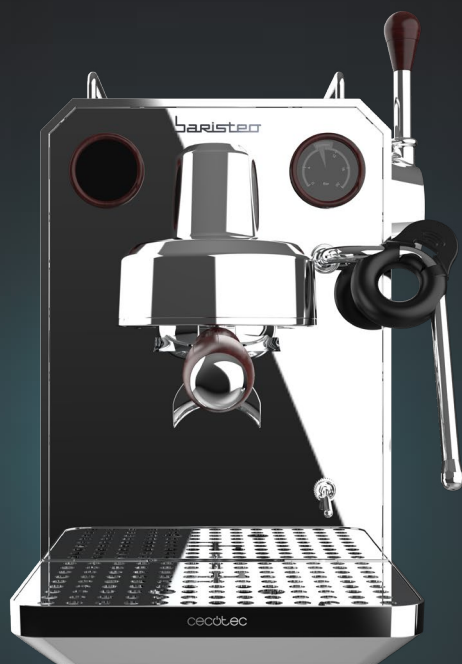


# cecotec

## BARISTEO INTIMA

Cafetera espresso barista/ 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  
**Οδηγίες χρήσης**  
Manual d'instruccions

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	30
Güvenlik talimatları	33
Οδηγίες ασφαλείας	36
Instruccions de seguretat	39

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	42
2. Antes de usar	42
3. Funcionamiento	43
4. Limpieza y mantenimiento	48
5. Resolución de problemas	50
6. Especificaciones técnicas	52
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	53
8. Garantía y SAT	53
9. Copyright	53

## INDEX

1. Parts and components	54
2. Before use	54
3. Operation	55
4. Cleaning and maintenance	59
5. Troubleshooting	62
6. Technical specifications	64
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	64
8. Technical support and warranty	65
9. Copyright	65

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	66
2. Avant utilisation	66
3. Fonctionnement	67
4. Nettoyage et entretien	72
5. Résolution de problèmes	74
6. Spécifications techniques	77
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	77
8. Garantie et SAV	77
9. Copyright	78

## INHALT

1. Teile und Komponenten	79
2. Vor dem Gebrauch	79
3. Bedienung	80
4. Reinigung und Wartung	85
5. Problembehebung	88
6. Technische Spezifikationen	91
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	91
8. Garantie und Kundendienst	91
9. Copyright	92

## INDICE

1. Parti e componenti	93
2. Prima dell'uso	93
3. Funzionamento	94
4. Pulizia e manutenzione	99
5. Risoluzione dei problemi	101
6. Specifiche tecniche	103
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	104
8. Garanzia e supporto tecnico	104
9. Copyright	104

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	105
2. Antes de usar	105
3. Funcionamento	106
4. Limpeza e manutenção	111
5. Resolução de problemas	113
6. Especificações técnicas	116
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	116
8. Garantia e SAT	116
9. Copyright	117

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten	118
2. Vóór u het apparaat gebruikt	118
3. Werking	119
4. Schoonmaak en onderhoud	124
5. Probleemoplossing	126
6. Technische specificaties	129
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	129
8. Garantie en technische ondersteuning	129
9. Copyright	130

## SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	131
2. Przed użyciem	131
3. Funkcjonowanie	132
4. Czyszczenie i konserwacja	137
5. Rozwiązywanie problemów	139
6. Specyfikacja techniczna	142
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	142
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	142
9. Prawa autorskie	143

## OBSAH

1. Díly a součásti	144
2. Před používáním	144
3. Provoz	145
4. Čištění a údržba	150
5. Řešení problémů	152
6. Technické údaje	155
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	155
8. Záruka a technický servis	155
9. Copyright	155

## İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	156
2. Kullanmadan önce	156
3. Cihazın kullanımı	157
4. Temizlik ve bakım	161
5. Sorun Giderme	164
6. Teknik bilgiler	166
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	166
8. Garanti ve Müşteri hizmetleri	166
9. Telif Hakları	167

## EYPETHPIO

1. Μέρη και εξαρτήματα	168
2. Πριν από τη χρήση	168
3. Λειτουργία	169
4. Καθαρισμός και συντήρηση	174
5. Επίλυση προβλημάτων	176
6. Τεχνικές προδιαγραφές	179
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	179
8. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	180
9. Copyright	180

## ÍNDEX

1. Peces i components	181
2. Abans de l'ús	181
3. Funcionament	182
4. Neteja i manteniment	186
5. Resolució de problemes	189
6. Especificacions tècniques	192
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	192
8. Garantia i SAT	192
9. Copyright	193

## NOTA

EU01\_100127\_Baristeo Intima

**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.


**GR** • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

**CAT** • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

## 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 diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.

- Este aparato no deben utilizarlo niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- 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 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.

## 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 designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- The appliance must not be used by children. Keep this appliance and its power cord out of their reach.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- WARNING: the filling opening must not be opened during operation.
- WARNING: take precautions to avoid spillage of liquids on the cable.
- WARNING: incorrect or improper use can be dangerous for the user and damage the appliance. Use the appliance only for the purposes described in this manual. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- Switch off and unplug the appliance before changing accessories or nearby parts that move during use.

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

- Outdoors or in areas with high humidity levels.
- Do not cover the appliance during operation.
- Never leave the appliance unattended during use. Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Contact the official Cecotec Technical Support Service for advice.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.
- Do not wash the appliance in dishwashers.
- No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.

## 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 conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- AVERTISSEMENT : l'ouverture de remplissage ne doit pas être ouverte pendant l'utilisation.
- Avertissement : faites attention à ne pas renverser de liquides sur le conducteur d'électricité.
- AVERTISSEMENT : une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.

La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.

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

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

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé à côté d'enfants.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil dans les circonstances suivantes :
  - 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.

## SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.



- Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche.
  - Zugängliche Flächen können sich bei der Benutzung erwärmen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- WARNUNG: Die Einfüllöffnung darf während des Betriebs nicht geöffnet werden.
- WARNUNG: Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Kanal gelangen.
- WARNUNG: Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden

Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Abwärme ausgesetzt.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile oder in der Nähe befindliche Teile, die sich während des Gebrauchs bewegen, austauschen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Hinweis: Falls das Gerät versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose. Berühren Sie nicht das Wasser! Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Warnung: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren, runtergefallen oder beschädigt worden sind.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden.
- Schützen Sie ihn von scharfen Kanten und Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.



- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten. Ziehen Sie von dem Stecker, nicht von dem Kabel.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, flache und hitzebeständige Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter den folgenden Umständen:
  - o In oder auf Elektro- oder Gasherden, heißen Öfen oder in der Nähe von Feuer.
  - o Auf weiche Oberfläche wie Teppiche, wo das Gerät beim Verwenden umkippen könnte.
  - o Im Freien oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bedecken Sie nicht das Gerät während des Betriebs.
- Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder wenn Sie den Raum verlassen.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Sollten Sie Information benötigen bzw. Zweifel beseitigen kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst.
- Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen.

- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Das Unternehmen übernimmt keine Haftung über mögliche Schäden wegen unsachgemäßer Verwendung des Produktes oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.



Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda.

- Le superfici accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. Fare attenzione a non bruciarsi.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- 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.
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo. Togliere la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Sorvegliare strettamente i bambini se si usa l'apparecchio in loro prossimità.

- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Non usare l'apparecchio nelle seguenti circostanze:
  - o Dentro o sopra cucine elettriche o a gas, forni caldi o vicino al fuoco.
  - o Su superfici morbide (come tappeti) o dove possa cadere durante l'uso.
  - o All'esterno o aree con alti livelli di umidità.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Scollegarlo dalla presa di corrente quando non lo si utilizza o quando si esce dalla stanza.
- Non tentare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Per qualsiasi dubbio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, la pulizia e la manutenzione devono essere effettuate secondo questo manuale di istruzioni. Spegner e scollegare l'apparecchio prima di muoverlo o pulirlo.
- L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Non si accetta nessuna responsabilità derivata dai danni eventuali o personali che possano derivare da un uso improprio dell'apparecchio o da inadempienze di questo manuale di istruzioni.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.



- Este ícone significa: cautela, superfície quente.
- As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças.
- 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 aparelho cair acidentalmente na água, desligue imediatamente da corrente elétrica. Não toque na água! Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Advertência: Não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionar corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação.
- Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.
- Este aparelho não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não

brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o aparelho estiver a ser usado perto de crianças.

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

## VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

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

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit apparaat gebruikt.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak.
- Toegankelijke oppervlakken zijn gevoelig voor verhitting tijdens het gebruik. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** De vulopening mag tijdens het gebruik niet worden geopend.
- **WAARSCHUWING:** neem voorzorgsmaatregelen om morsen van vloeistoffen op de bestuurder te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** onjuist of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven


doeleinden. Het oppervlak van het verwarmingselement wordt na gebruik blootgesteld aan restwarmte.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, verwisselt.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het product en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Raak het product enkel aan met droge handen.
- **Waarschuwing:** als het product per ongeluk in het water valt, trek dan onmiddellijk de stekker er uit. Raak het water niet aan! Inspecteer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de Technische Dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- **Waarschuwing:** Gebruik het apparaat niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet.
- Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Dit apparaat is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.

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

## 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 przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- 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.
- Uwaga: jeśli urządzenie przypadkowo wpadnie do wody, natychmiast odłącz je od zasilania. Nie dotykaj wody! Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Ostrzeżenie: Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub obudowa są uszkodzone lub jeśli produkt działa nieprawidłowo, został upuszczony lub uszkodzony.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego.
- 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 urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie używaj urządzenia w następujących okolicznościach:
  - o Wewnątrz lub na powierzchni kuchenek elektrycznych lub gazowych, gorących piekarników lub w pobliżu ognia.
  - o Na miękkich powierzchniach (takich jak dywany) lub w miejscach, w których może się przewrócić podczas użytkowania.
  - o Na zewnątrz lub w obszarach o wysokiej wilgotności.
- Nie przykrywaj urządzenia w trakcie jego działania.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy skończysz z niego korzystać lub gdy wyjdiesz z pokoju.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- W razie jakichkolwiek pytań skontaktuj się z oficjalną Pomocą Techniczną Cecotec.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia. Wyłącz i odłącz urządzenie przed przenoszeniem go lub czyszczeniem.
- Nie myj urządzenia w zmywarce.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne szkody lub obrażenia ciała wynikające z niewłaściwego użytkowania produktu lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

## 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 během používání výrobku.
-  Tato ikona znamená: Pozor, horký povrch!
  - Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Tento spotřebič nesmí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled a školení týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Plnicí otvor nesmí být během používání otevřen.
- VAROVÁNÍ: Dbejte na to, aby nedošlo k rozlití kapalin na vodič.
- VAROVÁNÍ: Nesprávné nebo nevhodné používání může představovat nebezpečí pro přístroj i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsaným v tomto návodu. Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
- Vypněte spotřebič a odpojte jej od napájení před výměnou příslušenství nebo blízkých částí, které se během používání hýbou.


- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na výrobním štítku výrobku a že zástrčka je uzemněná.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část výrobku do vody nebo jiné kapaliny a nevystavujte elektrické přípojky vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím výrobku se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Varování: Pokud zařízení náhodou spadne do vody, okamžitě jej odpojte. Nedotýkejte se vody! Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Varování: Výrobek nepoužívejte, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo konstrukce, nebo pokud nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel.
- Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské desky.
- 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. Zatáhněte za zástrčku pro jeho odpojení, ne za kabel.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s výrobkem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí.
- Spotřebič postavte na suchý, stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch.
- Nepoužívejte výrobek za následujících okolností:
  - o Na elektrických nebo plynových sporácích, v horkých



- troubách nebo v blízkosti ohně.
- Na měkkých površích (např. kobercích) nebo na místech, kde by mohlo dojít k převržení výrobku během používání.
- Venku nebo na místech s vysokou vlhkostí.
- Zařízení během provozu nezakrývejte.
- Nenechávejte výrobek během provozu bez dozoru. Odpojte jej ze zásuvky, jakmile jej přestanete používat nebo jakmile opustíte místnost.
- Nepokoušejte se zařízení opravovat sami.
- Kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec v případě jakýchkoli pochybností.
- Pro zajištění správného provozu zařízení je nutné provádět čištění a údržbu výrobku v souladu s tímto návodem k použití. Před přenášením nebo čištěním výrobek vypněte a odpojte od sítě.
- Nemyjte spotřebič v myčce nádobí.
- Za případné škody nebo zranění osob v důsledku nesprávného používání výrobku nebo nedodržení tohoto návodu k použití nepřebíráme žádnou odpovědnost.

## GÜVENLİK TALİMATLARI

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

- Ürünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına dikkatlice uyun.
-  Bu simgenin anlamı: dikkat, sıcak yüzey.
- Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınmaya karşı hassastır. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza ediniz.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve olası tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- UYARI: Su haznesi kullanım sırasında açık bırakılmamalıdır.
- UYARI: İletken kablo üzerine sıvı dökülmesini önlemek için gerekli önlemleri alın.
- DİKKAT: yanlış veya uygunsuz kullanım hem cihazı hem de kullanıcıyı tehlikeye atabilir. Bu cihazı bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanın. Isıtma elemanının yüzeyi kullanımdan sonra artık ısıya maruz kalır.
- Kullanım sırasında hareket eden aksesuarları veya yakındaki parçaları değiştirmeden önce cihazı kapatın ve güç kaynağının fişini çekin.

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

- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayın
  - o Elektrikli veya gazlı ocakların içinde veya üzerinde, sıcak fırınlarda veya ateşin yakınında.
  - o Yumuşak yüzeylerde (örn. halılar) veya kullanım sırasında devrilebileceği yerlerde.
  - o Açık havada veya yüksek nem oranına sahip alanlarda.
- Cihaz çalışır durumdayken üzerini örtmeyin.
- Çalışma sırasında ürünü gözetimsiz bırakmayın. Kullanmayı bitirdiğinizde veya odadan çıktığınızda fişini prizden çekin.
- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın
- Herhangi bir problemle karşılaşma durumunda resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile irtibata geçin.
- Cihazın sorunsuz çalışmasını sağlamak için, ürünün temizliği ve bakımı bu kullanım kılavuzuna uygun olarak yapılmalıdır. Ürünü taşımadan veya temizlemeden önce kapatın ve fişini çekin.
- Cihazı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Ürünün yanlış kullanımından veya bu kullanım talimatlarına uyulmamasından kaynaklanan olası hasarlar veya kişisel yaralanmalar için hiçbir sorumluluk kabul edilmez.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρήση του προϊόντος.



Αυτό το εικονίδιο σημαίνει: προσοχή, καυτή επιφάνεια.

- Οι προσβάσιμες επιφάνειες είναι πιθανό να θερμανθούν κατά τη χρήση. Προσέξτε για να μην καείτε.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τις νέες και το καλώδιο του μακριά από παιδιά.

- 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 κινδύνους που ενέχει.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να κάνει ο χρήστης δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το άνοιγμα γεμίσματος δεν πρέπει να ανοίγει κατά τη διάρκεια της χρήσης.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Λάβετε προφυλάξεις για να αποφύγετε τη διαρροή υγρών στον οδηγό (καλώδιο).

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η λανθασμένη ή ακατάλληλη χρήση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τόσο τη συσκευή όσο και τον χρήστη. Χρησιμοποιήστε αυτή τη συσκευή για τους σκοπούς που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η επιφάνεια του

θερμαντικού στοιχείου παραμένει ζεστή μετά τη χρήση.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή τα κοντινά μέρη που κινούνται κατά τη χρήση.

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών του προϊόντος και ότι η πρίζα είναι γειωμένη.

- Μην βυθίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα του προϊόντος σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε την πρίζα ή ενεργοποιήσετε το προϊόν.

- Προειδοποίηση: εάν η συσκευή πέσει κατά λάθος στο νερό, βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Μην αγγίζετε το νερό! Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο έχει παρουσιάσει κάποιο πρόβλημα, πρέπει να επισκευαστεί από το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec για να μην προκύψει οποιοδήποτε κίνδυνος.

- Προειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, η πρίζα ή ο σκελετός της συσκευής έχουν υποστεί ζημιά, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει.

- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας.

- Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να προεξέχει πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του πάγκου εργασίας.

- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή εξωτερικών συστημάτων τηλεχειρισμού.


- Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το προϊόν από την

παροχή ρεύματος όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό. Τραβήξτε από την πρίζα για να το αποσυνδέσετε, μην τραβήξετε το καλώδιο.

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

## INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

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

- Seguiu atentament aquestes instruccions de seguretat quan feu servir l'aparell.
-  Aquesta icona significa: precaució, superfície calenta.
  - Les superfícies accessibles són susceptibles d'escalfar-se durant l'ús. Aneu amb compte de no cremar-se.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i queda exclòs el seu ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- Aquest aparell no ha de ser utilitzat per nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, sempre que se'ls doni supervisió o instruccions apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i compreguin els perills que implica.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment que l'usuari ha de fer no han de ser duts a terme per nens sense supervisió.
- ADVERTIMENT: l'obertura d'ompliment no s'ha d'obrir durant l'ús.
- ADVERTIMENT: preneu precaucions per evitar el vessament de líquids sobre el conductor.
- ADVERTIMENT: un mal ús o un ús inadequat pot suposar un perill tant per a l'aparell com per a l'usuari. Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual.

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

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

- Superviseu els nens per assegurar-vos que no juguin amb el producte. És necessari donar una supervisió estricta si el producte està sent usat a prop de nens.
- Col·loqueu l'aparell en una superfície seca, estable, plana i resistent a la calor.
- No utilitzeu el producte sota les circumstàncies següents:
  - o Dins o sobre de cuines elèctriques o de gas, forns calents o prop de foc.
  - o Sobre superfícies toves (com catifes) o on es pugui bolcar durant el seu ús.
  - o A exteriors o àrees amb alts nivells d'humitat.
- No cobriu el dispositiu mentre estigui en funcionament.
- No deixeu el producte sense supervisió durant el seu funcionament. Desconnecteu-lo de la presa de corrent quan acabeu d'utilitzar-lo o quan sortiu de l'estada.
- No intenteu reparar el dispositiu pel vostre compte.
- Per a qualsevol consulta, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.
- La neteja i el manteniment del producte s'han de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions, per assegurar-ne el funcionament correcte. Apagueu i desendol·leu el producte abans de moure'l o netejar-lo.
- No renteu l'aparell al rentaplats.
- No s'accepta cap responsabilitat dels danys eventuais o personals que puguin derivar del mal ús del producte o de l'incompliment d'aquest manual d'instruccions.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

FIGURA 1

1. Botonera
2. Display
3. Manómetro
4. Difusor
5. Portafiltro
6. Rejilla bandeja recogegotas
7. Bandeja recogegotas
8. Palanca accionadora para vapor
9. Depósito de agua
10. Agarre de goma del vaporizador
11. Vaporizador
12. Interruptor encendido/apagado
13. Cable de alimentación
14. Boquilla del vaporizador
15. Pies de la cafetera

### NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Retire el tapón de silicona del depósito de agua en caso de que la cafetera lo contenga para facilitar la salida del agua.
- Limpie todos los componentes desmontables.

### Contenido de la caja:

- Cafetera
- Brazo portafiltros 58mm

- Caja de accesorios
- Filtro café simple 58mm
- Filtro café doble 58mm
- Prensador de café
- Cepillo limpia difusor de café
- Filtro ciego para limpieza interna

## 3. FUNCIONAMIENTO

### Botonera

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

- Espresso Simple (25 segundos de extracción predeterminada)
- Espresso Doble (40 segundos de extracción predeterminada)
- Dispensa manual (120 segundos de extracción predeterminada)
- Vapor

### Primer uso

1. Limpie todos los componentes desmontables;
2. Llene el depósito de agua sin sobrepasar la línea de "MAX".
3. Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender la máquina y verá los 4 botones parpadear indicando que el dispositivo se está calentando. Cuando esté lista los 4 botones permanecerán encendidos.
4. Haga funcionar el dispositivo según las secciones de "Espresso y Espresso Doble" y "Vapor", (sin café molido en el filtro). Repita la operación 2-3 veces.

NOTA: Para el primer uso, no inserte el portafiltro, pulse el botón de café espresso después de que la cafetera haya precalentado y esté lista para funcionar, observará los 3 primeros botones iluminados, después espere hasta que salga agua del difusor de café, a continuación, pulse el botón de café espresso de nuevo para detener la salida de agua.

### 3.1. Espresso y Espresso doble

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

1. Abra la tapa, saque el depósito de agua y vierta el agua con cuidado en el depósito. No exceda la marca "MAX".

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

2. Vuelva a colocar el depósito de agua y cierre la tapa.

3. Conecte el enchufe, pulse el botón de encendido, la máquina bombeará agua automáticamente durante unos 2s, el aviso acústico sonará durante 1s y la pantalla mostrará "888". Después los indicadores luminosos parpadearán alternativamente y la cafetera comenzará a precalentarse este proceso terminará después de 1-2 minutos aproximadamente, todos los indicadores luminosos estarán siempre encendidos y la pantalla mostrará "000".
4. Saque el portafiltro, vierta el café molido apropiado en el filtro con una cuchara para café o directamente desde su molinillo. Nivele y distribuya el café con ayuda de un distribuidor de café si dispone de uno. Una vez nivelado, presione el café molido firmemente con ayuda de un prensador, limpie el café molido sobrante del borde del portafiltro, para evitar dañar el anillo de sellado del cabezal del grupo.

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

NOTA: No ponga más de 18 gramos de café molido para el filtro doble y 12 gramos de café molido en el filtro simple, esto podría imposibilitar el sellado del portafiltros en el difusor de café.

5. Sujete la parte superior de la máquina con la mano y gire bloqueando el portafiltro en el sentido contrario a las agujas del reloj en el difusor de café, este debe estar bien sellado para evitar fugas y caídas del portafiltros durante su uso.

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

6. Coloque la(s) taza(s) debajo de la salida de café;
7. Pulse el botón de Espresso, Espresso doble o Manual para preparar el café que desee hasta que transcurra el tiempo ajustado (tiempo predeterminado: Espresso individual: 25 s, Espresso doble: 40 s, manual: 120 s); el café estará listo y la cafetera volverá al modo de espera transcurridos 3 s (en cualquier momento durante la preparación del café, pulse de nuevo el botón de Espresso, Espresso doble o Manual para detenerla).

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

8. Sujete la parte superior de la máquina con la mano y gire el portafiltro en el sentido horario en el difusor de café para extraer el portafiltro.

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

### 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.
- **Molienda de café:** Este factor es uno de los más importantes a tener en cuenta. Se debe ajustar el nivel de molienda si usa un 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 y la presión de extracción será muy baja.
  - 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 y la presión de extracción será muy alta.

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

- **Presión:** 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 nivelar con un distribuidor y después prensar con un prensador. 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. El prensado perfecto es aquel en que el borde del portafiltros queda alineado con el borde superior del prensador. Utilice los dedos índice y pulgar de la mano con la que está prensando el café para ajustar el nivel.

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.

- **Limpieza:** Después de cada uso el difusor de café se debe limpiar con agua caliente y el cepillo de limpieza. Pulse cualquier tipo de preparación de café y mientras sale agua caliente por el difusor pase el cepillo por el mismo.

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.

### 3.2. Función vapor para espumar la leche

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

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

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

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

2. Pulse el botón de vapor, último botón por la derecha, se inicia el precalentamiento, la luz indicadora de café se apagará y la luz indicadora de vapor parpadeará, cuando la luz indicadora de vapor se mantenga encendida, el precalentamiento habrá terminado;
3. Coloque una jarra debajo de la boquilla de vapor, para la colocación de la jarra de leche respecto al vaporizador siga la posición de la Fig. 3. Debe colocar la boca del vaporizador unos centímetros por debajo de la leche.

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

4. Mueva hacia adelante la palanca accionadora de vapor para encender y sacar el vapor, deje que la boquilla del vaporizador se inserte en el líquido. Para obtener una leche espumada y cremosa debe observar que se forma un remolino en el interior de la taza y el vaporizado no hace un ruido chirriante.

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

5. Mueva hacia atrás la palanca accionadora de vapor para apagarlo cuando se alcance la temperatura deseada, ahora el vapor está parado, abra de nuevo el mando si desea seguir haciendo vapor;

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

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

### 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 "3.1. Espresso y Espresso doble"

2. Utilice leche entera, fresca y fría del frigorífico ( $4^{\circ}\text{C}-7^{\circ}\text{C}$ ), 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  $70 \pm 5$  mm, debido a que el volumen de la leche aumentará después de espumar.

3. Siga el apartado "3.2. Función vapor para espumar la leche" 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 misa, entonces apague la palanca accionadora de vapor, el vapor se detendrá, vierta la leche espumada en el espresso preparado, ahora el cappuccino está listo, puede añadir un poco de canela o cacao en polvo si lo desea.

### 3.3. Ajuste del tiempo de extracción y de preinfusión y de la temperatura de extracción.

#### Modificar el tiempo de extracción del café sigue los siguientes pasos:

Conecte la máquina, pulse prolongadamente el botón de taza espresso o espresso doble, según la bebida que quiera modificar, después de 3s, la máquina bombeará agua automáticamente y saldrá café, suelte el botón después de que el café alcance la cantidad deseada, el proceso habrá terminado

NOTA: El rango de tiempos mínimo y máximo de ajuste para el espresso y espresso doble son de 10-120s

NOTA: Recuerde que los 3 segundos de preinfusión no se cuentan en el rango tiempos mínimos y máximos por lo que sería de 13 a 120 segundos

#### Modificar el tiempo de pre-infusión:

Conecte la máquina, pulse prolongadamente el botón "-" que se muestra en el display, después de 3s, la pantalla parpadeará "P02", puede pulsar "+" o "-" para ajustar el tiempo, después de que se alcance el tiempo apropiado y no se realice ninguna operación durante 5s, el ajuste habrá finalizado.

NOTA: El tiempo aparece como "P0x" siendo la x el tiempo de preinfusión.

NOTA: El rango de tiempos mínimo y máximo de ajuste para la pre-infusión es de 0 a 30 segundos.

El ajuste del tiempo de extracción no incluye el tiempo de pre-infusión, entonces para rango de ajuste extracción se puede llegar a seleccionar como:

- Mínimo 10 segundos (Preinfusión: 0 segundos + Extracción: 10 segundos)
- Máximo 150 segundos (Preinfusión: 30 segundos + Extracción: 120 segundos)

#### Modificar la temperatura de extracción del café:

Conecte la máquina, pulse prolongadamente el botón "+" que se muestra en el display, después de 3s, la pantalla parpadeará y la máquina entrará en modo modificación temperatura de extracción. Pulse "+" o "-" para ajustar la temperatura. El rango ajustable es desde los  $80^{\circ}\text{C}$  a  $102^{\circ}\text{C}$ . El de modo preestablecido el dispositivo funciona en  $93^{\circ}\text{C}$ .



#### 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 y el anillo de sellado bajo el difusor de café con un cepillo profesional después de cada uso
- Retire el filtro y el 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.

##### Descalcificación

Se recomienda realizar la descalcificación de cada 1 a 2 meses según el uso, si utiliza mucho el dispositivo reduzca el tiempo entre descalcificaciones.

La cafetera después de preparar café y vapor 500 veces entrará en el modo de recordatorio de descalcificación: la pantalla mostrará "Cln".

Siga los siguientes pasos para el proceso de descalcificación:

Descalcificación de la unidad de extracción del café:

1. Vierta agua y descalcificador en el depósito de agua hasta el nivel "Max", por favor siga las instrucciones de las proporciones del fabricante del descalcificador.
2. Coloque el portafiltros con el filtro más utilizado en el difusor de café (Sin café molido). Ponga un recipiente de 600 mL debajo del difusor de café.
3. Para comenzar la descalcificación mantenga pulsado el botón de café manual 3s para entrar en el modo de descalcificación, la luz indicadora del botón de café manual se mantendrá encendida, otros botones parpadearán, el agua saldrá 8s y se detendrá 4s como un ciclo y seguirá funcionando durante 5 ciclos para hacer la descalcificación interna del sistema de extracción, se tarda aproximadamente 1 min en terminar el proceso.
4. Pulse una vez el botón de café manual para salir del modo de descalcificación de la unidad de extracción de café.

Descalcificación del vaporizador

1. Ponga un recipiente de más de 600 mL debajo del tubo de vapor para contener el agua.
2. Mantenga pulsado el botón de vapor 3s para entrar en el modo de descalcificación, la luz indicadora del botón de vapor se mantendrá encendida, otros botones parpadearán, el agua saldrá durante 1 min para limpiar el tubo de vapor.

3. Pulse el botón de vapor una vez para salir del modo de descalcificación.

NOTA: Repita estos procesos hasta que no quede agua con descalcificador en el depósito.

ATENCIÓN: Por favor, repita ambos procesos con agua limpia en el depósito de agua hasta que observe que no quedan restos.

##### Función ECO

La cafetera entra en modo ECO después de 28 minutos de no haberse usado para reducir el consumo de energía. La pantalla mostrará "ECO"

##### 3.4 Luces indicadoras

Espresso Simple	Espresso Doble	Espresso Manual	Vapor	Estado cafetera	Solución
				Encendida	
				Lista para usar	
				Pre calentando	
				Pre calentado finalizado - Listo para usar	
				Realizando Espresso simple	
				Realizando Espresso doble	
				Realizando café manual	
				Pre calentado para vapor	
				Pre calentado vapor finalizado	
				Tras apagar el vapor, el sistema está muy caliente	Espera a que se enfríe*

○	○	○	○	Fusible fundido	Póngase en contacto con el servicio técnico de Cecotec
---	---	---	---	-----------------	--

○: Icono apagado ●: Icono encendido ⚡: Icono encendido 1s  
 ☆: Icono parpadeando ☆: Icono parpadeando rápido

\*Para acelerar el proceso de enfriamiento puede pulsar el botón de café manual para extraer todo el vapor y agua caliente y reducir la temperatura del sistema de calentamiento antes de tiempo. Ponga un recipiente debajo de la salida de café y tenga cuidado con el vapor y el agua caliente.

### 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Resolución de problemas de la cafetera:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La cafetera no bombea agua	No hay agua en el depósito	Llene el depósito de agua. Es posible que al inicio la bomba tarde un tiempo en llenar los dos calderines. Tenga paciencia
	La válvula de entrada de agua está rota u obstruida	Limpie la válvula de entrada de agua que se encuentra en la propia cafetera, justo en la base sobre la que se deja caer el depósito de agua
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
Se sale agua al exterior de la cafetera	La válvula de agua está obstruida	Limpie la válvula de agua, el depósito encajará del todo y el agua circulará por donde debe
	Hay pérdidas internas de agua en la cafetera	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec

El café se desborda por el portafiltro	Hay demasiado café en el filtro, lo que genera una gran sobrepresión y la extracción del café por donde no debe	Reduzca la cantidad de café en el filtro
	En la estructura sobre la que se coloca el portafiltro, quedan restos de café que no permiten un buen sellado y aislamiento del mismo	Limpie la parte baja de la estructura a la que se engancha el portafiltro
	La junta que sella el portafiltro en la cafetera está rota o defectuosa	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
No sale café	El café está molido a un nivel muy fino, de modo que la pastilla es demasiado compacta tras el prensado y no permite el paso del agua	Emplee café molido más grueso
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
No sale agua caliente	La máquina se está precalentando y no ha alcanzado la temperatura adecuada	Espere hasta que la máquina esté lista
No sale vapor	La máquina se está precalentando y no ha alcanzado la temperatura adecuada	Espere hasta que la máquina esté lista
	La boquilla de vapor está bloqueada	Cuando le suceda esto, es muy importante que no insista en sacar vapor, ya que todo el vapor que no salga volverá al interior de la cafetera y la sobrepresión puede provocar el desajuste de alguna tubería. Enseguida que detecte el bloqueo de la boquilla, sumérjala en líquido desengrasante para tratar de limpiarla como es debido. Vuelva a probar a extraer vapor

El vapor no espuma la leche	El vaporizador no está listo	Pulse el botón de vapor y espere a que este deje de parpadear y se quede fijo
	El depósito de leche es demasiado grande	Seleccione una jarra de acero inoxidable acorde a la función que se desea desarrollar y siga las instrucciones de uso para espumar la leche.
El display muestra "E1"	La temperatura es inferior a 1°C o superior a 180°C	Revise que la máquina no esté entre ese rango de temperatura o no se haya sobrecalentado.
	El sensor de temperatura del boiler de café está averiado	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
El display muestra "E6"	Se ha activado la palanca del vapor sin haber activado la función vapor	Active la función vapor y espere a que esta esté lista cuando deje de parpadear el botón vapor, después baje la palanca de vapor.
El display muestra "000" y todas las luces parpadean	La temperatura del elemento calefactor está muy alta después de haber usado el modo vapor	Deja que la cafetera se enfríe.

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: EU01\_100127  
 Producto: Baristeo Intima  
 Voltaje: 220-240 V  
 Frecuencia: 50Hz  
 Potencia: 1550 - 1850 W  
 Capacidad depósito: 1,7 L  
 Sistema de calentamiento: Thermoblock  
 Tipo bomba: Vibratoria de 15 bares

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

Fabricado en China | Diseñado en España

## 7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

## 8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Figure 1

1. Control panel
2. Display
3. Pressure gauge
4. Coffee diffuser
5. Portafilter
6. Drip tray grid
7. Drip tray
8. Steam lever
9. Water tank
10. Steamer rubber grip
11. Steamer
12. Power switch
13. Power cable
14. Steamer nozzle
15. Feet

### 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 device if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Remove the silicone plug from the water tank, if the machine has one, to facilitate water drainage.
- Clean all detachable components.

### Box content:

- Coffee machine
- 58 mm portafilter

- Accessory box
- 58 mm single coffee filter
- 58 mm double coffee filter
- Coffee tamper
- Cleaning brush
- Blind filter for internal cleaning

## 3. OPERATION

### Control panel

The control panel consists of 4 buttons:

- Single Espresso (25 seconds of default extraction)
- Double Espresso (40 seconds of default extraction)
- Customised dispensing (120 seconds of default extraction)
- Steam

### First use

1. Clean all detachable components.
2. Fill the water tank without exceeding the "MAX" mark.
3. Press the power switch to turn on the appliance, the 4 buttons will flash indicating that the appliance is warming up. When ready, all buttons will remain lit.
4. Operate the appliance according to the Single Espresso and Double Espresso and Steam sections, (without ground coffee in the filter). Repeat 2-3 times.

NOTE: for the first use, do not insert the portafilter, press the Single Espresso button after the machine has preheated and is ready to operate, the first 3 buttons will light up. Wait until water comes out of the diffuser. After that, press the Single Espresso button again to stop the water.

### 3.1. Single Espresso and Double Espresso

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

5. Open the lid, remove the water tank and fill it with clean water. Do not exceed the MAX mark.

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

6. Re-install the water tank and close the lid.
7. Plug in the appliance and switch it on; it will pump water automatically for about 2s. The coffee machine will beep for 1s and the display will show "888". Then, the

indicator lights will flash alternately and the machine will start to preheat. This process will be completed after approximately 1-2 minutes, all indicator lights will always be on, and the display will show "000".

8. Remove the portafilter, pour the appropriate ground coffee into the filter with a spoon or directly from your grinder. Level and distribute the coffee with the aid of a coffee distribution tool if you have one. Once levelled, press the ground coffee firmly using the tamper. 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.

NOTE: do not put more than 18 grams of ground coffee for the double filter and 12 grams of ground coffee in the single filter, as this may make it impossible to seal the portafilter in the coffee diffuser.

9. Hold the top of the appliance with one hand and turn the portafilter counterclockwise with the other hand to lock it in the coffee diffuser. The portafilter must be tightly sealed to prevent leakage and falling out of the portafilter during use.

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

10. Place the cup(s) under the coffee spout.
11. Press the Single Espresso, Double Espresso or Customised dispensing button to prepare the desired coffee until the set time has elapsed (default time: Single Espresso: 25 s, Double Espresso: 40 s, Customised: 120 s). Coffee is now ready, the appliance will enter standby mode after 3 s. During coffee preparation, you can press the Single Espresso, Double Espresso or Customised button at any time to stop the appliance.

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

12. Hold the top of the machine with one hand and turn the portafilter clockwise to remove it.

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

### How to make a good Espresso coffee

Making good coffee is based on many factors that should be taken into account, and they are explained below:

- 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.

- Coffee grinding: this factor is one of the most important to take into account. The grinding level should be adjusted if using a grinder 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. Additionally, the extraction pressure will be too low.
  - 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 coffee grinder is strongly recommended. The use of commercially ground coffees can cause excessive and rapid washing due to the grinding level.

- 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 levelled with a distribution tool and then pressed with a tamper. 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. Perfect pressing is when the edge of the portafilter is aligned with the upper edge of the tamper. Use the index finger and thumb of the hand with which you are pressing the coffee to adjust the level.

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.

- Cleaning: after each use, the coffee diffuser should be cleaned with hot water and the cleaning brush. Press any coffee preparation button and, while hot water is coming out of the nozzle, pass the brush through the nozzle.

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.

### 3.2. Steam function (milk frothing)

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

NOTE: always use cold whole milk for best results.

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

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

2. Press the steam button. The appliance will start preheating, the coffee button indicator light will switch off and the steam indicator light will flash. When the steam indicator light remains lit, then preheating is finished.
3. Place a jug under the steam nozzle as shown in Fig. 3. 3. 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. Move the steam lever forward to turn on the steamer and release steam. Insert the steam nozzle into the liquid. 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. Move the steam lever backwards to switch off the steam function when the desired temperature has been reached. If you want the coffee machine to release steam again, move the lever forward.

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

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

#### How to make a good Cappuccino

1. First prepare the espresso with a cup large enough for the desired cappuccino size. Follow the instructions in section "3.1. "Single Espresso and Double Espresso".
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  $70 \pm 5$  mm, as the volume of the milk will increase after frothing.

3. Follow section 3.2. "Steam function (milk frothing)" 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 lever backwards so that steam stops being produced. Next, pour the frothed milk into the prepared coffee. The cappuccino is now ready. You can add a little cinnamon or cocoa powder if you wish.

### 3.3. Setting of extraction, pre-infusion time and extraction temperature

**To change the coffee extraction time, follow the steps below:**

Switch on the machine, press and hold the Single Espresso or Double Espresso button, according to the drink you want to change. After 3s, the appliance will pump water automatically and coffee will come out. Release the button after the coffee reaches the desired amount. Then the process will be finished.

NOTE: the range of minimum and maximum setting times for espresso and double espresso are 10-120s.

NOTE: remember that the 3 seconds of pre-infusion are not counted in the range of minimum and maximum times so it would be from 13 to 120 seconds.

#### Modifying pre-infusion time

Switch on the machine, press and hold the "-" button shown on the display. After 3s, the display will show "P02". You can press "+" or "-" to adjust the time; after the setting has been done and no operation has been performed for 5s, the setting is finished.

NOTE: the time is displayed as "P0x", x being the pre-infusion time.

NOTE: the range of minimum and maximum setting times for pre-infusion is 0 to 30 seconds.

The extraction time setting does not include the pre-infusion time, so the extraction setting range can be selected as follows:

- Minimum 10 seconds (Pre-infusion: 0 seconds + Extraction: 10 seconds)
- Maximum 150 seconds (Pre-infusion: 30 seconds + Extraction: 120 seconds)

#### Modifying the coffee extraction temperature

Switch on the machine, press and hold the "+" button shown on the display. After 3s, the display will flash and the machine will enter extraction temperature setting mode. Press "+" or "-" to adjust the temperature. The adjustable range is from 80 °C to 102 °C. In the preset mode the appliance operates at 93 °C.

## 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 outlet and the sealing ring under the coffee diffuser with a professional brush after each use.
- Remove the filter and portafilter, remove the coffee grounds from inside and then clean them.
- 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.

**Descaling**

We recommend descaling every 1 to 2 months depending on usage, if you use the appliance a lot, reduce the time between descaling.

When the machine has brewed coffee and produced steam 500 times, it will enter the descaling reminder mode, so the display will show "Cln".

To start the descaling process, follow the steps below:

Descaling of the coffee extraction unit

1. Pour water and descaler into the water tank up to the "Max" mark. Follow the instructions of the descaler manufacturer's proportions.
2. Place the portafilter with the most commonly used filter in the coffee diffuser (without ground coffee). Place a 600 ml container under the coffee diffuser.
3. To start the descaling process, press and hold the Customised button for 3s to enter descaling mode, its indicator light will remain lit, and the rest of the buttons will flash. Water will flow out for 8s and stop for 4s as one cycle, and keep running for 5 cycles to perform an internal descaling of the extraction system. This process takes approximately 1 minute.
4. Press the Customised button once to exit the descaling mode of the coffee extraction system.

Steamer descaling

1. Place a container of more than 600 ml under the steamer for the water.
2. Press and hold the steam button for 3s to enter the descaling mode. The steam button indicator light will remain lit, the other buttons will flash, water will flow out for 1 min to clean the steamer.
3. Press the steam button once to exit the descaling mode.

NOTE: repeat these processes until there is no water with descaler left in the tank.

ATTENTION: repeat both processes with clean water until you can see that no residue remains.

**ECO function**

The appliance enters ECO mode after 28 minutes of non-use to reduce energy consumption. The display will show "ECO".

**3.4 Indicator lights**

Single Espresso	Double Espresso	Customised Espresso	Steam	Coffee status	Solution
💡	💡	💡	💡	ON	
●	●	●	●	Ready to use	
★	★	★	★	Preheating	
●	●	●	●	Preheating completed - Ready for use	
●	○	○	○	Making Single Espresso	
○	●	○	○	Making Double Espresso	
○	○	●	○	Making Customised coffee	
○	○	○	★	Preheating for steam	
○	○	○	●	Steam preheating completed	
✦	✦	✦	✦	After switching off the steam function, the system is very hot	Wait for it to cool down*
○	○	○	○	Blown fuse	Contact the official Cecotec Technical Support Service

○: Indicator light off ; ●: Indicator light on; ●: Indicator light on for 1s  
 ✦: Indicator light flashing ✦: Indicator light flashing quickly

\*To speed up the cooling process, you can press the customised coffee button to remove all the steam and hot water and reduce the temperature of the heating system ahead of time. Place a container under the coffee spout and be careful of steam and hot water.

**5. TROUBLESHOOTING**

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not pump water	No water in the tank.	Fill up the water tank. It may take some time for the pump to fill both boilers at the beginning. Be patient.
	The water inlet valve is broken or clogged.	Clean the water inlet valve, which is located on the coffee machine, at the base of the water tank.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Water leaks outside the machine	Water inlet valve is clogged.	Clean the water valve, the tank will fit snugly, and the water will flow where it should.
	There are internal water leaks in the coffee machine.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Coffee overflows out the portafilter	There is too much coffee in the filter, resulting in high overpressure and extraction of the coffee where it should not be.	Reduce the amount of coffee in the filter.
	In the structure in which the portafilter is placed, there are coffee residues that do not allow a good sealing of the portafilter.	Clean the bottom part of the structure to which the portafilter is attached.
	The gasket sealing the portafilter in the coffee machine is broken or defective.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.

No coffee comes out	The coffee is ground to a very fine level, so that it is too compact after pressing and does not allow water to pass through.	Use coarser ground coffee.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
No hot water is released	The machine is preheating and has not reached the right temperature.	Wait until the machine is ready.
No steam is released	The machine is preheating and has not reached the right temperature.	Wait until the machine is ready.
	Steam nozzle is blocked.	When this happens, it is very important that you do not insist on releasing steam, as any steam that does not come out will return to the inside of the machine and the overpressure may cause a pipe to become dislodged. As soon as you detect the nozzle blockage, immerse the nozzle in degreasing liquid to try to clean it properly. Retest steam production.
Steamer does not froth the milk	The steamer is not ready.	Press the steam button and wait until the steam button stops flashing and becomes fixed.
	The milk jug is too big.	Select a stainless steel jug according to the function to be performed and follow the instructions for frothing milk.
The display shows "E1"	The room temperature is below 1 °C or above 180 °C.	Check that the machine is not in this temperature range or has not overheated.
	The temperature sensor of the coffee boiler is faulty.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.



The display shows "E6"	The steam lever has been activated without having activated the <u>steam function</u> .	Activate the steam function and wait until the appliance is ready (steam button stops flashing), then lower the steam lever.
The display shows "000" and all indicator lights are flashing	The temperature of the heating element is too high after using steam mode.	Allow the machine to cool down.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01\_100127

Product: Baristeo Intima

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50 Hz

Power: 1550 - 1850 W

Tank capacity: 1.7 l

Heating system: Thermoblock

Pump type: Vibratory, 15 bar

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.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Panneau de commande
2. Écran
3. Manomètre
4. Diffuseur
5. Porte-filtres
6. Grille du plateau d'égouttage
7. Plateau d'égouttage
8. Levier d'actionnement de la vapeur
9. Réservoir d'eau
10. Poignée en caoutchouc de la buse vapeur
11. Buse vapeur
12. Interrupteur marche/arrêt
13. Câble d'alimentation
14. Extrémité de la buse de vapeur
15. Pieds de la machine à café

NOTE :

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

## 2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Retirez le bouchon en silicone du réservoir d'eau, si la machine en contient un, pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Nettoyez tous les éléments amovibles.

### Contenu de la boîte :

- Machine à café
- Bras porte-filtres 58 mm

- Boîte d'accessoires
- Filtre à café simple 58 mm
- Filtre à café double 58 mm
- Cuillère avec presse pour le café
- Brosse de nettoyage
- Filtre aveugle pour le nettoyage interne

## 3. FONCTIONNEMENT

### Panneau de commande

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

- Espresso simple (25 secondes d'extraction par défaut)
- Espresso double (40 secondes d'extraction par défaut)
- Distribution manuelle (120 secondes d'extraction par défaut)
- Vapeur

### Première utilisation

1. Nettoyez tous les éléments amovibles.
2. Remplissez le réservoir d'eau sans dépasser la ligne « MAX ».
3. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche et vous verrez les 4 boutons clignoter pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Lorsque l'appareil est prêt, les 4 boutons resteront allumés.
4. Utilisez la machine conformément aux sections « Espresso simple et Espresso double » et « Vapeur », (sans café moulu dans le filtre). Répétez l'opération 2 à 3 fois.

NOTE : Pour la première utilisation, n'insérez pas le porte-filtre, appuyez sur le bouton Espresso simple. Après que la machine ait préchauffé et soit prête à fonctionner, vous verrez les 3 premiers boutons s'allumer, puis attendez que l'eau sorte. Appuyez à nouveau sur le même bouton pour arrêter l'écoulement de l'eau.

### 3.1. Espresso simple et Espresso double

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

5. Ouvrez le couvercle, retirez le réservoir d'eau et versez une quantité suffisante d'eau dans le réservoir. Ne dépassez pas le repère « MAX ».

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

6. Placez de nouveau le réservoir d'eau et fermez le couvercle.
7. Branchez la fiche d'alimentation et allumez la machine. Elle pompera l'eau automatiquement pendant environ 2 secondes. L'avertisseur sonore émettra un bip pendant 1 seconde et l'écran affichera « 888 ». Ensuite, les indicateurs lumineux clignoteront alternativement et l'appareil commencera à préchauffer. Ce processus se termine après environ 1 à 2 minutes. Tous les voyants lumineux seront toujours allumés et l'écran affichera « 000 ».
8. Retirez le porte-filtre, versez le café moulu approprié dans le filtre à l'aide d'une cuillère à café ou directement à partir de votre moulin. Nivelez et distribuez le café à l'aide d'un distributeur de café si vous en avez un. Une fois nivelé, pressez fermement le café moulu à l'aide de la presse et nettoyez l'excédent de café moulu sur le bord du porte-filtre, afin d'éviter d'endommager la bague d'étanchéité.

NOTE : Si une trop grande quantité de café moulu reste sur le bord du filtre, il existe une possibilité de mauvaise étanchéité et de fuite d'eau.

NOTE : Ne mettez pas plus de 18 grammes de café moulu dans le filtre double et 12 grammes de café moulu dans le filtre simple, car cela pourrait rendre impossible l'étanchéité du porte-filtre dans le diffuseur de café.

9. Saisissez le haut de la machine à la main et tournez le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans le diffuseur de café. Le porte-filtre doit être hermétiquement fermé pour éviter les fuites et la chute pendant l'utilisation.

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

10. Placez la ou les tasses sous la sortie du café.
11. Appuyez sur le bouton Espresso simple, Espresso double ou Distribution manuelle pour préparer le café désiré jusqu'à ce que le temps programmé se soit écoulé (temps par défaut : Espresso simple : 25 s, Espresso double : 40 s, Distribution manuelle : 120 s). Le café sera prêt et la machine retournera en mode veille après 3 s (à tout moment pendant la préparation du café, vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton Espresso simple, Espresso double ou Distribution manuelle pour arrêter la machine).

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

12. Tenez le haut de la machine à la main et tournez le porte-filtre dans le sens des aiguilles d'une montre sur le diffuseur de café pour le retirer.

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

### 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.
- Mouture du café : Ce facteur est l'un des plus importants à prendre en compte. Le niveau de mouture doit être ajusté si l'on utilise un moulin afin d'éviter que le café moulu ne subisse les processus suivants :
  - o Lavage excessif et rapide : Une mouture trop grossière peut entraîner un lavage trop rapide du café, avec pour conséquence une grande quantité de café sans crème ni arôme sortant du porte-filtre, et une pression d'extraction trop faible.
  - o Extraction excessive : Une mouture très fine peut rendre l'extraction du café très longue ; la quantité de café qui sortira sera très faible et la pression d'extraction sera très élevée.

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

- Pression : 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 très grossier provoquera des pressions très faibles et le café très fin, des pressions très élevées.
- Pressé : Lorsque le café moulu se trouve dans le porte-filtre, il doit être nivelé à l'aide d'un distributeur, puis pressé à l'aide d'une presse. 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. Le pressage est parfait lorsque le bord du porte-filtre est aligné avec le bord supérieur de la presse. Utilisez l'index et le pouce de la main pour régler le niveau.

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.

- Nettoyage : Après chaque utilisation, le diffuseur de café doit être nettoyé avec de l'eau chaude et la brosse de nettoyage. Appuyez sur n'importe quel type de préparation de café et, pendant que de l'eau chaude sort du diffuseur, utilisez la brosse.

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 un dysfonctionnement.

### 3.2. Fonction vapeur (moussage du lait)

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

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

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

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

2. Appuyez sur le bouton Vapeur et le préchauffage commencera. L'indicateur lumineux de café s'éteindra et celui de la vapeur clignotera. Lorsque l'indicateur de la vapeur reste allumé, le préchauffage est terminé.
3. Placez un récipient sous la buse vapeur (Fig. 3). L'extrémité de la buse vapeur doit être placée à quelques centimètres au-dessous du lait.

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

4. Déplacez le levier d'actionnement de la vapeur vers l'avant pour activer et libérer la vapeur. Permettez que l'extrémité de la buse vapeur s'insère dans le liquide. Pour obtenir un lait mousseux et crémeux, 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.

5. Reculez le levier d'actionnement de la vapeur pour éteindre la vapeur lorsque la température désirée est atteinte. Si vous souhaitez que la vapeur sorte à nouveau, déplacez le levier vers l'avant.

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.

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

### 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 section « 3.1. Espresso simple et Espresso double ».
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 « 3.2. Fonction vapeur pour faire mousser le lait » pour obtenir un lait mousseux et crémeux.
4. Retirez la tasse lorsque vous avez obtenu la mousse de lait désirée et la bonne température. Déplacez ensuite le levier de commande vers l'arrière pour que la vapeur cesse de sortir et que le moussage s'arrête. Versez ensuite le lait mousseux dans le café préparé. Le cappuccino est maintenant prêt. Vous pouvez ajouter un peu de cannelle ou de cacao en poudre si vous le souhaitez.

### 3.3 Régler la durée d'extraction et de pré-infusion et la température d'extraction

#### Pour modifier le temps d'extraction du café, procédez comme suit :

Allumez la machine, appuyez longuement sur le bouton Espresso simple ou Espresso double, selon vos préférences. Après 3 secondes, la machine pompera l'eau automatiquement et le café sortira. Relâchez le bouton lorsque le café atteint la quantité désirée.

NOTE : Les temps de réglage minimum et maximum pour l'expresso simple et double sont 10 et 120 secondes, respectivement.

NOTE : N'oubliez pas que les 3 secondes de pré-infusion ne sont pas prises en compte dans la fourchette des durées minimales et maximales, de sorte que la durée serait comprise entre 13 et 120 secondes.

#### Modifier le temps de pré-infusion :

Allumez la machine, appuyez longuement sur l'icône tactile « - » de l'écran. Après 3 secondes, l'écran affichera « P02 » en clignotant. Vous pouvez appuyer sur « + » ou « - » pour régler le temps. Une fois que le temps approprié est atteint et qu'aucune opération n'est effectuée pendant 5 secondes, le réglage sera terminé.

NOTE : La durée est affichée sous la forme « P0x », où x est la durée de pré-infusion.

NOTE : Les durées minimale et maximale de réglage de la pré-infusion sont comprises entre 0 et 30 secondes.

Le réglage de la durée d'extraction n'inclut pas la durée de pré-infusion, de sorte que la plage de réglage de l'extraction peut être sélectionnée comme suit :

- Minimum 10 secondes (Pré-infusion : 0 seconde + Extraction : 10 secondes)
- Maximum 150 secondes (Pré-infusion : 30 secondes + Extraction : 120 secondes)

#### Modifier la température d'extraction du café :

Allumez la machine, appuyez longuement sur l'icône « + » affiché sur l'écran. Après 3 secondes, l'écran clignotera et la machine entrera en mode de modification de la température d'extraction. Appuyez sur « + » ou sur « - » pour régler la température. La plage de réglage est comprise entre 80 °C et 102 °C. En mode pré-réglé, l'appareil fonctionne à 93 °C.

## 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- La machine doit être arrêtée et refroidie ;
- N'utilisez pas d'éponges abrasives, d'alcool ou de solvants. N'immergez pas la machine dans l'eau.
- Nettoyez la sortie et la bague d'étanchéité sous le diffuseur de café à l'aide d'une brosse professionnelle après chaque utilisation.
- Retirez le filtre et le support, enlevez le marc de café à l'intérieur et nettoyez-le.
- Nettoyez tous les accessoires 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.

### Détartrage

Nous recommandons un détartrage tous les 1 à 2 mois en fonction de l'utilisation. Si vous utilisez beaucoup l'appareil, réduisez l'intervalle de temps entre les détartrages.

Après avoir préparé 500 fois du café et de la vapeur, la machine entrera en mode de rappel de détartrage : l'écran affichera « Cln ».

Suivez les étapes ci-dessous pour le processus de détartrage :

Détartrage de l'unité d'extraction du café :

1. Versez de l'eau et de l'adoucisseur d'eau dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau « Max », en suivant les instructions du fabricant de l'adoucisseur.
2. Placez le porte-filtre avec le filtre que vous utilisez le plus dans le diffuseur de café (sans café moulu). Placez un récipient de 600 ml sous le diffuseur de café.
3. Pour commencer le détartrage, appuyez sur le bouton Distribution manuelle et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour entrer dans le mode détartrage. L'indicateur lumineux de ce bouton restera allumé, ceux des autres clignoteront. L'eau s'écoulera pendant 8 secondes et s'arrêtera pendant 4 secondes en un seul cycle et continuera à fonctionner pendant 5 cycles pour effectuer le détartrage interne du système d'extraction. Il faut environ 1 minute pour terminer le processus.
4. Appuyez une fois sur le bouton Distribution manuelle pour quitter le mode de détartrage de l'unité d'extraction du café.

Détartrage de la buse vapeur

1. Placez un récipient de plus de 600 ml sous la buse vapeur pour contenir l'eau.
2. Appuyez sur le bouton Vapeur et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour passer en mode détartrage. L'indicateur lumineux du bouton Vapeur restera allumé ; ceux des autres boutons clignoteront. De l'eau s'écoulera pendant 1 minute pour nettoyer la buse vapeur.

3. Appuyez une fois sur le bouton Vapeur pour quitter le mode détartrage.

NOTE : Répétez ces opérations jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau avec du détartrant dans le réservoir.

ATTENTION : Répétez les deux opérations avec de l'eau propre dans le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résidus.

### Fonction ECO

L'appareil passe en mode ECO après 28 minutes d'inutilisation afin de réduire la consommation d'énergie. L'écran affichera : « ECO ».

### 3.4 Indicateurs lumineux

Expresso simple	Expresso double	Distribution manuelle	Vapeur	État de la machine	Solution
				Allumée	
				Prête à l'emploi	
				Préchauffage en cours	
				Préchauffage terminé - Machine prête à l'emploi	
				Préparation d'un expresso simple	
				Préparation d'un expresso double	
				Distribution manuelle en cours	
				Préchauffage pour vapeur en cours	

○	○	○	●	Préchauffage pour vapeur terminé	
✦	✦	✦	✦	Lorsque la vapeur cesse de sortir le système est très chaud	Attendez à ce qu'il refroidisse*
○	○	○	○	Fusible fondu	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec

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

✦ : Indicateur lumineux clignotant ✦ Indicateur lumineux clignotant rapidement

\*Pour accélérer le processus de refroidissement, vous pouvez appuyer sur le bouton Distribution manuelle pour éliminer toute la vapeur et l'eau chaude et réduire la température du système de chauffage. Placez un récipient sous l'écoulement du café et faites attention à la vapeur et à l'eau chaude.

## 5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La machine à café ne pompe pas l'eau	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir	Remplissez le réservoir d'eau. Au début, la pompe peut mettre un certain temps à remplir les deux chaudières. Soyez patient.
	La valve d'arrivée d'eau est cassée ou bouchée	Nettoyez la valve d'arrivée d'eau, située sur la base sur laquelle le réservoir est placé.
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec

Fuites d'eau à l'extérieur de la machine	La valve d'eau est obstruée	Nettoyez la valve d'eau, le réservoir s'adaptera correctement et il n'y aura plus de fuites.
	La machine à café présente des fuites d'eau internes	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
Le café déborde du porte-filtre	Il y a trop de café dans le filtre, ce qui entraîne une pression excessive	Mettez la quantité correcte de café dans le filtre.
	Dans la structure sur laquelle le porte-filtre est placé, il y a des résidus de café qui ne permettent pas une bonne étanchéité du porte-filtre.	Nettoyez la partie inférieure de la structure sur laquelle est fixé le porte-filtre.
	Le joint d'étanchéité du porte-filtre de la machine à café est cassé ou défectueux.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
Le café ne sort pas.	Le café est moulu très finement, de sorte qu'il est trop compact après le pressage et ne laisse pas passer l'eau.	Utilisez un café moulu plus grossier
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
Il ne sort pas d'eau chaude	La machine est en cours de préchauffage et n'a pas atteint la bonne température.	Attendez que la machine soit prête

La vapeur ne sort pas.	La machine est en cours de préchauffage et n'a pas atteint la bonne température.	Attendez que la machine soit prête
	L'extrémité de la buse vapeur est bloquée	Si cela vous arrive, il est très important de ne pas insister pour évacuer la vapeur, car celle qui ne sort pas retourne à l'intérieur de la machine et la pression excessive peut entraîner une panne. Dès que vous détectez l'obstruction de la buse vapeur, plongez-la dans un liquide dégraissant pour essayer de la nettoyer correctement. Retestez l'extraction de la vapeur
La vapeur ne fait pas mousser le lait	La buse vapeur n'est pas prête	Appuyez sur le bouton Vapeur et attendez qu'il cesse de clignoter et devienne fixe.
	Le récipient à lait est trop grand	Sélectionnez un récipient en acier inoxydable approprié à la fonction à effectuer et suivez le mode d'emploi pour faire mousser le lait.
L'écran affiche « E1 ».	La température ambiante est inférieure à 1 °C ou supérieure à 180 °C.	Vérifiez que la machine ne se trouve pas dans cette plage de température ou qu'elle n'a pas surchauffé.
	Le capteur de température de la chaudière à café est défectueux.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
L'écran affiche « E6 ».	Le levier de vapeur a été activé sans que la fonction vapeur ait été activée.	Activez la fonction vapeur et attendez qu'elle soit prête lorsque le bouton Vapeur cesse de clignoter, puis abaissez le levier.
L'écran affiche « 000 » et tous les indicateurs lumineux clignotent.	La température de l'élément chauffant est trop élevée après l'utilisation du mode vapeur.	Laissez la machine refroidir.

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01\_100127

Produit : Baristeo Intima

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50 Hz

Puissance : 1550 - 1850 W

Capacité du réservoir : 1,7 L

Système de chauffe : Thermoblock

Type de pompe : Pompe vibrante de 15 bar.

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

## 7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

## 8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. TEILE UND KOMPONENTEN

### ABBILDUNG 1

1. Bedienfeld
2. Display
3. Manometer
4. Diffusor
5. Siebträger
6. Abtropfgitter
7. Abtropfschale
8. Dampfbetätigungshebel
9. Wassertank
10. Dampfrohr-Gummigriff
11. Aufschäumer
12. Ein-/Ausschalter
13. Stromkabel
14. Dampfrohr-Düse
15. FüÙe der Kaffeemaschine

### HINWEIS:

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

## 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Entfernen Sie den Silikonstopfen aus dem Wassertank, falls die Maschine einen solchen enthält, um den Wasserabfluss zu erleichtern.
- Alle abnehmbaren Komponenten reinigen.

### Vollständiger Inhalt:

- Kaffeemaschine
- Siebträger 58mm



- Zubehörteile-Box
- Einfacher Kaffeefilter 58mm
- Doppelter Kaffeefilter 58mm
- Kaffeetamper
- Reinigungsbürste
- Blindfilter für die Innenreinigung

### 3. BEDIENUNG

#### Bedienfeld

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

- Einfacher Espresso (25 Sekunden Standard-Extraktion)
- Doppelter Espresso (40 Sekunden Standard-Extraktion)
- Manuelle Kaffeeausgabe (120 Sekunden Standard-Extraktion)
- Dampf

#### Erste Nutzung

1. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile;
2. Füllen Sie den Wassertank, ohne die „MAX“-Linie zu überschreiten.
3. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten. Die 4 Tasten blinken und zeigen an, dass das Gerät aufgewärmt wird. Wenn das Gerät bereit ist, leuchten alle 4 Tasten.
4. Bedienen Sie das Gerät wie in den Abschnitten „Einfacher Espresso und doppelter Espresso“ und „Dampf“ beschrieben (ohne gemahlene Kaffee im Filter). Wiederholen Sie den Vorgang 2-3 Mal.

HINWEIS: Bei der ersten Benutzung setzen Sie den Siebträger nicht ein, sondern drücken Sie die Espressotaste, nachdem die Maschine vorgeheizt und betriebsbereit ist. Sie sehen die ersten 3 Tasten aufleuchten, dann warten Sie, bis Wasser aus dem Diffusor kommt, dann drücken Sie erneut die Espressotaste, um den Wasserauslauf zu stoppen.

#### 3.1. Einfacher Espresso und doppelter Espresso

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

5. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Wassertank heraus und gießen Sie das Wasser vorsichtig in den Tank. Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung.

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

6. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und schließen Sie den Deckel.
7. Stecken Sie den Netzstecker ein, drücken Sie die Einschalttaste, das Gerät pumpt automatisch für ca. 2 Sekunden Wasser, der Summer ertönt für 1 Sekunde und auf dem Display erscheint „888“. Dann blinken die Anzeigen abwechselnd und das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Dieser Vorgang ist nach ca. 1-2 Minuten abgeschlossen, alle Anzeigen leuchten immer und auf dem Display erscheint „000“.
8. Nehmen Sie den Siebträger heraus und füllen Sie den entsprechenden gemahlene Kaffee mit einem Kaffeelöffel oder direkt aus Ihrer Kaffeemühle in den Filter. Nivellieren und verteilen Sie den Kaffee mit Hilfe eines Verteilers, wenn Sie einen haben. Nach der Nivellierung den gemahlene Kaffee mit Hilfe eines Kaffeepressers fest andrücken, den überschüssigen gemahlene Kaffee vom Rand des Siebträgers entfernen, um den Dichtungsring des Gruppenkopfes nicht zu beschädigen.

HINWEIS: Wenn zu viel gemahlener Kaffee am Rand des Filters verbleibt, führt dies leicht zu einer schlechten Abdichtung und zum Auslaufen von Wasser.

HINWEIS: Füllen Sie nicht mehr als 18 Gramm gemahlene Kaffee in den Doppelfilter und nicht mehr als 12 Gramm gemahlene Kaffee in den Einfachfilter, da der Siebträger sonst nicht mehr in dem Diffusor verschlossen werden kann.

9. Halten Sie die Oberseite des Geräts mit der Hand fest und drehen Sie den Siebträger im Uhrzeigersinn in den Kaffeediffusor. Der Siebträger muss fest verschlossen sein, damit er während des Gebrauchs nicht ausläuft und herausfällt.

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

10. Stellen Sie die Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf;
11. Drücken Sie die Taste Einfacher Espresso, Doppelter Espresso oder Manuell, um den gewünschten Kaffee zuzubereiten, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (Standardzeit: Einfacher Espresso: 25 s, Doppelter Espresso: 40 s, Manuell: 120 s); der Kaffee ist fertig und das Gerät kehrt nach 3 s in den Standby-Modus zurück (während der Kaffeezubereitung können Sie jederzeit erneut die Taste Einfacher Espresso, Doppelter Espresso oder Manuell drücken, um das Gerät anzuhalten).

HINWEIS: Die Benutzung der Maschine muss genau überwacht werden, da sie manchmal manuell bedient werden muss.

12. Halten Sie die Maschine oben fest und drehen Sie den Siebträger im Uhrzeigersinn auf den Diffusor, um den Siebträger zu entfernen.

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

### Die Zubereitung eines guten Espressos

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 eine Oxidation des Beutels zu verhindern, werden luftdichte Beutel empfohlen, die wieder verschlossen werden können, um so viel Luft wie möglich zu entfernen.
- Kaffeemahlung: Dieser Faktor ist einer der wichtigsten, die berücksichtigt werden müssen. Bei Verwendung eines Mahlwerks sollte der Mahlgrad eingestellt werden, um zu verhindern, dass der gemahlene Kaffee den folgenden Prozessen unterworfen wird:
  - o Übermäßiges und schnelles Waschen: Eine zu grobe Kaffeemahlung kann dazu führen, dass der Kaffee zu schnell ausgewaschen wird, so dass eine große Menge Kaffee ohne Crema und Aroma aus dem Siebträger kommt und der Extraktionsdruck zu niedrig ist.
  - o Übermäßige Extraktion: Eine sehr feine Kaffeemahlung kann dazu führen, dass die Extraktion des Kaffees sehr lange dauert, die austretende Kaffeemenge sehr gering ist und der Extraktionsdruck sehr hoch ist.

HINWEIS: Die Verwendung von frisch gemahlenem Kaffee in einer Kaffeemühle wird dringend empfohlen. Die Verwendung von handelsüblichem gemahlenem Kaffee kann aufgrund der Größe des Mahlguts zu einem übermäßigen und schnellen Auswaschen führen.

- Druck: Dieser Faktor steht in engem Zusammenhang mit dem verwendeten Mahlgrad. 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: Wenn der gemahlene Kaffee im Siebträger ist, sollte er mit einem Verteiler eingeebnet und dann mit einem Presser gepresst werden. 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. Perfektes Pressen ist, wenn die Kante des Siebträgers mit der Oberkante des Pressers fluchtet. Benutzen Sie Zeigefinger und Daumen der Hand, mit der Sie den Kaffee drücken, um den Füllstand einzustellen.

HINWEIS: Für jede gemahlene Kaffeesorde müssen Sie das richtige Verhältnis zwischen Ihrer Kaffeemaschine, dem Mahlgrad und der Pressstärke finden.

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch sollte der Diffusor mit heißem Wasser und der

Reinigungsbürste gereinigt werden. Drücken Sie eine beliebige Kaffe Zubereitung und führen Sie, während heißes Wasser aus dem Diffusor fließt, die Reinigungsbürste über den Diffusor.

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

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

### 3.2. Dampffunktion zum Aufschäumen von Milch

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

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

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

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

2. Drücken Sie die Dampftaste, die letzte Taste auf der rechten Seite, das Vorheizen beginnt, die Kaffeeanzeige erlischt und die Dampfanzeige blinkt, wenn die Dampfanzeige an bleibt, ist das Vorheizen beendet;
3. Stellen Sie ein Milchkännchen unter die Dampfdüse; für die Positionierung des Milchkännchens in Bezug auf den Aufschäumer beachten Sie die Position der Abb. 3. Die Öffnung des Aufschäumers sollte sich einige Zentimeter unterhalb der Milch befinden.

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

4. Bewegen Sie den Dampfbetätigungshebel nach vorne, um den Dampf einzuschalten und freizugeben, damit die Düse des Aufschäumers in die Flüssigkeit eingeführt werden kann. Um eine schaumige und cremige Milch zu erhalten, sollten Sie darauf achten, dass sich im Inneren des Behälters ein Strudel bildet und der Dampf kein quietschendes Geräusch 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. Bewegen Sie den Dampfbetätigungshebel nach hinten, um den Dampf abzuschalten, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Wenn Sie wieder Dampf austreten lassen möchten, bewegen Sie den Hebel wieder nach vorne.

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.

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

### Die Zubereitung eines guten Cappuccinos

1. Bereiten Sie zunächst den Espresso in einem ausreichend großen Behälter entsprechend der gewünschten Cappuccino-Größe zu. Befolgen Sie die Anweisungen unter Punkt „3.1. Einfacher Espresso und doppelter Espresso“
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. Befolgen Sie den Abschnitt „3.2. Dampffunktion zum Aufschäumen von Milch“ zur Herstellung von schaumiger, cremiger Milch.
4. Entfernen Sie den Behälter, wenn Sie den gewünschten Milchschaum und die richtige Temperatur erreicht haben. Bewegen Sie dann den Stellhebel nach hinten, damit der Dampf nicht mehr austritt. Gießen Sie dann die aufgeschäumte Milch in den zubereiteten Kaffee. Der Cappuccino ist nun fertig. Wenn Sie möchten, können Sie noch ein wenig Zimt oder Kakaopulver hinzufügen.

### 3.3. Einstellung der Extraktions- und Vorbrühzeit sowie der Extraktionstemperatur

#### Um die Kaffee-Extraktionszeit zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

Schalten Sie die Maschine ein, drücken Sie lange auf die Taste für Einfacher Espresso oder Doppelter Espresso, je nach gewünschtem Getränk, nach 3s pumpt die Maschine automatisch Wasser und Kaffee kommt heraus, lassen Sie die Taste los, wenn der Kaffee die gewünschte Menge erreicht hat, der Vorgang ist beendet.

HINWEIS: Der Bereich der minimalen und maximalen Einstellzeiten für den einfachen Espresso und den doppelten Espresso beträgt 10-120s.

HINWEIS: Denken Sie daran, dass die 3 Sekunden der Vorbrührung nicht in den Bereich der Mindest- und Höchstzeiten eingerechnet werden, so dass sie von 13 bis 120 Sekunden reichen würden.

#### Änderung der Vorbrühungs-Zeit:

Schalten Sie das Gerät ein, drücken Sie lange die „-“-Taste auf dem Display, nach 3s blinkt die Anzeige „P02“, Sie können „+“ oder „-“ drücken, um die Zeit einzustellen, wenn die entsprechende Zeit erreicht ist und 5s lang keine Bedienung erfolgt, ist die Einstellung abgeschlossen.

HINWEIS: Die Zeit wird als „P0x“ angezeigt, wobei x die Vorbrühungszeit ist.

HINWEIS: Der Bereich der minimalen und maximalen Einstellzeiten für die Vorbrührung beträgt 0 bis 30 Sekunden.

Bei der Einstellung der Extraktionszeit wird die Vorbrühungszeit nicht berücksichtigt, so dass

der Extraktionseinstellbereich wie folgt gewählt werden kann:

- Mindestens 10 Sekunden (Vorbrührung: 0 Sekunden + Extraktion: 10 Sekunden)
- Maximal 150 Sekunden (Vorbrührung: 30 Sekunden + Extraktion: 120 Sekunden)

#### Änderung der Temperatur bei der Kaffee-Extraktion:

Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie lange auf die Taste „+“, die auf dem Display angezeigt wird. Nach 3 Sekunden blinkt das Display und das Gerät geht in den Modus zur Änderung der Extraktionstemperatur. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Temperatur einzustellen. Der einstellbare Bereich reicht von 80°C bis 102°C. Im voreingestellten Modus arbeitet das Gerät bei 93°C.

## 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 Auslass und den Dichtungsring unter dem Diffusor nach jedem Gebrauch mit einer professionellen Bürste.
- Nehmen Sie den Filter und den Halter heraus, 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.

#### Entkalkung

Wir empfehlen, das Gerät je nach Nutzung alle 1 bis 2 Monate zu entkalken. Wenn Sie das Gerät häufig benutzen, sollten Sie die Zeit zwischen den Entkalkungen verkürzen.

Nachdem das Gerät 500 Mal Kaffee und Dampf gebrüht hat, schaltet es in den Entkalkungserinnerungsmodus: Auf dem Display erscheint „Cln“.

Folgen Sie den nachstehenden Schritten für den Entkalkungsvorgang:

Entkalkung der Kaffee-Extraktionseinheit:

1. Füllen Sie Wasser und Wasserenthärter in den Wassertank bis zum „Max“-Markierung, bitte beachten Sie die Angaben des Herstellers des Wasserenthärters.
2. Setzen Sie den Siebträger mit dem am häufigsten verwendeten Filter in den Diffusor (ohne gemahlene Kaffee). Stellen Sie einen 600-mL-Behälter unter den Kaffeediffusor.

- Um die Entkalkung zu starten, halten Sie die manuelle Kaffeetaste 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Entkalkungsmodus zu gelangen. Die Anzeige der manuellen Kaffeetaste leuchtet weiter, die anderen Tasten blinken, das Wasser fließt 8 Sekunden lang aus und stoppt 4 Sekunden lang als ein Zyklus und läuft 5 Zyklen lang weiter, um das interne Entkalkungssystem zu entkalken.
- Drücken Sie die manuelle Kaffeetaste einmal, um den Entkalkungsmodus der Kaffee-Extraktionseinheit zu beenden.

Entkalkung des Aufschäumers

- Stellen Sie einen Behälter von mehr als 600 ml unter das Dampfrohr, um das Wasser aufzufangen.
- Halten Sie die Dampftaste 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Entkalkungsmodus zu gelangen. Die Anzeige der Dampftaste leuchtet weiter, die anderen Tasten blinken, Wasser fließt 1 Minute lang aus, um das Dampfrohr zu reinigen.
- Drücken Sie die Dampftaste einmal, um den Entkalkungsmodus zu beenden.

HINWEIS: Wiederholen Sie diese Vorgänge, bis kein entkalktes Wasser mehr im Tank ist.

ACHTUNG: Bitte wiederholen Sie beide Vorgänge mit sauberem Wasser im Wassertank, bis Sie sehen, dass keine Rückstände mehr vorhanden sind.

Eco-Funktion

Das Gerät schaltet nach 28 Minuten Nichtbenutzung in den ECO-Modus, um den Energieverbrauch zu senken. Auf dem Display wird „ECO“ angezeigt.

3.4 Anzeigeleuchten

Einfacher Espresso	Doppelter Espresso	Manueller Espresso	Dampf	Zustand der Kaffeemaschine	Lösung
💡	💡	💡	💡	Eingeschaltet	
●	●	●	●	Gebrauchsfertige	
★	★	★	★	Vorheizen in Arbeit	
●	●	●	●	Vorheizen abgeschlossen - Bereit für den Gebrauch	

●	○	○	○	Zubereitung von einfachem Espresso in Arbeit	
○	●	○	○	Zubereitung von doppeltem Espresso in Arbeit	
○	○	●	○	Manuelle Espressozubereitung in Arbeit	
○	○	○	★	Dampfvorheizen	
○	○	○	●	Dampfvorheizen abgeschlossen	
★	★	★	★	Nach dem Abschalten des Dampfes ist das System sehr heiß.	Warten Sie, bis es abgekühlt ist*.
○	○	○	○	Sicherung durchgebrannt	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.

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

\*Um den Abkühlungsprozess zu beschleunigen, können Sie die manuelle Kaffeetaste drücken, um den gesamten Dampf und das heiße Wasser zu entfernen und die Temperatur des Heizsystems vorzeitig zu reduzieren. Stellen Sie einen Behälter unter den Kaffeeauslauf und achten Sie auf den Dampf und das heiße Wasser.

**5. PROBLEMBEHEBUNG**

Fehlersuche in der Kaffeemaschine:

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

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

Kein Dampf tritt aus	Das Gerät heizt gerade vor und hat noch nicht die richtige Temperatur erreicht.	Warten, bis die Maschine bereit ist
	Dampfdüse ist verstopft	Wenn Ihnen das passiert, ist es sehr wichtig, dass Sie nicht darauf bestehen, den Dampf abzulassen, da der Dampf, der nicht abgelassen wird, in das Innere der Maschine zurückkehrt und der Überdruck dazu führen kann, dass sich ein Rohr löst. Sobald Sie die Verstopfung der Düse feststellen, tauchen Sie die Düse in eine Entfettungsflüssigkeit und versuchen Sie, sie richtig zu reinigen. Prüfen Sie die Dampfentnahme erneut
Der Dampf schäumt die Milch nicht auf	Der Aufschäumer ist nicht bereit	Drücken Sie die Dampftaste und warten Sie, bis die Dampftaste nicht mehr blinkt, sondern konstant angezeigt wird.
	Der Behälter, den Sie für die Milch gewählt haben, ist zu groß	Wählen Sie eine Edelstahlkanne entsprechend der auszuführenden Funktion und befolgen Sie die Gebrauchsanweisung zum Aufschäumen der Milch.
Auf dem Display erscheint „E1“	Die Temperatur liegt unter 1°C oder über 180°C	Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät nicht in diesem Temperaturbereich befindet oder überhitzt ist.
	Der Temperatursensor des Kaffeeboilers ist defekt.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
Auf dem Display erscheint „E6“	Der Dampfhebel wurde betätigt, ohne die Dampffunktion aktiviert zu haben.	Aktivieren Sie die Dampffunktion und warten Sie, bis die Dampffunktion bereit ist, wenn die Dampftaste nicht mehr blinkt, und senken Sie dann den Dampfhebel.
Auf dem Display erscheint „000“ und alle Anzeigeleuchten blinken.	Die Temperatur des Heizelements ist nach der Verwendung des Dampfmodus zu hoch.	Lassen Sie die Kaffeemaschine abkühlen.

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01\_100127  
 Produkt: Baristeo Intima  
 Spannung: 220-240 V  
 Frequenz: 50Hz  
 Leistung: 1550 - 1850 W  
 Fassungsvermögen des Tanks: 1,7 L  
 Heizungssystem: Thermoblock  
 Pumpentyp: 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.  
 Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. PARTI E COMPONENTI

FIGURA 1

1. Pulsantiera
2. Display
3. Manometro
4. Diffusore
5. Portafiltro
6. Griglia di raccolta
7. Vassoio di raccolta
8. Leva di azionamento del vapore
9. Serbatoio dell'acqua
10. Impugnatura in gomma del vaporizzatore
11. Lancia del vapore
12. Interruttore di alimentazione
13. Cavo di alimentazione
14. Ugello del vaporizzatore
15. Piedi della macchina da caffè

NOTA:

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

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Se del caso, rimuovere il tappo di silicone dal serbatoio dell'acqua per facilitare lo scarico.
- Pulire tutti i componenti smontabili.

**Contenuto della scatola:**

- Macchina da caffè
- Braccio portafiltro 58 mm
- Scatola degli accessori

- Filtro caffè singolo 58 mm
- Filtro caffè doppio 58 mm
- Pressino
- Spazzola per la pulizia del diffusore di caffè
- Filtro cieco per la pulizia interna

### 3. FUNZIONAMENTO

#### Pulsantiera

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

- Espresso singolo (25 secondi di estrazione predefinita)
- Espresso doppio (40 secondi di estrazione predefinita)
- Erogazione manuale (120 secondi di estrazione predefinita)
- Vapore

#### Primo uso

1. Pulire tutti i componenti rimovibili;
2. Riempire il serbatoio dell'acqua senza superare la linea "MAX".
3. Premere l'interruttore on/off per accendere l'apparecchio e vedere i 4 pulsanti lampeggiare per indicare che l'apparecchio si sta riscaldando. Quando sono pronti, tutti e 4 i pulsanti rimangono accesi.
4. Far funzionare la macchina secondo le sezioni "Espresso e Doppio Espresso" e "Vapore" (senza caffè macinato nel filtro). Ripetere 2-3 volte.

NOTA: Per il primo utilizzo, non inserire il portafiltro, premere il pulsante dell'espresso dopo che la macchina si è preriscaldata ed è pronta a funzionare, si vedranno illuminati i primi 3 pulsanti, quindi attendere che l'acqua esca dall'erogatore del caffè, quindi premere nuovamente il pulsante dell'espresso per fermare l'erogazione dell'acqua.

#### 3.1. Espresso e Espresso doppio

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

1. Aprire il coperchio, rimuovere il serbatoio dell'acqua e versare con cautela l'acqua nel serbatoio. Non superare il segno "MAX".

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

2. Mettere a posto il serbatoio dell'acqua e chiudere il coperchio.
3. Collegare la spina, premere il pulsante di accensione, l'apparecchio pompa

automaticamente l'acqua per circa 2 secondi, il cicalino emette un segnale acustico per 1 secondo e il display visualizza "888". Quindi le spie lampeggiano alternativamente e la macchina inizia a preriscaldarsi. Questo processo si conclude dopo circa 1-2 minuti, tutte le spie sono sempre accese e il display visualizza "000".

4. Rimuovere il portafiltro, versare il caffè macinato appropriato nel filtro con un cucchiaino da caffè o direttamente dal macinino. Livellare e distribuire il caffè con l'aiuto di un dosatore, se ne avete uno. Una volta livellato, premere con forza il caffè macinato con l'aiuto di un pressino, pulire il caffè macinato in eccesso dal bordo del portafiltro, per evitare di danneggiare l'anello di tenuta della testa del gruppo.

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

NOTA: Non mettere più di 18 grammi di caffè macinato per il filtro doppio e 12 grammi di caffè macinato nel filtro singolo, perché potrebbe essere impossibile sigillare il portafiltro nel diffusore di caffè.

5. Afferrare con la mano la parte superiore della macchina e ruotare in senso antiorario il portafiltro nel diffusore del caffè. Il portafiltro deve essere ben chiuso per evitare perdite e cadute del portafiltro durante l'uso.

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

6. Posizionare la tazza o le tazze sotto il beccuccio del caffè.
7. Premere il pulsante Espresso, Doppio Espresso o Manuale per preparare il caffè desiderato fino allo scadere del tempo impostato (tempo predefinito: Espresso singolo: 25 s, Doppio Espresso: 40 s, Manuale: 120 s); il caffè è pronto e la macchina torna in modalità standby dopo 3 s (in qualsiasi momento durante la preparazione del caffè, premere nuovamente il pulsante Espresso, Doppio Espresso o Manuale per arrestare la macchina).

NOTA: È necessaria un'attenta supervisione dell'uso della macchina, che a volte richiede un'operazione manuale.

8. Tenendo la parte superiore della macchina e ruotando in senso orario il portafiltro sull'erogatore del caffè, è possibile rimuovere il portafiltro.

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

#### Come fare 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.
- 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: Una macinatura troppo grossa può far sì che il caffè venga lavato via troppo velocemente, facendo uscire dal portafiltro una grande quantità di caffè privo di crema e di aroma, e la pressione di estrazione sarà troppo bassa.
  - o Estrazione eccessiva: Una macinatura molto fine può far sì che l'estrazione del caffè richieda molto tempo, la quantità di caffè che ne uscirà sarà molto ridotta e la pressione di estrazione sarà molto elevata.

NOTA: Si raccomanda vivamente l'uso di caffè appena macinato in un macinacaffè. L'uso di caffè macinato in commercio può causare un lavaggio eccessivo e rapido a causa delle dimensioni della macinatura.

- Pressione: 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 è nel portafiltro, deve essere livellato con un distributore e poi pressato con un pressino. 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. La pressatura perfetta avviene quando il bordo del portafiltro è allineato con il bordo superiore della pressa. Per regolare il livello, utilizzare l'indice e il pollice della mano con cui si sta premendo il caffè.

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.

- Pulizia Dopo ogni utilizzo, il diffusore di caffè deve essere pulito con acqua calda e la spazzola di pulizia. Premere qualsiasi tipo di preparato per caffè e, mentre l'acqua calda esce dall'ugello, passare il pennello attraverso l'ugello.

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.

### 3.2. Funzione vapore per la schiumatura del latte

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

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

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

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

2. Premendo il pulsante del vapore, inizia il preriscaldamento, la spia del caffè si spegne e la spia del vapore lampeggia; quando la spia del vapore rimane accesa, il preriscaldamento è terminato.
3. Posizionare un bricco sotto l'ugello del vapore; per il posizionamento del bricco del latte rispetto all'ugello seguire la posizione della figura. **3.** L'imboccatura dell'ugello deve essere posizionata qualche centimetro sotto il latte.

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

4. Spostare la leva di azionamento del vapore in avanti per attivare e rilasciare il vapore, inserire l'ugello del vaporizzatore nel liquido. Per ottenere un latte spumoso e 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. Quando si raggiunge la temperatura desiderata, spostare indietro la leva di azionamento del vapore per spegnere il vapore; a questo punto il vapore è fermo, aprire nuovamente la manopola se si desidera continuare la cottura;

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

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

### Come preparare un buon cappuccino

1. Preparare prima l'espresso con una tazza sufficientemente grande per la dimensione desiderata del cappuccino. Seguire le istruzioni al punto "3.1. Espresso e Espresso doppio"
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  $70 \pm 5$  mm, poiché il volume del latte aumenterà dopo la schiumatura.

3. Seguire la sezione "3.2. Funzione vapore per schiumare il latte" per ottenere un latte spumoso e cremoso.
4. Togliere la tazza quando si è raggiunta la schiuma di latte e la temperatura desiderata. Spostare quindi la leva dell'attuatore all'indietro in modo che il vapore non fuoriesca più. Versare quindi il latte schiumato nel caffè preparato. Il cappuccino è ora pronto. Se si desidera, è possibile aggiungere un po' di cannella o di cacao in polvere.

### 3.3. Regolazione del tempo di estrazione e pre-infusione e della temperatura di estrazione.

#### Per modificare il tempo di estrazione del caffè, procedere come segue:

Accendere la macchina, premere a lungo il pulsante della tazzina espresso o doppio espresso, a seconda della bevanda che si desidera cambiare; dopo 3 secondi, la macchina pompa automaticamente l'acqua ed esce il caffè; rilasciare il pulsante dopo che il caffè ha raggiunto la quantità desiderata, il processo sarà terminato.

NOTA: I tempi di regolazione minimi e massimi per l'espresso e il doppio espresso sono compresi tra 10 e 120 secondi.

NOTA: Ricordare che i 3 secondi di pre-infusione non vengono conteggiati nell'intervallo dei tempi minimi e massimi, per cui il tempo di pre-infusione va da 13 a 120 secondi.

#### Modificare il tempo di pre-infusione:

Accendere la macchina, premere a lungo il pulsante "-" visualizzato sul display, dopo 3s il display lampeggerà "P02", è possibile premere "+" o "-" per regolare il tempo, dopo che il tempo appropriato è stato raggiunto e non è stata eseguita alcuna operazione per 5s, la regolazione è terminata.

NOTA: Il tempo viene visualizzato come "P0x", dove x è il tempo di pre-infusione.

NOTA: L'intervallo dei tempi di impostazione minimi e massimi per la pre-infusione è compreso tra 0 e 30 secondi.

L'impostazione del tempo di estrazione non include il tempo di pre-infusione, pertanto l'intervallo di impostazione dell'estrazione può essere selezionato come segue:

- Minimo 10 secondi (Pre-infusione: 0 secondi + Estrazione: 10 secondi)
- Massimo 150 secondi (Pre-infusione: 30 secondi + Estrazione: 120 secondi)

#### Modificare la temperatura di estrazione del caffè:

Accendere la macchina, premere a lungo il pulsante "+" visualizzato sul display; dopo 3 secondi, il display lampeggia e la macchina entra in modalità di modifica della temperatura di estrazione. Premere "+" o "-" per regolare la temperatura. L'intervallo regolabile va da 80°C a 102°C. Nella modalità preimpostata il dispositivo funziona a 93°C.

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Eeguire la pulizia rapida della macchina secondo le istruzioni.

- La macchina deve essere spenta e raffreddata;
- non utilizzare spugne abrasive né alcol o dissolventi. Non immergere la macchina in acqua.
- Pulire l'uscita e l'anello di tenuta sotto il diffusore di caffè con una spazzola professionale dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere il filtro e il supporto, rimuovere i fondi di caffè dall'interno e 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.

### Decalcificazione

Si consiglia di effettuare la decalcificazione ogni 1 o 2 mesi, a seconda dell'utilizzo; se si utilizza molto il dispositivo, ridurre l'intervallo di tempo tra una decalcificazione e l'altra.

Dopo aver erogato caffè e vapore per 500 volte, la macchina entra in modalità di richiamo della decalcificazione: il display visualizza "Cln".

Seguire la procedura di decalcificazione descritta di seguito:

Decalcificazione dell'unità di estrazione del caffè:

1. Versare l'acqua e l'addolcitore nel serbatoio dell'acqua fino al livello "Max", seguendo le istruzioni del produttore dell'addolcitore.
2. Posizionare il portafiltro con il filtro più utilizzato nel diffusore di caffè (senza caffè macinato). Collocare un contenitore da 600 ml sotto il diffusore di caffè.
3. Per avviare la decalcificazione, tenere premuto il pulsante del caffè manuale per 3 secondi per accedere alla modalità di decalcificazione, la spia del pulsante del caffè manuale rimarrà accesa, gli altri pulsanti lampeggeranno, l'acqua uscirà per 8 secondi e si fermerà per 4 secondi come un unico ciclo e continuerà a funzionare per 5 cicli per eseguire la decalcificazione interna del sistema di estrazione; ci vuole circa 1 minuto per completare il processo.
4. Premere una volta il pulsante del caffè manuale per uscire dalla modalità di decalcificazione dell'unità di estrazione del caffè.

Decalcificazione del vaporizzatore

1. Posizionare un contenitore di oltre 600 ml sotto il tubo del vapore per contenere l'acqua.
2. Tenere premuto il pulsante del vapore per 3 secondi per accedere alla modalità di decalcificazione, la spia del pulsante del vapore rimane accesa, gli altri pulsanti lampeggiano, l'acqua fuoriesce per 1 minuto per pulire il tubo del vapore.

3. Premere una volta il pulsante del vapore per uscire dalla modalità di decalcificazione.

NOTA: Ripetere queste operazioni fino a quando non rimane più acqua con decalcificante nel serbatoio.

ATTENZIONE: Ripetere entrambi i processi con acqua pulita nel serbatoio dell'acqua fino a quando non si nota la presenza di residui.

**Funzione ECO**

La macchina entra in modalità ECO dopo 28 minuti di inutilizzo per ridurre il consumo energetico. Il display visualizza "ECO".

**3.4 Indicatore luminoso**

Espresso Simple	Espresso Doble	Espresso manuale	Vapore	Condizioni della macchina	Soluzione
💡	💡	💡	💡	Accesa	
●	●	●	●	Pronta per l'uso	
☆	☆	☆	☆	Preriscaldamento	
●	●	●	●	Preriscaldamento completato - Pronto per l'uso	
●	○	○	○	Preparare un espresso semplice	
○	●	○	○	Preparazione di un doppio espresso	
○	○	●	○	Preparare il caffè a mano	
○	○	○	☆	Preriscaldato per il vapore	

○	○	○	●	Preriscaldamento del vapore completato	
☆	☆	☆	☆	Dopo aver spento il vapore, il sistema è molto caldo.	Aspettare che si raffreddi*.
○	○	○	○	Fusibile fuso.	Contattare l'assistenza tecnica Cecotec

○: Indicatore luminoso spenta ●: Indicatore luminoso di alimentazione 💡: Indicatore luminoso di alimentazione 1s

☆: Indicatore luminoso lampeggiante ☆: Indicatore luminoso lampeggiante veloce

\*Per accelerare il processo di raffreddamento, è possibile premere il pulsante manuale del caffè per rimuovere tutto il vapore e l'acqua calda e ridurre la temperatura del sistema di riscaldamento in anticipo. Collocare un contenitore sotto l'erogatore del caffè e fare attenzione al vapore e all'acqua calda.

**5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

Risoluzione dei problemi della macchina da caffè:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina da caffè non pompa acqua	Acqua assente all'interno del serbatoio	Riempire il serbatoio dell'acqua. All'inizio la pompa potrebbe impiegare un po' di tempo per riempire entrambi i serbatoi. Siate pazienti
	La valvola di ingresso dell'acqua è rotta o intasata.	Pulire la valvola di ingresso dell'acqua che si trova sulla macchina da caffè stessa, proprio alla base dove scende il serbatoio dell'acqua.
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec

Perdite d'acqua all'esterno della macchina	La valvola dell'acqua è intasata	Pulire la valvola dell'acqua, il serbatoio si adatterà perfettamente e l'acqua scorrerà dove deve scorrere.
	Ci sono perdite d'acqua interne alla macchina del caffè.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Il caffè trabocca dal portafiltro	Nel filtro è presente una quantità eccessiva di caffè, che provoca una sovrappressione elevata e l'estrazione del caffè dove non dovrebbe essere.	Ridurre la quantità di caffè nel filtro
	Nella struttura su cui è posizionato il portafiltro sono presenti residui di caffè che non consentono una buona tenuta e isolamento del portafiltro.	Pulire la parte inferiore della struttura a cui è fissato il portafiltro.
	La guarnizione che sigilla il portafiltro nella macchina da caffè è rotta o difettosa.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Il caffè non viene erogato	Il caffè viene macinato a un livello molto fine, in modo che la cialda risulti troppo compatta dopo la pressatura e non permetta il passaggio dell'acqua.	Utilizzare un caffè macinato più grosso
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Non esce acqua calda	La macchina si sta preriscaldando e non ha raggiunto la temperatura giusta.	Attendere che la macchina sia pronta

Non esce vapore	La macchina si sta preriscaldando e non ha raggiunto la temperatura giusta.	Attendere che la macchina sia pronta
	L'ugello del vapore è bloccato	In questo caso, è molto importante non insistere nel rimuovere il vapore, poiché il vapore che non fuoriesce tornerà all'interno della macchina e la sovrappressione potrebbe causare lo scollamento di un tubo. Non appena si individua l'ostruzione dell'ugello, immergerlo in un liquido sgrassante per cercarne di pulirlo correttamente. Ripetere l'estrazione del vapore
Il latte non si schiuma	Il vaporizzatore non è pronto	Premere il pulsante del vapore e attendere che il pulsante del vapore smetta di lampeggiare e diventi fisso.
	Il serbatoio del latte è troppo grande	Selezionare una brocca in acciaio inox in base alla funzione da svolgere e seguire le istruzioni per l'uso per montare il latte.
Il display visualizza "E1".	La temperatura è inferiore a 1°C o superiore a 180°C.	Verificare che la macchina non si trovi in questo intervallo di temperatura o che non si sia surriscaldata.
	Il sensore di temperatura della caldaia del caffè è difettoso.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Il display visualizza "E6".	La leva del vapore è stata attivata senza aver attivato la funzione vapore.	Attivare la funzione vapore e attendere che la funzione vapore sia pronta quando il pulsante vapore smette di lampeggiare, quindi abbassare la leva vapore.
Il display visualizza "000" e tutte le spie lampeggiano.	La temperatura dell'elemento riscaldante è troppo alta dopo aver utilizzato la modalità vapore.	Lasciare raffreddare la macchina.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01\_100127

Prodotto: Baristeo Intima

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50Hz  
 Potenza: 1550 - 1850 W  
 Capacità del serbatoio: 1,7 L  
 Sistema di riscaldamento: Thermoblock  
 Tipo di pompa: Pompa vibrante da 15 bar.

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

## 7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere 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 di telefono +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Painel de controlo
2. Ecrã
3. Manômetro
4. Difusor
5. Porta-filtro
6. Grelha da bandeja antigotejamento
7. Bandeja antigotejamento
8. Alavanca de acionamento do vapor
9. Depósito de água
10. Punho de borracha do vaporizador
11. Vaporizador
12. Interruptor Ligar/Desligar
13. Cabo de alimentação
14. Bocal do vaporizador
15. Pés da máquina de café

NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Retire a tampa de silicone do depósito de água, se a máquina tiver uma, para facilitar o escoamento da água.
- Limpe todas as peças amovíveis.

**Conteúdo da caixa:**

- Cafeteira

- Braço porta-filtro 58mm
- Caixa de acessórios
- Filtro café simples 58mm
- Filtro café duplo 58mm
- Prensador de café
- Escova de limpeza do difusor de café
- Filtro cego para limpeza interna

### 3. FUNCIONAMENTO

#### Painel de controlo

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

- Expresso Simples (25 segundos de extração predefinida)
- Expresso Duplo (40 segundos de extração predefinida)
- Dispensa Manual (120 segundos de extração por defeito)
- Vapor

#### Primeira utilização

1. Limpe todas as peças amovíveis;
2. Encha o depósito de água sem ultrapassar a linha "MAX".
3. Prima o interruptor de ligar/desligar para ligar a máquina e verá os 4 botões piscar, indicando que o aparelho está a aquecer. Quando estiver pronto, os 4 botões permanecerão acesos.
4. Utilize a máquina de acordo com as secções "Expresso e Expresso Duplo" e "Vapor" (sem café moído no filtro). Repita 2-3 vezes.

NOTA: Para a primeira utilização, não insira o porta-filtro, prima o botão expresso depois de a máquina ter pré-aquecido e estar pronta a funcionar, verá os primeiros 3 botões iluminados, depois esperar até que saia água do bico de café, depois premir novamente o botão expresso para parar o bico de água.

#### 3.1. Expresso e Expresso duplo

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

1. Abra a tampa, retire o depósito de água e deite água suficiente neste. Não exceda a marca de "MAX".

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

2. Volte a colocar a tampa do depósito de água e feche-a.
3. Ligue a ficha de alimentação, use o interruptor de alimentação, a máquina bombeia água automaticamente durante cerca de 2s, o sinal sonoro soará durante 1s e o visor indicará "888". Em seguida, as luzes indicadoras piscam alternadamente e a máquina começará a pré-aquecer. Este processo termina após cerca de 1-2 minutos, todas as luzes indicadoras estarão sempre acesas e o visor mostrará "000".
4. Retire o porta-filtro, deite o café moído adequado no filtro com uma colher de café ou diretamente do seu moinho. Nivele e distribua o café com a ajuda de um calcador, se tiver um. Uma vez nivelado, pressione firmemente o café moído com o calcador, limpe o excesso de café moído do bordo do porta-filtro, para evitar danificar o anel de vedação da cabeça do grupo.

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

NOTA: Não coloque mais de 18 gramas de café moído para o filtro duplo e 12 gramas de café moído para o filtro simples, pois isso pode impossibilitar a vedação do porta-filtro no difusor de café.

1. Segure a parte superior da máquina com a mão e rode o porta-filtro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio no difusor de café. O porta-filtro deve estar bem fechado para evitar fugas e quedas do porta-filtro durante a utilização.

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

2. Coloque a(s) chávena(s) sob o bocal de café.
3. Prima o botão Expresso, Expresso Duplo ou Manual para preparar o café pretendido até ao fim do tempo definido (tempo predefinido: Expresso simples: 25 s, Expresso Duplo: 40 s, Manual: 120 s); o café está pronto e a máquina volta ao modo de espera após 3 s (em qualquer altura durante a preparação do café, premir novamente o botão Expresso, Expresso Duplo ou Manual para parar a máquina).

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

4. Segure a parte superior da máquina com a mão e rode o porta-filtro no sentido dos ponteiros do relógio sobre o bico de café para retirar o porta-filtro.

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

#### Como fazer um bom café expresso

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

- Grãos de café: O café é a matéria-prima de todo o processo. O café deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da humidade, do calor, da luz e do oxigénio (ar). Para evitar a oxidação do saco, recomenda-se a utilização de sacos herméticos que possam ser novamente fechados para retirar o máximo de ar possível.
- 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: Uma moagem de café demasiado grossa pode provocar uma drenagem demasiado rápida do café, resultando numa grande quantidade de café sem creme e sem sabor a sair do porta-filtro, e a pressão de extração será demasiado baixa.
  - o Excesso de extração: 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: 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 nivelado com um distribuidor e depois prensado com uma prensa. 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. A prensagem perfeita ocorre quando o bordo do porta-filtro está alinhado com o bordo superior da prensa. Utilize o dedo indicador e o polegar da mão com que está a pressionar o café para ajustar o nível.

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.

- Limpeza: Após cada utilização, o difusor de café deve ser limpo com água quente e a escova de limpeza. Pressione qualquer tipo de preparação de café e, enquanto a água quente sai do bocal, passe a escova pelo bocal.

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

- Descalcificação: A acumulação de depósitos de calcário no 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, resultando no mau funcionamento do aparelho.

### 3.2. Função vapor para espumar o leite

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

NOTA: Utilize leite gordo para obter os melhores resultados.

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

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

2. Prima o botão de vapor, o pré-aquecimento começará, a luz indicadora de café apaga-se-á e a luz indicadora de vapor piscará, quando a luz indicadora de vapor permanece acesa, o pré-aquecimento estará concluído;
3. Coloque um jarro sob o bocal de vapor, para o posicionamento do jarro de leite em relação ao vaporizador seguir a posição da Fig. 3. A boca do bocal deve ser colocada alguns centímetros abaixo do leite.

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

4. Mova a alavanca de acionamento do vapor para a frente para ligar e libertar o vapor, permitindo que o bocal do vaporizador seja introduzido no líquido. Para obter um leite espumoso e cremoso, é preciso observar que se forma um remoinho no interior da chávena e que a vaporização não faz barulho.

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

5. Recue a alavanca de acionamento do vapor para desligar o vapor quando a temperatura desejada for atingida, agora o vapor está parado, abrir novamente o botão se desejar continuar a vaporizar;

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

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

### Como fazer um bom Cappuccino

1. Primeiro, prepare o expresso numa chávena suficientemente grande para o tamanho de cappuccino desejado. Seguir as instruções do ponto "3.1. Expresso e Expresso duplo
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  $70 \pm 5$  mm, uma vez que o volume do leite aumentará após a formação de espuma.

3. Siga a secção "3.2. Função de vapor para espumar o leite" para obter um leite espumoso e cremoso.
4. Retire a chávena quando tiver atingido a espuma e a temperatura correcta de leite, depois desligue a alavanca de acionamento do vapor, o vapor pára. Deite o leite espumado no expresso preparado, agora o cappuccino está pronto, pode acrescentar um pouco de canela ou cacau em pó, se desejar.

### 3.3. Definição do tempo de extração e pré-infusão e da temperatura de extração.

#### Para alterar o tempo de extração do café, siga os passos seguintes:

Ligue a máquina, prima longamente o botão do expresso ou da chávena de expresso duplo, de acordo com a bebida que se pretende mudar. Após 3s, a máquina bombeará água automaticamente e o café sairá, soltar o botão depois de o café atingir a quantidade desejada, o processo estará terminado.

NOTA: A gama de tempos de regulação mínimos e máximos para o expresso e o expresso duplo é de 10-120s.

NOTA: Lembre-se de que os 3 segundos de pré-infusão não são contabilizados no intervalo de tempos mínimos e máximos, pelo que seria de 13 a 120 segundos.

#### Modifique o tempo de pré-infusão:

Ligue a máquina, prima longamente o botão "-" indicado no visor, após 3s, o visor piscará "P02", pode premir "+" ou "-" para ajustar o tempo, depois de atingido o tempo adequado e não se efetuar qualquer operação durante 5s, o ajuste está concluído.

NOTA: O tempo é apresentado como "P0x", em que x é o tempo de pré-infusão.

NOTA: A gama de tempos de regulação mínimos e máximos para a pré-infusão é de 0 a 30 segundos.

A definição do tempo de extração não inclui o tempo de pré-infusão, pelo que o intervalo de definição da extração pode ser selecionado da seguinte forma:

- Mínimo 10 segundos (Pré-infusão: 0 segundos + Extração: 10 segundos)
- Mínimo 10 segundos (Pré-infusão: 0 segundos + Extração: 10 segundos)

#### Alterar a temperatura de extração do café

Ligue a máquina, prima longamente o botão "+" indicado no visor, após 3s, o visor piscará e a máquina entrará no modo de modificação da temperatura de extração. Prima "+" ou "-" para definir a temperatura. A gama ajustável é de 80°C a 102°C. No modo predefinido, o aparelho funciona a 93°C.

## 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 a saída e o anel de vedação sob o difusor de café com uma escova profissional após cada utilização.
- Retire o filtro e o suporte do filtro, 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.

### Descalcificação

Recomendamos a descalcificação a cada 1 a 2 meses, dependendo da utilização. Se utilizar muito o aparelho, reduza o tempo entre descalcificações.

Depois de ter preparado 500 vezes café e vapor, a máquina entra no modo de descalcificação: no visor aparece "ClN".

Siga os passos abaixo para o processo de descalcificação:

Descalcificação da unidade de extração de café:

1. Deite água e descalcificador no depósito de água até ao nível "Max", siga as instruções das proporções do fabricante do descalcificador.
2. Colocar o porta-filtro com o filtro mais utilizado no difusor de café (sem café moído). Coloque um recipiente de 600 ml sob o difusor de café.
3. Para iniciar a descalcificação, prima e mantenha premido o botão de café manual durante 3s para entrar no modo de descalcificação. A luz indicadora do botão de café manual mantém-se-á acesa, os outros botões piscarão, a água sairá durante 8s e pára durante 4s como um ciclo e continuará a funcionar durante 5 ciclos para fazer a descalcificação interna do sistema de extração, demorando cerca de 1 min a terminar o processo.
4. Prima uma vez o botão de café manual para sair do modo de descalcificação da unidade de extração de café.

Descalcificação do vaporizador

1. Coloque um recipiente com mais de 600 ml debaixo do tubo de vapor para conter a água.
2. Mantenha premido o botão de vapor durante 3s para entrar no modo de descalcificação, a luz indicadora do botão de vapor mantém-se acesa, os outros botões piscarão, a água sairá durante 1 min para limpar o tubo de vapor.



3. Prima uma vez o botão de vapor para sair do modo de descalcificação.

NOTA: Repita estes processos até não restar água com descalcificador no depósito.

ATENÇÃO: Repita ambos os processos com água limpa no depósito de água até verificar que não restam resíduos.

**Função ECO**

A máquina entra no modo ECO após 28 minutos de não utilização para reduzir o consumo de energia. O ecrã mostrará "ECO".

**3.4 Luzes indicadoras**

Expresso simples	Expresso duplo	Expresso manual	Vapor	Estado da máquina de café	Solução
💡	💡	💡	💡	Ligada	
🟡	🟡	🟡	🟡	Pronta para usar	
★	★	★	★	Pré-aquecimento	
🟡	🟡	🟡	🟡	Pré-aquecimento concluído - Pronta a utilizar	
🟡	⦿	⦿	⦿	Expresso simples em preparação	
⦿	🟡	⦿	⦿	Expresso duplo em preparação	
⦿	⦿	🟡	⦿	Café manual em preparação	
⦿	⦿	⦿	★	Pré-aquecimento com vapor	
⦿	⦿	⦿	🟡	Pré-aquecimento do vapor concluído	

★	★	★	★	Depois de desligar o vapor, o sistema estará muito quente.	Espere que arrefeça.
⦿	⦿	⦿	⦿	Fusível queimado	Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec

⦿: Luz indicadora desligada 🟡: Luz indicadora ligada: 💡: Luz indicadora ligada 1s  
 ★: Luz indicadora intermitente ✨: Luz indicadora intermitente rápida

\*Para acelerar o processo de arrefecimento, pode premir o botão de café manual para remover todo o vapor e água quente e reduzir a temperatura do sistema de aquecimento antes do tempo. Coloque um recipiente por baixo da saída de café e tenha cuidado com o vapor e a água quente.

**5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

Resolução de problemas:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não bombeia água	Não há água no depósito	Encha o depósito de água. No início, a bomba pode demorar algum tempo a encher os dois caldeiras. Seja paciente
	A válvula de entrada de água está avariada ou entupida.	Limpe a válvula de entrada de água que se encontra na própria máquina de café, mesmo na base onde o depósito de água desce.
	Mau funcionamento da máquina	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec

Fugas de água no exterior da máquina	A entrada de água está bloqueada.	Limpe a válvula de água, o depósito encaixar-se-á bem e a água fluirá para onde deve.
	Existem fugas de água internas na máquina de café.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
O café escorre do porta-filtro	Há demasiado café no filtro, o que provoca uma sobrepressão elevada e a extração do café onde não deveria estar.	Reduza a quantidade de café no filtro
	Na estrutura em que o porta-filtro é colocado, existem resíduos de café que não permitem uma boa vedação e isolamento do porta-filtro.	Limpe a parte inferior da estrutura à qual está fixado o porta-filtro.
	A junta de vedação do suporte do filtro na máquina de café está partida ou com defeito.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
Não sai o café	O café é moído a um nível muito fino, de modo que o café fique demasiado compacto após a prensagem e não permita a passagem da água.	Utilize café moído mais grosso
	Mau funcionamento da máquina	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
Não utilize água quente.	A máquina está a pré-aquecer e não atingiu a temperatura correcta.	Aguarde até que a máquina esteja pronta

Não sai vapor.	A máquina está a pré-aquecer e não atingiu a temperatura correcta.	Aguarde até que a máquina esteja pronta
	O bocal de vapor está bloqueado	Quando isto acontece, é muito importante não insistir em retirar o vapor, pois o vapor que não sai volta para o interior da máquina e a sobrepressão pode provocar a deslocação de um tubo. Assim que detetar o bloqueio do bocal, mergulhe-o num líquido desengordurante para tentar limpá-lo corretamente. Volte a testar a extração de vapor
O vaporizador não espuma leite	O vaporizador não está pronto	Prima o botão de vapor e aguarde até que o botão de vapor deixe de piscar e fique fixo.
	O recipiente é demasiado grande	Selecione um jarro de aço inoxidável de acordo com a função a desempenhar e siga as instruções de utilização para espumar o leite.
O ecrã apresenta "E1".	A temperatura ambiente é inferior a 1 °C ou superior a 180 °C.	Verifique se a máquina não se encontra neste intervalo de temperatura ou se não está sobreaquecida.
	O sensor de temperatura da máquina de café está avariado.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
O ecrã apresenta "E6".	A alavanca de vapor foi ativada sem que a função de vapor tenha sido activada.	Ative a função de vapor e espere que a função de vapor esteja pronta quando o botão de vapor deixar de piscar, depois baixar a alavanca de vapor.
O visor mostra "000" e todas as luzes estão a piscar.	A temperatura do elemento de aquecimento é demasiado elevada após a utilização do modo de vapor.	Deixe arrefecer a máquina.

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: EU01\_100127

Produto: Baristeco Intima

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50 Hz

Potência: 1550 - 1850 W

Capacidade do depósito: 1,7 l

Sistema de rápido aquecimento Thermoblock

Tipo de bomba: vibratória de 15 bar.

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

## 7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

## 8. GARANTIA E SAT

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

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

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

### FIGUUR 1

1. Knoppenpaneel
2. Display
3. Drukmeter
4. Diffuser
5. Filterhouder
6. Rooster van het lekbakje
7. Lebak
8. Stoom bedieningshendel
9. Waterreservoir
10. Rubberen handvat van de verdamper
11. Stomer
12. Aan/uit schakelaar
13. Netsnoer
14. Verdamper mondstuk
15. Pootjes van de espressomachine

### OPMERKING:

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

## 2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Verwijder de siliconendop van het waterreservoir als de machine er een heeft, om de waterafvoer te vergemakkelijken.
- Reinig alle afneembare onderdelen

### Inhoud van de doos:

- Espressomachine
- Filterhouder 58mm

- Accessoire doos
- Enkele koffiefilter 58mm
- Dubbele koffiefilter 58mm
- Koffiester
- Schoonmaakborsteltje voor koffiediffusor
- Blindfilter voor inwendige reiniging

## 3. WERKING

### Knoppenpaneel

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

- Enkele espresso (standaard 25 seconden extractie)
- Dubbele espresso (standaard 40 seconden extractie)
- Handmatig doseren (standaard 120 seconden extractie)
- Stoom

### Eerste gebruik

1. Reinig alle verwijderbare onderdelen;
2. Vul het waterreservoir zonder de "MAX" markering te overschrijden.
3. Druk op de aan/uit-schakelaar om het apparaat in te schakelen en u ziet de 4 knoppen knipperen om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is. Als ze klaar zijn, blijven alle 4 knoppen branden.
4. Bedien de machine volgens de hoofdstukken 'Espresso en Dubbele Espresso' en 'Stoom' (zonder gemalen koffie in het filter). Herhaal 2-3 keer.

OPMERKING: Voor het eerste gebruik plaatst u de filterhouder niet, druk op de espressoknop nadat de machine is voorverwarmd en klaar is voor gebruik, u ziet de eerste 3 knoppen oplichten, wacht dan tot er water uit de koffieuitleop komt, druk dan nogmaals op de espressoknop om de wateruitloop te stoppen.

### 3.1. Espresso en dubbele Espresso

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

5. Open het deksel, verwijder het waterreservoir en giet het water voorzichtig in het reservoir. Overschrijd de MAX markering niet.

OPMERKING: Om de espressomachine in perfecte staat te houden en de levensduur te verlengen, is het erg belangrijk dat het gebruikte water natuurlijk mineraalwater en/of gefilterd water is, om de ophoping van kalkafzettingen in de leidingen te voorkomen.

1. Plaats het waterreservoir terug en sluit het deksel.
2. Steek de stekker in het stopcontact, gebruik de aan/uit-schakelaar, het apparaat zal automatisch water pompen gedurende ongeveer 2s, de zoemer zal gedurende 1s klinken en het display zal "888" tonen. Dan knipperen de indicatielampjes afwisselend en begint de machine voor te verwarmen. Dit proces is na ongeveer 1-2 minuten voltooid, alle indicatielampjes branden en op het display verschijnt "000".
3. Verwijder de filterhouder, giet de juiste gemalen koffie in het filter met een koffielepel of rechtstreeks uit uw molen. Nivelleer en verdeel de koffie met behulp van een koffiepers als u die heeft. Eenmaal genivelleerd, drukt u de gemalen koffie stevig aan met behulp van een koffiepers, waarbij u de overtollige gemalen koffie van de rand van de filterhouder verwijdert, om beschadiging van de afdichting van de groepenkop te voorkomen.

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

OPMERKING: Doe niet meer dan 18 gram gemalen koffie in het dubbele filter en 12 gram gemalen koffie in het enkele filter, want dan kan de filterhouder in de koffiediffusor niet meer worden afgesloten.

4. Pak de bovenkant van de machine met de hand vast en draai de filterhouder linksom in het koffierooster. De filterhouder moet goed afgesloten zijn om lekkage en uit de filterhouder vallen tijdens gebruik te voorkomen.

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. Druk op de knop Espresso, Dubbele Espresso of Handmatig om de gewenste koffie te bereiden totdat de ingestelde tijd is verstreken (standaardtijd: Enkele Espresso: 25 s, Dubbele Espresso: 40 s, Handmatig: 120 s); de koffie is klaar en de machine keert na 3 s terug naar de stand-bymodus (druk op elk moment tijdens de koffiebereiding nogmaals op de knop Espresso, Dubbele Espresso of Handmatig om de machine te stoppen).

OPMERKING: Er moet nauwlettend toezicht worden gehouden op het gebruik van de machine, omdat deze soms met de hand moet worden bediend.

7. Houd de bovenkant van de machine met de hand vast en draai de filterhouder rechtsom op de koffie-uitloop om de filterhouder te verwijderen.

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

### Hoe een goede Espresso bereiden

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

- Koffiebonen: Koffie is de grondstof voor het hele proces. Koffie moet op een koele, droge plaats bewaard worden, uit de buurt van vocht, warmte, licht en zuurstof (lucht). Luchtdichte zakken die hersloten kunnen worden om zoveel mogelijk lucht te verwijderen worden aanbevolen om oxidatie van de zak te voorkomen.
- Koffie malen: Deze factor is een van de belangrijkste om rekening mee te houden. Als u een koffiemolen gebruikt, moet u de maalgraad aanpassen om te voorkomen dat de gemalen koffie de volgende processen ondergaat:
  - o Overmatig en snel wassen: Een te grove koffiemaling kan ervoor zorgen dat de koffie te snel wordt uitgespoeld, waardoor er een grote hoeveelheid koffie zonder room en smaak uit de filterhouder komt en de extractiedruk te laag wordt.
  - o Overextractie: Een zeer fijne koffiemaling kan ervoor zorgen dat het lang duurt voordat de koffie geëxtraheerd is, de hoeveelheid koffie die eruit komt zal erg klein zijn en de extractiedruk zal erg hoog zijn.

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

- Druk: Deze factor is nauw verbonden met de maalgraad. Het wordt aanbevolen om de druk tijdens koffie-extractie tussen 9 en 10 bar te houden. Zeer grove koffiemalingen veroorzaken een zeer lage druk en zeer fijne koffiemalingen veroorzaken een zeer hoge druk.
- Koffie persen: Als de gemalen koffie in de filterhouder zit, moet deze worden genivelleerd met een verdeler en vervolgens worden aangedrukt met een perser. 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. Er is sprake van perfect persen als de rand van de filterhouder is uitgelijnd met de bovenrand van de pers. Gebruik de wijsvinger en duim van de hand waarmee u op de koffie drukt om het niveau aan te passen.

OPMERKING: Voor elke soort gemalen koffie moet u de juiste balans vinden tussen uw espressomachine, de maalgraad en de sterkte waarmee u drukt.

- Schoonmaken: Na elk gebruik moet het koffierooster worden gereinigd met heet water en de reinigingsborstel. Druk op een willekeurige koffiebereiding en terwijl er heet water uit

het mondstuk komt, haalt u het borsteltje door het mondstuk.

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

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

### 3.2. Stoomfunctie voor het opschuimen van melk

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

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

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

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

2. Druk op de stoomknop, het voorverwarmen begint, het koffie-indicatielampje gaat uit en het stoom-indicatielampje knippert, als het stoom-indicatielampje blijft branden, is het voorverwarmen klaar.
3. Plaats een kannetje onder het stoombuisje, voor de positie van het melkkannetje ten opzichte van de stomer volg de positie in Fig. 3. De mond van het buisje moet een paar centimeter onder de melk worden geplaatst.

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

4. Beweeg de stoombedieningshendel naar voren om de stoom in en uit te schakelen en laat het mondstuk van de stomer in de vloeistof lopen. Om schuimige en romige melk te krijgen, moet u 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. Beweeg de stoombedieningshendel naar achteren om de stoom uit te zetten als de gewenste temperatuur is bereikt. Als u weer stoom wilt, beweegt u de hendel weer naar voren.

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

PAS OP: Wees voorzichtig met de hoge temperatuur van heet water bij gebruik.

#### Hoe een goede cappuccino maken?

1. Bereid eerst de espresso met een kopje dat groot genoeg is voor de gewenste grootte van de cappuccino. Volg de instructies in punt "3.1. Espresso en dubbele Espresso"

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 paragraaf "3.2. Stoomfunctie voor het opschuimen van melk" om schuimige, romige melk te produceren.
4. Verwijder het kopje wanneer u het gewenste melkschuim en de juiste melktemperatuur heeft bereikt, zet dan de stoomhendel uit, de stoom stopt, giet de opgeschuimde melk in de bereide espresso, nu is de cappuccino klaar, u kunt eventueel een beetje kaneel of cacao poeder toevoegen.

### 3.3. Instelling van extractie- en pre-infusietijd en extractietemperatuur.

#### Volg de onderstaande stappen om de koffie-extractietijd te wijzigen:

Zet de machine aan, druk lang op de knop van het kopje espresso of dubbele espresso, afhankelijk van de drank die u wilt bewerken, na 3s pompt de machine automatisch water en komt er koffie uit, laat de knop los als de koffie de gewenste hoeveelheid heeft bereikt, het proces is klaar.

OPMERKING: Het bereik van de minimale en maximale insteltijden voor espresso en dubbele espresso is 10-120s.

OPMERKING: Vergeet niet dat de 3 seconden van de pre-infusie niet worden meegerekend in het bereik van de minimum- en maximumtijd, dus het zou van 13 tot 120 seconden zijn.

#### Wijzig de pre-infusietijd:

Schakel de machine in, druk lang op de knop "-" op het display, na 3s knippert "P02" op het display, u kunt op "+" of "-" drukken om de tijd aan te passen, als de juiste tijd is bereikt en er 5s lang geen bediening is uitgevoerd, is de aanpassing voltooid.

OPMERKING: De tijd wordt weergegeven als "POx" waarbij x de pre-infusietijd is.

OPMERKING: Het bereik van de minimale en maximale insteltijden voor pre-infusie is 0 tot 30 seconden.

De instelling van de extractietijd omvat niet de voorfusietijd, dus het bereik van de extractie-instelling kan als volgt worden geselecteerd:

- Minimaal 10 seconden (Pre-infusie: 0 seconden + Extractie: 10 seconden)
- Maximaal 150 seconden (Pre-infusie: 30 seconden + Extractie: 120 seconden)

#### De koffie-extractietemperatuur veranderen:

Zet de machine aan, druk lang op de "+" knop op het display, na 3s knippert het display en gaat de machine naar de modus voor het wijzigen van de extractietemperatuur. Druk op "+" of "-" om de temperatuur aan te passen. Het instelbare bereik is van 80°C tot 102°C. In de vooringestelde modus werkt het apparaat op 93°C.

#### 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 uitloop en de afdichtring onder het koffierooster na elk gebruik met een professionele borstel.
- Verwijder het filter en de houder, verwijder het koffiedik binnenin en maak het vervolgens schoon.
- Reinig alle afneembare accessoires in water en droog ze grondig.
- Reinig het buisje met een vochtige doek en laat na elk gebruik opnieuw stoom ontsnappen om melk op te schuimen.

##### Ontkalken

We raden aan om het apparaat om de 1 tot 2 maanden te ontkalken, afhankelijk van het gebruik. Als u het apparaat veel gebruikt, verkort dan de tijd tussen de ontkalkingen.

Nadat het apparaat 500 keer koffie en stoom heeft bereid, schakelt het over naar de ontkalkingsmodus: op het display verschijnt "Cln".

Volg de onderstaande stappen voor het ontkalkingsproces:

Ontkalken van de koffie-extractie-eenheid:

1. Giet water en waterontharder in het waterreservoir tot de "Max" markering, volg de instructies van de fabrikant van de waterontharder.
2. Plaats de filterhouder met het meest gebruikte filter in de koffiediffusor (zonder gemalen koffie). Plaats een bakje van 600 ml onder de koffiediffusor.
3. Om het ontkalken te starten houdt u de knop voor handmatige koffie 3s ingedrukt om de ontkalkingsmodus te activeren, het indicatielampje van de knop voor handmatige koffie blijft branden, andere knoppen knipperen, er stroomt water uit 8s en stopt 4s als één cyclus en blijft 5 cycli doorlopen om het extractiesysteem intern te ontkalken, het duurt ongeveer 1 min om het proces te voltooien.
4. Druk eenmaal op de knop voor handmatige koffie om de ontkalkingsmodus van de koffie-extractie-eenheid te verlaten.

Ontkalking van de stomer

1. Plaats een bakje van meer dan 600 ml onder het stoombuisje om het water op te vangen.
2. Houd de stoomknop 3 seconden ingedrukt om de ontkalkingsmodus te activeren, het indicatielampje van de stoomknop blijft branden, andere knoppen knipperen, er stroomt 1 minuut water uit om het stoombuisje te reinigen.

3. Druk eenmaal op de stoomknop om de ontkalkingsmodus te verlaten.

OPMERKING: Herhaal deze stappen totdat er geen water met ontalker meer in het reservoir zit.

PAS OP: Herhaal beide processen met schoon water in het waterreservoir totdat u ziet dat er geen resten meer achterblijven.

##### ECO modus

De machine schakelt over naar de ECO-modus nadat deze 28 minuten niet is gebruikt om het energieverbruik te verminderen. Op het display verschijnt "ECO".

#### 3.4 Indicatielampjes

Enkele Espresso	Dubbele Espresso	Handmatige Espresso	Stoom	Status espressomachine	Oplossing
				Aan	
				Klaar voor gebruik	
				Voorverwarmen	
				Voorverwarmen voltooid - Klaar voor gebruik	
				Enkele espresso bereiden	
				Dubbele espresso bereiden	
				Handmatig koffie bereiden	
				Voorverwarmd voor stoom	

				Stoom voorverwarmen voltooid	
				Na het uitschakelen van de stoom is het systeem erg heet.	Wacht tot het afkoelt.
				Zekering doorgebrand	Neem contact op met de Technische Ondersteuningsservice van Cecotec

: Indicatielampje uit; : Indicatielampjes aan; : Indicatielampje aan 1s  
: Indicatielampje knipperend icoon; : Indicatielampje snel knipperend pictogram

\*Om het afkoelproces te versnellen, kunt u op de handmatige koffieknop drukken om alle stoom en heet water te verwijderen en de temperatuur van het verwarmingssysteem van tevoren te verlagen. Plaats een bakje onder de koffie-uitloop en pas op voor stoom en heet water.

### 5. PROBLEEMOPLOSSING

Problemen met de machine oplossen:

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De machine pompt geen water	Het waterreservoir is leeg	Vul het waterreservoir. In het begin kan het even duren voordat de pomp beide reservoirs heeft gevuld. Heb geduld
	De watertoevoerklep is kapot of verstopt.	Reinig het waterinlaatventiel dat zich op de machine zelf bevindt, net aan de onderkant waar het waterreservoir naar beneden valt.
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec

Waterlekage buiten de machine	Waterventiel is verstopt	Maak het waterventiel schoon, het reservoir zal goed passen en het water zal stromen waar het hoort.
	Er zijn interne waterlekken in de machine.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
Koffie loopt over uit de filterhouder	Er zit te veel koffie in het filter, wat resulteert in een hoge overdruk en extractie van de koffie waar deze niet hoort te zijn.	Verminder de hoeveelheid koffie in het filter
	In de structuur waarop de filterhouder is geplaatst, zitten koffieresten die geen goede afdichting en isolatie van de filterhouder mogelijk maken.	Reinig het onderste deel van de constructie waaraan de filterhouder is bevestigd
	De afdichting die de filterhouder in de machine afdicht is kapot of defect.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
Er komt geen koffie uit	De koffie wordt zeer fijn gemalen, zodat de peul na het persen te compact is en geen water doorlaat.	Gebruik grover gemalen koffie
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
Er komt geen heet water uit	De machine is aan het voorverwarmen en heeft niet de juiste temperatuur bereikt.	Wacht tot de machine klaar is



Er komt geen stoom uit het stoombuisje	De machine is aan het voorverwarmen en heeft niet de juiste temperatuur bereikt.	Wacht tot de machine klaar is
	Stoombuisje is geblokkeerd	Als u dit overkomt, is het heel belangrijk dat u niet blijft aandringen op het verwijderen van stoom, want alle stoom die er niet uit komt, keert terug naar de binnenkant van de machine en door de overdruk kan een buisje losraken. Zodra u de verstopping van het mondstuk ontdekt, dompelt u het mondstuk in een ontvettingsvloeistof om te proberen het goed schoon te maken. Stoomextractie opnieuw testen
Stoom schuimt de melk niet op	De stomer is niet klaar	Druk op de stoomknop en wacht tot de stoomknop niet meer knippert en constant brandt.
	Het melkreservoir is te groot	Kies een roestvrijstalen kan volgens de functie die moet worden uitgevoerd en volg de gebruiksaanwijzing om de melk op te schuimen.
Op het display verschijnt "E1".	Temperatuur is lager dan 1°C of hoger dan 180°C.	Controleer of de machine zich niet in dit temperatuurbereik bevindt of niet oververhit is geraakt.
	De temperatuursensor van de koffieboiler is defect.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
Op het display verschijnt "E6".	De stoomhendel is geactiveerd zonder dat de stoomfunctie is geactiveerd.	Activeer de stoomfunctie en wacht tot de stoomfunctie klaar is wanneer de stoomknop stopt met knipperen, laat dan de stoomhendel zakken.
Het display geeft "000" weer en alle lampjes knipperen.	De temperatuur van het verwarmingselement is te hoog na gebruik van de stoommodus.	Laat de machine afkoelen.

## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01\_100127  
 Product: Baristeo Intima  
 Voltage: 220-240 V  
 Frequentie: 50Hz  
 Vermogen: 1550 - 1850 W  
 Inhoud van het reservoir: 1,7 L  
 Verwarmingssysteem:  
 Pomptype: 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 ooit een incident met het product ontdekt of vragen heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden 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

### RYSUNEK 1

1. Przyciski
2. Wyświetlacz
3. Manometr
4. Wylot kawy
5. Kolba
6. Kratka tacki ociekowej
7. Tacka ociekowa
8. Dźwignia uruchamiająca parę
9. Zbiornik na wodę
10. Gumowy uchwyt spieniacza
11. Spieniacz
12. Przycisk włączania/wyłączania
13. Przewód zasilania
14. Dysza spieniacza
15. Nóżki

### 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 dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Wyjmij silikonową zatyczkę ze zbiornika na wodę, jeśli ekspres do kawy jest w nią wyposażony, aby ułatwić odpływ wody.
- Wyczyść wszystkie wyjmowane elementy.

### Zawartość opakowania:

- Ekspres do kawy

- Kolba 58 mm
- Pudełko z akcesoriami
- Filtr do jednej kawy 58 mm
- Filtr do podwójnej kawy 58 mm
- Ubijak
- Szczoteczka do czyszczenia wylotu kawy
- Filtr do czyszczenia wewnętrznego

### 3. FUNKCJONOWANIE

#### Przyciski

Panel składa się z 4 przycisków, które objaśniono poniżej od lewej do prawej:

- Espresso pojedyncze (domyślna ekstrakcja przez 25 sekund)
- Espresso podwójne (domyślna ekstrakcja przez 40 sekund)
- Dozowanie ręczne (domyślna ekstrakcja przez 120 sekund)
- Para wodna

#### Pierwsze użycie

1. Wyczyść wszystkie wyjmowane elementy.
2. Napętnij zbiornik wody nie przekraczając oznaczenia MAX.
3. Naciśnij przycisk włączania/wyłączenia, aby włączyć urządzenie, a 4 przyciski zaczną migać, wskazując, że urządzenie się nagrzewa. Gdy urządzenie będzie gotowe, wszystkie 4 przyciski będą świecić światłem stałym.
4. Ekspres należy obsługiwać zgodnie z rozdziałami „Espresso i podwójne espresso” oraz „Para” (bez kawy mielonej w filtrze). Powtórz proces 2-3 razy.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu nie wkładaj kolby, naciśnij przycisk espresso po tym jak urządzenie się wstępnie nagrzało i jest gotowe do pracy, podświetlą się 3 pierwsze przyciski, poczekaj, aż z wylotu kawy wyptynie woda, a następnie ponownie naciśnij przycisk espresso, aby zatrzymać wylewanie wody.

#### 3.1. Espresso i podwójne espresso

Aby zaparzyć espresso i/lub podwójne espresso, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

5. Otwórz pokrywę, wyjmij zbiornik na wodę i napętnij go wodą. Nie przekraczaj oznaczenia MAX.

UWAGA: Aby utrzymać ekspres do kawy w idealnym stanie i przedłużyć jego żywotność, bardzo ważne jest, aby używana woda była naturalną wodą mineralną i/lub wodą filtrowaną, aby uniknąć gromadzenia się kamienia wewnątrz kanałów.

6. Włóż ponownie zbiornik na wodę i zamknij pokrywę.
7. Podłącz wtyczkę, naciśnij przycisk zasilania, urządzenie będzie automatycznie pompować wodę przez około 2 sekundy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy przez 1 s i na wyświetlaczu pojawi się „888”. Następnie lampki kontrolne będą migać naprzemiennie, a urządzenie rozpocznie wstępne nagrzewanie, które zakończy się po około 1-2 minutach, wszystkie lampki kontrolne będą włączone, a na wyświetlaczu pojawi się „000”.
8. Wyjmij kolbę, wsyp odpowiednią ilość zmielonej kawy do filtra za pomocą łyżeczki do kawy lub bezpośrednio z młynka. Wyrównaj i rozprowadź kawę za pomocą dystrybutora, jeśli go posiadasz. Następnie dociśnij zmieloną kawę za pomocą ubijaka, usuń nadmiar zmielonej kawy z krawędzi kolby, aby uniknąć uszkodzenia pierścienia uszczelniającego głowicę modułu.

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

UWAGA: Nie należy wsypywać więcej niż 18 gramów zmielonej kawy do filtra na podwójną kawę i 12 gramów zmielonej kawy do filtra na pojedynczą kawę, ponieważ może to spowodować nieodpowiednie uszczelnienie kolby w gnieździe.

9. Przytrzymaj górną część urządzenia i obróć kolbę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w gnieździe. Kolba musi być ściśle zamknięta, aby zapobiec wyciekowi i wypadnięciu jej podczas parzenia kawy.

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

10. Umieść filiżankę (filiżanki) pod wylotem kawy;
11. Naciśnij przycisk Espresso, Espresso podwójne lub Ręczny, aby przygotować kawę, aż upłynie ustawiony czas (domyślny czas: espresso pojedyncze: 25 s, espresso podwójne: 40 s, tryb ręczny: 120 s); po przygotowaniu kawy urządzenie powróci do trybu gotowości po 3 s (w dowolnym momencie przygotowywania kawy naciśnij ponownie przycisk Espresso, Espresso podwójne lub Ręczny, aby zatrzymać proces przygotowywania kawy).

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

12. Przytrzymaj górną część urządzenia i obróć kolbę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go wyjąć.

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

**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.
- 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: 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 znajdzie się w kolbie, należy ją wyrównać za pomocą dystrybutora, a następnie docisnąć za pomocą ubijaka. 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. Idealne ubicie ma miejsce wtedy, gdy krawędź kolby jest wyrównana z górną krawędzią ubijaka. Użyj palca wskazującego i kciuka ręki, którą ubijasz kawę, aby wyregulować poziom.

UWAGA: Dla każdego rodzaju kawy mielonej należy znaleźć odpowiednią równowagę między ekspresem do kawy, stopniem zmielenia i siłą, z jaką jest ubijana.

- Czyszczenie: po każdym użyciu wylot kawy należy wyczyścić gorącą wodą i szczoteczką do czyszczenia. Naciśnij dowolny przycisk zaparzania kawy i gdy z wylotu wypytywa gorąca woda wyczyść go szczoteczką.

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 wypytywającej podczas parzenia kawy, co skutkuje nieprawidłowym działaniem urządzenia.

**3.2. Funkcja pary do spieniania mleka**

Spieniacz służy do spieniania mleka w celu uzyskania bardziej kremowej tekstury.

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zawsze używać pełnotłustego mleka.

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

UWAGA: Średnica kubka nie powinna być mniejsza niż  $70 \pm 5$  mm.

2. Naciśnij przycisk pary, ostatni przycisk po prawej stronie, rozpocznie się wstępne nagrzewanie, kontrolka kawy zgaśnie, a kontrolka pary zacznie migać, gdy kontrolka pary pozostanie włączona, wstępne nagrzewanie zostanie zakończone;
3. Umieść kubek pod dyszą pary, aby ustawić kubek z mlekiem w odpowiedniej pozycji do spieniacza postępuj zgodnie z pozycją na Rys. 3. 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. Przesuń dźwignię pary do przodu, aby włączyć i uwolnić parę, zanurz dyszę spieniacza w mleku. Aby uzyskać spienione i kremowe mleko, należy obserwować, czy w kubku tworzy się wir i nie słychać piszczącego dźwięku.

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

5. Przesuń dźwignię pary do tyłu, aby wyłączyć spienianie po osiągnięciu żądanej temperatury. Jeśli chcesz, aby para ponownie wyłynęła, przesuń dźwignię do przodu.

Uwaga: Oczyszczyć dyszę spieniacza natychmiast po użyciu, aby zapobiec powstaniu zaschniętych osadów z mleka. Przetrzyj spieniacz wilgotną ściereczką i ponownie wypuść parę, aby usunąć resztki mleka, które mogły pozostać wewnątrz spieniacza.

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

**Jak zrobić dobre Cappuccino**

1. Najpierw przygotuj kawę espresso w wystarczająco dużej filiżance, aby zmieściła żądaną ilość cappuccino. Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „3.1. Espresso i espresso podwójne”.

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 rozdziałem „3.2. Funkcja pary do spieniania mleka”, aby uzyskać spienione, kremowe mleko.
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, można dodać trochę cynamonu lub kakao w proszku.

### 3.3. Ustawienie czasu ekstrakcji i wstępnej ekstrakcji oraz temperatury ekstrakcji.

#### Aby zmienić czas ekstrakcji kawy, wykonaj następujące czynności:

Włącz urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk espresso lub espresso podwójnego, w zależności od kawy, którą chcesz przygotować, po 3 sekundach urządzenie automatycznie zacznie dozować wodę i wypłynie kawa, zwolnij przycisk, gdy zostanie nalana żądana ilość kawy, proces przygotowywania zostanie zakończony.

UWAGA: Zakres minimalnego i maksymalnego czasu ustawienia dla espresso i podwójnego espresso wynosi 10-120 s.

UWAGA: Należy pamiętać, że 3 sekundy wstępnego parzenia nie są wliczone w zakres minimalnego i maksymalnego czasu, więc będzie to od 13 do 120 sekund.

#### Modyfikacja czasu wstępnego parzenia:

Podłącz urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” na wyświetlaczu, po 3 sekundach na wyświetlaczu zacznie migać „PO2”, można nacisnąć „+” lub „-”, aby ustawić czas, po wybraniu odpowiedniego czasu i niewykonywania żadnej czynności przez 5 sekund, ustawienie jest zakończone.

UWAGA: Czas jest wyświetlany jako „POx”, gdzie x to czas wstępnego parzenia.

UWAGA: Zakres minimalnego i maksymalnego czasu ustawień dla wstępnego parzenia wynosi od 0 do 30 sekund.

Ustawienie czasu ekstrakcji nie obejmuje czasu wstępnego parzenia, więc zakres ustawień ekstrakcji można wybrać w następujący sposób:

- Minimum 10 sekund (wstępne parzenie: 0 sekund + ekstrakcja: 10 sekund)
- Maksimum 150 sekund (wstępne parzenie: 30 sekund + ekstrakcja: 120 sekund)

#### Zmiana temperatury ekstrakcji kawy:

Podłącz urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” na wyświetlaczu, po 3 sekundach wyświetlacz zacznie migać, a urządzenie przejdzie do trybu ustawień temperatury ekstrakcji. Naciśnij „+” lub „-”, aby ustawić temperaturę. Zakres regulacji wynosi od 80°C do 102°C. W ustawionym trybie urządzenie działa w temperaturze 93°C.

## 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 i pierścień uszczelniający pod wylotem kawy za pomocą profesjonalnej szczoteczki.
- Wymij kolbę, usuń fusy z wnętrza, a następnie wyczyść ją.
- Wymyj wszystkie wyjmowane akcesoria pod wodą i dobrze je wysusz.
- Wyczyść spieniacz wilgotną ściereczką i ponownie włącz parę po każdym użyciu do spieniania mleka.

#### Odkamienianie

Zalecamy przeprowadzenie odkamieniania co 1 do 2 miesięcy w zależności od użytkowania, jeśli urządzenie jest często używane, należy skrócić czas między odkamienianiem.

Po 500-krotnym zaparzeniu kawy i użyciu pary urządzenie przejdzie w tryb przypomnienia o odkamienianiu: na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Cln”.

Aby przeprowadzić proces odkamieniania, wykonaj poniższe czynności:

Odkamienianie modułu ekstrakcji kawy:

1. Wlej wodę i odkamieniacz do zbiornika wody do poziomu Max, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta produktu.
2. Umieść kolbę z najczęściej używanym filtrem w gnieździe (bez zmielonej kawy). Umieść pojemnik o pojemności 600 ml pod wylotem kawy.
3. Aby rozpocząć odkamienianie naciśnij i przytrzymaj przycisk ręcznego parzenia kawy przez 3 sekundy, aby przejść do trybu odkamieniania, wskaźnik przycisku ręcznego parzenia kawy będzie się świecił, inne przyciski będą migać, woda będzie wypływać przez 8 sekund i zatrzymać się przez 4 sekundy w jednym cyklu, a następnie będzie działać przez 5 cykli, aby wykonać wewnętrzne odkamienianie modułu ekstrakcji, zakończenie procesu zajmuje około 1 minuty.
4. Naciśnij przycisk ręcznego parzenia kawy jeden raz, aby wyjść z trybu odkamieniania modułu ekstrakcji kawy.

Odwapnianie spieniacza

1. Umieść pojemnik o pojemności ponad 600 ml pod spieniaczem, aby zebrać wodę.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk pary przez 3 sekundy, aby przejść do trybu odkamieniania, wskaźnik przycisku pary będzie się świecił, inne przyciski będą migać, woda będzie wypływać przez 1 minutę, aby wyczyścić kanał pary.

3. Naciśnij przycisk pary jeden raz, aby wyjść z trybu odkamieniania.

UWAGA: Powtarzaj te czynności, aż w zbiorniku nie pozostanie woda z odkamieniaczem.

UWAGA: Powtórz oba procesy z czystą wodą w zbiorniku wody, aż zobaczysz, że nie pozostały żadne resztki.

**Funkcja ECO**

Urządzenie przechodzi w tryb ECO po 28 minutach nieużywania, aby zmniejszyć zużycie energii. Na wyświetlaczu pojawi się „ECO”.

**3.4 Lampki kontrolne**

Espresso pojedyncze	Espresso podwójne	Ręczny	Para wodna	Stan ekspresu	Rozwiązanie
💡	💡	💡	💡	Włączony	
●	●	●	●	Gotowy do użycia	
★	★	★	★	Wstępne nagrzewanie	
●	●	●	●	Wstępne nagrzewanie zakończone - gotowy do użycia	
●	○	○	○	Przygotowanie pojedynczego espresso	
○	●	○	○	Przygotowanie podwójnego espresso	
○	○	●	○	Ręczne parzenie kawy	
○	○	○	★	Wstępne nagrzewanie pary	

○	○	○	●	Wstępne nagrzewanie pary zakończone	
★	★	★	★	Po wyłączeniu pary system jest bardzo gorący.	Poczekaj, aż ostygnie.*
○	○	○	○	Przepalony bezpiecznik	Prosimy o kontakt z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec

○: Kontrolka wyłączona : Kontrolka włączona : Kontrolka włączenia 1s  
 ★: Kontrolka migająca ✨: Szybko migająca kontrolka

\*Aby przyspieszyć proces chłodzenia, można nacisnąć przycisk ręcznego parzenia kawy, aby usunąć całą parę i gorącą wodę oraz obniżyć temperaturę systemu grzewczego z wyprzedzeniem. Umieść pojemnik pod wylotem kawy i uważaj na parę i gorącą wodę.

**5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

Rozwiązywanie problemów z ekspresem do kawy:

PROBLEM	POWÓD	ROZWIĄZANIE
Ekspres nie pompuje wody	W zbiorniku nie ma wody	Napełnij zbiornik na wodę. Na początku pompa może długo napełniać oba bojłery. Należy poczekać.
	Zawór wlotu wody jest uszkodzony lub zatkany.	Wyczyść zawór wlotu wody, który znajduje się w ekspresie tuż przy podstawie, gdzie umieszcza się zbiornik na wodę.
	Błędne działanie maszyny	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec

Wyciek wody z urządzenia	Zawór wody jest zatkany	Wyczyść zawór wody, zbiornik będzie dobrze dopasowany, a woda będzie płynąć przez odpowiednie kanały.
	W ekspresie występują wewnętrzne wycieki wody.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Kawa przelewa się z kolby	W filtrze znajduje się zbyt dużo kawy, co skutkuje wysokim nadciśnieniem i ekstrakcją kawy tam, gdzie nie powinno jej być.	Zmniejsz ilość kawy w filtrze
	W gnieździe, w którym umieszczona jest kolba, znajdują się pozostałości kawy, które nie pozwalają na dobre uszczelnienie kolby.	Wyczyść dolną część gniazda, do którego przymocowana jest kolba.
	Uszczelka uszczelniająca kolbę w ekspresie jest pęknięta lub uszkodzona.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Kawa nie wyptywa	Kawa została mielona bardzo drobno, przez co po ubiciu jest zbyt zwarta i nie przepuszcza wody.	Używaj grubiej zmielonej kawy
	Błędne działanie maszyny	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Nie wyptywa gorąca woda	Urządzenie jest w trakcie wstępnego nagrzewania i nie osiągnęło odpowiedniej temperatury.	Poczekaj, aż urządzenie będzie gotowe

Nie wydobywa się para	Urządzenie jest w trakcie wstępnego nagrzewania i nie osiągnęło odpowiedniej temperatury.	Poczekaj, aż urządzenie będzie gotowe
	Dysza spieniacza jest zablokowana	W takim przypadku bardzo ważne jest, aby nie wypuszczać pary, ponieważ każda para, która nie zostanie wytworzona powróci do wnętrza urządzenia, a nadciśnienie może spowodować rozregulowanie jednej z rurek. Jak tylko zostanie wykryte zatkanie dyszy, należy zanurzyć ją w płynie odtłuszczającym, aby ją prawidłowo wyczyścić. <b>Ponownie spróbuj wypuścić parę</b>
Para nie spienia mleka	Spieniacz nie jest gotowy	Naciśnij przycisk pary i poczekaj, aż przestanie migać i zacznie świecić światłem stałym.
	Pojemnik z mlekiem jest zbyt duży	Wybierz dzbanek ze stali nierdzewnej zgodnie z funkcją, która ma być wykonywana i postępuj zgodnie z instrukcją obsługi, aby <b>spienić mleko</b> .
Na wyświetlaczu pojawi się „E1”	Temperatura jest niższa niż 1°C lub wyższa niż 180°C.	Sprawdź, czy urządzenie nie znajduje się w tym zakresie temperatur lub czy nie uległo przegrzaniu.
	Czujnik temperatury bojlera jest uszkodzony.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Na wyświetlaczu pojawi się „E6”	Dźwignia pary została aktywowana bez włączenia funkcji pary.	Włącz funkcję pary i poczekaj, aż funkcja pary będzie gotowa, gdy przycisk pary przestanie migać, a następnie opuść <b>dźwignię pary</b> .
Na wyświetlaczu pojawi się „000”, a wszystkie kontrolki będą migać.	Temperatura grzałki jest zbyt wysoka po użyciu trybu pary.	Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

## 6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: EU01\_100127  
 Produkt: Baristeco Intima  
 Napięcie: 220-240 V  
 Częstotliwość: 50 Hz  
 Moc: 1550 - 1850 W  
 Pojemność zbiornika: 1,7 L  
 System nagrzewania: Thermoblock  
 Typ pompy: Wibracyjna 15 bar

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię 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.

Przestrzeżenie 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 (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.



## 1. DÍLY A SOUČÁSTI

### OBRÁZEK 1

1. Tlačítka
2. Displej
3. Manometr
4. Difuzér
5. Držák na filtr
6. Mřížka odkapávací misky
7. Odkapávací miska
8. Páčka pro regulaci páry
9. Nádržka na vodu
10. Gumové držadlo parní trysky
11. Parní tryska na mléko
12. Páčka pro zapnutí/vypnutí
13. Napájecí kabel
14. Koncovka parní trysky
15. Nožičky kávovaru

### POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

## 2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Odstraňte silikonovou zátku z nádržky na vodu, pokud je součástí kávovaru, za účelem usnadnění vypouštění vody.
- Vyčistěte všechny odnímatelné součásti.

### Obsah krabice:

- Kávovar
- Páka držáku na filtr 58 mm

- Krabice s příslušenstvím
- Filtr na jednu kávu 58 mm
- Filtr na dvojitou kávu 58 mm
- Pěchovadlo
- Kartáček na čištění difuzéru kávovaru
- Slepý filtr pro vnitřní čištění kávovaru

## 3. PROVOZ

### Tlačítka

Zóna s tlačítka se skládá ze 4 tlačítek, která jsou vysvětlena níže směrem zleva doprava:

- Espresso Simple nebo Jedna Espresso káva (přednastavená extrakce 25 sekund)
- Espresso Doble nebo Dvojitá Espresso káva (přednastavená extrakce 40 sekund)
- Manuální výdej kávy (přednastavená extrakce 120 sekund)
- Pára

### První použití

1. Vyčistěte všechny odnímatelné součásti.
2. Naplňte nádržku na vodu, aniž byste přesáhli značku „MAX“.
3. Stiskněte páčku pro zapnutí/vypnutí za účelem zapnutí kávovaru a uvidíte, že 4 tlačítka budou blikat, čímž signalizují ohřev kávovaru. Jakmile je kávovar připraven k použití, 4 tlačítka zůstanou trvale svítit.
4. Provozujte kávovar podle pokynů v části „Espresso a dvojitě espresso“ a „Pára“ (bez mleté kávy ve filtru). Tento postup opakujte 2-3krát.

POZNÁMKA: Při prvním použití nevkládejte držák na filtr, po provedení ohřevu a když je kávovar připraven k přípravě kávy stiskněte tlačítko Espresso kávy, první 3 tlačítka se rozsvítí, poté počkejte až voda začne vytékat z difuzéru kávovaru a následně opět stiskněte tlačítko Espresso kávy pro zastavení výdeje vody.

### 3.1. Espresso a Dvojitě Espresso

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

5. Otevřete víko, vyjměte nádržku na vodu a opatrně nalijte vodu do nádržky. Nepřekračujte značku „MAX“.

POZNÁMKA: Pro udržení kávovaru v perfektním stavu a prodloužení jeho životnosti je velmi důležité, aby používaná voda byla přírodní minerální voda a/nebo filtrovaná voda, aby se v potrubí nehromadily vápenaté usazeniny.

6. Nádržku nasadte zpět na své místo a zavřete víko.
7. Zapojte zástrčku do zásuvky, stiskněte páčku pro zapnutí/vypnutí, káva bude automaticky čerpat vodu po dobu asi 2 sekund, zvukový signál bude pípat 1 sekundu a na displeji se zobrazí „888“. Poté začnou světelné indikátory střídavě blikat a kávovar se začne předehřívat. Tento proces bude ukončen přibližně po 1-2 minutách, světelné indikátory budou trvale svítit a na displeji se zobrazí „000“.
8. Vyjměte držák na filtr, nasypte do filtru příslušnou mletou kávu pomocí kávové lžičky nebo přímo z mlýnku. Kávu zarovnejte a distribuujte pomocí distributoru (urovňovače) mleté kávy, pokud ho máte k dispozici. Po urovnání silně stlačte mletou kávu pomocí pýchovadla a očistěte přebytečnou mletou kávu z okraje držáku na filtr, abyste nepoškodili těsnicí kroužek hlavy skupiny.

**POZNÁMKA:** Pokud na okraji filtru zůstane příliš mnoho mleté kávy, může to způsobit špatné těsnění a únik vody.

**POZNÁMKA:** Do filtru na dvojitou kávu nesypte více než 18 gramů mleté kávy a do filtru na jednu kávu 12 gramů mleté kávy, protože to může znemožnit těsnění držáku na filtr v difuzéru kávovaru.

9. Uchopte rukou horní část kávovaru a otočte držákem na filtr v difuzoru kávovaru v proti směru hodinových ručiček. Držák na filtr musí být pevně utěsněn, aby nedocházelo k úniku vody a vypadávání filtru z držáku během používání.

**UPOZORNĚNÍ:** Nepokládejte ruce na horní část kávového difuzéru, protože dosahuje vysokých teplot a mohl by způsobit popáleniny.

10. Položte šálek (šálky) pod výpusť kávy.
11. Stiskněte tlačítko Espresso kávy, Dvojité Espresso nebo Manuální výdej kávy pro přípravu požadované kávy, dokud neuplyne nastavený čas (přednastavený čas: jedna Espresso káva: 25 sekund, Dvojitá Espresso káva: 40 sekund, Manuální výdej kávy: 120 sekund); jakmile je káva připravena, kávovar přejde do pohotovostního režimu po uplynutí 3 sekund (kdykoli během přípravy kávy znovu stiskněte tlačítko Espresso kávy, Dvojité Espresso kávy nebo Manuální výdej kávy pro zastavení přípravy kávy).

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

12. Podržte horní část kávovaru rukou a otočte držákem na filtr v difuzéru kávovaru ve směru hodinových ručiček za účelem vyjmutí držáku na filtr.

**UPOZORNĚNÍ:** Nepokládejte ruce na difuzér kávovaru, protože dosahuje vysokých teplot a mohl byste se popálit.

### 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 základní a hlavní surovinou pro celý tento proces. Kávu skladujte na chladném a suchém místě, mimo dosah vlhkosti, tepla, světla a kyslíku (vzduchu). Doporučuje se používat vzduchotěsné sáčky, které lze znovu uzavřít, aby se z nich odstranilo co nejvíce vzduchu, a zabránit tak oxidaci sáčku.
- Mletí kávy: tento faktor je jedním z nejdůležitějších, které je třeba vzít v úvahu. Pokud používáte mlýnek na kávu, je třeba upravit stupeň hrubosti mletí, aby mletá káva neprošla následujícími procesy:
  - o Nadměrný a rychlý výdej: příliš hrubý stupeň mletí kávy může způsobit příliš rychlý výdej kávy, což vede k tomu, že přes držák na filtru bude vytékat velké množství kávy bez krému a chuti a tlak při extrakci bude příliš nízký.
  - o Nadměrná extrakce: velmi jemný stupeň mletí kávy může způsobit, že extrakce kávy bude trvat dlouho, kromě toho, množství vydané kávy bude velmi malé a tlak při extrakci bude velmi vysoký.

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

- Tlak: 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 v držáku na filtr, je třeba ji urovnat pomocí distributoru (urovňovače) mleté kávy, a poté ji stlačit pýchovadlem. Tento krok je důležitý, protože výrazně napomáhá dobré extrakci kávy. Lisování při vyvinutí malé síly může vést k nízkému tlaku a velmi rychlé extrakci kávy, zatímco lisování při vyvinutí velké síly může vést k vysokému tlaku a nadměrné extrakci. Ideální lisování nastane, když je okraj držáku na filtr zarovnan s horním okrajem pýchovadla. K nastavení zarovnání použijte ukazovák a palec ruky, kterou používáte k lisování kávy.

**POZNÁMKA:** Pro každý typ mleté kávy je třeba najít správnou rovnováhu mezi vaším kávovarem, stupněm hrubosti mletí a silou, s jakou kávu lisujete.

- Čištění: Po každém použití je třeba difuzér kávovaru vyčistit horkou vodou a čisticím kartáčkem. Stiskněte jakékoliv tlačítko pro přípravu kávy, a zatímco horká voda vytéká přes difuzér vyčistěte difuzér kartáčkem.

**UPOZORNĚNÍ:** Dávejte velký pozor, abyste si nepopálili ruce, voda má vysokou teplotu.

- Odstraňování vodního kamene: Hromadění usazenin vodního kamene v kávovaru může vést ke zvýšení výstupního tlaku a snížení množství vody, které vytéká pro extrakci kávy, což vede k nesprávnému provozu zařízení.

### 3.2. Funkce páry pro napěnění mléka

Parní tryska se používá k napěnění mléka, aby bylo mléko mnohem krémovější.

POZNÁMKA: Vždy použijte plnotučné studené mléko pro dosažení co nejlepších výsledků.

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

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

2. Stiskněte tlačítko páry, nacházející se zcela vpravo, zahájí se přehřev, světelný indikátor kávy zhasne a začne blikat světelný indikátor páry, když světelný indikátor páry přestane blikat a zůstane svítit, přehřev je dokončen;
3. Pod parní trysku umístěte konvičku na mléko podle znázornění na Obr. 3. Koncovku parní trysky ponořte několik centimetrů pod hladinu mléka.

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

4. Zatáhněte páčku pro regulaci páry směrem dopředu pro spuštění a uvolnění páry, nechte, ač se koncovka parní trysky ponoří do mléka. Abyste vytvořili napěněné a krémové mléko, musíte dbát na to, aby se v šálku 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. Zatáhněte za páčku pro regulaci páry směrem dozadu pro vypnutí páry, když je dosažena potřebná teplota, nyní bude pára zastavena, pokud si však přejete vytvořit více páry znovu zatáhněte za páčku směrem dopředu;

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

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

### Jak připravit dobré Cappuccino

1. Nejprve připravte Espresso kávu v dostatečně velkém šálku podle požadované velikosti cappuccina. Postupujte podle pokynů v části „3.1. Espresso a Dvojitě Espresso“.
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. Pokračujte podle části „3.2. Funkce páry pro napěnění mléka“ pro vytvoření napěněného a krémového mléka.
4. Po dosažení požadované mléčné pěny a teploty mléka vyjměte konvičku, poté posuňte páčku pro regulaci páry směrem dozadu, pára se zastaví, napěněné mléko nalijte do připraveného espressa, nyní je cappuccino hotové, podle chuti můžete přidat trochu skořice nebo kakaového prášku.

### 3.3. Úprava doby extrakce a preinfuze (předspaření) a teploty extrakce.

#### Chcete-li změnit dobu extrakce kávy, postupujte podle následujících kroků:

Zapněte kávovar, dlouze stiskněte tlačítko Espresso kávy nebo Dvojitě Espresso kávy podle nápoje, který si přejete upravit, po 3 sekundách kávovar automaticky začne čerpat vodu a začne vytékat káva, po dosažení požadovaného množství kávy tlačítko uvolněte a proces bude dokončen.

POZNÁMKA: Rozsah minimálních a maximálních dob nastavení pro Espresso kávu a Dvojitou Espresso kávu je 10-120 sekund.

POZNÁMKA: Nezapomeňte, že 3 sekundy přehřevu se nezapočítávají do rozsahu minimální a maximální doby, takže by se jednalo o 13 až 120 sekund.

#### Úprava doby preinfuze (předspaření):

Zapněte kávovar, dlouze stiskněte tlačítko „-“ zobrazené na displeji, po 3 sekundách bude na displeji blikat „PO2“, stiskněte „+“ nebo „-“ pro úpravu doby, po nastavení příslušné doby a neprovedení žádné operace po dobu 5 sekund je nastavení dokončeno.

POZNÁMKA: Doba se zobrazí jako „POx“, kde x je doba preinfuze.

POZNÁMKA: Rozsah minimálních a maximálních dob nastavení pro preinfuzi je 0 až 30 sekund. Úprava doby extrakce nezahrnuje dobu preinfuze, takže rozsah nastavení extrakce lze zvolit takto:

- Minimálně 10 sekund (Preinfuze: 0 sekund + Extrakce: 10 sekund)
- Maximálně 150 sekund (Preinfuze: 30 sekund + Extrakce: 120 sekund)

#### Úprava teploty extrakce kávy:

Zapněte kávovar, dlouze stiskněte tlačítko „+“ zobrazené na displeji, po 3 sekundách začne displej blikat a kávovar přejde do režimu úpravy teploty extrakce. Stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení teploty. Nastavitelný rozsah je od 80 °C do 102 °C. V přednastaveném režimu pracuje zařízení při teplotě 93 °C.

## 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 kávovaru vyčistěte výpusť na kávu a těsnící kroužek pod difuzérem kávovaru pomocí profesionálního kartáče.
- Vyjměte filtr a držák na filtr, odstraňte 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.

### Odstraňování vodního kamene

Doporučuje se odstraňovat vodní kámen každé 1 až 2 měsíce v závislosti na četnosti používání, pokud kávovar používáte často, zkratíte dobu mezi jednotlivými cykly odstraňování vodního kamene.

Po přípravě káv a vypuštění páry po 500krát, kávovar přejde do režimu připomenutí odstranění vodního kamene: na displeji se zobrazí „Cln“.

Pro provedení procesu odstranění vodního kamene, postupujte podle následujících kroků:

Odstraňování vodního kamene ze spářovací jednotky pro extrakci kávy:

1. Nalijte vodu a prostředek pro odstraňování vodního kamene do nádržky na vodu až po úroveň „Max“, dodržujte pokyny výrobce prostředku pro odstraňování vodního kamene.
2. Nasadte držák na filtr s nejčastěji používaným filtrem do difuzéru kávovaru (Bez mleté kávy). Pod difuzér kávovaru postavte nádobu o objemu 600 ml.
3. Pro zahájení odstraňování vodního kamene stiskněte tlačítko Manuálního výdeje kávy po dobu 3 sekund pro vstup do režimu odstraňování vodního kamene, světelný indikátor tlačítka Ručního dávkování zůstane svítit, ostatní světelné indikátory budou blikat, výdej vody potrvá 8 sekund a poté se zastaví na 4 sekundy jako jeden cyklus a bude pokračovat dalších 5 cyklů pro provedení vnitřního odstranění vodního kamene ze spářovací jednotky, ukončení procesu trvá přibližně 1 minutu.
4. Pro opuštění režimu odstraňování vodního kamene ze spářovací jednotky stiskněte jednou tlačítko Manuální výdej kávy.

Odstraňování vodního kamene z parní trysky

1. Pod parní trysku postavte nádobu o objemu větším než 600 ml pro zachycení vypouštěné vody.
2. Stiskněte a podržte tlačítko páry po dobu 3 sekund pro vstup do režimu odstraňování

vodního kamene, světelný indikátor tlačítka páry bude svítit, světelné indikátory ostatních tlačítek budou blikat, voda bude vytékat po dobu 1 min, aby se vyčistila parní trubka.

3. Pro opuštění režimu odstraňování vodního kamene stiskněte jednou tlačítko páry.

POZNÁMKA: Tento postup opakujte, dokud v nádržce nezůstane voda s prostředkem pro odstraňování vodního kamene.

UPOZORNĚNÍ: Oba postupy zopakujte s použitím čisté vody v nádržce na vodu, dokud nebudete vidět, že v ní nezůstávají žádné zbytky.

### Funkce EKO

Kávovar přejde do režimu EKO po 28 minutách nečinnosti za účelem snížení spotřeby energie. Na displeji se zobrazí „EKO“.

### 3.4 Světelné indikátory

Espresso Simple (Jedna Espresso káva)	Espresso Doble (Dvojitá Espresso káva)	Espresso Manual (Manuální výdej Espresso kávy)	Pára	Stav kávovaru	Řešení
				Zapnutý	
				Připraven k použití	
				Probíhá předehřev	
				Předehřev dokončen – připraven k použití	
				Příprava Jedné Espresso kávy	
				Příprava Dvojité Espresso kávy	
				Manuální výdej kávy	

○	○	○	★	Probíhá přehřev pro přípravu páry	
○	○	○	●	Dokončení přehřevu pro přípravu páry	
✦	✦	✦	✦	Po vypnutí páry je systém velmi horký	Počkejte, než zcela vychladne*
○	○	○	○	Spálená pojistka	Obráťte se na Technickou službu společnosti Cecotec

○: Indikátor vypnutí ●: Indikátor zapnutí ⚡: Indikátor zapnutí 1 sekunda  
 ★: Blikající indikátor ✦: Rychle blikající indikátor

\*Pro urychlení procesu chlazení můžete stisknout tlačítko Manuálního výdeje kávy pro vypuštění veškeré páry a horké vody a předčasné snížení teploty ohřevného systému. Pod výpust kávy postavte nádobu a dávejte pozor, abyste se neopařili párou nebo horkou vodou.

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Řešení problémů kávovaru:

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Kávovar nečerpá vodu	V nádržce na vodu není voda.	Naplňte nádržku na vodu. Na začátku může chvíli trvat, než čerpadlo naplní oba bojleru kávovaru. Buďte trpěliví.
	Ventil přívodu vody je poškozen nebo ucpan.	Vyčistěte ventil přívodu vody, který se nachází v samotném kávovaru, hned u základny, kde zapadá nádržka na vodu.
	Porucha kávovaru.	Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Únik vody z kávovaru	Ventil přívodu vody je ucpaný.	Vyčistěte ventil přívodu vody, nádržka na vodu bude a voda bude cirkulovat tam, kam má.
	V kávovaru dochází k vnitřním únikům vody.	Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Káva přetéká z držáku na filtr	Ve filtru je příliš mnoho kávy, což vede k vysokému přetlaku a extrakci kávy na místech, kde by neměla protékat.	Zredukujte množství kávy ve filtru.
	V sestavě, ve které je držák na filtr umístěn, se nacházejí zbytky kávy, které neumožňují dobré utěsnění a zajištění držáku na filtr.	Vyčistěte spodní část sestavy, ke které je připevněn držák na filtr.
	Těsnění, které zajišťuje držák na filtr v kávovaru je prasklé nebo poškozené.	Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Nevytéká káva	Káva je namletá na příliš jemný stupeň hrubosti mletí, takže kávová směs je příliš kompaktní po stlačení a neumožňuje výdej vody.	Namelte kávu hruběji.
	Porucha kávovaru.	Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Nevytéká horká voda	V kávovaru probíhá přehřev, ale zatím nebyla dosažena vhodná teplota.	Počkejte, až bude kávovar připraven.

Nevychází pára	V kávovaru probíhá předeřev, ale zatím nebyla dosáhnuta vhodná teplota.	Počkejte, až bude kávovar připraven.
	Parní tryska je ucpaná	Pokud dojde k ucpaní parní trysky, je velmi důležité, abyste nesílili vypuštění páry, protože pára, které nebude uvolněna se vrátí do vnitřního systému kávovaru a přetlak může způsobit narušení potrubí. Jakmile zjistíte ucpaní trysky, ponořte ji do odmašťovací kapaliny a pokuste se ji řádně vyčistit. Znovu zkuste vypustit páru.
Parní tryska nenapěňuje mléko	Pára není připravena	Stiskněte tlačítko páry a počkejte, až přestane blikat a zůstane svítit.
	Nádoba na mléko je příliš velká.	Vyberte nerezovou konvičku podle funkce, kterou chcete provádět, a postupujte podle návodu k použití pro napěnění mléka.
Na displeji se zobrazuje „E1“.	Teplota je nižší než 1 °C nebo vyšší než 180 °C.	Zkontrolujte, zda se kávovar nenachází v tomto teplotním rozsahu nebo zda se nepřehřál.
	Snímač teploty bojleru kávovaru je poškozen.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Na displeji se zobrazuje „E6“.	Byla zatáhnuta páčka pro regulaci páry, aniž by byla aktivována funkce páry.	Aktivujte funkci páry a počkejte, až bude funkce páry připravena, když tlačítko páry přestane blikat, a poté zatáhněte za páčku pro regulaci páry.
Na displeji se zobrazuje „000“ a všechny světelné indikátory blikají	Po použití režimu páry je teplota topného tělesa příliš vysoká.	Nechte kávovar vychladnout.

## 6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Referenční číslo výrobku: EU01\_100127

Výrobek: Baristeo Intima

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50 Hz

Výkon: 1550-1850 W

Objem nádržky na vodu: 1,7 l

Systém ohřevu: Thermoblock

Typ čerpadla: Vibrační 15 bar

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli

obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

## 8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

### ŞEKİL 1

1. Düğme paneli
2. Display
3. Basınç ölçer
4. Difüzör
5. Filtre tutucu
6. Damlama tepsisi parmaklıkları
7. Damlama tepsisi
8. Buhar çalıştırma kolu
9. Su deposu
10. Buharlaştırıcı kauçuk tutma yeri
11. Buharlaştırıcı (köpürtücü)
12. Açma/Kapama düğmesi
13. Elektrik kablosu
14. Buharlaştırıcı başlığı
15. Kahve makinesinin ayakları

### NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

## 2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın. İleride taşımamız 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:

- Kahve makinesi
- Filtre tutma kolu 58mm
- Aksesuar kutusu
- Tekli kahve filtresi 58mm

- Çiftli kahve filtresi 58mm
- Kahve Presleyici
- Kahve Difüzörü Temizleme Fırçası
- İç temizlik için kör filtre

## 3. CİHAZIN KULLANIMI

### Düğme paneli

Tuş takımı, aşağıda soldan sağa doğru açıklanan 4 düğmeden oluşur:

- Espresso Tekli (25 saniye varsayılan ekstraksiyon)
- Double Espresso (40 saniye varsayılan ekstraksiyon)
- Manuel (120 saniye varsayılan ekstraksiyon)
- Buhar

### İlk kullanım

1. Tüm çıkarılabilir bileşenleri temizleyin.
2. Su deposunu "MAX" çizgisini aşmadan doldurun.
3. Makineyi açmak için açma/kapama düğmesine basın ve cihazın ısındığını gösteren 4 düğmenin yanıp söndüğünü göreceksiniz. Hazır olduğunda, 4 düğmenin tümü yanık kalacaktır.
4. Makineyi 'Espresso ve Double Espresso' ve 'Buhar' bölümlerine göre çalıştırın (filtrede öğütülmüş kahve olmadan). 2-3 kez tekrarlayın.

NOT: İlk kullanımda filtre tutucuyu takmayın, makine önceden ısındıktan ve çalışmaya hazır olduktan sonra espresso düğmesine basın, ilk 3 düğmenin yandığını göreceksiniz, ardından kahve musluğundan su çıkana kadar bekleyin, ardından su musluğunu durdurmak için espresso düğmesine tekrar basın.

### 3.1. Espresso ve Double Espresso

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

5. Kapağı açın, su deposunu çıkarın ve suyu dikkatlice depoya dökün. MAX işaretini aşmayın.

NOT: Kahve makinesini mükemmel koşullarda tutmak ve kullanım ömrünü uzatmak için, boruların içinde kireçli tortuların birikmesini önlemek amacıyla kullanılan suyun doğal maden suyu ve/veya filtrelenmiş su olması çok önemlidir.

6. Su deposunu yerine takın ve kapağı kapatın.
7. Elektrik fişini takın, güç düğmesine basın, makine yaklaşık 2 saniye boyunca otomatik olarak su pompalayacak, sesli uyarı 1 saniye boyunca bip sesi çıkaracak ve ekranda

"888" görünecektir. Ardından gösterge ışıkları dönüşümlü olarak yanıp sönecek ve makine ön ısıtmaya başlayacaktır. Bu işlem yaklaşık 1-2 dakika sonra tamamlanacak, tüm gösterge ışıkları her zaman yanacak ve ekranda "000" görüntülenecektir.

8. Filtre tutucuyu çıkarın, uygun öğütülmüş kahveyi bir kahve kaşığı ile veya doğrudan öğütücünüzden filtreye dökün. Varsa bir kahve dağıtıcı yardımıyla kahveyi düzleştirin ve yayın. Düzleştirildikten sonra, öğütülmüş kahveyi bir pres yardımıyla sıkıca bastırın, filtre başlığının sızdırmazlık halkasına zarar vermemek için filtre tutucunun kenarındaki fazla öğütülmüş kahveyi temizleyin.

NOT: Filtrenin kenarında çok fazla öğütülmüş kahve kalırsa, kolayca kötü bir sızdırmazlığa ve su sızıntısına neden olur.

NOT: Çift filtreye 18 gramdan fazla, tek filtreye ise 12 gramdan fazla öğütülmüş kahve koymayın, aksi takdirde filtre tutucunun kahve difüzörüne kapatılması imkânsız hale gelebilir.

9. Makinenin üst kısmını elinizle kavrayın ve filtre tutucuyu kahve difüzöründe saat yönünün tersine çevirin. Kullanım sırasında sızıntıyı ve filtre tutucunun düşmesini önlemek için filtre tutucu sıkıca kapatılmalıdır.

DİKKAT: Yüksek sıcaklıklara ulaştığından ve yanıklara neden olabileceğinden elinizi kahve difüzörünün üzerine koymayın.

10. Fincan (lar)ı kahve musluğunun altına yerleştirin;
11. Ayarlanan süre dolana kadar istenen kahveyi hazırlamak için Espresso, Double Espresso veya Manuel düğmesine basın (varsayılan süre: Tek Espresso: 25 sn, Double Espresso: 40 sn, Manuel: 120 sn); kahve hazırdır ve makine 3 sn sonra bekleme moduna dönecektir (kahve hazırlama sırasında herhangi bir zamanda, makineyi durdurmak için Espresso, Double Espresso veya Manuel düğmesine tekrar basın).

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

12. Filtre tutucuyu çıkarmak için makinenin üst kısmını elinizle tutun ve filtre tutucuyu kahve musluğu üzerinde saat yönünde çevirin.

DİKKAT: Yüksek sıcaklıklara ulaştığından ve yanıklara neden olabileceğinden elinizi kahve difüzörünün üzerine koymayın.

### 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 oksidasyonunu önlemek için

mümkün olduğunca fazla havayı çıkarmak için tekrar kapatılabilen hava geçirmez torbalar önerilir.

- Kahve öğütme: Bu faktör, dikkate alınması gereken en önemli faktörlerden biridir. Öğütülmüş kahvenin aşağıdaki işlemlerden geçmesini önlemek için öğütücü kullanılıyorsa öğütme seviyesi ayarlanmalıdır:
  - o Aşırı ve hızlı yıkama: Çok kaba bir kahve öğütme, kahvenin çok hızlı bir şekilde yıkanmasına neden olabilir, bu da filtre tutucusundan kremasız ve tatsız büyük miktarda kahve çıkmasına neden olur ve ekstraksiyon basıncı çok düşük olur.
  - o Aşırı ekstraksiyon: Çok ince bir kahve öğütme, kahvenin çıkarılmasının uzun zaman almasına, çıkacak kahve miktarının çok az olmasına ve çıkarma basıncının çok yüksek olmasına neden olabilir.

NOT: Kahve değirmeninde taze çekilmiş kahve kullanılması şiddetle tavsiye edilir. Ticari olarak öğütülmüş kahvelerin kullanımı, öğütme boyutundan dolayı aşırı ve hızlı yıkamaya neden olabilir.

- Basınç: 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: Öğütülmüş kahve filtre tutucunun içindeyken, bir dağıtıcı ile düzleştirilmeli ve ardından bir presleyici ile bastırılmalıdır. Bu önemli bir adımdır çünkü iyi bir ekstraksiyon elde edilmesine büyük ölçüde yardımcı olacaktır. Düşük kuvvetle presleme düşük basınçlara ve kahvenin çok hızlı ekstraksiyonuna neden olabilirken, yüksek kuvvetle presleme yüksek basınçlara ve aşırı ekstraksiyona neden olabilir. Mükemmel presleme, filtre tutucunun kenarının presleyicinin üst kenarı ile hizalanmasıdır. Seviyeyi ayarlamak için kahveye bastığınız elinizin işaret parmağını ve başparmağını kullanın.

NOT: Her öğütülmüş kahve türü için kahve makineniz, öğütme seviyesi ve presleme gücü arasında doğru dengeyi bulmanız gerekecektir.

- Temizlik: Her kullanımdan sonra kahve difüzörü sıcak su ve temizleme fırçası ile temizlenmelidir. Herhangi bir kahve hazırlama türüne basın ve ağızlıktan sıcak su çıkarken fırçayı ağızlıktan geçirin.

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.



### 3.2. Süt köpürtme buhar fonksiyonu

Köpürtücü, çok daha kremalı bir süt elde etmek için sütü köpürtmek için kullanılır.

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

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

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

2. Sağdaki son düğme olan buhar düğmesine basın, ön ısıtma başlar, kahve gösterge ışığı söner ve buhar gösterge ışığı yanıp söner, buhar gösterge ışığı yanık kaldığında ön ısıtma biter;
3. Buhar başlığının altına bir sürahi yerleştirin, süt sürahisinin köpürtücüye göre konumlandırılması için Şek. 3. Köpürtücünün ağız sütün birkaç santimetre altına yerleştirilmelidir.

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

4. Buharlı ısıtıcıyı açmak ve boşaltmak için buhar çalıştırma mandalını ileri doğru hareket ettirin, buharlaştırıcının başlığının sıvının içine girmesini sağlayın. 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. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında buharı kapatmak için buhar çalıştırma kolunu geri hareket ettirin, şimdi buhar durduruldu, buharlamaya devam etmek istiyorsanız düğmeyi tekrar açın;

NOT: Sütte kireç oluşmasını önlemek için kullanımdan hemen sonra buhar başlığını temizleyin. Köpürtücüyü nemli bir bezle silin ve köpürtücünün içinde kalmış olabilecek sütü çıkarmak için tekrar buhar verin.

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

#### İyi bir Cappuccino nasıl yapılır

1. Önce espressoyu istediğiniz cappuccino boyutuna yetecek büyüklükte bir fincanla hazırlayın. Madde "3.1'deki talimatları takip edin. Espresso ve Double Espresso
2. Buzdolabından taze ve soğuk (4°C-7°C) tam yağlı süt kullanın ve sütün 1/3'ünün 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. Bölüm "3.2'yi takip edin. Sütü köpürtmek için buhar fonksiyonu" köpüklü, kremli süt üretmek için.
4. İsteddiğiniz süt köpüğüne ve doğru kütle sıcaklığına ulaştığınızda fincanı çıkarın, ardından buhar çalıştırma mandalını kapatın, buhar duracaktır, köpürtülmüş sütü hazırlanan espressoya dökün, şimdi cappuccino hazır, dilerseniz biraz tarçın veya kakao tozu ekleyebilirsiniz.

### 3.3. Ekstraksiyon ve ön demleme süresinin ve sıcaklığının ayarlanması.

#### Kahve çıkarma süresini değiştirmek için aşağıdaki adımları izleyin:

Makineyi açın, değiştirmek istediğiniz içeceğe göre espresso veya double espresso fincanının düğmesine uzun basın, 3 saniye sonra makine otomatik olarak su pompalayacak ve kahve çıkacaktır, kahve istenen miktara ulaştıktan sonra düğmeyi bırakın, işlem bitecektir.

NOT: Espresso ve double espresso için minimum ve maksimum ayar süreleri aralığı 10-120 saniyedir.

NOT: Ön demleme 3 saniyesinin minimum ve maksimum süreler aralığında sayılmadığını unutmayın, bu nedenle 13 ila 120 saniye arasında olacaktır.

#### Ön demleme süresini değiştirme:

Makineyi açın, ekranda gösterilen "-" düğmesine uzun basın, 3 saniye sonra ekranda "P02" yanıp sönecektir, süreyi ayarlamak için "+" veya "-" düğmesine basabilirsiniz, uygun süreye ulaşıldıktan ve 5 saniye boyunca hiçbir işlem yapılmadıktan sonra ayarlama tamamlanır.

NOT: Süre "POx" olarak görüntülenir, burada x ön demleme süresidir.

NOT: Ön demleme için minimum ve maksimum ayar süreleri aralığı 0 ila 30 saniyedir.

Ekstraksiyon süresi ayarı ön demleme süresini içermez, bu nedenle ekstraksiyon ayar aralığı aşağıdaki gibi seçilebilir:

- Minimum 10 saniye (Ön demleme: 0 saniye + Ekstraksiyon: 10 saniye)
- Maksimum 150 saniye (Ön demleme: 30 saniye + Ekstraksiyon: 120 saniye)

#### Kahve sıcaklığını değiştirme:

Makineyi açın, ekranda gösterilen "+" düğmesine uzun basın, 3 saniye sonra ekran yanıp sönecek ve makine sıcaklığı değiştirme moduna girecektir. Sıcaklığı ayarlamak için "+" veya "-" tuşuna basın. Ayarlanabilir aralık 80°C ile 102°C arasındadır. Önceden ayarlanmış modda cihaz 93°C'de çalışır.

## 4. TEMİZLİK VE BAKIM

Makinenin hızlı temizliğini talimatlara göre gerçekleştirin.

- Makine kapatılmalı ve soğutulmalıdır;
- Aşındırıcı süngerler, alkol veya çözücüler kullanmayın. Makineyi suya daldırmayın.
- Kahve difüzörünün altındaki çıkışı ve sızdırmazlık halkasını her kullanımdan sonra profesyonel bir fırça ile temizleyin.
- Filtreyi ve tutucuyu çıkarın, içindeki kahve telvesini çıkarın ve ardından temizleyin.
- Tüm çıkarılabilir aksesuarları suda temizleyin ve iyice kurulaştırın.
- Köpürtücüyü nemli bir bezle temizleyin ve sütü köpürtmek için her kullanımdan sonra buharı yeniden dağıtın.

**Kireç çözme**

Kullanıma bağlı olarak her 1 ila 2 ayda bir kireç çözmenizi öneririz, cihazı çok kullanıyorsanız, kireç çözme arasındaki süreyi azaltın.

Makine 500 kez kahve ve buhar demledikten sonra kireç çözme hatırlatma moduna girecektir: ekranda "Cln" görüntülenecektir.

Kireç çözme işlemi için aşağıdaki adımları izleyin:

Kahve ekstraksiyon ünitesinin kirecinin giderilmesi:

1. Su deposuna "Max" seviyesine kadar su ve su yumuşatıcı dökün, lütfen su yumuşatıcı üreticisinin talimatlarına uyun.
2. Filtre tutucuyu en sık kullanılan filtreye birlikte kahve difüzörüne yerleştirin (öğütülmüş kahve olmadan). Kahve difüzörünün altına 600 mL'lik bir kap yerleştirin.
3. Kireç çözme moduna girmek için manuel kahve düğmesine 3 saniye basılı tutun, manuel kahve düğmesinin gösterge ışığı yanmaya devam edecek, diğer düğmeler yanıp sönecek, su 8 saniye akacak ve bir döngü olarak 4 saniye duracak ve ekstraksiyon sisteminin iç kireç çözme işlemi yapmak için 5 döngü boyunca çalışmaya devam edecektir, işlemin tamamlanması yaklaşık 1 dakika sürer.
4. Kahve çekme ünitesinin kireç çözme modundan çıkmak için manuel kahve düğmesine bir kez basın.

Buharlaştırıcının kireçten arındırılması

1. Suyu tutmak için buhar borusunun altına 600 mL'den daha büyük bir kap yerleştirin.
2. Kireç çözme moduna girmek için buhar düğmesine 3 saniye basılı tutun, buhar düğmesi gösterge ışığı yanmaya devam edecek, diğer düğmeler yanıp sönecek, buhar borusunu temizlemek için 1 dakika boyunca su akacaktır.
3. Kireç çözme modundan çıkmak için buhar düğmesine bir kez basın.

NOT: Depoda kireç çözücülü su kalmayana kadar bu işlemleri tekrarlayın.

DİKKAT: Lütfen her iki işlemi de su deposunda temiz su ile kalıntı kalmadığını görene kadar tekrarlayın.

**ECO fonksiyonu**

Makine, enerji tüketimini azaltmak için 28 dakika kullanılmadığında ECO moduna girer. Ekranda "ECO" görüntülenecektir.

**3.4 Gösterge ışıkları**

Sade espresso	Duble espresso	Espresso Kılavuzu	Buhar	Kahve durumu	Çözüm
💡	💡	💡	💡	Açık	
●	●	●	●	Kullanıma hazır	
★	★	★	★	Ön ısıtma	
●	●	●	●	Ön ısıtma tamamlandı - Kullanıma hazır	
●	○	○	○	Basit espresso yapımı	
○	●	○	○	Duble espresso yapımı	
○	○	●	○	Manuel kahve yapmak	
○	○	○	★	Buhar için önceden ısıtılmış	
○	○	○	●	Buhar ön ısıtması tamamlandı	
✨	✨	✨	✨	Buhar kapatıldıktan sonra sistem çok sıcaktır.	Soğumasını bekleyin*.
○	○	○	○	Sigorta atmış	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.

○ Kapalı simgesi: Açma simgesi : Açma simgesi 1s

✨: ✨yanıp sönen simge: Hızlı yanıp sönen simge

\*Soğutma işlemi hızlandırmak için manuel kahve düğmesine basarak tüm buharı ve sıcak suyu çıkarabilir ve ısıtma sisteminin sıcaklığını önceden düşürebilirsiniz. Kahve musluğunun altına bir kap yerleştirin ve buhara ve sıcak suya dikkat edin.

## 5. SORUN GİDERME

Kahve makinesinde sorun giderme:

PROBLEM	SEBEP	ÇÖZÜM
Kahve makinesi su pompalamıyor	Su deposunda yeterince su yok	Su deposunu doldurun. Başlangıçta pompanın her iki depoyu da doldurması biraz zaman alabilir. Sabırlı olun
	Su giriş vanası kırık veya tıkalı.	Kahve makinesinin üzerinde, su deposunun aşağıya indiği yerde bulunan su giriş vanasını temizleyin.
	Makine arızası	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Makine dışında su sızıntıları	Su vanası tıkalı	Su vanasını temizleyin, depo tam oturacak ve su olması gereken yere akacaktır.
	Kahve makinesinde dahili su sızıntıları var.	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Filtre tutucusundan kahve taşıyor	Filtrede çok fazla kahve var, bu da yüksek aşırı basınca ve kahvenin olmaması gereken yerde çekilmesine neden oluyor.	Filtredeki kahve miktarını azaltın
	Filtre tutucunun yerleştirildiği yapıda, filtre tutucunun iyi bir sızdırmazlığına ve izolasyonuna izin vermeyen kahve kalıntıları vardır.	Filtre tutucunun bağlı olduğu yapının alt kısmını temizleyin.
	Kahve makinesindeki filtre tutucuyu kapatan conta kırık veya arızalı.	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin

Kahve çıkmıyor	Kahve çok ince bir seviyede öğütülür, böylece kapsül preslendikten sonra çok sıkışık olur ve suyun geçmesine izin vermez.	Daha iri öğütülmüş kahve kullanın
	Makine arızası	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Sıcak su çıkmıyor	Makine ön ısıtma yapıyor ve doğru sıcaklığa ulaşamadı.	Makine hazır olana kadar bekleyin
Buhar çıkmıyor	Makine ön ısıtma yapıyor ve doğru sıcaklığa ulaşamadı.	Makine hazır olana kadar bekleyin
	Buhar başlığı tıkalı	Bu durum başınıza geldiğinde, buharı çıkarmakta ısrar etmemeniz çok önemlidir, çünkü çıkmayan buhar makinenin içine geri dönecek ve aşırı basınç bir borunun yerinden çıkmasına neden olabilecektir. Başlık tıkanıklığını tespit eder etmez, başlığı yağ giderici sıvıya daldırarak düzgün bir şekilde temizlemeye çalışın. Buhar çıkışını yeniden test edin
Buhar sütü köpürtmez	Buharlaştırıcı hazır değil	Buhar düğmesine basın ve buhar düğmesi yanıp sönmeyi bırakıp sabit hale gelene kadar bekleyin.
	Süt deposu çok büyük	Gerçekleştirilecek işleme göre paslanmaz çelik bir sürahi seçin ve sütü köpürtmek için kullanım talimatlarını izleyin.
Ekranda "E1" görüntülenir.	Sıcaklık 1°C'nin altında veya 180°C'nin üzerinde.	Makinenin bu sıcaklık aralığında olmadığını veya aşırı ısınmadığını kontrol edin.
	Kahve kazanının sıcaklık sensörü arızalı.	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Ekranda "E6" görüntülenir.	Buhar fonksiyonu etkinleştirilmeden buhar kolu etkinleştirilmiştir.	Buhar fonksiyonunu etkinleştirin ve buhar düğmesi yanıp sönmeyi bıraktığında buhar fonksiyonu hazır olana kadar bekleyin, ardından buhar kolunu indirin.

Ekranında "000" görüntülenir ve tüm ışıklar yanıp söner.	Buhar modu kullanıldıktan sonra ısıtma elemanının sıcaklığı çok yüksek.	Kahve makinesini soğumaya bırakın.
--	---	------------------------------------

## 6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı EU01\_100127

Ürün: Baristeo Intima

Voltaaj: 220-240 V

Frekans: 50Hz

Güç: 1550 - 1850 W

Depo kapasitesi: 1,7 L

Isıtma sistemi: Termoblock

Pompa tipi: 15 bar titreşimli.

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Çinde 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. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

### ΕΙΚΟΝΑ 1

1. Πίνακας ελέγχου
2. Display
3. Μανόμετρο
4. Κεφαλή εκχύλισης
5. Υποδοχή φίλτρου
6. Πλέγμα δίσκου αποστράγγισης
7. Δίσκος αποστράγγισης
8. Μοχλός ενεργοποίησης ατμού
9. Δεξαμενή νερού
10. Λαστιχένια λαβή αφροποιητή
11. Αφροποιητής
12. Διακόπτης Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης
13. Καλώδιο τροφοδοσίας
14. Ακροφύσιο αφροποιητή
15. Βάσεις της καφετιέρας

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

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

## 2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή το προϊόν διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Βγάλτε την συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το προστατευτικό υλικό της συσκευασίας. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στην σκούπα ρομπότ εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να πετάξετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα κομμάτια σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
- Αφαιρέστε το καπάκι σιλικόνης από τη δεξαμενή νερού, αν το μηχανήμα διαθέτει, για να διευκολύνετε την αποστράγγιση του νερού.
- Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα.

### Περιεχόμενα του κουτιού:

- Καφετιέρα

- Βραχίονας υποδοχής φίλτρου 58mm
- Κουτί εξαρτημάτων
- Φίλτρο μονού καφέ 58mm
- Φίλτρο διπλού καφέ 58mm
- Πατητήρι καφέ
- Βούρτσα καθαρισμού κεφαλής
- Τυφλό φίλτρο για εσωτερικό καθαρισμό

## 3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### Πίνακας ελέγχου

Ο πίνακας ελέγχου αποτελείται από 4 κουμπιά, τα οποία επεξηγούνται παρακάτω από αριστερά προς τα δεξιά:

- Espresso Μονό (25 δευτερόλεπτα προεπιλεγμένη εκχύλιση)
- Espresso Διπλό (40 δευτερόλεπτα προεπιλεγμένη εκχύλιση)
- Χειροκίνητη διανομή (120 δευτερόλεπτα προεπιλεγμένη εκχύλιση)
- Ατμός

### Πρώτη χρήση

1. Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα,
2. Γεμίστε τη δεξαμενή νερού χωρίς να υπερβείτε τη γραμμή "MAX".
3. Πατήστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή και θα δείτε τα 4 κουμπιά να αναβοσβήνουν, υποδεικνύοντας ότι η συσκευή ζεσταίνεται. Όταν είναι έτοιμο, και τα 4 κουμπιά θα παραμείνουν αναμμένα.
4. Λειτουργήστε τη μηχανή σύμφωνα με τις ενότητες "Espresso και διπλός Espresso" και "Ατμός" (χωρίς αλεσμένο καφέ στο φίλτρο). Επαναλάβετε 2-3 φορές.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για την πρώτη χρήση, μην τοποθετήσετε την υποδοχή φίλτρου, πατήστε το κουμπί espresso αφού η μηχανή έχει προθερμανθεί και είναι έτοιμη να λειτουργήσει, θα δείτε τα 3 πρώτα κουμπιά να ανάβουν, στη συνέχεια περιμένετε μέχρι να βγει νερό από την κεφαλή εκχύλισης, στη συνέχεια πατήστε ξανά το κουμπί espresso για να σταματήσει η εκροή νερού.

### 3.1. Espresso και Διπλός Espresso

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

5. Ανοίξτε το καπάκι, αφαιρέστε τη δεξαμενή νερού και ρίξτε προσεκτικά το νερό στη δεξαμενή. Μην υπερβαίνετε το σήμα "MAX".

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να διατηρηθεί η καφετιέρα σε άριστη κατάσταση και να παραταθεί η διάρκεια ζωής της, είναι πολύ σημαντικό το νερό που χρησιμοποιείται να είναι φυσικό μεταλλικό νερό ή/και φιλτραρισμένο νερό, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ασβεστολιθικών ιζημάτων στο εσωτερικό των σωλήνων.

6. Τοποθετήστε την δεξαμενή νερού και κλείστε το καπάκι.
7. Συνδέστε το φιν στην πρίζα, πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης, το μηχάνημα θα αντλήσει αυτόματα νερό για περίπου 2 δευτερόλεπτα, ο βομβητής θα ηχήσει για 1 δευτερόλεπτο και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "888". Στη συνέχεια, οι φωτεινές ενδείξεις θα αναβοσβήνουν εναλλάξ και το μηχάνημα θα αρχίσει να προθερμαίνεται. Η διαδικασία αυτή θα ολοκληρωθεί μετά από περίπου 1-2 λεπτά, όλες οι φωτεινές ενδείξεις θα είναι πάντα αναμμένες και στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη "000".
8. Αφαιρέστε την υποδοχή του φίλτρου, ρίξτε τον κατάλληλο αλεσμένο καφέ στο φίλτρο με ένα κουτάλι καφέ ή απευθείας από τον μύλο σας. Ισοπεδώστε και διανείμετε τον καφέ με τη βοήθεια ενός πιεστήρα καφέ, αν έχετε έναν. Αφού ισοπεδώσετε, πιέστε σταθερά τον αλεσμένο καφέ με τη βοήθεια ενός πιεστήρα, καθαρίστε την περίσσεια αλεσμένου καφέ από την άκρη της υποδοχής φίλτρου, για να αποφύγετε την καταστροφή του δακτυλίου σφράγισης της κεφαλής.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν παραμείνει πολύς αλεσμένος καφές στην άκρη του φίλτρου, θα προκαλέσει κακή στεγανοποίηση και διαρροή νερού.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην βάζετε περισσότερα από 18 γραμμάρια αλεσμένου καφέ για το διπλό φίλτρο και 12 γραμμάρια αλεσμένου καφέ στο μονό φίλτρο, καθώς αυτό μπορεί δυσκολέψει την στεγανοποίηση της υποδοχής του φίλτρου στην κεφαλή.

9. Πιάστε με το χέρι το επάνω μέρος της μηχανής και περιστρέψτε τη θήκη φίλτρου αριστερόστροφα μέσα στην κεφαλή. Η θήκη φίλτρου πρέπει να είναι καλά σφραγισμένη για να αποφευχθεί η διαρροή και η πτώση της θήκης φίλτρου κατά τη χρήση.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε το χέρι σας πάνω στην κεφαλή του καφέ, καθώς φτάνει σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

10. Τοποθετήστε το φλιτζάνι (ή τα φλιτζάνια) κάτω από το στόμιο του καφέ.
11. Πατήστε το κουμπί Espresso, Διπλό Espresso ή Manual για να προετοιμάσετε τον επιθυμητό καφέ μέχρι να παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος (προεπιλεγμένος χρόνος: Μονός Espresso: 25 s, Διπλό Espresso: 40 s, Manual: 120 s)- ο καφές είναι έτοιμος και η καφετιέρα επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής μετά από 3 s (οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας του καφέ, πατήστε ξανά το κουμπί Espresso, Διπλό Espresso ή Manual για να σταματήσετε τη καφετιέρα).

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

12. Κρατήστε το πάνω μέρος της καφετιέρας με το χέρι και γυρίστε τη θήκη φίλτρου δεξιόστροφα στην κεφαλή του καφέ για να αφαιρέσετε την υποδοχή φίλτρου.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε το χέρι σας πάνω στην κεφαλή του καφέ, καθώς φτάνει σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

### 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 espresso:

- Κόκκοι καφέ: Ο καφές είναι η πρώτη ύλη για την όλη διαδικασία. Ο καφές πρέπει να αποθηκεύεται σε δροσερό και ξηρό μέρος μακριά από υγρασία, θερμότητα, φως και οξυγόνο (αέρα). Συνιστώνται αεροστεγείς σακούλες που μπορούν να επανασφραγιστούν για να αφαιρεθεί όσο το δυνατόν περισσότερος αέρας, ώστε να αποφευχθεί η οξείδωση του καφέ.
- 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 και η πίεση εκχύλισης να είναι πολύ χαμηλή.
  - 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 και η πίεση εκχύλισης θα είναι πολύ υψηλή.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Συνιστάται έντονα η χρήση φρεσκοαλεσμένου καφέ σε μύλο καφέ. Η χρήση αλεσμένων καφέδων του εμπορίου μπορεί να προκαλέσει υπερβολική και γρήγορη πλύση λόγω του μεγέθους του αλέσματος.

- Πίεση: 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.
- Συμπίεση: Όταν ο αλεσμένος καφές βρίσκεται στη υποδοχή φίλτρου, πρέπει να ισοπεδωθεί με ένα διανομέα και στη συνέχεια να πιεστεί με ένα πιεστήριο. 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. Η τέλεια συμπίεση είναι όταν η άκρη της υποδοχής του φίλτρου ευθυγραμμίζεται με την άνω άκρη του πιεστήρα. Χρησιμοποιήστε το δείκτη και τον αντίχειρα του χεριού με το οποίο πιέζετε τον καφέ για να ρυθμίσετε τη στάθμη.

**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.

- Καθαρισμός: Μετά από κάθε χρήση, η κεφαλή πρέπει να καθαρίζεται με ζεστό νερό και την

βούρτσα καθαρισμού. Πιέστε οποιοδήποτε είδος παρασκευής καφέ και ενώ βγαίνει ζεστό νερό από την κεφαλή, περάστε τη βούρτσα μέσα από την κεφαλή.

**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.

### 3.2 Λειτουργία ατμού για τον αφρισμό γάλακτος

Ο αφροποιητής χρησιμοποιείται για να αφρατέψει το γάλα και να γίνει πολύ πιο κρεμώδες.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Χρησιμοποιήστε πάντα πλήρες και κρύο γάλα για καλύτερα αποτελέσματα.

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

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

2. Πατήστε το κουμπί ατμού, το πρώτο κουμπί στα δεξιά, ξεκινά η προθέρμανση, η φωτεινή ένδειξη καφέ θα σβήσει και η φωτεινή ένδειξη ατμού θα αναβοσβήνει, όταν η φωτεινή ένδειξη ατμού παραμείνει αναμμένη, η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί.

3. Τοποθετήστε μια κανάτα κάτω από το ακροφύσιο ατμού Εικ. 3. Το στόμιο του αφροποιητή θα πρέπει να τοποθετείται μερικά εκατοστά κάτω από το γάλα.

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

4. Μετακινήστε το μοχλό ενεργοποίησης του ατμού προς τα εμπρός για να ενεργοποιήσετε και να απελευθερώσετε τον ατμό, επιτρέψτε την εισαγωγή του ακροφυσίου του αφροποιητή στο υγρό. Για να αποκτήσετε ένα αφρώδες και κρεμώδες γάλα, θα πρέπει να παρατηρήσετε ότι σχηματίζεται ένας στροβιλισμός μέσα στο φλιτζάνι και ότι ο ατμός δεν τρίζει.

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

5. Μετακινήστε το μοχλό ενεργοποίησης ατμού προς τα πίσω για να απενεργοποιήσετε τον ατμό όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν θέλετε να βγει ξανά ατμός, μετακινήστε ξανά το μοχλό προς τα μπροστά.

**Σημείωση:** 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.

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

### Πώς να φτιάξετε έναν καλό καπουτσίνο

1. Πρώτα ετοιμάστε τον εσπρέσο σε ένα φλιτζάνι αρκετά μεγάλο για το επιθυμητό

μέγεθος καπουτσίνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας «3.1. Espresso και Διπλός espresso».

2. Χρησιμοποιήστε πλήρες γάλα, φρέσκο και κρύο από το ψυγείο (4°C-7°C), και ρίξτε το 1/3 του γάλακτος στην ανοξείδωτη κούπα για αφρόγαλα,

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Χρησιμοποιήστε ένα κύπελλο από ανοξείδωτο 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 «3.2. Λειτουργία ατμού για τον αφρισμό του γάλακτος» για την παραγωγή αφρώδους, κρεμώδους γάλακτος.

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. Μπορείτε να προσθέσετε λίγη κανέλα ή κακάο σε σκόνη, αν το επιθυμείτε.

### 3.3 Ρύθμιση του χρόνου εκχύλισης και προ-έγχυσης και της θερμοκρασίας εκχύλισης. .

**Για να αλλάξετε το χρόνο εκχύλισης του καφέ, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:**

Ενεργοποιήστε την καφετιέρα, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί του φλιτζανιού εσπρέσο ή διπλού εσπρέσο, ανάλογα με το ρόφημα που θέλετε να αλλάξετε, μετά από 3 δευτερόλεπτα, η καφετιέρα θα αντλήσει αυτόματα νερό και θα βγει ο καφές, αφήστε το κουμπί αφού ο καφές φτάσει στην επιθυμητή ποσότητα, η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το εύρος των ελάχιστων και μέγιστων χρόνων ρύθμισης για espresso και διπλό espresso είναι 10-120 δευτερόλεπτα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Θυμηθείτε ότι τα 3 δευτερόλεπτα προ-έγχυσης δεν υπολογίζονται στο εύρος των ελάχιστων και μέγιστων χρόνων, οπότε θα είναι 13 έως 120 δευτερόλεπτα.

#### Αλλαγή του χρόνου προ-έγχυσης:

Ενεργοποιήστε την καφετιέρα, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί «-» που εμφανίζεται στην οθόνη, μετά από 3 δευτερόλεπτα, η οθόνη θα αναβοσβήνει "P02", μπορείτε να πατήσετε "+" ή "-" για να ρυθμίσετε τον χρόνο, αφού επιτευχθεί ο κατάλληλος χρόνος και δεν γίνει καμία λειτουργία για 5 δευτερόλεπτα, η ρύθμιση έχει ολοκληρωθεί.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ο χρόνος εμφανίζεται ως "P0x", όπου x είναι ο χρόνος προ έγχυσης.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το εύρος των ελάχιστων και μέγιστων χρόνων ρύθμισης για την προ-έγχυση είναι 0 έως 30 δευτερόλεπτα.

Η ρύθμιση του χρόνου εκχύλισης δεν περιλαμβάνει το χρόνο προ-έγχυσης, οπότε το εύρος ρύθμισης της εκχύλισης μπορεί να επιλεγεί ως εξής:

- Ελάχιστο 10 δευτερόλεπτα (Προ-έγχυση: 0 δευτερόλεπτα + Εκχύλιση: 10 δευτερόλεπτα)
- Μέγιστο 150 δευτερόλεπτα (Προ-έγχυση: 30 δευτερόλεπτα + Εκχύλιση: 120 δευτερόλεπτα)

**Αλλαγή θερμοκρασίας εκχύλισης καφέ:**

Ενεργοποιήστε την καφετιέρα, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί «+» που εμφανίζεται στην οθόνη, μετά από 3 δευτερόλεπτα, η οθόνη θα αναβοσβήσει και το μηχάνημα θα εισέλθει σε λειτουργία αλλαγής της θερμοκρασίας εκχύλισης. Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Το ρυθμιζόμενο εύρος είναι από 80°C έως 102°C. Στην προεπιλεγμένη λειτουργία η συσκευή λειτουργεί στους 93°C.

**4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

Πραγματοποιήστε τον γρήγορο καθαρισμό της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες.

- Η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να κρυώσει,
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια, οινόπνευμα ή διαλύτες. Μην βυθίζετε το μηχάνημα σε νερό.
- Καθαρίζετε την έξοδο και τον δακτύλιο στεγανοποίησης κάτω από την κεφαλή με μια επαγγελματική βούρτσα μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρέστε το φίλτρο και τη θήκη, αφαιρέστε το κατακάθι του καφέ από το εσωτερικό του και στη συνέχεια καθαρίστε το.
- Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με νερό και στεγνώστε τα καλά.
- Καθαρίστε τον αφροποιοτή με ένα υγρό πανί και ξαναπαράγετε ατμό μετά από κάθε χρήση για να αφροποιοήσετε το γάλα.

**Απασβέστωση**

Συνιστούμε την αφαίρεση αλάτων κάθε 1 έως 2 μήνες ανάλογα με τη χρήση, εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή πολύ, μειώστε το χρονικό διάστημα μεταξύ των αφαλάτων.

Η μηχανή μετά την παρασκευή καφέ και ατμού 500 φορές θα εισέλθει σε λειτουργία υπενθύμισης αφαίρεσης αλάτων: στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "Cln".

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων:

Αφαίρεση αλάτων από τη μονάδα εξαγωγής καφέ:

1. Ρίξτε νερό και αποσκληρυντή νερού στη δεξαμενή νερού μέχρι τη στάθμη "Max", ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του αποσκληρυντή νερού.
2. Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου με το πιο συχνά χρησιμοποιούμενο φίλτρο στην κεφαλή (χωρίς αλεσμένο καφέ). Τοποθετήστε ένα δοχείο 600 ml κάτω από την κεφαλή.
3. Για να ξεκινήσετε την αφαίρεση αλάτων πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί χειροκίνητου καφέ 3 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στη λειτουργία αφαίρεσης αλάτων, η φωτεινή ένδειξη του κουμπιού χειροκίνητου καφέ θα παραμείνει αναμμένη, τα άλλα κουμπιά θα αναβοσβήνουν, το νερό θα εκρέει 8 δευτερόλεπτα και θα σταματήσει 4 δευτερόλεπτα ως ένας κύκλος και θα συνεχίσει να λειτουργεί για 5 κύκλους για να

κάνει εσωτερική αφαίρεση αλάτων του συστήματος εξαγωγής, χρειάζεται περίπου 1 λεπτό για να ολοκληρωθεί η διαδικασία.

4. Πατήστε το κουμπί χειροκίνητου καφέ μία φορά για να βγείτε από τη λειτουργία αφαίρεσης αλάτων της μονάδας εξαγωγής καφέ.

Αποασβεστοποίηση του αφροποιοτή

1. Τοποθετήστε ένα δοχείο άνω των 600 mL κάτω από το σωλήνα ατμού για να συγκρατήσετε το νερό.
2. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί ατμού 3 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στη λειτουργία αφαλάτωσης, η φωτεινή ένδειξη του κουμπιού ατμού θα παραμείνει αναμμένη, τα άλλα κουμπιά θα αναβοσβήνουν, το νερό θα εκρέει για 1 λεπτό για να καθαριστεί ο σωλήνας ατμού.
3. Πατήστε το κουμπί ατμού μία φορά για να βγείτε από τη λειτουργία αφαίρεσης αλάτων.













**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Επαναλάβετε αυτές τις διαδικασίες έως ότου δεν απομείνει νερό με αφαλατικό στη δεξαμενή.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Επαναλάβετε και τις δύο διαδικασίες με καθαρό νερό στη δεξαμενή νερού μέχρι να διαπιστώσετε ότι δεν παραμένουν υπολείμματα.

**ECO Λειτουργία**

Η καφετιέρα μπαίνει σε λειτουργία ECO μετά από 28 λεπτά μη χρήσης για να μειώσει την κατανάλωση ενέργειας. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "ECO"

**3.4 Φωτεινές ενδείξεις**

Espresso απλό (μονό)	Διπλός Espresso	Χειροκίνητο Espresso	Ατμός	Κατάσταση καφετιέρας	Λύση
				Σε λειτουργία	
				Έτοιμο για χρήση	
				Προθέρμανση	



●	●	●	●	Η προθέρμανση ολοκληρώθηκε - Έτοιμο για χρήση	
●	○	○	○	Παραγωγή απλού εσπρέσο	
○	●	○	○	Παραγωγή διπλού εσπρέσο	
○	○	●	○	Παραγωγή καφέ με το χέρι	
○	○	○	★	Προθερμασμένο για ατμό	
○	○	○	●	Ολοκληρώθηκε η προθέρμανση ατμού	
✦	✦	✦	✦	Μετά την απενεργοποίηση του ατμού, το σύστημα είναι πολύ ζεστό	Περιμένετε να κρυώσει*.
○	○	○	○	Καμένη ασφάλεια	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

○ :Φωτεινή ένδειξη απενεργοποίησης ● :Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ✨ : Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας 1s

★ : Φωτεινή ένδειξη που αναβοσβήνει ✦ : Φωτεινή ένδειξη που αναβοσβήνει γρήγορα

\*Για να επιταχύνετε τη διαδικασία ψύξης, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί χειροκίνητου καφέ για να αφαιρέσετε όλο τον ατμό και το καυτό νερό και να μειώσετε τη θερμοκρασία του συστήματος θέρμανσης νωρίτερα. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το στόμιο του καφέ και προσέξτε τον ατμό και το καυτό νερό.

## 5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αντιμετώπιση προβλημάτων της καφετιέρα:

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Η καφετιέρα δεν αντλεί νερό	Δεν υπάρχει νερό στη δεξαμενή	Γεμίστε τη δεξαμενή νερού. Στην αρχή μπορεί να χρειαστεί λίγος χρόνος για να γεμίσει η αντλία και τις δύο δεξαμενές. Να είστε υπομονετικοί
	Η βαλβίδα εισόδου νερού είναι σπασμένη ή φραγμένη.	Καθαρίστε τη βαλβίδα εισαγωγής νερού που βρίσκεται στην ίδια την καφετιέρα, ακριβώς στη βάση όπου πέφτει το δοχείο νερού.
	Δυσλειτουργία του μηχανήματος	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Διαρροές νερού έξω από το μηχάνημα	Η βαλβίδα νερού είναι φραγμένη	Καθαρίστε τη βαλβίδα νερού, η δεξαμενή θα εφαρμόζει καλά και το νερό θα ρέει εκεί που πρέπει.
	Υπάρχουν εσωτερικές διαρροές νερού στην καφετιέρα.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Ο καφές ξεχειλίζει από τη θήκη φίλτρου	Υπάρχει πάρα πολύς καφές στο φίλτρο, με αποτέλεσμα υψηλή υπερπίεση και εκχύλιση του καφέ εκεί που δεν θα έπρεπε.	Μειώστε την ποσότητα του καφέ στο φίλτρο
	Στη δομή στην οποία τοποθετείται η θήκη φίλτρου υπάρχουν υπολείμματα καφέ που δεν επιτρέπουν την καλή σφράγιση και απομόνωση της θήκης φίλτρου.	Καθαρίστε το κάτω μέρος της κατασκευής στην οποία είναι προσαρτημένη η υποδοχή του φίλτρου.
	Το παρέμβυσμα που σφραγίζει τη θήκη του φίλτρου στην καφετιέρα έχει σπάσει ή είναι ελαττωματικό.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

Δεν βγαίνει καφές	Ο καφές αλέθεται σε πολύ λεπτό επίπεδο, έτσι ώστε η κάψουλα να είναι πολύ συμπαγής μετά το πάτημα και να μην επιτρέπει στο νερό να περάσει.	Χρησιμοποιήστε πιο χοντροκομμένο καφέ
	Δυσλειτουργία του μηχανήματος	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Δεν βγαίνει ζεστό νερό	Το μηχάνημα προθερμαίνεται και δεν έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία	Περιμένετε μέχρι το μηχάνημα να είναι έτοιμο
Δεν βγαίνει ατμός	Το μηχάνημα προθερμαίνεται και δεν έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία	Περιμένετε μέχρι το μηχάνημα να είναι έτοιμο
	Το ακροφύσιο ατμού είναι μπλοκαρισμένο	Όταν σας συμβεί αυτό, είναι πολύ σημαντικό να μην επιμείνετε στην αφαίρεση του ατμού, καθώς ο ατμός που δεν θα βγει θα επιστρέψει στο εσωτερικό του μηχανήματος και η υπερπίεση μπορεί να προκαλέσει την αποκόλληση ενός σωλήνα. Μόλις εντοπίσετε την απόφραξη του ακροφυσίου, βυθίστε το ακροφύσιο σε απολιπαντικό υγρό για να προσπαθήσετε να το καθαρίσετε σωστά. Ξαναδοκιμάστε την εκχύλιση ατμού
Ο ατμός δεν αφρίζει το γάλα	Ο αφροποιητής δεν είναι έτοιμος	Πατήστε το κουμπί ατμού και περιμένετε μέχρι το κουμπί ατμού να σταματήσει να αναβοσβήνει και να γίνει σταθερό
	Η δεξαμενή γάλακτος είναι πολύ μεγάλη	Επιλέξτε μια ανοξειδωτή κανάτα ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να εκτελέσετε και ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης για να αφρίσετε το γάλα.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "E1"	Η θερμοκρασία είναι κάτω από 1°C ή πάνω από 180°C	Ελέγξτε ότι το μηχάνημα δεν βρίσκεται σε αυτό το εύρος θερμοκρασίας ή ότι δεν έχει υπερθερμανθεί.
	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του boiler της καφετιέρας είναι ελαττωματικός	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "E6"	Ο μοχλός ατμού έχει ενεργοποιηθεί χωρίς να έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία ατμού	Ενεργοποιήστε τη λειτουργία ατμού και περιμένετε μέχρι να είναι έτοιμη (όταν το κουμπί ατμού σταματήσει να αναβοσβήνει), και στη συνέχεια κατεβάστε το μοχλό ατμού.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "000" και όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Η θερμοκρασία του θερμαντικού στοιχείου είναι πολύ υψηλή μετά τη χρήση της λειτουργίας ατμού	Αφήστε την καφετιέρα να κρυώσει.

## 6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος: EU01\_100127

Προϊόν: Baristeo Intima

Τάση: 220-240 V

Συχνότητα: 50Hz

Ισχύς: 1550 - 1850 W

Χωρητικότητα δεξαμενής: 1,7 L

Σύστημα θέρμανσης: Thermoblock

Τύπος αντλίας: Δονητική, 15 bar

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

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

## 7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



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

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

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

## 8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

## 9. COPYRIGHT

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα αναπαραγωγής, να μεταδοθεί ή να κυκλοφορήσει με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. PECES I COMPONENTS

FIGURA 1

1. Botons
2. Pantalla
3. Manòmetre
4. Difusor
5. Portafiltre
6. Reixeta safata recollidora de gotes
7. Safata recollidora de gotes
8. Palanca accionadora per a vapor
9. Dipòsit d'aigua
10. Subjecció de goma del vaporitzador
11. Vaporitzador
12. Interruptor encès/apagat
13. Cable d'alimentació
14. Broquet del vaporitzador
15. Base de la cafetera

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'emballatge. Podeu conservar la caixa original i altres elements de l'emballatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu llençar l'emballatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estiguin inclosos i en bon estat. Si faltés alguna peça o no estigués en bon estat, contacteu amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec immediatament.
- Retireu el tap de silicona del dipòsit d'aigua en cas que la cafetera el contingui per facilitar la sortida de l'aigua.
- Netegeu tots els components desmuntables.

### Contingut de la caixa:

- Cafetera
- Braç portafiltres 58 mm

- Caixa d'accessoris
- Filtre cafè simple 58 mm
- Filtre cafè doble 58 mm
- Prensador de cafè
- Raspall per netejar el difusor de cafè
- Filtre cec per a neteja interna

### 3. FUNCIONAMENT

#### Botons

La cafetera compta amb 4 botons. Tot seguit s'expliquen d'esquerra a dreta:

- Cafè Exprés Simple (25 segons d'extracció per defecte)
- Cafè Exprés Doble (40 segons d'extracció per defecte)
- Dispensació manual (120 segons d'extracció per defecte)
- Vapor

#### Primer ús

1. Netegeu tots els components desmuntables;
2. Ompliu el dipòsit d'aigua sense sobrepassar la línia de "MAX".
3. Premeu l'interruptor d'encès/apagat per engegar la màquina i veureu els 4 botons parpellejar. Això indica que el dispositiu s'està escalfant. Quan estigui llesta per utilitzar-se, els 4 botons romandran encesos.
4. Feu funcionar el dispositiu segons les seccions de "Cafè Exprés i Exprés Doble" i "Vapor", (sense cafè mòlt al filtre). Repetiu l'operació 2-3 vegades.

NOTA: Per al primer ús, no inseriu el portafiltre; premeu el botó de cafè exprés després que la cafetera s'hagi preescalfat i estigui a punt per funcionar. Observeu els 3 primers botons il·luminats; després espereu fins que surti aigua del difusor de cafè. A continuació, premeu el botó de cafè exprés de nou per aturar la sortida d'aigua.

#### 3.1. Cafè Exprés i Cafè Exprés Doble

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

5. Obriu la tapa, retireu el dipòsit d'aigua i aboqueu l'aigua amb compte al dipòsit. No excediu la marca "MAX".

NOTA: És molt important per mantenir la cafetera en perfectes condicions i allargar la vida útil que l'aigua utilitzada sigui aigua mineral natural i/aigua filtrada. Això evitarà l'acumulació de sediments calcaris a l'interior de les canonades.

6. Torneu a col·locar el dipòsit d'aigua i tanqueu la tapa.
7. Connecteu l'endoll i premeu el botó d'encesa. La màquina bombarà aigua automàticament durant uns 2 segons, l'avís acústic sonarà durant 1 segon i la pantalla mostrarà "888". Després els indicadors lluminosos parpellejaran alternativament i la cafetera començarà a preescalfar-se. Aquest procés acabarà després d'1-2 minuts aproximadament. Tots els indicadors lluminosos estaran sempre encesos i la pantalla mostrarà "000".
8. Retireu el portafiltre, aboqueu el cafè mòlt apropiat al filtre amb una cullera per a cafè o directament des del molinet. Anivelleu i distribuïu el cafè amb ajuda d'un prensador de cafè, si en teniu un. Un cop anivellat, premeu el cafè mòlt fermament amb ajuda d'un prensador. Netegeu el cafè mòlt sobrant de la vora del portafiltre per evitar danyar l'anell de segellat del capçal del grup.

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

NOTA: No poseu més de 18 grams de cafè mòlt per al filtre doble i 12 grams de cafè mòlt al filtre simple. Això podria impossibilitar el segellat del portafiltres al difusor de cafè.

9. Subjecteu la part superior de la màquina amb la mà i gireu bloquejant el portafiltre en el sentit contrari a les agulles del rellotge en el difusor de cafè. Aquest ha d'estar ben segellat per evitar fuites i caigudes del portafiltres durant el seu ús.

ATENCIÓ: No col·loqueu la mà damunt del difusor de cafè, ja que aquest arriba altes temperatures i podria produir cremades.

10. Col·loqueu la tassa/les tasses sota la sortida de cafè;
11. Premeu el botó Exprés, Exprés doble o Manual per preparar el cafè que vulgueu fins que transcorri el temps ajustat (temps predeterminat: Exprés individual: 25 s, Exprés doble: 40 s, Manual: 120 s). El cafè estarà llest i la cafetera tornarà al mode d'espera transcorreguts 3 segons. En qualsevol moment durant la preparació del cafè podeu torneu a prémer el botó d'Exprés, Exprés doble o Manual per aturar la cafetera.

NOTA: És necessari supervisar de prop l'ús de la màquina, ja que de vegades necessita ser operada manualment.

12. Subjecteu la part superior de la màquina amb la mà i gireu el portafiltre en el sentit de les agulles del rellotge en el difusor de cafè per extreure el portafiltre.

ATENCIÓ: No col·loqueu la mà damunt del difusor de cafè, ja que aquest arriba altes temperatures i podria produir cremades.

Com preparar un bon cafè Exprés

L'art de preparar un bon cafè es basa en molts factors que cal controlar molt detalladament. A

continuació, s'explicarà cadascun d'ells per obtenir un bon cafè exprés:

- Cafè en gra: El cafè és la matèria primera de tot aquest procés. El cafè s'ha de guardar en un lloc sec i fresc lluny de la humitat, la calor, la llum i l'oxigen (aire). Es recomanen sacs hermètics que es puguin tancar de nou eliminant així tot l'aire possible per evitar-ne l'oxidació.
- Mòlta de cafè: Aquest factor és un dels més importants a tenir en compte. S'ha d'ajustar el nivell de mòlta si utilitzeu un molinet per evitar que el cafè mòlt pateixi els processos següents:
  - o Rentat excessiu i ràpid: Un cafè mòlt massa gruixut pot provocar que el cafè es renti molt ràpid. Això farà que pel portafiltres surti una gran quantitat de cafè sense crema i sense sabor, i la pressió d'extracció serà molt baixa.
  - o Sobreextracció: Un cafè mòlt massa fi pot provocar que el cafè trigui molt a extreure's. A més, la quantitat de cafè que sortirà serà molt petita i la pressió d'extracció serà molt alta.

NOTA: Es recomana encaridament l'ús de cafè acabat de moldre en un molinet. L'ús de cafès mòlts comercials pot provocar rentats excessius i ràpids a causa de la mida del mòlt.

- Pressió: Aquest factor va molt lligat al grau de mòlta utilitzat. Es recomana que durant l'extracció del cafè la pressió sigui entre 9 i 10 bars. Un cafè mòlt massa gruixut provoca pressions molt baixes i un cafè massa fi provoca pressions molt altes.
- Premsat: Quan el cafè mòlt estigui al portafiltres s'haurà d'anivellar amb un distribuïdor i després premsar amb un premsador. 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. El premsat perfecte és aquell en què la vora del portafiltres queda alineada amb la vora superior del premsador. Utilitzeu els dits índex i polze de la mà amb què esteu premsant el cafè per ajustar el nivell.

NOTA: Per a cada tipus de cafè mòlt haureu de trobar l'equilibri entre la cafetera, el nivell de mòlta i la força amb què premseu el cafè.

- Neteja: Després de cada ús, el difusor de cafè s'ha de netejar amb aigua calenta i el raspall de neteja. Premeu qualsevol tipus de preparació de cafè i, mentre surti aigua calenta pel difusor, passeu el raspall per aquest component.

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

- Descalcificació: L'acumulació de sediments calcaris al dispositiu pot provocar un augment de la pressió de sortida i una reducció de la quantitat d'aigua que surt per a l'extracció del cafè. Això provoca un mal funcionament del dispositiu.

### 3.2. Funció vapor per escumar la llet

El vaporitzador es fa servir per escumar la llet i obtenir una llet molt més cremosa.

NOTA: Utilitzeu sempre llet sencera i freda per obtenir els millors resultats.

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

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

2. Premeu el botó de vapor per iniciar el preescalfament. El llum indicador de cafè s'apagarà i el llum indicador de vapor parpellejarà. Quan el llum indicador de vapor es mantingui encès, el preescalfament haurà acabat;
3. Colloqueu una gerra sota el filtre de vapor. Per a la col·locació de la gerra de llet respecte al vaporitzador, seguiu la posició de la Fig. 3. Heu de col·locar la boca del vaporitzador uns centímetres per sota de la llet.

NOTA: Extraieu una mica de vapor abans de començar el procés per extreure tota l'aigua líquida que pugui tenir el vaporitzador.

4. Moveu cap endavant la palanca accionadora de vapor per encendre i treure el vapor. Deixeu que el filtre del vaporitzador s'insereixi al líquid. Per obtenir una llet escumada i cremosa cal esperar fins que es formi un remolí a l'interior de la tassa i el vaporitzat no faci un soroll grinyolant.

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

5. Moveu cap enrere la palanca accionadora de vapor per apagar el vaporitzador quan s'arribi a la temperatura desitjada. Ara el vapor està aturat i podeu obrir de nou el comandament si voleu seguir extraient vapor;

Nota: Netegeu el broquet de vapor immediatament després d'usar-lo, per evitar que es formin incrustacions a la llet. Passeu un drap humit pel vaporitzador i torneu a dispensar vapor per eliminar qualsevol resta de llet que pugui haver quedat dins del vaporitzador.

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

#### 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 "3.1. Cafè Exprés i Cafè Exprés Doble"
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 "3.2. Funció vapor per escumar la llet" per generar una llet escumada i cremosa.
4. Retireu la tassa quan hagi assolit l'escuma de llet desitjada i la temperatura

adequada. Llavors apagueu la palanca accionadora de vapor i el vapor s'aturarà. Aboqueu la llet escumada a l'express preparat i el caputxino ja estarà llest. Podeu afegir una mica de canyella o cacau en pols si ho desitgeu.

### 3.3. Ajustament del temps d'extracció i de preinfusió i de la temperatura d'extracció.

**Modificar el temps d'extracció del cafè.** Seguiu els passos següents:

Connecteu la màquina i premeu prolongadament el botó de la tassa d'express o express doble, segons la beguda que vulgueu modificar. Després de 3 segons, la màquina bombarà aigua automàticament i sortirà cafè. Deixeu anar el botó després que el cafè assoleixi la quantitat desitjada; el procés haurà acabat.

NOTA: El rang de temps mínim i màxim d'ajust per a l'express i l'express doble és de 10-120 segons.

NOTA: Recordeu que els 3 segons de preinfusió no es compten en el rang temps mínims i màxims, pel que seria de 13 a 120 segons.

#### Modificar el temps de preinfusió:

Connecteu la màquina i premeu prolongadament el botó "-" que es mostra a la pantalla. Després de 3 segons, la pantalla parpellejarà i mostrarà "P02". Podeu prémer "+" o "-" per ajustar el temps. Després d'arribar al temps apropiat i no executar cap operació durant 5 segons, l'ajust haurà finalitzat.

NOTA: El temps apareix com a "POx", sent la x el temps de preinfusió.

NOTA: El rang de temps mínim i màxim d'ajust per a la preinfusió és de 0 a 30 segons.

L'ajust del temps d'extracció no inclou el temps de preinfusió. Aleshores, el rang d'ajust d'extracció es pot arribar a seleccionar com:

- Mínim 10 segons (Preinfusió: 0 segons + Extracció: 10 segons)
- Màxim 150 segons (Preinfusió: 30 segons + Extracció: 120 segons)

#### Modificar la temperatura d'extracció del cafè:

Connecteu la màquina i premeu prolongadament el botó "+" que es mostra a la pantalla. Després de 3 segons, la pantalla parpellejarà i la màquina entrarà en mode de modificació de la temperatura d'extracció. Premeu "+" o "-" per ajustar la temperatura. El rang ajustable s'estableix des dels 80 °C fins als 102 °C. El mode preestablert del dispositiu funciona a 93 °C.

## 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 i l'anell de segellat sota el difusor de cafè amb un raspall professional després de cada ús
- Retireu el filtre i el suport, així com els pòsits de cafè de l'interior. A continuació, netegeu el filtre.
- 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.

### Descalcificació

Es recomana fer la descalcificació cada 1 o 2 mesos segons l'ús. Si utilitza molt el dispositiu, reduiu el temps entre descalcificacions.

Després de preparar cafè i extraure vapor 500 vegades, la cafetera entrarà en el mode de recordatori de descalcificació: la pantalla mostrarà "Cln".

Seguiu els passos següents per dur a terme el procés de descalcificació:

Descalcificació de la unitat d'extracció del cafè:

1. Aboqueu aigua i descalcificador al dipòsit d'aigua fins al nivell "Max". Seguiu les instruccions de les proporcions del fabricant del descalcificador.
2. Colloqueu el portafiltres amb el filtre més utilitzat al difusor de cafè (sense cafè mòlt). Colloqueu un recipient de 600 ml sota el difusor de cafè.
3. Per començar la descalcificació, mantingueu premut el botó de cafè manual durant 3 segons per entrar en el mode de descalcificació. El llum indicador del botó de cafè manual es mantindrà encès. Altres botons parpellejaran, l'aigua sortirà durant 8 segons, s'aturarà 4 segons com un cicle i seguirà funcionant durant 5 cicles per dur a terme la descalcificació interna del sistema d'extracció. Es trigarà aproximadament 1 min en acabar el procés.
4. Premeu una vegada el botó de cafè manual per sortir del mode de descalcificació de la unitat d'extracció de cafè.

Descalcificació del vaporitzador

1. Colloqueu un recipient de més de 600 ml sota el tub de vapor per contenir l'aigua.
2. Mantingueu premut el botó de vapor 3 segons per entrar en el mode de descalcificació. El llum indicador del botó de vapor es mantindrà encès. Altres botons parpellejaran i l'aigua sortirà durant 1 minut per netejar el tub de vapor.
3. Premeu el botó de vapor una vegada per sortir del mode de descalcificació.

NOTA: Repetiu aquests processos fins que no quedi aigua amb descalcificador al dipòsit.

ATENCIÓ: Repetiu tots dos processos amb aigua neta al dipòsit d'aigua fins que observeu que no queden restes.

**Funció ECO**

Si no es fa servir, passats uns 28 minuts la cafetera entrarà en mode ECO, per tal de reduir el consum d'energia. La pantalla mostrarà "ECO"

**3.4 Llums indicadors**

Exprés Simple	Exprés Doble	Exprés Manual	Vapor	Estat de la cafetera	Solució
💡	💡	💡	💡	Encesa	
●	●	●	●	Llesta per començar	
★	★	★	★	Preescalfant	
●	●	●	●	Preescalfat finalitzat - Llesta per començar	
●	○	○	○	Realitzant Exprés simple	
○	●	○	○	Realitzant Exprés doble	
○	○	●	○	Realitzant Exprés manual	
○	○	○	★	Preescalfat per a vapor	
○	○	○	●	Preescalfat per a vapor finalitzat	
✦	✦	✦	✦	Després d'apagar el vapor, el sistema estarà molt calent	Espereu que es refredi*
○	○	○	○	Fusible fos	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic de Cecotec

○: Indicador lluminós apagat ●: Indicador lluminós encès 💡: Indicador lluminós encès 1 s  
★: Indicador lluminós parpellejant ✦: Indicador lluminós parpellejant ràpidament

\*Per accelerar el procés de refredament, podeu prémer el botó de cafè manual per extreure tot el vapor i aigua calenta i reduir la temperatura del sistema d'escalfament abans d'hora. Colloqueu un recipient sota la sortida de cafè i aneu amb compte amb el vapor i l'aigua calenta.

**5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES**

Resolució de problemes de la cafetera:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓ
La cafetera no bomba aigua	No hi ha aigua al dipòsit	Ompliu el dipòsit d'aigua. És possible que a l'inici la bomba trigui un temps a omplir els dos calderins. Tingueu paciència
	La vàlvula d'entrada d'aigua està trencada o obstruïda	Netegeu la vàlvula d'entrada d'aigua que es troba a la cafetera, just a la base sobre la qual es deixa caure el dipòsit d'aigua
	Mal funcionament de la màquina	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
Surt aigua a l'exterior de la cafetera	La vàlvula d'aigua està obstruïda	Netegeu la vàlvula d'aigua. El dipòsit encaixarà del tot i l'aigua circularà per on hauria de fer-ho
	Hi ha pèrdues internes d'aigua a la cafetera	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec

El cafè es desborda pel portafiltre	Hi ha massa cafè al filtre, fet que genera una gran sobrepessió i l'extracció del cafè per on no hauria de fer-ho	Reduïu la quantitat de cafè al filtre
	A l'estructura sobre la qual es col·loca el portafiltre queden restes de cafè que no permeten un bon segellat i aïllament d'aquest	Netegeu la part baixa de l'estructura a què s'enganxa el portafiltre
	La junta que segella el portafiltre a la cafetera està trencada o defectuosa	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
No surt cafè	El cafè està molt a un nivell molt fi, de manera que la pastilla és massa compacta després del premsat i no permet el pas de l'aigua	Empreu un cafè molt més gruixut
	Mal funcionament de la màquina	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
No surt aigua calenta	La màquina s'està escalfant i no ha arribat a la temperatura adequada	Espereu fins que la màquina estigui a punt

No surt vapor	La màquina s'està escalfant i no ha arribat a la temperatura adequada	Espereu fins que la màquina estigui a punt
	El broquet de vapor està bloquejat	Quan li passi això, és molt important que no insistiu a treure vapor, ja que tot el vapor que no surti tornarà a l'interior de la cafetera i la sobrepessió pot provocar el desajust d'alguna canonada. Una vegada detecteu el bloqueig del broquet, submergeu-lo en líquid desgreixant per tal de netejar-lo. Torneu a provar a extreure vapor
El vapor no escuma la llet	El vaporitzador no està llest	Premeu el botó de vapor i espereu que aquest deixi de parpellejar i es quedi fix
	El dipòsit de llet és massa gran	Seleccioneu una gerra d'acer inoxidable d'acord amb la funció que voleu desenvolupar i seguiu les instruccions d'ús per escumar la llet.
La pantalla mostra "E1"	La temperatura és inferior a 1 °C o superior a 180 °C	Reviseu que la màquina no estigui entre aquest rang de temperatura o no s'hagi escalfat més.
	El sensor de temperatura del bullidor de cafè està avariament	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
La pantalla mostra "E6"	S'ha activat la palanca del vapor sense activar la funció vapor	Activeu la funció vapor i espereu que aquesta estigui llesta quan deixi de parpellejar el botó vapor. Després baixeu la palanca de vapor.
La pantalla mostra "000" i tots els llums parpellegen	La temperatura de l'element calefactor està molt alta després d'haver fet servir el mode vapor	Deixeu que la cafetera es refredi.



## 6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: EU01\_100127

Producte: Baristeo Intima

Voltatge: 220-240 V

Freqüència: 50 Hz

Potència: 1550 - 1850 W

Capacitat dipòsit: 1,7 L

Sistema d'escalfament: Thermoblock

Tipus bomba: Vibratòria de 15 bars

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

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

## 7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



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

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

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

## 8. GARANTIA I SAT

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

Les reparacions han de ser efectuades per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu algun dubte, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquest manual no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, gravació o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

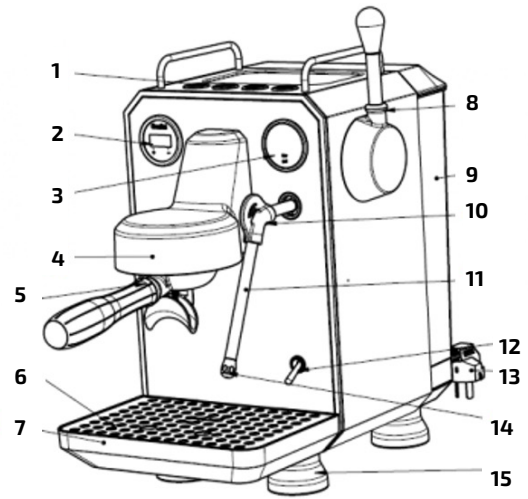


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

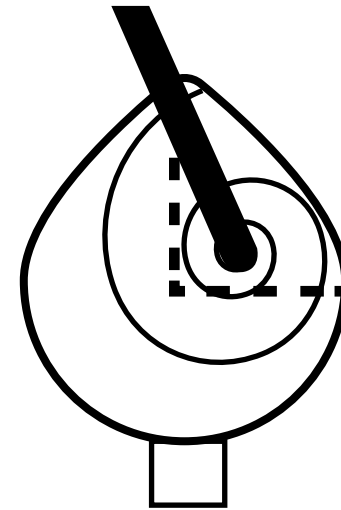


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3



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

[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

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

