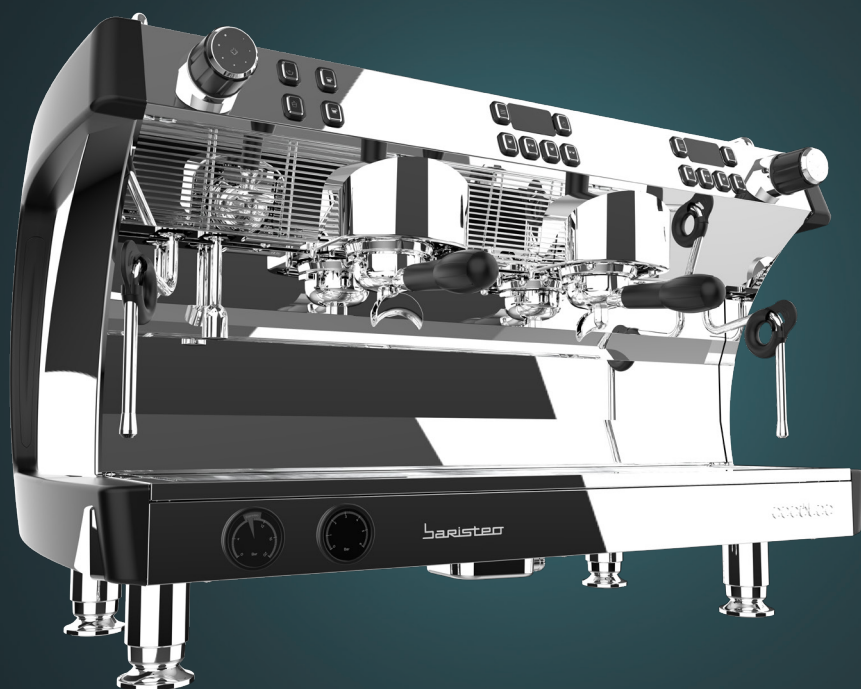


cecotec

BARISTEO MATTINA 2X

Cafetera espresso barista profesional / Professional barista espresso coffee machine



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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	15
Istruzioni di sicurezza	19
Instruções de segurança	23
Veiligheidsinstructies	27
Instrukcja bezpieczeństwa	30
Bezpečnostní pokyny	34
Güvenlik talimatları	37
Οδηγίες ασφαλείας	41

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	45
2. Antes de usar	46
3. Funcionamiento	46
4. Limpieza y mantenimiento	56
5. Resolución de problemas	57
6. Especificaciones técnicas	59
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	60
8. Garantía y SAT	60
9. Copyright	60

INDEX

1. Parts and components	61
2. Before use	62
3. Operation	62
4. Cleaning and maintenance	71
5. Troubleshooting	73
6. Technical specifications	75
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	75
8. Technical support and warranty	75
9. Copyright	76

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	77
2. Avant utilisation	78
3. Fonctionnement	78
4. Nettoyage et entretien	88
5. Résolution de problèmes	89
6. Spécifications techniques	92
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	92
8. Garantie et SAV	92
9. Copyright	93

INHALT

1. Teile und Komponenten	94
2. Vor dem Gebrauch	95
3. Bedienung	95
4. Reinigung und Wartung	105
5. Problembhebung	107
6. Technische Spezifikationen	110
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	110
8. Garantie und Kundendienst	110
9. Copyright	111

INDICE

1. Parti e componenti	112
2. Prima dell'uso	113
3. Funzionamento	113
4. Pulizia e manutenzione	123
5. Risoluzione dei problemi	124
6. Specifiche tecniche	126
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	127
8. Garanzia e supporto tecnico	127
9. Copyright	127

ÍNDICE

1. Peças e componentes	128
2. Antes de usar	129
3. Funcionamento	129
4. Limpeza e manutenção	138
5. Resolução de problemas	140
6. Especificações técnicas	142
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	143
8. Garantia e SAT	143
9. Copyright	143

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	144
2. Vóór u het apparaat gebruikt	145
3. Werking	145
4. Schoonmaak en onderhoud	154
5. Probleemoplossing	156
6. Technische specificaties	158
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	159
8. Garantie en technische ondersteuning	159
9. Copyright	159

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	160
2. Przed użyciem	161
3. Funkcjonowanie	161
4. Czyszczenie i konserwacja	171
5. Rozwiązywanie problemów	173
6. Specyfikacja techniczna	175
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	175
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	176
9. Prawa autorskie	176

OBSAH

1. Díly a součásti	177
2. Před používáním	178
3. Provoz	178
4. Čištění a údržba	188
5. Řešení problémů	190
6. Technické údaje	192
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	192
8. Záruka a technický servis	192
9. Copyright	193

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	194
2. Kullanmadan önce	195
3. Cihazın kullanımı	195
4. Temizlik ve bakım	204
5. Sorun Giderme	205
6. Teknik bilgiler	207
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	208
9. Garanti ve Müşteri hizmetleri	208
10. Telif Hakları	208

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	209
2. Πριν από τη χρήση	210
3. Λειτουργία	210
4. Καθαρισμός και συντήρηση	220
5. Επίλυση προβλημάτων	222
6. Τεχνικές προδιαγραφές	224
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	224
8. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	225
9. Copyright	225

NOTA

EU01_100132 - Baristeo Mattina 2x

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 στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
-  Este icono significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles son susceptibles de calentarse durante el uso. Tenga cuidado de no quemarse.
- Se deben incorporar medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.
- El aislamiento del cableado fijo debe protegerse, por ejemplo, mediante una camisa aislante con una característica de
- Este aparato está previsto para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - o áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - o granjas;
 - o por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - o entornos de tipo hostel (bed and breakfast en inglés)
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** la abertura de llenado no tiene que abrirse durante el uso.


- ADVERTENCIA: tome precauciones para evitar el derramamiento de líquidos sobre el conductor.
- ADVERTENCIA: un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual. La superficie del elemento calefactor está sometida a calor residual después del uso.
- Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- Advertencia: si el dispositivo cae accidentalmente en agua, desconéctelo inmediatamente. ¡No toque el agua!
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- Advertencia: No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.

- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Apague y desenchufe el producto de la fuente de alimentación cuando no esté siendo usado y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado cerca de niños.
- Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No use el producto bajo las siguientes circunstancias:
 - o Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca del fuego.
 - o Sobre superficies blandas (como alfombras) o donde pueda volcarse durante su uso.
 - o En exteriores o áreas con altos niveles de humedad.
- No cubra el dispositivo mientras esté en funcionamiento.
- No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento. Desconéctelo de la toma de corriente cuando acabe de utilizarlo o cuando salga de la estancia.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para cualquier duda.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo.
- No lave el aparato en lavavajillas.
- No se acepta ninguna responsabilidad de los daños eventuales o personales que pudieran derivar del mal uso del producto o del incumplimiento de este manual de instrucciones.

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento del producto no deberá llevarse a cabo por niños/as menores de 8 años o que no estén siendo supervisados. Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque la cafetera en ningún mueble mientras esté en marcha.
- El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante el servicio y cuando se sustituyen partes de él
- Condiciones de uso de la máquina: Temperatura de la habitación: 1-40°C.
- La retirada de la clavija tiene que ser tal que el operador pueda verificar desde cualquiera de los puntos a los que tenga acceso que la clavija permanece retirada
- Por favor, recuerde apagar la fuente de alimentación externa (o el interruptor principal) y la fuente de agua cuando la máquina no esté en uso.

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.
- Disconnection means must be incorporated into the fixed installation in accordance with the installation regulations.
- The insulation of fixed wiring must be protected, e.g. by insulation with an appropriate rating.


- This appliance is intended for domestic and similar uses, such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - o farms;
 - o by customers in hotels, motels and other residential settings;
 - o bed and breakfast environments.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- WARNING: the filling opening must not be opened during operation.
- WARNING: take precautions to avoid spillage of liquids on the cable.
- WARNING: incorrect or improper use can be dangerous for the user and damage the appliance. Use the appliance only for the purposes described in this manual. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- Switch off and unplug the appliance before changing accessories or nearby parts that move during use.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.

- Warning: if the appliance falls accidentally in water, unplug it immediately. Do not touch the water!
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Warning: do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug, not the cable, to disconnect it from the outlet.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Do not use the appliance under the following circumstances:
 - o On or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.
 - o On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.
 - o Outdoors or in areas with high humidity levels.
- Do not cover the appliance during operation.
- Never leave the appliance unattended during use. Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.

- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service for advice.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.
- Do not wash the appliance in dishwashers.
- No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children under 8 years of age or who are not being supervised. Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Do not place the machine on a piece of furniture while it is in operation.
- The appliance must be disconnected from the power supply during maintenance and when parts are being replaced.
- Conditions of use: Room temperature: 1-40 °C.
- Unplug the appliance in such a way that the user can verify from any point that the plug has been removed.
- Remember to unplug the appliance and disconnect the water supply when the machine is not in use.

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 !
- Les moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe conformément aux règles d'installation.
- L'isolation des câbles fixes doit être protégée, par exemple au moyen d'une gaine isolante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique et similaires comme :
 - o les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - o fermes ;
 - o par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements résidentiels ;
 - o environnements de chambres d'hôtes (type bed and breakfast).
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.

- AVERTISSEMENT : l'ouverture de remplissage ne doit pas être ouverte pendant l'utilisation.
- Avertissement : faites attention à ne pas renverser de liquides sur le conducteur d'électricité.
- AVERTISSEMENT : une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel. La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces qui bougent pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Avertissement : si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne touchez pas l'eau !
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Avertissement : n'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des

surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteriers ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez plus et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé à côté d'enfants.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil dans les circonstances suivantes :
 - o dans ou sur des cuisines électriques ou à gaz, dans des fours chauds ni près du feu ;
 - o sur des surfaces molles (comme les tapis) ou des surfaces desquelles l'appareil pourrait se renverser pendant utilisation ;
 - o en extérieurs ou dans des endroits possédant des niveaux d'humidité élevés.
- Ne recouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Si vous n'allez plus l'utiliser ou si vous sortez de la pièce, débranchez-le de la prise de courant.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour tout doute ou renseignement.
- Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- L'appareil ne convient pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.

- Aucune responsabilité ne sera acceptée sur les possibles dommages personnels qui puissent dériver d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou du non-respect de ce manuel.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans ou qui ne sont pas surveillés. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil sur un meuble lorsqu'il est en marche.
- L'appareil doit être débranché du réseau électrique pendant l'entretien et le remplacement des pièces.
- Conditions d'utilisation de la machine : Température ambiante : 1-40 °C.
- La fiche doit être retirée de manière à ce que l'opérateur puisse vérifier à partir de n'importe quel point accessible que la fiche est toujours retirée.
- N'oubliez pas de couper l'alimentation électrique externe (ou l'interrupteur principal) et l'alimentation en eau lorsque la machine n'est pas utilisée.

SICHERHEITSHINWEISE

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

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



- Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Zugängliche Flächen können sich bei der Benutzung erwärmen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- In die ortsfeste Anlage müssen Trennvorrichtungen gemäß den Installationsvorschriften eingebaut werden.
- Die Isolierung ortsfester Leitungen muss geschützt werden, z. B. durch eine Isolierung mit entsprechender Leistung.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - o Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - o Bauernhöfe;
 - o von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - o Bett und Frühstück Umgebungen
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- WARNUNG: Die Einfüllöffnung darf während des Betriebs nicht geöffnet werden.
- WARNUNG: Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Kanal gelangen.
- WARNUNG: Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung

beschriebenen Zwecke. Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Abwärme ausgesetzt.

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


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

Schäden wegen unsachgemäßer Verwendung des Produktes oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Produkts sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren oder ohne Aufsicht durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Stellen Sie die Maschine nicht auf ein Möbelstück, wenn sie in Betrieb ist.
- Das Gerät muss während des Betriebs und beim Austausch von Geräteteilen von der Stromversorgung getrennt werden.
- Bedingungen für die Verwendung der Maschine: Raumtemperatur: 1-40°C.
- Sie müssen den Stecker so entfernen, dass Sie von überall aus sehen können, dass er entfernt bleibt.
- Bitte denken Sie daran, die externe Stromversorgung (oder den Hauptschalter) und die Wasserzufuhr auszuschalten, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

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 utilizza il prodotto.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. Le superfici accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. Fare attenzione a non bruciarsi.

- I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nell'impianto fisso in conformità alle norme di installazione.
- L'isolamento dei cavi fissi deve essere protetto, ad esempio con un isolamento di grado adeguato.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - o aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - o aziende agricole;
 - o dai clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - o ambienti di bed and breakfast
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- **ATTENZIONE:** non aprire il serbatoio dell'acqua durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** prendere le dovute precauzioni per evitare la fuoriuscita di liquidi sulle connessioni elettriche.
- **ATTENZIONE:** un uso incorretto o improprio può mettere in pericolo l'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Spegnere e scollegare l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o parti adiacenti in movimento durante il funzionamento.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.


- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Attenzione: se l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua, scollegarlo immediatamente. Non toccare l'acqua!
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Attenzione: Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o l'unità motore presenta danni o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- 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.

- Su superfici morbide (come tappeti) o dove possa cadere durante l'uso.
- All'esterno o aree con alti livelli di umidità.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Scollegarlo dalla presa di corrente quando non lo si utilizza o quando si esce dalla stanza.
- Non tentare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Per qualsiasi dubbio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, la pulizia e la manutenzione devono essere effettuate secondo questo manuale di istruzioni. Spegnerlo e scollegare l'apparecchio prima di muoverlo o pulirlo.
- L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Non si accetta nessuna responsabilità derivata dai danni eventuali o personali che possano essere conseguenza di un uso improprio dell'apparecchio o inadempienze di questo manuale di istruzioni.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, a condizione che siano stati sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere eseguite da bambini di età inferiore a 8 anni o che non siano sorvegliati. Tenere il prodotto e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non appoggiare la macchina su un mobile mentre è in funzione.
- L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione durante il funzionamento e in caso di sostituzione di parti dell'apparecchio.

- Condizioni di utilizzo della macchina: Temperatura ambiente: 1-40°C.
- La rimozione dell'otturatore deve essere tale che l'operatore possa verificare da qualsiasi punto a cui ha accesso che l'otturatore rimanga rimosso.
- Ricordarsi di spegnere l'alimentazione esterna (o l'interruttore principale) e l'acqua quando la macchina non è in uso.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança ao utilizar o produto.
-  Este ícone significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização. Tenha cuidado para não se queimar.
- A instalação fixa deve ser dotada de meios de corte de acordo com as normas de instalação.
- A cablagem fixa deve ser protegida, por exemplo, com um isolamento com uma classificação adequada.
- Este aparelho foi concebido para a utilização doméstica, como por exemplo:
 - o cozinhas, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - o quintas;
 - o por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - o hostals (tipo bed and breakfast em inglês)

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada a supervisão ou as instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- ADVERTÊNCIA: a abertura de enchimento não deve ser aberta durante a utilização.
- ADVERTÊNCIA: tome precauções para evitar o entornado de líquidos por cima das conexões elétricas.
- ADVERTÊNCIA: o uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após a sua utilização.
- Desligue o aparelho da tomada antes de mudar os acessórios ou as peças próximas que se deslocam durante a utilização.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Advertência: se o aparelho cair acidentalmente na água, desligue imediatamente da corrente elétrica. Não toque a água!
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca

de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

- Advertência: Não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionar corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.
- Este aparelho não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o aparelho estiver a ser usado perto de crianças.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Não use o aparelho em nenhuma destas circunstâncias:
 - o Dentro ou em cima de cozinhas elétricas ou gás, fornos quentes ou perto de fogo.
 - o Sobre superfícies suaves (como tapetes) ou onde possa virar e cair durante o uso.
 - o Em exteriores ou áreas com altos níveis de humidade.
- Não cubra o aparelho enquanto estiver a funcionar.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o seu funcionamento. Desconecte-o da tomada de corrente quando acabar de o utilizar ou quando abandonar o lugar onde estiver colocado.

- Não tente reparar o dispositivo por conta própria. Por favor, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec se tiver alguma dúvida.
- Para garantir o correto funcionamento do aparelho, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual de instruções. Desligue e desconecte o aparelho antes de o mover ou limpar.
- Não lave o aparelho na máquina da louça.
- Não se aceita nenhuma responsabilidade de danos eventuais ou pessoais que possam derivar do mau uso do aparelho ou do incumprimento deste manual de instruções.
- Este produto pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção do produto não deverá ser feita por crianças menores de 8 anos ou que não estejam supervisionados. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Não coloque a máquina sobre um móvel durante o seu funcionamento.
- O aparelho deve ser desligado da rede eléctrica durante a limpeza e durante a substituição de peças do aparelho.
- Condições de utilização da máquina: Temperatura ambiente: 1-40°C.
- A remoção da tampa deve ser efectuada de modo a que o operador possa verificar, a partir de qualquer ponto a que tenha acesso, que a tampa permanece removida.
- Não se esqueça de desligar a fonte de alimentação externa (ou o interruptor principal) e o abastecimento de água quando a máquina não estiver a ser utilizada.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Volg deze veiligheidsinstructies zorgvuldig op wanneer u het product gebruikt.
-  Dit icoon betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken zijn gevoelig voor verhitting tijdens het gebruik. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Afkoppelmiddelen moeten in de vaste installatie worden ingebouwd in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- De isolatie van vaste bedrading moet worden beschermd, bijvoorbeeld door isolatie met een geschikte classificatie.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - o boerderijen;
 - o door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - o bed and breakfast omgevingen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- WAARSCHUWING: De vulopening mag tijdens het gebruik niet worden geopend.
- WAARSCHUWING: neem voorzorgsmaatregelen om morsen van vloeistoffen op de bestuurder te voorkomen.
- WAARSCHUWING: onjuist of oneigenlijk gebruik kan zowel het 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.

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als ze de gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud van het product mogen niet worden uitgevoerd door kinderen jonger dan 8 jaar of die niet onder toezicht staan. Houd het product en de kabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet op een meubel terwijl het draait.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van de voeding tijdens gebruik en bij het vervangen van onderdelen van het apparaat.
- Gebruiksvoorwaarden van het apparaat: Kamertemperatuur: 1-40°C.
- De plug moet zodanig worden verwijderd dat de operator vanaf elk punt waar hij toegang toe heeft, kan controleren of de plug nog steeds verwijderd is.
- Vergeet niet de externe voeding (of hoofdschakelaar) en watertoevoer uit te schakelen als het apparaat niet in gebruik is.

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.

- Zgodnie z przepisami w stałej instalacji muszą być zamontowane elementy umożliwiające odłączenie urządzenia.
- Izolacja okablowania stałego musi być chroniona, np. za pomocą płaszcza izolacyjnego.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - o kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - o gospodarstwa rolne;
 - o przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - o obiektach typu hostel (B&B)
- 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 grzejjego 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 urządzenia 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.
- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być wykonywane przez dzieci w wieku

ponižej 8 lat lub bez nadzoru. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci ponižej 8 roku žycia.

- Nie naležy umieszczac urzadzenia na meblach podczas jego pracy.
- Urzadzenie musi byc odlaczony od zasilania podczas serwisowania i wymiany jego części.
- Warunki užitkowania urzadzenia: Temperatura pokojowa: 1-40°C.
- Zatyczka musi zostac wyjeta w taki sposob, aby operator mógł sprawdzic z dowolnego punktu do ktorego ma dostep, czy zatyczka jest zdjeta.
- Naležy pamietac o wytlaczeniu zewnetrznego zrodla zasilania (lub wytlacznika glownego) i doptywu wody, gdy urzadzenie nie jest uzywane.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny při používání spotřebiče.
-  Tato ikona znamená: Pozor, horký povrch! Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Do trvalé elektroinstalace musí být zabudovány odpojovací prostředky v souladu s předpisy pro instalaci.
- Izolace trvalé kabeláže musí být chráněna, např. izolačním pláštěm s příslušnou jmenovitou hodnotou.
- Tento spotřebič je určen pro používání v domácnostech a na podobných místech, jako jsou:
 - o kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;

- na farmách;
 - v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních, kde jsou používány klienty;
 - v ubytovacích zařízeních jako jsou hostely (v anglickém jazyce bed and breakfast).
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
 - Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
 - **VAROVÁNÍ:** Plnicí otvor nesmí být během používání otevřen.
 - **VAROVÁNÍ:** Dbejte na to, aby nedošlo k rozlití kapalin na vodič.
 - **VAROVÁNÍ:** Nesprávné nebo nevhodné používání může představovat nebezpečí pro přístroj i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k účelům popsaným v tomto návodu. Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
 - Vypněte spotřebič a odpojte jej od napájení před výměnou příslušenství nebo blízkých částí, které se během používání hýbou.
 - Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na energetickém štítku výrobku a že je zástrčka uzemněna.
 - Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část výrobku do vody nebo jiné kapaliny a nevystavujte elektrické přípojky vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím výrobku se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
 - **Varování:** Pokud zařízení náhodně spadne do vody, okamžitě jej odpojte. Nedotýkejte se vody!
 - Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně


poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

- Varování: Nepoužívejte výrobek, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo konstrukce, nebo pokud nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyčnívat přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské linky.
- Toto zařízení není určeno k provozu prostřednictvím externích časovačů nebo systémů dálkového ovládní.
- Vypněte a odpojte výrobek od zdroje napájení, pokud jej nepoužíváte, a před čištěním. Pro jeho odpojení zatáhněte za zástrčku, netahejte za kabel.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s výrobkem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí.
- Spotřebič postavte na suchý, stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch.
- Nepoužívejte výrobek za následujících okolností:
 - o Na elektrických nebo plynových sporácích, v horkých troubách nebo v blízkosti ohně.
 - o Na měkkých površích (např. kobercích) nebo na místech, kde by mohlo dojít k převržení výrobku během jeho používání.
 - o Venku nebo na místech s vysokou vlhkostí.
- Nezakrývejte zařízení během provozu.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru během jeho provozu. Odpojte jej ze zásuvky, jakmile jej přestanete používat nebo když opustíte místnost.

- Nepokoušejte se zařízení opravovat sami. Kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec v případě jakýchkoli pochybností.
- Pro zajištění správného provozu zařízení je nutné provádět čištění a údržbu výrobku v souladu s tímto návodem k použití. Před přenášením nebo čištěním výrobek vypněte a odpojte od sítě.
- Nemyjte spotřebič v myčce nádobí.
- Za případné škody nebo zranění osob v důsledku nesprávného používání výrobku nebo nedodržení tohoto návodu k použití nepřebíráme žádnou odpovědnost.
- Tento výrobek mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a údržbu výrobku nesmí provádět děti mladší 8 let nebo děti, které nejsou pod dohledem. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nepokládejte kávovar na nábytek, pokud je v provozu.
- Před provedením údržby a výměny dílů, je třeba kávovar odpojit od zdroje napájení.
- Podmínky používání kávovaru: pokojová teplota: 1-40 °C.
- Vyjmutí zástrčky musí být provedeno tak, aby obsluha mohla z jakéhokoli místa, ke kterému má přístup, ověřit, že zástrčka je vyjmuta.
- Nezapomeňte vypnout zdroj externího napájení (nebo hlavní přepínač) a uzavřít přívod vody, pokud kávovar nepoužíváte.

GÜVENLİK TALİMATLARI

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

- Ürünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına dikkatle uyun.
-  Bu simgenin anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınmaya karşı hassastır. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun.
- Bağlantı kesme araçları, tesisat yönetmeliklerine uygun olarak sabit tesisata dahil edilmelidir.
- Sabit kabloların yalıtımı, örneğin aşağıdaki yalıtım özelliklerine sahip bir yalıtım kılıfı aracılığıyla korunmalıdır
- Bu cihaz, ev tipi ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - o Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
 - o Çiftlikler;
 - o otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında müşteriler tarafından;
 - o yatak ve kahvaltı ortamlarında (bed and breakfast İngilizce)
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri sınırlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve olası tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- UYARI: Su haznesi kullanım sırasında açık bırakılmamalıdır.
- UYARI: İletken kablo üzerine sıvı dökülmesini önlemek için gerekli önlemleri alın.
- DİKKAT: yanlış veya uygunsuz kullanım hem cihazı hem de kullanıcıyı tehlikeye atabilir. Bu cihazı bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanın. Isıtma elemanının yüzeyi kullanımdan sonra artık ısıya maruz kalır.
- Kullanım sırasında hareket eden aksesuarları veya yakındaki parçaları değiştirmeden önce cihazı kapatın ve güç kaynağının fişini çekin.

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

- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayın
 - o Elektrikli veya gazlı ocakların içinde veya üzerinde, sıcak fırınlarda veya ateşin yakınında.
 - o Yumuşak yüzeylerde (örn. halılar) veya kullanım sırasında devrilebileceği yerlerde.
 - o Açık havada veya yüksek nem oranına sahip alanlarda.
- Cihaz çalışır durumdayken üzerini örtmeyin.
- Çalışma sırasında ürünü gözetimsiz bırakmayın. Kullanmayı bitirdiğinizde veya odadan çıktığınızda fişini prizden çekin.
- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın Herhangi bir problemle karşılaşma durumunda resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile irtibata geçin.
- Cihazın sorunsuz çalışmasını sağlamak için, ürünün temizliği ve bakımı bu kullanım kılavuzuna uygun olarak yapılmalıdır. Ürünü taşımadan veya temizlemeden önce kapatın ve fişini çekin.
- Cihazı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Ürünün yanlış kullanımından veya bu kullanım talimatlarına uyulmamasından kaynaklanan olası hasarlar veya kişisel yaralanmalar için hiçbir sorumluluk kabul edilmez.
- Bu ürün, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Ürünün temizlik ve bakımı 8 yaşından küçük veya gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Çalışırken makineyi bir mobilya parçasının üzerine koymayın.
- Çalışma sırasında ve cihazın parçaları değiştirilirken cihazın güç kaynağı ile bağlantısı kesilmelidir.
- Makinenin kullanım koşulları: Oda sıcaklığı: 1-40°C.
- Tapanın çıkarılması, operatörün erişiminin olduğu herhangi

bir noktadan tapanın çıkarılmış olduğu doğrudur şekilde olmalıdır.

- Makine kullanılmadığında lütfen harici güç kaynağını (veya ana şalteri) ve su kaynağını kapatmayı unutmayın.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

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



Αυτό το εικονίδιο σημαίνει: προσοχή, καυτή επιφάνεια. Οι προσβάσιμες επιφάνειες είναι πιθανό να θερμανθούν κατά τη χρήση. Προσέξτε για να μην καείτε.

- Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματωθούν στη σταθερή εγκατάσταση σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.
- Η μόνωση των σταθερών καλωδίων πρέπει να προστατεύεται, π.χ. με μόνωση με κατάλληλη ονομαστική κατηγορία.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - αγροκτήματα,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλες κατοικίες,
 - περιβάλλοντα όπως χόστελ (τύπου bed and breakfast).
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να κάνει ο χρήστης δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το άνοιγμα γεμίσματος δεν πρέπει να ανοίγει κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Λάβετε προφυλάξεις για να αποφύγετε τη διαρροή υγρών στον οδηγό (καλώδιο).
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η λανθασμένη ή ακατάλληλη χρήση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τόσο τη συσκευή όσο και τον χρήστη. Χρησιμοποιήστε αυτή τη συσκευή για τους σκοπούς που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει ζεστή μετά τη χρήση.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή τα κοντινά μέρη που κινούνται κατά τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών του προϊόντος και ότι η πρίζα είναι γειωμένη.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα του προϊόντος σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε την πρίζα ή ενεργοποιήσετε το προϊόν.
- Προειδοποίηση: εάν η συσκευή πέσει κατά λάθος στο νερό, βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Μην αγγίζετε το νερό!
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο έχει παρουσιάσει κάποιο πρόβλημα, πρέπει να επισκευαστεί από το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec για να μην προκύψει οποιοδήποτε κίνδυνος.
- Προειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, η πρίζα ή ο σκελετός της συσκευής έχουν υποστεί ζημιά, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει.

- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να προεξέχει πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του πάγκου εργασίας.
- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή εξωτερικών συστημάτων τηλεχειρισμού.
- Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό. Τραβήξτε από την πρίζα για να το αποσυνδέσετε, μην τραβήξετε το καλώδιο.
- Επιβλέπετε τα παιδιά για να διασφαλίσετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Απαιτείται αυστηρή επίβλεψη εάν το προϊόν χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια στεγνή, σταθερή, επίπεδη και θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή υπό τις ακόλουθες συνθήκες:
 - 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.
- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Ο καθαρισμός και η συντήρηση του προϊόντος δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά κάτω των 8 ετών ή χωρίς επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Μην τοποθετείτε την καφετιέρα σε κάποιο έπιπλο ενώ λειτουργεί.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και κατά την αντικατάσταση τμημάτων της συσκευής.
- Όροι χρήσης της συσκευής: Θερμοκρασία δωματίου: 1-40°C.
- Η αφαίρεση του βύσματος πρέπει να είναι τέτοια ώστε ο χρήστης να μπορεί να επαληθεύσει από οποιοδήποτε σημείο στο οποίο έχει πρόσβαση ότι το βύσμα παραμένει αφαιρεμένο.
- Μην ξεχνάτε να απενεργοποιείτε την εξωτερική παροχή ρεύματος (ή τον κεντρικό διακόπτη) και την παροχή νερού όταν η καφετιέρα δεν χρησιμοποιείται.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

FIGURA 1.

1. Manómetro de vapor
2. Manómetro de la extracción de café
3. Vaporizador
4. Luz decorativa
5. Salida del café por portafiltros
6. Salida agua caliente
7. Selector de vapor izquierdo
8. Botonera
9. Display led difusor café izquierdo
10. Display led difusor café derecho
11. Reja decorativa
12. Selector de vapor derecho
13. Agarre goma del vaporizador
14. Vaporizador
15. Bandeja recoge gotas
16. Pata de goma

FIGURA 2.

1. Botón vapor
2. Botón apagado/encendido grupo 1 café
3. Botón agua caliente
4. Botón apagado/encendido grupo 2 café
5. Botón configuración (Uno para cada grupo café)
6. Botón café manual
7. Botón café simple corto
8. Botón café doble corto
9. Botón café simple largo
10. Botón café doble largo

FIGURA 3. DISTRIBUCIÓN DE CABLES Y BOTÓN ENCENDIDO

1. Interruptor encendido/apagado
2. Cable de alimentación
3. Entrada de agua
4. Válvula de drenaje de la caldera de vapor
5. Drenaje bandeja recoge gotas

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 (FIG.4). Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Retire el tapón de silicona del depósito de agua en caso de que la cafetera lo contenga para facilitar la salida del agua.
- Limpie todos los componentes desmontables.

Contenido de la caja:

- Portafiltro de salida doble
- Portafiltro de salida simple
- Filtro simple
- Filtro doble
- Soporte en altura para tazas
- Cepillo de limpieza para grupo de extracción de café
- Filtro ciego para limpieza interna
- Prensador de café
- Tubería de entrada agua (ø6.3xø9.5 mm/ PE / 3/8)
- Tubería de salida de agua (ø19xø24 mmx2m/silicona)
- Abrazadera

Requerimientos mínimos para funcionamiento correcto:

- Temperatura ambiente: Por encima de 1°C, por debajo de 40°C
- Calidad del agua: Por favor, utilice agua mineral natural o agua filtrada.
- Presión de agua nominal (suministro de agua automático): 0.1-0.4 MPa

3. FUNCIONAMIENTO

3.1. Montaje de la cafetera

1. El cable de alimentación, la entrada de agua y la salida de agua se pueden ver en la parte inferior de la máquina (Fig. 3).
2. Atornilla la reja decorativa y ensámblala en la parte superior de la máquina de café. Retire la bandeja recogegotas y la rejilla (Fig. 5)
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra, el cableado no debe estar conectado incorrectamente, y debe cumplir los requisitos de potencia correspondiente. (FIG. 6)

NOTA: La cafetera no lleva enchufe para hacer la conexión directamente a la red eléctrica. Se recomienda conectarla directamente a la red eléctrica debido a las altas intensidades de trabajo.

4. Conecte la salida de agua al desagüe con el tubo de drenaje de la bandeja recogegotas (no lo doble para evitar que no pueda drenar el agua sin problemas).
5. Conecte la entrada de agua a la toma de agua o a un depósito grande de agua con el tubo de entrada usando.

NOTA: Para garantizar la vida útil de la máquina de café, utilice agua con tratamiento de filtrado para eliminar los excesos de residuos sólidos presentes en la misma.

6. Vuelva a colocar la bandeja recogegotas y el posavasos.

3.2. Encendido de la cafetera

1. Conecte la cafetera a la toma de agua.
2. Encienda el botón de encendido principal situado en la parte inferior, la máquina bombeará agua automáticamente.
3. Pulse los botones de encendido del grupo de café que vaya a utilizar. La cafetera empezará a introducir agua automáticamente y oirá el sonido de funcionamiento de la bomba.
4. Después de llenarse de agua, el interior de la máquina comenzará a precalentarse, las pantallas mostrarán la temperatura de precalentamiento de la caldera de café.
5. El manómetro de vapor subirá de presión
6. Una vez alcanzada la temperatura deseada, la máquina dejará de precalentarse.

NOTA: Para su primer uso, debe esperar que la caldera de café tarde unos 5 minutos en precalentarse, y que la caldera de vapor tarde unos 15 minutos en precalentarse.

NOTA: Aunque el precalentamiento no esté listo, puede utilizar la cafetera, pero la temperatura del café o del agua caliente no será lo suficientemente alta. La válvula de vapor, el difusor de café izquierdo y el difusor de café derecho pueden abrirse o cerrarse independientemente.

NOTA: Puede seleccionar que grupo de café desea que se encienda o apague pulsando en el botón de apagado/encendido del respectivo grupo.

3.3 Ajuste de los parámetros internos

– Ajuste extracción de café:

En modo de espera, presiona el botón de configuración para entrar en el modo de configuración.

ESPAÑOL

En este momento, los cuatro botones de café automático y el botón de configuración parpadearán.

NOTA: Presione el botón de configuración para salir del modo de configuración y volver al modo de espera; si presiona el botón de café, ajusta el flujo de café correspondiente.

Mantenga pulsado cualquier botón de café, la luz del botón quedará encendida, la pantalla mostrará "CF1, CF2, CF3, CF4", según el café seleccionado. Después de 3 segundos, la cabeza de preparación comenzará a soltar agua. Tras alcanzar la cantidad de café deseado, suelte el botón y la cantidad se guardará automáticamente. Pulse el botón de configuración para volver al modo de espera.

NOTA: El rango de la cantidad de café mínimo y máximo posible será de 2 a 500 mL

NOTA: CF1, CF2, CF3, CF4 corresponden a: botón café simple corto, botón café doble corto, botón café simple largo y botón café doble largo.

NOTA: Para mejorar la precisión de la cantidad de café dispensado es mejor realizar este ajuste con el portafiltros lleno de café molido según el uso normal que se vaya hacer de él. El estándar para un buen espresso son entre 25 y 30 segundos de extracción para obtener unos 30 mL de café.

– Ajuste de la temperatura del café:

En el modo de espera, mantenga pulsado el botón de configuración durante 3 segundos para entrar en modo configuración de temperatura.

El display mostrará la temperatura seleccionada que desea que alcance la máquina. Pulse el botón de café manual para aumentar la temperatura grado a grado. Tras seleccionar la temperatura deseada pulse el botón de configuración para volver atrás.

NOTA: El rango de ajuste es 80°C a 102°C

– Ajuste del agua caliente:

En el modo de espera, mantenga pulsado el botón de agua caliente durante 2 segundos, la luz indicadora parpadeará y entrará en el modo de memoria, saldrá agua caliente por el tubo del agua caliente, cuando la cantidad de agua alcance la deseada, suelte el botón para detener el ajuste y éste habrá finalizado

NOTA: El rango de ajuste es de 3 a 30 segundos.

– Ajuste a valores predeterminados:

En el modo de espera, pulse el botón café simple corto y el botón café doble corto al mismo tiempo durante 2 segundos, la pantalla mostrará "888". Suelte los botones después de

que las dos luces indicadoras parpadeen 3 veces, la cafetera restablecerá la configuración predeterminada

NOTA: Esta es la configuración predeterminada; 93°C para la extracción del café, 2 segundos de preinfusión, 30mL para el café simple y 60mL para el doble y 5s de agua caliente.

NOTA: El tiempo de preinfusión es no ajustable.

3.4. Espresso y Espresso doble

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

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

NOTA: Para intercambiar los filtros ayúdese del filtro que no está puesto y haga palanca entre el filtro puesto en el portafiltros y el saliente de este último para facilitar su extracción. Para colocar el nuevo filtro genere un poco de presión con su palma en el filtro para que encaje correctamente.

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.

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

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

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

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

ESPAÑOL

5. Coloque la(s) taza(s) debajo de la salida de café.
6. Pulse el botón de Espresso/Espresso doble/Extracción manual para preparar el café hasta que dispense la cantidad de café correspondiente de preparación.
7. El café estará listo y la cafetera volverá al modo de espera en cuanto termine.

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

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

NOTA: Para evitar la acumulación de restos de café molido en el grupo de extracción, se recomienda tirar de la palanca hacia arriba de nuevo para que circule un poco de agua y arrastre los restos de café consigo, ayúdese del accesorio cepillo de limpieza para grupo de extracción de café. Después, se puede complementar la limpieza pasando un paño húmedo.

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

3.5 Cómo hacer un buen café Espresso

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

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

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

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

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

- **Presión extracción:** Este factor va muy ligado al grado de molienda utilizado. Se recomienda que durante la extracción del café la presión sea de entre 9 y 10 bares. Molidos de café muy grueso provocan presiones muy bajas y molidos de café muy finos provocan presiones muy altas.
- **Prensado:** Cuando el café molido esté en el portafiltros se debe distribuir con un removedor de agujas y nivelar con un distribuidor de café. Después preñese con un prensador de adecuado diámetro. Este es un paso importante ya que va a ayudar mucho a generar una buena extracción. Un prensado usando poca fuerza puede provocar unas presiones bajas y una extracción muy rápida del café, mientras que un prensado con mucha fuerza puede provocar unas presiones altas y una sobre-extracción. Preñese ligeramente el café.
- **Ratio de extracción:** El ratio de extracción se explica como la proporción de café utilizado frente al café líquido que nos encontramos en la taza. Actualmente los ratios de extracción más utilizados son 1:1, 1:2 y 1:3. Es decir, a una parte de café molido, en taza nos deberíamos encontrar la misma. el doble o el triple de café líquido respectivamente.
- Con ratios de extracción de 1:1 obtenemos cafés mucho más intensos y concentrados, recomendado para café de alto desarrollo y con más tiempo de tostado.
- Con ratios de extracción de 1:2 obtenemos cafés más estables y equilibrados, recomendados para café de especialidad de menor desarrollo.
- Con ratios de extracción de 1:3 obtenemos cafés más diluidos y menos intensos, recomendados para ciertos cafés de tostados más ligeros.
- **Tiempo de extracción:** El tiempo de extracción es muy importante ya que va a marcar el resultado final y nos va a decir si todos los factores anteriormente comentados se han ajustado correctamente. Los tiempos de extracción se deben ajustar a unos valores de 25 a 35 segundos.

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

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

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

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

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

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

3.6. 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 ± 5 mm.

2. Para extraer vapor giré el selector de vapor en sentido antihorario y el vapor saldrá. Si gira de nuevo el selector de vapor hacia su posición inicial el vapor dejará de salir.
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. 7. 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. Giré el selector de vapor en sentido antihorario, deje que la boquilla del vaporizador se inserte en el líquido. Para obtener una leche espumada y cremosa debe observar como se forma un remolino en el interior de la taza y el vaporizador no hace un ruido chirriante.

NOTA: La cafetera expulsará vapor cuando la presión de vapor sea mayor de 0

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

5. Giré el selector de vapor en sentido horario cuando se alcance la temperatura deseada, ahora el vapor está parado, abra de nuevo el selector de vapor 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°C-7°C), y vierta 1/3 de leche en la taza de espumado de acero inoxidable,

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

3. Siga el apartado "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.

3.7. Agua caliente

Para extraer agua caliente siga los siguientes pasos:

1. Cuando la presión de vapor sea mayor de 0, pulse el botón de agua caliente, saldrá agua caliente.

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

2. Cuando el agua caliente alcance el nivel deseado, pulse el botón de agua caliente para detenerla, o espere a que alcance el ajuste para detenerla automáticamente tras unos segundos

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

3.8 Modo de reposo

El modo reposo desactiva ambos grupos de café y el sistema de vapor. Para entrar en este modo siga las siguientes instrucciones:

1. Pulse cualquiera de los botones de encendido de los difusores de café o vapor para que ese grupo entre en modo reposo.

NOTA: Cuando los sistemas entran en modo reposo no consumen energía.

3.9 Apagado de la cafetera y protección contra congelación

1. Pulse el botón de encendido, la máquina se apagará.
2. Por favor, recuerde apagar la fuente de alimentación externa (o el interruptor principal) y la fuente de agua cuando la máquina no esté en uso.

3. Si necesita transportar la máquina o no la va a utilizar durante mucho tiempo, vacíe el agua de la caldera; la válvula de vaciado se encuentra debajo de la máquina (Fig. 3)

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

NOTA: Para desenroscar la válvula de vaciado, utilice una llave fija del nº 17 o una llave ajustable. ATENCIÓN: si la temperatura de la máquina de café es inferior al punto de congelación, provocará daños en el equipo, Para evitar que la máquina de café se congele y se agriete durante el transporte o el almacenamiento, siga los pasos anteriormente explicados antes de apagar la máquina de café.

ATENCIÓN: Cuando se use en un entorno donde la temperatura interior caiga por debajo de cero, para evitar que el agua dentro del calderín se congele y cause que la máquina se congele y se agriete, asegúrate de seguir los procedimientos anteriores todos los días antes de apagar la máquina de café.

3.10 Cantidad de avisos y número de cafés

Para observar el número de repeticiones de avisos y número de café realizados siga los siguientes pasos:

1. Ponga el modo reposo del difusor de café que desea analizar, luego pulse el botón de configuración durante 10s para entrar en el análisis de datos;
2. La pantalla LED le mostrará en un primer momento "E1" y el número de repeticiones correspondiente a este aviso;
3. Pulse el botón de café manual para mostrar el conteo de otros avisos (E1, E2, E3 y el número de repeticiones correspondientes) además de la cantidad total de las preparaciones de café que se han realizado (EEE y el número de repeticiones correspondientes).
4. Pulse el botón de configuración durante 2 segundos para volver al modo de reposo.

NOTA: La pantalla LED muestra la siguiente secuencia, usaremos el primer modo de ejemplo: En un primer momento mostrará el aviso: E1, después mostrará XX seguido de XXX, X es un número, al principio será 0, los dos primeros dígitos de XX son la decenas de mil y las unidad de mil, después los tres siguientes dígitos de XXX son centena, decena y unidad

EJEMPLO: Si la cafetera lleva realizados 1515 cafés la secuencia mostrada será la siguiente: EEE + 01 + 515.

Explicación de los códigos de aviso y cantidad de cafés realizados:

- E1: Muestra que la temperatura es anormal
- E2: Muestra que el flujo es anormal
- E3: Muestra que la entrada de agua es anormal
- EEE: Muestra el número de cafés realizados

3.11 Luces indicadoras

Espresso Manual (Izq.)	Espresso Corto Simple	Espresso Corto Doble	Vapor	Agua Caliente	Espresso Manual (Drch.)	Espresso Corto Simple	Espresso Corto Doble	Estado cafetera
●	●	●	●	●	●	●	●	Encendida
●	○	○	●	●	●	●	●	Realizando Espresso Manual (Izquierdo)
○	●	○	●	●	●	●	●	Realizando Espresso Simple (Izquierdo)
○	○	●	●	●	●	●	●	Realizando Espresso Doble (Izquierdo)
●	●	●	●	★	●	●	●	Realizando Agua Caliente
●	●	●	●	●	●	○	○	Realizando Espresso Manual (Derecho)
●	●	●	●	●	○	●	○	Realizando Espresso Simple (Derecho)
●	●	●	●	●	○	○	●	Realizando Espresso Doble (Derecho)

○ : Icono apagado ● : Icono encendido ★ : Icono parpadeando

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1 Limpieza

Realice la limpieza rápida de la máquina siguiendo las instrucciones después de cada uso:

- 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.

Limpieza de los depósitos minerales

La cafetera llega a acumular depósitos calcáreos con el tiempo y es necesario descalcificar de cada mes, siga los siguientes pasos:

1. Vierta agua y descalcificante en un recipiente de unos 10 L, por favor siga las instrucciones de las proporciones del fabricante del descalcificador.
2. Abra la válvula de drenaje (Fig. 3) y drene el agua, ciérrela después de drenar.

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

3. Conecte el tubo de entrada de agua de la máquina de café al recipiente donde ha añadido el descalcificador, encienda la máquina y realice cafés y agua caliente alternativamente entre los dos difusores de café hasta que haya consumido gran parte del agua. Luego déjela reposar durante 5-10 minutos y apague la máquina.

NOTA: Para salir prematuramente del modo de retroflujo, presiona el botón de café manual una vez.

NOTA: Recomienda 20 ciclos de café por difusor de café, 20 por salida de agua y 20 por unidad de vaporizador.

4. Deje que la máquina se haya enfriado, abra la válvula de drenaje (Fig. 3) para vaciar el agua.

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

5. Cierre la válvula de drenaje y conecte la entrada de agua de la toma de agua de

nuevo en la cafetera y realice 20 ciclos de café por difusor de café, 20 por salida de agua y 20 por unidad de vaporizador. Repita este proceso tantas veces como sea necesario para eliminar todos los restos de descalcificador de la máquina antes de volver a usarla de manera normal.

Nota: Siga la operación anterior más veces si la máquina aún no está lo suficientemente limpia.

Filtro ciego

El accesorio de filtro ciego se utiliza para la limpieza interna de la salida del café. Para ello coloque el filtro doble en el portafiltro y encima de este con la parte lisa sobre los orificios del filtro. Ponga un poco de polvo de limpieza dentro y coloque el portafiltro en la cafetera.

Pulse algún botón de café y córtelo a los 5 segundos aproximadamente, saldrá automáticamente del modo de retroflujo. Después retire el portafiltros y el filtro ciego y limpie con agua y un paño húmedo.

4.2 Mantenimiento

Se debe realizar una inspección visual de la máquina sobre su buen funcionamiento y conexiones después de cada uso.

Se debe realizar un mantenimiento profundo de la máquina desmontando y montando las conexiones de agua y desagüe para revisar su funcionamiento y estado y realizando su sustitución en caso de que se encuentren deteriorados. Se revisarán también las conexiones eléctricas a la fuente de alimentación. Además, se realizará una descalcificación completa de la máquina como se explica anteriormente. Este proceso se debe realizar mensualmente.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Resolución de problemas de la cafetera:

Problema	Causa	Solución
La cafetera no coge agua tras encender	No hay agua	Apague la cafetera y revise la toma de agua o el depósito de agua.
	La tubería de entrada de agua está bloqueada	Revise que el tubo no esté doblado y/o limpie el tubo de entrada de agua
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec

ESPAÑOL

La bomba no para de funcionar	La válvula de drenaje está vacía	Cierre la válvula de drenaje
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
Pérdida de agua	La tubería de entrada de agua está bloqueada	Revise que el tubo no esté doblado y/o limpie el tubo de entrada de agua
	El conector de la tubería con la cafetera tiene una fuga	Revise el conector y la junta de sellado
	La máquina pierde agua internamente	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
El café se sale por el difusor de café al hacer café. No sale agua caliente	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 y reduzca la fuerza de prensado.
	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 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 "E2"	El caudalímetro no funciona correctamente	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
No se bombea agua y la pantalla muestra E3	La bomba no ha parado de funcionar durante 150 s	Apague la máquina durante 10 minutos, vuelva a iniciar la máquina.
	La tubería de entrada de agua está bloqueada	Revise que el tubo no esté doblado y/o limpie el tubo de entrada de agua
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec

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

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: EU01_100132

Producto: Baristeo Mattina 2x

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50 Hz

ESPAÑOL

Potencia: 4200-5000 W

Dimensiones: 85,0 x 56,5 x 52,5 cm

Sistema de calentamiento:

- 1 Caldera de acero inoxidable de 10,5 L para agua y vapor
- 1 Caldera de acero inoxidable de 0,55 + 0,55 L para ambos difusores de café

Tipo bomba: Rotatoria de 9 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. Steam pressure gauge
2. Brewing pressure gauge
3. Steamer
4. Decorative light
5. Coffee spout
6. Hot water spout
7. Left steam knob
8. Control panel
9. Left display
10. Right display
11. Decorative grille
12. Right steam knob
13. Steamer rubber grip
14. Steamer
15. Drip tray
16. Rubber feet

FIGURE 2.

1. Steam button
2. Power button for brewing system 1
3. Hot water button
4. Power button for brewing system 2
5. Settings button (one for each brewing system)
6. Manual extraction button
7. Single Espresso button
8. Double Espresso button
9. Lungo button
10. Double Lungo button

FIGURE 3. CABLE DISTRIBUTION AND POWER BUTTON

1. Power switch
2. Power cable
3. Water inlet
4. Steam and hot water boiler drain valve
5. Drip tray drainage

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 (Fig. 4). You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Remove the silicone plug from the water tank, if the machine has one, to facilitate water drainage.
- Clean all detachable components.

Box content:

- Double spout portafilter
- Single spout portafilter
- Single filter
- Double filter
- Cup holder
- Cleaning brush for brewing system
- Blind filter for internal cleaning
- Coffee tamper
- Water inlet pipe ($\varnothing 6.3 \times \varnothing 9.5$ mm/ PE / $\frac{3}{8}$)
- Water outlet pipe ($\varnothing 19 \times \varnothing 24$ mm \times 2m/silicone)
- Clamp

Minimum requirements for proper operation:

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

3. OPERATION

3.1. Assembling the coffee machine

1. The power cable, water inlet and water outlet can be seen at the bottom of the machine (Fig. 3).
2. Screw the decorative grille onto the top of the coffee machine. Remove the drip tray and grid (Fig. 5).
3. Connect the power cable to a grounded outlet, the cable must be connected properly, and it must meet the corresponding power requirements. (Fig. 6)

NOTE: the coffee machine does not have a plug to connect directly to the mains. It is recommended to connect it directly to the mains due to the high working current.

4. Connect the water outlet pipe to the drain using the drain pipe of the drip tray (do not bend it so that the water can drain without problems).
5. Connect the water inlet pipe to the water inlet connector or to a large water tank.

NOTE: to ensure the service life of the coffee machine, use filter-treated water to prevent residues from accumulating in the appliance.

6. Replace the drip tray and cup holder.

3.2. Switching on the coffee machine

1. Connect the coffee machine to the water supply.
2. Press the power switch at the bottom, the machine will pump water automatically.
3. Press the power button of the brewing system to be used. The machine will automatically start to add water and you will hear the pump start to run.
4. After finishing pumping water, the coffee machine will start preheating and the displays will show the preheating temperature of the coffee boiler.
5. The steam pressure gauge will rise
6. Once the desired temperature is reached, the machine will stop preheating.

NOTE: for first use, you must wait 5 minutes for the coffee boiler to preheat, and 15 minutes for the steam boiler to preheat.

NOTE: even if the preheating is not finished, you can still use the appliance, but the temperature of the coffee or hot water will not be high enough. The steam valve left coffee diffuser and right coffee diffuser can be opened or closed independently.

NOTE: you can select which brewing system you want to switch on or off by pressing the power button of the respective system.

3.3 Internal parameter settings

– Coffee extraction time

In standby mode, press the settings button to enter configuration mode. At this point, the four automatic coffee buttons and the settings button will flash.

NOTE: press the settings button to exit the configuration mode and return to standby mode; if you press the coffee button, set the corresponding coffee flow.

ENGLISH

Press and hold any coffee button, the indicator light of the button will be on, the display will show "CF1, CF2, CF3, CF4", depending on the selected coffee. After 3 seconds, coffee will start flowing from the coffee spout. After reaching the desired amount of coffee, release the button, the amount will be saved automatically. Press the settings button to return to standby mode.

NOTE: the range of the minimum and maximum possible amount of coffee is from 2 to 500 ml.
NOTE: CF1, CF2, CF3, CF4 correspond to single Espresso button, double Espresso button, Lungo button and double Lungo button button.

NOTE: to improve the accuracy of the amount of coffee dispensed, it is best to make this adjustment with the portafilter filled with ground coffee according to its normal use. The standard for a good Espresso is 25 to 30 seconds of extraction time to obtain about 30 ml of coffee.

– Coffee temperature setting

In standby mode, press and hold the settings button for 3 seconds to enter the temperature setting mode.

The display will show the selected temperature you want the machine to reach. Press the manual coffee button to increase the temperature degree by degree. After selecting the desired temperature, press the settings button to go back.

NOTE: the setting range is 80 °C to 102 °C.

– Hot water setting

In standby mode, press and hold the hot water button for 2 seconds. The indicator light will flash and the appliance will enter memory mode. Hot water will flow out of the hot water spout; when the amount of water reaches the desired amount, release the button to exit the setting, then the setting will be finished.

NOTE: the setting range is 3 to 30 seconds.

– Adjust to default values

In standby mode, press the Single Espresso button and the Double Espresso button at the same time for 2 seconds, the display will show "888". Release the buttons after the two indicator lights flash 3 times, the coffee machine will reset to default settings.

NOTE: the default settings consist of 93 °C for coffee extraction, 2 seconds for pre-infusion, 30 ml for single coffee, 60 ml for double coffee and 5s for hot water.

NOTE: pre-infusion time is non-adjustable.

3.4. Single Espresso and Double Espresso

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

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

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

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.

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

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

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

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

5. Place the cup(s) under the coffee spout.
6. Press the Single Espresso/Double Espresso/Manual extraction button to brew the coffee until the corresponding amount of brew coffee is dispensed.
7. Coffee will be ready, and the appliance will go back to standby mode when it finishes.

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

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

ENGLISH

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

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

3.5 How to make a good Espresso coffee

Making good coffee is based on many factors that should be considered. Each of them will be explained below to obtain a good espresso coffee:

- **Coffee beans:** coffee is the raw material for the whole process. Coffee should be stored in a cool, dry place away from moisture, heat, light and oxygen (air). Airtight bags that can be resealed to remove as much air as possible are recommended to prevent oxidation of the coffee.
The recommended amount of coffee for the single filter is 9 to 12 gr, whereas for the double filter is 18 to 20 gr. These values depend on the type of coffee and its remaining moisture in the roast.
- **Coffee grinding:** this factor is one of the most important to consider. The grinding level should be adjusted to prevent the ground coffee from undergoing the following processes:
 - o Excessive and rapid washing: too coarse a coffee grind can cause the coffee to be washed out too quickly, resulting in a large amount of coffee without cream and flavour coming out of the portafilter.
 - o Over-extraction: a very fine coffee grind can cause the coffee to take a long time to be extracted, the amount of coffee that will come out will be very small and the extraction pressure will be very high.

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

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

- **Extraction ratio:** the extraction ratio is explained as the proportion of ground coffee used to the liquid coffee in the cup. Currently, the most used extraction ratios are 1:1, 1:2 and 1:3. That is, for one part of ground coffee, we should have the double or triple amount of liquid coffee.
- With extraction ratios of 1:1 we obtain much more intense and concentrated coffees, recommended for coffees with a longer roasting time.
- With extraction ratios of 1:2 we obtain more stable and balanced coffees, recommended for less developed speciality coffees.
- With extraction ratios of 1:3 we obtain more diluted and less intense coffees, recommended for certain coffees with lighter roasts.
- **Extraction time:** the extraction time is very important as it will determine the result and will tell us whether all the above factors have been correctly adjusted. The extraction times should be set to 25 to 35 seconds.

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

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

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

- **Cleaning:** after each use, the coffee diffuser should be cleaned with hot water and the cleaning brush, as explained before. Press the power button for the brewing system so that water flows out of the coffee diffuser and, in the meantime, scrub it with the cleaning brush.

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

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

3.6. 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.

ENGLISH

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

2. To extract steam, turn the steam knob counterclockwise, steam be released. If you turn the steam knob back to its initial position, the steam will stop coming out.
3. Place a jug under the steam nozzle as shown in Fig. 7. 7. 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. Turn the steam knob counterclockwise, allow the steam nozzle to be inserted 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: the coffee machine will release steam when the steam pressure is higher than 0.

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. Turn the steam knob clockwise when the desired temperature is reached, now that steam production is stopped, open the steam knob again if you wish to continue steaming.

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 "3.4. "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 ± 5 mm, as the volume of the milk will increase after frothing.

3. Follow section 3.6. "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, press the steam button 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.

3.7. Hot water

To draw off hot water, follow the steps below:

1. When the steam pressure is higher than 0, press the hot water button, hot water will come out.

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

2. When the hot water reaches the desired level, press the hot water button to stop the hot water, or wait until it reaches the setting to stop automatically after a few seconds.

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

3.8 Standby mode

Standby mode deactivates both brewing systems and the steam system. To enter this mode, follow the instructions below:

1. Press any of the power buttons of the brewing systems or the steam button to put that system into standby mode.

NOTE: when systems enter standby mode, they do not consume energy.

3.9 Coffee machine shutdown and freeze protection

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

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

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

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

ATTENTION: when used in an environment where the inside temperature drops below zero, to prevent the water inside the boiler from freezing and causing the machine to freeze and crack, be sure to follow the procedures above every day before turning off the coffee machine.

3.10 Number of warnings and number of coffees

To observe the number of warnings and the number of coffees made, follow the steps below:

1. Set the standby mode for the brewing system to be analysed, then press the settings button for 10s to enter the data analysis.
2. The LED display will initially show "E1" and the number of repetitions corresponding to this warning.

ENGLISH

3. Press the manual coffee button to display the count of other warnings (E1, E2, E3 and the corresponding number of repetitions), plus the total number of coffee preparations that have been made (EEE and the corresponding number of repetitions).
4. Press the settings button for 2 seconds to return to standby mode.

NOTE: the LED display shows the following sequence. Here you can see an example of the first mode:

At first, it will display the warning: E1, then it will show XX followed by XXX. X is a number, at first it will be 0, the first two digits of XX are the tens of thousands and the units of thousands, then the next three digits of XXX are hundreds, tens and units.

EXAMPLE: if the machine has made 1515 coffees, the sequence displayed will be as follows:
EEE + 01 + 515.

Explanation of warning codes and number of coffees made:

- E1: shows that the temperature is abnormal
- E2: shows that the flow is abnormal
- E3: shows that the water inlet is abnormal.
- EEE: displays the number of coffees made

3.11 Indicator lights

Manual Espresso (left)	Single Espresso button	Double Espresso button	Steam	Hot water	Espresso Manual Espresso (right)	Single Espresso button	Double Espresso button	Machine status
●	●	●	●	●	●	●	●	ON
●	○	○	●	●	●	●	●	Making Customised Espresso (left)
○	●	○	●	●	●	●	●	Making Single Espresso (left)
○	○	●	●	●	●	●	●	Making Double Espresso (left)

●	●	●	●	★	●	●	●	Releasing hot water
●	●	●	●	●	●	○	○	Making Customised Espresso (right)
●	●	●	●	●	○	●	○	Making Single Espresso (right)
●	●	●	●	●	○	○	●	Making Double Espresso (right)

○: indicator light off ●: indicator light on ★: Indicator light flashing

4. CLEANING AND MAINTENANCE

4.1 Cleaning

After each use, carry out the quick cleaning of the appliance according to the instructions.

- The appliance 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.

Cleaning mineral deposits

The appliance builds up limescale deposits over time and needs to be descaled every month, follow the steps below:

ENGLISH

1. Pour water and descaler into a container of about 10 l. Follow the instructions of the descaler manufacturer's proportions.
2. Open the drain valve (Fig. 3) and drain the water, close it after draining.

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

3. Connect the water inlet pipe of the coffee machine to the container where you have added the descaler. Switch on the machine, make coffee and dispense hot water alternately until most of the water has been consumed. Then, let it stand for 5-10 minutes and switch off the machine.

NOTE: to exit prematurely from backflow mode, press the manual coffee button once.

NOTE: it is recommended to make 20 coffee cycles per coffee spout, 20 per water spout and 20 per steamer unit.

4. Allow the machine to cool down and open the drain valve (Fig. 3) to drain the water.

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

5. Close the drain valve and connect the water inlet. Perform 20 coffee cycles per coffee spout, 20 per water outlet and 20 per steamer unit. Repeat this process as many times as necessary to remove all traces of descaler from the machine before using it again.

Note: follow the above operation more times if the machine is still not clean enough.

Blind filter

The blind filter accessory is used for internal cleaning of the coffee spout. To do this, place the double filter in the portafilter. Put some cleaning powder inside and place the portafilter in the coffee machine.

Press any coffee button to start the process and then press it again after about 5 seconds, it will automatically exit backflow mode. Then, remove the portafilter and the blind filter and clean with water and a damp cloth.

4.2 Maintenance

A visual inspection of the appliance for proper operation and connections must be carried out after each use.

The machine must be thoroughly maintained by disassembling and reassembling the water

and drain connections to check their function and condition and replacing them if they are damaged. The electrical connections to the power supply shall also be checked. In addition, a complete descaling of the machine shall be carried out as explained above. This process should be carried out monthly.

5. TROUBLESHOOTING

Troubleshooting the coffee machine

Problem	Cause	Solution
The coffee machine does not pick up water after switching on	There is no water.	Switch off the machine and check the water inlet or the water tank.
	The water inlet pipe is blocked.	Check that the pipe is not kinked and/or clean the water inlet pipe.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
The pump won't stop running	The drain valve is empty.	Close the drain valve.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Water leakage	The water inlet pipe is blocked.	Check that the pipe is not kinked and/or clean the water inlet pipe.
	The pipe connector is leaking.	Check connector and sealing gasket.
	Machine leaks water internally.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Coffee leaks out of the coffee diffuser when making coffee. No hot water is released	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.

ENGLISH

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 and reduce the pressing force.
	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.
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 "E2"	The flow meter is not working properly.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
No water pumping and display shows E3	Pump has not stopped running for 150 sec.	Switch off the machine for 10 minutes, restart the machine.
	The water inlet pipe is blocked.	Check that the pipe is not kinked and/or clean the water inlet pipe.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.

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

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_100132

Product: Baristeo Mattina 2x

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50 Hz

Power: 4200-5000 W

Size: 85.0 x 56.5 x 52.5 cm

Heating system:

- 1 x 10.5 l stainless steel boiler for steam and hot water.
- 1 stainless steel boiler of 0.55 + 0.55 l for both brewing systems

Pump type: 9 bar rotary.

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

Repairs should be carried out by qualified personnel.

If 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. Manomètre de vapeur
2. Manomètre de l'extraction du café
3. Buse vapeur
4. Lumière
5. Sortie du café par le porte-filtre
6. Sortie d'eau chaude
7. Sélecteur de vapeur gauche
8. Panneau de commande
9. Affichage du diffuseur à gauche
10. Affichage du diffuseur à droite
11. Grille décorative
12. Sélecteur de vapeur droit
13. Poignée en caoutchouc de la buse vapeur
14. Buse vapeur
15. Plateau d'égouttage
16. Pieds en caoutchouc

Image 2.

1. Bouton de vapeur
2. Bouton arrêt/marche groupe café 1
3. Bouton d'eau chaude
4. Bouton arrêt/marche groupe café 2
5. Bouton des réglages (un pour chaque groupe de café)
6. Bouton Café manuel
7. Bouton Café simple court
8. Bouton Café double court
9. Bouton Café simple long
10. Bouton Café double long

Image 3. Distribution des câbles et bouton marche

1. Interrupteur de connexion/déconnexion
2. Câble d'alimentation
3. Entrée d'eau
4. Valve de vidange de la chaudière à vapeur
5. Vidange du plateau d'égouttage

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. (Img. 4) Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Retirez le bouchon en silicone du réservoir d'eau, si la machine en contient un, pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Nettoyez tous les éléments amovibles.

Contenu de la boîte :

- Porte-filtre à sortie double
- Porte-filtre à sortie simple
- Filtre simple
- Filtre double
- Grille pour tasses en hauteur
- Brosse de nettoyage pour l'unité d'extraction du café
- Filtre aveugle pour le nettoyage interne
- Presse pour le café
- Tuyau d'arrivée d'eau (ø6.3×ø9.5 mm/ PE / ¾)
- Tuyau de sortie d'eau (ø19×ø24 mm×2m/silicone)
- Collier de fixation

Exigences minimales pour un fonctionnement correct :

- Température ambiante : Supérieure à 1°C, inférieure à 40°C
- Qualité de l'eau : Veuillez utiliser de l'eau minérale naturelle ou de l'eau filtrée.
- Pression nominale de l'eau (alimentation automatique) : 0.1-0.4 MPa

3. FONCTIONNEMENT

3.1. Assemblage de la machine à café

1. Le câble d'alimentation, l'entrée et la sortie d'eau sont visibles au bas de la machine (Img. 3).
2. Vissez la grille décorative sur le dessus de la machine à café. Retirez le plateau d'égouttage et la grille. (Img. 5)
3. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de terre, le câblage ne doit pas être mal branché et il doit répondre aux exigences de puissance correspondantes. (Img. 6)

NOTE : La machine à café n'a pas de fiche pour la brancher directement sur le secteur. Il est recommandé de le brancher directement sur le secteur en raison des intensités de fonctionnement élevées.

4. Raccordez la sortie d'eau à l'égout à l'aide du tuyau de vidange du plateau d'égouttage (ne le pliez pas afin que l'eau puisse s'écouler sans problème).
5. Raccordez le tuyau d'arrivée d'eau à l'arrivée d'eau ou à un grand réservoir d'eau.

NOTE : Pour garantir la durée de vie de la machine à café, utilisez de l'eau filtrée pour éliminer les résidus solides de la machine.

6. Remettez en place le plateau d'égouttage et la grille.

3.2. Allumer la machine à café

1. Raccordez la machine à café à l'entrée d'eau.
2. Allumez le bouton marche situé en bas de la machine, la machine pompera l'eau automatiquement.
3. Appuyez sur les boutons marche du groupe de café à utiliser. La machine à café commencera automatiquement à ajouter de l'eau et vous entendrez la pompe commencer à fonctionner.
4. Après le remplissage d'eau, l'intérieur de la machine commencera à préchauffer, les écrans afficheront la température de préchauffage de la chaudière à café.
5. Le manomètre de la vapeur augmentera en pression.
6. Une fois que la température souhaitée sera atteinte, la machine s'arrêtera de préchauffer.

NOTE : Lors de la première utilisation, le préchauffage de la chaudière à café prendra environ 5 minutes et celui de la chaudière à vapeur environ 15 minutes.

NOTE : Même si le préchauffage n'est pas prêt, vous pouvez toujours utiliser la machine, mais la température du café ou de l'eau chaude ne sera pas assez élevée. La valve à vapeur, l'écoulement de café gauche et l'écoulement de café droit peuvent être ouverts ou fermés indépendamment l'un de l'autre.

NOTE : Vous pouvez sélectionner le groupe de café que vous souhaitez activer ou désactiver en appuyant sur le bouton arrêt/marche du groupe concerné.

3.3 Réglage des paramètres internes

– Réglage de l'extraction du café

En mode veille, appuyez sur le bouton des réglages pour accéder aux réglages.

En ce moment, les quatre boutons de café automatique et le bouton des réglages clignoteront.

FRANÇAIS

NOTE : Appuyez sur le bouton des réglages pour quitter le mode des réglages et revenir au mode veille ; si vous appuyez sur le bouton de café, le débit de café correspondant sera réglé.

En appuyant longuement sur un bouton de café, la lumière du bouton s'allumera, l'écran affichera « CF1, CF2, CF3, CF4 », en fonction du café sélectionné. Après 3 secondes, la tête d'infusion commencera à libérer de l'eau. Après avoir obtenu la quantité de café souhaitée, relâchez le bouton et la quantité sera automatiquement sauvegardée. Appuyez sur le bouton des réglages pour revenir en mode veille.

NOTE : La quantité minimale et maximale de café est comprise entre 2 et 500 ml.

NOTE : CF1, CF2, CF3, CF4 correspondent aux boutons : bouton Café simple court, bouton Café double court, bouton Café simple long et bouton Café double long.

NOTE : Pour améliorer la précision de la quantité de café distribuée, il est préférable d'effectuer ce réglage lorsque le porte-filtre est rempli de café moulu, conformément à son utilisation normale. Pour obtenir un bon espresso, il faut compter entre 25 et 30 secondes d'extraction pour obtenir environ 30 ml de café.

– Réglage de la température du café

En mode veille, appuyez sur le bouton des réglages pendant 3 secondes pour accéder aux réglages de la température.

L'écran affichera la température sélectionnée que vous souhaitez que l'appareil atteigne. Appuyez sur le bouton Café manuel pour augmenter la température degré par degré. Après avoir sélectionné la température souhaitée, appuyez sur le bouton des réglages pour revenir en arrière.

NOTE : La plage de réglage est comprise entre 80 °C et 102 °C.

– Réglage de l'eau chaude :

En mode veille, appuyez sur le bouton « eau chaude » pendant 2 secondes, le voyant lumineux clignotera et la machine passera en mode mémoire, de l'eau chaude s'écoulera du tuyau d'eau chaude, lorsque la quantité d'eau atteint la quantité souhaitée, relâchez le bouton pour arrêter le réglage et le réglage sera terminé.

NOTE : La plage de réglage est de 3 à 30 secondes.

– Ajuster aux valeurs par défaut :

En mode veille, appuyez simultanément sur le bouton Café simple court et sur le bouton Café double court pendant 2 secondes, l'écran affichera « 888 ». Relâchez les boutons après que les deux voyants lumineux ont clignoté 3 fois, la machine se réinitialisera au réglage par défaut.

NOTE : Le réglage par défaut est le suivant : 93 °C pour l'extraction du café, 2 secondes de pré-infusion, 30 mL pour un café simple, 60 mL pour un café double et 5 secondes pour l'eau chaude.

NOTE : Le temps de pré-infusion n'est pas réglable.

3.4. Espresso simple et Espresso double

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

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

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

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.

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

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

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

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

FRANÇAIS

5. Placez la ou les tasses sous la sortie du café.
6. Appuyez sur le bouton Espresso/Double Espresso/Extraction manuelle pour préparer le café jusqu'à ce que la quantité correspondante de café soit distribuée.
7. Le café est prêt et la machine revient en mode veille dès qu'il est terminé.

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

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

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

ATTENTION : Attention, la zone peut être très chaude.

3.5 Comment préparer un bon café expresso

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

- **Grains de café :** Le café est la matière première de ce processus. Il doit être conservé dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et de l'oxygène (air). Il est recommandé d'utiliser des sacs hermétiques qui peuvent être refermés pour éliminer le plus d'air possible afin d'éviter l'oxydation.
La quantité recommandée pour le double filtre est de 18 à 20 grammes de café, tandis que pour le filtre simple, elle est de 9 à 12 grammes de café. Ces valeurs dépendent du type de café et de l'humidité résiduelle dans la torréfaction,
- **Mouture du café :** Ce facteur est l'un des plus importants à prendre en compte. Le niveau de mouture du moulin doit être ajusté pour éviter que le café moulu ne subisse les processus suivants :
 - o Lavage excessif et rapide : Un café moulu trop grossièrement peut entraîner un lavage trop rapide du café, ce qui se traduit par une grande quantité de café sans crème ni arôme sortant du porte-filtre.
 - o Extraction excessive : Une mouture très fine peut rendre l'extraction du café très longue ; la quantité de café qui sortira sera très faible.

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

- **Pression d'extraction :** Ce facteur est étroitement lié au degré de mouture utilisé. Il est recommandé que la pression pendant l'extraction du café soit comprise entre 9 et 10 bars. Le café avec une mouture trop grossière provoquera des pressions très faibles et le café très fin, des pressions très élevées.
- **Pressage :** Lorsque le café moulu se trouve dans le porte-filtre, il doit être réparti et nivelé à l'aide d'un distributeur de café. Presser ensuite avec un presse-café de diamètre approprié. Il s'agit d'une étape importante car elle contribuera grandement à générer une bonne extraction. Le fait de presser avec une faible force peut entraîner de faibles pressions et une extraction très rapide du café, tandis que le fait de presser avec une force élevée peut entraîner des pressions élevées et une extraction excessive. Appuyez légèrement sur le café.
- **Ratio d'extraction :** Le taux d'extraction est expliqué comme étant la proportion de café utilisé par rapport au café liquide dans la tasse. Actuellement, les ratios d'extraction les plus couramment utilisés sont 1:1, 1:2 et 1:3. C'est-à-dire que pour une part de café moulu, vous devriez obtenir la même quantité dans une tasse. Pour deux parts, deux fois plus, et ainsi de suite.
- Avec des taux d'extraction de 1:1, on obtient des cafés beaucoup plus intenses et concentrés, recommandés pour les cafés très développés avec un temps de torréfaction plus long.
- Avec des taux d'extraction de 1:2, on obtient des cafés plus stables et plus équilibrés, recommandés pour les cafés de spécialité moins développés.
- Avec des taux d'extraction de 1:3, on obtient des cafés plus dilués et moins intenses, recommandés pour certains cafés aux torréfactions plus légères.
- **Temps d'extraction :** Le temps d'extraction est très important car il déterminera le résultat final et nous dira si tous les facteurs ci-dessus ont été correctement ajustés. Les temps d'extraction doivent être compris entre 25 et 35 secondes.

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

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

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

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

FRANÇAIS

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

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

3.6. Fonction vapeur pour mousser le 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. Pour émettre de la vapeur, tournez le sélecteur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et de la vapeur sera produite. Si vous remettez le sélecteur de vapeur dans sa position initiale, la vapeur cessera de sortir.
3. Placez un récipient sous la buse vapeur (Fig. 7. L'extrémité de la buse vapeur doit être placé à quelques centimètres au-dessous du lait.

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

4. Tournez le sélecteur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis insérez la buse vapeur dans la boisson. Pour obtenir une mousse de lait, vous devez observer qu'un tourbillon se forme à l'intérieur de la tasse et que la buse vapeur n'émet pas de grincement.

NOTE : La machine à café expulsera de la vapeur lorsque la pression de vapeur sera supérieure à 0.

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. Tournez le sélecteur de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque la température souhaitée est atteinte, la vapeur s'arrêtera alors. Ouvrez à nouveau le sélecteur de vapeur si vous souhaitez poursuivre la production de vapeur.

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

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

3.7 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 « 3.4. 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.

3.8 Eau chaude

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

1. Lorsque la pression de la vapeur est supérieure à 0, appuyez sur le bouton d'eau chaude, de l'eau chaude en sortira.

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

2. Lorsque l'eau chaude atteint le niveau souhaité, appuyez sur le bouton Eau chaude pour arrêter l'eau chaude, ou attendez qu'elle atteigne le réglage pour s'arrêter automatiquement après quelques secondes.

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

3.9 Mode veille

Le mode veille désactive les deux groupes de café et le système de vapeur. Pour entrer dans ce mode, suivez les instructions ci-dessous :

1. Appuyez sur l'un des boutons de café ou de vapeur pour mettre ce groupe en mode veille.

NOTE : Lorsque les systèmes passent en mode veille, ils ne consomment pas d'énergie.

3.10 Arrêt de la machine et protection contre le gel

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

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

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

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

ATTENTION : En cas d'utilisation dans un environnement où la température intérieure descend en dessous de zéro, pour éviter que l'eau à l'intérieur de la chaudière ne gèle et ne provoque le gel et l'endommagement de la machine, veillez à suivre les procédures ci-dessus tous les jours avant d'éteindre la machine à café.

3.11 Nombre d'avertissements et nombre de cafés

Pour afficher le nombre d'avertissements répétés et le nombre de cafés préparés, procédez comme suit :

1. Mettez en mode veille le diffuseur de café que vous souhaitez vérifier, puis appuyez sur le bouton des réglages pendant 10 secondes pour entrer dans l'analyse des données ;
2. L'écran LED affichera d'abord « E1 » et le nombre de répétitions correspondant à cet avertissement ;
3. Appuyez sur le bouton Café manuel pour afficher les autres avertissements (E1, E2, E3 et le nombre de répétitions correspondant) ainsi que le nombre total de préparations de café effectuées (EEE et le nombre de répétitions correspondant).
4. Appuyez sur le bouton des réglages pendant 2 secondes pour revenir en mode veille.

NOTE : L'écran LED affiche la séquence suivante, exemple :

Dans un premier moment, s'affichera l'avertissement : E1, puis XX s'affichera, suivi de XXX, X est un nombre, qui sera d'abord 0, les deux premiers chiffres de XX sont les dizaines de milliers et les unités de milliers, puis les trois chiffres suivants de XXX sont les centaines, les dizaines et les unités.

EXEMPLE : Si la machine à café a réalisé 1515 cafés, la séquence affichée sera la suivante :
EEE + 01 + 515.

Explication des codes d'avertissement et du nombre de cafés réalisés :

- E1 : Indique que la température est anormale.
- E2 : Indique que le débit est anormal.
- E3 : Indique que l'arrivée d'eau est anormale.
- EEE : Indique le nombre de cafés préparés.

3.12 Indicateurs lumineux

Espresso Manuel (gauche)	Espresso simple court	Espresso double court	Vapeur	Eau chaude	Espresso Manuel (droit)	Espresso simple court	Espresso double court	État de la cafetière
●	●	●	●	●	●	●	●	Allumée
●	○	○	●	●	●	●	●	Préparation Espresso manuel (gauche)
○	●	○	●	●	●	●	●	Préparation Espresso simple (gauche)
○	○	●	●	●	●	●	●	Préparation Espresso double (gauche)
●	●	●	●	★	●	●	●	Préparation d'eau chaude
●	●	●	●	●	●	○	○	Préparation Espresso manuel (droit)
●	●	●	●	●	○	●	○	Préparation Espresso simple (droit)
●	●	●	●	●	○	○	●	Préparation Espresso double (droit)

○ : Indicateur lumineux éteint ● : Indicateur lumineux allumé ★ : Indicateur lumineux clignotant

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

4.1 Nettoyage

Après chaque utilisation, nettoyez rapidement 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 du porte-filtre, enlevez le marc de café à l'intérieur et nettoyez-le.
- Nettoyez tous les accessoires détachables à l'eau et séchez-les soigneusement.
- Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide et redispensez la vapeur après chaque utilisation pour faire mousser le lait.

Nettoyage des dépôts minéraux

La machine à café accumule des dépôts de calcaire au fil du temps et doit être détartrée tous les mois, suivez les étapes ci-dessous :

1. Versez l'eau et le détartrant dans un récipient d'environ 10 L, en respectant les proportions indiquées par le fabricant du détartrant.
2. Ouvrez le robinet de vidange (Img. 3) et vidangez l'eau, puis refermez le robinet après la vidange.

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

3. Raccordez le tuyau d'arrivée d'eau de la machine à café au récipient dans lequel vous avez ajouté le détartrant, mettez la machine en marche et préparez des cafés et de l'eau chaude en alternant les deux sorties de café jusqu'à ce que la majeure partie de l'eau ait été consommée. Laissez ensuite reposer pendant 5 à 10 minutes et éteignez la machine.

NOTE : Pour quitter rapidement le mode de refoulement, appuyez une fois sur le bouton de café manuel.

NOTE : Il est recommandé d'effectuer 20 cycles de café par écoulement de café, 20 par écoulement d'eau et 20 par jet de vapeur.

4. Laissez la machine refroidir, ouvrez le robinet de vidange (Img. 3) pour évacuer l'eau.

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

5. Fermez le robinet de vidange et raccordez l'arrivée d'eau à la machine, puis effectuez 20 cycles de café par écoulement de café, 20 par sortie d'eau et 20 par jet de vapeur. Répétez cette opération autant de fois que nécessaire pour éliminer toute trace de détartrant de la machine avant de l'utiliser à nouveau normalement.

Note : Répétez l'opération ci-dessus plusieurs fois si la machine n'est toujours pas assez propre.

Filter aveugle

L'accessoire filtre aveugle est utilisé pour le nettoyage interne de l'écoulement de café. Pour ce faire, placez le filtre double dans le porte-filtre et placez-le sur le porte-filtre avec le côté lisse au-dessus des trous du filtre. Mettez un peu de poudre de nettoyage à l'intérieur et placez le porte-filtre dans la machine à café.

Appuyez sur n'importe quel bouton de café et laissez d'appuyer dessus après environ 5 secondes pour quitter automatiquement le mode de refoulement. Retirez ensuite le porte-filtre et le filtre aveugle et nettoyez-les avec de l'eau et un chiffon humide.

4.2 Entretien

Après chaque utilisation, il convient de procéder à un contrôle de la machine pour s'assurer qu'elle fonctionne correctement et que les raccordements sont corrects.

La machine doit être soigneusement entretenue en démontant et en remontant les raccords d'eau et de vidange pour vérifier leur fonctionnement et leur état et en les remplaçant s'ils sont endommagés. Les connexions électriques à l'alimentation doivent également être contrôlées. En outre, un détartrage complet de la machine doit être effectué comme expliqué ci-dessus. Ce processus doit être effectué tous les mois.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
La machine à café ne prend pas l'eau après l'avoir allumée.	Pas d'eau.	Éteignez la machine à café et vérifiez l'arrivée d'eau ou le réservoir d'eau.
	Le tuyau d'arrivée d'eau est bouché.	Vérifiez que le tuyau n'est pas plié et/ou nettoyez le tuyau d'arrivée d'eau.
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec

FRANÇAIS

La pompe ne s'arrête pas de fonctionner.	La valve de vidange est vide.	Fermez le robinet de vidange
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
Perte d'eau.	Le tuyau d'arrivée d'eau est bouché.	Vérifiez que le tuyau n'est pas plié et/ou nettoyez le tuyau d'arrivée d'eau.
	Le tuyau de raccordement à la machine à café fuit.	Vérifiez le raccord et le joint d'étanchéité.
	La machine fuit de l'eau à l'intérieur.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
Le café sort de l'écoulement de café lors de la préparation du café. Il ne sort pas d'eau chaude	Il y a trop de café dans le filtre, ce qui entraîne une pression excessive	Réduisez la quantité de café dans le filtre
	Dans la structure sur laquelle le porte-filtre est placé, il y a des résidus de café qui ne permettent pas une bonne étanchéité du porte-filtre.	Nettoyez la partie inférieure de la structure sur laquelle est fixé le porte-filtre.
	Le joint d'étanchéité du porte-filtre de la machine à café est cassé ou défectueux.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
Le café ne sort pas.	Le café est moulu très finement, de sorte qu'il est trop compact après le pressage et ne laisse pas passer l'eau.	Utilisez un café moulu plus grossier et réduisez la force de pressage.
	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
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 « E2 ».	Le débitmètre ne fonctionne pas correctement.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
Pas de pompage d'eau, l'écran affiche E3.	La pompe n'a pas cessé de fonctionner pendant 150 secondes.	Éteignez la machine pendant 10 minutes, puis redémarrez-la.
	Le tuyau d'arrivée d'eau est bouché.	Vérifiez que le tuyau n'est pas plié et/ou nettoyez le tuyau d'arrivée d'eau.
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec

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

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_100132

Produit : Baristeo Mattina 2x

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50 Hz

Puissance : 4200-5000 W

Dimensions : 85,0 x 56,5 x 52,5 cm

Système de chauffe :

- 1 Chaudière à vapeur et eau chaude en acier inoxydable de 10,5 L
 - 1 chaudière en acier inoxydable de 0,55 + 0,55 L pour les deux diffuseurs de café
- Type de pompe : pompe rotative de 9 bar

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

Le respect des directives 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. Dampfdruckmesser
2. Kaffee-Manometer
3. Dampfrohr
4. Dekoratives Licht
5. Kaffeeauslauf bei Siebträger
6. Warmwasserauslass
7. Linker Dampfregler
8. Bedienfeld
9. LED-Display linker Kaffee-Diffusor
10. LED-Display rechter Kaffee-Diffusor
11. Dekoratives Gitter
12. Rechter Dampfregler
13. Dampfrohr-Gummigriff
14. Dampfrohr
15. Abtropfschale
16. Gummibeinen

ABBILDUNG 2.

1. Dampftaste
2. Aus/Ein-Taste 1 Kaffee Kaffeebrühgruppe
3. Warmwassertaste
4. Aus/Ein-Taste 2 Kaffees Kaffeebrühgruppe
5. Einstellungstaste (eine für jede Kaffeebrühgruppe)
6. Manuelle Kaffee Taste
7. Taste für einen kurzen Espresso
8. Taste für zwei kurze Espressos
9. Taste für einen langen Espresso
10. Taste für zwei lange Espressos

ABBILDUNG 3. KABELVERTEILUNG UND EINSCHALTSTASTE

1. Ein-/Ausschalter
2. Stromkabel
3. Wassereinlass
4. Ablassventil für Dampfkessel
5. Auffangwanne zur Entwässerung

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. (Abb. 4) 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.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Entfernen Sie den Silikonstopfen aus dem Wassertank, falls die Maschine einen solchen enthält, um den Wasserabfluss zu erleichtern.
- Alle abnehmbaren Komponenten reinigen.

Vollständiger Inhalt:

- Siebträger-Doppelausgang
- Siebträger mit einem Ausgang
- Einfacher Filter
- Doppelter Filter
- Tassenhalter
- Reinigungsbürste für Kaffeebrühgruppe
- Blindfilter für die Innenreinigung
- Kaffeetamper
- Wasserzulaufrohr ($\varnothing 6.3 \times \varnothing 9.5$ mm/ PE / $\frac{3}{8}$)
- Wasserauslaufrohr ($\varnothing 19 \times \varnothing 24$ mm \times 2m/Silikon)
- Klammer

Mindestanforderungen für den ordnungsgemäßen Betrieb:

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

3. BEDIENUNG

3.1 Montage der Kaffeemaschine

1. Das Stromkabel, der Wassereinlass und der Wasserauslass befinden sich an der Unterseite der Maschine (Abb. 3).
2. Schrauben Sie das Ziergitter auf die Oberseite der Kaffeemaschine. Nehmen Sie die Auffangwanne und das Gitter ab (Abb. 5)
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an. Die Verkabelung darf nicht falsch angeschlossen sein und muss den entsprechenden Stromanforderungen entsprechen. (Abb. 6)

DEUTSCH

HINWEIS: Die Kaffeemaschine verfügt nicht über einen Stecker für den direkten Anschluss an das Stromnetz. Aufgrund der hohen Arbeitsintensität wird empfohlen, das Gerät direkt an das Stromnetz anzuschließen.

4. Verbinden Sie den Wasserauslass mit dem Abflussrohr der Auffangwanne (biegen Sie es nicht, um ein reibungsloses Abfließen des Wassers zu verhindern).
5. Schließen Sie den Wasserzulauf mit dem Zulaufrohr an den Wasserzulauf oder an einen großen Wassertank an, indem Sie das Zulaufrohr verwenden.

HINWEIS: Um die Lebensdauer der Kaffeemaschine zu gewährleisten, verwenden Sie gefiltertes Wasser, um überschüssige feste Rückstände aus der Maschine zu entfernen.

6. Setzen Sie die Tropfschale und den Untersetzer wieder ein.

3.2. Einschalten der Kaffeemaschine

1. Schließen Sie die Kaffeemaschine an die Wasserversorgung an.
2. Schalten Sie den Hauptschalter an der Unterseite ein, die Maschine pumpt automatisch Wasser.
3. Drücken Sie die Einschalttasten der zu verwendenden Kaffeebrühgruppe. Das Gerät füllt automatisch Wasser ein und Sie hören, wie die Pumpe zu laufen beginnt.
4. Nach dem Einfüllen von Wasser beginnt das Innere des Geräts mit dem Vorheizen, die Displays zeigen die Vorheiztemperatur des Kaffeeboilers an.
5. Der Druck auf dem Dampfmanometer steigt an.
6. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, beendet das Gerät das Vorheizen.

HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme sollten Sie damit rechnen, dass das Vorheizen des Kaffeeboilers etwa 5 Minuten und das Vorheizen des Dampfboilers etwa 15 Minuten dauert.

HINWEIS: Auch wenn die Vorwärmung nicht abgeschlossen ist, können Sie das Gerät benutzen, aber die Temperatur des Kaffees oder des heißen Wassers ist nicht hoch genug. Das Dampfventil, der linke Kaffeediffusor und der rechte Kaffeediffusor können unabhängig voneinander geöffnet oder geschlossen werden.

HINWEIS: Sie können auswählen, welche Kaffeebrühgruppe Sie ein- oder ausschalten möchten, indem Sie die Ein/Aus-Taste der jeweiligen Gruppe drücken.

3.3 Einstellung der internen Parameter

– Kaffee-Extraktion einstellen:

Drücken Sie im Standby-Modus die Einstellungstaste, um den Einstellungsmodus aufzurufen. Dann blinken alle vier Kaffeetasten und die Einstellungstaste.

HINWEIS: Drücken Sie die Einstellungstaste, um den Einstellungsmodus zu verlassen und in den Standby-Modus zurückzukehren; wenn Sie die Kaffeetaste drücken, stellen Sie den entsprechenden Kaffeefluss ein.

Drücken und halten Sie eine beliebige Kaffeetaste, die Beleuchtung der Taste leuchtet auf, auf dem Display erscheint „CF1, CF2, CF3, CF4“, je nach ausgewähltem Kaffee. Nach 3 Sekunden beginnt die Wasserabgabe. Wenn Sie die gewünschte Kaffeemenge erreicht haben, lassen Sie die Taste los und die Menge wird automatisch gespeichert. Drücken Sie die Einstellungstaste, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

HINWEIS: Die Spanne zwischen der kleinstmöglichen und der größtmöglichen Menge an ausgegebenem Kaffee liegt zwischen 2 und 500 ml.

HINWEIS: CF1, CF2, CF3, CF4 entsprechen: Taste für einen kurzen Espresso, Taste für zwei kurze Espresso, Taste für einen langen Espresso und Taste für zwei lange Espresso.

HINWEIS: Um die Genauigkeit der ausgegebenen Kaffeemenge zu verbessern, ist es am besten, diese Einstellung vorzunehmen, wenn der Siebträger für den normalen Gebrauch mit gemahlenem Kaffee gefüllt ist. Der Standard für einen guten Espresso liegt zwischen 25 und 30 Sekunden Extraktion, um etwa 30 ml Kaffee zu erhalten.

– **Einstellung der Temperatur des Kaffees:**

Drücken Sie im Standby-Modus die Einstellungstaste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Temperatureinstellungsmodus zu gelangen.

Auf dem Display wird die gewählte Temperatur angezeigt, die das Gerät erreichen soll. Drücken Sie die manuelle Kaffeetaste, um die Temperatur Grad für Grad zu erhöhen. Nachdem Sie die gewünschte Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie die Einstellungstaste, um zurückzugehen.

HINWEIS: Der Einstellbereich beträgt 80°C bis 102°C.

– **Warmwassereinstellung:**

Halten Sie im Standby-Modus die Warmwassertaste 2 Sekunden lang gedrückt, die Anzeige blinkt und schaltet in den Speichermodus, heißes Wasser fließt aus der Warmwasserleitung, wenn die gewünschte Wassermenge erreicht ist, lassen Sie die Taste los, um die Einstellung zu stoppen, und die Einstellung ist abgeschlossen.

HINWEIS: Der Einstellbereich liegt zwischen 3 und 30 Sekunden.

– **Auf Standardwerte einstellen:**

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste für einen kurzen Espresso und die Taste für zwei kurze Espressos gleichzeitig für 2 Sekunden, auf dem Display erscheint „888“. Lassen Sie die

DEUTSCH

Tasten los, nachdem die beiden Anzeigen 3 Mal geblitzt haben, wird der Kaffeemaschine auf die Standardeinstellungen zurückgesetzt.

HINWEIS: Dies ist die Standardeinstellung: 93°C für die Kaffeeextraktion, 2 Sekunden Vorbrühen, 30 ml für einfachen Kaffee und 60 ml für doppelten Kaffee und 5 Sekunden für Warmwasser.

HINWEIS: Die Vorbrühzeit des Kaffees ist nicht einstellbar.

3.4. Einfacher Espresso und doppelter Espresso

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

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

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

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 der Diffusor verschlossen werden kann.

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

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

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

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

5. Stellen Sie die Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf.
6. Drücken Sie die Taste für einfachen Espresso/doppelten Espresso/manuelle Kaffeeausgabe, um den Kaffee zuzubereiten, bis die entsprechende Kaffeemenge ausgegeben wird.
7. Der Kaffee ist fertig und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück, sobald er fertig ist.

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

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

HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich Rückstände von gemahlenem Kaffee in der Extraktionseinheit ansammeln, empfiehlt es sich, die Taste für einen kurzen Espresso frisch zu spülen, damit etwas Wasser zirkuliert und die Kaffeerückstände entfernt werden. Verwenden Sie die Reinigungsbürste für die Kaffeebrühgruppe. Danach kann die Reinigung durch Abwischen mit einem feuchten Tuch abgeschlossen werden.

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

3.5 Zubereitung eines Espressokaffees

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

- **Kaffeebohnen:** Kaffee ist der Rohstoff für den gesamten Prozess. Kaffee sollte an einem kühlen, trockenen Ort gelagert werden, fern von Feuchtigkeit, Hitze, Licht und Sauerstoff (Luft). Um Oxidation zu verhindern, werden luftdichte Beutel empfohlen, die wieder verschlossen werden können, um so viel Luft wie möglich zu entfernen. Die empfohlene Menge für den Doppelfilter liegt bei 18 bis 20 Gramm Kaffee, die für den Einfachfilter bei 9 bis 12 Gramm Kaffee. Diese Werte hängen von der Art des Kaffees und seiner Restfeuchte in der Röstung ab.
- **Kaffeemahlung:** Dieser Faktor ist einer der wichtigsten, die berücksichtigt werden müssen. Der Mahlgrad der Kaffeemühle muss so eingestellt werden, dass der gemahlene Kaffee nicht den folgenden Prozessen unterworfen wird:
 - o Übermäßiges und schnelles Waschen: Zu grob gemahlener Kaffee kann dazu führen, dass der Kaffee zu schnell ausgewaschen wird, was dazu führt, dass eine große Menge Kaffee ohne Crema und Geschmack aus dem Siebträger kommt.

DEUTSCH

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

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

- **Kaffee-Extraktionsdruck:** Dieser Faktor ist eng mit dem Mahlgrad des Kaffees verbunden. Es wird empfohlen, dass der Druck während der Kaffee-Extraktion zwischen 9 und 10 bar liegt. Sehr grobes Kaffeemehl verursacht einen sehr niedrigen Druck und sehr feines Kaffeemehl einen sehr hohen Druck.
- **Kaffeepressen:** Sobald der gemahlene Kaffee im Siebträger ist, sollte er mit einem Löffel verteilt und mit einem Verteiler eingeebnet werden. Dann mit einem Presser mit geeignetem Durchmesser pressen. Dies ist ein wichtiger Schritt, denn er trägt wesentlich zu einer guten Extraktion bei. Das Pressen mit geringer Kraft kann zu geringem Druck und sehr schneller Extraktion des Kaffees führen, während das Pressen mit hoher Kraft zu hohem Druck und Überextraktion führen kann. Pressen Sie den Kaffee leicht an.
- **Extraktionsrate:** Die Extraktionsrate erklärt sich aus dem Verhältnis zwischen dem verwendeten Kaffee und dem flüssigen Kaffee in der Tasse. Die derzeit gebräuchlichsten Extraktionsraten sind 1:1, 1:2 und 1:3. Mit anderen Worten, für einen Teil gemahlenden Kaffee sollte die gleiche Menge Kaffee in der Tasse sein, bzw. die doppelte oder dreifache Menge an flüssigem Kaffee.
- Mit einer Extraktionsrate von 1:1 erhalten wir viel intensivere und konzentriertere Kaffees, die für hoch entwickelte Kaffees mit einer längeren Röstzeit empfohlen werden.
- Mit einer Extraktionsrate von 1:2 erhält man stabilere und ausgewogenere Kaffees, die für weniger entwickelte Spezialitätenkaffees empfohlen werden.
- Mit einer Extraktionsrate von 1:3 erhält man verdünnte und weniger intensive Kaffees, die für bestimmte Kaffees mit leichteren Röstungen empfohlen werden.
- **Extraktionszeit:** Die Extraktionszeit ist sehr wichtig, da sie für das Endergebnis ausschlaggebend ist und uns zeigt, ob alle oben genannten Faktoren richtig eingestellt wurden. Die Extraktionszeit sollte auf 25 bis 35 Sekunden eingestellt werden.

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

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

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

- **Reinigung:** Nach jedem Gebrauch sollte der Kaffeediffusor mit heißem Wasser und der Reinigungsbürste gereinigt werden, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben. Drücken Sie erneut die Taste für einen kurzen Espresso, damit Wasser aus dem Kaffeeauslauf fließt, und schrubben Sie in der Zwischenzeit mit der Reinigungsbürste.

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

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

3.6. Dampffunktion zum Aufschäumen von Milch

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

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

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

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

2. Um Dampf zu entnehmen, drehen Sie den Dampfgregler gegen den Uhrzeigersinn und der Dampf tritt aus. Wenn Sie den Dampfgregler wieder in die Ausgangsposition zurückdrehen, kommt kein Dampf mehr heraus.
3. Stellen Sie ein Milchkännchen unter die Dampfdüse; für die Positionierung des Milchkännchens in Bezug auf den Aufschäumer beachten Sie die Position der Abb. 7. Die Öffnung des Dampfrohrs 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. Drehen Sie den Dampfgregler gegen den Uhrzeigersinn, lassen Sie die Düse des Dampfrohrs in die Flüssigkeit eintauchen. Um eine schaumige und cremige Milch zu

DEUTSCH

erhalten, sollten Sie darauf achten, dass sich in der Tasse ein Strudel bildet und das Dampfrohr kein quietschendes Geräusch macht.

HINWEIS: Die Kaffeemaschine stößt Dampf aus, wenn der Dampfdruck höher ist als 0

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. Drehen Sie den Dampfregler im Uhrzeigersinn, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Der Dampf wird nun gestoppt, öffnen Sie den Dampfregler wieder, wenn Sie weiter dampfen möchten.

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

ACHTUNG: Vorsicht vor der hohen Temperatur des Warmwasserauslasses 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 „3.4. 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 „3.6. Dampffunktion zum Aufschäumen der Milch für einen cremigen Milchschaum.“
4. Entfernen Sie die Tasse, wenn Sie den gewünschten Milchschaum und die richtige Milchttemperatur erreicht haben. Drehen Sie dann den Dampfregler und der Dampf hört auf, gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den zubereiteten Espresso, jetzt ist der Cappuccino fertig, Sie können ein wenig Zimt oder Kakaopulver hinzufügen, wenn Sie möchten.

3.7. Warmwasser

Gehen Sie wie folgt vor, um Warmwasser zu entfernen:

1. Wenn der Dampfdruck höher als 0 ist, drücken Sie die Warmwassertaste, es kommt heißes Wasser heraus.

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

2. Wenn das heiße Wasser die gewünschte Stufe erreicht hat, drücken Sie die

Warmwassertaste, um das heiße Wasser zu stoppen, oder warten Sie, bis es die Einstellung erreicht hat, die es nach einigen Sekunden automatisch stoppt.

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

3.8 Standby-Modus

Der Standby-Modus schaltet sowohl die Kaffeebrühgruppe als auch das Dampfsystem aus. Um in diesen Modus zu gelangen, folgen Sie den nachstehenden Anweisungen:

1. Drücken Sie eine der Einschalttasten der Kaffeebrühgruppe oder der Dampfrohre, um diese Gruppe in den Standby-Modus zu versetzen.

HINWEIS: Wenn die Kaffeemaschine in den Standby-Modus geht, wird kein Strom verbraucht.

3.9 Abschaltung der Kaffeemaschine und Gefrierschutz

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

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

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

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

ACHTUNG: Wenn Sie die Kaffeemaschine in einer Umgebung verwenden, in der die Innentemperaturen unter den Nullpunkt sinken, müssen Sie jeden Tag vor dem Ausschalten der Kaffeemaschine die oben genannten Schritte durchführen, um zu verhindern, dass das Wasser im Kessel gefriert und die Maschine einfriert und Risse bekommt.

3.10 Anzahl der Meldungen und Kaffees

Um die Anzahl der Wiederholungsmeldungen und die Anzahl der zubereiteten Kaffees zu beobachten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie den Standby-Modus des zu analysierenden Kaffeediffusors ein und drücken Sie dann 10 Sekunden lang die Einstellungstaste, um die Datenanalyse zu starten;

DEUTSCH

2. Das LED-Display zeigt zunächst „E1“ und die Anzahl der Wiederholungen an, die dieser Meldung entsprechen;
3. Drücken Sie die manuelle Kaffeetaste, um die Anzahl der anderen Meldungen (E1, E2, E3 und die entsprechende Anzahl von Wiederholungen) sowie die Gesamtzahl der erfolgten Kaffeezubereitungen (EEE und die entsprechende Anzahl von Wiederholungen) anzuzeigen.
4. Drücken Sie die Einstellungstaste 2 Sekunden lang, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

HINWEIS: Das LED-Display zeigt die folgende Sequenz an, wobei wir den ersten Beispielmodus verwenden werden:

Zunächst wird die Meldung angezeigt: E1, dann wird XX gefolgt von XXX angezeigt, X ist eine Zahl, zunächst 0, die ersten beiden Ziffern von XX sind die Zehntausender und die Einheiten der Tausender, die nächsten drei Ziffern von XXX sind Hunderter, Zehner und Einheiten.

BEISPIEL: Wenn das Gerät 1515 Kaffees zubereitet hat, wird die folgende Reihenfolge angezeigt: EEE + 01 + 515.

Erläuterung der Warncodes und der Anzahl der zubereiteten Kaffees:

- E1: Zeigt an, dass die Temperatur abnormal ist
- E2: Zeigt an, dass der Durchfluss abnormal ist
- E3: Zeigt an, dass der Wasserzulauf nicht in Ordnung ist.
- EEE: Zeigt die Anzahl der zubereiteten Kaffees an

3.11 Anzeigeleuchten

Manueller Espresso	Ein kurzer Espresso	Zwei kurze Espresso	Dampf	Warmwasser	Espresso Manuell (rechts)	Ein kurzer Espresso	Zwei kurze Espresso	Zustand der Kaffeemaschine
●	●	●	●	●	●	●	●	Eingeschaltet
●	○	○	●	●	●	●	●	Manuelle Espressozubereitung in Arbeit (Links)
○	●	○	●	●	●	●	●	Zubereitung eines kurzen Espresso-Kaffees in Arbeit (Links)

								Zubereitung von zwei kurzen Espressokaffees in Arbeit (Links)
								Warmwasser in Arbeit
								Manuelle Espresso-zubereitung in Arbeit (Rechts)
								Zubereitung eines langen Espressokaffees in Arbeit (Rechts)
								Zubereitung von zwei langen Espressokaffees in Arbeit (Rechts)

: Ausgeschaltete Anzeige der Taste : Eingeschaltete Anzeige der Taste : Blinkende Anzeige der Taste

4. REINIGUNG UND WARTUNG

4.1 Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch schnell und entsprechend den Anweisungen:

- 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.

DEUTSCH

- 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

Die Kaffeemaschine bildet mit der Zeit Kalkablagerungen und muss jeden Monat entkalkt werden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Gießen Sie Wasser und Entkalker in einen Behälter von ca. 10 l, beachten Sie dabei die Angaben des Herstellers des Entkalkers.
2. Öffnen Sie das Ablassventil (Abb. 3) und lassen Sie das Wasser ab, schließen Sie es nach dem Ablassen.

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

3. Schließen Sie das Wassereinlassrohr der Kaffeemaschine an den Behälter an, in den Sie den Entkalker eingefüllt haben, schalten Sie die Maschine ein und bereiten Sie abwechselnd Kaffee und Warmwasser über die beiden Kaffeeausläufe zu, bis das meiste Wasser verbraucht ist. Lassen Sie ihn dann 5-10 Minuten stehen und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS: Um den Rücklaufmodus vorzeitig zu beenden, drücken Sie einmal die manuelle Kaffeeausgabetaste.

HINWEIS: Sie empfiehlt 20 Kaffeezyklen pro Kaffeeauslauf, 20 pro Wasserauslauf und 20 pro Aufschäumereinheit.

4. Lassen Sie die Maschine abkühlen und öffnen Sie das Ablassventil (Abb. 3), um das Wasser abzulassen.

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

5. Schließen Sie das Ablassventil und schließen Sie den Wassereinlass wieder an das Gerät an und führen Sie 20 Kaffeezyklen pro Kaffeediffusor, 20 pro Wasserauslass und 20 pro Düse durch. Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft wie nötig, um alle Spuren von Entkalker aus dem Gerät zu entfernen, bevor Sie es wieder normal benutzen.

Hinweis: Führen Sie den oben beschriebenen Vorgang mehrmals durch, wenn die Maschine immer noch nicht sauber genug ist.

Blindfilter

Das Zubehör Blindfilter dient der Innenreinigung des Kaffeeauslaufs. Legen Sie dazu den Doppelfilter in den Siebträger und setzen Sie ihn mit der glatten Seite über die Filterlöcher auf den Siebträger. Geben Sie etwas Reinigungspulver hinein und setzen Sie den Siebträger in die Kaffeemaschine.

Drücken Sie eine beliebige Kaffeetaste und schalten Sie sie nach ca. 5 Sekunden aus, dann wird der Rückflussmodus automatisch beendet. Nehmen Sie dann den Siebträger und den Blindfilter heraus und reinigen Sie ihn mit Wasser und einem feuchten Tuch.

4.2 Wartung

Nach jedem Gebrauch ist eine Sichtprüfung der Maschine auf ordnungsgemäße Funktion und Anschlüsse durchzuführen.

Die Maschine muss gründlich gewartet werden, indem die Wasser- und Abflussanschlüsse demontiert und wieder montiert werden, um ihre Funktion und ihren Zustand zu überprüfen und sie bei Beschädigung auszutauschen. Die elektrischen Verbindungen zur Stromversorgung sind ebenfalls zu überprüfen. Darüber hinaus ist eine vollständige Entkalkung der Maschine wie oben beschrieben durchzuführen. Dieser Prozess sollte monatlich durchgeführt werden.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlersuche in der Kaffeemaschine:

Problem	Ursache	Lösung
Die Kaffeemaschine nimmt nach dem Einschalten kein Wasser auf.	Kein Wasser	Schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie den Wasserzulauf oder den Wassertank.
	Das Rohr de Wassereinlass ist verstopft	Überprüfen Sie das Rohr auf Knicke und/oder reinigen Sie das Wassereinlassrohr.
	Fehlfunktion der Maschine	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
Die Pumpe hört nicht auf zu arbeiten	Ablassventil ist leer	Schließen Sie das Ablassventil
	Fehlfunktion der Maschine	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec

DEUTSCH

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

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
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 „E2“	Der Durchflussmesser funktioniert nicht richtig	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
Es wird kein Wasser gepumpt und das Display zeigt E3	Die Pumpe läuft seit 150 Sekunden weiter.	Schalten Sie das Gerät für 10 Minuten aus und starten Sie es erneut.
	Das Rohr de Wassereinlass ist verstopft	Überprüfen Sie das Rohr auf Knicke und/oder reinigen Sie das Wassereinlassrohr.
	Fehlfunktion der Maschine	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec

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

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01_100132

Produkt: Baristeo Mattina 2x

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50 Hz

Leistung: 4200-5000 W

Ausmaß: 85,0 x 56,5 x 52,5 cm

Heizungssystem:

- 1 10,5-Liter-Edelstahlkessel für Wasser und Dampf
- 1 Edelstahlkessel 0,55 + 0,55 L für beide Kaffeebrühgruppe

Pumpentyp: 9 Bar Rotationspumpe

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

Fig 1.

1. Manometro del vapore
2. Manometro per l'estrazione del caffè
3. Lancia del vapore
4. Luce decorativa
5. Uscita del caffè attraverso il portafiltro
6. Uscita acqua calda
7. Selettore vapore sinistro
8. Pulsantiera
9. Display LED diffusore caffè sinistro
10. Display LED diffusore caffè destro
11. Griglia decorativa
12. Selettore del vapore destro
13. Impugnatura in gomma del vaporizzatore
14. Lancia del vapore
15. Vaschetta raccogli gocce
16. Piedini in gomma

Fig 2.

1. Tasto del vapore
2. Tasto off/on gruppo 1 caffè
3. Pulsante dell'acqua calda
4. Tasto off/on gruppo 2 caffè
5. Tasto di configurazione (uno per ogni gruppo caffè)
6. Tasto caffè manuale
7. Tasto singolo espresso corto
8. Tasto doppio espresso corto
9. Tasto singolo lungo per l'espresso
10. Tasto doppio espresso lungo

Fig 3. DISTRIBUZIONE DEI CAVI E PULSANTE DI ACCENSIONE

1. Interruttore di alimentazione
2. Cavo di alimentazione
3. Ingresso dell'acqua
4. Valvola di scarico della caldaia a vapore
5. Gocciolatoio di drenaggio

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 di imballaggio (Fig.4). Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Se del caso, rimuovere il tappo di silicone dal serbatoio dell'acqua per facilitare lo scarico.
- Pulire tutti i componenti smontabili.

Contenuto della scatola:

- Portafiltro a doppia uscita
- Portafiltro a uscita singola
- Filtro semplice
- Filtro doppio
- Supporto in altezza per le tazze
- Spazzola di pulizia per l'unità di estrazione del caffè
- Filtro cieco per la pulizia interna
- Pressino
- Tubo di ingresso dell'acqua ($\varnothing 6,3 \times \varnothing 9,5$ mm / PE / $\frac{3}{8}$)
- Tubo di uscita dell'acqua ($\varnothing 19 \times \varnothing 24$ mm \times 2m / silicone)
- Morsetto

Requisiti minimi per il corretto funzionamento:

- Temperatura ambiente: Sopra 1°C, sotto 40°C
- Qualità dell'acqua: Utilizzare acqua minerale naturale o filtrata.
- Pressione nominale dell'acqua (alimentazione automatica): 0.1-0.4 MPa

3. FUNZIONAMENTO

3.1. Montaggio della macchina per espresso

1. Il cavo di alimentazione, l'ingresso e l'uscita dell'acqua sono visibili nella parte inferiore della macchina (Fig. 3).
2. Avvitare la griglia decorativa sulla parte superiore della macchina da caffè. Rimuovere la vaschetta di raccolta e la griglia (Fig. 5).
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa con messa a terra, il cablaggio non deve essere collegato in modo errato e deve soddisfare i requisiti di alimentazione corrispondenti. (Fig. 6)

ITALIANO

NOTA: La macchina per espresso non è dotata di una spina per il collegamento diretto alla rete elettrica. Si consiglia di collegarlo direttamente alla rete elettrica a causa delle elevate intensità di lavoro.

4. Collegare l'uscita dell'acqua allo scarico con il tubo di scarico della leccarda (non piegarlo per evitare che l'acqua defluisca senza problemi).
5. Collegare l'ingresso dell'acqua alla presa d'acqua o a un serbatoio d'acqua grande con il tubo di ingresso utilizzando il tubo di ingresso.

NOTA: Per garantire la durata della macchina da caffè, utilizzare acqua trattata con filtro per rimuovere i residui solidi in eccesso dalla macchina.

6. Riposizionare il vassoio di raccolta e il sottobicchiere.

3.2. Accensione della macchina per espresso

1. Collegare la macchina per espresso alla rete idrica.
2. Accendere il pulsante di alimentazione principale nella parte inferiore, la macchina pomperà automaticamente l'acqua.
3. Premere i pulsanti di accensione del gruppo caffè da utilizzare. La macchina inizierà automaticamente ad aggiungere acqua e si sentirà la pompa iniziare a girare.
4. Dopo il riempimento con l'acqua, l'interno della macchina inizia a preriscaldarsi; il display visualizza la temperatura di preriscaldamento della caldaia del caffè.
5. Il manometro del vapore aumenta di pressione
6. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la macchina interrompe il preriscaldamento.

NOTA: Al primo utilizzo, il preriscaldamento della caldaia del caffè richiede circa 5 minuti e quello della caldaia a vapore circa 15 minuti.

NOTA: Anche se il preriscaldamento non è pronto, è possibile utilizzare la macchina, ma la temperatura del caffè o dell'acqua calda non sarà sufficientemente elevata. La valvola del vapore, l'erogatore sinistro e quello destro possono essere aperti o chiusi in modo indipendente.

NOTA: È possibile selezionare il gruppo di caffè che si desidera attivare o disattivare premendo il pulsante On/Off del rispettivo gruppo.

3.3 Regolazione dei parametri interni

– Regolare l'estrazione del caffè:

In modalità standby, premere il tasto di impostazione per accedere alla modalità di impostazione.

A questo punto, i quattro pulsanti del caffè automatico e il pulsante di impostazione lampeggiano.

NOTA: Premere il pulsante di impostazione per uscire dalla modalità di impostazione e tornare alla modalità standby; se si preme il pulsante del caffè, si imposta il flusso di caffè corrispondente.

Tenere premuto un pulsante del caffè qualsiasi, la luce del pulsante si accende, il display visualizza "CF1, CF2, CF3, CF4", a seconda del caffè selezionato. Dopo 3 secondi, la testina di erogazione inizia a rilasciare l'acqua. Dopo aver raggiunto la quantità di caffè desiderata, rilasciare il pulsante e la quantità verrà memorizzata automaticamente. Premere il pulsante di impostazione per tornare alla modalità standby.

NOTA: La quantità minima e massima possibile di caffè deve essere compresa tra 2 e 500 ml.

NOTA: CF1, CF2, CF3, CF4 corrispondono a: pulsante espresso singolo corto, pulsante espresso doppio corto, pulsante espresso singolo lungo e pulsante espresso doppio lungo.

NOTA: Per migliorare la precisione della quantità di caffè erogata, è meglio effettuare questa regolazione con il portafiltro riempito di caffè macinato secondo il suo normale utilizzo. Lo standard per un buon espresso è di 25-30 secondi di estrazione per ottenere circa 30 ml di caffè.

– **Impostazione della temperatura del caffè:**

In modalità standby, tenere premuto il pulsante di impostazione per 3 secondi per accedere alla modalità di impostazione della temperatura.

Il display visualizzerà la temperatura selezionata che si desidera far raggiungere all'apparecchio. Premere il pulsante manuale del caffè per aumentare la temperatura grado per grado. Dopo aver selezionato la temperatura desiderata, premere il pulsante di impostazione per tornare indietro.

NOTA: L'intervallo di regolazione va da 80°C a 102°C.

– **Impostazione dell'acqua calda:**

In modalità standby, tenere premuto il pulsante dell'acqua calda per 2 secondi, la spia lampeggerà ed entrerà in modalità memoria, l'acqua calda uscirà dal tubo dell'acqua calda; quando la quantità d'acqua raggiunge la quantità desiderata, rilasciare il pulsante per interrompere l'impostazione e l'impostazione è terminata.

NOTA: L'intervallo di impostazione va da 3 a 30 secondi.

– Adattamento ai valori predefiniti:

In modalità standby, premere contemporaneamente il pulsante del caffè breve singolo e il pulsante del caffè breve doppio per 2 secondi; il display visualizza "888". Rilasciare i pulsanti dopo che le due spie lampeggiano per 3 volte; il fermentatore ripristina le impostazioni predefinite.

NOTA: Questa è l'impostazione predefinita: 93°C per l'estrazione del caffè, 2 secondi di pre-infusione, 30mL per il caffè singolo e 60mL per il caffè doppio e 5s di acqua calda.

NOTA: Il tempo di pre-infusione non è regolabile.

3.4. Espresso e Espresso doppio

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

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

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

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.

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

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

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

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

5. Posizionare la tazza o le tazze sotto l'erogatore del caffè.
6. Premere il pulsante Espresso/doppio espresso/estrazione manuale per preparare il caffè fino all'erogazione della quantità corrispondente di caffè in infusione.
7. Il caffè è pronto e la macchina torna in modalità standby appena terminato.

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

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

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

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

3.5 Come preparare un buon caffè espresso

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

- **Chicchi di caffè:** Il caffè è la materia prima dell'intero processo. Il caffè deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto, lontano da umidità, calore, luce e ossigeno (aria). Per evitare l'ossidazione del sacchetto, si consiglia di utilizzare sacchetti ermetici che possono essere richiusi per rimuovere la maggior quantità possibile di aria. La quantità consigliata per il doppio filtro è di 18-20 grammi di caffè, mentre per il filtro singolo è di 9-12 grammi di caffè. Questi valori dipendono dal tipo di caffè e dall'umidità residua nella tostatura,
- **Macinatura del caffè:** Questo fattore è uno dei più importanti da tenere in considerazione. Il livello di macinatura del macinino deve essere regolato per evitare che il caffè macinato subisca i seguenti processi:
 - o Lavaggio eccessivo e rapido: Una macinatura troppo grossa può far sì che il caffè venga lavato via troppo velocemente, con il risultato che dal portafiltro esce una grande quantità di caffè senza crema e senza sapore.
 - o Estrazione eccessiva: Un caffè macinato troppo finemente può richiedere molto tempo per essere estratto e la quantità di caffè che ne uscirà sarà molto ridotta.

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

- **Pressione di estrazione:** Questo fattore è strettamente legato al grado di rettifica utilizzato. Si raccomanda che la pressione durante l'estrazione del caffè sia compresa tra 9 e 10 bar. Le macine di caffè molto grosse provocano pressioni molto basse e quelle molto fini provocano pressioni molto alte.
- **Pressato:** Quando il caffè macinato si trova nel portafiltro, deve essere distribuito con un ago di rimozione e livellato con un dosatore di caffè. Quindi premere con una pressa di diametro adeguato. Si tratta di una fase importante, che contribuirà notevolmente a generare una buona estrazione. Premendo con una forza bassa si possono ottenere pressioni basse e un'estrazione molto rapida del caffè, mentre premendo con una forza elevata si possono ottenere pressioni alte e un'estrazione eccessiva. Premere leggermente il caffè.
- **Rapporto di estrazione:** Il rapporto di estrazione è spiegato come la proporzione tra il caffè utilizzato e il caffè liquido nella tazza. Attualmente i rapporti di estrazione più comunemente utilizzati sono 1:1, 1:2 e 1:3. In altre parole, per una parte di caffè macinato, dovremmo trovare lo stesso in una tazza. rispettivamente il doppio o il triplo della quantità di caffè liquido.
- Con rapporti di estrazione di 1:1 si ottengono caffè molto più intensi e concentrati, consigliati per caffè molto sviluppati e con un tempo di tostatura più lungo.
- Con rapporti di estrazione di 1:2 si ottengono caffè più stabili ed equilibrati, consigliati per i caffè speciali meno sviluppati.
- Con rapporti di estrazione di 1:3 si ottengono caffè più diluiti e meno intensi, consigliati per alcuni caffè con tostature più chiare.
- **Tempo di estrazione:** Il tempo di estrazione è molto importante perché determinerà il risultato finale e ci dirà se tutti i fattori di cui sopra sono stati regolati correttamente. I tempi di estrazione devono essere impostati su 25-35 secondi.

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

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

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

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

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

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

3.6. 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 ± 5 mm.

2. Per estrarre il vapore, ruotare il selettore del vapore in senso antiorario e il vapore uscirà. Se si riporta il selettore del vapore nella posizione iniziale, il vapore smette di uscire.
3. Posizionare un bricco sotto l'ugello del vapore; per il posizionamento del bricco del latte rispetto all'ugello seguire la posizione della figura. 7. 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. Ruotare il selettore del vapore in senso antiorario, inserire l'ugello del vaporizzatore nel liquido. Per ottenere un latte spumoso e cremoso, si deve osservare come si forma un vortice all'interno della tazza e l'ugello non produce un rumore stridente.

NOTA: La macchina per espresso espelle il vapore quando la pressione del vapore è superiore a 0

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, ruotare il selettore del vapore in

ITALIANO

senso orario; a questo punto il vapore si ferma, aprire nuovamente il selettore del vapore 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 ± 5 mm, poiché il volume del latte aumenterà dopo la schiumatura.

3. Seguire la sezione "3.2. Funzione vapore per schiumare il latte" per produrre una schiuma di latte cremosa.
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.

3.7. Acqua calda

Per prelevare l'acqua calda, procedere come segue:

1. Quando la pressione del vapore è superiore a 0, premere il pulsante dell'acqua calda per far uscire l'acqua calda.

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

2. Quando l'acqua calda raggiunge il livello desiderato, premere il pulsante dell'acqua calda per interromperla, oppure attendere che raggiunga l'impostazione per interromperla automaticamente dopo alcuni secondi.

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

3.8 Modalità Riposa

La modalità riposa disattiva entrambi i gruppi caffè e il sistema di vapore. Per accedere a questa modalità, seguire le istruzioni riportate di seguito:

1. Premere uno dei pulsanti di accensione sulle bocchette del caffè o del vapore per mettere quel gruppo in modalità riposa.

NOTA: Quando i sistemi entrano in modalità riposa, non consumano energia.

3.9 Spegnimento della macchina per espresso e protezione antigelo

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

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

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

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

ATTENZIONE: In caso di utilizzo in un ambiente in cui la temperatura interna scende sotto lo zero, per evitare che l'acqua all'interno della caldaia si congeli e provochi il congelamento e la rottura della macchina, assicurarsi di seguire le procedure sopra descritte ogni giorno prima di spegnere la macchina da caffè.

3.10 Numero di avvisi e numero di caffè

Per osservare il numero di avvisi ripetuti e il numero di caffè erogati, procedere come segue:

1. Impostare la modalità di sospensione del diffusore di caffè da analizzare, quindi premere il pulsante di impostazione per 10 secondi per accedere all'analisi dei dati;
2. Il display a LED visualizza inizialmente "E1" e il numero di ripetizioni corrispondenti a questo messaggio;
3. Premendo il tasto caffè manuale, viene visualizzato il conteggio degli altri avvisi (E1, E2, E3 e il numero di ripetizioni corrispondente) e il numero totale di preparazioni di caffè effettuate (EEE e il numero di ripetizioni corrispondente).
4. Premere il pulsante di impostazione per 2 secondi per tornare alla modalità di sospensione.

NOTA: Il display a LED visualizza la seguente sequenza; utilizzeremo la prima modalità di esempio:

All'inizio viene visualizzato l'avviso: E1, quindi mostrerà XX seguito da XXX, X è un numero, all'inizio sarà 0, le prime due cifre di XX sono le decine di migliaia e le unità di migliaia, quindi le tre cifre successive di XXX sono centinaia, decine e unità.

ITALIANO

ESEMPIO: Se la macchina ha erogato 1515 caffè, la sequenza visualizzata sarà la seguente:
EEE + 01 + 515.

Spiegazione dei codici di avviso e del numero di caffè erogati:

- E1: Indica che la temperatura è anormale
- E2: Indica che il flusso è anormale
- E3: Indica che l'ingresso dell'acqua è anomalo.
- EEE: Visualizza il numero di caffè erogati

3.11 Spie luminose

Espresso manuale (sinistra)	Espresso Corto Simple	Espresso Corto Double	Vapore	Acqua calda	Espresso Manuale (destra)	Espresso Corto Simple	Espresso Corto Double	Condizioni della macchina
●	●	●	●	●	●	●	●	Accesa
●	○	○	●	●	●	●	●	Preparazione dell'espresso manuale (sinistra)
○	●	○	●	●	●	●	●	Preparare un espresso semplice (sinistra)
○	○	●	●	●	●	●	●	Preparazione di un espresso doppio (sinistra)
●	●	●	●	★	●	●	●	Produzione di acqua calda
●	●	●	●	●	●	○	○	Preparazione dell'espresso manuale (destra)
●	●	●	●	●	○	●	○	Preparare un espresso semplice (destra)
●	●	●	●	●	○	○	●	Preparazione di un espresso doppio (destra)

○ Icona spenta ● Icona di alimentazione ★ Icona lampeggiante

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

4.1 Pulizia

Pulire rapidamente la macchina secondo le istruzioni dopo ogni utilizzo:

- 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

La macchina accumula depositi di calcare con il tempo e deve essere decalcificata ogni mese:

1. Versare l'acqua e il decalcificante in un recipiente di circa 10 L, seguendo le istruzioni delle proporzioni del produttore del decalcificante.
2. Aprire la valvola di scarico (Fig. 3) e scaricare l'acqua; chiuderla dopo lo scarico.

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

3. Collegare il tubo di ingresso dell'acqua della macchina per espresso al contenitore in cui è stato aggiunto il decalcificante, accendere la macchina ed erogare alternativamente caffè e acqua calda dai due erogatori fino a consumare la maggior parte dell'acqua. Lasciare quindi riposare per 5-10 minuti e spegnere la macchina.

NOTA: Per uscire anticipatamente dalla modalità di riflusso, premere una volta il tasto manuale del caffè.

NOTA: Consente di effettuare 20 cicli di caffè per ogni erogatore di caffè, 20 per ogni erogatore d'acqua e 20 per l'unità di schiumatura.

4. Lasciare raffreddare la macchina, aprire la valvola di scarico (Fig. 3) per scaricare l'acqua.

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

5. Chiudere la valvola di scarico e ricollegare l'ingresso dell'acqua all'apparecchio ed eseguire 20 cicli di caffè per ogni erogatore, 20 per ogni uscita dell'acqua e 20 per

ITALIANO

l'ugello. Ripetere questo processo tutte le volte che è necessario per rimuovere tutte le tracce di decalcificante dalla macchina prima di utilizzarla di nuovo normalmente.

Nota: Se la macchina non è ancora sufficientemente pulita, ripetere l'operazione sopra descritta.

Filtro cieco

L'accessorio filtro cieco serve per la pulizia interna dell'erogatore del caffè. A tal fine, inserire il doppio filtro nel portafiltro e posizionarlo sopra il portafiltro con il lato liscio sopra i fori del filtro. Mettere un po' di polvere detergente all'interno e posizionare il portafiltro nella macchina per espresso.

Premendo un qualsiasi tasto del caffè e interrompendolo dopo circa 5 secondi, si uscirà automaticamente dalla modalità di riflusso. Quindi rimuovere il portafiltro e il filtro cieco e pulirli con acqua e un panno umido.

4.2 Manutenzione

Dopo ogni utilizzo è necessario effettuare un controllo visivo della macchina per verificarne il corretto funzionamento e i collegamenti.

La macchina deve essere sottoposta a un'accurata manutenzione smontando e rimontando i raccordi dell'acqua e dello scarico per verificarne il funzionamento e lo stato e sostituirli se sono danneggiati. Si devono controllare anche i collegamenti elettrici all'alimentazione. Inoltre, deve essere eseguita una decalcificazione completa della macchina come spiegato sopra. Questo processo deve essere effettuato mensilmente.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Risoluzione dei problemi della macchina da caffè:

Problema	Causa	Soluzione
La macchina per espresso non raccoglie l'acqua dopo l'accensione.	Non c'è acqua.	Spegnerla la macchina e controllare l'ingresso dell'acqua o il serbatoio dell'acqua.
	Il tubo di ingresso dell'acqua è bloccato	Controllare che il tubo non sia attorcigliato e/o pulire il tubo di ingresso dell'acqua.
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec

La pompa non smette di funzionare	La valvola di scarico è vuota	Chiudere la valvola di scarico
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Perdita d'acqua	Il tubo di ingresso dell'acqua è bloccato	Controllare che il tubo non sia attorcigliato e/o pulire il tubo di ingresso dell'acqua.
	Il connettore del tubo della macchina perde.	Controllare il connettore e la guarnizione di tenuta
	La macchina perde acqua internamente	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Durante l'erogazione del caffè, il caffè esce dall'erogatore. Non esce acqua calda	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 per espresso 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 e ridurre la forza di pressatura.
	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

ITALIANO

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 cercare di pulirlo correttamente. Ripetere l'estrazione del vapore
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 "E2".	Il flussometro non funziona correttamente	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Non c'è pompaggio dell'acqua e il display visualizza E3	La pompa non ha smesso di funzionare per 150 secondi.	Spegnere la macchina per 10 minuti e riavviarla.
	Il tubo di ingresso dell'acqua è bloccato	Controllare che il tubo non sia attorcigliato e/o pulire il tubo di ingresso dell'acqua.
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec

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

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_100132

Prodotto: Baristeo Mattina 2x

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50 Hz

Potenza: 4200-5000 W

Dimensioni: 85,0x56,5x52,5 cm

Sistema di riscaldamento:

- 1 Caldaia in acciaio inox da 10,5 L per acqua e vapore
- 1 caldaia in acciaio inox da 0,55 + 0,55 L per entrambi i diffusori di caffè

Tipo di pompa: 9 bar rotante

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

FIGURA 1.

1. Manómetro de vapor
2. Manómetro da extração de café
3. Vaporizador
4. Luz decorativa
5. Saída de café através do porta-filtros
6. Saída de água quente
7. Seletor de vapor esquerdo
8. Botoneira
9. Display LED difusor de café esquerdo
10. Display LED difusor de café direito
11. Grelha decorativa
12. Seletor de vapor direito
13. Suporte de borracha para o vaporizador
14. Vaporizador
15. Bandeja antigotejamento
16. Pé de borracha

FIGURA 2.

1. Botão de vapor
2. Botão ligar/desligar o sistema de café 1 café
3. Botão de água quente
4. Botão ligar/desligar o sistema de café 2 café
5. Botão de configuração (um para cada sistema)
6. Botão café manual
7. Botão café expresso simples
8. Botão café expresso duplo
9. Botão café longo simples
10. Botão café longo duplo

FIGURA 3. DISTRIBUIÇÃO DE CABOS E BOTÃO DE ALIMENTAÇÃO

1. Interruptor Ligar/Desligar
2. Cabo de alimentação
3. Entrada de água
4. Válvula de drenagem da caldeira de vapor
5. Drenagem da bandeja antigotejamento

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 (FIG.4). Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Retire a tampa de silicone do depósito de água, se a máquina tiver uma, para facilitar o escoamento da água.
- Limpe todas as peças amovíveis;

Conteúdo da caixa:

- Porta-filtro de dupla saída
- Porta-filtro de saída simples
- Filtro simples
- Filtro duplo
- Suporte em altura para chávénas
- Escova de limpeza para a unidade de extração de café
- Filtro cego para limpeza interna
- Prensador de café
- Tubo de entrada de água ($\varnothing 6.3 \times \varnothing 9.5$ mm/ PE / $\frac{3}{8}$)
- Tubo de saída de água ($\varnothing 19 \times \varnothing 24$ mm $\times 2$ m/silicona)
- Abraçadeira

Requisitos mínimos para um funcionamento correto:

- Temperatura ambiente: Acima de 1°C, abaixo de 40°C
- Qualidade da água: Por favor, utilize água mineral natural ou água filtrada.
- Pressão nominal da água (abastecimento automático de água): 0.1-0.4 MPa

3. FUNCIONAMENTO

3.1. Montagem da máquina de café

1. O cabo de alimentação, a entrada de água e a saída de água podem ser vistos na parte inferior da máquina (Fig. 3).
2. Aparafuse a grelha decorativa na parte superior da máquina de café. Retire a bandeja antigotejamento e a grelha (Fig. 5)
3. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra, a cablagem não deve ser ligada incorretamente e deve cumprir os requisitos de alimentação correspondentes. (FIG. 6)

PORTUGUÊS

NOTA: A máquina de café não dispõe de uma ficha para ligação direta à rede eléctrica. Recomenda-se a ligação direta à rede eléctrica devido às elevadas intensidades de trabalho.

4. Ligue a saída de água ao escoamento com o tubo de drenagem (não o dobre para que a água possa escoar sem problemas).
5. Ligue o tubo de entrada de água à entrada de água ou a um grande depósito de água.

NOTA: Para garantir a vida útil da máquina de café, utilize água tratada com filtro para remover o excesso de resíduos sólidos da máquina.

6. Substitua o bandeja antigotejamento e a base para copos.

3.2. Ligar a máquina de café

1. Ligue a máquina de café ao abastecimento de água.
2. Ligue o botão de ligado principal na parte inferior, a máquina bombeará água automaticamente.
3. Prima os botões de ligado do sistema de café a utilizar. A máquina começará automaticamente a adicionar água e ouvirá a bomba a começar a funcionar.
4. Após o enchimento com água, o interior da máquina começa a pré-aquecer, os ecrãs indicam a temperatura de pré-aquecimento da caldeira de café.
5. O manómetro de pressão de vapor aumentará a pressão
6. Quando a temperatura desejada for atingida, a máquina pára o pré-aquecimento.

NOTA: Na primeira utilização, é necessário aguardar 5 minutos para o pré-aquecimento da caldeira de café e 15 minutos para o pré-aquecimento da caldeira de vapor.

NOTA: Mesmo que o pré-aquecimento não esteja pronto, pode continuar a utilizar a máquina, mas a temperatura do café ou da água quente não será suficientemente elevada. A válvula de vapor, o bico de café esquerdo e o bico de café direito podem ser abertos ou fechados de forma independente.

NOTA: Pode seleccionar o sistema de café que pretende ligar ou desligar, através do botão ligar/desligar do respetivo sistema.

3.3 Definição dos parâmetros internos

– Ajuste de extração do café:

No modo de espera, prima o botão de definição para entrar no modo de definição. Nesta altura, os quatro botões de café automático e o botão de definição ficarão intermitentes.

NOTA: Prima o botão de definição para sair do modo de definição e regressar ao modo de espera; se premir o botão café, defina o fluxo de café correspondente.

Prima e mantenha premido qualquer botão de café, a luz do botão ficará acesa, o visor mostrará "CF1, CF2, CF3, CF4", consoante o café selecionado. Após 3 segundos, a máquina começará a libertar água. Depois de atingir a quantidade de café desejada, solte o botão e a quantidade será guardada automaticamente. Prima o botão de definição para regressar ao modo de espera.

NOTA: O intervalo entre a quantidade mínima e máxima possível de café deve ser de 2 a 500 ml.

NOTA: CF1, CF2, CF3, CF4 correspondem a: botão de café expresso curto, botão de café expresso duplo, botão de café simples longo e botão de café duplo longo.

NOTA: Para melhorar a precisão da quantidade de café distribuído, é preferível efetuar este ajuste com o porta-filtro cheio de café moído, de acordo com a sua utilização normal. O padrão para um bom expresso é de 25 a 30 segundos de extração para obter cerca de 30 ml de café.

– **Ajuste da temperatura do café:**

No modo de espera, prima e mantenha premido o botão de definição durante 3 segundos para entrar no modo de definição da temperatura.

O display indicará a temperatura selecionada que se pretende que a máquina atinja. Prima o botão do café manual para aumentar a temperatura grau a grau. Depois de selecionar a temperatura pretendida, prima o botão de definição para voltar atrás.

NOTA: A gama ajustável é de 80°C a 102°C.

– **Regulação da água quente:**

No modo de espera, mantenha premido o botão de água quente durante 2 segundos, a luz indicadora piscará e entrará no modo de memória, a água quente sairá do tubo de água quente, quando a quantidade de água atingir a quantidade desejada, solte o botão para parar a regulação e a regulação estará concluída.

NOTA: A gama de definição é de 3 a 30 segundos.

– **Ajuste aos valores por defeito:**

No modo de espera, prima o botão expresso simples e o botão expresso duplo ao mesmo tempo durante 2 segundos; o visor apresenta "888". Solte os botões depois de as duas luzes indicadoras piscarem 3 vezes, a máquina de café será reposta nas predefinições.

NOTA: Esta é a configuração predefinida; 93°C para extração de café, 2 segundos de pré-infusão, 30 ml para café simples e 60 ml para café duplo e 5 segundos de água quente.

PORTUGUÊS

NOTA: O tempo de pré-infusão não é regulável.

3.4. Espresso e Espresso duplo

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

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

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

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.

2. Distribua e nivele o café. Em seguida, pressione o café moído, limpe o excesso de café moído da borda do porta-filtro, para evitar danificar o anel de vedação do grupo de café.

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

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

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

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

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

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

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

ATENÇÃO: Cuidado, a zona pode estar muito quente.

3.5 Como fazer um bom café expresso

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

- **Grãos de café:** O café é a matéria-prima de todo o processo. O café deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da humidade, do calor, da luz e do oxigénio (ar). Para evitar a oxidação destes é aconselhável utilizar sacos herméticos que possam ser fechados de novo para retirar o máximo de ar possível.
A quantidade recomendada para o filtro duplo é de 18 a 20 gramas de café, enquanto que para o filtro simples é de 9 a 12 gramas de café. Estes valores dependem do tipo de café e da humidade remanescente na torrefacção.
- **Moagem de café:** Este fator é um dos mais importantes a ter em conta. O nível de moagem deve ser ajustado se se utilizar um moinho para evitar que o café moído sofra os seguintes processos:
 - o Lavagem excessiva e rápida: Um café moído demasiado grosso pode fazer com que o café seja lavado demasiado depressa, o que resulta numa grande quantidade de café sem creme e sem sabor a sair do porta-filtro.
 - o Extração insuficiente e demasiado longa: Uma moagem de café muito fina pode fazer com que o café demore muito tempo a ser extraído, a quantidade de café que sairá será muito pequena e a pressão de extração será muito elevada.

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

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

PORTUGUÊS

- **Prensado:** Quando o café moído estiver no porta-filtro, deve ser distribuído com um removedor de agulhas e nivelado com um distribuidor de café. Em seguida, pressione com uma prensa de diâmetro adequado. Este é um passo importante, pois ajudará muito a gerar uma boa extração. A prensagem com pouca força pode resultar em baixas pressões e numa extração muito rápida do café, enquanto a prensagem com muita força pode resultar em altas pressões e numa extração excessiva. Pressione ligeiramente o café.
- **Rácio de extração:** O rácio de extração é explicado como a proporção de café utilizado em relação ao café líquido na chávena. Atualmente, os rácios de extração mais utilizados são 1:1, 1:2 e 1:3. Ou seja, para uma parte de café moído, devemos encontrar o mesmo numa chávena, o dobro ou o triplo da quantidade de café líquido, respetivamente.
- Com rácios de extração de 1:1 obtemos cafés muito mais intensos e concentrados, recomenda-se para cafés muito desenvolvidos e com um tempo de torrefação mais longo.
- Com rácios de extração de 1:2 obtemos cafés mais estáveis e equilibrados, e recomenda-se para cafés especiais menos desenvolvidos.
- Com relações de extração de 1:3 obtemos cafés mais diluídos e menos intensos, recomendados para certos cafés com torras mais leves.
- **Tempo de extração:** O tempo de extração é muito importante, pois determinará o resultado final e dir-nos-á se todos os factores acima referidos foram corretamente ajustados. Os tempos de extração devem ser definidos para 25 a 35 segundos.

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

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

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

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

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

- **Descalcificação:** A acumulação de depósitos calcários no interior do aparelho pode

levar a um aumento da pressão de saída e a uma redução da quantidade de água que sai para a extração do café, o que resulta num mau funcionamento do aparelho.

3.6. Função de 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 ± 5 mm.

2. Para extrair o vapor, rode o seletor de vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e o vapor sairá. Se voltar a rodar o seletor de vapor para a posição inicial, o vapor deixará de sair.
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. 7. 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. Rode o seletor de vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e deixe 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: A máquina de café expulsará vapor quando a pressão de vapor é superior a 0

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. Rode o seletor de vapor no sentido dos ponteiros do relógio quando atingir a temperatura desejada, agora o vapor parará, e abra novamente o seletor de vapor 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 volte 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.

PORTUGUÊS

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 "3.4. 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 ± 5 mm, uma vez que o volume do leite aumentará após a formação de espuma.

3. Siga a secção "3.6. 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 o seletor 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.

3.7. Água quente

Para retirar a água quente, siga os passos abaixo:

1. Quando a pressão do vapor for superior a 0, prima o botão de água quente e sairá água quente.

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

2. Quando a água quente atingir o nível desejado, prima o botão de água quente para parar a água quente ou aguarde até que esta atinja a definição para parar automaticamente após alguns segundos.

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

3.8 Modo Standby

O modo standby desactiva os sistemas de café e o sistema de vapor. Para entrar neste modo, siga as instruções abaixo:

1. Prima qualquer um dos botões de ligar os bicos de café ou de vapor para colocar esse sistema em modo standby.

NOTA: Quando os sistemas entram no modo standby, não consomem energia.

3.9 Proteção contra congelamento e desligamento da máquina de café

1. Prima o botão de ligação para desligar a máquina.
2. Não se esqueça de desligar a fonte de alimentação externa (ou o interruptor principal) e o abastecimento de água quando a máquina não estiver a ser utilizada.

3. Se a máquina tiver de ser transportada ou não for utilizada durante um longo período de tempo, drene a água da caldeira; a válvula de drenagem está situada debaixo da máquina (Fig. 3)

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

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

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

ATENÇÃO: Quando utilizada num ambiente em que a temperatura interior desce abaixo de zero, para evitar que a água no interior da caldeira congele e provoque o congelamento e a fissuração da máquina, certifique-se de que segue os procedimentos acima indicados todos os dias antes de desligar a máquina de café.

3.10 Quantidade de avisos e quantidade de cafés

Para observar o número de avisos repetidos e o número de cafés preparados, siga os passos abaixo:

1. Defina o modo standby do difusor de café a analisar e, em seguida, prima o botão de definição durante 10s para entrar na análise de dados;
2. O visor LED indicará inicialmente "E1" e o número de repetições correspondente a este aviso;
3. Prima o botão café manual para visualizar a contagem dos outros avisos (E1, E2, E3 e o número de repetições correspondente) mais o número total de preparações de café efectuadas (EEE e o número de repetições correspondente).
4. Prima o botão de definição durante 2 segundos para regressar ao modo standby.

NOTA: O ecrã LED apresentará a seguinte sequência, pelo que deve utilizar o primeiro modo de exemplo:

Inicialmente, é apresentado o aviso: E1, depois aparecerá XX seguido de XXX, X é um número, no início será 0, os dois primeiros dígitos de XX são as dezenas de milhares e as unidades de milhares, depois os três dígitos seguintes de XXX são centenas, dezenas e unidades.

EXEMPLO: Se a máquina tiver efectuado 1515 cafés, a sequência visualizada será a seguinte EEE + 01 + 515.

Explicação dos códigos de aviso e do número de cafés efectuados:

- E1: Mostra que a temperatura é anormal
- E2: Mostra que o fluxo é anormal
- E3: Mostra que a entrada de água apresenta alguma anomalia.
- EEE: Apresenta o número de cafés preparados

3.11 Luzes indicadoras

Café Manual (esq)	Café Espresso Simples	Café Espresso Duplo	Vapor	Água quente	Espresso Manual (dir)	Café Espresso Simples	Café Espresso Duplo	Estado da máquina de café
●	●	●	●	●	●	●	●	Ligada
●	○	○	●	●	●	●	●	Café manual em preparação (esquerda)
○	●	○	●	●	●	●	●	Espresso simples em preparação (esquerda)
○	○	●	●	●	●	●	●	Espresso duplo em preparação (esquerda)
●	●	●	●	☆	●	●	●	Água quente em preparação
●	●	●	●	●	●	○	○	Café manual em preparação (direita)
●	●	●	●	●	○	●	○	Espresso simples em preparação (direita)
●	●	●	●	●	○	○	●	Espresso duplo em preparação (direita)

○: Ícone desligado ●: Ícone ligado ☆: Ícone intermitente

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

4.1 Limpeza

Efectue uma limpeza rápida da máquina de acordo com as instruções após cada utilização:

- 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.

Limpeza dos depósitos de minerais

A máquina de café acumula depósitos de calcário ao longo do tempo e precisa de ser descalcificada todos os meses, seguindo os passos abaixo:

1. Deite a água e o descalcificante num recipiente de cerca de 10 L. Siga as instruções do fabricante do descalcificante.
2. Abra a válvula de drenagem (Fig. 3) e drene a água; feche-a após a drenagem.

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

3. Ligue o tubo de entrada de água da máquina de café ao recipiente onde adicionou o descalcificador, ligue a máquina e faça cafés e água quente alternadamente entre os dois bicos de café até que a maior parte da água tenha sido consumida. Em seguida, deixe repousar durante 5-10 minutos e desligue a máquina.

NOTA: Para sair prematuramente do modo de refluxo, prima uma vez o botão manual do café.

NOTA: Recomenda-se a distribuição de 20 cafés por bico de café, 20 por saída de água e 20 por vaporizador.

4. Deixe a máquina arrefecer e abra a válvula de drenagem (Fig. 3) para escoar a água.

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

5. Feche a válvula de descarga e ligue a entrada de água à máquina e efectue 20 cafés por saída de café, 20 por saída de água e 20 por vaporizador. Repita este processo tantas vezes quantas as necessárias para eliminar todos os vestígios de descalcificador da máquina antes de a voltar a utilizar normalmente.

Nota: Efetue a operação acima mais vezes se a máquina ainda não estiver suficientemente limpa.

PORTUGUÊS

Filtro cego

O acessório de filtro cego é utilizado para a limpeza interna do bico de café. Para o fazer, coloque o filtro duplo no porta-filtro e coloque-o em cima deste com o lado liso sobre os orifícios do filtro. Coloque um pouco de pó de limpeza no interior e coloque o porta-filtro na máquina de café.

Prima qualquer botão de café e interrompa-o após cerca de 5 segundos, o aparelho sairá automaticamente do modo de refluxo. Em seguida, retire o suporte do filtro e o filtro cego e limpe com água e um pano húmido.

4.2 Manutenção

Após cada utilização, deve ser efectuada uma inspeção visual da máquina quanto ao seu bom funcionamento e às ligações.

A manutenção da máquina deve ser efectuada de forma rigorosa, através da desmontagem e remontagem das ligações de água e de drenagem, para verificar o seu funcionamento e estado, e da substituição das mesmas se estiverem danificadas. As ligações eléctricas à fonte de alimentação devem também ser verificadas. Além disso, deve ser efectuada uma descalcificação completa da máquina, tal como explicado acima. Este processo deve ser efectuada mensalmente.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Resolução de problemas:

Problema	Causa	Solução
A máquina de café não recolhe a água depois de ser ligada	Sem água	Desligue a máquina e verifique a entrada de água ou o depósito de água
	O tubo de entrada de água está bloqueado	Verifique se o tubo não está dobrado e/ou limpe o tubo de entrada de água
	Mau funcionamento da máquina	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
A bomba não pára de funcionar	A válvula de drenagem está vazia	Feche a válvula de drenagem
	Mau funcionamento da máquina	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec

Perda de água	O tubo de entrada de água está bloqueado	Verifique se o tubo não está dobrado e/ou limpe o tubo de entrada de água
	O tubo de ligação à máquina de café tem uma fuga	Verifique o conetor e a junta de vedação
	A máquina tem fugas de água no interior	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
O café sai pelo bico de café quando se faz café. Não utilize água quente	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 café	O café é moído a um nível muito fino, de modo que a cápsula fique demasiado compacta após a prensagem e não permita a passagem da água	Utilize café moído mais grosso e reduza a força de pressão
	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 correta	Aguarde até que a máquina esteja pronta

PORTUGUÊS

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 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 "E2"	O medidor de caudal não está a funcionar corretamente	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
Não há bombagem de água e o ecrã mostra E3	A bomba não parou de funcionar durante 150 seg	Desligue a máquina durante 10 minutos e volte a ligar a máquina.
	O tubo de entrada de água está bloqueado	Verifique se o tubo não está dobrado e/ou limpe o tubo de entrada de água.
	Mau funcionamento da máquina	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec

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

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: EU01_100132

Produto: Baristeo Mattina 2x

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50 Hz

Potência: 4200-5000 W

Dimensões: 85,0 x 56,5 x 52,5 cm

Sistema de rápido aquecimento:

- 1 Caldeira de aço inoxidável de 10,5 L para água e vapor
- 1 Caldeira em aço inoxidável de 0,55 + 0,55 L para os dois difusores de café

Tipo de bomba: Rotativa 9 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

Fig 1.

1. Stoomdrukmeter
2. Manometer voor koffie-extractie
3. Stoombuisje
4. Decoratief licht
5. Koffie-uitloop door filterdragers
6. Uitlaat voor heet water
7. Stoomkeuzeschakelaar links
8. Knoppenpaneel
9. LED-display van linker koffiediffusor
10. LED-display van rechter koffiediffusor
11. Sierrooster
12. Stoomkeuzeschakelaar rechts
13. Rubberen handvat van het stoombuisje
14. Stoombuisje
15. Lekbak
16. Rubberen pootjes

Fig 2.

1. Stoomknop
2. Uit/aan-knop zetgroep 1 koffie
3. Knop voor heet water
4. Uit/aan-knop zetgroep 2 koffie
5. Configuratieknop (één voor elke zetgroep)
6. Handmatige koffiekноп
7. Knop voor enkele korte espresso
8. Knop voor dubbele korte espresso
9. Knop voor enkele lange espresso
10. Knop voor dubbele lange espresso

Fig 3. KABELDISTRIBUTIE EN AAN/UIT-KNOP

1. Aan/uit schakelaar
2. Netsnoer
3. Wateringang
4. Aftapkraan van de stoomboiler
5. Afvoer van de lekbak

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 (Fig.4). 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:

- Filterdrager met dubbele uitlaat
- Filterdrager met enkele uitlaat
- Enkele filter
- Dubbele filter
- Steun op hoogte voor kopjes
- Reinigingsborstel voor de koffie extractie eenheid
- Blindfilter voor inwendige reiniging
- Koffiestamper
- Watertoevoerleiding (ø6,3×ø9,5 mm/ PE / %)
- Waterafvoerleiding (ø19×ø24 mm×2m/silicone)
- Klemstuk

Minimumvereisten voor een goede werking:

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

3. WERKING

3.1. Montage van de espressomachine

1. De stroomkabel, waterinlaat en wateruitlaat zijn te zien aan de onderkant van de machine (Fig. 3).
2. Schroef het sierrooster op de bovenkant van de espressomachine. Verwijder de lekbak en het rooster (Fig. 5).
3. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact, de bedrading mag niet verkeerd zijn aangesloten en moet voldoen aan de bijbehorende stroomvereisten. (Fig. 6)

NEDERLANDS

OPMERKING: De espressomachine heeft geen stekker om rechtstreeks op het lichtnet aan te sluiten. Vanwege de hoge werkdensiteit wordt aanbevolen om het apparaat rechtstreeks op het lichtnet aan te sluiten.

4. Verbind de waterafvoer met de afvoerbuys van de lekbak (niet buigen zodat het water zonder problemen kan wegløpen).
5. Sluit de watertoevoer aan op de waterafvoer of op een groot waterreservoir.

OPMERKING: Om de levensduur van de machine te garanderen, gebruikt u water dat met een filter is behandeld om overtollige vaste deeltjes uit de machine te verwijderen.

6. Plaats de lekbak en onderzetter terug.

3.2. Espressomachine inschakelen

1. De espressomachine aansluiten op het stopcontact
2. Zet de hoofdschakelaar aan de onderkant aan en het apparaat pompt automatisch water op.
3. Druk op de aan/uit-knoppen van de te gebruiken zetgroep. De machine begint automatisch water toe te voegen en u hoort de pomp draaien.
4. Na het vullen met water begint de machine binnenin voor te verwarmen, de displays geven de voorverwarmtemperatuur van de koffieboiler aan.
5. De stoomdrukmeter zal in druk stijgen
6. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, stopt de machine met voorverwarmen.

OPMERKING: Bij het eerste gebruik duurt het ongeveer 5 minuten voordat de koffieboiler is voorverwarmd en ongeveer 15 minuten voordat de stoomboiler is voorverwarmd.

OPMERKING: Zelfs als het voorverwarmen niet klaar is, kunt u de machine nog steeds gebruiken, maar de temperatuur van de koffie of het hete water zal niet hoog genoeg zijn. Het stoomventiel, de linker koffiediffusor en de rechter koffiediffusor kunnen onafhankelijk van elkaar worden geopend of gesloten.

OPMERKING: U kunt kiezen welke zetgroep u wilt in- of uitschakelen door op de aan/uit-knop van de betreffende groep te drukken.

3.3 Aanpassing van interne parameters

– De koffie-extractie instellen:

Druk in stand-by op de instelknop om de instelmodus te openen.

Op dat moment knippen de vier knoppen voor automatische koffie en de instelknop.

OPMERKING: Druk op de instelknop om de instellingsmodus te verlaten en terug te keren naar de stand-bymodus; als u op de koffieknop drukt, wordt de bijbehorende koffiestroom ingesteld.

Houd een willekeurige koffieknop ingedrukt, het lampje van de knop gaat branden en op het display verschijnt "CF1, CF2, CF3, CF4", afhankelijk van de geselecteerde koffie. Na 3 seconden begint de machine water af te geven. Nadat de gewenste hoeveelheid koffie is bereikt, laat u de knop los en wordt de hoeveelheid automatisch opgeslagen. Druk op de instelknop om terug te keren naar de stand-bymodus.

OPMERKING: Het bereik van de minimum- en maximumhoeveelheid koffie ligt tussen 2 en 500 ml.

OPMERKING: CF1, CF2, CF3, CF4 komen overeen met: knop voor enkele korte espresso, knop voor dubbele korte espresso, knop voor enkele lange espresso en knop voor dubbele lange espresso.

OPMERKING: Om de nauwkeurigheid van de afgegeven hoeveelheid koffie te verbeteren, kunt u deze instelling het beste uitvoeren met de filterdrager vol gemalen koffie volgens het normale gebruik van de machine. De standaard instelling voor een goede espresso is 25 tot 30 seconden extractie om ongeveer 30 ml koffie te verkrijgen.

– **De temperatuur van de koffie instellen:**

Houd in de stand-bymodus de instelknop 3 seconden ingedrukt om de temperatuur instelmodus te openen.

Op het display verschijnt de geselecteerde temperatuur die de machine moet bereiken. Druk op de knop voor handmatige koffie om de temperatuur graad voor graad te verhogen. Druk na het selecteren van de gewenste temperatuur op de instelknop om terug te gaan.

OPMERKING: Het instelbereik is 80°C tot 102°C.

– **Instellen van heet water:**

Houd in de stand-bymodus de heet water knop 2 seconden ingedrukt, het indicatielampje knippert en activeert de geheugenmodus, er stroomt heet water uit de heetwaterleiding, wanneer de hoeveelheid water de gewenste hoeveelheid heeft bereikt, laat u de knop los om het instellen te stoppen en is het instellen voltooid.

OPMERKING: Het instelbereik is 3 tot 30 seconden.

– **Instellen van de standaardinstellingen:**

Druk in de stand-bymodus tegelijkertijd 2 seconden op de knop voor enkele korte espresso en de knop voor dubbele korte espresso, op het display verschijnt "888". Laat de knoppen los nadat de twee indicatielampjes 3 keer knipperen, de machine wordt gereset naar de standaardinstellingen.

NEDERLANDS

OPMERKING: Dit is de standaardinstelling; 93°C voor koffie-extractie, 2 seconden pre-infusie, 30 ml voor enkele espresso en 60 ml voor dubbele espresso en 5 seconden heet water.

OPMERKING: De pre-infusietijd is niet instelbaar.

3.4. Espresso en dubbele Espresso

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

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

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

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.

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

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

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

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

5. Plaats de kop(pen) onder de koffie-uitloop.

6. Druk op de knop Espresso/Dubbele Espresso/Handmatige extractie om koffie te bereiden totdat de overeenkomstige hoeveelheid zetkoffie is afgegeven.
7. De koffie is klaar en de machine keert terug naar de stand-by-modus zodra het klaar is.

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

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

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

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

3.5 Hoe een goede Espresso zetten?

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

- **Koffiebonen:** Koffie is de grondstof voor het hele proces. Koffie moet op een koele, droge plaats bewaard worden, uit de buurt van vocht, warmte, licht en zuurstof (lucht). Luchtdichte zakken die hersloten kunnen worden om zoveel mogelijk lucht te verwijderen worden aanbevolen om oxidatie van de zak te voorkomen.
De aanbevolen hoeveelheid voor de dubbele filter is 18 tot 20 gram koffie, terwijl dit voor de enkele filter 9 tot 12 gram koffie is. Deze waarden zijn afhankelijk van de koffiesoort en het resterende vocht.
- **Koffie malen:** Deze factor is een van de belangrijkste om rekening mee te houden. Het maalniveau op de molen moet worden aangepast om te voorkomen dat de gemalen koffie de volgende processen ondergaat:
 - o Overmatig en snel wassen: Te grof gemalen koffie kan ervoor zorgen dat de koffie te snel wordt uitgespoeld, waardoor er een grote hoeveelheid koffie zonder room en smaak uit de filterhouder komt.
 - o Overextractie: Te fijn gemalen koffie kan ervoor zorgen dat het lang duurt voordat de koffie geëxtraheerd is, en de hoeveelheid koffie die eruit komt zal erg klein zijn.

OPMERKING: Het gebruik van versgemalen koffie in een goede koffiemolen wordt sterk

NEDERLANDS

aanbevolen. Het gebruik van commercieel gemalen koffie kan leiden tot overmatig en snel wassen vanwege de grootte van de gemalen bonen.

- **Extractie druk:** Deze factor is nauw verbonden met de maalgraad. Het wordt aanbevolen om de druk tijdens koffie-extractie tussen 9 en 10 bar te houden. Zeer grove koffiemalingen veroorzaken een zeer lage druk en zeer fijne koffiemalingen veroorzaken een zeer hoge druk.
- **Koffie persen:** Als de gemalen koffie in de filterhouder zit, moet deze worden verdeeld met een koffiepers. Pers vervolgens met een pers met een geschikte diameter. Dit is een belangrijke stap omdat het enorm zal helpen om een goede extractie te genereren. Persen met weinig kracht kan resulteren in een lage druk en zeer snelle extractie van koffie, terwijl persen met veel kracht kan resulteren in een hoge druk en over-extractie. Druk de koffie lichtjes aan.
- **Extractieverhouding:** De extractieverhouding wordt uitgelegd als de verhouding tussen de gebruikte koffie en de koffie in het kopje. Momenteel zijn de meest gebruikte extractieverhoudingen 1:1, 1:2 en 1:3. d.w.z. voor één deel gemalen koffie, zouden we hetzelfde in een kopje moeten vinden, respectievelijk het dubbele of driedubbele van de hoeveelheid vloeibare koffie.
- Met extractieratio's van 1:1 verkrijgen we veel intensere en geconcentreerdere koffies, aanbevolen voor sterk ontwikkelde koffies met een langere brandtijd.
- Met extractieratio's van 1:2 verkrijgen we stabielere en evenwichtigere koffies, aanbevolen voor minder ontwikkelde koffiespecialiteiten.
- Met extractieratio's van 1:3 verkrijgen we meer verdunde en minder intense koffies, aanbevolen voor bepaalde koffies met lichtere brandingen.
- **Extractie tijd:** De extractietijd is erg belangrijk omdat deze het eindresultaat bepaalt en ons vertelt of alle bovenstaande factoren correct zijn aangepast. De extractietijd moet worden ingesteld op 25 tot 35 seconden.

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

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

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

- **Schoonmaken:** Na elk gebruik moet het koffierooster worden gereinigd met heet water en de reinigingsborstel, zoals beschreven in het vorige hoofdstuk. Druk op

de knop enkele espresso zodat het water uit de koffie-extractie stroomt en schrob ondertussen met de reinigingsborstel.

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

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

3.6. Stoomfunctie voor het opschuimen van melk

Het stoombuisje 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. Om stoom te extraheren, draait u de stoomkeuzeschakelaar tegen de klok in en komt er stoom uit. Als u de stoomkeuzeschakelaar weer in de uitgangspositie zet, komt er geen stoom meer uit.
3. Plaats een kannetje onder het stoombuisje, voor de positie van het melkkannetje ten opzichte van het stoombuisje volg de positie in Fig. 7. De mond van het stoombuisje 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 het stoombuisje te verwijderen.

4. Draai het stoombuisje linksom en laat het mondstuk van het buisje in de vloeistof lopen. Om romige melk te krijgen, moet u opletten hoe zich een draaikolk vormt in de beker en hoe het stoombuisje geen piepend geluid maakt.

OPMERKING: De espressomachine zal stoom uitstoten wanneer de stoomdruk hoger is dan 0

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. Draai de stoomkeuzeschakelaar rechtsom als de gewenste temperatuur is bereikt, nu stopt de stoom, open de stoomkeuzeschakelaar opnieuw als u verder wilt stomen.

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

NEDERLANDS

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.

3.7. Heet water

Volg de onderstaande stappen om warm water af te tappen:

1. Als de stoomdruk hoger is dan 0, druk dan op de heet water knop, er komt heet water uit.

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

2. Wanneer het hete water het gewenste niveau bereikt, druk dan op de heet water knop om het hete water te stoppen, of wacht tot het de instelling bereikt die na een paar seconden automatisch stopt.

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

3.8 Slaapmodus

In de slaapmodus worden beide zetgroepen en het stoomsysteem uitgeschakeld. Volg de onderstaande instructies om naar deze modus te gaan:

1. Druk op een van de aan/uit-knoppen op de koffie- of stoombuisjes om die groep in stand-bymodus te zetten.

OPMERKING: Wanneer systemen in de slaapmodus gaan, verbruiken ze geen energie.

3.9 Uitschakelen van de espressomachine en vorstbeveiliging

1. Druk op de aan/uit-knop en de machine schakelt uit.
2. Vergeet niet de externe voeding (of hoofdschakelaar) en watertoevoer uit te schakelen als het apparaat niet in gebruik is.

- Als het apparaat vervoerd moet worden of lange tijd niet gebruikt zal worden, laat dan het water uit de boiler lopen; de aftapkraan bevindt zich onder de machine (Fig. 3).

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

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

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

PAS OP: Bij gebruik in een omgeving waar de binnentemperatuur onder nul daalt, moet u elke dag de bovenstaande procedures volgen voordat u de espressomachine uitschakelt om te voorkomen dat het water in de boiler bevroest en de machine bevroest en barst.

3.10 Aantal waarschuwingen en aantal cafés

Volg de onderstaande stappen om het aantal herhaalde waarschuwingen en het aantal bereide koffie te observeren:

- Stel de slaapmodus van het te analyseren koffierooster in en druk vervolgens 10 seconden op de instelknop om de gegevensanalyse te starten.
- Het LED-display toont in eerste instantie "E1" en het aantal herhalingen dat overeenkomt met deze waarschuwing.
- Druk op de knop voor handmatige koffie om het aantal andere waarschuwingen (E1, E2, E3 en het bijbehorende aantal herhalingen) weer te geven plus het totale aantal koffiebereidingen dat is bereid (EEE en het bijbehorende aantal herhalingen).
- Druk gedurende 2 seconden op de instelknop om terug te keren naar de slaapmodus.

OPMERKING: Het LED-display toont de volgende volgorde, we zullen de eerste voorbeeldmodus gebruiken:

Eerst wordt de waarschuwing weergegeven: E1, dan verschijnt XX gevolgd door XXX, X is een getal, eerst is het 0, de eerste twee cijfers van XX zijn de tienduizenden en de eenheden van duizenden, dan zijn de volgende drie cijfers van XXX honderden, tientallen en eenheden.

VOORBEELD: Als de machine 1515 koffie heeft bereid, wordt de volgende volgorde weergegeven: EEE + 01 + 515.

Uitleg van waarschuwingscodes en het aantal gemaakte koffies:

- E1: Geeft aan dat de temperatuur abnormaal is
- E2: Geeft aan dat de stroom abnormaal is
- E3: Geeft aan dat de watertoevoer abnormaal is.
- EEE: Geeft het aantal gemaakte koffies weer

3.11 Indicatielampjes

Espresso Handmatig (links)	Enkele korte espresso	Dubbele korte espresso	Stoom	Warm water	Espresso Handmatig (rechts)	Enkele korte espresso	Dubbele korte espresso	Status espressomachine
●	●	●	●	●	●	●	●	Aan
●	○	○	●	●	●	●	●	Handmatig espresso bereiden (links)
○	●	○	●	●	●	●	●	Enkele espresso bereiden (Links)
○	○	●	●	●	●	●	●	Dubbele espresso bereiden (Links)
●	●	●	●	☆	●	●	●	Warm water bereiden
●	●	●	●	●	●	○	○	Handmatig espresso bereiden (rechts)
●	●	●	●	●	○	●	○	Enkele espresso bereiden (Rechts)
●	●	●	●	●	○	○	●	Dubbele espresso bereiden (Rechts)

○ Indicatielampje uit ● Indicatielampje aan ☆ Knipperend indicatielampje

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

4.1 Reiniging

Maak het apparaat na elk gebruik snel schoon 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 stoombuisje met een vochtige doek en laat na elk gebruik opnieuw stoom ontsnappen om melk op te schuimen.

Ontkalken

De machine bouwt na verloop van tijd kalkaanslag op en moet elke maand ontkalkt worden.

1. Giet water en ontkalker in een bak van ongeveer 10 L, volg de aanwijzingen van de fabrikant van de ontkalker.
2. Open de aftapkraan (Fig. 3) en laat het water weglopen.

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

3. Sluit de watertoevoerleiding van de espressomachine aan op de container waarin u de ontkalker heeft gedaan, zet de machine aan en maak afwisselend koffie en heet water via de twee koffie-uitlopen totdat het meeste water is verbruikt. Laat het dan 5-10 minuten staan en zet de machine uit.

OPMERKING: Om de terugloopmodus voortijdig te verlaten, drukt u eenmaal op de knop voor handmatige koffie.

OPMERKING: Er worden 20 koffiecycli per koffie-uitloop, 20 per wateruitloop en 20 per stoombuisje aanbevolen.

4. Laat de machine afkoelen, open de aftapkraan (Fig. 3) om het water af te tappen.

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

5. Sluit de aftapkraan en sluit de watertoevoer van de wateraansluiting weer aan op de machine en voer 20 koffiecycli per koffie-uitloop, 20 per wateruitloop en 20 per stoombuisje uit. Herhaal dit proces zo vaak als nodig is om alle sporen van ontkalker uit de machine te verwijderen voordat u deze weer normaal gebruikt.

NEDERLANDS

Opmerking: Voer de bovenstaande procedure meerdere keren uit als de machine nog steeds niet schoon genoeg is.

Blind filter

Het blindfilter accessoire wordt gebruikt voor de interne reiniging van de koffie-uitloop. Plaats hiervoor het dubbele filter in de filterhouder en plaats het bovenop de filterhouder met de gladde kant over de filtergaten. Doe er wat reinigingspoeder in en plaats de filterhouder in de espressomachine.

Druk op een willekeurige koffieknop en zet hem uit na ongeveer 5 seconden, hij zal automatisch de terugloopmodus verlaten. Verwijder vervolgens de filterhouder en het blinde filter en reinig met water en een vochtige doek.

4.2 Onderhoud

Na elk gebruik moet een visuele controle van de machine op goede werking en aansluitingen worden uitgevoerd.

De machine moet grondig worden onderhouden door de water- en afvoeraansluitingen te demonteren en opnieuw te monteren om hun werking en toestand te controleren, en te vervangen als ze beschadigd zijn. De elektrische aansluitingen op de voeding moeten ook worden gecontroleerd. Bovendien moet de machine volledig worden ontkalkt zoals hierboven uitgelegd. Dit proces moet maandelijks worden uitgevoerd.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Problemen met de espressomachine oplossen:

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De espresso-machine neemt geen water op na het inschakelen.	Geen water	Schakel de machine uit en controleer de watertoevoer of het waterreservoir.
	Watertoevoerleiding is geblokkeerd	Controleer of de leiding niet geknikt is en/of reinig de watertoevoerleiding.
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
De pomp stopt niet met draaien	Aftapkraan is leeg	Sluit de aftapkraan
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec

Waterverlies	Watertoevoerleiding is geblokkeerd	Controleer of de leiding niet geknikt is en/of reinig de watertoevoerleiding.
	De pijpverbinding naar de espressomachine lekt.	Controleer connector en afdichtingspakking
	Machine lekt intern water	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
Bij het koffiezetten komt er koffie uit de koffiediffusor. Er komt geen heet water uit	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 en verminder de drukkracht.
	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

NEDERLANDS

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
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 "E2".	De debietmeter werkt niet goed	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
Geen water pompen en display toont E3	Pomp is niet gestopt met werken gedurende 150 sec.	Schakel de machine 10 minuten uit en start de machine opnieuw.
	Watertoevoerleiding is geblokkeerd	Controleer of de leiding niet geknikt is en/of reinig de watertoevoerleiding.
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec

*Probeer bij problemen met het vinden van de oorzaak van het probleem niet zelf de espressomachine te demonteren, maar neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01_100132
 Product: Baristeo Mattina 2x
 Voltage: 220-240 V
 Frequentie: 50 Hz

Vermogen: 4200-5000 W

Afmetingen: 85,0 x 56,5 x 52,5 cm

Verwarmingssysteem:

- 1 Roestvrijstalen boiler 10,5 L voor water en stoom
- 1 Roestvrijstalen boiler van 0,55 + 0,55 L voor beide koffie diffusors

Pomptype: 9 bar roterend

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 veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

RYSUNEK 1.

1. Manometr pary
2. Manometr ekstrakcji kawy
3. Spieniacz
4. Świtła dekoracyjne
5. Kolba i wylot kawy
6. Wylot gorącej wody
7. Lewe pokrętło pary
8. Przyciski
9. Wyświetlacz LED lewego zaparzacza kawy
10. Wyświetlacz LED prawego zaparzacza kawy
11. Ozdobna kratka
12. Prawe pokrętło pary
13. Gumowy uchwyt spieniacza
14. Spieniacz
15. Tacka ociekowa
16. Gumowa nóżka

RYSUNEK 2.

1. Przycisk pary
2. Przycisk włączania/wyłączania modułu kawy 1
3. Przycisk gorącej wody
4. Przycisk włączania/wyłączania modułu kawy 2
5. Przycisk ustawień (jeden dla każdego modułu kawy)
6. Przycisk ręcznego przygotowania kawy
7. Przycisk jednego espresso pojedynczego
8. Przycisk dwóch espresso pojedynczych
9. Przycisk jednego espresso podwójnego
10. Przycisk dwóch espresso podwójnych

RYSUNEK 3. DYSTRYBUCJA KABLI I PRZYCISK ZASILANIA

1. Przycisk włączania/wyłączania
2. Przewód zasilania
3. Wejście wody
4. Zawór odpływowy bojlera parowego
5. Odpływ tacki ociekowej

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 urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe (RYS. 4). 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 któregokolwiek 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 zdejmowane elementy.

Zawartość opakowania:

- Kolba z podwójnym wylotem
- Kolba z pojedynczym wylotem
- Filtr pojedynczy
- Filtr podwójny
- Podstawka wysoka na filiżanki
- Szczoteczka czyszcząca do modułu ekstrakcji kawy
- Ślepy filtr do czyszczenia wewnętrznego
- Ubijak
- Rura wlotu wody (ø6,3×ø9,5 mm/ PE / ¾)
- Rura wylotu wody (ø19×ø24 mm×2 m/silikon)
- Zacisk

Minimalne wymagania dla prawidłowego działania:

- Temperatura pokojowa: Powyżej 1°C, poniżej 40°C
- Jakość wody: Należy używać naturalnej wody mineralnej lub wody filtrowanej.
- Znamionowe ciśnienie wody (automatyczne doprowadzanie wody): 0,1-0,4 MPa

3. FUNKCJONOWANIE

3.1. Montaż ekspresu do kawy

1. Przewód zasilający, wlot i wylot wody znajdują się w dolnej części urządzenia (Rys. 3).
2. Przykręć ozdobną kratkę do górnej części ekspresu do kawy. Wyjmij tackę ociekową i kratkę (Rys. 5).
3. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka, przewody nie mogą być

POLSKI

podłączone nieprawidłowo i muszą spełniać odpowiednie wymagania dotyczące zasilania. (RYS. 6).

UWAGA: Ekspres do kawy nie jest wyposażony we wtyczkę umożliwiającą bezpośrednie podłączenie do sieci elektrycznej. Ze względu na wysoką intensywność pracy zaleca się podłączenie urządzenia bezpośrednio do sieci elektrycznej.

4. Podłącz wylot wody do odpływu za pomocą rury odpływowej w tacce ociekowej (nie zginaj jej, aby woda mogła wypytywać bez problemów).
5. Podłącz wlot wody do ujęcia wody lub do dużego zbiornika wody za pomocą rury wlotowej.

UWAGA: Aby zapewnić długotrwałość ekspresu do kawy należy używać wody przefiltrowanej w celu usunięcia z niej nadmiaru kamienia.

6. Włóż ponownie tackę ociekową i podstawkę na filizanki.

3.2. Włączanie ekspresu do kawy

1. Podłącz ekspres do kawy do źródła wody.
2. Włącz główny przycisk zasilania znajdujący się na spodzie, a urządzenie automatycznie zacznie pompować wodę.
3. Naciśnij przyciski zasilania modułu kawy, który ma być użyty. Urządzenie automatycznie zacznie doprowadzać wodę i będzie słyszalna praca pompy.
4. Po napełnieniu wodą, wewnątrz urządzenia zacznie się wstępnie nagrzewać, a wyświetlacz pokaże temperaturę nagrzewania bojlera kawy.
5. Ciśnienie na manometrze pary wzrośnie.
6. Po osiągnięciu żądanej temperatury urządzenie zakończy wstępne nagrzewanie.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu należy odczekać około 5 minut na wstępne nagrzanie bojlera kawy i 15 minut na wstępne nagrzanie bojlera gorącej wody i pary.

UWAGA: Nawet jeśli wstępne nagrzewanie nie zakończyło się, można korzystać z urządzenia, ale temperatura kawy lub gorącej wody nie będzie wystarczająco wysoka. Zawór pary, lewy wylot kawy i prawy wylot kawy mogą być otwierane lub zamykane niezależnie.

UWAGA: Można wybrać moduł kawy, który chcesz włączyć lub wyłączyć naciskając przycisk włączania/wyłączania odpowiedniego modułu.

3.3 Ustawienie parametrów wewnętrznych

– Ustawienie ekstrakcji kawy:

W trybie czuwania naciśnij przycisk ustawień, aby do nich przejść.

W tym momencie cztery przyciski automatycznego parzenia kawy i przycisk ustawień będą migać.

UWAGA: Naciśnij przycisk ustawień, aby wyjść z tego trybu i powrócić do trybu gotowości; naciśnięcie przycisku kawy spowoduje przygotowanie kawy.

Naciśnij i przytrzymaj dowolny przycisk kawy, przycisk zaświeci się, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „CF1, CF2, CF3, CF4”, w zależności od wybranej kawy. Po 3 sekundach z wylotu zacznie wypływać woda. Po osiągnięciu żądanej ilości kawy zwolnij przycisk, a ilość zostanie zapisana automatycznie. Naciśnij przycisk ustawień, aby powrócić do trybu gotowości.

UWAGA: Zakres minimalnej i maksymalnej możliwej ilości kawy wynosi od 2 do 500 ml.

UWAGA: CF1, CF2, CF3, CF4 odpowiadają: przyciskowi jednego espresso pojedynczego, przyciskowi dwóch espresso pojedynczych, przyciskowi jednego espresso podwójnego i przyciskowi dwóch espresso podwójnych.

UWAGA: Aby zwiększyć dokładność dozowanej ilości kawy, najlepiej dokonać tej regulacji z kolbą wypełnioną taką ilością zmielonej kawy jaka będzie zazwyczaj używana. Standardem dla dobrego espresso jest ekstrakcja trwająca od 25 do 30 sekund w celu uzyskania około 30 ml kawy.

– Ustawienie temperatury kawy:

W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień przez 3 sekundy, aby przejść do trybu ustawień temperatury.

Na wyświetlaczu pojawi się wybrana temperatura, którą urządzenie ma osiągnąć. Naciśnij przycisk ręcznego parzenia kawy, aby zwiększać temperaturę stopień po stopniu. Po wybraniu żądanej temperatury naciśnij przycisk ustawień, aby wrócić.

UWAGA: Zakres regulacji wynosi od 80°C do 102°C.

– Ustawienie ciepłej wody:

W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk gorącej wody przez 2 sekundy, wskaźnik zacznie migać i przejdzie w tryb zapamiętywania, gorąca woda wypłynie z dozownika, gdy ilość wody osiągnie żądaną ilość zwolnij przycisk, aby zatrzymać dozowanie wody, a ustawienie zostanie zapisane.

UWAGA: Zakres ustawień wynosi od 3 do 30 sekund.

– Ustawienie wartości domyślnych:

W trybie gotowości naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk jednego espresso pojedynczego i przycisk dwóch espresso pojedynczych, a na wyświetlaczu pojawi się „888”. Zwolnij przyciski po tym, jak dwa wskaźniki zamigają 3 razy, a urządzenie powróci się do ustawień domyślnych.

UWAGA: Jest to ustawienie domyślne; 93°C dla ekstrakcji kawy, 2 sekundy wstępnego zaparzania, 30 ml dla pojedynczej kawy i 60 ml dla podwójnej kawy oraz 5 sekund gorącej wody.

UWAGA: Nie można regulować czasu wstępnego zaparzania.

3.4. Espresso i espresso podwójne

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

1. Wyjmij kolbę z włożonym odpowiednim filtrem, wsyp odpowiednio zmieloną i zważoną kawę, w zależności od tego, czy używasz pojedynczego czy podwójnego filtra, do samego filtra za pomocą miarki do kawy.

UWAGA: Aby wymienić filtry można podważyć włożony filtr za pomocą nieużywanego filtra wkładając go między filtr w kolbie a wypustkę. Aby włożyć filtr, należy lekko docisnąć go dłoń, tak aby wpasował się w swoje miejsce.

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.

2. Rozprowadź kawę za pomocą dystrybutora z igłami, a następnie rozprowadź i wyrównaj kawę za pomocą tampera. Następnie ubij zmieloną kawę, usuń nadmiar zmielonej kawy z krawędzi kolby, aby uniknąć uszkodzenia pierścienia uszczelniającego moduł.

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

3. Naciśnij przycisk pojedynczego espresso, aby aktywować dozowanie wody przez kilka sekund, co pomoże usunąć pozostałości z poprzednich kaw i podgrzać dozownik kawy w celu lepszego wydobycia aromatu. Aby zacząć nalewać wodę po kilku sekundach należy ponownie nacisnąć przycisk.

4. Przytrzymaj górną część urządzenia ręką, wtóż kolbę i obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na środku gniazda. Powinna być szczelnie dociśnięta.

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

5. Umieść filiżankę (filiżanki) pod wylotem kawy.
6. Naciśnij przycisk Espresso/Espresso podwójne/Ręczne nalewanie, aby przygotować kawę, aż zostanie nalana odpowiednia ilość kawy.
7. Po nalaniu kawy urządzenie powróci do trybu gotowości.

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

8. Po zakończeniu wyjmij kolbę obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, wyrzuć fusy z kawy i wyczyść ją.

UWAGA: Aby zapobiec gromadzeniu się resztek zmielonej kawy w module ekstrakcji zaleca się ponowne pociągnięcie dźwigni do góry, aby umożliwić cyrkulację wody i wyptukanie resztek kawy, można dodatkowo użyć szczoteczki czyszczącej do modułu ekstrakcji. Następnie czyszczenie można uzupełnić poprzez przetarcie wilgotną ściereczką.

UWAGA: Zachowaj ostrożność, powierzchnia może być bardzo gorąca.

3.5 Jak przygotować dobre 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:

- **Kawa ziarnista:** Kawa jest podstawowym surowcem całego procesu. Kawa powinna być przechowywana w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci, ciepła, światła i tlenu (powietrza). Zaleca się stosowanie hermetycznych woreczków, które można ponownie zamknąć w celu usunięcia jak największej ilości powietrza, aby zapobiec dostaniu się do niego tlenu.
Zalecana ilość dla podwójnego filtra wynosi od 18 do 20 gramów kawy, podczas gdy dla pojedynczego filtra jest to od 9 do 12 gramów kawy. Wartości te zależą od rodzaju kawy i jej wilgotności resztkowej po procesie palenia.
- **Mielenie kawy:** Ten czynnik jest jednym z najważniejszych, które należy wziąć pod uwagę. W przypadku korzystania z młynka należy dostosować stopień zmielenia, aby zapobiec następującym problemom:
 - o Nadmierny i szybki przepływ wody: Zbyt grube zmielenie kawy może spowodować, że kawa przepuści zbyt dużo wody, kawa będzie bez pianki i smaku.

- o Nadmierna ekstrakcja: Bardzo drobne zmielenie kawy może spowodować, że ekstrakcja kawy zajmie dużo czasu, ilość kawy, która się wydostanie będzie bardzo mała.

UWAGA: Zdecydowanie zaleca się używanie świeżo zmielonej kawy z młynka o wysokiej precyzji. Stosowanie komercyjnych kaw mielonych może powodować nadmierny i szybki przepływ wody ze względu na grubość mielenia.

- **Ciśnienie ekstrakcji:** Czynnikiem ten jest ściśle powiązany z grubością mielenia. Zaleca się, aby ciśnienie podczas ekstrakcji kawy wynosiło od 9 do 10 barów. Bardzo grubo zmielona kawa powoduje bardzo niskie ciśnienie, a bardzo drobno zmielona kawa powoduje bardzo wysokie ciśnienie.
- **Ubijanie:** Gdy zmielona kawa znajduje się w kolbie należy ją rozprowadzić za pomocą dystrybutora z igłami i wyrównać za pomocą dystrybutora. Następnie ubij kawę za pomocą tampera o odpowiedniej średnicy. Jest to ważny krok, ponieważ znacznie pomoże w odpowiedniej ekstrakcji. Ubicie kawy z niską siłą może skutkować niskim ciśnieniem i bardzo szybką ekstrakcją kawy, podczas gdy ubicie z dużą siłą może skutkować wysokim ciśnieniem i nadmierną ekstrakcją. Lekko dociśnij kawę.
- **Współczynnik ekstrakcji:** Współczynnik ekstrakcji to proporcja użytej kawy do kawy zaparzonej w filiżance. Obecnie najczęściej stosowane współczynniki ekstrakcji to 1:1, 1:2 i 1:3. Z jednej porcji zmielonej kawy powinniśmy uzyskać jej tyle samo, podwójną lub potrójną ilość zaparzonej kawy.
- Przy proporcji ekstrakcji 1:1 uzyskujemy znacznie bardziej intensywne i skoncentrowane kawy, zalecane dla wysoko rozwiniętych kaw o dłuższym czasie palenia.
- Przy proporcji ekstrakcji 1:2 uzyskujemy bardziej stabilne i zrównoważone kawy, zalecane dla mniej rozwiniętych kaw specjalnych.
- Przy proporcji ekstrakcji 1:3 uzyskujemy bardziej rozcieńczone i mniej intensywne kawy, zalecane dla niektórych kaw o delikatnym paleniu.
- **Czas ekstrakcji:** Czas ekstrakcji jest bardzo ważny, ponieważ determinuje ostateczny wynik i powie nam, czy wszystkie wyżej wymienione czynniki zostały prawidłowo dostosowane. Czas ekstrakcji powinien wynosić od 25 do 35 sekund.

UWAGA: Zaleca się użycie precyzyjnej wagi do kawy, aby obliczyć czas i wagę zarówno zmielonej kawy, jak i kawy ekstrahowanej.

- **Temperatura ekstrakcji:** Zalecana temperatura ekstrakcji wynosi od 90 do 94°C.

UWAGA: Dla każdego rodzaju kawy mielonej należy znaleźć odpowiednią równowagę między ekspresem do kawy, stopniem zmielenia i siłą, z jaką jest ubijana. Dlatego normalne jest, że będzie trzeba przygotować kilka espresso z każdym rodzajem kawy, aby znaleźć równowagę między wyżej wymienionymi czynnikami.

- **Czyszczenie:** Po każdym użyciu wylot kawy należy wyczyścić gorącą wodą i szczoteczką do czyszczenia, jak zostało to opisane w poprzednim rozdziale. Pociągnij dźwignię do góry, aby woda wyłynęła z modułu ekstrakcji, a w międzyczasie użyj szczoteczki, aby wyczyścić moduł ekstrakcji.

UWAGA: Należy bardzo uważać, aby nie poparzyć dłoni, ponieważ woda ma wysoką temperaturę.

- **Odkamienianie:** Nagromadzenie osadów w urządzeniu może prowadzić do wzrostu ciśnienia wylotowego i zmniejszenia ilości wody wyptywającej podczas parzenia kawy, co skutkuje nieprawidłowym działaniem urządzenia.

3.6. Funkcja pary do spieniania mleka

Spiniacz 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 ± 5 mm.

2. Aby aktywować parę, przekręć pokrętło pary odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, a para zacznie się wydobywać. Po obróceniu pokrętła pary z powrotem do pozycji początkowej para przestanie się wydobywać.
3. Umieść kubek pod dyszą pary, aby ustawić kubek z mlekiem w odpowiedniej pozycji do spiniacza postępuj zgodnie z pozycją na Rys. 7. Wylot spiniacza powinien znajdować się kilka centymetrów pod powierzchnią mleka.

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

4. Obróć przetącnik pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i włóż końcówkę spiniacza do mleka. Aby uzyskać spienione i kremowe mleko, należy obserwować, czy w kubku tworzy się wir i nie słyszeć piszczącego dźwięku.

UWAGA: Ekspres do kawy wygeneruje parę, gdy ciśnienie pary będzie wyższe niż 0.

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

5. Po osiągnięciu żądanej temperatury należy obrócić pokrętło pary zgodnie z ruchem

POLSKI

wskazówek zegara, co spowoduje zatrzymanie pary; przekręć ponownie pokrętko, aby kontynuować spienianie.

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 „3.4. 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 „3.6. Funkcja pary do spieniania mleka”, aby uzyskać spienione, kremowe mleko.
4. Odsuń kubek, gdy zostanie osiągnięta pożądana pianka i odpowiednia temperatura, a następnie przesunij dźwignię pary, aby ją wyłączyć, wlej spienione mleko do przygotowanego espresso, cappuccino jest gotowe, można dodać trochę cynamonu lub kakao w proszku.

3.7 Gorąca woda

Aby nalać gorącą wodę, wykonaj poniższe czynności:

1. Gdy ciśnienie pary jest wyższe niż 0, naciśnij przycisk gorącej wody, a wypłynie gorąca woda.

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

2. Gdy gorąca woda osiągnie żądany poziom, naciśnij przycisk gorącej wody, aby ją zatrzymać lub poczekaj, aż osiągnie zaprogramowaną ilość, aby zatrzymała się automatycznie po kilku sekundach.

UWAGA: Po zakończeniu przygotowywania gorącej wody nie należy od razu dotykać dozownika, aby uniknąć poparzenia.

3.8 Tryb uśpiania

Tryb uśpiania dezaktywuje oba moduły kawy i system pary. Aby przejść do tego trybu, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Naciśnij dowolny przycisk zasilania na wylocie kawy lub pary, aby przetrząść tę grupę w tryb uśpiania.

UWAGA: Gdy systemy przechodzą w tryb uśpienia, nie zużywają energii.

3.9 Wyłączenie ekspresu do kawy i ochrona przed zamarznięciem

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

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

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

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

UWAGA: W przypadku użytkowania w otoczeniu, w którym temperatura spada poniżej zera, aby zapobiec zamarznięciu wody wewnątrz bojlera i spowodowaniu zamarznięcia i pęknięcia ekspresu, należy przestrzegać powyższych procedur każdego dnia przed wyłączeniem ekspresu do kawy.

3.10 Liczba ostrzeżeń i kaw

Aby zobaczyć liczbę powtórzonych ostrzeżeń i liczbę zaparzonych kaw, wykonaj poniższe czynności:

1. Przetącz zaparzacz kawy, który chcesz sprawdzić w tryb uśpienia, następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień przez 10 sekund, aby przejść do trybu analizy danych;
2. Wyświetlacz LED początkowo pokaże „E1” i liczbę powtórzeń odpowiadającą temu ostrzeżeniu;
3. Naciśnij przycisk ręcznego parzenia kawy, aby wyświetlić liczbę pozostałych ostrzeżeń (E1, E2, E3 i odpowiednią liczbę powtórzeń) oraz całkowitą liczbę przygotowanych kaw (EEE i odpowiednią liczbę powtórzeń).
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień przez 2 sekundy, aby powrócić do trybu uśpienia.

UWAGA: Wyświetlacz LED pokazuje następującą sekwencję, użyjemy pierwszego przykładowego trybu:

Na początku wyświetli się ostrzeżenie: E1, następnie pojawi się XX, a po nim XXX, X to liczba, na początku będzie to 0, pierwsze dwie cyfry XX to dziesiątki tysięcy i jednostki tysięcy, a następane trzy cyfry XXX to setki, dziesiątki i jednostki.

POLSKI

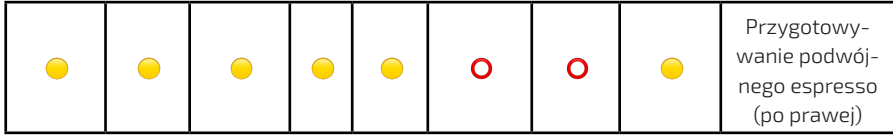
PRZYKŁAD: Jeśli ekspres przygotował 1515 kaw, wyświetlona sekwencja będzie następująca: EEE + 01 + 515.

Wyjaśnienie kodów ostrzegawczych i liczby zaparzonych kaw:

- E1: Wskazuje, że temperatura jest nienormalna
- E2: Wskazuje, że przepływ jest nieprawidłowy
- E3: Wskazuje, że wlot wody nie działa prawidłowo
- EEE: Wyświetla liczbę zaparzonych kaw

3.11 Lampki kontrolne

Espresso ręczne (po lewej)	Espresso pojedyncze	Espresso podwójne	Para	Gorąca woda	Espresso Ręczny (po prawej)	Espresso pojedyncze	Espresso podwójne	Stan ekspresu
●	●	●	●	●	●	●	●	Włączony
●	○	○	●	●	●	●	●	Przygotowywanie ręczne espresso (po lewej)
○	●	○	●	●	●	●	●	Przygotowywanie jednego espresso (po lewej)
○	○	●	●	●	●	●	●	Przygotowywanie podwójnego espresso (po lewej)
●	●	●	●	★	●	●	●	Przygotowywanie gorącej wody
●	●	●	●	●	●	○	○	Przygotowywanie ręczne espresso (po prawej)
●	●	●	●	●	○	●	○	Przygotowywanie jednego espresso (po prawej)



○: ikona wyłączona, ●: ikona włączona, ☆: ikona migająca

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

4.1 Czyszczenie

Przeprowadź szybkie czyszczenie urządzenia po każdym użyciu 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.
- Wyjmij kolbę, usuń fusy z wnętrza, a następnie wyczyść ją.
- Wymyj wszystkie wyjmowane akcesoria pod wodą i dobrze je wysusz.
- Wyczyść spieniacz wilgotną ściereczką i ponownie włącz parę po każdym użyciu do spieniania mleka.

Czyszczenie z osadów kamienia

W ekspresie do kawy z czasem osadza się kamień i należy go odkamieniać co miesiąc wykonując poniższe czynności:

1. Wlej wodę i odkamieniacz do pojemnika o pojemności około 10 l, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta odkamieniacza.
2. Otwórz zawór spustowy (Rys. 3) i spuść wodę, zamknij go po spuszczeniu wody.

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

3. Podłącz rurę wlotu wody ekspresu do kawy do pojemnika, do którego dodano odkamieniacz, włącz urządzenie i przygotuj kawę i gorącą wodę na przemian z dwóch wylotów kawy, aż do zużycia większości wody. Następnie pozostaw na 5-10 minut i wyłącz urządzenie.

UWAGA: Aby przedwcześnie wyjść z trybu przepływu wstecznego, naciśnij jeden raz przycisk ręcznego parzenia kawy.

UWAGA: Zaleca się 20 cykli kawy na wylot kawy, 20 na wylot wody i 20 na spieniacz.

POLSKI

4. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie, otwórz zawór spustowy (Rys. 3), aby spuścić wodę.

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

5. Zamknij zawór spustowy i podłącz wlot wody z powrotem do urządzenia, a następnie wykonaj 20 cykli parzenia kawy na wylot kawy, 20 na wylot wody i 20 na spieniacz. Powtórz ten proces tyle razy, ile to konieczne, aby usunąć wszystkie ślady odkamieniacza z urządzenia przed jego ponownym normalnym użyciem.

Uwaga: Wykonaj powyższą operację więcej razy, jeśli urządzenie nadal nie jest wystarczająco czyste.

Ślepy filtr

Filtr ślepy służy do wewnętrznego czyszczenia wylotu kawy. Aby to zrobić, umieść podwójny filtr w kolbie i umieść go gładką stroną skierowaną w kierunku otworów filtra. Wsyp do środka trochę proszku czyszczącego i umieść kolbę w ekspresie.

Naciśnij dowolny przycisk kawy i zwolnij go po około 5 sekundach, aktywuje się automatycznie tryb przepływu wstecznego. Następnie wyjmij kolbę i filtr ślepy i wyczyść je wodą i wilgotną ściereczką.

4.2 Konserwacja

Po każdym użyciu należy sprawdzić urządzenie pod kątem prawidłowego działania i połączeń. Urządzenie musi być dokładnie konserwowane poprzez demontaż i ponowny montaż przyłączy dopływu i odpływu wody w celu sprawdzenia ich działania i stanu oraz wymiany ich w razie uszkodzenia. Należy również sprawdzić połączenia elektryczne ze źródłem zasilania. Ponadto należy przeprowadzić całkowite odkamienianie urządzenia, jak wyjaśniono powyżej. Proces ten powinien być przeprowadzany co miesiąc.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Rozwiązywanie problemów z ekspresem do kawy:

Problem	Powód	Rozwiązanie
Ekspres do kawy nie pobiera wody po włączeniu	Brak wody	Wyłącz urządzenie i sprawdź wlot lub zbiornik wody.
	Rura doptywu wody jest zablokowana.	Sprawdź, czy rura nie jest zgięta i/lub wyczyść rurę doptywu wody.
	Urządzenie nie działa poprawnie	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Pompa nie wyłącza się	Zawór spustowy jest pusty	Zamknij zawór spustowy
	Urządzenie nie działa poprawnie	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Wyciek wody	Rura doptywu wody jest zablokowana.	Sprawdź, czy rura nie jest zgięta i/lub wyczyść rurę doptywu wody.
	Złącze rury z ekspresem jest nieszczelne.	Sprawdź złącze i uszczelkę
	Woda wycieka do wewnątrz urządzenia	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Kawa wycieka z wylotu podczas parzenia. Nie wypytywa gorąca woda	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 wyływa	Kawa została mielona bardzo drobno, przez co po ubiciu jest zbyt zwarta i nie przepuszcza wody.	Użyj grubiej zmielonej kawy i zmniejsz siłę ubicia.
	Urządzenie nie działa poprawnie	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Nie wyływa 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. Ponownie spróbuj wypuścić parę
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 pojawia się „E2”	Przeptywomierz nie działa prawidłowo	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec

Woda nie jest pompowana i na wyświetlaczu pojawiło się E3	Pompa nie przestała pracować przez 150 sekund	Wyłącz urządzenie na 10 minut, a następnie uruchom je ponownie.
	Rura doptywu wody jest zablokowana.	Sprawdź, czy rura nie jest zgięta i/lub wyczyść rurę doptywu wody.
	Urządzenie nie działa poprawnie	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec

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

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: EU01_100132

Produkt: Baristeo Mattina 2x

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50 Hz

Moc: 4200-5000 W

Wymiary: 85,0 x 56,5 x 52,5 cm

System nagrzewania:

- 1 bojler ze stali nierdzewnej 10,5 l na wodę i parę
- 1 bojler ze stali nierdzewnej o pojemności 0,55 + 0,55 l dla obu zaparzaczy kawy

Typ pompy: Obrotowa 9 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/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

POLSKI

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. PRAWA AUTORSKIE

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

OBRÁZEK 1.

1. Manometr pro měření tlaku páry
2. Manometr pro měření tlaku při extrakci kávy
3. Parní tryska na mléko
4. Dekorativní světlo
5. Výpust kávy
6. Výdej horké vody
7. Levý volič pro regulaci páry
8. Tlačítka
9. LED Displej levé hlavy skupiny pro extrakci kávy
10. LED Displej pravé hlavy skupiny pro extrakci kávy
11. Dekorativní mřížka
12. Pravý volič pro regulaci páry
13. Gumový úchyt parní trysky na mléko
14. Parní tryska na mléko
15. Odkapávací miska
16. Gumová nožička

OBRÁZEK 2.

1. Tlačítko páry
2. Tlačítko pro zapnutí/vypnutí skupiny pro extrakci kávy 1
3. Tlačítko pro výdej horké vody
4. Tlačítko pro zapnutí/vypnutí skupiny pro extrakci kávy 2
5. Tlačítko pro nastavení (Jedno pro obě skupiny)
6. Tlačítko Manuální výdej Espresso kávy
7. Tlačítko pro přípravu malé Espresso kávy
8. Tlačítko pro přípravu malé dvojité Espresso kávy
9. Tlačítko pro přípravu velké Espresso kávy
10. Tlačítko pro přípravu velké dvojité Espresso kávy

OBRÁZEK 3. DISTRIBUCE VODIČŮ A PŘEPÍNAČ PRO ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

1. Přepínač pro zapnutí/vypnutí
2. Napájecí kabel
3. Konektor pro přívod vody
4. Vypouštěcí ventil bojleru pro výdej páry
5. Vypouštěcí systém odkapávací misky

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento přístroj je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyměňte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál (OBR. 4). Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Odstraňte silikonovou zátku z nádržky na vodu, pokud je součástí kávovaru, za účelem usnadnění vypouštění vody.
- Vyčistěte všechny odnímatelné součásti.

Obsah krabice:

- Držák filtru s dvojitou výpustí
- Držák filtru s jednou výpustí
- Jednoduchý filtr
- Dvojitý filtr
- Výškový podstavec pro šálky
- Čistící štěteček skupiny pro extrakci kávy
- Slepý filtr pro vnitřní čištění kávovaru
- Pěchovadlo
- Trubka pro přívod vody ($\varnothing 6,3 \text{ mm} \times \varnothing 9,5 \text{ mm}$ / PE $3/8$)
- Trubka pro vypouštění vody ($\varnothing 19 \text{ mm} \times \varnothing 24 \text{ mm} \times 2 \text{ mm}$ / silikon)
- Svorka

Minimální požadavky pro správný provoz:

- Pokojeová teplota: nad $1 \text{ }^\circ\text{C}$, pod $40 \text{ }^\circ\text{C}$
- Kvalita vody: používejte přírodní minerální vodu nebo filtrovanou vodu.
- Jmenovitý tlak vody (automatický přívod vody): 0,1-0,4 MPa

3. PROVOZ

3.1. Montáž kávovaru

1. Napájecí kabel, konektor pro přívod vody a vypouštěcí ventil jsou viditelné ve spodní části kávovaru (Obr. 3).
2. Nasadte a přišroubujte dekorativní mřížku na horní část kávovaru. Vyměňte odkapávací misku a mřížku odkapávací misky (Obr. 5)
3. Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky, vodiče nesmí být připojeny nesprávně a musí splňovat příslušné požadavky na napájení. (Obr. 6)

POZNÁMKA: Kávovar nemá zástrčku pro přímé zapojení do elektrické sítě. Doporučuje se ho zapojit přímo do rozvodné skříně kvůli vysokým provozním proudům.

4. Vypouštění vody připojte pomocí trubky pro vypouštění vody k vypouštěcímu systému odkapávací misky. (Neohýbejte ji, aby se voda vypustila bez potíží).
5. Přívod vody připojte pomocí trubky pro přívod vody ke konektoru pro přívod vody nebo velké nádržce na vodu.

POZNÁMKA: Pro zajištění životnosti kávovaru používejte filtrovanou vodu, abyste z něho odstranili přebytečné pevné nečistoty.

6. Znovu nasadte odkapávací misku a mřížku odkapávací misky.

3.2. Zapnutí kávovaru

1. Připojte kávovar k přívodu vody.
2. Stiskněte přepínač pro zapnutí/vypnutí ve spodní části kávovaru, kávovar začne automaticky čerpat vodu.
3. Stiskněte tlačítko pro zapnutí skupiny pro extrakci kávy, kterou se chystáte použít. Přístroj začne automaticky čerpat vodu a uslyšíte, jak se spustí čerpadlo.
4. Po načerpání vody se spustí předehřev kávovaru a na displeji se zobrazí teplota předehřevu bojleru pro přípravu kávy.
5. Zvýší se tlak manometru pro měření tlaku páry.
6. Po dosažení požadované teploty, kávovar zastaví předehřev.

POZNÁMKA: Při prvním použití musíte počkat 5 minut, než se předehřeje bojler pro přípravu kávy, a 15 minut, než se předehřeje bojler na výdej horké vody a páry.

POZNÁMKA: I když není předehřev dokončen, můžete kávovar použít, ale teplota kávy nebo horké vody nebude dostatečně vysoká. Parní ventil, levou a pravou hlavu skupiny pro extrakci kávy lze nezávisle otevřít nebo zavřít.

POZNÁMKA: Stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí skupiny pro extrakci kávy můžete vybrat, která ze dvou skupin se zapne nebo vypne.

3.3 Nastavení vnitřních parametrů

– Úprava nastavení extrakce kávy:

Když je kávovar v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko pro nastavení pro vstup do režimu konfigurace.

V tomto okamžiku začnou blikat čtyři tlačítka pro automatickou přípravu kávy a tlačítko pro nastavení.

ČEŠTINA

POZNÁMKA: Stiskněte tlačítko pro nastavení pro opuštění režimu konfigurace a návrat do pohotovostního režimu; pokud stiskněte tlačítko pro přípravu kávy, nastavíte příslušný výdej kávy.

Podržte stisknuté libovolné tlačítko pro přípravu kávy, světelný indikátor tlačítka se rozsvítí a na displeji se zobrazí „CF1, CF2, CF3, CF4“ podle výběru kávy. Po uplynutí 3 sekund začne výdej vody z hlavy skupiny pro extrakci kávy. Po dosažení požadovaného množství kávy, pusťte tlačítko a dané množství se automaticky uloží. Stiskněte tlačítko pro nastavení pro návrat do pohotovostního režimu.

POZNÁMKA: Rozsah minimálního a maximálního možného množství kávy je od 2 ml do 500 ml.
POZNÁMKA: Kódy CF1, CF2, CF3, CF4 odpovídají: tlačítku pro přípravu malé Espresso kávy, tlačítku pro přípravu malé dvojitě Espresso kávy, tlačítku pro přípravu velké Espresso kávy a tlačítku pro přípravu velké dvojitě Espresso kávy.

POZNÁMKA: Pro zlepšení přesnosti množství vydávané kávy se doporučuje provést toto nastavení s nasazeným držákem filtru naplněným mletou kávou podle jeho běžného použití. Standardní doba extrakce pro přípravu dobrého espressa je 25 až 30 sekund pro výdej přibližně 30 ml kávy.

– Úprava nastavení teploty kávy:

V pohotovostním režimu podržte stisknuté tlačítko pro nastavení po dobu 3 sekund pro vstup do režimu nastavení teploty.

Na displeji se zobrazí zvolená teplota, které má kávovar dosáhnout. Stiskněte tlačítko pro Manuální výdej Espresso kávy pro zvýšení teploty po jednotlivých stupních. Po zvolení požadované teploty stiskněte tlačítko pro nastavení pro návrat zpět.

POZNÁMKA: Nastavitelný rozsah je od 80 °C do 102 °C.

– Úprava nastavení výdeje horké vody:

V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko pro výdej horké vody po dobu 2 sekund, světelný indikátor začne blikat a přejde do paměťového režimu, z trubky pro výdej horké vody začne vytékat horká voda, když je dosaženo požadované množství vody, uvolněte tlačítko pro ukončení nastavení, které bylo úspěšně dokončeno.

POZNÁMKA: Rozsah nastavení je od 3 do 30 sekund.

– Nastavení na výchozí hodnoty:

V pohotovostním režimu stiskněte současně tlačítko pro přípravu malé Espresso kávy a tlačítko pro přípravu malé dvojitě Espresso kávy po dobu 2 sekund, na displeji se zobrazí „888“. Po trojím bliknutí obou světelných indikátorů tlačítka uvolněte a kávovar obnoví výchozí nastavení.

POZNÁMKA: Toto je výchozí nastavení; 93 °C pro extrakci kávy, 2 sekundy pro preinfuzi (předspaření), 30 ml pro přípravu malé Espresso kávy a 60 ml pro přípravu dvojitě Espresso kávy a 5 s pro výdej horké vody.

POZNÁMKA: Dobu preinfuzi (předspaření) nelze upravit.

3.4. Espresso a Dvojitě Espresso

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

1. Vyjměte držák filtru s nasazeným příslušným filtrem, nasypte příslušné množství mleté kávy, předem odvážené v závislosti na tom, zda použijete jednoduchý nebo dvojitý filtr, do zodpovídajícího filtru pomocí kávové lžičky.

POZNÁMKA: Pro výměnu filtrů si můžete pomoci filtrem, který není nasazen v držáku filtru a za pomoci jeho výstupku vypačte filtr, který je nasazen v držáku filtru, pro jeho snadnější vyjmutí. Pro nasazení nového filtru lehce zatlačte dlaní na filtr, aby správně doléhal v držáku filtru.

POZNÁMKA: Do dvojitého filtru nesypte více než 18 gramů mleté kávy a do jednoduchého filtru 12 gramů mleté kávy, protože to může znemožnit těsnění držáku filtru v hlavě kávovaru.

2. Mletou kávu distribuujte pomocí jehlového distributoru (urovňavače) a poté znovu distribuujte a urovnejte kávu pomocí distributoru (urovňavače). Poté mletou kávu zatlačte a setřete přebytečnou mletou kávu z okraje držáku filtru, abyste nepoškodili těsnicí kroužek kávové skupiny.

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

3. Stiskněte tlačítko pro přípravu malé Espresso kávy pro aktivaci výdeje vody po dobu několika sekund, to pomůže odstranit zbytky předchozích káv a předejít vypust kávy pro lepší extrakci aroma. Pro výdej vody po několika sekundách znovu stiskněte tlačítko.
4. Přidržte horní část stroje rukou a nasadte držák filtru do středu hlavy skupiny a otočte držákem filtru proti směru hodinových ručiček pro jeho zajištění. Musí být těsně utažený.

UPOZORNĚNÍ: Nepokládejte ruce na hlavu skupiny pro extrakci kávy, protože dosahuje vysokých teplot a mohli byste se popálit.

5. Položte šálek (šálky) pod výpusť/i kávy.

ČEŠTINA

6. Stiskněte tlačítko pro přípravu malé Espresso kávy/dvojitě Espresso kávy/Manuální výdej Espresso kávy pro přípravu kávy, dokud se nevydá odpovídající množství připravované kávy.
7. Káva je nyní připravena a kávovar po ukončení přípravy kávy přejde do pohotovostního režimu.

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

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

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

UPOZORNĚNÍ: Buďte opatrní, tato oblast může být velmi horká.

3.5 Jak připravit dobrou Espresso kávu

Umění přípravy dobré kávy je založeno na mnoha faktorech, které je třeba pečlivě kontrolovat. Níže Vám vysvětlíme, jak si připravit dobrou espresso kávu:

- **Zrnková káva:** káva je hlavní surovinou v celém tomhle procesu. Kávu skladujte na chladném a suchém místě, mimo dosah vlhkosti, tepla, světla a kyslíku (vzduchu). Doporučuje se používat vzduchotěsné sáčky, které lze znovu uzavřít, aby se z nich odstranilo co nejvíce vzduchu, a zabránit tak oxidaci sáčku.
Doporučené množství pro dvojitý filtr je od 18 do 20 gramů kávy, zatímco pro jednoduchý filtr je od 9 do 12 gramů kávy. Tyto hodnoty závisí na druhu kávy a její zbývající vlhkosti během pražení.
- **Mletí kávy:** tento faktor je jedním z nejdůležitějších, které je třeba vzít v úvahu. Stupeň hrubosti mletí na mlýnku musí být nastaven tak, aby mletá káva neprošla následujícími procesy:
 - o Nadměrná a rychlá extrakce: příliš hrubý stupeň mletí kávy může způsobit příliš rychlou extrakci kávy, což vede k tomu, že přes výpusť držáku filtru bude vytékat velké množství kávy bez krému a chuti.
 - o Nedostatečná a příliš dlouhá extrakce: velmi jemný stupeň mletí kávy může způsobit, že extrakce kávy bude trvat dlouho, kromě toho, množství vydané kávy bude velmi malé.

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

- **Tlak při extrakci:** tento faktor úzce souvisí s použitým stupněm hrubosti mletí. Doporučuje se, aby se tlak při extrakci kávy pohyboval mezi 9 a 10 bar. Příliš hrubý stupeň mletí kávy způsobuje velmi nízký tlak a příliš jemný stupeň mletí kávy způsobuje velmi vysoký tlak.
- **Lisování kávy:** když je mletá káva nasypána do držáku filtru, měla by být rovnoměrně rozdělena pomocí jehlového distributoru (urovnávače) a zarovnána pomocí distributoru (urovnávače) mleté kávy. Poté stlačte kávu pěchovadlem s vhodným průměrem. Tento krok je důležitý, protože výrazně napomáhá dobré extrakci kávy. Lisování vyvinutím malé síly může vést k nízkému tlaku a velmi rychlé extrakci kávy, zatímco lisování vyvinutím velké síly může vést k vysokému tlaku a nadměrné extrakci. Lehce stlačte kávu.
- **Poměr extrakce:** extrakční poměr se vysvětluje jako podíl použité mleté kávy k tekuté kávě vydané v šálku. V současnosti se nejčastěji používají extrakční poměry 1:1, 1:2 a 1:3. Řečeno jinými slovy, na jeden díl mleté kávy by mělo připadat stejné množství kávy v šálku. Dvojnásobné, resp. trojnásobné množství tekuté kávy.
- Při extrakčním poměru 1:1 získáme mnohem intenzivnější a koncentrovanější kávu, proto se doporučuje pro vysoce zpracované kávy s delší dobou pražení.
- Při extrakčním poměru 1:2 získáme vyváženější kávu, proto se doporučuje pro méně zpracované speciální kávy.
- Při extrakčním poměru 1:3 získáme více zředěnou a méně intenzivní kávu, proto se doporučuje u některých káv se světlejším pražením.
- **Doba extrakce:** doba extrakce je velmi důležitá, protože určuje konečný výsledek přípravy kávy a napoví nám, zda byly všechny výše uvedené faktory správně nastaveny. Doba extrakce musí být nastavena na 25 až 35 sekund.

POZNÁMKA: Doporučuje se používat vysoce přesnou váhu pro vážení kávy, která měří dobu extrakce a váží hmotnost mleté kávy a extrahované kávy.

- **Teplota extrakce:** doporučuje se teplota extrakce od 90 °C do 94 °C.

POZNÁMKA: Pro každý typ mleté kávy je třeba najít správnou rovnováhu mezi vaším kávovarem, stupněm hrubosti mletí a silou, s jakou kávu lisujete. Je proto normální, že musíte připravit několik espresso káv pro každý druh kávy, dokud nenajdete rovnováhu mezi výše uvedenými faktory.

- **Čištění:** po každém použití je třeba hlavu kávovaru vyčistit horkou vodou a čisticím kartáčkem, jak je popsáno v předchozí části. Stiskněte tlačítko pro přípravu malé

ČEŠTINA

Espresso kávy, aby voda vytékala ze skupiny pro extrakci kávy, a mezitím vydrhněte čistícím kartáčem skupinu pro extrakci kávy.

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

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

3.6. 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 šterbinu výlevky.

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

2. Pro vypuštění páry otočte voličem pro regulaci páry proti směru hodinových ručiček a pára se začne vycházet. Když otočíte voličem páry zpět do výchozí polohy, pára přestane vycházet.
3. Pod parní trysku umístěte konvičku na mléko podle znázornění na Obr. 7. Koncovku parní trysky ponořte několik centimetrů pod hladinu mléka.

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

4. Otočte voličem páry proti směru hodinových ručiček a nechte koncovku parní trysky ponořenou v mléku. Pro dosažení krémového napěnění mléka si všimněte, zda se v konvičce vytváří vír a parní tryska nevydává pískavý zvuk.

POZNÁMKA: Kávovar vypustí páru, když je tlak páry vyšší než 0.

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

5. Jakmile je dosažena požadovaná teplota, otočte voličem pro regulaci páry ve směru hodinových ručiček, pára přestane vycházet. Pokud si přejete pokračovat v napěňování mléka, znovu otočte voličem pro regulaci páry proti směru hodinových ručiček.

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 „3.4. 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 „3.6. Funkce páry pro napěnění mléka“ pro vytvoření napěněného a krémového mléka.
4. Po dosažení požadované mléčné pěny a teploty mléka vyjměte konvičku, poté otočte voličem pro regulaci páry za účelem zastavení páry, napěněné mléko nalijte do připraveného espressa, nyní je cappuccino hotové, podle chuti můžete přidat trochu skořice nebo kakaového prášku.

3.7. Výdej horké vody

Pro výdej horké vody postupujte podle následujících kroků:

1. Když je tlak páry vyšší než 0, stiskněte tlačítko pro výdej horké vody.

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

2. Jakmile horká voda dosáhne požadované úrovně, stiskněte tlačítko pro výdej horké vody za účelem jeho zastavení nebo počkejte až dosáhne nastavené úrovně a automatického zastavení po uplynutí několika sekund.

UPOZORNĚNÍ: Po ukončení výdeje horké vody se ihned nedotýkejte trubky pro výdej horké vody, abyste zabránili popálení.

3.8. Režim spánku (Úsporný režim)

Režim spánku deaktivuje obě skupiny pro extrakci kávy a parní systém. Pro vstup do tohoto režimu postupujte podle následujících pokynů:

1. Stiskněte tlačítko pro zapnutí skupiny pro extrakci kávy nebo tlačítko páry, aby daná skupina přešla do úsporného režimu.

POZNÁMKA: Když systémy přejdou do režimu spánku, nespotřebávají energii.

3.9. Vypnutí kávovaru a ochrana proti zamrznutí

1. Stiskněte přepínač pro zapnutí/vypnutí za účelem vypnutí kávovaru.
2. Nezapomeňte odpojit zdroj externího napájení (nebo hlavní přepínač) a uzavřít přívod vody, pokud kávovar nepoužíváte.
3. Pokud potřebujete kávovar přenést nebo ho nebude používat po delší dobu, vyprázdněte vodu z bojleru; vypouštěcí ventil se nachází ve spodní části kávovaru (Obr. 3).

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

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

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

UPOZORNĚNÍ: Když se kávovar používá v prostředí, kde vnitřní teplota klesne pod nulu, pro zabránění zamrznutí vody v bojleru a zapříčinění zamrznutí a prasknutí kávovaru, nezapomeňte každý den před vypnutím kávovaru dodržet výše uvedené postupy.

3.10. Počet upozornění a počet káv

Pro zobrazení počtu opakovaných upozornění a počtu připravených káv postupujte podle následujících kroků:

1. Skupinu pro extrakci kávy, kterou chcete zkontrolovat, uveďte do režimu spánku, poté stiskněte tlačítko pro nastavení po dobu 10 sekund pro vstup do analýzy údajů;
2. Na LED displeji se zpočátku zobrazí „E1“ a počet opakování odpovídající tomuto upozornění;
3. Stiskněte tlačítko Manuální výdej Espresso kávy pro zobrazení počtu dalších upozornění (E1, E2, E3 a odpovídající počet opakování) plus celkový počet provedených příprav kávy (EEE a odpovídající počet opakování).
4. Stiskněte tlačítko pro nastavení po dobu 2 sekund pro návrat do režimu spánku.

POZNÁMKA: Na LED displeji se zobrazuje následující sekvence, my použijeme první ukázkový režim:

Nejprve se zobrazí upozornění: E1, pak se zobrazí XX následované XXX, X je číslo, nejprve to bude 0, první dvě číslice XX jsou desetitisíce a jednotky tisíců, pak další tři číslice XXX jsou stovky, desítky a jednotky.

PŘÍKLAD: Pokud kávovar připravil 1515 káv, zobrazí se následující sekvence:
EEE + 01 + 515.

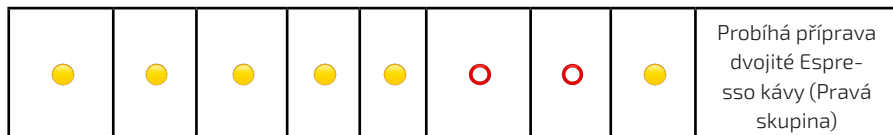
Vysvětlení varovných kódů a počtu připravených káv:

- E1: Indikuje, že teplota je abnormální

- E2: Indikuje, že výdej je abnormální
- E3: Indikuje, že přívod vody je abnormální
- EEE: Zobrazuje počet připravených káv

3.11. Světelné indikátory

Manuální výdej Espresso kávy (Levá skupina)	Malá Espresso káva	Malá dvojitá Espresso káva	Pára	Horké vody	Manuální výdej Espresso kávy (Pravá skupina)	Malá Espresso káva	Malá dvojitá Espresso káva	Stav kávovaru
●	●	●	●	●	●	●	●	Zapnutý
●	○	○	●	●	●	●	●	Probíhá manuální výdej Espresso kávy (Levá skupina)
○	●	○	●	●	●	●	●	Probíhá příprava malé Espresso kávy (Levá skupina)
○	○	●	●	●	●	●	●	Probíhá příprava dvojité Espresso kávy (Levá skupina)
●	●	●	●	★	●	●	●	Probíhá výdej horké vody
●	●	●	●	●	●	○	○	Probíhá manuální výdej Espresso kávy (Pravá skupina)
●	●	●	●	●	○	●	○	Probíhá příprava malé Espresso kávy (Pravá skupina)



○: Indikátor vypnutí ●: Indikátor zapnutí ☆: Blikající indikátor

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

4.1 Čištění

Po každém použití kávovaru ho rychle vyčistěte podle návodu:

- Kávovar musí být vypnutý a vychladlý.
- Nepoužívejte abrazivní houby, alkohol nebo rozpouštědla. Kávovar neponořujte do vody.
- Po každém použití kávovaru vyčistěte výpusť kávy a těsnící kroužek pod hlavou kávovaru pomocí profesionálního kartáče.
- Vyjměte filtr a držák filtru, 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.

Čištění minerálních usazenin

V kávovaru se postupem času usazuje vodní kámen a je třeba jej každý měsíc odstranit, postupujte podle níže uvedených kroků:

1. Nalijte vodu a prostředek pro odstraňování vodního kamene do nádoby o objemu přibližně 10 l, postupujte podle pokynů výrobce prostředku pro odstraňování vodního kamene.
2. Otevřete vypouštěcí ventil (Obr. 3) a vypusťte vodu, po jejím vypuštění ho zavřete.

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

3. Připojte trubku pro přívod vody kávovaru k nádobě, do které jste přidali prostředek pro odstraňování vodního kamene, zapněte kávovar a střídatě provádějte přípravu kávy a výdej horké vody v obou hlavách skupiny pro extrakci kávy, dokud se nespotřebuje většina vody. Poté nechte kávovar 5 až 10 minut odpočinout, a nakonec ho vypněte.

POZNÁMKA: Pokud chcete předčasně ukončit režim zpětného toku, stiskněte jednu tlačítko Manuální výdej Espresso kávy.

POZNÁMKA: Doporučuje se provést 20 cyklů přípravy kávy přes hlavu skupiny pro extrakci kávy, 20 cyklů přes trubku pro výdej horké vody a 20 cyklů přes parní trysku na mléko.

4. Nechte kávovar vychladnout, otevřete vypouštěcí ventil (Obr. 3) a vypusťte vodu.

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

5. Zavřete vypouštěcí ventil, připojte přívod vody pomocí trubky pro přívod vody zpět ke konektoru pro přívod vody kávovaru a proveďte 20 cyklů přípravy kávy přes hlavu skupiny pro extrakci kávy, 20 cyklů přes trubku pro výdej horké vody a 20 cyklů přes parní trysku na mléko. Tento postup opakujte tolikrát, kolikrát je to nutné, abyste z kávovaru odstranili všechny zbytky prostředku pro odstraňování vodního kamene, a teprve poté jej znovu normálně používejte.

Poznámka: Pokud kávovar stále není dostatečně čistý, proveďte výše uvedenou operaci vícekrát.

Slepý filtr

Slepý filtr slouží k vnitřnímu čištění výpustě kávy. Za tímto účelem nasadte dvojitý filtr do držáku filtru. Do filtru nasypete trochu čisticího prášku a nasadte držák filtru na kávovar.

Stiskněte libovolné tlačítko pro přípravu kávy a zhruba po 5 sekundách ho přerušte, čímž se automaticky ukončí režim zpětného toku. Poté vyjměte držák filtru a slepý filtr a vyčistěte je vodou a vlhkým hadříkem.

4.2 Údržba

Po každém použití musí být provedena vizuální kontrola správného fungování a připojení kávovaru.

Je nutné provádět důkladnou údržbu kávovaru provedením demontáže a opětovné montáže přípojek pro přívod a vypouštění vody, aby se zkontrolovala jejich funkce a stav, a v případě jejich poškození byla provedena jejich výměna. Rovněž je třeba zkontrolovat elektrická zapojení ke zdroji napájení. Kromě toho se musí provést úplné odstranění vodního kamene z kávovaru, jak je vysvětleno výše. Tento proces se musí provádět každý měsíc.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Řešení problémů kávovaru:

Problém	Příčina	Řešení
Kávovar po zapnutí nečerpá vodu	Bez přívodu vodu	Vypněte kávovar a zkontrolujte přívod vody nebo nádržku na vodu.
	Trubka pro přívod vody je ucpaná	Zkontrolujte, zda není trubka zalomená a/nebo vyčistěte trubku pro přívod vody
	Porucha kávovaru	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Čerpadlo nepřestává pracovat	Vypouštěcí ventil je otevřen	Zavřete vypouštěcí ventil
	Porucha kávovaru	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Uniká voda	Trubka pro přívod vody je ucpaná	Zkontrolujte, zda není trubka zalomená a/nebo vyčistěte trubku pro přívod vody
	Konektor trubky pro přívod vody ke kávovaru netěsní	Zkontrolujte konektor a těsnění
	Dochází k úniku vody uvnitř kávovaru	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Při přípravě kávy vytéká káva přes hlavu skupiny pro extrakci kávy. Nevytéká horká voda	Ve filtru je příliš mnoho kávy, což vede k vysokému přetlaku a extrakci kávy na místech, kde by neměla protékat	Zredukuje množství kávy ve filtru
	V sestavě, ve které je držák filtru umístěn, se nacházejí zbytky kávy, které neumožňují dobré těsnění a zajištění držáku filtru	Vyčistěte spodní část sestavy, ke které je připevněn držák filtru
	Těsnění, které zajišťuje držák filtru v kávovaru je prasklé nebo poškozené	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec

Nevytéká káva	Káva je namletá na příliš jemný stupeň hrubosti mletí, takže kávová směs je příliš kompaktní po stlačení a neumožňuje výdej vody	Kávu namelte hruběji a snižte sílu stlačení
	Porucha kávovaru	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Nevytéká horká voda	V kávovaru probíhá přehřev, ale zatím nebyla dosažena vhodná teplota	Počkejte, až bude kávovar připraven
Nevychází pára	V kávovaru probíhá přehřev, ale zatím nebyla dosažena vhodná teplota	Počkejte, až bude kávovar připraven
	Parní tryska je ucpaná	Pokud dojde k ucpaní parní trysky, je velmi důležité, abyste nesílili vypouštění páry, protože pára, která nebude uvolněna se vrátí do vnitřního systému kávovaru a přetlak může způsobit narušení některé z trubek kávovaru. Jakmile zjistíte ucpaní trysky, ponořte ji do odmašťovací kapaliny a pokuste se ji řádně vyčistit. Znovu zkuste vypustit páru
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 pro přípravu kávy je poškozen	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Na displeji se zobrazuje „E2“	Průtokoměr nefunguje správně	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Voda se nečerpá a na displeji se zobrazuje „E3“	Čerpadlo nepřestalo fungovat po dobu 150 sekund	Vypněte kávovar na 10 minut a znovu jej spusťte
	Trubka pro přívod vody je ucpaná	Zkontrolujte, zda není trubka zalomená a/nebo vyčistěte trubku pro přívod vody
	Porucha kávovaru	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec

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

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Referenční číslo výrobku: EU01_100132

Výrobek: Baristeo Mattina 2x

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50 Hz

Výkon: 4200-5000 W

Rozměry: 85,0 x 56,5 x 52,5 cm

Systém ohřevu:

- 1 Bojler z nerezové oceli pro výdej páry a horké vody o objemu 10,5 l
- 1 Bojler z nerezové oceli pro obě hlavy skupiny pro extrakci kávy o objemu 0,55 l + 0,55 l

Typ čerpadla: Rotační čerpadlo 9 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.

TÜRKÇE

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

ŞEKİL 1.

1. Buhar basınç göstergesi
2. Kahve çekimi basınç göstergesi
3. Buharlaştırıcı (köpürtücü)
4. Dekoratif ışık
5. Filtre tutucudan kahve çıkışı
6. Sıcak su çıkışı
7. Sol buhar seçici
8. Düğme paneli
9. Sol kahve difüzörü LED ekran
10. Sağ kahve difüzörü LED ekran
11. Dekoratif destek
12. Sağ buhar seçici
13. Köpürtücü kauçuk tutma yeri
14. Buharlaştırıcı (köpürtücü)
15. Damlama tepsisi
16. Kauçuk ayaklar

ŞEKİL 2.

1. Buhar düğmesi
2. Kapalı/açık düğme ünitesi 1 kahve
3. Sıcak su düğmesi
4. Kapalı/açık düğme ünitesi 2 kahve
5. Konfigürasyon düğmesi (Her kahve ünitesi için bir tane)
6. Manuel kahve düğmesi
7. Kısa Tekli espresso düğmesi
8. Kısa double espresso düğmesi
9. Uzun Tekli espresso düğmesi
10. Uzun double espresso düğmesi

ŞEKİL 3. KABLO DAĞILIMI VE GÜÇ DÜĞMESİ

1. Açma/Kapama düğmesi
2. Elektrik kablosu
3. Su girişi
4. Buhar kazanı tahliye vanası
5. Damlama tepsisi tahliyesi

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. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje (FIG.4). İleride taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.
- Su tahliyesini kolaylaştırmak için, makinede varsa su deposundaki silikon tapayı çıkarın.
- Tüm çıkarılabilir bileşenleri temizleyin.

Paket içeriği:

- Çift çıkışlı filtre tutucu
- Tek çıkışlı filtre tutucu
- Tek filtre
- Çift filtre
- Fincanlar için yükseklik desteği
- Kahve çekim ünitesi için temizleme fırçası
- İç temizlik için kör filtre
- Kahve Presleyici
- Su giriş borusu (ø6.3×ø9.5 mm/ PE / ¾)
- Su çıkış borusu (ø19×ø24 mm×2m/silicona)
- Kıskaç

Düzgün çalışma için minimum gereksinimler:

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

3. CİHAZIN KULLANIMI

3.1. Kahve makinesinin montajı

1. Güç kablosu, su girişi ve su çıkışı makinenin alt kısmında yer alır (Şekil 3).
2. Dekoratif mazgalı kahve makinesinin üst kısmına vidalayın. Damlama tepsisini ve dekoratif desteği çıkarın (Şek. 5).
3. Güç kablosunu topraklı bir prize bağlayın, kablolar yanlış bağlanmamalı ve ilgili güç gereksinimlerini karşılamalıdır. (FIG.6)

NOT: Kahve makinesinin doğrudan elektriğe bağlamak için bir fişi yoktur. Yüksek çalışma yoğunlukları nedeniyle doğrudan elektriğe bağlanması önerilir.

TÜRKÇE

4. Su çıkışı damlama tepsisinin tahliye borusuyla gidere bağlayın (suyun düzgün bir şekilde tahliye edilmesini önlemek için bükmeyin).
5. Su girişini, giriş borusunu kullanarak su girişine veya giriş borusu ile büyük bir su deposuna bağlayın.

NOT: Kahve makinesinin kullanım ömrünü uzatmak için, makinedeki fazla katı kalıntıları temizlemek amacıyla filtreyle arıtılmış su kullanın.

6. Damlama tepsisini ve altlığı değiştirin.

3.2. Kahve makinesini çalıştırma

1. Kahve makinesini su kaynağına bağlayın.
2. Alttaki ana güç düğmesini açın, makine otomatik olarak su pompalayacaktır.
3. Kullanılacak kahve ünitesinin güç düğmelerine basın. Makine otomatik olarak su eklemeye başlayacak ve pompanın çalışmaya başladığını duyacaksınız.
4. Su doldurduktan sonra, makinenin içi ön ısıtmaya başlayacaktır, göstergeler kahve kazanının ön ısıtma sıcaklığını gösterecektir.
5. Buhar basınç göstergesi yükselecektir
6. İstenen sıcaklığa ulaşıldığında, makine ön ısıtmayı durduracaktır.

NOT: İlk kullanımda, kahve kazanının ön ısıtmasının yaklaşık 5 dakika ve buhar kazanının ön ısıtmasının yaklaşık 15 dakika sürmesini beklemelisiniz.

NOT: Ön ısıtma hazır olmasa bile, makineyi yine de kullanabilirsiniz, ancak kahve veya sıcak suyun sıcaklığı yeterince yüksek olmayacaktır. Buhar valfi, sol kahve musluğu ve sağ kahve musluğu bağımsız olarak açılabilir veya kapatılabilir.

NOT: Hangi kahve ünitesini açmak veya kapatmak istediğinizi ilgili grubun Açma/Kapama düğmesine basarak seçebilirsiniz.

3.3 Dahili parametrelerin ayarlama

– Kahve çekim süresini ayarları:

Bekleme modunda, kurulum moduna girmek için kurulum düğmesine basın. Bu noktada, dört otomatik kahve düğmesi ve ayar düğmesi yanıp sönecektir.

NOT: Ayar modundan çıkmak ve bekleme moduna dönmek için ayar düğmesine basın; kahve düğmesine basarsanız, ilgili kahve akışını ayarlayın.

Herhangi bir kahve düğmesine basılı tutun, düğmenin ışığı yanacak, ekranda seçilen kahveye

bağlı olarak "CF1, CF2, CF3, CF4" gösterilecektir. 3 saniye sonra, demleme başlığı su akıtmaya başlayacaktır. İstedığınız kahve miktarına ulaştıktan sonra düğmeyi bırakın, miktar otomatik olarak kaydedilecektir. Bekleme moduna dönmek için set düğmesine basın.

NOT: Mümkün olan minimum ve maksimum kahve miktarı aralığı 2 ila 500 mL arasında olmalıdır. NOT:CF1, CF2, CF3, CF4 şunlara karşılık gelir: kısa tekli kahve düğmesi, kısa duble kahve düğmesi, uzun tekli kahve düğmesi ve uzun duble kahve düğmesi.

NOT: Çekilen kahve miktarının doğruluğunu artırmak için, bu ayarı filtre tutucu normal kullanımına göre öğütülmüş kahve ile doldurulmuşken yapmak en iyisidir. İyi bir espresso için standart, yaklaşık 30 mL kahve elde etmek için 25 ila 30 saniye çekim yapmaktır.

– Kahve sıcaklık ayarı:

Bekleme modunda, sıcaklık ayar moduna girmek için ayar düğmesini 3 saniye basılı tutun.

Ekranda, makinenin ulaşmasını istediğiniz seçili sıcaklık gösterilecektir. Sıcaklığı derece derece artırmak için manuel kahve düğmesine basın. İsteddiğiniz sıcaklığı seçtikten sonra, geri dönmek için ayar düğmesine basın.

NOT: Ayar aralığı 80°C ila 102°C'dir.

– Sıcak su ayarı:

Bekleme modunda, sıcak su düğmesine 2 saniye basılı tutun, gösterge ışığı yanıp sönecek ve hafıza moduna girecektir, sıcak su borusundan sıcak su akacaktır, su miktarı istenen miktara ulaştığında, ayarı durdurmak için düğmeyi bırakın ve ayar tamamlanır.

NOT: Ayar aralığı 3-30 saniyedir

– Varsayılan değerlere ayarlama:

Bekleme modunda, kısa tekli espresso düğmesine ve ikili kısa kahve düğmesine aynı anda 2 saniye boyunca basın, ekranda "888" görüntülenecektir. İki gösterge ışığı 3 kez yanıp söndükten sonra düğmeleri bırakın, kahve makinesi varsayılan ayarlara sıfırlanacaktır

NOT: Bu varsayılan ayardır; kahve ekstraksiyonu için 93°C, 2 saniye ön demleme, tek kahve için 30mL ve çift kahve için 60mL ve 5s sıcak su.

NOT: Ön demleme süresi ayarlanamaz.

3.4. Espresso ve Double Espresso

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

TÜRKÇE

1. İlgili filtrenin takılı olduğu filtre tutucuyu çıkarın, öğütülmüş kahveyi doğru şekilde ve tek veya çift filtre kullanacağınıza bağlı olarak tartarak bir kahve kaşığı ile filtrenin içine dökün.

NOT: Filtreleri değiştirmek için, yerinde olmayan filtreyi kullanın ve çıkarılmasını kolaylaştırmak için filtreyi filtre tutucudaki filtre ile filtre tutucunun çıkıntısı arasında kaldırın. Yeni filtreyi takmak için avucunuzla filtreye biraz baskı uygulayarak doğru şekilde oturmasını sağlayın.

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

2. Kahveyi bir iğne çıkarıcı kullanarak serpiştirin ve ardından kahveyi bir karıştırıcı ile dağıtın ve düzleştirin. Ardından öğütülmüş kahveyi bastırarak çıkarın, kahve ünitesinin contasına zarar vermemek için filtre tutucunun kenarındaki fazla öğütülmüş kahveyi silin.

NOT: Filtrenin kenarında çok fazla öğütülmüş kahve kalırsa, kolayca contanın bozulmasına ve dolayısıyla su sızıntısına neden olur.

3. Su musluğunu birkaç saniyelikliğine etkinleştirmek için tekli espresso düğmesine basın; bu, önceki kahvelerin kalıntılarını gidermeye ve aromaların daha iyi çıkarılması için kahve musluğunu önceden ısıtmaya yardımcı olacaktır. Birkaç saniye sonra suyu açmak için düğmeye tekrar basın.
4. Makinenin üst kısmını elinizle tutun ve filtre tutucuyu grup başlığının ortasında saat yönünün tersine kilitleyin. Sıkı olmalı.

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

5. Fincan(lar)ı kahve musluğunun altına yerleştirin;
6. Kahve hazırlamak için Espresso/Çift Espresso/Manuel Çekim düğmesine basın. gerekli miktarda demlenmiş kahve çıkana kadar.
7. Kahve hazırdır ve biter bitmez makine bekleme moduna dönecektir.

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

8. Bitirdikten sonra filtre tutucuyu saat yönünde çevirerek çıkarın, kahve telvesini atın ve filtre tutucuyu temizleyin.

NOT: Çekilmiş kahve artıklarının demleme ünitesinde birikmesini önlemek için, kolu tekrar yukarı doğru çekerek bir miktar suyun dolaşmasını sağlamanız ve demleme ünitesinin

temizleme fırçası aksesuarını kullanarak kahve artıklarını yıkamanız önerilir. Daha sonra, nemli bir bezle silerek temizlik tamamlanabilir.

DİKKAT: Dikkatli olun, çok sıcak olabilir.

3.5 İyi bir Espresso kahve nasıl yapılır

İyi kahve yapma sanatı, dikkatle kontrol edilmesi gereken birçok faktöre dayanır. İyi bir espresso kahve elde etmek için bunların her biri aşağıda açıklanacaktır:

- **Kahve çekirdekleri:** Kahve tüm sürecin ham maddesidir. Kahve nem, ısı, ışık ve oksijenden (hava) uzak, serin ve kuru bir yerde saklanmalıdır. Torbanın paslanmasını önlemek için mümkün olduğunca fazla havayı çıkarmak için tekrar kapatılabilen hava geçirmez torbalar tavsiye edilir. Çift filtre için önerilen miktar 18 ila 20 gram kahve iken, tek filtre için 9 ila 12 gram kahvedir. Bu değerler kahvenin türüne ve kavrulduktan sonra kalan nem oranına bağlıdır,
- **Kahve öğütme:** Bu faktör, dikkate alınması gereken en önemli faktörlerden biridir. Öğütücü üzerindeki öğütme seviyesi, öğütülen kahvenin aşağıdaki işlemlerden geçmesini önlemek için ayarlanmalıdır:
 - o Aşırı ve hızlı yıkama: Çok iri öğütülmüş kahve, kahvenin çok hızlı yıkınmasına neden olarak filtre tutucudan kremasız ve lezzetsiz çok miktarda kahve çıkmasına neden olabilir.
 - o Aşırı çekim: Çok ince öğütülmüş kahve, kahvenin çıkarılmasının uzun zaman almasına ve çıkacak kahve miktarının çok az olmasına neden olabilir.

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

- **Çekim basıncı:** Bu faktör, kullanılan öğütme derecesi ile yakından bağlantılıdır. Kahve ekstraksiyonu sırasında basıncın 9 ila 10 bar arasında olması tavsiye edilir. Çok kaba kahve öğütücüler çok düşük basınçlara, çok ince kahve öğütücüler ise çok yüksek basınçlara neden olur.
- **Presleme:** Çekilmiş kahve filtre tutucunun içindeyken, bir iğne çıkarıcı ile dağıtılmalı ve bir kahve dağıtıcısı ile düzleştirilmelidir. Daha sonra uygun çapta bir baskı makinesi ile bastırın. Bu önemli bir adımdır çünkü iyi bir çekim elde edilmesine büyük ölçüde yardımcı olacaktır. Düşük kuvvetle presleme düşük basınçlara ve kahvenin çok hızlı çekilmesine neden olabilirken, yüksek kuvvetle presleme yüksek basınçlara ve aşırı çekime neden olabilir. Kahveyi hafifçe bastırın.
- **Çekim oranı:** Çekim oranı, kullanılan kahvenin fincandaki sıvı kahveye oranı olarak açıklanmaktadır. Şu anda en yaygın kullanılan çekim oranları 1:1, 1:2 ve 1:3'tür. Başka bir deyişle, bir ölçek öğütülmüş kahve için, bir fincanda aynı şeyi bulmalıyız. sıvı kahve miktarını sırasıyla iki veya üç katına çıkarın.

TÜRKÇE

- 1:1 çekim oranlarıyla çok daha yoğun ve konsantre kahveler elde ederiz, daha uzun kavurma süresine sahip oldukça gelişmiş kahveler için önerilir.
- Daha az gelişmiş özel kahveler için önerilen 1:2 çekim oranları ile daha stabil ve dengeli kahveler elde ederiz.
- 1:3 çekim oranları ile daha seyreltilmiş ve daha az yoğun kahveler elde ederiz, daha hafif kavrulmuş belirli kahveler için önerilir.
- **Çekim süresi:** Çekim süresi çok önemlidir çünkü nihai sonucu belirleyecek ve yukarıdaki tüm faktörlerin doğru ayarlanıp ayarlanmadığını bize söyleyecektir. Çıkarma süreleri 25 ila 35 saniye olarak ayarlanmalıdır. Çıkarma süreleri 25 ila 35 saniye olarak ayarlanmalıdır.

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

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

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

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

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

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

3.6. 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: Fincanın çapı 70 ± 5 mm'den az olmamalıdır.

2. Buhar çıkarmak için buhar seçiciyi saat yönünün tersine çevirin ve buhar çıkacaktır. Buhar seçiciyi ilk konumuna geri çevirirseniz, buhar çıkışı duracaktır.
3. Buhar başlığının altına bir sürahi yerleştirin, süt sürahisinin köpürtücüye göre konumlandırılması için Şek. 8. Köpürtücünün ağzı sütün birkaç santimetre altına yerleştirilmelidir.

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

4. Buhar seçiciyi saat yönünün tersine çevirin, buharlaştırıcı başlığı sıvıya girmesine izin verin. Köpüklü ve kremli bir süt elde etmek için, fincanın içinde nasıl bir girdap oluştuğunu ve köpürtücünün gıcırda sesi çıkarmadığını gözlemlemelisiniz.

NOT: Buhar basıncı 0'dan yüksek olduğunda kahve makinesi buharı dışarı atacaktır.

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

5. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında buhar seçiciyi saat yönünde çevirin, şimdi buhar durdu, buharlamaya devam etmek istiyorsanız buhar seçiciyi tekrar açın.

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

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

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. Süt 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, derseniz biraz tarçın veya kakao tozu ekleyebilirsiniz.

3.7. Sıcak su

Sıcak suyu çekmek için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Buhar basıncı 0'dan yüksek olduğunda, sıcak su düğmesine basın, sıcak su çıkacaktır.

TÜRKÇE

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

2. Sıcak su istenen seviyeye ulaştığında, sıcak suyu durdurmak için sıcak su düğmesine basın veya birkaç saniye sonra otomatik olarak duracak ayara ulaşana kadar bekleyin.

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

3.8 Uyku Modu

Uyku modu hem kahve gruplarını hem de buhar sistemini devre dışı bırakır. Bu moda girmek için aşağıdaki talimatları uygulayın:

1. Kahve veya buhar başlıkları üzerindeki güç düğmelerinden herhangi birine basarak o grubu bekleme moduna alın.

NOT: Sistemler uyku moduna girdiklerinde enerji tüketmezler.

3.9 Kahve makinesi kapatma ve donma koruması

1. Güç düğmesine basın, makine kapanacaktır.
2. Makine kullanılmadığında lütfen harici güç kaynağını (veya ana şalteri) ve su kaynağını kapatmayı unutmayın.
3. Makinenin taşınması gerekiyorsa veya uzun süre kullanılmayacaksa, kazandaki suyu boşaltın; boşaltma vanası makinenin altında bulunur (Şekil 3).

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

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

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

DİKKAT: İç sıcaklığın sıfırın altına düştüğü bir ortamda kullanıldığında, kazanın içindeki suyun donarak makinenin donmasına ve çatlamasına neden olmasını önlemek için, kahve makinesini kapatmadan önce her gün yukarıdaki prosedürleri uyguladığınızdan emin olun.

3.10 Bildirim sayısı ve kahve sayısı

Tekrarlanan uyarı sayısını ve yapılan kahve sayısını gözlemek için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Analiz edilecek kahve difüzörünün uyku modunu ayarlayın, ardından veri analizine girmek için ayar düğmesine 10 saniye boyunca basın;
2. LED ekran başlangıçta "E1" ve bu mesaja karşılık gelen tekrar sayısını gösterecektir;
3. Diğer uyarıların sayısını (E1, E2, E3 ve ilgili tekrar sayısı) ve yapılan toplam kahve

hazırlama sayısını (EEE ve ilgili tekrar sayısı) görüntülemek için manuel kahve düğmesine basın.

4. Uyku moduna dönmek için set düğmesine 2 saniye basın.

NOT: LED ekran aşağıdaki sırayı gösterir, biz ilk örnek modu kullanacağız:

İlk başta uyarı görüntülenecektir: E1, sonra XX ve ardından XXX gösterilecektir, X bir sayıdır, ilk başta 0 olacaktır, XX'in ilk iki rakamı on binler ve binler birimdir, ardından XXX'in sonraki üç rakamı yüzler, onlar ve birimlerdir.

ÖRNEK: Makine 1515 kahve yaptıysa, görüntülenen sıra aşağıdaki gibi olacaktır:
EEE + 01 + 515.

Uyarı kodlarının ve yapılan kahve sayısının açıklanması:

- E1: Sıcaklığın anormal olduğunu gösterir
- E2: Akışın anormal olduğunu gösterir
- E3: Su girişinin anormal olduğunu gösterir.
- EEA: Yapılan kahve sayısını görüntüler

3.11 Gösterge ışıkları

Espresso Manuel (Sol)	Kısa Tekli Espresso	Kısa duble Espresso	Buhar	Sıcak su	Espresso Manuel (sağ)	Kısa Tekli Espresso	Kısa duble Espresso	Kahve makinesi durumu
●	●	●	●	●	●	●	●	Açık
●	○	○	●	●	●	●	●	Manuel Espresso Yapımı (sol)
○	●	○	●	●	●	●	●	Sade Espresso Yapımı (Sol)
○	○	●	●	●	●	●	●	Duble Espresso Yapımı (Sol)
●	●	●	●	★	●	●	●	Sıcak su hazırlama
●	●	●	●	●	●	○	○	Manuel Espresso Yapımı (sağ)
●	●	●	●	●	○	●	○	Sade Espresso Yapımı (Sağ)
●	●	●	●	●	○	○	●	Duble Espresso Yapımı (Sağ)

○: Kapalı simgesi ●: Açık simgesi ★: Yanıp sönen simge

4. TEMİZLİK VE BAKIM

4.1 Temizlik

Her kullanımdan sonra makineyi talimatlara göre hızlıca temizleyin:

- 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 kurulaşın.
- Köpürtücüyü nemli bir bezle temizleyin ve sütü köpürtmek için her kullanımdan sonra buharı yeniden dağıtın.

Mineral birikintilerinin temizliđi

Kahve makinesi zamanla kireç birikintileri oluşturur ve her ay kirecinin çözülmesi gerekir, aşağıdaki adımları uygulayın:

1. Su ve kireç çözücüyü yaklaşık 10 L'lik bir kaba dökün, lütfen kireç çözücü üreticisinin talimatlarına uyun.
2. Boşaltma vanasını (Şekil 3) açın ve suyu boşaltın, boşalttıktan sonra kapatın.

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

3. Kahve makinesinin su giriş borusunu kireç çözücüyü eklediğiniz kaba koyun, makineyi çalıştırın ve suyun çođu tüketilene kadar iki kahve musluđu arasında dönüşümlü olarak kahve ve sıcak su çekin. Ardından 5-10 dakika bekletin ve makineyi kapatın;

NOT: Geri akış modundan erken çıkmak için manuel kahve düğmesine bir kez basın.

NOT: Kahve musluđu başına 20, su musluđu başına 20 ve köpürtücü ünitesi başına 20 kahve döngüsü önerir.

4. Makinenin sođumasını bekleyin, suyu boşaltmak için tahliye vanasını (ŞEK. 3) açın.

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

5. Tahliye vanasını kapatın ve su bağlantısının su girişini makineye geri bağlayın ve kahve musluđu başına 20, su çıkışı başına 20 ve köpürtücü ünitesi başına 20 kahve döngüsü gerçekleştirin. Makineyi tekrar normal bir şekilde kullanmadan önce tüm kireç çözücü kalıntılarını temizlemek için bu işlemi gerektiđi kadar tekrarlayın.

NOT: Makine hala yeterince temiz değilse yukarıdaki işlemi birkaç kez daha uygulayın.

Kör filtre

Kör filtre aksesuarı, kahve musluğunun iç temizliği için kullanılır. Bunu yapmak için, çift filtreyi filtre tutucuya yerleştirin ve düz tarafı filtre deliklerinin üzerine gelecek şekilde filtre tutucunun üstüne yerleştirin. İçine biraz temizlik tozu koyun ve filtre tutucuyu kahve makinesine yerleştirin.

Herhangi bir kahve düğmesine basın ve yaklaşık 5 saniye sonra kesin, otomatik olarak geri akış modundan çıkacaktır. Ardından filtre tutucuyu ve kör filtreyi çıkarın, su ve nemli bir bezle temizleyin.

4.2 Bakım

Her kullanımdan sonra makinenin düzgün çalışıp çalışmadığı ve bağlantıları gözle kontrol edilmelidir.

Makinenin bakımı, su ve tahliye bağlantılarının sökülüp tekrar takılarak fonksiyonların ve durumlarının kontrol edilmesi ve hasar görmeleri halinde değiştirilmeleri suretiyle eksiksiz bir şekilde yapılmalıdır. Güç kaynağına giden elektrik bağlantıları da kontrol edilmelidir. Buna ek olarak, yukarıda açıklandığı gibi makinenin tam bir kireç çözme işlemi gerçekleştirilmelidir. Bu süreç aylık olarak gerçekleştirilmelidir.

5. SORUN GİDERME

Kahve makinesinde sorun giderme:

Problem	Sebeup	Çözüm
Kahve makinesi açıldıktan sonra su almıyor.	Su yok	Makineyi kapatın ve su girişini veya su deposunu kontrol edin.
	Su giriş borusu tıkalı	Boruda bükülme olup olmadığını kontrol edin ve/veya su giriş borusunu temizleyin.
	Makine arızası	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Pompa çalışmayı durdurmuyor	Tahliye valfi boş	Tahliye vanasını kapatın
	Makine arızası	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin

TÜRKÇE

Su kaybı	Su giriş borusu tıkalı	Boruda bükülme olup olmadığını kontrol edin ve/veya su giriş borusunu temizleyin.
	Kahve makinesine giden boru bağlantı parçası sızdırıyor.	Konektörü ve sızdırmazlık contasını kontrol edin
	Makine içten su sızdırıyor	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Kahve yaparken kahve musluğundan kahve çıkar. Sıcak su çıkmıyor	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 ve presleme kuvvetini azaltın.
	Makine arızası	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Sıcak su çıkmıyor	Makine ön ısıtma yapıyor ve doğru sıcaklığa ulaşmadı.	Makine hazır olana kadar bekleyin

Buhar çıkmıyor	Makine ön ısıtma yapıyor ve doğru sıcaklığa ulaşmadı.	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 <u>yeniden test edin</u>
Ekranda "E1" görüntülenir.	Sıcaklık 1°C'nin altında veya 180°C'nin üzerinde.	Makinenin bu sıcaklık aralığında olmadığını veya aşırı ısınmadığını <u>kontrol edin.</u>
	Kahve kazanının sıcaklık sensörü arızalı.	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Ekranda "E2" görüntülenir.	Akış ölçer düzgün çalışmıyor	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Su pompalanmıyor ve ekranda E3 gösteriliyor	Pompa 150 saniye boyunca çalışmayı durdurmamış.	Makineyi 10 dakika boyunca kapatın, makineyi yeniden başlatın.
	Su giriş borusu tıkalı	Boruda bükülme olup olmadığını kontrol edin ve/veya su giriş borusunu <u>temizleyin.</u>
	Makine arızası	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin

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

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı EU01_100132

Ürün: Baristeo Mattina 2x

Voltaj: 220-240 V

Frekans: 50 Hz

Güç: 4200-5000 W

TÜRKÇE

Boyutlar: 85,0 x 56,5 x 52,5 cm

Isıtma sistemi:

- Su ve buhar için 10,5 L paslanmaz çelik kazan
 - Her iki kahve difüzörü için 1 adet 0,55 + 0,55 L paslanmaz çelik kazan
- Pompa tipi: 9 döner bar

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

8. 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.

9. 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.

10. 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. Μανόμετρο ατμού
2. Μετρητής εκχύλισης καφέ
3. Αφροποιητής
4. Διακοσμητικό φως
5. Έξοδος καφέ μέσω υποδοχής φίλτρου
6. Έξοδος ζεστού νερού
7. Αριστερός επιλογέας ατμού
8. Πίνακας ελέγχου
9. Οθόνη led αριστερού διαχύτη καφέ
10. Οθόνη led δεξιού διαχύτη καφέ
11. Διακοσμητική γρίλια
12. Δεξιός επιλογέας ατμού
13. Λαστιχένια λαβή αφροποιητή
14. Αφροποιητής
15. Δίσκος αποστράγγισης
16. Βάση από καουτσούκ

ΕΙΚΟΝΑ 2.

1. Κουμπί ατμού
2. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης συστήματος 1 καφέ
3. Κουμπί ζεστού νερού
4. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης συστήματος 2 καφέδες
5. Κουμπί ρυθμίσεων (Ένα για κάθε καφέ σύστημα)
6. Κουμπί χειροκίνητου καφέ
7. Κουμπί απλό εσπρέσο
8. Κουμπί διπλό εσπρέσο
9. Κουμπί απλό lungo
10. Κουμπί διπλό lungo

ΕΙΚΟΝΑ 3. ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΚΑΙ ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Διακόπτης Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης
2. Καλώδιο τροφοδοσίας
3. Είσοδος νερού
4. Βαλβίδα αποχέτευσης μπόιλερ ατμού
5. Αποχέτευση δίσκου αποστράγγισης

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 (Εικ. 4). Μπορείτε να αποθηκεύσετε το κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στην σκούπα ρομπότ εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να πετάξετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα κομμάτια σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
- Αφαιρέστε το καπάκι σιλικόνης από τη δεξαμενή νερού, αν το μηχάνημα διαθέτει, για να διευκολύνετε την αποστράγγιση του νερού.
- Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα.

Περιεχόμενα του κουτιού:

- Υποδοχή φίλτρου διπλής εξόδου
- Υποδοχή φίλτρου μονής εξόδου
- Μονό φίλτρο
- Διπλό φίλτρο
- Στήριγμα για φλιτζάνια
- Βούρτσα καθαρισμού για το συγκρότημα εκχύλισης καφέ
- Τυφλό φίλτρο για εσωτερικό καθαρισμό
- Πατητήρι καφέ
- Σωλήνας εισόδου νερού ($\varnothing 6.3 \times \varnothing 9.5$ mm/ PE / $\frac{3}{8}$)
- Σωλήνας εξόδου νερού ($\varnothing 19 \times \varnothing 24$ mm×2m/σιλικόνη)
- Σφιγκτήρας

Απαραίτητες προϋποθέσεις για την σωστή λειτουργία:

- Θερμοκρασία περιβάλλοντος: Πάνω από 1°C, κάτω από 40°C
- Ποιότητα νερού: Παρακαλείστε να χρησιμοποιείτε φυσικό μεταλλικό νερό ή φιλτραρισμένο νερό.
- Ονομαστική πίεση νερού (αυτόματη παροχή νερού): 0,1-0,4 MPa

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3.1. Συναρμολόγηση της καφετιέρας

1. Το καλώδιο τροφοδοσίας, η είσοδος και η έξοδος νερού βρίσκονται στο κάτω μέρος της συσκευής (Εικ. 3).
2. Βιδώστε τη διακοσμητική γρίλια στο επάνω μέρος της καφετιέρας. Αφαιρέστε το δίσκο και την γρίλια (Εικ. 5)

3. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πρίζα, η καλωδίωση δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένη λανθασμένα και πρέπει να πληροί τις αντίστοιχες απαιτήσεις ισχύος. (ΕΙΚ. 6)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η καφετιέρα δεν διαθέτει βύσμα για απευθείας σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο. Συσιστάται η απευθείας σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο λόγω των υψηλών εντάσεων εργασίας.

4. Συνδέστε την έξοδο του νερού προς την αποχέτευση με τον σωλήνα αποστράγγισης του δίσκου αποστράγγισης (μην τον λυγίζετε, ώστε το νερό να μπορεί να αποστραγγιστεί χωρίς προβλήματα).
5. Συνδέστε την είσοδο νερού στην εισαγωγή νερού ή σε μια μεγάλη δεξαμενή νερού με το σωλήνα εισόδου χρησιμοποιώντας το σωλήνα εισόδου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να διασφαλίσετε τη διάρκεια ζωής της καφετιέρας, χρησιμοποιήστε νερό επεξεργασμένο με φίλτρο για να απομακρύνετε τα περιττά στερεά υπολείμματα από τη συσκευή.

6. Αντικαταστήστε το δίσκο αποστράγγισης και το σουβέρ.

3.2. Ενεργοποίηση της καφετιέρας

1. Συνδέστε την καφετιέρα στην παροχή νερού.
2. Ενεργοποιήστε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας στο κάτω μέρος, η καφετιέρα θα αντλήσει αυτόματα νερό.
3. Πατήστε τα κουμπιά λειτουργίας του συστήματος που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. Η καφετιέρα θα αρχίσει αυτόματα να προσθέτει νερό και θα ακούσετε την αντλία να αρχίζει να λειτουργεί.
4. Αφού γεμίσετε με νερό, το εσωτερικό της καφετιέρας θα αρχίσει να προθερμαίνεται, ενώ στις οθόνες θα εμφανίζεται η θερμοκρασία προθέρμανσης του μπόιλερ καφέ.
5. Η πίεση στο μανόμετρο ατμού θα αυξηθεί
6. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η καφετιέρα θα σταματήσει την προθέρμανση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για την πρώτη χρήση, πρέπει να περιμένετε 5 λεπτά για να προθερμαθεί το μπόιλερ καφέ και 15 λεπτά για να προθερμαθούν το μπόιλερ ατμού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ακόμη και αν η προθέρμανση δεν είναι έτοιμη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη καφετιέρα, αλλά η θερμοκρασία του καφέ ή του ζεστού νερού δεν θα είναι αρκετά υψηλή. Η βαλβίδα ατμού, ο αριστερός διαχύτης καφέ και ο δεξιός διαχύτης καφέ μπορούν να ανοίγουν ή να κλείνουν ανεξάρτητα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να επιλέξετε ποιο σύστημα καφέ θέλετε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης του αντίστοιχου συστήματος.

3.3 Ρύθμιση εσωτερικών παραμέτρων

– Ρύθμιση εκχύλισης καφέ:

Στη λειτουργία αναμονής, πατήστε το κουμπί ρύθμισης για να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης. Σε αυτό το σημείο αναβοσβήνουν τα τέσσερα κουμπιά αυτόματου καφέ και το κουμπί ρύθμισης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πατήστε το κουμπί ρύθμισης για να βγείτε από τη λειτουργία ρύθμισης και να επιστρέψετε στη λειτουργία αναμονής- αν πατήσετε το κουμπί καφέ, ρυθμίστε την αντίστοιχη ροή καφέ.

Πατήστε παρατεταμένα οποιοδήποτε κουμπί καφέ, το φως του κουμπιού θα ανάψει, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «CF1, CF2, CF3, CF4», ανάλογα με τον επιλεγμένο καφέ. Μετά από 3 δευτερόλεπτα, η κεφαλή παρασκευής θα αρχίσει να απελευθερώνει νερό. Αφού φτάσετε στην επιθυμητή ποσότητα καφέ, αφήστε το κουμπί και η ποσότητα θα αποθηκευτεί αυτόματα. Πατήστε το κουμπί ρύθμισης για να επιστρέψετε στη λειτουργία αναμονής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το εύρος της ελάχιστης και της μέγιστης δυνατής ποσότητας καφέ κυμαίνεται από 2 έως 500 ml.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα κουμπιά CF1, CF2, CF3, CF4 αντιστοιχούν σε: εσπρέσο απλό, εσπρέσο διπλό, lungo απλό, lungo διπλό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να βελτιώσετε την ακρίβεια της ποσότητας του καφέ που διανέμεται, είναι καλύτερο να κάνετε αυτή τη ρύθμιση με τη θήκη φίλτρου γεμάτη με αλεσμένο καφέ σύμφωνα με τη συνήθη χρήση της. Το πρότυπο για έναν καλό εσπρέσο είναι 25 έως 30 δευτερόλεπτα εκχύλισης για να ληφθούν περίπου 30 ml καφέ.

– Ρύθμιση της θερμοκρασίας του καφέ:

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί ρύθμισης για 3 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης της θερμοκρασίας.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί η επιλεγμένη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει η καφετιέρα. Πατήστε το κουμπί χειροκίνητου καφέ για να αυξήσετε τη θερμοκρασία βαθμό προς βαθμό. Αφού επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί ρύθμισης για να επιστρέψετε πίσω.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το ρυθμιζόμενο εύρος είναι από 80°C έως 102°C.

– Ρύθμιση ζεστού νερού:

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ζεστού νερού για 2 δευτερόλεπτα, η φωτεινή ένδειξη θα αναβοσβήσει και θα εισέλθει στη λειτουργία μνήμης, ζεστό νερό θα ρέει από το σωλήνα ζεστού νερού, όταν η ποσότητα νερού φτάσει στην επιθυμητή, αφήστε το κουμπί για να σταματήσει και να ολοκληρωθεί η ρύθμιση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το εύρος ρύθμισης είναι 3 έως 30 δευτερόλεπτα.

– Ρύθμιση σε προεπιλεγμένες αξίες:

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί εσπρέσο απλό και το κουμπί εσπρέσο διπλό για 2 δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «888». Αφήστε τα κουμπιά αφού οι δύο φωτεινές ενδείξεις αναβοσβήσουν 3 φορές, η καφετιέρα θα επανέλθει στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή είναι η προεπιλεγμένη ρύθμιση: 93°C για εκχύλιση καφέ, 2 δευτερόλεπτα προ-έγχυσης, 30 ml για μονό καφέ και 60 ml για διπλό καφέ και 5 δευτερόλεπτα για ζεστό νερό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος προ-έγχυσης δεν είναι ρυθμιζόμενος.

3.4. Espresso και Διπλός Espresso

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

1. Βγάλετε τη θήκη φίλτρου με το αντίστοιχο φίλτρο τοποθετημένο, ρίξτε τον αλεσμένο καφέ σωστά και ζυγισμένο, ανάλογα με το αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το μονό ή το διπλό φίλτρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αλλάξετε τα φίλτρα, χρησιμοποιήστε το φίλτρο που δεν είναι στη θέση του και κάντε μοχλό ανάμεσα στο φίλτρο που βρίσκεται στη θήκη φίλτρου και στην προεσοχή της για να διευκολύνετε την αφαίρεσή του. Για να τοποθετήσετε το νέο φίλτρο, ασκήστε λίγη πίεση με την παλάμη σας στο φίλτρο ώστε να εφαρμόσει σωστά.

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.

2. Διανείμετε και ισιώστε τον καφέ με έναν διανομέα. Στη συνέχεια, πιέστε τον αλεσμένο καφέ, σκουπίστε την περίσσεια αλεσμένου καφέ από την άκρη της θήκης φίλτρου για να αποφύγετε την φθορά του δακτυλίου σφράγισης του συγκροτήματος καφέ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν μείνει πολύς αλεσμένος καφές στην άκρη του φίλτρου, εύκολα θα προκληθεί κακή στεγανοποίηση και συνεπώς διαρροή νερού.

3. Πατήστε το κουμπί μονό εσπρέσο για να ενεργοποιήσετε το στόμιο του νερού για μερικά δευτερόλεπτα, αυτό θα σας βοηθήσει να απομακρύνετε τα υπολείμματα από προηγούμενους καφέδες και να προθερμάνετε το στόμιο του καφέ για καλύτερη εκχύλιση των αρωμάτων. Για να απελευθερώσετε το νερό μετά από μερικά δευτερόλεπτα, πατήστε ξανά το κουμπί.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

4. Κρατήστε το επάνω μέρος του μηχανήματος με το χέρι και ασφαλίστε τη θήκη φίλτρου αριστερόστροφα στο κέντρο της κεφαλής της ομάδας. Θα πρέπει να είναι σφικτό.

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

5. Τοποθετήστε το φλιτζάνι (ή τα φλιτζάνια) κάτω από το στόμιο του καφέ.
6. Πατήστε το κουμπί Espresso/Διπλός Espresso/Χειροκίνητη εκχύλιση για να παρασκευάσετε καφέ μέχρι να διανεμηθεί η αντίστοιχη ποσότητα καφέ.
7. Ο καφές είναι έτοιμος και η καφετιέρα θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής μόλις τελειώσει.

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

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσοχή, η περιοχή μπορεί να είναι πολύ ζεστή.

3.5 Πώς να φτιάξετε έναν καλό καφέ Espresso

Η τέχνη της παρασκευής καλού καφέ βασίζεται σε πολλούς παράγοντες που πρέπει να ελέγχονται προσεκτικά. Καθένας από αυτούς θα εξηγηθεί παρακάτω, προκειμένου να αποκτήσετε έναν καλό καφέ εσπρέσο:

- **Κόκκοι καφέ:** Ο καφές είναι η πρώτη ύλη για την όλη διαδικασία. Ο καφές πρέπει να αποθηκεύεται σε δροσερό και ξηρό μέρος μακριά από υγρασία, θερμότητα, φως και οξυγόνο (αέρα). Συνιστώνται αεροστεγείς σακούλες που μπορούν να επανασφραγιστούν για να αφαιρεθεί όσο το δυνατόν περισσότερος αέρας, ώστε να αποφευχθεί η οξείδωση του καφέ. Η συνιστώμενη ποσότητα για το διπλό φίλτρο είναι 18 έως 20 γραμμάρια καφέ, ενώ για το μονό φίλτρο είναι 9 έως 12 γραμμάρια καφέ. Οι αξίες αυτές εξαρτώνται από τον τύπο του καφέ και την εναπομένουσα υγρασία στο καβούρδισμα,
- **Άλεσμα καφέ:** Αυτός ο παράγοντας είναι ένας από τους σημαντικότερους που πρέπει να ληφθούν υπόψη. Το επίπεδο άλεσης θα πρέπει να ρυθμίζεται εάν χρησιμοποιείτε μύλο για να αποτρέψετε τον αλεσμένο καφέ από το να υποστεί τις ακόλουθες διεργασίες:

- ο Υπερβολικό και γρήγορο πλύσιμο: Η πολύ χοντρή άλεση του καφέ μπορεί να προκαλέσει την πολύ γρήγορη έκλυση του καφέ, με αποτέλεσμα να βγαίνει από τη θήκη του φίλτρου μεγάλη ποσότητα καφέ χωρίς κρέμα και άρωμα.
- ο Υπερβολική εξαγωγή: Ένας πολύ λεπτός κόκκος καφέ μπορεί να προκαλέσει την πολύωρη εκχύλιση του καφέ, η ποσότητα του καφέ που θα βγει θα είναι πολύ μικρή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται έντονα η χρήση φρεσκοαλεσμένου καφέ σε έναν καλό μύλο ακριβείας. Η χρήση αλεσμένων καφέδων του εμπορίου μπορεί να προκαλέσει υπερβολική και γρήγορη πλύση λόγω του μεγέθους των αλεσμένων κόκκων.

- **Πίεση εξαγωγής:** Ο παράγοντας αυτός σχετίζεται άμεσα με το βαθμό άλεσης που χρησιμοποιείται. Συνιστάται η πίεση κατά την εκχύλιση του καφέ να κυμαίνεται μεταξύ 9 και 10 bar. Οι πολύ χοντροί κόκκοι καφέ προκαλούν πολύ χαμηλές πιέσεις και οι πολύ λεπτοί κόκκοι καφέ προκαλούν πολύ υψηλές πιέσεις.
- **Συμπίεση:** Όταν ο αλεσμένος καφές βρίσκεται στη θήκη του φίλτρου, πρέπει να διανεμηθεί και να ισοπεδωθεί με ένα δοσομετρητή καφέ. Στη συνέχεια, πιέστε με ένα πατητήρι κατάλληλης διαμέτρου. Αυτό είναι ένα σημαντικό βήμα, καθώς θα βοηθήσει σημαντικά στη δημιουργία καλής εκχύλισης. Το πάτημα με χαμηλή δύναμη μπορεί να οδηγήσει σε χαμηλές πιέσεις και πολύ γρήγορη εκχύλιση του καφέ, ενώ το πάτημα με πολλή δύναμη μπορεί να οδηγήσει σε υψηλές πιέσεις και υπερβολική εκχύλιση. Πιέστε ελαφρά τον καφέ.
- **Αναλογία εξαγωγής :** Η αναλογία εκχύλισης εξηγείται ως η αναλογία του χρησιμοποιούμενου καφέ σε σχέση με τον υγρό καφέ στο φλιτζάνι. Επί του παρόντος, οι πιο συχνά χρησιμοποιούμενες αναλογίες εκχύλισης είναι 1:1, 1:2 και 1:3. Με άλλα λόγια, για ένα μέρος αλεσμένου καφέ, θα πρέπει να έχετε την ίδια ποσότητα σε ένα φλιτζάνι, για δύο μέρη διπλάσια ποσότητα υγρού καφέ και ούτω καθεξής.
- Με αναλογίες εκχύλισης 1:1 αποκτούμε πολύ πιο έντονους και συμπτυκνωμένους καφέδες, συνιστάται για καφέδες με μεγαλύτερο χρόνο καβουρδίσματος.
- Με αναλογίες εκχύλισης 1:2 αποκτούμε πιο σταθερούς και ισορροπημένους καφέδες, που συνιστώνται για λιγότερο ανεπτυγμένους ειδικούς καφέδες.
- Με αναλογίες εκχύλισης 1:3 αποκτούμε πιο αραιούς και λιγότερο έντονους καφέδες, που συνιστώνται για ορισμένους καφέδες με ελαφρύτερο καβούρδισμα.
- **Χρόνος εξαγωγής:** Ο χρόνος εκχύλισης είναι πολύ σημαντικός, καθώς θα καθορίσει το τελικό αποτέλεσμα και θα μας πει αν όλοι οι παραπάνω παράγοντες έχουν ρυθμιστεί σωστά. Οι χρόνοι εκχύλισης πρέπει να ρυθμιστούν στα 25 έως 35 δευτερόλεπτα.

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

- **Θερμοκρασία εξαγωγής:** Συνιστάται θερμοκρασία εκχύλισης 90 έως 94°C.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για κάθε τύπο αλεσμένου καφέ, θα πρέπει να βρείτε τη σωστή ισορροπία μεταξύ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

της καφετιέρας σας, του επιπέδου άλεσης και της δύναμης με την οποία τον πιέζετε. Επομένως, είναι φυσιολογικό να χρειαστεί να ετοιμάσετε αρκετούς εσπρέσο με κάθε τύπο καφέ μέχρι να βρείτε την ισορροπία μεταξύ των προαναφερθέντων παραγόντων.

- **Καθαρισμός:** Μετά από κάθε χρήση, η κεφαλή πρέπει να καθαρίζεται με ζεστό νερό και την βούρτσα καθαρισμού, όπως αναφέρθηκε στην προηγούμενη ενότητα. Τραβήξτε το κουμπί Εσπρέσο απλό προς τα πάνω, ώστε το νερό να εξέλθει από τη μονάδα αναρρόφησης και, εν τω μεταξύ, τρίψτε με τη βούρτσα καθαρισμού της μονάδας αναρρόφησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσέξτε πολύ να μην κάψετε το χέρι σας, το νερό βγαίνει σε υψηλή θερμοκρασία.

- **Απασβέστωση:** Η συσσώρευση εναποθέσεων αλάτων στη συσκευή μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της πίεσης εξόδου και μείωση της ποσότητας νερού που βγαίνει για την εξαγωγή καφέ, με αποτέλεσμα τη δυσλειτουργία της συσκευής.

3.6. 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 χάλυβα, ρίξτε κρύο υγρό μέχρι 1/2 φλιτζάνι χωρίς να υπερβείτε τη σχισμή του στόμιου,

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

2. Για να βγάλετε ατμό, γυρίστε τον επιλογέα ατμού αριστερόστροφα και θα βγει ατμός. Εάν γυρίσετε τον επιλογέα ατμού πίσω στην αρχική του θέση, ο ατμός θα σταματήσει να βγαίνει.
3. Τοποθετήστε μια κανάτα κάτω από το ακροφύσιο ατμού Εικ. 7. Το στόμιο του αφροποιητή θα πρέπει να τοποθετείται μερικά εκατοστά κάτω από το γάλα.

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

4. Γυρίστε τον επιλογέα ατμού αριστερόστροφα, αφήστε το ακροφύσιο του αφροποιητή να εισέλθει στο υγρό. Για να αποκτήσετε ένα αφρώδες και κρεμώδες γάλα, θα πρέπει να παρατηρήσετε ότι σχηματίζεται ένας στροβιλισμός μέσα στο φλιτζάνι και ότι ο αφροποιητής δεν τρίζει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η καφετιέρα θα εκπέμψει ατμό όταν η πίεση ατμού είναι υψηλότερη από 0

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

5. Γυρίστε τον επιλογέα ατμού δεξιόστροφα όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, τώρα ο ατμός έχει σταματήσει, ανοίξτε ξανά τον επιλογέα ατμού αν θέλετε να συνεχίσετε τον ατμό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθαρίστε το ακροφύσιο ατμού αμέσως μετά τη χρήση για να αποφύγετε τη δημιουργία αλάτων στο γάλα. Σκουπίστε τον αφροποιητή με ένα υγρό πανί και εκτοξεύστε ξανά ατμό για να απομακρύνετε το γάλα που μπορεί να έχει μείνει μέσα στον αφροποιητή.

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 τον επιλογέα ενεργοποίησης, 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.

3.7. Ζεστού νερού

Για να τραβήξετε ζεστό νερό, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Όταν η πίεση ατμού είναι μεγαλύτερη από 0, πατήστε το κουμπί ζεστού νερού, θα βγει ζεστό νερό.

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

2. Όταν το ζεστό νερό φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο, πατήστε το κουμπί ζεστού νερού για να σταματήσετε το ζεστό νερό ή περιμένετε μέχρι να φτάσει στη ρύθμιση για να σταματήσει αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

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

3.8 Λειτουργία αναμονής

Η λειτουργία αναμονής απενεργοποιεί και τα δύο συστήματα καφέ και το σύστημα ατμού. Για να εισέλθει η καφετιέρα σε αυτήν την λειτουργία, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

1. Πατήστε οποιοδήποτε από τα κουμπιά λειτουργίας στα ακροφύσια καφέ ή ατμού για να θέσετε το συγκεκριμένο σύστημα σε κατάσταση αναμονής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν τα συστήματα εισέρχονται σε κατάσταση αναμονής, δεν καταναλώνουν ενέργεια.

3.9 Απενεργοποίηση καφετιέρας και προστασία από πάγωμα

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

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

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν χρησιμοποιείται σε περιβάλλον όπου η εσωτερική θερμοκρασία πέφτει κάτω από το μηδέν, για να αποφύγετε το πάγωμα του νερού στο εσωτερικό του μπόιλερ και την πρόκληση παγώματος και ρωγμών στη μηχανή, φροντίστε να ακολουθείτε τις παραπάνω διαδικασίες κάθε μέρα πριν απενεργοποιήσετε την καφετιέρα.

3.10 Αριθμός ανακοινώσεων και αριθμός καφέδων

Για να παρατηρήσετε τον αριθμό των επαναλαμβανόμενων ειδοποιήσεων και τον αριθμό των παρασκευασμένων καφέδων, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία αναμονής του καφέ προς ανάλυση και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί ρύθμισης για 10 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στην ανάλυση δεδομένων,
2. Στην οθόνη LED θα εμφανιστεί αρχικά η ένδειξη «E1» και ο αριθμός των επαναλήψεων που αντιστοιχούν σε αυτό το μήνυμα,
3. Πατήστε το κουμπί χειροκίνητου καφέ για να εμφανιστεί ο αριθμός των άλλων προειδοποιήσεων (E1, E2, E3 και ο αντίστοιχος αριθμός επαναλήψεων) καθώς και ο συνολικός αριθμός των παρασκευασμάτων καφέ που έχουν γίνει (EEE και ο αντίστοιχος αριθμός επαναλήψεων).
4. Πατήστε το κουμπί ρύθμισης για 2 δευτερόλεπτα για να επιστρέψετε στη λειτουργία αναμονής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η οθόνη LED εμφανίζει την ακόλουθη σειρά, θα χρησιμοποιήσουμε την πρώτη λειτουργία σαν παράδειγμα:

Στην αρχή θα εμφανιστεί η προειδοποίηση: E1, τότε θα εμφανιστεί το XX ακολουθούμενο από το XXX, το X είναι ένας αριθμός, στην αρχή θα είναι 0, τα δύο πρώτα ψηφία του XX είναι οι δεκάδες των χιλιάδων και οι μονάδες των χιλιάδων, στη συνέχεια, τα επόμενα τρία ψηφία του XXX είναι εκατοντάδες, δεκάδες και μονάδες.

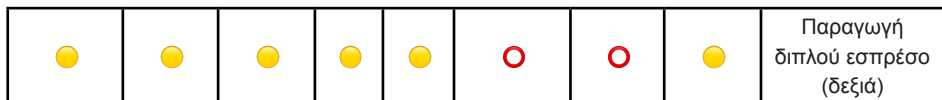
Παράδειγμα: Εάν η μηχανή έχει φτιάξει 1515 καφέδες, η σειρά που εμφανίζεται είναι η εξής: EEE + 01 + 515.

Επεξήγηση των κωδικών προειδοποίησης και του αριθμού των παρασκευασμένων καφέδων:

- E1: Δείχνει ότι η θερμοκρασία είναι μη φυσιολογική
- E2: Δείχνει ότι η ροή είναι ανώμαλη
- E3: Δείχνει ότι η είσοδος νερού είναι μη φυσιολογική
- EEE: Εμφανίζει τον αριθμό των καφέδων που παρασκευάστηκαν

3.11 Φωτεινές ενδείξεις

Χειροκίνητο Espresso (αριστερά)	Εσπρέσο απλό	Εσπρέσο διπλό	Ατμός	Ζεστό νερό	Εσπρέσο Χειροκίνητο (δεξιά)	Εσπρέσο απλό	Εσπρέσο διπλό	Κατάσταση καφετιέρας
●	●	●	●	●	●	●	●	Σε λειτουργία
●	○	○	●	●	●	●	●	Παραγωγή χειροκίνητου εσπρέσο (αριστερά)
○	●	○	●	●	●	●	●	Παραγωγή απλού εσπρέσο (αριστερά)
○	○	●	●	●	●	●	●	Παραγωγή διπλού εσπρέσο (αριστερά)
●	●	●	●	☆	●	●	●	Παραγωγή ζεστού νερού
●	●	●	●	●	●	○	○	Παραγωγή χειροκίνητου εσπρέσο (δεξιά)
●	●	●	●	●	○	●	○	Παραγωγή απλού εσπρέσο (δεξιά)



: Εικονίδιο απενεργοποίησης : Εικονίδιο λειτουργίας : Εικονίδιο που αναβοσβήνει

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

4.1 Καθαρισμός

Πραγματοποιήστε τον γρήγορο καθαρισμό της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες μετά από κάθε χρήση:

- Η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να κρυώσει,
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια, οινόπνευμα ή διαλύτες. Μην βυθίζετε το μηχανήμα 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 αφροποιητή με ένα υγρό πανί και ξαναπαράγετε ατμό μετά από κάθε χρήση για να αφροποιήσετε το γάλα.

Καθαρισμός κοιτασμάτων ορυκτών

Η καφετιέρα συσσωρεύει με την πάροδο του χρόνου επικαθίσεις αλάτων και πρέπει να καθαρίζεται κάθε μήνα, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Ρίξτε νερό και αφαλατικό σε ένα δοχείο περίπου 10 λίτρων, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του αφαλατικού.
2. Ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης (Εικ. 3) και αποστραγγίστε το νερό, κλείστε την μετά την αποστράγγιση.

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

3. Συνδέστε το σωλήνα εισόδου νερού της καφετιέρας στο δοχείο όπου έχετε προσθέσει το αφαλατικό, ενεργοποιήστε τη συσκευή και φτιάξτε καφέδες και ζεστό νερό εναλλάξ από τις δύο εκροές καφέ μέχρι να καταναλωθεί το μεγαλύτερο μέρος του νερού. Στη συνέχεια, αφήστε το να σταθεί για 5-10 λεπτά και απενεργοποιήστε τη συσκευή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να βγειτε πρόωρα από τη λειτουργία αντίστροφης ροής, πατήστε μία φορά το κουμπί χειροκίνητης διανομής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστά 20 κύκλους καφέ ανά κεφαλή καφέ, 20 ανά έξοδο νερού και 20 ανά μονάδα αφροποιητή.

4. Αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει, ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης (Εικ. 3) για να αποστραγγίσετε το νερό.

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

5. Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης και συνδέστε την είσοδο νερού της σύνδεσης νερού πίσω στη καφετιέρα και εκτελέστε 20 κύκλους καφέ ανά κεφαλή καφέ, 20 ανά έξοδο νερού και 20 ανά μονάδα αφροποιητή. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία όσες φορές χρειάζεται για να απομακρυνθούν όλα τα ίχνη αφαλατικού από τη συσκευή πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά κανονικά.

Σημείωση: Ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία περισσότερες φορές εάν η συσκευή εξακολουθεί να μην είναι αρκετά καθαρή.

Τυφλό φίλτρο

Το αξεσουάρ τυφλού φίλτρου χρησιμοποιείται για τον εσωτερικό καθαρισμό του στόμιου καφέ. Για να το κάνετε αυτό, τοποθετήστε το διπλό φίλτρο στη θήκη φίλτρου και τοποθετήστε το πάνω στη θήκη φίλτρου με τη λεία πλευρά πάνω από τις οπές του φίλτρου. Βάλτε λίγη σκόνη καθαρισμού στο εσωτερικό και τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου στην καφετιέρα.

Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί καφέ και διακόψτε το μετά από περίπου 5 δευτερόλεπτα, θα βγει αυτόματα από τη λειτουργία αντίστροφης ροής. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου και το τυφλό φίλτρο και καθαρίστε το με νερό και ένα υγρό πανί.

4.2 Συντήρηση

Μετά από κάθε χρήση πρέπει να πραγματοποιείται οπτικός έλεγχος της καφετιέρας για την ορθή λειτουργία και τις συνδέσεις.

Η καφετιέρα πρέπει να συντηρείται σχολαστικά αποσυναρμολογώντας και επανασυναρμολογώντας τις συνδέσεις νερού και αποστράγγισης για να ελέγξετε τη λειτουργία και την κατάστασή τους και να τις αντικαταστήσετε εάν έχουν υποστεί ζημιά. Πρέπει να ελέγχονται επίσης οι ηλεκτρικές συνδέσεις με την παροχή ρεύματος. Επιπλέον, πρέπει να διενεργείται πλήρης αφαίρεση αλάτων από την καφετιέρα, όπως εξηγείται ανωτέρω. Η διαδικασία αυτή θα πρέπει να πραγματοποιείται σε μηνιαία βάση.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αντιμετώπιση προβλημάτων της καφετιέρας:

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η καφετιέρα δεν παίρνει νερό μετά την ενεργοποίηση	Δεν υπάρχει νερό	Απενεργοποιήστε την καφετιέρα και ελέγξτε την είσοδο νερού ή το δοχείο νερού.
	Ο σωλήνας εισόδου νερού είναι φραγμένος	Ελέγξτε ότι ο σωλήνας δεν έχει στραβώσει και/ή καθαρίστε τον σωλήνα εισόδου νερού.
	Δυσλειτουργία του μηχανήματος	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Η αντλία δεν σταματά να λειτουργεί	Η βαλβίδα αποστράγγισης είναι άδεια	Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης
	Δυσλειτουργία του μηχανήματος	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Απώλειες νερού	Ο σωλήνας εισόδου νερού είναι φραγμένος	Ελέγξτε ότι ο σωλήνας δεν έχει στραβώσει και/ή καθαρίστε τον σωλήνα εισόδου νερού.
	Ο σύνδεσμος του σωλήνα προς την καφετιέρα έχει διαρροή.	Ελέγξτε τον σύνδεσμο και την φλάντζα στεγανοποίησης
	Η συσκευή έχει εσωτερική διαρροή νερού	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Ο καφές βγαίνει από την κεφαλή του καφέ όταν παρασκευάζεται ο καφές. Δεν βγαίνει ζεστό νερό	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 και μειώστε τη δύναμη πίεσης.
	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
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 μπόιλερ της καφετιέρας είναι ελαττωματικός	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "E2"	Ο μετρητής ροής δεν λειτουργεί σωστά	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Δεν υπάρχει άντληση νερού και η οθόνη δείχνει E3	Η αντλία δεν έχει σταματήσει να λειτουργεί για 150 δευτερόλεπτα.	Απενεργοποιήστε την καφετιέρα για 10 λεπτά και επανεκκινήστε την.
	Ο σωλήνας εισόδου νερού είναι φραγμένος	Ελέγξτε ότι ο σωλήνας δεν έχει στραβώσει και/ή καθαρίστε τον σωλήνα εισόδου νερού.
	Δυσλειτουργία του μηχανήματος	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

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

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος: EU01_100132

Προϊόν: Baristeo Mattina 2x

Τάση: 220-240 V

Συχνότητα: 50 Hz

Ισχύς: 4200-5000 W

Διαστάσεις: 85,0 x 56,5 x 52,5 cm

Σύστημα θέρμανσης:

- 1 μπόιλερ για ατμό και ζεστό νερό από ανοξείδωτο χάλυβα 10,5 L
- 1 μπόιλερ από ανοξείδωτο χάλυβα 0,55 + 0,55 L και για τους δύο διαχύτες καφέ

Τύπος αντλίας: 9 bar περιστροφική

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/αυτοσσωρευτές και να το μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

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

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

8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

9. COPYRIGHT

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα αναπαραγωγής, να μεταδοθεί ή να κυκλοφορήσει με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

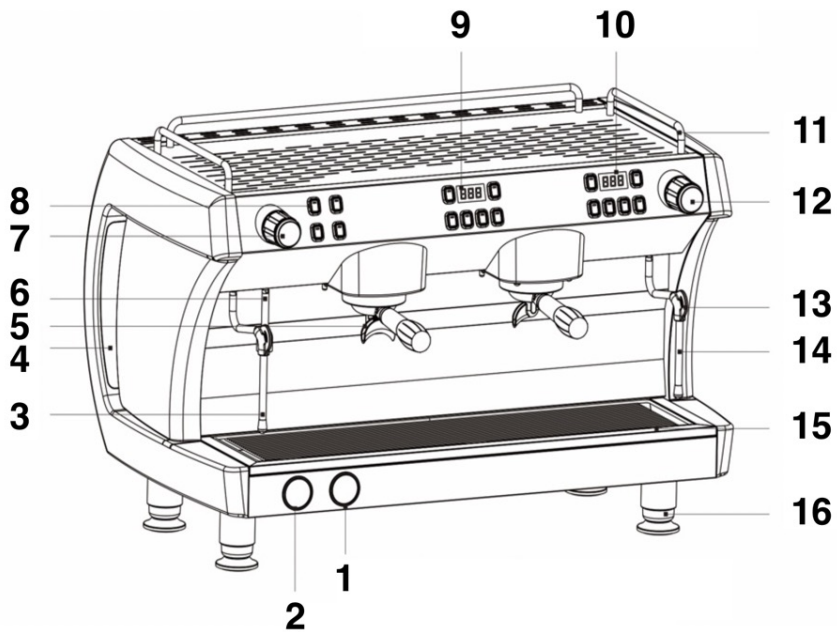


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1



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

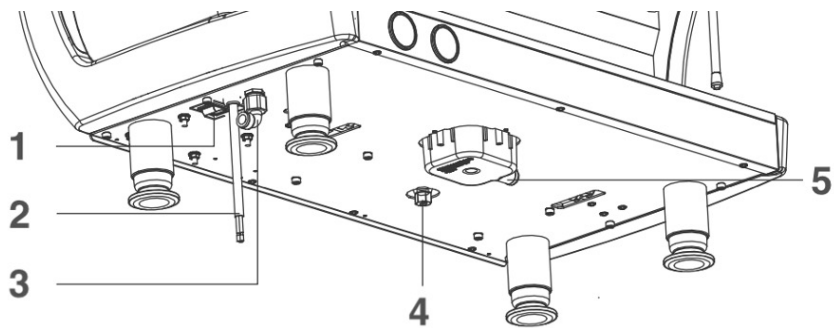


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

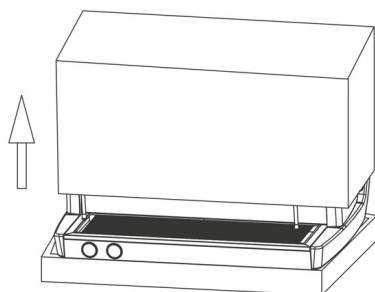


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

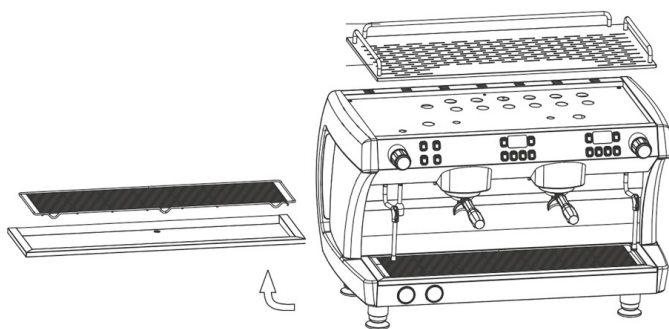


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

Power of the machine	Rated current of connector
$\leq 3000\text{W}$	$\geq 15\text{A}$
$\leq 4000\text{W}$	$\geq 20\text{A}$
$\leq 5000\text{W}$	$\geq 25\text{A}$
$\leq 6000\text{W}$	$\geq 30\text{A}$

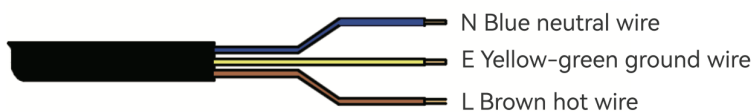


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

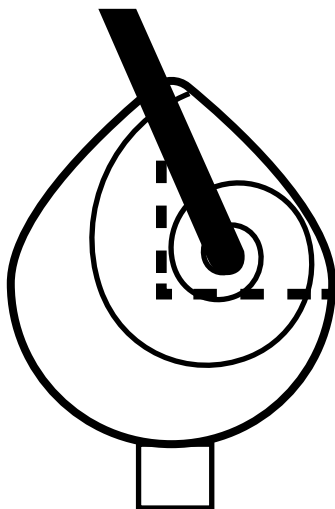


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01240719

