

Cumbia

Power Espresso 20 Barista Aromax

Cafetera espresso/Espresso coffee machine



cecotec

Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instructiehandleiding
Instrukcja obsługi

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	04
2. Instrucciones de seguridad	07
3. Antes de usar	09
4. Funcionamiento	09
5. Limpieza y mantenimiento	13
6. Resolución de problemas	15
7. Especificaciones técnicas	16
8. Reciclaje de electrodomésticos	17
9. Garantía y SAT	17

INDEX

1. Parts and components	04
2. Safety instructions	18
3. Before use	20
4. Operation	20
5. Cleaning and maintenance	24
6. Troubleshooting	26
7. Technical specifications	27
8. Disposal of old electrical appliances	27
9. Technical support service and warranty	28

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	04
2. Instructions de sécurité	29
3. Avant utilisation	31
4. Fonctionnement	32
5. Nettoyage et entretien	36
6. Résolution des problèmes	38
7. Spécifications techniques	39
8. Recyclage des électroménagers	39
9. Garantie et SAV	40

INHALT

1. Teile und Komponenten	04
2. Sicherheitshinweise	41
3. Vor dem Gebrauch	43
4. Betrieb	44
5. Reinigung und Wartung	47
6. Problembehebung	50
7. Technische Spezifikationen	51
8. Entsorgung von alten Elektrogeräten	51
9. Technischer Kundendienst und Garantie	52

INDICE

1. Parti e componenti	04
2. Istruzioni di sicurezza	53
3. Prima dell'uso	55
4. Funzionamento	56
5. Pulizia e manutenzione	59
6. Risoluzione di problemi	61
7. Specifiche tecniche	63
8. Riciclaggio degli elettrodomestici	63
9. Garanzia e SAT	63

ÍNDICE

1. Peças e componentes	04
2. Instruções de segurança	65
3. Antes de usar	67
4. Funcionamento	68
5. Limpeza e manutenção	71
6. Resolução de problemas	73
7. Especificações técnicas	74
8. Reciclagem de eletrodomésticos	75
9. Garantia e SAT	75

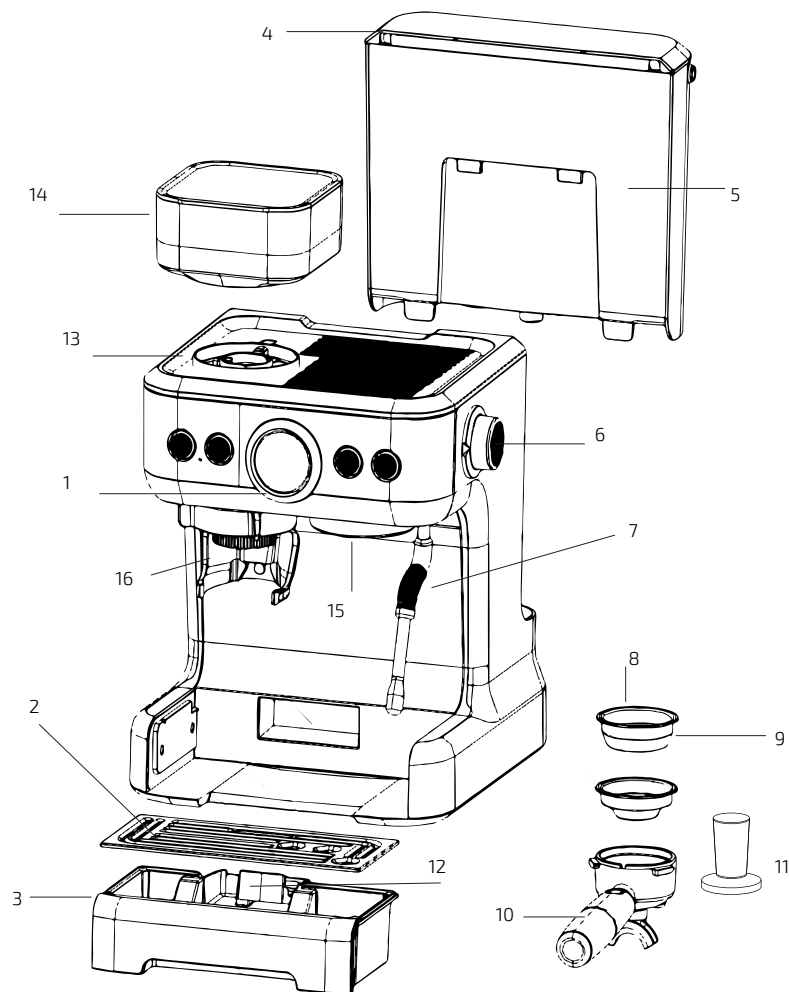
INHOUD

1. Onderdelen en componenten	04
2. Veiligheidsinstructies	76
3. Voor gebruik	78
4. Werking	79
5. Schoonmaken en onderhoud	83
6. Probleemoplossing	85
7. Technische specificaties	86
8. Recyclage van elektrische apparaten	86
9. Garantie en technische ondersteuning	87

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	04
2. Zasady bezpieczeństwa	88
3. Przed uruchomieniem	90
4. Obsługa urządzenia	93
5. Czyszczenie i konserwacja	94
6. Rozwiązywanie problemów	96
7. Dane techniczne	98
8. Recykling sprzętu	98
9. Gwarancja i Obsługa Techniczna	98

Parts and components/Pièces et composants/Teile und Komponenten/
Parti e componenti/Peças e componentes/ Onderdelen en componenten/Części i komponenty



1. Manómetro	9. Filtro para un café
2. Bandeja para vasos	10. Brazo de la cafetera y embudo
3. Bandeja de goteo	11. Prensa
4. Tapa del depósito de agua	12. Indicador de nivel de agua de la bandeja
5. Depósito de agua	13. Molinillo
6. Selector de vapor	14. Depósito de café en grano
7. Vaporizador y tubo de agua caliente	15. Salida de café
8. Filtro para café doble	16. Dispensador de café molido/ajuste del nivel de molienda

1. Pressure gauge
2. Cup-holder tray
3. Drip tray
4. Water tank cover
5. Water tank
6. Steam knob
7. Steam and hot water tube
8. Double espresso filter
9. Espresso filter
10. Portafilter and filler funnel
11. Tamper
12. Full-tray indicator
13. Mill
14. Coffee bean tank
15. Coffee spout
16. Ground coffee dispenser/Grinding level adjustment

1. Manomètre
2. Plateau pour tasses
3. Plateau d'égouttage
4. Couvercle du réservoir d'eau
5. Réservoir d'eau
6. Sélecteur de la vapeur
7. Buse vapeur et tube d'eau chaude
8. Filtre double pour café double
9. Filtre pour un café
10. Bras de la machine à café et entonnoir
11. Presse
12. Indicateur de niveau d'eau du plateau
13. Moulin
14. Réservoir de grains de café
15. Sortie du café
16. Distributeur de café moulu/réglage du niveau de mouture

1. Manometer
2. Tassenschale
3. Tropfschale
4. Deckel des Wassertanks
5. Wasserbehälter
6. Dampfgregler
7. Dampfrohr und Heißwasserleitung
8. Filter für doppelten Espresso
9. Filter für einen Kaffee
10. Siebträger und Trichter
11. Presser
12. Wasserstandanzeiger der Abtropfschale
13. Mühle
14. Kaffeebohnenbehälter
15. Kaffeeauslass
16. Verteiler für gemahlene Kaffee/Mahlstufe

1. Manometro
2. Vassoio per tazze
3. Vassoio anti-gocciolamento
4. Coperchio del serbatoio d'acqua
5. Serbatoio d'acqua
6. Selettore del vapore
7. Vaporizzatore e tubo d'acqua calda
8. Filtro per caffè doppio
9. Filtro per un caffè
10. Braccio della macchina del caffè e imbuto
11. Pressa
12. Indicatore del livello d'acqua del vassoio
13. Macina caffè
14. Serbatoio dei chicchi di caffè
15. Uscita del caffè
16. Ergatore di caffè macinato/configurazione livello di macinatura

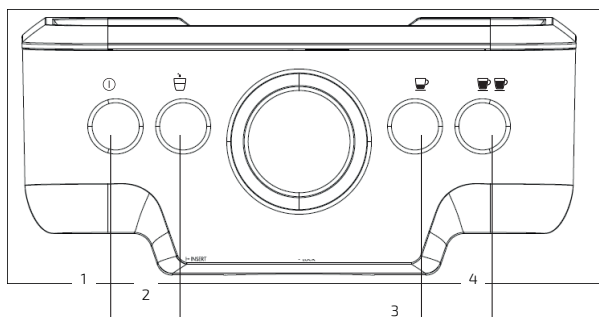
1. Manómetro
2. Bandeja para chávenas
3. Bandeja para gotas
4. Tampa do depósito de água
5. Depósito de água
6. Seletor de vapor
7. Vaporizador y tubo de agua caliente
8. Filtro para dois cafés
9. Filtro para 1 café
10. Braço da máquina de café e funil
11. Prensa
12. Indicador de nível de água da bandeja
13. Moedor
14. Depósito de grãos de café
15. Saída de café
16. Dispensador de café moído / moagem

1. Drukmeter
2. Plaat voor kopjes
3. Lekbak
4. Deksel van het waterreservoir
5. Waterreservoir
6. Stoomknop
7. Verdamer en warmwaterleiding
8. Filter voor 2 koppen koffie
9. Filter voor 1 koffie
10. Filterhouder en koffie-uitloop
11. Stamper
12. Waterniveau-indicator van de lekbak
13. Koffiemolen
14. Koffiebonenreservoir
15. Koffie-uitloop
16. Gemalen koffiedispenser /
maalgraadinstelling

PL

1. Manometr
2. Tacka na filiżanki
3. Tacka ociekowa
4. Pokrywa zbiornika na wodę
5. Zbiornik na wodę
6. Regulator pary
7. Spieniacz i dysza do wrzątku
8. Sitko na podwójną kawę
9. Sitko na pojedynczą kawę
10. Kolba
11. Tamper

12. Wskaźnik poziomu wody pod tacką
13. Młynek
14. Zbiornik na ziarna kawy
15. Wylot kawy
16. Dozownik mielonej kawy/regulacja poziomu zmielenia



ES

1. Encendido/apagado
2. Agua caliente
3. Café solo
4. Café largo/doble

DE

5. EIN/AUS
6. Heißes Wasser
7. Espresso
8. Doppelter Espresso

PT

1. Ligar/Desligar
2. Água quente
3. Café espresso
4. Café cheio/duplo

EN

1. On/off
2. Hot water
3. Single coffee
4. Espresso/2 espressos

IT

1. Acceso/spento
2. Acqua calda
3. Caffè solo
4. Caffè lungo/doppio

NL

1. Aan/uit
2. Heet water
3. Kleine koffie
4. Grote koffie/2 koffies

FR

1. Connexion/Déconnexion
2. Eau chaude
3. Café noir
4. Café allongé/deux cafés noirs

PL

1. Włączyć/wyłączyć
2. Wrzątek
3. Espresso
4. Americano

Aviso: cada botón está rodeado por un indicador luminoso que se enciende al activar la función correspondiente.

Note: Each button has a light indicator around it that is turned on when the function is activated.

Note : chaque bouton est entouré par un témoin lumineux qui clignote à chaque fois que vous activez la fonction correspondante.

Avviso: ogni tasto è circondato da un indicatore luminoso che si accende attivando la funzione corrispondente.

Hinweis: Jede Taste ist mit der entsprechenden Betriebsanzeige ausgestattet und leuchten beim Aktivieren der Funktion.

Aviso: cada botão está rodeado por um indicador luminoso que se acende ao ativar a função correspondente.

Opmerking: als u op een knop drukt, dan zal een indicatielampje rond de knop oplichten. Dit geeft aan dat u de functie die overeenkomt met de knop in kwestie heeft geactiveerd.

Uwaga: każdy z przycisków posiada świecącą obwódkę (kontrolkę), która zapala się po jego aktywacji.

2. 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.
- 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.
- Apague y desenchufe el producto de la fuente de alimentación cuando no esté siendo usado, antes de limpiarlo y antes de montar o desmontar los componentes. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presentan daños o si no funcionan correctamente, han sufrido alguna caída o han sido dañados.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para cualquier duda.
- No utilice ningún accesorio que no haya sido recomendado por Cecotec ya que podría ocasionar daños.
- Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No use el producto bajo las siguientes circunstancias:
 - Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca de fuego.
 - Sobre superficies blandas (como alfombras) o donde pueda volcarse durante su uso.
 - En exteriores o áreas con altos niveles de humedad.
- No cubra el dispositivo mientras esté en funcionamiento.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso

doméstico. No es apropiado para usos comerciales o industriales.

- La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta mientras se usa el producto y podría causar quemaduras. No toque las superficies calientes mientras esté en funcionamiento e inmediatamente después. Utilice guantes.
- No ponga el producto en funcionamiento sin agua.
- No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento. Desconecte el dispositivo al acabar de utilizarlo y cuando salga de la estancia donde está instalado.
- 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.
- La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben realizarse por niños.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 12 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 12 años de edad si están continuamente supervisados.
- Este producto puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- 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 por o cerca de niños.

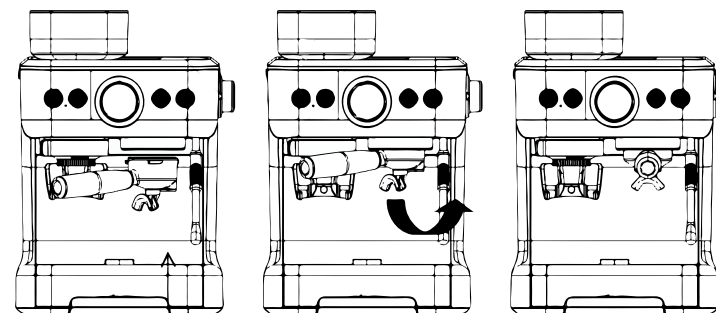
Advertencia:

- Para evitar quemaduras u otros daños debidos al agua caliente, no retire el depósito de agua ni el brazo de la cafetera mientras se está preparando café, agua caliente o espumando leche. Asegúrese de que la cafetera está en modo standby antes de retirar el brazo de la cafetera para preparar otro café. Si desea añadir más agua, pulse el botón de encendido y apagado y espere hasta que los indicadores luminosos se apaguen, señal de que la cafetera está apagada.

- Este producto ha superado un control de calidad previo a su comercialización para garantizar su correcto funcionamiento. Después del control se realiza una limpieza exhaustiva del artículo, por lo que podrían quedar restos de agua o café en su interior.

3. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje pegatinas etc.
- Asegúrese de que todos los componentes están incluidos, y si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec inmediatamente.
- Llene el depósito de agua con agua.
- Inserte el brazo de la cafetera en su posición y gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj para fijarlo.



- Coloque un recipiente en la bandeja para vasos y conecte la cafetera a una toma de corriente. Asegúrese de que el selector de vapor está en la posición de apagado.
- Pulse el botón de encendido y apagado, la cafetera comenzará a precalentarse y luego entrará en modo standby.
- Pulse el botón de agua caliente para que dispense agua caliente. Pulse de nuevo para parar. Luego, pulse el botón de café solo o largo para limpiar el sistema de tuberías.
- Utilice agua tibia para limpiar todos los componentes de la cafetera.

4. FUNCIONAMIENTO

- Llene el depósito de agua con agua, sin exceder la marca MÁX.
- Conecte la cafetera a una toma de corriente y asegúrese de que el selector de vapor está en la posición de apagado.

Precalentamiento

Pulse el botón de encendido y apagado, la cafetera comenzará a precalentarse y el indicador luminoso de encendido y apagado parpadeará.

Standby

Una vez precalentado, el dispositivo entrará en modo standby y el indicador de vapor y los 4 indicadores luminosos se iluminarán fijamente.

Agua caliente

Desde el modo standby, pulse el botón de agua caliente para activar esta función. El indicador luminoso se encenderá mientras la cafetera dispensa agua caliente. La cafetera dispensará aproximadamente 240 ml de agua caliente y luego parará de forma automática. También puede parar de forma manual pulsando de nuevo el botón de agua caliente. Una vez haya finalizado, entrará en modo standby de nuevo.

Café solo

Coloque un filtro individual de café en el brazo de la cafetera, introduzca 7-12 g de café molido en el filtro y prénselo. Alinee el brazo de la cafetera en el soporte del brazo, insértelo en su posición y gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj para fijarlo. Coloque un vaso en la bandeja para vasos. Desde el modo standby, pulse el botón de café solo, el indicador luminoso parpadeará y la cafetera comenzará a preparar café. El manómetro mostrará los parámetros de presión mientras se prepara el café y se restablecerán al acabar. La función finalizará de forma automática, o si lo desea puede pararla de forma manual pulsando el mismo botón de nuevo.

Aviso: es importante que el prensador de café se introduzca de manera enteramente vertical, pues si se prensa de manera oblicua la extracción de café no será homogénea.

Café largo

Coloque un filtro doble de café en el brazo de la cafetera, introduzca 20-22 g de café molido en el filtro y prénselo. Alinee el brazo de la cafetera en el soporte del brazo, insértelo en su posición y gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj para fijarlo. Coloque un vaso para un café largo dos para dos cafés solos sobre la bandeja para vasos. Desde el modo standby, pulse el botón de café largo, el indicador luminoso parpadeará y la cafetera comenzará a preparar café. El manómetro mostrará los parámetros de presión mientras se prepara el café y se restablecerán al acabar. La función finalizará de forma automática, o si lo desea puede pararla de forma manual pulsando el mismo botón de nuevo.

Recomendación: precaliente el dispositivo, el brazo de la cafetera, el filtro y el vaso antes de preparar el café para asegurarse de que el sabor del café no se ve afectado por la temperatura.

Vapor

1. Primero, gire el selector de vapor a la posición de precalentar, el indicador luminoso de encendido y apagado se mantendrá fijo y el indicador de vapor parpadeará. El indicador luminoso de vapor cambiará a fijo cuando la función de vapor esté lista para usar.
2. Desde el modo standby, gire el selector de vapor de la posición "0" a MÁX., el tubo vaporizador comenzará a emitir vapor. El indicador de vapor parpadeará. Gire el selector de vapor a la posición "0" de nuevo para desactivar la función.

Recomendación: deje que la cafetera repose 1 minuto después de utilizar la función de vapor durante 10 minutos seguidos para evitar que se recaliente.

Moler el café en grano

El café a utilizar debe ser natural, fresco y estar bien tostado. Es posible que necesite utilizar café tostado francés o italiano. El café ya molido solo mantendrá el aroma durante 7 u 8 días, por lo que se debe guardar en recipientes cerrados, sellados y en lugares frescos. No guarde el café en la nevera ni en el congelador. Se recomienda moler los granos de café justo antes de usarlos. Al guardar los granos de café en tarros cerrados, el aroma se mantiene hasta 4 semanas.

Este es un paso crucial en el proceso de preparación de café y conlleva una práctica. El café debe estar molido fino. El café molido al grado de molienda correcto debe parecer sal. Si está molido demasiado fino, el agua no filtrará a través del mismo, ni si quiera a mayor presión. Este grado de molienda se detecta cuando el café parece polvo y al tacto parece harina.

Si está molido demasiado grueso, el agua pasará a través de los granos muy rápidamente, evitando que el café se extraiga al máximo para el máximo sabor. Asegúrese de usar un molinillo de calidad para garantizar una consistencia uniforme.

Pulse el botón de encendido, el indicador luminoso de molienda se encenderá indicando que el proceso de molienda se ha activado. Vierta granos de café en el depósito para ello y gire el selector de ajuste hasta la posición deseada. Inserte el brazo de la cafetera y colóquelo sobre el soporte para el brazo de la cafetera. Presiónelo hacia adelante para que el dispositivo dispense café molido. El indicador luminoso parpadeará durante el proceso de molienda.

Aviso: El indicador luminoso parpadeará de color rojo si el brazo de la cafetera no está colocado correctamente.

Se recomienda moler el café a nivel 8-10 durante un máximo de 1 minuto.

Si el manómetro indica presión baja durante la preparación, gire el selector de nivel de molienda a un ajuste más fino y pruebe volver a moler los granos para preparar el café.

Si el manómetro indica presión alta durante la preparación, no puede preparar café o el se está

extrayendo el café de más, gire el selector de nivel de molienda a un ajuste más grueso y vuelva a moles los granos para preparar el café.

Recomendación: para obtener los mejores resultados y el mejor aroma de café, es conveniente un punto de molienda y prensado que consiga que la extracción se realice a 9 bares aprox.

Personalización de cafés

Para acceder al modo de personalización del café, mantenga pulsados los botones de café solo y café largo/doble, ambos indicadores parpadearán.

Pulse el botón de café solo para que la cafetera dispense un café solo, el indicador luminoso parpadeará. Vuelva a pulsar el botón de café solo cuando haya obtenido la cantidad deseada para un café solo. La cantidad seleccionada se guardará.

Repita estos pasos utilizando el botón de café largo/doble para guardar la cantidad deseada para este tipo de café.

Aviso: si desea restablecer los ajustes de fábrica de las cantidades de café, simplemente mantenga pulsado el botón del café que corresponda durante 5 segundos hasta que el indicador luminoso parpadee 2 veces.

Recomendación: la cantidad recomendada de agua para cada café es 20-60 ml para café solo y 60-100 ml para café largo.

Modo noche

La cafetera entrará en modo de suspensión automáticamente después de 30 minutos de inactividad. El indicador luminoso de encendido y apagado se mantendrá encendido. Pulse cualquier botón para salir del modo de suspensión.

Selección de café

El café utilizado en esta cafetera debe ser natural, molido y tostado. Es importante utilizar únicamente café molido específico para cafeteras espresso.

El café ya molido solo mantendrá el aroma durante 7 u 8 días, por lo que se debe guardar en recipientes cerrados, sellados y en lugares frescos. No guarde el café en la nevera ni en el congelador. Se recomienda moler los granos de café justo antes de usarlos. Al guardar los granos de café en tarros cerrados, el aroma se mantendrá hasta 4 semanas.

Si va a moler el café usted mismo, debe molerlo fino. Este es un paso muy importante en el proceso de preparación de café.

- El café molido debe tener textura de sal.
- Al molerlo demasiado fino, aunque se preñe bien, podría dispensarse de forma intermitente. Este tipo de café molido tendrá textura similar a la harina.

- Al moler el café demasiado gordo, se dispensará una gran cantidad de agua, reduciendo el sabor del café.

Para conseguir un café uniforme y consistente, asegúrese de usar un molinillo de café de buena calidad.

Advertencias:

- Tanto el café solo como el café largo únicamente se podrán preparar una vez se haya precalentado la máquina.
- La cafetera pitará y los indicadores se encenderán cuando no haya agua en el depósito de agua. Volverá a funcionar normalmente cuando se haya rellenado.
- Cuando haya acabado de utilizar la función de vapor, espere a que la cafetera entre en modo standby para utilizar la función de agua caliente o de café. Estas funciones no se pueden utilizar mientras la máquina se enfría.
- Vacíe la bandeja de goteo cuando el indicador de nivel de agua de la bandeja flote.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y permita que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- No emplee productos de limpieza ni esponjas abrasivas, ya que podrían dañar la superficie del producto.
- Utilice un paño suave y humedecido para limpiar la parte exterior de la cafetera.
- No sumerja el cuerpo principal del producto en agua ni en cualquier otro líquido.
- Lave el depósito de agua, la bandeja de goteo y la bandeja para vasos de forma regular.
- Después de utilizar la función de vapor, limpie el tubo inmediatamente con un paño. Active la función de vapor para evitar que se atasque el interior del tubo.
- Si el tubo vaporizador se bloquea, utilice una aguja para desatascarlo.
- Gire el brazo de la cafetera en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo y vaciar los residuos de café de dentro. Luego, utilice un paño y agua para limpiar. No lave el depósito de agua, el de granos de café ni el soporte del brazo de la cafetera en el lavavajillas.
- Limpie todas las partes con agua y séquelas a fondo antes de guardar o utilizar el dispositivo de nuevo.

Limpieza de los depósitos de minerales

La formación de depósitos de minerales en la unidad podrían afectar al funcionamiento de la máquina. Es muy importante limpiarlos para que la cafetera pueda funcionar de forma eficiente. La calidad del agua utilizada y el tipo de uso determinarán la frecuencia con la que habrá que

limpiar estos depósitos.

Se recomienda llevar a cabo el ciclo de autolimpieza cada 1000 usos. Al alcanzar los 1000 ciclos, la cafetera emitirá una señal a modo de recordatorio y los indicadores parpadearán 2 veces en rojo al encenderse.

1. Llene el depósito de agua y de producto para descalcificar hasta la marca MAX. También se puede utilizar cítricos.

Aviso: la proporción de agua y producto para descalcificar es 4:1.

2. Pulse el botón de encendido y apagado, la cafetera comenzará a precalentarse y los indicadores se encenderán de forma fija.
3. Inserte el brazo de la cafetera en su posición y asegúrese de que está bien fijado.
4. Coloque un recipiente grande (2 litros aprox.) sobre la bandeja para tazas. Asegúrese de que es suficientemente grande como para que quepa el agua que salga de tubo de agua caliente y vaporizador y del dispensador.
5. Mantenga pulsado el botón de agua caliente durante 5 segundos para activar el modo de autolimpieza.
6. Gire el selector de vapor a la posición MÁX. El agua y el producto utilizado para descalcificar saldrán por las salidas del brazo de la cafetera, el tubo de agua caliente y el espumador. Este proceso puede llevar de 10 a 15 minutos, luego la cafetera se apagará.
7. Cuando haya finalizado, llene el depósito de agua con agua limpia y repita estos pasos hasta que no se observe más producto.
8. Limpie el depósito de agua y la bandeja de goteo.

Avisos:

–Durante el proceso de autolimpieza, la bomba se encenderá y apagará intermitentemente. Esto está dentro de la normalidad y no implica un mal funcionamiento del producto.

–Durante el proceso de autolimpieza, el selector de vapor nunca debe estar en la posición "0". La cafetera pitará una vez para recordarle que gire el selector a la posición MAX. para limpiar el tubo espumador.

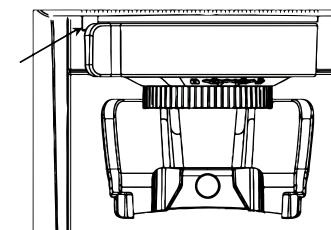
Limpieza del molinillo

El molinillo es desmontable y debe limpiarse a fondo.

Para desinstalarlo, pulse el botón de liberación que se muestra en la imagen, gire el selector de ajuste a la posición de máximo y luego gírelo para retirarlo en posición vertical.

Para instalarlo, alinee el molinillo con la ranura de la unidad e insértelo verticalmente. Gire el selector de ajuste a la posición de molienda fina y gire el molinillo hasta que encaje en su posición. Después de usar el molinillo, retire los restos de granos de café y los residuos del café molido, y utilice un cepillo para limpiarlo.

Para una limpieza correcta, utilice un cepillo o pincel de cerdas semirrígidas y elimine las capas de café que se hayan quedado adheridas a las paredes del molinillo o a la base.



6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El agua se sale por la parte inferior del dispositivo.	Hay demasiada agua en la bandeja de goteo.	Vacíe y limpie la bandeja de goteo.
	La cafetera está dañada.	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
El soporte del brazo de la cafetera gotea agua.	Hay café molido en el borde del filtro.	Limpie el filtro y el brazo de la cafetera.
El café sabe a vinagre/ácido.	El dispositivo no se ha limpiado correctamente después del proceso de descalcificación.	Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento para limpiarlo adecuadamente.
	El café molido no se ha guardado en un lugar adecuado y se ha hecho malo.	Utilice café molido fresco o guárdelo en un lugar fresco y seco. Una vez abierto un paquete de café molido, ciérrelo firmemente.
La cafetera no funciona.	Es posible que la conexión entre el dispositivo y la toma de corriente esté defectuosa.	Compruebe la toma de corriente y el cable.

El selector de vapor no espuma la leche.	El recipiente utilizado no es de la forma o del tamaño correcto.	Utilice un vaso alto y estrecho.
	Ha utilizado leche desnatada, de soja, de arroz...	Utilice leche entera.
Todos los indicadores luminosos están encendidos de color rojo y parpadean.	No hay suficiente agua en el depósito de agua.	Rellene el depósito de agua hasta que el dispositivo deje de comunicar error.
Al preparar café, los indicadores de café solo y largo/doble parpadean en color rojo y no sale café o salen pocas gotas.	El filtro de café está atascado.	No muele el café demasiado fino y no exceda la cantidad indicada de café molido.
El indicador de molienda parpadea en rojo	La temperatura del molinillo está muy alta	Deje que el dispositivo se enfríe y que el molinillo vuelva a su temperatura normal
	El molinillo no está instalado correctamente	Instale el molinillo correctamente
El molinillo no dispensa café molido cuando se selecciona el ajuste más fino	Esto es normal y no implica mal funcionamiento del dispositivo.	Ajuste el nivel de molienda correctamente

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Cumbia Power Espresso 20 Barista Aromax
Referencia del producto: 01588
Potencia: 2560 - 3050 W
Voltaje y frecuencia: 220-240 V~ 50/60 Hz

Made in China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría. Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

9. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones. La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión 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**.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions should be closely followed when using the appliance.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the outlet is grounded.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use, before cleaning it and before attaching components. Pull from the plug, not the cord, to disconnect it from the outlet.
- Do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Technical Support Service of Cecotec for advice.
- Do not use any accessory that has not been recommended by Cecotec, as they might cause injuries or damage.
- Place the appliance on a dry, stable, at, heat-resistant surface.
- Do not use the appliance under the following circumstances:
 - On or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.
 - On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.
 - Outdoors or in areas with high humidity levels.
- Do not cover the appliance while in use.
- This appliance is intended for domestic use only. It is not suitable for commercial or industrial use.
- The temperature of accessible surfaces may be high while in use and could cause burns. Do not touch hot surfaces

while in use or immediately after. Use handles or knobs.

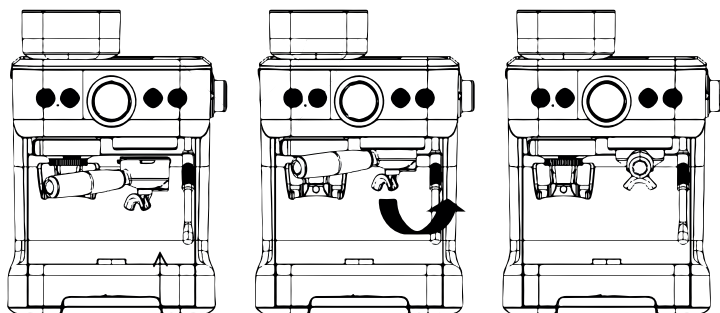
- Do not operate the device without water.
- Do not leave the appliance unattended while in use. Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.
- Cleaning and maintenance tasks must not be carried out by children.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 12. It can be used by children over the age of 12, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety, and understand the hazards involved.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

Warning:

- Do not remove the water tank or the portafilter when preparing coffee, hot water or frothing milk to prevent hot water from scalding or causing other injuries. Before removing the portafilter to brew another coffee, make sure the coffee machine is in standby mode. If you want to add more water, press the power button and wait until the light indicators turn off to ensure the machine is off.
- This product has undergone a quality control previous to its commercialization with the aim of ensuring its correct operating. After the quality control testing, the appliance is cleaned thoroughly, therefore, there could be rests of water drops or coffee in its inner parts.

3. BEFORE USE

- Take the product out of the box and remove all packaging material, stickers or labels.
- Make sure all the components are included, and if not, contact immediately the official Technical Support Service of Cecotec.
- Fill the water tank with water.
- Insert the portafilter into place and turn it anticlockwise to lock it tightly.



- Place a container on the cup-holder tray and connect the machine to a power supply. Make sure the steam knob is set at the off position.
- Press the power button, the coffee machine will start preheating and then will enter standby mode.
- Press the hot water button to dispense hot water and press again to stop it. Then, press the espresso or double espresso button to clean the tubing system.
- Use warm water to clean all the coffee machine's parts.

4. OPERATION

- Fill the water tank with water without exceeding the MAX. mark.
- Connect the machine to a power supply and make sure the steam knob is set at the off position.

Preheating

Press the power button, the coffee machine will start preheating while the on/off light indicator blinks.

Standby

Once it is preheated, the device will enter standby mode and the 4 indicator lights and the steam indicator will turn steady.

Hot water

From standby mode, press the Hot water button to activate this function. The light indicator will turn on while the machine dispenses hot water. The coffee machine will dispense approx. 240-ml hot water and then automatically stop, but the function can also be stopped manually by pressing the Hot water button again. Once it has finished, it will enter standby mode again.

Espresso

Place an espresso filter in the portafilter, pour 13-15 g of coffee powder into the filter and press it down. Align the portafilter with the portafilter bracket, insert it into place and turn it anticlockwise to lock it. Place a cup on the cup-holder tray. From the standby mode, press the single-coffee button, the light indicator will blink and the machine will start brewing coffee. The pressure gauge will display pressure parameters during the brewing process and will be reset when it has finished. The function will finish automatically, or if desired, can be stopped manually by pressing the same button again.

Double coffee

Place a double coffee filter in the portafilter, pour 20-22 g of coffee powder into the filter and press it down. Align the portafilter with the portafilter bracket, insert it into place and turn it anticlockwise to lock it. Place 1 cup for a double coffee or 2 cups for 2 single coffees on the cup-holder tray. From the standby mode, press the double-coffee button, the light indicator will blink and the machine will start brewing coffee. The pressure gauge will display pressure parameters during the brewing process and will be reset when it has finished. The function will finish automatically, or if desired, can be stopped manually by pressing the same button again.

Recommendation: Preheat the appliance, the portafilter, filter and cup before brewing coffee to ensure that coffee taste is not affected by temperature.

Steam

1. First, turn the steam knob to the preheating position, the On/off light indicator will turn steady and the steam indicator light will blink. The steam light indicator will turn steady when the steam function is ready to be used.
2. From standby mode, turn the steam knob from the "0" to the Max. position, the steam tube will start emitting steam. The steam indicator will blink. Turn the steam knob to the "0" position again to turn the function off.

Recommendation: Allow the coffee machine to rest for 1 minute after performing a continuous 10-minute steam operation to prevent it from overheating.

Grinding coffee beans

The coffee should be freshly ground and subjected to deep roasting. You may need to use French or Italian roasted coffee powder for espresso. Pre-ground coffee powder can only remain scented for 7 to 8 days unless it is stored in a sealed container and placed in a cool place. Do not store coffee in the refrigerator or freezer. It is recommended to grind all coffee beans into powder before use. The fragrance of the coffee beans stored in the sealed container can be maintained for 4 weeks.

This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee and takes practice. The coffee must be of a fine grind. The correct grind should look like salt. If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.

If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction. Be sure to use a quality mill for uniform consistency.

Press the power button, the grinding light indicator will turn on indicating the grinding process is activated. Fill the coffee bean tank with suitable coffee beans and turn the adjustment knob to the desired setting. Insert the portafilter and place it on the portafilter holder and push it forwards for the device to dispense ground coffee. The light indicator will flash white during the grinding process.

Note: If the portafilter is not fitted properly into position, the indicator will light up in red and will flash.

It is suggested to grind coffee at level 8-10 for a maximum of 1 minute each time.

If the pressure gauge indicates too low pressure during brewing, turn the grind knob to a finer setting and then try to grind the beans to brew the coffee.

If the pressure gauge indicates too high pressure during brewing and coffee cannot be brewed or coffee is over-extracted, turn the grind knob to a coarser setting and grind beans to brew coffee.

Recommendation: In order to obtain the best results and the best coffee flavour, carry out the grinding process and coffee press in such way that coffee is extracted at 9 bars approx.

Coffee customization

Press and hold the single and double espresso button at the same time to enter coffee customization mode, the single and double espresso light indicators will blink.

Press the espresso button for the machine to dispense an espresso, the light indicator will blink. Press again the same button when you have the desired amount of coffee for an espresso. This amount will be saved.

Repeat these steps with the double espresso button to save the desired amount of coffee for a double espresso.

Note: If you want to reset factory settings of the coffee amounts, just press and hold the corresponding coffee button for 5 seconds until the light indicator flashes twice.

Recommendation: The suggested amount of water for coffees is 20-60 ml for an espresso and 60-100 ml for a double espresso.

Sleep mode

The coffee machine will automatically enter sleep mode after 30 minutes of no operation. The On/off button will remain on. Press any button to exit sleep mode.

Coffee selection

Coffee used in this coffee machine should be freshly ground and deep roasted. It is important to use only specific ground coffee for espresso coffee machines.

Pre-ground coffee powder can only remain scented for 7 to 8 days unless it is stored in a sealed container and placed in a cool place. Do not store coffee in the refrigerator or freezer. It is recommended to grind all coffee beans into powder before use. The fragrance of the coffee beans stored in the sealed container can be maintained for 4 weeks.

If you are grinding coffee yourself, this step is a very important step in the espresso making process, coffee must be finely ground.

- Ground coffee should look like salt.
- If powder is too fine, even if it is tamped it may cause the coffee to flow out intermittently. These ground coffee feels like flour.
- If powder is too thick, water will flow too fast, reducing its flavour.

In order to get a uniform, consistent coffee, make sure to use a high-quality coffee grinder.

Warnings:

- Single or double coffees can be brewed only after finishing preheating.
- The machine will beep and its light indicators will turn on when there is not enough water in the water tank. After refilling it, it will return to normal conditions.
- After finish using steam, hot water and brewing coffee functions cannot be used while the machine cools down, wait until it enters standby mode.
- Empty the drip tray when the full-tray indicator raises.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the device from the power supply and allow it to cool down completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they could cause damage to the product's surface.
- Use a soft, dampened cloth to clean the outer part of the device.
- Do not immerse the main body in water or other liquids.
- Wash the water tank, drip tray and cup-holder tray regularly.
- After using the steam function, the tube must be cleaned with a cloth immediately after. Allow steam to be released to avoid possible blockages inside the tube.
- If the steam tube is clogged, use a needle to unblock the conduct.
- Turn the portafilter clockwise to detach it and empty all coffee residues inside it. Then, use water and a cloth to clean it, do not wash the water tank, the coffee beans tank or the portafilter holder in the dishwasher.
- Clean all parts with water and dry thoroughly before storing it or using the device again.

Cleaning mineral deposits

Mineral deposits built up in the unit might affect the machine's operating. It is important to remove and clean them to keep the coffee machine operating efficiently. Quality of used water and use will determine how often these deposits have to be cleaned.

It is recommended to carry out an Autocleaning cycle after each 1000 uses. If it is used 1000 working cycles, the machine will emit a reminder signal when turned on and the indicator lights will blink in red twice.

1. Fill the water tank with water and descaling product up to the MAX. level. Citrus can also be used.
Note: Water and descaling proportion is 4:1.
2. Press the On/off button, the machine will start preheating and the indicator light will turn on steady.
3. Insert the portafilter in its position and make sure it is securely fitted.
4. Place a large container (approx. 2 L) on the cup-holder tray. Make sure it is big enough so that water coming out from the water tube, nozzle and steam tube can fall inside it.
5. Press and hold the Hot water button for 5 seconds for the machine to enter Autocleaning mode.
6. Turn the steam knob to the MAX. position. Hot water with descaling product (or the used one) will be emitted through the portafilter spouts and hot water and steam tubes. This process will take from 10 to 15 minutes, then the coffee machine will turn off.

7. Once it has finished, fill the water tank with clear water and repeat these steps until there is no more descaling product.
8. Clean the water tank and the drip tray.

Notes:

- During the Autocleaning process, the pump will turn on and off intermittently, this is normal and does not involve malfunction.
- During the Autocleaning process, the steam knob must not be set at "0". The machine will beep once to remind it must be turned to the MAX. mark in order to clean the steam tube.

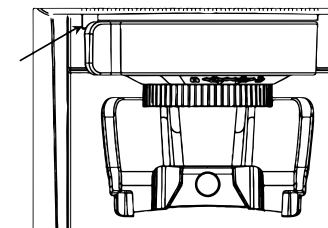
Cleaning the grinding unit

The mill is detachable and must be cleaned thoroughly.

To disassemble it, press the release button as shown, turn the adjustment knob to the maximum setting, and then turn it in the disassembly direction shown in the figure to remove the mill vertically.

To assemble it, align the mill with the slot on the unit and attach it vertically. Turn the adjustment knob to the finest setting and turn the mill in the assembly direction until it clicks into position. Each time the mill is used, the remaining coffee beans can be removed and the residual coffee powder in the mill can be cleaned with the brush.

To clean the device properly, use a brush with semi-rigid bristles and remove coffee rests stuck to the mill sides and to the base.



6. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Water leaks from the bottom of coffee maker	There is too much water in the drip tray	Empty and clean the drip tray
	The coffee maker is damaged	Contact the official Technical Support Service of Cecotec
Water leaks from the portafilter holder	There is some coffee powder on filter edge	Clean the filter and portafilter holder
Water leaks from the portafilter holder	There is some coffee powder on filter edge	Clean the filter and portafilter holder
Coffee tastes like acid/vinegar	The device has not been cleaned properly after descaling	Follow the cleaning and maintenance instructions to clean the device properly
	Coffee powder has not been stored in an adequate place and has turned bad	Use fresh coffee powder, or store unused coffee powder in a cool, dry place. After opening a package of coffee powder, reseal it tightly
The coffee machine does not work	Connection between the device and the power supply may be defective	Check the power supply and the cord
The steam knob does not froth	The container used is not of the correct size or shape	Use a high and narrow cup
	You have used skimmed, soy, rice or other type of milk	Use whole milk
All the light indicators turn on red and flash	There is not enough water in the water tank	Fill the water tank until the device shows no error

While brewing coffee, the single and double espresso buttons flash red and no coffee is brewed or only drops	The coffee filter is clogged	Do not grind coffee too fine and do not exceed the indicated quantity of coffee powder
The grinding indicator flashes red	The mill's temperature is very high	Allow the device to cool down until the mill recovers its normal temperature
	The mill is not properly assembled	Assemble the mill properly
The mill does not dispense coffee powder at finest setting	This is normal and does not imply malfunction	Adjust the grinding level properly

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Cumbia Power Espresso 20 Barista Aromax

Product reference: 01588

Power: 2560 - 3050 W

Voltage and frequency: 220-240 V, ~ 50/60 Hz

Made in China | Designed in Spain

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

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

9. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

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

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement les instructions suivantes 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.
- 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.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous avez terminé de l'utiliser, avant de le nettoyer et avant de monter/démonter les composants. Tirez sur la fiche pour débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- 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.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour tout doute ou renseignement.
- N'utilisez aucun accessoire qui ne soit pas recommandé par Cecotec, cela pourrait provoquer des dommages.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil dans les circonstances suivantes :
 - Dans ou sur des cuisines électriques ou à gaz, dans des fours chauds ni près du feu.
 - Sur des surfaces molles (comme les tapis) ou des surfaces desquelles l'appareil pourrait tomber pendant utilisation.
 - En extérieurs ou dans des endroits possédant des niveaux d'humidité élevés.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Il n'est pas approprié pour un usage commercial ni industriel.
- La température des surfaces accessibles pourrait être élevée lorsque vous utilisez l'appareil et provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en fonctionnement ni immédiatement après. Utilisez des gants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé de l'utiliser et lorsque vous sortez de la pièce dans laquelle il est installé.
- 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.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 12 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 12 ans s'ils sont surveillés constamment.
- 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.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Une surveillance stricte est nécessaire si l'appareil est utilisé par ou à côté d'enfants.

Avertissements :

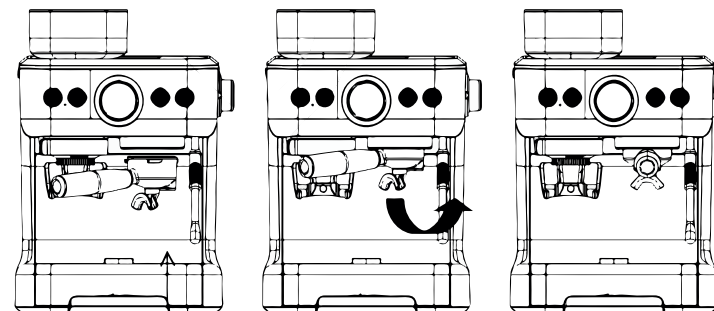
- Pour éviter des brûlures ou autres dommages liés à l'eau chaude, ne retirez pas le réservoir d'eau ni le bras de la machine à café pendant que celle-ci est en train de préparer

du café, de l'eau chaude ou de la mousse de lait. Assurez-vous que la machine à café se trouve en mode Standby avant de retirer le bras pour préparer un autre café. Si vous souhaitez ajouter plus d'eau, appuyez sur le bouton de connexion et de déconnexion et attendez que les témoins lumineux s'éteignent, indiquant que la machine à café est éteinte.

- Cet appareil a passé un contrôle de qualité avant sa commercialisation afin de garantir son correct fonctionnement. Après ce contrôle, un nettoyage exhaustif de l'appareil est réalisé, il est donc possible qu'il reste des traces d'eau ou de café à l'intérieur.

3. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage, les autocollants, ...
- Assurez-vous que tous les composants soient bien présents. S'il en manque un ou s'ils ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec immédiatement.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau.
- Insérez le bras de la machine à café à sa place et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le fixer.



- Placez un récipient sur le plateau pour verres et branchez la machine à café sur une prise de courant. Assurez-vous que le sélecteur de vapeur se trouve bien sur la position « Éteinte ».
- Appuyez sur le bouton de connexion et de déconnexion, la machine à café commence alors à préchauffer puis entre en mode Standby.

- Appuyez sur le bouton de l'eau chaude pour que la machine à café distribue de l'eau chaude. Appuyez sur le même bouton pour arrêter la distribution d'eau chaude. Ensuite, appuyez sur le bouton du café noir ou sur celui du café double noirs pour nettoyer les conduits.
- Utilisez de l'eau tiède pour nettoyer les composants de la machine à café.

4. FONCTIONNEMENT

- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau, sans dépasser la marque « MAX ».
- Branchez la machine à café sur une prise de courant et assurez-vous que le sélecteur de vapeur se trouve bien sur la position « Éteinte ».

Préchauffage

Appuyez sur le bouton de connexion et de déconnexion, la machine à café commence à préchauffer et le témoin lumineux correspondant à clignoter.

Standby

Une fois elle soit préchauffée, l'appareil entre en mode Standby. Tout de suite, le témoin de la vapeur et les 4 témoins lumineux seront illuminés fixement.

Eau chaude

En mode Standby, appuyez sur le bouton de l'eau chaude pour activer cette fonction. Le témoin lumineux correspondant clignote lorsque la machine à café distribue de l'eau. La machine à café distribue environ 240 ml d'eau chaude puis s'arrête automatiquement. Vous pouvez aussi l'arrêter manuellement en appuyant à nouveau sur le bouton de l'eau chaude. Lorsque la machine à café termine, elle repasse en mode Standby.

Café court

Placez le filtre individuel pour café dans le bras de la machine à café, introduisez 7-12 g de café moulu dans le filtre puis pressez-le. Alignez le bras de la machine à café avec le support du bras, insérez-le à sa place et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le fixer. Placez un verre sur le plateau pour tasses. En mode Standby, appuyez sur le bouton du café court, le témoin lumineux clignote et la machine à café commence à préparer du café. Le manomètre indique les paramètres de pression pendant que la machine à café prépare le café puis les rétablit lorsqu'elle termine. La fonction s'arrête automatiquement, mais si vous le souhaitez, vous pouvez l'arrêter manuellement en réappuyant sur le même bouton.

Note : il est important que la presse de café soit introduite complètement en vertical. Si le

pressage se produit en diagonal, l'extraction du café ne sera pas homogène.

Café long

Placez le filtre double pour café dans le bras de la machine à café, introduisez 20 - 22 g de café moulu dans le filtre puis pressez-le. Alignez le bras de la machine à café avec le support du bras, insérez-le à sa place et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le fixer. Placez un verre pour café long ou deux pour deux cafés courts sur le plateau pour tasses. En mode Standby, appuyez sur le bouton du café long, le témoin lumineux clignote et la machine à café commence à préparer du café. Le manomètre indique les paramètres de pression pendant que la machine à café prépare le café puis les rétablit lorsqu'elle termine. La fonction s'arrête automatiquement, mais si vous le souhaitez, vous pouvez l'arrêter manuellement en réappuyant sur le même bouton.

Recommandation : préchauffez l'appareil, le bras de la machine à café, le filtre et le verre avant de préparer le café pour vous assurer que la saveur du café ne sera pas affectée par la température.

Vapeur

1. Tout d'abord, tournez le sélecteur de vapeur jusqu'à la position « Préchauffage », le témoin lumineux de connexion et de déconnexion se maintient fixe et le témoin lumineux de la vapeur clignote. Le témoin lumineux de la vapeur passe au fixe lorsque la fonction Vapeur est prête à être utilisée.
2. En mode Standby, tournez le sélecteur de vapeur de la position « 0 » jusqu'à la position « Max. ». La buse vapeur commence à émettre de la vapeur. Le témoin lumineux de la vapeur clignote. Tournez le sélecteur de vapeur à nouveau jusqu'à la position « 0 » pour désactiver cette fonction.

Recommandation : laissez la machine à café reposer 1 minute après avoir utilisé la fonction Vapeur pendant 10 minutes consécutives pour éviter qu'elle ne se réchauffe.

Moudre le café en grain

Le café doit être naturel, frais et bien toasté. Vous devrez peut-être utiliser du café toasté français ou italien. Le café déjà moulu maintiendra l'arôme seulement pendant 7 ou 8 jours, vous devez donc le conserver dans des récipients fermés, scellés et dans des endroits frais. Ne conservez pas le café dans le réfrigérateur ni dans le congélateur. Il est recommandé de moudre les grains de café juste avant de les utiliser. Si vous conservez les grains de café dans des récipients fermés, l'arôme se maintiendra jusqu'à 4 semaines.

Cette étape cruciale pendant le processus de préparation du café implique une pratique. Le café doit être fraîchement moulu. Pour que le café soit bien moulu, il doit paraître sel. S'il est

trop moulu, l'eau ne le filtrera pas, même s'il y a beaucoup de pression. Ce degré de mouture est détecté lorsque le café ressemble à de la poussière et le sens de toucher est celui de la farine. Si la mouture est très épaissée, l'eau passera très rapidement à travers des grains, en évitant que le café soit extrait au maximum pour obtenir une saveur maximale. Assurez-vous d'utiliser un moulin de qualité pour que la consistance soit uniforme.

Appuyez sur le bouton de connexion et le témoin lumineux de mouture s'allumera en indiquant que le processus de mouture est activé. Versez des grains de café dans le réservoir et tournez le sélecteur de réglage jusqu'à la position que vous souhaitez. Insérez le bras de la machine à café et placez-le sur le support pour le bras de l'appareil. Pressez-le vers l'avant pour que l'appareil dispense du café moulu. Le témoin lumineux clignotera pendant le processus de mouture.

Note : Le témoin lumineux clignotera en couleur rouge si le bras de la machine à café n'est pas bien placé.

Il est recommandé de moudre le café au niveau 8-10 pendant un minute.

Si le manomètre indique une basse pression pendant la préparation, tournez le sélecteur de niveau de mouture à un réglage plus fin et réessayez de moudre les grains pour préparer le café.

Si le manomètre indique une haute pression pendant la préparation, s'il indique que le café ne peut pas être préparé ou il est en train d'extraire café de plus, tournez le sélecteur de niveau de mouture à un réglage plus épais et moulez de nouveau les grains pour préparer le café.

Recommandation : pour obtenir les meilleurs résultats et le meilleur arôme de café, un point de mouture et de pressage convient, de sorte que l'extraction soit effectuée à 9 bars environ.

Personnalisation des cafés

Pour accéder au mode Personnalisation des cafés, maintenez appuyés les boutons du café noir et du café double noirs. Les deux témoins lumineux correspondants clignotent.

Appuyez sur le bouton du café noir pour que la machine à café prépare un café noir, le témoin lumineux correspondant clignote. Appuyez à nouveau sur le bouton du café noir lorsque vous avez obtenu la quantité suffisante pour ce type de café. La quantité sélectionnée s'enregistre. Recommencez ces étapes en utilisant le bouton du café double cafés noirs pour enregistrer la quantité souhaitée pour ce type de café.

Note : si vous souhaitez rétablir les paramètres d'usine des quantités de café, maintenez simplement appuyé le bouton du café correspondant pendant 5 secondes jusqu'à ce que le témoin lumineux correspondant clignote 2 fois.

Recommandation : la quantité d'eau recommandée pour chaque café est : 20 - 60 ml pour café noir et 60 - 100 ml pour café double cafés noirs.

Mode Nuit

La machine à café entre en mode Suspension automatiquement après 30 minutes d'inactivité. Le témoin lumineux de connexion et de déconnexion se maintient allumé. Appuyez sur n'importe quel bouton pour sortir du mode Suspension.

Sélection du café

Vous devez utiliser uniquement du café naturel, moulu et toasté avec cette machine à café. Il est important d'utiliser uniquement du café moulu spécifique pour machines à café expresso.

Le café déjà moulu maintiendra son arôme pendant 7 ou 8 jours seulement, vous devez donc le conserver dans des récipients fermés, scellés et dans des endroits frais. Ne conservez pas le café dans le réfrigérateur ni dans le congélateur. Il est recommandé de moudre les grains de café juste avant de les utiliser. Si vous conservez les grains de café dans des récipients fermés, leur arôme se maintiendra jusqu'à 4 semaines.

Si vous allez moudre le café vous-même, faites-le finement. Il s'agit d'une étape très importante dans le processus de préparation du café.

- Le café moulu doit avoir la même texture que le sel.
- Si vous moulez votre café trop finement, même s'il est bien pressé, il pourrait être distribué par intermittence. Ce type de café moulu possède une texture similaire à celle de la farine.
- Si vous moulez votre café de manière trop épaisse, une grande quantité d'eau sera distribuée, réduisant la saveur du café.

Pour obtenir un café uniforme et consistant, assurez-vous d'utiliser un moulin à café de bonne qualité.

Avertissements :

- Le café noir comme le café double cafés noirs peuvent être préparés uniquement lorsque la machine à café est préchauffée.
- La machine à café émet des « bips » et les témoins lumineux clignotent lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir d'eau. Remplissez-le pour que la machine à café fonctionne à nouveau normalement.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser la fonction Vapeur, attendez que la machine à café entre en mode Standby pour utiliser les fonctions Eau chaude ou Café. Ces fonctions ne peuvent pas être utilisées pendant que la machine à café est en train de refroidir.
- Videz le plateau d'égouttage lorsque l'indicateur de niveau d'eau du plateau flotte.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le redroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de produits nettoyants ni d'éponges abrasives qui pourraient abîmer la surface de l'appareil.
- Utilisez un chiffon propre, doux et humide pour nettoyer la partie extérieure de la machine à café.
- Ne submergez jamais l'unité principale de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Lavez le réservoir d'eau, le plateau d'égouttage et le plateau pour tasses régulièrement.
- Après avoir utilisé la fonction Vapeur, nettoyez la buse vapeur immédiatement avec un chiffon propre. Activez la fonction Vapeur pour éviter que l'intérieur de la buse vapeur s'obstrue.
- Si la buse vapeur est obstruée, utilisez une aiguille pour la déboucher.
- Tournez le bras de la machine à café dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer et videz les résidus de café qui se trouvent à l'intérieur. Tout de suite, utilisez un chiffon et de l'eau pour nettoyer. Le réservoir d'eau, de grains de café ni le support du bras de la machine à café conviennent pour un nettoyage dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez toutes les parties avec de l'eau puis séchez-les bien avant de ranger ou réutiliser l'appareil.

Nettoyage des dépôts de minéraux

La formation de dépôts de minéraux dans l'unité pourrait affecter le fonctionnement de la machine à café. Il est très important de les nettoyer pour que la machine à café puisse fonctionner efficacement. La qualité de l'eau utilisée et le type d'utilisation déterminent la fréquence à laquelle vous devez nettoyer ces dépôts.

Il est recommandé de réaliser le cycle d'auto-nettoyage toutes les 1000 utilisations. Lorsque la machine à café s'allume et qu'elle a atteint les 1000 utilisations, elle émet un signal comme rappel et les témoins lumineux clignotent 2 fois en rouge.

1. Remplissez le réservoir d'eau avec un mélange d'eau et de produit détartrant jusqu'à la marque « Max. ». Vous pouvez aussi utiliser du vinaigre.

Note : la proportion d'eau et de produit détartrant doit être de : 4:1.

2. Appuyez sur le bouton de connexion et de déconnexion, la machine à café commence à préchauffer et les témoins lumineux s'allument de manière fixe.
3. Insérez le bras de la machine à café à sa place et assurez-vous qu'il soit bien fixé.
4. Placez un récipient d'approximativement 2 litres sur le plateau pour verres. Assurez-vous

qu'il soit suffisamment grand pour que l'eau qui sort de la buse pour l'eau chaude, de la sortie du café ou de la buse vapeur tombe dedans.

5. Maintenez appuyé le bouton de l'eau chaude pendant 5 secondes pour activer le mode Auto-nettoyage.
6. Tournez le sélecteur de vapeur jusqu'à la position : « Max. ». L'eau et le produit détartrant s'évacuent par les sorties du bras de la machine à café, la buse pour l'eau chaude et la buse vapeur. Ce processus pourrait prendre entre 10 à 15 minutes, ensuite, la machine à café s'éteint.
7. Lorsque le processus est terminé, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre puis recommencez ces étapes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace du produit détartrant.
8. Nettoyez le réservoir d'eau et le plateau d'égouttage.

Notes :

- Pendant le processus d'auto-nettoyage, la pompe s'allume et s'éteint de manière intermittente. Cela est normal et n'implique en rien un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- Pendant le processus d'auto-nettoyage, le sélecteur de vapeur ne doit jamais se trouver sur la position « 0 ». La machine à café émet un « bip » pour vous rappeler de tourner le sélecteur jusqu'à la position « Max. » lorsque vous souhaitez nettoyer la buse vapeur.

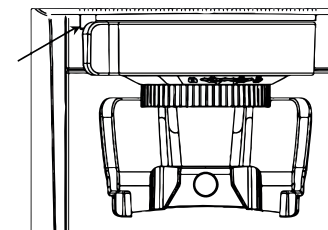
Nettoyage du moulin

Le moulin peut être démonté et doit être nettoyé à fond.

Pour le désinstaller, appuyez sur le bouton de libération qui se montre sur l'image. Ensuite, tournez le sélecteur de réglage à la position de « Max. » et tournez-le après pour l'enlever de la position verticale.

Pour l'installer, alignez le moulin avec la fente de l'unité et insérez-le verticalement. Tournez le sélecteur de réglage à la position de mouture fine et tournez le moulin jusqu'à qu'il soit bien fixé dans sa place. Après l'usage du moulin, enlevez les restes des grains de café et les déchets du café moulu, et utilisez une brosse pour le nettoyer.

Pour un nettoyage correcte, utilisez une brosse ou un pinceau à poils doux et semi-rigides et éliminez les couches de café qui soient collées à l'intérieur du moulin ou à la base.



6. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'eau s'écoule par la partie inférieure de l'appareil.	Il y a trop d'eau dans le plateau d'égouttage.	Videz et nettoyez le plateau d'égouttage.
	La machine à café est abîmée.	Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
Le support du bras de la machine à café goutte.	Il y a du café moulu sur les bords du filtre.	Nettoyez bien le filtre et le bras de la machine à café.
Le café a un goût de vinaigre ou est acide.	La machine à café n'a pas été nettoyée correctement après le processus de détartrage.	Veuillez suivre les instructions de nettoyage et d'entretien pour la nettoyer correctement.
	Le café moulu n'a pas été conservé dans un lieu adéquat et il n'est plus bon.	Utilisez du café en moulu frais ou conservez votre café dans un lieu frais et sec. Une fois un paquet de café moulu ouvert, vous devez le fermer bien hermétiquement.
La machine à café ne fonctionne pas.	Il est possible que le branchement entre l'appareil et la prise de courant soit défectueux.	Vérifiez la prise de courant et le câble.
Le sélecteur de vapeur n'émet pas de mousse de lait.	Le récipient utilisé n'a pas la bonne forme/dimension.	Utilisez un verre haut et étroit.
	Utilisation de lait écrémé, lait de soja, lait de riz, ...	Utilisez du lait entier.
Tous les témoins lumineux sont allumés et clignotent en rouge.	Il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à ce que les témoins lumineux arrêtent de clignoter.

Lors de la préparation du café, les témoins lumineux du café noir et du café double cafés noirs clignotent en rouge et le café ne sort pas (ou juste quelques gouttes).	Le filtre pour café est obstrué.	Ne moulez pas le café trop finement et ne dépassez pas la quantité indiquée pour le café moulu.
Le témoin lumineux du processus de mouture clignote en rouge.	La température du moulin est très élevée.	Laissez refroidir l'appareil pour que le moulin retourne à sa température normale.
	Le réservoir d'eau n'est pas installé correctement.	Installez le moulin correctement.
Le moulin ne dispense pas le café moulu quand vous sélectionnez le réglage de mouture plus fin.	Cela est normal et n'implique en rien un mauvais fonctionnement de l'appareil.	Ajustez le niveau de mouture correctement.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Cumbia Power Espresso 20 Barista Aromax
Référence : 01588
Puissance : 2560-3050 W
Voltage et fréquence : 220-240 V, ~ 50/60 Hz

Made in China | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

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

9. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.
- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

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**.

2. ICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose 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 Sie Ihre Hände völlig trocknen sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- 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 am Stecker, nicht am Kabel selbst.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder runtergefallen sind.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Sollten Sie Information benötigen bzw. Zweifel beseitigen kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst.
- Verwenden Sie niemals Zubehöre, die nicht von Cecotec empfohlen wurden, da sie Schäden verursachen könnten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, flache und hitzebeständige Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter den folgenden Umständen:
 - Innerhalb oder auf elektrische Kochplatte oder Gaskocher, Backofen oder in der Nähe von Feuer.
 - Auf weiche Oberfläche wie Teppiche, wo das Gerät beim Verwenden umkippen könnte.
 - Im Freien oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit.

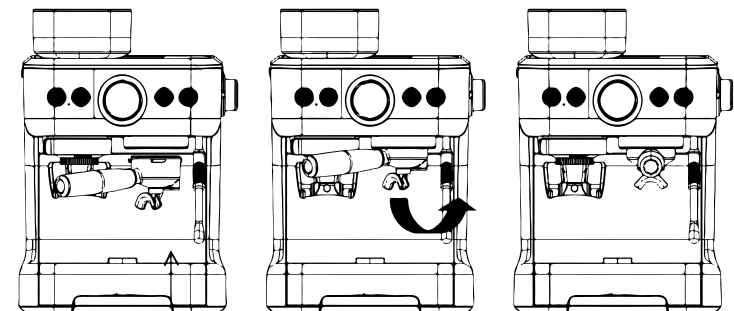
- Bedecken Sie nicht das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. industriellen Gebrauch geeignet bzw. vorgesehen.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen könnten beim Verwenden sehr hoch werden und zu Verbrennungen führen. Berühren Sie nicht den heißen Oberflächen beim oder sofort nach Verwenden. Benutzen Sie Handschuhe.
- Nehmen Sie das Gerät ohne Wasser nicht in Betrieb.
- Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch und beim Verlassen des Raums aus.
- 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.
- Reinigung und Wartung sollte niemals von Kindern durchgeführt werden.
- Das Gerät darf von Kindern von 0 bis 12 Jahren nicht benutzt werden. Es kann von Kindern ab 12 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
- 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.

Hinweis:

- Zur Vermeidung von Verbrennungen oder andere Beschädigungen nehmen Sie nicht weder den Wassertank noch den Siebträger heraus, während Sie Kaffee zubereiten oder Milch aufschäumen. Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeemaschine im Standby steht, bevor Sie den Siebträger entnehmen, um einen anderen Kaffee zu zubereiten. Sollte Sie mehr Wasser eingeben, drücken Sie die Ein/Aus-Taste und warten Sie, bis die Signallampe nicht mehr leuchtet. Das signalisiert, dass die Kaffeemaschine ausgeschaltet ist.
- Dieses Produkt hat die Qualitätskontrolle vor der Produktvermarktung bestanden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten. Nach der Kontrolle wird eine gründliche Reinigung durchgeführt, deshalb könnte Wasser oder Kaffee in der Innenseite des Geräts verbleiben.

3. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entnehmen Sie alles Verpackungsmaterial.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig ist. Falls Komponenten fehlen oder sich nicht in einem guten Zustand befinden kontaktieren Sie umgehend den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
- Setzen Sie den Siebträger in seine Position ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn festzuziehen.



- Stellen Sie einen Behälter auf die Abtropfschale und schließen Sie die Kaffeemaschine an einer Stromversorgung an. Überprüfen Sie, dass der Temperaturregler sich in Position OFF befindet.
- Drücken Sie auf EIN/AUS-Taste. Die Kaffeemaschine wird anfangen zu vorheizen und dann wird in Standby umstellen.
- Drücken Sie die Heißwassertaste, um heißes Wasser zu erhalten. Zum Stoppen drücken Sie erneut. Dann drücken Sie die Espresso oder Doppelter Espresso-Taste, um die Brüheinheit zu reinigen.
- Benutzen Sie lauwarmes Wasser, um die Komponenten der Kaffeemaschine zu reinigen.

4. BETRIEB

- Füllen Sie den Wassertank mit Wasser, ohne die MAX-Markierung zu überschreiten.
- Schließen Sie die Kaffeemaschine an einer Stromversorgung an und vergewissern Sie sich, dass der Dampfregler sich in AUS-Position befindet.

Vorheizen

Drücken Sie EIN/AUS-Taste. Die Kaffeemaschine wird anfangen vorzuheizen und die EIN/AUS-Kontrollleuchte wird blinken.

Standby

Sobald es vorgeheizt ist, wird das Gerät auf Standby umschalten und die Dampf- und die anderen 4 Anzeiger leuchten.

Heißes Wasser

Im Standby-Modus drücken Sie die Heißwassertaste, um diese Funktion zu aktivieren. Die Kontrollleuchte wird sich einschalten, solange die Kaffeemaschine Wasser abgibt. Die Kaffeemaschine wird circa 240 ml heißes Wasser abgeben und dann wird sie automatisch stoppen. Das Gerät kann auch manuell gestoppt werden, indem Sie die Heißwassertaste wieder drücken. Danach wird die Kaffeemaschine auf Standby umschalten.

Espresso

Setzen Sie den Einzel-Siebeinsatz in den Siebträger der Kaffeemaschine ein, geben Sie 13-15 g gemahlene Kaffee in den Siebeinsatz und drücken Sie ihn an. Richten Sie den Siebträger mit dem Siebträgerhalter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn festzuziehen. Stellen Sie einen Becher auf die Abtropfschale. Im Standby-Modus drücken Sie die Espresso-Taste, die Kontrollleuchte wird blinken und die Kaffeemaschine wird anfangen Kaffee zu zubereiten. Der Manometer wird die Druck Parameter anzeigen, während die Kaffeemaschine den Kaffee

zubereitet und diese werden nach der Kaffeezubereitung wiederherstellen. Die Funktion wird automatisch beenden. Sie können aber auch die Funktion manuell beim Drücken der Taste stoppen.

Doppelter Espresso

Setzen Sie den Einzel-Siebeinsatz in den Siebträger der Kaffeemaschine ein, geben Sie 20-22 g gemahlene Kaffee in den Siebeinsatz und drücken Sie ihn an. Richten Sie den Siebträger mit dem Siebträgerhalter aus und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn festzuziehen. Legen Sie eine Tasse für einen doppelten Espresso und zwei für zwei einzeln Espresso auf die Abtropfschale. Im Standby-Modus drücken Sie die Doppelter Espresso-Taste, die Kontrollleuchte wird blinken und die Kaffeemaschine wird anfangen Kaffee zu zubereiten. Der Manometer wird die Druck Parameter anzeigen, während die Kaffeemaschine den Kaffee zubereitet und diese werden nach der Kaffeezubereitung wiederherstellen. Die Funktion wird automatisch beenden. Sie können aber auch die Funktion manuell beim Drücken der Taste stoppen.

Empfehlung: Lassen Sie das Gerät, Siebträger, Siebeinsatz und Tasse vorheizen, bevor Sie den Kaffee zubereiten. So wird die Temperatur den Kaffee nicht beeinflussen.

Dampf

Zuerst drehen Sie den Dampfregler auf Vorheizen-Position, die EIN/AUS-Taste wird leuchten und den Dampfregler wird blinken. Die Signallampe des Dampfreglers wird fest leuchten, sobald die Dampf-Funktion bereit ist.

1. Im Standby drehen Sie den Dampfregler von „0“ auf MAX-Position. Das Dampfrohr wird Dampf abgeben. Die Signallampe des Dampfes wird blinken. Drehen Sie den Dampfregler wieder auf „0“-Position, um die Funktion zu deaktivieren.

Empfehlung: Zur Vermeidung von Überhitzungen lassen Sie die Kaffeemaschine 1 Minute ruhen, wenn Sie die Dampf-Funktion 10 Minuten ununterbrochen benutzen.

Kaffeebohnen mahlen

Der Kaffee muss natürlich, gemahlen und geröstet sein. Es ist möglich, dass Sie französischen oder italienischen Röstkaffee verwenden müssen. Der gemahlene Kaffee erhält das Aroma nur 7 oder 8 Tage, deshalb sollte er in geschlossenen Becher an frischen Orten aufbewahrt werden. Bewahren Sie nicht den Kaffee im Kühlschrank oder Gefrierfach auf. Es wird empfohlen, die Kaffeebohnen kurz vor der Verwendung zu mahlen. Um das Aroma des Kaffees bis 4 Wochen erhalten, bewahren Sie den Kaffee in geschlossenen Becher auf.

Dieser Schritt ist sehr wichtig beim Zubereitungsprozess des Kaffees. Der Kaffee muss fein gemahlen werden. Er muss wie Salz aussehen. Ist er zu fein gemahlen, dringt das Wasser auch

bei höherem Druck nicht durch. Der perfekte Mahlstufe ist, wenn der Kaffee wie Staub aussieht und sich wie Mehl anfühlt.

Wenn es zu grob gemahlen wird, fließt das Wasser sehr schnell durch die Bohnen und verhindert, dass der Geschmack richtig abgezogen wird. Verwenden Sie unbedingt eine hochwertige Mühle, um eine gleichmäßige Konsistenz zu gewährleisten.

Drücken Sie den Ein-/Ausschalter. Der Mahlen-Anzeiger leuchtet auf und zeigt an, dass der Vorgang aktiviert wurde. Gießen Sie Kaffeebohnen in den Tank und drehen Sie den Wählschalter in die gewünschte Position. Setzen Sie den Siebträger ein und stellen Sie ihn auf den Träger. Drücken Sie ihn nach vorne, damit das Gerät gemahlenen Kaffee ausgibt. Der Anzeiger blinkt während des Mahlvorgangs.

Hinweis: Der Anzeiger blinkt rot, wenn der Siebträger nicht richtig gestellt ist.

Es wird empfohlen, den Kaffee maximal 1 Minute bei Stufe 8-10 zu mahlen.

Wenn das Manometer während des Brühens einen niedrigen Druck anzeigt, drehen Sie den Mahlstufewähler auf eine feinere Einstellung und mahlen Sie die Bohnen erneut.

Wenn das Manometer während des Brühens einen hohen Druck anzeigt, der Kaffee kann nicht gebrüht werden oder die Maschine zu viel ausgibt, drehen Sie den Mahlstufewähler auf eine feinere Einstellung und mahlen Sie die Bohnen erneut.

Empfehlung: Um die besten Ergebnisse und das beste Kaffeearoma zu erzielen, ist ein Mahl- und Pressstufe zweckmäßig so, dass die Extraktion bei ca. 9 bar erfolgt.

Personalisierung des Kaffees

Um auf Personalisierung des Kaffees zu zugreifen, halten Sie die Espresso- und doppelter Espresso-Taste gedrückt. Beide Signallampen werden blinken.

Drücken Sie die Espresso-Taste, damit die Kaffeemaschine nur einen Kaffee abgibt. Die Signallampe wird blinken. Drücken Sie die Espresso-Taste erneut, sobald Sie die gewünschte Kaffeemenge haben. Die ausgewählte Kaffeemenge wird gespeichert.

Wiederholen Sie diese Schritte mit der Doppelte Espresso-Taste, um die gewünschte Kaffeemenge zu speichern.

Vermerkt: Wenn Sie die Werkeinstellungen der Kaffeemenge zurücksetzen möchten, halten Sie einfach die entsprechende Kaffee-Taste während 5 Sekunden gedrückt, bis die Signallampe zweimal blinkt.

Empfehlung: Die empfohlene Wassermenge für jeden Kaffee ist 20-60 ml für Espresso und 60-100 ml für doppelten Espresso.

Schlafmodus

Die Kaffeemaschine wird auf Schlafmodus nach 30 Minuten Inaktivität automatisch umschalten.

Die An/Aus-Leuchte bleibt auf. Drücken Sie beliebige Taste, um den Schlafmodus zu verlassen.

Kaffee auswählen

Der Kaffee muss natürlich, gemahlen und geröstet sein. Es ist wichtig, ausschließlich spezifischen gemahlenen Kaffee für Espressomaschinen zu verwenden.

Der gemahlene Kaffee erhält das Aroma nur 7 oder 8 Tage, deshalb sollte er in geschlossenen Becher an frischen Orten aufbewahrt werden. Bewahren Sie nicht den Kaffee im Kühlschrank oder Gefrierfach auf. Es wird empfohlen, die Kaffeebohnen kurz vor der Verwendung zu mahlen. Um das Aroma des Kaffees bis 4 Wochen erhalten, bewahren Sie den Kaffee in geschlossenen Becher auf.

Wenn Sie den Kaffee selbst mahlen möchte, mahlen Sie ihn fein. Dieser Schritt ist sehr wichtig beim Zubereitungsprozess des Kaffees.

- Der gemahlene Kaffee muss so fein wie Salz aussehen.
- Wenn Sie ihn zu fein mahlen, kann der Kaffee unterbrochen abgegeben werden, auch wenn er richtig gedrückt ist. Diese Art von gemahlenem Kaffee wird eine Textur wie Mehl haben.
- Beim Mahlen von Kaffee, der zu dick ist, wird eine große Wassermenge abgegeben und das Kaffeegeschmack wird reduziert.

Um einen gleichmäßigen und konsistenten Kaffee zu erreichen, benutzen Sie eine hochwertige Kaffeemühle.

Hinweise:

- Espresso und doppelter Espresso können ausschließlich zubereitet werden, wenn das Gerät vorgeheizt ist.
- Die Kaffeemaschine wird piepsen und die Signallampe werden leuchten, sobald der Wassertank entleert wird. Die Maschine wird erst den Betrieb wiederaufnehmen, wenn der Wassertank gefüllt wird.
- Wenn Sie die Dampf-Funktion hört auf zu verwenden, warten Sie bis die Maschine im Standby umschaltet, um die Heißwasser oder Kaffee-Funktion zu verwenden. Diese Funktionen können nicht benutzt werden während der Kaffeemaschine abgekühlt wird.
- Leeren Sie die Abtropfschale, wenn die Wasserstandsanzeiger der Abtropfschale treibt.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von oder Scheuerschwämmen, da diese die Oberfläche des Produkts schaden könnten.

- Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch, um die Außenseite der Kaffeemaschine zu reinigen.
- Tauchen Sie den Hauptteil des Gerätes ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht.
- Reinigen Sie regelmäßig den Wassertank, die Tropfschale und die Warmhaltplatte
- Nach Verwendung der Dampf-Funktion reinigen Sie die Heißwasserdüse mit einem Tuch. Aktivieren Sie die Dampf-Funktion zur Vermeidung von Verstopfungen in der Milchaufschäumdüse
- Falls die Milchaufschäumdüse verstopft wird, verwenden Sie eine Nadel, um sie frei zu werden.
- Drehen Sie den Siebträger in Uhrzeigersinn zum Herausnehmen und die Kaffeeruckstände zu entfernen. Verwenden Sie danach ein weiches, feuchtes Tuch und Wasser, um es zu reinigen. Waschen Sie den Wassertank, die Kaffeebohne oder die Siebträgerstütze der Kaffeemaschine nicht in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie alle Teile mit Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie es wiederverwenden oder lagern.

Reinigung der Mineralablagerungen

Die Bildung von Mineralablagerungen im Gerät könnte den Betrieb der Maschine beeinträchtigen. Es ist sehr wichtig, diese zu reinigen, um einen effizienten Betrieb der Kaffeemaschine zu gewährleisten. Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Qualität des Wassers und Nutzung auf.

Es wird empfohlen, die Selbstreinigung-Zyklus nach 1000 Gebrauch durchzuführen. Nach 1000 Zyklus erzeugt ein Signal als Erinnerung und die Signallampe blinkt rot zweimal beim Anschalten.

1. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und Entkalkungsmittel bis die MAX-Markierung. Sie können auch Essig werden.

Hinweis: Die Wassermenge zum Entkalken ist 4:1.

2. Drücken Sie EIN/AUS-Taste. Die Kaffeemaschine wird anfangen zu vorheizen und die EIN/AUS-Kontrollleuchte werden leuchten.
3. Setzen Sie den Siebträger in die richtige Position und vergewissern Sie sich, dass er festgezogen ist.
4. Stellen Sie einen Behälter von ungefähr 2 l auf die Abtropfschale. Vergewissern Sie sich, dass er genug groß ist, damit das Wasser, das aus Heißwasserdüse, Kaffeeauslauf und Dampfrohr kommt in den Behälter kommt.
5. Halten Sie die Heißwassertaste während 5 Sekunden gedrückt, um den Selbstreinigungsmodus zu aktivieren.
6. Drehen Sie den Dampfregler auf MAX-Position. Das Wasser und die Entkalkungsmittel kommen aus Siebträger der Kaffeemaschine, Heißwasserdüse und Dampfrohr. Der Prozess

dauert von 10 bis 15 Minuten, dann schaltet die Kaffeemaschine sich ab.

7. Nach dem Prozess füllen Sie den Wassertank mit sauberem Wasser und wiederholen Sie diese Schritte bis die Maschine vollkommend sauber ist.
8. Reinigen Sie den Wassertank und die Abtropfschale.

Hinweis:

- Während dem Reinigungsprozess wird sich die Pumpe automatisch ein- und abschalten. Das ist vollkommend normal und beeinflusst nicht den Betrieb des Geräts.
- Während dem Reinigungsprozess muss der Dampfregler nie auf „0“-Position stehen. Die Kaffeemaschine wird einmal piepen, um zu signalisieren, dass Sie den Dampfregler auf MAX-Position drehen müssen, um das Dampfrohr zu reinigen.

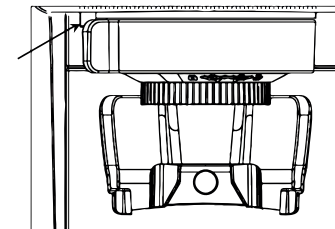
Mühle Reinigung

Die Mühle ist abnehmbar und muss gründlich gereinigt werden.

Um es auszubauen, drücken Sie auf die im Bild gezeigten Freigabetaste, drehen Sie den Regler bis zum Anschlag und drehen Sie ihn dann, um ihn vertikal zu entfernen.

Um es zusammenzubauen, richten Sie die Mühle mit dem Schlitz aus und stecken Sie daran in der Vertikalen. Drehen Sie den Einstellregler in die Feinmahlposition und drehen Sie die Mühle, bis sie einrastet. Verwenden Sie nach jedem Gebrauch nehmen Sie den Rest Kaffeebohnen und gemahlene Kaffee davon und reinigen Sie sie mit einer Bürste.

Verwenden Sie für eine ordnungsgemäße Reinigung eine Bürste mit starren Borsten und entfernen Sie die Kaffeeschichten, die an den Wänden der Mühle oder des Bodens haften.



6. PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Wasser läuft aus dem Unterteil des Gerätes aus.	Es gibt zu viel Wasser in der Abtropfschale.	Leeren und reinigen Sie die Abtropfschale.
	Die Kaffeemaschine ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
Der Siebträger tropft Wasser.	Am Rand des Filters befindet sich gemahlener Kaffee.	Reinigen Sie den Siebträger oder den Siebträger der Kaffeemaschine.
Der Kaffee schmeckt nach Essig/säure.	Das Gerät wurde nach dem Entkalkungsprozess nicht richtig gereinigt.	Befolgen Sie die Anweisungen für die Reinigung- und Wartungsarbeiten.
	Der gemahlene Kaffee wurde nicht an einem angemessenen Ort aufbewahrt und er ist schlecht geworden.	Benutzen Sie frischen Pulverkaffee oder bewahren Sie ihn in einem frischen und trocknen Ort auf. Nachdem Sie die Kaffeeverpackung geöffnet haben, schließen Sie sie richtig.
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht.	Die Verbindung zwischen dem Gerät und der Stromverbindung kann defekt sein.	Überprüfen Sie die Steckdose und das Kabel.
Der Dampfgregler schäumt keine Milch auf.	Der verwendete Becher hat nicht die richtige Größe oder Form.	Benutzen Sie einen hohen und engen Becher.
	Sie haben entweder fettarme Milch oder Soja- oder Reismilch verwendet.	Benutzen Sie Vollmilch.

Alle Signallampe leuchten und blinken rot.	Es gibt nicht genügend Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Wassertank bis das Gerät den Kommunikationsfehler nicht mehr anzeigt.
Beim Kochen von Kaffee die Kontrollleuchte blinken rot und das Gerät gibt keinen Kaffee ab.	Die Siebeinsatz ist verstopft.	Mahlen Sie den Kaffee nicht zu fein und überfüllen Sie nicht vorgesehene Kaffeemenge.
Der Mahlanzeiger blinkt.	Die Temperatur der Mühle ist zu hoch	Lassen Sie sie abkühlen, bis sie eine normale Temperatur erreicht
	Die Mühle ist nicht richtig eingesetzt	Setzen Sie sie richtig ein
Die Mühle gibt keinen gemahlenden Kaffee aus, wenn die feinste Einstellung ausgewählt ist	Das ist ganz normal und bedeutet keine Fehlfunktion	Stellen Sie die geeignete Mahlstufe

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Cumbia Power Espresso 20 Barista Aromax

Produktreferenz: 01588

Leistung: 2560-3050 W

Spannung und Frequenz: 220-240 V, ~50/60 Hz

Made in China | Entworfen in Spanien

8. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku

hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

- Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.
- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

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

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa il prodotto.
- Verificare che la tensione di rete coincida con la tensione specificata sull'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia dotata di conduttore di terra.
- Non sommergere nè il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, nè esporre le componenti elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.
- Spegner e scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando, prima di pulirlo e prima di montare o smontare le componenti. Tirare la presa per disconnetterlo, non tirare il cavo.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, ha patito una caduta o è stato danneggiato.
- Non cercare di riparare il dispositivo per conto proprio. Per qualsiasi dubbio contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non utilizzare nessun accessorio non suggerito da Cecotec, dato che potrebbe provocare danni.
- Collocare l'apparato su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Non usare il prodotto nelle seguenti circostanze:
 - Dentro o sopra le cucine elettriche o a gas, forni caldi o vicino al fuoco.
 - Su superfici morbide (come tappeti) o dove si possa capovolgere durante il suo uso.
 - In esterno o aree con alti livelli di umidità.
- Non coprire il dispositivo mentre è in funzionamento.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per

uso domestico. Non è appropriato per uso commerciale o industriale.

- La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto e potrebbe causare bruciature. Non toccare le superfici calde mentre è in funzionamento e immediatamente dopo. Utilizzare guanti.
- Non mettere il prodotto in funzionamento senza acqua.
- Non lasciare il prodotto senza supervisione durante il suo funzionamento. Scollegare il dispositivo una volta terminato di usarlo e quando si esce dalla stanza dove è installato.
- Per assicurare il corretto funzionamento del dispositivo, la pulizia e la manutenzione del prodotto deve effettuarsi secondo questo manuale di istruzioni. Spegnerne e scollegare il prodotto prima di muoverlo o pulirlo.
- La pulizia e il mantenimento dell'utente non devono essere effettuate da bambini.
- L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 12 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dai 12 anni di età sotto la supervisione continua di un adulto.
- Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.
- Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario supervisionare rigidamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato da o vicino a bambini.

Avvertenze:

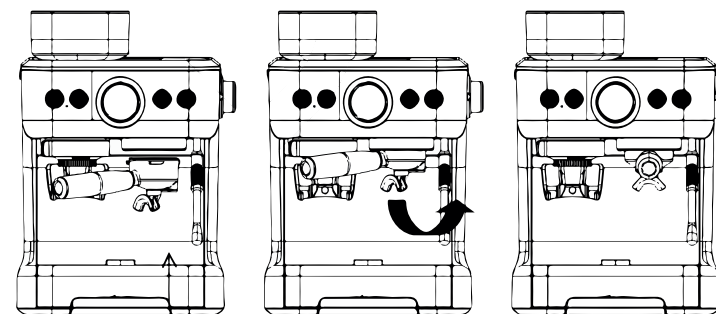
- Per evitare scottature o altri danni dovuti all'acqua calda, non rimuovere il serbatoio dell'acqua né il braccio dalla macchina del caffè mentre si prepara il caffè, acqua calda o montare il latte. Verificare che la macchina del caffè sia in modo standby prima di rimuovere il braccio dalla macchina del caffè per preparare un altro caffè. Se si desidera

aggiungere più acqua, premere il tasto di accensione e spegnimento e attendere fino a che gli indicatori luminosi si spengano, segnale che la macchina del caffè è spenta.

- Questo prodotto ha superato un controllo di qualità precedente alla sua commercializzazione per garantire il suo corretto funzionamento. Dopo il controllo si effettua una pulizia esaustiva dell'articolo, per cui potrebbero rimanere resti d'acqua o caffè al suo interno.

3. PRIMA DELL'USO

- Rimuovere il prodotto dalla scatola e ritirare tutto il materiale dall'imballaggio, gli adesivi, ecc.
- Verificare che tutte le componenti siano incluse, nel caso mancasse qualcuno o non fossero in buono stato, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Riempire il serbatoio d'acqua.
- Inserire il braccio della macchina del caffè nella sua posizione e girarlo in senso antiorario per fissarlo.



- Cc a presa di corrente. Verificare che il selettore del vapore sia in posizione di spegnimento.
- Premere il tasto di accensione e spegnimento, la macchina del caffè inizierà a preriscaldarsi e in seguito entrerà in modo standby.
- Premere il tasto dell'acqua calda per dispensare acqua calda. Premere di nuovo per arrestare. Successivamente, premere il tasto del caffè solo o lungo/doppio per pulire le tubature.
- Utilizzare acqua tiepida per pulire le componenti della macchina del caffè.

4. FUNZIONAMENTO

- Riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua con acqua, senza eccedere il segno MAX.
- Collegare la macchina a una presa della corrente e verificare che il selettore del vapore sia in posizione di spegnimento.

Preriscaldare

Premere il tasto di accensione e spegnimento, la macchina del caffè comincerà a preriscaldarsi e l'indicatore luminoso di accensione e spegnimento lampeggerà.

Standby

Una volta preriscaldato, il dispositivo entrerà in modalità standby e l'indicatore del vapore e i 4 indicatori luminosi si illumineranno in modo fisso.

Acqua calda

Dal modo standby, premere il tasto dell'acqua calda per attivare questa funzione. L'indicatore luminoso si accenderà mentre la macchina del caffè dispensa acqua calda. La macchina del caffè dispenserà circa 240 ml d'acqua calda e successivamente si fermerà automaticamente. È possibile fermarla manualmente premendo di nuovo il tasto dell'acqua calda. Una volta terminato, entrerà di nuovo in modo standby.

Caffè solo

Collocare un filtro individuale di caffè nel braccio della macchina del caffè, introdurre 13-15 g di caffè macinato e premerlo. Inserire il braccio della macchina del caffè con il supporto del braccio, inserirlo nella sua posizione e girarlo in senso antiorario per fissarlo. Collocare una tazza nel vassoio delle tazze. Dal modo standby, premere il tasto standby, premere il tasto caffè solo, l'indicatore luminoso lampeggerà e la macchina del caffè inizierà a preparare caffè. Il manometro mostrerà i parametri di pressione mentre si prepara il caffè e si ristabiliranno al termine. La funzione terminerà automaticamente, ma se lo desidera è possibile arrestarla manualmente premendo di nuovo lo stesso tasto.

Caffè lungo

Collocare un filtro individuale di caffè nel braccio della macchina del caffè, introdurre 20-22 g di caffè macinato e premerlo. Inserire il braccio della macchina del caffè con il supporto del braccio, inserirlo nella sua posizione e girarlo in senso antiorario per fissarlo. Collocare una tazza per un caffè lungo e due per due caffè sul vassoio per le tazze. Dal modo standby, premere il tasto del caffè lungo/doppio, l'indicatore luminoso lampeggerà e la macchina del caffè inizierà a

preparare caffè. Il manometro mostrerà i parametri di pressione mentre si prepara il caffè e si ristabiliranno al termine. La funzione terminerà automaticamente, ma se lo desidera è possibile arrestarla manualmente premendo di nuovo lo stesso tasto.

Suggerimento: preriscaldare il dispositivo, il braccio della macchina del caffè, il filtro e la tazza prima di preparare il caffè per assicurarsi che il sapore del caffè non si veda colpito dalla temperatura.

Vapore

1. Innanzitutto, girare il selettore del vapore alla posizione di preriscaldare, l'indicatore luminoso di accensione e spegnimento si manterrà fisso e l'indicatore del vapore lampeggerà. L'indicatore luminoso del vapore cambierà a fisso quando la funzione del vapore sarà pronta per l'uso.
2. Dalla modalità standby, girare il selettore del vapore dalla posizione "0" a MAX, il tubo vaporizzatore comincerà ad emettere vapore. L'indicatore del vapore lampeggerà. Girare il selettore del vapore in posizione "0" per disattivare la funzione.

Suggerimento: lasciare riposare la macchina del caffè per 1 minuto dopo l'utilizzo della funzione del vapore per 10 minuti continuativi per evitare il surriscaldamento.

Come macinare il caffè in chicchi

Il caffè utilizzato per questa macchina del caffè deve essere naturale, fresco e ben tostato. È possibile utilizzare caffè tostato francese o italiano. Il caffè già macinato solo manterrà l'aroma per 7 o 8 giorni, per cui è necessario conservarlo in recipienti chiusi, sigillati e in luoghi freschi. Non conservare il caffè nel frigorifero né nel congelatore. Si consiglia di macinare i chicchi di caffè prima dell'uso. Conservando i chicchi di caffè in barattoli chiusi, l'aroma di manterrà fino a 4 settimane.

Questo è un passaggio molto importante durante il processo di preparazione del caffè. Il caffè deve essere macinato finemente. Il caffè macinato secondo il grado corretto di macinatura deve presentare la stessa consistenza del sale. Se è stato macinato troppo finemente, l'acqua non filtrerà attraverso lo stesso, neppure a maggiore pressione. Questo grado di macinatura viene rilevato quando il caffè è simile alla polvere e al tatto che sembra farina.

Se la macinatura è troppo spessa, l'acqua passerà attraverso i chicchi più rapidamente, evitando in questo modo che il caffè venga estratto al massimo per un massimo sapore. Utilizzare un macina caffè di qualità per garantire una consistenza uniforme.

Premere il tasto di accensione, l'indicatore luminoso di macinatura si accenderà indicando che il processo di macinatura è stato attivato. Versare chicchi di caffè nel serbatoio e girare il selettore

di della configurazione fino alla posizione desiderata. Inserire il braccio della macchina del caffè e collocarlo sul supporto per il braccio della macchina. Premerlo in avanti per erogare caffè macinato. L'indicatore luminoso lampeggerà durante il processo di macinatura.

Avviso: L'indicatore luminoso lampeggerà in rosso se il braccio della macchina del caffè non è collocato correttamente.

Si consiglia macinare il caffè a livello 8-10 per un massimo di 1 minuto.

Se il manometro indica pressione bassa durante la preparazione, girare il selettore del livello di macinatura più fine e provare a macinare di nuovo i chicchi per preparare il caffè.

Se il manometro indica pressione alta durante la preparazione, non è possibile preparare caffè o si sta estraendo caffè in più, girare il selettore del livello di macinatura più spesso e provare a macinare di nuovo i chicchi per preparare il caffè.

Suggerimento: per ottenere migliori risultati e il migliore aroma di caffè, si consiglia un punto di macinatura e pressa che fa sì che l'estrazione venga effettuata a circa 9 bar.

Personalizzazione di caffè

Per accedere al modo di personalizzazione del caffè, mantenere premuti i tasti del caffè e caffè lungo/doppio, entrambi gli indicatori lampeggeranno.

Premere il tasto del caffè di modo che la macchina del caffè eroghi un caffè solo, l'indicatore luminoso lampeggerà e l'indicatore del caffè lungo/doppio si illuminerà in modo fisso. Premere di nuovo il tasto del caffè solo una volta ottenuta la quantità desiderata per un caffè solo. La quantità selezionata verrà salvata.

Ripetere questi passaggi utilizzando il tasto del caffè lungo/doppio per salvare la quantità desiderata per questo tipo di caffè.

Nota: se desidera ristabilire le impostazioni di fabbrica delle quantità di caffè, semplicemente mantenere premuto il tasto del caffè che corrisponda per 5 secondi fino a che l'indicatore luminoso lampeggi 2 volte.

Suggerimento: la quantità consigliata d'acqua per ogni caffè è di 20-60 ml per un caffè solo e 60-100 ml per caffè lungo.

Modalità sospensione

La macchina del caffè entrerà automaticamente in modalità sospensione dopo 30 minuti di inattività. L'indicatore luminoso di accensione e spegnimento si manterrà acceso. Premere qualsiasi tasto per uscire dalla modalità di sospensione.

Selezione di caffè

Il caffè utilizzato in questa macchina del caffè deve essere naturale, macinato e tostato. È importante utilizzare solamente caffè macinato specifico per macchine del caffè.

Il caffè già macinato solo manterrà l'aroma per 7 o 8 giorni, per cui è necessario conservarlo in recipienti chiusi, sigillati e in luoghi freschi. Non conservare il caffè nel frigorifero né nel congelatore. Si consiglia di macinare i chicchi di caffè subito prima di usarli. Conservando i chicchi di caffè in barattoli chiusi, l'aroma di manterrà fino a 4 settimane.

Se si macina il caffè da soli, deve essere macinato finemente. Questo è un passaggio molto importante durante il processo di preparazione del caffè.

- Il caffè macinato deve avere una consistenza simile a quella del sale.
- Macinandolo troppo finemente, anche se ben pressato, potrebbe dispensarsi in modo intermittente. Questo tipo di caffè macinato avrà una consistenza simile a quella della farina.
- Macinando il caffè troppo grossolanamente, verrà dispensata una grande quantità d'acqua, riducendo il sapore del caffè.

Per ottenere un caffè uniforme e consistente, verificare di utilizzare un macinacaffè di buona qualità.

Avvertenze:

- Sia il caffè solo che quello lungo/doppio si possono preparare solamente una volta preriscaldata la macchina.
- La macchina del caffè suonerà e gli indicatori si accenderanno quando l'acqua nel serbatoio è assente. Ricomincerà a funzionare normalmente una volta riempita.
- Una volta terminato l'uso della funzione di vapore, attendere che la macchina del caffè entri in modo standby per utilizzare la funzione d'acqua calda o di caffè. Queste funzioni non si possono utilizzare mentre la macchina si raffredda.
- Svuotare il vassoio anti-gocciolamento una volta superato l'indicatore del livello dell'acqua.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare il prodotto dalla presa della corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
- Non impiegare detergenti per la pulizia né pagliette abrasive, queste potrebbero danneggiare la superficie del prodotto.
- Utilizzare un panno morbido ed inumidito per pulire la parte esterna della macchina del caffè.
- Non sommergere il corpo principale del prodotto in acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Lavare regolarmente il serbatoio dell'acqua, il vassoio anti-gocciolamento e il vassoio per

le tazze.

- Dopo aver utilizzato la funzione del vapore, pulire immediatamente il tubo con un panno. Attivare la funzione del vapore per evitare di otturare l'interno del tubo.
- Se il vaporizzatore dovesse bloccarsi, utilizzare un ago per liberarlo.
- Girare il braccio della macchina del caffè in senso orario per ritrarlo e svuotare i residui di caffè all'interno. Utilizzare un panno morbido e asciutto per pulirlo. Non lavare il serbatoio dell'acqua, quello dei chicchi di caffè nè il supporto del braccio della macchina del caffè in lavastoviglie.
- Lavare tutte le parti con acqua e asciugarle accuratamente prima di conservare o utilizzare di nuovo il prodotto.

Pulizia dei depositi di minerali

La formazione di depositi di minerali potrebbe ripercuotere sul funzionamento della macchina. È molto importante pulirli di modo che la macchina possa funzionare efficientemente. La qualità dell'acqua utilizzata e l'uso determineranno la frequenza in cui sarà necessario pulire questi depositi.

Si consiglia di effettuare il ciclo di autopulizia ogni 1000 usi. Una volta raggiunti i 1000 cicli, quando viene accesa la macchina del caffè emetterà un segnale promemoria e gli indicatori lampeggeranno per 2 volte di rosso.

1. Riempire il serbatoio di acqua e prodotto per decalcificare fino al segno MAX. È possibile utilizzare anche aceto.
Avviso: la proporzione d'acqua e prodotto per decalcificare è di 4:1.
2. Premere il tasto di accensione e spegnimento, la macchina del caffè comincerà a preriscaldarsi e gli indicatori si accenderanno in modo fisso.
3. Inserire il braccio della macchina del caffè in posizione e verificare che sia ben fissato.
4. Collocare un recipiente di circa 2 litri sul vassoio per tazze. Verificare che sia sufficientemente grande per far sì che l'acqua esca dal tubo d'acqua calda, dall'uscita del caffè e dal tubo vaporizzatore cada dentro lo stesso.
5. Mantenere premuto il tasto d'acqua calda per 5 secondi per attivare il modo di autopulizia.
6. Girare il selettore del vapore alla posizione MAX. L'acqua e il prodotto utilizzato per decalcificare usciranno dalle uscite del braccio della macchina del caffè, il tubo d'acqua calda e il montalatte. Questo processo può tardare da 10 a 15 minuti, successivamente la macchina si spegnerà.
7. Al termine, riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pulita e ripetere questi passaggi fino a eliminare completamente il prodotto.
8. Lavare il serbatoio dell'acqua e il vassoio anti-gocciolamento.

Note:

- Durante il processo di autopulizia, la pompa si accenderà e si spegnerà in modo intermittente. Ciò è normale e non implica un mal funzionamento del prodotto.
- Durante il processo di autopulizia, il selettore del vapore non deve mai trovarsi in posizione "0". La macchina del caffè suonerà una volta per ricordare di girare il selettore in posizione MAX per pulire il tubo vaporizzatore.

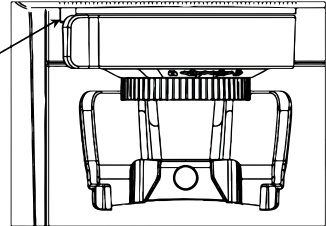
Pulizia del macina caffè

Il macina caffè è smontabile e deve essere pulito a fondo.

Per disinstallarlo, premere il tasto di liberazione che viene mostrato nell'immagine, girare il selettore in posizione di massimo e girare per ritrarlo in posizione verticale.

Per installarlo, allineare il macina caffè con la fessura dell'unità e inserirlo verticalmente. Girare il selettore di configurazione in posizione di macinatura fine e girare il macina caffè fino a incastrarlo. Dopo l'uso, ritirare i residui di chicchi di caffè e di caffè macinato, utilizzare uno spazzolino per pulirlo.

Per una corretta pulizia, utilizzare uno spazzolino o pennellino a setole semi-rigide. Eliminare gli strati di caffè aderenti alle pareti della macina o alla base.



6. RISOLUZIONE DI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
L'acqua fuoriesce dalla parte inferiore della macchina.	C'è troppa acqua nel vassoio anti-gocciolamento.	Svuotare e lavare il vassoio anti-gocciolamento.
	La macchina del caffè è danneggiata.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Il supporto del braccio della macchina del caffè perde acqua.	È presente del caffè macinato sul bordo del filtro.	Pulire il filtro e il braccio della macchina del caffè.
Il caffè sa di aceto/acido.	Il prodotto non è stato pulito correttamente dopo il processo di decalcificazione.	Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per pulirlo in modo adeguatamente.
	Il caffè macinato non è stato conservato in luogo adeguato e non è bevibile.	Utilizzare caffè fresco in polvere o conservarlo in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto un pacco di caffè, chiuderlo bene.
La macchina del caffè non funziona.	È possibile che la connessione tra il dispositivo e la presa della corrente è difettosa.	Verificare la presa della corrente e il cavo.
Il selettore del vapore non monta il latte.	Il recipiente utilizzato non è della forma e dimensione corretta.	Utilizzare una tazza alta e stretta.
	Ha utilizzato latte scremato, di soia, di riso, ecc.	Utilizzare latte intero.
Tutti gli indicatori luminosi sono accesi di rosso e lampeggiano.	Non vi è sufficiente acqua nel serbatoio dell'acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua fino a che il dispositivo smetta di comunicare l'avviso.
Quando si prepara il caffè, gli indicatori di caffè solo e lungo lampeggiano di colore rosso e non esce caffè o solamente gocce.	Il filtro del caffè è ostruito.	Non macinare il caffè troppo finemente e non eccedere la quantità di caffè macinato indicata.
L'indicatore di macinatura lampeggia in rosso.	La temperatura del macina caffè è troppo alta	Lasciare raffreddare il dispositivo e far sì che il macina caffè ristabilisca la sua temperatura normale.
	Il macina caffè non è stato installato correttamente.	Installare il macina caffè correttamente.

Il macina caffè non eroga caffè macinato quando viene selezionata la configurazione di macinatura fine.	Ciò è normale e non implica un mal funzionamento del prodotto.	Configurare correttamente il livello di macinatura.
---	--	---

7. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Power Espresso 20 Barista Aromax

Riferimento del prodotto: 01588

Potenza: 2560-3050 W

Voltaggio e frequenza: 220-240 V, ~50/60Hz

Made in China | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Appareti Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti municipali. Tali elettrodomestici devono essere gettati separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sul medioambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto. Se il prodotto in questione è dotato di una batteria o pila per la sua autonomia elettrica, quest'ultima dovrà essere rimossa prima di essere gettata ed essere trattata a parte come rifiuto di categoria differente.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

9. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato fisico e si utilizzi in modo adeguato così come indicato nel manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra

mancaza attribuibile al consumatore.

- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili.

Nel caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

Qualora ci fosse un problema con il prodotto o avere una consulenza, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec attraverso il numero di telefono **+34 96 321 07 28**.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o produto.
- Certifique-se de que a voltagem de rede coincide com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha conexão terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desligue o produto e desconecte da corrente elétrica quando não estiver a ser usado, antes de limpar e antes de montar ou desmontar. Puxe pela ficha para desconectar, não puxe pelo cabo.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria. Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec para qualquer dúvida.
- Não utilize nenhum acessório que não tenha sido recomendado por Cecotec, já que poderá causar danos.
- Coloque o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Não use o produto sobre nenhuma destas circunstâncias:
 - Dentro ou em cima de cozinhas elétricas ou gás, fornos quentes ou perto de fogo.
 - Sobre superfícies suaves (como tapetes) ou onde possa virar e cair durante o uso.
 - Em exteriores ou áreas com altos níveis de humidade.
- Não deixe o dispositivo sem supervisão enquanto estiver a funcionar.

- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico. Não está apropriado para usos comerciais ou industriais.
- A temperatura das superfícies acessíveis podem ser altas enquanto se usa o produto e poderão causar queimaduras. Não toque nas superfícies quentes enquanto estiver em funcionamento ou imediatamente depois. Utilize luvas.
- Não ponha o produto em funcionamento sem água.
- Não deixe o produto sem supervisão durante o seu funcionamento. Desconecte o dispositivo ao terminar de usar e quando abandonar o espaço em que está instalado.
- As tarefas de limpeza e manutenção do produto devem ser feitas de acordo com este manual para garantir o bom funcionamento do dispositivo. Desligue e desconecte o produto antes de o mover ou de limpar.
- Limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 12 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 12 anos se estiverem continuamente sob supervisão.
- Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.
- Supervisione as crianças de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto ou por crianças.

ADVERTÊNCIA:

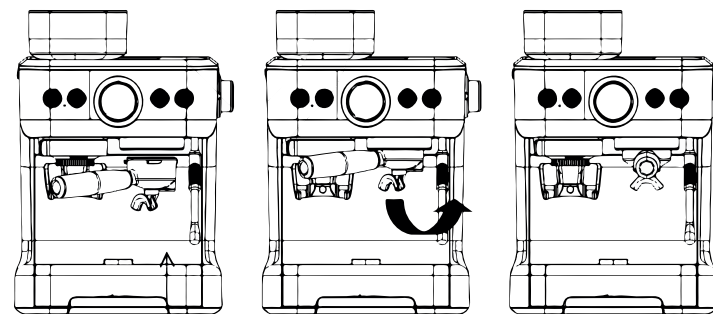
- Para evitar queimaduras ou outros danos devido à água quente, não retire o depósito de água nem o braço da máquina de café enquanto estiver a preparar café, água quente ou espuma de leite. Certifique-se de que a máquina de café está em modo standby antes de retirar o braço da máquina de café. Se deseja adicionar mais água, pressione o botão de ligar e desligar e espere até que os indicadores

luminosos desliguem, sinal de que a máquina de café está desligada.

- Nota: este produto superou um controlo de qualidade prévio à sua comercialização para garantir o seu correto funcionamento. Depois do controlo, é realizada uma limpeza exaustiva do produto, pelo que poderão ficar restos de água no seu interior.

3. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa e retire todo o material de embalagem, autocolantes etc.
- Certifique-se de que todos os componentes estão incluídos, se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.
- Encha o depósito de água com água.
- Insira o braço da máquina de café na sua posição e gire no sentido contrário aos ponteiros do relógio para fixar.



- Coloque um recipiente na bandeja para as chávenas e conecte a máquina de café à corrente elétrica. Certifique-se de que o seletor de temperatura está desligado.
- Pressione o botão de ligar e desligar, a máquina de café começará a pré aquecer e depois entrará em modo standby.
- Pressione o botão de água quente para que dispense água quente. Volte a pressionar para parar. Depois, pressione o botão de café espresso ou largo para limpar o sistema de tubos.
- Utilize água tibia para limpar todos os componentes da máquina de café.

4. FUNCIONAMENTO

- Encha o depósito de água com água sem exceder a marca MAX.
- Conecte a máquina de café à corrente elétrica e certifique-se de que o seletor de vapor está na posição desligada.

Pré aquecer

Pressione o botão de ligar e desligar, a máquina de café começará a aquecer e o indicador luminoso de ligar e desligar piscará.

Standby

Uma vez pré-aquecido, o dispositivo entrará no modo de espera e o indicador de vapor e as quatro luzes indicadoras acenderão constantemente.

Água quente

Desde o modo standby, pressione o botão de água quente para ativar esta função. O indicador luminoso acenderá enquanto a máquina de café dispensa água quente. A máquina de café dispensará aproximadamente 240 ml de água quente e depois parará de forma automática. Também pode parar manualmente pressionando outra vez o botão de água quente. Quando tenha finalizado, entrará em modo standby outra vez.

Café espresso

Coloque um filtro individual de café no braço da máquina de café, introduza 13-15 g de café moído no filtro e preme. Alinhe o braço da máquina de café com o suporte do braço, insira na sua posição e gire no sentido contrário aos ponteiros do relógio para fixar. Coloque uma chávena na bandeja para chávenas. Desde o modo standby, pressione o botão de café espresso, o indicador luminoso piscará e a máquina de café começará a preparar café. O manómetro mostrará os parâmetros de pressão enquanto se prepara o café e se restabeleçam ao acabar. A função finalizará de forma automática, mas se quiser, pode parar manualmente pressionando o mesmo botão outra vez.

Café longo

Coloque um filtro duplo de café no braço da máquina de café, introduza 20-22 g de café moído no filtro e preme. Alinhe o braço da máquina de café com o suporte do braço, insira na sua posição e gire no sentido contrário aos ponteiros do relógio para fixar. Coloque uma chávena para um café longo e dois para dois cafés sobre a bandeja para chávenas. Desde o modo standby, pressione o botão de café longo, o indicador luminoso piscará e a máquina de café começará a preparar café. O manómetro mostrará os parâmetros de pressão enquanto se prepara o café e

se restabeleçam ao acabar. A função finalizará de forma automática, mas se quiser, pode parar manualmente pressionando o mesmo botão outra vez.

Recomendação: pré aqueça o dispositivo, o braço da máquina de café, o filtro e a chávena antes de preparar café para garantir de que o sabor do café não seja afetado pela temperatura.

Vapor

1. Primeiro, gire o seletor de vapor à posição de pré aquecer, o indicador luminoso de ligar e desligar permanecerá fixo e o indicador de vapor piscará. O indicador luminoso de vapor mudará a fixo quando a função de vapor esteja pronta para usar.
2. Desde o modo standby, gire o seletor de vapor desde a posição "0" a "MAX", o tubo vaporizador começará a emitir vapor. O indicador de vapor piscará. Gire o seletor de vapor à posição "0" outra vez para desativar a função.

Recomendação: deixe que a máquina de café repouse 1 minuto depois de utilizar a função vapor durante 10 minutos para evitar que se reaqueça.

Moer grãos de café

O café a ser utilizado deve ser natural, fresco e bem torrado. O café já moído só manterá o aroma durante 7 ou 8 dias, pelo que se deve guardar em recipientes fechados, selados e em lugares frescos. Não guarde o café no frigorífico nem no congelador. É recomendável moer os grãos de café precisamente antes de usar. Ao guardar os grãos de café em frascos fechados, manterá o aroma até 4 semanas.

Este é um passo crucial no processo de preparação de café e requer de prática. O café deve estar moído fino- O café moído ao grão de moagem correte deve se parecer ao sal fino. Se estiver demasiado moído, ou fino, a água não se filtrará, nem que for a maior pressão. Este grau de moagem se detera quando o café se parece a pó e ao tato se parece a farinha.

Se estiver pouco moído ou grosso, a água passará através dos grãos muitoto rápido, evitando que o café se extraia ao máximo para o máximo sabor. Certifique-se de usar um moedor de qualidade para garantir uma consistência uniforme.

Pressione o botão liga / desliga, a luz de retificação acenderá indicando que o processo de retificação foi ativado. Despeje os grãos de café no tanque para isso e gire o botão de ajuste para a posição desejada. Insira o braço da cafeteira e coloque-o no suporte do braço da cafeteira. Pressione-o para frente para que o dispositivo distribua café moído. A luz indicadora piscará durante o processo de retificação.

Aviso: A luz indicadora piscará em vermelho se o braço da cafeteira não estiver posicionado corretamente.

Recomenda-se moer café no nível 8-10 por no máximo 1 minuto.

Si el manómetro indica presión baja durante la preparación, gire el selector de nivel de molienda a un ajuste más fino y pruebe volver a moler los granos para preparar el café.

Si el manómetro indica presión alta durante la preparación, no puede preparar café o el se está extrayendo el café de más, gire el selector de nivel de molienda a un ajuste más grueso y vuelva a moles los granos para preparar el café.

Recomendação: para obter os melhores resultados e o melhor aroma do café, é conveniente um ponto de moagem e prensagem, para que a extração seja realizada em aproximadamente 9 bar.

Personalizar cafés

Para aceder ao modo de personalização de cafés, mantenha pressionados os botões de café espresso e café cheio/duplo, ambos indicadores piscarão.

Pressione o botão de café espresso para que a máquina de café dispense um café espresso, o indicador luminoso piscará e o indicador de café cheio/duplo se iluminará de forma fixa. Volte a pressionar o botão de café só quando tenha obtido a quantidade desejada para um café espresso. A quantidade selecionada será guardada.

Repita estes passos utilizando o botão de café longo para guardar a quantidade desejada para este tipo de café.

Nota: se deseja repor os ajustes de fábrica das quantidades de café, simplesmente mantenha pressionado o botão do café correspondente durante 5 segundos até que o indicador luminoso pisque 2 vezes.

Recomendação: a quantidade recomendada de água para cada café é de 20-60 ml para café espresso e 60-100 ml para café cheio/duplo.

Modo suspensão

A máquina de café entrará em modo suspensão automaticamente depois de 30 minutos de inatividade. O indicador luminoso de ligar e desligar permanecerá aceso. Pressiona qualquer botão para sair do modo de suspensão.

Seleção de café

O café utilizado nesta máquina de café deve ser natural, moído e tostado. é importante utilizar unicamente café moído específico para máquinas de café espresso.

O café já moído só manterá o aroma durante 7 ou 8 dias, pelo que se deve guardar em recipientes fechados, selados e em lugares frescos. Não guarde o café no frigorífico nem no congelador. É recomendável moer os grãos de café precisamente antes de usar. Ao guardar os grãos de café em frascos fechados, manterá o aroma até 4 semanas.

Se moer o café por pessoalmente, deve moer fino. Este é um passo muito importante no processo de preparação de café.

- O café moído deve ter textura de sal fino.
- Ao moer demasiado fino, mesmo que preense bem, poderá dispensar café de forma intermitente. Este tipo de café moído terá uma textura similar à farinha.
- Ao moer o café demasiado grosso, dispensará uma grande quantidade de água, reduzindo assim o sabor de café.

Para conseguir um café uniforme e consistente, certifique-se de usar um moedor de café de boa qualidade.

Advertências:

- Tanto o café espresso como o café cheio/duplo só poderão ser preparados uma vez que se a máquina se tenha pré aquecido.
- A máquina de café e os indicadores acenderão quando não tenham água no depósito. Voltará a funcionar
- Quando tenha acabado de usar a função de vapor, espere que a máquina de café entre em modo standby para utilizar a função de água quente ou de café. Estas funções não podem ser usadas enquanto a máquina está a arrefecer.
- Esvazie a bandeja de gotas quando o indicador de nível de água da bandeja flutue.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça por completo antes de limpar.
- Não use produtos de limpeza nem esponjas abrasivas, já que poderão danificar a superfície do produto.
- Utilize um pano suave e humedecido para limpar a parte exterior da máquina de café.
- Não submerja o corpo principal do produto em água nem em qualquer outro líquido.
- Lave o depósito de água, a bandeja de gotas e a bandeja para chávenas de regularmente.
- Depois de utilizar a função de vapor, limpe o tubo imediatamente com um pano. Ative a função de vapor para evitar que o interior do tubo fique entupido.
- Se o tubo vaporizador se bloqueia, utilize uma agulha para desentupir.
- Gire o braço da cafeteira no sentido horário para removê-lo e esvaziar os resíduos de café por dentro. Em seguida, use um pano e água para limpar. Não lave o tanque de água, o grão de café ou o suporte do braço da cafeteira na máquina de lavar louça.
- Limpe todas as partes com água e seque-as a fundo antes de guardar ou utilizar o dispositivo outra vez.

Limpeza dos depósitos de minerais

A formação de resíduos minerais na unidade poderia afetar ao funcionamento da máquina

de café. É muito importante limpar para que a máquina possa funcionar de forma eficiente. A quantidade de água utilizada e o tipo de uso determinarão a frequência com que terá de limpar estes resíduos.

É recomendável efetuar ciclos de auto-limpeza a cada 1000 usos. Ao alcançar os 1000 ciclos, a máquina emitirá um sinal a modo de alarme e os indicadores piscarão 2 vezes a vermelho ao ligar.

1. Encha o depósito de água e de produto para descalcificar até à marca MAX. Também pode utilizar vinagre.
Aviso: a proporção de água e produto para descalcificar é de 4:1.
2. Pressione o botão de ligar e desligar, a máquina de café começará a aquecer e os indicadores luminosos acenderão de forma permanente.
3. Insira o braço da máquina de café na sua posição e certifique-se de que está bem fixo.
4. Coloque um recipiente de aproximadamente 2 litros sobre a bandeja para chávenas. Certifique-se de que é suficientemente grande para que a água saia do tubo de água quente, da saída de café e o tubo vaporizador caia dentro do mesmo.
5. Mantenha pressionado o botão de água quente durante 5 segundos para ativar o modo de auto-limpeza.
6. Gire o seletor de vapor à posição MAX. A água e o produto utilizado para descalcificar sairão pelas saídas do braço da máquina, pelo tubo de água quente e pelo espumador. Este processo pode demorar de 10 a 15 minutos, depois a máquina desliga sozinha.
7. Quando tenha finalizado, encha o depósito de água com água limpa e repita estes passos até que não se observe mais produto.
8. Limpe o depósito de água e a bandeja de gotas.

Notas:

- Durante o processo de auto-limpeza, a bomba girará e desligará intermitentemente. Isso é normal e não implica um mau funcionamento do produto.
- Durante o processo de auto-limpeza, o seletor de vapor nunca deve estar na posição "0". A máquina de café apitará uma vez para lhe lembrar de girar o seletor na posição MAX para limpar o tubo vaporizador.

Limpeza de moedor

O moedor é removível e deve ser bem limpo.

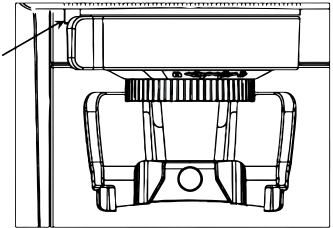
Para desinstalá-lo, pressione o botão de liberação mostrado na imagem, gire o botão de ajuste para a posição máxima e gire-o para removê-lo verticalmente.

Para instalar, alinhe o moedor com a ranhura da unidade e insira-o verticalmente. Gire o botão de ajuste para a posição de retificação fina e gire o retificador até ouvir um clique. Depois de

usar o moedor, remova os restos de grãos de café e o pó de café moído e use uma escova para limpá-lo.

Para uma limpeza adequada, use uma escova ou escova com cerdas semi-rígidas e remova as

camadas de café que grudaram nas paredes do moedor ou na base.



6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A água sai pela parte inferior do dispositivo.	Há demasiada água na bandeja de gotas.	Esvazie e limpe a bandeja de gotas.
	A máquina de café está danificada.	Deve entrar em contacto com o SAT de Cecotec.
O suporte do braço da máquina goteja água.	Há café moído ao redor do filtro.	Limpe o filtro e o braço da máquina.
O café sabe a vinagre ou ácido.	O dispositivo não foi limpo corretamente após ao processo de descalcificação.	Siga as instruções de limpeza e manutenção para limpar adequadamente.
	O Café moído não foi guardado no lugar adequado e estragou-se.	Utilize café moído fresco ou guarde num lugar fresco e seco. Uma vez aberto um pacote de café moído, feche bem.

A máquina de café não funciona.	É possível que a conexão entre o dispositivo e a tomada de corrente elétrica esteja com algum defeito.	Verifique a tomada de corrente elétrica.
O seletor de vapor não espuma leite.	O recipiente utilizado não é da forma ou tamanho correto.	Utilize um copo alto e estreito.
	Utilizou leite magro, de soja, de arroz...	Utilize leite gordo.
Todos os indicadores luminosos estão ligados de cor vermelho e piscam.	Não há suficiente água no depósito de água.	Encha o depósito de água até que o dispositivo deixe de comunicar o aviso.
Ao preparar café, os indicadores de café espresso e longo piscarão a vermelho e não sai café ou saem poucas gotas.	O filtro de café está entupido.	Não moa o café demasiado fino e não exceda a quantidade indicada de café moído.
El indicador de molienda parpadea en rojo	La temperatura del molinillo está muy alta	Deixe o dispositivo esfriar e o moedor voltar à temperatura normal
	O depósito não está instalado corretamente.	Instale el molinillo correctamente
El molinillo no dispensa café molido cuando se selecciona el ajuste más fino	Isso é normal e não implica mau funcionamento do dispositivo.	Ajuste o nível de moagem corretamente

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Power Espresso 20 Barista Aromax
Referência do produto: 01588
Potência: 2560-3050 W
Voltagem e frequência: 220-240 V,~ 50/60 Hz

Made in China | Desenhado em Espanha

8. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser eliminado e ser tratada à parte como um resíduo de diferente categoria.

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

9. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções. A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base à legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não se fará responsável pela reparação.

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

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Volg aandachtig deze veiligheidsinstructies wanneer u dit product gebruikt.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met het voltage zoals vermeld op het typeplaatje van het product en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel niet de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het product in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het product inschakelt.
- Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het product niet gebruikt, voordat u het product schoonmaakt en alvorens het product uit elkaar te halen of in elkaar te zetten. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Gebruik het product niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn, niet correct werken, gevallen zijn of beschadigingen vertonen.
- Probeer niet om zelf het product te repareren. Neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec als u een probleem ondervindt met het product.
- Gebruik alleen accessoires die worden aanbevolen door Cecotec. Niet-aanbevolen accessoires zouden schade kunnen veroorzaken.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Gebruik het product niet onder de volgende omstandigheden:
 - Op elektrische kookplaten of gasfornuizen, in warme ovens of nabij vuur.
 - Op zachte oppervlakken (zoals tapijt) of op plekken waar het product om kan vallen tijdens gebruik.
 - Buitenshuis of in omgevingen met een hoge luchtvochtigheid.

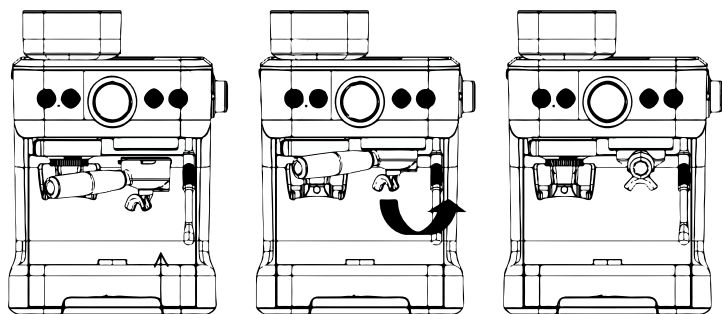
- Bedek het apparaat niet als het is ingeschakeld.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commerciële of industriële doeleinden.
- De temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zou hoog kunnen zijn als u het product gebruikt. Dit zou brandwonden kunnen veroorzaken. Raak de hete oppervlakken niet aan als het product gebruikt wordt en meteen daarna. Gebruik ovenwanten.
- Schakel het apparaat niet in zonder water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u klaar bent met het product te gebruiken of als u de kamer verlaat waar het apparaat is geïnstalleerd.
- De reiniging en het onderhoud van het product moeten uitgevoerd worden zoals beschreven in deze instructiehandleiding om te verzekeren dat het product correct werkt. Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het product verplaatst of schoonmaakt.
- Het schoonmaken en het onderhoud door de gebruiker mag niet uitgevoerd worden door kinderen.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 12 jaar. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 12 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit product kan gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee betrokken zijn.
- Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet kunnen spelen met het product. Strikt toezicht is noodzakelijk als het product gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.

WAARSCHUWING:

- Haal het waterreservoir of de filterhouder niet uit de espressomachine als u koffiezet, heet water bereidt of melk opschuimt, met als doel om brandwonden en ander letsel dat veroorzaakt kan worden door het hete water te voorkomen. Zorg ervoor dat de espressomachine in stand-by staat voordat u de filterhouder eruit neemt om meer koffie te bereiden. Druk op de aan/uit-knop en wacht tot de indicatielampjes uit gaan als u het waterreservoir wilt vullen. Het uitschakelen van de lampjes geeft aan dat de espressomachine is uitgeschakeld.
- Dit product wordt gecontroleerd op kwaliteit voordat het verkocht wordt om een correcte werking te verzekeren. Na de kwaliteitscontrole wordt het artikel grondig schoongemaakt, om deze reden zouden er waterdruppels of koffieresten achter kunnen blijven in het apparaat.

3. VOOR GEBRUIK

- Haal het product uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal, de stickers, enz.
- Controleer of alle onderdelen in de verpakking zitten. Als er een onderdeel mist of zich niet in een goede staat bevindt, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Vul het waterreservoir met water.
- Installeer de filterhouder op de espressomachine en draai de filterhouder tegen de klok in om hem te bevestigen.



- Plaats een kopje op de plaat voor kopjes en steek de stekker van de espressomachine in het stopcontact. Zorg ervoor dat de stoomknop in de uit-positie staat.
- Druk op de aan/uit-knop, zodat de espressomachine zal beginnen met opwarmen. Na het opwarmen zal de espressomachine in stand-by gaan.
- Druk op de knop voor heet water, zodat er heet water uit de espressomachine komt. Druk opnieuw op deze knop om te stoppen. Druk daarna op de knop voor kleine of grote koffie om het leidingsysteem te reinigen.
- Gebruik lauw water om alle onderdelen van de espressomachine schoon te maken.

4. WERKING

- Vul het waterreservoir met water zonder de MAX-aanduiding te overschrijden.
- Stop de stekker van de espressomachine in het stopcontact en zorg ervoor dat de stoomknop in de uit-positie staat.

Opwarmen

Druk op de aan/uit-knop, zodat de espressomachine zal beginnen met opwarmen. Het aan/uit-indicatielampje zal knipperen.

Stand-by

Eenmaal voorverwarmd, gaat het apparaat naar de stand-bymodus en de stoomindicator en de 4 indicatielampjes branden continu.

Heet water

Als het apparaat in stand-by staat, druk dan op de knop voor heet water om deze functie te activeren. Het indicatielampje zal oplichten zolang er heet water uit de espressomachine komt. Er zal ongeveer 240 ml water uit de espressomachine komen, daarna zal hij automatisch stoppen. U kunt de espressomachine ook handmatig stoppen door opnieuw op de knop voor heet water te drukken. Als de espressomachine gestopt is, dan zal hij opnieuw in stand-by gaan.

Kleine koffie

Plaats het filter voor 1 kop koffie in de filterhouder. Doe 13-15 g gemalen koffie in het filter en druk het aan. Lijn de filterhouder uit met de opening voor de filterhouder. Zet de filterhouder erin en draai hem tegen de klok in om hem te bevestigen. Plaats een kopje op de plaat voor kopjes. Druk op de knop voor kleine koffie als het apparaat in stand-by staat. Het indicatielampje zal knipperen en de espressomachine zal de koffie bereiden. De drukmeter geeft de drukwaarden weer als de espressomachine koffie bereidt. De drukwaarden zullen weer teruggaan naar de beginwaarden als de espressomachine klaar is. De espressomachine zal automatisch stoppen.

met koffie bereiden. Echter, als u de espressomachine handmatig wilt stoppen, dan kunt u dezelfde knop opnieuw indrukken.

Grote koffie

Plaats het filter voor 2 koppen koffie in de filterhouder. Doe 20-22 g gemalen koffie in het filter en druk het aan. Lijn de filterhouder uit met de opening voor de filterhouder. Zet de filterhouder erin en draai hem tegen de klok in om hem te bevestigen. Plaats een grote koffiekop of twee kleine koffiekopjes op de plaat voor kopjes. Druk op de knop voor grote koffie als het apparaat in stand-by staat. Het indicatielampje zal knipperen en de espressomachine zal de koffie bereiden. De drukmeter geeft de drukwaarden weer als de espressomachine koffie bereidt. De drukwaarden zullen weer teruggaan naar de beginwaarden als de espressomachine klaar is. De espressomachine zal automatisch stoppen met koffie bereiden. Echter, als u de espressomachine handmatig wilt stoppen, dan kunt u dezelfde knop opnieuw indrukken.

Aanbeveling: warm het apparaat, de filterhouder, het filter en het koffiekopje eerst op voordat u koffiezet. Door dit te doen verzekert u dat de smaak van de koffie niet beïnvloed wordt door de temperatuur.

Stoom

1. Draai eerst de stoomknop naar de opwarm-positie. Het aan/uit-indicatielampje zal continu branden en het stoomindicatielampje zal knipperen. Het stoomindicatielampje zal continu branden als de stomer klaar is voor gebruik.
2. Draai de stoomknop van de "0"-positie naar de MAX-positie als de espressomachine in stand-by staat. Er zal stoom uit de stomer beginnen te komen. Het stoomindicatielampje zal knipperen. Draai de stoomknop opnieuw naar de "0"-positie om deze functie te deactiveren.

Aanbeveling: laat de espressomachine 1 minuut afkoelen als u het apparaat heeft gebruikt voor 10 minuten aan een stuk om oververhitting te voorkomen.

Maal koffiebonen

De te gebruiken koffie moet natuurlijk, vers en goed gebrand zijn. Mogelijk moet u Franse of Italiaanse gebrande koffie gebruiken. Gemalen koffie behoudt zijn aroma voor slechts 7 tot 8 dagen. Om deze reden kunt u gemalen koffie het best bewaren in een afgesloten bakje op een koele plaats. Bewaar de koffie niet in de koelkast of de diepvriezer. Het wordt aanbevolen om de koffiebonen te malen net voordat u koffie wilt zetten. Koffiebonen behouden hun aroma voor 4 weken als u ze bewaart in een afgesloten bakje.

Dit is een cruciale stap in het koffiebereidingsproces en vergt oefening. De koffie moet fijn gemalen zijn. Gemalen koffie tot de juiste maalgraad moet op zout lijken. Als het te dun wordt gemalen, sijpelt het water er niet doorheen, zelfs niet bij hogere druk. Deze mate van malen

wordt gedetecteerd wanneer koffie op stof lijkt en aanvoelt als bloem.

Als het te grof gemalen wordt, gaat het water zeer snel door de bonen, waardoor de koffie niet maximaal wordt geëxtraheerd voor een maximale smaak. Zorg ervoor dat u een kwaliteitsmaler gebruikt om een uniforme consistentie te garanderen.

Druk op de aan / uit-knop, het maallicht gaat branden om aan te geven dat het maalproces is geactiveerd. Giet hiervoor koffiebonen in de tank en draai de instelknop naar de gewenste positie. Plaats de arm van het koffiezetapparaat en plaats deze op de armsteun van het koffiezetapparaat. Druk deze naar voren zodat het apparaat gemalen koffie afgeeft. Het indicatielampje knippert tijdens het slijpproces.

Opmerking: Het indicatielampje knippert rood als de arm van het koffiezetapparaat niet correct is geplaatst.

Het wordt aanbevolen om koffie maximaal 1 minuut te malen op niveau 8-10.

Als de manometer lage druk aangeeft tijdens het brouwen, draai de maalniveau-keuzeschakelaar dan naar een fijnere instelling en probeer de bonen opnieuw te malen om de koffie te zetten.

Als de manometer tijdens het brouwen hoge druk aangeeft, kunt u geen koffie zetten of wordt de koffie overschreden, zet dan de maalniveau-keuzeschakelaar op een grovere instelling en lijk op de bonen om de koffie te zetten.

Aanbeveling: om de beste resultaten en het beste koffiearoma te verkrijgen, is een maal- en perspunt handig, zodat de extractie wordt uitgevoerd bij ongeveer 9 bar.

Koffie personaliseren

Houd de knoppen voor kleine koffie en grote koffie ingedrukt om uw koffie te personaliseren. Beide indicatielampjes zullen gaan knipperen.

Druk op de knop voor kleine koffie om de espressomachine een kleine koffie te laten zetten, waardoor het indicatielampje voor kleine koffie zal gaan knipperen. Druk opnieuw op de knop voor kleine koffie als de gewenste hoeveelheid koffie bereikt is. De espressomachine zal de instelling voor de hoeveelheid koffie opslaan.

Herhaal deze stappen met de knop voor grote koffie om de hoeveelheid voor deze functie op te slaan.

Opmerking: als u de fabrieksinstellingen voor de hoeveelheid koffie wilt terugzetten, houd dan de knop voor kleine of grote koffie (afhankelijk van welke u wilt terugzetten) ingedrukt voor 5 seconden tot het indicatielampje 2 keer knippert.

Aanbeveling: de aanbevolen hoeveelheid voor een kleine koffie is 20-60 ml en voor een grote koffie 60-100 ml.

Pauze-stand

De espressomachine zal automatisch in de pauze-stand gaan als hij niet gebruikt wordt voor 30 minuten. Het aan/uit-indicatielampje zal blijven oplichten. Druk op een willekeurige knop om de pauze-stand te deactiveren.

De juiste koffie gebruiken

Gebruik alleen natuurlijke, gemalen en gebrande koffie voor deze espressomachine. Het is belangrijk dat u uitsluitend gemalen koffie gebruikt die specifiek bedoeld is voor espressomachines.

Gemalen koffie behoudt zijn aroma voor slechts 7 tot 8 dagen. Om deze reden kunt u gemalen koffie het best bewaren in een afgesloten bakje op een koele plaats. Bewaar de koffie niet in de koelkast of de diepvriezer. Het wordt aanbevolen om de koffiebonen te malen net voordat u koffie wilt zetten. Koffiebonen behouden hun aroma voor 4 weken als u ze bewaart in een afgesloten bakje.

Als u zelf koffie wilt malen, zorg er dan voor dat de koffie fijn wordt gemalen. Dit is een zeer belangrijke stap in het koffiezetproces.

- De gemalen koffie moet een zoutachtige textuur hebben.
- Als u de koffiebonen te fijn maalt, dan zou de koffie onderbroken uit de koffie-uitloop kunnen komen, zelfs als u de gemalen koffie goed heeft aangestampt. Te fijn gemalen koffie heeft een meelachtige textuur.
- Als u de koffiebonen te grof maalt, dan zal er te veel water uit de koffie-uitloop komen, waardoor de smaak van de koffie verminderd wordt.

Gebruik een koffiemolen van hoge kwaliteit om te zorgen voor een gelijkmatig en consistent gemalen koffie.

Waarschuwingen:

- Zowel kleine als grote koppen koffie kunnen in één keer gezet worden als de espressomachine is opgewarmd.
- De espressomachine zal piepen en de indicatielampjes zullen oplichten als het waterreservoir leeg is. De espressomachine zal weer normaal werken als u het waterreservoir heeft bijgevuld.
- Als u klaar bent met de stoomfunctie te gebruiken, wacht dan tot de espressomachine in stand-by gaat voordat u de functie voor heet water gebruikt of voordat u koffiezet. Deze functies kunnen niet gebruikt worden als het apparaat aan het afkoelen is.
- Maak de lekbak leeg als de waterniveau-indicator van de lekbak drijft.

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponzen; deze zouden het product kunnen beschadigen.
- Gebruik een zachte en vochtige doek om de buitenkant van de espressomachine te reinigen.
- Dompel de hoofdbehuizing van het product niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Was het waterreservoir, de lekbak en de plaat voor kopjes regelmatig af.
- Maak het stoombuisje onmiddellijk schoon met een doek nadat u de stomer heeft gebruikt. Activeer de stoomfunctie om te vermijden dat het stoombuisje verstopt raakt.
- Als het stoombuisje verstopt is, gebruik dan een naald om hem te ontstoppen.
- Draai de filterhouder kloksgewijs om hem uit de espressomachine te halen. Gooi de koffieresten weg uit de filterhouder. Gebruik vervolgens een doek en water om schoon te maken. Was het waterreservoir, de koffieboon of de armsteun van het koffiezetapparaat niet in de vaatwasser.
- Spoel alle onderdelen met water en droog ze grondig voordat u het apparaat opbergt of opnieuw gebruikt.

Ontkalken

Kalkvorming zou de werking van de espressomachine kunnen beïnvloeden. Het is belangrijk dat u kalkresten verwijderd, zodat de espressomachine zo efficiënt mogelijk kan blijven werken. De waterkwaliteit en het gebruik van de espressomachine bepalen hoe vaak de kalkresten verwijderd moeten worden.

Het wordt aanbevolen om de automatische schoonmaakcyclus uit te voeren na elke 1000 koppen koffie. Als u dit aantal heeft bereikt, dan zal de espressomachine u laten weten dat het tijd is voor de automatische schoonmaakcyclus. De indicatielampjes zullen twee keer rood knipperen als u het apparaat inschakelt.

1. Vul het waterreservoir met water en een ontkalkingsproduct tot de MAX-aanduiding. U kunt ook azijn gebruiken.
Opmerking: de aanbevolen verhouding tussen het water en het ontkalkingsproduct is 4:1.
2. Druk op de aan/uit-knop, zodat de espressomachine zal beginnen met opwarmen. De indicatielampjes zullen continu oplichten.
3. Plaats de filterhouder in zijn positie en zorg ervoor dat hij goed bevestigd is.
4. Plaats een bakje van ongeveer 2 liter op de plaat voor kopjes. Zorg ervoor dat het bakje groot genoeg is om het water dat uit de uitloop voor heet water, de koffie-uitloop en het stoombuisje komt op te vangen.

5. Houd de knop voor heet water ingedrukt gedurende 5 seconden om de automatische schoonmaak te activeren.
6. Draai de stoomknop naar de MAX-positie. Het water en het ontkalkingsproduct zullen uit de koffie-uitloop, de uitloop voor heet water en de stomer komen. Dit proces kan 10 tot 15 minuten duren. Daarna zal de espressomachine zichzelf uitschakelen.
7. Als het proces is beëindigd, vul dan het waterreservoir met schoon water en herhaal de bovenstaande stappen tot u geen ontkalkingsproduct meer waarneemt.
8. Maak het waterreservoir en de lekbak schoon.

Opmerkingen:

- De pomp zal intermitterend in- en uitschakelen tijdens het automatische schoonmaakproces. Dit is normaal en is geen indicatie dat het product niet werkt.
- De stoomknop mag nooit in de "0"-positie staan tijdens het automatische schoonmaakproces. De espressomachine zal een keer piepen om u eraan te herinneren om de stoomknop naar de MAX-positie te draaien, zodat het stoombuisje gereinigd wordt.

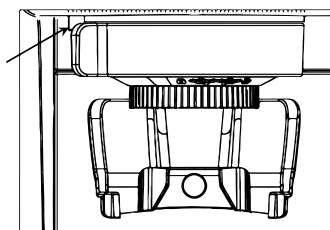
De koffiemolen reinigen

De molen kan worden verwijderd en moet grondig worden gereinigd.

Om de installatie ongedaan te maken, drukt u op de in de afbeelding weergegeven vrijgaveknop, draait u de instelknop naar de maximale positie en draait u deze vervolgens verticaal om deze te verwijderen.

Lijn voor het installeren de molen uit met de groef van het apparaat en plaats hem verticaal. Draai de instelknop naar de stand voor fijn slijpen en draai de molen totdat deze op zijn plaats klikt. Verwijder na het gebruik van de molen de overblijfselen van koffiebonen en het gemalen koffiedik en gebruik een borstel om het te reinigen.

Gebruik voor een goede reiniging een borstel of borstel met semi-rigide borstelharen en verwijder de lagen koffie die aan de wanden van de molen of de basis zijn geplakt.



6. PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Er ligt water onder het apparaat.	De lekbak is te vol.	Maak de lekbak leeg en schoon.
	De espressomachine is beschadigd.	Neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningservice van Cecotec.
De filterhouder lekt water.	Er zit gemalen koffie op de rand van het filter.	Maak het filter en de filterhouder schoon.
De koffie smaakt zuur of naar azijn.	Het apparaat is niet goed schoongemaakt na het ontkalkingsproces.	Volg de schoonmaak- en onderhoudsinstructies om het apparaat goed schoon te maken.
	De gemalen koffie is slecht geworden, omdat hij niet op de juiste manier bewaard wordt.	Gebruik versgemalen koffie of bewaar de gemalen koffie op een koele en droge plaats. Sluit de verpakking van gemalen koffie goed af als hij open is geweest.
De espressomachine werkt niet.	Het is mogelijk dat de verbinding tussen het apparaat en het stopcontact beschadigd is.	Controleer het stopcontact en de kabel.
De stomer schuimt geen melk op.	De gebruikte beker heeft geen goede vorm of verkeerde afmetingen.	Gebruik een hoge en lange beker.
	U probeert magere melk, sojamelk, rijstmelk, enz. te gebruiken.	Gebruik volle melk.

Alle indicatielampjes knipperen in een rode kleur.	Het waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir tot het apparaat deze waarschuwing niet meer weergeeft.
De indicatielampjes voor kleine en grote koffie knipperen in een rode kleur en er komt geen koffie of slechts enkele druppels uit de koffie-uitloop als u koffiezet.	Het filter is verstopt.	Maal de koffiebonen niet te fijn en doe niet meer gemalen koffie in het filter dan aangegeven.
De maalindicator knippert rood	De temperatuur van de molen is te hoog	Laat het apparaat afkoelen en de molen keert terug naar zijn normale temperatuur
	Het koffiemolen is niet correct geïnstalleerd.	Installeer de molen correct
De molen geeft geen gemalen koffie af wanneer de beste instelling is geselecteerd	Dit is normaal en duidt niet op een defect van het apparaat.	Stel het maalniveau correct in

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: Power Espresso 20 Barista Aromax
 Productreferentie: 01588
 Vermogen: 2560-3050 W
 Voltage en frequentie: 220-240 V,~ 50/60 Hz

Made in China | Ontworpen in Spanje

8. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om de terugwinning en recycling van materialen te optimaliseren en, op deze

manier, de impact te verminderen die deze apparaten kunnen hebben op de volksgezondheid en het milieu.

Het symbool van de doorgekruste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product correct te sorteren. Als het product in kwestie een batterij bevat voor zijn elektrische autonomie, dan moet deze batterij uit het product gehaald worden voordat het product gesorteerd wordt en behandeld worden als een residu van een andere categorie.

Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de meest geschikte manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen weg te gooien zal de consument de lokale autoriteiten moeten contacteren.

9. GARANTIA E SAT

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze instructiehandleiding. De garantie dekt niet:

- Als het product gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.
- Als het product ontmanteld, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van gebruik.

De garantieservice dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op gebruikte onderdelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

Als u in elk geval een incident met het product detecteert of als u een vraag heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec via het telefoonnummer **+34 96 321 07 28**.

2. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję. Zachowaj tę instrukcję na potrzeby późniejszych konsultacji i dla nowych użytkowników.

- Posługuj się instrukcją w czasie obsługi urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka, upewnij się, czy napięcie w gniazdku odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej urządzenia oraz czy gniazdko posiada uziemienie.
- Zadbaj o to, aby wtyczka, kabel ani żadna inna część urządzenia nie weszła w kontakt z wodą czy innym płynem. Nie wystawiaj elektrycznych elementów produktu na działanie wody. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka lub jego uruchomieniem upewnij się, że masz suche ręce.
- Wyłącz i rozłącz wtyczkę z prądu na czas nieużytkowania urządzenia lub przed przystąpieniem do jego czyszczenia bądź zakładania/ściągnięcia części ekspresu. Aby rozłączyć, pociągnij za wtyczkę, nie ciągnij za kabel.
- Zaniechaj korzystania z aparatu, jeśli uległ upadkowi bądź jego kabel, wtyczka lub jakkolwiek część zostały uszkodzone i nie działają poprawnie.
- Nie próbuj naprawiać urządzenia na własną rękę. W celu otrzymania informacji skontaktuj się z Serwisem Pomocy technicznej Cecotec.
- Nie używaj żadnego akcesorium, które nie zostało zalecone przez Cecotec, gdyż może spowodować szkody.
- Ustaw aparat na suchej stabilnej i płaskiej powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Nie używaj urządzenia w następujących okolicznościach:
 - Na kuchenkach gazowych, elektrycznych ani piecach oraz wewnątrz nich.
 - Na miękkich powierzchniach (np. na dywanach), gdzie mogłoby się przewrócić podczas pracy.
 - Na zewnątrz lub w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza.

- Nie przykrywaj urządzenia w trakcie jego pracy.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Produkt nie jest przeznaczony do zastosowań komercyjnych i przemysłowych.
- Aparat w czasie pracy może nagrzewać się do wysokich temperatur i powodować oparzenia. Z tego powodu nie dotykaj jego gorących elementów, kiedy jest uruchomiony oraz zaraz po jego wyłączeniu. Używaj rękawic lub innej ochrony na dłoń.
- Nie korzystaj z urządzenia, kiedy zbiornik na wodę jest pusty.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, kiedy jest uruchomione. Po zakończeniu korzystania z urządzenia lub przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym się znajduje, rozłącz aparat z gniazdka.
- Aby zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, należy przeprowadzać czynności konserwacyjne i jego czyszczenie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Wyłącz i rozłącz urządzenie z prądu, zanim je poruszysz lub umyjesz.
- Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być przeprowadzane przez dzieci.
- Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci w wieku od 0 do 12 lat. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 12 lat, jeśli znajdują się pod stałą opieką.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby z niepełnosprawnością ruchową lub umysłową, oraz osoby bez doświadczenia z podobnym sprzętem w obecności osoby odpowiedzialnej i świadomej zagrożeń wynikających z nieprawidłowego użycia urządzenia lub jeśli uprzednio zostały dokładnie poinstruowane w zakresie obsługi maszyny.
- Zwróć uwagę, czy dzieci nie używają urządzenia do zabawy. Zachowaj szczególną czujność, podczas gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub znajduje się w ich pobliżu.

Uwaga:

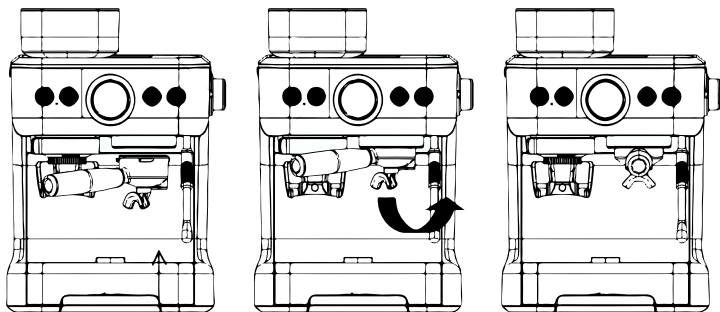
- Nie wyciągaj kolby ani zbiornika wody z urządzenia w trakcie parzenia kawy, nalewania wrzątku lub spieniania

mleka, gdyż grozi to poparzeniami. Upewnij się, że ekspres znajduje się w trybie standby, zanim ściągniesz kolbę w celu jej uzupełnienia na kolejną kawę. Jeśli chcesz uzupełnić zbiornik wody, naciśnij włącznik i odczekaj, aż zgasną świecące kontrolki. Jest to znak, że ekspres został wyłączony.

- Ten produkt został poddany kontroli jakości przed wprowadzeniem go na rynek w celu zagwarantowania jego prawidłowego funkcjonowania. Po zakończeniu kontroli urządzenie było dokładnie oczyszczone, dlatego istnieje prawdopodobieństwo, że w jego strukturach znajdują się pozostałości wody.

3. PRZED URUCHOMIENIEM

- Wyjmij produkt z opakowania i rozpakuj. Usuń wszystkie naklejki, folie itd.
- Sprawdź, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie elementy i zweryfikuj ich stan. Jeśli zauważysz jakąś nieprawidłowość, niezwłocznie skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Napełnij zbiornik wodą.
- Załóż kolbę na swoje miejsce, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



- Podłóż pod wylot kawy jakieś naczynie i podłącz ekspres do prądu. Upewnij się, czy generowanie pary jest wyłączone.
- Naciśnij włącznik - ekspres zacznie się nagrzewać, a następnie przejdzie w tryb standby.
- Naciśnij przycisk Wrzątek, aby ekspres wylał wrzątek. Przyciśnij ponownie, aby zatrzymać. Następnie naciśnij przycisk Espresso lub Americano, aby przepłukać wewnętrzne struktury aparatu.

- Do mycia wszystkich części urządzenia używaj letniej wody.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Napełnij zbiornik wodą poniżej poziomu Max.
- Podłącz ekspres do prądu i upewnij się, czy regulator pary jest wyłączony.

Nagrzewanie się ekspresu

Naciśnij włącznik, aby ekspres zaczął się nagrzewać. Kontrolka przycisku będzie mrugać.

Standby

Kiedy ekspres już się nagrzej, przejdzie w tryb standby. Kontrolka pary i 4 inne kontrolki zapalą się na stałe.

Wrzątek

Z trybu standby naciśnij przycisk Wrzątek, aby aktywować tę funkcję. Kontrolka przycisku będzie świecić podczas wykonywania przez urządzenie tej operacji. Ekspres zagotuje ok 240 ml wrzątku i zatrzyma się automatycznie. Możesz manualnie przerwać proces poprzez ponownie naciśnięcie przycisku Wrzątek. Po zakończeniu operacji, ekspres powróci do trybu standby.

Espresso

Włóż sitko na pojedynczą kawę do kolby, wsyp do środka ok. 7-12 g mielonej kawy i ubij ją. Dopasuj kształt kolby do wylotu kawy i zamocuj ją, przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Postaw szklankę pod kolbą. Z trybu standby naciśnij przycisk Espresso. Kontrolka tego przycisku zacznie mrugać i ekspres rozpocznie przygotowywanie kawy. Manometr, podczas przygotowywania kawy, będzie pokazywał bieżące ciśnienie. Po zakończeniu procesu zostanie zresetowany. Operacja zostanie zakończona automatycznie, możesz jednak przerwać ją w sposób manualny, naciskając ponownie ten sam przycisk.

Uwaga: ważne jest ubicie kawy możliwie najbardziej płasko, aby jej ekstrakcja przebiegała równomiernie.

Americano

Włóż sitko na podwójną kawę do kolby, wsyp do środka ok. 20-22 g mielonej kawy i ubij ją. Dopasuj kształt kolby do wylotu kawy i zamocuj ją przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Postaw filiżankę na americano lub dwie filiżanki na espresso na tacce. Z trybu standby naciśnij przycisk Americano. Kontrolka tego przycisku zacznie mrugać i ekspres rozpocznie przygotowywanie kawy. W czasie trwania tego procesu manometr będzie pokazywał bieżące ciśnienie. Po zakończeniu przyrządzania kawy zostanie zresetowany. Operacja zostanie zakończona automatycznie, możesz jednak przerwać ją w sposób manualny,

naciskając ponownie ten sam przycisk.

Wskazówka: nagrzej urządzenie, kolbę, sitko i filizanki, zanim zaczniesz przygotowywanie kawy. Dzięki temu uzyskasz lepszy smak.

Para

1. Najpierw przekręć regulator pary na pozycję nagrzewania. Kontrolka przycisku Włącz/Wyłącz pozostanie zapalona, a kontrolka pary zacznie mrugać. Zapali się statym światłem, kiedy funkcja spieniania będzie gotowa do uruchomienia.
2. W trybie standy przekręć regulator pary z pozycji 0 na pozycję MAX. Dysza spieniacza zacznie generować parę. Kontrolka pary będzie mrugać. Przekręć regulator pary z powrotem na pozycję 0, aby zakończyć spienianie.

Wskazówka: pozostaw ekspres do ostygnięcia na 1 min za każdym razem, jak korzystasz z pary bez przerwy przez 10 minut.

Mielenie ziaren kawy

Kawa używana w ekspresie musi być świeża, palona i naturalna bez dodatków. Możesz spróbować użyć ziaren palonych na różne sposoby. Kawa mielona utrzymuje swój aromat przez 7-8 dni, jeśli jest przechowywana w chłodnym pomieszczeniu w szczelnie zamkniętym pojemniku. Nie przechowuj kawy w lodówce ani w zamrażarce. Zaleca się zmielenie ziaren bezpośrednio przed parzeniem kawy. Ziarna kawy zamknięte w stoiku utrzymują aromat do 4 tygodni.

To kluczowy moment w procesie przygotowywania kawy wymagający pewnej wprawy. Kawę należy drobno zmielić. Odpowiednio zmielone ziarno powinno wyglądać jak sól. Jeśli zostanie zmielona zbyt mocno, woda, niezależnie od wielkości ciśnienia, nie będzie mogła przez nią przepłynąć. Rozpoznasz ją po teksturze – wygląda jak proszek, a w dotyku przypomina mękę. Natomiast kiedy poziom zmielenia jest za niski, woda szybko spłynie przez kawę i nie zdąży wyciągnąć z niej aromatu. Odpowiednia grubość mielenia jest bardzo istotna dla jakości smaku kawy.

Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz, kontrolka mielenia zaświeci się, informując o aktywacji tej funkcji. Wsyp ziarna kawy do odpowiedniego zbiornika i ustaw regulator grubości mielenia. Załóż kolbę. Popchnij ją do przodu, aby nasypać do środka mielonej kawy. Kontrolka będzie mrugać w czasie mielenia kawy.

Ważne: kontrolka mruga na czerwono, kiedy kolba nie jest prawidłowo zainstalowana.

Zaleca się mielenie kawy na 8-10 poziomie przez maksymalnie 1 minutę.

Jeśli manometr wskazuje niskie ciśnienie w czasie przygotowywania kawy, ustaw regulator na

drobniejsze mielenie ziarna i spróbuj zmielić je jeszcze raz.

W przypadku, gdy manometr wskazuje na wysokie ciśnienie, przygotowanie kawy jest niemożliwe lub ekspres robi jej zbyt dużo, musisz zwiększyć grubość mielenia regulatorem i spróbować jeszcze raz.

Wskazówka: dla uzyskania najlepszego aromatu i smaku kawy należy dopasować grubość mielenia ziaren i ubicie kawy w taki sposób, żeby wartość ciśnienia podczas ekstrakcji wynosiła ok 9 barów.

Personalizacja ustawień kawy

Naciśnij jednocześnie przyciski Espresso i Americano, aby wejść w tryb personalizacji ustawień kawy. Kontrolki obu przycisków zaczną mrugać.

Naciśnij przycisk Espresso, aby ekspres przygotował espresso. Odpowiadająca mu kontrolka będzie mrugać. Naciśnij przycisk ponownie, kiedy masz już wystarczającą ilość kawy, aby zatrzymać. Przygotowana ilość kawy zapisze się w ustawieniach ekspresu.

Powtórz te same czynności z użyciem przycisku Americano, aby spersonalizować kawę americano i zapisać jej ilość.

Ważne: jeśli chcesz przywrócić ustawienia fabryczne ilości kawy, przytrzymaj przez ok. 5 sekund przycisk odpowiadający kawie, której konfigurację chcesz zresetować. Operacja zostanie zakończona, kiedy kontrolka przycisku zamruga 2 razy.

Wskazówka: zaleca się ustawienie 20-60 ml wody dla espresso i 60-100 ml dla americano.

Stan uśpienia

Ekspres automatycznie przejdzie w stan uśpienia po 30 min nieaktywności. Kontrolka Włącz/Wyłącz będzie nadal zapalona. Naciśnij jakiegokolwiek przycisk, aby ponownie aktywować urządzenie.

Wybór kawy

Kawa używana w tym ekspresie powinna być naturalna, palona i zmielona. Należy używać wyłącznie kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów.

Kawa mielona utrzymuje swój aromat przez 7-8 dni, jeśli jest przechowywana w chłodnym pomieszczeniu w szczelnie zamkniętym pojemniku. Nie przechowuj kawy w lodówce ani w zamrażarce. Zaleca się zmielenie ziaren bezpośrednio przed parzeniem kawy. Ziarna kawy zamknięte w stoiku utrzymują aromat do 4 tygodni.

Jeśli chcesz sam zmielić ziarna, musisz pamiętać, że kawa powinna być drobno zmielona. To

bardzo ważny krok w procesie przygotowania kawy.

- Zmielona kawa powinna wyglądać jak sól.
- Zbyt drobne zmielenie kawy może spowodować przerywanie się strumienia nalewanej kawy. Tak zmieloną kawę rozpoznasz po konsystencji przypominającej mąkę.
- Jeśli zmielisz ziarno zbyt grubo, przygotowana z niego kawa będzie mało esencjonalna i wodnista.

Pamiętaj zatem, że odpowiednia grubość mielenia jest bardzo istotna dla jakości smaku kawy.

Uwaga:

- Zarówno kawa espresso, jak i americano mogą zostać przygotowane dopiero wtedy, gdy ekspres się nagrzeje.
- Kiedy w zbiorniku skończy się woda, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i zaświeci kontrolki. Po napełnieniu zbiornika będzie normalnie kontynuować swoją pracę.
- Po zakończeniu korzystania z funkcji pary odczekaj, aż ekspres przejdzie w tryb standby, zanim zadasz parzenie kawy lub gotowanie wrzątku. Nie możesz korzystać z tych funkcji, podczas gdy ekspres się schładza.
- Opróżni tackę ociekową, kiedy wskaźnik poziomu wody tacki unosi się.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wypnij urządzenie z prądu i poczekaj, aż całkowicie się schłodzi, zanim przystąpisz do jego mycia.
- Nie używaj twardych gąbek ani ściernych produktów do czyszczenia powierzchni ekspresu, gdyż mogą ją uszkodzić.
- Użyj delikatnej, wilgotnej ściereczki do umycia zewnętrznej obudowy ekspresu.
- Nie zanurzaj głównego korpusu urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Regularnie myj zbiornik na wodę, tackę ociekową i tackę na filiżanki.
- Jeśli korzystałeś z funkcji pary, umyj dyszę ściereczką zaraz po zakończeniu operacji. Włącz funkcję pary, aby przetrąć wnętrze rury,
- Jeśli dysza spieniacza jest zablokowana, użyj igły do jej odetkania.
- Przekręć kolbę ekspresu w kierunku ruchu wskazówek zegara, zdejmij ją i wyrzuć fusy. Następnie umyj ją wodą przy pomocy ściereczki. Nie myj zbiornika na wodę, zbiornika na ziarno ani kolby ekspresu w zmywarce.
- Umyj wszystkie części wodą i dokładnie je osusz, zanim ponownie użyjesz ekspresu lub go schowasz.

Oczyszczanie z kamienia

Kamień negatywnie wpływa na pracę ekspresu. Z tego względu bardzo ważne jest jego

usuwanie, aby utrzymać optymalny stan aparatu na dłużej. Częstotliwość oczyszczania ekspresu z kamienia zależy od jakości używanej wody i sposobu jego użytkowania.

Zaleca się przeprowadzenie cyklu samooczyszczania po każdym 1000 kaw. Po 1000 użyć, ekspres po jego uruchomieniu przypomni ci o konieczności dokonania oczyszczenia, wydając sygnał dźwiękowy i zapalając kontrolki na czerwono.

1. Napełnij zbiornik na wodę do poziomu MAX wodą i środkiem do odkamieniania. Zamiast odkamieniacza możesz użyć także soku z cytrusów.

Ważne: proporcja wody do odkamieniacza powinna wynosić 4:1.

2. Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz – ekspres zacznie się nagrzewać i kontrolki zaświecą się stałym światłem.
3. Załóż kolbę i upewnij się, że jest dobrze zamocowana.
4. Postaw duży zbiornik (ok. 2 l) na tacce na filiżanki. Musi być wystarczająco duży, aby pomieścić całą wodę spływającą przez wylot kawy, spieniacz i dyszę na wrzątek.
5. Przytrzymaj przycisk Wrzątek przez 5 sekund, aby aktywować funkcję samooczyszczania.
6. Przekręć regulator pary na poziom MAX. Woda z produktem do odkamieniania będzie wypływać przez wylewki kolby, dyszę na wrzątek i spieniacz. Proces ten trwa ok. 10-15 min. Po jego zakończeniu ekspres wyłączy się.
7. Napełnij wtedy zbiornik na wodę czystą wodą i powtórz cały cykl, aż zbiornik zostanie opróżniony.
8. Umyj zbiornik na wodę i tackę ociekową.

Uwaga:

- Podczas wykonywania samooczyszczania, pompa włącza i wyłącza się na przemian. Jest to całkowicie normalne i nie wskazuje na nieprawidłowości w funkcjonowaniu urządzenia.
- W czasie wykonywania samooczyszczania regulator pary nie może znajdować się w pozycji 0. Ekspres powiadomi cię dźwiękiem o konieczności ustawienia regulatora pary na pozycję MAX w celu oczyszczenia dyszy spieniacza.

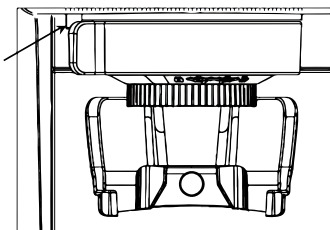
Czyszczenie młynka

Młynek jest zdejmowany i należy go dokładnie czyścić.

Aby go wyciągnąć, naciśnij przycisk zwalniający przedstawiony na rysunku, przekręć regulator na pozycję MAX, a następnie ustaw go w pozycji pionowej i wyjmij.

W celu założenia młynka z powrotem na miejsce, dopasuj jego pozycję do wgłębienia w ekspresie i wsuń go pionowo. Ustaw regulator na pozycję drobnego mielenia i przekręcaj młynek, aż zaskoczy na swoją pozycję. Po użyciu młynka usuń resztki ziaren i drobiny kawy i oczyść go pędzelkiem.

Odpowiedni pędzel do czyszczenia powinien mieć średnio twarde włosie. Usuń nim resztki kawy, które przywarły do ścianek i podstawy młynka.



6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Z dolnej części urządzenia wycieka woda.	W tacce ociekowej jest zbyt dużo wody.	Opróżnij i umyj tackę ociekową.
	Ekspres jest uszkodzony.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Z kolby przecieka woda.	Na ścianie sitka pozostały resztki kawy.	Wyczyść sitko i kolbę ekspresu.
Kawa jest kwaśna.	Ekspres nie został prawidłowo oczyszczony po przeprowadzeniu odkamieniania.	Postępuj zgodnie z instrukcją dot. czyszczenia i konserwacji ekspresu, aby poprawnie wykonać te czynności.
	Zmielona kawa była przechowywana w złych warunkach i zepsuła się.	Użyj świeżej mielonej kawy i pamiętaj, aby zapewnić jej odpowiednie warunki przechowywania. Po otwarciu opakowania mielonej kawy, szczelnie je zamknij i schowaj w chłodnym i suchym miejscu.

Ekspres nie działa.	Możliwe jest uszkodzenie połączenia ekspresu i sieci elektrycznej.	Sprawdź wtyczkę i kabel zasilający.
Spieniacz nie spienia mleka.	Zbiornik, w którym przygotowujesz pianę, ma nieodpowiedni rozmiar lub kształt.	Użyj wysokiego i wąskiego naczynia.
	Używasz mleka odtuszczonego, roślinnego itp.	Użyj pełnotłustego mleka.
Wszystkie kontrolki mrugają na czerwono.	W zbiorniku jest za mało wody.	Napełniaj zbiornik na wodę, aż urządzenie przestanie sygnalizować błąd.
Podczas przygotowywania kawy kontrolki Espresso i Americano mrugają na czerwono i kawa nie wylewa się.	Sitko jest zatkane.	Nie miel kawy zbyt drobno i nie przekraczaj wskazanego poziomu ilości mielonej kawy.
Kontrolka mielenia mruga na czerwono.	Temperatura młynka jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż ekspres się schłodzi, a młynek powróci do swojej normalnej temperatury.
	Młynek nie jest poprawnie założony.	Zainstaluj młynek prawidłowo.
Młynek nie mieli kawy na ustawieniu najdrobniejszej grubości mielenia.	To normalne zjawisko, które nie wskazuje na nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia.	Dopasuj ustawienia grubości mielenia.

7. DANE TECHNICZNE

Produkt: Cumbia Power Espresso 20 Barista Aromax

Referencja: 01588

Moc: 2560 - 3050 W

Napięcie i częstotliwość: 220-240 V~ 50/60 Hz

Made in China | Zaprojektowany w Hiszpanii

8. RECYKLING SPRZĘTU



Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie zredukowany.

Symbol przekreślonego kotłowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE. Jeśli urządzenie jest zasilane baterią lub akumulatorem, należy je wyjąć przed oddaniem sprzętu do punktu zbiórki ZSEE i oddać do osobnego punktu zbiórki dla tej kategorii.

Jeśli potrzebujesz informacji na temat recyklingu i punktów zbiórki sprzętu w twojej miejscowości, skontaktuj się z urzędem twojej gminy.

9. GWARANCJA I OBSŁUGA TECHNICZNA

Produkt jest objęty 2 letnią gwarancją od daty zakupu. Z gwarancji można korzystać po okazaniu dowodu zakupu. Produkt nie podlega gwarancji, jeśli był używany niezgodnie z instrukcją lub jeśli jest fizycznie uszkodzony. Produkt NIE podlega gwarancji, kiedy:

- Był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji żrących czy nosi jakiegokolwiek inne znamiona uszkodzeń wynikających z winy użytkownika.
- Urządzenie było naprawiane lub modyfikowane przez osoby nieautoryzowane przez firmę Cecotec.
- Odnosi się do przypadków, spowodowanych normalnym użytkowaniem się elementów w trakcie ich użytkowania.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Jeśli urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób, firma nie odpowiada za naprawę.

W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem **+34 96 321 07 28**.

CONSEJOS

Tips/Conseils/TRatschläge/
Suggerimenti/Recomendações/ Tips/Wskazówki

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ PERFECTO CON POWER ESPRESSO BARISTA

Debemos tener en cuenta tres factores:

1. EL CAFÉ

Elegir un café de tueste natural con un molido fino o moler café en grano con un molinillo adecuado

Si optamos por CAFÉ MOLIDO COMERCIAL:

El envase debe indicar: "adecuado para cafeteras espresso" y "café molido fino de tueste natural"

Si optamos por CAFÉ EN GRANO:

Escoger un molinillo que obtenga un nivel de molienda fina y apta para cafeteras espresso.

2. EL PRENSADO

El prensado ideal es el que se obtiene con una presión uniforme de 20 kg por toda la superficie del café ya en el filtro.

Si el molido es más grueso del recomendado debemos de prensarlo un poco más .

Si el molido es demasiado fino, como el café en polvo, hay que prensarlo menos para que el agua circule mejor.

3. LA PRESIÓN

La presión ideal para conseguir la mejor crema, textura, aroma y sabor se encuentra entre los 5 y 12 bares.

Puede suceder que no consigamos la presión adecuada:

Si no llegamos a la presión recomendada, la solución es prensar el café más para compactarlo o usar un café con molido más fino.

Si nos pasamos de la presión recomendada la solución es prensar menos el café para que no esté tan compactado o usar un café con molido algo más grueso.

HOW TO PREPARE THE PERFECT COFFEE WITH POWER ESPRESSO BARISTA

3 factor to take into account:

1. COFFEE

Use naturally-roasted coffee finely ground or coffee beans and an adequate mill.

If you choose to buy GROUND COFFEE:

The package must say: "Suitable for espresso coffee machines" and "Naturally-roasted fine ground coffee".

If you choose to use COFFEE BEANS:

Use a mill or grinder with fine grinding setting and suitable for espresso coffee machines.

2.PRESSING

The ideal pressing level is when coffee is evenly pressed at a 20-kg pressure inside the filter.

If the grinding level is coarser than the recommended one, press it a bit more.

If the grinding level is too fine, such as coffee powder, press it less for water to flow better.

3. PRESSURE

The ideal pressure for obtaining better froth, texture, aroma and flavour is between 5 and 12 bars.

If the correct pressure is not applied:

When pressure is below the recommended one, press coffee a bit harder in order to make it more compact or use finer ground coffee.

When pressure is above the recommended one, press coffee a bit less in order to make it less compact or use coarser ground coffee.

COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ PARFAIT AVEC POWER ESPRESSO BARISTA

Vous devez considérer trois facteurs :

1. LE CAFÉ

Choisissez un café de torréfaction naturelle avec une mouture fine ou moulez le café en grain avec un moulin adéquat.

Si vous choisissez le CAFÉ MOULU COMMERCIAL :

L'emballage doit indiquer : « convient pour une machine à café expresso » et « café moulu fin de torréfaction naturelle ».

Si vous choisissez le CAFÉ EN GRAIN :

Prenez un moulin qui puisse obtenir un niveau de mouture fine et qui convient pour les machines à café expresso.

2. LE PRESSAGE

Le pressage idéal est celui qui s'obtient avec une presse uniforme de 20 kg de toute la surface du café qui est dans le filtre.

Si la mouture est plus épaisse que recommandé, pressez-le un peu plus.

Si la mouture est très fine, comme le café en poudre, ne le pressez pas beaucoup. Comme ça, l'eau circulera mieux.

3. LA PRESSION

La pression idéale pour obtenir la meilleure crème, texture, arôme et saveur se trouve entre les 5 et 12 bars.

Il est possible de ne pas obtenir la pression idéale :

Si vous n'obtenez pas la pression recommandé, il faut presser plus le café pour le compacter, ou utiliser un café moulu plus fin.

Si vous dépassez la pression recommandé, il faut presser moins le café pour qu'il ne soit pas si compact, ou utiliser un café moulu plus épais.

PERFEKTES AUFBRÜHEN MIT DEM POWER ESPRESSO BARISTA

Es gibt 3 zu berücksichtigende Faktoren:

1. DER KAFFEE

Wählen Sie Fein gemahlener, natürlich gerösteter Kaffee oder mahlen Sie Kaffeebohnen mithilfe einer geeigneten Kaffeemühle.

Falls Sie sich für gemahlene Kaffee entscheiden:

Vergewissern Sie sich, dass die Verpackung zeigt: „Für Espressomaschine geeignet“ und „Fein gemahlener, natürlich gerösteter Kaffee“.

Falls Sie sich für Kaffeebohnen entscheiden:

Wählen Sie eine Mühle, die feine, für Espressomaschinen geeignete Mahlergebnisse bietet.

2. DAS PRESSEN

Das perfekte Pressen erhält man, wenn der Druck auf der gesamten Oberfläche des Kaffees schon im Filter 20 kg beträgt.

Wenn das Mühlergebnis grober als ratsam ist, pressen Sie es etwas stärker.

Wenn das Mühlergebnis feiner als ratsam (wie Kaffeepulver) ist, pressen Sie es etwas weniger, damit das Wasser besser durchsickert.

3. DER DRUCK

Der ideale Druck für die besten Kaffeecreme, Konsistenz, Aroma und Geschmack ist zwischen 5 und 12 Bar.

Es ist möglich, dass man den geeigneten Druck nicht erreicht.

Wenn der Druck zu niedrig ist, pressen Sie stärker den Kaffee, um ihn zu verdichten, oder verwenden Sie feiner gemahlene Kaffee.

Wenn der Druck zu hoch ist, pressen Sie nicht so stark den Kaffee oder verwenden Sie grober gemahlene Kaffee.

COME PREPARARE IL CAFFÈ PERFETTO CON POWER ESPRESSO BARISTA

È necessario considerare tre fattori:

1. IL CAFFÈ

Scegli un caffè dalla tostatura naturale e macinatura fine o macinare il caffè in chicchi con uno strumento adeguato.

Se si opta per il CAFFÈ MACINATO INDUSTRIALE:

La confezione deve indicare: "adatto per macchine del caffè espresso" e "caffè macinato finemente dalla tostatura naturale".

Se si opta per CAFFÈ IN CHICCHI:

Scegli un macina caffè dotato di un livello di macinatura fine e adatta alle macchine del caffè espresso.

2. PRESSA

La pressa ideale è quella che si ottiene con una pressione uniforme da 20 kg su tutta la superficie del caffè già nel filtro.

Se la macinatura è più grossolana rispetto a quella suggerita, è necessario premere un po' di più.

Se la macinatura è troppo fine, come il caffè in polvere, pressarlo meno per far circolare meglio l'acqua.

3. LA PRESSIONE

La pressione ideale per ottenere la migliore crema, consistenza, aroma e sapore è compresa tra i 5 e i 12 bar.

Esiste la possibilità che non si raggiunga la pressione adeguata:

Se non si raggiunge la pressione suggerita, la soluzione quella di pressare di più il caffè per renderlo compatto, oppure utilizzare caffè macinato più finemente.

Se non si raggiunge la pressione suggerita, la soluzione allo stesso è pressare meno il caffè per renderlo meno compatto, oppure utilizzare caffè macinato più grossolanamente.

COMO PREPARAR O CAFÉ PERFEITO COM A POWER ESPRESSO BARISTA

Você deve considerar três fatores:

1. CAFÉ

Escolha um café torrado natural com uma moagem fina ou moa grãos de café com um moedor adequado.

Se você optar pelo CAFÉ MOIDO COMERCIAL:

A embalagem deve indicar: "adequado para máquinas de café expresso" e "café moído fino de torrefação natural".

Se você optar pelo CAFÉ EM GRÃO:

Escolha um moedor que obtenha um nível de moagem fino e adequado para máquinas de café expresso.

2. PRENSAGEM

A prensagem ideal é aquela obtida com uma pressão uniforme de 20 kg sobre toda a superfície do café já no filtro.

Se o solo for mais espesso do que o recomendado, pressione um pouco mais.

Se o solo estiver muito fino, como café em pó, pressione-o menos para que a água circule melhor.

3. A PRESSÃO

A pressão ideal para obter o melhor creme, textura, aroma e sabor é entre 5 e 12 bares.

Pode acontecer que você não tenha a pressão certa:

Se não atingir a pressão recomendada, a solução é pressionar mais o café para compactá-lo ou usar um café moído mais fino.

Se exceder a pressão recomendada, a solução é pressionar menos o café para que não seja tão compacto ou usar um café moído um pouco mais grosso.

DE PERFECTE KOFFIE VOORBEREIDEN MET POWER ESPRESSO BARISTA

U moet rekening houden met drie factoren:

1. KOFFIE

Kies een natuurlijke gebrande koffie met een fijne maling of maal koffie in een geschikte molen

Als u COMMERCIELE GRONDKOFFIE kiest:

Op de verpakking moet worden vermeld: "geschikt voor espressomachines" en "fijne gemalen koffie van natuurlijk gebrand".

Als u kiest voor koffiebonen:

Kies een molen die een fijn maalniveau bereikt en geschikt is voor espressomachines.

2. PERSING

De ideale persing is die verkregen met een uniforme druk van 20 kg over het gehele oppervlak van de koffie die zich al in het filter bevindt.

Als de grond dikker is dan aanbevolen, drukt u er iets meer op.

Als de grond te fijn is, zoals koffiopoeder, druk er dan minder op zodat het water beter circuleert.

3. DE DRUK

De ideale druk om de beste crème, textuur, aroma en smaak te krijgen is tussen 5 en 12 bar.

Het kan gebeuren dat u niet de juiste druk krijgt:

Als het niet de aanbevolen druk bereikt, is de oplossing om de koffie meer te persen om deze te verdichten of een fijnere gemalen koffie te gebruiken.

Als het de aanbevolen druk overschrijdt, is de oplossing om de koffie minder te persen zodat deze niet zo compact is of een iets dikkere gemalen koffie te gebruiken.

JAK ZROBIĆ IDEALNĄ KAWĘ Z EKSPRESEM POWER ESPRESSO BARISTA

Musisz wziąć pod uwagę trzy czynniki:

1. KAWA

Wybierz naturalnie paloną drobno zmieloną kawę lub samodzielnie odpowiednio zmiel ziarna.

Jeśli wybierzesz KUPNĄ MIELONĄ KAWĘ:

Na opakowaniu musi znajdować się informacja od producenta o tym, że kawa jest odpowiednia do ekspresów.

Jeśli wybierzesz KAWĘ ZIARNISTĄ:

Zmiel ziarna przy użyciu młynka, który umożliwia uzyskanie poziomu przemiału odpowiedniego do ekspresów.

2. UBIJANIE

Odpowiednie ubicie uzyskuje się przykładając nacisk równy 20 kg na całej powierzchni kawy umieszczonej w sitku.

Jeśli kawa została zmielona troszkę grubiej niż jest to zalecane, ubij ją nieco mocniej.

Jeśli z kolei kawa jest zmielona zbyt drobno, jak kawa rozpuszczalna, nie ubijaj jej z dużą siłą, aby woda mogła przez nią swobodnie spływać.

3. CIŚNIENIE

Idealne ciśnienie, które zapewnia najlepszą teksturę, aromat i smak kawy, mieści się w przedziale między 6 a 12 barów.

Może się zdarzyć, że osiągnięcie odpowiedniego ciśnienia będzie bardzo trudne.

Jeśli ciśnienie cały czas jest zbyt niskie, musisz mocniej ubić kawę w sitku lub mocniej ją zmielić.

Natomiast kiedy jest zbyt wysokie, rozwiązaniem będzie ubicie kawy z mniejszą siłą lub użycie grubiej zmielonego ziarna.

www.cecotec.es

EA02191113

Grupo Cecotec Innovaciones S. L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain