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Λάβετε προφυλάξεις για να αποφύγετε τη διαρροή υγρών στον οδηγό (καλώδιο).
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η λανθασμένη ή ακατάλληλη χρήση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τόσο τη συσκευή όσο και τον χρήστη. Χρησιμοποιήστε αυτή τη συσκευή για τους σκοπούς που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει ζεστή μετά τη χρήση.



- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή τα κοντινά μέρη που κινούνται κατά τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών του προϊόντος και ότι η πρίζα είναι γειωμένη.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα του προϊόντος σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε την πρίζα ή ενεργοποιήσετε το προϊόν.
- Προειδοποίηση: εάν η συσκευή πέσει κατά λάθος στο νερό, βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Μην αγγίζετε το νερό!
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο έχει παρουσιάσει κάποιο πρόβλημα, πρέπει να επισκευαστεί από το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec για να μην προκύψει οποιοδήποτε κίνδυνος.
- Προειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, η πρίζα ή ο σκελετός της συσκευής έχουν υποστεί ζημιά, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να προεξέχει πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του πάγκου εργασίας.
- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή εξωτερικών συστημάτων τηλεχειρισμού.
- Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό. Τραβήξτε από την πρίζα για να το αποσυνδέσετε,

μην τραβήξετε το καλώδιο.

- Επιβλέπετε τα παιδιά για να διασφαλίσετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Απαιτείται αυστηρή επίβλεψη εάν το προϊόν χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια στεγνή, σταθερή, επίπεδη και θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή υπό τις ακόλουθες συνθήκες:
- Μέσα ή πάνω σε ηλεκτρικές κουζίνες ή κουζίνες αερίου, σε καυτούς φούρνους ή κοντά σε φωτιά.
- Σε μαλακές επιφάνειες (όπως χαλιά) ή όπου μπορεί να πέσει κατά τη χρήση.
- Σε εξωτερικούς χώρους ή σε περιοχές με υψηλά επίπεδα υγρασίας.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία. Αποσυνδέστε την από την πρίζα όταν τελειώσετε τη χρήση της ή όταν φύγετε από το δωμάτιο.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν την μετακινήσετε ή τον καθαρισμό.
- Μην πλένετε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.
- Καμία ευθύνη δεν αναλαμβάνεται για τυχόν ζημιές ή σωματικές βλάβες που προκύπτουν από κακή χρήση του προϊόντος ή μη συμμόρφωση με τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και

εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Ο καθαρισμός και η συντήρηση του προϊόντος δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά κάτω των 8 ετών ή χωρίς επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

- Μην τοποθετείτε την καφετιέρα σε κάποιο έπιπλο ενώ λειτουργεί.

## **1. PIEZAS Y COMPONENTES**

FIGURA 1

- A. Cercado de la bandeja de calentamiento de tazas
- B. Bandeja de calentamiento de tazas
- C. Manómetro de presión de café
- D. Selector de agua caliente
- E. Lanceta de agua caliente
- F. Cabezal del grupo de extracción de café
- G. Portafiltro
- H. Bandeja de goteo
- I. Depósito de agua
- J. Pantalla táctil
- K. Selector de vapor
- L. Goma antiquemaduras
- M. Lanceta de vapor
- N. Sonda de temperatura del vaporizado
- O. Pata

FIGURA 2. Display

- 1. Botón de encendido/apagado
- 2. Espresso Simple
- 3. Espresso Doble
- 4. Extracción manual
- 5. Display (Pantalla y pulsadores "+" y "-")

FIGURA 3. Base de la cafetera

FIGURA 4. Espumado

**NOTA:**

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

## **2. ANTES DE USAR**

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original

y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.

- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Retire el tapón de silicona del depósito de agua en caso de que la cafetera lo contenga para facilitar la salida del agua.
- Limpie todos los componentes desmontables.

**Contenido de la caja:**

- Portafiltro doble
- Filtro simple
- Filtro doble
- Cepillo de limpieza para grupo de extracción de café
- Filtro ciego para limpieza interna
- Prensador de café
- Cuchara dosificadora de café
- Tubería de salida de agua (ø16xø22mmx1.5m/PVCvpipe)
- Abrazadera

Requerimientos mínimos para funcionamiento correcto:

- Temperatura ambiente: Por encima de 1°C, por debajo de 40°C
- Calidad del agua: Por favor, utilice agua mineral natural o agua filtrada.

### 3. FUNCIONAMIENTO

#### 3.1 Botonera

La botonera está compuesta por 4 botones, a continuación se explican de izquierda a derecha:

Fig. 2

- Botón de encendido/apagado
- Espresso Simple (25 segundos de extracción predeterminada)
- Espresso Doble (40 segundos de extracción predeterminada)
- Extracción manual (120 segundos de extracción predeterminada)

### 3.2 Puesta en marcha y primer uso

- Si desea usar el tubo de desagüe para que el agua residual no se acumule en la bandeja recoge gotas, deberá, primero, colocar el tubo. Sujete el tubo como es debido con bridas o una abrazadera metálica y no se olvide de retirar el tapón de la bandeja recoge gotas.

NOTA: Guarde el tapón por si algún día decide prescindir del sistema de desagüe.

- Abra la tapa, saque el depósito de agua y llénelo hasta la línea superior del interior del depósito que marca el límite máximo de agua.

NOTA: Es muy importante para mantener la cafetera en perfectas condiciones y alargar su vida útil que el agua utilizada sea agua mineral natural o filtrada, esto evitará la acumulación de sedimentos calcáreos en el interior de las tuberías.

- Vuelva a colocar el depósito de agua y cierre la tapa.
- Pulse el botón de "Encendido/Apagado" después de conectar la cafetera a la red eléctrica.
- La cafetera se llenará con el agua del depósito y comenzará la fase de precalentamiento.
- Los tres botones para dispensación del café parpadearán alternativamente cuando la caldera de café se precaliente. Este proceso tarda alrededor de 2 minutos. Si desea usar vapor o agua caliente nada más se encienda la cafetera, deberá esperar unos 8 minutos a que el calderín de vapor se caliente.

NOTA: también puede utilizar la cafetera directamente sin precalentar, pero la temperatura del café o del agua será baja.

ADVERTENCIA: Cuando la máquina está arrancando o funcionando y no hay suficiente agua en el depósito de agua, todas las luces de las teclas parpadearán al mismo tiempo, en el display se mostrará el código F3 y no se podrá operar de ningún modo. Solo cuando se agregue el agua suficiente podrá utilizar de nuevo la cafetera.

### 3.3 Preparar café

Para hacer un Espresso y/o un Espresso doble siga las siguientes instrucciones:

- Saque el portafiltro con su respectivo filtro instalado, vierta el café molido correctamente y pesado dependiendo de si va a usar el filtro simple o el doble, en el propio filtro con una cuchara para café.

NOTA: Para intercambiar los filtros ayúdese del filtro que no está puesto y haga palanca entre el filtro puesto en el portafiltros y el saliente de este último para facilitar su extracción. Para

colocar el nuevo filtro genere un poco de presión con su palma en el filtro para que encaje correctamente.

- Distribuya el café mediante un removedor de agujas y luego distribuya y nivele el café con un distribuidor. A continuación, presione el café molido, limpie el café molido sobrante del borde del portafiltro, para evitar dañar el anillo de sellado del del grupo de café.

NOTA: Si queda demasiado café molido en el borde del filtro, fácilmente causará un mal sellado y, con ello, fugas de agua.

- Pulse el botón espresso simple para activar la salida de agua durante unos segundos, esto ayudará a eliminar restos de otros cafés anteriores y de precalentar la salida de café para una mejor extracción de los aromas. Para la salida del agua tras unos segundos vuelva a pulsar el botón.
- Sujete la parte superior de la máquina con la mano y bloquee el portafiltro en el sentido contrario a las agujas del reloj en el centro del cabezal del grupo. Debe quedar apretado.

ATENCIÓN: No coloque la mano encima del difusor de café ya que este alcanza altas temperaturas y podría producirle quemaduras.

- Coloque la(s) taza(s) debajo de la salida de café.
- Pulse el botón de Espresso/Espresso doble/Extracción manual para preparar el café hasta que transcurra el tiempo de preparación.
- El café estará listo y la cafetera volverá al modo de espera transcurridos 3 s.

NOTA: En cualquier momento durante la preparación del café, pulse de nuevo el botón de taza individual/doble taza/manual para detenerla. Es necesario supervisar de cerca el uso de la máquina, ya que a veces necesita operación manual.

- Retire el portafiltro después de terminar girándolo en el sentido de las agujas del reloj, deseche el poso de café y limpie el portafiltro.

NOTA: Para evitar la acumulación de restos de café molido en el grupo de extracción, se recomienda pulsar el botón de café simple para que circule un poco de agua y arrastre los restos de café consigo, ayúdese del accesorio cepillo de limpieza para grupo de extracción de café. Después, se puede complementar la limpieza pasando un paño húmedo. Para para la salida de agua vuelva a pulsar el botón de café simple.

ATENCIÓN: Tenga cuidado, puede que la zona esté muy caliente.

### 3.4 Cómo hacer un buen café Espresso

El arte de preparar un buen café se basa en muchos factores que se han de controlar muy detalladamente. A continuación, se explicará cada uno de ellos para obtener un buen café espresso:

**Café en grano:** El café es la materia prima de todo este proceso. El café debe guardarse en un lugar seco y fresco lejos de la humedad, calor, luz y oxígeno (aire). Se recomiendan sacos herméticos que puedan cerrarse de nuevo eliminando así todo el aire posible para evitar la oxidación del mismo.

La cantidad recomendada para el filtro doble es de 18 a 20 gramos de café, mientras que para el filtro simple es de 9 a 12 gramos de café. Estos valores dependen del tipo de café y su humedad restante en el tostado,

**Molienda de café:** Este factor es uno de los más importantes a tener en cuenta. Se debe ajustar el nivel de molienda en el molinillo para evitar que el café molido sufra los siguientes procesos:  
Lavado excesivo y rápido: Un molido del café muy grueso puede provocar que el café se lave muy rápido, esto provocará que por el portafiltros salga una gran cantidad de café sin crema y sin sabor.

Sobre-extracción: Un molido de café muy fino puede provocar que el café tarde mucho en extraerse, además la cantidad de café que saldrá será muy pequeña.

NOTA: Se recomienda encarecidamente el uso de café recién molido en un molinillo de buena precisión. El uso de cafés molidos comerciales puede provocar lavados excesivos y rápidos debido al tamaño del grano molido.

**Presión extracción:** Este factor va muy ligado al grado de molienda utilizado. Se recomienda que durante la extracción del café la presión sea de entre 9 y 10 bares. Molidos de café muy grueso provocan presiones muy bajas y molidos de café muy finos provocan presiones muy altas.

**Prensado:** Cuando el café molido esté en el portafiltros se debe distribuir con un removedor de agujas y nivelar con un distribuidor de café. Después preñe con un prensador de adecuado diámetro. Este es un paso importante ya que va a ayudar mucho a generar una buena extracción. Un prensado usando poca fuerza puede provocar unas presiones bajas y una extracción muy rápida del café, mientras que un prensado con mucha fuerza puede provocar unas presiones altas y una sobre-extracción. Preñe ligeramente el café.

**Ratio de extracción:** El ratio de extracción se explica como la proporción de café utilizado frente al café líquido que nos encontramos en la taza. Actualmente los ratios de extracción



más utilizados son 1:1, 1:2 y 1:3. Es decir, a una parte de café molido, en taza nos deberíamos encontrar la misma. el doble o el triple de café líquido respectivamente.

Con ratios de extracción de 1:1 obtenemos cafés mucho más intensos y concentrados, recomendado para café de alto desarrollo y con más tiempo de tostado.

Con ratios de extracción de 1:2 obtenemos cafés más estables y equilibrados, recomendados para café de especialidad de menor desarrollo.

Con ratios de extracción de 1:3 obtenemos cafés más diluidos y menos intensos, recomendados para ciertos cafés de tostados más ligeros.

**Tiempo de extracción:** El tiempo de extracción es muy importante ya que va a marcar el resultado final y nos va a decir si todos los factores anteriormente comentados se han ajustado correctamente. Los tiempos de extracción se deben ajustar a unos valores de 25 a 35 segundos.

NOTA: Se recomienda el uso de una báscula de precisión para café donde medir el tiempo y peso tanto del café molido como el café ya extraído.

**Temperatura de extracción:** Se recomienda una temperatura de extracción de 90 a 94°C.

NOTA: Para cada tipo de café molido deberá encontrar el equilibrio entre su cafetera, el nivel de molienda y la fuerza con la que lo preñe. Para ello es normal si con cada tipo de café debe preparar varios espressos hasta encontrar el equilibrio entre los factores anteriormente mencionados.

**Limpieza:** Después de cada uso el difusor de café se debe limpiar con agua caliente y el cepillo de limpieza, tal y como se ha comentado en el apartado anterior. Tire de la palanca hacia arriba para que salga agua por el grupo de extracción y, de mientras, frote con el cepillo de limpieza del grupo extractor.

ATENCIÓN: Tenga mucho cuidado de no quemarse la mano, el agua sale a gran temperatura.

**Descalcificación:** La acumulación de sedimentos calcáreos en el dispositivo puede provocar un aumento de la presión de salida y una reducción de la cantidad de agua que sale para la extracción del café, esto provoca mal funcionamiento del dispositivo.

### 3.5 Cómo hacer un buen café Cappuccino

- Prepare primero el café espresso con una taza suficientemente grande según el tamaño de cappuccino deseado. Siga las instrucciones del punto "Preparar café".
- Utilice leche entera, fresca y fría del frigorífico (4°C-7°C), y vierta 1/3 de leche en la taza de espumado de acero inoxidable,

## ESPAÑOL

NOTA: Utilice una taza de acero inoxidable, y el diámetro de la taza no debe ser inferior a  $70 \pm 5$  mm, debido a que el volumen de la leche aumentará después de espumar.

- Siga el apartado "Espumar leche usando el vaporizador" para generar una leche espumada y cremosa.
- Retire la taza cuando haya alcanzado la espuma de leche deseada y la temperatura adecuada de la misma, entonces apague la palanca accionadora de vapor, el vapor se detendrá, vierta la leche espumada en el espresso preparado, ahora el cappuccino está listo.

### 3.6 Espumar leche usando el vaporizador

- El vaporizador se utiliza para espumar la leche y obtener una leche mucho más cremosa.

NOTA: Utilice siempre leche entera y fría para obtener los mejores resultados.

- Vierta leche fría en el interior de una taza de acero inoxidable hasta la mitad de la taza.

NOTA: El diámetro de la taza no debe ser inferior a  $70 \pm 5$  mm.

- Active el vaporizador girando hacia la izquierda su selector y soltándolo. Escuchará un clic y comenzará a salir vapor. En caso de que este no salga, se deberá a que el calderín de vapor no está suficientemente caliente. Espere unos minutos y vuelva a probar. Apague el vaporizador volviendo a girar el selector hacia la izquierda.
- Introduzca el vaporizador en el interior de la taza, tal y como se indica en la figura 4. Debe colocar la boquilla del vaporizador unos centímetros por debajo de la leche.

NOTA: Extraiga un poco de vapor antes de empezar el proceso para eliminar toda el agua líquida que pueda tener el vaporizador.

- Con la boquilla dentro de la leche, active el selector de vapor para encender y sacar el vapor. Para obtener una leche espumada cremosa debe observar que se forma un remolino en el interior de la taza y el vaporizado no hace un ruido chirriante.

NOTA: Es muy aconsejable controlar la temperatura de la leche ya que no debería llegar a más de  $60-65^{\circ}\text{C}$  para evitar la pérdida de ciertas propiedades.

- Vuelva a accionar el selector de vapor para apagarlo cuando se alcance la temperatura deseada. En el caso de este modelo de cafetera, cuenta con un sensor de temperatura que detecta la temperatura a la que está la leche. Cuando la misma alcance la temperatura programada ( $60^{\circ}\text{C}$  por defecto), el vaporizador se detendrá solo. Esta temperatura límite se puede ajustar. Mire, por favor, el punto 4 del apartado "Ajustes de tiempo y temperatura".

NOTA: Limpie la boquilla de vapor inmediatamente después de usarla, para evitar que se formen incrustaciones en la leche. Pase un paño húmedo por el vaporizador y vuelva a dispensar vapor para eliminar cualquier resto de leche que pueda haberse quedado dentro del vaporizador.

### 3.7 Agua caliente

- 1) Gire el selector de agua caliente hacia la izquierda, escuchará un clic y saldrá agua caliente de la tubería de agua caliente.
- 2) El tiempo de agua caliente es de 5 segundos de forma predeterminada. El tiempo de agua caliente se puede modular en un rango de 3 a 30 segundos.

NOTA: Cuando termine de hacer agua caliente, no toque la tubería de agua caliente inmediatamente para evitar quemaduras.

### 3.8 Ajuste de los parámetros internos

#### Tiempo de extracción del café

En el modo de espera, mantenga presionado uno de los botones de café para una o dos tazas y el agua saldrá del cabezal de preparación después de 3 segundos. Sin dejar de pulsar el botón, permita que el café se prepare. Cuando desee finalizar la preparación, suelte el botón y el agua dejará de salir. La configuración de tiempo se guarda automáticamente para el tiempo que haya estado pulsando el botón.

NOTA: Cuando la configuración es inferior a 10 segundos, la máquina establece de forma predeterminada 10 segundos y vuelve al modo de espera. Rango de ajuste de tiempo: tiempo para Espresso/Espresso doble de 10 a 120 segundos.

NOTA: Al configurar el tiempo del café se recomienda llenar el portafiltro con una cantidad adecuada de café molido (se producen de 30 a 35 ml de café en 25 segundos como estándar), conseguirá un tiempo más preciso.

#### Tiempo de preinfusión

En el modo de espera, mantenga presionado "-" en la pantalla para mostrar "PXX" ingresando al estado de configuración previa a la infusión.

Presione el botón "+" para aumentar el valor y presione el botón "-" para disminuir el valor. Una vez completada la configuración del tiempo de pre-infusión, este se guardará automáticamente y volverá al modo de espera. (Rango de ajuste entre 0 y 30 segundos, el valor predeterminado son 2 segundos).

NOTA: Encontrará los botones + y - en la parte inferior del display.

### **Tiempo de agua caliente**

En modo de espera, gire el selector de agua caliente hacia la izquierda durante 5 segundos para configurar el tiempo de salida de agua caliente. Sin soltar el selector, permita que el agua salga, y suéltalo cuando desee. El tiempo de extracción de agua caliente se ajustará al tiempo que haya estado con el selector girado (Rango de ajuste entre 3 y 30 segundos, el valor predeterminado son 5 segundos).

### **Temperatura máxima del líquido vaporizado**

En el modo de espera, mantenga presionado "+" en la pantalla durante 3 segundos. Habrá entrado entonces en la configuración de la temperatura máxima del líquido vaporizado. Presione "+" o "-" para ajustar la temperatura a los grados deseados y no pulse nada más. La temperatura se guardará, y el vaporizador, cada vez que lo use, se detendrá cuando la leche haya alcanzado la temperatura establecida. (Rango de ajuste de 45 °C a 90 °C, el valor predeterminado son 60 °C).

### **Modo Eco**

La máquina entrará en modo ECO sin ninguna operación durante unos 28 minutos. La pantalla mostrará 'ECO'. Presione cualquier botón para activarla. Cuando la máquina pase al modo ECO, la pantalla mostrará ECO (se cortará toda la electricidad). Presione la tecla SET de nuevo hasta que la máquina esté lista para funcionar, tal y como se explica en los pasos anteriores.

### **Restablecer la configuración predeterminada**

Estando la cafetera encendida, mantenga presionado el botón de Espresso y el botón de Espresso doble al mismo tiempo. Cuando las luces de los dos botones parpadeen al mismo tiempo, suelte la mano. Después de parpadear tres veces, se habrá restablecido el tiempo y las temperaturas predeterminadas de fábrica.

- Espresso: 25 segundos
- Espresso doble: 40 segundos
- Café manual: 120 segundos
- Agua caliente: 5 segundos
- Temperatura del vaporizador: 60 °C
- Tiempo de pre-infusión: 2 segundos

### 3.9 Apagar la cafetera

NOTA: para evitar que el agua de la caldera se congele y provoque que la caldera se agriete, cuando utilice la máquina de café donde la temperatura ambiente sea inferior al punto de congelación, se deben seguir los siguientes pasos anticongelantes antes de apagar la cafetera. Se recomienda hacerlo si la cafetera no va a ser usada durante un largo periodo de tiempo.

- 1) En cualquier momento se puede apagar la máquina pulsando el botón de "Encendido/ Apagado".
- 2) Desconéctela de la red eléctrica.
- 3) Déjela enfriar.


























FIG. 3




































- 4) Drene el agua residual. Para hacerlo, desenrosque la válvula de drenaje en la parte inferior de la máquina con una llave. El agua comenzará a brotar.

NOTA: Al drenar, no coloque la máquina de lado ni boca abajo. Recuerde apretar la válvula de drenaje después de drenar para evitar futuras pérdidas.

ADVERTENCIA: Hágalo siempre después de haber enfriado la cafetera.

### 3.10 Luces indicadoras

Encendido/ Apagado	Espresso Simple	Espresso Doble	Espresso Manual	Pantalla táctil	Estado cafetera
					Encendiendo
					Lista para usar
					Precalentando para café
					Precalentado para café finalizado - Listo para usar
					Precalentado para vapor

					Precaentado para vapor finalizado - Listo para usar
					Realizando Espresso Simple
					Realizando Espresso Doble
					Realizando Espresso Manual
					Realizando vapor
					Realizando agua caliente
					Falta de agua en el depósito (F3)

: Icono apagado : Icono encendido : Icono encendido 1s

: Icono parpadeando : Icono parpadeando rápido

## 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza rápida de la máquina siguiendo las instrucciones.

- La máquina debe apagarse y enfriarse.
- No utilice esponjas abrasivas ni alcohol o disolventes. No sumerja la máquina en agua.
- Limpie la salida del café y el grupo de extracción con un cepillo profesional después de cada uso.
- Retire el portafiltro del soporte, extraiga los posos de café del interior y, a continuación, límpielo.
- Limpie todos los accesorios desmontables en agua y séquelos bien.
- Limpie el vaporizador con un paño húmedo y vuelva a dispensar vapor después de cada uso para espumar leche.

### 4.1 Descalcificación de la cafetera

La máquina acumulará depósitos de cal después de un largo período de uso. Para garantizar el uso normal de la máquina, es necesario descalcificarla cada 2 meses.

- Cambie el modo de entrada de agua desde el depósito de agua como se ha explicado anteriormente. Coloque el portafiltro con el filtro doble y luego a mitad de ciclo cámbielo por el simple.
- Vierta el agua y el descalcificador en el tanque hasta la línea de MAX, siga la proporción de agua y descalcificador que indique el propio descalcificador. Utilice productos

recomendados para realizar esta descalcificación.

- Encienda la cafetera para seguir el siguiente proceso:
- Realice 20 cafés dobles
- Saque vapor de agua 10 veces, durante varios segundos cada vez
- Saque agua caliente 10 veces, durante varios segundos cada vez

NOTA: Si la máquina le pide agua durante este proceso llene el depósito de agua de nuevo.

- Después de este proceso apague la máquina. Después de que la máquina se enfríe, abra la válvula de drenaje de agua y drene el agua.
- Vuelva a llenar el tanque de agua con agua mineral natural o filtrada; Encienda la máquina y vuelva a realizar ese proceso:
- Realice 20 cafés dobles
- Saque vapor de agua 10 veces, durante varios segundos cada vez
- Saque agua caliente 10 veces, durante varios segundos cada vez
- Apague la máquina. Después de que la máquina se enfríe, abra la válvula de drenaje de agua y drene el agua.
- La limpieza ha finalizado. Limpie los accesorios como portafiltros, filtros y bocas de lancetas de vapor y agua caliente

Ya puede volver a llenar la cafetera con agua mineral natural o filtrada para utilizarla de manera normal.

NOTA: Si después de la 2ª limpieza con agua limpia sigue notando olores extraños al descalcificador utilizado, realice otra limpieza con agua limpia completa.

#### 4.2 Filtro ciego

- El accesorio de filtro ciego se utiliza para la limpieza interna de la salida del café. Para ello coloque el filtro doble en el portafiltro y encima de este con la parte lisa sobre los orificios del filtro. Ponga un poco de polvo de limpieza dentro y coloque el portafiltro en la cafetera.
- Realice varios cafés y corte la extracción de esto a los 5 segundos, verá como aumenta mucho la presión. Después retire el portafiltros y el filtro ciego y limpie con agua y un paño húmedo.

## 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Resolución de problemas de la cafetera:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La cafetera no bombea agua	No hay agua en el depósito	Llene el depósito de agua. Es posible que al inicio la bomba tarde un tiempo en llenar los dos calderines. Tenga paciencia
	La válvula de entrada de agua está rota u obstruida	Limpie la válvula de entrada de agua que se encuentra en la propia cafetera, justo en la base sobre la que se deja caer el depósito de agua
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
Se sale agua al exterior de la cafetera	La válvula de agua está obstruida	Limpie la válvula de agua, el depósito encajará del todo y el agua circulará por donde debe
	Hay pérdidas internas de agua en la cafetera	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
El café se desborda por el portafiltro	Hay demasiado café en el filtro, lo que genera una gran sobrepresión y la extracción del café por donde no debe	Reduzca la cantidad de café en el filtro
	En la estructura sobre la que se coloca el portafiltro, quedan restos de café que no permiten un buen sellado y aislamiento del mismo	Limpie la parte baja de la estructura a la que se engancha el portafiltro
	La junta que sella el portafiltro en la cafetera está rota o defectuosa	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec



No sale café	El café está molido a un nivel muy fino, de modo que la pastilla es demasiado compacta tras el prensado y no permite el paso del agua	Emplee café molido más grueso
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
No sale agua caliente	La máquina se está precalentando y no ha alcanzado la temperatura adecuada	Espere hasta que la máquina esté lista
No aparece vapor	La máquina se está precalentando y no ha alcanzado la temperatura adecuada	Espere hasta que la máquina esté lista
	La boquilla de vapor es ta bloqueada	Cuando le suceda esto, es muy importante que no insista en sacar vapor, ya que todo el vapor que no salga volverá al interior de la cafetera y la sobrepresión puede provocar el desajuste de alguna tubería. Enseguida que detecte el bloqueo de la boquilla, sumérjala en líquido desengrasante para tratar de limpiarla como es debido. Vuelva a probar a extraer vapor
En el display se muestra F3	No hay agua en el depósito	Llene el depósito de agua. No sobrepase la línea de la parte superior
En el display se muestra E1	El sensor de temperatura del boiler de café está averiado	Mire si está usando la cafetera bajo una temperatura ambiente inferior a 0 °C. Si no es el caso, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec

## ESPAÑOL

En el display se muestra E4	El sensor de temperatura del boiler de vapor está averiado	Mire si está usando la cafetera bajo una temperatura ambiente inferior a 0 °C. Si no es el caso, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
En el display se muestra E5	El sensor de temperatura del vaporizador está averiado	Mire si está usando la cafetera bajo una temperatura ambiente inferior a 0 °C. Si no es el caso, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
En el display se muestra E3	La bomba se ha estado usando durante más de 5 minutos seguidos	Apague la cafetera y desconéctela, en caso de que se haya soltado o roto alguna tubería, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec

\*Si tiene problemas para encontrar la causa del problema, no intente desmontar la máquina de café por ti mismo, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: A01\_EU01\_100654

Producto: Baristeo Classic

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50 Hz

Potencia: 2700 - 3200 W

Tamaño de la cafetera: 288 \* 418 \* 430 mm

Sistema de calefacción: Thermoblock para el café y calderín de 1 L de acero inoxidable para vapor y agua caliente.

Bares de presión: 15 bar, Bomba vibratoria

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

## 7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

## 8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## ENGLISH

### 1. PARTS AND COMPONENTS

Figure 1

- A. Decorative handles
- B. Cup warming tray
- C. Pressure gauge
- D. Hot water knob
- E. Hot water spout
- F. Coffee diffuser
- G. Portafilter
- H. Drip tray
- I. Water tank
- J. Touch display
- K. Steam knob
- L. Steamer rubber grip
- M. Steamer
- N. Steamer temperature sensor
- O. Foot

Figure 2. Display

- 1. Power button
- 2. Single Espresso
- 3. Double Espresso
- 4. Manual extraction
- 5. Display (Display and "+" and "-" buttons)

Figure 3. Base

Figure 4. Frothing

#### NOTE:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the device.

### 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and

other packaging elements in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Remove the silicone plug from the water tank, if the machine has one, to facilitate water drainage.
- Clean all detachable components.

**Box content:**

- Double portafilter
- Single filter
- Double filter
- Cleaning brush for coffee diffuser
- Blind filter for internal cleaning
- Coffee tamper
- Measuring spoon
- Hot water spout ( $\varnothing 16 \times \varnothing 22$  mm  $\times$  1.5 mm/PVC pipe)
- Clamp

Minimum requirements for proper operation:

- Room temperature: above 1 °C, below 40 °C
- Water quality: please use natural mineral water or filtered water.

## 3. OPERATION

### 3.1 Control panel

The control panel consists of 4 buttons:

Fig. 2

- Power button
- Single Espresso (25 seconds of default extraction)
- Double Espresso (40 seconds of default extraction)
- Manual extraction (120 seconds of default extraction)

## ENGLISH

### 3.2 Start-up and first use

- If you want to use the drain tube so that the waste water does not accumulate in the drip tube, you must first install the tube. Secure the tube properly with cable ties or a metal clamp and do not forget to remove the plug from the drip tray.

NOTE: keep the plug in case you decide to do without the drainage system.

- Open the cover, remove the water tank and fill it up to the MAX mark.

NOTE: in order to keep the coffee machine in perfect conditions and to extend its lifespan, natural mineral water and/or filtered water should be used. This will also avoid the accumulation of calcareous sediments inside the internal pipes.

- Re-install the water tank and close the cover.
- Press the Power button after plugging the machine into the mains.
- The appliance fills with water from the water tank and starts the preheating phase.
- The three coffee dispensing buttons will flash alternately when the coffee boiler is preheating. This process takes about 2 minutes. If you want to use steam or hot water as soon as the machine is switched on, you must wait about 8 minutes for the steam boiler to heat up.

NOTE: you can also use the appliance right away without preheating, but the coffee or water temperature will be low.

WARNING: when the machine is starting or operating and there is not enough water in the water tank, all the buttons will flash at the same time, the display will show the code F3 and it will not be possible to use it in any way. Only when enough water has been added can the machine be used again.

### 3.3 Preparing coffee

To make a Single Espresso and/or a Double Espresso follow the instructions below:

- Take out the portafilter from the coffee machine. Put the desired filter in the portafilter (single or double) and add the ground coffee with the spoon. The amount will depend on whether you are going to use the single or double filter.

NOTE: to exchange the filters, use the filter that is not inside the portafilter to lever the one that is inside the portafilter in order to facilitate its removal. To fit the other filter, apply a little pressure with your palm on the filter so that it fits correctly.

- Distribute and level the coffee with the aid of a coffee distribution tool (if you have one). Once levelled, press the coffee using the tamper and clean the excess ground coffee from the edge of the portafilter to avoid damaging the sealing ring of the brewing system.

NOTE: if too much ground coffee is left on the edge of the filter, it will easily cause a poor seal and water leakage.

- Press the Single Espresso button to activate the water spout for a few seconds, this will help to remove residues from previous coffees and to preheat the brewing system for better extraction of the aromas. To release water again, press the button one more time after a few seconds.
- Hold the top part of the machine with one hand and turn the portafilter counterclockwise with the other hand to lock it. It should be tight.

ATTENTION: do not place your hand on top of the coffee diffuser as it reaches high temperatures and could cause burns.

- Place the cup(s) under the coffee spout.
- Press the Single Espresso/Double Espresso/Manual extraction button to brew the coffee until the brewing time elapses.
- The coffee is ready now. The appliance will enter standby mode after 3 seconds.

NOTE: at any time during coffee preparation, press the Single Espresso/Double Espresso/Manual extraction button again to stop coffee preparation. Exercise close supervision, as the appliance sometimes requires manual operation.

- Once finished, remove the portafilter by turning it clockwise, discard the coffee grounds and clean the portafilter.

NOTE: to avoid the accumulation of ground coffee residues in the brewing system, it is recommended to press the Single Espresso button to circulate a little water and wash the coffee residues away, using the cleaning brush for the coffee diffuser. Afterwards, cleaning can be complemented by wiping with a damp cloth. To release hot water, press the Single Espresso button again.

ATTENTION: be careful, the area may be very hot.

### **3.4 How to make a good Espresso**

Making good coffee is based on many factors that should be taken into account. Each of them will be explained below in order to obtain a good espresso coffee:

## ENGLISH

**Coffee beans:** coffee is the raw material for the whole process. Coffee should be stored in a cool, dry place away from moisture, heat, light and oxygen (air). Airtight bags that can be resealed to remove as much air as possible are recommended to prevent oxidation of the coffee.

The recommended amount of coffee for the single filter is 9 to 12 gr, whereas for the double filter is 18 to 20 gr. These values depend on the type of coffee and its remaining moisture in the roast.

**Coffee grinding:** this factor is one of the most important to take into account. The grinding level should be adjusted to prevent the ground coffee from undergoing the following processes:

Excessive and rapid washing: Too coarse a coffee grind can cause the coffee to be washed out too quickly, resulting in a large amount of coffee without cream and flavour coming out of the portafilter.

Over-extraction: A very fine coffee grind can cause the coffee to take a long time to be extracted, the amount of coffee that will come out will be very small and the extraction pressure will be very high.

NOTE: the use of freshly ground coffee in a good precision grinder is strongly recommended. The use of commercially ground coffees can cause excessive and rapid washing due to the grinding level.

**Extraction pressure:** this factor is closely linked to the grinding level used. It is recommended that the pressure during coffee extraction should be between 9 and 10 bar. Very coarse coffee grinds cause very low pressures, and very fine coffee grinds cause very high pressures.

**Pressing:** when the ground coffee is in the portafilter, it should be distributed and levelled with the aid of a coffee distribution tool (if you have one). Then, press with a tamper of suitable diameter. This is an important step as it will greatly help to generate good extraction. Pressing with low force can result in low pressures and very fast extraction of coffee, while pressing with high force can result in high pressures and over-extraction. Press the coffee lightly.

**Extraction ratio:** the extraction ratio is explained as the proportion of ground coffee used to the liquid coffee in the cup. Currently, the most commonly used extraction ratios are 1:1, 1:2 and 1:3. That is, for one part of ground coffee, we should have the double or triple amount of liquid coffee.

With extraction ratios of 1:1 we obtain much more intense and concentrated coffees, recommended for coffees with a longer roasting time.

With extraction ratios of 1:2 we obtain more stable and balanced coffees, recommended for less developed speciality coffees.

With extraction ratios of 1:3 we obtain more diluted and less intense coffees, recommended for certain coffees with lighter roasts.



**Extraction time:** the extraction time is very important as it will determine the final result and will tell us whether all the above factors have been correctly adjusted. The extraction times should be set to 25 to 35 seconds.

NOTE: it is recommended to use a precision coffee scale to measure the weight of both the ground coffee and the extracted coffee.

**Extraction temperature:** an extraction temperature of 90 to 94 °C is recommended.

NOTE: for each type of ground coffee, you will need to find the right balance between your coffee machine, the grinding level and the strength with which you press it. It is therefore normal if you have to prepare several espressos with each type of coffee until you find the balance between the above-mentioned factors.

**Cleaning:** after each use, the coffee diffuser should be cleaned with hot water and the cleaning brush, as explained before. Pull the lever upwards so that water flows out of the coffee diffuser and, in the meantime, scrub it with the cleaning brush.

ATTENTION: be very careful not to burn your hand, as water comes out at a high temperature.

**Descaling:** the accumulation of limescale deposits in the appliance can lead to an increase in the outlet pressure and a reduction in the amount of water that comes out for coffee extraction, resulting in malfunctioning of the coffee machine.

### 3.5 How to make a good Cappuccino

- First prepare the espresso with a cup large enough for the desired cappuccino size. Follow the instructions on the section "Preparing coffee".
- Use whole milk, fresh and cold from the refrigerator (4 °C-7 °C) and pour 1/3 of the milk into the stainless steel jug.

NOTE: use a stainless steel jug, whose diameter should not be less than 70 ± 5 mm, as the volume of the milk will increase after frothing.

- Follow section "Frothing milk using the steamer" to produce frothy, creamy milk.
- Remove the jug when the desired milk froth and the required temperature have been reached. Then, move the steam knob to the left so that steam stops being produced. Next, pour the frothed milk into the prepared coffee. The cappuccino is now ready.

## ENGLISH

### 3.6 Frothing milk using the steamer

- The steamer is used to froth and obtain a much creamier milk.

NOTE: always use cold whole milk for best results.

- Pour cold milk into a stainless steel jug up to halfway up the jug.

NOTE: the diameter of the jug must not be less than  $70 \pm 5$  mm.

- Activate the steamer by turning its knob to the left and releasing it. You will hear a click and steam will start to be released. If it does not come out, the steam boiler is not hot enough. Wait a few minutes and try again. Turn the steamer off by turning the knob to the left again.
- Insert the steamer inside the jug as shown in figure 4. The steamer nozzle should be placed a few centimetres below the milk level.

NOTE: release some steam before starting the process to remove any water from the steamer.

- With the steam nozzle in the milk, activate the steam knob to turn the steam on and off. To obtain a frothy and creamy milk, a swirl should be formed inside the jug and the steamer should not make a squeaking noise.

NOTE: it is highly advisable to control the temperature of the milk, which should not reach more than 60-65 °C to avoid the loss of certain properties.

- Operate the steam knob again to turn it off when the desired temperature is reached. In the case of this coffee machine, it has a temperature sensor that detects the temperature of the milk. When it reaches the set temperature (60 °C by default), the steamer will stop by itself. This limit temperature can be adjusted. Please refer to point 4 of the section "Time and temperature settings".

NOTE: clean the steam nozzle immediately after use to prevent the formation of deposits in the milk. Wipe the steamer with a damp cloth and dispense steam again to remove any milk residue that may have been left inside the steamer.

### 3.7 Hot water

- 1) Turn the hot water knob to the left, you will hear a click and hot water will come out of the hot water spout.
- 2) The hot water release time is 5 seconds by default. The hot water time can be adjusted in a range of 3 to 30 seconds.

NOTE: when you finish releasing hot water, do not touch the hot water spout right away to avoid burns.

### **3.8 Internal parameter setting**

#### **Coffee extraction time**

In standby mode, press and hold one of the coffee buttons, for one or two cups, and water will come out of the coffee diffuser after 3 seconds. While still pressing the button, allow the coffee to brew. When you want to finish the brewing, release the button and the water will stop flowing out. The time setting is automatically saved for the time you have been pressing the button.

NOTE: when the setting is less than 10 seconds, the machine defaults to 10 seconds and returns to standby mode. Time setting range: Single Espresso/Double Espresso time from 10 to 120 seconds.

NOTE: when setting the coffee time, it is recommended to fill the portafilter with an adequate amount of ground coffee (30 to 35 ml of coffee is produced in 25 seconds as standard), you will get a more accurate time.

#### **Pre-infusion time**

In standby mode, press and hold "-" on the display, "PXX" will be shown meaning that you have entered the pre-infusion setting mode.

Press the "+" button to increase the value and press the "-" button to decrease the value. Once the pre-infusion time setting is completed, the pre-infusion time is automatically saved and the appliance returns to standby mode. (Setting range between 0 and 30 seconds, default value is 2 seconds).

NOTE: you will find the + and - buttons at the bottom of the display.

#### **Hot water time**

In standby mode, turn the hot water knob to the left for 5 seconds to set the hot water output time. Without releasing the knob, allow the water to flow out, and release it when desired. The hot water release time will be set to the time that has been left with the knob turned (setting range between 3 and 30 seconds, default value is 5 seconds).

## ENGLISH

### Maximum temperature of the vaporised liquid

In standby mode, press and hold "+" on the display for 3 seconds. You will then have entered the setting for the maximum temperature of the vaporised liquid. Press "+" or "-" to adjust the temperature to the desired degrees. Do not press any other button. The temperature will be saved, and the steamer will stop when the milk has reached the set temperature. (Adjustment range 45 °C to 90 °C, default value is 60 °C).

### ECO mode

The appliance will enter ECO mode if no operation is performed in about 28 minutes. The display will show "ECO". Press any button to deactivate it. When the appliance enters ECO mode, the display will show ECO (all power will be cut off). Press the SET button again until the appliance is ready to operate, as explained in the previous steps.

### Reset to default settings

While the appliance is switched on, press and hold the Single Espresso button and the Double Espresso button at the same time. When the indicator lights on both buttons flash at the same time, stop pressing them. After flashing three times, the factory preset time and temperatures will have been reset.

- Espresso: 25 seconds
- Double Espresso: 40 seconds
- Manual extraction coffee: 120 seconds
- Hot water: 5 seconds
- Steamer temperature: 60 °C
- Pre-infusion time: 2 seconds

### 3.9 Switching off the coffee machine

NOTE: to prevent the water in the boiler from freezing and causing the boiler to crack, when using the coffee machine where the room temperature is below freezing point, the following anti-freeze steps should be taken before switching off the coffee machine. This is recommended if the machine is not going to be used for a long period of time.

- 1) The machine can be switched off at any time by pressing the Power button.
- 2) Disconnect it from the mains.
- 3) Leave to cool.

FIG. 3

4) Drain the waste water. To do this, unscrew the drain valve on the bottom of the machine with a spanner. Water will start to flow.

NOTE: when draining, do not place the machine on its side or upside down. Remember to tighten the drain valve after draining to avoid future leaks.

WARNING: always do this after the machine has cooled down.

### 3.10 Indicator lights

On/Off	Single Espresso	Double Espresso	Customised Espresso	Touch display	Machine status
					Switching on
					Ready to use
					Preheating for coffee
					Preheating for coffee completed. Ready for use
					Preheating for steam
					Preheating for steam completed - Ready for use
					Making Single Espresso
					Making Double Espresso
					Making Customised Espresso
					Producing steam
					Releasing hot water
					Lack of water in tank (F3)

: Indicator light off; : Indicator light on; : Indicator light on for 1s

: Indicator light flashing; : Indicator light flashing fast

## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

Carry out the quick cleaning of the machine according to the instructions.

- The machine must be switched off and cooled down.
- Do not use abrasive sponges, alcohol or solvents. Do not immerse the machine in water.
- Clean the coffee diffuser and the extraction unit with a professional brush after each use.
- Remove the portafilter, empty the coffee grounds from inside and then clean the appliance.
- Clean all removable accessories in water and dry them thoroughly.
- Clean the steamer with a damp cloth and re-dispense steam after each use to froth milk.

### 4.1 Descaling the coffee machine

Limescale deposits will be accumulated after a long period of use. To ensure normal use of the appliance, it is necessary to descale it every 2 months.

- Change the water inlet mode from the water tank as explained above. Fit the double filter in the portafilter and then halfway through the cycle replace it with the single filter.
- Pour the water and descaler into the tank up to the MAX line, follow the ratio of water and descaler indicated by the descaler manufacturer's instructions. Use recommended products to perform this descaling.
- Switch on the coffee machine to follow the process below:
  - Make 20 double coffees.
  - Produce steam 10 times, for several seconds each time.
  - Draw hot water 10 times, for several seconds each time.

NOTE: if the appliance "asks" for water during this process, fill the water tank again.

- After this process switch off the machine. After the machine cools down, open the water drain valve and drain the water.
- Refill the water tank with natural or filtered mineral water; switch on the machine and repeat this process:
  - Make 20 double coffees.
  - Produce steam 10 times, for several seconds each time.
  - Draw hot water 10 times, for several seconds each time.
- Switch off the machine. After the machine cools down, open the water drain valve and drain the water.
- Cleaning completed. Clean accessories such as the portafilter, filters, hot water spout and steamer nozzle.

You can now refill the coffee machine with natural or filtered mineral water for normal use.

NOTE: if after the 2nd cleaning with clean water you still notice odours that smell different from the used descaler, carry out another cleaning just with clean water.

**4.2 Blind filter**

- The blind filter accessory is used for internal cleaning of the coffee spout. To do this, place the double filter in the portafilter. Put some cleaning powder inside and place the portafilter in the coffee machine.
- Make several coffees and stop the extraction after 5 seconds, you will see how the pressure increases a lot. Then, remove the portafilter and the blind filter and clean with water and a damp cloth.

**5. TROUBLESHOOTING**

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not pump water	No water in the tank.	Fill up the water tank. It may take some time for the pump to fill both boilers at the beginning. Be patient.
	The water inlet valve is broken or clogged.	Clean the water inlet valve, which is located on the coffee machine, at the base of the water tank.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Water leaks outside the machine	Water inlet valve is clogged.	Clean the water valve, the tank will fit snugly, and the water will flow where it should.
	There are internal water leaks in the coffee machine.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.

## ENGLISH

Coffee overflows out the portafilter	There is too much coffee in the filter, resulting in high overpressure and extraction of the coffee where it should not be.	Reduce the amount of coffee in the filter.
	In the structure in which the portafilter is placed, there are coffee residues that do not allow a good sealing of the portafilter.	Clean the bottom part of the structure to which the portafilter is attached.
	The gasket sealing the portafilter in the coffee machine is broken or defective.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
No coffee comes out	The coffee is ground to a very fine level, so that it is too compact after pressing and does not allow water to pass through.	Use coarser ground coffee.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
No hot water is released	The machine is preheating and has not reached the right temperature.	Wait until the machine is ready.



No steam is produced	The machine is preheating and has not reached the right temperature.	Wait until the machine is ready.
	Steam nozzle is blocked.	When this happens, it is very important that you do not insist on releasing steam, as any steam that does not come out will return to the inside of the machine and the overpressure may cause a pipe to become dislodged. As soon as you detect the nozzle blockage, immerse the nozzle in degreasing liquid to try to clean it properly. Retest steam production.
F3 is shown on the display	No water in the tank.	Fill up the water tank. Do not exceed the mark at the top.
E1 is shown on the display	The temperature sensor of the coffee boiler is faulty.	Check whether you are using the machine at a room temperature below 0 °C. If this is not the case, contact the official Cecotec Technical Support Service.
E4 is shown on the display	The temperature sensor of the steam boiler is faulty.	Check whether you are using the machine at a room temperature below 0 °C. If this is not the case, contact the official Cecotec Technical Support Service.
E5 is shown on the display	The temperature sensor of the steamer is faulty.	Check whether you are using the machine at a room temperature below 0 °C. If this is not the case, contact the official Cecotec Technical Support Service.
E3 is shown on the display	The pump has been in use for more than 5 minutes at a time.	Switch off the machine and unplug it, in case of a loose or broken pipe, contact the official Cecotec Technical Support Service.

## ENGLISH

\*If you have trouble finding the cause of the problem, do not attempt to disassemble the coffee machine yourself, please contact the official Cecotec Technical Support Service.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01\_100654

Product: Baristeo Classic

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50 Hz

Power: 2700 - 3200 W

Size of the coffee machine: 288 \* 418 \* 430 mm

Heating system: Thermoblock for the brewing system and 1 l stainless steel boiler for steam and hot water.

Pressure bars: 15 bar, vibratory pump

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

## 8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions and deadlines established by the applicable regulations.

Repairs should be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

## 9. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## **1. PIÈCES ET COMPOSANTS**

Image 1

- A. Boîtier du plateau chauffant pour tasses
- B. Plateau chauffant pour tasses
- C. Manomètre de pression du café
- D. Sélecteur d'eau chaude
- E. Tuyau d'eau chaude
- F. Tête du groupe d'extraction du café
- G. Porte-filtres
- H. Plateau d'égouttage
- I. Réservoir d'eau
- J. Écran tactile
- K. Sélecteur de vapeur
- L. Caoutchouc anti-brûlures
- M. Tuyau de vapeur
- N. Sonde de température de vapeur
- O. Pied

Image 2. Écran

- 6. Bouton marche/arrêt
- 7. Espresso simple
- 8. Espresso double
- 9. Extraction manuelle
- 10. Display (Écran et touches "+" et "-")

Image 3. Base de la cafetière

Image 4. Mousse

NOTE :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

## **2. AVANT UTILISATION**

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte

d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.

- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Retirez le bouchon en silicone du réservoir d'eau, si la machine en contient un, pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Nettoyez tous les éléments amovibles.

**Contenu de la boîte :**

- Porte-filtre double
- Filtre simple
- Filtre double
- Brosse de nettoyage pour l'unité d'extraction du café
- Filtre aveugle pour le nettoyage interne
- Presse pour le café
- Cuillère doseuse de café
- Tuyau de sortie d'eau (∅16×∅22mm×1.5m/PVCpipe)
- Collier de fixation

Exigences minimales pour un fonctionnement correct :

- Température ambiante : Supérieure à 1°C, inférieure à 40°C
- Qualité de l'eau : Veuillez utiliser de l'eau minérale naturelle ou de l'eau filtrée.

### **3. FONCTIONNEMENT**

#### **3.1 Panneau de commande**

Le panneau de commande se compose de 4 boutons, qui sont expliqués ci-dessous de gauche à droite :

Img. 2

- Bouton marche/arrêt
- Espresso simple (25 secondes d'extraction par défaut)
- Espresso double (40 secondes d'extraction par défaut)
- Extraction manuelle (durée d'extraction de 120 secondes par défaut)

### 3.2 Démarrage et première utilisation

- Si vous souhaitez utiliser le tuyau d'évacuation pour que les eaux usées ne s'accumulent pas dans le bac de récupération, vous devez d'abord installer le tuyau. Fixez correctement le tuyau à l'aide de brides ou d'un collier de fixation métallique et n'oubliez pas de retirer le bouchon du plateau d'égouttage.

NOTE : Conservez le bouchon au cas où vous décideriez un jour de vous passer du système de vidange.

- Ouvrez le couvercle, retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'à la ligne supérieure à l'intérieur du réservoir qui marque la limite maximale d'eau.

NOTE : Il est très important, pour maintenir la machine à café en parfait état et prolonger sa durée de vie, d'utiliser de l'eau minérale naturelle ou filtrée, afin d'éviter l'accumulation de sédiments calcaires à l'intérieur des tuyaux.

- Placez de nouveau le réservoir d'eau et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton "Connexion/Déconnexion" après avoir branché la cafetière sur le secteur.
- La cafetière se remplit d'eau à partir du réservoir d'eau et commence la phase de préchauffage.
- Les trois boutons de distribution de café clignotent alternativement lorsque la chaudière à café est en cours de préchauffage. Cette opération dure environ 2 minutes. Si vous souhaitez utiliser de la vapeur ou de l'eau chaude dès que la machine est allumée, vous devez attendre environ 8 minutes pour que la chaudière à vapeur se réchauffe.

NOTE : Vous pouvez également utiliser la cafetière directement sans préchauffage, mais la température du café ou de l'eau sera basse.

AVERTISSEMENT : Lorsque la cafetière démarre ou fonctionne et qu'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, tous les voyants des touches clignotent en même temps, l'écran affiche le code F3 et il n'est pas possible d'utiliser la cafetière de quelque manière que ce soit. Ce n'est que lorsqu'une quantité suffisante d'eau a été ajoutée que la cafetière peut être réutilisée.

### 3.3 Préparer 1 café

Pour préparer un espresso simple et/ou un espresso double, suivez les instructions ci-dessous :

- Retirez le porte-filtre avec le filtre correspondant, versez le café moulu correctement et pesé, selon que vous utilisez le filtre simple ou double, dans le filtre lui-même à l'aide d'une cuillère à café.

NOTE : Pour remplacer les filtres, utilisez le filtre qui n'est pas en place et faites levier entre le filtre dans le porte-filtre et la saillie de ce dernier pour faciliter son retrait. Pour mettre le nouveau filtre, appliquez une légère pression avec votre paume sur le filtre pour qu'il soit bien fixé dans sa place.

- Distribuez et égalisez le café à l'aide d'un distributeur. Pressez ensuite le café moulu, nettoyez l'excédent de café moulu sur le bord du porte-filtre afin d'éviter d'endommager le joint d'étanchéité du système de café.

NOTE : Si une trop grande quantité de café moulu reste sur le bord du filtre, il y aura une mauvaise étanchéité et donc des fuites d'eau.

- Appuyez sur le bouton espresso simple pour activer l'écoulement de l'eau pendant quelques secondes, ce qui permet d'éliminer les résidus des cafés précédents et de préchauffer l'écoulement du café pour une meilleure extraction des arômes. Pour libérer l'eau après quelques secondes, appuyez à nouveau sur le bouton.
- Tenez la partie supérieure de la cafetière avec votre main et verrouillez le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au centre de la tête du groupe. Il doit être serré.

ATTENTION : Ne placez pas votre main sur le diffuseur de café car il atteint des températures élevées et peut provoquer des brûlures.

- Placez la ou les tasses sous la sortie du café.
- Appuyez sur la touche Espresso/Double Espresso/Extraction manuelle pour préparer le café jusqu'à ce que le temps d'infusion soit écoulé.
- Le café est prêt et la machine revient en mode veille après 3 secondes.

NOTE : À tout moment pendant la préparation du café, appuyez à nouveau sur la touche tasse simple/double/manuelle pour arrêter la préparation du café. Une surveillance étroite de l'utilisation de la machine est nécessaire, car elle doit parfois être utilisée manuellement.

- Retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jetez le marc de café et nettoyez le porte-filtre.

NOTE : Pour éviter l'accumulation de résidus de café moulu dans le groupe d'extraction, il est recommandé d'appuyer sur la touche café simple pour faire circuler un peu d'eau et laver les résidus de café à l'aide de la brosse de nettoyage du groupe d'extraction du café. Ensuite,

## FRANÇAIS

Le nettoyage peut être complété par un essuyage à l'aide d'un chiffon humide. Pour arrêter l'écoulement de l'eau, appuyez à nouveau sur la touche café simple.

ATTENTION : Attention, la zone peut être très chaude.

### 3.4 Comment préparer un bon café expresso

L'art de préparer un bon café repose sur de nombreux facteurs qui doivent être soigneusement contrôlés. Chacun d'entre eux sera expliqué ci-dessous afin d'obtenir un bon café expresso :

**Grains de café :** Le café est la matière première de ce processus. Il doit être conservé dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et de l'oxygène (air). Il est recommandé d'utiliser des sacs hermétiques qui peuvent être refermés pour éliminer le plus d'air possible afin d'éviter l'oxydation.

La quantité recommandée pour le double filtre est de 18 à 20 grammes de café, tandis que pour le filtre simple, elle est de 9 à 12 grammes de café. Ces valeurs dépendent du type de café et de l'humidité résiduelle dans la torréfaction,

**Mouture du café :** Ce facteur est l'un des plus importants à prendre en compte. Le niveau de mouture du moulin doit être ajusté pour éviter que le café moulu ne subisse les processus suivants :

Lavage excessif et rapide : Un café moulu trop grossièrement peut entraîner un lavage trop rapide du café, ce qui se traduit par une grande quantité de café sans crème ni arôme sortant du porte-filtre.

Extraction excessive : Une mouture très fine peut rendre l'extraction du café très longue ; la quantité de café qui sortira sera très faible.

NOTE : L'utilisation de café fraîchement moulu dans un bon moulin de précision est fortement recommandée. L'utilisation de cafés moulus commerciaux peut entraîner un lavage excessif et rapide en raison de la taille des grains moulus.

**Pression d'extraction :** Ce facteur est étroitement lié au degré de mouture utilisé. Il est recommandé que la pression pendant l'extraction du café soit comprise entre 9 et 10 bars. Le café avec une mouture trop grossière provoquera des pressions très faibles et le café très fin, des pressions très élevées.

**Pressage:** Lorsque le café moulu se trouve dans le porte-filtre, il doit être réparti et nivelé à l'aide d'un distributeur de café. Presser ensuite avec un presse-café de diamètre approprié. Il s'agit d'une étape importante car elle contribuera grandement à générer une bonne extraction. Le fait de presser avec une faible force peut entraîner de faibles pressions et une extraction très rapide du café, tandis que le fait de presser avec une force élevée peut entraîner des



pressions élevées et une extraction excessive. Appuyez légèrement sur le café.

**Ratio d'extraction:** Le taux d'extraction est expliqué comme étant la proportion de café utilisé par rapport au café liquide dans la tasse. Actuellement, les ratios d'extraction les plus couramment utilisés sont 1:1, 1:2 et 1:3. C'est-à-dire que pour une part de café moulu, vous devriez obtenir la même quantité dans une tasse. Pour deux parts, deux fois plus, et ainsi de suite.

Avec des taux d'extraction de 1:1, on obtient des cafés beaucoup plus intenses et concentrés, recommandés pour les cafés très développés avec un temps de torréfaction plus long.

Avec des taux d'extraction de 1:2, on obtient des cafés plus stables et plus équilibrés, recommandés pour les cafés de spécialité moins développés.

Avec des taux d'extraction de 1:3, on obtient des cafés plus dilués et moins intenses, recommandés pour certains cafés aux torréfactions plus légères.

**Temps d'extraction :** Le temps d'extraction est très important car il déterminera le résultat final et nous dira si tous les facteurs ci-dessus ont été correctement ajustés. Les temps d'extraction doivent être compris entre 25 et 35 secondes.

NOTE : Il est recommandé d'utiliser une balance à café de précision pour mesurer le poids du café moulu et du café extrait.

**Température d'extraction:** Une température d'extraction de 90 à 94°C est recommandée.

NOTE : Pour chaque type de café moulu, vous devrez trouver le bon équilibre entre votre machine à café, le niveau de mouture et la force avec laquelle vous le pressez. Il est donc normal que vous deviez préparer plusieurs espressos avec chaque type de café jusqu'à ce que vous trouviez l'équilibre entre les facteurs susmentionnés.

**Nettoyage :** Après chaque utilisation, le diffuseur de café doit être nettoyé avec de l'eau chaude et la brosse de nettoyage, comme décrit dans la section précédente. Tirez le levier vers le haut pour que l'eau s'écoule de l'unité d'extraction et, pendant ce temps, frottez avec la brosse de nettoyage de l'unité d'extraction.

ATTENTION : Faites très attention à ne pas vous brûler la main, l'eau sort à haute température.

**Détartrage :** L'accumulation de dépôts calcaires dans l'appareil peut entraîner une augmentation de la pression de sortie et une réduction de la quantité d'eau qui sort pour l'extraction du café, ce qui entraîne un dysfonctionnement de l'appareil.

### 3.5 Comment préparer un bon Cappuccino

- Préparez d'abord le café expresso dans une tasse suffisamment grande pour obtenir la taille de cappuccino souhaitée. Suivez les instructions de la rubrique "Préparer le café".
- Utilisez du lait entier, frais et froid du réfrigérateur (4 °C-7 °C), et versez 1/3 du lait dans la tasse à mousser en acier inoxydable,

NOTE : Utilisez une tasse en acier inoxydable, dont le diamètre ne doit pas être inférieur à 70 ± 5 mm, car le volume du lait augmentera après la formation de la mousse.

- Suivez les instructions de la section "Faire mousser le lait à l'aide de la buse vapeur" pour obtenir la mousse de lait.
- Retirez la tasse lorsque vous avez obtenu la mousse de lait désirée et la bonne température. Déplacez ensuite le levier de commande vers l'arrière pour que la vapeur cesse de sortir et que le moussage s'arrête. Versez ensuite le lait mousseux dans le café préparé. Le cappuccino est maintenant prêt.

### 3.6 Faire mousser le lait à l'aide de la buse vapeur

- La buse vapeur est utilisée pour faire mousser le lait afin qu'il soit plus crémeux.

NOTE : Utilisez du lait entier et froid pour obtenir les meilleurs résultats.

- Versez du lait froid dans une tasse en acier inoxydable jusqu'à la moitié de la tasse.

NOTE : Le diamètre de la tasse ne doit pas être inférieur à 70 ± 5 mm.

- Activez la buse vapeur en tournant son sélecteur vers la gauche et en le relâchant. Vous entendrez un dé clic et de la vapeur commencera à s'échapper. Si elle ne sort pas, c'est que la chaudière à vapeur n'est pas assez chaude. Attendez quelques minutes et réessayez. Arrêtez la buse vapeur en tournant à nouveau le sélecteur vers la gauche.
- Insérer la buse vapeur à l'intérieur du gobelet comme indiqué sur la figure 4. L'extrémité de la buse vapeur doit être placée à quelques centimètres au-dessous du lait.

NOTE : Extrayez un peu de vapeur avant de commencer le processus afin d'éliminer l'eau liquide de la buse vapeur.

- La buse étant dans le lait, activez le sélecteur de vapeur pour activer et désactiver la vapeur. Pour obtenir une mousse de lait, vous devez observer qu'un tourbillon se forme à l'intérieur de la tasse et que la vapeur n'émet pas de grincement.

NOTE : Il est fortement conseillé de contrôler la température du lait, qui ne doit pas dépasser 60-65 °C, afin d'éviter la perte de certaines propriétés.

- Actionnez à nouveau le sélecteur de vapeur pour l'éteindre lorsque la température souhaitée est atteinte. Ce modèle de cafetière est équipé d'un capteur de température qui détecte la température du lait. Lorsqu'elle atteint la température réglée (60 °C par défaut), la buse vapeur s'arrête d'elle-même. Cette température limite peut être ajustée. Veuillez vous référer au point 4 de la section "Réglages du temps et de la température".

NOTE : Nettoyez la buse vapeur immédiatement après utilisation pour éviter la formation de dépôts dans le lait. Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide et distribuez à nouveau de la vapeur pour éliminer le lait qui aurait pu rester à l'intérieur de la buse.

### **3.7 Eau chaude**

- 1) Tournez le sélecteur d'eau chaude vers la gauche, vous entendrez un clic et de l'eau chaude sortira du tuyau d'eau chaude.
- 2) La durée de l'eau chaude est de 5 secondes par défaut. La durée de l'eau chaude peut être modulée dans une intervalle de 3 à 30 secondes.

NOTE : Lorsque vous avez fini de produire de l'eau chaude, ne touchez pas immédiatement au tuyau d'eau chaude pour éviter les brûlures.

### **3.8 Réglage des paramètres internes**

#### **Temps d'extraction du café**

En mode veille, appuyez sur l'une des touches de café et maintenez-la enfoncée pour une ou deux tasses ; de l'eau sortira de la tête d'infusion après 3 secondes. Tout en continuant à appuyer sur le bouton, laissez le café infuser. Lorsque vous souhaitez terminer la préparation, relâchez le bouton et l'eau s'arrête de couler. Le réglage du temps est automatiquement sauvegardé pour la durée pendant laquelle vous avez appuyé sur la touche.

NOTE : Si le réglage est inférieur à 10 secondes, l'appareil passe par défaut à 10 secondes et revient en mode veille. Intervalle de réglage du temps : Espresso/Double Espresso de 10 à 120 secondes.

NOTE : Lors du réglage de la durée de l'extraction, il est recommandé de remplir le porte-filtre avec une quantité suffisante de café moulu (30 à 35 ml de café sont produits en 25 secondes en standard), vous obtiendrez une durée plus précise.

## FRANÇAIS

### Temps de pré-infusion

En mode veille, appuyez sur "-" et maintenez-le enfoncé sur l'écran pour afficher "PXX" et entrer dans l'état de préparation de la pré-infusion.

Appuyez sur le bouton "+" pour augmenter la valeur et sur le bouton "-" pour la diminuer. Une fois le réglage du temps de pré-infusion terminé, il est automatiquement enregistré et l'appareil revient en mode veille. (Intervalle de réglage entre 0 et 30 secondes, la valeur par défaut est de 2 secondes).

NOTE : Les boutons + et - se trouvent en bas de l'écran.

### Tube de l'eau chaude

En mode veille, tournez le sélecteur d'eau chaude vers la gauche pendant 5 secondes pour régler le temps de production d'eau chaude. Sans relâcher le sélecteur, laissez l'eau s'écouler et relâchez-la lorsque vous le souhaitez. Le temps d'extraction d'eau chaude est réglé sur le temps restant lorsque le sélecteur est tourné (plage de réglage entre 3 et 30 secondes, la valeur par défaut est de 5 secondes).

### Température maximale du liquide vaporisé

En mode veille, appuyez sur "+" sur l'écran pendant 3 secondes. Vous aurez alors introduit le réglage de la température maximale du liquide vaporisé. Appuyez sur "+" ou "-" pour régler la température aux degrés souhaités et n'appuyez sur rien d'autre. La température sera enregistrée et la buse vapeur s'arrêtera à chaque utilisation lorsque le lait aura atteint la température réglée. (Intervalle de réglage de 45 °C à 90 °C, la valeur par défaut est de 60 °C).

### Mode Eco

La cafetière passe en mode ECO si vous ne la faites pas fonctionner pendant 28 minutes. L'écran affichera : 'ECO'. Appuyez sur n'importe quel bouton pour le désactiver. Lorsque l'appareil passe en mode ECO, l'écran affiche ECO (toute l'alimentation est coupée). Appuyer à nouveau sur la touche SET jusqu'à ce que la machine soit prête à fonctionner, comme expliqué dans les étapes précédentes.

### Rétablir les paramètres par défaut

Lorsque la cafetière est allumée, appuyez simultanément sur le bouton Espresso et sur le bouton Double Espresso et maintenez-les enfoncés. Lorsque les voyants des deux boutons clignotent en même temps, relâchez votre main. Après avoir clignoté trois fois, les temps et les températures préréglées en usine ont été réinitialisées.

- Espresso : 25 secondes
- Double espresso : 40 secondes
- Café manuel : 120 secondes
- Eau chaude : 5 secondes
- Température de la buse vapeur : 60 °C
- Temps de pré-infusion : 2 secondes

### 3.9 Éteindre la machine à café

NOTE: Pour éviter que l'eau contenue dans la chaudière ne gèle et ne provoque des fissures dans la chaudière, lorsque la machine à café est utilisée à une température ambiante inférieure au point de congélation, les mesures antigel suivantes doivent être prises avant d'éteindre la machine à café. Ceci est recommandé si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période.

- 1) L'appareil peut être éteint à tout moment en appuyant sur la touche "Connexion/ Déconnexion".
- 2) Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- 3) Laissez le refroidir.











Img. 3

4) Vidanger les eaux usées. Pour ce faire, dévissez le robinet de vidange situé sous l'appareil à l'aide d'une clé. L'eau commence à couler.

NOTE : Lors de la vidange, ne placez pas l'appareil sur le côté ou à l'envers. N'oubliez pas de resserrer le robinet de vidange après la vidange afin d'éviter de fuites futures.

AVERTISSEMENT : Effectuez toujours cette opération après que la machine ait refroidi.

### 3.10 Indicateurs lumineux

Connexion/ Déconnexion	Espresso simple	Espresso double	Distribution manuelle	Écran tactile	État de la cafetière
					Mise en marche
					Prête à l'emploi

## FRANÇAIS

					Préchauffage pour le café
					Préchauffage pour le café terminé - Machine prête à l'emploi
					Préchauffage pour vapeur en cours
					Préchauffage pour vapeur terminé - Machine prête à l'emploi
					Préparation d'un espresso simple
					Préparation d'un espresso double
					Préparation manuelle de l'espresso
					Produire de la vapeur
					Production d'eau chaude
					Manque d'eau dans le réservoir (F3)

: Indicateur lumineux éteint : Indicateur lumineux allumé : Indicateur lumineux allumé pendant 1s

: Indicateur lumineux clignotant : Indicateur lumineux clignotant rapidement

## 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Effectuez le nettoyage rapide de la machine en suivant les instructions.

- La machine doit être arrêtée et refroidie.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives, d'alcool ou de solvants. N'immergez pas la machine dans l'eau.
- Nettoyez l'écoulement du café et l'unité d'extraction avec une brosse professionnelle après chaque utilisation.
- Retirez le porte-filtre du porte-filtre, enlevez le marc de café à l'intérieur et nettoyez-le.

- Nettoyez tous les accessoires détachables à l'eau et séchez-les soigneusement.
- Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide et redispensez la vapeur après chaque utilisation pour faire mousser le lait.

#### 4.1 Détartrage de la machine à café

Après une longue période d'utilisation, l'appareil accumule des dépôts de calcaire. Pour assurer une utilisation normale de la machine, il est nécessaire de la détartrer tous les 2 mois.

- . Placez le filtre double dans le porte-filtre, puis remplacez-le par le filtre simple à la moitié du cycle.
- Versez l'eau et le détartrant dans le réservoir jusqu'à la ligne MAX, en respectant la proportion d'eau et de détartrant indiquée sur le détartrant lui-même. Utilisez les produits recommandés pour effectuer ce détartrage.
- Mettez la machine en marche pour suivre la procédure ci-dessous :
- Préparez 20 doubles cafés
- Tirez de la vapeur 10 fois, pendant plusieurs secondes à chaque fois.
- Tirez de l'eau chaude 10 fois, pendant plusieurs secondes à chaque fois.

NOTE : Si la machine demande de l'eau pendant cette opération, remplites à nouveau le réservoir d'eau.

- Après cette opération, éteignez la machine. Une fois la machine refroidie, ouvrez le robinet de vidange d'eau et vidangez l'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau minérale naturelle ou filtrée ; mettez l'appareil en marche et répétez l'opération :
- Préparez 20 doubles cafés
- Tirez de la vapeur 10 fois, pendant plusieurs secondes à chaque fois.
- Tirez de l'eau chaude 10 fois, pendant plusieurs secondes à chaque fois.
- Éteignez la machine. Une fois la machine refroidie, ouvrez le robinet de vidange d'eau et vidangez l'eau.
- Nettoyage terminé. Nettoyez les accessoires tels que les porte-filtres, les filtres et les buses des tuyaux à vapeur et à eau chaude.

Vous pouvez maintenant remplir la machine avec de l'eau minérale naturelle ou filtrée pour une utilisation normale.

NOTE : Si, après le deuxième nettoyage à l'eau claire, vous remarquez encore des odeurs étrangères à l'adoucisseur utilisé, procédez à un nouveau nettoyage à l'eau claire.

**4.2 Filtre aveugle**

- L'accessoire filtre aveugle est utilisé pour le nettoyage interne de l'écoulement de café. Pour ce faire, placez le filtre double dans le porte-filtre et placez-le sur le porte-filtre avec le côté lisse au-dessus des trous du filtre. Mettez un peu de poudre de nettoyage à l'intérieur et placez le porte-filtre dans la machine à café.
- Faites plusieurs cafés et coupez l'extraction de celui-ci après 5 secondes, vous verrez que la pression augmente beaucoup. Retirez ensuite le porte-filtre et le filtre aveugle et nettoyez-les avec de l'eau et un chiffon humide.

**5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES**

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
La machine à café ne pompe pas l'eau	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir	Remplissez le réservoir d'eau. Au début, la pompe peut mettre un certain temps à remplir les deux chaudières. Soyez patient.
	La valve d'arrivée d'eau est cassée ou bouchée	Nettoyez la valve d'arrivée d'eau, située sur la base sur laquelle le réservoir est placé.
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
Fuites d'eau	La valve d'eau est obstruée	Nettoyez la valve d'eau, le réservoir s'adaptera correctement et il n'y aura plus de fuites.
	La machine à café présente des fuites d'eau internes	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec



Le café déborde du porte-filtre	Il y a trop de café dans le filtre, ce qui entraîne une pression excessive	Réduisez la quantité de café dans le filtre
	Dans la structure sur laquelle le porte-filtre est placé, il y a des résidus de café qui ne permettent pas une bonne étanchéité du porte-filtre.	Nettoyez la partie inférieure de la structure sur laquelle est fixé le porte-filtre.
	Le joint d'étanchéité du porte-filtre de la machine à café est cassé ou défectueux.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
Le café ne sort pas.	Le café est moulu très finement, de sorte qu'il est trop compact après le pressage et ne laisse pas passer l'eau.	Utilisez un café moulu plus grossier
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
Il ne sort pas d'eau chaude	La machine est en cours de préchauffage et n'a pas atteint la bonne température.	Attendez que la machine soit prête
Aucune vapeur n'apparaît	La machine est en cours de préchauffage et n'a pas atteint la bonne température.	Attendez que la machine soit prête
	L'extrémité de la buse vapeur est bloquée	Si cela vous arrive, il est très important de ne pas insister pour évacuer la vapeur, car celle qui ne sort pas retourne à l'intérieur de la machine et la pression excessive peut entraîner une panne. Dès que vous détectez l'obstruction de la buse vapeur, plongez-la dans un liquide dégraissant pour essayer de la nettoyer correctement. Retestez l'extraction de la vapeur

## FRANÇAIS

L'écran affiche F3	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir	Remplissez le réservoir d'eau. Ne dépassez pas la ligne du haut.
L'écran affiche E1	Le capteur de température de la chaudière à café est défectueux.	Vérifiez si vous utilisez la machine à une température ambiante inférieure à 0 °C. Si ce n'est pas le cas, contactez le Service Après-Vente de Cecotec.
L'écran affiche E4	Le capteur de température de la chaudière à vapeur est défectueux.	Vérifiez si vous utilisez la machine à une température ambiante inférieure à 0 °C. Si ce n'est pas le cas, contactez le Service Après-Vente de Cecotec.
L'écran affiche E5	Le capteur de température du vaporisateur est défectueux.	Vérifiez si vous utilisez la machine à une température ambiante inférieure à 0 °C. Si ce n'est pas le cas, contactez le Service Après-Vente de Cecotec.
L'écran affiche E3	La pompe a été utilisée pendant plus de 5 minutes d'affilée.	Eteignez la machine et débranchez-la. En cas de tuyaux desserrés ou cassés, veuillez contacter le Service Après-Vente de Cecotec.

\*Si vous rencontrez des difficultés à trouver la cause du problème, n'essayez pas de démonter la machine à café vous-même, mais contactez le Service Après-Vente de Cecotec.

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01\_100654

Produit : Baristeo Classic

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50 Hz

Puissance : 2700 - 3200 W

Dimensions de la machine à café : 288 \* 418 \* 430 mm

Système de chauffage : Thermoblock pour le café et chaudière en acier inoxydable de 1 L pour la vapeur et l'eau chaude.

Barres de pression : 15 bar, Pompe vibrante

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

## 7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des lignes directrices susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

## 8. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## DEUTSCH

### 1. TEILE UND KOMPONENTEN

ABBILDUNG 1

- A. Griffe der Tassenwärmeschale
- B. Tassenwärmeschale
- C. Kaffee-Manometer
- D. Warmwasser-Wahlschalter
- E. Warmwasserrohr
- F. Kopf der Kafeebühgruppe
- G. Siebträger
- H. Abtropfschale
- I. Wassertank
- J. Touch-Display
- K. Dampfregler
- L. Verbrühungsschutzgummi
- M. Dampfrohr (Aufschäumer)
- N. Dampfrohr-Temperaturfühler
- O. Fuß

ABBILDUNG 2. Display

- 1. Ein-/Aus Taste
- 2. Einfacher Espresso
- 3. Doppelter Espresso
- 4. Manuelle Kaffee-Extraktion
- 5. Anzeige (display und Symbole „+“ und „-“)

ABBILDUNG 3. Sockel der Kaffeemaschine

ABBILDUNG 4. Aufschäumen

#### HINWEIS:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.

### 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Entfernen Sie den Silikonstopfen aus dem Wassertank, falls die Maschine einen solchen enthält, um den Wasserabfluss zu erleichtern.
- Alle abnehmbaren Komponenten reinigen.

#### **Vollständiger Inhalt:**

- Doppelter Siebträger
- Einfacher Filter
- Doppelter Filter
- Reinigungsbürste für Kaffeebrühgruppe
- Blindfilter für die Innenreinigung
- Kaffeetamper
- Messlöffel
- Wasserauslaufrohr ( $\varnothing 16 \times \varnothing 22 \text{mm} \times 1,5 \text{m}$ /PVC-Rohr)
- Klammer

Mindestanforderungen für den ordnungsgemäßen Betrieb:

- Raumtemperatur: Über 1°C, unter 40°C
- Wasserqualität: Bitte verwenden Sie natürliches Mineralwasser oder gefiltertes Wasser.

## **3. BEDIENUNG**

### **3.1 Tastenfeld**

Das Tastenfeld besteht aus 4 Tasten, die im Folgenden von links nach rechts erläutert werden:

Abb. 2

- Ein-/Aus Taste
- Einfacher Espresso (25 Sekunden Standard-Extraktion)
- Doppelter Espresso (40 Sekunden Standard-Extraktion)
- Manuelle Kaffee-Extraktion (120 Sekunden Standard-Extraktion)

### 3.2 Inbetriebnahme und erste Nutzung

- Wenn Sie das Abflussrohr verwenden möchten, damit sich das Abwasser nicht in der Auffangschale staut, müssen Sie das Rohr zunächst verlegen. Sichern Sie das Rohr ordnungsgemäß mit Kabelbindern oder einer Metallklammer und vergessen Sie nicht, den Stecker aus der Auffangschale zu entfernen.

HINWEIS: Bewahren Sie den Stopfen für den Fall auf, dass Sie eines Tages auf das Abflusssystem verzichten wollen.

- Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie ihn bis zur oberen Linie im Tank, die die maximale Wassermenge markiert.

HINWEIS: Um die Kaffeemaschine in perfektem Zustand zu halten und ihre Lebensdauer zu verlängern, ist es sehr wichtig, dass das verwendete Wasser natürliches Mineralwasser oder gefiltertes Wasser ist, da dies die Ansammlung von Kalkablagerungen in den Leitungen verhindert.

- Setzen Sie den Wassertank wieder ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“, nachdem Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben.
- Die Kaffeemaschine füllt sich mit Wasser aus dem Wassertank und beginnt mit der Vorwärmphase.
- Die drei Tasten für die Kaffeeausgabe blinken abwechselnd, wenn der Kaffeeessel vorgeheizt wird. Dieser Vorgang dauert etwa 2 Minuten. Wenn Sie sofort nach dem Einschalten des Geräts Dampf oder Heißwasser verwenden möchten, müssen Sie etwa 8 Minuten warten, bis der Dampfkessel aufgeheizt ist.

HINWEIS: Sie können das Gerät auch direkt ohne Vorheizen verwenden, aber die Kaffee- oder Wassertemperatur ist dann zu niedrig.

WARNUNG: Wenn das Gerät eingeschaltet wird und sich kein Wasser im Wassertank befindet, blinken alle Anzeigen gleichzeitig. Auf dem Display wird der Code F3 angezeigt und Sie können die Maschine nicht benutzen. Erst wenn ausreichend Wasser nachgefüllt wurde, kann die Maschine wieder benutzt werden.

### 3.3 Kaffeezubereitung

Um einen einfachen und/oder doppelten Espresso zuzubereiten, folgen Sie den nachstehenden Anweisungen:

- Nehmen Sie den Siebträger mit dem entsprechenden Filter heraus und füllen Sie den gemahlene Kaffee, je nachdem, ob Sie den Einfach- oder Doppelfilter verwenden, mit einem Kaffeelöffel richtig abgewogen in den Filter ein.

HINWEIS: Um die Filter auszutauschen, verwenden Sie den nicht eingesetzten Filter und hebeln Sie den Filter zwischen dem Filter im Siebträger und dem Vorsprung des Siebträgers auf, um die Kaffeezubereitung zu erleichtern. Um den neuen Filter einzusetzen, üben Sie mit der Handfläche etwas Druck auf den Filter aus, damit er richtig sitzt.

- Verteilen Sie den Kaffee mit einem Löffel und verteilen Sie ihn anschließend mit einem Verteiler. Dann den gemahlene Kaffee auspressen, den überschüssigen gemahlene Kaffee vom Rand des Siebträgers abstreifen, damit der Dichtungsring der Kaffeebrühgruppe nicht beschädigt wird.

HINWEIS: Wenn zu viel gemahlener Kaffee am Rand des Filters verbleibt, führt dies leicht zu einer schlechten Abdichtung und damit zu einem Wasseraustritt.

- Drücken Sie die einfache Espressotaste, um den Wasserauslauf für einige Sekunden zu aktivieren. Dadurch werden Rückstände von früheren Kaffeezubereitungen entfernt und der Kaffeeauslauf für eine bessere Extraktion der Aromen vorgeheizt. Um den Wasserauslauf zu stoppen, drücken Sie die Taste erneut.
- Halten Sie die Oberseite des Geräts mit der Hand fest und verriegeln Sie den Siebträger gegen den Uhrzeigersinn in der Mitte des Kopfes der Kaffeebrühgruppe. Der Siebträger muss fest sitzen.

ACHTUNG: Legen Sie Ihre Hand nicht auf den Diffusor, da dieser sehr heiß werden kann und Verbrennungen verursachen könnte.

- Stellen Sie die Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf.
- Drücken Sie die Taste Espresso/Doppelter Espresso/Manuelle Kaffee-Extraktion, um den Kaffee zu brühen, bis die Brühzeit abgelaufen ist.
- Nach dieser Zeit ist der Kaffee fertig und das Gerät kehrt nach 3 Sekunden in den Standby-Modus zurück.

HINWEIS: Drücken Sie während der Kaffeezubereitung jederzeit erneut die Taste Einzel-/Doppel/manuelle Kaffee-Extraktion, um die Kaffeezubereitung zu beenden. Die Benutzung der Maschine muss genau überwacht werden, da sie manchmal manuell bedient werden muss.

- Nehmen Sie den Siebträger durch Drehen im Uhrzeigersinn heraus und entsorgen Sie den Kaffeesatz. Reinigen Sie anschließend den Siebträger.

## DEUTSCH

**HINWEIS:** Um zu verhindern, dass sich Kaffeesatz in der Brühgruppe ansammelt, empfiehlt es sich, die Taste für einfachen Kaffee zu drücken, um etwas Wasser zirkulieren zu lassen und den Kaffeesatz mit der Reinigungsbürste für die Brühgruppe abzuwaschen. Danach kann die Reinigung durch Abwischen mit einem feuchten Tuch abgeschlossen werden. Drücken Sie erneut die einfache Kaffeetaste, um den Wasserfluss zu stoppen.

**ACHTUNG:** Seien Sie vorsichtig, der Bereich kann sehr heiß sein.

### 3.4 Zubereitung eines Espresso kaffees

Die Kunst, einen guten Kaffee zuzubereiten, hängt von vielen Faktoren ab, die sorgfältig kontrolliert werden müssen. Nachfolgend wird jeder dieser Punkte erläutert, um einen guten Espresso zu erhalten:

**Kaffeebohnen:** Kaffee ist der Rohstoff für den gesamten Prozess. Kaffee sollte an einem kühlen, trockenen Ort gelagert werden, fern von Feuchtigkeit, Hitze, Licht und Sauerstoff (Luft). Um Oxidation zu verhindern, werden luftdichte Beutel empfohlen, die wieder verschlossen werden können, um so viel Luft wie möglich zu entfernen.

Die empfohlene Menge für den Doppelfilter liegt bei 18 bis 20 Gramm Kaffee, die für den Einfachfilter bei 9 bis 12 Gramm Kaffee. Diese Werte hängen von der Art des Kaffees und seiner Restfeuchte in der Röstung ab.

**Kaffeemahlung:** Dieser Faktor ist einer der wichtigsten, die berücksichtigt werden müssen. Der Mahlgrad der Kaffeemühle muss so eingestellt werden, dass der gemahlene Kaffee nicht den folgenden Prozessen unterworfen wird:

**Übermäßiges und schnelles Waschen:** Zu grob gemahlener Kaffee kann dazu führen, dass der Kaffee zu schnell ausgewaschen wird, was dazu führt, dass eine große Menge Kaffee ohne Crema und Geschmack aus dem Siebträger kommt.

**Übermäßige Extraktion:** Zu fein gemahlener Kaffee kann dazu führen, dass die Extraktion des Kaffees sehr lange dauert und nur eine sehr geringe Menge Kaffee herauskommt.

**HINWEIS:** Die Verwendung von frisch gemahlenem Kaffee in einer guten Präzisionsmühle wird dringend empfohlen. Die Verwendung von handelsüblichem gemahlenem Kaffee kann aufgrund der Größe der gemahlenden Bohnen zu einem übermäßigen und schnellen Auswaschen führen.

**Kaffee-Extraktionsdruck:** Dieser Faktor ist eng mit dem Mahlgrad des Kaffees verbunden. Es wird empfohlen, dass der Druck während der Kaffee-Extraktion zwischen 9 und 10 bar liegt. Sehr grobes Kaffeemehl verursacht einen sehr niedrigen Druck und sehr feines Kaffeemehl einen sehr hohen Druck.

**Kaffeepressen:** Sobald der gemahlene Kaffee im Siebträger ist, sollte er mit einem Löffel



verteilt und mit einem Verteiler eingeebnet werden. Dann mit einem Presser mit geeignetem Durchmesser pressen. Dies ist ein wichtiger Schritt, denn er trägt wesentlich zu einer guten Extraktion bei. Das Pressen mit geringer Kraft kann zu geringem Druck und sehr schneller Extraktion des Kaffees führen, während das Pressen mit hoher Kraft zu hohem Druck und Überextraktion führen kann. Pressen Sie den Kaffee leicht an.

**Extraktionsrate:** Die Extraktionsrate erklärt sich aus dem Verhältnis zwischen dem verwendeten Kaffee und dem flüssigen Kaffee in der Tasse. Die derzeit gebräuchlichsten Extraktionsraten sind 1:1, 1:2 und 1:3. Mit anderen Worten, für einen Teil gemahlene Kaffee sollte die gleiche Menge Kaffee in der Tasse sein, bzw. die doppelte oder dreifache Menge an flüssigem Kaffee.

Mit einer Extraktionsrate von 1:1 erhalten wir viel intensivere und konzentriertere Kaffees, die für hoch entwickelte Kaffees mit einer längeren Röstzeit empfohlen werden.

Mit einer Extraktionsrate von 1:2 erhalten wir viel intensivere und konzentriertere Kaffees, die für hoch entwickelte Kaffees mit einer längeren Röstzeit empfohlen werden.

Mit einer Extraktionsrate von 1:3 erhält man verdünnte und weniger intensive Kaffees, die für bestimmte Kaffees mit leichteren Röstungen empfohlen werden.

**Extraktionszeit:** Die Extraktionszeit ist sehr wichtig, da sie für das Endergebnis ausschlaggebend ist und uns zeigt, ob alle oben genannten Faktoren richtig eingestellt wurden. Die Extraktionszeit sollte auf 25 bis 35 Sekunden eingestellt werden.

**HINWEIS:** Es wird empfohlen, eine Präzisionskaffeewaage zu verwenden, um das Gewicht des gemahlene und des extrahierten Kaffees zu messen.

**Temperatur der Kaffeeextraktion:** Es wird eine Extraktionstemperatur von 90 bis 94°C empfohlen.

**HINWEIS:** Für jede gemahlene Kaffeesorte müssen Sie das richtige Verhältnis zwischen Ihrer Kaffeemaschine, dem Mahlgrad und der Pressstärke finden. Es ist daher normal, dass Sie mit jeder Kaffeesorte mehrere Espresso zubereiten müssen, bis Sie das Gleichgewicht zwischen den oben genannten Faktoren gefunden haben.

**Reinigung:** Nach jedem Gebrauch sollte der Kaffeediffusor mit heißem Wasser und der Reinigungsbürste gereinigt werden, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben. Ziehen Sie den Hebel nach oben, damit das Wasser aus der Kaffee-Extraktionseinheit fließt, und schrubben Sie in der Zwischenzeit die Kaffee-Extraktionseinheit mit der Reinigungsbürste.

**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht die Hand verbrennen, denn das Wasser kommt mit hoher Temperatur heraus.

## DEUTSCH

**Entkalkung:** Die Ansammlung von Kalkablagerungen im Gerät kann zu einem Anstieg des Auslassdrucks und einer Verringerung der Wassermenge für die Kaffeentnahme führen, was eine Funktionsstörung des Geräts zur Folge hat.

### 3.5 Zubereitung eines Cappuccino-Kaffees

- Bereiten Sie zunächst den Espresso in einem ausreichend großen Behälter entsprechend der gewünschten Cappuccino-Größe zu. Folgen Sie den Anweisungen unter „Kaffeezubereitung“.
- Verwenden Sie Vollmilch, frisch und kalt aus dem Kühlschrank (4°C-7°C), und gießen Sie 1/3 der Milch in den Edelstahl-Aufschäumbehälter,

HINWEIS: Verwenden Sie einen Behälter aus rostfreiem Stahl, dessen Durchmesser nicht weniger als  $70 \pm 5$  mm betragen darf, da sich das Volumen der Milch nach dem Aufschäumen vergrößert.

- Befolgen Sie den Abschnitt „Aufschäumen von Milch mit dem Aufschäumer“, um cremigen Milchschaum herzustellen.
- Nehmen Sie die Tasse heraus, wenn Sie den gewünschten Milchschaum und die richtige Milchtemperatur erreicht haben, schalten Sie dann den Dampfhebel aus, der Dampf hört auf, gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den zubereiteten Espresso, jetzt ist der Cappuccino fertig.

### 3.6 Aufschäumen von Milch mit dem Aufschäumer

- Der Aufschäumer wird zum Aufschäumen der Milch verwendet, um eine viel cremigere Milch zu erhalten.

HINWEIS: Verwenden Sie immer kalte Vollmilch, um beste Ergebnisse zu erzielen.

- Gießen Sie kalte Milch in eine Edelstahltasse bis zur Hälfte der Tasse.

HINWEIS: Der Durchmesser des Bechers darf nicht weniger als  $70 \pm 5$  mm betragen.

- Aktivieren Sie den Dampf, indem Sie den Wahlschalter nach links drehen und loslassen. Sie hören ein Klicken und der Dampf beginnt zu entweichen. Wenn es nicht herauskommt, ist der Dampfkessel nicht heiß genug. Warten Sie ein paar Minuten und versuchen Sie es erneut. Schalten Sie den Dampf aus, indem Sie den Wahlschalter wieder nach links drehen.
- Setzen Sie das Dampfrohr wie in Abbildung 4 gezeigt in den Becher ein. Die Düse des Dampfrohrs sollte einige Zentimeter unterhalb der Milch platziert werden.

HINWEIS: Ziehen Sie vor Beginn des Prozesses etwas Dampf ab, um das flüssige Wasser aus dem Dampfrohr zu entfernen.

- Halten Sie die Düse in die Milch und betätigen Sie den Dampfgregler, um den Dampf ein- und auszuschalten. Um einen cremigen Milchschaum zu erhalten, sollten Sie darauf achten, dass sich in der Tasse ein Strudel bildet und der Dampf kein Quietschgeräusch verursacht.

HINWEIS: Es ist sehr ratsam, die Temperatur der Milch zu kontrollieren, die nicht mehr als 60–65°C erreichen sollte, um den Verlust bestimmter Eigenschaften zu vermeiden.

- Betätigen Sie den Dampfgregler erneut, um das Gerät auszuschalten, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Dieses Modell der Kaffeemaschine verfügt über einen Temperatursensor, der die Temperatur der Milch erfasst. Wenn die eingestellte Temperatur (standardmäßig 60 °C) erreicht ist, schaltet sich der Dampfrohr von selbst ab. Diese Grenztemperatur kann eingestellt werden. Siehe Punkt 4 des Abschnitts „Zeit- und Temperatureinstellungen“.

HINWEIS: Reinigen Sie die Dampfdüse sofort nach dem Gebrauch, damit sich kein Kalk in der Milch bilden kann. Wischen Sie den Aufschäumer mit einem feuchten Tuch ab und geben Sie erneut Dampf ab, um eventuelle Milchreste im Aufschäumer zu entfernen.

### **3.7 Warmwasser**

- 1) Drehen Sie den Warmwasser-Wahlschalter nach links, Sie hören ein Klicken und es kommt heißes Wasser aus der Warmwasserleitung.
- 2) Die Heißwasserzeit beträgt standardmäßig 5 Sekunden. Die Warmwasserzeit kann in einem Bereich von 3 bis 30 Sekunden moduliert werden.

HINWEIS: Berühren Sie nach der Zubereitung von heißem Wasser nicht sofort die Heißwasserleitung, um Verbrühungen zu vermeiden.

### **3.8 Einstellung der internen Parameter**

#### **Kaffee-Extraktionszeit**

Halten Sie im Standby-Modus eine der Kaffeetasten für eine oder zwei Tassen gedrückt, und nach 3 Sekunden tritt Wasser aus dem Brühkopf aus. Halten Sie die Taste gedrückt und lassen Sie den Kaffee aufbrühen. Wenn Sie die Zubereitung beenden möchten, lassen Sie den Knopf los und das Wasser hört auf zu fließen. Die Zeiteinstellung wird automatisch für die Zeit, in der Sie die Taste gedrückt haben, gespeichert.

## DEUTSCH

HINWEIS: Wenn die Einstellung weniger als 10 Sekunden beträgt, wird das Gerät auf 10 Sekunden zurückgesetzt und kehrt in den Standby-Modus zurück. Zeiteinstellbereich: Espresso/Doppel-Espresso-Zeit von 10 bis 120 Sekunden.

HINWEIS: Bei der Einstellung der Kaffeezeit empfiehlt es sich, den Siebträger mit einer ausreichenden Menge gemahlene Kaffees zu füllen (standardmäßig werden 30 bis 35 ml Kaffee in 25 Sekunden produziert), so erhalten Sie eine genauere Zeit.

### Vorbrühzeit

Halten Sie im Standby-Modus das Symbol „-“ auf dem Display gedrückt, um „PXX“ anzuzeigen und in den Vorbrühzeit-Setup-Status zu gelangen.

Drücken Sie auf das „+“ Symbol, um den Wert zu erhöhen, und auf das „-“ Symbol, um den Wert zu verringern. Sobald die Konfiguration der Vorbrühzeit abgeschlossen ist, wird die Vorbrühzeit automatisch gespeichert und kehrt in den Standby-Modus zurück. (Einstellbereich zwischen 0 und 30 Sekunden, Standardwert ist 2 Sekunden).

HINWEIS: Sie finden die Symbole + und - am unteren Rand des Displays.

### Warmwasserzeit

Drehen Sie im Standby-Modus den Warmwasserwahlschalter 5 Sekunden lang nach links, um die Warmwasserausgabezeit einzustellen. Lassen Sie das Wasser ausströmen, ohne den Wählschalter loszulassen, und lassen Sie ihn los, wenn Sie es wünschen. Die Warmwasserzapfzeit wird auf die Zeit eingestellt, die bei gedrehtem Wahlschalter verbleibt (Einstellbereich zwischen 3 und 30 Sekunden, Standardwert ist 5 Sekunden).

### Höchsttemperatur der verdampften Flüssigkeit

Halten Sie im Standby-Modus „+“ auf dem Display 3 Sekunden lang gedrückt. Damit haben Sie die Einstellung für die maximale Temperatur der verdampften Flüssigkeit vorgenommen. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die gewünschte Temperatur einzustellen, und drücken Sie nichts weiter. Die Temperatur wird gespeichert, und der Aufschäumer schaltet sich bei jedem Gebrauch ab, wenn die Milch die eingestellte Temperatur erreicht hat. (Einstellbereich 45 °C bis 90 °C, Standardwert ist 60 °C).

### Eco Modus

Das Gerät wechselt in den ECO-Modus, wenn es etwa 28 Minuten lang nicht in Betrieb ist. Auf dem Display wird „ECO“ angezeigt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Kaffeemaschine zu aktivieren. Wenn das Gerät in den ECO-Modus wechselt, wird auf dem Display ECO angezeigt (der Strom wird abgeschaltet). Drücken Sie die SET-Taste erneut, bis das Gerät betriebsbereit ist, wie in den vorherigen Schritten beschrieben.

### Standardeinstellungen wiederherstellen

Halten Sie bei eingeschaltetem Gerät die Espressotaste und die Taste für doppelten Espresso gleichzeitig gedrückt. Wenn die Lichter auf beiden Tasten gleichzeitig blinken, lassen Sie Ihre Hand los. Nach dreimaligem Blinken sind die werkseitig voreingestellten Zeiten und Temperaturen zurückgesetzt worden.

- Espresso: 25 Sekunden
- Doppelter Espresso: 40 Sekunden
- Manueller Kaffee: 120 Sekunden
- Heißes Wasser: 5 Sekunden
- Dampfrohr-Temperatur: 60 °C
- Vorbrühzeit: 2 Sekunden

### 3.9 Ausschalten der Kaffeemaschine

HINWEIS: Um zu verhindern, dass das Wasser im Kessel einfriert und der Kessel Risse bekommt, sollten Sie bei Verwendung der Kaffeemaschine bei Umgebungstemperaturen unter dem Gefrierpunkt vor dem Ausschalten der Kaffeemaschine die folgenden Maßnahmen zum Frostschutz ergreifen. Dies wird empfohlen, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.

- 1) Das Gerät kann jederzeit durch Drücken der Taste „Ein/Aus“ ausgeschaltet werden.
- 2) Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- 3) Lassen Sie die Kaffeemaschine abkühlen.

Abb. 3

- 4) Lassen Sie das Wasser aus der Kaffeemaschine ab. Dazu schrauben Sie das Ablassventil an der Unterseite der Maschine mit einem Schraubenschlüssel ab. Das Wasser wird zu fließen beginnen.

HINWEIS: Stellen Sie das Gerät beim Entleeren nicht auf die Seite oder auf den Kopf. Denken Sie daran, das Ablassventil nach dem Entleeren wieder zu schließen, um zukünftige Lecks zu vermeiden.

WARNUNG: Tun Sie dies immer, wenn das Gerät abgekühlt ist.

3.10 Anzeigeleuchten

Ein-/ Ausschaltung	Einfacher Espresso	Doppelter Espresso	Manueller Espresso	Touch- Display	Zustand der Kaffeemaschine
💡	💡	💡	💡	💡	Einschalten
●	●	●	●	●	Gebrauchsfertige
●	★	★	★	★	Vorwärmen für Kaffee
●	●	●	●	★	Vorheizen abgeschlossen - Bereit für den Gebrauch
●	●	●	●	●	Dampfvorheizen
●	●	●	●	★	Vorgeheizt für fertigen Dampf - Gebrauchsfertig
●	●	○	○	●	Zubereitung von einfachem Espresso in Arbeit
●	○	●	○	●	Zubereitung von doppeltem Espresso in Arbeit
●	○	○	●	●	Manuelle Espressozubereitung in Arbeit
●	●	●	●	●	Dampf in Arbeit
●	●	●	●	●	Warmwasser in Arbeit
✦✦	✦✦	✦✦	✦✦	✦✦	Wassermangel im Tank (F3)

○: Ausgeschaltete Anzeige der Taste : ● Eingeschaltete Anzeige der Taste 💡 Eingeschaltete Anzeige der Taste 1s ★: Blinkende Anzeige der Taste ✦✦: Schnell blinkende Anzeige der Taste

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Führen Sie die Schnellreinigung der Maschine gemäß den Anweisungen durch.

- Die Maschine muss ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Alkohol oder Lösungsmittel. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- Reinigen Sie den Kaffeeauslauf und die Extraktionseinheit nach jedem Gebrauch mit einer professionellen Bürste.
- Nehmen Sie den Siebträger aus der Halterung, entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Inneren und reinigen Sie ihn dann.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile mit Wasser und trocknen Sie sie gründlich.
- Reinigen Sie die Düse mit einem feuchten Tuch und geben Sie nach jedem Gebrauch erneut Dampf ab, um Milch aufzuschäumen.

#### 4.1 Entkalkung der Kaffeemaschine

Nach längerem Gebrauch bilden sich Kalkablagerungen im Gerät. Um eine normale Nutzung der Maschine zu gewährleisten, ist es notwendig, sie alle 2 Monate zu entkalken.

- Ändern Sie die Art der Wasserzufuhr vom Wassertank wie oben beschrieben. Setzen Sie den Siebträger mit dem Doppelfilter ein und ersetzen Sie ihn nach der Hälfte des Zyklus durch den Einzelfilter.
- Füllen Sie das Wasser und den Entkalker bis zur MAX-Linie in den Tank und beachten Sie das auf dem Entkalker selbst angegebene Verhältnis von Wasser und Entkalker. Verwenden Sie für diese Entkalkung die empfohlenen Produkte.
- Schalten Sie das Gerät ein und befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:
- Bereiten Sie 20 doppelte Kaffees zu
- Ziehen Sie 10-mal Dampf ab, jedes Mal für einige Sekunden.
- Ziehen Sie 10-mal heißes Wasser auf, jedes Mal für einige Sekunden.

HINWEIS: Wenn die Maschine während dieses Vorgangs Wasser anfordert, füllen Sie den Wassertank erneut auf.

- Schalten Sie nach diesem Vorgang das Gerät aus. Wenn die Maschine abgekühlt ist, öffnen Sie das Wasserablassventil und lassen Sie das Wasser ab.
- Füllen Sie den Wassertank mit natürlichem oder gefiltertem Mineralwasser auf, schalten Sie das Gerät ein und wiederholen Sie den Vorgang:
- Bereiten Sie 20 doppelte Kaffees zu
- Ziehen Sie 10-mal Dampf ab, jedes Mal für einige Sekunden.
- Ziehen Sie 10-mal heißes Wasser auf, jedes Mal für einige Sekunden.
- Schalten Sie das Gerät aus. Wenn die Maschine abgekühlt ist, öffnen Sie das Wasserablassventil und lassen Sie das Wasser ab.
- Reinigung abgeschlossen. Reinigen Sie Zubehörteile wie Siebträger, Filter und Düsen von Dampf- und Heißwasserlanzetten.

## DEUTSCH

Sie können die Maschine nun mit natürlichem oder gefiltertem Mineralwasser für den normalen Gebrauch auffüllen.

HINWEIS: Wenn Sie nach der 2. Reinigung mit sauberem Wasser immer noch Gerüche wahrnehmen, die nicht auf den verwendeten Enthärter zurückzuführen sind, führen Sie eine weitere Reinigung mit sauberem Wasser durch.

### 4.2 Blindfilter

- Das Zubehör Blindfilter dient der Innenreinigung des Kaffeeauslaufs. Legen Sie dazu den Doppelfilter in den Siebträger und setzen Sie ihn mit der glatten Seite über die Filterlöcher auf den Siebträger. Geben Sie etwas Reinigungspulver hinein und setzen Sie den Siebträger in die Kaffeemaschine.
- Machen Sie mehrere Kaffees und unterbrechen Sie die Extraktion nach 5 Sekunden, Sie werden sehen, wie der Druck stark ansteigt. Nehmen Sie dann den Siebträger und den Blindfilter heraus und reinigen Sie ihn mit Wasser und einem feuchten Tuch.

## 5. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlersuche in der Kaffeemaschine:

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Kaffeemaschine pumpt kein Wasser	Nicht genügend Wasser im Wasserbehälter	Befüllen Sie den Wassertank. Am Anfang kann es einige Zeit dauern, bis die Pumpe beide Tanks gefüllt hat. Haben Sie Geduld.
	Das Wassereinlassventil ist defekt oder verstopft.	Reinigen Sie das Wassereinlassventil, das sich an der Kaffeemaschine selbst befindet, genau dort, wo der Wassertank nach unten fällt.
	Fehlfunktion der Maschine	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec



Wasseraustritt außerhalb der Maschine	Wasserventil ist verstopft	Reinigen Sie das Wasserventil, damit der Tank gut sitzt und das Wasser dorthin fließt, wo es soll.
	Die Kaffeemaschine hat interne Wasserlecks.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
Kaffee läuft aus dem Siebträger über	Es befindet sich zu viel Kaffee im Filter, was zu einem hohen Überdruck und einer Extraktion des Kaffees an Stellen führt, an denen er nicht sein sollte.	Verringern Sie die Kaffeemenge im Filter
	In der Struktur, auf die der Siebträger aufgesetzt wird, befinden sich Kaffeerückstände, die eine gute Abdichtung und Isolierung des Filterhalters nicht zulassen.	Reinigen Sie den unteren Teil der Struktur, an der der Siebträger befestigt ist.
	Die Dichtung, die den Siebträger in der Kaffeemaschine abdichtet, ist gebrochen oder defekt.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
Es kommt kein Kaffee heraus	Der Kaffee wird sehr fein gemahlen. Das bedeutet, dass er sehr kompakt gepresst wird und das Wasser nicht durchlaufen kann.	Verwenden Sie gröber gemahlene Kaffee
	Fehlfunktion der Maschine	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
Es kommt kein heißes Wasser heraus	Das Gerät heizt gerade vor und hat noch nicht die richtige Temperatur erreicht.	Warten, bis die Maschine bereit ist

## DEUTSCH

Es kommt kein Dampf heraus	Das Gerät heizt gerade vor und hat noch nicht die richtige Temperatur erreicht.	Warten, bis die Maschine bereit ist
	Dampfdüse ist verstopft	Wenn Ihnen das passiert, ist es sehr wichtig, dass Sie nicht darauf bestehen, den Dampf abzulassen, da der Dampf, der nicht abgelassen wird, in das Innere der Maschine zurückkehrt und der Überdruck dazu führen kann, dass sich ein Rohr löst. Sobald Sie die Verstopfung der Düse feststellen, tauchen Sie die Düse in eine Entfettungsflüssigkeit und versuchen Sie, sie richtig zu reinigen. Prüfen Sie die Dampfantnahme erneut
Auf dem Display erscheint F3	Nicht genügend Wasser im Wasserbehälter	Befüllen Sie den Wassertank. Die obere Linie darf nicht überschritten werden.
Auf dem Display erscheint E1	Der Temperatursensor des Kaffeeboilers ist defekt.	Prüfen Sie, ob Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur unter 0 °C verwenden. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.
Auf dem Display erscheint E4	Der Temperatursensor des Dampfkessels ist defekt.	Prüfen Sie, ob Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur unter 0 °C verwenden. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.

<p>Auf dem Display erscheint E5</p>	<p>Der Temperaturfühler des Dampfrohrs ist defekt</p>	<p>Prüfen Sie, ob Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur unter 0 °C verwenden. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.</p>
<p>Auf dem Display erscheint E3</p>	<p>Die Pumpe war länger als 5 Minuten am Stück in Betrieb.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Im Falle eines losen oder gebrochenen Rohres wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.</p>

\*Wenn Sie die Ursache des Problems nicht finden können, versuchen Sie nicht, die Kaffeemaschine selbst zu zerlegen, sondern wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01\_100654

Produkt: Baristeo Classic

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50 Hz

Leistung: 2700 - 3200 W

Größe der Kaffeemaschine: 288 \* 418 \* 430 mm

Heizungsanlage: Thermoblock für Kaffee und 1-Liter-Edelstahlkessel für Dampf und Heißwasser.

Druck-Bar: 15 bar, Vibrationspumpe

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie/Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

## 8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

## 1. PARTI E COMPONENTI

FIGURA 1

- A. Contenitore del vassoio scalda tazze
- B. Vassoio scalda tazze
- C. Manometro del caffè
- D. Selettore acqua calda
- E. Tubo dell'acqua calda
- F. Responsabile del gruppo di estrazione del caffè
- G. Portafiltro
- H. Vaschetta raccogliocce
- I. Serbatoio dell'acqua
- J. Display touch
- K. Manopola del vapore
- L. Gomma antiscottatura
- M. Tubo del vapore
- N. Sensore di temperatura di vaporizzazione
- O. Piedino

FIGURA 2. Display

1. Tasto di accensione/spengimento
2. Espresso Simple
3. Espresso Doble
4. Estrazione manuale
5. Display (Display e pulsanti "+" e "-")

FIGURA 3. Base della macchina da caffè

FIGURA 4. Schiuma

### NOTA:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio.

## ITALIANO

Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.

- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Se del caso, rimuovere il tappo di silicone dal serbatoio dell'acqua per facilitare lo scarico.
- Pulire tutti i componenti smontabili.

### Contenuto della scatola:

- Doppio portafiltro
- Filtro semplice
- Filtro doppio
- Spazzola di pulizia per l'unità di estrazione del caffè
- Filtro cieco per la pulizia interna
- Pressino
- Cucchiaino dosatore per caffè
- Tubo di uscita dell'acqua ( $\varnothing 16 \times \varnothing 22 \text{mm} \times 1,5 \text{m} / \text{PVC pipe}$ )
- Morsetto

Requisiti minimi per il corretto funzionamento:

- Temperatura ambiente: Sopra 1°C, sotto 40°C
- Qualità dell'acqua: Utilizzare acqua minerale naturale o filtrata.

## 3. FUNZIONAMENTO

### 3.1 Tastierino

La tastiera è composta da 4 pulsanti, illustrati di seguito da sinistra a destra:

Fig. 2

- Icona di accensione/spengimento
- Espresso singolo (25 secondi di estrazione predefinita)
- Espresso doppio (40 secondi di estrazione predefinita)
- Estrazione manuale (tempo di estrazione di 120 secondi per impostazione predefinita)

### 3.2 Messa in funzione e primo utilizzo

- Se si desidera utilizzare il tubo di scarico in modo che l'acqua di scarico non si accumuli nel gocciolatoio, è necessario prima posare il tubo. Fissare correttamente il tubo con fascette o un morsetto metallico e non dimenticare di rimuovere il tappo dalla vaschetta di raccolta.

NOTA: Conservate il tappo nel caso in cui un giorno decidiate di rinunciare al sistema di drenaggio.

- Aprire il coperchio, rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo fino alla linea superiore all'interno del serbatoio che segna il limite massimo di acqua.

NOTA: Per mantenere la macchina da caffè in perfette condizioni e prolungarne la vita utile, è molto importante che l'acqua utilizzata sia acqua minerale naturale o filtrata, in modo da evitare l'accumulo di sedimenti calcarei all'interno dei tubi.

- Riposizionare il serbatoio dell'acqua e chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante "On/Off" dopo aver collegato la macchina alla rete elettrica.
- La macchina si riempie d'acqua dal serbatoio e inizia la fase di preriscaldamento.
- I tre pulsanti di erogazione del caffè lampeggiano alternativamente quando la caldaia del caffè è in fase di preriscaldamento. Questo processo richiede circa 2 minuti. Se si desidera utilizzare il vapore o l'acqua calda non appena l'apparecchio viene acceso, è necessario attendere circa 8 minuti affinché il bollitore a vapore si riscaldi.

NOTA: è possibile utilizzare la macchina anche direttamente senza preriscaldamento, ma la temperatura del caffè o dell'acqua sarà bassa.

ATTENZIONE: Quando la macchina è in fase di avviamento o di funzionamento e non c'è abbastanza acqua nel serbatoio dell'acqua, tutte le spie dei tasti lampeggiano contemporaneamente, il display visualizza il codice F3 e non è possibile operare in alcun modo. Solo quando è stata aggiunta una quantità sufficiente di acqua è possibile riutilizzare la macchina.

### 3.3 Preparazione del caffè

Per preparare un espresso e/o un doppio espresso, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Estrarre il portafiltro con il rispettivo filtro installato, versare il caffè macinato correttamente e pesato, a seconda che si utilizzi il filtro singolo o doppio, nel filtro stesso con un cucchiaino da caffè.

## ITALIANO

NOTA: Per sostituire i filtri, utilizzare il filtro non inserito e fare leva tra il filtro nel portafiltro e la sporgenza di quest'ultimo per facilitarne la rimozione. Per montare il nuovo filtro, esercitare una leggera pressione con il palmo della mano sul filtro in modo che si adatti correttamente.

- Distribuire il caffè con l'apposito strumento, quindi distribuire e livellare il caffè con un dosatore. Quindi, estrarre il caffè macinato, eliminando l'eccesso di caffè macinato dal bordo del portafiltro per evitare di danneggiare l'anello di tenuta del gruppo caffè.

NOTA: Se sul bordo del filtro rimane troppo caffè macinato, è facile che si verifichi una cattiva tenuta e quindi una perdita d'acqua.

- Premere il pulsante dell'espresso singolo per attivare l'erogatore dell'acqua per alcuni secondi, in modo da rimuovere i residui dei caffè precedenti e preriscaldare l'erogatore del caffè per una migliore estrazione degli aromi. Per rilasciare l'acqua dopo alcuni secondi, premere nuovamente il pulsante.
- Tenendo la parte superiore della macchina con la mano, bloccare il portafiltro in senso antiorario al centro della testa del gruppo. Dovrebbe essere stretto.

ATTENZIONE: Non appoggiare la mano sul diffusore di caffè perché raggiunge temperature elevate e potrebbe causare ustioni.

- Posizionare la tazza o le tazze sotto l'erogatore del caffè.
- Premere il pulsante Espresso/doppio espresso/estrazione manuale per erogare il caffè fino allo scadere del tempo di erogazione.
- Il caffè è pronto e la macchina torna in modalità standby dopo 3 secondi.

NOTA: In qualsiasi momento durante la preparazione del caffè, premere nuovamente il pulsante per tazza singola/doppia/manuale per interrompere la preparazione del caffè. È necessaria un'attenta supervisione dell'uso della macchina, che a volte richiede un'operazione manuale.

- Al termine, rimuovere il portafiltro ruotandolo in senso orario, gettare i fondi di caffè e pulire il portafiltro.

NOTA: Per evitare l'accumulo di residui di caffè macinato nell'unità di estrazione, si consiglia di premere il pulsante del caffè singolo per far circolare un po' d'acqua e lavare via i residui di caffè, utilizzando l'accessorio per la pulizia dell'unità di estrazione del caffè. In seguito, la pulizia può essere completata strofinando con un panno umido. Per interrompere il flusso d'acqua, premere nuovamente il pulsante del caffè singolo.

ATTENZIONE: Fate attenzione, l'area potrebbe essere molto calda.



### 3.4 Come preparare un buon caffè espresso

L'arte di fare un buon caffè si basa su molti fattori che devono essere attentamente controllati. Ognuno di essi verrà spiegato di seguito per ottenere un buon caffè espresso:

**Chicchi di caffè:** Il caffè è la materia prima dell'intero processo. Il caffè deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto, lontano da umidità, calore, luce e ossigeno (aria). Per evitare l'ossidazione del sacchetto, si consiglia di utilizzare sacchetti ermetici che possono essere richiusi per rimuovere la maggior quantità possibile di aria.

La quantità consigliata per il doppio filtro è di 18-20 grammi di caffè, mentre per il filtro singolo è di 9-12 grammi di caffè. Questi valori dipendono dal tipo di caffè e dall'umidità residua nella tostatura,

**Macinatura del caffè:** Questo fattore è uno dei più importanti da tenere in considerazione. Il livello di macinatura del macinino deve essere regolato per evitare che il caffè macinato subisca i seguenti processi:

Lavaggio eccessivo e rapido: Una macinatura troppo grossa può far sì che il caffè venga lavato via troppo velocemente, con il risultato che dal portafiltro esce una grande quantità di caffè senza crema e senza sapore.

Estrazione insufficiente e troppo lunga: Un caffè macinato troppo finemente può richiedere molto tempo per essere estratto e la quantità di caffè che ne uscirà sarà molto ridotta.

NOTA: Si raccomanda vivamente l'uso di caffè appena macinato in un buon macinino di precisione. L'uso di caffè macinato in commercio può causare un lavaggio eccessivo e rapido a causa delle dimensioni dei chicchi macinati.

**Pressione di estrazione:** Questo fattore è strettamente legato al grado di rettifica utilizzato. Si raccomanda che la pressione durante l'estrazione del caffè sia compresa tra 9 e 10 bar. Le macine di caffè molto grosse provocano pressioni molto basse e quelle molto fini provocano pressioni molto alte.

**Pressato:** Quando il caffè macinato si trova nel portafiltro, deve essere distribuito con un ago di rimozione e livellato con un dosatore di caffè. Quindi premere con una pressa di diametro adeguato. Si tratta di una fase importante, che contribuirà notevolmente a generare una buona estrazione. Premendo con una forza bassa si possono ottenere pressioni basse e un'estrazione molto rapida del caffè, mentre premendo con una forza elevata si possono ottenere pressioni alte e un'estrazione eccessiva. Premere leggermente il caffè.

**Rapporto di estrazione:** Il rapporto di estrazione è spiegato come la proporzione tra il caffè utilizzato e il caffè liquido nella tazza. Attualmente i rapporti di estrazione più comunemente utilizzati sono 1:1, 1:2 e 1:3. In altre parole, per una parte di caffè macinato, dovremmo trovare lo

## ITALIANO

stesso in una tazza. rispettivamente il doppio o il triplo della quantità di caffè liquido.

Con rapporti di estrazione di 1:1 si ottengono caffè molto più intensi e concentrati, consigliati per caffè molto sviluppati e con un tempo di tostatura più lungo.

Con rapporti di estrazione di 1:2 si ottengono caffè più stabili ed equilibrati, consigliati per i caffè speciali meno sviluppati.

Con rapporti di estrazione di 1:3 si ottengono caffè più diluiti e meno intensi, consigliati per alcuni caffè con tostature più chiare.

**Tempo di estrazione:** Il tempo di estrazione è molto importante perché determinerà il risultato finale e ci dirà se tutti i fattori di cui sopra sono stati regolati correttamente. I tempi di estrazione devono essere impostati su 25-35 secondi.

NOTA: Si raccomanda l'uso di una bilancia di precisione per misurare il tempo e il peso del caffè macinato e di quello estratto.

**Temperatura di estrazione:** Si consiglia una temperatura di estrazione compresa tra 90 e 94°C.

NOTA: Per ogni tipo di caffè macinato, è necessario trovare il giusto equilibrio tra la macchina da caffè, il livello di macinatura e la forza di pressatura. È quindi normale che si debbano preparare diversi espressi con ogni tipo di caffè fino a trovare l'equilibrio tra i fattori sopra citati.

**Pulizia:** Dopo ogni utilizzo, il diffusore di caffè deve essere pulito con acqua calda e la spazzola di pulizia, come descritto nella sezione precedente. Tirare la leva verso l'alto in modo da far uscire l'acqua dall'unità di aspirazione e, nel frattempo, strofinare con la spazzola di pulizia dell'unità di aspirazione.

ATTENZIONE: Fare molta attenzione a non scottarsi la mano, l'acqua esce ad alta temperatura.

**Decalcificazione:** L'accumulo di depositi di calcare nell'apparecchio può provocare un aumento della pressione di uscita e una riduzione della quantità di acqua in uscita per l'estrazione del caffè, con conseguente malfunzionamento dell'apparecchio.

### 3.5 Come preparare un buon caffè cappuccino

- Preparare prima l'espresso con una tazza sufficientemente grande per la dimensione desiderata del cappuccino. Seguire le istruzioni alla voce "Preparare il caffè".
- Utilizzare latte intero, fresco e freddo di frigorifero (4°C-7°C), e versare 1/3 del latte nella tazza per la schiuma in acciaio inox,

NOTA: Utilizzare una tazza in acciaio inossidabile e il diametro della tazza non deve essere inferiore a  $70 \pm 5$  mm, poiché il volume del latte aumenterà dopo la schiumatura.

- Seguire la sezione "Schiumare il latte con l'ugello" per ottenere una schiuma di latte cremosa.
- Togliere la tazza quando si è raggiunta la schiuma di latte desiderata e la giusta temperatura del latte, quindi spegnere la leva di azionamento del vapore, il vapore si arresterà, versare il latte schiumato nell'espresso preparato, ora il cappuccino è pronto.

### 3.6 Schiumare il latte con l'ugello

- L'ugello serve a montare il latte per ottenere un latte molto più cremoso.

NOTA: Per ottenere risultati ottimali, utilizzare sempre latte intero freddo.

- Versare il latte freddo in una tazza di acciaio inossidabile fino a metà tazza.

NOTA: Il diametro della coppa non deve essere inferiore a  $70 \pm 5$  mm.

- Attivare il vaporizzatore ruotando il selettore verso sinistra e rilasciandolo. Si sentirà un clic e il vapore inizierà a fuoriuscire. Se non esce, la caldaia a vapore non è sufficientemente calda. Attendere qualche minuto e riprovare. Spegnerlo ruotando nuovamente il selettore verso sinistra.
- Inserire il vaporizzatore all'interno della coppa come mostrato nella figura 4. Il beccuccio dell'ugello deve essere posizionato qualche centimetro sotto il latte.

NOTA: Estrarre un po' di vapore prima di iniziare il processo per rimuovere l'acqua liquida dal vaporizzatore.

- Con l'ugello nel latte, attivare il selettore del vapore per attivare e disattivare il vapore. Per ottenere una schiuma di latte cremosa, è necessario osservare che si formi un vortice all'interno della tazza e che la cottura a vapore non produca un rumore stridente.

NOTA: È consigliabile controllare la temperatura del latte, che non deve superare i  $60-65^{\circ}\text{C}$  per evitare la perdita di alcune proprietà.

- Azionare nuovamente il selettore del vapore per spegnerlo una volta raggiunta la temperatura desiderata. Questo modello di macchina da caffè è dotato di un sensore di temperatura che rileva la temperatura del latte. Quando raggiunge la temperatura impostata ( $60^{\circ}\text{C}$  per impostazione predefinita), il vaporizzatore si arresta da solo. Questa temperatura limite può essere regolata. Consultare il punto 4 della sezione "Impostazioni di tempo e temperatura".

## ITALIANO

NOTA: Pulire l'ugello del vapore subito dopo l'uso per evitare la formazione di calcare nel latte. Pulire l'ugello con un panno umido ed erogare nuovamente vapore per rimuovere il latte eventualmente rimasto all'interno dell'ugello.

### 3.7 Acqua calda

1) Ruotare il selettore dell'acqua calda verso sinistra, si sentirà un clic e l'acqua calda uscirà dal tubo dell'acqua calda.

2) La durata dell'acqua calda è di 5 secondi per impostazione predefinita. La durata dell'acqua calda può essere modulata in un intervallo compreso tra 3 e 30 secondi.

NOTA: Quando si finisce di preparare l'acqua calda, non toccare immediatamente il tubo dell'acqua calda per evitare scottature.

### 3.8 Regolazione dei parametri interni

#### Tempo di estrazione del caffè

In modalità standby, tenere premuto uno dei pulsanti del caffè per una o due tazze e l'acqua uscirà dalla testina di erogazione dopo 3 secondi. Continuando a premere il pulsante, lasciare che il caffè venga erogato. Quando si desidera terminare la preparazione, rilasciare il pulsante e l'acqua smetterà di uscire. L'impostazione dell'ora viene salvata automaticamente per il tempo in cui si è premuto il tasto.

NOTA: Se l'impostazione è inferiore a 10 secondi, la macchina si imposta su 10 secondi e torna in modalità standby. Campo di impostazione del tempo: tempo di Espresso/Doppio Espresso da 10 a 120 secondi.

NOTA: Quando si imposta il tempo di erogazione del caffè, si consiglia di riempire il portafiltro con una quantità adeguata di caffè macinato (30-35 ml di caffè vengono prodotti in 25 secondi come standard); si otterrà così un tempo più preciso.

#### Tempo di pre-infusione

In modalità standby, tenere premuto "-" sul display per visualizzare "PXX" e passare allo stato di impostazione pre-infusione.

Premere il pulsante "+" per aumentare il valore e premere il pulsante "-" per diminuirlo. Una volta completata l'impostazione del tempo di preinfusione, quest'ultimo viene automaticamente salvato e si torna alla modalità standby. (intervallo di impostazione compreso tra 0 e 30 secondi; il valore predefinito è 2 secondi).

NOTA: I pulsanti + e - si trovano nella parte inferiore del display.

### **Tempo di acqua calda**

In modalità standby, ruotare il selettore dell'acqua calda verso sinistra per 5 secondi per impostare il tempo di erogazione dell'acqua calda. Senza rilasciare il selettore, lasciar defluire l'acqua e rilasciarlo quando lo si desidera. Il tempo di prelievo dell'acqua calda sarà impostato sul tempo che è stato lasciato con il selettore girato (intervallo di impostazione tra 3 e 30 secondi, il valore predefinito è 5 secondi).

### **Temperatura massima del liquido vaporizzato**

In modalità standby, tenere premuto "+" sul display per 3 secondi. A questo punto è stata inserita l'impostazione della temperatura massima del liquido vaporizzato. Premere "+" o "-" per regolare la temperatura sui gradi desiderati e non premere altro. La temperatura viene memorizzata e l'ugello si ferma ogni volta che viene utilizzato quando il latte ha raggiunto la temperatura impostata. (intervallo di regolazione da 45 °C a 90 °C, il valore predefinito è 60 °C).

### **Modalità Eco**

La macchina entra in modalità ECO senza alcun funzionamento per circa 28 minuti. Il display visualizza "ECO". Premere un pulsante qualsiasi per disattivarlo. Quando la macchina passa in modalità ECO, il display visualizza ECO (l'alimentazione viene interrotta). Premere nuovamente il tasto SET finché la macchina non è pronta per il funzionamento, come spiegato nei passaggi precedenti.

### **Ripristino delle impostazioni predefinite**

A macchina accesa, tenere premuto contemporaneamente il pulsante Espresso e il pulsante Doppio Espresso. Quando le spie di entrambi i pulsanti lampeggiano contemporaneamente, rilasciare la mano. Dopo tre lampeggi, l'ora e le temperature preimpostate in fabbrica sono state ripristinate.

- Espresso: 25 secondi
- Doppio espresso: 40 secondi
- Caffè manuale: 120 secondi
- Acqua calda: 5 secondi
- Temperatura del vapore: 60 °C
- Tempo di pre-infusione: 2 secondi

### 3.9 Spegnimento della macchina da caffè

NOTA: Per evitare che l'acqua nella caldaia si congeli e provochi la rottura della caldaia, quando si utilizza la macchina da caffè in presenza di una temperatura ambiente inferiore al punto di congelamento, prima di spegnere la macchina da caffè è necessario eseguire le seguenti operazioni antigelo. Si consiglia di farlo se la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo.

- 1) L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento premendo il pulsante "On/Off".
- 2) Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.
- 3) Lasciare raffreddare.


























Fig. 3

- 4) Scaricare l'acqua di scarico. A tal fine, svitare con una chiave la valvola di scarico sul fondo della macchina. L'acqua inizierà a scorrere.

NOTA: Durante lo svuotamento, non collocare la macchina su un lato o capovolta. Ricordarsi di serrare la valvola di scarico dopo il drenaggio per evitare perdite future.

ATTENZIONE: Effettuare questa operazione sempre dopo che la macchina si è raffreddata.

### 3.10 Spie luminose

Accensione/ spegnimento	Espresso Simple	Espresso Doble	Espresso manuale	Display tattile	Condizioni della macchina
					Accensione
					Pronta per l'uso
					Preriscaldamento per il caffè
					Preriscaldato per il caffè finito - Pronto all'uso
					Preriscaldato per il vapore

					Preriscaldato per il vapore finito - Pronto all'uso
					Preparare un espresso semplice
					Preparazione di un doppio espresso
					Preparazione dell'espresso manuale
					Produzione di vapore
					Produzione di acqua calda
					Mancanza di acqua nel serbatoio (F3)

: Indicatore luminoso spenta : Indicatore luminoso di alimentazione : Indicatore luminoso lampeggiante : Indicatore luminoso lampeggiante veloce

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Eeguire la pulizia rapida della macchina secondo le istruzioni.

- La macchina deve essere spenta e raffreddata.
- non utilizzare spugne abrasive né alcol o dissolventi. Non immergere la macchina in acqua.
- Pulire l'erogatore del caffè e l'unità di estrazione con una spazzola professionale dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere il portafiltro dal supporto, rimuovere i fondi di caffè dall'interno e quindi pulirlo.
- Pulire tutti gli accessori staccabili in acqua e asciugarli accuratamente.
- Pulire l'ugello con un panno umido e erogare nuovamente il vapore dopo ogni utilizzo per montare il latte.

### 4.1 Decalcificazione della macchina da caffè

L'apparecchio accumula depositi di calcare dopo un lungo periodo di utilizzo. Per garantire un uso normale della macchina, è necessario decalcificarla ogni 2 mesi.

- Cambiare la modalità di ingresso dell'acqua dal serbatoio dell'acqua come spiegato sopra.

## ITALIANO

Montare il portafiltro con il filtro doppio e poi, a metà ciclo, sostituirlo con il filtro singolo.

- Versare l'acqua e il decalcificante nel serbatoio fino alla linea MAX, seguendo il rapporto di acqua e decalcificante indicato sul decalcificante stesso. Per la decalcificazione, utilizzare i prodotti consigliati.
- Accendere la macchina e seguire la procedura descritta di seguito:
- Preparare 20 caffè doppi
- Estrarre il vapore per 10 volte, per alcuni secondi ogni volta.
- Estrarre l'acqua calda per 10 volte, per alcuni secondi ogni volta.

NOTA: Se la macchina richiede acqua durante questo processo, riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

- Al termine di questa procedura, spegnere la macchina. Dopo il raffreddamento della macchina, aprire la valvola di scarico dell'acqua e scaricare l'acqua.
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua minerale naturale o filtrata; accendere la macchina e ripetere l'operazione:
- Preparare 20 caffè doppi
- Estrarre il vapore per 10 volte, per alcuni secondi ogni volta.
- Estrarre l'acqua calda per 10 volte, per alcuni secondi ogni volta.
- Spegnerla la macchina. Dopo il raffreddamento della macchina, aprire la valvola di scarico dell'acqua e scaricare l'acqua.
- La pulizia è stata completata. Pulire gli accessori come i portafiltro, i filtri e gli ugelli delle lancette a vapore e ad acqua calda.

Ora è possibile riempire la macchina con acqua minerale naturale o filtrata per un uso normale.

NOTA: Se dopo la seconda pulizia con acqua pulita si notano ancora odori estranei all'addolcitore utilizzato, effettuare un'altra pulizia con acqua pulita.

### 4.2 Filtro cieco

- L'accessorio filtro cieco serve per la pulizia interna dell'erogatore del caffè. A tal fine, inserire il doppio filtro nel portafiltro e posizionarlo sopra il portafiltro con il lato liscio sopra i fori del filtro. Mettere un po' di polvere detergente all'interno e posizionare il portafiltro nella macchina da caffè.
- Preparate diversi caffè e interrompete l'estrazione dopo 5 secondi, vedrete come la pressione aumenta molto. Quindi rimuovere il portafiltro e il filtro cieco e pulirli con acqua e un panno umido.



## 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Risoluzione dei problemi della macchina da caffè:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina da caffè non pompa acqua	Acqua assente all'interno del serbatoio	Riempire il serbatoio dell'acqua. All'inizio la pompa potrebbe impiegare un po' di tempo per riempire entrambi i serbatoi. Siate pazienti
	La valvola di ingresso dell'acqua è rotta o intasata.	Pulire la valvola di ingresso dell'acqua che si trova sulla macchina da caffè stessa, proprio alla base dove scende il serbatoio dell'acqua.
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Perdite d'acqua all'esterno della macchina	La valvola dell'acqua è intasata	Pulire la valvola dell'acqua, il serbatoio si adatterà perfettamente e l'acqua scorrerà dove deve scorrere.
	Ci sono perdite d'acqua interne alla macchina del caffè.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Il caffè trabocca dal portafiltro	Nel filtro è presente una quantità eccessiva di caffè, che provoca una sovrappressione elevata e l'estrazione del caffè dove non dovrebbe essere.	Ridurre la quantità di caffè nel filtro
	Nella struttura su cui è posizionato il portafiltro sono presenti residui di caffè che non consentono una buona tenuta e isolamento del portafiltro.	Pulire la parte inferiore della struttura a cui è fissato il portafiltro.
	La guarnizione che sigilla il portafiltro nella macchina da caffè è rotta o difettosa.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec

## ITALIANO

Il caffè non viene erogato	Il caffè viene macinato a un livello molto fine, in modo che la cialda risulti troppo compatta dopo la pressatura e non permetta il passaggio dell'acqua.	Utilizzare un caffè macinato più grosso
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Non esce acqua calda	La macchina si sta preriscaldando e non ha raggiunto la temperatura giusta.	Attendere che la macchina sia pronta
Non compare vapore	La macchina si sta preriscaldando e non ha raggiunto la temperatura giusta.	Attendere che la macchina sia pronta
	L'ugello del vapore è bloccato.	In questo caso, è molto importante non insistere nel rimuovere il vapore, poiché il vapore che non fuoriesce tornerà all'interno della macchina e la sovrappressione potrebbe causare lo scollamento di un tubo. Non appena si individua l'ostruzione dell'ugello, immergerlo in un liquido sgrassante per cercare di pulirlo correttamente. Ripetere l'estrazione del vapore
Il display visualizza F3	Acqua assente all'interno del serbatoio	Riempire il serbatoio dell'acqua. Non superare la linea in alto.
Il display visualizza E1	Il sensore di temperatura della caldaia del caffè è difettoso.	Verificare se si utilizza la macchina a una temperatura ambiente inferiore a 0 °C. In caso contrario, contattare il servizio di assistenza tecnica Cecotec.
Il display visualizza E4	Il sensore di temperatura della caldaia a vapore è difettoso.	Verificare se si utilizza la macchina a una temperatura ambiente inferiore a 0 °C. In caso contrario, contattare il servizio di assistenza tecnica Cecotec.

Il display visualizza E5	Il sensore di temperatura del vaporizzatore è difettoso.	Verificare se si utilizza la macchina a una temperatura ambiente inferiore a 0 °C. In caso contrario, contattare il servizio di assistenza tecnica Cecotec.
Il display visualizza E3	La pompa è stata utilizzata per più di 5 minuti alla volta.	Spegnere la macchina e staccare la spina; in caso di tubi allentati o rotti, contattare l'assistenza tecnica Cecotec.

\*Se non si riesce a individuare la causa del problema, non tentare di smontare la macchina da caffè da soli, ma contattare l'assistenza tecnica Cecotec.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01\_100654

Prodotto: Baristeo Classic

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50 Hz

Potenza: 2700 - 3200 W

Dimensioni della macchina da caffè: 288 \* 418 \* 430 mm

Sistema di riscaldamento: Termoblocco per il caffè e caldaia in acciaio inox da 1 L per vapore e acqua calda.

Bar di pressione: 15 bar, Pompa vibrante

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

## 7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

## ITALIANO

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, l'utente dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

## 8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero di telefono +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

- A. Compartimento do tabuleiro de aquecimento para chávenas
- B. Tabuleiro de aquecimento para chávenas
- C. Manómetro de controlo de pressão
- D. Seletor de água quente:
- E. Tubo de água quente
- F. Cabeça da unidade de extração de café
- G. Porta-filtro
- H. Bandeja de gotejamento
- I. Depósito de água
- J. Ecrã tátil
- K. Seletor de vapor
- L. Borracha anti queimadura
- M. Tubo de vapor
- N. Sonda de temperatura de vaporização
- O. Pé

FIGURA 2. Ecrã

- 6. Botão de ligar/desligar
- 7. Espresso simples
- 8. Espresso duplo
- 9. Extração manual
- 10. Ecrã (Ecrã e botões "+" e "-")

FIGURA 3. Base da máquina de café

FIGURA 4. Espumação

NOTA:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem.

## PORTUGUÊS

Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.

- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Retire a tampa de silicone do depósito de água, se a máquina tiver uma, para facilitar o escoamento da água.
- Limpe todas as peças amovíveis;

### Conteúdo da caixa:

- Porta-filtro duplo
- Filtro simples
- Filtro duplo
- Escova de limpeza para a unidade de extração de café
- Filtro cego para limpeza interna
- Prensador de café
- Colher doseadora de café
- Tubo de saída de água ( $\varnothing 16 \times \varnothing 22 \text{mm} \times 1,5 \text{m}$ /PVCpipe)
- Abraçadeira

Requisitos mínimos para um funcionamento correto:

- Temperatura ambiente: Acima de 1°C, abaixo de 40°C
- Qualidade da água: Por favor, utilize água mineral natural ou água filtrada.

## 3. FUNCIONAMENTO

### 3.1 Painel de botões

O painel do controlo é composto por 4 botões, que são explicados de seguida, da esquerda para a direita:

Fig. 2

- Ícone Ligar/Desligar
- Espresso simples (25 segundos de extração predefinida)
- Espresso duplo (40 segundos de extração predefinida)
- Dispensa manual (120 segundos de extração por defeito)

### 3.2 Ativação e primeira utilização

- Se pretender utilizar o tubo de escoamento para que as águas residuais não se acumulem no tabuleiro de recolha de água, deve primeiro colocar o tubo. Fixe corretamente o tubo com correias ou uma braçadeira metálica e não se esqueça de retirar a ficha do tabuleiro de recolha de água.

NOTA: Guarde a tampa para o caso de um dia decidir prescindir do sistema de drenagem.

- Abra a tampa, retire o reservatório de água e encha-o até à linha superior do reservatório que marca o limite máximo de água.

NOTA: Para manter a máquina de café em perfeitas condições e prolongar a sua vida útil, é muito importante que a água utilizada seja água mineral natural e/ou água filtrada, a fim de evitar a acumulação de sedimentos calcários no interior dos tubos.

- Volte a colocar a tampa do depósito de água e feche-a.
- Prima o botão "ligar/desligar" depois de ligar a máquina à rede eléctrica.
- A máquina enche-se de água do depósito de água e inicia a fase de pré-aquecimento.
- Os três botões de distribuição de café piscam alternadamente quando a caldeira de café está a pré-aquecer. Este processo demora cerca de 2 minutos. Se pretender utilizar o vapor ou a água quente assim que a máquina for ligada, deve esperar cerca de 8 minutos para que a chaleira a vapor aqueça.

NOTA: Também é possível utilizar a máquina diretamente sem pré-aquecimento, mas a temperatura do café ou da água será baixa.

ADVERTÊNCIA: Quando a máquina está a arrancar ou a funcionar e não há água suficiente no reservatório de água, todas as luzes das teclas piscam ao mesmo tempo, o visor apresenta o código F3 e não é possível operar de forma alguma. A máquina só pode voltar a ser utilizada quando tiver sido adicionada água suficiente.

### 3.3 Preparação do café

Para preparar um expresso e/ou um expresso duplo, siga as instruções abaixo:

- Retire o porta-filtro com o respetivo filtro instalado, deite o café moído corretamente e pesado, consoante utilize o filtro simples ou duplo, no próprio filtro com uma colher de café.

## PORTUGUÊS

NOTA: Para trocar os filtros, utilize o filtro que não está colocado e alavanque o filtro entre o filtro no porta-filtro e a saliência deste último para facilitar a sua remoção. Para colocar o novo filtro, faça um pouco de pressão com a palma da mão sobre o filtro para que este encaixe corretamente.

- Distribua o café com um removedor de agulhas e depois distribua e nivele o café com um distribuidor. Em seguida, pressione o café moído, limpe o excesso de café moído da borda do porta-filtro, para evitar danificar o anel de vedação do grupo de café.

NOTA: Se ficar demasiado café moído no bordo do filtro, é fácil provocar uma má vedação e fugas de água.

- Prima o botão expresso simples para ativar a saída de água durante alguns segundos, o que ajudará a remover os resíduos de cafés anteriores e a pré-aquecer a saída de café para uma melhor extração dos aromas. Para libertar a água após alguns segundos, prima novamente o botão.
- Segure a parte superior da máquina com a mão e bloqueie o porta-filtro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio no centro da cabeça do grupo. Deve ser apertado.

ATENÇÃO: Não coloque a mão em cima do difusor de café, pois este atinge temperaturas elevadas e pode provocar queimaduras.

- Coloque a(s) chávena(s) sob o bocal de café.
- Prima o botão Expresso/Expresso duplo/Extração manual para preparar o café até ao fim do tempo de preparação.
- O café estará pronto e a máquina regressará ao modo de espera após 3 segundos.

NOTA: Em qualquer altura durante a preparação do café, prima novamente o botão de chávena individual/dupla/manual para parar a preparação do café. É necessário um controlo rigoroso da utilização da máquina, uma vez que esta requer, por vezes, uma operação manual.

- Depois de terminar, retire o porta-filtro rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio, deite fora as borras de café e limpe o suporte do filtro.

NOTA: Para evitar a acumulação de resíduos de café moído na unidade de extração, recomenda-se que prima o botão de café simples para fazer circular um pouco de água e lavar os resíduos de café, utilize o acessório de escova de limpeza para a unidade de extração de café. Em seguida, a limpeza pode ser complementada com um pano húmido. Para interromper o fluxo de água, prima novamente o botão café simples.

ATENÇÃO: Cuidado, a zona pode estar muito quente.



### 3.4 Como fazer um bom café expresso

A arte de fazer um bom café baseia-se em muitos factores que devem ser cuidadosamente controlados. Cada uma delas será explicada a seguir para obter um bom café expresso:

**Grãos de café:** O café é a matéria-prima de todo o processo. O café deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da humidade, do calor, da luz e do oxigénio (ar). Para evitar a oxidação destes é aconselhável utilizar sacos herméticos que possam ser fechados de novo para retirar o máximo de ar possível.

A quantidade recomendada para o filtro duplo é de 18 a 20 gramas de café, enquanto que para o filtro simples é de 9 a 12 gramas de café. Estes valores dependem do tipo de café e da humidade remanescente na torrefação,

**Moagem de café:** Este fator é um dos mais importantes a ter em conta. O nível de moagem deve ser ajustado se se utilizar um moinho para evitar que o café moído sofra os seguintes processos:

Lavagem excessiva e rápida: Um café moído demasiado grosso pode fazer com que o café seja lavado demasiado depressa, o que resulta numa grande quantidade de café sem creme e sem sabor a sair do porta-filtro.

Extração insuficiente e demasiado longa: Uma moagem de café muito fina pode fazer com que o café demore muito tempo a ser extraído, a quantidade de café que sairá será muito pequena e a pressão de extração será muito elevada.

NOTA: Recomenda-se vivamente a utilização de café recém-moído num moinho de café. A utilização de cafés moídos comerciais pode provocar uma lavagem excessiva e rápida devido ao tamanho da moagem.

**Pressão de extração:** Este fator está intimamente ligado ao grau de moagem utilizado. Recomenda-se que a pressão durante a extração do café se situe entre 9 e 10 bar. As moagens de café muito grosseiras provocam pressões muito baixas e as moagens de café muito finas provocam pressões muito elevadas.

**Prensado:** Quando o café moído estiver no porta-filtro, deve ser distribuído com um removedor de agulhas e nivelado com um distribuidor de café. Em seguida, pressione com uma prensa de diâmetro adequado. Este é um passo importante, pois ajudará muito a gerar uma boa extração. A prensagem com pouca força pode resultar em baixas pressões e numa extração muito rápida do café, enquanto a prensagem com muita força pode resultar em altas pressões e numa extração excessiva. Pressione ligeiramente o café.

**Rácio de extração:** O rácio de extração é explicado como a proporção de café utilizado em relação ao café líquido na chávena. Atualmente, os rácios de extração mais utilizados são 1:1,

## PORTUGUÊS

1:2 e 1:3. Ou seja, para uma parte de café moído, devemos encontrar o mesmo numa chávena, o dobro ou o triplo da quantidade de café líquido, respetivamente.

Com rácios de extração de 1:1 obtemos cafés muito mais intensos e concentrados, recomenda-se para cafés muito desenvolvidos e com um tempo de torrefação mais longo.

Com rácios de extração de 1:2 obtemos cafés mais estáveis e equilibrados, e recomenda-se para cafés especiais menos desenvolvidos.

Com rácios de extração de 1:3 obtemos cafés mais diluídos e menos intensos, e recomenda-se para certos cafés com torras mais leves.

**Tempo de extração:** O tempo de extração é muito importante, pois determinará o resultado final e dir-nos-á se todos os factores acima referidos foram corretamente ajustados. Os tempos de extração devem ser definidos para 25 a 35 segundos.

NOTA: Recomenda-se a utilização de uma balança de café de precisão para medir o peso do café moído e do café extraído.

**Temperatura de extração:** Recomenda-se uma temperatura de extração de 90 a 94°C.

NOTA: Para cada tipo de café moído, terá de encontrar o equilíbrio certo entre a sua máquina de café, o nível de moagem e a força com que o pressiona. Por conseguinte, é normal que tenha de preparar vários cafés até encontrar o equilíbrio entre os factores acima referidos.

**Limpeza:** Após cada utilização, o difusor de café deve ser limpo com água quente e a escova de limpeza. Puxe a alavanca para cima para que a água saia da unidade de extração e, entretanto, esfregue com a escova de limpeza da unidade de extração.

ATENÇÃO: Tenha muito cuidado para não queimar a mão, pois a água sai a uma temperatura elevada.

**Descalcificação:** A acumulação de depósitos calcários no interior do aparelho pode levar a um aumento da pressão de saída e a uma redução da quantidade de água que sai para a extração do café, o que resulta num mau funcionamento do aparelho.

### 3.5 Como fazer um bom Cappuccino

- Primeiro, prepare o expresso numa chávena suficientemente grande para o tamanho de cappuccino desejado. Siga as instruções em "Preparar o café".
- Utilize leite gordo, fresco e frio do frigorífico (4°C-7°C), e deite 1/3 do leite no copo de espuma de aço inoxidável,

NOTA: Utilize uma chávena de aço inoxidável e o diâmetro da chávena não deve ser inferior a  $70 \pm 5$  mm, uma vez que o volume do leite aumentará após a formação de espuma.

- Siga a secção "Fazer espumar o leite com o bocal" para obter um leite cremoso com espuma.
- Retire a chávena quando tiver atingido a espuma e a temperatura correcta de leite, depois desligue a alavanca de acionamento do vapor, o vapor pára. Deite o leite espumado no expresso preparado, agora o cappuccino está pronto.

### **3.6 Fazer espumar o leite com o bocal**

- O bocal é utilizado para espumar o leite e obter um leite muito mais cremoso.

NOTA: Utilize leite gordo para obter os melhores resultados.

- Deite leite frio numa chávena de aço inoxidável até meio da chávena.

NOTA: O diâmetro da chávena não deve ser inferior a  $70 \pm 5$  mm.

- Active o vaporizador ao rodar o seletor para a esquerda. Ouvirá um clique e o vapor começará a sair. Se não sair, é porque a caldeira de vapor não está suficientemente quente. Guarde alguns minutos e tente novamente. Desligue o vaporizador ao rodar novamente o seletor para a esquerda.
- Insira o vaporizador no interior do copo, como mostra a figura 4. A boca do vaporizador deve ser colocada alguns centímetros abaixo do leite.

NOTA: Extraia um pouco de vapor antes de iniciar o processo para remover qualquer água líquida do vaporizador.

- Com o bico no leite, accione o seletor de vapor para ligar e desligar o vapor. Para obter um leite espumoso e cremoso, é preciso observar que se forma um remoinho no interior da chávena e que a vaporização não faz barulho.

NOTA: É altamente aconselhável controlar a temperatura do leite, que não deve atingir mais de 60-65°C para evitar a perda de certas propriedades.

- Accione novamente o seletor de vapor para o desligar quando a temperatura desejada for atingida. No caso deste modelo de máquina de café, possui um sensor de temperatura que detecta a temperatura do leite. Quando atinge a temperatura definida (60 °C por defeito), o vaporizador pára por si próprio. Esta temperatura limite pode ser ajustada. Consulte o ponto 4 da secção "Regulação do tempo e da temperatura".

## PORTUGUÊS

NOTA: Limpe o bocal de vapor imediatamente após a utilização para evitar a formação de depósitos no leite. Limpe o bocal com um pano húmido e voltar a deitar vapor para retirar o leite que possa ter ficado no interior do bocal.

### 3.7 Água quente

- 1) Rode o seletor de água quente para a esquerda, ouvirá um clique e sairá água quente do tubo de água quente.
- 2) O tempo de água quente é de 5 segundos por defeito. O tempo de água quente pode ser modulado numa gama de 3 a 30 segundos.

NOTA: Quando terminar, não toque imediatamente no tubo de água quente para evitar queimaduras.

### 3.8 Definição dos parâmetros internos

#### Tempo de extração do café

No modo de espera, prima e mantenha premido um dos botões de café para uma ou duas châvenas e a água sairá da cabeça de infusão após 3 segundos. Enquanto continua a premir o botão, deixe o café coar. Quando quiser terminar a preparação, solte o botão e a água deixará de sair. A definição da hora é guardada automaticamente durante o tempo em que o botão foi premido.

NOTA: Se a definição for inferior a 10 segundos, a máquina assume a predefinição de 10 segundos e regressa ao modo de espera. Intervalo de regulação do tempo: tempo do expresso/expresso duplo de 10 a 120 segundos.

NOTA: Ao definir o tempo de café, recomenda-se encher o porta-filtro com uma quantidade adequada de café moído (30 a 35 ml de café são produzidos em 25 segundos como padrão), obtendo assim um tempo mais preciso.

#### Tempo de pré-infusão

No modo de espera, prima sem soltar "-" e o visor apresentará "PXX" para entrar no estado de configuração da pré-infusão.

Prima o botão "+" para aumentar o valor e prima o botão "-" para diminuir o valor. Quando a definição do tempo de pré-infusão estiver concluída, o tempo de pré-infusão é automaticamente guardado e regressa ao modo de espera. (Intervalo de definição entre 0 e 30 segundos, o valor predefinido é 2 segundos).

NOTA: Encontrará os botões + e - na parte inferior do ecrã.

### **Tubo de água quente**

No modo de espera, rode o seletor de água quente para a esquerda durante 5 segundos para definir o tempo de saída de água quente. Sem soltar o seletor, deixe sair a água e libere-o quando desejar. O tempo de evacuação da água quente será definido para o tempo que foi deixado com o seletor rodado (intervalo de definição entre 3 e 30 segundos, o valor predefinido é 5 segundos).

### **Temperatura máxima do líquido vaporizado**

No modo de espera, prima sem soltar "+" no visor durante 3 segundos. Terá então introduzido a regulação da temperatura máxima do líquido vaporizado. Prima "+" ou "-" para ajustar a temperatura para os graus desejados e não prima mais nada. A temperatura é memorizada e o bocal pára de cada vez que é utilizado quando o leite atinge a temperatura definida. (Intervalo de regulação 45 °C a 90 °C, o valor predefinido é 60 °C).

### **Modo Eco**

A máquina entrará no modo ECO se não for efetuada qualquer operação durante cerca de 28 minutos. O ecrã mostrará "ECO". Prima qualquer botão para o desativar. Quando a máquina entra no modo ECO, o ecrã apresenta a indicação ECO (toda a energia é cortada). Prima novamente a tecla SET até que a máquina esteja pronta a funcionar, como explicado nos passos anteriores.

### **Restaurar as definições predefinidas**

Com a máquina ligada, prima e mantenha premido o botão Expresso e o botão Expresso Duplo ao mesmo tempo. Quando as luzes de ambos os botões piscarem ao mesmo tempo, solte a mão. Depois de piscar três vezes, a hora e as temperaturas predefinidas de fábrica terão sido repostas.

- Expresso: 25 segundos
- Expresso duplo: 40 segundos
- Café manual: 120 segundos
- Água quente: 5 segundos
- Temperatura do vaporizador: 60 °C
- Tempo de pré-infusão: 2 segundos

## PORTUGUÊS

### 3.9 Desligar a máquina

NOTA: para evitar que a água da caldeira congele e provoque fissuras na caldeira, quando se utiliza a máquina de café em locais onde a temperatura ambiente é inferior ao ponto de congelação, devem ser tomadas as seguintes medidas anti-congelamento antes de desligar a máquina de café. Esta medida é recomendada se a máquina não for utilizada durante um longo período de tempo.

- 1) A máquina pode ser desligada em qualquer altura, premindo o botão "ligado/desligado".
- 2) Desligue o aparelho da rede eléctrica.
- 3) Deixe arrefecer.


Fig. 3

4) Esvazie as águas residuais. Para o efeito, desaparafuse a válvula de drenagem na parte inferior da máquina com uma chave inglesa. A água começará a correr.

NOTA: Durante a drenagem, não coloque a máquina de lado ou de cabeça para baixo. Não se esqueça de apertar a válvula de drenagem após a drenagem para evitar futuras fugas.

ADVERTÊNCIA: Faça-o sempre depois de a máquina ter arrefecido.

### 3.10 Luzes indicadoras

Ligado/ Desligado	Expresso simples	Expresso duplo	Expresso manual	Ecrã tátil	Estado da máquina de café
					A ligar
					Pronta para usar
					A pré-aquecer para café
					Pré-aquecimento para café concluído - Pronta a utilizar
					Pré-aquecimento com vapor

					Pré-aquecimento para vapor concluído - Pronta a utilizar
					Expresso simples em preparação
					Expresso duplo em preparação
					Expresso manual em preparação
					Vapor em preparação
					Água quente em preparação
					Falta de água no depósito (F3)

: Ícone desligado : Ícone ligado : Ícone ligado 1s

: Ícone intermitente : Ícone intermitente rápido

## 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Efetue a limpeza rápida da máquina de acordo com as instruções.

- A máquina deve ser desligada e arrefecida.
- Não utilize esponjas abrasivas, álcool ou solventes. Não mergulhe a máquina em água.
- Limpe o bico de café e a unidade de extração com uma escova profissional após cada utilização.
- Retire o porta-filtro do suporte, retire as borras de café do interior e limpe-o em seguida.
- Limpe todos os acessórios com água e seque-os bem.
- Limpe o bocal com um pano húmido e volte a distribuir o vapor após cada utilização para espumar o leite.

### 4.1 Descalcificação da máquina de café

A máquina acumula depósitos de calcário após um longo período de utilização. Para garantir uma utilização normal da máquina, é necessário descalcificá-la de 2 em 2 meses.

- Altere o modo de entrada de água do reservatório de água, como explicado acima. Coloque o porta-filtro com o filtro duplo e, a meio do ciclo, substituí-lo pelo filtro simples.
- Deite a água e o descalcificante no reservatório até à linha MAX, de acordo com a proporção de água e descalcificante indicada no próprio descalcificante. Utilize os

## PORTUGUÊS

produtos recomendados para efetuar esta descalcificação.

- Ligue a máquina para seguir o processo abaixo:
- Prepare 20 cafés duplos
- Puxe o vapor 10 vezes, durante alguns segundos de cada vez.
- Puxe o água quente 10 vezes, durante alguns segundos de cada vez.

NOTA: Se a máquina pedir água durante este processo, é necessário encher novamente o depósito de água.

- Após este processo, desligue a máquina. Depois de a máquina arrefecer, abra a válvula de escoamento da água e escoe a água.
- Encha novamente o depósito de água com água mineral natural ou filtrada; ligue a máquina e repita este processo:
- Prepare 20 cafés duplos
- Puxe o vapor 10 vezes, durante alguns segundos de cada vez.
- Puxe o água quente 10 vezes, durante alguns segundos de cada vez.
- Desligue a máquina. Depois de a máquina arrefecer, abra a válvula de escoamento da água e escoe a água.
- Limpeza concluída. Limpe os acessórios, como os porta-filtros, os filtros e os bicos dos tubos de vapor e de água quente.

Pode agora encher a máquina com água mineral natural ou filtrada para uma utilização normal.

NOTA: Se, após a segunda limpeza com água limpa, se continuarem a notar odores estranhos ao amaciador utilizado, efectue uma nova limpeza com água limpa.

### 4.2 Filtro cego

- O acessório de filtro cego é utilizado para a limpeza interna do bico de café. Para o fazer, coloque o filtro duplo no porta-filtro e coloque-o em cima deste com o lado liso sobre os orifícios do filtro. Coloque um pouco de pó de limpeza no interior e coloque o porta-filtro na máquina de café.
- Faça vários cafés e corte a extração deste após 5 segundos, verá como a pressão aumenta muito. Em seguida, retire o suporte do filtro e o filtro cego e limpe com água e um pano húmido.



## 5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Resolução de problemas:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não bombeia água	Não há água no depósito	Encha o depósito de água. No início, a bomba pode demorar algum tempo a encher os dois caldeiras. Seja paciente
	A válvula de entrada de água está avariada ou entupida.	Limpe a válvula de entrada de água que se encontra na própria máquina de café, mesmo na base onde o depósito de água desce.
	Mau funcionamento da máquina	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
Fugas de água no exterior da máquina	A entrada de água está bloqueada.	Limpe a válvula de água, o depósito encaixar-se-á bem e a água fluirá para onde deve.
	Existem fugas de água internas na máquina de café.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
O café escorre do porta-filtros	Há demasiado café no filtro, o que provoca uma sobreprensão elevada e a extração do café onde não deveria estar.	Reduza a quantidade de café no filtro
	Na estrutura em que o porta-filtro é colocado, existem resíduos de café que não permitem uma boa vedação e isolamento do porta-filtro.	Limpe a parte inferior da estrutura à qual está fixado o porta-filtro.
	A junta de vedação do suporte do filtro na máquina de café está partida ou com defeito.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec

## PORTUGUÊS

Não sai café	O café é moído a um nível muito fino, de modo a que a cápsula fique demasiado compacta após a prensagem e não permita a passagem da água.	Utilize café moído mais grosso
	Mau funcionamento da máquina	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
Não utilize água quente.	A máquina está a pré-aquecer e não atingiu a temperatura correcta.	Aguarde até que a máquina esteja pronta
Não aparece vapor	A máquina está a pré-aquecer e não atingiu a temperatura correcta.	Aguarde até que a máquina esteja pronta
	O bocal de vapor está bloqueado	Quando isto acontece, é muito importante não insistir em retirar o vapor, pois o vapor que não sai volta para o interior da máquina e a sobrepessão pode provocar a deslocação de um tubo. Assim que detetar o bloqueio do bocal, mergulhe-o num líquido desengordurante para tentar limpá-lo corretamente. Volte a testar a extração de vapor
O visor indica F3	Não há água no depósito	Encha o depósito de água. Não ultrapasse a linha no topo.
O visor indica F1	O sensor de temperatura da máquina de café está avariado.	Verifique se a máquina está a ser utilizada a uma temperatura ambiente inferior a 0 °C. Se não for este o caso, contacte o Serviço de Assistência Técnica Cecotec.

O visor indica F4	O sensor de temperatura da máquina de café está avariado.	Verifique se a máquina está a ser utilizada a uma temperatura ambiente inferior a 0 °C. Se não for este o caso, contacte o Serviço de Assistência Técnica Cecotec.
O ecrã mostra E5	O sensor de temperatura do vaporizador está avariado.	Verifique se a máquina está a ser utilizada a uma temperatura ambiente inferior a 0 °C. Se não for este o caso, contacte o Serviço de Assistência Técnica Cecotec.
O ecrã mostra E3	A bomba esteve a ser utilizada durante mais de 5 minutos de cada vez.	Desligue a máquina e retire a ficha da tomada, em caso de tubo solto ou partido, contactar a Assistência Técnica Cecotec.

\*Se tiver dificuldade em encontrar a causa do problema, não tente desmontar a máquina de café por si próprio, contacte a Assistência Técnica Cecotec.

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: EU01\_100654

Produto: Baristeco Classic

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50 Hz

Potência: 2700 - 3200 W

Tamanho da máquina de café: 288 \* 418 \* 430 mm

Sistema de aquecimento: Thermoblock para café e caldeira de aço inoxidável de 1 L para vapor e água quente.

Barras de pressão: 15 bar, Bomba vibratória

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

## 7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrônicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

## 8. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

FIGUUR 1

- A. Behuizing voor de kopjes verwarmingsplaat
- B. Plaat voor verwarmen van de kopjes
- C. Manometer om de druk te controleren
- D. Keuzeschakelaar voor warm water
- E. Buisje voor warm water
- F. Opzetstuk voor koffie-extractie
- G. Filterhouder
- H. Lekbak
- I. Waterreservoir
- J. Touch screen
- K. Stoomregelaar
- L. Anti-brand rubber
- M. Stoombuisje
- N. Sensor voor stoomtemperatuur
- O. Poot

FIGUUR 2. Display

1. Aan/uit-knop
2. Enkele Espresso
3. Dubbele Espresso
4. Handmatige extractie
5. Display (display en knoppen "+" en "-")

FIGUUR 3. Basis van de koffiemachine

FIGUUR 4. Schuim

### OPMERKING:

De figuren in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

## 2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal.

## NEDERLANDS

U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.

- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Verwijder de siliconendop van het waterreservoir als de machine er een heeft, om de waterafvoer te vergemakkelijken.
- Reinig alle afneembare onderdelen

### Inhoud van de doos:

- Dubbele filterhouder
- Enkele filter
- Dubbele filter
- Reinigingsborstel voor de koffie extractie eenheid
- Blindfilter voor inwendige reiniging
- Koffiestamper
- Doseerlepel
- Waterafvoerbuys ( $\varnothing 16 \times \varnothing 22 \text{mm} \times 1.5 \text{m}$  / PVCpipe)
- Klemstuk

Minimumvereisten voor een goede werking:

- Omgevingstemperatuur: Boven 1°C, onder 40°C
- Waterkwaliteit: Gebruik natuurlijk mineraalwater of gefilterd water.

## 3. WERKING

### 3.1 Knoppenpaneel

Het bedieningspaneel bestaat uit 4 knoppen, die hieronder van links naar rechts worden uitgelegd:

Fig. 2

- Aan/uit knop
- Enkele espresso (standaard 25 seconden extractie)
- Dubbele espresso (standaard 40 seconden extractie)
- Handmatige extractie (standaard 120 seconden extractietijd)

### 3.2 Inbedrijfstelling en eerste gebruik

- Als u de afvoerslang wilt gebruiken zodat het afvalwater zich niet ophoopt in de lekbak, moet u eerst de buis leggen. Zet de buis goed vast met kabelbinders of een metalen klem en vergeet niet de dop uit de lekbak te verwijderen.

OPMERKING: Bewaar de dop voor het geval u op een dag besluit af te zien van het afvoersysteem.

- Open het deksel, verwijder het waterreservoir en vul het reservoir tot aan de bovenste streep in het reservoir die de maximale waterlimiet aangeeft.

OPMERKING: Om de koffiemachine in perfecte staat te houden en de levensduur te verlengen, is het erg belangrijk dat het gebruikte water natuurlijk mineraalwater of gefilterd water is, omdat dit de ophoping van kalkaanslag in de leidingen voorkomt.

- Plaats het waterreservoir terug en sluit het deksel.
- Druk op de aan/uit knop nadat u het apparaat op het lichtnet heeft aangesloten.
- De machine vult zich met water uit het waterreservoir en begint met de voorverwarmingsfase.
- De drie koffieknoppen knipperen afwisselend als de koffieboiler aan het voorverwarmen is. Dit proces duurt ongeveer 2 minuten. Als u stoom of heet water wilt gebruiken zodra het apparaat is ingeschakeld, moet u ongeveer 8 minuten wachten tot de stoomketel is opgewarmd.

OPMERKING: U kunt het apparaat ook direct gebruiken zonder voorverwarmen, maar dan zal de koffie- of watertemperatuur laag zijn.

WAARSCHUWING: Als de machine start of draait en er is niet genoeg water in het waterreservoir, knipperen alle lampjes van de knoppen tegelijkertijd, toont het display de code F3 en kan de machine op geen enkele manier worden bediend. Pas als er voldoende water is toegevoegd, kan de machine weer worden gebruikt.

### 3.3 Koffie bereiden

Volg de onderstaande instructies om een enkele Espresso en/of een dubbele Espresso te maken:

- Neem de filterhouder met het betreffende filter eruit, giet de gemalen koffie op de juiste manier en gewogen, afhankelijk van of u het enkele of dubbele filter gaat gebruiken, in het filter zelf met een koffielepel.

## NEDERLANDS

OPMERKING: Om de filters te verwisselen, gebruikt u het filter dat niet op zijn plaats zit en tilt u het filter tussen het filter in de filterhouder en het uitsteeksel van de filterhouder om het verwijderen te vergemakkelijken. Om het nieuwe filter te plaatsen, oefent u wat druk uit met uw handpalm op het filter zodat het goed past.

- Verdeel en egaliseer de koffie vervolgens met een koffiepers. Druk vervolgens de gemalen koffie uit, veeg de overtollige gemalen koffie van de rand van de filterhouder om beschadiging van de afdichting van de koffiegroep te voorkomen.

OPMERKING: Als er te veel gemalen koffie op de rand van het filter achterblijft, zal dit gemakkelijk een slechte afdichting en dus waterlekage veroorzaken.

- Druk op de knop voor een enkele espresso om de wateruitloop een paar seconden te activeren, dit helpt om resten van vorige koffies te verwijderen en om de koffie-uitloop voor te verwarmen voor een betere extractie van de aroma's. Druk nogmaals op de knop om het water na een paar seconden te laten ontsnappen.
- Houd het bovenste deel van de machine met de hand vast en vergrendel de filterhouder linksom in het midden van het koffie-extractie opzetstuk. Het moet goed vast zitten.

PAS OP: Plaats uw hand niet op de koffiediffusor, omdat deze hoge temperaturen bereikt en brandwonden kan veroorzaken.

- Plaats de kop(pen) onder de koffie-uitloop.
- Druk op de knop Espresso/Dubbele Espresso/Handmatige extractie om de koffie te zetten totdat de zettijd is verstreken.
- De koffie is klaar en het apparaat keert na 3 seconden terug naar de stand-bymodus.

OPMERKING: Druk op elk moment tijdens de koffiebereiding nogmaals op de knop voor enkel/dubbele kopjes/handmatig om de koffiebereiding te stoppen. Er moet nauwlettend toezicht worden gehouden op het gebruik van de machine, omdat deze soms met de hand moet worden bediend.

- Verwijder de filterhouder na afloop door deze met de klok mee te draaien, gooi het koffiedik weg en maak de filterhouder schoon.

OPMERKING: Om te voorkomen dat gemalen koffieresten zich ophopen in de extractie-eenheid, wordt aangeraden op de knop voor één kopje koffie te drukken om een beetje water te laten circuleren en de koffieresten weg te spoelen met behulp van het reinigingsborsteltje voor de koffie extractie eenheid. Daarna kan het schoonmaken worden aangevuld door af te nemen met een vochtige doek. Druk nogmaals op de knop voor één kopje koffie om de waterstroom te stoppen.



PAS OP: Wees voorzichtig, het gebied kan erg heet zijn.

### 3.4 Hoe een goede Espresso zetten?

De kunst van het zetten van goede koffie is gebaseerd op veel factoren die zorgvuldig moeten worden gecontroleerd. Ze worden hieronder stuk voor stuk uitgelegd om een goede Espresso te krijgen:

**Koffiebonen:** Koffie is de grondstof voor het hele proces. Koffie moet op een koele, droge plaats bewaard worden, uit de buurt van vocht, warmte, licht en zuurstof (lucht). Luchtdichte zakken die hersloten kunnen worden om zoveel mogelijk lucht te verwijderen worden aanbevolen om oxidatie van de zak te voorkomen.

De aanbevolen hoeveelheid voor de dubbele filter is 18 tot 20 gram koffie, terwijl dit voor de enkele filter 9 tot 12 gram koffie is. Deze waarden zijn afhankelijk van de koffiesoort en het resterende vocht.

**Koffie malen:** Deze factor is een van de belangrijkste om rekening mee te houden. Het maalniveau op de molen moet worden aangepast om te voorkomen dat de gemalen koffie de volgende processen ondergaat:

Overmatig en snel wassen: Te grof gemalen koffie kan ervoor zorgen dat de koffie te snel wordt uitgespoeld, waardoor er een grote hoeveelheid koffie zonder room en smaak uit de filterhouder komt.

Onvoldoende en te lange extractie: Te fijn gemalen koffie kan ervoor zorgen dat het lang duurt voordat de koffie geëxtraheerd is, en de hoeveelheid koffie die eruit komt zal erg klein zijn.

OPMERKING: Het gebruik van versgemalen koffie in een goede koffiemolen wordt sterk aanbevolen. Het gebruik van commercieel gemalen koffie kan leiden tot overmatig en snel wassen vanwege de grootte van de gemalen bonen.

**Extractie druk: Deze** factor is nauw verbonden met de maalgraad. Het wordt aanbevolen om de druk tijdens koffie-extractie tussen 9 en 10 bar te houden. Zeer grove koffiemalingen veroorzaken een zeer lage druk en zeer fijne koffiemalingen veroorzaken een zeer hoge druk.

**Koffie persen:** Als de gemalen koffie in de filterhouder zit, moet deze worden verdeeld met een koffiepers. Pers vervolgens met een pers met een geschikte diameter. Dit is een belangrijke stap omdat het enorm zal helpen om een goede extractie te genereren. Persen met weinig kracht kan resulteren in een lage druk en zeer snelle extractie van koffie, terwijl persen met veel kracht kan resulteren in een hoge druk en over-extractie. Druk de koffie lichtjes aan.

**Extractieverhouding:** De extractieverhouding wordt uitgelegd als de verhouding tussen de gebruikte koffie en de koffie in het kopje. Momenteel zijn de meest gebruikte

## NEDERLANDS

extractieverhoudingen 1:1, 1:2 en 1:3. d.w.z. voor één deel gemalen koffie, zouden we hetzelfde in een kopje moeten vinden, respectievelijk het dubbele of driedubbele van de hoeveelheid vloeibare koffie.

Met extractieratio's van 1:1 verkrijgen we veel intensere en geconcentreerdere koffies, aanbevolen voor sterk ontwikkelde koffies met een langere brandtijd.

Met extractieratio's van 1:2 verkrijgen we stabielere en evenwichtigere koffies, aanbevolen voor minder ontwikkelde koffiespecialiteiten.

Met extractieratio's van 1:3 verkrijgen we meer verdunde en minder intense koffies, aanbevolen voor bepaalde koffies met lichtere brandingen.

**Extractie tijd:** De extractietijd is erg belangrijk omdat deze het eindresultaat bepaalt en ons vertelt of alle bovenstaande factoren correct zijn aangepast. De extractietijd moet worden ingesteld op 25 tot 35 seconden.

OPMERKING: Het wordt aanbevolen om een precisie koffieweegschaal te gebruiken om de tijd en het gewicht van zowel de gemalen koffie als de geëxtraheerde koffie te meten.

**Extractie temperatuur:** Een extractietemperatuur van 90 tot 94°C wordt aanbevolen.

OPMERKING: Voor elke soort gemalen koffie moet u de juiste balans vinden tussen uw espressomachine, de maalgraad en de sterkte waarmee u drukt. Het is daarom normaal als u verschillende espresso's met elke koffiesoort moet bereiden tot u de balans vindt tussen de bovengenoemde factoren.

**Schoonmaken:** Na elk gebruik moet het koffierooster worden gereinigd met heet water en de reinigingsborstel, zoals beschreven in het vorige hoofdstuk. Trek de hendel omhoog zodat het water uit de koffie-extractie stroomt en schrob ondertussen met de reinigingsborstel.

PAS OP: Pas op dat u uw hand niet verbrandt, want het water komt er op hoge temperatuur uit.

**Ontkalken:** De ophoping van kalkaanslag in het apparaat kan leiden tot een verhoging van de uitlaatdruk en een verlaging van de hoeveelheid water die eruit komt voor het koffie-extractieproces, waardoor het apparaat niet goed meer werkt.

### 3.5 Hoe een goede cappuccino bereiden?

- Bereid eerst de espresso met een kopje dat groot genoeg is voor de gewenste grootte van de cappuccino. Volg de instructies onder "Koffie bereiden".
- Gebruik volle melk, vers en koud uit de koelkast (4°C-7°C), en giet 1/3 van de melk in de roestvrijstalen opschuimbeker.

OPMERKING: Gebruik een roestvrijstalen beker en de diameter van de beker mag niet kleiner zijn dan  $70 \pm 5$  mm, omdat het volume van de melk toeneemt na het opschuimen.

- Volg het hoofdstuk "Melk opschuimen met de opschuimer" om romig opgeschuimde melk te maken.
- Verwijder het kopje wanneer u het gewenste melkschuim en de juiste melktemperatuur heeft bereikt, zet dan de stoomhendel uit, de stoom stopt, giet de opgeschuimde melk in de bereide espresso, nu is de cappuccino klaar.

### 3.6 Melk opschuimen met de opschuimer

- De stomer wordt gebruikt om de melk op te schuimen, zodat de melk veel romiger wordt.

OPMERKING: Gebruik altijd koude volle melk voor de beste resultaten.

- Giet koude melk in een roestvrijstalen beker tot halverwege de beker.

OPMERKING: De diameter van de beker mag niet kleiner zijn dan  $70 \pm 5$  mm.

- Activeer de opschuimer door de keuzeschakelaar naar links te draaien en los te laten. U hoort een klik en er begint stoom te ontsnappen. Als het er niet uitkomt, is de stoomketel niet heet genoeg. Wacht een paar minuten en probeer het opnieuw. Schakel de opschuimer uit door de keuzeschakelaar weer naar links te draaien.
- Plaats de opschuimer in de beker zoals aangegeven in figuur 4. Het mondstuk van de opschuimer moet een paar centimeter onder de melk worden geplaatst.

OPMERKING: Zuig wat stoom af voordat u begint met het proces om eventueel vloeibaar water uit de opschuimer te verwijderen.

- Met het mondstuk in de melk activeert u de keuzeknop stoom om de stoom in en uit te schakelen. Om romige opgeschuimde melk te krijgen, moet u erop letten dat er een draaikolk in het kopje ontstaat en dat de opschuimer geen piepend geluid maakt.

OPMERKING: Het is zeer raadzaam om de temperatuur van de melk te controleren. Deze mag niet hoger worden dan  $60-65^{\circ}\text{C}$  om te voorkomen dat bepaalde eigenschappen verloren gaan.

- Bedien de stoomkeuzeknop opnieuw om hem uit te schakelen wanneer de gewenste temperatuur is bereikt. Dit model koffiemachine heeft een temperatuursensor die de temperatuur van de melk detecteert. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt (standaard  $60^{\circ}\text{C}$ ), stopt de opschuimer vanzelf. Deze grenstemperatuur kan worden aangepast. Zie punt 4 van het hoofdstuk "Tijd- en temperatuurinstellingen".

## NEDERLANDS

OPMERKING: Reinig het stoombuisje onmiddellijk na gebruik om kalkaanslag in de melk te voorkomen. Veeg het busje af met een vochtige doek en laat opnieuw stoom ontsnappen om eventuele melkresten in het busje te verwijderen.

### 3.7 Warm water

1) Draai de heet water regelaar naar links, u hoort een klik en er komt heet water uit de heet waterleiding.

2) De tijd is standaard 5 seconden. De tijd kan gemoduleerd worden in een bereik van 3 tot 30 seconden.

OPMERKING: Als u klaar bent met heet water maken, raak dan niet meteen de heet waterleiding aan om verbranding te voorkomen.

### 3.8 Aanpassing van interne parameters

#### Koffie-extractietijd

Houd in de stand-bymodus een van de koffie knoppen ingedrukt voor een of twee kopjes en na 3 seconden komt er water uit de kop. Blijf op de knop drukken en laat de koffie zetten. Als u klaar bent met de bereiding, laat u de knop los en stopt het water met stromen. De tijdsinstelling wordt automatisch opgeslagen voor de tijd dat u op de knop heeft gedrukt.

OPMERKING: Als de instelling minder dan 10 seconden is, wordt het apparaat standaard ingesteld op 10 seconden en keert het terug naar de stand-bymodus. Instelbereik tijd: Espresso/Dubbele Espresso tijd van 10 tot 120 seconden.

OPMERKING: Bij het instellen van de koffietijd is het aan te raden om de filterhouder te vullen met een voldoende hoeveelheid gemalen koffie (standaard wordt 30 tot 35 ml koffie geproduceerd in 25 seconden), dan krijgt u een nauwkeurigere tijd.

#### Tijd vóór pre-infusie

Houd in de stand-bymodus "-" op het display ingedrukt om "PXX" weer te geven en de pre-infusie instelstatus te openen.

Druk op de knop "+" om de waarde te verhogen en druk op de knop "-" om de waarde te verlagen. Zodra de instelling van de pre-infusie is voltooid, wordt de pre-infusie tijd automatisch opgeslagen en keert het apparaat terug naar de stand-bymodus. (Instelbereik tussen 0 en 30 seconden, standaardwaarde is 2 seconden).

OPMERKING: U vindt de knoppen + en - onder aan het scherm.

### **Heet water tijd**

Draai in de stand-by-modus de keuzeknop voor heet water gedurende 5 seconden naar links om de uitgiftetijd voor heet water in te stellen. Laat het water eruit stromen zonder de keuzeknop los te laten en laat hem los wanneer gewenst. De tijd voor het aftappen van warm water wordt ingesteld op de tijd die is verstreken terwijl de keuzeschakelaar is gedraaid (instelbereik tussen 3 en 30 seconden, standaardwaarde is 5 seconden).

### **Maximumtemperatuur van de verdampte vloeistof**

Houd in de stand-by-modus "+" op het display gedurende 3 seconden ingedrukt. U heeft dan de instelling voor de maximale temperatuur van de verdampte vloeistof ingevoerd. Druk op "+" of "-" om de temperatuur in te stellen op de gewenste graden en druk verder nergens op. De temperatuur wordt opgeslagen en het stoombuisje stopt telkens wanneer de melk de ingestelde temperatuur heeft bereikt. (Instelbereik 45 °C tot 90 °C, standaardwaarde is 60 °C).

### **Eco-modus**

De machine schakelt over naar de ECO-modus zonder enige bediening gedurende ongeveer 28 minuten. Op het display verschijnt 'ECO'. Druk op een willekeurige knop om deze te deactiveren. Wanneer de machine in de ECO-modus gaat, geeft het display ECO weer (alle stroom wordt uitgeschakeld). Druk nogmaals op de SET knop totdat de machine klaar is voor gebruik, zoals uitgelegd in de vorige stappen.

### **Standaardinstellingen herstellen**

Terwijl de machine is ingeschakeld, houdt u de Espresso knop en de Dubbele Espresso knop tegelijkertijd ingedrukt. Wanneer de lampjes op beide knoppen tegelijkertijd knipperen, laat u uw hand los. Na drie keer knipperen zijn de in de fabriek ingestelde tijd en temperaturen gereset.

- Espresso: 25 seconden
- Dubbele Espresso: 25 seconden
- Handmatige koffie: 120 seconden
- Heet water: 5 seconden
- Temperatuur stomer: 60 °C
- Pre-infusie tijd: 2 seconden

## NEDERLANDS

### 3.9 De koffiemachine uitschakelen

OPMERKING: Om te voorkomen dat het water in de boiler bevriest en de boiler barst, moet u bij gebruik van de koffiemachine op plaatsen waar de omgevingstemperatuur onder het vriespunt ligt, de volgende antivriesmaatregelen nemen voordat u de koffiemachine uitschakelt. Dit wordt aanbevolen als de machine lange tijd niet gebruikt gaat worden.

- 1) De machine kan op elk moment worden uitgeschakeld door op de "Aan/Uit" knop te drukken.
- 2) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 3) Laat afkoelen.


























Fig. 3

- 4) Laat het afvalwater weglopen. Schroef hiervoor de aftapkraan aan de onderkant van de machine los met een steeksleutel. Het water begint te stromen.

OPMERKING: Zet het apparaat niet op zijn kant of ondersteboven als u het laat leeglopen. Vergeet niet om de aftapkraan na het aftappen vast te draaien om lekken in de toekomst te voorkomen.

WAARSCHUWING: Doe dit altijd nadat de machine is afgekoeld.

### 3.10 Indicatielampjes

Aan/uit	Enkele Espresso	Dubbele Espresso	Handmatige Espresso	Touch screen	Status espressomachine
					Inschakelen
					Klaar voor gebruik
					Voorverwarmen voor koffie
					Voorverwarmd voltooid - Klaar voor gebruik
					Voorverwarmd voor stoom

●	●	●	●	☆	Voorverwarmd voor stoom voltooid - Klaar voor gebruik
●	●	○	○	●	Enkele espresso bereiden
●	○	●	○	●	Dubbele espresso bereiden
●	○	○	●	●	Handmatig espresso bereiden
●	●	●	●	●	Stoom bereiden
●	●	●	●	●	Warm water bereiden
✦	✦	✦	✦	✦	Gebrek aan water in het reservoir (F3)

○: Indicatielampje uit ●: Indicatielampje aan ⚡: Indicatielampjes aan 1s  
 ☆: Indicatielampje knipperend icoon ✦: Indicatielampje snel knipperend icoon

## 4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Voer de snelle reiniging van de machine uit volgens de instructies.

- De machine moet worden uitgeschakeld en afgekoeld.
- Gebruik geen schuursponsjes, alcohol of oplosmiddelen. Dompel het apparaat niet onder in water.
- Reinig de koffie-uitloop en de afzuiging na elk gebruik met een professionele borstel.
- Haal de filterhouder uit de houder, verwijder het koffiedik van binnen en maak hem dan schoon.
- Reinig alle afneembare accessoires in water en droog ze grondig.
- Reinig het buisje met een vochtige doek en laat na elk gebruik opnieuw stoom ontsnappen om melk op te schuimen.

### 4.1 De koffiemachine ontkalken

Het apparaat zal na een lange gebruikperiode kalkaanslag opbouwen. Om een normaal gebruik van het apparaat te garanderen, moet het om de 2 maanden ontkalkt worden.

- Verander de watertoevoermodus van het waterreservoir zoals hierboven uitgelegd. Plaats de filterhouder met het dubbele filter en vervang het halverwege de cyclus door het enkele filter.

## NEDERLANDS

- Giet het water en de ontkalker in het reservoir tot aan de MAX-lijn, volg de verhouding van water en ontkalker die op de ontkalker zelf staat aangegeven. Gebruik aanbevolen producten om deze ontkalking uit te voeren.
- Schakel de machine in om het onderstaande proces te volgen:
- Maak 20 dubbele koffies
- Laat 10 keer stoom vrijkomen, telkens gedurende enkele seconden.
- Tap 10 keer heet water af, telkens gedurende enkele seconden.

OPMERKING: Als de machine tijdens dit proces om water vraagt, vul het waterreservoir dan opnieuw.

- Schakel na dit proces de machine uit. Nadat de machine is afgekoeld, opent u de waterafvoerklep en laat u het water weglopen.
- Vul het waterreservoir bij met natuurlijk of gefilterd mineraalwater; zet de machine aan en herhaal dit proces:
- Maak 20 dubbele koffies
- Laat 10 keer stoom vrijkomen, telkens gedurende enkele seconden.
- Tap 10 keer heet water af, telkens gedurende enkele seconden.
- Schakel de machine uit. Nadat de machine is afgekoeld, opent u de waterafvoerklep en laat u het water weglopen.
- De schoonmaak is voltooid. Reinig accessoires zoals filterhouders, filters en mondstukken van stoom- en heet water buisjes.

U kunt de machine nu bijvullen met natuurlijk of gefilterd mineraalwater voor normaal gebruik.

OPMERKING: Als u na de 2e reiniging met schoon water nog steeds geurtjes opmerkt die vreemd zijn aan de gebruikte ontharder, voer dan opnieuw een reiniging uit met schoon water.

### 4.2 Blind filter

- Het blindfilter accessoire wordt gebruikt voor de interne reiniging van de koffie-uitloop. Plaats hiervoor het dubbele filter in de filterhouder en plaats het bovenop de filterhouder met de gladde kant over de filtergaten. Doe er wat reinigingspoeder in en plaats de filterhouder in de koffiemachine.
- Maak verschillende koffies en onderbreek de extractie hiervan na 5 seconden, u zult zien dat de druk veel hoger wordt. Verwijder vervolgens de filterhouder en het blinde filter en reinig met water en een vochtige doek.



## 5. PROBLEEMOPLOSSING

Problemen met de koffiemachine oplossen:

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De machine pompt geen water	Het waterreservoir is leeg	Vul het waterreservoir. In het begin kan het even duren voordat de pomp beide reservoirs heeft gevuld. Heb geduld
	De watertoevoerklep is kapot of verstopt.	Reinig het waterinlaatventiel dat zich op de machine zelf bevindt, net aan de onderkant waar het waterreservoir naar beneden valt.
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
Waterlekage buiten de machine	Waterventiel is verstopt	Maak het waterventiel schoon, het reservoir zal goed passen en het water zal stromen waar het hoort.
	Er zijn interne waterlekken in de machine.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
Koffie loopt over uit de filterhouder	Er zit te veel koffie in het filter, wat resulteert in een hoge overdruk en extractie van de koffie waar deze niet hoort te zijn.	Verminder de hoeveelheid koffie in het filter
	In de structuur waarop de filterhouder is geplaatst, zitten koffieresten die geen goede afdichting en isolatie van de filterhouder mogelijk maken.	Reinig het onderste deel van de constructie waaraan de filterhouder is bevestigd.
	De afdichting die de filterhouder in de machine afdicht is kapot of defect.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec

## NEDERLANDS

Er komt geen koffie uit	De koffie wordt zeer fijn gemalen, zodat de peul na het persen te compact is en geen water doorlaat.	Gebruik grover gemalen koffie
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
Er komt geen heet water uit	De machine is aan het voorverwarmen en heeft niet de juiste temperatuur bereikt.	Wacht tot de machine klaar is
Er verschijnt geen stoom	De machine is aan het voorverwarmen en heeft niet de juiste temperatuur bereikt.	Wacht tot de machine klaar is
	Het stoombuisje is geblokkeerd.	Als u dit overkomt, is het heel belangrijk dat u niet blijft aandringen op het verwijderen van stoom, want alle stoom die er niet uit komt, keert terug naar de binnenkant van de machine en door de overdruk kan een buisje losraken. Zodra u de verstopping van het mondstuk ontdekt, dompelt u het mondstuk in een ontvettingsvloeistof om te proberen het goed schoon te maken. Stoomextractie opnieuw testen
Het display toont F3	Het waterreservoir is leeg	Vul het waterreservoir. Overschrijd de lijn bovenaan niet.
Het display toont E1	De temperatuursensor van de koffieboiler is defect.	Controleer of u het apparaat gebruikt bij een omgevingstemperatuur onder 0 °C. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Het display toont E4	De temperatuursensor van de stoomketel is defect.	Controleer of u het apparaat gebruikt bij een omgevingstemperatuur onder 0 °C. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Het display toont E5	De temperatuursensor van de stomer is defect.	Controleer of u het apparaat gebruikt bij een omgevingstemperatuur onder 0 °C. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Het display toont E3	De pomp is langer dan 5 minuten achter elkaar in gebruik.	Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem in geval van een loszittende of gebroken leiding contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

\*Probeer bij problemen met het vinden van de oorzaak van het probleem niet zelf de koffiemachine te demonteren, maar neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01\_100654

Product: Baristéo Classic

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50 Hz

Vermogen: 2700 - 3200 W

Afmetingen van de koffiemachine: 288 \* 418 \* 430 mm

Verwarmingssysteem: Thermoblok voor koffie en roestvrijstalen boiler van 1 liter voor stoom en heet water.

Druk bar: 15 bar, Trilpomp

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

## **7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR**



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

## **8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING**

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

## **9. COPYRIGHT**

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

### RYSUNEK 1

- A. Obudowa tacy do podgrzewania kubków
- B. Tacka do podgrzewania kubków
- C. Ciśnieniomierz do kawy
- D. Przetąacznik wyboru ciepłej wody
- E. Rura gorącej wody
- F. Szeff grupy zajmującej się ekstrakcją kawy
- G. Kolba
- H. Tacka ociekowa
- I. Zbiornik na wodę
- J. Wyświetlacz dotykowy
- K. Pokrętko pary
- L. Guma zapobiegająca oparzeniom
- M. Rura parowa
- N. Czujnik temperatury parowania
- O. Nóżka

### RYSUNEK 2. Wyświetlacz

- 1. Przycisk zasilania
- 2. Espresso pojedyncze
- 3. Espresso podwójne
- 4. Ekstrakcja ręczna
- 5. Wyświetlacz (wyświetlacz i przyciski „+” i „-”)

### RYSUNEK 3. Podstawa ekspresu do kawy

### RYSUNEK 4. Spienianie

#### UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

## 2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

## POLSKI

Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Wyjmij silikonową zatyczkę ze zbiornika na wodę, jeśli ekspres do kawy jest w nią wyposażony, aby ułatwić odpływ wody.
- Wyczyść wszystkie wyjmowane elementy.

### Zawartość opakowania:

- Podwójny uchwyt filtra
- Zwykły filtr
- Podwójny filtr
- Szczotka do czyszczenia urządzenia do ekstrakcji kawy
- Filtr do czyszczenia wewnętrznego
- Ubijak
- Łyżka do odmierzania kawy
- Rura odprowadzająca wodę ( $\varnothing 16 \times \varnothing 22 \text{mm} \times 1.5 \text{m}$ /PVCpipe)
- Zacisk

Minimalne wymagania dla prawidłowego działania:

- Temperatura pokojowa: Powyżej 1°C, poniżej 40°C
- Jakość wody: Należy używać naturalnej wody mineralnej lub wody filtrowanej.

## 3. FUNKCJONOWANIE

### 3.1 Panel przycisków

Panel składa się z 4 przycisków, które objaśniono poniżej od lewej do prawej:

Rys. 2

- Przycisk zasilania
- Espresso pojedyncze (domyślna ekstrakcja przez 25 sekund)
- Espresso podwójne (domyślna ekstrakcja przez 40 sekund)
- Ekstrakcja ręczna (domyślnie 120 sekund)

### 3.2 Uruchomienie i pierwsze użycie

- Jeśli chcesz użyć rury spustowej, aby ścieki nie gromadziły się w tacy ociekowej, musisz najpierw ułożyć rurę. Prawidłowo przymocuj rurkę za pomocą opasek kablowych lub metalowego zacisku i nie zapomnij wyjąć wtyczki z tacki ociekowej.

UWAGA: Zachowaj zatyczkę na wypadek, gdybyś pewnego dnia zdecydował się zrezygnować z systemu odprowadzania wody.

- Otwórz pokrywę, wyjmij zbiornik na wodę i napełnij go do górnej linii wewnątrz zbiornika, która oznacza maksymalny limit wody.

UWAGA: Aby utrzymać ekspres do kawy w idealnym stanie i przedłużyć jego żywotność, bardzo ważne jest, aby używana woda była naturalną wodą mineralną lub wodą filtrowaną, ponieważ zapobiegne to gromadzeniu się osadów wapiennych wewnątrz rur.

- Załóż zbiornik na wodę i zamknij pokrywę.
- Naciśnij przycisk „włączania/wyłączania” po podłączeniu urządzenia do zasilania.
- Urządzenie napełnia się wodą ze zbiornika i rozpoczyna fazę podgrzewania.
- Trzy przyciski dozowania kawy będą migać naprzemiennie podczas podgrzewania bojlera kawy. Proces ten trwa około 2 minut. Jeśli chcesz użyć pary lub gorącej wody zaraz po włączeniu urządzenia, musisz odczekać około 8 minut, aż czajnik parowy się nagrzeje.

UWAGA: Można również używać urządzenia bezpośrednio bez podgrzewania, ale temperatura kawy lub wody będzie niska.

OSTRZEŻENIE: Gdy urządzenie uruchamia się lub pracuje, a w zbiorniku wody nie ma wystarczającej ilości wody, wszystkie kontrolki przycisków migają w tym samym czasie, na wyświetlaczu pojawi się kod F3 i nie będzie można w żaden sposób obsługiwać urządzenia. Dopiero po dodaniu wystarczającej ilości wody można ponownie użyć urządzenia.

### 3.3 Przygotowanie kawy

Aby zaparzyć espresso i/lub podwójne espresso, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Wyjąć uchwyt filtra z zainstalowanym odpowiednim filtrem, wsypać zmieloną kawę prawidłowo i zważoną w zależności od tego, czy będzie używany filtr pojedynczy czy podwójny, do samego filtra za pomocą tyżeczki do kawy.

UWAGA: Aby wymienić filtry, należy użyć filtra, który nie jest na miejscu i podważyć filtr między filtrem w uchwycie filtra a występem tego ostatniego, aby ułatwić jego wyjęcie. Aby zamontować nowy filtr, należy lekko docisnąć go dłońmi, tak aby pasował prawidłowo.

## POLSKI

- Rozprowadzić kawę za pomocą urządzenia do usuwania igieł, a następnie rozprowadzić i wyrównać kawę za pomocą dozownika. Następnie wyciśnij zmieloną kawę, wytrzymaj nadmiar zmielonej kawy z krawędzi uchwytu filtra, aby uniknąć uszkodzenia pierścienia uszczelniającego grupy kawy.

UWAGA: Jeśli zbyt dużo zmielonej kawy pozostanie na krawędzi filtra, łatwo spowoduje to złe uszczelnienie, a tym samym wyciek wody.

- Naciśnij przycisk pojedynczego espresso, aby aktywować wylewkę wody na kilka sekund, co pomoże usunąć pozostałości z poprzednich kaw i podgrzać wylewkę kawy w celu lepszej ekstrakcji aromatów. Aby uwolnić wodę po kilku sekundach, należy ponownie nacisnąć przycisk.
- Przytrzymaj górną część urządzenia ręką i zablokuj uchwyt filtra w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na środku głowicy grupy. Powinien być szczelny.

UWAGA: Nie należy dotykać wylotu kawy, ponieważ osiąga on wysoką temperaturę i może spowodować oparzenia.

- Umieść filiżankę (filiżanki) pod wylewką kawy.
- Naciśnij przycisk Espresso/Double Espresso/Manual Extraction, aby zaparzyć kawę, aż upłynie czas parzenia.
- Kawa jest gotowa, a urządzenie powróci do trybu gotowości po 3 sekundach.

UWAGA: W dowolnym momencie przygotowywania kawy naciśnij ponownie przycisk pojedynczej/podwójnej filiżanki/manualny, aby zatrzymać przygotowywanie kawy. Konieczny jest ścisły nadzór urządzenia podczas jego użytkowania, ponieważ czasami wymaga ono obsługi ręcznej.

- Po zakończeniu wyjmij uchwyt filtra, obracając go w prawo, wyrzuć fusy z kawy i wyczyść uchwyt filtra.

UWAGA: Aby uniknąć gromadzenia się resztek zmielonej kawy w jednostce ekstrakcji kawy, zaleca się naciśnięcie przycisku pojedynczej kawy w celu wymieszania niewielkiej ilości wody i wypłukania resztek kawy za pomocą szczoteczki do czyszczenia jednostki ekstrakcji kawy. Następnie czyszczenie można uzupełnić poprzez przetarcie wilgotną szmatką. Aby zatrzymać przepływ wody, ponownie naciśnij przycisk pojedynczej kawy.

UWAGA: Zachowaj ostrożność, obszar może być bardzo gorący.



### 3.4 Jak przygotować dobrą kawę espresso

Sztuka parzenia dobrej kawy zależy od wielu czynników, które muszą być starannie przygotowane. Każdy z nich zostanie wyjaśniony poniżej, aby uzyskać dobrą kawę espresso:

**Ziarna kawy:** Kawa jest podstawowym surowcem całego procesu. Kawa powinna być przechowywana w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci, ciepła, światła i tlenu (powietrza). Zaleca się stosowanie hermetycznych woreczków, które można ponownie zamknąć w celu usunięcia jak największej ilości powietrza, aby zapobiec dostaniu się do niego tlenu.

Zalecana ilość dla podwójnego filtra wynosi od 18 do 20 gramów kawy, podczas gdy dla pojedynczego filtra jest to od 9 do 12 gramów kawy. Wartości te zależą od rodzaju kawy i jej wilgotności pozostałej w procesie palenia,

**Mielenie kawy:** Ten czynnik jest jednym z najważniejszych, które należy wziąć pod uwagę. Poziom zmielenia kawy w młynku musi być ustawiony w taki sposób, aby zmielona kawa nie ulegała następującym procesom:

Nadmierny i szybki przepływ wody: Zbyt grubo zmielona kawa może powodować zbyt szybkie wyptukiwanie kawy, w wyniku czego z uchwytu filtra wydostaje się duża ilość kawy bez śmietanki i smaku.

Niewystarczająca i zbyt długa ekstrakcja: Kawa, która jest zmielona zbyt drobno może spowodować, że ekstrakcja kawy zajmie dużo czasu, a ilość kawy, która zostanie wydobyta będzie bardzo mała.

UWAGA: Zdecydowanie zaleca się stosowanie świeżo zmielonej kawy w dobrym, precyzyjnym młynku. Stosowanie komercyjnych kaw mielonych może powodować nadmierne i szybkie pranie ze względu na rozmiar zmielonych ziaren.

**Ciśnienie ekstrakcji: Czynnik** ten jest ściśle powiązany z grubością mielenia. Zaleca się, aby ciśnienie podczas ekstrakcji kawy wynosiło od 9 do 10 barów. Bardzo grubo zmielona kawa powoduje bardzo niskie ciśnienie, a bardzo drobno zmielona kawa powoduje bardzo wysokie ciśnienie.

**Ubijanie:** Gdy zmielona kawa znajduje się w uchwycie filtra, należy ją rozprowadzić za pomocą usuwacza igieł i wyrównać za pomocą dozownika kawy. Następnie docisnąć za pomocą dociskacza o odpowiedniej średnicy. Jest to ważny krok, ponieważ znacznie pomoże w odpowiedniej ekstrakcji. Ubicie kawy z niską siłą może skutkować niskim ciśnieniem i bardzo szybką ekstrakcją kawy, podczas gdy ubicie z dużą siłą może skutkować wysokim ciśnieniem i nadmierną ekstrakcją. Lekko naciśnij kawę.

**Współczynnik ekstrakcji:** Współczynnik ekstrakcji to proporcja użytej kawy do płynnej kawy w filiżance. Obecnie najczęściej stosowane współczynniki ekstrakcji to 1:1, 1:2 i 1:3. Innymi słowy, na jedną część zmielonej kawy powinniśmy znaleźć tyle samo w filiżance, odpowiednio podwójną lub potrójną ilość płynnej kawy.

Dzięki proporcjom ekstrakcji 1:1 uzyskujemy znacznie bardziej intensywne i skoncentrowane kawy, zalecane dla wysoko rozwiniętych kaw o dłuższym czasie palenia.

Przy proporcjach ekstrakcji 1:2 uzyskujemy bardziej stabilne i zrównoważone kawy, zalecane dla mniej rozwiniętych kaw specjalnych.

Przy proporcjach ekstrakcji 1:3 uzyskujemy bardziej rozcieńczone i mniej intensywne kawy, zalecane dla niektórych kaw o jaśniejszym paleniu.

**Czas ekstrakcji:** Czas ekstrakcji jest bardzo ważny, ponieważ określi ostateczny wynik i powie nam, czy wszystkie powyższe czynniki zostały prawidłowo dostosowane. Czas ekstrakcji powinien wynosić od 25 do 35 sekund.

UWAGA: Zaleca się użycie precyzyjnej wagi do kawy, aby zmierzyć czas i wagę zarówno zmielonej kawy, jak i kawy ekstrahowanej.

**Temperatura ekstrakcji:** Zalecana jest temperatura ekstrakcji od 90 do 94°C.

UWAGA: Dla każdego rodzaju kawy mielonej należy znaleźć odpowiednią równowagę między ekspresem do kawy, stopniem zmielenia i siłą, z jaką jest ubijana. Dlatego normalne jest, że musisz przygotować kilka espresso z każdym rodzajem kawy, aż znajdziesz równowagę między wyżej wymienionymi czynnikami.

**Czyszczenie.:** Po każdym użyciu dyfuzor kawy należy wyczyścić gorącą wodą i szczoteczką do czyszczenia, jak opisano w poprzedniej sekcji. Pociągnij dźwignię do góry, aby woda wypłynęła z jednostki ekstrakcyjnej, a w międzyczasie wyszoruj szczotką czyszczącą jednostki ekstrakcyjnej.

UWAGA: Należy bardzo uważać, aby nie poparzyć dłoni, ponieważ woda ma wysoką temperaturę.

**Odkamienianie:** Nagromadzenie osadów w urządzeniu może prowadzić do wzrostu ciśnienia wylotowego i zmniejszenia ilości wody wypływającej podczas parzenia kawy, co skutkuje nieprawidłowym działaniem urządzenia.

### 3.5 Jak przygotować dobrą kawę cappuccino?

- Najpierw przygotuj kawę espresso w wystarczająco dużej filiżance, aby zmieściła żądaną ilość cappuccino. Postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji „Przygotowanie kawy”.

- Użyj mleka pełnego, świeżego i zimnego z lodówki (4°C-7°C) i wlej je do 1/3 wysokości kubka do spieniania ze stali nierdzewnej.

UWAGA: Użyj kubka ze stali nierdzewnej, którego średnica nie jest mniejsza niż  $70 \pm 5$  mm, ponieważ objętość mleka zwiększy się po spienieniu.

- Postępuj zgodnie z sekcją „Spienianie mleka za pomocą spieniacza”, aby uzyskać spienione mleko o kremowej konsystencji.
- Zdejmij filiżankę, gdy osiągniesz pożądaną piankę mleczną i odpowiednią temperaturę mleka, a następnie wyłącz dźwignię uruchamiającą parę, para zatrzyma się, wlej spienione mleko do przygotowanego espresso, teraz cappuccino jest gotowe.

### 3.6 Spienianie mleka za pomocą spieniacza

- Spieniacz służy do spieniania mleka w celu uzyskania bardziej kremowej tekstury.

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zawsze używać pełnotłustego mleka.

- Wlej zimne mleko do kubka ze stali nierdzewnej do połowy wysokości kubka.

UWAGA: Średnica kubka nie powinna być mniejsza niż  $70 \pm 5$  mm.

- Aktywuj waporyzator, obracając przełącznik w lewo i zwalniając go. Usłyszysz kliknięcie i zaczniesz wydobywać się para. Jeśli nie wyptywa, kocioł parowy nie jest wystarczająco gorący. Odczekaj kilka minut i spróbuj ponownie. Wyłącz waporyzator, ponownie obracając przełącznik w lewo.
- Włóż waporyzator do kubka, jak pokazano na rysunku 4. Dysza spieniacza powinna być umieszczona kilka centymetrów poniżej mleka.

UWAGA: Przed rozpoczęciem procesu usuń trochę pary, aby usunąć płynną wodę z parownicy.

- Gdy dysza znajduje się w mleku, włóż przełącznik pary, aby włączyć lub wyłączyć parę. Aby uzyskać kremowe spienione mleko, należy obserwować, czy w filiżance tworzy się wir, a parzenie nie powoduje pizczenia.

UWAGA: Zaleca się kontrolowanie temperatury mleka, nie powinna ona przekraczać 60-65°C, aby uniknąć utraty niektórych właściwości.

- Aby wyłączyć urządzenie po osiągnięciu żądanej temperatury, należy ponownie nacisnąć pokrętko wyboru pary. W przypadku tego modelu ekspresu do kawy jest on wyposażony w czujnik temperatury, który wykrywa temperaturę mleka. Po osiągnięciu ustawionej

## **POLSKI**

temperatury (domyślnie 60°C) waporyzator zatrzyma się samoczynnie. Temperaturę graniczną można regulować. Patrz punkt 4 sekcji „Ustawienia czasu i temperatury”.

UWAGA: Oczyszczyć dyszę spieniacza natychmiast po użyciu, aby zapobiec powstaniu zaschniętych osadów z mleka. Przetrzyj spieniacz wilgotną ściereczką i ponownie wypuść parę, aby usunąć resztki mleka, które mogły pozostać wewnątrz spieniacza.

### **3.7 Ciepła woda**

- 1) Przekręć przelącznik wyboru gorącej wody w lewo, usłyszysz kliknięcie, a z rury gorącej wody zacznie wypływać gorąca woda.
- 2) Czas gorącej wody wynosi domyślnie 5 sekund. Czas gorącej wody można modulować w zakresie od 3 do 30 sekund.

UWAGA: Po zakończeniu przygotowywania gorącej wody nie należy od razu dotykać rury z gorącą wodą, aby uniknąć poparzenia.

### **3.8 Regulacja parametrów wewnętrznych**

#### **Czas ekstrakcji kawy**

W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj jeden z przycisków kawy dla jednej lub dwóch filiżanek, a woda wypłynie z głowicy zaparzającej po 3 sekundach. Kontynuując naciskanie przycisku, pozwól kawie się zaparzyć. Gdy chcesz zakończyć przygotowywanie, zwolnij przycisk, a woda przestanie wypływać. Ustawienie czasu jest automatycznie zapisywane na czas naciśnięcia przycisku.

UWAGA: Jeśli ustawienie jest krótsze niż 10 sekund, urządzenie domyślnie ustawia 10 sekund i powraca do trybu gotowości. Zakres ustawień czasu: czas espresso/podwójnego espresso od 10 do 120 sekund.

UWAGA: Podczas ustawiania czasu parzenia kawy zaleca się napełnienie uchwytu filtra odpowiednią ilością zmielonej kawy (standardowo 30 do 35 ml kawy jest produkowane w ciągu 25 sekund), co pozwoli uzyskać dokładniejszy czas.

#### **Czas przed infuzją**

W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj „-” na wyświetlaczu, aby wyświetlić „PXX”, przechodząc do stanu konfiguracji przed infuzją.

Naciśnij przycisk „+”, aby zwiększyć wartość i naciśnij przycisk „-”, aby zmniejszyć wartość. Po zakończeniu ustawiania czasu wstępnej infuzji jest on automatycznie zapisywany i następuje

powrót do trybu gotowości. (Zakres ustawień od 0 do 30 sekund, wartość domyślna to 2 sekundy).

UWAGA: Przyciski + i - znajdują się w dolnej części wyświetlacza.

### **Czas gorącej wody**

W trybie gotowości obróć pokrętko wyboru gorącej wody w lewo na 5 sekund, aby ustawić czas wyjścia gorącej wody. Nie zwalniając wybieraka, pozwól wodzie wypłynąć i zwolnij go w razie potrzeby. Czas poboru ciepłej wody zostanie ustawiony na czas, który pozostał przy przekręconym wybieraku (zakres ustawień od 3 do 30 sekund, wartość domyślna to 5 sekund).

### **Maksymalna temperatura odparowanej cieczy**

W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj „+” na wyświetlaczu przez 3 sekundy. Wprowadzone zostanie ustawienie maksymalnej temperatury odparowywanej cieczy. Naciśnij „+” lub „-”, aby ustawić żądaną temperaturę i nie naciskaj nic więcej. Temperatura zostanie zapisana, a spieniacz zatrzyma się przy każdym użyciu, gdy mleko osiągnie ustawioną temperaturę. (Zakres regulacji od 45 °C do 90 °C, wartość domyślna to 60 °C).

### **Tryb Eco**

Urządzenie przejdzie w tryb ECO bez żadnego działania przez około 28 minut. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ECO”. Naciśnij dowolny przycisk, aby go aktywować. Gdy urządzenie przejdzie w tryb ECO, na wyświetlaczu pojawi się ECO (całe zasilanie zostanie odcięte). Naciśnij ponownie przycisk SET, aż urządzenie będzie gotowe do pracy, jak wyjaśniono w poprzednich krokach.

### **Przywracanie ustawień domyślnych**

Gdy urządzenie jest włączone, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk Espresso i przycisk Double Espresso. Gdy lampki na obu przyciskach migają w tym samym czasie, zwolnij rękę. Po trzykrotnym mignięciu, fabrycznie ustawiony czas i temperatury zostaną zresetowane.

- Espresso: 25 sekund
- Podwójne espresso: 40 sekund
- Kawa parzona ręcznie: 120 sekund
- Gorąca woda: 5 sekund
- Temperatura parowaru: 60 °C
- Czas wstępnej infuzji: 2 sekundy

### 3.9 Wyłączanie ekspresu do kawy

UWAGA: Aby zapobiec zamarznięciu wody w bojlerze i pęknięciu bojlera, podczas korzystania z ekspresu do kawy w temperaturze otoczenia poniżej punktu zamarzania, przed wyłączeniem ekspresu do kawy należy wykonać następujące czynności zapobiegające zamarzaniu. Jest to zalecane, jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas.

- 1) Urządzenie można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając przycisk „On/Off”.
- 2) Odtłącz urządzenie od zasilania.
- 3) Pozostawić do ostygnięcia.

RYS. 3

- 4) Spuścić ścieki. W tym celu należy odkręcić kluczem zawór spustowy na spodzie urządzenia. Woda zacznie płynąć.

UWAGA: Podczas opróżniania nie należy umieszczać urządzenia na boku ani do góry nogami. Pamiętaj o dokręceniu zaworu spustowego po opróżnieniu, aby uniknąć wycieków w przyszłości.

OSTRZEŻENIE: Należy to robić zawsze po ostygnięciu urządzenia.

### 3.10 Lampki kontrolne

Włączanie/ wyłączenie	Espresso pojedyncze	Espresso podwójne	Ręczny	Wyświetlacz dotykowy	Stan ekspresu
					Włączanie
					Gotowy do użycia
					Wstępne podgrzewanie kawy
					Wstępnie podgrzany do gotowej kawy - Gotowy do użycia

●	●	●	●	●	Wstępnie nagrzewanie pary
●	●	●	●	★	Podgrzany do gotowej pary - Gotowy do użycia
●	●	○	○	●	Przygotowanie pojedynczego espresso
●	○	●	○	●	Przygotowanie podwójnego espresso
●	○	○	●	●	Ręczne parzenie espresso
●	●	●	●	●	Wytwarzanie pary
●	●	●	●	●	Przygotowanie ciepłej wody
✦✦	✦✦	✦✦	✦✦	✦✦	Brak wody w zbiorniku (F3)

○: Kontrolka wyłączona ●: Kontrolka włączona ⚡: Kontrolka włączenia 1s  
 ★: Kontrolka migająca ✦✦: Szybko migająca kontrolka

#### 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przeprowadź szybkie czyszczenie urządzenia zgodnie z instrukcjami.

- Urządzenie należy wyłączyć i pozostawić do ochłodzenia.
- Nie używaj szorstkich gąbek, alkoholu ani rozpuszczalników. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Po każdym użyciu wyczyść wylewkę kawy i jednostkę ekstrakcyjną za pomocą profesjonalnej szczotki.
- Wyjmij uchwyt filtra z uchwytu, usuń fusy z kawy z jego wnętrza, a następnie wyczyść go.
- Wymyj wszystkie wyjmowane akcesoria pod wodą i dobrze je wysusz.
- Wyczyść spieniacz wilgotną ściereczką i ponownie włącz parę po każdym użyciu do spieniania mleka.

### 4.1 Odkamienianie ekspresu do kawy

Po długim okresie użytkowania na urządzeniu gromadzi się kamień. Aby zapewnić normalne użytkowanie urządzenia, należy je odkamieniać co 2 miesiące.

- Zmień tryb wlotu wody ze zbiornika wody, jak wyjaśniono powyżej. Załóż podwójny filtr na uchwyt filtra, a następnie w połowie cyklu wymień go na filtr pojedynczy.
- Wlej wodę i odkamieniacz do zbiornika do linii MAX, postępuj zgodnie z proporcjami wody i odkamieniacza wskazanymi na samym odkamieniaczu. Do odkamieniania należy używać zalecanych produktów.
- Włącz urządzenie, aby wykonać poniższy proces:
- Przygotuj 20 podwójnych kaw
- Narysuj parę 10 razy, za każdym razem przez kilka sekund.
- Pobrać gorącą wodę 10 razy, za każdym razem przez kilka sekund.

UWAGA: Jeśli podczas tego procesu urządzenie poprosi o wodę, należy ponownie napełnić zbiornik wody.

- Po zakończeniu tego procesu wyłącz urządzenie. Po ostygnięciu urządzenia otwórz zawór spustowy wody i spuść wodę.
- Napełnij zbiornik na wodę naturalną lub przefiltrowaną wodą mineralną, włącz urządzenie i powtórz ten proces:
- Przygotuj 20 podwójnych kaw
- Narysuj parę 10 razy, za każdym razem przez kilka sekund.
- Pobrać gorącą wodę 10 razy, za każdym razem przez kilka sekund.
- Wyłącz urządzenie. Po ostygnięciu urządzenia otwórz zawór spustowy wody i spuść wodę.
- Sprzątanie zostało zakończone. Wyczyść akcesoria, takie jak uchwyty filtrów, filtry i dysze lancetów parowych i gorącowodnych.

Urządzenie można teraz napełniać naturalną lub filtrowaną wodą mineralną do normalnego użytku.

UWAGA: Jeśli po drugim czyszczeniu czystą wodą nadal wyczuwalne są zapachy obce dla używanego zmiękczacza, należy przeprowadzić kolejne czyszczenie czystą wodą.

### 4.2 Filtr ślepy

- Filtr zaślepiający służy do wewnętrznego czyszczenia wylewki kawy. Aby to zrobić, umieść podwójny filtr w uchwycie filtra i umieść go na górze uchwytu filtra gładką stroną nad otworami filtra. Wsyp do środka trochę proszku czyszczącego i umieść uchwyt filtra w ekspresie do kawy.



- Zaparz kilka kaw i przerwij ekstrakcję po 5 sekundach, zobaczysz, jak ciśnienie znacznie wzrasta. Następnie zdejmij uchwyt filtra i filtr żaluzjowy i wyczyść je wodą i wilgotną szmatką.

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Rozwiązywanie problemów z ekspresem do kawy:

PROBLEM	POWÓD	ROZWIĄZANIE
Ekspres nie pompuje wody	W zbiorniku nie ma wody	Napełnij zbiornik na wodę. Na początku pompa może długo napełnić oba bojłery. Należy poczekać.
	Zawór wlotu wody jest uszkodzony lub zatkany.	Wyczyść zawór wlotu wody, który znajduje się w ekspresie tuż przy podstawie, gdzie umieszcza się zbiornik na wodę.
	Błędne działanie maszyny	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Wyciek wody z urządzenia	Zawór wody jest zatkany	Wyczyść zawór wody, zbiornik będzie dobrze dopasowany, a woda będzie płynąć przez odpowiednie kanały.
	W ekspresie występują wewnętrzne wycieki wody.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec

**POLSKI**

Kawa przelewa się z kolby	W filtrze znajduje się zbyt dużo kawy, co skutkuje wysokim nadciśnieniem i ekstrakcją kawy tam, gdzie nie powinno jej być.	Zmniejsz ilość kawy w filtrze
	W gnieździe, w którym umieszczona jest kolba, znajdują się pozostałości kawy, które nie pozwalają na dobre uszczelnienie kolby.	Wyczyść dolną część gniazda, do którego przymocowana jest kolba.
	Uszczelka uszczelniająca kolbę w ekspresie jest pęknięta lub uszkodzona.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Kawa nie wypytywa	Kawa została mielona bardzo drobno, przez co po ubiciu jest zbyt zwarta i nie przepuszcza wody.	Używaj grubiej zmielonej kawy
	Błędne działanie maszyny	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Nie wypytywa gorąca woda	Urządzenie jest w trakcie wstępnego nagrzewania i nie osiągnęło odpowiedniej temperatury.	Poczekaj, aż urządzenie będzie gotowe

Nie pojawia się para	Urządzenie jest w trakcie wstępnego nagrzewania i nie osiągnęło odpowiedniej temperatury.	Poczekaj, aż urządzenie będzie gotowe
	Dysza pary jest zablokowana.	W takim przypadku bardzo ważne jest, aby nie wypuszczać pary, ponieważ każda para, która nie zostanie wytworzona powróci do wnętrza urządzenia, a nadciśnienie może spowodować rozregulowanie jednej z rurek. Jak tylko zostanie wykryte zatkanie dyszy, należy zanurzyć ją w płynie odtłuszczającym, aby ją prawidłowo wyczyścić. Ponownie spróbuj wypuścić parę
Na wyświetlaczu pojawi się F3	W zbiorniku nie ma wody	Napełnij zbiornik na wodę. Nie przekraczaj górnej linii.
Na wyświetlaczu pojawi się E1	Czujnik temperatury bojlera jest uszkodzony.	Sprawdź, czy urządzenie jest używane w temperaturze otoczenia poniżej 0°C. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się z działem pomocy technicznej Cecotec.
Na wyświetlaczu pojawi się E4	Czujnik temperatury bojlera parowego jest uszkodzony.	Sprawdź, czy urządzenie jest używane w temperaturze otoczenia poniżej 0°C. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się z działem pomocy technicznej Cecotec.

## POLSKI

Na wyświetlaczu pojawi się E5	Czujnik temperatury parownika jest uszkodzony.	Sprawdź, czy urządzenie jest używane w temperaturze otoczenia poniżej 0°C. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się z działem pomocy technicznej Cecotec.
Na wyświetlaczu pojawi się E3	Pompa była używana przez ponad 5 minut jednocześnie.	Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania, w przypadku poluzowania lub pęknięcia rur skontaktuj się z pomocą techniczną Cecotec.

\*W przypadku trudności ze znalezieniem przyczyny problemu nie należy podejmować prób samodzielnego demontażu ekspresu do kawy, lecz skontaktować się z działem pomocy technicznej firmy Cecotec.

## 6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: EU01\_100654

Produkt: Baristeo Classic

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50 Hz

Moc: 2700 - 3200 W

Rozmiar ekspresu do kawy: 288 \* 418 \* 430 mm

System ogrzewania: Termoblok do kawy i bojler ze stali nierdzewnej o pojemności 1 l do pary i gorącej wody.

Ciśnienie w barach: 15 bar, pompa wibracyjna

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne

władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## **8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ**

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

## **9. PRAWA AUTORSKIE**

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. DÍLY A SOUČÁSTI

### OBRÁZEK 1

- A. Ohraničení vyhřívací desky pro nahřátí šáleků
- B. Vyhřívací deska pro nahřátí šáleků
- C. Manometr pro měření tlaku čerpadla
- D. Volič horké vody
- E. Výpust horké vody
- F. Hlava skupiny pro extrakci kávy
- G. Držák filtru
- H. Odkapávací miska
- I. Nádoba na vodu
- J. Dotykový displej
- K. Volič páry
- L. Gumový díl proti popálení
- M. Parní tryska na napěnění mléka
- N. Snímač teploty páry
- O. Nožička

### OBRÁZEK 2. Displej

- 1. Tlačítko pro zapnutí/vypnutí
- 2. Tlačítko Espresso Simple (Jedna Espresso káva)
- 3. Tlačítko Espresso Doble (Dvojitá Espresso káva)
- 4. Tlačítko Manuální výdej Espresso kávy
- 5. Displej (Obrazovka a tlačítka „+“ a „-“)

### OBRÁZEK 3. Základna kávovaru

### OBRÁZEK 4. Napěňování mléka

#### POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

## 2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další

obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.

- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Odstraňte silikonovou zátku z nádržky na vodu, pokud je součástí kávovaru, za účelem usnadnění vypouštění vody.
- Vyčistěte všechny odnímatelné součásti.

**Obsah krabice:**

- Dvojitý držák filtru
- Jednoduchý filtr
- Dvojitý filtr
- Čistící kartáček skupiny pro extrakci kávy
- Slepý filtr pro vnitřní čištění kávovaru
- Pěchovadlo
- Odměrná lžička na kávu
- Trubka pro výdej vody (ø16 mm×ø22 mm×1,5 mm/PVCpipe)
- Objímka

Minimální požadavky pro správný provoz:

- Pokojová teplota: nad 1 °C, pod 40 °C
- Kvalita vody: používejte přírodní minerální vodu nebo filtrovanou vodu.

### 3. PROVOZ

#### 3.1 Tlačítka

Zóna s tlačítky se skládá ze 4 tlačítek, která jsou vysvětlena níže směrem zleva doprava:

Obr. 2

- Tlačítko pro zapnutí/vypnutí
- Espresso Simple nebo Jedna Espresso káva (přednastavená extrakce 25 sekund)
- Espresso Doble nebo Dvojitá Espresso káva (přednastavená extrakce 40 sekund)
- Manuální výdej Espresso kávy (přednastavená extrakce 120 sekund)

### 3.2 Uvedení do provozu a první použití

- Pokud chcete použít vypouštěcí trubku, aby se odpadní voda nehromadila v odkapávací misce, musíte ji nejprve nainstalovat. Trubku řádně upevněte stahovacími páskami nebo kovovou objímkou a nezapomeňte vyjmout zátku z odkapávací misky.

POZNÁMKA: Zátku si uschovejte pro případ, že byste se jednoho dne rozhodli nepokračovat v používání vypouštěcího systému.

- Otevřete kryt, vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji až po horní značku uvnitř nádržky, která označuje maximální limit pro naplnění vodou.

POZNÁMKA: Pro udržení kávovaru v perfektním stavu a prodloužení jeho životnosti je velmi důležité, aby používaná voda byla přírodní minerální voda nebo filtrovaná voda, protože to zabrání hromadění vápenatých usazenin uvnitř trubek kávovaru.

- Nádržku nasadte zpět na své místo a zavřete kryt.
- Po zapojení kávovaru do elektrické sítě, stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí.
- Kávovar se naplní vodou z nádržky na vodu a spustí se fáze přehřevu.
- Během přehřevu bojleru střídavě blikají tři tlačítka pro výdej kávy. Tento proces trvá přibližně 2 minuty. Pokud chcete použít páru nebo horkou vodu ihned po zapnutí kávovaru, musíte počkat asi 8 minut, než se bojler páry zahřeje.

POZNÁMKA: Kávovar můžete používat i přímo bez přehřevu, ale teplota kávy nebo vody bude nízká.

VAROVÁNÍ: Když se stroj spouští nebo je v provozu a v nádržce na vodu není dostatek vody, blikají současně všechny světelné indikátory tlačítek, na displeji se zobrazí kód F3 a není možné stroj jakkoli ovládat. Teprve po doplnění dostatečného množství vody lze kávovar znovu použít.

### 3.3 Příprava kávy

Pro přípravu Espresso kávy a/nebo Dvojité Espresso kávy postupujte podle následujících pokynů:

- Vyjměte držák filtru s nasazeným příslušným filtrem, nasype příslušné množství mleté kávy, předem odvážené v závislosti na tom, zda použijete jednoduchý nebo dvojitý filtr, do zodpovídajícího filtru pomocí kávové lžičky.

POZNÁMKA: Pro výměnu filtrů si můžete pomoci filtrem, který není nasazen v držáku filtru a za pomoci jeho výstupku vypačte filtr, který je nasazen na držák filtru pro jeho snadnější vyjmutí.



Pro nasazení nového filtru trochu zatlačte dlaní na filtr, aby správně doléhal.

- Mletou kávu distribuujte pomocí jehlového distributoru (urovňavače) a poté znovu distribuujte a urovnejte kávu pomocí distributoru (urovňavače). Poté mletou kávu zatlačte a setřete přebytečnou mletou kávu z okraje držáku filtru, abyste nepoškodili těsnící kroužek kávové skupiny.

POZNÁMKA: Pokud na okraji filtru zůstane příliš mnoho mleté kávy, může to způsobit špatné těsnění a únik vody.

- Stiskněte tlačítko Espresso Simple pro aktivaci výdeje vody po dobu několika sekund, to pomůže odstranit zbytky předchozích káv a předejít výpust kávy pro lepší extrakci aroma. Pro výdej vody po několika sekundách znovu stiskněte tlačítko.
- Přidržte horní část stroje rukou a nasadte držák filtru do středu hlavy skupiny a otočte držákem filtru proti směru hodinových ručiček pro jeho zajištění. Musí být těsně utažený.

UPOZORNĚNÍ: Nepokládejte ruce na difuzér kávovaru, protože dosahuje vysokých teplot a mohl byste se popálit.

- Položte šálek (šálky) pod výpust/i kávy.
- Podržte stisknuté tlačítko Espresso Simple/Espresso Doble/Manuální výdej Espresso kávy za účelem přípravy kávy po dobu, dokud neuplyne doba přípravy.
- Káva je nyní připravena a kávovar přejde do pohotovostního režimu po uplynutí 3 sekund.

POZNÁMKA: Kdykoli během přípravy kávy stiskněte znovu tlačítko Espresso Simple/Espresso Doble/Manuální výdej Espresso kávy pro zastavení přípravy. Je nutné dohlížet na kávovar během používání kávovaru, protože může vyžadovat manuální obsluhu.

- Po přípravě kávy vyjměte držák filtru jeho otočením ve směru hodinových ručiček, vysypte kávovou sedlinu a vyčistěte držák filtru.

POZNÁMKA: Aby se v spařovací jednotce nehromadily zbytky mleté kávy, doporučujeme stisknout tlačítko Espresso Simple, čímž dojde k cirkulaci malého množství vody, které smyje zbytky kávy, pomoci si můžete čistícím kartáčkem, který je součástí příslušenství pro spařovací jednotku. Poté lze čištění ukončit otřením vlhkým hadříkem. Pro výdej vody znovu stiskněte tlačítko Espresso Simple.

UPOZORNĚNÍ: Budte opatrní, tato oblast může být velmi horká.

### 3.4 Jak připravit dobrou Espresso kávu

Umění přípravy dobré kávy je založeno na mnoha faktorech, které je třeba pečlivě kontrolovat. Níže Vám vysvětlíme, jak si připravit dobrou espresso kávu:

**Zrnková káva:** káva je hlavní surovinou pro celý tento proces. Kávu skladujte na chladném a suchém místě, mimo dosah vlhkosti, tepla, světla a kyslíku (vzduchu). Doporučuje se používat vzduchotěsné sáčky, které lze znovu uzavřít, aby se z nich odstranilo co nejvíce vzduchu, a zabránit tak oxidaci sáčku.

Doporučené množství pro dvojitý filtr je od 18 do 20 gramů kávy, zatímco pro jednoduchý filtr je od 9 do 12 gramů kávy. Tyto hodnoty závisí na druhu kávy a její zbývající vlhkosti během pražení.

**Mletí kávy:** Tento faktor je jedním z nejdůležitějších, které je třeba vzít v úvahu. Stupeň hrubosti mletí na mlýnku musí být nastaven tak, aby mletá káva neprošla následujícími procesy:

Nadměrná a rychlá extrakce: Příliš hrubý stupeň mletí kávy může způsobit příliš rychlou extrakci kávy, což vede k tomu, že přes držák filtru bude vytékat velké množství kávy bez krému a chuti.

Nedostatečná a příliš dlouhá extrakce: Velmi jemný stupeň mletí kávy může způsobit, že extrakce kávy bude trvat dlouho, kromě toho, množství vydané kávy bude velmi malé.

POZNÁMKA: Důrazně se doporučuje používat čerstvě namletou kávu v kvalitním mlýnku s dobrou přesností. Používání komerčně mleté kávy může způsobit nadměrný a rychlý výdej kávy v důsledku velikosti mleté kávy.

**Tlak při extrakci:** Tento faktor úzce souvisí s použitým stupněm hrubosti mletí. Doporučuje se, aby se tlak při extrakci kávy pohyboval mezi 9 a 10 bar. Příliš hrubý stupeň mletí kávy způsobuje velmi nízký tlak a příliš jemný stupeň mletí kávy způsobuje velmi vysoký tlak.

**Lisování kávy:** Když je mletá káva nasypána do držáku filtru, měla by být rovnoměrně rozdělena pomocí jehlového distributoru (urovňavače) a zarovnána pomocí distributoru (urovňavače) mleté kávy. Poté stlačte kávu pěchovadlem s vhodným průměrem. Tento krok je důležitý, protože výrazně napomáhá dobré extrakci kávy. Lisování vyvinutím malé síly může vést k nízkému tlaku a velmi rychlé extrakci kávy, zatímco lisování vyvinutím velké síly může vést k vysokému tlaku a nadměrné extrakci. Lehce stlačte kávu.

**Poměr extrakce:** Extrakční poměr se vysvětluje jako podíl použité kávy k tekuté kávě vydané v šálku. V současnosti se nejčastěji používají extrakční poměry 1:1, 1:2 a 1:3. Řečeno jinými slovy, na jeden díl mleté kávy by mělo připadat stejné množství v šálku. Dvojnásobné, resp. trojnásobné množství tekuté kávy.

Při extrakčním poměru 1:1 získáme mnohem intenzivnější a koncentrovanější kávu, proto se doporučuje pro vysoce zpracované kávy s delší dobou pražení.

Při extrakčním poměru 1:2 získáme vyváženější kávu, proto se doporučuje pro méně zpracované speciální kávy.

Při extrakčním poměru 1:3 získáme více zředěnou a méně intenzivní kávu, proto se doporučuje u některých káv se světlejším pražením.

**Doba extrakce:** doba extrakce je velmi důležitá, protože určuje konečný výsledek přípravy kávy a napoví nám, zda byly všechny výše uvedené faktory správně nastaveny. Doba extrakce musí být nastavena na 25 až 35 sekund.

**POZNÁMKA:** Doporučuje se používat vysoce přesnou váhu pro vážení kávy, která měří dobu extrakce a váží hmotnost mleté kávy a extrahované kávy.

**Teplota extrakce:** Doporučuje se teplota extrakce od 90 do 94 °C.

**POZNÁMKA:** Pro každý typ mleté kávy je třeba najít správnou rovnováhu mezi vaším kávovarem, stupněm hrubosti mletí a silou, s jakou kávu lisujete. Je proto normální, že musíte připravit několik espresso káv s každým druhem kávy, dokud nenajdete rovnováhu mezi výše uvedenými faktory.

**Čištění:** Po každém použití je třeba difuzér kávovaru vyčistit horkou vodou a čisticím kartáčkem, jak je popsáno v předchozí části. Vytáhněte páčku směrem nahoru, aby voda vytékala z extrakční skupiny extrakční, a mezitím vydrhněte čisticím kartáčkem extrakční skupinu.

**UPOZORNĚNÍ:** Dávejte velký pozor, abyste si nepopálili ruce, voda má vysokou teplotu.

**Odstraňování vodního kamene:** Hromadění usazenin vodního kamene v kávovaru může vést ke zvýšení výstupního tlaku a snížení množství vody, které vytéká za účelem extrakce kávy, což vede k nesprávnému provozu zařízení.

### 3.5 Jak připravit dobré Cappuccino

- Nejprve připravte Espresso kávu v dostatečně velkém šálku v závislosti na velikosti připravovaného cappuccina. Postupujte podle pokynů v části „Příprava kávy“.
- Použijte plnotučné mléko, čerstvé a studené (4 °C–7 °C), a nalijte 1/3 mléka do nerezové konvičky pro napěnění mléka.

**POZNÁMKA:** Použijte konvičku z nerezové oceli, přičemž její průměr nesmí být menší než 70 ± 5 mm, protože objem mléka se po napěnění zvětší.

- Postupujte podle části „Napěnění mléka pomocí parní trysky na mléko“ pro vytvoření napěněného a krémového mléka.

## ČEŠTINA

- Po dosažení požadované mléčné pěny a teploty mléka vyjměte konvičku, poté posuňte páčku pro regulaci páry směrem dozadu, pára se zastaví, napěněné mléko nalijte do připraveného espressa, nyní je cappuccino hotové, podle chuti můžete přidat trochu skořice nebo kakaového prášku.

### 3.6 Napěnění mléka pomocí parní trysky na mléko

- Parní tryska se používá k napěnění mléka, aby bylo mléko mnohem krémovější.

POZNÁMKA: Vždy použijte plnotučné studené mléko pro dosažení co nejlepších výsledků.

- Nalijte studené mléko do poloviny konvičky z nerezové oceli.

POZNÁMKA: Průměr konvičky nesmí být menší než  $70 \pm 5$  mm.

- Aktivujte parní trysku na mléko otočením voliče páry doleva a jeho uvolněním. Uslyšíte cvaknutí a začne se vypouštět pára. V případě, že pára nevychází, je to kvůli bojleru páry, který není dostatečně zahřátý. Počkejte několik minut a zkuste to znovu. Vypněte parní trysku na mléko opětovným otočením voliče páry směrem doleva.
- Parní trysku na mléko ponořte do konvičky s mlékem, jak je znázorněno na obrázku 4. Koncovku parní trysky ponořte několik centimetrů pod hladinu mléka.

POZNÁMKA: Předtím než začnete napěňovat mléko vypusťte trochu páry, aby se vypustila všechna tekutá voda, která může být v parní trysce.

- S ponořenou tryskou v mléce, aktivujte volič páry pro zapnutí a vypnutí páry. Abyste vytvořili napěněné a krémové mléko, musíte dbát na to, aby se v konvičce vytvářel vír a aby parní tryska nevydávala pískavý zvuk.

POZNÁMKA: Doporučuje se kontrolovat teplotu mléka, která by neměla překročit 60-65 °C, aby nedošlo ke ztrátě některých z jeho nutričních vlastností.

- Jakmile je dosažena požadovaná teplota, znovu otočte voličem páry za účelem jejího vypnutí. Tento model kávovaru je vybaven snímačem teploty, které detekuje teplotu mléka. Jakmile teplota dosáhne naprogramované teploty (60 °C ve výchozím nastavení), parní tryska se automaticky zastaví. Tuto mezní teplotu lze upravit. Viz bod 4 část „Nastavení doby a teploty“.

POZNÁMKA: Parní trysku vyčistěte ihned po jejím použití, abyste zabránili tvorbě mléčných usazenin. Parní trysku otřete navlhčeným hadříkem a znovu vypusťte páru, abyste odstranili zbytky mléka, které mohly zůstat usazeny uvnitř parní trysky.

### 3.7 Horká voda

- 1) Otočte voličem horké vody doleva, uslyšíte cvaknutí a z výpusti horké vody začne vytékat horká voda.
- 2) Doba výdeje horké vody je ve výchozím nastavení 5 sekund. Dobu výdeje horké vody lze nastavit v rozmezí od 3 do 30 sekund.

POZNÁMKA: Po ukončení výdeje horké vody se ihned nedotýkejte výpusti horké vody, abyste zabránili popálení.

### 3.8 Nastavení vnitřních parametrů

#### Doba extrakce kávy

V pohotovostním režimu stiskněte a podržte jedno z tlačítek pro přípravu jedné Espresso kávy nebo dvojité Espresso kávy a po 3 sekundách začne z hlavy skupiny pro extrakci kávy vytékat voda. Pokračujte ve stisknutí tlačítka pro pokračování přípravě kávy. Pokud si přejete přípravu ukončit, pusťte tlačítko a voda přestane vytékat. Nastavení doby extrakce kávy se automaticky uloží na dobu, po kterou jste tlačítko stiskli.

POZNÁMKA: Pokud je nastavení kratší než 10 sekund, kávovar přednastaví 10 sekund a vrátí se do pohotovostního režimu. Rozsah nastavení doby: doba přípravy Jedné Espresso kávy/ Dvojitě Espresso kávy od 10 do 120 sekund.

POZNÁMKA: Pro nastavení doby extrakce kávy se doporučuje naplnit držák filtru vhodným množstvím mleté kávy (standardně se připraví 30 až 35 ml kávy za 25 sekund), dosáhněte tak přesnější doby extrakce.

#### Doba preinfuze (předspaření)

V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko „-“ na displeji pro zobrazení nápisu „PXX“, kterým přejdete do stavu nastavení preinfuze (předspaření). Stiskněte tlačítko „+“ pro zvýšení hodnoty a stiskněte tlačítko „-“ pro snížení hodnoty. Po dokončení nastavení doby preinfuze (předspaření) se tato doba automaticky uloží a vrátí se do pohotovostního režimu. (Rozsah nastavení je 0 až 30 sekund, výchozí hodnota je 2 sekundy).

POZNÁMKA: Tlačítka + a - naleznete v spodní části displeje.

### Doba výdeje horké vody

V pohotovostním režimu otočte voličem horké vody směrem doleva po dobu 5 sekund pro nastavení doby výdeje horké vody. Bez uvolnění voliče nechte vodu vytéct a v případě potřeby ho uvolněte. Doba výdeje horké vody se nastaví na dobu, během které byl volič otočen (Rozsah nastavení od 3 do 30 sekund, výchozí hodnota je 5 sekund).

### Maximální teplota páry

V pohotovostním režimu podržte stisknuté tlačítko „+“ na displeji po dobu 3 sekund. Poté přejdete do nastavení maximální teploty páry. Stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ pro nastavení teploty na požadovaný stupeň a poté již netřeba stisknout žádní další tlačítko. Teplota se uloží a parní tryska na mléko se při každém použití zastaví, jakmile mléko dosáhne nastavené teploty. (Rozsah nastavení je od 45 °C do 90 °C, výchozí hodnota je 60 °C).

### Režim Eco

Kávovar přejde do režimu Eco, pokud po dobu 28 minut neprovedete žádnou akci. Na displeji se zobrazí „ECO“. Stiskněte libovolné tlačítko pro opětovnou aktivaci kávovaru. Když kávovar přejde do režimu Eco, na displeji se zobrazí nápis ECO (přerušil se napájení). Znovu stiskněte tlačítko SET, dokud nebude kávovar připraven k provozu, jak je vysvětleno v předchozích krocích.

### Obnovení výchozích nastavení

Když je kávovar zapnutý, současně stiskněte a podržte tlačítko Jedné Espresso kávy a tlačítko Dvojitě Espresso kávy. Když světelný indikátory obou tlačítek současně blikají, pusťte je. Po trojím bliknutí dojde k obnovení továrně nastavené doby a teplot.

- Jedna Espresso káva: 25 sekund
- Dvojitá Espresso káva: 40 sekund
- Manuální výdej Espresso kávy: 120 sekund
- Horká voda: 5 sekund
- Teplota parní trysky na mléko: 60 °C
- Doba preinfuze (předspaření): 2 sekundy

### 3.9 Vypnutí kávovaru

POZNÁMKA: Aby nedošlo k zamrznutí vody v bojleru a jeho prasknutí, je třeba při používání kávovaru na místech, kde je okolní teplota nižší než bod mrazu, provést před vypnutím kávovaru následující kroky proti zamrznutí. To se doporučuje, pokud se kávovar nebude používat po delší dobu.

1) Kávovar lze kdykoli vypnout stisknutím tlačítka pro „Zapnutí/Vypnutí“.

2) Odpojte kávovar z elektrické sítě.

3) Nechte ho vychladnout.































OBR. 3

4) Vypusťte odpadovou vodu. Za tímto účelem odšroubujte vypouštěcí ventil na spodní straně kávovaru pomocí klíče. Voda začne odtékat.

POZNÁMKA: Při vyprazdňování vody nepokládejte kávovar na bok nebo vzhůru nohama. Po vypuštění nezapomeňte uzavřít vypouštěcí ventil, abyste zabránili budoucím únikům.

VAROVÁNÍ: Provádějte to vždy po vychlazení kávovaru.

### 3.10 Světelné indikátory

Zapnutí/ vypnutí	Espresso Simple (Jedna Espresso káva)	Espresso Doble (Dvojitá Espresso káva)	Espresso Manual (Manuální výdej Espresso kávy)	Dotykový displej	Stav kávovaru
					Zapíná se
					Připraven k použití
					Předehřev pro přípravu kávy
					Předehřev pro přípravu kávy dokončen - připraven k použití
					Předehřev pro přípravu páry
					Předehřev pro přípravu páry dokončen - připraven k použití

## ČEŠTINA

●	●	○	○	●	Příprava Espresso Simple (Jedné Espresso kávy)
●	○	●	○	●	Příprava Espresso Doble (Dvojité Espresso kávy)
●	○	○	●	●	Příprava Espresso Manual (Manuální výdej Espresso kávy)
●	●	●	●	●	Příprava páry
●	●	●	●	●	Příprava horké vody
✨	✨	✨	✨	✨	Nedostatek vody v nádržce na vodu (F3)

○: Indikátor vypnutí ●: Indikátor zapnutí 💡: Indikátor svítící 1 sekundu

★: Blikající indikátor ✨: Rychle blikající indikátor

## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Proveďte rychlé čištění kávovaru podle pokynů.

- Kávovar musí být vypnutý a vychladlý.
- Nepoužívejte abrazivní houby, alkohol nebo rozpouštědla. Kávovar neponořujte do vody.
- Po každém použití vyčistěte výpusť kávy a skupinu pro extrakci kávy pomocí čistícího kartáčku.
- Vyměňte držák filtru z hlavy pro extrakci kávy, vysypte z něj kávovou sedlinu a poté jej vyčistěte.
- Veškeré odnímatelné příslušenství vyčistěte ve vodě a důkladně vysušte.
- Po každém použití parní trysky k napěnění mléka ji otřete vlhkým hadříkem a znovu vypusťte páru.

### 4.1 Odstraňování vodního kamene z kávovaru

Po delší době používání se v kávovaru usazuje vodní kámen. Pro zajištění normálního provozu kávovaru, je nutné jej každé 2 měsíce odvápnit.

- Nasadte držák filtru s nasazeným dvojitým filtrem a po polovině cyklu ho vyměňte za jednoduchý filtr.



- Nalijte vodu a prostředek na odstraňování vodního kamene do nádržky na vodu až po značku MAX a dodržujte poměr vody a prostředku pro odstraňování vodního kamene, který je uveden na samotném prostředku pro odstraňování vodního kamene. K odstranění vodního kamene používejte pouze doporučené přípravky.
- Zapněte kávovar a postupujte podle níže uvedeného postupu:
- Připravte 20 dvojitých Espresso káv
- Páru vypusťte 10krát, vždy po dobu několika sekund
- Vodu vydejte 10krát, vždy po dobu několika sekund

POZNÁMKA: Pokud je v kávovaru nedostatek vody během tohoto procesu, znovu naplňte nádržku na vodu.

- Po tomto procesu kávovar vypněte. Po vychladnutí kávovaru otevřete vypouštěcí ventil a vypusťte vodu.
- Doplňte nádržku na vodu přírodní nebo filtrovanou minerální vodou. Zapněte kávovar a zopakujte proces:
- Připravte 20 dvojitých Espresso káv
- Páru vypusťte 10krát, vždy po dobu několika sekund
- Vodu vydejte 10krát, vždy po dobu několika sekund
- Vypněte kávovar. Po vychladnutí kávovaru otevřete vypouštěcí ventil a vypusťte vodu.
- Odstraňování vodního kamene je ukončeno. Vyčistěte příslušenství, jako držák filtrů, filtry a koncovku parní trysky a výpustě horké vody.

Nyní můžete kávovar naplnit přírodní nebo filtrovanou minerální vodou pro běžné použití.

POZNÁMKA: Pokud po druhém čištění čistou vodou stále cítíte zvláštní pachy po prostředku pro odstraňování vodního kamene, proveďte další kompletní čištění vodou.

## 4.2 Slepý filtr

- Slepý filtr slouží k vnitřnímu čištění výpustě kávy. Za tímto účelem nasadte dvojitý filtr do držáku filtru. Do filtru nasype trochu čistícího prášku a nasadte držák filtru na kávovar.
- Připravte několik káv a po 5 sekundách přerušte extrakci, uvidíte, že tlak se hodně zvýší. Poté vyjměte držák filtru a slepý filtr a vyčistěte je vodou a vlhkým hadříkem.

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Řešení problémů kávovaru:

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Kávovar nečerpá vodu	V nádržce na vodu není voda.	Naplňte nádržku na vodu. Na začátku může chvíli trvat, než čerpadlo naplní oba bojlerly kávovaru. Buďte trpěliví.
	Ventil přívodu vody je poškozen nebo ucpán.	Vyčistěte ventil přívodu vody, který se nachází v samotném kávovaru, hned u základny, kde zapadá nádržka na vodu.
	Porucha kávovaru.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Únik vody z kávovaru	Ventil přívodu vody je ucpaný.	Vyčistěte ventil přívodu vody, nádržka musí těsně přiléhat a voda bude protékat tam, kam má.
	V kávovaru dochází k vnitřním únikům vody.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Káva přetéká přes držák filtru	Ve filtru je příliš mnoho kávy, což vede k vysokému přetlaku a extrakci kávy na místech, kde by neměla protékat.	Zredukujte množství kávy ve filtru.
	V sestavě, ve které je držák filtru umístěn, se nacházejí zbytky kávy, které neumožňují dobré těsnění a zajištění držáku filtru.	Vyčistěte spodní část sestavy, ke které je připevněn držák filtru.
	Těsnění, které zajišťuje držák filtru v kávovaru je prasklé nebo poškozené.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Nevytéká káva	Káva je namletá na příliš jemný stupeň hrubosti mletí, takže kávová směs je příliš kompaktní po stlačení a neumožňuje výdej vody.	Namelte kávu hruběji.
	Porucha kávovaru.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Nevytéká horká voda	V kávovaru probíhá přehřev, ale zatím nebyla dosažena vhodná teplota.	Počkejte, až bude kávovar připraven.
Nevychází pára	V kávovaru probíhá přehřev, ale zatím nebyla dosažena vhodná teplota.	Počkejte, až bude kávovar připraven.
	Parní tryska je ucpaná.	Pokud dojde k ucpaní parní trysky, je velmi důležité, abyste nesílili vypouštění páry, protože pára, které nebude uvolněna se vrátí do vnitřního systému kávovaru a přetlak může způsobit narušení potrubí. Jakmile zjistíte ucpaní trysky, ponořte ji do odmašťovací kapaliny a pokuste se ji řádně vyčistit. Znovu zkuste vypustit páru.
Na displeji se zobrazuje F3	V nádrži na vodu není voda.	Naplňte nádržku na vodu. Nepřekračujte značku v horní části nádržky na vodu.
Na displeji se zobrazuje E1	Snímač teploty bojleru kávy je poškozen.	Zkontrolujte, zda používáte kávovar při okolní teplotě nižší než 0 °C. Pokud tomu tak není, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Na displeji se zobrazuje E4	Snímač teploty bojleru páry je poškozen.	Zkontrolujte, zda používáte kávovar při okolní teplotě nižší než 0 °C. Pokud tomu tak není, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Na displeji se zobrazuje E5	Snímač teploty parní trysky je poškozen.	Zkontrolujte, zda používáte kávovar při okolní teplotě nižší než 0 °C. Pokud tomu tak není, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Na displeji se zobrazuje E3	Čerpadlo bylo v nepřetržitém provozu déle než 5 minut.	V případě, že některá z trubek se uvolnila nebo zlomila, vypněte kávovar a odpojte jej z elektrické sítě a kontaktujte Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

\*Pokud máte potíže s nalezením příčiny problému, nepokoušejte se kávovar sami rozebírat, ale obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

## 6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Referenční číslo výrobku: EU01\_100654

Výrobek: Baristeo Classic

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50 Hz

Výkon: 2700-3200 W

Rozměry kávovaru: 288x418x430 mm

Systém ohřevu: Thermoblock pro přípravu kávy a bojler 1 l z nerezové oceli pro výdej páry a horké vody.

Tlak v barech: 15 bar, Vibrační čerpadlo

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/ nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku musíte články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

## 8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## TÜRKÇE

### 1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

#### ŞEKİL 1

- A. Fincan ısıtma tepsisi muhafazası
- B. Fincan ısıtma tepsisi
- C. Kahve basınç göstergesi
- D. Sıcak su seçici
- E. Sıcak su borusu
- F. Kahve çekim ünitesi başlığı
- G. Filtre tutucu
- H. Damlatma tepsisi
- I. Su deposu
- J. Dokunmatik ekran:
- K. Buhar seçici
- L. Yanma önleyici lastik
- M. Buhar çubuğu
- N. Buharlama sıcaklık sensörü
- O. Ayak

#### ŞEKİL 2. Display

- 1. Açma/kapama düğmesi
- 2. Sade espresso
- 3. Double espresso
- 4. Manuel çekim
- 5. Ekran (Ekran ve "+" ve "-" düğmeleri)

#### ŞEKİL 3. Kahve makinesi tabanı

#### ŞEKİL 4. Köpürtme

#### NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

### 2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın. İleride taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde

saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.

- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.
- Su tahliyesini kolaylaştırmak için, makinede varsa su deposundaki silikon tapayı çıkarın.
- Tüm çıkarılabilir bileşenleri temizleyin.

**Paket içeriği:**

- Çift filtre tutucu
- Tek filtre
- Çift filtre
- Kahve çekim ünitesi için temizleme fırçası
- İç temizlik için kör filtre
- Kahve Presleyici
- Kahve ölçü kaşığı
- Su çıkış borusu (ø16×ø22mm×1,5m/PVCvPIPE)
- Kıskaç

Düzenli çalışma için minimum gereksinimler:

- Ortam sıcaklığı: 1°C'nin üzerinde, 40°C'nin altında
- Su kalitesi: Lütfen doğal mineral suyu veya filtrelenmiş su kullanın.

### 3. CİHAZIN KULLANIMI

#### 3.1 Düğme paneli

Tuş takımı, aşağıda soldan sağa doğru açıklanan 4 düğmeden oluşur:

Şema. 2

- Açma/kapama düğmesi
- Espresso Tekli (25 saniye varsayılan ekstraksiyon)
- Double Espresso (40 saniye varsayılan ekstraksiyon)
- Manuel çekim (varsayılan olarak 120 saniye çekim süresi)

## TÜRKÇE

### 3.2 Aktive etme ve ilk kullanım

- Atık suyun damlama tepsisinde birikmemesi için tahliye borusunu kullanmak istiyorsanız, önce boruyu döşemelisiniz. Boruyu kablo bağları veya metal bir kelepçe ile düzgün bir şekilde sabitleyin ve damlama tepsisindeki tapayı çıkarmayı unutmayın.

NOT: Bir gün tahliye sisteminden vazgeçmeye karar verirsiniz diye tapayı saklayın.

- Kapağı açın, su deposunu çıkarın ve maksimum su limitini gösteren deponun içindeki üst çizgiye kadar doldurun.

NOT: Kahve makinesini mükemmel durumda tutmak ve kullanım ömrünü uzatmak için, kullanılan suyun doğal mineralli su veya filtrelenmiş su olması çok önemlidir, çünkü bu, boruların içinde kireçli tortuların birikmesini önleyecektir.

- Su deposunu yerine takın ve kapağı kapatın.
- Makineyi elektrige bağladıktan sonra 'Açma/Kapama' düğmesine basın.
- Makine su deposundan su doldurur ve ön ısıtma aşamasına başlar.
- Kahve kazanı ön ısıtma yaparken üç kahve çekim düğmesi dönüşümlü olarak yanıp sönecektir. Bu işlem yaklaşık 2 dakika sürer. Makine açılır açılmaz buhar veya sıcak su kullanmak istiyorsanız, buharlı su ısıtıcısının ısınması için yaklaşık 8 dakika beklemeniz gerekir.

NOT: Makineyi ön ısıtma yapmadan doğrudan da kullanabilirsiniz, ancak kahve veya su sıcaklığı düşük olacaktır.

DİKKAT: Makine çalıştırılırken veya çalışırken ve su deposunda yeterli su yokken, tüm tuş ışıkları aynı anda yanıp söner, ekranda F3 kodu gösterilir ve hiçbir şekilde çalıştırmak mümkün olmaz. Sadece yeterli su eklendiğinde makine tekrar kullanılabilir.

### 3.3 Kahve hazırlama

Espresso ve/veya double Espresso yapmak için aşağıdaki talimatları izleyin:

- İlgili filtrenin takılı olduğu filtre tutucuyu çıkarın, öğütülmüş kahveyi doğru şekilde ve tek veya çift filtre kullanacağınıza bağlı olarak tartarak bir kahve kaşığı ile filtrenin içine dökün.

NOT: Filtreleri değiştirmek için, yerinde olmayan filtreyi kullanın ve çıkarılmasını kolaylaştırmak için filtreyi filtre tutucudaki filtre ile filtre tutucunun çıkıntısı arasında kaldırın. Yeni filtreyi takmak için avucunuzla filtreye biraz baskı uygulayarak doğru şekilde oturmasını sağlayın.



- Kahveyi bir iğne çıkarıcı kullanarak serpiştirin ve ardından kahveyi bir karıştırıcı ile dağıtın ve düzleştirin. Ardından öğütülmüş kahveyi bastırarak çıkarın, kahve ünitesinin contasına zarar vermemek için filtre tutucunun kenarındaki fazla öğütülmüş kahveyi silin.

NOT: Filtrenin kenarında çok fazla öğütülmüş kahve kalırsa, kolayca contanın bozulmasına ve dolayısıyla su sızıntısına neden olur.

- Su musluğunu birkaç saniyelikliğine etkinleştirmek için tekli espresso düğmesine basın; bu, önceki kahvelerin kalıntılarını gidermeye ve aromaların daha iyi çıkarılması için kahve musluğunu önceden ısıtmaya yardımcı olacaktır. Birkaç saniye sonra suyu açmak için düğmeye tekrar basın.
- Makinenin üst kısmını elinizle tutun ve filtre tutucuyu grup başlığının ortasında saat yönünün tersine kilitleyin. Sıkı olmalı.

DİKKAT: Yüksek sıcaklıklara ulaştığından ve yanıklara neden olabileceğinden elinizi kahve difüzörünün üzerine koymayın.

- Fincan(lar)ı kahve musluğunun altına yerleştirin;
- Demleme süresi dolana kadar kahveyi demlemek için Espresso/Çift Espresso/Manuel Çekim düğmesine basın.
- Kahve hazırdır ve makine 3 saniye sonra bekleme moduna döner.

NOT: Kahve hazırlama sırasında herhangi bir zamanda, kahve hazırlamayı durdurmak için tek/çift fincan/manuel düğmesine tekrar basın. Bazen elle çalıştırma gerektirdiğinden, makinenin kullanımının yakından denetlenmesi gereklidir.

- Bitirdikten sonra filtre tutucuyu saat yönünde çevirerek çıkarın, kahve telvesini atın ve filtre tutucuyu temizleyin.

NOT: Çekilmiş kahve artıklarının çekim ünitesinde birikmesini önlemek için, tekli kahve düğmesine basarak biraz su dolaştırmanız ve kahve artıklarını kahve çekim ünitesi için temizleme fırçası aksesuarını kullanarak yıkamanız önerilir. Daha sonra, nemli bir bezle silerek temizlik tamamlanabilir. Su akışını durdurmak için tekli kahve düğmesine tekrar basın.

DİKKAT: Dikkatli olun, çok sıcak olabilir.

### **3.4 İyi bir Espresso kahve nasıl yapılır**

İyi kahve yapma sanatı, dikkatle kontrol edilmesi gereken birçok faktöre dayanır. İyi bir espresso kahve elde etmek için bunların her biri aşağıda açıklanacaktır:

## TÜRKÇE

**Kahve çekirdekleri:**Kahve tüm sürecin ham maddesidir. Kahve nem, ısı, ışık ve oksijenden (hava) uzak, serin ve kuru bir yerde saklanmalıdır. Torbanın paslanmasını önlemek için mümkün olduğunca fazla havayı çıkarmak için tekrar kapatılabilen hava geçirmez torbalar tavsiye edilir. Çift filtre için önerilen miktar 18 ila 20 gram kahve iken, tek filtre için 9 ila 12 gram kahvedir. Bu değerler kahvenin türüne ve kavrulduktan sonra kalan nem oranına bağlıdır,

**Kahve öğütme:** Bu faktör, dikkate alınması gereken en önemli faktörlerden biridir. Öğütücü üzerindeki öğütme seviyesi, öğütülen kahvenin aşağıdaki işlemlerden geçmesini önlemek için ayarlanmalıdır:

**Aşırı ve hızlı yıkama:** Çok iri öğütülmüş kahve, kahvenin çok hızlı yıkanmasına neden olarak filtre tutucudan kreması ve lezzetsiz çok miktarda kahve çıkmasına neden olabilir.

**Aşırı çekim:** Çok ince öğütülmüş kahve, kahvenin çıkarılmasının uzun zaman almasına ve çıkacak kahve miktarının çok az olmasına neden olabilir.

**NOT:** İyi bir hassas öğütücüde taze çekilmiş kahve kullanılması şiddetle tavsiye edilir. Endüstriyel olarak öğütülmüş kahvelerin kullanımı, öğütülmüş çekirdeklerin boyutu nedeniyle aşırı ve hızlı demlenmeye neden olabilir.

**Çekim basıncı:** Bu faktör, kullanılan öğütme derecesi ile yakından bağlantılıdır. Kahve ekstraksiyonu sırasında basıncın 9 ila 10 bar arasında olması tavsiye edilir. Çok kaba kahve öğütücüler çok düşük basınçlara, çok ince kahve öğütücüler ise çok yüksek basınçlara neden olur.

**Presleme:** Çekilmiş kahve filtre tutucunun içindeyken, bir iğne çıkarıcı ile dağıtılmalı ve bir kahve dağıtıcısı ile düzleştirilmelidir. Daha sonra uygun çapta bir baskı makinesi ile bastırın. Bu önemli bir adımdır çünkü iyi bir çekim elde edilmesine büyük ölçüde yardımcı olacaktır. Düşük kuvvetle presleme düşük basınçlara ve kahvenin çok hızlı çekilmesine neden olabilirken, yüksek kuvvetle presleme yüksek basınçlara ve aşırı çekime neden olabilir. Kahveyi hafifçe bastırın.

**Çekim oranı:** Çekim oranı, kullanılan kahvenin fincandaki sıvı kahveye oranı olarak açıklanmaktadır. Şu anda en yaygın kullanılan çekim oranları 1:1, 1:2 ve 1:3'tür. Başka bir deyişle, bir ölçek öğütülmüş kahve için, bir fincanda aynı şeyi bulmalıyız. sıvı kahve miktarını sırasıyla iki veya üç katına çıkarın.

1:1 çekim oranlarıyla çok daha yoğun ve konsantre kahveler elde ederiz, daha uzun kavurma süresine sahip oldukça gelişmiş kahveler için önerilir.

Daha az gelişmiş özel kahveler için önerilen 1:2 çekim oranları ile daha stabil ve dengeli kahveler elde ederiz.

1:3 çekim oranları ile daha seyreltilmiş ve daha az yoğun kahveler elde ederiz, daha hafif kavrulmuş belirli kahveler için önerilir.

**Çekim süresi:**Çekim süresi çok önemlidir çünkü nihai sonucu belirleyecek ve yukarıdaki tüm

faktörlerin doğru ayarlanıp ayarlanmadığını bize söyleyecektir. Çıkarma süreleri 25 ila 35 saniye olarak ayarlanmalıdır. Çıkarma süreleri 25 ila 35 saniye olarak ayarlanmalıdır.

NOT: Hem öğütülmüş kahvenin hem de çekilmiş kahvenin zamanını ve ağırlığını ölçmek için hassas bir kahve tartısı kullanılması önerilir.

**Çekim sıcaklığı:** 90 ila 94°C ekstraksiyon sıcaklığı tavsiye edilir.

NOT: Her öğütülmüş kahve türü için kahve makineniz, öğütme seviyesi ve presleme gücü arasında doğru dengeyi bulmanız gerekecektir. Bu nedenle, yukarıda belirtilen faktörler arasındaki dengeyi bulana kadar her bir kahve türüyle birkaç espresso hazırlamak zorunda kalmanız normaldir.

**Temizlik:** Her kullanımdan sonra, kahve difüzörü önceki bölümde açıklandığı gibi sıcak su ve temizleme fırçası ile temizlenmelidir. Suyun çekim ünitesinden dışarı akması için kolu yukarı doğru çekin ve bu arada çekim ünitesinin temizleme fırçasıyla fırçalayın.

**DİKKAT:** Elinizi yakmamak için çok dikkatli olun, su yüksek sıcaklıkta çıkar.

**Kireç çözme:** Cihazda kireç tortularının birikmesi, çıkış basıncının artmasına ve kahve ekstraksiyonu için çıkan su miktarının azalmasına neden olarak cihazın arızalanmasına yol açabilir.

### **3,5 İyi bir Cappuccino nasıl yapılır**

- Önce espressoyu istediğiniz cappuccino boyutuna yetecek büyüklükte bir fincanla hazırlayın. "Kahve hazırlama" altındaki talimatları izleyin.
- Buzdolabından taze ve soğuk (4°C-7°C) tam yağlı süt kullanın ve sütün 1/3'ünü paslanmaz çelik köpürtme kabına dökün,

NOT: Paslanmaz çelik bir kap kullanın ve köpürtme işleminden sonra sütün hacmi artacağı için kabin çapı 70 ± 5 mm'den az olmamalıdır.

- Kremli köpüklü süt üretmek için "Köpürtücü kullanarak süt köpürtme" bölümünü izleyin.
- İsteddiğiniz süt köpüğü ve doğru süt sıcaklığına ulaştığınızda fincanı çıkarın, ardından buhar çalıştırma kolunu kapatın, buhar duracaktır, köpürtülmüş sütü hazırlanan espressoya dökün, artık cappuccino hazır.

### **3.6 Köpürtücü kullanarak süt köpürtme**

- Köpürtücü, çok daha kremalı bir süt elde etmek için sütü köpürtmek için kullanılır.

## TÜRKÇE

NOT: En iyi sonuç için her zaman soğuk tam yağlı süt kullanın.

- Soğuk sütü paslanmaz çelik bir bardağa yarısına kadar dökün.

NOT: Kabin çapı  $70 \pm 5$  mm'den az olmamalıdır.

- Seçiciyi sola çevirip bırakarak buharlaştırıcıyı etkinleştirin. Bir klik sesi duyacaksınız ve buhar çıkmaya başlayacak. Eğer çıkmazsa, buhar kazanı yeterince sıcak değildir. Birkaç dakika bekleyin ve tekrar deneyin. Seçiciyi tekrar sola çevirerek buharlaştırıcıyı kapatın.
- Buharlaştırıcıyı şekil 4'te gösterildiği gibi kabin içine yerleştirin. Köpürtücünün başlığı sütün birkaç santimetre içine yerleştirilmelidir.

NOT: Buharlı ısıtıcıda kalan suyu boşaltmak için işleme başlamadan önce bir miktar buhar çıkarın.

- Başlık sütün içindeyken, buharı açmak ve kapatmak için buhar seçiciyi etkinleştirin. Köpüklü ve kremli bir süt elde etmek için, fincanın içinde bir girdap oluştuğunu ve buharın gıcırtı sesi çıkarmadığını gözlemlemelisiniz.

NOT: Bazı özelliklerin kaybını önlemek için 60-65°C'den fazla olmaması gereken süt sıcaklığının kontrol edilmesi şiddetle tavsiye edilir.

- İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında kapatmak için buhar seçiciyi tekrar çalıştırın. Bu kahve makinesi modelinde, sütün sıcaklığını algılayan bir sıcaklık sensörü vardır. Ayarlanan sıcaklığa (varsayılan olarak 60 °C) ulaştığında, buharlaştırıcı kendiliğinden duracaktır. Bu limit sıcaklık ayarlanabilir. Lütfen «Zaman ve sıcaklık ayarları» bölümünün 4. maddesine bakın.

NOT: Sütte kireç oluşmasını önlemek için kullanımdan hemen sonra buhar başlığını temizleyin. Köpürtücüyü nemli bir bezle silin ve köpürtücünün içinde kalmış olabilecek sütü çıkarmak için tekrar buhar verin.

### 3.7 Sıcak su

- 1) Sıcak su seçicisini sola çevirin, bir klik sesi duyacaksınız ve sıcak su borusundan sıcak su gelecektir.
- 2) Sıcak su süresi varsayılan olarak 5 saniyedir. Sıcak su süresi 3 ila 30 saniye aralığında modüle edilebilir.

NOT: Sıcak su hazırlamayı bitirdiğinizde, yanmayı önlemek için hemen sıcak su borusuna dokunmayın.

### 3.8 Dahili parametrelerin ayarlama

#### Kahve çekim süresi

Bekleme modunda, kahve düğmelerinden birini bir veya iki fincan için basılı tutun ve 3 saniye sonra demleme başlığından su çıkacaktır. Düğmeye basmaya devam ederken kahvenin demlenmesini bekleyin. Hazırlığı bitirmek istediğinizde düğmeyi bırakın ve su akışı duracaktır. Zaman ayarı, düğmeye bastığınız süre boyunca otomatik olarak kaydedilir.

NOT: Ayar 10 saniyeden az olduğunda, makine varsayılan olarak 10 saniye değerini alır ve bekleme moduna döner. Zaman ayar aralığı: 10 ila 120 saniye arasında Espresso/Çift Espresso süresi.

NOT: Kahve süresini ayarlarken, filtre tutucuyu yeterli miktarda öğütülmüş kahve ile doldurmanız önerilir (standart olarak 25 saniyede 30 ila 35 ml kahve üretilir), daha doğru bir süre elde edersiniz.

#### Ön demleme süresi

Bekleme modunda, "PXX" ibaresini göstermek için ekrandaki "-" tuşunu basılı tutarak infüzyon öncesi kurulum durumuna girin.

Değeri artırmak için "+" düğmesine, azaltmak için "-" düğmesine basın. Ön demleme süresi ayarı tamamlandığında, ön demleme süresi otomatik olarak kaydedilir ve bekleme moduna döner. (Ayar aralığı 0 ile 30 saniye arasındadır, varsayılan değer 2 saniyedir).

NOT: Ekranın alt kısmında + ve - düğmelerini bulacaksınız.

#### Sıcak su süresi

Bekleme modunda, sıcak su çıkış süresini ayarlamak için sıcak su seçicisini 5 saniye boyunca sola çevirin. Seçiciyi bırakmadan suyun akmasına izin verin ve istediğinizde bırakın. Sıcak su çekme süresi, seçici çevrilmiş halde bırakılan süreye ayarlanacaktır (Ayar aralığı 3 ila 30 saniye arasındadır, varsayılan değer 5 saniyedir).

#### Buharlaşan sıvının maksimum sıcaklığı

Bekleme modunda, ekrandaki "+" işaretini 3 saniye boyunca basılı tutun. Daha sonra buharlaşan sıvının maksimum sıcaklığı için ayarı girmiş olacaksınız. Sıcaklığı istediğiniz dereceye ayarlamak için "+" veya "-" tuşuna basın ve başka bir tuşa basmayın. Sıcaklık kaydedilecek ve süt ayarlanan sıcaklığa ulaştığında köpürtücü her kullanımda duracaktır. (Ayar aralığı 45 °C ila 90 °C, varsayılan değer 60 °C'dir).

## TÜRKÇE

### Eco fonksiyon

Makine yaklaşık 28 dakika boyunca herhangi bir işlem yapmadan ECO moduna girecektir. Ekranda "ECO" görüntülenecektir. Etkinleştirmek için herhangi bir düğmeye basın. Makine ECO moduna geçtiğinde, ekranda ECO gösterilecektir (tüm güç kesilecektir). Önceki adımlarda açıklandığı gibi makine çalışmaya hazır olana kadar SET tuşuna tekrar basın.

### Varsayılan ayarları geri yükle

Makine açıkken Espresso düğmesini ve Double Espresso düğmesini aynı anda basılı tutun. Her iki düğmedeki ışıklar aynı anda yanıp söndüğünde elinizi bırakın. Üç kez yanıp söndükten sonra, fabrika ön ayarlı zaman ve sıcaklıklar sıfırlanmış olacaktır.

- Espresso: 25 saniye
- Espresso: 40 saniye
- Manuel kahve: 120 saniye
- Sıcak su: 5 saniye
- Buharlı ısıtıcı sıcaklığı: 60 °C
- Ön demleme süresi: 2 saniye

### 3.9 Kahve makinesini kapatma

NOT: depodaki suyun donmasını ve deponun çatlamasına neden olmasını önlemek için, ortam sıcaklığının donma noktasının altında olduğu yerlerde kahve makinesini kullanırken, kahve makinesini kapatmadan önce aşağıdaki antifriz adımları uygulanmalıdır. Makine uzun süre kullanılmıyacaksa bu tavsiye edilir.

- 1) Makine herhangi bir zamanda "Açma/Kapama" düğmesine basılarak kapatılabilir.
- 2) Elektrik bağlantısını kesin.
- 3) Soğumaya bırakın.

Şema. 3

- 4) Atık suyu boşaltın. Bunu yapmak için, makinenin altındaki tahliye vanasını bir anahtarla sökün. Su akmaya başlayacaktır.

NOT: Boşaltma sırasında makineyi yan veya baş aşağı yerleştirmeyin. Gelecekteki sızıntıları önlemek için boşaltma işleminden sonra tahliye vanasını sıkmayı unutmayın.

DİKKAT: Bunu her zaman makine soğuduktan sonra yapın.

## 3.10 Gösterge ışıkları

Açma / kapatma	Sade espresso	Duble espresso	Espresso Kılavuzu	Dokunmatik ekran:	Kahve durumu
💡	💡	💡	💡	💡	Açmak
●	●	●	●	●	Kullanıma hazır
●	★	★	★	★	Kahve için ön ısıtma
●	●	●	●	★	kahve için ön ısıtma tamamlandı - Kullanıma hazır
●	●	●	●	●	Buhar için önceden ısıtılmış
●	●	●	●	★	Buhar için ön ısıtma tamamlandı - Kullanıma hazır
●	●	○	○	●	Basit espresso yapımı
●	○	●	○	●	Duble espresso yapımı
●	○	○	●	●	Manuel Espresso Yapımı
●	●	●	●	●	Buhar yapma
●	●	●	●	●	Sıcak su hazırlama
✨	✨	✨	✨	✨	Depoda su eksikliği (F3)

○: Kapalı simgesi : ● Açık simgesi : 💡 Açık simgesi 1s

★: Yanıp sönen simge ✨: Hızlı yanıp sönen simge

## 4. TEMİZLİK VE BAKIM

Makinenin hızlı temizliğini talimatlara göre gerçekleştirin.

- Makine kapatılmalı ve soğutulmalıdır;
- Aşındırıcı süngerler, alkol veya çözücüler kullanmayın. Makineyi suya daldırmayın.
- Her kullanımdan sonra kahve ağzını ve ekstraksiyon ünitesini profesyonel bir fırça ile temizleyin.
- Filtre tutucuyu tutucudan çıkarın, içindeki kahve telvesini çıkarın ve ardından temizleyin.
- Tüm çıkarılabilir aksesuarları suda temizleyin ve iyice kurulaşın.

## TÜRKÇE

- Köpürtücüyü nemli bir bezle temizleyin ve sütü köpürtmek için her kullanımdan sonra buharı yeniden dağıtın.

### 4.1 Kahve makinesinin kirecini çözme

Makine uzun süre kullanıldıktan sonra kireç tortuları biriktirecektir. Makinenin normal kullanımını sağlamak için her 2 ayda bir kireçten arındırılması gerekir.

- Su deposundan su giriş modunu yukarıda açıklandığı gibi değiştirin. Filtre tutucuya çift filtreyi takın ve ardından döngünün yarısında tek filtreyle değiştirin.
- Su ve kireç çözücüyü MAX çizgisine kadar depoya dökün, kireç çözücünün üzerinde belirtilen su ve kireç çözücü oranını takip edin. Bu kireç çözme işlemini gerçekleştirmek için önerilen ürünleri kullanın.
- Aşağıdaki işlemi takip etmek için makineyi açın:
  - 20 duble kahve yapın
  - Her seferinde birkaç saniye olmak üzere 10 kez buhar çekin.
  - Her seferinde birkaç saniye olmak üzere 10 kez sıcak su çekin.

NOT: Bu işlem sırasında makine su isterse, su deposunu tekrar doldurun.

- Bu işlemden sonra makineyi kapatın. Makine soğuduktan sonra, su tahliye vanasını açın ve suyu boşaltın.
- Su deposunu doğal veya filtrelenmiş mineral suyu ile doldurun; makineyi açın ve bu işlemi tekrarlayın:
  - 20 duble kahve yapın
  - Her seferinde birkaç saniye olmak üzere 10 kez buhar çekin.
  - Her seferinde birkaç saniye olmak üzere 10 kez sıcak su çekin.
  - Makineyi kapatın. Makine soğuduktan sonra, su tahliye vanasını açın ve suyu boşaltın.
  - Temizlik tamamlandı. Buhar ve sıcak su çubuklarının filtre tutucuları, filtreleri ve başlıları gibi aksesuarları temizleyin.

Artık makineyi normal kullanım için doğal veya filtrelenmiş maden suyu ile doldurabilirsiniz.

NOT: Temiz su ile yapılan 2. temizlikten sonra hala kullanılan yumuşatıcıya yabancı kokular fark ederseniz, temiz su ile bir temizlik daha yapın.

### 4.2 Kör filtre

- Kör filtre aksesuarı, kahve musluğunun iç temizliği için kullanılır. Bunu yapmak için, çift filtreyi filtre tutucuya yerleştirin ve düz tarafı filtre deliklerinin üzerine gelecek şekilde filtre tutucunun üstüne yerleştirin. İçine biraz temizlik tozu koyun ve filtre tutucuyu kahve



makinesine yerleştirin.

- Birkaç kahve yapın ve 5 saniye sonra bunun ekstraksiyonunu kesin, basıncın nasıl çok arttığını göreceksiniz. Ardından filtre tutucuyu ve kör filtreyi çıkarın ve su ve nemli bir bezle temizleyin.

## 5. SORUN GİDERME

Kahve makinesinde sorun giderme:

PROBLEM	SEBEP	ÇÖZÜM
Kahve makinesi su pompalamıyor	Su deposunda yeterince su yok	Su deposunu doldurun. Başlangıçta pompanın her iki depoyu da doldurması biraz zaman alabilir. Sabırlı olun
	Su giriş vanası kırık veya tıkalı.	Kahve makinesinin üzerinde, su deposunun aşağıya indiği yerde bulunan su giriş vanasını temizleyin.
	Makine arızası	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Makine dışında su sızıntıları	Su vanası tıkalı	Su vanasını temizleyin, depo tam oturacak ve su olması gereken yere akacaktır.
	Kahve makinesinde dahili su sızıntıları var.	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin

## TÜRKÇE

Filtre tutucusundan kahve taşıyor	Filtrede çok fazla kahve var, bu da yüksek aşırı basınca ve kahvenin olmaması gereken yerde çekilmesine neden oluyor.	Filtredeki kahve miktarını azaltın
	Filtre tutucunun yerleştirildiği yapıda, filtre tutucunun iyi bir sızdırmazlığına ve izolasyonuna izin vermeyen kahve kalıntıları vardır.	Filtre tutucunun bağlı olduğu yapının alt kısmını temizleyin.
	Kahve makinesindeki filtre tutucuyu kapatan conta kırık veya arızalı.	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Kahve çıkmıyor	Kahve çok ince bir seviyede öğütülür, böylece kapsül preslendikten sonra çok sıkışık olur ve suyun geçmesine izin vermez.	Daha iri öğütülmüş kahve kullanın
	Makine arızası	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Sıcak su çıkmıyor	Makine ön ısıtma yapıyor ve doğru sıcaklığa ulaşmadı.	Makine hazır olana kadar bekleyin

	Makine ön ısıtma yapıyor ve doğru sıcaklığa ulaşmadı.	Makine hazır olana kadar bekleyin
Buhar çıkmıyor	Buhar başlığı tıkalı	Bu durum başınıza geldiğinde, buharı çıkarmakta ısrar etmemeniz çok önemlidir, çünkü çıkmayan buhar makinenin içine geri dönecek ve aşırı basınç bir borunun yerinden çıkmasına neden olabilecektir. Başlık tıkanıklığını tespit eder etmez, başlığı yağ giderici sıvıya daldırarak düzgün bir şekilde temizlemeye çalışın. Buhar çıkışını yeniden test edin
Ekranında F3 görüntülenir	Su deposunda yeterince su yok	Su deposunu doldurun. Üstteki çizgiyi aşmayın.
Ekranında E1 görüntülenir	Kahve kazanının sıcaklık sensörü arızalı.	Makineyi 0 °C'nin altındaki bir ortam sıcaklığında kullanıp kullanmadığınızı kontrol edin. Eğer aksi bir durum söz konusu ise, lütfen Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.
Ekranında E4 görüntülenir	Buhar kazanı sıcaklık sensörü arızalı.	Makineyi 0 °C'nin altındaki bir ortam sıcaklığında kullanıp kullanmadığınızı kontrol edin. Eğer aksi bir durum söz konusu ise, lütfen Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.
Ekranında E5 görüntülenir	Buharlaştırıcının sıcaklık sensörü arızalı.	Makineyi 0 °C'nin altındaki bir ortam sıcaklığında kullanıp kullanmadığınızı kontrol edin. Eğer aksi bir durum söz konusu ise, lütfen Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.
Ekranında E3 görüntülenir	Pompa tek seferde 5 dakikadan uzun süredir kullanılıyor.	Makineyi kapatın ve fişini çekin, gevşek veya kırık bir boru olması durumunda Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.

## TÜRKÇE

\*Sorunun nedenini bulmakta zorlanıyorsanız, kahve makinesini kendiniz sökmeye çalışmayın, lütfen Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.

## 6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı A01\_EU01\_100654

Ürün: Baristeo Classic

Voltaj: 220-240 V

Frekans: 50 Hz

Güç: 2700 - 3200 W

Kahve makinesinin boyutu: 288 \* 418 \* 430 mm

Isıtma sistemi: Kahve için termoblok ve buhar ve sıcak su için 1 L paslanmaz çelik kazan.

Basınç barları: 15 bar, Titreşimli pompa

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.  
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

## 7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğini ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir.

Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

## 8. GARANTİ VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketicie karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

## 9. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

### 1. PECES I COMPONENTS

FIGURA 1

- A. Tancament de la safata d'escalfament de tasses
- B. Superfície escalfa tasses de la cafetera
- C. Manòmetre de pressió de cafè
- D. Selector d'aigua calenta
- E. Tub de sortida daigua calenta
- F. Capçal del grup d'extracció de cafè
- G. Portafiltre
- H. Safata de degoteig
- I. Dipòsit d'aigua
- J. Pantalla tàctil
- K. Selector de vapor
- L. Goma anticremadures
- M. Tub de vapor
- N. Sonda de temperatura del vaporitzador
- O. Pata

FIGURA 2. Pantalla

- 1. Botó d'encès/apagat
- 2. Exprés Simple
- 3. Exprés Doble
- 4. Dispensació manual
- 5. Display (Pantalla i icones "+" i "-")

FIGURA 3. Base de la cafetera

FIGURA 4. Escumat

#### NOTA:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

### 2. ABANS DE L'ÚS

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i tot el material d'embalatge. Podeu conservar la caixa original i

altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu llençar l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.

- Assegureu-vos que totes les peces i els components estiguin inclosos i en bon estat. Si faltés alguna peça o no estigués en bon estat, contacteu amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec immediatament.
- Retireu el tap de silicona del dipòsit d'aigua en cas que la cafetera el contingui per facilitar la sortida de l'aigua.
- Netegeu tots els components desmuntables.

#### **Contingut de la caixa:**

- Portafiltre doble
- Filtre simple
- Filtre doble
- Raspall de neteja
- Filtre cec per a neteja interna
- Prensador de cafè
- Cullera dosificadora de cafè
- Tub de sortida daigua ( $\varnothing 16 \times \varnothing 22 \text{mm} \times 1.5 \text{m}$ /PVCpipe)
- Abraçadora

Requeriments mínims per a funcionament correcte:

- Temperatura ambient: Per sobre de 1°C, per sota de 40°C
- Qualitat de l'aigua: Si us plau, utilitzeu aigua mineral natural o aigua filtrada.

## **3. FUNCIONAMENT**

### **3.1 Botons**

La cafetera compta amb 4 botons. Tot seguit s'expliquen d'esquerra a dreta:

Figura 2

- Botó d'encès/apagat
- Cafè Exprés Simple (25 segons d'extracció per defecte)
- Cafè Exprés Doble (40 segons d'extracció per defecte)
- Dispensació manual (120 segons d'extracció per defecte)

### 3.2 Posada en marxa i primer ús

- Si voleu fer servir el tub de desguàs perquè l'aigua residual no s'acumuli a la safata recollidor de gotes, primer heu de col·locar el tub. Agafeu el tub com cal amb brides o una abraçadora metàl·lica i no us oblideu de retirar el tap de la safata recolligotes.

NOTA: Deseu el tap per si algun dia decideix prescindir del sistema de desguàs.

- Obriu la tapa, traieu el dipòsit d'aigua i ompliu-lo fins a la línia superior de l'interior del dipòsit que marca el límit màxim d'aigua.

NOTA: És molt important per mantenir la cafetera en perfectes condicions i allargar la vida útil que l'aigua utilitzada sigui aigua mineral natural o filtrada, això evitarà l'acumulació de sediments calcaris a l'interior de les canonades.

- Torneu a col·locar el dipòsit d'aigua i tanqueu la tapa.
- Premeu el botó "Encès/Apagat" després de connectar la cafetera a la xarxa elèctrica.
- La cafetera s'omplirà amb l'aigua del dipòsit i començarà la fase d'escalfament.
- Els tres botons per a dispensació del cafè parpellejaran alternativament quan la caldera de cafè es preescalfi. Aquest procés triga uns 2 minuts. Si voleu utilitzar vapor o aigua calenta només s'encengui la cafetera, haureu d'esperar uns 8 minuts perquè el calderí de vapor s'escalfi.

NOTA: també podeu utilitzar la cafetera directament sense preescalfar, però la temperatura del cafè o de l'aigua serà baixa.

ATENCIÓ: Quan no hi hagi prou aigua al dipòsit d'aigua, tots els llums parpellejaran alhora, al display es mostrarà el codi F3 i no es podrà utilitzar la cafetera. Només quan s'afegeixi l'aigua suficient podrà tornar a utilitzar la cafetera.

### 3.3 Preparar cafè

Per fer un Cafè Exprés i/o un Cafè Exprés Doble, seguiu les instruccions següents:

- Traieu el portafiltre amb el seu respectiu filtre instal·lat, aboqueu el cafè mòlt correctament i pesat depenent de si voleu utilitzar el filtre simple o el doble, en el propi filtre amb una cullera per a cafè.

NOTA: Per intercanviar els filtres ajudeu-vos del filtre que no està posat i feu palanca entre el filtre posat al portafiltres i el sortint d'aquest últim per facilitar-ne l'extracció. Quan col·loqueu el nou filtre genereu una mica de pressió amb el seu palmell perquè encaixi correctament.



- Distribuiu el cafè mitjançant una cullera i després distribuïu-lo amb un distribuïdor de cafè. A continuació, premeu el cafè mòlt i netegeu el sobrant de la vora del portafiltre per evitar danyar l'anell de segellat del del grup de cafè.

NOTA: Si queda massa cafè mòlt a la vora del filtre, podrà causar fàcilment un mal segellat i, amb això, fuites d'aigua.

- Premeu el botó espresso simple per activar la sortida daigua durant uns segons, això ajudarà a eliminar restes de preparacions de cafè anteriors i a preescalfar la sortida de cafè per a una millor extracció de les aromes. Per desactivar la sortida de l'aigua, torneu a prémer el botó.
- Agafeu la part superior de la màquina amb la mà i bloquegeu el portafiltre girant-lo en el sentit contrari a les agulles del rellotge. El portafiltre ha de quedar ajustat.

ATENCIÓ: No col·loqueu la mà damunt del difusor de cafè, ja que aquest arriba a altes temperatures i podria produir cremades.

- Col·loqueu la tassa/les tasses sota la sortida de cafè.
- Premeu el botó Espresso/Espresso doble/Dispensació manual per preparar el cafè fins que transcorri el temps de preparació.
- Quan el cafè estigui llest, la cafetera tornarà al mode d'espera transcorreguts 3 s.

NOTA: Per aturar la dispensació de cafè premi novament el botó d'Exprés individual/doble/manual. És necessari supervisar de prop l'ús de la màquina, ja que de vegades necessita ser operada manualment.

- Per retirar el portafiltre gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge, rebutgeu el pòsit de cafè i netegeu el portafiltre.

NOTA: Per evitar l'acumulació de restes de cafè mòlt al grup d'extracció, es recomana prémer el botó de cafè simple perquè circuli una mica d'aigua i s'arrosseguin les cares de cafè. Ajudeu-vos de l'accessori raspall de neteja per netejar el grup d'extracció de cafè. Després, es pot complementar la neteja passant un drap humit. Per aturar la sortida daigua torneu a prémer el botó de cafè simple.

ATENCIÓ: Aneu amb compte, potser la zona estigui molt calenta.

### 3.4 Com fer un bon cafè Exprés

L'art de preparar un bon cafè es basa en molts factors que cal controlar molt detalladament. A continuació, s'explicarà cadascun d'ells per obtenir un bon cafè exprés:

**Cafè en gra:** El cafè és la matèria primera de tot aquest procés. El cafè s'ha de guardar en un lloc sec i fresc lluny de la humitat, la calor, la llum i l'oxigen (aire). Es recomanen sacs hermètics que es puguin tancar de nou eliminant així tot l'aire possible per evitar-ne l'oxidació.

La quantitat recomanada per al filtre doble és de 18 a 20 grams de cafè, mentre que per al filtre simple és de 9 a 12 grams de cafè. Aquests valors depenen del tipus de cafè i la seva humitat restant al torrat del cafè.

**Mòlta de cafè:** Aquest factor és un dels més importants a tenir en compte. S'ha d'ajustar el nivell de mòlta al molinet de cafè per evitar que el cafè mòlt pateixi els processos següents: Rentat excessiu i ràpid: Un mòlt del cafè molt gruixut farà que el cafè es renti molt ràpid, això provocarà que pel portafiltres surti una gran quantitat de cafè sense crema i sense sabor. Sobreextracció: Un mòlt de cafè molt fi pot provocar que el cafè trigui molt a extreure's, a més la quantitat de cafè que sortirà serà molt petita.

NOTA: Es recomana encaridament l'ús de cafè acabat de moldre en un molinet de bona precisió. L'ús de cafès mòlts comercials pot provocar rentats excessius i ràpids a causa de la mida del gra mòlt.

**Pressió extracció:** Aquest factor va molt lligat al grau de mòlta utilitzat. Es recomana que durant l'extracció del cafè la pressió sigui entre 9 i 10 bars. Un cafè mòlt massa gruixut provoca pressions molt baixes i un cafè massa fi provoca pressions molt altes.

**Premsat:** Quan el cafè mòlt estigui al portafiltres s'ha de distribuir amb una cullera i anivellar amb un distribuïdor de cafè. Després premeu amb un premsador d'adequat diàmetre. Aquest és un pas important, ja que ajudarà molt a generar una bona extracció. Un premsat usant poca força pot provocar pressions baixes i una extracció molt ràpida del cafè, mentre que un premsat amb molta força pot provocar pressions altes i una sobreextracció. Penseu lleugerament el cafè.

**Ràtio d'extracció:** La ràtio d'extracció s'explica com la proporció de cafè utilitzat davant del cafè líquid que trobem a la tassa. Actualment les ràtios d'extracció més utilitzades són 1:1, 1:2 i 1:3. És a dir, a una part de cafè mòlt, en tassa ens hauríem de trobar la mateixa, el doble o el triple de cafè líquid respectivament.

Amb ràtios d'extracció de 1:1 obtenim cafès molt més intensos i concentrats, recomanat per a cafè d'alt desenvolupament i amb més temps de torrat.

Amb ràtios d'extracció de 1:2 obtenim cafès més estables i equilibrats, recomanats per a cafè

d'especialitat de menys desenvolupament.

Amb ràtios d'extracció de 1:3 obtenim cafès més diluïts i menys intensos, recomanats per a certs cafès de torrats més lleugers.

**Temps d'extracció:** El temps d'extracció és molt important ja que marcarà el resultat final i ens dirà si tots els factors comentats anteriorment s'han ajustat correctament. Els temps d'extracció s'han d'ajustar a uns valors de 25 a 35 segons.

NOTA: Es recomana l'ús d'una bàscula de precisió per cafè on mesurar el temps i el pes tant del cafè mòlt com el cafè ja extret.

**Temperatura d'extracció:** Es recomana una temperatura d'extracció de 90 a 94°C.

NOTA: Per a cada tipus de cafè mòlt haureu de trobar l'equilibri entre la cafetera, el nivell de mòlta i la força amb què premseu el café. Per això és normal si amb cada tipus de cafè ha de preparar diversos espressos fins a trobar l'equilibri entre els factors esmentats anteriorment.

**Neteja:** Després de cada ús, el difusor de cafè s'ha de netejar amb aigua calenta i el raspall de neteja, tal com s'ha comentat a l'apartat anterior. Tireu de la palanca cap amunt perquè surti aigua pel grup d'extracció i, mentrestant, fregueu amb el raspall de neteja del grup extractor.

ATENCIÓ: Tingueu molta cura de no cremar-vos la mà, ja que l'aigua surt a gran temperatura.

**Descalcificació:** L'acumulació de sediments calcaris al dispositiu pot provocar un augment de la pressió de sortida i una reducció de la quantitat d'aigua que surt per a l'extracció del café. Això provoca un mal funcionament del dispositiu.

### 3.5 Com fer un bon café Caputxino

- Prepareu primer el café exprés amb una tassa suficientment gran, segons la mida de caputxino desitjat. Seguiu les instruccions del punt "Preparar café".
- Utilitzeu llet sencera, fresca i freda del frigorífic (4 °C-7 °C), i aboqueu 1/3 de llet a la tassa d'escumat d'acer inoxidable,

NOTA: Feu servir una tassa d'acer inoxidable. El diàmetre de la tassa no ha de ser inferior a 70 ± 5 mm, ja que el volum de la llet augmentarà després d'escumar.

- Seguiu l'apartat "Espumar llet usant el vaporitzador" per generar una llet escumada i cremosa.
- Traieu la tassa quan hagi assolit l'escuma de llet desitjada i la temperatura adequada de la mateixa, desactiveu el vapor i aboqueu la llet escumada a l'espresso preparat, ara el cappuccino està llest.

### 3.6 Escumar llet usant el vaporitzador

- El vaporitzador es fa servir per escumar la llet i obtenir una llet molt més cremosa.

NOTA: Utilitzeu sempre llet sencera i freda per obtenir els millors resultats.

- Aboqui llet freda dins una tassa d'acer inoxidable fins a la meitat de la tassa.

NOTA: El diàmetre de la tassa no ha de ser inferior a  $70 \pm 5$  mm.

- Activeu el vaporitzador girant cap a l'esquerra el seu selector i deixant-lo anar. Escoltarà un clic i sortirà vapor. En cas que aquest no surti, és perquè el calderí de vapor no està prou calent. Espereu uns minuts i torneu a provar. Apagueu el vaporitzador tornant a girar el selector cap a l'esquerra.
- Introduïu el vaporitzador a l'interior de la tassa, tal com s'indica a la figura 4. Heu de col·locar la boca del vaporitzador uns centímetres per sota de la llet.

NOTA: Extraieu una mica de vapor abans de començar el procés per extreure tota l'aigua líquida que pugui tenir el vaporitzador.

- Amb el filtre dins de la llet, activeu el selector de vapor per encendre i treure el vapor. Per obtenir una llet escumada cremosa cal observar que es forma un remolí a l'interior de la tassa i el vaporitzat no fa un soroll grinyolant.

NOTA: És molt aconsellable controlar la temperatura de la llet, ja que no hauria d'arribar a més de  $60-65$  °C per evitar la pèrdua de certes propietats.

- Torneu a accionar el selector de vapor per apagar-lo quan arribeu a la temperatura desitjada. En el cas d'aquest model de cafetera, compta amb un sensor de temperatura que detecta la temperatura a què està la llet. Quan aquesta arribi a la temperatura programada ( $60$  °C per defecte), el vaporitzador s'aturarà sol. Aquesta temperatura límit es pot ajustar. Vegeu el punt 4 de l'apartat "Ajustaments de temps i temperatura".

NOTA: Netegeu el broquet de vapor immediatament després d'usar-lo, per evitar que es formin incrustacions a la llet. Passeu un drap humit pel vaporitzador i torneu a dispensar vapor per eliminar qualsevol resta de llet que pugui haver quedat dins del vaporitzador.

### 3.7 Aigua calenta

- 1) Gireu el selector d'aigua calenta cap a l'esquerra, escoltareu un clic i sortirà aigua calenta del tub.

2) El temps d'aigua calenta és de 5 segons per defecte. El temps daigua calenta es pot modular en un rang de 3 a 30 segons.

NOTA: Quan la cafetera acabi de dispensar aigua calenta, no toqueu el tub d'aigua calenta immediatament per evitar cremades.

### **3.8 Ajust dels paràmetres interns**

#### **Temps d'extracció del cafè**

En el mode despera, mantingueu pressionat un dels botons de cafè per a una o dues tasses i laigua sortirà després de 3 segons. Sense deixar de prémer el botó, espereu que el cafè es prepari. Quan vulgueu que finalitzi la dispensació, deixeu anar el botó i s'aturarà. La configuració de temps es desa automàticament com el temps que ha estat prement el botó.

NOTA: Quan la configuració és inferior a 10 segons, la màquina estableix per defecte 10 segons i torna al mode d'espera. Rang d'ajust de temps: temps per a Espresso/Espresso doble de 10 a 120 segons.

NOTA: En configurar el temps del cafè es recomana omplir el portafiltre amb una quantitat adequada de cafè mòlt (es produeixen de 30 a 35 ml de cafè en 25 segons com a estàndard), aconseguirà un temps més precís.

#### **Temps de preinfusió**

En el mode d'espera, mantingueu premut "-" a la pantalla per mostrar "PXX" entrant a l'estat de configuració prèvia a la infusió.

Premeu la icona "+" per augmentar el valor i premeu la icona "-" per disminuir el valor. Un cop completada la configuració del temps de preinfusió, aquest es desarà automàticament i tornarà al mode d'espera. (Rang d'ajust entre 0 i 30 segons, el valor per defecte són 2 segons).

NOTA: Trobareu els botons + i - a la part inferior del display.

#### **Temps d'aigua calenta**

En mode despera, gireu el selector daigua calenta cap a l'esquerra durant 5 segons per configurar el temps de sortida daigua calenta. Sense deixar anar el selector, permeti que l'aigua surti, i deixa-ho anar quan vulgui. El temps d'extracció d'aigua calenta s'ajustarà al mateix temps que hagueu estat amb el selector girat (Rang d'ajust entre 3 i 30 segons, el valor per defecte són 5 segons).

### Temperatura màxima del líquid vaporitzat

Trobareu les icones + i - a la part inferior del display. Hi haurà llavors entrat en la configuració de la temperatura màxima del líquid vaporitzat. Premeu "+" o "-" per ajustar la temperatura als graus desitjats. La temperatura es desarà de manera que cada vegada que useu el vaporitzador el vapor es desactivarà quan la llet hagi assolit la temperatura establerta. (Rang d'ajust de 45 °C a 90 °C, el valor predeterminat són 60 °C).

### Mode Eco:

La màquina entrarà en mode ECO si no realitza cap operació durant 28 minuts. La pantalla mostrarà 'ECO'. Premeu qualsevol botó per activar la cafetera. Quan la màquina passi al mode ECO, la pantalla mostrarà ECO (es tallarà tota l'electricitat). Premeu la tecla SET de nou fins que la màquina estigui a punt per funcionar, tal com s'explica als passos anteriors.

### Restablir la configuració predeterminada

Amb la cafetera encesa, mantingueu premut el botó d'Espresso i el botó d'Espresso doble alhora. Quan els llums dels dos botons parpellegin alhora, deixeu anar la mà. Després de parpellegjar tres vegades, s'haurà restablert el temps i les temperatures predeterminades de fàbrica.

- Espresso: 25 segons
- Esprés doble: 40 segons
- Cafè manual: 120 segons
- Aigua calenta: 5 segons
- Temperatura del vaporitzador: 60 °C
- Temps de preinfusió: 2 segons

### 3.9 Apagar la cafetera

NOTA: per evitar que l'aigua de la caldera es congeli i provoqui que la caldera s'esquerdi, quan utilitzeu la màquina de cafè on la temperatura ambient sigui inferior al punt de congelació, cal seguir els passos anticongelants següents abans d'apagar la cafetera. Es recomana fer-ho si la cafetera no serà utilitzada durant un llarg període de temps.

- 1) En qualsevol moment es pot apagar la màquina prement el botó "Encès/Apagat".
- 2) Desconnecteu-la de la xarxa elèctrica.
- 3) Deixeu-la refredar.

FIG. 3

4) Dreine laigua residual. Per fer-ho, descarcoli la vàlvula de drenatge a la part inferior de la màquina amb una clau. L'aigua començarà a brollar.

NOTA: En drenar, no col·loqueu la màquina de costat ni cap per avall. Recordeu prémer la vàlvula de drenatge després de drenar per evitar futures pèrdues.

ATENCIÓ: Feu-ho sempre després d'haver refredat la cafetera.

### 3.10 Llums indicadors

Icona d'encesa/apagada	Exprés Simple	Exprés Doble	Exprés Manual	Pantalla tàctil	Estat de la cafetera
					Encenent-se
					Llesta per començar
					Preescalfant per café
					Preescalfat per café finalitzat - Llesta per començar
					Preescalfat per a vapor
					Preescalfat per a vapor finalitzat - Llesta per començar
					Realitzant Exprés Simple
					Realitzant Exprés Doble
					Realitzant Exprés Manual
					Realitzant vapor
					Realitzant aigua calenta
					Manca d'aigua al dipòsit (F3)

: Icona apagat : Icona encès: Icona encès 1s

: Icona parpellejant : Icona parpellejant ràpidament

### 4. NETEJA I MANTENIMENT

Realitzeu la neteja ràpida de la màquina seguint les instruccions.

- La màquina s'ha d'apagar i refredar.
- No utilitzeu esponges abrasives ni alcohol o dissolvents. No submergiu la màquina en aigua.
- Netegeu la sortida del cafè i el grup d'extracció amb un raspall professional després de cada ús.
- Traieu el portafiltre del suport, traieu els pòsits de cafè de l'interior i, a continuació, netegeu-lo.
- Netegeu tots els accessoris desmuntables en aigua i assequeu-los bé.
- Netegeu el vaporitzador amb un drap humit i torneu a dispensar vapor després de cada ús per escumar llet.

#### 4.1 Descalcificació de la cafetera

La màquina acumularà dipòsits de calç després dun llarg període d'ús. Per garantir l'ús normal de la màquina, cal descalcificar-la cada 2 mesos.

- Canvieu el mode d'entrada d'aigua des del dipòsit d'aigua com s'ha explicat anteriorment. Colloqueu el portafiltre amb el filtre doble i després a meitat de cicle canvieu-lo pel simple.
- Aboqui l'aigua i el descalcificador al tanc fins a la línia de MAX, seguiu la proporció d'aigua i descalcificador que indiqui el mateix descalcificador. Utilitzeu productes recomanats per realitzar aquesta descalcificació.
- Enceneu la cafetera per seguir el procés següent:
- Feu 20 cafès dobles
- Traieu vapor d'aigua 10 vegades, durant diversos segons cada vegada
- Traieu aigua calenta 10 vegades, durant diversos segons cada vegada

NOTA: Si la màquina us demana aigua durant aquest procés, torneu a omplir el dipòsit d'aigua.

- Després d'aquest procés, apagueu la màquina. Després que la màquina es refredi, obriu la vàlvula de drenatge d'aigua i dreneu l'aigua.
- Torneu a omplir el tanc d'aigua amb aigua mineral natural o filtrada; Enceneu la màquina i torneu a realitzar aquest procés:
- Feu 20 cafès dobles
- Traieu vapor d'aigua 10 vegades, durant diversos segons cada vegada
- Traieu aigua calenta 10 vegades, durant diversos segons cada vegada
- Apagueu la màquina. Després que la màquina es refredi, obriu la vàlvula de drenatge d'aigua i dreneu l'aigua.



- La neteja ha finalitzat. Netegeu els accessoris com portafiltres, filtres i boques de tubs de vapor i aigua calenta

Ja podeu tornar a omplir la cafetera amb aigua mineral natural o filtrada per utilitzar-la de manera normal.

NOTA: Si després de la 2a neteja amb aigua neta segueix notant olors estranyes al descalcificador utilitzat, realitzi una altra neteja amb aigua neta completa.

#### 4.2 Filtre cec

- L'accessori de filtre cec s'utilitza per a la neteja interna de la sortida del cafè. Per a això col·loqueu el filtre doble al portafiltre i damunt d'aquest amb la part llisa sobre els orificis del filtre. Poseu una mica de pols de neteja dins i poseu el portafiltre a la cafetera.
- Feu diversos cafès i talleu l'extracció d'això als 5 segons, veureu com augmenta molt la pressió. Després traieu el portafiltres i el filtre cec i netegeu amb aigua i un drap humit.

## 5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Resolució de problemes de la cafetera:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓ
La cafetera no bomba aigua	No hi ha aigua al dipòsit	Ompliu el dipòsit d'aigua. És possible que a l'inici la bomba trigui un temps a omplir els dos calderins. Tingueu paciència
	La vàlvula d'entrada d'aigua està trencada o obstruïda	Netegeu la vàlvula d'entrada d'aigua que es troba a la cafetera, just a la base sobre la qual es deixa caure el dipòsit d'aigua
	Mal funcionament de la màquina	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec

## CATALÀ

Surt aigua a l'exterior de la cafetera	La vàlvula d'aigua està obstruïda	Netegeu la vàlvula d'aigua. El dipòsit encaixarà del tot i l'aigua circularà per on hauria de fer-ho
	Hi ha pèrdues internes d'aigua a la cafetera	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
El cafè es desborda pel portafiltre	Hi ha massa cafè al filtre, fet que genera una gran sobrepressió i l'extracció del cafè per on no hauria de fer-ho	Reduiu la quantitat de cafè al filtre
	A l'estructura sobre la qual es col·loca el portafiltre queden restes de cafè que no permeten un bon segellat i aïllament d'aquest	Netegeu la part baixa de l'estructura a què s'enganxa el portafiltre
	La junta que segella el portafiltre a la cafetera està trencada o defectuosa	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
No surt cafè	El cafè està molt fi, de manera que la pastilla és massa compacta després del premsat i no permet el pas de l'aigua	Empreu un cafè molt més gruixut
	Mal funcionament de la màquina	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
No surt aigua calenta	La màquina s'està escalfant i no ha arribat a la temperatura adequada	Espereu fins que la màquina estigui a punt

No surt vapor	La màquina s'està escalfant i no ha arribat a la temperatura adequada	Espereu fins que la màquina estigui a punt
	El broquet de vapor està bloquejat	Quan li passi això, és molt important que no insistiu a treure vapor, ja que tot el vapor que no surti tornarà a l'interior de la cafetera i la sobrepressió pot provocar el desajust d'alguna canonada. Una vegada detecteu el bloqueig del broquet, submergiu-lo en líquid desgreixant per tal de netejar-lo. Torneu a provar a extreure vapor
Al display es mostra F3	No hi ha aigua al dipòsit	Ompliu el dipòsit d'aigua. No sobrepassau la línia de la part superior
Al display es mostra E1	El sensor de temperatura del bullidor de cafè està avariament	Mireu si utilitzeu la cafetera sota una temperatura ambient inferior a 0 °C. Si no és el cas, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
Al display es mostra E4	El sensor de temperatura del boiler de vapor està avariament	Mireu si utilitzeu la cafetera sota una temperatura ambient inferior a 0 °C. Si no és el cas, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
Al display es mostra E5	El sensor de temperatura del vaporitzador està avariament	Mireu si utilitzeu la cafetera sota una temperatura ambient inferior a 0 °C. Si no és el cas, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
Al display es mostra E3	La bomba s'ha estat fent servir durant més de 5 minuts seguits	Apagueu la cafetera i desconnecteu-la, en cas que s'hagi deixat anar o trencat alguna canonada, contacteu amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec

\*Si teniu problemes per trobar la causa del problema, no intenteu desmuntar la màquina de cafè per tu mateix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec

## 6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: EU01\_100654

Producte: Baristeo Classic

Voltatge: 220-240 V

Freqüència: 50 Hz

Potència: 2700 - 3200 W

Grandària de la cafetera: 288\*418\*430 mm

Sistema de calefacció: Thermoblock per al cafè i calderí d'1 L d'acer inoxidable per a vapor i aigua calenta.

Bars de pressió: 15 bar, Bomba vibratòria

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

## 7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent als residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, caldrà extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de llençar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les normes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

## 8. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Les reparacions han de ser efectuades per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu algun dubte, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

## **9. COPYRIGHT**

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquest manual no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, gravació o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

### ΕΙΚΟΝΑ 1

- A. Περιβλήμα δίσκου θέρμανσης φλιτζανιών
- B. Δίσκος θέρμανσης φλιτζανιών
- C. Μετρητής πίεσης καφέ
- D. Επιλογέας ζεστού νερού
- E. Σωλήνας ζεστού νερού
- F. Κεφαλή συγκροτήματος εκχύλισης καφέ
- G. Υποδοχή φίλτρου
- H. Δίσκος αποστράγγισης
- I. Δεξαμενή νερού
- J. Οθόνη αφής
- K. Επιλογέας ατμού
- L. Καουτσούκ προστασίας κατά των εγκαυμάτων
- M. Σωλήνας ατμού
- N. Αισθητήρας θερμοκρασίας ατμού
- O. Βάση

### ΕΙΚΟΝΑ 2. Display

- 1. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2. Espresso απλό (μονό)
- 3. Διπλός Espresso
- 4. Χειροκίνητη εξαγωγή
- 5. Display (Οθόνη και κουμπιά “+” και “-”)

### ΕΙΚΟΝΑ 3. Βάση της καφετιέρας

### ΕΙΚΟΝΑ 4. Αφρισμός

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα απεικονίσματα στο παρόν εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

## 2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή το προϊόν διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Βγάλτε την συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το προστατευτικό υλικό της

συσκευασίας. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στην σκούπα ρομπότ εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να πετάξετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα κομμάτια σωστά.

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
- Αφαιρέστε το καπάκι σιλικόνης από τη δεξαμενή νερού, αν το μηχανήμα διαθέτει, για να διευκολύνετε την αποστράγγιση του νερού.
- Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα.

#### Περιεχόμενα του κουτιού:

- Διπλή θήκη φίλτρου
- Μονό φίλτρο
- Διπλό φίλτρο
- Βούρτσα καθαρισμού για το συγκρότημα εκχύλισης καφέ
- Τυφλό φίλτρο για εσωτερικό καθαρισμό
- Πατητήρι καφέ
- Κουτάλι μέτρησης καφέ
- Σωλήνας εξόδου νερού ( $\varnothing 16 \times \varnothing 22 \text{mm} \times 1.5 \text{m/PVC}$ νριπε)
- Σφιγκτήρας

Απαραίτητες προϋποθέσεις για την σωστή λειτουργία:

- Θερμοκρασία περιβάλλοντος: Πάνω από 1°C, κάτω από 40°C
- Ποιότητα νερού: Παρακαλείστε να χρησιμοποιείτε φυσικό μεταλλικό νερό ή φιλτραρισμένο νερό.

## 3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### 3.1 Πίνακας ελέγχου

Ο πίνακας ελέγχου αποτελείται από 4 κουμπιά, τα οποία επεξηγούνται παρακάτω από αριστερά προς τα δεξιά:

Εικ. 2

- Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- Espresso Μονό (25 δευτερόλεπτα προεπιλεγμένη εκχύλιση)

- Espresso Διπλό (40 δευτερόλεπτα προεπιλεγμένη εκχύλιση)
- Χειροκίνητη εξαγωγή (120 δευτερόλεπτα προεπιλεγμένη εκχύλιση)

### 3.2 Ενεργοποίηση και πρώτη χρήση

- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το σωλήνα αποστράγγισης, ώστε τα λύματα να μη συσσωρεύονται στο δίσκο αποστράγγισης, πρέπει πρώτα να τοποθετήσετε το σωλήνα. Στερεώστε σωστά το σωλήνα με δεματικά καλωδίων ή έναν μεταλλικό σφιγκτήρα και μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το βύσμα από το δίσκο αποστράγγισης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κρατήστε την τάπα σε περίπτωση που αποφασίσετε να καταργήσετε το σύστημα αποστράγγισης.

- Ανοίξτε το καπάκι, αφαιρέστε τη δεξαμενή νερού και γεμίστε την μέχρι την επάνω γραμμή στο εσωτερικό της δεξαμενής που σηματοδοτεί το μέγιστο όριο νερού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να διατηρήσετε την καφετιέρα σε άριστη κατάσταση και να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της, είναι πολύ σημαντικό το νερό που χρησιμοποιείται να είναι φυσικό μεταλλικό νερό ή φιλτραρισμένο νερό, καθώς αυτό θα αποτρέψει τη συσσώρευση ασβεστολιθικών ιζημάτων στο εσωτερικό των σωλήνων.

- Τοποθετήστε την δεξαμενή νερού και κλείστε το καπάκι.
- Πατήστε το κουμπί «Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης» αφού συνδέσετε την καφετιέρα στο δίκτυο.
- Η καφετιέρα γεμίζει με νερό από τη δεξαμενή νερού και ξεκινά τη φάση προθέρμανσης.
- Τα τρία κουμπιά διανομής καφέ θα αναβοσβήνουν εναλλάξ όταν το μπόιλερ καφέ προθερμαίνεται. Αυτή η διαδικασία διαρκεί περίπου 2 λεπτά. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ατμό ή ζεστό νερό αμέσως μόλις ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πρέπει να περιμένετε περίπου 8 λεπτά για να ζεσταθεί το μπόιλερ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε την καφετιέρα απευθείας χωρίς προθέρμανση, αλλά η θερμοκρασία του καφέ ή του νερού θα είναι χαμηλή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν το μηχάνημα εκκινείται ή λειτουργεί και δεν υπάρχει αρκετό νερό στη δεξαμενή νερού, όλα τα φώτα των πλήκτρων αναβοσβήνουν ταυτόχρονα, στην οθόνη εμφανίζεται ο κωδικός F3 και δεν είναι δυνατή η λειτουργία του με οποιονδήποτε τρόπο. Μόνο όταν προστεθεί αρκετό νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά η καφετιέρα.

### 3.3 Προετοιμασία καφέ

Για να φτιάξετε έναν εσπρέσο ή/και διπλό εσπρέσο ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:



- Βγάλτε τη θήκη φίλτρου με το αντίστοιχο φίλτρο τοποθετημένο, ρίξτε τον αλεσμένο καφέ σωστά και ζυγισμένο, ανάλογα με το αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το μονό ή το διπλό φίλτρο.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να αλλάξετε τα φίλτρα, χρησιμοποιήστε το φίλτρο που δεν είναι στη θέση του και κάντε μοχλό ανάμεσα στο φίλτρο που βρίσκεται στη θήκη φίλτρου και στην προεξοχή της για να διευκολύνετε την αφαίρεσή του. Για να τοποθετήσετε το νέο φίλτρο, ασκήστε λίγη πίεση με την παλάμη σας στο φίλτρο ώστε να εφαρμόσει σωστά.

- Διανείμετε και ισιώστε τον καφέ με έναν διανομέα. Στη συνέχεια, πιέστε τον αλεσμένο καφέ, σκουπίστε την περίσσεια αλεσμένου καφέ από την άκρη της θήκης φίλτρου για να αποφύγετε την φθορά του δακτυλίου σφράγισης του συγκροτήματος καφέ.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αν μείνει πολύς αλεσμένος καφές στην άκρη του φίλτρου, εύκολα θα προκληθεί κακή στεγανοποίηση και συνεπώς διαρροή νερού.

- Πατήστε το κουμπί μονό εσπρέσο για να ενεργοποιήσετε το στόμιο του νερού για μερικά δευτερόλεπτα, αυτό θα σας βοηθήσει να απομακρύνετε τα υπολείμματα από προηγούμενους καφέδες και να προθερμάνετε το στόμιο του καφέ για καλύτερη εκχύλιση των αρωμάτων. Για να απελευθερώσετε το νερό μετά από μερικά δευτερόλεπτα, πατήστε ξανά το κουμπί.
- Κρατήστε το επάνω μέρος του μηχανήματος με το χέρι και ασφαλίστε τη θήκη φίλτρου αριστερόστροφα στο κέντρο της κεφαλής της ομάδας. Θα πρέπει να είναι σφιχτό.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε το χέρι σας πάνω στην κεφαλή του καφέ, καθώς φτάνει σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

- Τοποθετήστε το φλιτζάνι (ή τα φλιτζάνια) κάτω από το στόμιο του καφέ.
- Πατήστε το κουμπί Espresso/Διπλός Espresso/Χειροκίνητη εκχύλιση για να παρασκευάσετε τον καφέ μέχρι να παρέλθει ο χρόνος παρασκευής.
- Ο καφές είναι έτοιμος και η καφετιέρα επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής μετά από 3 δευτερόλεπτα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας του καφέ, πατήστε ξανά το κουμπί μονής/διπλής κούπας/χειροκίνητης λειτουργίας για να σταματήσετε την προετοιμασία του καφέ. Είναι απαραίτητη η συνεχής επίβλεψη της χρήσης της καφετιέρας, καθώς μερικές φορές απαιτείται χειροκίνητος χειρισμός.

- Αφαιρέστε τη θήκη του φίλτρου μετά το τέλος της διαδικασίας περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα, πετάξτε το κατακάθι του καφέ και καθαρίστε τη θήκη του φίλτρου.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να αποφύγετε τη συσσώρευση υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ στη μονάδα εκχύλισης, συνιστάται να πατάτε το κουμπί μονού καφέ για να κυκλοφορήσει λίγο νερό και να ξεπλύνετε τα υπολείμματα καφέ, χρησιμοποιώντας την βούρτσα καθαρισμού για το συγκρότημα εκχύλισης καφέ. Στη συνέχεια, ο καθαρισμός μπορεί να συμπληρωθεί με σκούπισμα με ένα υγρό πανί. Για να σταματήσετε τη ροή του νερού, πατήστε ξανά το κουμπί για ένα μονό καφέ.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Προσοχή, η περιοχή μπορεί να είναι πολύ ζεστή.

### 3.4 Πώς να φτιάξετε έναν καλό καφέ Espresso

Η τέχνη της παρασκευής καλού καφέ βασίζεται σε πολλούς παράγοντες που πρέπει να ελέγχονται προσεκτικά. Καθένας από αυτούς θα εξηγηθεί παρακάτω, προκειμένου να αποκτήσετε έναν καλό καφέ εσπρέσο:

**Κόκκοι καφέ:** Ο καφές είναι η πρώτη ύλη για την όλη διαδικασία. Ο καφές πρέπει να αποθηκεύεται σε δροσερό και ξηρό μέρος μακριά από υγρασία, θερμότητα, φως και οξυγόνο (αέρα). Συνιστώνται αεροστεγείς σακούλες που μπορούν να επανασφραγιστούν για να αφαιρεθεί όσο το δυνατόν περισσότερος αέρας, ώστε να αποφευχθεί η οξείδωση του καφέ.

Η συνιστώμενη ποσότητα για το διπλό φίλτρο είναι 18 έως 20 γραμμάρια καφέ, ενώ για το μονό φίλτρο είναι 9 έως 12 γραμμάρια καφέ. Οι αξίες αυτές εξαρτώνται από τον τύπο του καφέ και την εναπομένουσα υγρασία στο καβούρδισμα,

**Άλεσμα καφέ:** Αυτός ο παράγοντας είναι ένας από τους σημαντικότερους που πρέπει να ληφθούν υπόψη. Το επίπεδο άλεσης θα πρέπει να ρυθμίζεται εάν χρησιμοποιείτε μύλο για να αποτρέψετε τον αλεσμένο καφέ από το να υποστεί τις ακόλουθες διεργασίες:

**Υπερβολικό και γρήγορο πλύσιμο:** Η πολύ χοντρή άλεση του καφέ μπορεί να προκαλέσει την πολύ γρήγορη έκπλυση του καφέ, με αποτέλεσμα να βγαίνει από τη θήκη του φίλτρου μεγάλη ποσότητα καφέ χωρίς κρέμα και άρωμα.

**Υπερβολική εξαγωγή:** Ένας πολύ λεπτός κόκκος καφέ μπορεί να προκαλέσει την πολύωρη εκχύλιση του καφέ, η ποσότητα του καφέ που θα βγει θα είναι πολύ μικρή.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Συνιστάται έντονα η χρήση φρεσκοαλεσμένου καφέ σε έναν καλό μύλο ακριβείας. Η χρήση αλεσμένων καφέδων του εμπορίου μπορεί να προκαλέσει υπερβολική και γρήγορη πλύση λόγω του μεγέθους των αλεσμένων κόκκων.

**Πίεση εξαγωγής:** Ο παράγοντας αυτός σχετίζεται άμεσα με το βαθμό άλεσης που χρησιμοποιείται. Συνιστάται η πίεση κατά την εκχύλιση του καφέ να κυμαίνεται μεταξύ 9 και 10 bar. Οι πολύ χοντροί κόκκοι καφέ προκαλούν πολύ χαμηλές πιέσεις και οι πολύ λεπτοί κόκκοι καφέ προκαλούν πολύ υψηλές πιέσεις.

**Συμπύεση:** Όταν ο αλεσμένος καφές βρίσκεται στη θήκη του φίλτρου, πρέπει να διανεμηθεί και να ισοπεδωθεί με ένα δοσομετρητή καφέ. Στη συνέχεια, πιέστε με ένα πατητήρι κατάλληλης

διαμέτρου. Αυτό είναι ένα σημαντικό βήμα, καθώς θα βοηθήσει σημαντικά στη δημιουργία καλής εκχύλισης. Το πάτημα με χαμηλή δύναμη μπορεί να οδηγήσει σε χαμηλές πιέσεις και πολύ γρήγορη εκχύλιση του καφέ, ενώ το πάτημα με πολλή δύναμη μπορεί να οδηγήσει σε υψηλές πιέσεις και υπερβολική εκχύλιση. Πιέστε ελαφρά τον καφέ.

**Αναλογία εξαγωγής :** Η αναλογία εκχύλισης εξηγείται ως η αναλογία του χρησιμοποιούμενου καφέ σε σχέση με τον υγρό καφέ στο φλιτζάνι. Επί του παρόντος, οι πιο συχνά χρησιμοποιούμενες αναλογίες εκχύλισης είναι 1:1, 1:2 και 1:3. Με άλλα λόγια, για ένα μέρος αλεσμένου καφέ, θα πρέπει να έχετε την ίδια ποσότητα σε ένα φλιτζάνι, για δύο μέρη διπλάσια ποσότητα υγρού καφέ και ούτω καθεξής.

Με αναλογίες εκχύλισης 1:1 αποκτούμε πολύ πιο έντονους και συμπυκνωμένους καφέδες, συιστάται για καφέδες με μεγαλύτερο χρόνο καθουρδίσματος.

Με αναλογίες εκχύλισης 1:2 αποκτούμε πιο σταθερούς και ισορροπημένους καφέδες, που συιστώνται για λιγότερο ανεπτυγμένους ειδικούς καφέδες.

Με αναλογίες εκχύλισης 1:3 αποκτούμε πιο αραιούς και λιγότερο έντονους καφέδες, που συιστώνται για ορισμένους καφέδες με ελαφρύτερο καθουρδισμα.

**Χρόνος εξαγωγής:** Ο χρόνος εκχύλισης είναι πολύ σημαντικός, καθώς θα καθορίσει το τελικό αποτέλεσμα και θα μας πει αν όλοι οι παραπάνω παράγοντες έχουν ρυθμιστεί σωστά. Οι χρόνοι εκχύλισης πρέπει να ρυθμιστούν στα 25 έως 35 δευτερόλεπτα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Συιστάται η χρήση μιας ζυγαριάς ακριβείας για τη μέτρηση του βάρους τόσο του αλεσμένου καφέ όσο και του εκχυλισμένου καφέ.

**Θερμοκρασία εξαγωγής::** Συιστάται θερμοκρασία εκχύλισης 90 έως 94°C.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για κάθε τύπο αλεσμένου καφέ, θα πρέπει να βρείτε τη σωστή ισορροπία μεταξύ της καφετιέρας σας, του επιπέδου άλεσης και της δύναμης με την οποία τον πιέζετε. Επομένως, είναι φυσιολογικό να χρειαστεί να ετοιμάσετε αρκετούς εσπρέσο με κάθε τύπο καφέ μέχρι να βρείτε την ισορροπία μεταξύ των προαναφερθέντων παραγόντων.

**Καθαρισμός:** Μετά από κάθε χρήση, η κεφαλή πρέπει να καθαρίζεται με ζεστό νερό και την βούρτσα καθαρισμού, όπως αναφέρθηκε στην προηγούμενη ενότητα. Τραβήξτε το μοχλό προς τα πάνω, ώστε το νερό να εξέλθει από τη μονάδα αναρρόφησης και, εν τω μεταξύ, τρίψτε με τη βούρτσα καθαρισμού της μονάδας αναρρόφησης.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Προσέξτε πολύ να μην κάψετε το χέρι σας, το νερό βγαίνει σε υψηλή θερμοκρασία.

**Απασβέστωση:** Η συσσώρευση εναποθέσεων αλάτων στη συσκευή μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της πίεσης εξόδου και μείωση της ποσότητας νερού που βγαίνει για την εξαγωγή καφέ, με αποτέλεσμα τη δυσλειτουργία της συσκευής.

### 3.5 Πώς να φτιάξετε έναν καλό καπουτσίνο

- Πρώτα ετοιμάστε τον εσπρέσο σε ένα φλιτζάνι αρκετά μεγάλο για το επιθυμητό μέγεθος καπουτσίνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο “Προετοιμασία καφέ”.
- Χρησιμοποιήστε πλήρες γάλα, φρέσκο και κρύο από το ψυγείο (4°C-7°C), και ρίξτε το 1/3 του γάλακτος στην ανοξειδωτή κούπα για αφρόγαλα,

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιήστε ένα κύπελλο από ανοξειδωτο χάλυβα και η διάμετρος του κυπέλλου δεν πρέπει να είναι μικρότερη από  $70 \pm 5$  mm, καθώς ο όγκος του γάλακτος θα αυξηθεί μετά τον αφρισμό.

- Ακολουθήστε την ενότητα «Αφρισμός γάλακτος με τον αεροποιητή” για να παράγετε κρεμώδες αφρόγαλα.
- Αφαιρέστε το φλιτζάνι όταν επιτευχθεί ο επιθυμητός αφρός γάλακτος και η απαιτούμενη θερμοκρασία. Στη συνέχεια, μετακινήστε το μοχλό ενεργοποίησης προς τα πίσω, ώστε να σταματήσει να διαφεύγει ατμός. Στη συνέχεια, ρίξτε το αφρόγαλα στον παρασκευασμένο καφέ. Ο καπουτσίνο είναι πλέον έτοιμος.

### 3.6 Αφρισμός γάλακτος με τον αεροποιητή

- Ο αεροποιητής χρησιμοποιείται για να αφρατέψει το γάλα και να γίνει πολύ πιο κρεμώδες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιήστε πάντα πλήρες και κρύο γάλα για καλύτερα αποτελέσματα.

- Ρίξτε κρύο γάλα σε ένα φλιτζάνι από ανοξειδωτο ατσάλι μέχρι τη μέση του φλιτζανιού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η διάμετρος του κυπέλλου δεν πρέπει να είναι μικρότερη από  $70 \pm 5$  mm.

- Ενεργοποιήστε τον αεροποιητή στρέφοντας τον επιλογέα του προς τα αριστερά και αφήνοντάς τον ελεύθερο. Θα ακούσετε ένα κλικ και θα αρχίσει να βγαίνει ατμός. Εάν δεν βγαίνει, ο ατμολέβητας δεν είναι αρκετά ζεστός. Περιμένετε λίγα λεπτά και δοκιμάστε ξανά. Απενεργοποιήστε τον αεροποιητή γυρίζοντας ξανά τον επιλογέα προς τα αριστερά.
- Τοποθετήστε τον αεροποιητή μέσα στο φλιτζάνι όπως φαίνεται στην εικόνα 4. Το στόμιο του αεροποιητή θα πρέπει να τοποθετείται μερικά εκατοστά κάτω από το γάλα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βγάλτε λίγο ατμό πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία για να βγάλετε τυχόν νερό από τον αεροποιητή.

- Με το ακροφύσιο στο γάλα, ενεργοποιήστε τον επιλογέα ατμού για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον ατμό. Για να αποκτήσετε ένα αφρώδες και κρεμώδες γάλα, θα πρέπει να παρατηρήσετε ότι σχηματίζεται ένας στροβιλισμός μέσα στο φλιτζάνι και ότι ο ατμός δεν τρίζει.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Συνιστάται ιδιαίτερα ο έλεγχος της θερμοκρασίας του γάλακτος, η οποία δεν πρέπει να ξεπερνά τους 60-65°C για να αποφευχθεί η απώλεια ορισμένων ιδιοτήτων.

- Χειριστείτε ξανά τον επιλογέα ατμού για να τον απενεργοποιήσετε όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Στην περίπτωση αυτού του μοντέλου καφετιέρας, διαθέτει αισθητήρα θερμοκρασίας που μετρά τη θερμοκρασία του γάλακτος. Όταν φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία (60 °C από προεπιλογή), ο αεροποιητής θα σταματήσει από μόνος του. Αυτή η οριακή θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί. Ανατρέξτε στο σημείο 4 της ενότητας «Ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας».

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Καθαρίστε το ακροφύσιο ατμού αμέσως μετά τη χρήση για να αποφύγετε τη δημιουργία αλάτων στο γάλα. Σκουπίστε τον αεροποιητή με ένα υγρό πανί και εκτοξεύστε ξανά ατμό για να απομακρύνετε το γάλα που μπορεί να έχει μείνει μέσα στον αεροποιητή.

### 3.7 Ζεστό νερό

- 1) Γυρίστε τον επιλογέα ζεστού νερού προς τα αριστερά, θα ακούσετε ένα κλικ και θα βγει ζεστό νερό από τον σωλήνα ζεστού νερού.
- 2) Ο χρόνος ζεστού νερού είναι 5 δευτερόλεπτα από προεπιλογή. Ο χρόνος ζεστού νερού μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα εύρος από 3 έως 30 δευτερόλεπτα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν τελειώσετε την παραγωγή ζεστού νερού, μην αγγίζετε αμέσως τον σωλήνα ζεστού νερού για να αποφύγετε το ζεμάπισμα.

### 3.8 Ρύθμιση εσωτερικών παραμέτρων

#### Χρόνος εκχύλισης καφέ

Στη λειτουργία αναμονής, πατήστε παρατεταμένα ένα από τα κουμπιά καφέ για ένα ή δύο φλιτζάνια και το νερό θα βγει από την κεφαλή παρασκευής μετά από 3 δευτερόλεπτα. Εάν συνεχίζετε να πατάτε το κουμπί, αφήστε τον καφέ να ετοιμαστεί. Όταν θέλετε να ολοκληρώσετε την προετοιμασία, αφήστε το κουμπί και το νερό θα σταματήσει να ρέει. Η ρύθμιση του χρόνου αποθηκεύεται αυτόματα για το χρονικό διάστημα που έχετε πατήσει το κουμπί.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν η ρύθμιση είναι μικρότερη από 10 δευτερόλεπτα, το μηχάνημα έχει ως προεπιλογή τα 10 δευτερόλεπτα και επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής. Εύρος ρύθμισης χρόνου: χρόνος Espresso/διπλού Espresso από 10 έως 120 δευτερόλεπτα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν ρυθμίζετε το χρόνο καφέ, συνιστάται να γεμίζετε τη θήκη φίλτρου με επαρκή ποσότητα αλεσμένου καφέ (30 έως 35 ml καφέ παράγονται σε 25 δευτερόλεπτα ως πρότυπο), θα επιτύχετε πιο ακριβή χρόνο.

### Χρόνος πριν από την έγχυση

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το “-” στην οθόνη για να εμφανιστεί η ένδειξη “PXX” που εισέρχεται στην κατάσταση ρύθμισης πριν από την έγχυση.

Πατήστε το κουμπί «+» για να αυξήσετε την αξία και πατήστε το κουμπί «-» για να μειώσετε την αξία. Μόλις ολοκληρωθεί η ρύθμιση του χρόνου προ-έγχυσης, ο χρόνος προ-έγχυσης αποθηκεύεται αυτόματα και επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής. (Εύρος ρύθμισης μεταξύ 0 και 30 δευτερολέπτων, ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 2 δευτερόλεπτα).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Θα βρείτε τα κουμπιά + και - στο κάτω μέρος της οθόνης.

### Χρόνος ζεστού νερού

Στη λειτουργία αναμονής, γυρίστε τον επιλογέα ζεστού νερού προς τα αριστερά για 5 δευτερόλεπτα για να ρυθμίσετε το χρόνο παραγωγής ζεστού νερού. Χωρίς να απελευθερώσετε τον επιλογέα, αφήστε το νερό να ρέει και απελευθερώστε το όταν το επιθυμείτε. Ο χρόνος απόσυρσης ζεστού νερού θα ρυθμιστεί στο χρόνο που έχει μείνει με τον επιλογέα γυρισμένο (Εύρος ρύθμισης μεταξύ 3 και 30 δευτερολέπτων, ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 5 δευτερόλεπτα).

### Μέγιστη θερμοκρασία του εξατμιζόμενου υγρού

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το “+” στην οθόνη για 3 δευτερόλεπτα. Τότε θα έχετε εισάγει τη ρύθμιση για τη μέγιστη θερμοκρασία του εξατμιζόμενου υγρού. Πατήστε το “+” ή το “-” για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους επιθυμητούς βαθμούς και μην πατήσετε τίποτε άλλο. Η θερμοκρασία θα αποθηκευτεί και ο αφροποιητής θα σταματά κάθε φορά που θα χρησιμοποιείται όταν το γάλα φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. (Εύρος ρύθμισης 45 °C έως 90 °C, η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 60 °C).

### Λειτουργία Eco

Η καφετιέρα θα εισέλθει στη λειτουργία ECO αν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία για περίπου 28 λεπτά. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη “ECO”. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να την απενεργοποιήσετε. Όταν η καφετιέρα μεταβαίνει στη λειτουργία ECO, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη ECO (όλη η ισχύς θα διακοπεί). Πατήστε ξανά το πλήκτρο SET μέχρι να είναι έτοιμη για λειτουργία, όπως εξηγήθηκε στα προηγούμενα βήματα.

### Επαναφορά στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις

Ενώ η καφετιέρα είναι ενεργοποιημένη, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Espresso και το κουμπί Double Espresso ταυτόχρονα. Όταν οι φωτεινές ενδείξεις και στα δύο κουμπιά αναβοσβήνουν ταυτόχρονα, αφήστε τα κουμπιά. Αφού αναβοσβήσει τρεις φορές, θα έχουν επαναφερθεί ο προκαθορισμένος χρόνος και θερμοκρασία.

- Espresso: 25 δευτερόλεπτα
- Double Espresso: 40 δευτερόλεπτα
- Χειροκίνητος καφές: 120 δευτερόλεπτα
- Ζεστό νερό: 5 δευτερόλεπτα
- Θερμοκρασία αφροποιητή: 60 °C
- Χρόνος προ-έγχυσης: 2 δευτερόλεπτα

### 3.9 Απενεργοποίηση της καφετιέρας

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να αποφύγετε το πάγωμα του νερού στο μπόιλερ και την πρόκληση ρωγμών στο μπόιλερ, όταν χρησιμοποιείτε την καφετιέρα όπου η θερμοκρασία του περιβάλλοντος είναι κάτω από το σημείο πήξης, πρέπει να κάνετε τα ακόλουθα βήματα πριν απενεργοποιήσετε την καφετιέρα. Αυτό συνιστάται εάν η καφετιέρα δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα.

1) Η καφετιέρα μπορεί να απενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή πατώντας το κουμπί «Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης”.

2) Αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.

3) Αφήστε την να κρυώσει.

ΕΙΚ. 3

4) Αποστραγγίστε το βρώμικο νερό. Για να το κάνετε αυτό, ξεβιδώστε τη βαλβίδα αποστράγγισης στο κάτω μέρος της καφετιέρας με ένα κλειδί. Το νερό θα αρχίσει να ρέει.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά την αποστράγγιση, μην τοποθετείτε την καφετιέρα στο πλάι ή ανάποδα. Θυμηθείτε να σφίξετε τη βαλβίδα αποστράγγισης μετά την αποστράγγιση για να αποφύγετε μελλοντικές διαρροές.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να το κάνετε αυτό πάντα αφού κρυώσει η καφετιέρα.

## 3.10 Φωτεινές ενδείξεις

Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση	Espresso απλό (μονό)	Διπλός Espresso	Χειροκίνητο Espresso	Οθόνη αφής	Κατάσταση καφετιέρας
					Ενεργοποίηση
					Έτοιμο για χρήση
					Προθέρμανση για καφέ
					Η προθέρμανση για καφέ ολοκληρώθηκε - Έτοιμο για χρήση
					Προθερμασμένο για ατμό
					Η προθέρμανση για ατμό ολοκληρώθηκε - Έτοιμο για χρήση
					Παραγωγή απλού εσπρέσο
					Παραγωγή διπλού εσπρέσο
					Παραγωγή χειροκίνητου εσπρέσο
					Παραγωγή ατμού
					Παραγωγή ζεστού νερού
					Έλλειψη νερού στη δεξαμενή (F3)

: Εικονίδιο απενεργοποίησης : Εικονίδιο λειτουργίας : Εικονίδιο λειτουργίας 1s  
: Εικονίδιο που αναβοσβήνει : Εικονίδιο που αναβοσβήνει γρήγορα

## 4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πραγματοποιήστε τον γρήγορο καθαρισμό της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες.

- Η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να κρυώσει.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια, οινόπνευμα ή διαλύτες. Μην βυθίζετε το μηχανήμα σε νερό.



- Καθαρίζετε το στόμιο του καφέ και τη μονάδα εξαγωγής με επαγγελματική βούρσα μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρέστε το φίλτρο και τη θήκη, αφαιρέστε το κατακάθι του καφέ από το εσωτερικό του και στη συνέχεια καθαρίστε το.
- Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με νερό και στεγνώστε τα καλά.
- Καθαρίστε τον αφροποιοτή με ένα υγρό πανί και ξαναπαράγετε ατμό μετά από κάθε χρήση για να αφροποιήσετε το γάλα.

#### 4.1 Αφαίρεση αλάτων από την καφετιέρα

Η καφετιέρα θα συσσωρεύσει επικαθίσεις αλάτων μετά από μακρά περίοδο χρήσης. Για να διασφαλιστεί η κανονική χρήση της συσκευής, είναι απαραίτητο να γίνεται αφαλάτωση κάθε 2 μήνες.

- Τοποθετήστε στη θήκη φίλτρου το διπλό φίλτρο και στη μέση του κύκλου αντικαταστήστε το με το μονό φίλτρο.
- Ρίξτε το νερό και το αφαλατικό στη δεξαμενή μέχρι τη γραμμή MAX, ακολουθώντας την αναλογία νερού και αφαλατικού που αναγράφεται στο ίδιο το αφαλατικό. Χρησιμοποιήστε τα συσσωρευμένα προϊόντα για την αφαίρεση των αλάτων.
- Ενεργοποιήστε την καφετιέρα για να ακολουθήσετε την παρακάτω διαδικασία:
- Φτιάξτε 20 διπλούς καφέδες
- Τραβήξτε ατμό 10 φορές, για μερικά δευτερόλεπτα κάθε φορά.
- Τραβήξτε ζεστό νερό 10 φορές, για αρκετά δευτερόλεπτα κάθε φορά.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν η καφετιέρα ζητήσει νερό κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, γεμίστε ξανά τη δεξαμενή νερού.

- Μετά από αυτή τη διαδικασία απενεργοποιήστε την. Αφού κρυώσει, ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης νερού και αδειάστε το νερό.
- Γεμίστε ξανά τη δεξαμενή νερού με φυσικό ή φιλτραρισμένο μεταλλικό νερό- ενεργοποιήστε την καφετιέρα και επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία:
- Φτιάξτε 20 διπλούς καφέδες
- Τραβήξτε ατμό 10 φορές, για μερικά δευτερόλεπτα κάθε φορά.
- Τραβήξτε ζεστό νερό 10 φορές, για αρκετά δευτερόλεπτα κάθε φορά.
- Απενεργοποιήστε την καφετιέρα. Αφού κρυώσει, ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης νερού και αδειάστε το νερό.
- Ο καθαρισμός έχει ολοκληρωθεί. Καθαρίστε τα εξαρτήματα, όπως τις υποδοχές φίλτρων, τα φίλτρα και τα ακροφύσια των σωληνών ατμού και ζεστού νερού.

Τώρα μπορείτε να γεμίσετε την καφετιέρα με φυσικό ή φιλτραρισμένο μεταλλικό νερό για κανονική χρήση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν μετά τον 2ο καθαρισμό με καθαρό νερό εξακολουθείτε να παρατηρείτε οσμές που είναι ξένες προς το χρησιμοποιούμενο αποσκληρυντικό, πραγματοποιήστε έναν ακόμη καθαρισμό με καθαρό νερό.

#### 4.2 Τυφλό φίλτρο

- Το αξεσουάρ τυφλού φίλτρου χρησιμοποιείται για τον εσωτερικό καθαρισμό του στόμιου καφέ. Για να το κάνετε αυτό, τοποθετήστε το διπλό φίλτρο στη θήκη φίλτρου και τοποθετήστε το πάνω στη θήκη φίλτρου με τη λεία πλευρά πάνω από τις οπές του φίλτρου. Βάλτε λίγη σκόνη καθαρισμού στο εσωτερικό και τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου στην καφετιέρα.
- Φτιάξτε αρκετούς καφέδες και κόψτε την εξαγωγή αυτού μετά από 5 δευτερόλεπτα, θα δείτε πως η πίεση αυξάνεται πολύ. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου και το τυφλό φίλτρο και καθαρίστε το με νερό και ένα υγρό πανί.

### 5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αντιμετώπιση προβλημάτων της καφετιέρας:

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Η καφετιέρα δεν αντλεί νερό	Δεν υπάρχει νερό στη δεξαμενή	Γεμίστε τη δεξαμενή νερού. Στην αρχή μπορεί να χρειαστεί λίγος χρόνος για να γεμίσει η αντλία και τις δύο δεξαμενές. Να είστε υπομονετικοί
	Η βαλβίδα εισόδου νερού είναι σπασμένη ή φραγμένη.	Καθαρίστε τη βαλβίδα εισαγωγής νερού που βρίσκεται στην ίδια την καφετιέρα, ακριβώς στη βάση όπου πέφτει το δοχείο νερού.
	Δυσλειτουργία του μηχανήματος	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Διαρροές νερού έξω από το μηχάνημα	Η βαλβίδα νερού είναι φραγμένη	Καθαρίστε τη βαλβίδα νερού, η δεξαμενή θα εφαρμόζει καλά και το νερό θα ρέει εκεί που πρέπει.
	Υπάρχουν εσωτερικές διαρροές νερού στην καφετιέρα.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

Ο καφές ξεχειλίζει από τη θήκη φίλτρου	Υπάρχει πάρα πολύς καφές στο φίλτρο, με αποτέλεσμα υψηλή υπερπίεση και εκχύλιση του καφέ εκεί που δεν θα έπρεπε.	Μειώστε την ποσότητα του καφέ στο φίλτρο
	Στη δομή στην οποία τοποθετείται η θήκη φίλτρου υπάρχουν υπολείμματα καφέ που δεν επιτρέπουν την καλή σφράγιση και απομόνωση της θήκης φίλτρου.	Καθαρίστε το κάτω μέρος της κατασκευής στην οποία είναι προσαρτημένη η υποδοχή του φίλτρου.
	Το παρέμβυσμα που σφραγίζει τη θήκη του φίλτρου στην καφετιέρα έχει σπάσει ή είναι ελαττωματικό.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Δεν βγαίνει καφές	Ο καφές αλέθεται σε πολύ λεπτό επίπεδο, έτσι ώστε η κάψουλα να είναι πολύ συμπαγής μετά το πάτημα και να μην επιτρέπει στο νερό να περάσει.	Χρησιμοποιήστε πιο χοντροκομμένο καφέ
	Δυσλειτουργία του μηχανήματος	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Δεν βγαίνει ζεστό νερό	Το μηχάνημα προθερμαίνεται και δεν έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία	Περιμένετε μέχρι το μηχάνημα να είναι έτοιμο

Δεν εμφανίζεται ατμός	Το μηχάνημα προθερμαίνεται και δεν έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία	Περιμένετε μέχρι το μηχάνημα να είναι έτοιμο
	Το ακροφύσιο ατμού είναι μπλοκαρισμένο	Όταν σας συμβεί αυτό, είναι πολύ σημαντικό να μην επιμείνετε στην αφαίρεση του ατμού, καθώς ο ατμός που δεν θα βγει θα επιστρέψει στο εσωτερικό του μηχανήματος και η υπερπίεση μπορεί να προκαλέσει την αποκόλληση ενός σωλήνα. Μόλις εντοπίσετε την απόφραξη του ακροφυσίου, βυθίστε το ακροφύσιο σε απολιπαντικό υγρό για να προσπαθήσετε να το καθαρίσετε σωστά. Ξαναδοκιμάστε την εκχύλιση ατμού
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη F3	Δεν υπάρχει νερό στη δεξαμενή	Γεμίστε τη δεξαμενή νερού. Μην υπερβείτε τη γραμμή του άνω μέρους.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E1	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του boiler της καφετιέρας είναι ελαττωματικός	Ελέγξτε αν χρησιμοποιείτε την καφετιέρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος κάτω των 0 °C. Αν αυτό δεν ισχύει, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E4	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του boiler ατμού είναι ελαττωματικός	Ελέγξτε αν χρησιμοποιείτε την καφετιέρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος κάτω των 0 °C. Αν αυτό δεν ισχύει, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E5	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του αφροποιητή είναι ελαττωματικός	Ελέγξτε αν χρησιμοποιείτε την καφετιέρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος κάτω των 0 °C. Αν αυτό δεν ισχύει, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E3	Η αντλία χρησιμοποιείται για περισσότερο από 5 λεπτά τη φορά.	Απενεργοποιήστε την καφετιέρα και αποσυνδέστε το από την πρίζα, σε περίπτωση χαλαρού ή σπασμένου σωλήνα, επικοινωνήστε με το Επίσημο Κέντρο Εξυπηρέτησης της Cecotec.
-------------------------------------	---	---

\*Αν δυσκολεύεστε να βρείτε την αιτία του προβλήματος, μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε μόνοι σας την καφετιέρα, επικοινωνήστε με το Επίσημο Κέντρο Εξυπηρέτησης της Cecotec.

## 6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος: EU01\_100654

Προϊόν: Baristeo Classic

Τάση: 220-240 V

Συχνότητα: 50 Hz

Ισχύς: 2700 - 3200 W

Μέγεθος της καφετιέρας: 288 \* 418 \* 430 mm

Σύστημα θέρμανσης: Thermoblock για καφέ και μπόιλερ από ανοξείδωτο χάλυβα 1 L για ατμό και ζεστό νερό.

Μπαρ πίεσης: 15 bar, Αντλία δόνησης

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

## 7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτό το προϊόν φτάσει στο τέλος της λειτουργικής του ζωής, θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να το μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο σωστής απόρριψης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών και/ή των μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των ανωτέρω οδηγιών θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

## 8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec θα φέρει ευθύνη έναντι του τελικού χρήστη ή του καταναλωτή για τυχόν έλλειψη συμμόρφωσης που υφίσταται κατά τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν διαπιστώσετε κάποιο περιστατικό με το προϊόν ή έχετε οποιαδήποτε απορία, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec στο +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα αναπαραγωγής, να μεταδοθεί ή να κυκλοφορήσει με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

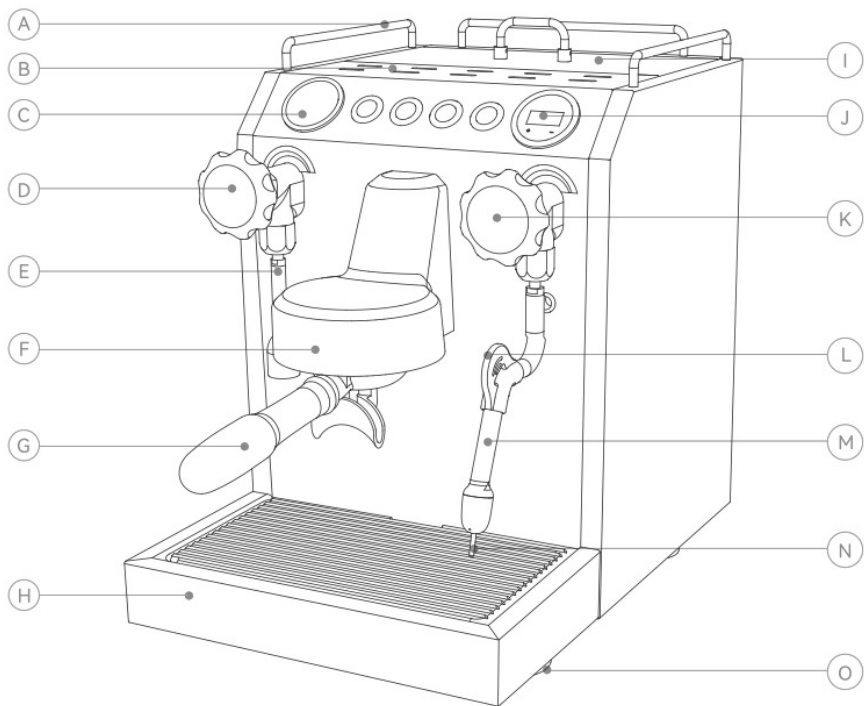


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

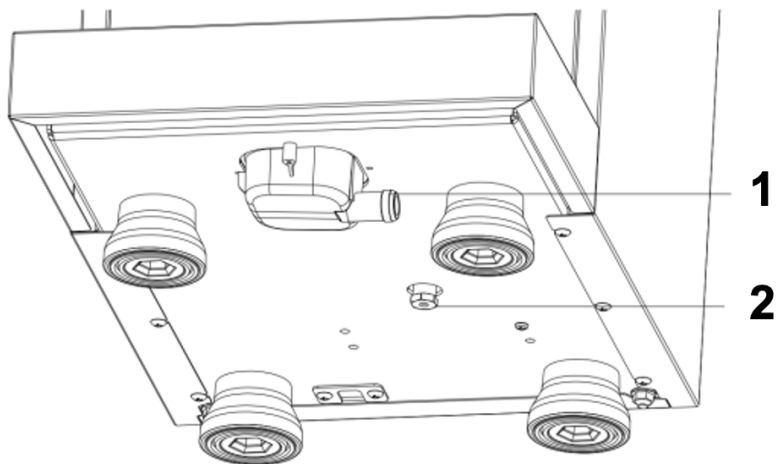
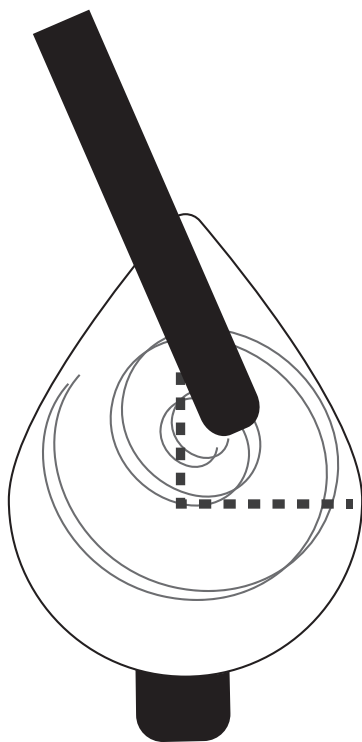


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3





*Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4*





[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S.L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar (Valencia)  
RP01240807

