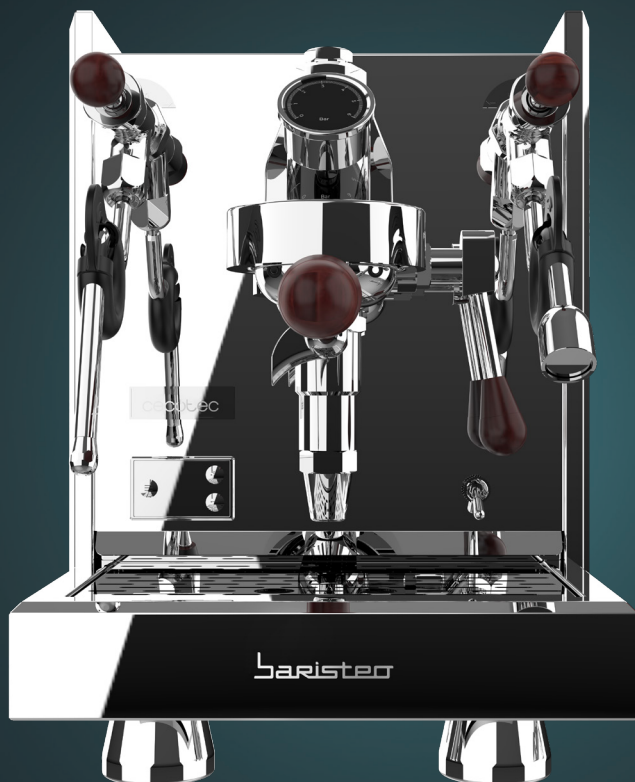


cecotec

BARISTEO ICONIC

Cafetera espresso barista profesional / Professional barista espresso coffee maker



baristeo

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

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

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	44
2. Antes de usar	44
3. Funcionamiento	45
4. Limpieza y mantenimiento	52
5. Resolución de problemas	54
6. Especificaciones técnicas	56
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	56
8. Garantía y SAT	56
9. Copyright	57

INDEX

1. Parts and components	58
2. Before use	58
3. Operation	59
4. Cleaning and maintenance	66
5. Troubleshooting	68
6. Technical specifications	69
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	70
8. Technical support and warranty	70
9. Copyright	70

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	71
2. Avant utilisation	71
3. Fonctionnement	72
4. Nettoyage et entretien	80
5. Résolution de problèmes	81
6. Spécifications techniques	83

7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	83
8. Garantie et SAV	84
9. Copyright	84

INHALT

1. Teile und Komponenten	85
2. Vor dem Gebrauch	85
3. Bedienung	86
4. Reinigung und Wartung	94
5. Problembehebung	96
6. Technische Spezifikationen	98
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	98
8. Garantie und Kundendienst	98
9. Copyright	99

INDICE

1. Parti e componenti	100
2. Prima dell'uso	100
3. Funzionamento	101
4. Pulizia e manutenzione	108
5. Risoluzione dei problemi	110
6. Specifiche tecniche	112
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	112
8. Garanzia e supporto tecnico	113
9. Copyright	113

ÍNDICE

1. Peças e componentes	114
2. Antes de usar	114
3. Funcionamento	115
4. Limpeza e manutenção	122
5. Resolução de problemas	124
6. Especificações técnicas	126
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	126
8. Garantia e SAT	126
9. Copyright	127

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	128
2. Vóór u het apparaat gebruikt	128

3. Werking	129
4. Schoonmaak en onderhoud	136
5. Probleemoplossing	138
6. Technische specificaties	140
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	140
8. Garantie en technische ondersteuning	140
9. Copyright	141

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	142
2. Przed użyciem	142
3. Funkcjonowanie	143
4. Czyszczenie i konserwacja	150
5. Rozwiązywanie problemów	152
6. Dane techniczne	154
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	154
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	154
9. Prawa autorskie	155

OBSAH

1. Díly a součásti	156
2. Před použitím	156
3. Provoz	157
4. Čištění a údržba	164
5. Řešení problémů	166
6. Technické údaje	168
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	168
8. Záruka a technický servis	168
9. Copyright	169

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	170
2. Kullanmadan önce	170
3. Cihazın kullanımı	171
4. Temizlik ve bakım	178
5. Sorun Giderme	179
6. Teknik bilgiler	181
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	181
8. Garanti ve Müşteri hizmetleri	182
9. Telif Hakları	182

ÍNDEX

1. Peces i components	183
2. Abans de l'ús	183
3. Funcionament	184
4. Neteja i manteniment	191
5. Resolució de problemes	193
6. Especificacions tècniques	194
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	195
8. Garantia i SAT	195
9. Copyright	195

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	196
2. Πριν από τη χρήση	196
3. Λειτουργία	197
4. Καθαρισμός και συντήρηση	205
5. Επίλυση προβλημάτων	206
6. Τεχνικές προδιαγραφές	208
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	209
8. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	209
9. Copyright	209

NOTA

EU01_100129 - Baristeo Iconic

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 in order 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 device unattended during use.
- Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service in case of doubt.
- 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. Si le câble 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. Heben Sie die Bedienungsanleitung für zum Nachschlagen oder für weitere 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.:
 - o Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - o Bauernhöfe;
 - o von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - o 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 von einem offiziellen Cecotec-Servicezentrum repariert werden, um jegliche Gefahr 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 eines Feuers.
 - o Auf weichen 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. Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von cecotec.
- 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 spülmaschineneeignet.
- 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 utilizzare il prodotto.
-  Questa icona significa "attenzione, superficie calda". Le superfici accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. Fare attenzione a non bruciarsi.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - 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.
- Spegner 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 caldo 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 domanda, 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. Spegnere 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 ao utilizar o produto.
-  Este ícone significa: cuidado, superfície quente. As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este aparelho foi concebido para 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.
- **ATENÇÃO:** a abertura de enchimento não deve ser aberta durante a utilização.
- **AVISO:** tome precauções para evitar o entornado de líquidos por cima das conexões elétricas.
- **Aviso:** o uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após a sua utilização.
- Desligue o aparelho da tomada antes de mudar os acessórios ou as peças próximas que se deslocam durante a utilização.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- **ADVERTÊNCIA:** se o produto cair acidentalmente na água, desligue imediatamente da corrente elétrica. Não toque na água! 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 da 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 do 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 deze veiligheidsinstructies zorgvuldig op wanneer u het product gebruikt.
-  Dit symbool betekent: let op, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken zijn gevoelig voor verhitting tijdens het gebruik. Let op dat u zich niet verbrandt.

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - o boerderijen;
 - o door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - o 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 hij worden hersteld 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 heet of in de buurt van het vuur.
 - o Op zachte oppervlakken (bv. tapijt) of waar het kan kantelen tijdens het gebruik.

- Buitenofinruimtesmeteenhogeluchtvochtigheid.
- 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 bij vragen contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- 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.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
-  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 części, które poruszają się podczas pracy.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz że wtyczka jest uziemiona.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że Twoje ręce są całkowicie suche.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli urządzenie przypadkowo wpadnie do wody, należy je natychmiast odłączyć. 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 skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu 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 zewnętrznymi 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.
- Odtłącz urządzenie 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 odtłącz 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.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny při používání spotřebiče.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch! Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Tento spotřebič je určen pro používání v domácnostech a na podobných místech, jako jsou:
 - 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 s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Plnicí otvor nesmí být během používání otevřen.
- VAROVÁNÍ: Dbejte na to, aby nedošlo k rozlití kapalin na vodič.
- VAROVÁNÍ: Nesprávné nebo nevhodné používání může

představovat nebezpečí pro přístroj i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsáným 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 náhodně 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 předešlo jakémukoliv 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 ovládní.
- 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 V nebo 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 jakýchkoliv 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 dikkatle uyun.
-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınmaya karşı hassastır. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun.
- Bu cihaz, ev tipi ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - o Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
 - o Çiftlikler;
 - o otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında müşteriler tarafından;
 - o Yatak ve kahvaltı ortamlarında (bed and breakfast en inglés)
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşal 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 deęiřtirmeden önce cihazı kapatın ve güç kaynaęının fiřini çekin.

- Elektrik geriliminin ürün etiketinde belirtilen gerilimle aynı olduęundan ve fiřin topraklama olduęundan emin olun.
- Kabloyu, fiři veya ürünün herhangi bir parçasını suya veya başka bir sıvıya koymayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Fiře dokunmadan veya ürünü açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduęundan emin olun.
- Uyarı: Cihaz yanlıřlıkla suya düşerse, derhal elektrik bağlantısını kesin. Suya dokunmayın!
- Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadıęını 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 olmadıęını 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 aracılıęıyla çalışmak üzere tasarlanmamıştır.
- Kullanılmadıęında ve temizlemeden önce ürünü kapatın ve fiřini prizden çekin. Kapatmak için fiři çekin, kabloyu çekmeyin.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olun. Cihaz çocukların yakınında kullanılacaksa sıkı gözetim gereklidir.
- Cihazı düz, sabit, kuru ve sıcaęa dayanıklı bir yüzeye yerleřtirin.

- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayın
 - o Elektrikli veya gazlı ocakların, fırınların, ocakların içinde veya üstünde sıcak veya ateşin yakınında.
 - o Yumuşak yüzeylerde (ör. 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 Merkezi ile irtibata geçin.
- Cihazın sorunsuz çalışmasını sağlamak için, ürünün temizliği ve bakımı bu kullanım kılavuzuna uygun olarak yapılmalıdır. Ürünü taşımadan veya temizlemeden önce kapatın ve fişini çekin.
- Cihazı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Ürünün yanlış kullanımından veya bu kullanım talimatlarına uyulmamasından kaynaklanan olası hasarlar veya kişisel yaralanmalar için hiçbir sorumluluk kabul edilmez.
- Bu ürün, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Ürünün temizlik ve bakımı 8 yaşından küçük veya gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Çalışırken makineyi bir mobilya parçasının üzerine koymayın.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

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

- Seguiu atentament aquestes instruccions de seguretat quan feu servir l'aparell.
-  Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. Les superfícies accessibles són susceptibles d'escalfar-se durant l'ús. Aneu amb compte de no cremar-se.
- Aquest aparell està previst per ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars com 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 desendolleu 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 en cap circumstància.
- 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.
- **ATENCIÓ:** 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.
- 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 del 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'estada.
- No intenteu reparar el dispositiu pel vostre compte. Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec per a qualsevol dubte.
- Per assegurar el funcionament correcte del dispositiu, la neteja i el manteniment del producte s'ha de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions. Apagueu i desendolleu 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 της συσκευής.
-  Αυτό το σύμβολο σημαίνει: προσοχή, καυτή επιφάνεια. Οι προσβάσιμες επιφάνειες είναι πιθανό να θερμανθούν κατά τη χρήση. Προσέξτε για να μην καείτε.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - ο χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - ο αγροκτήματα,
 - ο από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλες κατοικίες,
 - ο 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 της συσκευής και ότι η πρίζα είναι γειωμένη.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα της συσκευής 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 την συσκευή.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: 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.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: 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 την συσκευή 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 η συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια στεγνή, σταθερή, επίπεδη και θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή υπό τις ακόλουθες συνθήκες:
 - Μέσα ή πάνω σε ηλεκτρικές κουζίνες ή κουζίνες αερίου, σε καυτούς φούρνους ή κοντά σε φωτιά.
 - Σε μαλακές επιφάνειες (όπως χαλιά) ή όπου μπορεί να πέσει κατά τη χρήση.
 - Σε εξωτερικούς χώρους ή σε περιοχές με υψηλά επίπεδα υγρασίας.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.
- Αποσυνδέστε την από την πρίζα όταν τελειώσετε τη χρήση της ή όταν φύγετε από το δωμάτιο.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Απενεργοποιήστε

και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν την μετακινήσετε ή τον καθαρισμό.

- Μην πλένετε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.
- Καμία ευθύνη δεν αναλαμβάνεται για τυχόν ζημιές ή σωματικές βλάβες που προκύπτουν από κακή χρήση της συσκευής ή μη συμμόρφωση με τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Αυτή η συσκευή 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 της συσκευής 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

- A. Bandeja Calientatazas
- B. Palanca de Vapor
- C. Manómetro de Presión del Café
- D. Goma Antiquemaduras
- E. Grupo extractor
- F. Vaporizador
- G. Portafiltro
- H. Pantalla Táctil
- I. Bandeja de Goteo
- J. Depósito de Agua
- K. Palanca de Agua Caliente
- L. Lanceta de Agua Caliente
- M. Palanca de Preparación de Café
- N. Interruptor de Encendido
- O. Pata

Fig. 2

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

Fig. 3

- 1. Selector de entrada de agua
- 2. Válvula de drenaje
- 3. 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 Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
- Retire el tapón de silicona del depósito de agua en caso de que la cafetera lo contenga para facilitar la salida del agua.
- Limpie todos los componentes desmontables.

Contenido de la caja:

- Portafiltro doble de madera
- Filtro simple
- Filtro doble
- Cepillo de limpieza para grupo de extracción de café
- Filtro ciego para limpieza interna
- Prensador de café de madera
- Cuchara dosificadora de café
- Protector de la superficie caliente del grupo de extracción
- Tubería de entrada agua (ø6.3xø9.5 mm/ PE pipe / 3/8)
- Conector rápido para entrada de agua (x2)

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

1. Saque la cafetera de su embalaje y asegúrese de que todos los accesorios estén completos.
 2. Saque el tanque de agua, el portafiltro y los filtros para limpiarlos antes de su uso.
 3. Después seleccione el tipo de entrada que desea configurar y sigas uno de los pasos que se explican a continuación:
 - **Entrada de agua por toma de agua** (Fig.3)
- 1) Conecte un extremo del tubo de entrada de agua al conector de entrada situado en la parte inferior de la máquina (Fig. 3 - 3). Para ello, bastará con que apriete el tubo hacia

ESPAÑOL

el interior. Después, coloque la manilla inferior de selección de entrada de agua hacia la derecha para que la cafetera extraiga agua de la tubería que acaba de conectar, tal y como se muestra en la figura 3 de este manual.

- 2) En caso de que vaya a usar la entrada de agua por el depósito de agua y no de la toma de entrada de agua, bastará con que gire el selector de entrada de agua hacia la izquierda.
- 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.

- **Entrada de agua por depósito de agua** (Fig.3)

- 1) Vierta agua en el tanque de agua al máximo. Encontrará una línea en la parte superior que indica el nivel máximo de agua (MAX).
- 2) Gire el selector de entrada de agua hacia la izquierda (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.

- 4) Espere a que la cafetera se haya precalentado a la temperatura establecida.

- **Precalentamiento**

Después de terminar de bombear agua, la máquina comenzará a precalentar y la pantalla mostrará la temperatura de precalentamiento. Cuando se caliente a la temperatura establecida, la máquina dejará de precalentar.

NOTA: La primera vez que encienda la máquina, el tiempo de precalentamiento será de aproximadamente 6 minutos ya que debe calentar toda el agua del depósito.

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

- 5) Cuando la máquina esté lista, la pantalla mostrará la temperatura dentro del calderín.

3.2 Ajuste de los parámetros internos

- 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 tiempo de pre-infusión (el rango de tiempo será de 0 a 30 segundos.)

- Temperatura

Presione el botón SET dos veces, encontrará un número que representa la temperatura a la que está configurado el calderín de vapor, puede presionar "+/-" para ajustar la temperatura (el rango de temperatura será de 80-135°C).

- Selección de entrada de agua

Presione la tecla SET tres veces hasta que vea "F0" parpadeando, puede presionar "+/-" para cambiar de F0 a F1. (F0 significa suministro de tanque 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 cuatro 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: P02/125/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

ESPAÑOL

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. Tire de la palanca hacia arriba hasta que no pueda moverla más, habrá comenzado entonces la preparación del café. 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: Si desea realizar un preinfusión de la pastilla de café a 3 bares de presión coloque la palanca a 45° durante unos segundos.

7. El café estará listo y la cafetera volverá al modo de espera en cuanto termine.

NOTA: Es necesario supervisar de cerca el uso de la máquina, ya que a veces se necesita operación manual.

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

NOTA: Para evitar la acumulación de restos de café molido en el grupo de extracción, se recomienda 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:
 - o 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.
 - o 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 preme 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. Preme ligeramente el café.

ESPAÑOL

- **Ratio de extracción:** La ratio de extracción se explica como la proporción de café utilizado frente al café líquido que nos encontramos en la taza. Actualmente las ratios de extracción más utilizados son 1:1, 1:2 y 1:3. Es decir, a una parte de café molido, en taza nos deberíamos encontrar la misma, el doble o el triple de café líquido respectivamente. Con ratios de extracción de 1:1 obtenemos cafés mucho más intensos y concentrados, recomendado para café de alto desarrollo y con más tiempo de tostado. Con ratios de extracción de 1:2 obtenemos cafés más estables y equilibrados, recomendados para café de especialidad de menor desarrollo. Con ratios de extracción de 1:3 obtenemos cafés más diluidos y menos intensos, recomendados para ciertos cafés de tostados más ligeros.
- **Tiempo de extracción:** El tiempo de extracción es muy importante ya que va a marcar el resultado final y nos va a decir si todos los factores anteriormente comentados se han ajustado correctamente. Los tiempos de extracción se deben ajustar a unos valores de 25 a 35 segundos.

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

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

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

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

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

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

3.5 Cómo hacer un buen café Cappuccino

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

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

2. Active el vaporizador moviendo hacia abajo el accionador de vapor. Escuchará un clic y comenzará a salir vapor. En caso de que este no salga, se deberá a que el calderín de vapor no está suficientemente caliente. Espere unos minutos y vuelva a probar. Apague el vaporizador devolviendo el accionador a su posición de reposo.
3. Introduzca el vaporizador en el interior de la taza, tal y como se indica en la figura 4. Debe colocar la boquilla del vaporizador apenas un centímetro por debajo de la leche.

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

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

NOTA: Es muy aconsejable controlar la temperatura de la leche ya que no debería llegar a más de 60-65°C para evitar la pérdida de ciertas propiedades.

5. Devuelva el accionador de vapor a su posición original para apagarlo cuando se alcance la temperatura deseada.

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

ESPAÑOL

para eliminar cualquier resto de leche que pueda haberse quedado dentro del vaporizador. Si es necesario introduzca y saque vapor entro de un recipiente con agua para acabar de limpiarlo correctamente.

3.7 Agua caliente

- 1) Active el accionador de agua caliente empujándolo hacia abajo, escuchará un clic y saldrá agua caliente de la tubería de agua caliente.

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

3.8 Apagar la cafetera

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

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

FIG. 3

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

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

ADVERTENCIA: Hágalo siempre después de haber enfriado la cafetera.

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 cámbielo 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 2ª limpieza con agua limpia sigue notando olores extraños al descalcificador utilizado, realice otra limpieza con agua limpia completa.

4.2 Filtro ciego

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

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Resolución de problemas de la cafetera:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Después de encender la cafetera, 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
	La máquina no funciona correctamente	Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial 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 uno de los conductos bloqueados	Revise los conductos para eliminar el bloqueo
	Hay malas conexiones de tuberías internas	Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial 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 molido 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 componentes internos dañados	Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec
No sale vapor	El calderín de café todavía no está caliente	Deje que el calderín de café se caliente hasta la temperatura adecuada
	La boquilla del vaporizador está obstruida	Limpié la boquilla del vaporizador con jabón desengrasante y vuelva a probar
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 / E4	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. Sino es así, Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial 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.
En el display se muestra E2	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 valvula 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 Asistencia Técnica Oficial de Cecotec
En el display se muestra 888 al iniciar	Visualización incompleta	Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec

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

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: Baristeco Iconic

Producto: EU01_100129

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50 Hz

Potencia: 2050 -2440 W

Depósito de agua: 1,7 L

Tamaño de la cafetera: 286×395×443 mm

Sistema de calefacción: Caldera de acero inoxidable para vapor, agua caliente y café, 2 L de capacidad

Bares de presión: 15 Bar, Bomba vibratoria

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

- A. Cup-warming tray
- B. Steamer lever
- C. Pressure gauge
- D. Steamer rubber grip
- E. Brewing system
- F. Steamer
- G. Portafilter
- H. Touch display
- I. Drip tray
- J. Water tank
- K. Hot water lever
- L. Hot water spout
- M. Coffee brewing lever
- N. Power switch
- O. Foot

Fig. 2

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

Fig. 3

- 1. Water inlet selector
- 2. Drain valve
- 3. 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 any of them are missing or not in good condition, please contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Remove the silicone plug from the water tank, if the machine has one, to facilitate water drainage.
- Clean all detachable components.

Box content:

- Double portafilter
- Single filter
- Double filter
- Cleaning brush for brewing system
- Blind filter for internal cleaning
- Wooden coffee tamper
- Measuring spoon
- Hot surface protector of the brewing system
- Water inlet pipe (ø6,3×ø9,5 mm/ PE pipe / 3/8)
- Quick connector for water inlet (x2)

Minimum requirements for proper operation:

- Room temperature: above 1 °C, below 40 °C
- Water quality: please 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

1. Remove the coffee machine from its packaging and make sure that all accessories have been included.
 2. Remove the water tank, portafilter and filters for cleaning before the first use.
 3. Then, select the type of water inlet you want to use and follow one of the steps explained below:
 - **Water inlet via water inlet connector** (Fig. 3)
- 1) Connect one end of the water inlet pipe to the inlet connector at the bottom of the appliance (Fig. 3 - 3). To do this, simply squeeze the pipe inwards. Then, turn the water

ENGLISH

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) 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.
- 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.

- **Water inlet via water tank** (Fig. 3)

- 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.

- 4) Wait until the machine has preheated to the set temperature.

- **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.

NOTE: the first time the machine is switched on, the preheating time will be approximately 6 minutes as it must heat up all the water in the tank.

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

- 5) When the machine is ready, the display will show the temperature inside the boiler.

3.2 Internal parameter settings

- Pre-infusion time

Press the SET button (Fig. 2 - 1) once, you will see PXX flashing on the display. This is 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).

- Temperature

Press the SET button twice, you will see a number representing the temperature at which the steam boiler is set. You can press +/- to adjust the temperature (the temperature range is 80-135 °C.).

- Water inlet selection

Press the SET button three 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 four 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: P02/125/F0.

3.3 Preparing coffee

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

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.

ENGLISH

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. Pull the coffee brewing lever upwards until it can no longer be moved, then coffee preparation has started. 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: if you wish to pre-infuse the coffee at 3 bar pressure, set the lever to 45° for a few seconds.

7. Coffee will be ready, and the appliance will go back to standby mode when it finishes.

NOTE: exercise close supervision, as the appliance sometimes requires manual operation.

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

NOTE: to avoid the accumulation of ground coffee residues in the brewing system, it is recommended to 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:
 - o 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.
 - o Over-extraction: a very fine coffee grind can cause the coffee to take a long time to be extracted, the amount of coffee that will come out will be very small and the extraction pressure will be very high.

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

- **Extraction pressure:** this factor is closely linked to the grinding level used. It is recommended that the pressure during coffee extraction should be between 9 and 10 bar. Very coarse coffee grinds cause very low pressures, and very fine coffee grinds cause very high pressures.
- **Pressing:** when the ground coffee is in the portafilter, it should be distributed and levelled with the aid of a coffee distribution tool (if you have one). Then, press with a tamper of suitable diameter. This is an important step as it will greatly help to generate good extraction. Pressing with low force can result in low pressures and very fast extraction of coffee, while pressing with high force can result in high pressures and over-extraction. Press the coffee lightly.
- **Extraction ratio:** the extraction ratio is explained as the proportion of ground coffee used to the liquid coffee in the cup. Currently, the most commonly used extraction ratios are

ENGLISH

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

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

2. Activate the steamer by moving the steamer lever downwards. You will hear a click and steam will start to be released. If it does not come out, the steam boiler is not hot enough. Wait a few minutes and try again. Switch off the steamer by returning the steamer lever to its rest position.
3. Insert the steamer inside the jug as shown in figure 4. The steamer nozzle should be placed a few centimetres below the milk level.

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

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

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

5. Return the steamer lever to its original position to turn it off when the desired temperature is reached.

NOTE: clean the steamer nozzle immediately after use to prevent the formation of milk deposits. Wipe the steamer with a damp cloth and dispense steam again to remove any milk residue that may have been left inside the steamer. If necessary, insert and produce steam in and out of a container of water to finish cleaning the steamer properly.

3.7 Hot water

- 1) Activate the hot water lever by pushing it downwards, you will hear a click and hot water will come out of the hot water spout.

ENGLISH

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

3.8 Switching off the coffee machine

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

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

Fig. 3

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

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

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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

4.1 Descaling the coffee machine

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

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	CAUSE	SOLUTION
After switching on the coffee machine, 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.
	The machine does not work properly.	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.
	One of the ducts is blocked.	Check ducts to clear the blockage.
	There are bad internal pipe connections.	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.
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.
	Internal components are damaged.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
No steam is released	The coffee boiler is not hot yet.	Let the coffee boiler heat up to the right temperature.
	Steamer nozzle is clogged.	Clean the steamer nozzle with degreaser and try again.

F3 is shown on the display	The water tank is empty or not properly placed.	Fill the water tank.
E1/E4 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 appliance and if the working conditions are below 0 °C. If this is the case, contact the official Cecotec Technical Support Service.
E3 is shown on the display	The pump has been in use for more than 5 minutes.	Switch the machine off and let it stand for 5 minutes, then use it again.
E2 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.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.

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

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: Baristeco Iconic

Product: EU01_100129

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50 Hz

Power: 2050 -2440 W

Water tank: 1.7 l

Size of the coffee machine: 286 × 395 × 443 mm

Heating system: Stainless steel boiler for steam, hot water and coffee, 2 l capacity

Pressure bars: 15 Bar, Vibratory pump

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/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 you detect an incident with the appliance or have any queries, please contact the official Cecotec Technical Support Service on +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

- A. Plateau réchauffe-tasses
- B. Levier de vapeur
- C. Manomètre de pression du café
- D. Caoutchouc anti-brûlures
- E. Unité d'extraction
- F. Buse vapeur
- G. Porte-filtres
- H. Écran Tactile
- I. Plateau d'égouttage
- J. Réservoir d'eau
- K. Levier d'eau chaude
- L. Tuyau d'eau chaude
- M. Levier de préparation du café
- N. Bouton de connexion
- O. Pied

Img. 2

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

Img. 3

- 1. Sélecteur d'arrivée d'eau
- 2. Vanne de vidange
- 3. 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.

FRANÇAIS

- 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 à café en contient un, pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Nettoyez tous les éléments amovibles.

Contenu de la boîte :

- Porte-filtre double en bois
- Filtre simple
- Filtre double
- Brosse de nettoyage pour l'unité d'extraction du café
- Filtre aveugle pour le nettoyage interne
- Presse à café en bois
- Cuillère doseuse de café
- Protection de la surface chaude de l'unité d'extraction
- Tuyau d'arrivée d'eau (ø6.3xø9.5 mm/ tuyau PE / 3/8)
- Connecteur rapide pour l'arrivée d'eau (x2)

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

1. Sortez la machine à café de son emballage et assurez-vous que tous les accessoires sont complets.
 2. Retirez le réservoir d'eau, le porte-filtre et les filtres pour les nettoyer avant l'utilisation.
 3. Sélectionnez ensuite le type d'entrée que vous souhaitez configurer et suivez l'une des étapes décrites ci-dessous :
- **Entrée d'eau par arrivée d'eau** (Fig.3)
- 1) Raccordez une extrémité du tuyau d'arrivée d'eau au connecteur d'arrivée situé en bas de la machine à café (Fig. 3 - 3). 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 la droite de façon que la machine à café aspire l'eau du tuyau que vous venez de raccorder, comme le montre l'image 3 de ce manuel.

- 2) Si vous souhaitez utiliser l'arrivée d'eau du réservoir d'eau et non de la prise d'arrivée d'eau, il suffit de tourner le sélecteur d'arrivée d'eau vers la gauche.
- 3) Appuyez sur l'interrupteur de connexion vers le bas. La machine à café 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.

- **Entrée d'eau par le réservoir d'eau** (Fig.3)

- 1) Versez de l'eau dans le réservoir au maximum. Vous trouverez une ligne en haut indiquant le niveau maximum de l'eau (MAX).
- 2) Tournez le sélecteur d'arrivée d'eau vers la gauche (mode réservoir d'eau).
- 3) Appuyez sur l'interrupteur de connexion vers le bas. La machine à café 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.

- 4) Attendez que la machine à café soit préchauffée à la température programmée.

- **Préchauffage**

Après avoir fini de pomper l'eau, la machine à café commence à préchauffer et l'écran affiche la température de préchauffage. Une fois la température réglée atteinte, la machine à café s'arrête de préchauffer.

NOTE : Lors de la première mise en marche, le temps de préchauffage est d'environ 6 minutes, car la machine à café doit chauffer toute l'eau du réservoir.

NOTE : Même si le préchauffage n'est pas terminé, la machine à café peut toujours préparer du café, mais la température du café ou de l'eau ne sera pas adaptée à l'extraction du café.

- 5) Lorsque la machine à café est prête, l'écran affiche la température à l'intérieur de la chaudière.

3.2 Réglage des paramètres internes

- Temps de pré-infusion

Appuyez une fois sur le bouton SET (Fig.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 le temps de pré-infusion (la plage de temps s'étend de 0 à 30 secondes).

- Température

Appuyez deux fois sur le bouton SET, vous trouverez un nombre représentant la température à laquelle la chaudière à vapeur est réglée, vous pouvez appuyer sur «+/-» pour ajuster la température (la plage de température sera de 80-135°C).

- Sélection de l'arrivée d'eau

Appuyez trois 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 machine à café avec une alimentation en eau courante, vous devez sélectionner F1.

- Mode de préparation

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

- Mode Eco

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

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

3.3 Préparer 1 café

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

1. 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.

2. 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.

3. 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.
4. Tenez la partie supérieure de la machine à café 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.

5. Placez la ou les tasses sous la sortie du café.
6. Tirez le levier vers le haut jusqu'à ce qu'il ne puisse plus être déplacé, la préparation du café a alors commencé. 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.

NOTE : Si vous souhaitez pré infuser la dosette de café à une pression de 3 bars, placez le levier à 45° pendant quelques secondes.

7. Le café est prêt et la machine à café revient en mode veille dès qu'il est terminé.

NOTE : Une surveillance étroite de l'utilisation de la machine à café est nécessaire, car elle doit parfois être utilisée manuellement.

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

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

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

- **Pression d'extraction :** Ce facteur est étroitement lié au degré de mouture utilisé. Il est recommandé que la pression pendant l'extraction du café soit comprise entre 9 et 10 bars. Le café avec une mouture trop grossière provoquera des pressions très faibles et le café très fin, des pressions très élevées.
- **Pressage:** Lorsque le café moulu se trouve dans le porte-filtre, il doit être réparti et nivelé à l'aide d'un distributeur de café. Presser ensuite avec un presse-café de diamètre approprié. Il s'agit d'une étape importante car elle contribuera grandement à générer une bonne extraction. Le fait de presser avec une faible force peut entraîner de faibles pressions et une extraction très rapide du café, tandis que le fait de presser avec une

force élevée peut entraîner des pressions élevées et une extraction excessive. Appuyez légèrement sur le café.

- **Ratio d'extraction:** Le taux d'extraction est expliqué comme étant la proportion de café utilisé par rapport au café liquide dans la tasse. Actuellement, les ratios d'extraction les plus couramment utilisés sont 1:1, 1:2 et 1:3. C'est-à-dire que pour une part de café moulu, vous devriez obtenir la même quantité dans une tasse. Pour deux parts, deux fois plus, et ainsi de suite.
Avec des taux d'extraction de 1:1, on obtient des cafés beaucoup plus intenses et concentrés, recommandés pour les cafés très développés avec un temps de torréfaction plus long.
Avec des taux d'extraction de 1:2, on obtient des cafés plus stables et plus équilibrés, recommandés pour les cafés de spécialité moins développés.
Avec des taux d'extraction de 1:3, on obtient des cafés plus dilués et moins intenses, recommandés pour certains cafés aux torréfactions plus légères.
- **Temps d'extraction :** Le temps d'extraction est très important car il déterminera le résultat final et nous dira si tous les facteurs ci-dessus ont été correctement ajustés. Les temps d'extraction doivent être compris entre 25 et 35 secondes.

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

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

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

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

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

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

3.5 Comment préparer un bon Cappuccino

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

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

2. Activez la buse vapeur en déplaçant l'actionneur de vapeur vers le bas. Vous entendrez un dé clic et de la vapeur commencera à s'échapper. Si elle ne sort pas, c'est que la chaudière à vapeur n'est pas assez chaude. Attendez quelques minutes et réessayez. Arrêtez la buse vapeur en ramenant l'actionneur dans sa position de repos.
3. Insérer la buse vapeur à l'intérieur du gobelet comme indiqué sur la figure 4. La buse vapeur doit être placée juste un centimètre en 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. Lorsque la buse se trouve dans le lait, activez l'actionneur de vapeur pour mettre en marche et libérer la vapeur. Pour obtenir une mousse de lait, vous devez observer qu'un tourbillon se forme à l'intérieur de la tasse et que la vapeur n'émet pas de grincement.

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

- Remettez l'actionneur de vapeur dans sa position initiale pour l'éteindre lorsque la température souhaitée est atteinte.

NOTE : Nettoyez la buse vapeur immédiatement après utilisation pour éviter la formation de dépôts dans le lait. Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide et distribuez à nouveau de la vapeur pour éliminer le lait qui aurait pu rester à l'intérieur de la buse. Si nécessaire, introduisez et retirez la vapeur dans un récipient d'eau pour terminer le nettoyage correctement.

3.7 Eau chaude

- Activez l'actionneur d'eau chaude en le poussant vers le bas, vous entendrez un clic et de l'eau chaude sortira du tuyau d'eau chaude.

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

3.8 Éteindre la machine à café

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

- La machine à café peut être arrêtée à tout moment en relevant l'interrupteur «Connexion/Déconnexion».
- Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Laissez le refroidir.

Img. 3

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

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

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

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- La machine à café doit être arrêtée et refroidie.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives, d'alcool ou de solvants. N'immergez pas la machine à café 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 à café, il est nécessaire de la détartrer tous les 2 mois.

1. Modifiez le mode d'entrée de l'eau dans le réservoir d'eau comme expliqué ci-dessus. 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 à café en marche pour suivre la procédure ci-dessous :
 - 3.1 Préparez 20 doubles cafés
 - 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 à café demande de l'eau pendant cette opération, remplissez à nouveau le réservoir d'eau.

4. Après cette opération, éteignez la machine à café. Une fois la machine à café 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 à café. Une fois la machine à café 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 à café 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	CAUSE	SOLUTION
Après avoir allumé la machine à café, la pompe ne s'arrête pas de fonctionner, mais il n'y a pas d'eau qui sort.	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
	La machine à café ne fonctionne pas correctement	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
L'eau s'écoule de la machine à café	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.
	L'un des conduits est obstrué	Vérifiez les conduits pour éliminer les obstructions
	Il y a de mauvais raccordements internes de la tuyauterie	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

FRANÇAIS

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
Pas ou très peu de café s'écoule	Le café moulu 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.
	Les composants internes sont endommagés	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
La vapeur ne sort pas.	La chaudière à café n'est pas encore chaude.	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.
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 / E4	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 machine à café et si les conditions de travail sont inférieures à 0°C. En cas de problème, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique 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 E2	La machine à café a distribué plus de 2 minutes de café en continu.	Arrêtez la préparation du café ou éteignez et rallumez la machine à café.

L'écran affiche E9	La vanne de sortie de la vapeur et de l'eau chaude fonctionne depuis plus de 35 minutes.	Si le problème persiste, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
L'écran affiche 888 au démarrage	Affichage incomplet	Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

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

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_100129

Produit : Baristeco Iconic

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50 Hz

Puissance : 2050 -2440 W

Réservoir d'eau: 1,7 L

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

Système de chauffage : Chaudière en acier inoxydable pour la vapeur, l'eau chaude et le café, capacité de 2 L

Pression : 15 Bar, Pompe vibrante

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

FRANÇAIS

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 +34 963 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

- A. Tassenwärmer
- B. Dampf-Hebel
- C. Kaffee-Manometer
- D. Verbrühungsschutz aus Gummi
- E. Kaffeeausgabeteil
- F. Dampfrohr
- G. Siebträger
- H. Touch-Display
- I. Abtropfschale
- J. Wassertank
- K. Warmwasser-Hebel
- L. Warmwasserrohr
- M. Hebel für die Kaffeezubereitung
- N. Netzschalter
- O. Fuß

Abb. 2

- 1. Set-Symbol
- 2. Erhöhen
- 3. Verringern

Abb. 3

- 1. Wahlschalter für den Wasserzulauf
- 2. Ablassventil
- 3. 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.

DEUTSCH

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Sollte eines der Teile fehlen oder nicht in gutem Zustand sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
- Entfernen Sie den Silikonstopfen aus dem Wassertank, falls die Maschine einen solchen enthält, um den Wasserabfluss zu erleichtern.
- Alle abnehmbaren Komponenten reinigen.

Vollständiger Inhalt:

- Doppelter Siebträger aus Holz
- Einfacher Filter
- Doppelter Filter
- Reinigungsbürste für Kaffeebrühgruppe
- Blindfilter für die Innenreinigung
- Kaffeepresse aus Holz
- Messlöffel
- Kaffeebrühgruppe Schutz für heiße Oberflächen
- Wasserzulaufrohr (ø6,3×ø9,5 mm/ PE-Rohr / 3/8)
- Schnellkupplung für Wasserzulauf (x2)

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

1. Nehmen Sie die Kaffeemaschine aus der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile vollständig sind.
 2. Nehmen Sie den Wassertank, den Siebträger und die Filter vor dem Gebrauch zur Reinigung heraus.
 3. Wählen Sie dann die Art des Eingangs aus, den Sie konfigurieren möchten, und führen Sie einen der unten beschriebenen Schritte aus:
 - **Wasserzulauf durch den Wassereinlass** (Abb. 3)
- 1) Verbinden Sie ein Ende des Wasserzulaufschlauchs mit dem Zulaufstutzen an der

Unterseite der Maschine (Abb. 3 - 3). Drücken Sie dazu einfach die Tube nach innen. Drehen Sie dann den unteren Wählhebel für den Wasserzulauf nach rechts, so dass das Gerät Wasser aus der soeben angeschlossenen Leitung bezieht, wie in Abbildung 3 dieser Anleitung dargestellt.

- 2) Wenn Sie den Wasserzulauf aus dem Wassertank und nicht aus dem Wasserzulaufstutzen verwenden wollen, drehen Sie den Wasserzulaufwähler einfach nach links.
- 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.

- **Wasserzulauf über Wassertank** (Abb.3)

- 1) Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit Wasser auf. Oben finden Sie eine Linie, die den maximalen Wasserstand (MAX) anzeigt.
- 2) Drehen Sie den Wählschalter für den Wasserzulauf nach links (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.

- 4) Warten Sie, bis das Gerät auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt ist.

- **Vorwärmung**

Nach Beendigung des Wasserpumpens beginnt das Gerät mit dem Vorheizen und das Display zeigt die Vorheiztemperatur an. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, hört das Gerät auf vorzuheizen.

HINWEIS: Beim ersten Einschalten des Geräts beträgt die Vorwärmzeit etwa 6 Minuten, da das gesamte Wasser im Tank aufgeheizt werden muss.

HINWEIS: Auch wenn das Vorheizen nicht abgeschlossen ist, kann die Maschine noch Kaffee zubereiten, aber die Temperatur des Kaffees oder des Wassers ist nicht für die Kaffee-Extraktion geeignet.

- 5) Wenn das Gerät bereit ist, zeigt das Display die Temperatur im Kessel an.

3.2 Einstellung der internen Parameter

- 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).

- Temperatur

Drücken Sie zweimal auf das SET-Symbol, es erscheint eine Zahl, die die Temperatur angibt, auf die der Dampfkessel eingestellt ist, Sie können die „+/-“-Symbole drücken, um die Temperatur einzustellen (der Temperaturbereich beträgt 80-135°C).

- Auswahl des Wasserzulaufs

Drücken Sie dreimal auf das SET-Symbol, bis Sie „F0“ blinken sehen. Mit den Tasten „+/-“ können Sie von F0 auf F1 umschalten. (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 viermal auf das SET-Symbol und das Gerät ist betriebsbereit. Auf dem Display wird die Brühzeit angezeigt, sobald Sie mit der Kaffe Zubereitung 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 die SET-Taste erneut, bis das Gerät betriebsbereit ist, wie in den vorherigen Schritten beschrieben.

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

3.3 Kaffe Zubereitung

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 Kaffe Zubereitung 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 Kaffebrühgruppe nicht beschädigt wird.

HINWEIS: Wenn zu viel gemahlene 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 Kaffeerauslauf 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 Kaffebrühgruppe. 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 Kaffeerauslauf.
6. Ziehen Sie den Hebel nach oben, bis er sich nicht mehr bewegen lässt, dann hat die Kaffe Zubereitung begonnen. 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.

HINWEIS: Wenn Sie den Kaffee mit 3 bar Druck vorbrühen möchten, stellen Sie den Hebel für einige Sekunden auf 45°.

7. Der Kaffee ist fertig und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück, sobald er fertig ist.

HINWEIS: Die Verwendung der Maschine muss genau überwacht werden, da manchmal eine manuelle Bedienung erforderlich ist.

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

HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich Reste von gemahlene Kaffee in der Brühgruppe

DEUTSCH

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:
 - o 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.
 - o 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 eingeegnet werden. Dann mit einem Presser mit geeignetem Durchmesser pressen. Dies ist ein wichtiger Schritt, denn er trägt wesentlich zu einer guten Extraktion bei. Das Pressen mit geringer Kraft kann zu geringem Druck und sehr schneller Extraktion des Kaffees führen, während das Pressen mit hoher Kraft zu hohem Druck und Überextraktion führen kann. Pressen Sie den Kaffee leicht an.
- **Extraktionsrate:** Die Extraktionsrate erklärt sich aus dem Verhältnis zwischen dem verwendeten Kaffee und dem flüssigen Kaffee in der Tasse. Die derzeit gebräuchlichsten Extraktionsraten sind 1:1, 1:2 und 1:3. Mit anderen Worten, für einen Teil gemahlene Kaffee sollte die gleiche Menge Kaffee in der Tasse sein, bzw. die doppelte oder dreifache Menge an flüssigem Kaffee.
Mit einer Extraktionsrate von 1:1 erhalten wir viel intensivere und konzentriertere Kaffees, die für hoch entwickelte Kaffees mit einer längeren Röstzeit empfohlen werden.
Mit einer Extraktionsrate von 1:2 erhalten wir viel intensivere und konzentriertere Kaffees, die für hoch entwickelte Kaffees mit einer längeren Röstzeit empfohlen werden.
Mit einer Extraktionsrate von 1:3 erhält man verdünnte und weniger intensive Kaffees, die für bestimmte Kaffees mit leichteren Röstungen empfohlen werden.
- **Extraktionszeit:** Die Extraktionszeit ist sehr wichtig, da sie für das Endergebnis ausschlaggebend ist und uns zeigt, ob alle oben genannten Faktoren richtig eingestellt wurden. Die Extraktionszeit sollte auf 25 bis 35 Sekunden eingestellt werden.

HINWEIS: Es wird empfohlen, eine Präzisionskaffeewaage zu verwenden, um die Zeit und das Gewicht sowohl des gemahlene als auch des extrahierten Kaffees zu messen.

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

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

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

DEUTSCH

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

3.5 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 kalte Milch in eine Edelstahltasse bis zur Hälfte der Tasse.
HINWEIS: Der Durchmesser des Bechers darf nicht weniger als 70 ± 5 mm betragen.
2. Aktivieren Sie den Dampf, indem Sie den Dampfhebel nach unten bewegen. Sie hören ein Klicken und der Dampf beginnt zu entweichen. Wenn es nicht herauskommt, ist der Dampfkessel nicht heiß genug. Warten Sie ein paar Minuten und versuchen Sie es erneut. Schalten Sie den Dampf aus, indem Sie den Dampf-Hebel in die Ruhestellung bringen.
3. Setzen Sie den Dampfrohr wie in Abbildung 4 gezeigt in den Becher ein. Die Düse des Dampfrohrs sollte nur einen Zentimeter unterhalb der Milch positioniert werden.
HINWEIS: Ziehen Sie vor Beginn des Prozesses etwas Dampf ab, um das flüssige Wasser aus dem Dampfrohr zu entfernen.

4. Wenn sich der Milchaufschäumer in der Milch befindet, schalten Sie den Dampfhebel ein und lassen den Dampf ab. Um einen cremigen Milchschaum zu erhalten, sollten Sie darauf achten, dass sich in der Tasse ein Strudel bildet und der Dampf kein Quietschgeräusch verursacht.

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

5. Bringen Sie den Dampfhebel in seine ursprüngliche Position zurück, um ihn auszuschalten, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

HINWEIS: Reinigen Sie die Dampfdüse sofort nach dem Gebrauch, damit sich kein Kalk in der Milch bilden kann. Wischen Sie den Aufschäumer mit einem feuchten Tuch ab und geben Sie erneut Dampf ab, um eventuelle Milchreste im Aufschäumer zu entfernen. Falls erforderlich, führen Sie den Dampf in einen Wasserbehälter ein und wieder heraus, um die Reinigung ordnungsgemäß abzuschließen.

3.7 Warmwasser

- 1) Aktivieren Sie den Heißwasserhebel, indem Sie ihn nach unten drücken. Sie hören ein Klicken und heißes Wasser tritt aus der Heißwasserleitung aus.

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

3.8 Ausschalten der Kaffeemaschine

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

- 1) Die Kaffeemaschine kann jederzeit durch Anheben des Netzschalters ausgeschaltet werden.
- 2) Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- 3) Lassen Sie die Kaffeemaschine abkühlen.

Abb. 3

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

DEUTSCH

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

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

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Führen Sie die Schnellreinigung der Maschine gemäß den Anweisungen durch.

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

4.1 Entkalkung der Kaffeemaschine

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

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 Einfachfilter.
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

Fehlersuche in der Kaffeemaschine:

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Nach dem Einschalten der Kaffeemaschine hört die Pumpe nicht auf zu arbeiten, 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
	Die Maschine funktioniert nicht richtig	Kontaktieren Sie den offiziellen 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.
	Eine der Leitungen ist verstopft.	Kanäle überprüfen, um Verstopfungen zu beseitigen
	Es gibt schlechte Verbindungen von internen Leitungen	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec
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
	Interne Komponenten der Kaffeemaschine sind beschädigt	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec

Kein Dampf tritt aus	Der Kaffeekeessel ist noch nicht heiß	Lassen Sie den Kaffeekeessel auf die richtige Temperatur aufheizen
	Die Düse des Dampfrohrs ist verstopft	Reinigen Sie die Düse des Dampfrohrs mit entfettender Seife und testen Sie erneut.
Auf dem Display erscheint F3	Kein Wasser oder Wassertank ist nicht richtig positioniert	Befüllen Sie den Wassertank
Auf dem Display erscheint E1 / E4	Der Temperatursensor des Kaffeekeessels 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 Kundendienst 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 E2	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.	Schalten Sie den Dampf- und Heißwasserauslass aus. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.
Das Display zeigt beim Start 888 an	Unvollständige Anzeige	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec

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

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01_100129

Produkt: Baristeo Iconic

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50 Hz

Leistung: 2050 -2440 W

Wassertank: 1,7 L

Größe der Kaffeemaschine: 286×395×443 mm

Heizungsanlage: Edelstahlkessel für Dampf, Heißwasser und Kaffee, 2 L Fassungsvermögen

Druck Bar: 15 Bar, Vibrationspumpe

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie / der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll 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.

Wenn Sie ein Problem mit dem Produkt feststellen oder Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec unter +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

- A. Vassoio scaldatasse
- B. Leva del vapore
- C. Manometro per caffè
- D. Gomma antiscottatura
- E. Unità di estrazione
- F. Lancia del vapore
- G. Portafiltro
- H. Display Touch
- I. Vaschetta raccogliocce
- J. Serbatoio d'acqua
- K. Leva per acqua calda
- L. Acqua calda Lance
- M. Leva per la preparazione del caffè
- N. Tasto di accensione
- O. Piedino

Fig. 2

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

Fig. 3

- 1. Selettore di ingresso dell'acqua
- 2. Valvola di scarico
- 3. 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 nella scatola e in buono stato. Se uno di essi manca o non è 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 doppio in legno
- Filtro semplice
- Filtro doppio
- Spazzola di pulizia per l'unità di estrazione del caffè
- Filtro cieco per la pulizia interna
- Pressa da caffè in legno
- -Cucchiaio dosatore per caffè
- Protezione della superficie calda dell'unità di aspirazione
- Tubo di ingresso dell'acqua (ø6,3×ø9,5 mm/ tubo PE / 3/8)
- Connettore rapido per ingresso acqua (x2)

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 Avvio e primo utilizzo

1. Estrarre la macchina da caffè dall'imballaggio e verificare che tutti gli accessori siano completi.
 2. Prima dell'uso, rimuovere il serbatoio dell'acqua, il portafiltro e i filtri per pulirli.
 3. Selezionare quindi il tipo di ingresso che si desidera configurare e seguire una delle fasi descritte di seguito:
 - **Ingresso acqua tramite ingresso acqua** (Fig.3)
- 1) Collegare un'estremità del tubo di ingresso dell'acqua al connettore di ingresso sul fondo della macchina (Fig. 3 - 3). Per farlo, è sufficiente spremere il tubo verso l'interno. Ruotare quindi la manopola inferiore di selezione dell'ingresso dell'acqua verso destra in modo

ITALIANO

che l'apparecchio prelevi l'acqua dal tubo appena collegato, come illustrato nella figura 3 di questo manuale.

- 2) Se si intende utilizzare l'ingresso dell'acqua dal serbatoio e non dalla presa d'acqua, è sufficiente ruotare il selettore di ingresso dell'acqua verso sinistra.
- 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.

- **Ingresso acqua tramite serbatoio** (Fig.3)

- 1) Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua fino al massimo. In alto si trova una linea che indica il livello massimo dell'acqua (MAX).
- 2) Ruotare il selettore di ingresso dell'acqua verso sinistra (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.

- 4) Attendere che la macchina si sia preriscaldata alla temperatura impostata.

- **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.

NOTA: Alla prima accensione, il tempo di preriscaldamento della macchina sarà di circa 6 minuti, poiché deve riscaldare tutta l'acqua presente nel serbatoio.

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

- 5) Quando la macchina è pronta, il display visualizza la temperatura interna della caldaia.

3.2 Parametrizzazione interna

- Tempo di pre-infusione

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

- Temperatura

Premendo due volte il pulsante SET, si troverà un numero che rappresenta la temperatura a cui è impostata la caldaia a vapore; è possibile premere "+/-" per regolare la temperatura (l'intervallo di temperatura sarà 80-135°C).

- Selezione ingresso acqua

Premere tre 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 quattro 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 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: P02/125/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.

ITALIANO

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

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'erogatore dell'acqua per alcuni secondi, in modo da rimuovere i residui di caffè precedenti e preriscaldare l'erogatore 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 il beccuccio del caffè.
6. Tirare la leva verso l'alto fino a quando non è più possibile spostarla: la preparazione del caffè è iniziata. 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: Se si desidera preinfondere la cialda di caffè a 3 bar di pressione, posizionare la leva a 45° per alcuni secondi.

7. Il caffè è pronto e la macchina torna in modalità standby appena terminato.

NOTA: È necessaria una stretta supervisione dell'uso della macchina, in quanto talvolta è richiesto l'uso manuale.

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

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. Se si utilizza un macinino, il livello di macinatura deve essere regolato per evitare che il caffè macinato subisca i seguenti processi:
 - o Lavaggio eccessivo e rapido: Un caffè macinato troppo grossolanamente può causare un lavaggio troppo rapido del caffè, con conseguente fuoriuscita dal portafiltro di una grande quantità di caffè senza crema e aroma.
 - o Estrazione eccessiva: Un caffè macinato troppo finemente può richiedere molto tempo per essere estratto e la quantità di caffè che ne uscirà sarà molto ridotta.

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

- **Pressione di estrazione:** Questo fattore è strettamente legato al grado di rettifica utilizzato. Si raccomanda che la pressione durante l'estrazione del caffè sia compresa tra 9 e 10 bar. Le macine di caffè molto grosse provocano pressioni molto basse e quelle molto fini provocano pressioni molto alte.
- **Pressato:** Quando il caffè macinato si trova nel portafiltro, deve essere distribuito con un ago di rimozione e livellato con un dosatore di caffè. Quindi premere con una pressa di diametro adeguato. Si tratta di una fase importante, che contribuirà notevolmente a generare una buona estrazione. Premendo con una forza bassa si possono ottenere pressioni basse e un'estrazione molto rapida del caffè, mentre premendo con una forza elevata si possono ottenere pressioni alte e un'estrazione eccessiva. Premere leggermente il caffè.

ITALIANO

- **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. cioè per una parte di caffè macinato, dovremmo trovare lo stesso in una tazzina. 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.
- x0_ "Tempo di estrazione: Tempo di estrazione: 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 consiglia di utilizzare una bilancia da caffè di precisione per misurare il tempo e il peso del caffè macinato e del caffè 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 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'ugello

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

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

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

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

2. Attivare il vaporizzatore spostando l'attuatore del vapore verso il basso. Si sentirà un clic e il vapore inizierà a fuoriuscire. Se non esce, la caldaia a vapore non è sufficientemente calda. Attendere qualche minuto e riprovare. Spegnerlo riportando l'attuatore in posizione di riposo.
3. Inserire il vaporizzatore all'interno della coppa come mostrato nella figura 4. Il beccuccio dell'ugello deve essere posizionato appena un centimetro sotto il latte.

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

4. Con l'ugello all'interno del latte, attivare l'attuatore del vapore per accendere e rilasciare il vapore. Per ottenere un latte spumoso cremoso, è necessario osservare che si formi un vortice all'interno della tazza e che la cottura a vapore non produca un rumore stridente.

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

5. Riportare l'attuatore del vapore nella sua posizione originale per spegnerlo una volta raggiunta la temperatura desiderata.

ITALIANO

NOTA: Pulire l'ugello del vapore subito dopo l'uso per evitare la formazione di calcare nel latte. Pulire l'ugello con un panno umido ed erogare nuovamente vapore per rimuovere il latte eventualmente rimasto all'interno dell'ugello. Se necessario, introdurre e rimuovere il vapore all'interno e all'esterno di un contenitore d'acqua per completare correttamente la pulizia.

3.7 Acqua calda

- 1) Attivare l'attuatore dell'acqua calda spingendolo verso il basso, si sentirà un clic e l'acqua calda uscirà dal tubo dell'acqua calda.

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

3.8 Spegnimento della macchina da caffè

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

- 1) La macchina può essere spenta in qualsiasi momento sollevando l'interruttore "On/Off".
- 2) Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- 3) Lasciare raffreddare.

Fig. 3

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

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

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

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Eeguire la pulizia rapida della macchina secondo le istruzioni.

- La macchina deve essere spenta e raffreddata;

- non utilizzare spugne abrasive né alcol o solventi. 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 sostituirlo con il filtro singolo a metà del ciclo.
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, ogni volta per alcuni secondi.
 - 3.3 Estrarre l'acqua calda per 10 volte, ogni volta per alcuni secondi.

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, ogni volta per alcuni secondi.
 - 5.3 Estrarre l'acqua calda per 10 volte, ogni volta per alcuni secondi.
6. Spegnerla la 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

Risoluzione dei problemi della macchina da caffè:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Dopo aver acceso la macchina da caffè, la pompa non smette di funzionare, ma non esce acqua.	Acqua insufficiente nella caldaia	Lasciare che la pompa riempia la caldaia a vapore.
	La valvola di scarico è aperta	Chiudere la valvola di scarico
	La macchina non funziona correttamente	Contattare il centro di assistenza ufficiale 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.
	Uno dei condotti è ostruito	Controllare i condotti per eliminare le ostruzioni
	I collegamenti interni delle tubazioni sono difettosi	Contattare il centro di assistenza ufficiale 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 macinato 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.
	I componenti interni sono danneggiati	Contattare il centro di assistenza ufficiale Cecotec.
Non esce vapore	La caldaia del caffè non è ancora calda.	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.
Il display visualizza F3	Manca l'acqua o il serbatoio non è posizionato correttamente	Riempire il serbatoio d'acqua
Sul display viene visualizzato E1 / E4.	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. Manca l'acqua o il serbatoio non è posizionato correttamente
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 E2	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 ha funzionato per più di 35 minuti.	Spegnerne l'uscita del vapore e dell'acqua calda; se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica Cecotec.
All'avvio il display visualizza 888	Display incompleto	Contattare il centro di assistenza ufficiale Cecotec.

*In caso di difficoltà nell'individuare la causa del problema, non tentare di smontare la macchina da caffè da soli, ma rivolgersi al Centro di assistenza Cecotec.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: Baristeo Iconic

Prodotto: EU01_100129

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50 Hz

Potenza: 2050 -2440 W

Serbatoio dell'acqua: 1,7 L

Dimensioni della macchina da caffè: 286×395×443 mm

Sistema di riscaldamento: Caldaia in acciaio inox per vapore, acqua calda e caffè, capacità 2 L
Bar di pressione: 15 Bar, Pompa vibrante

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltiti 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

- A. Bandeja para aquecer chávenas
- B. Alavanca de vapor
- C. Manómetro de controlo de pressão
- D. Borracha anti queimaduras
- E. Aparelho de extração
- F. Vaporizador
- G. Porta-filtro
- H. Ecrã tátil
- I. Bandeja de gotejamento
- J. Depósito de Água
- K. Alavanca de água quente
- L. Tubo de água quente
- M. Alavanca de preparação do café
- N. Interruptor de Ligar
- O. Pé

Fig. 2

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

Fig. 3

- 1. Seletor de entrada de água
- 2. Válvula de drenagem
- 3. 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, contacte imediatamente o Serviço Oficial de Assistência Técnica da Cecotec.
- Retire a tampa de silicone do depósito de água, se a máquina tiver uma, para facilitar o escoamento da água.
- Limpe todas as peças amovíveis;

Conteúdo da caixa:

- Porta-filtro duplo em madeira
- Filtro simples
- Filtro duplo
- Escova de limpeza para a unidade de extração de café
- Filtro cego para limpeza interna
- Prensa de café em madeira
- Colher doseadora de café
- Protetor da superfície quente do aparelho de extração
- Tubo de entrada de água (ø6,3xø9,5 mm/ PE pipe/ 3/8)
- Conector rápido para entrada de água (x2)

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

1. Retire a máquina de café da embalagem e certifique-se de que todos os acessórios estão completos.
 2. Retire o reservatório de água, o porta-filtro e os filtros para limpeza antes da utilização.
 3. Em seguida, selecione o tipo de entrada que pretende configurar e siga um dos passos explicados abaixo:
 - **Entrada de água através da entrada de água** (Fig.3)
- 1) Ligue um dos extremos do tubo da entrada de água ao conetor de entrada situado na parte inferior da máquina (Fig. 3 - 3). Para o fazer, basta apertar o tubo para dentro. Em

PORTUGUÊS

seguida, rode a manivela inferior de seleção da entrada de água para a direita, de modo a que a máquina retire água do tubo que acabou de ligar, como mostra a figura 3 deste manual.

- 2) Caso pretenda utilizar a entrada de água do reservatório de água e não da tomada de entrada de água, basta rodar o seletor de entrada de água para a esquerda.
- 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.

- **Entrada de água através do depósito de água (Fig.3)**

- 1) Deite água no depósito de água até ao máximo. Encontrará uma linha no topo que indica o nível máximo de água (MAX).
- 2) Rode o seletor de entrada de água para a esquerda (modo de reservatório 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.

- 4) Aguarde que a máquina tenha pré-aquecido até à temperatura definida.

- **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 para o pré-aquecimento.

NOTA: A primeira vez que se liga o aparelho, o tempo de pré-aquecimento é de cerca de 6 minutos, pois é necessário aquecer toda a água do reservatório.

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

- 5) Quando a máquina estiver pronta, o ecrã indicará a temperatura no interior da caldeira.

3.2 Definição dos parâmetros internos

- Tempo de pré-infusão

Prima 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

Prima duas vezes o ícone SET, encontrará um número que representa a temperatura a que a caldeira de vapor está definida, pode premir "+/-" para ajustar a temperatura (o intervalo de temperatura será de 80-135°C.).

- Seleção da entrada de água

Prima o ícone SET três vezes até ver "F0" a piscar, pode premir "+/-" para mudar de F0 para F1. (F0 significa abastecimento do reservatório 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 quatro vezes e a máquina estará pronta a funcionar. O visor indicará o tempo de infusão 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: P02/125/F0.

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

PORTUGUÊS

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. Puxe a alavanca para cima até que esta deixe de poder ser movida, o que significa que a preparação do café foi iniciada. 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: Se desejar efetuar a pré-infusão da cápsula de café a 3 bar de pressão, coloque a alavanca a 45° durante alguns segundos.

7. O café estará pronto e a máquina regressará ao modo de espera após 3 segundos.

NOTA: É necessário um controlo rigoroso da utilização da máquina, uma vez que esta requer, por vezes, uma operação manual.

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

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

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

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

- **Pressão de extração:** Este fator está intimamente ligado ao grau de moagem utilizado. Recomenda-se que a pressão durante a extração do café se situe entre 9 e 10 bar. As moagens de café muito grosseiras provocam pressões muito baixas e as moagens de café muito finas provocam pressões muito elevadas.
- **Prensado:** Quando o café moído estiver no porta-filtro, deve ser distribuído 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.

PORTUGUÊS

- **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 e dir-nos-á se todos os fatores 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 fatores 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 correta de leite, depois desligue a alavanca de acionamento do vapor, o vapor para. Deite o leite espumado no expresso preparado, agora o cappuccino está pronto.

3.6 Fazer espumar o leite com o bocal

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

NOTA: Utilize leite gordo para obter os melhores resultados.

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

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

2. Ative o vaporizador ao mover o atuador de vapor para baixo. Ouvirá um clique e o vapor começará a sair. Se não sair, é porque a caldeira de vapor não está suficientemente quente. Aguarde alguns minutos e tente novamente. Desligue o vaporizador ao colocar o atuador na sua posição de repouso.
3. Insira o vaporizador no interior do copo, como mostra a figura 4. A boca do vaporizador deve ser colocada alguns centímetros abaixo do leite.

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

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

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

5. Volte a colocar o atuador de vapor na sua posição original para o desligar quando a temperatura desejada for atingida.

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. Se for necessário, introduza e retire o vapor dentro e fora de um recipiente com água para terminar a limpeza corretamente.

PORTUGUÊS

3.7 Água quente

- 1) Active o acionador de água quente ao empurrá-lo para baixo, ouvirá um clique e sairá água quente do tubo de água quente.

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

3.8 Desligar a máquina

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

- 1) A máquina pode ser desligada em qualquer altura, rodando o interruptor "Ligado/Desligado" para cima.
- 2) Desligue o aparelho da rede elétrica.
- 3) Deixe arrefecer.

Fig. 3

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

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

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

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, efetue 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,

PORTUGUÊS

coloque o filtro duplo no porta-filtro e coloque-o em cima deste com o lado liso sobre os orifícios do filtro. Coloque um pouco de pó de limpeza no interior e coloque o porta-filtro na máquina de café.

Faça vários cafés e corte a extração deste após 5 segundos, verá como a pressão aumenta muito. Em seguida, retire o suporte do filtro e o filtro cego e limpe com água e um pano húmido.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Resolução de problemas:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Depois de ligar a máquina de café, a bomba não para 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	Fechre a válvula de drenagem
	A máquina não funciona corretamente	Por favor, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
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.
	Uma das condutas está bloqueada	Verifique as condutas para as desobstruir
	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.
	Os componentes internos estão danificados	Por favor, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
Não sai vapor.	A caldeira de café ainda não está quente.	Deixe a cafeteira aquecer até à temperatura correta.
	O bocal do vaporizador está obstruído	Limpe o bocal do vaporizador com sabão desengordurante e teste novamente
O ecrã mostra F3	Não há água ou o depósito de água não está corretamente posicionado	Encha o depósito de água
O ecrã mostra E1 / E4	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. Caso contrário, por favor, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da 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 ecrã mostra F2	A máquina distribuiu mais de 2 minutos de café contínuo.	Deixe de fazer café ou desligue e volte a ligar a máquina.
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.

*Se tiver dificuldade em encontrar a causa do problema, não tente desmontar a máquina de café por si próprio, contacte com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: EU01_100129

Produto: Baristeco Iconic

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50 Hz

Potência: 2050 -2440 W

Depósito de água: 1,7 L

Tamanho da máquina de café: 286×395×443 mm

Sistema de aquecimento: Caldeira em aço inoxidável para vapor, água quente e café, capacidade de 2 L

Bares de pressão: 15 Bar, bomba vibratória

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE APARELHOS 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

- A. Kopjeswarmer
- B. Stoomhendel
- C. Koffiedrukmeter
- D. Antibrandrubber
- E. Afzuigeenheid
- F. Stomer
- G. Filterhouder
- H. Touch screen
- I. Lekbak
- J. Waterreservoir
- K. Heet water hendel
- L. Warm Water Buis
- M. Koffiezethendel
- N. Stroomschakelaar
- O. Poot

Fig. 2

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

Fig. 3

- 1. Watertoevoerkiezer
- 2. Afvoerklap
- 3. 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 er één 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:

- Houten dubbele filterhouder
- Enkele filter
- Dubbele filter
- Reinigingsborstel voor koffie-extractie-eenheid
- Blindfilter voor inwendige reiniging
- Houten koffiepers
- Maatlepel
- Hete oppervlaktebescherming van de afzuigunit
- Waterinlaatpijp (ø6.3×ø9.5 mm / PE pijp / 3/8)
- Snelkoppeling voor waterinlaat (x2)

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

1. Haal de koffiemachine uit de verpakking en controleer of alle accessoires compleet zijn.
 2. Verwijder het waterreservoir, de filterhouder en de filters om ze schoon te maken voor gebruik.
 3. Selecteer vervolgens het type ingang dat je wilt configureren en volg een van de onderstaande stappen:
 - **Watertoevoer via waterinlaat** (Fig.3)
- 1) Sluit een uiteinde van de watertoevoerslang aan op de watertoevoeraansluiting aan de onderkant van de machine (Fig. 3 - 3). Knijp hiervoor gewoon de tube naar binnen. Draai

NEDERLANDS

vervolgens de onderste watertoevoer keuzehendel naar rechts zodat de machine water aanzuigt uit de leiding die u zojuist hebt aangesloten, zoals getoond in afbeelding 3 van deze handleiding.

- 2) Als je de watertoevoer vanaf het waterreservoir wilt gebruiken en niet vanaf de watertoevoeraansluiting, draai je de keuzeschakelaar voor de watertoevoer gewoon naar links.
- 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.

- **Watertoevoer via watertank** (Fig.3)

- 1) Giet maximaal water in de watertank. Bovenaan vind je een lijn die het maximale waterniveau (MAX) aangeeft.
- 2) Draai de keuzeschakelaar watertoevoer naar links (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.

- 4) Wacht tot de machine is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur.

- **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.

OPMERKING: De eerste keer dat de machine wordt ingeschakeld, duurt het voorverwarmen ongeveer 6 minuten omdat al het water in de tank moet worden opgewarmd.

OPMERKING: Zelfs als het voorverwarmen niet klaar is, kan het apparaat nog steeds koffie zetten, maar de temperatuur van de koffie of het water zal niet geschikt zijn voor koffie-extractie.

- 5) Als het apparaat klaar is, toont het display de temperatuur in de boiler.

3.2 Interne parameterinstelling

- **Tijd vóór infusie**

Druk één keer op de SET icoon (Fig.2 - 1), je ziet "PXX" knipperen op het display. Vervolgens kun je op "+/-" drukken om de tijd in te stellen die je wilt dat de koffie wordt voorgeïnfuseerd (XX staat voor pre-infusietijd (het tijdsbereik loopt van 0 tot 30 seconden).

- **Temperatuur**

Druk twee keer op de SET icoon, er verschijnt een getal dat de temperatuur aangeeft waarop de stoomketel is ingesteld, u kunt op "+/-" drukken om de temperatuur aan te passen (het temperatuurbereik is 80-135°C).

- **Selectie waterinlaat**

Druk drie keer op de SET toets totdat "F0" knippert, druk op "+/-" 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 vier keer op de SET icoon 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: P02/125/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

NEDERLANDS

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 waterlekage 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. Trek de hendel omhoog totdat deze niet meer kan worden bewogen, dan is de koffiebereiding gestart. 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 koffiepads wilt voorzetten met een druk van 3 bar, zet je de hendel enkele seconden op 45°.

7. De koffie is klaar en het apparaat keert terug naar de stand-bymodus zodra het klaar is.

OPMERKING: Nauwlettend toezicht op het gebruik van de machine is noodzakelijk, omdat handmatige bediening soms vereist is.

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

OPMERKING: Om te voorkomen dat gemalen koffieresten zich ophopen in de 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:
 - o 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.
 - o 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.
- **Koffiepers:** 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.

NEDERLANDS

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

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

2. Activeer de stomer door de stoomactuator naar beneden te bewegen. Je hoort een klik en er begint stoom te ontsnappen. Als het er niet uitkomt, is de stoomketel niet heet genoeg. Wacht een paar minuten en probeer het opnieuw. Schakel de verdamper uit door de actuator terug te zetten in de ruststand.
3. Plaats de verdamper in de beker zoals aangegeven in figuur 4. Het pipje van het pipje moet net een 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. Terwijl het pipje in de melk zit, activeert u de stoomactuator om de stoom in te schakelen en af te geven. Om romige opgeschuimde melk te krijgen, moet je erop letten dat er een werveling in het kopje ontstaat en dat het stomen 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°C om te voorkomen dat bepaalde eigenschappen verloren gaan.

5. Zet de stoomactuator terug in zijn oorspronkelijke positie om hem uit te schakelen wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

OPMERKING: Reinig het stoompijpje onmiddellijk na gebruik om kalkaanslag in de melk te voorkomen. Veeg het pipje af met een vochtige doek en laat opnieuw stoom ontsnappen om eventueel achtergebleven melk te verwijderen. Indien nodig, introduceer en verwijder stoom in en uit een bak met water om de reiniging goed af te ronden.

3.7 Heet water

- 1) Activeer de heetwateractuator door hem naar beneden te duwen, je hoort een klik en er komt heet water uit de heetwaterleiding.

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

3.8 De koffiemachine uitschakelen

OPMERKING: Om te voorkomen dat het water in de boiler bevriest en de boiler barst, moet u bij gebruik van de koffiemachine op plaatsen waar de omgevingstemperatuur onder het vriespunt ligt, de volgende antivriesmaatregelen nemen voordat u de koffiemachine uitschakelt. Dit wordt aanbevolen als de machine lange tijd niet gebruikt gaat worden.

- 1) De machine kan op elk moment worden uitgeschakeld door de "Aan/Uit" schakelaar omhoog te draaien.
- 2) Koppel het apparaat los van de netstroom.
- 3) Laat afkoelen.

Fig. 3

- 4) Laat het afvalwater weglopen. Schroef hiervoor de aftapkraan aan de onderkant van de machine los met een steeksleutel. Het water begint te stromen.

OPMERKING: Zet het apparaat niet op zijn kant of ondersteboven als u het laat leeglopen. Vergeet niet om de aftapkraan na het aftappen vast te draaien om lekken in de toekomst te voorkomen.

WAARSCHUWING: Doe dit altijd nadat de machine is afgekoeld.

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:
 - 3.1 Maak 20 dubbele koffie
 - 3.2 Bereid 10 keer stoom, telkens gedurende enkele seconden.
 - 3.3 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:
 - 5.1 Maak 20 dubbele koffie
 - 5.2 Bereid 10 keer stoom, telkens gedurende enkele seconden.
 - 5.3 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

Problemen met de koffiemachine oplossen:

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Na het inschakelen van de koffiemachine stopt de pomp 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
	De machine werkt niet goed	Neem contact op met het officiële Cecotec-servicecentrum.
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.
	Een van de kanalen is verstopt	Kanalen controleren op verstopping
	Er zijn slechte interne pijpverbindingen	Neem contact op met het officiële Cecotec-servicecentrum.
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 gemalen koffie is te fijn, bij het persen ontstaat er een compacte plaat die het water niet doorlaat.	Gebruik een iets grovere maling en probeer minder te drukken.
	Interne onderdelen zijn beschadigd	Neem contact op met het officiële Cecotec-servicecentrum.
Er komt geen stoom uit het stoombuisje	De koffieboiler is nog niet heet.	Laat de koffieketel opwarmen tot de juiste temperatuur.
	Verstuiver verstopt	Reinig het mondstuk van de verdamer met ontvettende zeep en test opnieuw.
Het display toont F3	Geen water of waterreservoir is niet goed geplaatst	De watertank bijvullen
E1 / E4 wordt weergegeven op het display.	De temperatuursensor van de koffiekoeker heeft een probleem of de meting is lager dan -1°C of hoger dan 180°C.	Controleer de machine en of de werkomstandigheden onder 0°C zijn. Zo niet, neem dan contact op met het officiële Cecotec-servicecentrum.
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.
E2 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.	Schakel de stoom- en heetwateruitlaat uit. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de technische hulpdienst van Cecotec.
Het display toont 888 bij het opstarten	Onvolledige weergave	Neem contact op met het officiële Cecotec-servicecentrum.

*Als u problemen hebt met het vinden van de oorzaak van het probleem, probeer dan niet zelf de koffiemachine te demonteren, maar neem contact op met het Cecotec Servicecentrum.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01_100129

Product: Baristeo Iconic

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50 Hz

Vermogen: 2050 -2440 W

Waterreservoir: 1,7 L

Afmetingen van de koffiemachine: 286×395×443 mm

Verwarmingssysteem: Roestvrijstalen boiler voor stoom, heet water en koffie, inhoud 2 L

Bars druk: 15 bar, trilpomp

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij 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 een incident met het product ontdekt of vragen hebt, kunt u contact opnemen met de officiële technische ondersteuning van Cecotec op +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 verveelvoudigd, 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

- A. Taca do podgrzewania filiżanek
- B. Dźwignia regulacji pary
- C. Manometr
- D. Guma chroniąca przed oparzeniami
- E. Jednostka zaparzająca
- F. Spieniacz
- G. Kolba
- H. Wyświetlacz dotykowy
- I. Tacka ociekowa
- J. Zbiornik na wodę
- K. Dźwignia regulacji gorącej wody
- L. Wylot gorącej wody
- M. Dźwignia przygotowania kawy
- N. Przetąacznik zasilania
- O. Nóżka

Rys. 2

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

Rys. 3

1. Przetąacznik wejścia wody
2. Zawór spustowy
3. Wejście wody

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. 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 dotychczasowe, i są w dobrym stanie. Jeśli którejkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej 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:

- Drewniana podwójna kolba
- Zwykły filtr
- Podwójny filtr
- Szczotka do czyszczenia jednostki zaparzającej
- Filtr ślepy do czyszczenia wewnętrznego
- Drewniany ubijak do kawy
- Łyżka do odmierzenia kawy
- Ochrona gorącej powierzchni jednostki zaparzającej
- Rurka wejścia wody (ø6,3×ø9,5 mm/ PE pipe / 3/8)
- Szybkozłącze wejścia wody (x2)

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

1. Wyjmij ekspres do kawy z opakowania i upewnij się, że wszystkie akcesoria są kompletne.
 2. Przed użyciem należy wyjąć zbiornik na wodę, kolb i filtry w celu wyczyszczenia.
 3. Następnie wybierz typ wejścia, które chcesz skonfigurować i wykonaj jeden z kroków opisanych poniżej:
- **Wejście wody przez szybkozłącze wejścia wody** (Rys. 3)
- 1) Podłącz jeden koniec rurki wejściowej wody do szybkozłącze wejściowego w dolnej części urządzenia (Rys. 3 - 3). Aby to zrobić, wystarczy ścisnąć rurkę do wewnątrz. Następnie przekręć dolny przelącznik wejścia wody w prawo, tak aby urządzenie pobierało wodę z właśnie podłączonej rurki, jak pokazano na rysunku 3 niniejszej instrukcji.

POLSKI

- 2) W przypadku korzystania z wejścia wody ze zbiornika wody, a nie przez szybkozłączne wejścia wody, wystarczy obrócić przetącnik wejścia wody w lewo.
- 3) Naciśnij przetącnik zasilania w dół. Urządzenie będzie automatycznie pompować wodę, a użytkownik usłyszy dźwięk pracującej pompy.

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

- Wejście wody przez zbiornik wody (Rys. 3)

- 1) Wlej wodę do zbiornika wody do maksimum. Na górze znajduje się linia wskazująca maksymalny poziom wody (MAX).
- 2) Obróć przetącnik wejścia wody w lewo (tryb zbiornika wody).
- 3) Naciśnij przetącnik zasilania w dół. Urządzenie będzie automatycznie pompować wodę, a użytkownik usłyszy dźwięk pracującej pompy.

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

- 4) Poczekaj, aż urządzenie nagrzej się do ustawionej temperatury.

- Wstępne nagrzewanie

Po zakończeniu pompowania wody urządzenie rozpocznie podgrzewanie, a na ekranie zostanie wyświetlona temperatura podgrzewania. Po nagraniu do ustawionej temperatury urządzenie zakończy nagrzewanie wstępne.

UWAGA: Po pierwszym włączeniu urządzenia czas nagrzewania wstępnego wyniesie około 6 minut, ponieważ urządzenie musi podgrzać całą wodę w zbiorniku.

UWAGA: Nawet jeśli podgrzewanie nie zostanie zakończone, urządzenie może nadal parzyć kawę, ale temperatura kawy lub wody nie będzie odpowiednia do ekstrakcji kawy.

- 5) Gdy urządzenie będzie gotowe, na ekranie pojawi się temperatura wewnątrz bojlera.

3.2 Ustawienie parametrów wewnętrznych

- 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 preinfuzji kawy (XX oznacza czas preinfuzji, zakres czasu będzie wynosił od 0 do 30 sekund).

- **Temperatura**

Po dwukrotnym naciśnięciu przycisku SET pojawi się liczba oznaczająca temperaturę, na którą ustawiony jest bojler parowy, można nacisnąć przycisk „+/-”, aby dostosować temperaturę (zakres temperatur będzie wynosił 80-135 °C).

- **Wybór wejścia wody**

Naciśnij przycisk SET trzy razy, aż zobaczysz migający napis „F0”, możesz nacisnąć „+/-”, aby zmienić 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 czterokrotnym naciśnięciu przycisku SET urządzenie jest gotowe do pracy, a po rozpoczęciu parzenia kawy na ekranie zostanie wyświetlony czas przygotowywania kawy.

- **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: P02/125/F0.

3.3 Przygotowanie kawy

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

1. Wyjąć kolbę 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 odmierzania kawy.

UWAGA: Aby wymienić filtry, należy użyć filtra, który nie jest na miejscu i podważyć filtr między filtrem w kolbę a występem tego ostatniego, aby ułatwić jego wyjęcie. Aby zamontować nowy filtr, należy lekko docisnąć go dłońmi, 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, wytrzyj nadmiar zmielonej kawy z krawędzi kolby, aby uniknąć uszkodzenia pierścienia uszczelniającego grupy kawy.

POLSKI

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 kolb 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. Pociągnij dźwignię do góry, aż przestanie się poruszać, co oznacza rozpoczęcie przygotowywania kawy. 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: Jeśli chcesz preinfuzję kawę pod ciśnieniem 3 barów, ustaw dźwignię w położeniu 45° na kilka sekund.

7. Kawa jest gotowa, a urządzenie powróci do trybu gotowości po zakończeniu przygotowania.

UWAGA: Konieczny jest ścisły nadzór urządzenia podczas jego użytkowania, ponieważ czasami wymaga ono obsługi ręcznej.

8. Po zakończeniu wyjmij kolba, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, wyrzuć fusy i wyczyść kolbę.

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:
 - o 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.
 - o 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:** czynnik ten jest ściśle powiązany z grubością mielenia. Zaleca się, aby ciśnienie podczas ekstrakcji kawy wynosiło od 9 do 10 barów. Bardzo grubo zmielona kawa powoduje bardzo niskie ciśnienie, a bardzo drobno zmielona kawa powoduje bardzo wysokie ciśnienie.
- **Ubijanie:** Gdy zmielona kawa znajduje się w kolbę, 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.

POLSKI

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

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 zaparzonej, a w międzyczasie wyszoruj szczotką czyszczącą jednostki zaparzonej.

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 wyptywającej 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. Wlej zimne mleko do kubka ze stali nierdzewnej do połowy wysokości kubka.

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

2. Aktywuj spienacz mleka, przesuując dźwignię regulacji pary w dół. Usłyszysz kliknięcie i zacznie wydostawać się para. Jeśli nie wyptywa, bojler pary nie jest wystarczająco gorący. Odczekaj kilka minut i spróbuj ponownie. Aby wyłączyć spienacz mleka, ustaw dźwignię regulacji pary w pozycji wyłączonej.
3. Włóż spienacz do kubka, jak pokazano na rysunku 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. Gdy spieniacz jest zanurzona w mleku, uruchom dźwignię regulacji pary, aby włączyć i uwolnić parę. Aby uzyskać spienione mleko o kremowej konsystencji, należy obserwować, czy w filiżance tworzy się wir, a spieniacz nie wydaje piszczącego dźwięku.

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

5. Po osiągnięciu żądanej temperatury ustaw dźwignię regulacji pary w pierwotnym położeniu, aby ją wyłączyć.

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. W razie potrzeby umieść i wyjmij spieniacz z pojemnika z wodą, aby zakończyć jej czyszczenie.

3.7 Gorąca woda

- 1) Aktywuj dźwignię regulacji gorącej wody, pociągając ją w dół, usłyszysz kliknięcie, a gorąca woda zacznie wyptywać przez wylot gorącej wody.

UWAGA: Po zakończeniu przygotowywania gorącej wody nie należy od razu dotykać rury z gorącą wodą, aby uniknąć poparzenia.

3.8 Wytężanie ekspresu do kawy

UWAGA: Aby zapobiec zamarznięciu wody w bojlerze i pęknięciu bojlera, podczas korzystania z ekspresu do kawy w temperaturze otoczenia poniżej punktu zamarzania, przed wyłączeniem ekspresu do kawy należy wykonać następujące czynności zapobiegające zamarzaniu. Jest to zalecane, jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas.

- 1) Urządzenie można wyłączyć w dowolnym momencie, podnosząc przetętnik „Włącz/Wyłącz”.
- 2) Odtąć urządzenie od zasilania.
- 3) Pozostawić do ostygnięcia.

RYS. 3

- 4) Spuścić wodę ściekową. W tym celu należy odkręcić kluczem zawór spustowy na spodzie urządzenia. Woda zacznie płynąć.

UWAGA: Podczas opróżniania nie należy umieszczać urządzenia na boku ani do góry nogami. Pamiętaj o dokręceniu zaworu spustowego po opróżnieniu, aby uniknąć wycieków w przyszłości.

OSTRZEŻENIE: Należy to robić zawsze po ostygnięciu urządzenia.

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 sieniacz 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. Zamontuj kolb z podwójnym filtrem, a następnie wymień go na pojedynczy filtr w połowie cyklu.
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 Pobierz parę 10 razy, za każdym razem przez kilka sekund
 - 3.2 Pobierz parę 10 razy, za każdym razem przez kilka sekund

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

4. Po zakończeniu tego procesu wyłącz urządzenie. Po ostygnięciu urządzenia otwórz zawór spustowy wody i spuść wodę.
5. Napełnij zbiornik na wodę naturalną lub przefiltrowaną wodą mineralną. Włącz urządzenie i powtórz ten proces:
 - 5.1 Przygotuj 20 podwójnych kaw
 - 5.2 Pobierz parę 10 razy, za każdym razem przez kilka sekund
 - 5.3 Pobierz parę 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 napełnić 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 kolbę. Wsyp do środka trochę proszku czyszczącego i umieść kolb w ekspresie do kawy. Zaparz kilka kaw i przerwij ekstrakcję po 5 sekundach, zobaczysz, jak ciśnienie znacznie wzrasta. Następnie zdejmij kolb i filtr ślepy i wyczyść je wodą i wilgotną szmatką.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Rozwiązywanie problemów z ekspresem do kawy:

PROBLEM	POWÓD	ROZWIĄZANIE
Po włączeniu ekspresu pompa nie przestaje pracować, ale woda nie wyptywa	Za mało wody w bojlerze	Niech pompa napetni bojler parowy
	Zawór spustowy jest otwarty	Zamknij zawór spustowy
	Urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Woda kapie z ekspresu do kawy	Złe połączenie na wejściu wody	Sprawdź szybkozłącze wejścia wody, rura może nie być prawidłowo zamontowana
	Jeden z kanałów jest zablokowany	Sprawdzić kanały w celu usunięcia zatorów
	Wewnętrzne połączenia rurowe są nieprawidłowe	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej 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 wyptywa lub wyptywa jej bardzo mało	Zmielona kawa jest zbyt drobna, po naciśnięciu tworzy zwartą płytkę, która nie przepuszcza wody	Użyj nieco grubszego mielenia i staraj się mniej naciskać
	Uszkodzone elementy wewnętrzne	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec

Nie wydobywa się para	Bojler na kawę nie jest jeszcze gorący	Poczekać, aż bojler do kawy nagrzej się do odpowiedniej temperatury
	Dysza spieniacza jest zatkana	Wyczyść dyszę spieniacza mydłem odtłuszczającym i przetestuj ponownie
Na ekranie pojawi się F3	Brak wody lub zbiornik wody nie jest prawidłowo umieszczony	Napełnij zbiornik na wodę
Na ekranie pojawi się E1 / E4	Czujnik temperatury bojlera na kawę jest uszkodzony lub odczyt jest niższy niż $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ lub wyższy niż $180\text{ }^{\circ}\text{C}$	Sprawdź urządzenie i czy warunki pracy są niższe niż $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej 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
Na ekranie pojawi się E2	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	Ustaw dźwignię regulacji pary i dźwignię regulacji gorącej wody na do pozycji wytężenia, jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Na ekranie pojawia się 888 podczas uruchamiania	Niekompletny wyświetlacz	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec

*W przypadku trudności ze znalezieniem przyczyny problemu nie należy podejmować prób samodzielnego demontażu ekspresu do kawy, lecz skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec

6. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu: EU01_100129

Produkt: Baristeo Iconic

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50 Hz

Moc: 2050-2440 W

Zbiornik na wodę: 1,7 l

Rozmiar ekspresu do kawy: 286×395×443 mm

System ogrzewania: Bojler ze stali nierdzewnej do pary, gorącej wody i kawy, pojemność 2 l

Ciśnienie w barach: 15 bar, Pompa wibracyjna

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

- A. Deska na ohřívání šálků
- B. Páčka pro regulaci páry
- C. Manometr pro měření tlaku čerpadla
- D. Gumový díl proti popálení
- E. Hlava skupiny pro extrakci kávy
- F. Parní tryska na mléko
- G. Držák filtru
- H. Dotykový displej
- I. Odkapávací miska
- J. Nádržka na vodu
- K. Páčka pro regulaci horké vody
- L. Výpust horké vody
- M. Páčka pro přípravu kávy
- N. Páčka pro Zapnutí/Vypnutí kávovaru
- O. Nožička kávovaru

Obr. 2

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

Obr. 3

- 1. Volič přívodu vody
- 2. Vypouštěcí ventil
- 3. 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 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:

- Dřevěný dvojitý držák filtru
- Jednoduchý filtr
- Dvojitý filtr
- Čistící kartáček skupiny pro extrakci kávy
- Slepý filtr pro vnitřní čištění kávovaru
- Dřevěné přechovadlo
- Odměrná lžička na kávu
- Ochranný kryt horkého povrchu skupiny pro extrakci kávy
- Trubka pro přívod vody (ø6,3×ø9,5 mm/ PE pipe / 3/8)
- Rychlospojka pro přívod vody (x2)

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

1. Vyjměte kávovar z obalu a zkontrolujte, zda je kompletní veškeré příslušenství.
 2. Před použitím vyjměte nádržku na vodu, držák filtru a filtry a vyčistěte je.
 3. Poté zvolte typ přívodu vody, který chcete nastavit, a postupujte podle jednoho z níže uvedených kroků:
- **Přívod vody přes konektor pro přívod vody ve spodní části kávovaru** (Obr. 3)
- 1) Připojte jeden konec trubky pro přívod vody ke konektoru pro přívod vody ve spodní části kávovaru (Obr. 3–3). To provedete tak, že trubku jednoduše zasunete dovnitř. Poté otočte volič přívodu vody směrem doprava, aby kávovar načerpal vodu přes trubku, kterou jste připojili tak jak je znázorněno na obrázku 3 v tomto návodu.

ČEŠTINA

- 2) V případě, že budete používat přívod vody z nádržky na vodu, a nikoli přes trubku pro přívod vody, jednoduše otočte volič přívodu vody doleva.
- 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.

- **Přívod vody přes nádržku na vodu** (Obr. 3)

- 1) Nalijte vodu do nádržky na vodu na maximum. V horní části nádržky na vodu se nachází značka (MAX), která označuje maximální množství vody.
- 2) Otočte volič přívodu vody doleva (režim nádržky na vodu) ve spodní části kávovaru.
- 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.

- 4) Počkejte, až se kávovar předeřeje na nastavenou teplotu.

- **Předeřev**

Po ukončení čerpání vody se spustí předeřívání a na displeji se zobrazí teplota předeřevu. Po zahřátí na nastavenou teplotu se předeřev zastaví.

POZNÁMKA: Při prvním zapnutí kávovaru doba předeřevu trvá přibližně 6 minut, protože se musí ohřát všechna voda v nádržce na vodu.

POZNÁMKA: I když předeřev není dokončen, kávovar může připravit kávu, ale teplota kávy nebo vody nebude vhodná pro extrakci kávy.

- 5) Když je kávovar připraven, na displeji se zobrazí teplota uvnitř bojleru.

3.2 Nastavení vnitřních parametrů

- **Doba preinfuze (předspaření)**

Stiskněte jednou 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 dobu preinfuze (předspaření), (rozsah doby preinfuze je od 0 do 30 sekund).

- Teplota

Dvakrát stiskněte tlačítko SET, zobrazí se číslo představující teplotu, na kterou je bojler páry nastaven. Stiskněte „+/-“ pro upravení teploty (rozsah teploty je 80-135 °C).

- Výběr přívodu vody

Tříkrát stiskněte 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

Čtyřikrát stiskněte tlačítko SET a kávovar je připraven k provozu, po zahájení přípravy kávy se na displeji zobrazí doba přípravy.

- 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: P02/125/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, nasype příslušné množství mleté kávy, předem odvážené v závislosti na tom, zda použijete jednoduchý nebo dvojitý filtr, do zodpovídajícího filtru pomocí kávové lžičky.

POZNÁMKA: Pro výměnu filtrů si můžete pomoci filtrem, který není nasazen v držáku filtru a za pomoci jeho výstupku vypačte filtr, který je nasazen 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 těsnicí kroužek kávové skupiny.

ČEŠTINA

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 předehřát výpusť 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 výpusť/i kávy.
6. Zvedněte páčku nahoru, až do bodu, kdy ji není možné zvednout více, nyní je zahájena příprava kávy. Na displeji se zobrazí počet vteřin, po které trvá extrakce kávy, a když ji chcete zastavit, zatlačte páčku dolů a nechte v zcela svislé poloze.

POZNÁMKA: Pokud si přejete předspařit kávovou směs při tlaku 3 bary, umístěte páčku do polohy 45° na několik sekund.

7. Káva je nyní připravena a kávovar po ukončení přípravy kávy přejde do pohotovostního režimu.

POZNÁMKA: Je nutné dohlížet na kávovar během používání kávovaru, protože může vyžadovat manuální obsluhu.

8. Po přípravě kávy vyjměte držák filtru jeho otočením ve směru hodinových ručiček, vysypte kávovou sedlinu a vyčistěte držák filtru.

POZNÁMKA: Aby se v 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 v celém tomhle procesu. 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:
 - o 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.
 - o Nedostatečná a příliš dlouhá extrakce: Velmi jemný stupeň mletí kávy může způsobit, že extrakce kávy bude trvat dlouho, kromě toho, množství vydané kávy bude velmi malé.

POZNÁMKA: Důrazně se doporučuje používat čerstvě namletou kávu v kvalitním mlýnku s dobrou přesností. Používání komerčně mleté kávy může způsobit nadměrný a rychlý výdej kávy v důsledku velikosti mleté kávy.

- **Tlak při extrakci:** tento faktor úzce souvisí s použitým stupněm hrubosti mletí. Doporučuje se, aby se tlak při extrakci kávy pohyboval mezi 9 a 10 bar. Příliš hrubý stupeň mletí kávy způsobuje velmi nízký tlak a příliš jemný stupeň mletí kávy způsobuje velmi vysoký tlak.
- **Lisování kávy:** Když je mletá káva nasypaná do držáku filtru, měla by být rovnoměrně rozdělena pomocí jehlového distributoru (urovňavače) a zarovnána pomocí distributoru (urovňavače) mleté kávy. Poté stlačte kávu pěchovadlem s vhodným průměrem. Tento krok je důležitý, protože výrazně napomáhá dobré extrakci kávy. Lisování vyvinutím malé síly může vést k nízkému tlaku a velmi rychlé extrakci kávy, zatímco lisování vyvinutím velké síly může vést k vysokému tlaku a nadměrné extrakci. Lehce stlačte kávu.
- **Poměr extrakce:** Extrakční poměr se vysvětluje jako podíl použité mleté 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 kávy vydané 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.

ČEŠTINA

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.

- **Odstaňování 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. Nalijte studené mléko do poloviny konvičky z nerezové oceli.

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

2. Parní trysku na mléko aktivujte stlačením páčky pro regulaci páry směrem dolů. Uslyšíte cvaknutí a začne se vypouštět pára. V případě, že pára nevychází, je to kvůli bojleru páry, který není dostatečně zahřátý. Počkejte několik minut a zkuste to znovu. Parní trysku na mléko vypněte vrácením páčky pro regulaci páry zpět do polohy vypnuto.
3. Parní trysku na mléko ponořte do konvičky s mlékem, jak je znázorněno na obrázku 4. Koncovku parní trysky ponořte několik centimetrů pod hladinu mléka.

POZNÁMKA: Předtím než začnete napěňovat mléko vypustte trochu páry, aby se vypustila všechna voda, která může být v parní trysce.

4. S ponořenou tryskou v mléce, aktivujte páčku pro regulaci páry pro zapnutí a vypnutí páry. Abyste vytvořili napěněné a krémové mléko, musíte dbát na to, aby se v konvičce vytvářel vír a aby parní tryska nevydávala pískavý zvuk.

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

5. Po dosažení požadované teploty vraťte páčku pro regulaci páry do její původní polohy za účelem jejího vypnutí.

POZNÁMKA: Parní trysku vyčistěte ihned po jejím použití, abyste zabránili tvorbě mléčných usazenin. Parní trysku otřete navlhčeným hadříkem a znovu vypustte páru, abyste odstranili zbytky mléka, které mohly zůstat usazeny uvnitř parní trysky. V případě potřeby vložte parní trysku do nádoby a vypustte páru a vyčistěte parní trysku navlhčeným hadříkem.

3.7 Horká voda

- 1) Aktivujte páčku pro regulaci horké vody jejím stlačením směrem dolů, uslyšíte cvaknutí a z výpusti horké vody začne vytékat horká voda.

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

3.8 Vypnutí kávovaru

POZNÁMKA: Aby nedošlo k zamrznutí vody v bojleru a jeho prasknutí, je třeba při používání kávovaru na místech, kde je okolní teplota nižší než bod mrazu, provést před vypnutím kávovaru následující kroky proti zamrznutí. To se doporučuje, pokud se kávovar nebude používat po delší dobu.

- 1) Kávovar lze kdykoli vypnout zvednutím páčky pro „Zapnutí/Vypnutí“ kávovaru.
- 2) Odpojte kávovar z elektrické sítě.
- 3) Nechte ho vychladnout.

OBR. 3

- 4) Vypusťte odpadovou vodu. Za tímto účelem odšroubujte vypouštěcí ventil na spodní straně kávovaru pomocí klíče. Voda začne odtékat.

POZNÁMKA: Při vyprazdňování vody nepokládejte kávovar na bok nebo vzhůru nohama. Po vypuštění nezapomeňte uzavřít vypouštěcí ventil, abyste zabránili budoucím únikům.

VAROVÁNÍ: Provádějte to vždy po vychlazení kávovaru.

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 výpusť kávy a skupinu pro extrakci kávy pomocí čistícího kartáčku.
- Vyměňte držák filtru z hlavy pro extrakci kávy, vysypte z něj kávovou sedlinu a poté jej vyčistěte.
- Veškeré odnímatelné příslušenství vyčistěte ve vodě a důkladně vysušte.
- Po každém použití parní trysky k napěnění mléka ji otřete vlhkým hadříkem a znovu vypusťte páru.

4.1 Odstraňování vodního kamene z kávovaru

Po delší době používání se v kávovaru usazuje vodní kámen. Pro zajištění normálního provozu kávovaru, je nutné jej každé 2 měsíce odvápnit.

1. Změňte režim přívodu vody na přívod vody přes nádržku na vodu, jak je vysvětleno výše. Nasadte 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 uveden 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 Horkou 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 Horkou 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 výpustě 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 čistícího 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

Řešení problémů kávovaru:

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Po zapnutí kávovaru čerpadlo nepřestalo pracovat, ale voda nevytéká	V bojleru není dostatek vody	Nechte čerpadlo naplnit bojler páry
	Vypouštěcí ventil je otevřen	Zavřete vypouštěcí ventil
	Kávovar nefunguje správně	Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Z kávovaru uniká voda	Konektor pro přívod vody netěsní	Zkontrolujte konektor pro přívod vody, je možné, že trubka nezapadá správně
	Jeden z kanálů je ucpaný	Zkontrolujte kanály pro odstránění ucpání
	Vnitřní trubky mají špatná vnitřní spoje	Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Káva protéká přes 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 stlačte lehce
	Vnitřní součásti kávovaru jsou poškozené	Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec

Nevychází pára	Bojler kávy ještě není zahřátý	Nechte bojler kávy zahřát na požadovanou teplotu
	Koncovka parní trysky je zanesená	Vyčistěte parní trysku na mléko pomocí odmašťovacího přípravku a znovu ji vyzkoušejte
Na displeji se zobrazuje F3	V nádržce na vodu není voda nebo nádržka není správně nasazena	Naplňte nádržku vodou
Na displeji se zobrazuje E1 / E4	Snímač teploty bojleru kávy má závadu nebo naměřená hodnota nižší než -1 °C nebo vyšší než 180 °C	Zkontrolujte kávovar a zda jsou provozní podmínky pod 0 °C Pokud tomu tak není, obraťte se 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 E2	Kávovar vydává nepřetržitě kávu déle než 2 minuty	Přestaňte připravovat kávu nebo vypněte a znovu zapněte kávovar
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 regulaci horké vody do polohy vypnuto, 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

*Pokud máte potíže s nalezením příčiny problému, nepokoušejte se kávovar sami rozebírat, ale obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Referenční číslo výrobku: EU01_100129

Výrobek: Baristeco Iconic

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50 Hz

Výkon: 2050-2440 W

Nádržka na vodu: 1,7 l

Rozměry kávovaru: 286×395×443 mm

Systém ohřevu: Bojler páry, horké vody a kávy z nerezové oceli s objemem 2 l

Tlak v barech: 15 Bar, Vibrační čerpadlo

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobnější informace o nevhodnějším 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

- A. Fincan ısıtma tepsisi.
- B. Buhar Mandalı
- C. Kahve Basınç Göstergesi
- D. Yanma önleyici lastik
- E. Çıkarıcı ünite
- F. Buharlaştırıcı (köpürtücü)
- G. Filtre tutucu
- H. Dokunmatik ekran:
- I. Damlama tepsisi
- J. Su deposu
- K. Sıcak su mandalı
- L. Sıcak su borusu
- M. Kahve Hazırlama mandalı
- N. Açma düğmesi
- O. Ayak

Şema. 2

1. SET düğmesi
2. Arttırma
3. Azaltma

Şema. 3

1. Su giriş seçici
2. Tahliye vanası
3. 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 taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir

parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

- Su tahliyesini kolaylaştırmak için, makinede varsa su deposundaki silikon tapayı çıkarın.
- Tüm çıkarılabilir bileşenleri temizleyin.

Paket içeriği:

- Ahşap çift filtre tutucu
- Tek filtre
- Çift filtre
- Kahve çekim ünitesi için temizleme fırçası
- İç temizlik için kör filtre
- Ahşap kahve presleme aparatı
- Kahve ölçü kaşığı
- Kahve Çekme ünitesi sıcak yüzey koruyucusu
- Su giriş borusu (ø6.3×ø9.5 mm/ PE boru / 3/8)
- Su girişi için hızlı konektör (x2)

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

1. Kahve makinesini ambalajından çıkarın ve tüm aksesuarların eksiksiz olduğundan emin olun.
2. Kullanmadan önce temizlemek için su deposunu filtre tutucuyu ve filtreleri çıkarın.
3. Ardından yapılandırmak istediğiniz giriş türünü seçin ve aşağıda açıklanan adımlardan birini izleyin:

- Su girişi hortumu bağlama (Şek. 3)

- 1) Su giriş hortumunun bir ucunu makinenin altındaki giriş konektörüne bağlayın (Şek. 3 - 3). Bunu yapmak için hortumu içeri doğru sıkmanız yeterlidir. Daha sonra alt su giriş seçimi vanasını sağa çevirin, böylece makine bu kılavuzda şekil 3'te gösterildiği gibi yeni bağladığınız borudan su çeker.

TÜRKÇE

- 2) Su girişini su giriş soketinden değil de su deposundan kullanacaksanız, su giriş seçicisini sola çevirmeniz yeterlidir.
- 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.

- Su deposu üzerinden su girişi (Şekil 3)

- 1) Su deposuna maksimum miktarda su doldurun. En üstte maksimum su seviyesini (MAX) gösteren bir çizgi bulacaksınız.
- 2) Su giriş selektörünü sola 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.

- 4) Makine ayarlanan sıcaklığa kadar ön ısıtmaya tabi tutulana kadar bekleyin.

- Ön ısıtma

Su pompalamayı bitirdikten sonra, makine ön ısıtmaya başlayacak ve ekranda ön ısıtma sıcaklığı gösterilecektir. Ayarlanan sıcaklığa kadar ısıtıldığında, makine ön ısıtmayı durduracaktır.

NOT: Makine ilk açıldığında, depodaki tüm suyu ısıtması gerektiğinden ön ısıtma süresi yaklaşık 6 dakika olacaktır.

NOT: Ön ısıtma bitmemiş olsa bile, makine yine de kahve demleyebilir, ancak kahvenin veya suyun sıcaklığı kahve çekimi için uygun olmayacaktır.

- 5) Makine hazır olduğunda, ekran sıcaklığı gösterecektir.

3.2 Dahili parametrelerin ayarlama

- Ön demleme süresi

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

- Sıcaklık ayarları

SET düğmesine iki kez basın, buhar kazanının ayarlandığı sıcaklığı temsil eden bir sayı bulacaksınız, sıcaklığı ayarlamak için "+/-" düğmesine basabilirsiniz (sıcaklık aralığı 80-135°C olacaktır).

- Su girişi seçimi

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

- Hazırlık modu

SET düğmesine dört 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 açıklandığı gibi makine çalışmaya hazır olana kadar SET tuşuna tekrar basın.

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

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.

TÜRKÇE

3. Su musluğunu birkaç saniyeliğine 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. Kolu artık hareket ettirilemeyecek hale gelene kadar yukarı doğru çekin, kahve hazırlama işlemi başlamış demektir. Ekranı kahve çıkarma işleminin kaç saniye sürdüğü gösterilir, durdurmak istediğinizde kolu aşağı doğru itin ve tamamen dikey bırakın.

NOT: Kahve kapsülünü 3 bar basınçta önceden demlemek isterseniz, kolu birkaç saniye 45°'ye ayarlayın.

7. Kahve hazırdır ve biter bitmez makine bekleme moduna dönecektir.

NOT: Bazen elle çalıştırma gerektirdiğinden, makinenin kullanımının yakından denetlenmesi gereklidir.

8. Bitirdikten sonra filtre tutucuyu saat yönünde çevirerek çıkarın, kahve telvesini atın ve filtre tutucuyu 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:
 - o 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.
 - o Aşırı çekim: Çok ince öğütülmüş kahve, kahvenin çıkarılmasının uzun zaman almasına ve çıkacak kahve miktarının çok az olmasına neden olabilir.

NOT: İyi bir hassas öğütücüde taze çekilmiş kahve kullanılması şiddetle tavsiye edilir. Endüstriyel olarak öğütülmüş kahvelerin kullanımı, öğütülmüş çekirdeklerin boyutu nedeniyle aşırı ve hızlı demlenmeye neden olabilir.

- **Çekim basıncı:** Bu faktör, kullanılan öğütme derecesi ile yakından bağlantılıdır. Kahve ekstraksiyonu sırasında basıncın 9 ila 10 bar arasında olması tavsiye edilir. Çok kaba kahve öğütücüler çok düşük basınçlara, çok ince kahve öğütücüler ise çok yüksek basınçlara neden olur.
- **Presleme:** Çekilmiş kahve filtre tutucunun içindeyken, bir iğne çıkarıcı ile dağıtılmalı ve bir kahve dağıtıcısı ile düzleştirilmelidir. Daha sonra uygun çapta bir baskı makinesi ile bastırın. Bu önemli bir adımdır çünkü iyi bir çekim elde edilmesine büyük ölçüde yardımcı olacaktır. Düşük kuvvetle presleme düşük basınçlara ve kahvenin çok hızlı çekilmesine neden olabilirken, yüksek kuvvetle presleme yüksek basınçlara ve aşırı çekime neden olabilir. Kahveyi hafifçe bastırın.
- **Çekim oranı:** Çekim oranı, kullanılan kahvenin fincandaki sıvı kahveye oranı olarak açıklanmaktadır. Şu anda en yaygın kullanılan çekim oranları 1:1, 1:2 ve 1:3'tür. Başka bir deyişle, bir ölçek öğütülmüş kahve için, bir fincanda aynı şeyi bulmalıyız. Sıvı kahve miktarını sırasıyla iki veya üç katına çıkarın.
1:1 çekim oranlarıyla çok daha yoğun ve konsantre kahveler elde ederiz, daha uzun kavurma süresine sahip oldukça gelişmiş kahveler için önerilir.
Daha az gelişmiş özel kahveler için önerilen 1:2 çekim oranları ile daha stabil ve dengeli kahveler elde ederiz.
1:3 çekim oranları ile daha seyreltilmiş ve daha az yoğun kahveler elde ederiz, daha hafif kavrulmuş belirli kahveler için önerilir.
- **Çekim süresi:** Çekim süresi çok önemlidir çünkü nihai sonucu belirleyecek ve yukarıdaki

TÜRKÇE

tüm faktörlerin doğru ayarlanıp ayarlanmadığını bize söyleyecektir. Çıkarma süreleri 25 ila 35 saniye olarak ayarlanmalıdır. Çıkarma süreleri 25 ila 35 saniye olarak ayarlanmalıdır.

NOT: Hem öğütülmüş kahvenin hem de çekilmiş kahvenin zamanını ve ağırlığını ölçmek için hassas bir kahve tartısı kullanılması önerilir.

- **Çekim sıcaklığı:** 90 ila 94°C ekstraksiyon sıcaklığı tavsiye edilir.

NOT: Her öğütülmüş kahve türü için kahve makineniz, öğütme seviyesi ve presleme gücü arasında doğru dengeyi bulmanız gerekecektir. Bu nedenle, yukarıda belirtilen faktörler arasındaki dengeyi bulana kadar her bir kahve türüyle birkaç espresso hazırlamak zorunda kalmanız normaldir.

- **Temizlik:** Her kullanımdan sonra, kahve difüzörü önceki bölümde açıklandığı gibi sıcak su ve temizleme fırçası ile temizlenmelidir. Suyun çekim ünitesinden dışarı akması için kolu yukarı doğru çekin ve bu arada çekim ünitesinin temizleme fırçasıyla fırçalayın.

DİKKAT: Elinizi yakmamak için çok dikkatli olun, su yüksek sıcaklıkta çıkar.

- **Kireç çözme:** Cihazda kireç tortularının birikmesi, çıkış basıncının artmasına ve kahve ekstraksiyonu için çıkan su miktarının azalmasına neden olarak cihazın arızalanmasına yol açabilir.

3,5 İyi bir Cappuccino nasıl yapılır

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 kabin 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. Soğuk sütü paslanmaz çelik bir bardağa yarısına kadar dökün.

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

2. Köpürtücüyü aşağı doğru hareket ettirerek buharlaştırıcıyı etkinleştirin. Bir klik sesi duyacaksınız ve buhar çıkmaya başlayacak. Eğer çıkmazsa, buhar kazanı yeterince sıcak değildir. Birkaç dakika bekleyin ve tekrar deneyin. Etkileştiriciyi bekleme konumuna geri getirerek köpürtücüyü kapatın.
3. Köpürtücüyü şekil 4'te gösterildiği gibi fincanın içine yerleştirin. Köpürtücünün başlığı sütün sadece bir santimetre altına yerleştirilmelidir.

NOT: Buharlı ısıtıcıda kalan suyu boşaltmak için işleme başlamadan önce bir miktar buhar çıkarın.

4. Başlık sütün içindeyken, buharı açmak ve kapatmak için buharlı ısıtıcıyı etkinleştirin. Köpüklü ve kremli bir süt elde etmek için, fincanın içinde bir girdap oluştuğunu ve buharın gıcırtı sesi çıkarmadığını gözlemlemelisiniz.

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

5. İstenen sıcaklığa ulaşıldığında kapatmak için buharlı ısıtıcıyı orijinal konumuna geri getirin.

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. Gerekirse, temizliği düzgün bir şekilde tamamlamak için bir su kabının içine buharı salın.

3.7 Sıcak su

- 1) Sıcak su etkileştiriciyi aşağı doğru iterek etkinleştirin, bir klik sesi duyacaksınız ve sıcak su borusundan sıcak su çıkacaktır.

DİKKAT: Sıcak su hazırlamayı bitirdiğinizde, yanmayı önlemek için hemen sıcak su borusuna dokunmayın.

3.8 Kahve makinesini kapatma

NOT: depodaki suyun donmasını ve deponun çatlamasına neden olmasını önlemek için, ortam sıcaklığının donma noktasının altında olduğu yerlerde kahve makinesini kullanırken, kahve makinesini kapatmadan önce aşağıdaki antifriz adımları uygulanmalıdır. Makine uzun süre kullanılmıyorsa bu tavsiye edilir.

TÜRKÇE

- 1) Makine, "Açma/Kapama" düğmesi yukarı kaldırılarak istenildiği zaman kapatılabilir.
- 2) Elektrik bağlantısını kesin.
- 3) Soğumaya bırakın.

Şema. 3

- 4) Atık suyu boşaltın. Bunu yapmak için, makinenin altındaki tahliye vanasını bir anahtarla sökün. Su akmaya başlayacaktır.

NOT: Boşaltma sırasında makineyi yan veya baş aşağı yerleştirmeyin. Gelecekteki sızıntıları önlemek için boşaltma işleminden sonra tahliye vanasını sıkıyı unutmayın.

DİKKAT: Bunu her zaman makine soğuduktan sonra yapın.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

Makinenin hızlı temizliğini talimatlara göre gerçekleştirin.

- Makine kapatılmalı ve soğutulmalıdır;
- Aşındırıcı süngerler, alkol veya çözücüler kullanmayın. Makineyi suya daldırmayın.
- Her kullanımdan sonra kahve ağzını ve ekstraksiyon ünitesini profesyonel bir fırça ile temizleyin.
- Filtre tutucuyu tutucudan çıkarın, içindeki kahve telvesini çıkarın ve ardından temizleyin.
- Tüm çıkarılabilir aksesuarları suda temizleyin ve iyice kurulaşın.
- Köpürtücüü 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 giriş 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 işlemini gerçekleştirmek 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

Kahve makinesinde sorun giderme:

PROBLEM	SEBEP	ÇÖZÜM
Kahve makinesini açtıktan sonra pompa çalışmıyor, ancak su çıkmıyor.	Sıcak su kazanında yeterli su yok	Pompanın buhar kazanını doldurmasına izin verin.
	Tahliye vanası açık	Tahliye vanasını kapatın
	Makine düzgün çalışmıyor	Lütfen Cecotec'in Resmi Cecotec Servis Merkezi ile iletişime geçin.

TÜRKÇE

Kahve makinesinden su damlıyor	Su girişinde kötü bir bağlantı var	Girişin su girişini kontrol edin, boru düzgün takılmamış olabilir.
	Kanallardan biri tıkalı	Tıkanıklığı gidermek için kanalları kontrol edin
	Kötü iç boru bağlantıları var	Lütfen Cecotec'in Resmi Cecotec Servis Merkezi ile iletişime geçin.
Kahve ekstraksiyon grubundan çıkıyor, ancak filtre tutucusundan çıkıyor.	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.
	Emme ünitesi ile filtre tutucu arasındaki sızdırmazlık contası hasar görmüş.	Sızdırmazlık contasını değiştirin
Kahve çıkmıyor veya çok az çıkıyor	Öğütülmüş kahve çok incedir, preslendiğinde suyun geçmesine izin vermeyen kompakt bir tabaka oluşturur.	Biraz daha kaba bir öğütme kullanın ve daha az bastırmaya çalışın.
	Dahili bileşenler hasar görmüş	Lütfen Cecotec'in Resmi Cecotec Servis Merkezi ile iletişime geçin.
Buhar çıkmıyor	Kahve kazanı henüz sıcak değil.	Kahve kazanının doğru sıcaklığa kadar ısınmasını bekleyin.
	Buharlaştırıcı başlığı tıkalı	Buharlaştırıcının başlığını yağ çözücü sabunla temizleyin ve tekrar test edin.
Ekranında F3 görüntülenir	Su yok veya su deposu düzgün takılmamış	Su deposunu doldurun.
Ekranında E1/ E4 görüntülenir	Kahve kazanının sıcaklık sensöründe bir sorun var veya okunan değer -1°C'nin altında veya 180°C'nin üzerinde.	Makineyi ve çalışma koşullarının 0°C'nin altında olup olmadığını kontrol edin. Aksi takdirde Lütfen Cecotec'in Resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.
Ekranında E3 görüntülenir	Pompa 5 dakikadan uzun süredir kullanımdadır.	Makineyi kapatın ve 5 dakika bekletin, ardından tekrar kullanın.

Ekran E2 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 lütfen Cecotec Teknik Yardım Servisi ile iletişime geçin.
Başlangıçta ekranda 888 görüntülenir	Tamamlanmamış ekran	Lütfen Cecotec'in Resmi Cecotec Servis Merkezi ile iletişime geçin.

*Sorunun nedenini bulmakta zorlanıyorsanız, kahve makinesini kendiniz sökmeye çalışmayın, lütfen Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı:EU01_100129

Ürün: Baristeo Iconic

Voltaj: 220-240 V

Frekans: 50 Hz

Güç: 2050 -2440 W

Su deposu: 1,7 L

Kahve makinesinin boyutu: 286×395×443 mm

Isıtma sistemi: Buhar, sıcak su ve kahve için paslanmaz çelik kazan, 2 L kapasite

Basınç barları: 15 Bar, Titreşimli pompa

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın 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. GARANTİ 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

- A. Safata escalfatasses
- B. Palanca de vapor
- C. Manòmetre de pressió del cafè
- D. Goma anticremadures
- E. Grup extractor
- F. Vaporitzador
- G. Portafiltre
- H. Pantalla tàctil
- I. Safata de degoteig
- J. Dipòsit d'aigua
- K. Palanca d'aigua calenta
- L. Tub de sortida d'aigua calenta
- M. Llanceta d'aigua calenta
- N. Interruptor d'encesa
- O. Pota

Figura 2

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

Figura 3

- 1. Selector d'entrada d'aigua
- 2. Vàlvula de drenatge
- 3. 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'emalatge. Podeu conservar la caixa original i altres elements de l'emalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu llençar l'emalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.

CATALÀ

- 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 Tècnica Oficial de Cecotec immediatament.
- Retireu el tap de silicona del dipòsit d'aigua en cas que la cafetera en contingui un per facilitar la sortida de l'aigua.
- Netegeu tots els components desmuntables.

Contingut de la caixa:

- Portafiltre doble de fusta
- Filtre simple
- Filtre doble
- Raspall de neteja
- Filtre cec per a neteja interna
- Prensador de cafè de fusta
- Cullera dosificadora de cafè
- Protector de la superfície calenta del grup d'extracció
- Canonada d'entrada d'aigua (ø6.3×ø9,5 mm/tub PE/3/8)
- Connector ràpid per a l'entrada d'aigua (x2)

Requeriments mínims per a 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

1. Traieu la cafetera del seu embalatge i assegureu-vos que tots els accessoris estiguin complets.
2. Retireu el tanc d'aigua, el portafiltre i els filtres per netejar-los abans del seu ús.
3. Després seleccioneu el tipus d'entrada que voleu configurar i seguiu un dels passos que s'expliquen a continuació:
 - **Entrada d'aigua per presa d'aigua** (Figura 3)
 - 1) Connecteu un extrem del tub d'entrada d'aigua al connector d'entrada situat a la part inferior de la màquina (Figura 3 - 3). Per fer-ho, n'hi haurà prou en prémer el tub cap a l'interior. Després, moveu la maneta inferior de selecció d'entrada d'aigua cap a la dreta

perquè la cafetera tregui aigua de la canonada que acabeu de connectar, tal com es mostra a la figura 3 d'aquest manual.

- 2) En cas que vulgueu utilitzar l'entrada d'aigua pel dipòsit d'aigua i no per la presa d'entrada d'aigua, només cal que gireu el selector d'entrada d'aigua cap a l'esquerra.
- 3) 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-la a col·locar a la seva posició original.

- **Entrada d'aigua pel dipòsit d'aigua** (Figura 3)

- 1) Aboqueu la màxima quantitat d'aigua al tanc. Trobareu una línia a la part superior que indica el nivell màxim d'aigua (MAX).
- 2) Gireu el selector d'entrada d'aigua cap a l'esquerra (mode dipòsit d'aigua).
- 3) 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-la a col·locar a la seva posició original.

- 4) Espereu que la cafetera s'hagi preescalfat a la temperatura establerta.

- **Preescalfament**

Després d'acabar de bombar aigua, la màquina començarà a preescalfar i la pantalla mostrarà la temperatura. Quan assoleixi a la temperatura establerta, la màquina deixarà de preescalfar.

NOTA: La primera vegada que engegueu la màquina, el temps de preescalfament serà d'aproximadament 6 minuts, ja que s'haurà d'escalfar tota l'aigua del dipòsit.

NOTA: Fins i tot si el procés de preescalfament no acaba, la màquina també podrà preparar cafè, però la temperatura del cafè o de l'aigua no serà l'adequada per a l'extracció del cafè.

- 5) Quan la màquina estigui a punt, la pantalla mostrarà la temperatura dins del calderí.

3.2 Ajust dels paràmetres interns

- **Temps de preinfusió**

Si premeu el botó SET (Figura 2 - 1) una vegada, veureu que a la pantalla es mostra "PXX"

CATALÀ

parpellejant. Es tracta dels segons de preinfusió. Llavors, podeu pressionar "+/-" per ajustar el temps que vulgueu que es preinfusioni el cafè (XX fa referència al temps de preinfusió i el rang de temps serà de 0 a 30 segons).

- **Temperatura**

Premeu el botó SET dues vegades i trobareu un nombre que representa la temperatura a la qual està configurat el calderí de vapor. Podeu pressionar "+/-" per ajustar la temperatura (el rang de temperatura serà de 80-135 °C).

- **Selecció d'entrada d'aigua**

Premeu la tecla SET tres vegades fins que vegeu "F0" parpellejant. Podeu prémer "+/-" per canviar de F0 a F1. (F0 significa subministrament del tanc 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 quatre vegades i la màquina estarà a punt per funcionar. La pantalla mostrarà el temps d'espera quan comenci 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: P02/125/F0.

3.3 Preparar cafè

Per fer un Cafè Express i/o un Cafè Express 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 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 portafiltres i el sortint d'aquest últim per facilitar-ne l'extracció. Quan col·loqueu el nou filtre genereu una mica de pressió amb el seu palmell perquè encaixi correctament.

2. Distribuïu 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/les tasses sota la sortida de cafè.
6. Estireu de la palanca cap amunt fins que no la pugueu moure més. Llavors haurà començat la preparació del cafè. 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: Si voleu realitzar un preinfusió de la pastilla de cafè a 3 bars de pressió, col·loqueu la palanca a 45° durant uns segons.

7. El cafè estarà llest i la cafetera tornarà al mode d'espera quan acabi.

NOTA: Cal supervisar de prop l'ús de la màquina, ja que de vegades caldrà dur a terme una operació manual.

8. Per retirar el portafiltre gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge, rebutgeu el pòsit de cafè i netegeu el portafiltre.

NOTA: Per evitar l'acumulació de restes de cafè 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 pot 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:

CATALÀ

- **Cafè en gra:** El cafè és la matèria primera de tot aquest procés. El cafè s'ha de guardar en un lloc sec i fresc lluny de la humitat, la calor, la llum i l'oxigen (aire). Es recomanen sacs hermètics que es puguin tancar de nou, eliminant així tot l'aire possible per evitar-ne l'oxidació.
La quantitat recomanada per al filtre doble és de 18 a 20 grams de cafè, mentre que per al filtre simple és de 9 a 12 grams de cafè. Aquests valors depenen del tipus de cafè i la seva humitat restant al torrat del cafè.
- **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 el cafè molt pateixi els processos següents:
 - o 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.
 - o 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 sigui entre 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'adequat diàmetre. Aquest és un pas important, ja que ajudarà molt a generar una bona extracció. Un premsat usant poca força pot provocar pressions baixes i una extracció molt ràpida del cafè, mentre que un premsat amb molta força pot provocar pressions altes i una sobreextracció. Premseu lleugerament el cafè.
- **Ràtio d'extracció:** La ràtio d'extracció s'explica com la proporció de cafè utilitzat enfront del cafè líquid que trobem a la tassa. Actualment les ràtios d'extracció més utilitzades són 1:1, 1:2 i 1:3. És a dir, a una part de cafè molt, a la tassa ens hauriem 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, recomanat 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, recomanats per a cafè d'especialitat de menys desenvolupament.
Amb ràtios d'extracció d'1:3 obtenim cafès més diluïts i menys intensos, recomanats per a certs cafès de torrats més lleugers.

- **Temps d'extracció:** El temps d'extracció és molt important, ja que marcarà el resultat final i ens dirà si tots els factors comentats anteriorment s'han ajustat correctament. Els temps d'extracció s'han d'ajustar a uns valors de 25 a 35 segons.

NOTA: Es recomana l'ús d'una bàscula de precisió per cafè on mesurar el temps i el pes, tant del cafè 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 a trobar l'equilibri entre els factors esmentats anteriorment.

- **Neteja:** Després de cada ús, el difusor de cafè s'ha de netejar amb aigua calenta i el raspall de neteja, tal com s'ha comentat a l'apartat anterior. Tireu de la palanca cap amunt perquè surti aigua pel grup d'extracció i, mentrestant, fregueu amb el raspall de neteja del grup extractor.

ATENCIÓ: Tingueu molta cura de no cremar-vos la mà, ja que l'aigua 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.

3. Seguiu l'apartat "Escumar llet usant el vaporitzador" per generar una llet escumada i cremosa.
4. Traieu la tassa quan hagi assolit l'escuma de llet desitjada i la temperatura adequada de la mateixa. Desactiveu el vapor i aboqueu la llet escumada a l'exprés preparat. 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. Aboqueu llet freda dins una tassa d'acer inoxidable fins a la meitat de la tassa.

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

2. Activeu el vaporitzador movent cap avall l'accionador de vapor. Escoltareu un clic i sortirà vapor. En cas que aquest no surti, és perquè el calderí de vapor no està prou calent. Espereu uns minuts i torneu a provar. Apagueu el vaporitzador col·locant l'accionador a la seva posició de repòs.

3. Introduïu el vaporitzador a l'interior de la tassa, tal com s'indica a la figura 4. Heu de col·locar el broquet del vaporitzador a aproximadament un centímetre 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. Amb el vaporitzador dins de la llet, activeu l'accionador de vapor per engegar i treure el vapor. Per obtenir una llet escumada cremosa, cal observar si es forma un remolí a l'interior de la tassa i el vaporitzat no fa un soroll grinyolant.

NOTA: És molt aconsellable controlar la temperatura de la llet, ja que no hauria d'arribar a més de 60-65 °C per evitar la pèrdua de certes propietats.

5. Col·loqueu l'accionador de vapor a la seva posició original per apagar-lo quan arribe a la temperatura desitjada.

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. Si cal, introduïu i traieu vapor dins d'un recipient amb aigua per acabar de netejar-lo correctament.

3.7 Aigua calenta

- 1) Activeu l'accionador d'aigua calenta empenyent-lo cap avall. Escoltareu un clic i sortirà aigua calenta de la canonada d'aigua calenta.

ATENCIÓ: Quan la cafetera acabi de dispensar aigua calenta, no toqueu el tub d'aigua calenta immediatament per evitar cremades.

3.8 Apagar la cafetera

NOTA: per evitar que l'aigua de la caldera es congeli i provoqui que la caldera s'esquerdi, quan utilitzeu la màquina de cafè on la temperatura ambient sigui inferior al punt de congelació, cal seguir els passos anticongelants següents abans d'apagar la cafetera. Es recomana fer-ho si la cafetera no va a ser utilitzada durant un llarg període de temps.

- 1) En qualsevol moment es pot apagar la cafetera si es col·loca cap amunt l'interruptor d'"Encès/Apagat".
- 2) Desconnecteu-la de la xarxa elèctrica.
- 3) Deixeu que es refredi.

Figura 3

- 4) Dreneu l'aigua residual. Per fer-ho, descargoleu la vàlvula de drenatge a la part inferior de la màquina amb una clau. L'aigua començarà a brollar.

NOTA: En drenar, no col·loqueu la màquina de costat ni cap per avall. Recordeu prémer la vàlvula de drenatge després de drenar per evitar futures pèrdues.

ATENCIÓ: Feu-ho sempre després d'haver refredat la cafetera.

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 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 Prepareu 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.
 - 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 boques 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

Resolució de problemes de la cafetera:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓ
Després d'engegar la cafetera, 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 està oberta	Tanqueu la vàlvula de drenatge
	La màquina no funciona correctament	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial 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
	Un dels conductes està bloquejat	Reviseu els conductes per eliminar el bloqueig
	Hi ha males connexions de canonades internes	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial 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 molt és massa fi; quan el premeu, 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 components interns danyats	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec

No surt vapor	El calderí de cafè encara no està calent	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
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 / E4	El sensor de temperatura del calderí de cafè té un problema o la lectura és inferior a -1 °C o superior a 180 °C	Reviseu la màquina i si les condicions de treball estan per sota de 0 °C. Sinó és així, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial 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 E2	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 i, si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec
A la pantalla es mostra 888 en iniciar	Visualització incompleta	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec

*Si teniu problemes per trobar la causa del problema, no intenteu desmuntar la màquina de cafè tots sols. Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec

6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: EU01_100129

Producte: Baristeo Iconic

Voltatge: 220-240 V

Freqüència: 50 Hz

Potència: 2050 - 2440 W

Dipòsit d'aigua: 1,7 L

Grandària de la cafetera: 286×395×443 mm

Sistema de calefacció: Caldera d'acer inoxidable per a vapor, aigua calenta i cafè amb 2 L de capacitat

Bars de pressió: 15 bars, bomba vibratòria

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent als residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, caldrà extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de llençar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les normes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Les reparacions han de ser efectuades per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu algun dubte, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial 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

- A. Δίσκος θέρμανσης φλιτζανιών
- B. Μοχλός ατμού
- C. Μετρητής πίεσης καφέ
- D. Καουτσούκ προστασίας κατά των εγκαυμάτων
- E. Μονάδα εξαγωγής
- F. Αφροποιητής
- G. Θήκη φίλτρου
- H. Οθόνη αφής
- I. Δίσκος αποστράγγισης
- J. Δεξαμενή νερού
- K. Μοχλός ζεστού νερού
- L. Σωλήνας ζεστού νερού
- M. Μοχλός προετοιμασίας καφέ
- N. Διακόπτης ενεργοποίησης
- O. Βάση

Εικ. 2

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

Εικ. 3

- 1. Επιλογέας εισόδου νερού
- 2. Βαλβίδα αποστράγγισης
- 3. Είσοδος νερού

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα απεικονίσματα στο παρόν εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στην συσκευή.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή 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 κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
- Αφαιρέστε το καπάκι σιλικόνης από τη δεξαμενή νερού, αν η καφετιέρα διαθέτει, για να διευκολύνετε την αποστράγγιση του νερού.
- Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα.

Περιεχόμενα του κουτιού:

- Ξύλινη διπλή θήκη φίλτρου
- Μονό φίλτρο
- Διπλό φίλτρο
- Βούρτσα καθαρισμού για το συγκρότημα εκχύλισης καφέ
- Τυφλό φίλτρο για εσωτερικό καθαρισμό
- Ξύλινο πατητήρι καφέ
- Κουτάλι μέτρησης καφέ
- Προστατευτικό θερμής επιφάνειας της μονάδας εξαγωγής
- Σωλήνας εισόδου νερού (ø6.3×ø9.5 mm/ σωλήνας PE / 3/8)
- Γρήγορος σύνδεσμος εισόδου νερού (x2)

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

1. Αφαιρέστε την καφετιέρα από τη συσκευασία της και βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι πλήρη.
2. Αφαιρέστε τη δεξαμενή νερού, τη θήκη φίλτρου και τα φίλτρα για καθαρισμό πριν από τη χρήση.
3. Στη συνέχεια, επιλέξτε τον τύπο εισόδου που θέλετε να διαμορφώσετε και ακολουθήστε ένα από τα βήματα που εξηγούνται παρακάτω:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Είσοδος νερού μέσω της εισόδου νερού (Εικ. 3)

- 1) Συνδέστε το ένα άκρο του εύκαμπτου σωλήνα εισόδου νερού στον σύνδεσμο εισόδου στο κάτω μέρος της καφετιέρας (Εικ. 3 - 3). Για να το κάνετε αυτό, απλά πιέστε τον σωλήνα προς τα μέσα. Στη συνέχεια, στρέψτε την κάτω λαβή επιλογής εισόδου νερού προς τα δεξιά, ώστε η καφετιέρα να αντλεί νερό από τον σωλήνα που μόλις συνδέσατε, όπως φαίνεται στην εικόνα 3 του παρόντος εγχειριδίου.
- 2) Σε περίπτωση που πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την είσοδο νερού από τη δεξαμενή νερού και όχι από την υποδοχή εισόδου νερού, απλά γυρίστε τον επιλογέα εισόδου νερού προς τα αριστερά.
- 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.

- Είσοδος νερού μέσω της δεξαμενής νερού (Σχ. 3)

- 1) Ρίξτε νερό στη δεξαμενή νερού μέχρι το μέγιστο. Στο πάνω μέρος θα βρείτε μια γραμμή που υποδεικνύει τη μέγιστη στάθμη νερού (MAX).
- 2) Στρέψτε τον επιλογέα εισόδου νερού προς τα αριστερά (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.

- 4) Περιμένετε μέχρι η καφετιέρα να προθερμανθεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

- 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.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την πρώτη ενεργοποίηση της καφετιέρας, ο χρόνος προθέρμανσης θα είναι περίπου 6 λεπτά, καθώς πρέπει να θερμανθεί όλο το νερό στη δεξαμενή.

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

- 5) Όταν η καφετιέρα είναι έτοιμη, στην οθόνη θα εμφανιστεί η θερμοκρασία στο εσωτερικό του λέβητα.

3.2 Ρύθμιση εσωτερικών παραμέτρων

- 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 σημαίνει χρόνος προ-έγχυσης (το εύρος του χρόνου θα είναι από 0 έως 30 δευτερόλεπτα).

- Θερμοκρασία

Πατήστε το κουμπί SET δύο φορές, θα δείτε έναν αριθμό που αντιπροσωπεύει τη θερμοκρασία στην οποία έχει ρυθμιστεί ο αμολέβητας, μπορείτε να πατήσετε «+/-» για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία (το εύρος θερμοκρασίας θα είναι 80-135°C.).

- Επιλογή εισόδου νερού

Πιέστε το πλήκτρο SET τρεις 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 τέσσερις 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: P02/125/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

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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. Τραβήξτε το μοχλό προς τα πάνω μέχρι να μην μπορεί πλέον να μετακινηθεί, τότε η προετοιμασία του καφέ έχει ξεκινήσει. 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: Εάν επιθυμείτε να προ-εγχύσετε την κάπουλα καφέ σε πίεση 3 bar, ρυθμίστε το μοχλό στις 45° για μερικά δευτερόλεπτα.

7. Ο καφές είναι έτοιμος και η καφετιέρα θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής μόλις τελειώσει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι απαραίτητη η συνεχής επίβλεψη της χρήσης της καφετιέρας, καθώς μερικές φορές απαιτείται χειροκίνητος χειρισμός.

8. Αφαιρέστε τη θήκη του φίλτρου μετά το τέλος της διαδικασίας περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα, πετάξτε το κατακάθι του καφέ και καθαρίστε τη θήκη του φίλτρου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αποφύγετε τη συσσώρευση υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ 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 σκούπισμα 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 οξειδωση 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:
 - o Υπερβολικό και γρήγορο πλύσιμο: Η πολύ χοντρή άλεση του καφέ μπορεί να προκαλέσει την πολύ γρήγορη έκπλυση του καφέ, με αποτέλεσμα να βγαίνει από τη θήκη του φίλτρου μεγάλη ποσότητα καφέ χωρίς κρέμα και άρωμα.
 - o 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.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- **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 αεροποιητή» 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. Ρίξτε κρύο γάλα σε ένα φλιτζάνι από ανοξειδωτο ασάλι μέχρι τη μέση του φλιτζανιού.

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

2. Ενεργοποιήστε τον αεροποιητή μετακινώντας τον ενεργοποιητή ατμού προς τα κάτω. Θα ακούσετε ένα κλικ και θα αρχίσει να βγαίνει ατμός. Εάν δεν βγαίνει, ο ατμολέβητας δεν είναι αρκετά ζεστός. Περιμένετε λίγα λεπτά και δοκιμάστε ξανά. Απενεργοποιήστε τον αεροποιητή επαναφέροντας τον ενεργοποιητή στη κατάσταση αναμονής.
3. Τοποθετήστε τον αεροποιητή μέσα στο φλιτζάνι όπως φαίνεται στην εικόνα 4. Το ακροφύσιο του αεροποιητή πρέπει να τοποθετείται μόλις ένα εκατοστό κάτω από το γάλα.

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

4. Με το ακροφύσιο στο γάλα, ενεργοποιήστε τον αεροποιητή για να ενεργοποιήσετε και να απελευθερώσετε τον ατμό. Για να αποκτήσετε ένα αφρώδες και κρεμώδες γάλα, θα πρέπει να παρατηρήσετε ότι σχηματίζεται ένας στροβιλισμός μέσα στο φλιτζάνι και ότι ο ατμός δεν τρίζει.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται ιδιαίτερα ο έλεγχος της θερμοκρασίας του γάλακτος, η οποία δεν πρέπει να ξεπερνά τους 60-65°C για να αποφευχθεί η απώλεια ορισμένων ιδιοτήτων.

5. Επιστρέψτε τον ενεργοποιητή ατμού στην αρχική του θέση για να τον απενεργοποιήσετε όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθαρίστε το ακροφύσιο ατμού αμέσως μετά τη χρήση για να αποφύγετε τη δημιουργία αλάτων στο γάλα. Σκουπίστε τον αφροποιητή με ένα υγρό πανί και εκτοξεύστε ξανά ατμό για να απομακρύνετε το γάλα που μπορεί να έχει μείνει μέσα στον αφροποιητή. Εάν είναι απαραίτητο, εισαγάγετε και αφαιρέστε ατμό μέσα και έξω από ένα δοχείο νερού για να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό σωστά.

3.7 Ζεστό νερό

- 1) Ενεργοποιήστε τον ενεργοποιητή ζεστού νερού πιέζοντας τον προς τα κάτω, θα ακούσετε ένα κλικ και θα βγει ζεστό νερό από τον σωλήνα ζεστού νερού.

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

3.8 Απενεργοποίηση της καφετιέρας

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αποφύγετε το πάγωμα του νερού στο μπόιλερ και την πρόκληση ρωγμών στο μπόιλερ, όταν χρησιμοποιείτε την καφετιέρα όπου η θερμοκρασία του περιβάλλοντος είναι κάτω από το σημείο πήξης, πρέπει να κάνετε τα ακόλουθα βήματα πριν απενεργοποιήσετε την καφετιέρα. Αυτό συνιστάται εάν η καφετιέρα δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα.

- 1) Η καφετιέρα μπορεί να απενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή γυρίζοντας προς τα πάνω το διακόπτη «Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης».
- 2) Αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- 3) Αφήστε την να κρυώσει.

ΕΙΚ. 3

- 4) Αποστραγγίστε το βρώμικο νερό. Για να το κάνετε αυτό, ξεβιδώστε τη βαλβίδα αποστράγγισης στο κάτω μέρος της καφετιέρας με ένα κλειδί. Το νερό θα αρχίσει να ρέει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την αποστράγγιση, μην τοποθετείτε την καφετιέρα στο πλάι ή ανάποδα. Θυμηθείτε να σφίξετε τη βαλβίδα αποστράγγισης μετά την αποστράγγιση για να αποφύγετε μελλοντικές διαρροές.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να το κάνετε αυτό πάντα αφού κρυώσει η καφετιέρα.

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 αφροποιητή 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:
 - 3.1 Φτιάξτε 20 διπλούς καφέδες
 - 3.2 Τραβήξτε ατμό 10 φορές, για μερικά δευτερόλεπτα κάθε φορά.
 - 3.3 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:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- 5.1 Φτιάξτε 20 διπλούς καφέδες
- 5.2 Τραβήξτε ατμό 10 φορές, για μερικά δευτερόλεπτα κάθε φορά.
- 5.3 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 σωληνών 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 στόμιου καφέ. Για να το κάνετε αυτό, τοποθετήστε το διπλό φίλτρο στη θήκη φίλτρου και τοποθετήστε το πάνω στη θήκη φίλτρου με τη λεία πλευρά πάνω από τις οπές του φίλτρου. Βάλτε λίγη σκόνη καθαρισμού στο εσωτερικό και τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου στην καφετιέρα.

Φτιάξτε αρκετούς καφέδες και κόψτε την εξαγωγή αυτού μετά από 5 δευτερόλεπτα, θα δείτε πως η πίεση αυξάνεται πολύ. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου και το τυφλό φίλτρο και καθαρίστε το με νερό και ένα υγρό πανί.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αντιμετώπιση προβλημάτων της καφετιέρας:

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Μετά την ενεργοποίηση της καφετιέρας, 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
	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.
	Ένας από τους αγωγούς είναι φραγμένος	Ελέγξτε τους αγωγούς για να καθαρίσετε την απόφραξη
	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 αλεσμένος 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 πιέξετε λιγότερο.
	Τα εσωτερικά εξαρτήματα έχουν υποστεί ζημιά	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Δεν βγαίνει ατμός	Το μπόιλερ του καφέ δεν είναι ακόμα ζεστό.	Αφήστε το να ζεσταθεί στη σωστή θερμοκρασία.
	Το ακροφύσιο του αεροποιητή είναι φραγμένο	Καθαρίστε το ακροφύσιο του αεροποιητή με σαπούνι απολίπανσης και δοκιμάστε ξανά.
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 / E4	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. Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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 E2	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

*Αν δυσκολεύεστε να βρείτε την αιτία του προβλήματος, μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε μόνοι σας την καφετιέρα, επικοινωνήστε με το Επίσημο Κέντρο Εξυπηρέτησης της Cecotec.

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος: EU01_100129

Προϊόν: Baristeo Iconic

Τάση: 220-240 V

Συχνότητα: 50 Hz

Ισχύς: 2050 -2440 W

Δεξαμενή νερού: 1,7 L

Μέγεθος της καφετιέρας: 286 * 395 * 443 mm

Σύστημα θέρμανσης: Ανοξειδωτο μπόιλερ για ατμό, ζεστό νερό και καφέ, χωρητικότητας 2 L

Πίεση: 15 Bar, Αντλία δόνησης

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτό το προϊόν φτάσει στο τέλος της λειτουργικής του ζωής, θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να το μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο σωστής απόρριψης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών και/ή των μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των ανωτέρω οδηγιών θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec θα φέρει ευθύνη έναντι του τελικού χρήστη ή του καταναλωτή για τυχόν έλλειψη συμμόρφωσης που υφίσταται κατά τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν διαπιστώσετε κάποιο περιστατικό με το προϊόν ή έχετε οποιαδήποτε απορία, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec στο +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευθεί 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.

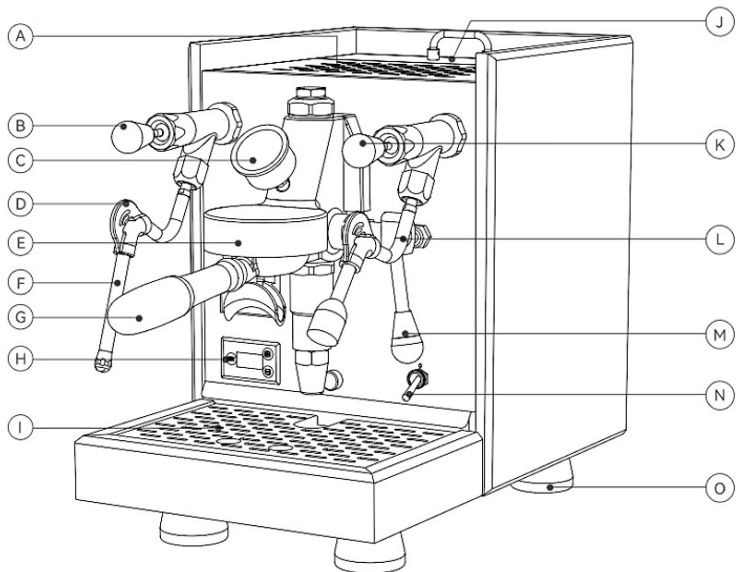


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

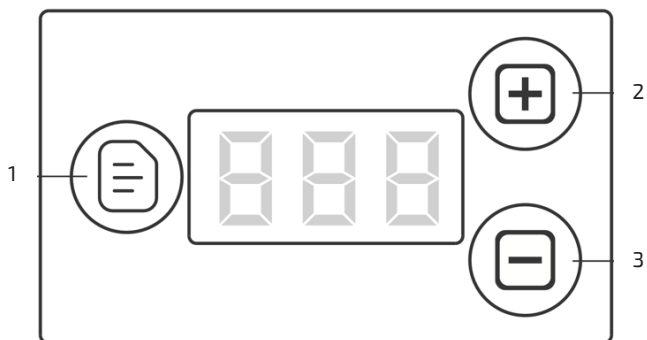


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

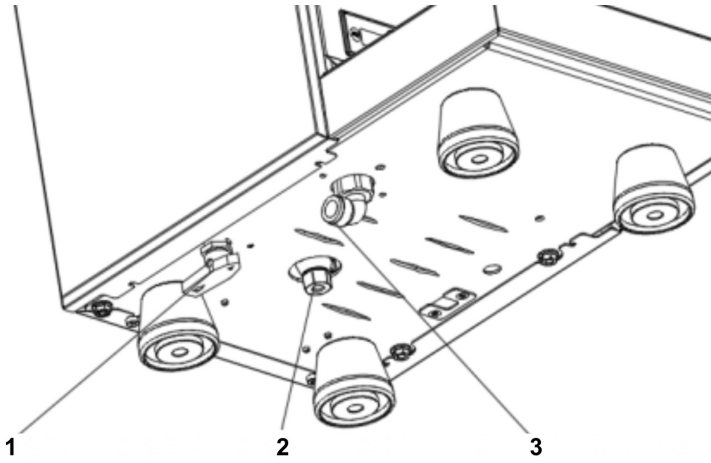


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

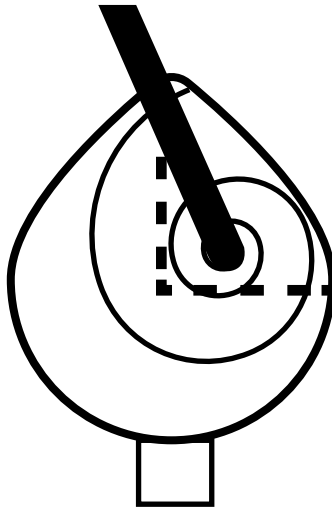


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01240807

