

cecotec

BARISTEO EXCELSA

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
Instrukcje bezpieczeństwa	28
Obsah	31
Güvenlik talimatları	34
Instruccions de seguretat	37
Οδηγίες ασφαλείας	40

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	44
2. Antes de usar	45
3. Funcionamiento	46
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	61
3. Operation	62
4. Cleaning and maintenance	69
5. Troubleshooting	71
6. Technical specifications	73
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	74
8. Technical support and warranty	74
9. Copyright	74

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	75
2. Avant utilisation	76
3. Fonctionnement	77
4. Nettoyage et entretien	85
5. Résolution de problèmes	87
6. Spécifications techniques	89
7. Recyclage des équipements électriques	

et électroniques	90
8. Garantie et SAV	90
9. Copyright	90

INHALT

1. Teile und Komponenten	91
2. Vor dem Gebrauch	92
3. Bedienung	93
4. Reinigung und Wartung	101
5. Problembehebung	103
6. Technische Spezifikationen	106
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	106
8. Garantie und Kundendienst	107
9. Copyright	107

INDICE

1. Parti e componenti	108
2. Prima dell'uso	109
3. Funzionamento	110
4. Pulizia e manutenzione	118
5. Risoluzione dei problemi	120
6. Specifiche tecniche	122
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	123
8. Garanzia e supporto tecnico	123
9. Copyright	123

ÍNDICE

1. Peças e componentes	124
2. Antes de usar	125
3. FUNCIONAMENTO	126
4. Limpeza e manutenção	134
5. Resolução de problemas	135
6. Especificações técnicas	138
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	138
8. Garantia e SAT	139
9. Copyright	139

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	140
2. Vóór u het apparaat gebruikt	141
3. Werking	142
4. Schoonmaak en onderhoud	150
5. Probleemoplossing	152

6. Technische specificaties	154
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	155
8. Garantie en technische ondersteuning	155
9. Copyright	155

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	156
2. Przed użyciem	157
3. Funkcjonowanie	158
4. Czyszczenie i konserwacja	166
5. Rozwiązywanie problemów	168
6. Specyfikacja techniczna	170
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	171
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	171
9. Prawa autorskie	171

OBSAH

1. Díly a součásti	172
2. Před používáním	173
3. Provoz	174
4. Čištění a údržba	182
5. Řešení problémů	183
6. Technické údaje	186
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	186
8. Záruka a technický servis	186
9. Copyright	187

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	188
2. Kullanmadan önce	189
3. Cihazın kullanımı	190
4. Temizlik ve bakım	197
5. Sorun Giderme	199
6. Teknik bilgiler	201
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	202
8. Garanti ve Müşteri hizmetleri	202
9. Telif Hakları	202

INDEX

1. Peces i components	203
2. Abans de l'ús	204

3. Funcionament	205
4. Neteja i manteniment	213
5. Resolució de problemes	214
6. Especificacions tècniques	217
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	217
8. Garantia i SAT	218
9. Copyright	218

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	219
2. Πριν από τη χρήση	220
3. Λειτουργία	221
4. Καθαρισμός και συντήρηση	229
5. Επίλυση προβλημάτων	231
6. Τεχνικές προδιαγραφές	233
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	234
8. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	234
9. Copyright	234

NOTA

EU01_100130 Baristeo Excelsa

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:
 - o áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - o granjas;
 - o por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - o 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:
 - o Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca del fuego.
 - o Sobre superficies blandas (como alfombras) o donde pueda volcarse durante su uso.
 - o 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 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:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - o farms;
 - o by customers in hotels, motels and other residential settings;
 - o 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:
 - o On or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.
 - o On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.
 - o Outdoors or in areas with high humidity levels.
- Do not cover the appliance during operation.
- Never leave the appliance 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 :
 - o les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - o fermes ;
 - o par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements résidentiels ;
 - o environnements de chambres d'hôtes (type bed and breakfast).
- 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 minuteriers 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 :
 - o dans ou sur des cuisines électriques ou à gaz, dans des fours chauds ni près du feu ;
 - o sur des surfaces molles (comme les tapis) ou des surfaces desquelles l'appareil pourrait se renverser pendant utilisation ;
 - o 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.
- L'appareil ne convient pas pour un nettoyage au 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 für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - Bett und Frühstück 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 angegebenen 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:
 - o In oder auf Elektro- oder Gasherden, heißen Öfen oder in der Nähe von Feuer.
 - o Auf weiche Oberfläche wie Teppiche, wo das Gerät beim Verwenden umkippen könnte.
 - o 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.
-  Questo simbolo 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:
 - o aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - o aziende agricole;
 - o dai clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - o ambienti di bed and breakfast
- 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:
 - o Dentro o sopra cucine elettriche o a gas, forni caldi o vicino al fuoco.
 - o Su superfici morbide (come tappeti) o dove possa cadere durante l'uso.
 - o 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. Spegner 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: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este aparelho foi concebido para a utilização doméstica, como por exemplo:
 - o cozinhas, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - o quintas;
 - o por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - o hostals (tipo bed and breakfast em inglês)
- 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.
- ADVERTÊNCIA: a abertura de enchimento não deve ser aberta durante a utilização.
- ADVERTÊNCIA: tome precauções para evitar o entornado de líquidos por cima das conexões elétricas.
- ADVERTÊNCIA: 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:
 - o Dentro ou em cima de cozinhas elétricas ou gás, fornos quentes ou perto de fogo.
 - o Sobre superfícies suaves (como tapetes) ou onde possa virar e cair durante o uso.
 - o 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 toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, 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:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed and breakfast 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 toestel 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 apparaat 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 toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. 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 toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Gebruik het product niet onder de volgende omstandigheden:
 - o In of op elektrische of gasfornuizen, hete ovens of in de buurt van vuur.
 - o Op zachte oppervlakken (bv. tapijt) of waar het kan kantelen tijdens het gebruik.
 - o 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 toestel te gebruiken of wanneer u de kamer verlaat.
- Probeer niet om zelf het product 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 toestel moeten uitgevoerd worden zoals beschreven in deze handleiding om de correcte werking van het toestel te verzekeren. Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het product verplaatst of schoonmaakt.
- Het toestel is niet geschikt voor de vaatwasser.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor persoonlijke of materiële schade als gevolg van een foutief gebruik van het toestel 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 het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet op een meubel terwijl het draait.

INSTRUKCJE 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.
-  Ten symbol 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:
 - o kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - o gospodarstwa rolne;
 - o przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach typu mieszkalnego;
 - o środowiska typu hostel (bed and breakfast w języku angielskim)
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem i zostały przeszkolone w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób 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 znajdujących się w pobliżu części, które poruszają się podczas użytkowania.
- 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 dotykać wody!
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod kątem 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 nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń 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


zewnątrznymi minutnikami lub systemami zdalnego sterowania.

- Wyłącz 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 produkt jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie używaj urządzenia w następujących okolicznościach:
 - o Wewnątrz lub na powierzchni kuchenek elektrycznych lub gazowych, gorących piekarników lub w pobliżu ognia.
 - o Na miękkich powierzchniach (takich jak dywany) lub w miejscach, w których może się przewrócić podczas użytkowania.
 - o Na zewnątrz lub w obszarach o wysokiej wilgotności.
- Nie przykrywaj urządzenia w trakcie jego działania.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Odłącz od gniazdka elektrycznego, gdy skończysz z niego korzystać lub gdy wyjdiesz z pokoju.
- Nie próbować 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. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie należy umieszczać urządzenia na meblach podczas jego pracy.

OBSAH

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.
-  Tato ikona 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:
 - o kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - o na farmách;
 - o v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních, kde jsou používány klienty;
 - o v ubytovacích zařízeních jako jsou hostely (v anglickém jazyce bed and breakfast).

- 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 se spotřebičem 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 energetickém štítku výrobku a že je zástrčka uzemněna.
- 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. Pro jeho odpojení zatáhněte za zástrčku, netahejte 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:
 - o Na elektrických nebo plynových sporácích, v horkých troubách nebo v blízkosti ohně.
 - o Na měkkých površích (např. kobercích) nebo na místech, kde by mohlo dojít k převržení výrobku během jeho používání.
 - o Venku nebo na místech s vysokou vlhkostí.
- Zařízení během provozu nezakrývejte.
- 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.

- Nemyjte spotřebič 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 simgenin 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:
 - o Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
 - o Çiftlikler;
 - o otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında müşteriler tarafından;
 - o yatak ve kahvaltılık ortamlarında (bed and breakfast İngilizce)
- 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 yanlışlıkla 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
 - o Elektrikli veya gazlı ocakların içinde veya üzerinde, sıcak fırınlarda veya ateşin yakınında.
 - o Yumuşak yüzeylerde (örn. halılar) veya kullanım sırasında devrilebileceği yerlerde.
 - o 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.
-  Aquesta icona 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 ara:
 - o àrees de cuina del personal de botigues, oficines i altres entorns de treball;
 - o granges;
 - o per part de clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;

- o 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, sempre i quan se'ls hagi donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i havent comprès 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 desendolieu 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 presenten danys o si no funcionen correctament, han patit alguna caiguda o han estat malmesos.
- 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 de cuina.
- Aquest dispositiu no està dissenyat per funcionar mitjançant temporitzadors o sistemes de control remot externs.
- Apagueu i desendolleu 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:
 - o Dins o sobre de cuines elèctriques o de gas, forns calents o prop de foc.
 - o Sobre superfícies toves (com catifes) o on es pugui bolcar durant el seu ús.
 - o 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'estança.
- 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'haurà de dur a terme d'acord amb aquest manual d'instruccions. Apagueu i desendolceu el producte abans de moure'l o netejar-lo.
- No renteu 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 την συσκευή. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρήση του προϊόντος.
-  Αυτό το εικονίδιο 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:

- χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - αγροκτήματα,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλες κατοικίες,
 - περιβάλλοντα όπως χόστελ (τύπου 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:
 - ο 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

Fig. 1 Partes

- A. Valla de la bandeja caliente tazas
- B. Bandeja Caliente Tazas
- C. Mango de Vapor
- D. Manómetro de Presión de Café
- E. Goma Antiquemadura
- F. Cabezal del Grupo de extracción de café
- G. Portafiltro
- H. Lanceta de Vapor
- I. Pantalla Táctil
- J. Bandeja de recoge gotas
- K. Tapa del depósito de Agua
- L. Mango del Agua Caliente
- M. Mango de Ajuste de Presión de extracción del café
- N. Lanceta del Agua Caliente
- O. Manómetro de la Presión de Vapor
- P. Palanca para activar la extracción de café
- Q. Interruptor de Encendido
- R. Patas

Fig. 2 Display

- 1. Botón Set
- 2. Aumentar
- 3. Disminuir

Fig. 3

- 1. Salida drenaje para bandeja portafiltros
- 2. Orificio de salida drenaje para bandeja portafiltros
- 3. Selector de tipo de entrada de agua
- 4. Entrada de agua

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 de doble salida
- Portafiltro de una salida
- Filtro simple
- Filtro doble
- Cepillo de limpieza para grupo de extracción de café
- Filtro ciego para limpieza interna
- Prensador de café
- Protector de la superficie caliente del grupo de extracción
- Tubería de entrada agua ($\varnothing 6.3 \times \varnothing 9.5$ mm/ PE pipe / 3/8)
- Tubería de salida de agua ($\varnothing 16 \times \varnothing 22$ mm $\times 1.5$ m/PVC)
- Conector rápido para entrada de agua (x2)
- Abrazadera
- Boquilla de 4 salidas para la lanceta del vaporizador

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.
- Presión de agua nominal (suministro de agua automático): 0.1-0.4 MPa

3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Puesta en marcha y primer uso

- Si va a utilizar la cafetera con entrada de agua por toma directa de la red:
- Siga los siguientes pasos:
- 1. Conecte un extremo del tubo de entrada de agua al conector de entrada situado en la parte inferior de la máquina. Para ello, bastará con que apriete el tubo hacia el interior. Después, coloque la manilla inferior de selección de entrada de agua hacia atrás de la cafetera en dirección antihoraria para que la cafetera extraiga agua de la tubería que acaba de conectar, tal y como se muestra en la FIG. 3 de este manual.
- 2. Pulse el interruptor de encendido hacia abajo. La máquina bombeará el agua automáticamente y escuchará el sonido de la bomba funcionando.

NOTA: Para el primer uso, levante la palanca hasta que salga agua del grupo de extracción y después devuélvase a su posición original.

NOTA: Al utilizar este modo entre en el modo de configuración para cambiar también el tipo de entrada del agua. Esto se explica más abajo en el apartado "3.1. Primer uso"

Si va a utilizar la cafetera con depósito de agua:

- En caso de que vaya a usar agua del depósito de agua y no de la toma de entrada de agua, bastará con que gire el selector de entrada de agua hacia al frente de la cafetera:
- 1. Vierta agua en el tanque de agua al máximo. Encontrará una línea en la parte superior que indica el nivel máximo de agua.
- 2. Gire el selector de entrada de agua hacia al frente de la cafetera en dirección horaria (modo depósito de agua).
- 3. Pulse el interruptor de encendido hacia abajo. La máquina bombeará el agua automáticamente y escuchará el sonido de la bomba funcionando.

NOTA: Para el primer uso, levante la palanca hasta que salga agua del grupo de extracción y después devuélvase a su posición original.

NOTA: Al utilizar este modo entre en el modo de configuración para cambiar también el tipo de entrada del agua. Esto se explica más abajo en el apartado "3.1. Primer uso"

Pre calentamiento

Después de terminar de bombear agua, la máquina comenzará a precalentarse y la pantalla mostrará la temperatura de precalentamiento. Cuando se caliente a la temperatura establecida, la máquina dejará de precalentar. La primera vez que encienda la máquina, el tiempo de precalentamiento será de aproximadamente 6 minutos.

NOTA: Incluso si el precalentamiento no termina, la máquina también puede preparar café, pero la temperatura del café o del agua será baja.

3.2 Ajuste de los parámetros internos

- Visualización de la temperatura

Al iniciar la cafetera el display muestra la temperatura H1 que hace referencia a la temperatura de la caldera de preparación del café. Para cambiar a la temperatura de la caldera de vapor y agua caliente pulse "+", si desea volver a la temperatura de la caldera de preparación del café pulse "-"

- Tiempo de preinfusión

Presione el botón SET (Fig.2 - 1) una vez, verá que en el display se muestra "PXX" parpadeando. Se trata de los segundos de pre-infusión. Entonces, puede presionar "+/-" para ajustar el tiempo que quiera que se pre-infusiones el café (XX significa los segundos de pre-infusión (el rango de tiempo será de 0 a 30 segundos.)

- Temperatura de la caldera para preparación de café (H1)

Presione el botón SET dos veces, para mostrar la temperatura de la caldera de preparación de café, puede presionar "+/-" para ajustar la temperatura (el rango de temperatura será de 80-102°C, con un valor predeterminado de 93°C)

- Temperatura de la caldera para vapor y agua caliente (H2)

Presione el botón SET tres veces, para mostrar la temperatura de la caldera de vapor y agua caliente, puede presionar "+/-" para ajustar la temperatura (el rango de temperatura será de 110-135°C, con un valor predeterminado de 125°C)

- Selección de entrada de agua

Presione la tecla SET cuatro veces hasta que vea "F0" parpadeando, puede presionar "+/-" para cambiar de F0 a F1. (F0 significa suministro del depósito de agua, F1 significa suministro de agua del grifo). De manera predeterminada aparecerá la opción F0, pero si usted usa la cafetera con la toma de agua por tubería, deberá seleccionar F1.

- Modo preparación

Presione el botón SET cinco veces y la máquina estará lista para funcionar, la pantalla mostrará el tiempo de preparación cuando comience a preparar el café.

- 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.

NOTA: Esta es la configuración predeterminada: P02/93/125/F0

3.3 Preparar café

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

1. 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.

2. 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.

3. Suba la palanca hacia arriba 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.
4. 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.

5. Coloque la(s) taza(s) debajo de la salida de café.
6. La extracción del café se va a dividir en 2 fases. Primero, al tirar de la palanca hasta los 45° la cafetera realiza una preinfusión de 3 bares con el agua proveniente directamente del sistema calentador. Para la segunda fase, debe tirar de la palanca hasta dejarla totalmente en horizontal, a unos 90°, en ese momento comenzará la extracción de café a 9 bares. En el display se mostrarán los segundos que está tardando la extracción del café, cuando quiera detenerla, empuje la palanca hacia abajo, dejándola totalmente vertical.

NOTA: Al dejar la palanca a 45° no observará que la presión del manómetro de café sufre ningún incremento hasta los 3 bares, esto se debe a que la presión de la primera fase proviene directamente del sistema calefactor y este no está conectado con el manómetro. Cuando empiece la 2n fase observará que el manómetro si alcanza 9 bares debido a que esta presión proviene directamente de la bomba.

7. Al preparar el café, también puede mover la palanca de café para ajustar la presión, gire a la izquierda para reducir la presión o gire a la derecha para aumentarla. Después de preparar el café, gire la palanca de presión del café hacia el extremo derecho para mantenerla abierta (Fig. 5)
8. El café estará listo y la cafetera volverá al modo de espera en cuanto termine.
9. Gire a la izquierda para quitar el portafiltro después de terminar, saque los posos de café, limpie el filtro, el portafiltro y la salida del difusor de café para el próximo uso.

NOTA: Para evitar la acumulación de restos de café molido en el grupo de extracción, se recomienda tirar de la palanca hacia arriba de nuevo 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.

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.

ESPAÑOL

- **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 preñse. 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

1. Prepare primero el café espresso con una taza suficientemente grande según el tamaño de cappuccino deseado. Siga las instrucciones del punto "Preparar café".
2. 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,

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

3. Siga el apartado "Espumar leche usando el vaporizador" para generar una leche espumada y cremosa.
4. 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.

1. Utilice una taza de acero inoxidable, vierta líquido frío hasta 1/2 taza sin superar la hendidura de la boquilla;

ESPAÑOL

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

2. Para extraer vapor empuje la palanca de vapor hacia usted o hacia delante el vapor saldrá. Si empuja hacia usted la palanca podrá bloquear la salida de vapor y mantener el flujo de vapor para espumar la leche. Si empuja hacia delante podrá mantener de forma manual la salida de vapor para limpiar el vaporizador.
3. Coloque una jarra debajo de la boquilla de vapor, para la colocación de la jarra de leche respecto al vaporizador siga la posición de la FIG. 4. Debe colocar la boca del vaporizador unos centímetros por debajo de la leche.

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

4. Empuje la palanca de vapor hacia usted o hacia delante para sacar el vapor de forma automática o manual respectivamente, deje que la boquilla del vaporizador se inserte en el líquido. Para obtener una leche espumada cremosa debe observar como se forma un remolino en el interior de la taza y el vaporizador 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.

5. Mueva la palanca accionadora de vapor hacia su posición de apagado cuando se alcance la temperatura deseada, ahora el vapor está parado, abra de nuevo la palanca si desea seguir haciendo vapor.

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.

ATENCIÓN: Precaución con la alta temperatura de la salida de agua caliente cuando esté en uso.

3.4. Agua caliente

Para extraer agua caliente siga los siguientes pasos:

1. Cuando la presión de vapor sea mayor de 0, empuje la palanca de agua caliente hacia usted o hacia delante y el agua saldrá. Si empuja hacia usted la palanca podrá bloquear la salida de agua y mantener el flujo de agua caliente. Si empuja hacia delante podrá mantener de forma manual la salida de agua caliente.

NOTA: Cuando la presión de vapor sea =0, el agua estará fría

2. Cuando el agua caliente alcance el nivel deseado, vuelva a colocar la palanca en su posición inicial para detener la dispensa de agua.

ATENCIÓN: Cuando termine de hacer agua caliente, por favor no toque el tubo de agua caliente inmediatamente para evitar quemaduras.

NOTA: Controle la temperatura seleccionada para el calderín de vapor y agua para que al sacar agua no tire también un caudal de vapor.

3.5 Apagado de la cafetera y protección contra congelación

Para apagar la cafetera:

1. Pulse el botón de encendido, la máquina se apagará.
2. Por favor, recuerde apagar la fuente de alimentación externa (o el interruptor principal) y la fuente de agua cuando la máquina no esté en uso.
3. Si necesita transportar la máquina o no la va a utilizar durante mucho tiempo, vacíe el agua de la caldera; la válvula de vaciado se encuentra debajo de la máquina (FIG. 7)

ATENCIÓN: Para evitar quemaduras, por favor no drene el agua cuando la presión de vapor >0, apague la máquina durante dos horas antes de drenar.

NOTA: Para desenroscar la válvula de vaciado, utilice una llave fija del nº 17 o una llave ajustable.

ATENCIÓN: si la temperatura de la máquina de café es inferior al punto de congelación, provocará daños en el equipo, Para evitar que la máquina de café se congele y se agriete durante el transporte o el almacenamiento, siga los pasos anteriormente explicados antes de apagar la máquina de café.

Para proteger la máquina contra congelaciones la máquina debe drenar su líquido tanto de la caldera para preparación de café como la de preparación de vapor y agua caliente, para ello siga las instrucciones siguientes:

Drenaje de la caldera de preparación de café:

1. En el modo de preparación, cambie el sistema de entrada de agua mediante depósito de agua. Para ello gire el selector de entrada de agua hacia al frente de la cafetera en dirección horaria (modo depósito de agua).
2. Presiona el botón de configuración dos veces lentamente para ingresar al modo de servicio (ajustable por el modo de suministro de agua F0 incorporado) mediante la válvula.
3. Agrega aproximadamente 1 litro de agua al tanque.
4. Prepara un recipiente vacío lo suficientemente grande para recoger toda el agua de la

ESPAÑOL

caldera de preparación.

5. Levanta la palanca de preparación de café: cuando el suministro está en modo tanque (mientras que en FO el suministro está cortado), saldrá café caliente del cabezal del grupo hasta que no salga más agua.
6. Vuelva a colocar la palanca en su modo de reposo para cortar la salida de agua.
7. El drenaje de la caldera de preparación de café habrá finalizado.

Drenaje de la caldera de vapor:

1. Después de completar el drenaje de la caldera de preparación, procede inmediatamente al drenaje de la caldera de vapor.
2. Prepara un recipiente de 3 litros o más para recoger agua caliente.
3. Baja la palanca del agua caliente para liberar agua caliente y espera hasta que no salga más agua.

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.

1. 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 cambíelo por el simple.
2. 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.
3. Encienda la cafetera para seguir el siguiente proceso:

- 3.1. Realice 20 cafés dobles
- 3.2. Saque vapor de agua 10 veces, durante varios segundos cada vez
- 3.3. 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.

4. 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.
5. Vuelva a llenar el tanque de agua con agua mineral natural o filtrada; Encienda la máquina y vuelva a realizar ese proceso:
 - 5.1. Realice 20 cafés dobles
 - 5.2. Saque vapor de agua 10 veces, durante varios segundos cada vez
 - 5.3. Saque agua caliente 10 veces, durante varios segundos cada vez
6. Apague la máquina. Después de que la máquina se enfríe, abra la válvula de drenaje de agua y drene el agua.
7. La limpieza ha finalizado. Limpie los accesorios como portafiltros, filtros y bocas de lancetas de vapor y agua caliente
8. Ya puede volver a llenar la cafetera con agua mineral natural o filtrada para utilizarla de manera normal.

NOTA: Si después de la 2^a 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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La bomba no para de trabajar pero no sale agua	No hay suficiente agua en el calderín	Deje que la bomba llene el calderín de vapor
	La válvula de drenaje está abierta	Cierre la válvula de drenaje
	Algún conducto está bloqueado	Descalcifique la máquina
	La máquina no funciona correctamente	Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
El agua cae por fuera de la cafetera	Hay una mala conexión en la entrada de agua	Revise la entrada de agua de la toma, puede que la tubería no esté bien encajada
	Hay malas conexiones de tuberías internas	Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
El café sobresale por el grupo de extracción, pero no por el portafiltro	Hay demasiado café en el filtro y eso genera presión en exceso	Eche menos cantidad de café en el filtro
	Hay restos de café en el grupo de extracción del café anterior.	Limpie los restos de café existentes del café anterior
	La junta de sellado entre el grupo de extracción y el portafiltro está dañada	Cambie la junta de sellado

No sale el café o sale muy poca cantidad	El café es demasiado fino, cuando lo presiona crea una placa compacta que no permite el paso del agua	Use café de molienda un poco más gruesa y trate de prensarlo menos
	Hay mucho café	Reduzca la cantidad de café utilizado
	Ha prensado mucho el café	Reduzca la presión con la que compacta la pastilla de café
	Hay componentes internos dañados	Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
No sale vapor o agua caliente	La cafetera está en proceso de precalentamiento	Deje que el calderín de café se caliente hasta la temperatura adecuada
	La boquilla del vaporizador está obstruida	Limpie la boquilla del vaporizador con jabón desengrasante y vuelva a probar. Descalcifique la máquina
	Algún conducto interno está obstruido	Descalcifique la máquina
	Algún conducto está dañado	Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
En el display se muestra F3	No hay agua o el depósito de agua no está bien colocado	Rellene el depósito de agua
En el display se muestra E1	El sensor de temperatura del calderín de café tiene un problema o la lectura es inferior a -1°C o superior a 180°C	Revise la máquina y si las condiciones de trabajo están por debajo de 0°C o son superiores a 180°C, deje enfriar 30 minutos en este segundo caso. Si no es así, Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
En el display se muestra E3	La bomba ha estado usándose más de 5 minutos	Apague la cafetera y déjala reposar 5 minutos, después vuelva a utilizarla.

ESPAÑOL

En el display se muestra E4	El sensor de temperatura del calderín de vapor y agua caliente tiene un problema o la lectura es inferior a -1°C o superior a 180°C	Revise la máquina y si las condiciones de trabajo están por debajo de 0°C . Si no es así, por favor, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
En el display se muestra E7	La cafetera ha dispensado más de 2 minutos de café continuado.	Pare de hacer café o apague y encienda la máquina de nuevo.
En el display se muestra E9	La válvula de salida de vapor y agua caliente ha estado funcionando más de 35 mins	Cierre la salida de vapor y agua caliente, si el problema persiste póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
En el display se muestra 888 al iniciar	Visualización incompleta	Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: EU01_100130

Producto: Baristeo Excelsa

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50 Hz

Potencia: 2750 - 3260 W

Depósito de agua: 2,5 L

Tamaño de la cafetera: 52,0 x 31,6 x 42,0 cm

Sistema de calefacción:

- 1 Calderín de acero inoxidable de 300 mL para café
- 1 Calderín de acero inoxidable de 2L para vapor y agua caliente

Bomba y bares: Bomba vibratoria 15 bares

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.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1 Parts

- A. Decorative handles
- B. Cup warming tray
- C. Steamer lever
- D. Coffee pressure gauge
- E. Steamer rubber grip
- F. Coffee diffuser
- G. Portafilter
- H. Steamer
- I. Touch display
- J. Drip tray
- K. Water tank cover
- L. Hot water lever
- M. Coffee extraction pressure adjustment lever
- N. Hot water spout
- O. Steam pressure gauge
- P. Lever to activate coffee extraction
- Q. Power switch
- R. Feet

Fig. 2 Display

- 1. SET button
- 2. Increase
- 3. Decrease

Fig. 3

- 1. Drainage outlet valve
- 2. Drainage outlet hole
- 3. Water inlet selector
- 4. Water inlet connector

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 spout portafilter
- Single spout portafilter
- Single filter
- Double filter
- Cleaning brush for brewing system
- Blind filter for internal cleaning
- Coffee tamper
- Hot surface protector of the brewing system
- Water inlet pipe ($\varnothing 6.3 \times \varnothing 9.5$ mm/ PE pipe / 3/8)
- Water outlet pipe ($\varnothing 16 \times \varnothing 22$ mm \times 1.5m/PVC)
- Quick connector for water inlet (x2)
- Clamp
- 4 outlet nozzle for the steamer

Minimum requirements for proper operation:

- Room temperature: above 1 °C, below 40 °C
- Water quality: use natural mineral water or filtered water.
- Nominal water pressure (automatic water supply): 0.1-0.4 MPa

3. OPERATION

3.1 Start-up and first use

If you are going to use the coffee machine with tap water supply

- Carry out the following steps:
- 1. Connect one end of the water inlet pipe to the water inlet connector at the bottom of the appliance. To do this, simply squeeze the pipe inwards. Then, turn the water inlet selector that is at the bottom of the appliance to the right so that the appliance draws water from the pipe you have just connected, as shown in Fig. 3.
- 2. Press the power switch down. The appliance will pump the water automatically and you will hear the sound of the pump running.

NOTE: for the first use, lift the hot water lever until water flows out of the brewing system and then return it to its original position.

NOTE: when using this mode, enter the configuration mode to change the type of water inlet as well. This is explained below.

If you are going to use the coffee machine with a water tank

- In case you are going to use the water inlet from the water tank and not from the water inlet connector, simply turn the water inlet selector to the left.
- 1. Pour water into the water tank up to the MAX mark. You will find a line at the top indicating the maximum water level (MAX).
- 2. Turn the water inlet selector to the left (water tank mode).
- 3. Press the power switch down. The appliance will pump the water automatically and you will hear the sound of the pump running.

NOTE: for the first use, lift the hot water lever until water flows out of the brewing system and then return it to its original position.

NOTE: when using this mode, enter the configuration mode to change the type of water inlet as well. This is explained below.

Preheating

After finishing pumping water, the coffee machine will start preheating and the display will show the preheating temperature. When heated to the set temperature, the appliance will stop preheating. The first time the machine is switched on, the preheating time will be approximately 6 minutes.

NOTE: even if the preheating is not finished, the machine can still brew coffee, but the temperature of the coffee or water will be low.

3.2 Internal parameter settings

- Temperature display

When the machine is started, the display shows the temperature H1, which refers to the temperature of the brewing boiler. To switch to the steam and hot water boiler temperature press "+"; to switch back to the brewing boiler temperature press "-".

- Pre-infusion time

Press the SET button (Fig. 2 - 1) once, you will see PXX flashing on the display. These are the pre-infusion seconds. You can press +/- to set the time you want the coffee to be pre-infused (XX stands for pre-infusion time; the time range is from 0 to 30 seconds).

- Brewing boiler temperature (H1)

Press the SET button twice to display the temperature of the brewing boiler. You can press +/- to adjust the temperature (the temperature range is 80-102 °C, with a default value of 93 °C).

- Steam and hot water boiler temperature (H2)

Press the SET button three times to display the temperature of the steam and hot water boiler. You can press +/- to adjust the temperature (the temperature range is 110-135 °C, with a default value of 125 °C).

- Water inlet selection

Press the SET button four times until you see F0 flashing; you can press +/- to change from F0 to F1. F0 means water tank supply, F1 means tap water supply. By default, F0 will be displayed, but if you want to use the machine with a tap (piped) water supply, then select F1.

- Preparation mode

Press the SET button five times, the coffee machine is ready to be used. The display will show the brewing time when you start brewing coffee.

- 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.

NOTE: this is the default setting: P02/93/125/F0

3.3 Preparing coffee

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

ENGLISH

1. 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.

2. 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.

3. Raise the coffee brewing lever upwards 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.
4. 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.

5. Place the cup(s) under the coffee spout.
6. Coffee extraction is divided into 2 phases. In the first phase, when the lever to activate coffee extraction is pulled to 45°, the machine pre-infuses the water directly from the heating system at 3 bar. In the second phase, pull the lever until it is completely horizontal, at about 90°, at which point coffee extraction at 9 bar will begin. The display will show the number of seconds the coffee extraction is taking, when you want to stop it, push the lever downwards, leaving it completely vertical.

NOTE: when leaving the lever to activate coffee extraction at 45° you will not notice any increase in the pressure on the coffee pressure gauge up to 3 bar, this is because the first phase pressure comes directly from the heating system, and this is not connected to the pressure gauge. When you start the second phase you will notice that the pressure gauge does reach 9 bar because this pressure comes directly from the pump.

7. When brewing coffee, you can also move the coffee lever to adjust the pressure: turn it to the left to reduce the pressure or turn it to the right to increase the pressure. After brewing coffee, turn the coffee pressure lever to the far right to keep it open (Fig. 5).

8. Coffee will be ready, and the appliance will go back to standby mode when it finishes.
9. Turn the portafilter to the left to remove it after finishing, remove the coffee grounds, clean the filter, the portafilter and the coffee diffuser for the next use.

NOTE: to avoid the accumulation of ground coffee residues in the brewing system, it is recommended to pull the coffee brewing lever upwards again to make water circulate a little and wash the coffee residues away. Use the cleaning brush to clean the coffee diffuser. Afterwards, cleaning can be complemented by wiping with a damp cloth.

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

3.4 How to make a good Espresso coffee

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:

- **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.

ENGLISH

- **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

1. First prepare the espresso with a cup large enough for the desired cappuccino size. Follow the instructions on the section "Preparing coffee".
2. 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.

3. Follow section "Frothing milk using the steamer" to produce frothy, creamy milk.
4. 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.

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.

1. Use a stainless steel jug, pour cold milk up to 1/2 jug without exceeding the spout slit.

NOTE: the diameter of the jug must not be less than 70 ± 5 mm.

2. To produce steam, push the steamer lever forwards. By pushing the lever towards you, you can block the steam outlet and keep the steam flowing to froth the milk. If you push forward, you can manually hold the steam outlet to clean the steamer.
3. Place a jug under the steam nozzle, for the positioning of the milk jug in relation to the steamer follow the position in Fig. 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.

4. Push the steamer lever towards you or forwards to automatically or manually release the steam respectively; allow the steamer nozzle to be inserted into the milk. To obtain a frothy and creamy milk, a swirl should be formed inside the jug and the steamer should not make a squeaking noise.

ENGLISH

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.

5. Move the steamer lever backwards to switch off the steam function when the desired temperature has been reached. If you want the coffee machine to release steam again, move the lever forward.

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.

ATTENTION: caution with the high temperature of the hot water outlet when in use.

3.4. Hot water

To draw off hot water, follow the steps below:

1. When the steam pressure is greater than 0, push the hot water lever towards you or forwards for the water to come out. By pushing the lever towards you, you can block the water outlet and keep the water flow. If you push forward, you can manually hold the hot water outlet.

NOTE: when the steam pressure is =0, water will be cold.

2. When you have enough hot water, return the lever to its original position to stop the water dispensing.

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

NOTE: check the temperature selected for the steam and hot water boiler so that when water is released, it does not also release a flow of steam.

3.5 Coffee maker shutdown and freeze protection

To switch off the appliance:

1. Press the power switch to switch off the coffee machine.
2. Remember to unplug the appliance and disconnect the water supply when the machine is not in use.
3. If the machine needs to be transported or will not be used for a long time, drain the water from the boiler; the drain valve is located under the machine (Fig. 7).

ATTENTION: to avoid burns, please do not drain the water when the steam pressure is >0 . Switch off the machine for two hours before draining.

NOTE: to unscrew the drain valve, use a No. 17 open-end spanner or an adjustable spanner.

WARNING: if the temperature of the coffee machine is below freezing point temperature, it will cause damage to the appliance. To prevent the coffee machine from freezing and cracking during transportation or storage, follow the steps explained above before switching off the coffee machine.

To protect the machine against freezing, the machine must be drained of its liquid from both the coffee brewing boiler and the steam and hot water boiler by following the instructions below:

Brewing boiler drainage

1. In preparation mode, change the water inlet mode to use the water tank. To do this, turn the water inlet selector to the left (water tank mode).
2. Press the SET button twice slowly to enter the configuration mode and select the water tank supply mode (F0).
3. Add approximately 1 litre of water to the tank.
4. Prepare an empty container large enough to collect all the water in the brewing boiler.
5. Lift the coffee lever. When the water supply is in water tank mode, hot coffee will come out of the coffee diffuser. Wait until no more water comes out.
6. Return the lever to its idle mode to shut off the water outlet.
7. Drainage of the brewing boiler will be finished.

Steam and hot water boiler drainage

1. After completing the draining of the brewing boiler, proceed immediately to the draining of the steam and hot water boiler.
2. Prepare a container of 3 litres or more to collect hot water.
3. Lower the hot water lever to release hot water and wait until no more water comes out.

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.

ENGLISH

- 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.

1. 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.
2. 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.
3. Switch on the coffee machine to follow the process below:
 - 3.1. Make 20 double coffees.
 - 3.2. Produce steam 10 times, for several seconds each time.
 - 3.3. 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.

4. After this process switch off the machine. After the machine cools down, open the water drain valve and drain the water.
5. Refill the water tank with natural or filtered mineral water; switch on the machine and repeat this process:
 - 5.1. Make 20 double coffees.
 - 5.2. Produce steam 10 times, for several seconds each time.
 - 5.3. Draw hot water 10 times, for several seconds each time.
6. Switch off the machine. After the machine cools down, open the water drain valve and drain the water.
7. Cleaning completed. Clean accessories such as the portafilter, filters, hot water spout and steamer nozzle.
8. 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	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The pump does not stop working but no water comes out	There is not enough water in the boiler.	Let the pump fill the steam boiler.
	The drain valve is open.	Close the drain valve.
	Some pipe is blocked.	Descale the coffee machine.
	The machine does not work properly.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Water leaks out of the coffee machine	There is a bad connection of the water inlet.	Check the water inlet connection, the pipe may not be properly fitted.
	There are bad internal pipe connections.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Coffee comes out of the brewing system, but through the portafilter	There is too much coffee in the filter, and this generates excess pressure.	Put less coffee in the filter.
	There are coffee residues from previously made coffee in the brewing system.	Clean up any coffee residue from the previous coffee.
	The sealing gasket between the brewing system and the portafilter is damaged.	Replace the sealing gasket.

ENGLISH

No or very little coffee comes out	The ground coffee is too fine, when pressed it creates a compact layer that does not allow water to pass through.	Use a slightly coarser grind and try to press it less.
	A lot of coffee comes out of the coffee diffuser.	Reduce the amount of coffee used.
	You have pressed the coffee a lot.	Reduce the pressure with which you compact the coffee.
	Internal components are damaged.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
No steam or hot water comes out	The coffee machine is in preheating process.	Let the coffee boiler heat up to the right temperature.
	Steamer nozzle is clogged.	Clean the steamer nozzle with degreaser and try again. Descale the coffee machine.
	An internal duct is clogged.	Descale the coffee machine.
	Some duct is damaged	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
F3 is shown on the display	The water tank is empty or not properly placed.	Fill the water tank.

E1 is shown on the display	The temperature sensor of the coffee boiler has a problem, or the reading is below -1 °C or above 180 °C.	Check the machine and if the operation conditions are below 0 °C or above 180 °C, let it cool down for 30 minutes in the latter case. If this is not the case, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
E3 is shown on the display	The pump has been in use for more than 5 minutes.	Switch the machine off and let it stand for 5 minutes, then use it again.
E4 is shown on the display	The temperature sensor of the steam and hot water boiler has a problem, or the reading is below -1 °C or above 180 °C.	Check the appliance and if the operation conditions are below 0 °C. If this is not the case, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
E7 is shown on the display	The machine has been dispensing coffee for more than 2 minutes continuously.	Stop making coffee or switch the machine off and on again.
E9 is shown on the display	The steam and hot water outlet valve have been working for more than 35 mins.	Close the steamer nozzle and the hot water spout, if the problem persists, contact the official Cecotec Technical Support Service.
The display shows 888 at start-up	Incomplete display.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_100130

Product: Baristeo Excelsa

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50 Hz

Power: 2750 - 3260 W

Water tank: 2.5 l

ENGLISH

Size of the coffee machine: 52.0 x 31.6 x 42.0 cm

Heating system:

- 1 x 300 ml stainless steel brewing boiler
- 1 x 2 l stainless steel boiler for steam and hot water.

Pump and 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 96 321 07 28.

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

Img. 1 Pièces

- A. Grille du plateau chauffant pour tasses
- B. Plateau Réchauffe-Tasses
- C. Poignée à vapeur
- D. Manomètre de pression du café
- E. Caoutchouc anti-brûlures
- F. Tête du groupe d'extraction du café
- G. Porte-filtres
- H. Tuyau de vapeur
- I. Écran Tactile
- J. Plateau d'égouttage
- K. Bouchon du réservoir d'eau
- L. Poignée d'eau chaude
- M. Poignée de réglage de la pression d'extraction du café
- N. Tuyau d'eau chaude
- O. Manomètre de pression de la vapeur
- P. Levier pour activer l'extraction du café
- Q. Bouton de connexion
- R. Pieds

Img. 2 Écran

- 1. Bouton Set
- 2. Augmenter
- 3. Diminuer

Img. 3

- 1. Sortie de drainage pour le plateau porte-filtre
- 2. Trou de sortie de drainage pour le plateau porte-filtre
- 3. Sélecteur de type d'arrivée d'eau
- 4. Entrée d'eau

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 sortie double
- Porte-filtre à sortie unique
- Filtre simple
- Filtre double
- Brosse de nettoyage pour l'unité d'extraction du café
- Filtre aveugle pour le nettoyage interne
- Presse pour le café
- Protection de la surface chaude de l'unité d'extraction
- Tuyau d'arrivée d'eau (ø6,3×ø9,5 mm/ tuyau PE / 3/8)
- Tuyau de sortie d'eau (ø16×ø22mm×1,5m/PVC)
- Connecteur rapide pour l'arrivée d'eau (x2)
- Collier de fixation
- Embout de 4 sorties pour le tuyau de la buse vapeur

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.
- Pression nominale de l'eau (alimentation automatique) : 0,1-0,4 MPa

3. FONCTIONNEMENT

3.1 Démarrage et première utilisation

- Si vous comptez utiliser la machine à café avec une arrivée d'eau directement depuis le réseau :
- Suivez les étapes suivantes :
- 1. Raccordez une extrémité du tuyau d'arrivée d'eau au connecteur d'arrivée situé en bas de la cafetière. Pour ce faire, il suffit de presser le tube vers l'intérieur. Tournez ensuite la poignée inférieure de sélection de l'arrivée d'eau vers l'arrière de la cafetière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de façon à ce que la cafetière aspire l'eau du tuyau que vous venez de raccorder, comme le montre l'image 3 de ce manuel.
- 2. Appuyez sur l'interrupteur de connexion vers le bas. La cafetière pompera l'eau automatiquement et vous entendrez le bruit de la pompe.

NOTE : Lors de la première utilisation, soulevez le levier jusqu'à ce que l'eau s'écoule de l'unité d'extraction, puis remettez-le dans sa position initiale.

NOTE : Lorsque vous utilisez ce mode, entrez dans le mode de configuration pour modifier également le type d'entrée d'eau. Ceci est expliqué ci-dessous au point «3.1. Première utilisation»

Si vous utilisez la cafetière avec un réservoir d'eau :

- Si vous souhaitez utiliser de l'eau provenant du réservoir et non de l'arrivée d'eau, tournez simplement le sélecteur d'arrivée d'eau vers l'avant de la cafetière :
- 1. Versez de l'eau dans le réservoir au maximum. Vous trouverez une ligne en haut indiquant le niveau maximum de l'eau.
- 2. Tournez le sélecteur d'arrivée d'eau vers l'avant de la cafetière dans le sens des aiguilles d'une montre (mode réservoir d'eau).
- 3. Appuyez sur l'interrupteur de connexion vers le bas. La cafetière pompera l'eau automatiquement et vous entendrez le bruit de la pompe.

NOTE : Lors de la première utilisation, soulevez le levier jusqu'à ce que l'eau s'écoule de l'unité d'extraction, puis remettez-le dans sa position initiale.

NOTE : Lorsque vous utilisez ce mode, entrez dans le mode de configuration pour modifier également le type d'entrée d'eau. Ceci est expliqué ci-dessous au point «3.1. Première utilisation»

Préchauffage

Après avoir fini de pomper l'eau, la cafetière commence à préchauffer et l'écran affiche la température de préchauffage. Une fois la température réglée atteinte, la cafetière s'arrête de préchauffer. Lors de la première mise en marche, le temps de préchauffage est d'environ 6 minutes.

FRANÇAIS

NOTE : Même si le préchauffage n'est pas terminé, la cafetière peut toujours préparer du café, mais la température du café ou de l'eau sera basse.

3.2 Réglage des paramètres internes

- **Affichage de la température**

Au démarrage de la cafetière, l'écran affiche la température H1, qui correspond à la température de la chaudière de préparation du café. Pour passer à la température de la chaudière à vapeur et à eau chaude, appuyez sur «+», pour revenir à la température de la chaudière de préparation du café, appuyez sur «-».

- **Temps de pré-infusion**

Appuyez une fois sur le bouton SET (img.2 - 1), vous verrez «PXX» clignoter sur l'écran. Ensuite, vous pouvez appuyer sur «+/-» pour régler le temps de pré-infusion du café (XX représente les secondes de pré-infusion, la plage de temps s'étend de 0 à 30 secondes).

- **Température de la chaudière pour la préparation du café (H1)**

Appuyez deux fois sur le bouton SET, vous trouverez un nombre représentant la température à laquelle la chaudière de préparation du café est réglée, vous pouvez appuyer sur «+/-» pour ajuster la température (la plage de température sera de 80-135°C, avec une valeur par défaut de 93°C).

- **Température de la chaudière pour la vapeur et l'eau chaude (H2)**

Appuyez trois fois sur la touche SET pour afficher la température de la chaudière à vapeur et à eau chaude, vous pouvez appuyer sur «+/-» pour ajuster la température (la plage de température sera de 110-135°C, avec une valeur par défaut de 125°C).

- **Sélection de l'arrivée d'eau**

Appuyez quatre fois sur la touche SET jusqu'à ce que «F0» clignote, vous pouvez appuyer sur «+/-» pour passer de F0 à F1. (F0 signifie que le réservoir d'eau est alimenté, F1 signifie que le robinet est alimenté). Par défaut, F0 s'affiche, mais si vous utilisez la cafetière avec une alimentation en eau courante, vous devez sélectionner F1.

- **Mode de préparation**

Appuyez cinq fois sur la touche SET et la machine est prête à fonctionner. L'écran affiche le temps de préparation lorsque vous commencez à préparer le café.

- **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). Appuyez à nouveau sur la

touche SET jusqu'à ce que la machine soit prête à fonctionner, comme expliqué dans les étapes précédentes.

NOTE : Il s'agit du réglage par défaut : P02/93/125/F0

3.3 Préparer 1 café

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

10. 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.

1. 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.

2. Levez le levier vers le haut 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.
3. 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.

4. Placez la ou les tasses sous la sortie du café.
5. L'extraction du café se divise en deux phases. Tout d'abord, lorsque le levier est tiré à 45°, la machine préinfuse l'eau directement du système de chauffage à 3 bars. Pour la deuxième phase, tirez le levier jusqu'à ce qu'il soit complètement horizontal, à environ 90°, et l'extraction du café à 9 bars commencera. L'écran affiche le nombre de secondes que dure l'extraction du café, lorsque vous souhaitez l'arrêter, poussez le levier vers le bas, en le laissant complètement vertical.

FRANÇAIS

NOTE : En laissant le levier à 45°, vous ne remarquerez pas d'augmentation de la pression sur le manomètre du café jusqu'à 3 bars, car la pression de la première phase provient directement du système de chauffage et n'est pas connectée au manomètre. Lorsque vous démarrez la deuxième phase, vous remarquerez que le manomètre atteint 9 bars, car cette pression provient directement de la pompe.

6. Lors de la préparation du café, vous pouvez également déplacer le levier de réglage de la pression, en le tournant vers la gauche pour réduire la pression ou vers la droite pour l'augmenter. Après la préparation du café, tournez le levier de pression du café vers l'extrême droite pour le maintenir ouvert (Img. 5).
7. Le café est prêt et la machine revient en mode veille dès qu'il est terminé.
8. Tournez vers la gauche pour retirer le porte-filtre après avoir terminé, retirez le marc de café, nettoyez le filtre, le porte-filtre et la sortie du diffuseur de café pour la prochaine utilisation.

NOTE : Pour éviter que des résidus de café moulu ne s'accumulent dans l'unité d'extraction, il est recommandé de tirer à nouveau le levier vers le haut pour permettre à l'eau de circuler et d'éliminer les résidus de café, à l'aide de la brosse de nettoyage pour l'unité d'extraction. Ensuite, le nettoyage peut être complété par un essuyage à l'aide d'un chiffon humide.

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.

FRANÇAIS

- **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

1. 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».
2. 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.

3. Suivez les instructions de la section «Faire mousser le lait à l'aide de la buse vapeur» pour obtenir la mousse de lait.
4. 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.

1. Utilisez une tasse en acier inoxydable, versez du lait froid jusqu'à 1/2 tasse sans dépasser la fente ;

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

2. Pour extraire la vapeur, poussez le levier de vapeur vers vous ou vers l'avant et la vapeur sortira. En poussant le levier vers vous, vous pouvez bloquer la sortie de la vapeur et maintenir le flux de vapeur pour faire mousser le lait. En poussant vers l'avant, vous pouvez tenir manuellement la sortie de vapeur pour nettoyer la buse vapeur.
3. Placez un récipient sous la buse vapeur IMG. 4. L'extrémité de la buse vapeur doit être placé 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.

4. Poussez le levier de vapeur vers vous ou vers l'avant pour libérer automatiquement ou manuellement la vapeur respectivement, laissez la buse vapeur s'insérer dans le liquide. Pour obtenir une mousse de lait, vous devez observer qu'un tourbillon se forme à l'intérieur de la tasse et que la buse 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.

5. Placez le levier d'actionnement de la vapeur en position d'arrêt lorsque la température souhaitée est atteinte, la vapeur est alors arrêtée, ouvrez à nouveau le levier si vous souhaitez continuer à produire de la vapeur.

Note : Nettoyez la buse à vapeur immédiatement après utilisation pour éviter la formation de tartre 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.

ATTENTION : La température de sortie de l'eau chaude est élevée pendant l'utilisation.

3.4. Eau chaude

Pour tirer de l'eau chaude, suivez les étapes ci-dessous :

1. Lorsque la pression de la vapeur est supérieure à 0, poussez le levier d'eau chaude vers vous ou vers l'avant et l'eau sortira. En poussant le levier vers vous, vous pouvez bloquer la sortie d'eau et empêcher l'eau chaude de couler. En poussant vers l'avant, vous pouvez maintenir manuellement le débit d'eau chaude.

FRANÇAIS

NOTE : Lorsque la pression de vapeur est =0, l'eau est froide.

2. Lorsque l'eau chaude atteint le niveau souhaité, remplacez le levier dans sa position initiale pour arrêter la distribution d'eau.

ATTENTION : Lorsque vous avez fini de produire de l'eau chaude, veuillez ne pas toucher immédiatement le tuyau d'eau chaude pour éviter les brûlures.

NOTE : Vérifiez la température sélectionnée pour la chaudière à vapeur et à eau afin que, lorsque l'eau est retirée, elle ne libère pas également un flux de vapeur.

3.5 Arrêt de la cafetière et protection contre le gel

Éteindre la machine à café :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation, la cafetière s'éteint.
2. N'oubliez pas de couper l'alimentation électrique externe (ou l'interrupteur principal) et l'alimentation en eau lorsque la cafetière n'est pas utilisée.
3. Si la machine doit être transportée ou n'est pas utilisée pendant une longue période, videz l'eau de la chaudière ; le robinet de vidange est situé sous la machine (IMG. 7).

ATTENTION : Pour éviter les brûlures, ne videz pas l'eau lorsque la pression de la vapeur est >0, éteignez la cafetière pendant deux heures avant de la vider.

NOTE : Pour dévisser le robinet de vidange, utilisez une clé plate n° 17 ou une clé à molette.

AVERTISSEMENT : si la température de la machine à café est inférieure au point de congélation, cela endommagera l'appareil. Pour éviter que la machine à café ne gèle et ne se fissure pendant le transport ou le stockage, suivez les étapes expliquées ci-dessus avant d'éteindre la machine à café.

Pour protéger la machine contre le gel, il faut la vider de son liquide, tant au niveau de la chaudière à café que de la chaudière à vapeur et à eau chaude, en suivant les instructions ci-dessous :

Vidange de la chaudière de préparation du café :

1. En mode préparation, changez le système d'arrivée d'eau par le réservoir d'eau. Pour ce faire, tournez le sélecteur d'arrivée d'eau vers l'avant de la machine dans le sens des aiguilles d'une montre (mode réservoir d'eau).
2. Appuyez deux fois lentement sur le bouton de réglage pour passer en mode service (réglable par le mode d'alimentation en eau intégré F0) par l'intermédiaire de la vanne.
3. Ajoutez environ 1 litre d'eau dans le réservoir.

4. Préparez un récipient vide suffisamment grand pour recueillir toute l'eau de la chaudière.
5. Soulevez le levier d'infusion : lorsque l'alimentation est en mode réservoir (en mode F0, l'alimentation est coupée), du café chaud sortira de la tête d'infusion jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau qui en sorte.
6. Ramenez le levier en mode ralenti pour fermer l'évacuation de l'eau.
7. La vidange de la chaudière est terminée.

Drainage de la chaudière à vapeur :

1. Après avoir terminé la vidange de la chaudière de préparation, procédez immédiatement à la vidange de la chaudière à vapeur.
2. Préparez un récipient de 3 litres ou plus pour recueillir l'eau chaude.
3. Abaissez le levier d'eau chaude pour libérer l'eau chaude et attendez qu'il n'y ait plus d'eau qui sorte.

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.

1. Placez le filtre double dans le porte-filtre, puis remplacez-le par le filtre simple à la moitié du cycle.
2. 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.
3. Mettez la machine en marche pour suivre la procédure ci-dessous :
 - 3.1. Préparez 20 doubles cafés

FRANÇAIS

- 3.2. Tirez de la vapeur 10 fois, pendant plusieurs secondes à chaque fois.
- 3.3. Tirez de l'eau chaude 10 fois, pendant plusieurs secondes à chaque fois.

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

4. Après cette opération, éteignez la machine. Une fois la machine refroidie, ouvrez le robinet de vidange d'eau et vidangez l'eau.
5. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau minérale naturelle ou filtrée ; mettez l'appareil en marche et répétez l'opération :
 - 5.1. Préparez 20 doubles cafés
 - 5.2. Tirez de la vapeur 10 fois, pendant plusieurs secondes à chaque fois.
 - 5.3. Tirez de l'eau chaude 10 fois, pendant plusieurs secondes à chaque fois.
6. Éteignez la machine. Une fois la machine refroidie, ouvrez le robinet de vidange d'eau et vidangez l'eau.
7. Le nettoyage a terminé. Nettoyez les accessoires tels que les porte-filtres, les filtres et les buses des tuyaux à vapeur et à eau chaude.
8. 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

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
La pompe ne s'arrête pas de fonctionner mais l'eau ne sort pas.	Il n'y a pas suffisamment d'eau dans la chaudière	Laissez la pompe remplir la chaudière à vapeur.
	La vanne de vidange est ouverte	Fermez le robinet de vidange
	Certains conduits sont bloqués	Détartrez la cafetière
	La cafetière ne fonctionne pas correctement	Veillez contacter Service Après-Vente officiel de Cecotec.
L'eau s'écoule hors de la cafetière	Il y a une mauvaise connexion à l'entrée d'eau	Vérifiez l'entrée d'eau de la prise d'eau, il se peut que le tuyau ne soit pas correctement installé.
	Il y a de mauvais raccordements internes de la tuyauterie	Veillez contacter Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Le café sort du groupe d'extraction, mais pas du porte-filtre.	Il y a trop de café dans le filtre et cela génère une surpression.	Versez moins de café dans le filtre
	Il y a des résidus de café dans le groupe d'extraction du café précédent.	Nettoyez les résidus du café précédent.
	Le joint d'étanchéité entre l'unité d'extraction et le porte-filtre est endommagé.	Remplacez le joint d'étanchéité

FRANÇAIS

Pas ou très peu de café s'écoule	Le café est trop fin, lorsqu'il est pressé, il crée une plaque compacte qui ne permet pas à l'eau de passer.	Utilisez une mouture légèrement plus grossière et essayez de moins presser.
	Il y a trop de café	Diminuez la quantité de café utilisée
	Vous avez trop pressé le café	Réduisez la pression avec laquelle vous compactez la dosette de café
	Les composants internes sont endommagés	Veillez contacter Service Après-Vente officiel de Cecotec.
La vapeur ou l'eau chaude ne sort pas	La cafetière est en cours de préchauffage	Laissez la chaudière à café chauffer à la bonne température.
	La buse vapeur est bouchée	Nettoyez la buse avec du savon dégraissant et testez à nouveau. Détartrez la cafetière
	Un conduit interne est obstrué	Détartrez la cafetière
	Certains conduits sont endommagés	Veillez contacter Service Après-Vente officiel de Cecotec.
L'écran affiche F3	Il n'y a pas d'eau ou le réservoir d'eau n'est pas correctement positionné	Remplissez le réservoir d'eau

L'écran affiche E1	Le capteur de température de la chaudière à café a un problème ou la lecture est inférieure à -1°C ou supérieure à 180°C.	Vérifiez la cafetière et si les conditions de travail sont inférieures à 0°C ou supérieures à 180°C, laissez-la refroidir pendant 30 minutes dans le dernier cas. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter Service Après-Vente officiel de Cecotec.
L'écran affiche E3	La pompe a été utilisée pendant plus de 5 minutes.	Éteignez l'appareil et laissez-le reposer pendant 5 minutes, puis utilisez-le à nouveau.
L'écran affiche E4	Le capteur de température de la chaudière à vapeur et eau chaude a un problème ou la lecture est inférieure à -1°C ou supérieure à 180°C.	Vérifiez la cafetière et si les conditions de travail sont inférieures à 0°C. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter Service Après-Vente officiel de Cecotec.
L'écran affiche E7	La cafetière a distribué plus de 2 minutes de café en continu.	Arrêtez la préparation du café ou éteignez et rallumez la cafetière.
L'écran affiche E9	La vanne de sortie de la vapeur et de l'eau chaude fonctionne depuis plus de 35 minutes.	Fermez la sortie de vapeur et d'eau chaude, si le problème persiste, veuillez contacter le centre de service Cecotec.
L'écran affiche 888 au démarrage	Affichage incomplet	Veuillez contacter Service Après-Vente officiel de Cecotec.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_100130

Produit : Baristeo Excelsa

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50 Hz

Puissance : 2750 - 3260 W

Réservoir d'eau: 2,5 L

Dimensions de la cafetière: 52,0 x 31,6 x 42,0 cm

Système de chauffage :

- 1 Chaudière à café en acier inoxydable de 300 ml
- 1 Chaudière à vapeur et eau chaude en acier inoxydable de 2 L

FRANÇAIS

Pompe: Pompe vibrante de 15 bar

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 débarrasser 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.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1 Teile

- A. Seiten der Tassenwärmeschale
- B. Tassenwärmeschale
- C. Dampf-Regler
- D. Kaffee-Manometer
- E. Verbrühungsschutz aus Gummi
- F. Kopf der Kafeebühgruppe
- G. Siebträger
- H. Dampfrohr (Aufschäumer)
- I. Touch-Display
- J. Tropfschale
- K. Wassertank-Deckel
- L. Heißwasser-Regler
- M. Kaffee-Ausgangsdruckregler
- N. Warmwasserrohr
- O. Kaffee-Manometer
- P. Hebel zur Aktivierung der Kaffee-Extraktion
- Q. Stromschalter
- R. Füße

Abb. 2 Display

- 1. Set
- 2. Erhöhen
- 3. Verringern

Abb. 3

- 1. Abfluss für Siebträgerschale
- 2. Abflussöffnung für Siebträgerschale
- 3. Wahlschalter für den Wasserzulauf
- 4. Wassereinlass

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:

- Siebträger-Doppelausgang
- Siebträger von einem Ausgang
- Einfacher Filter
- Doppelter Filter
- Reinigungsbürste für Kaffeebrühgruppe
- Blindfilter für die Innenreinigung
- Kaffeetamper
- Kaffeebrühgruppe Schutz für heiße Oberflächen
- Wasserzulaufrohr ($\varnothing 6,3 \times \varnothing 9,5$ mm / PE-Rohr / 3/8)
- Wasserauslaufrohr ($\varnothing 16 \times \varnothing 22$ mm \times 1.5m / PVC)
- Schnellkupplung für Wasserzulauf (x2)
- Klammer
- 4-Stutzen-Düse für das Dampfrohr

Mindestanforderungen für den ordnungsgemäßen Betrieb:

- Raumtemperatur: Über 1°C, unter 40°C
- Wasserqualität: Bitte verwenden Sie natürliches Mineralwasser oder gefiltertes Wasser.
- Nennwasserdruck (automatische Wasserzufuhr): 0.1-0.4 MPa

3. BEDIENUNG

3.1 Inbetriebnahme und erste Nutzung

- Wenn Sie die Kaffeemaschine mit Wasserzufuhr direkt aus dem Stromnetz verwenden wollen:
 - Folgen Sie den nachstehenden Schritten:
1. Schließen Sie ein Ende des Wasserzulaufschlauchs an den Zulaufstutzen an der Unterseite der Maschine an. Drücken Sie dazu einfach das Rohr nach innen. Stellen Sie dann den unteren Wasserzulaufwahlgriff gegen den Uhrzeigersinn auf die Rückseite der Maschine, so dass die Maschine Wasser aus dem soeben angeschlossenen Rohr bezieht, wie in ABB. 3 dieser Anleitung dargestellt.
 2. Drücken Sie den Netzschalter nach unten. Das Gerät pumpt das Wasser automatisch und Sie hören das Geräusch der laufenden Pumpe.

HINWEIS: Heben Sie bei der ersten Benutzung den Hebel an, bis Wasser aus der Kaffeebrühgruppe fließt, und bringen Sie ihn dann in seine ursprüngliche Position zurück.

HINWEIS: Wenn Sie diesen Modus verwenden, rufen Sie den Konfigurationsmodus auf, um auch die Art des Wasserzulaufs zu ändern. Dies wird weiter unten unter „3.1. Erste Nutzung“

Wenn Sie die Kaffeemaschine mit einem Wassertank verwenden wollen:

- Wenn Sie Wasser aus dem Wassertank und nicht aus dem Wasserzulauf verwenden möchten, drehen Sie einfach den Wählschalter für den Wasserzulauf auf die Vorderseite des Geräts:
1. Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit Wasser auf. Oben finden Sie eine Linie, die den maximalen Wasserstand anzeigt.
 2. Drehen Sie den Wählschalter für den Wasserzulauf im Uhrzeigersinn in Richtung Vorderseite der Maschine (Wassertankbetrieb).
 3. Drücken Sie den Netzschalter nach unten. Das Gerät pumpt das Wasser automatisch und Sie hören das Geräusch der laufenden Pumpe.

HINWEIS: Heben Sie bei der ersten Benutzung den Hebel an, bis Wasser aus der Kaffeebrühgruppe fließt, und bringen Sie ihn dann in seine ursprüngliche Position zurück.

HINWEIS: Wenn Sie diesen Modus verwenden, rufen Sie den Konfigurationsmodus auf, um auch die Art des Wasserzulaufs zu ändern. Dies wird weiter unten unter „3.1. Erste Nutzung“

Vorwärmung

Nach Beendigung des Wasserpumpens beginnt das Gerät mit dem Vorheizen, und auf dem Display wird die Vorheiztemperatur angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, hört das Gerät auf vorzuheizen. Beim ersten Einschalten des Geräts beträgt die Aufwärmzeit etwa 6 Minuten.

DEUTSCH

HINWEIS: Auch wenn das Vorheizen noch nicht abgeschlossen ist, kann das Gerät noch Kaffee zubereiten, aber die Kaffee- oder Wassertemperatur ist dann zu niedrig.

3.2 Einstellung der internen Parameter

- **Temperaturanzeige**

Beim Einschalten der Maschine erscheint auf dem Display die Temperatur H1, die sich auf die Temperatur des Brühkessels bezieht. Um zur Dampf- und Heißwasserkesseltemperatur zu wechseln, drücken Sie „+“. Um zur Temperatur des Brühkessels zurückzukehren, drücken Sie „-“.

- **Vorbrühzeit**

Drücken Sie das SET-Symbol einmal (Abb. 2-1), dann sehen Sie „PXX“ auf dem Display blinken. Dann können Sie die Symbole „+/-“ drücken, um die Zeit einzustellen, in der der Kaffee vorgebrüht werden soll. XX bedeutet Vorbrühzeit (der Zeitbereich reicht von 0 bis 30 Sekunden).

- **Kesseltemperatur für die Kaffeezubereitung (H1)**

Drücken Sie zweimal das SET-Symbol, um die Temperatur des Brühkessels anzuzeigen, und drücken Sie „+/-“, um die Temperatur einzustellen (der Temperaturbereich beträgt 80-102 °C, mit einem Standardwert von 93 °C).

- **Kesseltemperatur für Dampf und Heißwasser (H2)**

Drücken Sie dreimal das SET-Symbol, um die Temperatur des Dampf- und Heißwasserkessels anzuzeigen, und drücken Sie „+/-“, um die Temperatur einzustellen (der Temperaturbereich liegt zwischen 110 und 135 °C, mit einem Standardwert von 125 °C).

- **Auswahl des Wasserzulaufs**

Drücken Sie das SET-Symbol viermal, bis Sie „F0“ blinken sehen. Sie können mit den Symbolen „+/-“ von F0 auf F1 wechseln. (F0 bedeutet Wassertankversorgung, F1 bedeutet Leitungswasserversorgung). Standardmäßig wird F0 angezeigt, aber wenn Sie das Gerät mit einer Wasserleitung verwenden, müssen Sie F1 wählen.

- **Vorbereitungsmodus**

Drücken Sie fünfmal auf das SET-Symbol und das Gerät ist betriebsbereit. Auf dem Display wird die Brühzeit angezeigt, wenn Sie mit der Kaffeezubereitung beginnen.

- **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 das SET-Symbol erneut, bis das Gerät betriebsbereit ist, wie in den vorherigen Schritten beschrieben.

HINWEIS: Dies ist die Standardeinstellung: P02/93/125/F0

3.3 Kaffeezubereitung

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

1. 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.

2. 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.

3. Heben Sie den Hebel nach oben, um den Wasserauslauf für einige Sekunden zu aktivieren. Dies hilft, Rückstände von früheren Kaffees zu entfernen und den Kaffeeauslauf vorzuwärmen, damit die Aromen besser extrahiert werden können.
4. 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.

5. Stellen Sie die Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf.
6. Die Kaffee-Extraktion ist in 2 Phasen unterteilt. Wenn der Hebel auf 45° gezogen wird, füllt die Maschine zunächst das Wasser direkt aus dem Heizungssystem mit 3 bar vor. Für die zweite Phase ziehen Sie den Hebel bis zur völligen Waagerechten (ca. 90°), dann beginnt die Kaffeeausgabe mit 9 bar. Auf dem Display wird die Anzahl der Sekunden angezeigt, die der Kaffee-Extraktion dauert. Wenn Sie ihn stoppen möchten, drücken Sie den Hebel nach unten, so dass er ganz senkrecht steht.

DEUTSCH

HINWEIS: Wenn Sie den Hebel auf 45° belassen, werden Sie keinen Druckanstieg auf dem Kaffeemanometer bis zu 3 bar feststellen, da der Druck der ersten Stufe direkt von der Heizung kommt und diese nicht mit dem Manometer verbunden ist. Wenn Sie die 2. Stufe starten, werden Sie feststellen, dass das Manometer einen Druck von 9 bar erreicht, da dieser Druck direkt von der Pumpe kommt.

7. Beim Brühen von Kaffee können Sie auch den Kaffeehebel bewegen, um den Druck zu regulieren. Drehen Sie ihn nach links, um den Druck zu verringern, oder nach rechts, um den Druck zu erhöhen. Drehen Sie nach der Kaffeezubereitung den Kaffeedruckhebel ganz nach rechts, um ihn offen zu halten (Abb. 5).
8. Der Kaffee ist fertig und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück, sobald er fertig ist.
9. Drehen Sie den Siebträger nach links, um den Kaffeesatz zu entfernen, und reinigen Sie den Filter, den Siebträger und den Auslass des Kaffeediffusors für den nächsten Gebrauch.

HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich Reste von gemahlenem Kaffee in der Brühgruppe ansammeln, empfiehlt es sich, den Hebel wieder nach oben zu ziehen, damit etwas Wasser zirkulieren kann und die Kaffeereste mit der Reinigungsbürste für die Brühgruppe abgewaschen werden. Danach kann die Reinigung durch Abwischen mit einem feuchten Tuch abgeschlossen werden.

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 gemahlenden 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 erhält man viel intensivere und konzentriertere Kaffees, die für hoch entwickelte Kaffees mit einer längeren Röstzeit empfohlen werden.

Mit einer Extraktionsrate von 1:2 erhält man stabilere und ausgewogenere Kaffees, die für weniger entwickelte Spezialitätenkaffees 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 die Zeit und das Gewicht sowohl des gemahlenden als auch des extrahierten Kaffees zu messen.

DEUTSCH

- **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 Kaffeebrühgruppe fließt, und schrubben Sie in der Zwischenzeit die Kaffeebrühgruppe mit der Reinigungsbürste.

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

- **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 Die Zubereitung eines guten Cappuccinos

1. Bereiten Sie zunächst den Espresso in einem ausreichend großen Behälter entsprechend der gewünschten Cappuccino-Größe zu. Folgen Sie den Anweisungen unter „Kaffeezubereitung“.
2. 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 ± 5 mm betragen darf, da sich das Volumen der Milch nach dem Aufschäumen vergrößert.

3. Folgen Sie dem Abschnitt „Aufschäumen von Milch mit dem Aufschäumer“, um cremigen Milchschaum herzustellen.
4. 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.

1. Gießen Sie mit einem Behälter aus rostfreiem Stahl bis zu 1/2 Tasse kalte Flüssigkeit ein, ohne den Schlitz der Düse zu überschreiten;

HINWEIS: Der Durchmesser des Bechers darf nicht weniger als 70 ± 5 mm betragen.

2. Um Dampf zu entnehmen, drücken Sie den Dampfhebel zu sich hin oder nach vorne und der Dampf tritt aus. Indem Sie den Hebel zu sich heranschieben, können Sie den Dampfauslass blockieren und den Dampf zum Aufschäumen der Milch aufrechterhalten. Wenn Sie nach vorne drücken, können Sie den Dampfauslass manuell halten, um das Dampfrohr zu reinigen.
3. Stellen Sie ein Kännchen unter die Dampf Düse. Für die Positionierung des Milchkännchens in Bezug auf den Dampfrohr beachten Sie die Position in ABB. 4. Die Öffnung des Aufschäumers sollte sich einige Zentimeter unterhalb der Milch befinden.

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

4. Drücken Sie den Dampfhebel zu sich hin oder nach vorne, um den Dampf automatisch bzw. manuell abzulassen, und lassen Sie die Dampf-Düse in die Flüssigkeit eintauchen. Um einen cremigen Milchschaum zu erhalten, sollten Sie beobachten, wie sich ein Strudel in der Tasse bildet und der Aufschäumer kein Quietschgeräusch macht.

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.

5. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schalten Sie den Dampfhebel aus und öffnen Sie den Hebel wieder, wenn Sie weiterdampfen möchten.

Hinweis: Reinigen Sie die Dampf Düse 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.

ACHTUNG: Vorsicht vor der hohen Temperatur des Heißwasserauslasses während des Betriebs.

DEUTSCH

3.4. Heißes Wasser

Gehen Sie wie folgt vor, um Heißwasser zu entnehmen:

1. Wenn der Dampfdruck größer als 0 ist, drücken Sie den Heißwasserhebel zu sich hin oder nach vorne und das Wasser tritt aus. Indem Sie den Hebel zu sich heranschieben, können Sie den Wasserauslass blockieren und das heiße Wasser fließen lassen. Wenn Sie nach vorne drücken, können Sie den Warmwasserfluss manuell aufrechterhalten.

HINWEIS: Wenn der Dampfdruck = 0 ist, ist das Wasser kalt.

2. Wenn das heiße Wasser die gewünschte Menge erreicht hat, stellen Sie den Hebel wieder in seine ursprüngliche Position, um die Wasserausgabe zu beenden.

ACHTUNG: Wenn Sie mit der Zubereitung von heißem Wasser fertig sind, berühren Sie bitte nicht sofort die Heißwasserleitung, um Verbrennungen zu vermeiden.

HINWEIS: Überprüfen Sie die für den Dampf- und Wasserkessel gewählte Temperatur, damit bei der Entnahme von Wasser nicht auch ein Dampfstrom freigesetzt wird.

3.5 Abschaltung der Kaffeemaschine und Gefrierschutz

Ausschalten der Kaffeemaschine:

1. Drücken Sie den Netzschalter, das Gerät schaltet sich aus.
2. Bitte denken Sie daran, die externe Stromversorgung (oder den Hauptschalter) und die Wasserzufuhr auszuschalten, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
3. Wenn die Maschine transportiert werden muss oder längere Zeit nicht benutzt wird, lassen Sie das Wasser aus dem Kessel ab; das Ablassventil befindet sich unter der Maschine (ABB. 7).

ACHTUNG: Um Verbrennungen zu vermeiden, bitte nicht das Wasser ablassen, wenn der Dampfdruck >0 , schalten Sie die Maschine für zwei Stunden vor dem Ablassen.

HINWEIS: Verwenden Sie zum Abschrauben des Ablassventils einen Maulschlüssel Nr. 17 oder einen verstellbaren Schraubenschlüssel.

ACHTUNG: Wenn die Temperatur der Kaffeemaschine unter dem Gefrierpunkt liegt, führt dies zu Schäden am Gerät. Um zu verhindern, dass die Kaffeemaschine während des Transports oder der Lagerung einfriert und Risse bekommt, befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte, bevor Sie die Kaffeemaschine ausschalten.

Um das Gerät vor dem Einfrieren zu schützen, muss die Flüssigkeit sowohl aus dem

Kaffeebühkessel als auch aus dem Dampf- und Heißwasserbühkessel abgelassen werden, indem Sie die folgenden Anweisungen befolgen:

Ablauf des Kaffeekessels:

1. Wechseln Sie im Zubereitungsmodus das Wasserzulaufsystem über den Wassertank. Drehen Sie dazu den Wählschalter für den Wasserzulauf im Uhrzeigersinn in Richtung Vorderseite der Maschine (Wassertankbetrieb).
2. Drücken Sie zweimal langsam das Set-Symbol, um über das Ventil in den Betriebsmodus zu gelangen (einstellbar über den eingebauten Wasserversorgungsmodus F0).
3. Geben Sie etwa 1 Liter Wasser in den Tank.
4. Bereiten Sie einen leeren Behälter vor, der groß genug ist, um das gesamte Wasser im Bühkessel aufzufangen.
5. Heben Sie den Bühhebel an: Wenn sich die Zufuhr im Tankmodus befindet (während F0 die Zufuhr unterbrochen ist), kommt heißer Kaffee aus dem Bühkopf, bis kein Wasser mehr austritt.
6. Stellen Sie den Hebel auf Leerlauf, um den Wasserauslass zu unterbrechen.
7. Die Entleerung des Bühkessels ist abgeschlossen.

Entleerung des Dampfessels:

1. Nach Beendigung der Entleerung des Bühkessels sofort mit der Entleerung des Dampfessels fortfahren.
2. Bereiten Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von 3 Litern oder mehr vor, um das heiße Wasser aufzufangen.
3. Senken Sie den Heißwasserhebel, um heißes Wasser abzulassen, und warten Sie, bis kein Wasser mehr austritt.

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 Kaffeerauslauf und die Kaffeebühgruppe 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.

DEUTSCH

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.

1. 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.
2. 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.
3. Schalten Sie das Gerät ein und befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:
 - 3.1. Bereiten Sie 20 doppelte Kaffees zu
 - 3.2. Ziehen Sie 10 Mal Dampf ab, jedes Mal für einige Sekunden.
 - 3.3. 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.

4. Schalten Sie nach diesem Vorgang das Gerät aus. Wenn die Maschine abgekühlt ist, öffnen Sie das Wasserablassventil und lassen Sie das Wasser ab.
5. Füllen Sie den Wassertank mit natürlichem oder gefiltertem Mineralwasser auf, schalten Sie das Gerät ein und wiederholen Sie den Vorgang:
 - 5.1. Bereiten Sie 20 doppelte Kaffees zu
 - 5.2. Ziehen Sie 10 Mal Dampf ab, jedes Mal für einige Sekunden.
 - 5.3. Ziehen Sie 10 Mal heißes Wasser auf, jedes Mal für einige Sekunden.
6. Schalten Sie das Gerät aus. Wenn die Maschine abgekühlt ist, öffnen Sie das Wasserablassventil und lassen Sie das Wasser ab.
7. Reinigung abgeschlossen. Reinigen Sie Zubehörteile wie Siebträger, Filter und Düsen von Dampf- und Heißwasserlanzetten.
8. 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

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Die Pumpe arbeitet weiter, aber es kommt kein Wasser heraus.	Nicht genügend Wasser im Kessel	Lassen Sie die Pumpe den Dampfkessel füllen
	Das Ablassventil ist geöffnet	Schließen Sie das Ablassventil
	Einige Rohre sind blockiert	Entkalken Sie die Kaffeemaschine
	Die Maschine funktioniert nicht richtig	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
Wasser tropft aus der Kaffeemaschine	Der Anschluss am Wasserzulauf ist defekt	Überprüfen Sie den Wassereinlass der Ansaugung, möglicherweise ist das Rohr nicht richtig montiert.
	Es gibt schlechte Verbindungen von internen Leitungen	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec

DEUTSCH

Der Kaffee kommt aus der Kaffeebrühgruppe, aber nicht aus dem Siebträger.	Es befindet sich zu viel Kaffee im Filter, wodurch ein Überdruck entsteht.	Gießen Sie weniger Kaffee in den Filter
	In der Kaffeebrühgruppe des vorherigen Kaffees befinden sich Kaffeerückstände.	Entfernen Sie alle Kaffeerückstände vom vorherigen Kaffee.
	Die Dichtung zwischen der Kaffeebrühgruppe und dem Siebträger ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Dichtung
Es kommt kein oder nur sehr wenig Kaffee heraus	Das Kaffeemehl ist zu fein und bildet beim Pressen eine kompakte Platte, die kein Wasser durchlässt	Verwenden Sie einen etwas gröberen Mahlgrad und versuchen Sie, ihn weniger zu pressen
	Es gibt sehr viel Kaffee	Reduzieren Sie die Menge des verwendeten Kaffees
	Sie haben den Kaffee viel gepresst	Reduzieren Sie den Druck, mit dem Sie den Kaffee verdichten
	Interne Komponenten der Kaffeemaschine sind beschädigt	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec

Es kommt kein Dampf oder heißes Wasser heraus	Die Kaffeemaschine befindet sich im Vorwärmvorgang	Lassen Sie den Kaffeekessel auf die richtige Temperatur aufheizen
	Die Düse des Dampfrohrs ist verstopft	Reinigen Sie die Düse des Dampfrohrs mit entfettender Seife und testen Sie erneut. Entkalken Sie die Kaffeemaschine
	Ein interner Kanal ist verstopft	Entkalken Sie die Kaffeemaschine
	Einige Rohre sind beschädigt	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
Auf dem Display erscheint F3	Kein Wasser oder Wassertank ist nicht richtig positioniert	Befüllen Sie den Wassertank
Auf dem Display erscheint E1	Der Temperatursensor des Kaffeekessels hat ein Problem oder die Anzeige liegt unter -1°C oder über 180°C .	Überprüfen Sie die Maschine und lassen Sie sie im letzteren Fall 30 Minuten lang abkühlen, wenn die Arbeitsbedingungen unter 0°C oder über 180°C liegen. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an den technischen Service von Cecotec.
Auf dem Display erscheint E3	Die Pumpe ist seit mehr als 5 Minuten in Betrieb.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es 5 Minuten stehen, bevor Sie es wieder benutzen.
Auf dem Display erscheint E4	Der Temperatursensor des Dampf- und Heißwasserkessels hat ein Problem oder die Anzeige liegt unter -1°C oder über 180°C .	Überprüfen Sie die Maschine und ob die Arbeitsbedingungen unter 0°C liegen. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an den technischen Service von Cecotec.

DEUTSCH

Auf dem Display erscheint E7	Das Gerät hat mehr als 2 Minuten lang ununterbrochen Kaffee ausgegeben.	Beenden Sie die Kaffeezubereitung oder schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Auf dem Display erscheint E9	Das Dampf- und Heißwasserauslassventil ist seit mehr als 35 Minuten in Betrieb.	Schließen Sie den Dampf- und Heißwasserauslass. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.
Das Display zeigt beim Start 888 an	Unvollständige Anzeige	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01_100130

Produkt: Baristeo Excelsa

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50 Hz

Leistung: 2750 - 3260 W

Wassertank: 2,5 L

Größe der Kaffeemaschine: 52,0 x 31,6 x 42,0 cm

Heizungsanlage:

- 1 300-mL-Edelstahl-Kaffeebehälter
- 1 Edelstahlkessel 2L für Dampf und Heißwasser

Pumpe und 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

Fig. 1 Parti

- A. Vaschetta scalda tazze
- B. Vassoio scaldatasse
- C. Maniglia a vapore
- D. Manometro del caffè
- E. Gomma antiscottatura
- F. Testa dell'unità di estrazione del caffè
- G. Portafiltro
- H. Tubo del vapore
- I. Display Touch
- J. Vassoio di raccolta
- K. Coperchio del serbatoio dell'acqua
- L. Maniglia per acqua calda
- M. Maniglia di regolazione della pressione di estrazione del caffè
- N. Lancetta per acqua calda
- O. Manometro del vapore
- P. Leva per attivare l'estrazione del caffè
- Q. Interruttore di alimentazione
- R. Piedini

Fig. 2 Display

- 1. Pulsante di impostazione
- 2. Icona di aumento
- 3. Icona di riduzione

Fig. 3

- 1. Uscita di drenaggio per il vassoio del filtro
- 2. Foro di uscita per il drenaggio della vaschetta portafiltro
- 3. Selettore del tipo di ingresso dell'acqua
- 4. Ingresso dell'acqua

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. 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:

- Portafiltro a doppia uscita
- Portafiltro a uscita singola
- Filtro semplice
- Filtro doppio
- Spazzola di pulizia per l'unità di estrazione del caffè
- Filtro cieco per la pulizia interna
- Pressino
- Protezione della superficie calda dell'unità di aspirazione
- Tubo di ingresso dell'acqua ($\varnothing 6,3 \times \varnothing 9,5$ mm/ tubo PE / 3/8)
- Tubo di uscita dell'acqua ($\varnothing 16 \times \varnothing 22$ mm $\times 1,5$ m/PVC)
- Connettore rapido per ingresso acqua (x2)
- Morsetto
- 4 beccuccio di uscita per la lancetta del vaporizzatore

Requisiti minimi per il corretto funzionamento:

- Temperatura ambiente: Sopra 1°C, sotto 40°C
- Qualità dell'acqua: Utilizzare acqua minerale naturale o filtrata.
- Pressione nominale dell'acqua (alimentazione automatica): 0,1-0,4 MPa

3. FUNZIONAMENTO

3.1 Messa in funzione e primo utilizzo

- Se si intende utilizzare la macchina da caffè con ingresso dell'acqua direttamente dalla rete elettrica:
- Seguire i passaggi indicati di seguito:
 1. Collegare un'estremità del tubo di ingresso dell'acqua al connettore di ingresso sul fondo della macchina. Per farlo, è sufficiente spremere il tubo verso l'interno. Quindi, posizionare la maniglia inferiore di selezione dell'ingresso dell'acqua verso la parte posteriore della macchina in senso antiorario, in modo che la macchina prelevi l'acqua dal tubo appena collegato, come illustrato nella FIG. 3 di questo manuale.
 2. Premere l'interruttore di alimentazione. La macchina pomperà l'acqua automaticamente e si sentirà il suono della pompa in funzione.

NOTA: Per il primo utilizzo, sollevare la leva fino a far uscire l'acqua dall'unità di aspirazione, quindi riportarla nella posizione originale.

NOTA: Quando si utilizza questa modalità, accedere alla modalità di configurazione per modificare anche il tipo di ingresso dell'acqua. Questo aspetto è spiegato nel paragrafo "3.1. Primo utilizzo".

Se si intende utilizzare la macchina da caffè con un serbatoio d'acqua:

- Se si intende utilizzare l'acqua dal serbatoio dell'acqua e non dall'ingresso dell'acqua, è sufficiente ruotare il selettore dell'ingresso dell'acqua verso la parte anteriore della macchina:
 1. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua fino al massimo. In alto troverete una linea che indica il livello massimo dell'acqua.
 2. Ruotare il selettore di ingresso dell'acqua verso la parte anteriore della macchina in senso orario (modalità serbatoio dell'acqua).
 3. Premere l'interruttore di alimentazione. La macchina pomperà l'acqua automaticamente e si sentirà il suono della pompa in funzione.

NOTA: Per il primo utilizzo, sollevare la leva fino a far uscire l'acqua dall'unità di aspirazione, quindi riportarla nella posizione originale.

NOTA: Quando si utilizza questa modalità, accedere alla modalità di configurazione per modificare anche il tipo di ingresso dell'acqua. Questo aspetto è spiegato nel paragrafo "3.1. Primo utilizzo".

Preriscaldamento

Al termine del pompaggio dell'acqua, la macchina inizia il preriscaldamento e il display visualizza la temperatura di preriscaldamento. Una volta raggiunta la temperatura impostata,

la macchina interrompe il preriscaldamento. Alla prima accensione della macchina, il tempo di riscaldamento sarà di circa 6 minuti.

NOTA: Anche se il preriscaldamento non è terminato, la macchina può comunque erogare il caffè, ma la temperatura del caffè o dell'acqua sarà bassa.

3.2 Regolazione dei parametri interni

- Visualizzazione della temperatura

All'avvio della macchina, il display visualizza la temperatura H1, che si riferisce alla temperatura del bollitore. Per passare alla temperatura della caldaia per vapore e acqua calda premere "+", per tornare alla temperatura della caldaia per la produzione di birra premere "-".

- Tempo di pre-infusione

Premendo una volta il tasto SET (Fig.2 - 1), si vedrà lampeggiare "PXX" sul display. Si tratta dei secondi di pre-infusione. Quindi, è possibile premere "+/-" per impostare il tempo di pre-infusione del caffè (XX sta per i secondi di pre-infusione (l'intervallo di tempo è compreso tra 0 e 30 secondi).

- Temperatura caldaia per l'erogazione del caffè (H1)

Premere due volte il pulsante SET per visualizzare la temperatura del bollitore; è possibile premere "+/-" per regolare la temperatura (l'intervallo di temperatura sarà 80-102°C, con un valore predefinito di 93°C).

- Temperatura caldaia per vapore e acqua calda (H2)

Premere tre volte il pulsante SET per visualizzare la temperatura della caldaia per vapore e acqua calda; è possibile premere "+/-" per regolare la temperatura (l'intervallo di temperatura sarà 110-135°C, con un valore predefinito di 125°C).

- Selezione dell'ingresso dell'acqua

Premere quattro volte il tasto SET fino a vedere lampeggiare "F0"; è possibile premere "+/-" per passare da F0 a F1. (F0 significa alimentazione da serbatoio, F1 significa alimentazione da rubinetto). Per impostazione predefinita, viene visualizzato F0, ma se si utilizza la macchina con una rete idrica, è necessario selezionare F1.

- Modalità di preparazione

Premendo cinque volte il pulsante SET, la macchina è pronta per il funzionamento; il display visualizza il tempo di erogazione quando si inizia a preparare il caffè.

- Modalità Eco

La macchina entra in modalità ECO senza alcun funzionamento per circa 28 minuti. Il display visualizza "ECO". Premere un pulsante qualsiasi per attivarlo. Quando la macchina passa in

ITALIANO

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.

NOTA: Questa è l'impostazione predefinita: P02/93/125/F0

3.3 Preparazione del caffè

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

1. 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.

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.

2. 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.

3. Sollevare la leva verso l'alto per attivare l'erogazione dell'acqua per alcuni secondi, in modo da rimuovere i residui di caffè precedenti e preriscaldare l'erogazione del caffè per una migliore estrazione degli aromi.
4. 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.

5. Posizionare la tazza o le tazze sotto l'erogatore del caffè.
6. L'estrazione del caffè si divide in 2 fasi. Innanzitutto, quando la leva viene tirata a 45°, la macchina pre-infonde l'acqua direttamente dall'impianto di riscaldamento a 3 bar. Per la seconda fase, tirare la leva fino a portarla in posizione completamente orizzontale, a circa 90°; a questo punto inizia l'estrazione del caffè a 9 bar. Il display visualizza il numero di secondi che l'estrazione del caffè sta impiegando; quando si desidera interromperla, spingere la leva verso il basso, lasciandola completamente verticale.

NOTA: Lasciando la leva a 45° non si noterà alcun aumento della pressione sul manometro del caffè fino a 3 bar, perché la pressione del primo stadio proviene direttamente dall'impianto di riscaldamento e non è collegata al manometro. Quando si avvia il 2° stadio, si noterà che il manometro raggiunge i 9 bar perché questa pressione proviene direttamente dalla pompa.

7. Durante l'erogazione del caffè, si può anche spostare la leva del caffè per regolare la pressione, ruotando a sinistra per ridurre la pressione o a destra per aumentarla. Dopo l'erogazione del caffè, ruotare la leva della pressione del caffè verso l'estrema destra per tenerla aperta (fig. 5).
8. Il caffè è pronto e la macchina torna in modalità standby appena terminato.
9. Ruotare verso sinistra per rimuovere il portafiltro dopo aver terminato, rimuovere i fondi di caffè, pulire il filtro, il portafiltro e l'uscita del diffusore di caffè per l'uso successivo.

NOTA: Per evitare che i residui di caffè macinato si accumulino nel gruppo erogatore, si consiglia di tirare nuovamente la leva verso l'alto per far circolare l'acqua e lavare via i residui di caffè, utilizzando l'accessorio per la pulizia del gruppo erogatore. In seguito, la pulizia può essere completata strofinando con un panno umido.

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 eccessiva: Un caffè macinato troppo finemente può richiedere

ITALIANO

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 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

1. Preparare prima l'espresso con una tazza sufficientemente grande per la dimensione desiderata del cappuccino. Seguire le istruzioni alla voce "Preparare il caffè".
2. 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 ± 5 mm, poiché il volume del latte aumenterà dopo la schiumatura.

3. Seguire la sezione "Schiumare il latte con l'ugello" per ottenere una schiuma di latte cremosa.
4. 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'vaporizzatore

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

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

1. Utilizzare una tazza in acciaio inox, versare liquidi freddi fino a 1/2 tazza senza superare la fessura del beccuccio;

ITALIANO

NOTA: Il diametro della coppa non deve essere inferiore a 70 ± 5 mm.

2. Per estrarre il vapore, spingere la leva del vapore verso di sé o in avanti e il vapore uscirà. Spingendo la leva verso di sé, è possibile bloccare l'uscita del vapore e mantenere il flusso di vapore per montare il latte. Se si spinge in avanti, è possibile tenere manualmente l'uscita del vapore per pulire il vaporizzatore.
3. Posizionare un bricco sotto l'ugello del vapore; per il posizionamento del bricco del latte rispetto all'ugello seguire la posizione della figura. 4. L'imboccatura dell'ugello deve essere posizionata qualche centimetro sotto il latte.

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

4. Spingere la leva del vapore verso di sé o in avanti per rilasciare il vapore in modo automatico o manuale, quindi inserire l'ugello del vaporizzatore nel liquido. Per ottenere una schiuma di latte cremosa, si deve osservare come si forma un vortice all'interno della tazza e l'ugello non produce un rumore stridente.

NOTA: È consigliabile controllare la temperatura del latte, che non deve superare i 60-65°C per evitare la perdita di alcune proprietà.

5. Quando si raggiunge la temperatura desiderata, spostare la leva di azionamento del vapore in posizione di riposo; a questo punto il vapore si interrompe, riaprire la leva se si desidera continuare la cottura.

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.

ATTENZIONE: Fare attenzione all'elevata temperatura dell'uscita dell'acqua calda durante l'uso.

3.4. Acqua calda

Per prelevare l'acqua calda, procedere come segue:

1. Quando la pressione del vapore è superiore a 0, spingere la leva dell'acqua calda verso di sé o in avanti e l'acqua uscirà. Spingendo la leva verso di sé, è possibile bloccare l'uscita dell'acqua e mantenere il flusso dell'acqua calda. Se si spinge in avanti, è possibile mantenere manualmente il flusso di acqua calda.

NOTA: Quando la pressione di vapore è =0, l'acqua è fredda.

2. Quando l'acqua calda raggiunge il livello desiderato, riportare la leva nella posizione originale per interrompere l'erogazione.

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

NOTA: Controllare la temperatura selezionata per la caldaia a vapore e ad acqua, in modo che quando l'acqua viene prelevata non si sprigioni anche un flusso di vapore.

3,5 Spegnimento e congelamento della macchina da caffè

Per spegnere la macchina da caffè:

1. Premendo il pulsante di accensione, la macchina si spegne.
2. Ricordarsi di spegnere l'alimentazione esterna (o l'interruttore principale) e l'acqua quando la macchina non è in uso.
3. Se la macchina deve essere trasportata o non viene utilizzata per un lungo periodo, scaricare l'acqua dalla caldaia; la valvola di scarico si trova sotto la macchina (FIG. 7).

ATTENZIONE: Per evitare ustioni, non scaricare l'acqua quando la pressione del vapore è >0 , spegnere la macchina per due ore prima di scaricarla.

NOTA: Per svitare la valvola di scarico, utilizzare una chiave aperta n. 17 o una chiave regolabile.

AVVERTENZA: se la temperatura della macchina da caffè è inferiore al punto di congelamento, l'apparecchiatura si danneggia. Per evitare che la macchina da caffè si congeli e si rompa durante il trasporto o l'immagazzinamento, seguire i passaggi illustrati sopra prima di spegnere la macchina da caffè.

Per proteggere la macchina dal congelamento, è necessario svuotare la macchina dal liquido sia della caldaia per l'erogazione del caffè che della caldaia per l'erogazione di vapore e acqua calda, seguendo le istruzioni riportate di seguito:

Drenaggio della caldaia per l'erogazione del caffè:

1. Nella modalità di preparazione, cambiare il sistema di ingresso dell'acqua attraverso il serbatoio dell'acqua. A tal fine, ruotare il selettore di ingresso dell'acqua verso la parte anteriore della macchina in senso orario (modalità serbatoio dell'acqua).
2. Premere due volte lentamente il pulsante di impostazione per accedere alla modalità di servizio (regolabile dalla modalità di erogazione dell'acqua incorporata F0) tramite la valvola.
3. Aggiungere circa 1 litro d'acqua al serbatoio.
4. Preparare un contenitore vuoto abbastanza grande da raccogliere tutta l'acqua del bollitore.

ITALIANO

5. Sollevare la leva di erogazione: quando l'erogazione è in modalità serbatoio (mentre in F0 l'erogazione è interrotta), il caffè caldo esce dalla testina di erogazione finché non esce più acqua.
6. Riportare la leva al minimo per chiudere l'uscita dell'acqua.
7. Il drenaggio del bollitore è completo.

Scarico caldaia a vapore:

1. Dopo aver completato lo svuotamento della caldaia di preparazione, procedere immediatamente allo svuotamento della caldaia a vapore.
2. Preparare un contenitore di almeno 3 litri per raccogliere l'acqua calda.
3. Abbassare la leva dell'acqua calda per rilasciare l'acqua calda e attendere che non ne esca più.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Eseguire 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.

1. Cambiare la modalità di ingresso dell'acqua dal serbatoio dell'acqua come spiegato sopra. Montare il portafiltro con il filtro doppio e poi, a metà ciclo, sostituirlo con il filtro singolo.
2. 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.
3. Accendere la macchina e seguire la procedura descritta di seguito:
 - 3.1. Preparare 20 caffè doppi
 - 3.2. Estrarre il vapore per 10 volte, per alcuni secondi ogni volta.
 - 3.3. 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.

4. Al termine di questa procedura, spegnere la macchina. Dopo il raffreddamento della macchina, aprire la valvola di scarico dell'acqua e scaricare l'acqua.
5. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua minerale naturale o filtrata; accendere la macchina e ripetere l'operazione:
 - 5.1. Preparare 20 caffè doppi
 - 5.2. Estrarre il vapore per 10 volte, per alcuni secondi ogni volta.
 - 5.3. Estrarre l'acqua calda per 10 volte, per alcuni secondi ogni volta.
6. Spegnerla macchina. Dopo il raffreddamento della macchina, aprire la valvola di scarico dell'acqua e scaricare l'acqua.
7. La pulizia è stata completata. Pulire gli accessori come i portafiltro, i filtri e gli ugelli delle lancette a vapore e ad acqua calda.
8. 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

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
La pompa non smette di funzionare, ma non esce acqua.	Acqua insufficiente nel boiler	Lasciare che la pompa riempi la caldaia a vapore.
	La valvola di scarico è aperta	Chiudere la valvola di scarico
	Alcuni condotti sono bloccati	Decalcificazione della macchina
	La macchina non funziona correttamente	Contattare il servizio di assistenza tecnica di Cecotec.
L'acqua fuoriesce dalla caffettiera	Il collegamento all'ingresso dell'acqua è difettoso.	Controllare l'ingresso dell'acqua nella presa, il tubo potrebbe non essere montato correttamente.
	I collegamenti interni delle tubazioni sono difettosi	Contattare il servizio di assistenza tecnica di Cecotec.
Il caffè esce dal gruppo di estrazione, ma non dal portafiltro.	Nel filtro c'è troppo caffè e questo genera una pressione eccessiva.	Versare meno caffè nel filtro
	Nel gruppo di estrazione del caffè precedente sono presenti residui di caffè.	Pulire i residui del caffè precedente.
	La guarnizione di tenuta tra l'unità di aspirazione e il portafiltro è danneggiata.	Sostituire la guarnizione di tenuta

Il caffè non esce o esce molto poco	Il caffè è troppo fine, quando viene pressato crea una lastra compatta che non lascia passare l'acqua.	Utilizzare una macinatura leggermente più grossa e cercare di pressare meno.
	C'è molto caffè	Ridurre la quantità di caffè utilizzata
	Avete premuto molto il caffè	Ridurre la pressione con cui si compatta la cialda di caffè.
	I componenti interni sono danneggiati	Contattare il servizio di assistenza tecnica di Cecotec.
Non esce vapore o acqua calda	La macchina da caffè è in fase di preriscaldamento.	Lasciare che la caldaia del caffè si riscaldi alla giusta temperatura.
	L'ugello del vaporizzatore è intasato	Pulire l'ugello del vaporizzatore con sapone sgrassante e testare nuovamente. Decalcificazione della macchina
	Un condotto interno è ostruito	Decalcificazione della macchina
	Alcune guaine sono danneggiate	Contattare il servizio di assistenza tecnica di Cecotec.
Il display visualizza F3	Manca l'acqua o il serbatoio non è posizionato correttamente	Riempire il serbatoio d'acqua
Il display visualizza E1	Il sensore di temperatura della caldaia del caffè ha un problema o la lettura è inferiore a -1°C o superiore a 180°C.	Controllare la macchina e se le condizioni di lavoro sono inferiori a 0°C o superiori a 180°C, lasciarla raffreddare per 30 minuti in quest'ultimo caso. In caso contrario, contattare il Servizio Tecnico Cecotec.

ITALIANO

Il display visualizza E3	La pompa è in funzione da più di 5 minuti.	Spegnere la macchina e lasciarla riposare per 5 minuti, quindi utilizzarla di nuovo.
Il display visualizza E4	Il sensore di temperatura della caldaia per vapore e acqua calda ha un problema o la lettura è inferiore a -1°C o superiore a 180°C.	Controllare la macchina e se le condizioni di lavoro sono inferiori a 0°C. In caso contrario, contattare il Servizio Tecnico Cecotec.
Il display visualizza E7	La macchina ha erogato più di 2 minuti di caffè continuo.	Interrompere l'erogazione del caffè o spegnere e riaccendere la macchina.
Il display visualizza E9	La valvola di uscita del vapore e dell'acqua calda funziona da oltre 35 minuti.	Chiudere l'uscita del vapore e dell'acqua calda; se il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica Cecotec.
All'avvio il display visualizza 888	Display incompleto	Contattare il servizio di assistenza tecnica di Cecotec.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_100130

Prodotto: Baristeo Excelsa

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50 Hz

Potenza: 2750 - 3260 W

Serbatoio dell'acqua: 2,5 L

Dimensioni della macchina da caffè: 52,0 x 31,6 x 42,0 cm

Sistema di riscaldamento:

- 1 contenitore per caffè in acciaio inox da 300 mL
- 1 caldaia in acciaio inox 2L per vapore e acqua calda

Pompa e barre: Pompa vibrante 15 bar

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.

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 +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 Partes

- A. Grelha do tabuleiro de aquecimento de chávenas
- B. Tabuleiro aquece-chávenas
- C. Seletor de vapor
- D. Manómetro de controlo de pressão
- E. Borracha anti-queimaduras
- F. Cabeça da unidade de extração de café
- G. Porta-filtro
- H. Tubo de vapor
- I. Ecrã tátil
- J. Tabuleiro de recolha de água
- K. Tapa do depósito de água
- L. Seletor de água quente
- M. Seletor de ajuste da pressão de extração do café
- N. Tubo de água quente
- O. Manómetro de controlo de pressão do vapor
- P. Alavanca para ativar a extração de café
- Q. Interruptor de Ligar
- R. Pés

Fig. 2 Display

- 1. Ícone SET
- 2. Aumentar
- 3. Diminuir

Fig. 3

- 1. Saída de drenagem para o porta-filtro
- 2. Orifício de saída de drenagem para o porta-filtro
- 3. Seletor do tipo de entrada de água
- 4. Entrada de água

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. 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 de dupla saída
- Porta-filtro de saída única
- Filtro simples
- Filtro duplo
- Escova de limpeza para a unidade de extração de café
- Filtro cego para limpeza interna
- Prensador de café
- Protetor da superfície quente do aparelho de extração
- Tubo de entrada de água ($\varnothing 6,3 \times \varnothing 9,5$ mm/ PE pipe/ 3/8)
- Tubo de saída de água ($\varnothing 16 \times \varnothing 22$ mm \times 1,5m/PVC)
- Conector rápido para entrada de água (x2)
- Abraçadeira
- Bocal de 4 saídas para o tubo do vaporizador

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.
- Pressão nominal da água (abastecimento automático de água): 0.1-0.4 MPa

3. FUNCIONAMENTO

3.1 Ativação e primeira utilização

- Se for utilizar a máquina de café com entrada de água diretamente da rede:
- Siga os passos seguintes:
- 1. Ligue um dos extremos do tubo de entrada de água ao conector de entrada situado na parte inferior da máquina. Para o fazer, basta apertar o tubo para dentro. Em seguida, posicione o manípulo de seleção da entrada de água inferior no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para que a máquina retire água do tubo que acabou de ligar, como mostra a FIG. 3 deste manual.
- 2. Prima o interruptor de ligação para baixo. A máquina bombeará a água automaticamente e ouvirá o som da bomba a funcionar.

NOTA: Na primeira utilização, levante a alavanca até que a água saia da unidade de extração e volte a colocá-la na sua posição original.

NOTA: Quando utilizar este modo, entre no modo de configuração para alterar também o tipo de entrada de água. Este facto é explicado no ponto "3.1. Primeira utilização:"

Se quiser utilizar a máquina de café com um depósito de água:

- Se pretender utilizar água do depósito e não da entrada de água, basta rodar o seletor de entrada de água para a frente da máquina:
- 1. Deite água no depósito de água até ao máximo. Encontrará uma linha no topo que indica o nível máximo de água.
- 2. Rode o seletor de entrada de água para a frente da máquina no sentido dos ponteiros do relógio (modo depósito de água).
- 3. Prima o interruptor de ligação para baixo. A máquina bombeará a água automaticamente e ouvirá o som da bomba a funcionar.

NOTA: Na primeira utilização, levante a alavanca até que a água saia da unidade de extração e volte a colocá-la na sua posição original.

NOTA: Quando utilizar este modo, entre no modo de configuração para alterar também o tipo de entrada de água. Este facto é explicado no ponto "3.1. Primeira utilização:"

Pré-aquecimento

Depois de terminar a bombagem de água, a máquina começará a pré-aquecer e o visor indicará a temperatura de pré-aquecimento. Quando atingir a temperatura definida, a máquina parará o pré-aquecimento. A primeira vez que se liga o aparelho, o tempo de pré-aquecimento é de cerca de 6 minutos.

NOTA: Mesmo que o pré-aquecimento não esteja concluído, a máquina pode continuar a preparar café, mas a temperatura do café ou da água será baixa.

3.2 Definição dos parâmetros internos

- **Indicador da temperatura**

Ao ligar a máquina, o visor indica a temperatura H1, que se refere à temperatura da caldeira da preparação do café. Para alterar a temperatura da caldeira de vapor e de água quente, prima "+"; para voltar à temperatura da caldeira de infusão, prima "-".

- **Tempo de pré-infusão**

Premir uma vez o ícone SET (Fig.2 - 1), verá "PXX" a piscar no visor. Este é o número de segundos de pré-infusão. Em seguida, pode premir "+/-" para definir o tempo que pretende que o café seja pré-infundido (XX representa o tempo de pré-infusão, o intervalo de tempo será de 0 a 30 segundos).

- **Temperatura da caldeira para a preparação de café (H1)**

Prima o ícone SET duas vezes para visualizar a temperatura da caldeira de preparação do café. Além disso, pode premir "+/-" para ajustar a temperatura (o intervalo de temperatura será de 80-102°C, com um valor predefinido de 93°C).

- **Temperatura da caldeira para vapor e água quente (H2)**

Prima o ícone SET duas vezes para visualizar a temperatura da caldeira de vapor. Além disso, pode premir "+/-" para ajustar a temperatura (o intervalo de temperatura será de 110-135°C, com um valor predefinido de 125°C).

- **Seleção da entrada de água**

Prima o ícone SET quatro vezes até ver "F0" a piscar. Pode premir "+/-" para mudar de F0 para F1. (F0 significa abastecimento do depósito de água, F1 significa abastecimento de água da torneira). Por defeito, aparece F0, mas se a máquina for utilizada com água canalizada, é necessário selecionar F1.

- **Modo de preparação**

Prima o ícone SET cinco vezes e a máquina estará pronta a funcionar. O visor indicará o tempo de preparação quando começar a preparar o café.

- **Modo Eco**

A máquina entrará no modo ECO sem qualquer operação durante cerca de 28 minutos. O ecrã mostrará "ECO". Prima qualquer botão para a ativar. 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.

NOTA: Esta é a definição por defeito: P02/93/125/F0

PORTUGUÊS

3.3 Preparação do café

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

1. 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.

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.

2. Distribua e nivele o café. 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.

3. 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.
4. 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.

5. Coloque a(s) chávena(s) sob o bocal de café.
6. A extração do café divide-se em 2 fases. Em primeiro lugar, quando a alavanca é puxada para 45°, a máquina faz uma pré-infusão de 3 bar de água do sistema de aquecimento. Para a segunda fase, puxe a alavanca até ficar completamente horizontal, a cerca de 90°, altura em que começa a extração do café a 9 bar. O visor indicará o número de segundos que dura a extração do café. Quando quiser parar, empurre a alavanca para baixo, e deixe-a completamente na vertical.

NOTA: Ao deixar a alavanca a 45°, não se nota qualquer aumento da pressão no manómetro do café até 3 bar, porque a pressão da primeira fase vem diretamente do sistema de aquecimento e este não está ligado ao manómetro. Quando se inicia a 2ª fase, nota-se que o manómetro atinge 9 bar porque esta pressão vem diretamente da bomba.

7. Durante a preparação do café, pode também mover a alavanca do café para ajustar

a pressão, rodar para a esquerda para reduzir a pressão ou rodar para a direita para aumentar a pressão. Após a preparação do café, rode a alavanca de pressão do café para a extrema direita para a manter aberta (Fig. 5).

8. O café estará pronto e a máquina regressará ao modo de espera.
9. Vire para a esquerda para retirar o porta-filtro depois de terminar. Retire as borras de café, limpe o filtro, o porta-filtro e a saída do difusor de café para a próxima utilização.

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.

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.

PORTUGUÊS

- **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 grossas 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 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, 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 relações de extração de 1:3 obtemos cafés mais diluídos e menos intensos, recomendados 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 tempo e 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

1. Primeiro, prepare o expresso numa chávena suficientemente grande para o tamanho de cappuccino desejado. Siga as instruções em "Preparar o café".
2. 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 ± 5 mm, uma vez que o volume do leite aumentará após a formação de espuma.

3. Siga a secção "Fazer espumar o leite com o bocal" para obter um leite cremoso com espuma.
4. 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 vaporizador

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

NOTA: Utilize leite gordo para obter os melhores resultados.

1. Utilize um copo de aço inoxidável, verta líquido frio até 1/2 chávena sem ultrapassar a fenda do bico;

NOTA: O diâmetro da chávena não deve ser inferior a 70 ± 5 mm.

2. Para extrair o vapor, empurre a alavanca de vapor na sua direção ou para a frente e o vapor sairá. Ao empurrar a alavanca na sua direção, pode bloquear a saída de vapor e manter o vapor a fluir para espumar o leite. Se empurrar para a frente, pode segurar manualmente a saída de vapor para limpar o vaporizador.

PORTUGUÊS

3. Coloque um jarro sob o bocal de vapor. Para o posicionamento do jarro de leite em relação ao vaporizador siga a posição da FIG. 4. A boca do bocal 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.

4. Empurre a alavanca do vapor na sua direção ou para a frente para libertar o vapor automática ou manualmente. Respetivamente, permita que o bocal do vaporizador seja introduzido no líquido. 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.

5. Coloque a alavanca de acionamento do vapor na posição de desligada quando a temperatura desejada for atingida, agora o vapor está parado, abra novamente a alavanca se desejar continuar a vaporizar.

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.

ATENÇÃO: Cuidado com a temperatura elevada de saída da água quente quando está a ser utilizada.

3.4. Água quente

Para retirar a água quente, siga os passos abaixo:

1. Quando a pressão do vapor for superior a 0, empurre a alavanca da água quente na sua direção ou para a frente e a água sairá. Ao empurrar a alavanca na sua direção, pode bloquear a saída de água e manter o fluxo de água quente. Se empurrar para a frente, pode manter manualmente o fluxo de água quente.

NOTA: Quando a pressão de vapor é =0, a água estará fria.

2. Quando a água quente atingir o nível desejado, volte a colocar a alavanca na sua posição original para parar a distribuição de água.

ATENÇÃO: Quando terminar, não toque imediatamente no tubo de água quente para evitar

queimaduras.

NOTA: Controle a temperatura selecionada para a caldeira de água e vapor para garantir que, quando a água é retirada, não liberte também um fluxo de vapor.

3.5 Proteção contra congelamento e desligamento da máquina de café

Para desligar a máquina:

1. Prima o botão de ligação para desligar a máquina.
2. Não se esqueça de desligar a fonte de alimentação externa (ou o interruptor principal) e o abastecimento de água quando a máquina não estiver a ser utilizada.
3. Se a máquina tiver de ser transportada ou não for utilizada durante um longo período de tempo, drene a água da caldeira; a válvula de drenagem está situada debaixo da máquina (FIG. 7).

ATENÇÃO: Para evitar queimaduras, não escoe a água quando a pressão de vapor >0 , desligue a máquina durante duas horas antes de a escoar.

NOTA: Para desapertar a válvula de drenagem, utilize uma chave fixa n.º 17 ou uma chave ajustável.

AVISO: se a temperatura da máquina de café for inferior ao ponto de congelação, o equipamento será danificado. Para evitar que a máquina de café fique gelada e rache durante o transporte ou o armazenamento, siga os passos acima indicados antes de desligar a máquina de café.

Para proteger a máquina contra o congelamento, é necessário esvaziar o líquido da caldeira de infusão de café e da caldeira de infusão de vapor e água quente, de acordo com as instruções abaixo:

Drenagem da caldeira de infusão de café:

1. No modo de preparação, mude o sistema de entrada de água através do depósito de água. Rode o seletor de entrada de água para a frente da máquina no sentido dos ponteiros do relógio (modo depósito de água).
2. Prima lentamente o botão de ajuste duas vezes para entrar no modo de serviço (ajustável pelo modo de abastecimento de água incorporado F0) através da válvula.
3. Adicione cerca de 1 litro de água ao reservatório.
4. Prepare um recipiente vazio suficientemente grande para recolher toda a água da caldeira de preparação.
5. Levante a alavanca de distribuição do café: quando a máquina está no modo tanque (enquanto que em F0 a distribuição é cortada), o café quente sairá da cabeça de distribuição até que não saia mais água.
6. Volte a colocar a alavanca no seu modo de inatividade para fechar a saída de água.
7. A drenagem da caldeira de preparação foi concluída.

PORTUGUÊS

Drenagem da caldeira de vapor:

1. Depois de ter terminado o esvaziamento da caldeira de preparação, proceda imediatamente ao esvaziamento da caldeira de vapor.
2. Prepare um recipiente de 3 litros ou mais para recolher a água quente.
3. Baixe a alavanca da água quente para libertar a água quente e espere até que não saia mais água.

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.

1. 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.
2. 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 produtos recomendados para efetuar esta descalcificação.
3. Ligue a máquina para seguir o processo abaixo:
 - 3.1. Prepare 20 cafés duplos
 - 3.2. Puxe o vapor 10 vezes, durante alguns segundos de cada vez.
 - 3.3. 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.

4. Após este processo, desligue a máquina. Depois de a máquina arrefecer, abra a válvula de escoamento da água e escoe a água.

5. Encha novamente o depósito de água com água mineral natural ou filtrada; ligue a máquina e repita este processo:
 - 5.1. Prepare 20 cafés duplos
 - 5.2. Puxe o vapor 10 vezes, durante alguns segundos de cada vez.
 - 5.3. Puxe o água quente 10 vezes, durante alguns segundos de cada vez.
6. Desligue a máquina. Depois de a máquina arrefecer, abra a válvula de escoamento da água e escoe a água.
7. Limpeza concluída. Limpe os acessórios, como os porta-filtros, os filtros e os bicos das lancetas de vapor e de água quente.
8. 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

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	POSSÍVEL SOLUÇÃO
A bomba não deixa de funcionar, mas não sai água.	Não há suficiente água na caldeira	Deixe a bomba encher a caldeira de vapor.
	A válvula de drenagem está aberta	Feche a válvula de drenagem
	Algumas condutas estão bloqueadas	Descalcifique a máquina
	A máquina não funciona corretamente	Por favor, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

PORTUGUÊS

A água pinga da máquina de café	Há uma má ligação na entrada de água	Verifique a entrada de água da entrada, o tubo pode não estar corretamente encaixado.
	Existem más ligações internas dos tubos	Por favor, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
O café sai do aparelho de extração, mas não do porta-filtro.	Há demasiado café no filtro, o que gera um excesso de pressão.	Deite menos café no filtro
	Existem resíduos de café no aparelho de extração do café anterior.	Limpe os resíduos de café do café anterior.
	A junta de vedação entre o aparelho de extração e o porta-filtro está danificada.	Substitua a junta de vedação
Não sai café ou sai muito pouco	O café moído é demasiado fino, ao pressionar cria uma placa compacta que não permite a passagem da água	Utilize uma moagem ligeiramente mais grossa e tente pressioná-la menos.
	Há muito café	Reduza a quantidade de café utilizada
	Pressionou muito o café	Reduza a pressão com que se comprime a cápsula de café.
	Os componentes internos estão danificados	Por favor, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Não sai vapor ou água quente	A máquina de café está em processo de pré-aquecimento.	Deixe a cafeteira aquecer até à temperatura correcta.
	O bocal do vaporizador está obstruído	Limpe o bocal do vaporizador com sabão desengordurante e teste novamente Descalcifique a máquina
	Um ducto interno está obstruído	Descalcifique a máquina
	Algumas condutas estão danificadas	Por favor, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
O ecrã mostra F3	Não há água ou o depósito de água não está corretamente posicionado	Encha o depósito de água
O visor indica F1	O sensor de temperatura da caldeira de café tem um problema ou a leitura é inferior a -1°C ou superior a 180°C.	Verifique a máquina e, se as condições de trabalho forem inferiores a 0°C ou superiores a 180°C, deixe-a arrefecer durante 30 minutos neste último caso. Se não for este o caso, por favor, contacte o Serviço Técnico Cecotec.
O ecrã mostra E3	A bomba foi utilizada durante mais de 5 minutos.	Desligue a máquina e deixe-a repousar durante 5 minutos, depois volte a utilizá-la.
O visor indica F4	O sensor de temperatura da caldeira de café tem um problema ou a leitura é inferior a -1°C ou superior a 180°C.	Verifique a máquina e se as condições de trabalho são inferiores a 0°C. Se não for este o caso, por favor, contacte o Serviço Técnico Cecotec.
O visor indica F7	A máquina distribuiu mais de 2 minutos de café contínuo.	Deixe de fazer café ou desligue e volte a ligar a máquina.

PORTUGUÊS

O ecrã mostra F9	A válvula de saída de vapor e de água quente esteve a funcionar durante mais de 35 minutos.	Desligue a saída de vapor e de água quente; se o problema persistir, contacte com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec
O ecrã mostra 888 no arranque	Ecrã incompleto	Por favor, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: EU01_100130

Produto: Baristeo Excelsa

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50 Hz

Potência: 2750 - 3260 W

Depósito de água: 2,5 L

Tamanho da máquina de café: 52,0 x 31,6 x 42,0 cm

Sistema de aquecimento:

- 1 caldeira de café em aço inoxidável de 300 ml
- 1 caldeira de aço inoxidável de 2L para vapor e água quente

Bomba e bar: Bomba vibratória de 15 bar.

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 ELETRÓNICOS



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 eletrónicos 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

Fig. 1 Onderdelen

- A. Zijkanten van de kopjeswarmhouder
- B. Verwarmingsplaat voor kopjes
- C. Stoomregelaar
- D. Koffiedrukmeter
- E. Antibrandrubber
- F. Groepshoofd koffie-extractie
- G. Filterhouder
- H. Stoombuis
- I. Touch screen
- J. Lekbak
- K. Deksel van het waterreservoir
- L. Warm water regelaar
- M. Drukregelaar voor koffie-uitlaat.
- N. Warm Water Buis
- O. Stoomdrukmeter
- P. Hendel om koffie-extractie te activeren
- Q. Stroomschakelaar
- R. Poten

Fig. 2 Display

- 1. Set icoon
- 2. Verhogen
- 3. Verlagen

Fig. 3

- 1. Drainage-uitlaat voor filterhouderbak
- 2. Afvoeropening voor filterhouderbak
- 3. Keuzeschakelaar watertoevoertype
- 4. Wateringang

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. 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:

- Filterhouder met dubbele uitlaat
- Filterhouder met enkele uitlaat
- Enkele filter
- Dubbele filter
- Reinigingsborstel voor koffie-extractie-eenheid
- Blindfilter voor inwendige reiniging
- Koffiestamper
- Hete oppervlaktebescherming van de afzuigunit
- Waterinlaatpijp (ø6.3×ø9.5 mm/ PE pijp / 3/8)
- Waterafvoerpijp (ø16×ø22 mm×1.5m/PVC)
- Snelkoppeling voor waterinlaat (x2)
- Klemmen
- 4 uitlaatmondstuk voor het lancet van de verdamper

Minimumvereisten voor een goede werking:

- Omgevingstemperatuur: Boven 1°C, onder 40°C
- Waterkwaliteit: Gebruik natuurlijk mineraalwater of gefilterd water.
- Nominale waterdruk (automatische watertoevoer): 0.1-0.4 MPa

3. WERKING

3.1 Opstarten en eerste gebruik

- Als je de koffiemachine gaat gebruiken met watertoevoer rechtstreeks uit het stopcontact:
- Volg de onderstaande stappen:
- 1. Sluit een uiteinde van de watertoevoerslang aan op de watertoevoeraansluiting aan de onderkant van de machine. Knijp hiervoor gewoon de tube naar binnen. Plaats vervolgens de onderste watertoevoer keuzehendel naar de achterkant van de brouwer, tegen de klok in, zodat de brouwer water aanzuigt uit de pijp die je net hebt aangesloten, zoals getoond in FIG. 3 van deze handleiding.
- 2. Druk de aan/uit-schakelaar omlaag. De machine pompt het water automatisch op en je hoort het geluid van de draaiende pomp.

OPMERKING: Til voor het eerste gebruik de hendel op totdat er water uit de afzuigunit stroomt en zet deze vervolgens terug in de oorspronkelijke positie.

OPMERKING: Als je deze modus gebruikt, ga dan naar de configuratiemodus om ook het type waterinlaat te wijzigen. Dit wordt hieronder uitgelegd onder "3.1. Eerste gebruik"

Als je de koffiemachine met waterreservoir gaat gebruiken:

- Als je water uit het waterreservoir gaat gebruiken en niet uit de watertoevoer, draai dan de keuzeschakelaar voor de watertoevoer naar de voorkant van de machine:
- 1. Giet maximaal water in de watertank. Bovenaan vind je een lijn die het maximale waterniveau aangeeft.
- 2. Draai de keuzeschakelaar watertoevoer naar de voorkant van de machine met de klok mee (stand waterreservoir).
- 3. Druk de aan/uit-schakelaar omlaag. De machine pompt het water automatisch op en je hoort het geluid van de draaiende pomp.

OPMERKING: Til voor het eerste gebruik de hendel op totdat er water uit de afzuigunit stroomt en zet deze vervolgens terug in de oorspronkelijke positie.

OPMERKING: Als je deze modus gebruikt, ga dan naar de configuratiemodus om ook het type waterinlaat te wijzigen. Dit wordt hieronder uitgelegd onder "3.1. Eerste gebruik"

Voorverwarmen

Nadat het pompen van water is voltooid, begint de machine met voorverwarmen en op het display verschijnt de voorverwarmingstemperatuur. Wanneer de machine is opgewarmd tot de ingestelde temperatuur, stopt het voorverwarmen. De eerste keer dat het apparaat wordt ingeschakeld, duurt het ongeveer 6 minuten om op te warmen.

OPMERKING: Zelfs als het voorverwarmen niet klaar is, kan het apparaat nog steeds koffie zetten, maar de koffie- of watertemperatuur zal laag zijn.

3.2 Interne parameterinstelling

- **Temperatuurweergave**

Wanneer de machine wordt gestart, toont het display de temperatuur H1, die verwijst naar de temperatuur van de brouwketel. Om over te schakelen naar de stoom- en heetwaterboilertemperatuur druk je op "+", om terug te schakelen naar de brouwboilertemperatuur druk je op "-".

- **Tijd vóór infusie**

Druk één keer op de SET icoon (Fig.2 - 1), je ziet "PXX" knipperen op het display. Daarna kun je op "+/-" drukken om de tijd in te stellen waarop je de koffie wilt laten voorzetten (XX staat voor de voorzetseconden (het tijdsbereik loopt van 0 tot 30 seconden).

- **Boilertemperatuur voor koffiezetten (H1)**

Druk twee keer op de SET knop om de temperatuur van de brouwketel weer te geven, je kunt op "+/-" drukken om de temperatuur aan te passen (het temperatuurbereik zal 80-102°C zijn, met een standaardwaarde van 93°C).

- **Boilertemperatuur voor stoom en warm water (H2)**

Druk drie keer op de SET knop om de temperatuur van de stoom- en heetwaterketel weer te geven, u kunt op "+/-" drukken om de temperatuur aan te passen (het temperatuurbereik zal 110-135°C zijn, met een standaardwaarde van 125°C).

- **Selectie waterinlaat**

Druk vier keer op de SET toets totdat je "F0" ziet knipperen, je kunt op "+/-" drukken om van F0 naar F1 te gaan. (F0 betekent toevoer naar waterreservoir, F1 betekent toevoer naar kraanwater). Standaard wordt F0 weergegeven, maar als je de machine gebruikt met een waterleiding, moet je F1 selecteren.

- **Vorbereidingsmodus**

Druk vijf keer op de SET knop en het apparaat is klaar voor gebruik, op het display verschijnt de bereidingstijd wanneer je koffie gaat zetten.

- **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 activeren. Wanneer de machine in de ECO-modus gaat, geeft het display ECO weer (alle stroom wordt uitgeschakeld). Druk nogmaals op de SET toets totdat de machine klaar is voor gebruik, zoals uitgelegd in de vorige stappen.

OPMERKING: Dit is de standaardinstelling: P02/93/125/F0

3.3 Koffie bereiden

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

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

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 vastklikt.

2. Verdeel de koffie met een naaldverwijderaar en verdeel en egaliseer de koffie vervolgens met een automaat. 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 waterlekkage veroorzaken.

3. Til de hendel omhoog om de wateruitloop enkele 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.
4. Houd het bovenste deel van de machine met de hand vast en vergrendel de filterhouder linksom in het midden van de groepenkop. Het moet strak zitten.

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

5. Plaats de kop(pen) onder de koffie-uitloop.
6. Koffie-extractie is verdeeld in 2 fasen. Ten eerste, wanneer de hendel op 45° wordt getrokken, spuit de machine het water rechtstreeks vanuit het verwarmingssysteem voor bij 3 bar. Voor de tweede fase trekt u aan de hendel totdat deze volledig horizontaal staat, op ongeveer 90°, waarna de koffie-extractie op 9 bar begint. Het display toont het aantal seconden dat de koffie-extractie duurt. Als je de extractie wilt stoppen, duw je de hendel naar beneden en laat je hem volledig verticaal staan.

OPMERKING: Als je de hendel op 45° laat staan, merk je geen drukverhoging op de koffiedrukmeter tot 3 bar, dit komt omdat de druk van de eerste trap rechtstreeks van het

verwarmingssysteem komt en deze niet is aangesloten op de drukmeter. Als je de 2e trap start, zul je merken dat de manometer 9 bar bereikt omdat deze druk rechtstreeks van de pomp komt.

7. Tijdens het koffiezetten kun je ook de koffiehendel bewegen om de druk aan te passen, naar links draaien om de druk te verlagen of naar rechts draaien om de druk te verhogen. Draai na het koffiezetten de koffiedrukhendel helemaal naar rechts om hem open te houden (Fig. 5).
8. De koffie is klaar en het apparaat keert terug naar de stand-by-modus zodra het klaar is.
9. Draai naar links om de filterhouder na afloop te verwijderen, verwijder het koffiedik, reinig het filter, de filterhouder en de koffie-uitloop voor het volgende gebruik.

OPMERKING: Om te voorkomen dat gemalen koffieresten zich ophopen in de zetgroep, is het aan te raden om de hendel weer omhoog te trekken zodat er water kan circuleren en de koffieresten kunnen worden weggespoeld met behulp van de reinigingsborstel voor de zetgroep. Daarna kan het schoonmaken worden aangevuld door af te nemen met een vochtige doek.

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

3.4 Hoe zet ik goede espressokoffie

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 espressokoffie te krijgen:

- **Koffiebonen:** Koffie is de grondstof voor dit hele proces. Koffie moet op een koele, droge plaats bewaard worden, uit de buurt van vocht, warmte, licht en zuurstof (lucht). Luchtdichte zakken die opnieuw kunnen worden gesloten 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 in de branding.
- **Koffiemolen:** 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.

NEDERLANDS

- **Overextractie:** 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 precisiemolen 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 gebruikte slijpgraad.. Het wordt aanbevolen om de druk tijdens koffie-extractie tussen 9 en 10 bar te houden. Zeer grove koffiemalingen resulteren in zeer lage drukken en zeer fijne koffiemalingen resulteren in zeer hoge drukken.
- **Koffiepersers:** Als de gemalen koffie in de filterhouder zit, moet deze worden verdeeld met een naaldverwijderaar en genivelleerd met een koffieautomaat. Pers vervolgens met een pers van 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 lichtjes op de koffie.
- **Extractieverhouding:** De extractieverhouding wordt uitgelegd als de verhouding tussen de gebruikte koffie en de vloeibare koffie in het kopje. Momenteel zijn de meest gebruikte 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.

- **Extractieverhouding:** De extractietijd is erg belangrijk omdat deze het eindresultaat bepaalt en ons vertelt of alle bovenstaande factoren correct zijn aangepast. De extractietijden moeten worden ingesteld op waarden tussen 25 en 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 je de juiste balans vinden tussen je koffiemachine, de maalgraad en de sterkte waarmee je drukt. Het is daarom normaal als je verschillende espresso's met elke koffiesoort moet bereiden tot je 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 afzuigunit stroomt en schrob ondertussen met de reinigingsborstel van de afzuigunit.

PAS OP: Pas op dat je je 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 vermindering van de hoeveelheid water die eruit komt voor de koffie-extractie, waardoor het apparaat niet meer goed functioneert.

3.5 Hoe maak je een goede cappuccinokoffie

1. Bereid eerst de espresso met een kopje dat groot genoeg is voor de gewenste grootte van de cappuccino. Volg de instructies onder "Koffie bereiden".
2. 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 ± 5 mm, omdat het volume van de melk toeneemt na het opschuimen.

3. Volg het hoofdstuk "Melk opschuimen met het pijpje" om romig opgeschuimde melk te maken.
4. Verwijder het kopje wanneer u het gewenste melkschuim en de juiste melktemperatuur hebt 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 opschuimer

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

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

1. Gebruik een roestvrijstalen beker, giet koude vloeistof tot 1/2 kopje zonder de gleuf van de tuit te overschrijden;

NEDERLANDS

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

2. Om stoom af te voeren, duw je de stoomhendel naar je toe of naar voren en komt de stoom eruit. Door de hendel naar je toe te duwen, kun je de stoomuitlaat blokkeren en de stoom laten stromen om de melk op te schuimen. Als je naar voren duwt, kun je de stoomuitlaat handmatig vasthouden om de stomer schoon te maken.
3. Plaats een kannetje onder het stoompijpje, voor de positie van het melkkannetje ten opzichte van de steamer volg de positie in de FIG. 4. Het mondstuk van het pijpje moet een paar centimeter onder de melk worden geplaatst.

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

4. Duw de stoomhendel naar je toe of naar voren om de stoom respectievelijk automatisch of handmatig te laten ontsnappen en laat het verstuivermondstuk in de vloeistof lopen. Om romig opgeschuimde melk te krijgen, moet je opletten hoe zich een draaikolk in de beker vormt en 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.

5. Zet de stoombedieningshendel in de uit-stand als de gewenste temperatuur is bereikt, nu stopt de stoom, open de hendel weer als je verder wilt stomen.

Opmerking: Reinig het stoompijpje onmiddellijk na gebruik om kalkaanslag in de melk te voorkomen. Veeg het pijpje af met een vochtige doek en laat opnieuw stoom ontsnappen om eventueel achtergebleven melk te verwijderen.

PAS OP: Wees voorzichtig met de hoge temperatuur van de heetwateruitlaat tijdens gebruik.

3.4. Heet water

Volg de onderstaande stappen om warm water af te tappen:

1. Als de stoomdruk hoger is dan 0, duw je de heetwaterhendel naar je toe of naar voren en komt er water uit. Door de hendel naar je toe te duwen, kun je de waterafvoer blokkeren en het warme water laten stromen. Als je naar voren duwt, kun je de warmwatertoevoer handmatig in stand houden.

OPMERKING: Als de dampspanning =0 is, is het water koud.

2. Wanneer het warme water het gewenste niveau heeft bereikt, zet u de hendel terug in de oorspronkelijke stand om de waterafgifte te stoppen.

PAS OP: Als je klaar bent met heet water maken, raak de heetwaterleiding dan niet meteen aan om brandwonden te voorkomen.

OPMERKING: Controleer de temperatuur die is geselecteerd voor de stoom- en waterkoker, zodat er bij het verwijderen van water niet ook een stroomstroom vrijkomt.

3.5 Uitschakeling koffiezetapparaat en vorstbeveiliging

De koffiemachine uitschakelen:

1. Druk op de aan/uit-knop en het apparaat schakelt uit.
2. Vergeet niet de externe voeding (of hoofdschakelaar) en watertoevoer uit te schakelen als het apparaat niet in gebruik is.
3. Als het apparaat vervoerd moet worden of lange tijd niet gebruikt zal worden, laat dan het water uit de boiler lopen; de aftapkraan bevindt zich onder het apparaat (FIG. 7).

PAS OP: Om brandwonden te voorkomen, mag u het water niet laten weglopen als de stoomdruk >0 is, zet de machine dan twee uur uit voordat u het water laat weglopen.

OPMERKING: Gebruik een steeksleutel nr. 17 of een verstelbare steeksleutel om de aftapkraan los te draaien.

WAARSCHUWING: als de temperatuur van de koffiemachine onder het vriespunt komt, zal dit schade aan de apparatuur veroorzaken. Om te voorkomen dat de koffiemachine bevriest en barst tijdens transport of opslag, moet u de hierboven beschreven stappen volgen voordat u de koffiemachine uitschakelt.

Om de machine tegen bevriezing te beschermen, moet de machine worden ontdaan van de vloeistof uit zowel de koffiezetketel als de stoom- en heetwaterzetketel door de onderstaande instructies te volgen:

Aftap koffiezetketel:

1. Verander in de bereidingsmodus het watertoevoersysteem via het waterreservoir. Draai hiervoor de keuzeschakelaar voor de watertoevoer naar de voorkant van de machine met de klok mee (stand waterreservoir).
2. Druk twee keer langzaam op de instelknop om via het ventiel in de servicemodus te komen (instelbaar door de ingebouwde watertoevoermodus F0).
3. Voeg ongeveer 1 liter water toe aan de tank.
4. Zet een leeg vat klaar dat groot genoeg is om al het water in de brouwketel op te vangen.

NEDERLANDS

5. Til de zethendel op: als de toevoer in de tankstand staat (in F0 is de toevoer afgesloten), komt er hete koffie uit de kop totdat er geen water meer uit komt.
6. Zet de hendel terug in de ruststand om de waterafvoer af te sluiten.
7. Het aftappen van de brouwketel is voltooid.

Stoomketelafvoer:

1. Ga na het aftappen van de voorbereidingsketel onmiddellijk verder met het aftappen van de stoomketel.
2. Zet een bak van 3 liter of meer klaar om heet water in op te vangen.
3. Laat de heetwaterhendel zakken om heet water af te geven en wacht tot er geen water meer uitkomt.

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 pijpje 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.

1. Verander de watertoevoermodus van de watertank zoals hierboven uitgelegd. Plaats de filterhouder met het dubbele filter en vervang het halverwege de cyclus door het enkele filter.
2. Giet het water en de ontkalker in de tank 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.
3. Schakel de machine in om het onderstaande proces te volgen:
- 3.4. Maak 20 dubbele koffie
- 3.5. Trek 10 keer stoom, telkens gedurende enkele seconden.

3.6. Tap 10 keer heet water af, telkens gedurende enkele seconden.

OPMERKING: Als de machine tijdens dit proces om water vraagt, vul de watertank dan opnieuw.

4. Schakel na dit proces de machine uit. Nadat de machine is afgekoeld, opent u de waterafvoerklap en laat u het water weglopen.
5. Vul het waterreservoir bij met natuurlijk of gefilterd mineraalwater; zet de machine aan en herhaal dit proces:
 - 5.4. Maak 20 dubbele koffie
 - 5.5. Trek 10 keer stoom, telkens gedurende enkele seconden.
 - 5.6. Tap 10 keer heet water af, telkens gedurende enkele seconden.
6. Schakel de machine uit. Nadat de machine is afgekoeld, opent u de waterafvoerklap en laat u het water weglopen.
7. De schoonmaak is voltooid. Reinig accessoires zoals filterhouders, filters en mondstukken van stoom- en heetwaterlancetten.
8. Je 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 Blindfilter

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, je 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

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
De pomp stopt niet met werken, maar er komt geen water uit.	Niet genoeg water in de ketel	Laat de pomp de stoomketel vullen.
	Afvoerklep is open	Sluit de aftapkraan
	Sommige leidingen zijn geblokkeerd	Machine ontkalken
	De machine werkt niet goed	Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec
Er druppelt water uit het koffiezetapparaat	Er is een slechte verbinding bij de waterinlaat	Controleer de waterinlaat van de inlaat, mogelijk is de pijp niet goed aangesloten.
	Er zijn slechte interne pijpverbindingen	Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec
De koffie komt uit de extractiegroep, maar niet uit de filterhouder.	Er zit te veel koffie in het filter en dit genereert overdruk.	Giet minder koffie in het filter
	Er zitten koffieresten in de extractiegroep van de vorige koffie.	Ruim koffieresten van de vorige koffie op.
	De afdichtingspakking tussen de afzuigunit en de filterhouder is beschadigd.	Vervang de afdichtingspakking

Er komt geen of heel weinig koffie uit	De koffie is te fijn, wanneer deze wordt ingedrukt ontstaat er een compacte plaat die geen water doorlaat.	Gebruik een iets grovere maling en probeer minder te drukken.
	Er is veel koffie	Gebruik minder koffie
	Je hebt veel op de koffie gedrukt	Verminder de druk waarmee je de koffiepads samenperst.
	Interne onderdelen zijn beschadigd	Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec
Er komt geen stoom of heet water uit	De koffiemachine is aan het voorverwarmen	Laat de koffieketel opwarmen tot de juiste temperatuur.
	Verstuiver verstopt	Reinig het mondstuk van de verdamer met ontvettende zeep en test opnieuw. Machine ontkalken
	Een intern kanaal is verstopt	Machine ontkalken
	Sommige leidingen zijn beschadigd	Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec
Het display toont F3	Geen water of waterreservoir is niet goed geplaatst	De watertank bijvullen
E1 wordt weergegeven op het display.	De temperatuursensor van de koffiepot heeft een probleem of de meting is lager dan -1°C of hoger dan 180°C.	Controleer de machine en als de werkomstandigheden onder 0°C of boven 180°C zijn, laat de machine in het laatste geval 30 minuten afkoelen. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de technische dienst van Cecotec.

NEDERLANDS

E3 wordt weergegeven op het display.	De pomp is langer dan 5 minuten in gebruik.	Zet het apparaat uit en laat het 5 minuten staan, gebruik het dan opnieuw.
E4 wordt weergegeven op het display.	De temperatuursensor van de stoom- en warmwaterketel heeft een probleem of de waarde is lager dan -1°C of hoger dan 180°C .	Controleer de machine en of de werkomstandigheden onder 0°C zijn. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de technische dienst van Cecotec.
E7 wordt weergegeven op het display.	De machine heeft meer dan 2 minuten ononderbroken koffie afgegeven.	Stop met koffie maken of zet de machine uit en weer aan.
E9 wordt weergegeven op het display.	De stoom- en heetwateruitlaatklep werkt al meer dan 35 minuten.	Sluit de stoom- en heetwateruitlaat. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de technische ondersteuning van Cecotec.
Het display toont 888 bij het opstarten	Onvolledige weergave	Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01_100130

Product: Baristeo Excelsa

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50 Hz

Vermogen: 2750 - 3260 W

Waterreservoir: 2,5 L

Afmetingen van de koffiemachine: 52,0 x 31,6 x 42,0 cm

Verwarmingssysteem:

- 1 roestvrijstalen koffiekannetje van 300 ml
- 1 roestvrijstalen boiler 2L voor stoom en warm water

Pomp en bar: Trilpomp 15 bar

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 hebt, 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

Rys. 1 Części

- A. Ogródzenie tacy do podgrzewania kubków
- B. Tacka do podgrzewania kubków
- C. Uchwyt parowy
- D. Ciśnieniomierz do kawy
- E. Guma zapobiegająca oparzeniom
- F. Szef grupy zajmującej się ekstrakcją kawy
- G. Kolba
- H. Lancet parowy
- I. Wyświetlacz dotykowy
- J. Tacka ociekowa
- K. Pokrywa zbiornika wody
- L. Uchwyt gorącej wody
- M. Uchwyt regulacji ciśnienia ekstrakcji kawy
- N. Lancet do gorącej wody
- O. Miernik ciśnienia pary
- P. Dźwignia aktywująca ekstrakcję kawy
- Q. Przetąacznik zasilania
- R. Nóżki

Rys. 2 Display

- 1. Przycisk Set
- 2. Przycisk Zwiększyć
- 3. Przycisk Zmniejszyć

Rys. 3

- 1. Wylot spustowy dla tacy filtra
- 2. Otwór odpływowy dla tacy uchwytu filtra
- 3. Wybór typu wlotu wody
- 4. Wejście wody

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzały dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. 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:

- Uchwyt filtra z podwójnym wylotem
- Uchwyt filtra z pojedynczym wylotem
- Zwykły filtr
- Podwójny filtr
- Szczotka do czyszczenia jednostki zaparzającej
- Filtr ślepy do czyszczenia wewnętrznego
- Ubijak
- Ochrona gorącej powierzchni jednostki zaparzającej
- Rurka wejścia wody ($\varnothing 6,3 \times \varnothing 9,5$ mm/ PE pipe / 3/8)
- Rura odprowadzająca wodę ($\varnothing 16 \times \varnothing 22$ mm $\times 1,5$ m/PVC)
- Szybkozłącze wejścia wody (x2)
- Zacisk
- 4 dysza wylotowa lancetu waporyzatora

Minimalne wymagania dla prawidłowego funkcjonowania:

- Temperatura otoczenia: powyżej 1 °C, poniżej 40 °C
- Jakość wody: należy używać naturalnej wody mineralnej lub wody filtrowanej.
- Nominalne ciśnienie wody (automatyczne zasilanie wodą): 0,1-0,4 MPa

3. FUNKCJONOWANIE

3.1 Uruchomienie i pierwsze użycie

- Jeśli zamierzasz używać ekspresu do kawy z wlotem wody bezpośrednio z sieci:
- Aby to zrobić, wykonaj następujące kroki:
- 1. Podłącz jeden koniec węża wlotowego wody do złącza wlotowego na spodzie urządzenia. Aby to zrobić, wystarczy ścisnąć rurkę do wewnątrz. Następnie ustaw dolny uchwyt wyboru wlotu wody w kierunku tylnej części zaparzacza w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby zaparzacz pobierał wodę z właśnie podłączonej rurki, jak pokazano na RYS. 3 niniejszej instrukcji.
- 2. Naciśnij przelącznik zasilania w dół. Urządzenie będzie automatycznie pompować wodę, a użytkownik usłyszy dźwięk pracującej pompy.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu należy podnieść dźwignię, aż woda wypłynie z jednostki zaparzającej, a następnie przywrócić ją do pierwotnego położenia.

UWAGA: Podczas korzystania z tego trybu należy przejść do trybu konfiguracji, aby zmienić również typ wlotu wody. Zostało to wyjaśnione poniżej w punkcie „3.1. Pierwsze użycie”

Jeśli zamierzasz używać ekspresu do kawy ze zbiornikiem na wodę:

- W przypadku korzystania z wody ze zbiornika, a nie z wlotu wody, wystarczy obrócić przelącznik wlotu wody do przodu urządzenia:
- 1. Wlej wodę do zbiornika wody do maksimum. Na górze znajduje się linia wskazująca maksymalny poziom wody.
- 2. Obróć przelącznik wlotu wody w kierunku przedniej części urządzenia zgodnie z ruchem wskazówek zegara (tryb zbiornika wody).
- 3. Naciśnij przelącznik zasilania w dół. Urządzenie będzie automatycznie pompować wodę, a użytkownik usłyszy dźwięk pracującej pompy.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu należy podnieść dźwignię, aż woda wypłynie z jednostki zaparzającej, a następnie przywrócić ją do pierwotnego położenia.

UWAGA: Podczas korzystania z tego trybu należy przejść do trybu konfiguracji, aby zmienić również typ wlotu wody. Zostało to wyjaśnione poniżej w punkcie „3.1. Pierwsze użycie”

Wstępne nagrzewanie

Po zakończeniu pompowania wody urządzenie rozpocznie podgrzewanie, a na wyświetlaczu pojawi się temperatura podgrzewania. Po nagraniu do ustawionej temperatury urządzenie zakończy nagrzewanie wstępne. Przy pierwszym włączeniu czas nagrzewania urządzenia wynosi około 6 minut.

UWAGA: Nawet jeśli podgrzewanie nie zostanie zakończone, urządzenie może nadal parzyć

kawę, ale temperatura kawy lub wody będzie niska.

3.2 Ustawienie parametrów wewnętrznych

- Wyświetlacz temperatury

Po uruchomieniu urządzenia na wyświetlaczu pojawi się temperatura H1, która odnosi się do temperatury czajnika. Aby przełączyć na temperaturę bojlera pary i gorącej wody należy nacisnąć „+”, aby przełączyć z powrotem na temperaturę bojlera parzenia należy nacisnąć „-”.

- Czas preinfuzji

Naciśnij przycisk SET (Rys. 2 - 1) jeden raz, a na ekranie pojawi się migający napis „PXX”. Następnie można nacisnąć przycisk „+/-”, aby ustawić czas wstępnego zaparzania kawy (XX oznacza sekundy wstępnego zaparzania (zakres czasu będzie wynosił od 0 do 30 sekund)).

- Temperatura bojlera do parzenia kawy (H1)

Naciśnij przycisk SET dwukrotnie, aby wyświetlić temperaturę czajnika do parzenia, możesz nacisnąć „+/-”, aby dostosować temperaturę (zakres temperatury będzie wynosił 80-102°C, z wartością domyślną 93°C).

- Temperatura kotła dla pary i gorącej wody (H2)

Naciśnij przycisk SET dwukrotnie, aby wyświetlić temperaturę czajnika do parzenia, możesz nacisnąć „+/-”, aby dostosować temperaturę (zakres temperatury będzie wynosił 80-102°C, z wartością domyślną 93°C).

- Wybór wejścia wody

Naciśnij przycisk SET cztery razy, aż zobaczysz migający napis „F0”, możesz nacisnąć „+/-”, aby przełączyć z F0 na F1. (F0 oznacza zasilanie zbiornikiem wody, F1 oznacza zasilanie wodą z kranu). Domyślnie wyświetlana jest wartość F0, ale jeśli urządzenie jest podłączone do sieci wodociągowej, należy wybrać wartość F1.

- Tryb przygotowania

Po pięciokrotnym naciśnięciu przycisku SET urządzenie jest gotowe do pracy, a po rozpoczęciu parzenia kawy na wyświetlaczu pojawi się czas parzenia.

- Tryb Eco

Urządzenie przejdzie w tryb ECO, jeśli przez około 28 minut nie zostanie wykonana żadna operacja. Na ekranie pojawi się komunikat „ECO”. Naciśnij dowolny przycisk, aby aktywować urządzenie. Gdy urządzenie przejdzie w tryb ECO, na ekranie zostanie wyświetlony komunikat ECO (całe zasilanie zostanie odcięte). Naciśnij ponownie przycisk SET, aż urządzenie będzie gotowe do pracy, jak wyjaśniono w poprzednich krokach.

UWAGA: Jest to ustawienie fabryczne: P02/93/125/F0

3.3 Przygotowanie kawy

Aby zaparzyć Espresso i/lub Podwójne Espresso, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Wyjąć kolbu 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 łyżeczki do odmierzenia kawy.

UWAGA: Aby wymienić filtry, należy użyć filtra, który nie jest na miejscu i podważyć filtr między filtrem w kolbie a występem tego ostatniego, aby ułatwić jego wyjęcie. Aby zamontować nowy filtr, należy lekko docisnąć go dłonią, tak aby pasował prawidłowo.

2. Rozprowadzić kawę za pomocą dystrybutora igłowego, a następnie rozprowadzić i wyrównać kawę za pomocą ubijaka do kawy. Następnie wyciśnij zmieloną kawę, wytrzymaj nadmiar zmielonej kawy z krawędzi kolby, aby uniknąć uszkodzenia pierścienia uszczelniającego grupy kawy.

UWAGA: Jeśli na krawędzi kolby pozostało zbyt dużo kawy, łatwo może dojść do słabego uszczelnienia i wycieku wody.

3. Podnieś dźwignię do góry, aby aktywować wylewkę wody na kilka sekund, co pomoże usunąć pozostałości z poprzednich kaw i podgrzać wylot kawy w celu lepszej ekstrakcji aromatów.
4. Przytrzymaj górną część urządzenia ręką i zablokuj kolbu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na środku głowicy grupy. Powinien być szczelna.

UWAGA: Nie należy dotykać wylotu kawy, ponieważ osiąga on wysoką temperaturę i może spowodować oparzenia.

5. Umieść filiżankę (filiżanki) pod wylotem kawy.
6. Ekstrakcja kawy podzielona jest na 2 fazy. Po pierwsze, gdy dźwignia zostanie pociągnięta do 45°, urządzenie wstępnie zasysa wodę bezpośrednio z systemu grzewczego pod ciśnieniem 3 barów. W drugiej fazie należy pociągnąć dźwignię, aż ustawi się całkowicie poziomo, pod kątem około 90°, co spowoduje rozpoczęcie ekstrakcji kawy pod ciśnieniem 9 barów. Na ekranie zostanie wyświetlona liczba sekund potrzebnych na ekstrakcję kawy. Aby ją zatrzymać, należy przesunąć dźwignię w dół, pozostawiając ją całkowicie w pozycji pionowej.

UWAGA: Pozostawienie dźwigni w położeniu 45° nie spowoduje wzrostu ciśnienia na manometrze do 3 barów, ponieważ ciśnienie pierwszego stopnia pochodzi bezpośrednio z systemu grzewczego, który nie jest podłączony do manometru. Po uruchomieniu drugiego stopnia można zauważyć, że manometr osiąga wartość 9 barów, ponieważ ciśnienie to pochodzi bezpośrednio z pompy.

7. Podczas parzenia kawy można również przesunąć dźwignię kawy, aby dostosować ciśnienie, obrócić w lewo, aby zmniejszyć ciśnienie lub obrócić w prawo, aby zwiększyć ciśnienie. Po zaparzeniu kawy obróć dźwignię ciśnienia kawy w prawo, aby pozostała otwarta (rys. 5).
8. Kawa jest gotowa, a urządzenie powróci do trybu gotowości po zakończeniu przygotowania.
9. Obróć w lewo, aby wyjąć uchwyt filtra po zakończeniu, usuń fusy z kawy, wyczyść filtr, uchwyt filtra i wylot dyfuzora kawy do następnego użycia.

UWAGA: Aby zapobiec gromadzeniu się resztek zmielonej kawy w jednostce zaparzającej, zaleca się ponowne pociągnięcie dźwigni do góry, aby umożliwić cyrkulację wody i wyptukanie resztek kawy za pomocą szczoteczki do czyszczenia jednostki zaparzającej. Następnie czyszczenie można uzupełnić poprzez przetarcie wilgotną szmatką.

UWAGA: Zachowaj ostrożność, obszar może być bardzo gorący.

3.4 Jak zrobić 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. W przypadku korzystania z młynka należy dostosować stopień zmielenia, aby zapobiec następującym procesom:
 - Nadmierny i szybki przepływ wody: Zbyt grube zmielenie kawy może spowodować, że kawa przepuści zbyt dużo wody, kawa będzie bez pianki i smaku, a ciśnienie ekstrakcji będzie zbyt niskie.

POLSKI

- **Nadmierna ekstrakcja:** Bardzo drobne zmielenie kawy może spowodować, że ekstrakcja kawy zajmie dużo czasu, ilość kawy, która się wydostanie będzie bardzo mała, a ciśnienie ekstrakcji będzie bardzo wysokie.

UWAGA: Zdecydowanie zaleca się stosowanie świeżo zmielonej kawy w młynku do kawy. Stosowanie komercyjnych kaw mielonych może powodować nadmierny i szybki przepływ wody ze względu na grubość mielenia.

- **Ciśnienie ekstrakcji:** Czynnikiem 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 kolbie, należy ją rozprowadzić za pomocą dystrybutora igłowego i wyrównać za pomocą ubijaka do kawy. Następnie docisnąć za pomocą ubijaka do kawy 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 dopracowanych kaw o dłuższym czasie palenia.

Przy proporcjach ekstrakcji 1:2 uzyskujemy bardziej zrównoważone kawy, zalecane dla mniej dopracowanych kaw specjality.

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 wylot kawy należy wyczyścić gorącą wodą i szczoteczką do czyszczenia, jak opisano w poprzedniej sekcji. Pociągnij dźwignię do góry, aby woda wyłynęła z jednostki zaparzącej, a w międzyczasie wyszoruj szczotką czyszczącą jednostki zaparzącej.

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 wyływającej podczas parzenia kawy, co skutkuje nieprawidłowym działaniem urządzenia.

3.5 Jak zrobić dobre Cappuccino

1. Najpierw przygotuj kawę espresso w wystarczająco dużej filiżance, aby zmieściła żądaną ilość cappuccino. Postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji „Przygotowanie kawy”.
2. 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 ± 5 mm, ponieważ objętość mleka zwiększy się po spienieniu.

3. Postępuj zgodnie z sekcją „Spienianie mleka za pomocą spieniacza”, aby uzyskać spienione mleko o kremowej konsystencji.
4. Odsuń kubek, gdy zostanie osiągnięta pożądana pianka i odpowiednia temperatura, a następnie przesuń dźwignię pary, aby ją wyłączyć, wlej spienione mleko do przygotowanego espresso, 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.

1. Użyj kubka ze stali nierdzewnej, wlej zimne mleko do 1/2 kubka i nie przekraczaj wgłębienia na dyszy.

POLSKI

UWAGA: Średnica kubka powinna być mniejsza niż 70 ± 5 mm.

2. Aby wydobyć parę, popchnij dźwignię pary do siebie lub do przodu, a para zacznie się wydobywać. Popychając dźwignię do siebie, można zablokować wylot pary i utrzymać jej przepływ w celu spienienia mleka. Jeśli naciśniesz do przodu, możesz ręcznie przytrzymać wylot pary, aby wyczyścić parownicę.
3. Umieść dzbanek pod dyszą pary, aby ustawić dzbanek na mleko w stosunku do parowaru, postępuj zgodnie z pozycją na RYS. 4. Wylot spieniacza powinien znajdować się kilka centymetrów pod powierzchnią mleka.

UWAGA: Przed rozpoczęciem procesu spieniania spuść trochę pary, aby usunąć krople wody z wnętrza spieniacza.

4. Popchnij dźwignię pary do siebie lub do przodu, aby automatycznie lub ręcznie uwolnić parę, umożliwiając włożenie dyszy parownika do płynu. Aby uzyskać kremowe spienione mleko, należy obserwować, jak wewnątrz filiżanki tworzy się wir, a spieniacz nie wydaje piskzącego dźwięku.

UWAGA: Zaleca się kontrolowanie temperatury mleka, nie powinna ona przekraczać $60-65$ °C, aby uniknąć utraty niektórych właściwości.

5. Przesuń dźwignię pary do pozycji wyłączonej po osiągnięciu żądanej temperatury, teraz para jest zatrzymana, otwórz dźwignię ponownie, jeśli chcesz kontynuować gotowanie na parze.

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.

UWAGA: Należy zachować ostrożność podczas parzenia kawy, jako że wylatująca woda jest bardzo gorąca.

3.4. Gorąca woda

Aby pobrać gorącą wodę, wykonaj poniższe czynności:

1. Gdy ciśnienie pary jest większe niż 0, popchnij dźwignię gorącej wody do siebie lub do przodu, a woda wypłynie. Popychając dźwignię do siebie, można zablokować wylot wody i zatrzymać przepływ gorącej wody. Po naciśnięciu przycisku do przodu można ręcznie utrzymać przepływ gorącej wody.

UWAGA: Gdy ciśnienie pary wynosi $=0$, woda jest zimna.

2. Gdy gorąca woda osiągnie żądany poziom, należy przywrócić dźwignię do pierwotnego położenia, aby zatrzymać dozowanie wody.

UWAGA: Po zakończeniu przygotowywania gorącej wody nie należy natychmiast dotykać rury z gorącą wodą, aby uniknąć oparzeń.

UWAGA: Sprawdź temperaturę wybraną dla bojlera pary i wody, aby podczas usuwania wody nie wypuszczał on również strumienia pary.

3.5 Wyłączenie ekspresu do kawy i ochrona przed zamarzaniem

Aby wyłączyć ekspres do kawy:

1. Naciśnij przycisk zasilania, urządzenie wyłączy się.
2. Należy pamiętać o wyłączeniu zewnętrznego źródła zasilania (lub wyłącznika głównego) i dopływu wody, gdy urządzenie nie jest używane.
3. Jeśli urządzenie musi zostać przetransportowane lub nie będzie używane przez dłuższy czas, należy spuścić wodę z bojlera; zawór spustowy znajduje się pod urządzeniem (RYS. 7).

UWAGA: Aby uniknąć poparzeń, nie spuszczaaj wody, gdy ciśnienie pary wynosi >0 , wyłącz urządzenie na dwie godziny przed spuszczeniem wody.

UWAGA: Do odkręcenia zaworu spustowego należy użyć klucza płaskiego nr 17 lub klucza nastawnego.

OSTRZEŻENIE: jeśli temperatura ekspresu do kawy spadnie poniżej punktu zamarzania, spowoduje to uszkodzenie urządzenia. Aby zapobiec zamarzaniu i pękaniu ekspresu do kawy podczas transportu lub przechowywania, przed wyłączeniem ekspresu do kawy należy wykonać czynności opisane powyżej.

Aby zabezpieczyć urządzenie przed zamarznięciem, należy opróżnić je z płynu zarówno z bojlera do parzenia kawy, jak i bojlera do parzenia pary i gorącej wody, postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami:

Odptyw czajnika do parzenia kawy:

1. W trybie przygotowywania zmień system wlotu wody przez zbiornik wody. W tym celu obróć przełącznik wlotu wody w kierunku przedniej części urządzenia zgodnie z ruchem wskazówek zegara (tryb zbiornika wody).
2. Naciśnij powoli dwa razy przycisk set, aby przejść do trybu serwisowego (regulowanego przez wbudowany tryb zasilania wodą F0) za pośrednictwem zaworu.

POLSKI

3. Dodaj około 1 litra wody do zbiornika.
4. Przygotuj pusty pojemnik wystarczająco duży, aby zebrać całą wodę z czajnika.
5. Podnieś dźwignię zaparzania: gdy zasilanie jest w trybie zbiornika (w trybie F0 zasilanie jest odcięte), gorąca kawa będzie wyływać z głowicy zaparzającej do momentu, aż przestanie wyływać woda.
6. Przywróć dźwignię do stanu spoczynku, aby zamknąć wylot wody.
7. Opróżnianie czajnika warzelnego zostało zakończone.

Odwadnianie kotle parowego:

1. Po zakończeniu opróżniania bojlera przygotowawczego należy natychmiast przystąpić do opróżniania bojlera parowego.
2. Przygotuj pojemnik o pojemności co najmniej 3 litrów do gromadzenia gorącej wody.
3. Opuść dźwignię gorącej wody, aby wypuścić gorącą wodę i poczekaj, aż przestanie wyływać woda.

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 wylot kawy i jednostkę zaparzającą za pomocą profesjonalnej szczotki.
- Wyjmij kolbę, usuń fusy z wnętrza, a następnie wyczyść ją.
- 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.

1. Zmień tryb wlotu wody ze zbiornika wody, jak wyjaśniono powyżej. Załóż podwójny filtr na uchwyt filtra, a następnie w potowie cyklu wymień go na filtr pojedynczy.
2. 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.
3. Włącz urządzenie, aby wykonać poniższy proces:

- 3.1. Przygotuj 20 podwójnych kaw
- 3.2. Narysuj parę 10 razy, za każdym razem przez kilka sekund.
- 3.3. Pobrać gorącą wodę 10 razy, za każdym razem przez kilka sekund.

UWAGA: Jeśli podczas tego procesu urządzenie poprosi o wodę, należy ponownie napętnić zbiornik wody.

4. Po zakończeniu tego procesu wyłącz urządzenie. Po ostygnięciu urządzenia otwórz zawór spustowy wody i spuść wodę.
5. Napętnij zbiornik na wodę naturalną lub przefiltrowaną wodą mineralną. Włącz urządzenie i powtórz ten proces:
 - 5.1. Przygotuj 20 podwójnych kaw
 - 5.2. Narysuj parę 10 razy, za każdym razem przez kilka sekund.
 - 5.3. Pobrać gorącą wodę 10 razy, za każdym razem przez kilka sekund.
6. Wyłącz urządzenie. Po ostygnięciu urządzenia otwórz zawór spustowy wody i spuść wodę.
7. Czyszczenie zakończone. Wyczyść akcesoria, takie jak kolba, filtry i dysze spieniacze i wylot gorącej wody.
8. Urządzenie można teraz napętniać naturalną lub filtrowaną wodą mineralną do normalnego użytku.

UWAGA: Jeśli po drugim czyszczeniu czystą wodą nadal wyczuwalne są zapachy obce dla używanego produktu do odkamieniania, należy przeprowadzić kolejne czyszczenie czystą wodą.

4.2 Filtr ślepy

Filtr ślepy służy do wewnętrznego czyszczenia wylotu kawy. Aby to zrobić, umieść podwójny filtr w kolbie. Wsyp do środka trochę proszku czyszczącego i umieść kolbu w ekspresie do kawy. Zaparz kilka kaw i przerwij ekstrakcję po 5 sekundach, zobaczysz, jak ciśnienie znacznie wzrasta. Następnie zdejmij kolbu i filtr ślepy i wyczyść je wodą i wilgotną szmatką.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Pompa nie przestaje działać, ale woda nie wypływa.	Za mało wody w bojlerze	Niech pompa napetni bojler parowy
	Zawór spustowy jest otwarty	Zamknij zawór spustowy
	Niektóre przewody są zablokowane	Odkamienianie urządzenia
	Urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo	Prosimy o kontakt z działem wsparcia technicznego Cecotec
Woda kapie z ekspresu do kawy	Złe połączenie na wejściu wody	Sprawdź szybkozłącze wejścia wody, rura może nie być prawidłowo zamontowana
	Wewnętrzne połączenia rurowe są nieprawidłowe	Prosimy o kontakt z działem wsparcia technicznego Cecotec
Kawa wystaje z jednostki zaparzającej, ale nie z kolby	W filtrze znajduje się zbyt dużo kawy, co generuje nadmierne ciśnienie	Wsyp mniej kawy do filtra
	W grupie ekstrakcyjnej poprzedniej kawy znajdują się pozostałości kawy	Wyczyść wszelkie pozostałości po poprzedniej kawie
	Uszczelka między jednostką zaparzającą a kolba jest uszkodzona.	Wymienić uszczelkę

Kawa nie wypytywa lub wypytywa jej bardzo mało	Kawa jest zbyt drobna, po sprasowaniu tworzy zwartą płytkę, która nie przepuszcza wody.	Użyj nieco grubszego mielenia i staraj się mniej naciskać
	Jest dużo kawy	Zmniejszenie ilości używanej kawy
	Często naciskałeś na kawę	Zmniejsz ciśnienie, z jakim uciskasz kapsułkę z kawą.
	Uszkodzone elementy wewnętrzne	Prosimy o kontakt z działem wsparcia technicznego Cecotec
Nie wydobywa się para ani gorąca woda	Ekspres do kawy jest w trakcie podgrzewania.	Poczekać, aż boiler do kawy nagrzej się do odpowiedniej temperatury
	Dysza spieniacza jest zatkana	Wyczyść dyszę parownika mydłem odtłuszczającym i przetestuj ponownie. Odkamienianie urządzenia
	Wewnętrzny kanał jest zatkany	Odkamienianie urządzenia
	Niektóre przewody są uszkodzone	Prosimy o kontakt z działem wsparcia technicznego Cecotec
Na ekranie pojawi się F3	Brak wody lub zbiornik wody nie jest prawidłowo umieszczony	Napełnij zbiornik na wodę
Na ekranie pojawi się E1	Czujnik temperatury bojlera na kawę jest uszkodzony lub odczyt jest niższy niż -1°C lub wyższy niż 180°C	Sprawdź maszynę i jeśli warunki pracy są poniżej 0°C lub powyżej 180°C , pozwól jej ostygnąć przez 30 minut w drugim przypadku. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się z serwisem technicznym Cecotec.
Na ekranie pojawi się E3	Pompa była używana przez ponad 5 minut	Wyłącz urządzenie i odstaw na 5 minut, a następnie użyj go ponownie

POLSKI

Na ekranie pojawi się E4	Czujnik temperatury bojlera pary i gorącej wody ma problem lub odczyt jest poniżej -1°C lub powyżej 180°C.	Sprawdź urządzenie i czy warunki pracy są niższe niż 0°C. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się z serwisem technicznym Cecotec.
Na ekranie pojawi się E7	Urządzenie wydawało kawę nieprzerwanie przez ponad 2 minuty	Przerwać przygotowanie kawy lub wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie
Na ekranie pojawi się E9	Zawór wylotowy pary i gorącej wody działa od ponad 35 minut	Zamknij wylot pary i gorącej wody, jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z pomocą techniczną Cecotec.
Na ekranie pojawia się 888 podczas uruchamiania	Niekompletny wyświetlacz	Prosimy o kontakt z działem wsparcia technicznego Cecotec

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: EU01_100130

Produkt: Baristeo Excelsa

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50 Hz

Moc: 2750 - 3260 W

Zbiornik na wodę:

Rozmiar ekspresu do kawy: 52,0 x 31,6 x 42,0 cm

System ogrzewania:

- 1 pojemnik na kawę ze stali nierdzewnej o pojemności 300 ml
- 1 bojler ze stali nierdzewnej 2L do pary i gorącej wody

Pompa i paski: Pompa wibracyjna 15 bar

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 bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

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.

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach 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 ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1 Díly

- A. Ohraničení desky na ohřívání šáleků
- B. Deska na ohřívání šáleků
- C. Páčka pro regulaci páry
- D. Manometr pro měření tlaku při extrakci kávy
- E. Gumový díl proti popálení
- F. Hlava skupiny pro extrakci kávy
- G. Držák filtru
- H. Parní tryska na napěnění mléka
- I. Dotykový displej
- J. Odkapávací miska
- K. Víko nádržky na vodu
- L. Páčka pro výdej horké vody
- M. Páčka pro nastavení tlaku při extrakci kávy
- N. Výpust horké vody
- O. Manometr pro měření tlaku páry
- P. Páčka pro aktivaci extrakce kávy
- Q. Páčka pro Zapnutí/Vypnutí kávovaru
- R. Nožičky

Obr. 2 Displej

- 1. Tlačítko Set (Nastavení)
- 2. Tlačítko pro zvýšení
- 3. Tlačítko pro snížení

Obr. 3

- 1. Vypouštěcí otvor odkapávací misky držáku filtru
- 2. Vypouštěcí ventil odkapávací misky držáku filtru
- 3. Volič přívodu vody
- 4. Konektor pro přívod vody

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:

- Držák filtru s dvojitou výpustí
- Držák filtru s jednou výpustí
- Jednoduchý filtr
- Dvojitý filtr
- Čistící kartáček skupiny pro extrakci kávy
- Slepý filtr pro vnitřní čištění kávovaru
- Pěchovadlo
- Ochranný kryt horkého povrchu skupiny pro extrakci kávy
- Trubka pro přívod vody ($\varnothing 6,3 \times \varnothing 9,5$ mm / PE pipe / 3/8)
- Trubka pro vypouštění vody ($\varnothing 16 \times \varnothing 22$ mm \times 1,5mm / PVC)
- Rychlospojka pro přívod vody (x2)
- Svorka
- Tryska se 4 otvory pro parní trysku na mléko

Minimální požadavky pro správný provoz:

- Pokojová teplota: nad 1 °C, pod 40 °C
- Kvalita vody: používejte přírodní minerální vodu nebo filtrovanou vodu.
- Jmenovitý tlak vody (automatický přívod vody): 0,1-0,4 MPa

3. PROVOZ

3.1 Uvedení do provozu a první použití

- Pokud budete používat kávovar s přívodem vody přímo z vodovodní sítě:
 - Postupujte podle následujících kroků:
1. Připojte jeden konec trubky pro přívod vody ke konektoru pro přívod vody ve spodní části kávovaru. To provedete tak, že trubku jednoduše zasunete dovnitř. Poté otočte volič přívodu vody doprava, aby kávovar načerpal vodu přes trubku, kterou jste připojili tak jak je znázorněno na obrázku 3 v tomto návodu.
 2. Páčku pro zapnutí kávovaru zatlačte dolů. Kávovar začne automaticky čerpat vodu a vy uslyšíte zvuk pracujícího čerpadla.

POZNÁMKA: Při prvním použití zvedněte páčku, dokud z hlavy skupiny pro extrakci kávy nezačne vytékat voda, a poté ji vraťte do její původní polohy.

POZNÁMKA: Při použití tohoto režimu vstupte do režimu pro nastavení a změňte typ přívodu vody. To je vysvětleno níže v části „3.2. Výběr přívodu vody“

Použití kávovaru s nádržkou na vodu:

- V případě, že budete používat přívod vody z nádržky na vodu, a nikoli přes trubku pro přívod vody, jednoduše otočte volič přívodu vody doleva:
1. Nalijte vodu do nádržky na vodu po značku MAX. V horní části nádržky na vodu se nachází značka (MAX), která označuje maximální množství vody.
 2. Otočte voličem přívodu vody kávovaru doleva (režim nádržky na vodu).
 3. Páčku pro zapnutí kávovaru zatlačte dolů. Kávovar začne automaticky čerpat vodu a vy uslyšíte zvuk pracujícího čerpadla.

POZNÁMKA: Při prvním použití zvedněte páčku, dokud z hlavy skupiny pro extrakci kávy nezačne vytékat voda, a poté ji vraťte do její původní polohy.

POZNÁMKA: Při použití tohoto režimu vstupte do režimu pro nastavení a změňte typ přívodu vody. To je vysvětleno níže v části „3.2. Výběr přívodu vody“

Předeřhev

Po ukončení čerpání vody se spustí předeřívání a na displeji se zobrazí teplota předeřevu. Po zahřátí na nastavenou teplotu se předeřev zastaví. Při prvním zapnutí kávovaru doba předeřevu trvá přibližně 6 minut.

POZNÁMKA: I když předeřev není dokončen, kávovar může připravit kávu, ale teplota kávy nebo vody bude nízká.

3.2 Nastavení vnitřních parametrů

- Zobrazení teploty

Po zapnutí kávovaru se na displeji zobrazí teplota H1, která se vztahuje k teplotě bojleru pro přípravu kávy. Pro přepnutí na teplotu bojleru pro výdej páry a horké vody stiskněte „+“, pro přepnutí zpět na teplotu bojleru pro přípravu kávy stiskněte „-“.

- Doba preinfuze (předspaření)

Stiskněte jednu tlačítko SET (Obr. 2-1), na displeji bude blikat „PXX“. Jedná se o vteřiny preinfuze (předspaření). Poté můžete stisknout tlačítka „+/-“ pro nastavení doby, po kterou má být káva předspařena (XX znamená sekundy preinfuze-předspaření, rozsah doby preinfuze je od 0 do 30 sekund).

- Teplota bojleru pro přípravu kávy (H1)

Dvakrát stiskněte tlačítko SET pro zobrazení teploty bojleru pro přípravu kávy, můžete stisknout „+/-“ pro nastavení teploty (rozsah teploty bude 80-102 °C s přednastavenou hodnotou 93 °C).

- Teplota bojleru pro výdej páry a horké vody (H2)

Dvakrát stiskněte tlačítko SET pro zobrazení teploty bojleru pro výdej páry a horké vody, můžete stisknout „+/-“ pro nastavení teploty (rozsah teploty bude 110-135 °C, s přednastavenou hodnotou 125 °C).

- Výběr přívodu vody

Stiskněte čtyřikrát tlačítko SET, dokud se nezobrazí blikající nápis „F0“, poté můžete stisknout „+/-“ pro změnu nastavení z F0 na F1. (F0 znamená přívod vody přes nádržku na vodu, F1 znamená přívod vody z vodovodu). Ve výchozím nastavení se zobrazí možnost F0, ale pokud používáte kávovar s přívodem vody přes trubku pro přívod vody, musíte zvolit možnost F1.

- Režim přípravy

Pětikrát stiskněte tlačítko SET a kávovar je připraven k provozu, na displeji se zobrazí doba přípravy, jakmile kávovar začne připravovat kávu.

- 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.

POZNÁMKA: Toto je výchozí nastavení: P02/93/125/F0

3.3 Příprava kávy

Pro přípravu Espresso kávy a/nebo Dvojitě Espresso kávy postupujte podle následujících pokynů:

1. Vyjměte držák filtru s nasazeným příslušným filtrem, nasypete 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 pomozte filtrem, který není nasazen v držáku filtru a za pomoci jeho výstupku vypačte filtr, který je nasazen v držáku filtru, pro jeho snadnější vyjmutí. Pro nasazení nového filtru lehce zatlačte dlaní na filtr, aby správně doléhal v držáku filtru.

2. Mletou kávu distribuujte pomocí jehlového distributoru (urovňovače) a poté znovu distribuujte a urovnejte kávu pomocí distributoru (urovňovače). 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.

3. Zvedněte páčku nahoru pro aktivaci výdeje vody po dobu několika sekund, to pomůže odstranit zbytky předchozích káv a předejít výpust kávy pro lepší extrakci aroma.
4. 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.

5. Položte šálek (šálky) pod výpust/i kávy.
6. Extrakce kávy je rozdělena do 2 fází. Nejprve kávovar při zatáhnutí páčky pro aktivaci extrakce kávy do polohy 45° provede preinfuzi-předsmažení načerpáním vody přímo o ohřevného systému. Ve druhé fázi zatáhněte za páčku, dokud nebude v zcela vodorovné poloze, přibližně pod úhlem 90°, a v tomto okamžiku začne extrakce kávy pod tlakem 9 barů. Na displeji se zobrazí počet vteřin, po které trvá extrakce kávy, když ji chcete zastavit, zatlačte páčku dolů a nechte ji v zcela svislé poloze.

POZNÁMKA: Když necháte páčku v poloze 45°, nezaznamenáte na manometru pro měření tlaku při extrakci kávy žádný nárůst tlaku až do 3 barů, protože tlak prvního fáze přichází přímo z ohřevného systému a není připojen k manometru. Při spuštění 2. fáze zaznamenáte, že manometr pro měření tlaku při extrakci kávy dosahuje 9 barů, protože tento tlak přichází přímo z čerpadla.

7. Během přípravy kávy můžete posunutím páčky pro nastavení tlaku při extrakci kávy nastavit tlak. Když ji posunete doleva tlak snížíte a když ji posunete doprava tlak zvýšíte. Po přípravě kávy posuňte páčku pro nastavení tlaku při extrakci kávy zcela doprava, abyste ji ponechali otevřenou (Obr. 5).
8. Káva je nyní připravena a kávovar po ukončení přípravy kávy přejde do pohotovostního režimu.
9. Po skončení přípravy kávy otočte držák filtru doleva, vyjměte kávovou sedlinu, vyčistěte filtr, držák filtru a výpusť difuzéru kávy pro další použití.

POZNÁMKA: Aby se ve skupině pro extrakci nehromadily zbytky mleté kávy, doporučujeme znovu zvednout páčku nahoru, čímž dojde k cirkulaci malého množství vody, které smyje zbytky kávy, pomoci si můžete také čistícím kartáčkem, který je součástí příslušenství pro skupiny pro extrakci kávy. Poté lze čištění ukončit otřením vlhkým hadříkem.

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.

ČEŠTINA

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 (urovnávače) a zarovnána pomocí distributoru (urovnávače) 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. Zvedněte páčku nahoru, aby voda vytékala ze skupiny pro extrakci kávy, a mezitím vydrhněte čisticím kartáčkem skupinu pro extrakci kávy.

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 extrakci kávy, což vede k nesprávnému provozu zařízení.

3.5 Jak připravit dobré Cappuccino

1. Nejprve připravte Espresso kávu v dostatečně velkém šálku v závislosti na velikosti připravovaného cappuccina. Postupujte podle pokynů v části „Příprava kávy“.
2. 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.

3. Postupujte podle části „Napěnění mléka pomocí parní trysky na mléko“ pro vytvoření napěněného a krémového mléka.
4. Po vytvoření požadované mléčné pěny a teploty mléka vyjměte konvičku, poté nastavte páčku pro regulaci páry do polohy vypnuto, pára se zastaví, napěněné mléko nalijte do připraveného espressa, nyní je cappuccino hotové.

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.

1. Použijte konvičku z nerezové oceli, nalijte studené mléko až do 1/2 konvičky, aniž byste překročili štvěrbinu výlevky;

POZNÁMKA: Průměr konvičky nesmí být menší než 70 ± 5 mm.

2. Pro vypuštění páry zatáhněte páčku pro regulaci páry směrem k Vám nebo dopředu. Zatlačením páčky směrem k Vám můžete zablokovat výstup páry a nechat páru proudit, aby napěnila mléko. Pokud zatlačíte páčku dopředu, můžete manuálně přidržet výstup

ČEŠTINA

páry, abyste parní trysku vyčistili.

3. Pod parní trysku umístíte konvičku na mléko podle znázornění na OBR. 4. Koncovku parní trysky ponoříte několik centimetrů pod hladinu mléka.

POZNÁMKA: Před začatím napěňování mléka vypustíte trochu páry, aby se vypustila všechna tekutá voda, která může být v parní trysce.

4. Zatlačte páčku pro regulaci páry směrem k Vám nebo dopředu pro automatické nebo manuální vypuštění páry a ponořte koncovku parní trysky do mléka. Pro dosažení krémového napěnění mléka si všimněte, zda se v konvičce vytváří vír a parní tryska nevydává pískavý zvuk.

POZNÁMKA: Doporučuje se kontrolovat teplotu mléka, která by neměla překročit 60-65 °C, aby nedošlo ke ztrátě některých z jeho nutričních vlastností.

5. Zatáhněte za páčku pro regulaci páry směrem zpět pro vypnutí páry, když je dosažena potřebná teplota, nyní bude pára zastavena, pokud si však přejete vytvořit více páry znovu zatáhněte za páčku směrem dopředu.

Poznámka: Parní trysku vyčistíte ihned po jejím použití, abyste zabránili tvorbě mléčných usazenin. Parní trysku otřete navlhčeným hadříkem a znovu vypustíte páru, abyste odstranili zbytky mléka, které mohlo zůstat uvnitř parní trysky.

UPOZORNĚNÍ: Pozor na vysokou teplotu při výdeji horké vody, když se používá.

3.4. Horká voda

Pro výdej horké vody postupujte podle následujících kroků:

1. Když je tlak páry vyšší než 0, zatlačte páčku pro výdej horké vody směrem k Vám nebo dopředu a voda začne vytékat. Zatlačením páčky směrem k Vám můžete zablokovat výdej vody a udržovat proud horké vody. Pokud zatlačíte páčku pro výdej horké vody dopředu, můžete výdej horké vody udržovat manuálně.

POZNÁMKA: Když je tlak páry = 0, voda je studená

2. Jakmile horká voda dosáhne požadované úrovně, vraťte páčku pro výdej vody do původní polohy pro zastavení výdeje vody.

UPOZORNĚNÍ: Po ukončení výdeje horké vody se ihned nedotýkejte výpusti horké vody, abyste zabránili popálení.

POZNÁMKA: Zkontrolujte teplotu zvolenou pro bojler pro přípravu páry a výdej vody, aby při výdeji vody nedocházelo také k uvolňování průtoku páry.

3.5 Vypnutí kávovaru a ochrana proti zamrznutí

Pro vypnutí kávovaru:

1. zatlačte páčku pro Zapnutí/Vypnutí za účelem vypnutí kávovaru.
2. Nezapomeňte vypnout zdroj externího napájení (nebo hlavní vypínač) a přívod vody, pokud kávovar nepoužíváte.
3. Pokud potřebujete kávovar přenést nebo ho nebude používat po delší dobu, vyprázdněte vodu z bojleru; vypouštěcí ventil se nachází ve spodní části kávovaru (OBR. 7).

UPOZORNĚNÍ: Abyste předešli popáleninám, nevypouštějte vodu, když je tlak páry >0, kávovar vypněte dvě hodiny před prováděním vypouštění vody.

POZNÁMKA: K vyšroubování vypouštěcího ventilu použijte oboustranný klíč č. 17 nebo nastavitelný klíč.

VAROVÁNÍ: Pokud je teplota kávovaru nižší než bod mrazu, dojde k poškození zařízení. Abyste zabránili zamrznutí a prasknutí kávovaru během přepravy nebo skladování, proveďte před vypnutím kávovaru výše uvedené kroky.

Pro ochránění kávovaru před zamrznutím, je třeba vypustit vodu jak z bojleru pro přípravu kávy, tak i z bojleru pro výdej páry a horké vody podle níže uvedených pokynů:

Vypouštění vody z bojleru pro přípravu kávy:

1. V režimu přípravy kávy změňte systém přívodu vody přes nádržku na vodu. Otočte voličem přívodu vody kávovaru doleva (režim nádržky na vodu).
2. Dvakrát pomalu stiskněte tlačítko nastavení, abyste se prostřednictvím ventilu dostali do servisního režimu (nastavitelného pomocí zabudovaného režimu přívodu vody F0).
3. Do nádržky nalijte přibližně 1 litr vody.
4. Připravte si dostatečně velkou prázdnou nádobu, do které se se vejde všechna voda vypuštěná z bojleru pro přípravu kávy.
5. Zvedněte páčku pro aktivaci extrakce kávy: když je přívod vody v režimu nádržky na vodu (zatímco v režimu F0 je přívod přerušen), bude z hlavy skupiny pro extrakci kávy vytékat horká káva, dokud nebude vytékat žádná voda.
6. Vraťte páčku do vypnutého režimu pro zastavení výdeje vody.
7. Vypouštění vody z bojleru pro přípravu kávy bylo úspěšně ukončeno.

Vypouštění vody z boileru pro výdej horké vody:

1. Po dokončení vypouštění vody z boileru pro přípravu kávy, přejdete k okamžitému vypuštění vody z boileru pro výdej horké vody.
2. Připravte si nádobu o objemu 3 litry nebo větší na sběr horké vody.
3. Spusťte páčku pro výdej horké vody pro vypuštění horké vody a počkejte, dokud voda zcela nevyteče.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Provedte 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 výpust kávy a hlavu skupiny pro extrakci kávy pomocí čistícího kartáčku.
- Vyjměte 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.

1. Změňte režim přívodu vody z nádržky na vodu, jak je vysvětleno výše. Nasaďte držák filtru s nasazeným dvojitým filtrem a po polovině cyklu ho vyměňte za jednoduchý filtr.
2. 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 uvedený na samotném prostředku pro odstraňování vodního kamene. K odstranění vodního kamene používejte pouze doporučené přípravky.
3. Zapněte kávovar a postupujte podle níže uvedeného postupu:
 - 3.1. Připravte 20 dvojitých Espresso káv
 - 3.2. Páru vypusťte 10krát, vždy po dobu několika sekund
 - 3.3. Vodu vydejte 10krát, vždy po dobu několika sekund

POZNÁMKA: Pokud je v kávovaru nedostatek vody během tohoto procesu, znovu naplňte nádržku na vodu.

4. Po tomto procesu kávovar vypněte. Po vychladnutí kávovaru otevřete vypouštěcí ventil a vypusťte vodu.
5. Doplňte nádržku na vodu přírodní nebo filtrovanou minerální vodou. Zapněte kávovar a zopakujte proces:
 - 5.1. Připravte 20 dvojitých Espresso káv
 - 5.2. Páru vypusťte 10krát, vždy po dobu několika sekund
 - 5.3. Vodu vydejte 10krát, vždy po dobu několika sekund
6. Vypněte kávovar. Po vychladnutí kávovaru otevřete vypouštěcí ventil a vypusťte vodu.
7. Odstraňování vodního kamene je ukončeno. Vyčistěte příslušenství, jako držák filtrů, filtry a koncovku parní trysky a vypusťte horké vody.
8. 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 čisticího prášku a nasadte držák filtru na kávovar. Připravte několik káv a po 5 sekundách přerušete extrakci, uvidíte, že tlak se hodně zvýší. Poté vyjměte držák filtru a slepý filtr a vyčistěte je vodou a vlhkým hadříkem.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÉ PŘÍČINY	MOŽNÉ ŘEŠENÍ
Čerpadlo nepřestává pracovat, ale voda nevytéká	V bojleru není dostatek vody	Nechte čerpadlo naplnit bojler horké vody
	Vypouštěcí ventil je otevřen	Zavřete vypouštěcí ventil
	Některá z trubek je zanesena	Odstraňte vodní kámen z kávovaru
	Kávovar nefunguje správně	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec

ČEŠTINA

Z kávovaru uniká voda	Konektor pro přívod vody netěsní	Zkontrolujte konektor pro přívod vody, je možné, že trubka nezapadá správně
	Vnitřní trubky mají špatná vnitřní spoje	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Káva protéká přes hlavu skupiny pro extrakci kávy, ale ne z držáku filtru	Ve filtru je příliš mnoho kávy a v důsledku toho vzniká nadměrný tlak	Do filtru nasypete méně kávy
	Ve skupině pro extrakci kávy se nachází zbytky kávy po předešlé přípravě kávy	Vyčistěte zbytky kávy po předchozí přípravě kávy
	Těsnění mezi skupinou pro extrakci kávy a držákem filtru je poškozeno	Vyměňte těsnění
Káva nevytéká nebo vytéká malé množství kávy	Káva je příliš jemně namletá, při jejím stlačení se vytváří kompaktní směs, která nepropouští vodu	Použijte o něco hrubší stupeň mletí a kávu lehce stlačte
	Nadměrné množství kávy	Snižte množství použité kávy
	Kávu jste stlačili nadměrně	Vyviňte méně tlaku na kávovou směs, kterou stlačujete
	Vnitřní součásti kávovaru jsou poškozené	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec

Nevychází pára ani horká voda	Kávovar je v procesu přehřevu	Nechte bojler pro přípravu kávy zahřát na požadovanou teplotu
	Koncovka parní trysky je zanesená	Vyčistěte koncovku parní trysky na mléko pomocí odmašťovacího přípravku a znovu ji vyzkoušejte Odstraňte vodní kámen z kávovaru
	Některý z vnitřních kanálků je ucpan	Odstraňte vodní kámen z kávovaru
	Některý z kanálků je poškozen	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Na displeji se zobrazuje E3	V nádržce na vodu není voda nebo nádržka není správně nasazena	Naplňte nádržku vodou
Na displeji se zobrazuje E1	Snímač teploty bojleru na přípravu kávy má závadu nebo naměřená hodnota nižší než -1 °C nebo vyšší než 180 °C	Zkontrolujte kávovar, a pokud jsou provozní podmínky nižší než 0 °C nebo vyšší než 180 °C, nechte jej v druhém případě 30 minut vychladnout. V opačném případě se obraťte na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Na displeji se zobrazuje E3	Čerpadlo bylo v provozu déle než 5 minut	Vypněte kávovar a nechte ho 5 minut odpočinout a poté ho znovu použijte
Na displeji se zobrazuje E4	Snímač teploty bojleru pro výdej páry a horké vody má závadu nebo naměřená hodnota nižší než -1 °C nebo vyšší než 180 °C	Zkontrolujte kávovar a zda jsou provozní podmínky pod 0 °C. V opačném případě se obraťte na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Na displeji se zobrazuje E7	Kávovar vydává nepřetržitě kávu déle než 2 minuty	Přestaňte připravovat kávu nebo vypněte a znovu zapněte kávovar

ČEŠTINA

Na displeji se zobrazuje E9	Výstupní ventil páry a horké vody je v provozu více než 35 minut	Nastavte páčku pro regulaci páry a páčku pro výdej horké vody do polohy vypnuto, a pokud problém přetrvává, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Při zapnutí kávovaru se na displeji zobrazuje 888	Neúplné zobrazení	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Referenční číslo výrobku: EU01_100130

Výrobek: Baristeo Excelsa

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50 Hz

Výkon: 2750-3260 W

Nádržka na vodu: 2,5 l

Rozměry kávovaru: 52,0 x 31,6 x 42,0 cm

Systém ohřevu:

- 1 Bojler pro přípravu kávy z nerezové oceli o objemu 300 ml
- 1 Bojler pro výdej páry a horké vody z nerezové oceli o objemu 2 l

Čerpadlo a bar: Vibrační čerpadlo 15 bar

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.

Vyrobeno 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 telefonním 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

Şema 1 Parça

- A. Bardak ısıtma tepsisi çiti
- B. Fincan ısıtma tepsisi
- C. Buhar Kolu
- D. Kahve basınç göstergesi
- E. Yanma önleyici lastik
- F. Kahve çekim ünitesi başlığı
- G. Filtre tutucu
- H. Buhar çubuğu
- I. Dokunmatik ekran:
- J. Damlama tepsisi
- K. Su deposu kapağı
- L. Sıcak Su Kolu
- M. Kahve çekim Basınç Ayar Kolu
- N. Sıcak su borusu
- O. Buhar Basınç Göstergesi
- P. Kahve çekimi etkinleştirm kolu
- Q. Açma düğmesi
- R. Ayaklar

Şema. 2 Ekran

- 1. SET düğmesi
- 2. Arttırma
- 3. Azaltma

Şema. 3

- 1. Filtre tepsisi için tahliye çıkışı
- 2. Filtre tutucu tepsisi tahliye çıkış deliği
- 3. Su giriş tipi seçici
- 4. Su girişi

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 ilerde taşımamız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmamak 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 çıkışlı filtre tutucu
- Tek çıkışlı filtre tutucu
- Tek filtre
- Çift filtre
- Kahve çekim ünitesi için temizleme fırçası
- İç temizlik için kör filtre
- Kahve Presleyici
- Kahve Çekme ünitesi sıcak yüzey koruyucusu
- Su giriş borusu (ø6.3xø9.5 mm/ PE boru / 3/8)
- Su çıkış borusu (ø16xø22 mmx1.5m/PVC)
- Su girişi için hızlı konektör (x2)
- Kıskaç
- 4 çıkışlı buharlaştırıcı çubuğu başlığı

Düzgün çalışma için minimum gereksinimler:

- Ortam sıcaklığı: 1°C'nin üzerinde, 40°C'nin altında
- Su kalitesi: Lütfen doğal mineral suyu veya filtrelenmiş su kullanın.
- Nominal su basıncı (otomatik su beslemesi): 0,1-0,4 MPa

3. CİHAZIN KULLANIMI

3.1 Aktive etme ve ilk kullanım

- Kahve makinesini doğrudan şebekeden su girişi ile kullanacaksınız:
- Bunun için aşağıdaki adımları uygulayın:
- 1. Su giriş hortumunun bir ucunu makinenin altındaki giriş soketine bağlayın. Bunu yapmak için hortumu içeri doğru sıkmanız yeterlidir. Ardından, alt su girişi seçim kolunu bira makinesinin arkasına doğru saat yönünün tersine konumlandırın, böylece kahve makinesi bu kılavuzun ŞEK. 3'ünde gösterildiği gibi yeni bağladığınız borudan su çeker.
- 2. Güç düğmesini aşağı doğru bastırın. Makine suyu otomatik olarak pompalayacak ve pompanın çalışma sesini duyacaksınız.

NOT: İlk kullanımda, su emme ünitesinden dışarı akana kadar kolu kaldırın ve ardından orijinal konumuna geri getirin.

NOT: Bu modu kullanırken, su girişinin türünü de değiştirmek için yapılandırma moduna girin. Bu durum aşağıda "3.1. İlk kullanım" başlığı altında açıklanmaktadır.

Kahve makinesini su deposu ile kullanacaksınız:

- Su girişinden değil de su deposundan su kullanacaksınız, su girişi seçicisini makinenin önüne doğru çevirmeniz yeterlidir:
- 1. Su deposuna maksimum miktarda su doldurun. En üstte maksimum su seviyesini gösteren bir çizgi bulacaksınız.
- 2. Su girişi seçicisini makinenin önüne doğru saat yönünde çevirin (su deposu modu).
- 3. Güç düğmesini aşağı doğru bastırın. Makine suyu otomatik olarak pompalayacak ve pompanın çalışma sesini duyacaksınız.

NOT: İlk kullanımda, su emme ünitesinden dışarı akana kadar kolu kaldırın ve ardından orijinal konumuna geri getirin.

NOT: Bu modu kullanırken, su girişinin türünü de değiştirmek için yapılandırma moduna girin. Bu durum aşağıda "3.1. İlk kullanım" başlığı altında açıklanmaktadır.

Ön ısıtma

Su pompalamayı bitirdikten sonra, makine ön ısıtmaya başlayacak ve ekranda ön ısıtma sıcaklığı gösterilecektir. Ayarlanan sıcaklığa kadar ısıtıldığında, makine ön ısıtmayı durduracaktır. Makine ilk kez açıldığında, ısınma süresi yaklaşık 6 dakika olacaktır.

NOT: Ön ısıtma bitmemiş olsa bile, makine yine de kahve çekebilir, ancak kahve veya su sıcaklığı düşük olacaktır.

3.2 Dahili parametrelerin ayarlama

- Sıcaklık göstergesi

Makine çalıştırıldığında, ekranda demleme kazanının sıcaklığını ifade eden H1 sıcaklığı gösterilir. Buhar ve sıcak su kazanı sıcaklığına geçmek için "+" tuşuna, demleme kazanı sıcaklığına geri dönmek için "-" tuşuna basın.

- Ön demleme süresi

SET düğmesine (Şekil 2 - 1) bir kez basın, ekranda "PXX" ifadesinin yanıp söndüğünü göreceksiniz. Bu, ön demleme saniyesidir. Ardından, kahvenin ön demlenmesini istediğiniz süreyi ayarlamak için "+/-" düğmesine basabilirsiniz (XX, ön demleme saniyesini temsil eder (süre aralığı 0 ila 30 saniye arasında olacaktır).

- Kahve demleme için kazan sıcaklığı (H1)Kahve demleme için kazan sıcaklığı (H1)

Demleme kazanının sıcaklığını görüntülemek için SET düğmesine iki kez basın, sıcaklığı ayarlamak için "+/-" düğmesine basabilirsiniz (sıcaklık aralığı 80-102°C olacaktır, varsayılan değer 93°C'dir).

- Buhar ve sıcak su için kazan sıcaklığı (H2)

Buhar ve sıcak su kazanının sıcaklığını görüntülemek için SET düğmesine üç kez basın, sıcaklığı ayarlamak için "+/-" düğmesine basabilirsiniz (sıcaklık aralığı 110-135°C olacaktır, varsayılan değer 125°C'dir).

- Su girişi seçimi

"F0" yanıp sönene kadar SET tuşuna dört kez basın, F0'dan F1'e geçmek için "+/-" tuşlarına basabilirsiniz. (F0 su deposu kaynağı, F1 musluk suyu kaynağı anlamına gelir). Varsayılan olarak F0 görüntülenecektir, ancak makineyi borulu su kaynağı ile kullanıyorsanız F1'i seçmelisiniz.

- Hazırlık modu

SET düğmesine 5 kez bastığınızda makine çalışmaya hazırdır, kahve demlemeye başladığınızda ekranda demleme süresi gösterilecektir.

- 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 açıkladığı gibi makine çalışmaya hazır olana kadar SET tuşuna tekrar basın.

NOT: Bu varsayılan ayardır: P02/93/125/F0

TÜRKÇE

3.3 Kahve hazırlama

Espresso ve/veya double Espresso yapmak için aşağıdaki talimatları izleyin:

1. 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.

2. 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.

3. Su musluğunu birkaç saniyelikliğine etkinleştirmek için kolu yukarı kaldırın, bu önceki kahvelerin kalıntılarını gidermeye ve aromaların daha iyi çekilmesi için kahve musluğunu önceden ısıtmaya yardımcı olacaktır.
4. 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.

5. Fincan(lar)ı kahve musluğunun altına yerleştirin;
6. Kahve ekstraksiyonu 2 aşamaya ayrılır. İlk olarak, kol 45°'ye çekildiğinde, makine suyu doğrudan ısıtma sisteminden 3 bar'da ön demleme yapar. İkinci aşama için, kolu tamamen yatay olana kadar, yaklaşık 90°'de çekin, bu noktada 9 bar'da kahve çekimi başlayacaktır. Ekranı kahve çıkarma işleminin kaç saniye sürdüğü gösterilir, durdurmak istediğinizde kolu aşağı doğru itin ve tamamen dikey bırakın.

NOT: Kolu 45°'de bıraktığınızda, kahve basınç göstergesindeki basınçta 3 bar'a kadar herhangi bir artış fark etmeyeceksiniz, bunun nedeni birinci kademe basıncının doğrudan ısıtma sisteminden gelmesi ve bunun basınç göstergesine bağlı olmamasıdır. 2. kademeyi başlattığınızda basınç göstergesinin 9 bar'a ulaştığını fark edeceksiniz çünkü bu basınç doğrudan pompadan gelmektedir.

7. Kahve demlerken, basıncı ayarlamak için kahve kolunu da hareket ettirebilirsiniz, basıncı

azaltmak için sola çevirebilir veya basıncı artırmak için sağa çevirebilirsiniz. Kahve demlendikten sonra, kahve basınç kolunu açık tutmak için en sağa çevirin (Şek. 5).

8. Kahve hazırdır ve bitir bitmez makine bekleme moduna dönecektir.
9. Bitirdikten sonra filtre tutucuyu çıkarmak için sola çevirin, kahve telvesini çıkarın, filtreyi, filtre tutucuyu ve kahve difüzör çıkışı bir sonraki kullanım için temizleyin.

NOT: Çekilmiş kahve artıklarının demleme ünitesinde birikmesini önlemek için, kolu tekrar yukarı doğru çekerek bir miktar suyun dolaşmasını sağlamanız ve demleme ünitesinin temizleme fırçası aksesuarını kullanarak kahve artıklarını yıkamanız önerilir. Daha sonra, nemli bir bezle silerek temizlik tamamlanabilir.

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:

- **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 kremasız 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

TÜRKÇE

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 çekim 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

1. Önce espressoyu istediğiniz cappuccino boyutuna yetecek büyüklükte bir fincanla hazırlayın. "Kahve hazırlama" altındaki talimatları izleyin.
2. 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 kabın çapı 70 ± 5 mm'den az olmamalıdır.

3. Kremli köpüklü süt üretmek için "Köpürtücü kullanarak süt köpürtme" bölümünü izleyin.
4. 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.

NOT: En iyi sonuç için her zaman soğuk tam yağlı süt kullanın.

1. Paslanmaz çelik bir bardak kullanın, ağız yarığını aşmadan 1/2 bardağa kadar soğuk sıvı dökün;

NOT: Fincanın çapı 70 ± 5 mm'den az olmamalıdır.

2. Buhar çıkarmak için buhar kolunu kendinize doğru veya öne doğru itin, buhar çıkacaktır. Kolu kendinize doğru iterek buhar çıkışını engelleyebilir ve sütü köpürtmek için buharın akmasını sağlayabilirsiniz. İleri doğru iterseniz, buharlayıcıyı temizlemek için buhar çıkışını manuel olarak tutabilirsiniz.
3. Buhar başlığının altına bir sürahi yerleştirin, süt sürahisinin köpürtücüye göre konumlandırılması için Şek. 4. Köpürtücünün ağızı sütün birkaç santimetre altına yerleştirilmelidir.

NOT: Buharlı ısıtıcıdaki sıvı suyu gidermek için işleme başlamadan önce bir miktar buhar çıkarın.

TÜRKÇE

4. Buharı sırasıyla otomatik veya manuel olarak salmak için buhar kolunu kendinize doğru veya öne doğru itin, buharlaştırıcı başlığın sıvıya girmesine izin verin. Kremli köpüklü süt elde etmek için, fincanın içinde nasıl bir girdap oluştuğunu ve köpürtücünün gıcırdaama sesi çıkarmadığını gözlemlemelisiniz.

NOT: Bazı özelliklerin kaybını önlemek için 60-65°C'den fazla olmaması gereken süt sıcaklığının kontrol edilmesi şiddetle tavsiye edilir.

5. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında buhar çalıştırma kolunu kapalı konuma getirin, şimdi buhar durdurulur, buharlamaya devam etmek istiyorsanız kolu tekrar açın.

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.

DİKKAT: Kullanım sırasında sıcak su çıkışının yüksek sıcaklığına dikkat edin.

3.4. Sıcak su

Sıcak suyu çekmek için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Buhar basıncı 0'dan büyük olduğunda, sıcak su kolunu kendinize doğru veya öne doğru itin ve su çıkacaktır. Kolu kendinize doğru iterek su çıkışını bloke edebilir ve sıcak suyun akmasını sağlayabilirsiniz. İleri doğru iterseniz, sıcak su akışını manuel olarak sürdürebilirsiniz.

NOT: Buhar basıncı =0 olduğunda, su soğuk olacaktır.

2. Sıcak su istenen seviyeye ulaştığında, su çekimini durdurmak için kolu orijinal konumuna geri getirin.

DİKKAT: Sıcak su işlemi bittiğinde, yanıkları önlemek için lütfen hemen sıcak su borusuna dokunmayın.

NOT: Buhar ve su kazanı için seçilen sıcaklığı kontrol edin, böylece su çıkarıldığında buhar akışı da olmaz.

3.5 Kahve makinesi kapatma ve donma koruması

Kahve makinesini kapatma

1. Güç düğmesine basın, makine kapanacaktır.
2. Makine kullanılmadığında lütfen harici güç kaynağını (veya ana şalteri) ve su kaynağını

kapatmayı unutmayın.

3. Makinenin taşınması gerekiyorsa veya uzun süre kullanılmayacaksa, kazandaki suyu boşaltın; boşaltma vanası makinenin altında bulunur (ŞEK. 7).

DİKKAT: Yanıkları önlemek için, buhar basıncı >0 olduğunda lütfen suyu boşaltmayın, boşaltmadan önce makineyi iki saat kapatın.

NOT: Tahliye vanasını sökmek için 17 numara açık uçlu bir anahtar veya ayarlanabilir bir anahtar kullanın.

UYARI: Kahve makinesinin sıcaklığı donma noktasının altındaysa, ekipmana zarar verecektir. Kahve makinesinin nakliye veya depolama sırasında donmasını ve çatlamasını önlemek için, kahve makinesini kapatmadan önce yukarıda açıklanan adımları izleyin.

Makineyi donmaya karşı korumak için, aşağıdaki talimatları izleyerek makinenin hem kahve demleme kazanından hem de buhar ve sıcak su demleme kazanından sıvısı boşaltılmalıdır:

Kahve demleme kazanının tahliyesi:

1. Hazırlık modunda, su giriş sistemini su deposu üzerinden değiştirin. Bunu yapmak için, su giriş seçicisini makinenin önüne doğru saat yönünde çevirin (su deposu modu).
2. Valf üzerinden servis moduna (dahili su besleme modu F0 ile ayarlanabilir) girmek için ayar düğmesine iki kez yavaşça basın.
3. Depoy yaklaşık 1 litre su ekleyin.
4. Demleme kazanındaki tüm suyu toplayabilecek büyüklükte boş bir kap hazırlayın.
5. Demleme kolunu kaldırın: besleme depo modundayken (F0'dayken besleme kesilir), daha fazla su çıkmayana kadar sıcak kahve demleme başlığından çıkacaktır.
6. Su çıkışını kapatmak için kolu rölantı moduna geri getirin.
7. Demleme kazanının tahliyesi tamamlanmıştır.

Buhar kazanının tahliyesi:

1. Sıcak su kazanının boşaltılmasını tamamladıktan sonra, hemen buhar kazanının boşaltılmasına geçin.
2. Sıcak suyu toplamak için 3 litre veya daha fazla bir kap hazırlayın.
3. Sıcak suyu çıkarmak için sıcak su kolunu indirin ve daha fazla su çıkmayana kadar bekleyin.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

Makinenin hızlı temizliğini talimatlara göre gerçekleştirin.

- Makine kapatılmalı ve soğutulmalıdır;
- Aşındırıcı süngerler, alkol veya çözücüler kullanmayın. Makineyi suya daldırmayın.

TÜRKÇE

- 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 kurulayın.
- 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.

1. Su deposundan su girişi modunu yukarıda açıklandığı gibi değiştirin. Filtre tutucuya çift filtreyi takın ve ardından döngünün yarısında tek filtreyle değiştirin.
2. Su ve kireç çözücüyü MAX çizgisine kadar depoya dökün, kireç çözücünün üzerinde belirtilen su ve kireç çözücü oranını takip edin. Bu kireç çözme işlemi gerçekleştirilmek için önerilen ürünleri kullanın.
3. Aşağıdaki işlemi takip etmek için makineyi açın:
 - 3.1. 20 duble kahve yapın
 - 3.2. Her seferinde birkaç saniye olmak üzere 10 kez buhar çekin.
 - 3.3. Her seferinde birkaç saniye olmak üzere 10 kez sıcak su çekin.

NOT: Bu işlem sırasında makine su isterse, su deposunu tekrar doldurun.

4. Bu işlemden sonra makineyi kapatın. Makine soğuduktan sonra, su tahliye vanasını açın ve suyu boşaltın.
5. Su deposunu doğal veya filtrelenmiş mineral suyu ile doldurun; makineyi açın ve bu işlemi tekrarlayın:
 - 5.1. 20 duble kahve yapın
 - 5.2. Her seferinde birkaç saniye olmak üzere 10 kez buhar çekin.
 - 5.3. Her seferinde birkaç saniye olmak üzere 10 kez sıcak su çekin.
6. Makineyi kapatın. Makine soğuduktan sonra, su tahliye vanasını açın ve suyu boşaltın.
7. Temizlik tamamlandı. Buhar ve sıcak su çubuklarının filtre tutucuları, filtreleri ve başlıları gibi aksesuarları temizleyin.
8. 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

PROBLEM	MUHEMEL SORUNLAR	MUHEMEL ÇÖZÜMLER
Pompa çalışmayı durdurmuyor ancak su çıkmıyor.	Sıcak su kazanında yeterli su yok	Pompanın buhar kazanını doldurmasına izin verin.
	Tahliye vanası açık	Tahliye vanasını kapatın
	Bazı kanallar tıkalı	Kahve makinesinin kirecini çözün.
	Makine düzgün çalışmıyor	Lütfen Cecotec'in Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Kahve makinesinden su damlıyor	Su girişinde kötü bir bağlantı var	Girişin su girişini kontrol edin, boru düzgün takılmamış olabilir.
	Kötü iç boru bağlantıları var	Lütfen Cecotec'in Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Kahve çekim ünitesinden dışarı çıkar, ancak filtre tutucusundan dışarı çıkmaz.	Filtrede çok fazla kahve var ve bu aşırı basınç oluşturuyor.	Filtreye daha az kahve dökün
	Bir önceki kahvenin çekim grubunda kahve kalıntıları bulunmaktadır.	Bir önceki kahveden kalan kahve kalıntılarını temizleyin.
	Çekim ünitesi ile filtre tutucu arasındaki sızdırmazlık contası hasar görmüş.	Sızdırmazlık contasını değiştirin

TÜRKÇE

Kahve çıkmıyor veya çok az çıkıyor	Kahve çok ince, preslendiğinde suyun geçmesine izin vermeyen kompakt bir plaka oluşturur.	Biraz daha kaba bir öğütme kullanın ve daha az bastırmaya çalışın.
	Çok fazla kahve var	Kullanılan kahve miktarını azaltın
	Kahve çok bastırılmış.	Kahve kapsülünü sıkıştırdığınız basıncı azaltın.
	Dahili parçalar hasar görmüş	Lütfen Cecotec'in Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Buhar veya sıcak su çıkmıyor	Kahve makinesi ön ısıtma işlemindedir.	Kahve kazanının doğru sıcaklığa kadar ısınmasını bekleyin.
	Buharlaştırıcı başlığı tıkalı	Buharlaştırıcının başlığını yağ çözücü sabunla temizleyin ve tekrar test edin. Kahve makinesinin kirecini çözün.
	Bir iç kanal tıkalı	Kahve makinesinin kirecini çözün.
	Bazı kanallar hasar görmüş	Lütfen Cecotec'in Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Ekranında F3 görüntülenir	Su yok veya su deposu düzgün takılmamış	Su deposunu doldurun.
Ekranında E1 görüntülenir	Kahve kazanının sıcaklık sensöründe bir sorun var veya okunan değer -1°C 'nin altında veya 180°C 'nin üzerinde.	Makineyi kontrol edin ve çalışma koşulları 0°C 'nin altında veya 180°C 'nin üzerindeyse, ikinci durumda 30 dakika soğumasını bekleyin. Aksi durumda Lütfen Cecotec'in Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin

Ekran E3 görüntülenir	Pompa 5 dakikadan uzun süredir kullanımdadır.	Makineyi kapatın ve 5 dakika bekletin, ardından tekrar kullanın.
Ekran E4 görüntülenir	Buhar ve sıcak su kazanı sıcaklık sensöründe bir sorun var veya okuma -1°C'nin altında veya 180°C'nin üzerinde.	Makineyi ve çalışma koşullarının 0°C'nin altında olup olmadığını kontrol edin. Aksi durumda Lütfen Cecotec'in Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Ekran E7 görüntülenir	Makine 2 dakikadan fazla kesintisiz kahve çekmiştir.	Kahve yapmayı durdurun veya makineyi kapatıp tekrar açın.
Ekran E9 görüntülenir	Buhar ve sıcak su çıkış vanası 35 dakikadan uzun süredir çalışıyor.	Buhar ve sıcak su çıkışını kapatın, sorun devam ederse Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.
Başlangıçta ekranda 888 görüntülenir	Tamamlanmamış ekran	Lütfen Cecotec'in Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı EU01_100130

Ürün: Baristeo Excelsa

Voltaj: 220-240 V

Frekans: 50 Hz

Güç: 2750 - 3260 W

Su deposu: 2,5 L

Kahve makinesinin boyutu: 52,0 x 31,6 x 42,0 cm

Isıtma sistemi:

- 1 adet 300 mL paslanmaz çelik kahve sürahesi
- 1 buhar ve sıcak su için 2L paslanmaz çelik kazan

Pompa ve çubuklar: 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 edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTI VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye 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 Parts

- A. Tanca de la safata escalfatasses
- B. Safata escalfatasses
- C. Màneg de vapor
- D. Manòmetre de pressió de cafè
- E. Goma anticremadures
- F. Capçal del grup d'extracció de cafè
- G. Portafiltre
- H. Llanceta de vapor
- I. Pantalla tàctil
- J. Safata recollidora de gotes
- K. Tapa del dipòsit d'aigua
- L. Màneg d'aigua calenta
- M. Màneg d'ajust de pressió d'extracció del cafè
- N. Llanceta d'aigua calenta
- O. Manòmetre de la pressió de vapor
- P. Palanca per activar l'extracció de cafè
- Q. Interruptor d'encesa
- R. Potes

Figura 2 Pantalla

- 1. Botó Set
- 2. Augmentar
- 3. Disminuir

Figura 3

- 1. Sortida de drenatge per a la safata portafiltres
- 2. Orifici de sortida de drenatge per a la safata portafiltres
- 3. Selector del tipus d'entrada d'aigua
- 4. Entrada d'aigua

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 de sortida doble
- Portafiltre de sortida simple
- Filtre simple
- Filtre doble
- Raspall de neteja
- Filtre cec per a neteja interna
- Prensador de cafè
- Protector de la superfície calenta del grup d'extracció
- Canonada d'entrada d'aigua ($\varnothing 6,3 \times \varnothing 9,5$ mm/tub PE/3/8)
- Tub de sortida d'aigua ($\varnothing 16 \times \varnothing 22$ mm $\times 1,5$ m/canonada PVC)
- Connector ràpid per a l'entrada d'aigua (x2)
- Abraçadora
- Broquet de 4 sortides per a la llanceta del vaporitzador

Requeriments mínims per a un funcionament correcte:

- Temperatura ambient: Per sobre de 1°C, per sota de 40 °C
- Qualitat de l'aigua: Utilitzeu aigua mineral natural o aigua filtrada.
- Pressió d'aigua nominal (subministrament d'aigua automàtic): 0.1-0.4 MPa

3. FUNCIONAMENT

3.1 Posada en marxa i primer ús

- Si utilitzeu la cafetera amb entrada d'aigua per presa directa de la xarxa:
- Seguiu els passos següents:
 1. Connecteu un extrem del tub d'entrada d'aigua al connector d'entrada, situat a la part inferior de la màquina. Per fer-ho, n'hi haurà prou en prémer el tub cap a l'interior. Després, col·loqueu la maneta inferior de selecció d'entrada d'aigua cap enrere de la cafetera, en direcció antihorària, perquè la cafetera extregui aigua de la canonada que acabeu de connectar, tal com es mostra a la Figura 3 d'aquest manual.
 2. Premeu l'interruptor d'encesa cap avall. La màquina bombarà automàticament l'aigua i escoltareu el so de la bomba funcionant.

NOTA: Per al primer ús, aixequiu la palanca fins que surti aigua del grup d'extracció i després torneu a col·locar-la a la seva posició original.

NOTA: En utilitzar aquest mode, entreu al mode de configuració per canviar també el tipus d'entrada de l'aigua. Això s'explica més avall, a l'apartat "3.1. Primer ús"

Si utilitzeu la cafetera amb el dipòsit d'aigua:

- En cas que utilitzeu aigua del dipòsit d'aigua i no de la presa d'entrada d'aigua, només cal que gireu el selector d'entrada d'aigua cap al capdavant de la cafetera:
 1. Aboqueu la màxima quantitat d'aigua possible al tanc. Trobareu una línia a la part superior que indica el nivell màxim d'aigua.
 2. Gireu el selector d'entrada d'aigua cap al capdavant de la cafetera, en direcció horària (mode dipòsit d'aigua).
 3. Premeu l'interruptor d'encesa cap avall. La màquina bombarà automàticament l'aigua i escoltarà el so de la bomba funcionant.

NOTA: Per al primer ús, aixequiu la palanca fins que surti aigua del grup d'extracció i després torneu a col·locar-la a la seva posició original.

NOTA: En utilitzar aquest mode, entreu al mode de configuració per canviar també el tipus d'entrada de l'aigua. Això s'explica més avall, a l'apartat "3.1. Primer ús"

Preescalfament

Després d'acabar de bombar aigua, la màquina començarà a escalfar-se i la pantalla mostrarà la temperatura de preescalfament. Quan s'escalfi a la temperatura establerta, la màquina deixarà de preescalfar. La primera vegada que engegueu la màquina, el temps de preescalfament serà d'aproximadament 6 minuts.

NOTA: Fins i tot si el preescalfament no acaba, la màquina també pot preparar cafè, però la temperatura del cafè o de l'aigua serà baixa.

3.2 Ajust dels paràmetres interns

- Visualització de la temperatura

En iniciar la cafetera, la pantalla mostra la temperatura H1, que fa referència a la temperatura de la caldera de preparació del cafè. Per canviar a la temperatura de la caldera de vapor i aigua calenta premeu "+". Si voleu tornar a la temperatura de la caldera de preparació del cafè, premeu "-".

- Temps de preinfusió

Si premeu el botó SET (Figura 2 - 1) una vegada, veureu que a la pantalla es mostra "PXX" parpellejant. Es tracta dels segons de preinfusió. Llavors, podeu pressionar "+/-" per ajustar el temps que vulgueu que es preinfusioni el cafè (XX fa referència als segons de preinfusió i el rang de temps serà de 0 a 30 segons.)

- Temperatura de la caldera per a la preparació de cafè (H1)

Premeu el botó SET dues vegades per mostrar la temperatura de la caldera de preparació de cafè. Podeu pressionar "+/-" per ajustar la temperatura (el rang de temperatura serà de 80-102 °C, amb un valor predeterminat de 93 °C)

- Temperatura de la caldera per a vapor i aigua calenta (H2)

Premeu el botó SET tres vegades, per mostrar la temperatura de la caldera de vapor i aigua calenta. Podeu pressionar "+/-" per ajustar la temperatura (el rang de temperatura serà de 110-135 °C, amb un valor predeterminat de 125 °C)

- Selecció d'entrada d'aigua

Premeu la tecla SET quatre vegades fins que vegeu "F0" parpellejant. Podeu prémer "+/-" per canviar de F0 a F1. (F0 significa subministrament del dipòsit d'aigua i F1 significa subministrament d'aigua de l'aixeta). Per defecte, apareixerà l'opció F0, però si utilitzeu la cafetera amb la presa d'aigua per canonada, haureu de seleccionar F1.

- Mode preparació

Premeu el botó SET cinc vegades i la màquina estarà a punt per funcionar. La pantalla mostrarà el temps de preparació quan comenceu a preparar el cafè.

- 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.

NOTA: Aquesta és la configuració predeterminada: P02/93/125/F0

3.3 Preparar cafè

Per fer un Cafè Exprés i/o un Cafè Exprés Doble, seguiu les instruccions següents:

1. Traieu el portafiltre amb el seu respectiu filtre instal·lat i aboqueu el cafè molt correctament (pesat depenent de si voleu utilitzar el filtre simple o el doble) en el propi filtre, amb l'ajuda d'una cullera per a cafè.

NOTA: Per intercanviar els filtres, ajudeu-vos del filtre que no estigui col·locat i feu palanca entre el filtre del portafiltre i el sortint d'aquest últim per facilitar-ne l'extracció. Quan col·loqueu el nou filtre, genereu una mica de pressió amb el palmell perquè encaixi correctament.

2. Distribuiu el cafè mitjançant una cullera i després anivelleu-lo bé amb un distribuïdor de cafè. A continuació, premeu el cafè molt i netegeu el sobrant de la vora del portafiltre per evitar danyar l'anell de segellat del grup de cafè.

NOTA: Si queda massa cafè molt a la vora del filtre, podrà causar fàcilment un mal segellat i, amb això, fuites d'aigua.

3. Pugeu la palanca cap amunt per activar la sortida d'aigua durant uns segons. Això ajudarà a eliminar restes d'altres cafès anteriors i preescalfar la sortida de cafè per a una millor extracció de les aromes.
4. 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 assoleix altes temperatures i podria produir cremades.

5. Col·loqueu la tassa o les tasses sota la sortida de cafè.
6. L'extracció del cafè es dividirà en 2 fases. Primer, en estirar la palanca fins als 45°, la cafetera realitza una preinfusió de 3 bars amb l'aigua provinent directament del sistema escalfador. Per a la segona fase, heu d'estirar la palanca fins a deixar-la totalment en horitzontal, a uns 90°. En aquest moment començarà l'extracció de cafè a 9 bars. A la pantalla es mostraran els segons que està trigant l'extracció del cafè. Quan vulgueu aturar-la, empenteu la palanca cap avall, deixant-la totalment en vertical.

NOTA: En deixar la palanca a 45°, no observareu que la pressió del manòmetre de cafè pateix cap increment fins als 3 bars. Això és perquè la pressió de la primera fase prové directament

CATALÀ

del sistema calefactor i aquest no està connectat al manòmetre. Quan comenci la segona fase observareu que el manòmetre sí que arriba a 9 bars, pel fet que aquesta pressió prové directament de la bomba.

7. En preparar el cafè, també podeu moure la palanca de cafè per ajustar la pressió. Gireu-la a l'esquerra per reduir la pressió o gireu-la a la dreta per augmentar-la. Després de preparar el cafè, gireu la palanca de pressió del cafè cap a l'extrem dret per mantenir-la oberta (Figura 5)
8. El cafè estarà llest i la cafetera tornarà al mode d'espera quan acabi.
9. Gireu-la a l'esquerra per treure el portafiltre. Després retireu els pòsits de cafè, netegeu el filtre, el portafiltre i la sortida del difusor de cafè per al proper ús.

NOTA: Per evitar l'acumulació de restes de cafè molt al grup d'extracció, es recomana estirar la palanca cap amunt de nou perquè circuli una mica d'aigua. Arrossegueu les restes de cafè amb l'ajuda de l'accessori del raspall de neteja per al grup d'extracció de cafè. Després es podrà complementar la neteja passant un drap humit.

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 diversos 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 de la humitat restant al torrat del cafè.
- **Molta de cafè:** Aquest factor és un dels més importants a tenir en compte. S'ha d'ajustar el nivell de molta al molinet de cafè per evitar que pateixi els processos següents:
 - Rentat excessiu i ràpid: Un molt 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 molt de cafè molt fi pot provocar que el cafè trigui molt a extreure's. A més 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 molts comercials pot provocar rentats excessius i ràpids a causa de la mida del gra molt.

- **Pressió extracció:** Aquest factor va molt lligat al grau de molta utilitzat. Es recomana que durant l'extracció del cafè la pressió estigui entre els 9 i 10 bars. Un cafè molt massa gruixut provoca pressions molt baixes i un cafè massa fi provoca pressions molt altes.
- **Premsat:** Quan el cafè molt estigui al portafiltres, s'haurà de distribuir amb una cullera i anivellar amb un distribuïdor de cafè. Després premeu amb un premsador d'un diàmetre d'adequat. 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. Premseu lleugerament el cafè.
- **Ràtio d'extracció:** La ràtio d'extracció s'explica com la proporció de cafè utilitzat enfront del cafè líquid que trobeu 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 molt, a la tassa haurieu de trobar la mateixa, el doble o el triple de cafè líquid respectivament.

Amb ràtios d'extracció d'1:1 obtenim cafès molt més intensos i concentrats, i es recomanen per a cafè d'alt desenvolupament i amb més temps de torrat.

Amb ràtios d'extracció d'1:2 obtenim cafès més estables i equilibrats, i es recomanen per a cafè d'especialitat de menys desenvolupament.

Amb ràtios d'extracció d'1:3 obtenim cafès més diluïts i menys intensos, i es recomanen 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 indicarà 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 molt com del cafè ja extret.

- **Temperatura d'extracció:** Es recomana una temperatura d'extracció de 90 a 94 °C.

NOTA: Per a cada tipus de cafè molt haureu de trobar l'equilibri entre la cafetera, el nivell de molta i la força amb què premeu el cafè. Per això serà normal si amb cada tipus de cafè heu de preparar diversos expressos fins 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

CATALÀ

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 sortirà 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 cafè. Això provoca un mal funcionament del dispositiu.

3.5 Com fer un bon cafè caputxino

1. Prepareu primer el cafè exprés amb una tassa suficientment gran, segons la mida de caputxino desitjat. Seguiu les instruccions del punt "Preparar cafè".
2. 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-la.

3. Seguiu l'apartat "Escumar llet usant el vaporitzador" per generar una llet escumada i cremosa.
4. Retireu la tassa quan hagi assolit l'escuma de llet i la temperatura adequada. Desactiveu el vapor i aboqueu la llet escumada a l'exprés. Ara el caputxino estarà 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.

1. Utilitzeu una tassa d'acer inoxidable. Aboqueu líquid fred, fins a 1/2 tassa, sense superar l'esquerda del filtre;

NOTA: El diàmetre de la tassa no ha de ser inferior a 70 ± 5 mm.

2. Per extreure vapor, empenteu la palanca de vapor cap amunt o cap endavant. El vapor sortirà. Si empenyeu cap vosaltres la palanca, podreu bloquejar la sortida de vapor i mantenir el flux de vapor per escumar la llet. Si empenyeu cap endavant podreu mantenir manualment la sortida de vapor per netejar el vaporitzador.
3. Col·loqueu una gerra sota el filtre de vapor. Per a la col·locació de la gerra de llet respecte

al vaporitzador seguiu la posició de 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.

4. Empenyeu la palanca de vapor cap amunt o cap endavant per treure el vapor de forma automàtica o manual respectivament. Deixeu que el filtre del vaporitzador s'insereixi al líquid. Per obtenir una llet escumada cremosa, heu d'observar com es forma un remolí a l'interior de la tassa i que el vaporitzador no faci 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.

5. Moveu la palanca accionadora de vapor cap a la seva posició d'apagat quan s'arribi a la temperatura desitjada. Ara el vapor està aturat; obriu de nou la palanca si voleu seguir fent vapor.

Nota: Netegeu el broquet de vapor immediatament després d'usarlo, 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.

ATENCIÓ: Precaució amb la temperatura alta de la sortida d'aigua calenta quan estigui en ús.

3.4. Aigua calenta

Per extreure aigua calenta, seguiu els passos següents:

1. Quan la pressió de vapor sigui més gran de 0, empenyeu la palanca d'aigua calenta cap a vosaltres o cap endavant i l'aigua sortirà. Si empenyeu cap a vosaltres la palanca, podreu bloquejar la sortida d'aigua i mantenir el flux d'aigua calenta. Si l'empenyeu cap endavant, podreu mantenir manualment la sortida d'aigua calenta.

NOTA: Quan la pressió de vapor sigui =0, l'aigua estarà freda

2. Quan l'aigua calenta arribi al nivell desitjat, torneu a col·locar la palanca en la posició inicial per aturar la dispensa d'aigua.

ATENCIÓ: Quan acabi la dispensa d'aigua calenta, no toqueu el tub d'aigua calenta immediatament per tal d'evitar cremades.

NOTA: Controleu la temperatura seleccionada per al calderí de vapor i aigua perquè en treure aigua no llenci també un cabal de vapor.

3.5 Apagat de la cafetera i protecció contra congelació

Per apagar la cafetera:

1. Premeu el botó d'encesa i la màquina s'apagarà.
2. Recordeu apagar la font d'alimentació externa (o l'interruptor principal) i la font d'aigua quan la màquina no estigui en ús.
3. Si necessiteu transportar la màquina o no l'utilitzeu durant molt de temps, buideu l'aigua de la caldera. La vàlvula de buidatge es troba sota la màquina (Figura 7)

ATENCIÓ: Per evitar cremades, no dreneu l'aigua quan la pressió de vapor sigui >0 . Apagueu la màquina durant dues hores abans de drenar.

NOTA: Per descarregar la vàlvula de buidatge, utilitzeu una clau fixa del número 17 o una clau ajustable.

ATENCIÓ: Si la temperatura de la màquina de cafè és inferior al punt de congelació, provocarà danys a l'equip. Per evitar que la màquina de cafè es congeli i s'esquerdi durant el transport o l'emmagatzematge, seguiu els passos anteriorment explicats abans d'apagar l'aparell.

Per protegir la màquina contra congelacions, l'aparell ha de drenar el seu líquid, tant de la caldera per a preparació de cafè com la de preparació de vapor i aigua calenta. Per fer-ho, seguiu les instruccions següents:

Drenatge de la caldera de preparació de cafè:

1. En mode de preparació, canvieu el sistema d'entrada d'aigua mitjançant dipòsit d'aigua. Per fer-ho, gireu el selector d'entrada d'aigua cap al capdavant de la cafetera, en direcció horària (mode dipòsit d'aigua).
2. Premeu el botó de configuració dues vegades lentament per ingressar al mode de servei (ajustable pel mode de subministrament d'aigua F0 incorporat) mitjançant la vàlvula.
3. Afegiu aproximadament 1 litre d'aigua al tanc.
4. Prepareu un recipient buit prou gran per recollir tota l'aigua de la caldera de preparació.
5. Aixequeu la palanca de preparació de cafè: quan el subministrament estigui en mode tanc (mentre que a F0 el subministrament està tallat), sortirà cafè calent del capçal del grup fins que no surti més aigua.
6. Torneu a col·locar la palanca en el mode de repòs per tallar la sortida d'aigua.
7. El drenatge de la caldera de preparació de cafè haurà finalitzat.

Drenatge de la caldera de vapor:

1. Després de completar el drenatge de la caldera de preparació, procediu immediatament al drenatge de la caldera de vapor.

2. Prepareu un recipient de 3 o més litres per recollir aigua calenta.
3. Abaixeu la palanca de l'aigua calenta per alliberar-la i espereu fins que no en surti més.

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, buideu 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 d'un llarg període d'ús. Per garantir l'ús normal de la màquina, cal descalcificar-la cada 2 mesos.

1. Canvieu el mode d'entrada d'aigua des del dipòsit d'aigua, tal com s'ha explicat anteriorment. Colloqueu el portafiltre amb el filtre doble i després, a meitat de cicle, canvieu-lo pel simple.
2. Aboqueu 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.
3. Engegueu la cafetera per seguir el procés següent:
 - 3.1. Feu 20 cafès dobles
 - 3.2. Traieu vapor d'aigua 10 vegades, durant diversos segons cada vegada
 - 3.3. 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.

4. Després d'aquest procés, apagueu la màquina. Després que la màquina es refredi, obriu la vàlvula de drenatge d'aigua i dreneu l'aigua.
5. Torneu a omplir el tanc d'aigua amb aigua mineral natural o filtrada. Enceneu la màquina i torneu a realitzar aquest procés:
 - 5.1. Feu 20 cafès dobles

CATALÀ

- 5.2. Traieu vapor d'aigua 10 vegades, durant diversos segons cada vegada
- 5.3. Traieu aigua calenta 10 vegades, durant diversos segons cada vegada
6. Apagueu la màquina. Després que la màquina es refredi, obriu la vàlvula de drenatge d'aigua i dreneu l'aigua.
7. La neteja ha finalitzat. Netegeu els accessoris com portafiltres, filtres i broquets de tubs de vapor i aigua calenta
8. Ja podeu tornar a omplir la cafetera amb aigua mineral natural o filtrada per utilitzar-la de manera normal.

NOTA: Si després de la segona neteja amb aigua neta seguiu notant olors estranyes al descalcificador utilitzat, realitzeu una altra neteja completa amb aigua neta.

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 col·loqueu el portafiltre a la cafetera. Feu diversos cafès i talleu l'extracció 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

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSA	POSSIBLE SOLUCIÓ
La bomba no para de treballar, però no surt aigua	No hi ha prou aigua al calderí	Deixeu que la bomba empleni el calderí de vapor
	La vàlvula de drenatge és oberta	Tanqueu la vàlvula de drenatge
	Algun conducte està bloquejat	Descalcifiqueu la màquina
	La màquina no funciona correctament	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec

L'aigua cau fora de la cafetera	Hi ha una mala connexió a l'entrada d'aigua	Reviseu l'entrada d'aigua de la presa; pot ser que la canonada no estigui ben encaixada
	Hi ha males connexions de canonades internes	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
El cafè sobresurt pel grup d'extracció, però no pel portafiltre	Hi ha massa cafè al filtre i això genera pressió en excés	Poseu una menor quantitat de cafè al filtre
	Hi ha restes de cafè al grup d'extracció del cafè anterior	Netegeu les restes de cafè existents del cafè anterior
	La junta de segellat entre el grup d'extracció i el portafiltre està malmesa	Canvieu la junta de segellat
No surt el cafè o surt molt poca quantitat	El cafè és massa fi. Quan el pressioneu, crea una placa compacta que no permet el pas de l'aigua	Utilitzeu cafè de molta una mica més gruixuda i tracteu de premsar-lo menys
	Hi ha massa cafè	Reduiu la quantitat de cafè utilitzat
	Heu premsat massa el cafè	Reduiu la pressió amb què compacteu el cafè
	Hi ha components interns danyats	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec

No surt vapor o aigua calenta	La cafetera està en procés de preescalfament	Deixeu que el calderí de cafè s'escalfi fins a la temperatura adequada
	El broquet del vaporitzador està obstruït	Netegeu el broquet del vaporitzador amb sabó desgreixant i torneu a provar. Descalcifiqueu la màquina
	Algun conducte intern està obstruït	Descalcifiqueu la màquina
	Algun conducte està malmès	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
A la pantalla es mostra F3	No hi ha aigua o el dipòsit d'aigua no està ben col·locat	Ompliu el dipòsit d'aigua
A la pantalla es mostra E1	El sensor de temperatura del calderí de cafè té un problema o la lectura és inferior a $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ o superior a $180\text{ }^{\circ}\text{C}$	Reviseu la màquina. Si les condicions de treball estan per sota de $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ o són superiors a $180\text{ }^{\circ}\text{C}$, deixeu que es refredi durant 30 minuts en aquest segon cas. Si no és així, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
A la pantalla es mostra E3	La bomba ha estat usant-se durant més de 5 minuts	Apagueu la cafetera i deixeu-la reposar 5 minuts. Després torneu a utilitzar-la
A la pantalla es mostra E4	El sensor de temperatura del calderí de vapor i aigua calenta té un problema o la lectura és inferior a $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ o superior a $180\text{ }^{\circ}\text{C}$	Reviseu la màquina i si les condicions de treball estan per sota de $0\text{ }^{\circ}\text{C}$. Si no és així, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
A la pantalla es mostra E7	La cafetera ha dispensat cafè continuat durant més de 2 minuts.	Pareu de fer cafè o apagueu i engegueu la màquina de nou.

A la pantalla es mostra E9	La vàlvula de sortida de vapor i aigua calenta ha estat funcionant durant més de 35 minuts	Tanqueu la sortida de vapor i aigua calenta. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
A la pantalla es mostra 888 en iniciar	Visualització incompleta	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec

6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: EU01_100130

Producte: Baristeo Excelsa

Voltatge: 220-240 V

Freqüència: 50 Hz

Potència: 2750 - 3260 W

Dipòsit d'aigua: 2,5 L

Grandària de la cafetera: 52x31,6x42 cm

Sistema de calefacció:

- 1 calderí d'acer inoxidable de 300 ml per a cafè
- 1 calderí d'acer inoxidable de 2 L per a vapor i aigua calenta

Bomba i bars: Bomba vibratòria de 15 bars

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

Εικ. 1 Μέρη

- A. Σύρμα του δίσκου θέρμανσης φλιτζανιών
- B. Δίσκος θέρμανσης φλιτζανιών.
- C. Λαβή ατμού
- D. Μετρητής πίεσης καφέ
- E. Καουτσούκ προστασίας κατά των εγκαυμάτων
- F. Κεφαλή συγκροτήματος εκχύλισης καφέ
- G. Θήκη φίλτρου
- H. Σωλήνας ατμού
- I. Οθόνη αφής
- J. Δίσκος αποστράγγισης
- K. Καπάκι δεξαμενής νερού
- L. Λαβή ζεστού νερού
- M. Λαβή ρύθμισης πίεσης εκχύλισης καφέ
- N. Σωλήνας ζεστού νερού
- O. Μετρητής πίεσης ατμού
- P. Μοχλός για την ενεργοποίηση της εκχύλισης καφέ
- Q. Διακόπτης ενεργοποίησης
- R. Βάσεις

Εικ. 2 Οθόνη

- 1. Κουμπί Ρύθμισης
- 2. Αύξηση
- 3. Μείωση

Εικ. 3

- 1. Έξοδος αποχέτευσης για δίσκο θήκης φίλτρου
- 2. Οπή εξόδου αποχέτευσης για δίσκο θήκης φίλτρου
- 3. Επιλογέας εισόδου νερού
- 4. Είσοδος νερού

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 μηχάνημα διαθέτει, για να διευκολύνετε την αποστράγγιση του νερού.
- Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα.

Περιεχόμενα του κουτιού:

- Θήκη φίλτρου διπλής εξόδου
- Θήκη φίλτρου μονής εξόδου
- Μονό φίλτρο
- Διπλό φίλτρο
- Βούρτσα καθαρισμού για το συγκρότημα εκχύλισης καφέ
- Τυφλό φίλτρο για εσωτερικό καθαρισμό
- Πατητήρι καφέ
- Προστατευτικό θερμής επιφάνειας της μονάδας εξαγωγής
- Σωλήνας εισόδου νερού ($\varnothing 6.3 \times \varnothing 9.5$ mm/ σωλήνας PE / 3/8)
- Σωλήνας εξόδου νερού ($\varnothing 16 \times \varnothing 22 \text{mm} \times 1.5 \text{m}$ /PVC)
- Γρήγορος σύνδεσμος εισόδου νερού (x2)
- Σφιγκτήρας
- Ακροφύσιο τεσσάρων εξόδων για τη λαβίδα του αφροποιοτή

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.
- Ονομαστική πίεση νερού (αυτόματη παροχή νερού): 0,1-0,4 MPa

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3.1 Ενεργοποίηση και πρώτη χρήση

- Εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την καφετιέρα με εισόδο νερού απευθείας από το δίκτυο:
 - Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:
1. Συνδέστε το ένα άκρο του εύκαμπτου σωλήνα εισόδου νερού στον σύνδεσμο εισόδου στο κάτω μέρος της καφετιέρας. Για να το κάνετε αυτό, απλά πιέστε τον σωλήνα προς τα μέσα. Στη συνέχεια, τοποθετήστε την κάτω λαβή επιλογής εισόδου νερού προς το πίσω μέρος της καφετιέρας με αριστερόστροφη φορά, έτσι ώστε η καφετιέρα να αντλεί νερό από τον σωλήνα που μόλις συνδέσατε, όπως φαίνεται στην ΕΙΚ. 3 του παρόντος εγχειριδίου.
 2. Πιέστε τον διακόπτη λειτουργίας προς τα κάτω. Η καφετιέρα θα αντλήσει το νερό αυτόματα και θα ακούσετε τον ήχο της αντλίας που λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για την πρώτη χρήση, ανασηκώστε το μοχλό μέχρι να βγει νερό από τη μονάδα εξαγωγής και, στη συνέχεια, επαναφέρετέ τον στην αρχική του θέση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης για να αλλάξετε και τον τύπο της εισόδου νερού. Αυτό εξηγείται παρακάτω στην ενότητα «3.1. Πρώτη χρήση»

Εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την καφετιέρα με δεξαμενή νερού:

- Εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε νερό από τη δεξαμενή νερού και όχι από την εισόδο νερού, απλά γυρίστε τον επιλογέα εισόδου νερού προς το μπροστινό μέρος της καφετιέρας:
1. Ρίξτε νερό στη δεξαμενή νερού μέχρι το μέγιστο. Στο πάνω μέρος θα βρείτε μια γραμμή που υποδεικνύει τη μέγιστη στάθμη νερού.
 2. Γυρίστε τον επιλογέα εισαγωγής νερού προς το μπροστινό μέρος της καφετιέρας με τη φορά των δεικτών του ρολογιού (λειτουργία δεξαμενής νερού).
 3. Πιέστε τον διακόπτη λειτουργίας προς τα κάτω. Η καφετιέρα θα αντλήσει το νερό αυτόματα και θα ακούσετε τον ήχο της αντλίας που λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για την πρώτη χρήση, ανασηκώστε το μοχλό μέχρι να βγει νερό από τη μονάδα εξαγωγής και, στη συνέχεια, επαναφέρετέ τον στην αρχική του θέση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης για να αλλάξετε και τον τύπο της εισόδου νερού. Αυτό εξηγείται παρακάτω στην ενότητα «3.1. Πρώτη χρήση»

Προθέρμανση

Αφού τελειώσει η άντληση νερού, η καφετιέρα θα ξεκινήσει την προθέρμανση και στην οθόνη θα εμφανιστεί η θερμοκρασία προθέρμανσης. Όταν θερμανθεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία, η καφετιέρα θα σταματήσει την προθέρμανση. Κατά την πρώτη ενεργοποίηση της καφετιέρας, ο χρόνος προθέρμανσης θα είναι περίπου 6 λεπτά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ακόμη και αν η προθέρμανση δεν έχει ολοκληρωθεί, η καφετιέρα μπορεί να παρασκευάσει καφέ, αλλά η θερμοκρασία του καφέ ή του νερού θα είναι χαμηλή.

3.2 Ρύθμιση εσωτερικών παραμέτρων

- Ένδειξη θερμοκρασίας

Κατά την εκκίνηση της καφετιέρας, στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία H1, η οποία αναφέρεται στη θερμοκρασία του μπόιλερ του καφέ. Για να μεταβείτε στη θερμοκρασία του μπόιλερ ατμού και του ζεστού νερού πατήστε «+», για να επιστρέψετε στη θερμοκρασία του μπόιλερ του καφέ πατήστε «-».

- Χρόνος πριν από την έγχυση

Πατήστε το κουμπί SET (Εικ. 2 - 1) μία φορά, θα δείτε την ένδειξη «PXX» να αναβοσβήνει στην οθόνη. Αυτό είναι το δευτερόλεπτο προ-έγχυσης. Στη συνέχεια, μπορείτε να πατήσετε «+/-» για να ρυθμίσετε το χρόνο που θέλετε να προ-έγχυση του καφέ (XX κάνει αναφορά στα δευτερόλεπτα προ-έγχυσης, το εύρος του χρόνου θα είναι από 0 έως 30 δευτερόλεπτα).

- Θερμοκρασία μπόιλερ του καφέ (H1)

Πατήστε το κουμπί SET δύο φορές, θα δείτε έναν αριθμό που αντιπροσωπεύει τη θερμοκρασία στην οποία έχει ρυθμιστεί το μπόιλερ καφέ, μπορείτε να πατήσετε «+/-» για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία (το εύρος θερμοκρασίας θα είναι 80-102°C, με προεπιλεγμένη αξία 93°C).

- Θερμοκρασία μπόιλερ για ατμό και ζεστό νερό (H2)

Πατήστε το κουμπί SET τρεις φορές, για να εμφανιστεί η θερμοκρασία του μπόιλερ ατμού και ζεστού νερού, μπορείτε να πατήσετε το «+/-» για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία (το εύρος θερμοκρασίας θα είναι 110-135°C, με προεπιλεγμένη θερμοκρασία 125°C).

- Επιλογή εισόδου νερού

Πιέστε το πλήκτρο SET τέσσερις φορές μέχρι να δείτε να αναβοσβήνει το «F0», μπορείτε να πιέσετε το πλήκτρο «+/-» για να αλλάξετε από το F0 στο F1. (F0 σημαίνει παροχή νερού από δεξαμενή, F1 σημαίνει παροχή νερού από βρύση). Από προεπιλογή, θα εμφανιστεί η επιλογή F0, αλλά αν χρησιμοποιείτε την καφετιέρα με παροχή νερού μέσω σωληνώσεων, πρέπει να επιλέξετε F1.

- Λειτουργία προετοιμασίας

Πατήστε το κουμπί SET πέντε φορές και η καφετιέρα είναι έτοιμη να λειτουργήσει, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο χρόνος παρασκευής όταν ξεκινήσετε την παρασκευή καφέ.

- 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.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή είναι η προεπιλεγμένη ρύθμιση: P02/93/125/F0

3.3 Προετοιμασία καφέ

Για να φτιάξετε έναν εσπρέσο ή/και διπλό εσπρέσο ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

1. 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.

2. 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.

3. Σηκώστε το μοχλό προς τα πάνω 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.
4. Κρατήστε το επάνω μέρος της συσκευής 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.

5. Τοποθετήστε το φλιτζάνι (ή τα φλιτζάνια) κάτω από το στόμιο του καφέ.
6. Η εκχύλιση του καφέ χωρίζεται σε 2 φάσεις. Πρώτα, όταν ο μοχλός τραβηχτεί στις 45°, η καφετιέρα προ-εισάγει το νερό απευθείας από το σύστημα θέρμανσης σε πίεση 3 bar. Για τη δεύτερη φάση, τραβήξτε το μοχλό μέχρι να είναι εντελώς οριζόντιος, περίπου στις 90°, οπότε θα ξεκινήσει η εκχύλιση καφέ στα 9 bar. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο αριθμός των δευτερολέπτων που διαρκεί η εκχύλιση του καφέ. Όταν θέλετε να τη σταματήσετε, πιέστε το

μοχλό προς τα κάτω, αφήνοντάς τον εντελώς κάθετα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν αφήνετε το μοχλό στις 45°, δεν θα παρατηρήσετε αύξηση της πίεσης στο μανόμετρο του καφέ μέχρι τα 3 bar, επειδή η πίεση της πρώτης φάσης προέρχεται απευθείας από το σύστημα θέρμανσης και αυτό δεν είναι συνδεδεμένο με το μανόμετρο. Όταν ξεκινάτε την 2η φάση, θα παρατηρήσετε ότι το μανόμετρο φτάνει τα 9 bar, επειδή η πίεση αυτή προέρχεται απευθείας από την αντλία.

7. Κατά την παρασκευή καφέ, μπορείτε επίσης να μετακινήσετε το μοχλό καφέ για να ρυθμίσετε την πίεση, στρέφοντας προς τα αριστερά για να μειώσετε την πίεση ή στρέφοντας προς τα δεξιά για να την αυξήσετε. Μετά την παρασκευή καφέ, γυρίστε το μοχλό πίεσης καφέ προς τα δεξιά για να τον κρατήσετε ανοιχτό (Εικ. 5).
8. Ο καφές είναι έτοιμος και η καφετιέρα θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής μόλις τελειώσει.
9. Γυρίστε προς τα αριστερά για να αφαιρέσετε τη θήκη του φίλτρου μετά το τέλος, αφαιρέστε το κατακάθι του καφέ, καθαρίστε το φίλτρο, τη θήκη του φίλτρου και την έξοδο του διαχύτη καφέ για την επόμενη χρήση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αποφύγετε τη συσσώρευση υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ στην μονάδα εξαγωγής, συνιστάται να τραβήξετε ξανά το μοχλό προς τα πάνω για να κυκλοφορήσει λίγο νερό και να ξεπλύνετε τα υπολείμματα καφέ, χρησιμοποιώντας το εξάρτημα βούρτσας καθαρισμού. Στη συνέχεια, ο καθαρισμός μπορεί να συμπληρωθεί με σκουπίσμα με ένα υγρό πανί.

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 έκλυση 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, συνιστάται για καφέδες με μεγαλύτερο χρόνο καβουρδίσματος.

Με αναλογίες εκχύλισης 1:2 αποκτούμε πιο σταθερούς και ισορροπημένους καφέδες, που συνιστώνται για λιγότερο ανεπτυγμένους ειδικούς καφέδες.

Με αναλογίες εκχύλισης 1:3 αποκτούμε πιο αραιούς και λιγότερο έντονους καφέδες, που συνιστώνται για ορισμένους καφέδες με ελαφρύτερο καβούρδισμα.

- **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: Συνιστάται η χρήση μιας ζυγαριάς ακριβείας για τη μέτρηση του βάρους τόσο του αλεσμένου καφέ όσο και του εκχυλισμένου καφέ.

- **Θερμοκρασία εξαγωγής:** Συνιστάται 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

1. Πρώτα ετοιμάστε τον εσπρέσο σε ένα φλιτζάνι αρκετά μεγάλο για το επιθυμητό μέγεθος καπουτσίνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Προετοιμασία καφέ».
2. 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 ± 5 mm, καθώς ο όγκος του γάλακτος θα αυξηθεί μετά τον αφρισμό.

3. Ακολουθήστε την ενότητα «Αφρισμός γάλακτος με τον αφροποητή» για να παράγετε κρεμώδες αφρόγαλα.
4. 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.

1. Χρησιμοποιήστε ένα κύπελλο από ανοξείδωτο ασάλι, ρίξτε κρύο υγρό μέχρι 1/2 φλιτζάνι χωρίς να υπερβείτε τη σχισμή του στόμιου,

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η διάμετρος του κυπέλλου δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 70 ± 5 mm.

2. Για να βγάλετε ατμό, πιέστε το μοχλό ατμού προς το μέρος σας ή προς τα εμπρός και ο ατμός θα βγει. Σπρώχνοντας το μοχλό προς το μέρος σας, μπορείτε να μπλοκάρτε την έξοδο ατμού και να διατηρήσετε τη ροή του ατμού για να αφρίσει το γάλα. Αν πιέσετε προς τα εμπρός, μπορείτε να κρατήσετε χειροκίνητα την έξοδο ατμού για να καθαρίσετε τον αεροποιητή.
3. Τοποθετήστε μια κανάτα κάτω από το ακροφύσιο ατμού ΕΙΚ. 4. Το στόμιο του αεροποιητή θα πρέπει να τοποθετείται μερικά εκατοστά κάτω από το γάλα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βγάλετε λίγο ατμό πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία για να βγάλετε τυχόν νερό από τον αεροποιητή.

4. Σπρώξτε το μοχλό ατμού προς το μέρος σας ή προς τα εμπρός για την αυτόματη ή χειροκίνητη απελευθέρωση του ατμού αντίστοιχα, επιτρέψτε την εισαγωγή του ακροφυσίου του αεροποιητή στο υγρό. Για να αποκτήσετε ένα αφρώδες και κρεμώδες γάλα, θα πρέπει να παρατηρήσετε ότι σχηματίζεται ένας στροβιλισμός μέσα στο φλιτζάνι και ότι ο αεροποιητής δεν τρίζει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται ιδιαίτερα ο έλεγχος της θερμοκρασίας του γάλακτος, η οποία δεν πρέπει να ξεπερνά τους $60-65^{\circ}\text{C}$ για να αποφευχθεί η απώλεια ορισμένων ιδιοτήτων.

5. Μετακινήστε το μοχλό ενεργοποίησης του ατμού στη θέση απενεργοποίησης όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, τώρα ο ατμός έχει σταματήσει, ανοίξτε ξανά το μοχλό αν θέλετε να συνεχίσετε τον ατμό.

Σημείωση: 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.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσοχή με την υψηλή θερμοκρασία της εξόδου ζεστού νερού κατά τη χρήση.

3.4. Ζεστού νερού

Για να τραβήξετε ζεστό νερό, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Όταν η πίεση του ατμού είναι μεγαλύτερη από 0, πιέστε το μοχλό ζεστού νερού προς το μέρος σας ή προς τα εμπρός και το νερό θα βγει. Σπρώχνοντας το μοχλό προς το μέρος σας, μπορείτε να μπλοκάρετε την έξοδο του νερού και να διατηρήσετε τη ροή του ζεστού νερού. Αν πιέσετε προς τα εμπρός, μπορείτε να διατηρήσετε χειροκίνητα τη ροή ζεστού νερού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν η πίεση ατμού είναι =0, το νερό θα είναι κρύο.

2. Όταν το ζεστό νερό φτάσει στην επιθυμητή στάθμη, επαναφέρετε το μοχλό στην αρχική του θέση για να σταματήσετε τη διανομή νερού.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν τελειώσετε την παραγωγή ζεστού νερού, μην αγγίζετε αμέσως τον σωλήνα ζεστού νερού για να αποφύγετε εγκαύματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ελέγξτε τη θερμοκρασία που έχει επιλεγεί για το μπόιλερ και νερού, ώστε όταν αφαιρείται νερό, να μην απελευθερώνεται και ροή ατμού.

3.5 Απενεργοποίηση καφετιέρας και προστασία από πάγωμα

Για να απενεργοποιήσετε την καφετιέρα:

1. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας, η καφετιέρα θα απενεργοποιηθεί.
2. Μην ξεχνάτε να απενεργοποιείτε την εξωτερική παροχή ρεύματος (ή τον κεντρικό διακόπτη) και την παροχή νερού όταν η καφετιέρα δεν χρησιμοποιείται.
3. Εάν η καφετιέρα πρέπει να μεταφερθεί ή δεν θα χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, αδειάστε το νερό από το μπόιλερ- η βαλβίδα αποστράγγισης βρίσκεται κάτω από την καφετιέρα (ΕΙΚ. 7)

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην αποστραγγίζετε το νερό όταν η πίεση ατμού >0, απενεργοποιήστε την καφετιέρα για δύο ώρες πριν από την αποστράγγιση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να ξεβιδώσετε τη βαλβίδα αποστράγγισης, χρησιμοποιήστε ένα ανοιχτό κλειδί Νο 17 ή ένα ρυθμιζόμενο κλειδί.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: εάν η θερμοκρασία της καφετιέρας είναι κάτω από το σημείο πήξης, θα προκληθεί ζημιά στο σύστημα. Για να αποφύγετε το πάγωμα και το σπάσιμο της καφετιέρας κατά τη μεταφορά ή την αποθήκευση, ακολουθήστε τα βήματα που εξηγούνται παραπάνω πριν απενεργοποιήσετε την καφετιέρα.

Για την προστασία της καφετιέρας από το πάγωμα, πρέπει να αποστραγγίζεται από τα υγρά της τόσο από το μπόιλερ παρασκευής καφέ όσο και από το μπόιλερ παρασκευής ατμού και ζεστού νερού, ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες:

Αποχέτευση του μπόιλερ παρασκευής καφέ:

1. Στη λειτουργία προετοιμασίας, αλλάξτε το σύστημα εισαγωγής νερού μέσω της δεξαμενής νερού. Γυρίστε τον επιλογέα εισαγωγής νερού προς το μπροστινό μέρος της καφετιέρας με τη φορά των δεικτών του ρολογιού (λειτουργία δεξαμενής νερού).
2. Πιέστε αργά δύο φορές το κουμπί ρύθμισης για να εισέλθετε στη λειτουργία σέρβις (ρυθμιζόμενη από την ενσωματωμένη λειτουργία παροχής νερού F0) μέσω της βαλβίδας.
3. Προσθέστε περίπου 1 λίτρο νερό στη δεξαμενή.
4. Προετοιμάστε ένα άδειο δοχείο αρκετά μεγάλο για να συγκεντρώσει όλο το νερό του μπόιλερ.
5. Σηκώστε το μοχλό παρασκευής: όταν η παροχή βρίσκεται στη λειτουργία δεξαμενής (ενώ στη λειτουργία F0 η παροχή έχει διακοπεί), από την κεφαλή παρασκευής θα βγαίνει ζεστός καφές μέχρι να μην βγαίνει άλλο νερό.
6. Επιστρέψτε το μοχλό στη λειτουργία αδράνειας για να κλείσετε την έξοδο νερού.
7. Η αποστράγγιση του μπόιλερ έχει ολοκληρωθεί.

Αποχέτευση μπόιλερ ατμού:

1. Αφού ολοκληρώσετε την αποστράγγιση του μπόιλερ προετοιμασίας, προχωρήστε αμέσως στην αποστράγγιση του μπόιλερ ατμού.
2. Ετοιμάστε ένα δοχείο 3 λίτρων ή περισσότερο για τη συλλογή ζεστού νερού.
3. Κατεβάστε το μοχλό ζεστού νερού για να απελευθερώσετε ζεστό νερό και περιμένετε μέχρι να μην βγαίνει άλλο νερό.

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 την συσκευή σε νερό.
- Καθαρίζετε το στόμιο του καφέ και τη μονάδα εξαγωγής με επαγγελματική βούρτσα μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρέστε την θήκη από το στήριγμα, 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.

1. Αλλάξτε τη λειτουργία εισόδου νερού από τη δεξαμενή νερού, όπως εξηγήθηκε παραπάνω. Τοποθετήστε στη θήκη φίλτρου το διπλό φίλτρο και στη μέση του κύκλου αντικαταστήστε το με το μονό φίλτρο.
2. 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 συνιστώμενα προϊόντα για την αφαίρεση των αλάτων.
3. Ενεργοποιήστε την καφετιέρα για να ακολουθήσετε την παρακάτω διαδικασία:
- 3.4. Φτιάξτε 20 διπλούς καφέδες
- 3.5. Τραβήξτε ατμό 10 φορές, για μερικά δευτερόλεπτα κάθε φορά.
- 3.6. 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.

4. Μετά από αυτή τη διαδικασία απενεργοποιήστε την. Αφού κρυώσει, ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης νερού και αδειάστε το νερό.
5. Γεμίστε ξανά τη δεξαμενή νερού με φυσικό ή φιλτραρισμένο μεταλλικό νερό- ενεργοποιήστε την καφετιέρα και επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία:
- 5.4. Φτιάξτε 20 διπλούς καφέδες
- 5.5. Τραβήξτε ατμό 10 φορές, για μερικά δευτερόλεπτα κάθε φορά.
- 5.6. Τραβήξτε ζεστό νερό 10 φορές, για αρκετά δευτερόλεπτα κάθε φορά.
6. Απενεργοποιήστε την καφετιέρα. Αφού κρυώσει, ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης νερού και αδειάστε το νερό.
7. Ο καθαρισμός έχει ολοκληρωθεί. Καθαρίστε τα εξαρτήματα, όπως τις υποδοχές φίλτρων, τα φίλτρα και τα ακροφύσια των σωλήνων ατμού και ζεστού νερού.
8. 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 στόμιού 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 σπές 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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΛΥΣΗ
Η αντλία δεν σταματά να λειτουργεί, αλλά δεν βγαίνει νερό.	Δεν υπάρχει αρκετό νερό στο μπόιλερ	Αφήστε την αντλία να γεμίσει το μπόιλερ.
	Η βαλβίδα αποστράγγισης είναι ανοικτή	Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης
	Κάποιοι σωλήνες είναι μπλοκαρισμένοι	Αφαιρέστε τα άλατα από την καφετιέρα
	Η καφετιέρα δεν λειτουργεί σωστά	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Το νερό στάζει από την καφετιέρα	Υπάρχει κακή σύνδεση στην είσοδο νερού	Ελέγξτε την είσοδο νερού της εισαγωγής, ο σωλήνας μπορεί να μην είναι σωστά τοποθετημένος.
	Υπάρχουν κακές εσωτερικές συνδέσεις σωλήνων	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Ο καφές βγαίνει από την μονάδα εξαγωγής, αλλά όχι από τη θήκη φίλτρου.	Υπάρχει πάρα πολύς καφές στο φίλτρο και αυτό δημιουργεί υπερβολική πίεση.	Ρίξτε λιγότερο καφέ στο φίλτρο
	Υπάρχουν υπολείμματα καφέ στην μονάδα εξαγωγής του προηγούμενου καφέ.	Καθαρίστε τυχόν υπολείμματα καφέ από τον προηγούμενο καφέ.
	Η φλάντζα στεγανοποίησης μεταξύ της μονάδας εξαγωγής και της υποδοχής φίλτρου έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την φλάντζα στεγανοποίησης

Δεν βγαίνει καθόλου ή βγαίνει πολύ λίγος καφές	Ο καφές είναι πολύ λεπτός, όταν πιέζεται δημιουργεί μια συμπαγή πλάκα που δεν επιτρέπει στο νερό να περάσει.	Χρησιμοποιήστε ελαφρώς πιο χοντρό άλεσμα και προσπαθήστε να το πιέσετε λιγότερο.
	Υπάρχει πολύς καφές	Μειώστε την ποσότητα του καφέ που χρησιμοποιείται
	Πιέσατε πολύ τον καφέ	Μειώστε την πίεση με την οποία συμπιέζετε το καφέ.
	Τα εσωτερικά εξαρτήματα έχουν υποστεί ζημιά	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Δεν βγαίνει ατμός ή ζεστό νερό	Η καφετιέρα βρίσκεται σε διαδικασία προθέρμανσης.	Αφήστε το να ζεσταθεί στη σωστή θερμοκρασία.
	Το ακροφύσιο του αφροποιητή είναι φραγμένο	Καθαρίστε το ακροφύσιο του αφροποιητή με σαπούνι απολίπανσης και δοκιμάστε ξανά. Αφαιρέστε τα άλατα από την καφετιέρα
	Ένας εσωτερικός σωλήνας είναι φραγμένος	Αφαιρέστε τα άλατα από την καφετιέρα
	Κάποιος σωλήνας έχει υποστεί ζημιά	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη F3	Δεν υπάρχει νερό ή η δεξαμενή νερού δεν είναι σωστά τοποθετημένη	Γεμίστε τη δεξαμενή νερού
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E1	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του μπόιλερ καφέ έχει πρόβλημα ή η ένδειξη είναι κάτω από -1°C ή πάνω από 180°C.	Ελέγξτε την καφετιέρα και αν οι συνθήκες εργασίας είναι κάτω από 0°C ή πάνω από 180°C, αφήστε το να κρυώσει για 30 λεπτά στην τελευταία περίπτωση. Αν αυτό δεν ισχύει, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E3	Η αντλία έχει χρησιμοποιηθεί για περισσότερο από 5 λεπτά.	Απενεργοποιήστε την καφετιέρα και αφήστε την να σταθεί για 5 λεπτά και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε την ξανά.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E4	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του μπόιλερ ατμού και ζεστού νερού έχει πρόβλημα ή η ένδειξη είναι κάτω από -1°C ή πάνω από 180°C.	Ελέγξτε την καφετιέρα και αν οι συνθήκες εργασίας είναι κάτω από 0°C. Αν αυτό δεν ισχύει, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E7	Η καφετιέρα έχει διανείμει πάνω από 2 λεπτά συνεχούς ροής καφέ.	Σταματήστε να φτιάχνετε καφέ ή απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E9	Η βαλβίδα εξόδου ατμού και ζεστού νερού λειτουργεί για περισσότερα από 35 λεπτά.	Κλείστε την έξοδο ατμού και ζεστού νερού, εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 888 κατά την εκκίνηση	Ελλιπής οθόνη	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος: EU01_100130

Προϊόν: Baristeo Excelsa

Τάση: 220-240 V

Συχνότητα: 50 Hz

Ισχύς: 2750 - 3260 W

Δεξαμενή νερού: 2,5 L

Μέγεθος της καφετιέρας: 52,0 x 31,6 x 42,0 cm

Σύστημα θέρμανσης:

- 1 μπόιλερ καφέ από ανοξείδωτο ατσάλι 300 ml
- μπόιλερ για ατμό και ζεστό νερό από ανοξείδωτο χάλυβα 2 L

Αντλία και πίεση: Δομητική αντλία 15 bar

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.

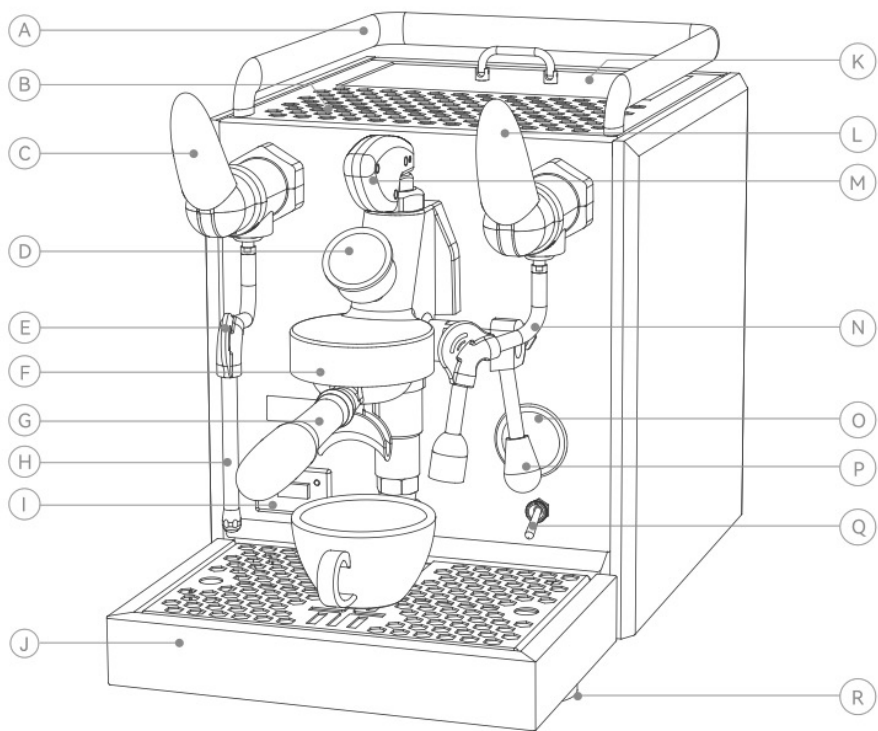


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

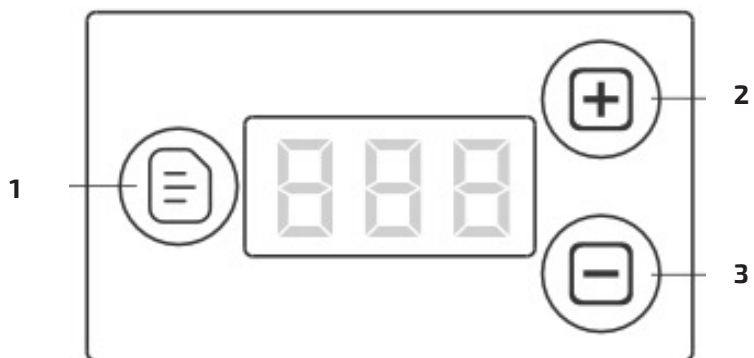


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

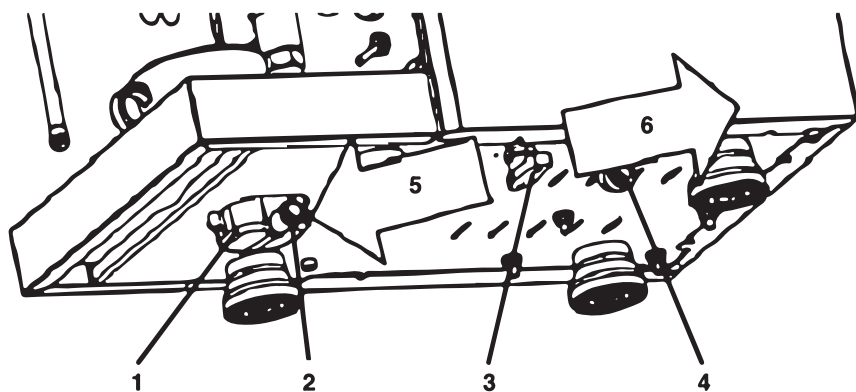


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

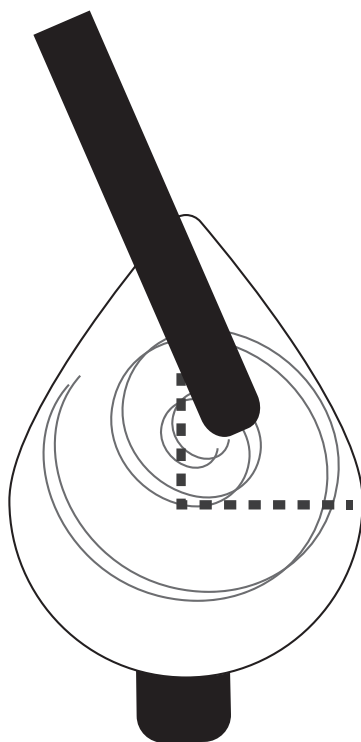


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
RP01240814

