

cecotec

POWER ESPRESSO 20 BARISTA MAESTRO

Cafetera espresso/Espresso machine



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Veiligheidsinstructies	22
Instrukcje bezpieczeństwa	25
Bezpečnostní pokyny	28

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	32
2. Antes de usar	32
3. Funcionamiento	35
4. Limpieza y mantenimiento	42
5. Resolución de problemas	46
6. Especificaciones técnicas	55
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	55
8. Garantía y SAT	56
9. Copyright	56

INDEX

1. Parts and components	57
2. Before use	57
3. Operation	60
4. Cleaning and maintenance	66
5. Troubleshooting	71
6. Technical specifications	78
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	79
8. Technical support and warranty	79
9. Copyright	79

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	80
2. Avant utilisation	80
3. Fonctionnement	83
4. Nettoyage et entretien	90
5. Résolution de problèmes	95
6. Spécifications techniques	103
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	103
8. Garantie et SAV	104
9. Copyright	104

INHALT

1. Teile und Komponenten	105
2. Vor dem Gebrauch	105
3. Bedienung	108
4. Reinigung und Wartung	115
5. Problembehebung	120
6. Technische Spezifikationen	130
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	131
8. Garantie und Kundendienst	131
9. Copyright	131

INDICE

1. Parti e componenti	132
2. Prima dell'uso	132
3. Funzionamento	135
4. Pulizia e manutenzione	142
5. Risoluzione dei problemi	146
6. Specifiche tecniche	155
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	155
8. Garanzia e supporto tecnico	156
9. Copyright	156

ÍNDICE

1. Peças e componentes	157
2. Antes de usar	157
3. Funcionamento	160
4. Limpeza e manutenção	167
5. Resolução de problemas	171
6. Especificações técnicas	180
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	180
8. Garantia e SAT	181
9. Copyright	181

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	182
2. Vóór u het apparaat gebruikt	182
3. Werking	185
4. Schoonmaak en onderhoud	192
5. Probleemoplossing	196
6. Technische specificaties	205
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	205

8. Garantie en technische ondersteuning	206
9. Copyright	206

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	207
2. Przed użyciem	207
3. Funkcjonowanie	210
4. Czyszczenie i konserwacja	217
5. Rozwiązywanie problemów	221
6. Specyfikacja techniczna	230
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	230
8. Gwarancja i Serwis techniczny	231
9. Copyright	231

OBSAH

1. Části a složení	232
2. Před použitím	232
3. Provoz	235
4. Čištění a údržba	241
5. Řešení problémů	245
6. Technické specifikace	254
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	254
8. Záruka a technický servis	254
9. Copyright	255

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto.

- Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.
- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
-  Este icono significa: precaución, superficie caliente.
- Las superficies accesibles son susceptibles de calentarse durante el uso.
- Tenga cuidado de no quemarse.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Este aparato no deben utilizarlo niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento para realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: la abertura de llenado no tiene que abrirse durante el uso.
- ADVERTENCIA: tome precauciones para evitar el derramamiento de líquidos sobre el conductor.
- ADVERTENCIA: un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el

usuario.


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

- Apague y desenchufe el producto de la fuente de alimentación cuando no esté siendo usado y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado cerca de niños.
- Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No use el producto bajo las siguientes circunstancias:
- 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.
- No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento.
- Desconéctelo de la toma de corriente cuando acabe de utilizarlo o cuando salga de la estancia.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para cualquier duda.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo.
- No lave el aparato en lavavajillas.
- No se acepta ninguna responsabilidad de los daños eventuales o personales que pudieran derivar del mal uso del producto o del incumplimiento de este manual de

instrucciones.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the device.

- Keep this instruction manual for future reference or new users.
- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
-  This icon means "CAUTION: hot surface".
- Accessible surfaces are likely to heat up during use.
- Be careful not to burn yourself.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- The appliance must not be used by children. Keep this appliance and its power cord out of their reach.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the device.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- WARNING: the filling opening must not be opened during operation.
- WARNING: take precautions to avoid spillage of liquids on the cable.
- WARNING: incorrect or improper use can be dangerous for

the user and damage the appliance.

- Use the device only for the purposes described.
- in this manual.
- The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- Switch off and unplug the appliance before changing accessories or nearby parts that move during use.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Warning: If the appliance falls accidentally in water, unplug it immediately. Do not touch the water!
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Warning: do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable.
- Protect it from sharp edges and heat sources.
- Do not allow the cable to touch hot surfaces.
- Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug, not the cable, to disconnect it from the outlet.
- Supervise children to prevent them from playing with the


appliance.

- Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Do not use the appliance under the following circumstances:
- 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 during operation.
- Never leave the device unattended during use.
- Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.
- Do not try to repair the device by yourself.
- Contact the official Cecotec Technical Support Service for advice.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly.
- Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.
- Do not wash the appliance in dishwashers.
- No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes avec attention avant

d'utiliser l'appareil.

- Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.
- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
-  Cette icône signifie : attention, surface chaude !
- Les surfaces accessibles peuvent atteindre de températures élevées pendant l'utilisation.
- Faites attention à ne pas vous brûler !
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Empêchez les enfants de jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- AVERTISSEMENT : l'ouverture de remplissage ne doit pas être ouverte pendant l'utilisation.
- Avertissement : faites attention à ne pas renverser de liquides sur le conducteur d'électricité.
- AVERTISSEMENT : une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.

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


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

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé à côté d'enfants.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil dans les circonstances suivantes :
 - 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 se renverser pendant utilisation ;
 - en extérieurs ou dans des endroits possédant des niveaux d'humidité élevés.
- Ne recouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Si vous n'allez plus l'utiliser ou si vous sortez de la pièce, débranchez-le de la prise de courant.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour tout doute ou renseignement.
- Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- L'appareil ne convient pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée sur les possibles dommages personnels qui puissent dériver d'une mauvaise

utilisation de l'appareil ou du non-respect de ce manuel.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für künftige Benutzer gut auf.
- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
-  Dieses Symbol bedeutet Vorsicht: Heiße Oberfläche.
- Zugängliche Flächen können sich bei der Benutzung erwärmen.
- Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- ACHTUNG: Die Einfüllöffnung darf während des Betriebs


- nicht geöffnet werden.
- **WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Kanal gelangen.
 - **HINWEIS:** Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden.
 - Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
 - Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Abwärme ausgesetzt.
 - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile oder in der Nähe befindliche Teile, die sich während des Gebrauchs bewegen, austauschen.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
 - Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbare Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
 - Hinweis: Falls das Gerät versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose. Berühren Sie nicht das Wasser!
 - Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
 - Achtung: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren, runter gefallen oder beschädigt worden sind.

- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden.
- Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen.
- Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten. Ziehen Sie von dem Stecker, nicht von dem Kabel.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, flache und hitzebeständige Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter den folgenden Umständen:
 - Innerhalb oder auf elektrischen Kochplatte oder Gaskocher, Backofen oder in der Nähe von Feuer.
 - Auf weichen Oberfläche wie Teppiche, wo das Gerät beim Verwenden umkippen könnte.
 - Im Freien oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit.
 - Bedecken Sie nicht das Gerät während des Betriebs.
 - Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder wenn Sie den Raum verlassen.

- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Sollten Sie Information benötigen bzw. Zweifel beseitigen kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst.
- Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Das Unternehmen übernimmt keine Haftung über mögliche Schäden wegen unsachgemäßer Verwendung des Produktes oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio.

- Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.
- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
-  Questa icona significa "attenzione, superficie calda".
- Le superfici accessibili sono suscettibili a riscaldamento durante l'uso.
- Prestare attenzione a non scottarsi.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con

ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- ATTENZIONE: non aprire l'apertura di riempimento durante il funzionamento.
- ATTENZIONE: prendere le dovute precauzioni per evitare la fuoriuscita di liquidi sulle connessioni elettriche.
- ATTENZIONE: un uso incorretto o improprio può mettere in pericolo l'utente e danneggiare l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio per agli scopi
- descritti in questo manuale.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Spegner e scollegare l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o parti adiacenti in movimento durante il funzionamento.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Attenzione: se l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua, scollegarlo immediatamente. Non toccare l'acqua.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato

dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.


- Attenzione: non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, è caduto o è danneggiato.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione.
- Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore.
- Non permettere che il cavo tocchi superfici calde.
- Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo. Tirare la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Sorvegliare strettamente i bambini se si usa l'apparecchio in loro prossimità.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Non usare l'apparecchio nelle seguenti circostanze:
 - Dentro o sopra cucine elettriche o a gas, forni caldi o vicino al fuoco.
 - Su superfici morbide (come tappeti) o dove possa cadere durante l'uso.
 - In esterno o aree con alti livelli di umidità.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Scollegarlo dalla presa di corrente quando non lo si utilizza

o quando si esce dalla stanza.

- Non tentare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per ricevere informazioni.
- Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, la pulizia e la manutenzione devono essere effettuate secondo questo manuale di istruzioni.
- Spegner e scollegare l'apparecchio prima di muoverlo o pulirlo.
- L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Non si accetta nessuna responsabilità derivata dai danni eventuali o personali che possano derivare da un uso improprio dell'apparecchio o da inadempienze di questo manuale di istruzioni.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o aparelho.

- Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.
- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
-  Este símbolo significa: CAUTELA, superfície quente.
- As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização.
- Tenha cuidado para não se queimar.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.

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

desligue imediatamente da corrente elétrica. Não toque na água!


- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Advertência: Não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionar corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação.
- Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor.
- Não permita que o cabo toque em superfícies quentes.
- Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.
- Este aparelho não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Supervisione as crianças para não brincarem com o aparelho.
- É necessário dar supervisão estrita se o aparelho estiver a ser usado perto de crianças.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Não use o aparelho em nenhuma destas circunstâncias:
- 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 cubra o aparelho enquanto estiver a funcionar.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o seu

funcionamento.

- Desconecte-o da tomada de corrente quando acabar de o utilizar ou quando abandonar o lugar onde estiver colocado.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- Por favor, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec se tiver alguma dúvida.
- Para garantir o correto funcionamento do aparelho, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual de instruções.
- Desligue e desconecte o aparelho antes de o mover ou limpar.
- Não lave o aparelho na máquina da louça.
- Não se aceita nenhuma responsabilidade de danos eventuais ou pessoais que possam derivar do mau uso do aparelho ou do incumprimento deste manual de instruções.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt.

- Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.
- Volg aandachtig deze voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
-  Dit symbool betekent VOORZICHTIG: heet oppervlak.
- Toegankelijke oppervlakken zijn gevoelig voor verhitting tijdens het gebruik.
- Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants,

boerderijen, hotels, motels en kantoren.


- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- WAARSCHUWING: De vulopening mag tijdens het gebruik niet worden geopend.
- WAARSCHUWING: neem voorzorgsmaatregelen om morsen van vloeistoffen op de bestuurder te voorkomen.
- WAARSCHUWING: onjuist of oneigenlijk gebruik kan zowel het toestel als de gebruiker in gevaar brengen.
- Gebruik dit apparaat voor de doeleinden die in deze handleiding worden beschreven.
- Het oppervlak van het verwarmingselement wordt na gebruik blootgesteld aan restwarmte.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, verwisselt.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Raak het product enkel aan met droge handen.

- Waarschuwing: als het product per ongeluk in het water valt, trek dan onmiddellijk de stekker eruit. Raak het water niet aan!
- Inspecteer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Waarschuwing: Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet.
- Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt.
- Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Strikt toezicht is noodzakelijk als het product gebruikt wordt in de buurt van kinderen.
- Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Gebruik het product niet onder de volgende omstandigheden:
 - In of op gas- of elektrische vuren, hete ovens of in de buurt van een vuur.
 - Op zachte oppervlakken (bv. tapijt) of waar het kan kantelen tijdens het gebruik.
- Buiten of in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.

- Bedek het apparaat niet als het is ingeschakeld.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met het toestel te gebruiken of wanneer u de kamer verlaat.
- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- Neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec als u een probleem ondervindt met het product.
- De schoonmaak en het onderhoud van het toestel moeten uitgevoerd worden zoals beschreven in deze handleiding om de correcte werking van het toestel te verzekeren.
- Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het product verplaatst of schoonmaakt.
- Het toestel is niet geschikt voor de vaatwasser.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor persoonlijke of materiële schade als gevolg van een foutief gebruik van het toestel of een gebruik dat niet overeenstemt met de instructies in deze handleiding.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje.

- Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub nowych użytkowników.
- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
-  Ten symbol oznacza: uwaga, gorące powierzchnie.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas

użytkowania.

- Uważaj, aby się nie poparzyć.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem i zostały przeszkolone w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- OSTRZEŻENIE: Otwór do napełniania nie musi być otwierany podczas użytkowania.
- OSTRZEŻENIE: Zachowaj środki ostrożności, aby uniknąć rozlania płynu na przewód.
- OSTRZEŻENIE: niewłaściwe lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w tej instrukcji.
- Powierzchnia elementu grzejjego po użyciu podlega działaniu ciepła resztkowego.
- Wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie przed wymianą akcesoriów lub znajdujących się w pobliżu części, które poruszają się podczas użytkowania.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem


podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz że wtyczka jest uziemiona.

- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Uwaga: Jeśli urządzenie przypadkowo wpadnie do wody, natychmiast odłącz je od zasilania. Nie dotykaj wody!
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Ostrzeżenie: Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj kabla zasilającego.
- Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła.
- Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni.
- Nie pozwól, aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem timerów ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Wyłączyć i odłączyć produkt od źródła zasilania, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za kabel.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.
- Ścisły nadzór jest konieczny, jeśli produkt jest używany w pobliżu dzieci.

- Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie używaj produktu w następujących okolicznościach:
- W lub na kuchenkach gazowych lub elektrycznych, gorących piekarnikach lub w pobliżu ognia.
- Na miękkich powierzchniach (takich jak dywany) lub w miejscach, w których może się przewrócić podczas użytkowania.
- Na zewnątrz lub w obszarach o wysokiej wilgotności.
- Nie zakrywaj urządzenia w trakcie jego działania.
- Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru podczas pracy.
- Odłącz od gniazdka elektrycznego, gdy skończysz z niego korzystać lub gdy wyjdiesz z pokoju.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Wrazie jakichkolwiek pytań skontaktuj się z oficjalną pomocą techniczną Cecotec.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie.
- Wyłącz i odłącz produkt przed przenoszeniem lub czyszczeniem.
- Nie myj urządzenia w zmywarce lub pralce.
- Nie przyjmuje się żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek osobiste lub ewentualne szkody, które mogą wynikać z niewłaściwego użytkowania produktu lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny.

- Uchovejte tento manuál pro pozdější použití nebo pro nové uživatele.
- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch.
- Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání.
- Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Tento spotřebič nesmí používat děti. Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled a školení týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Plnicí otvor nesmí být během používání otevřen.
- VAROVÁNÍ: Dbejte na to, aby nedošlo k rozlití kapalin na vodič.
- VAROVÁNÍ: Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele.
- Tento spotřebič používejte pro uvedené účely
- popsané v tomto návodu.
- Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
- Před výměnou příslušenství nebo blízkých částí, které se během používání pohybují, vypněte spotřebič a odpojte

napájení.

- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část výrobku do vody nebo jiné kapaliny a nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo přístroje.
- Upozornění: Pokud zařízení náhodou spadne do vody, okamžitě jej odpojte. Nedotýkejte se vody!
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním servisním střediskem Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Upozornění: Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel.
- Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla.
- Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů.
- Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Toto zařízení není určeno k provozu prostřednictvím externích časovačů nebo systémů dálkového ovládání.
- Vypněte a odpojte od elektrického proudu, pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním. Pro odpojení zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.
- Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí.
- Spotřebič postavte na suchý, stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch.
- Nepoužívejte přístroj za následujících podmínek:

- Na elektrických nebo plynových sporácích, v horkých troubách nebo v blízkosti ohně.
- Na měkkém povrchu (např. na koberci) nebo na povrchu, který by mohl zapříčinit převrnutí přístroje.
- Venku nebo v místech s vysokou vlhkostí.
- Zařízení během provozu nezakrývejte.
- Nenechávejte výrobek během provozu bez dozoru.
- Odpojte ho od elektrické energie, když skončíte s jeho používáním nebo pokud odejdete z místnosti.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- V případě pochybností kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec.
- Abyste zajistili správné fungování přístroje, čistěte a udržujte přístroj v souladu s tímto návodem na použití.
- Vypněte a vypojte přístroj ze sítě před přemístěním anebo před čištěním.
- Nečistěte přístroj v myčce.
- Za případné škody nebo zranění osob v důsledku nesprávného použití výrobku nebo nedodržení tohoto návodu k obsluze nepřebíráme žádnou odpovědnost.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Botón de encendido
2. Luz indicadora de limpieza y descalcificación
3. Botón de molienda
4. Medidor de presión
5. Botón de espresso individual
6. Botón de espresso doble
7. Luz indicadora de vapor y agua caliente
8. Selector del tamaño de la molienda
9. Bandeja de goteo extraíble
10. Tapa del flotador (Indicador de bandeja de goteo llena)
11. Bandeja de goteo
12. Tapa de la tolva de grano de café
13. Tolva de grano de café desmontable
14. Selector de vapor/agua caliente
15. Mango de goma para la varilla de vapor
16. Varilla de vapor y varilla de agua caliente
17. Boquilla de espumado
18. Tapón del depósito de agua
19. Asa del depósito de agua
20. Depósito de agua
21. Filtros (para espresso individual y espresso doble)
22. Caja de almacenamiento de los accesorios
23. Prensador de café
24. Portafiltro
25. Asa del portafiltro

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.

- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Retire el tapón de silicona del depósito de agua en caso de que la cafetera lo contenga para facilitar la salida del agua.
- Limpie todos los componentes desmontables.

PASO 1.

Retire el embalaje Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje y compruebe que dispone de todos los accesorios.

IMPORTANTE:

Retire el tapón de silicona naranja que se encuentra en la parte inferior del depósito de agua.

PASO 2.

Coloque la cafetera. Asegúrese de que la cafetera está colocada sobre una mesa seca, estable, plana y horizontal.

PASO 3.

- Lave y seque las piezas indicadas a continuación con agua tibia y un detergente suave:
- Filtro de acero inoxidable para café individual
- Filtro de acero inoxidable para café doble
- Depósito de agua
- Portafiltro
- Tolva del grano de café
- Prensador de café
- Aclare y deje secar al aire.

PASO 4.

- Coloque los accesorios
- Guarde los accesorios que haya adquirido en la caja de almacenamiento de accesorios detrás de la bandeja recogegotas.
- Coloque el prensador de café en la bandeja caliente tazas.

PASO 5.

- Instale la tolva del grano de café
- Asegúrese de que el cierre de la tolva está alineado con la parte delantera.
- Empujando ligeramente hacia abajo, introduzca la tolva en la cafetera.
- Gire el bloqueo de la tolva en el sentido de las agujas del reloj para encajarla en su sitio.
- Esto abre la compuerta de la tolva liberando los granos de café sobre el molinillo.
- Llene la tolva con granos de café recién tostados, de tueste medio u oscuro.

- Como punto de partida para la extracción de espresso, pruebe con la molienda 5 o superior.

PASO 6.

Preparación de la cafetera antes de su primer uso:

- Llene el depósito de agua.
- Retire el tapón de silicona naranja de la parte inferior de la válvula del depósito de agua.
- Abra la tapa y levántela por el asa.
- Llene el depósito con agua fría filtrada.
- Coloque el depósito de agua y cierre la tapa.

NOTA: Asegúrese de que el depósito de agua esté limpio y libre de residuos, ya que cualquier partícula fina puede bloquear el flujo de agua.

- Asegúrese de que el selector de vapor y agua caliente está en la posición vertical OFF.
- Inserte el enchufe en una toma de corriente de 220-240 V CA y encienda la cafetera.
- Pulse el botón de encendido para encender la cafetera.
- El botón de encendido se iluminará y los botones de molido, espresso individual y espresso doble parpadearán para indicar que el termobloque se está calentando.

NOTA: Cuando la tolva esté instalada en la posición correcta el botón de molido se iluminará por completo tras el encendido. Si la tolva está instalada en una posición incorrecta, el botón de molido parpadeará rápidamente tras el encendido.

NOTA: Cuando el botón de encendido, el botón de molido, el botón de espresso individual y el botón de espresso doble están completamente iluminados, la máquina está lista para realizar todas las funciones o en estado READY.

Compruebe la alimentación:

- El enchufe se introduce en la toma de corriente.
- El selector de vapor y agua caliente está en la posición vertical OFF.
- Pulse el botón de encendido para encender la cafetera.
- La cafetera está encendida y en estado READY.

Inserte el portafiltro

- Inserte el filtro de café individual o doble en el portafiltro.
- Alinee el portafiltro con la posición INSERT situada a la izquierda del cabezal de extracción.
- Inserte el portafiltro contra el cabezal de extracción, gire lentamente el portafiltro en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición central LOCK.

NOTA: Girar el Portafiltro hasta la posición central puede resultar difícil debido a su rigidez durante los primeros usos, es normal.

PASO 7.

Realización del primer espresso

Pulse el botón de espresso individual o el botón de espresso doble sin haber colocado café en el filtro y, espere unos segundos. El agua empezará a salir.

Cuando la cafetera deje de bombear agua podrá verter el agua en la taza y limpiarla a fondo. Repita el ciclo varias veces y después podrá empezar la extracción.

Pulse el botón espresso para salir de la función. La cafetera volverá al estado READY.

Vierta el agua en la taza.

NOTA: La primera vez que la cafetera bombea agua puede que haga un ruido más fuerte de lo normal, ya que libera aire y agua. Tras 20 segundos, este ruido desaparecerá y se reducirá considerablemente en los siguientes usos.

- Coloque la varilla de vapor y la varilla de agua caliente sobre el orificio de la bandeja de goteo.
- Gire el selector hasta la posición de agua caliente.
- Deje correr el agua durante 20 segundos.
- Vuelva a colocar el selector en la posición vertical OFF.
- La cafetera volverá al estado READY.
- Ahora la cafetera espresso estará totalmente preparada.

Contenido de la caja:

- Cafetera
- Brazo portafiltros
- Filtro café simple
- Filtro café doble
- Caja de almacenamiento de los accesorios
- Prensador de café

3. FUNCIONAMIENTO**Ajuste de la molienda**

- Es posible que tenga que variar el ajuste de la molienda cuando utilice diferentes granos de café y dependiendo de la frescura de los mismos. La gama de 20 ajustes de molienda mediante engranajes permite un ajuste de precisión, controlando el tamaño de la molienda y, en última instancia, las características de la extracción resultante.
- Es posible que tenga que realizar varios ajustes graduales antes de alcanzar el nivel óptimo de molienda. Ajuste la molienda en función del tiempo de consumo y el sabor.

NOTA:

Después de ajustar el grado de molienda es importante purgar (durante 1 ~ 2 segundos) una

pequeña cantidad de café molido del molinillo. Esto elimina los granos de café del ajuste anterior, garantizando que la siguiente extracción de espresso se realice completamente con los granos de café del nuevo ajuste de molienda.

- Los ajustes de menor número proporcionan un molido de café más fino y una extracción más lenta.
- Un mayor número de ajustes proporciona un café molido más grueso y una extracción más rápida.

IMPORTANTE: Sugerimos no desmontar ni retirar la tolva del grano de café cuando todavía quede grano de café en su interior. De lo contrario, la tolva podría atascarse por la introducción involuntaria de algún grano. Una vez agotado el café en grano en el interior puede retirar la tolva.

IMPORTANTE: Solo se debe de ajustar el nivel de molienda mientras el molinillo esté moliendo café. Cualquier ajuste mientras el molinillo no esté funcionando podría estropearlo y, con ello, dejar de funcionar.

Dosis de molido y fuerza de prensado

Para obtener los mejores resultados, la cantidad de café molido dosificada debe ser consistente.

AVISO: Es normal que la dosis correcta de grano de café esté sobrecargada en el filtro antes del prensado. Se deben pensar uniformemente los granos de café hasta el nivel indicado, con una fuerza firme.

- Una taza = 10 ~ 12 g de café molido.
- Una taza = 16 ~ 18 g de café molido.

El café en polvo producido por el ajuste del tamaño de molienda de 1 ~ 2 engranajes no es muy adecuado para el espresso porque es demasiado fino. Basado en la referencia de tamaño de café en polvo molido para espresso, el rango de ajuste del tamaño de molienda es de 3 ~ 8. Los rangos de ajuste superiores pueden ser válidos, pero por lo general demasiado gruesos para un espresso óptimo.

NOTA: Si cambia el selector de TAMAÑO DE MOLIENDA, también cambiarán las cantidades del volumen de café en polvo que se requieren para un buen resultado.

Funcionamiento de la cafetera para hacer café espresso

CONSEJO: Para obtener los mejores resultados con un espresso, utilice agua fría filtrada y granos de café recién tostados de tueste medio.

- Pulse el botón de encendido para encender la cafetera.
- El botón de encendido se iluminará y los botones de café y vapor parpadearán para indicar que el termobloque se está calentando.
- El botón de molienda se iluminará por completo tras el encendido.
- Cuando el botón de encendido, el botón de molido, el botón de espresso individual y el botón de espresso doble están completamente iluminados, la máquina está en estado READY para todas las funciones.
- Pulse el botón de molienda una sola vez para entrar en el modo y obtener la cantidad de café doble.
- Mantenga pulsado el botón de molienda durante 3 segundos para entrar en el modo de molienda de café individual.
- Deslice, inserte el portafiltro en el soporte para la molienda. El portafiltro se mantendrá plano, sin apoyo, en el soporte de molienda.
- Pulse los botones para un espresso simple o uno doble según se desee una sola vez. Cuando el espresso esté listo, el proceso se detendrá y la cafetera volverá a su estado READY.

NOTA: El espresso ocupa unos 30 ml/taza para café individual y de unos 60 ml/taza para café doble. El tiempo de extracción es un buen indicador de la calidad del vertido. El tiempo óptimo por toma varía según el tipo y la frescura de los granos de café. Sin embargo, en general, el tiempo de vertido debe estar entre 20 ~ 35 segundos tanto para los shots de una taza como para los de dos tazas.

- Después de la extracción, retire la molienda usada. Enjuague el filtro, y manténgalo limpio para evitar que se bloquee. Cuando no quede café molido en el filtro, bloquee el portafiltro en la máquina y deje correr el agua caliente para terminar de limpiarlo.
- Baja extracción (Bajo rango de extracción del Espresso)

Volumen de los shots personalizable

Ajuste del volumen de café espresso

- Mantenga pulsado el botón de espresso individual o el de espresso doble durante 3 segundos, según el modo que se quiera configurar. Habrá entrado en el modo de ajuste. A continuación, pulse de nuevo el botón de café espresso, el café comenzará a salir y el botón de café espresso parpadeará al mismo tiempo; cuando haya alcanzado la cantidad deseada, pulse de nuevo el botón de café espresso y el café dejará de salir. En ese momento, el ajuste de la cantidad de café espresso individual habrá finalizado y se guardará para la siguiente operación.
- La cantidad ajustable de café espresso individual oscila entre unos 30 ml y unos 400 ml.

Restablecer volumen de fábrica

Simultáneamente mantenga pulsado el botón de espresso individual y el botón de espresso doble durante 3 segundos para recuperar el ajuste de fábrica.

Temperatura de extracción personalizable

El sistema de calentamiento thermoblock tiene una temperatura de extracción del espresso de 92°C. Pero puede ajustar la temperatura de extracción utilizada para el café espresso, en un ajuste de 2°C entre 92°C ~ 96°C, para adaptarse a los diferentes tipos de granos de café tostados y a las preferencias personales.

NOTA: Las temperaturas más altas aumentan el amargor y disminuyen la acidez. Las temperaturas más bajas disminuyen el amargor y aumentan la acidez.

- Mantenga pulsados simultáneamente el botón de molido y el botón de espresso individual durante 5 segundos; se oirá un pitido. Y el botón de encendido empezará a parpadear rápidamente. A continuación, se inicia el ajuste de la temperatura de extracción:
- Pulse el botón de molienda, el indicador se iluminará y la temperatura de extracción será de 92°C.
- Pulse el botón de espresso individual, el indicador se iluminará y la temperatura de extracción será de 94°C.
- Pulse el botón de espresso doble, el indicador se iluminará y la temperatura de extracción será de 96°C.

IMPORTANTE: Si no se pulsa ningún botón 5 segundos después de entrar en un ajuste de modo personalizado, la cafetera volverá al estado READY.

Preparación de un Espresso**1. Calentar la taza - función de agua caliente**

Coloque una taza sobre la mesa e introduzca el vaporizador. Gire el selector hasta la posición de agua caliente. Caliente la taza tras 20 ~ 30 segundos. También puede calentar la taza en la parte superior de la cafetera cuando está en estado READY (placa de calentamiento).

2. Cabezal, portafiltro y filtro

- Mantenga el portafiltro bajo el cabezal de extracción mientras fluye el agua. Limpie el filtro con un paño seco.
- Dosifique el filtro con los granos de café molido y prénselo uniformemente hasta el nivel indicado.

NOTA: No presione con demasiada fuerza. Utilice el prensador de café ligeramente para

evitar atascar la cafetera. Si los granos de café están demasiado apretados, el agua no puede fluir a través del portafiltro y puede provocar obstrucciones o fugas.

- Limpie el exceso de molido para despejar los bordes.
- Mantenga el portafiltro plano, alinéelo, insértelo y gírelo en el cabezal de extracción. El portafiltro debe estar en la posición central.

NOTA: Si el portafiltro no se instala en paralelo a la cafetera, el café salpicará y goteará por el hueco.

3. Posición de la taza

- Coloque la taza en la bandeja recogegotas, debajo del portafiltro. Consejos:
- Coloque una taza en la bandeja de goteo. Si la taza es alta, puede retirar la tapa de la bandeja de goteo.

4. Extracción del Espresso

- Pulse el botón de espresso individual o el botón de espresso doble, la extracción comenzará y se detendrá automáticamente.
- La crema del café resultante será de color marrón dorado con una fina textura de mousse.

CONSEJOS: El portafiltro debe retirarse al cabo de un rato para aflojar la presión. De lo contrario, el vapor salpicará debido a la fuerte presión. Retire el portafiltro en paralelo. Debido a la alta presión, el agua penetrará completamente en el café en polvo y pasará un tiempo hasta que se vierta. Por lo tanto, es normal que el café sobrante gotee.

NOTA: Cuando la cafetera empiece a funcionar, se oirá ruido, ya que bombea agua a alta presión. Durante el funcionamiento, si repentinamente se oyen pitidos mientras el botón de espresso individual y el botón de espresso doble parpadean, puede deberse a que el agua del depósito no es suficiente para el bombeo. Si es así, preste atención al volumen de agua y añádala a tiempo.

5. Limpieza del portafiltros

Espere 20 segundos para retirar el portafiltro del cabezal de extracción después de verter el café para evitar cualquier salpicadura. Retire los restos de café del portafiltro. Límpielo con un paño húmedo. Compruebe si es necesario vaciar la bandeja recogegotas y lave el portafiltro con agua tibia.

Espumar leche

- El espumado de leche es el resultado de la vaporización de la leche. La leche que se ha espumado correctamente tiene una microespuma espesa. Entre los pasos a seguir se incluyen la colocación de la varilla de vapor, el ajuste de la posición de la jarra de leche y

el alcance de la temperatura correcta. Siga los pasos que se indican a continuación para crear la microespuma.

- Añada 100 ~ 150 ml de leche fría a unos 4°C en una jarra de leche de acero inoxidable limpia y fría. Llénela hasta el fondo de la boquilla.

ADVERTENCIA: El volumen de leche aumentará o se estirará durante la formación de espuma, así que no llene demasiado la jarra de leche.

Gire el selector de vapor/agua caliente hacia el vapor, el botón de vapor se iluminará. Cuando el botón de vapor se ilumine por completo, la cafetera estará lista para hacer espuma.

NOTA: Para obtener siempre los mejores resultados, asegúrese de que el vapor se ha calentado antes de espumar la leche. El vapor está listo cuando la luz del botón de vapor se ilumina por completo. Coloque una taza debajo de la boquilla y, a continuación, gire el selector para espumar. Espere unos segundos, saldrá agua por la boquilla. Tenga cuidado con el vapor caliente. A continuación, vierta el agua de la taza para liberar el agua sobrante. Una vez que se haya purgado el agua, desactive el vapor volviendo a colocar el selector en la posición vertical OFF. Tenga cuidado de no quemarse con el vapor.

- La forma de introducir el aire en la leche determina la consistencia de la espuma. Si se añade mucho aire a la leche, la espuma tendrá grandes burbujas. La introducción de aire en la leche de forma controlada y suave garantizará que la leche tenga una microespuma fina. También oír que la bomba de agua empieza a bombear, es normal.
- A medida que el vapor calienta y hace espuma en la leche, sube el nivel de la leche en la jarra. Mientras esto ocurra mantenga la boquilla de espuma justo por debajo de la superficie. A medida que suba el nivel de la leche, baje la jarra para mantener la boquilla justo por debajo de la superficie. Cuando consiga la microespuma deseada, sumerja el vaporizador hasta la mitad. La leche está lista cuando la base de la jarra está demasiado caliente al tacto.

CONSEJO

Temperatura de la leche

- Baja: Si no se calienta lo suficiente, estará tibia y con poca textura.
- Óptima: 60 ~ 65°C.
- Demasiado alta: Si se calienta durante demasiado tiempo, empezará a hervir alrededor de los 70°C, tendrá un sabor a quemado y perderá toda la textura.

Purgado y limpieza de la varilla de vapor

- Cuando se haya alcanzado la temperatura correcta de la leche, gire el selector a la posición vertical y retire la jarra de leche del vaporizador. Coloque la jarra a un lado. Coloque la varilla de vapor sobre la bandeja de goteo. Gire el selector a la posición de agua caliente

durante unos segundos y, a continuación, vuelva a colocar el selector en la posición vertical. Esto eliminará los restos de leche de la boquilla del vaporizador.

- Limpie la varilla y la boquilla del vaporizador con un paño húmedo para retirar los restos de leche. Para mantener un rendimiento óptimo de espumado, purgue y limpie siempre el vaporizador después de utilizarlo.

Agua Caliente

Cuando se dispense agua caliente a través del vaporizador lo hará durante 5 minutos y después se detendrá automáticamente. El agua caliente puede utilizarse para preparar café solo, bebidas calientes como el té, sopas instantáneas y para calentar tazas antes de preparar un espresso. Para ello:

- Pulse el botón de encendido para encender la cafetera. Cuando el botón de encendido, el botón de molienda, el botón de espresso individual y el botón de espresso doble están completamente iluminados, la cafetera está en estado READY para todas las funciones.
- Coloque la taza sobre la mesa y active el vapor. Gire el selector de vapor/agua caliente en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la función de agua caliente. El agua caliente saldrá por la boquilla del vaporizador.
- Para desactivar el agua caliente, vuelva a colocar el selector en la posición vertical OFF.

Apagado automático

- Si no hay ninguna operación después de 25 minutos, la cafetera pasará al modo de apagado automático. Todas las luces de los botones y las luces indicadoras se apagarán.
- Para reactivar la cafetera, pulse el botón de encendido y la máquina volverá al estado de Standby.

Warning por falta de agua

- Durante el funcionamiento, si de repente se oyen pitidos mientras el botón de espresso individual y el botón de espresso doble parpadean, puede deberse a que el agua del depósito no es suficiente para el bombeo. Debido a la escasez de agua, la máquina puede tener una alta temperatura y presión en el portafiltro, por lo que le recomendamos que siga los siguientes pasos:
- Pulse el botón de espresso individual o el botón de espresso doble para salir de la función de café.
- Retire el portafiltro para limpiarlo y no vuelva a utilizar los restos de café molido.
- Gire el vaporizador para que apunte a la bandeja de goteo. Gire el selector de vapor/agua hacia la función de vapor para liberar la presión.
- Cuando se detenga para liberar la presión, gire el selector de vapor/agua a la posición vertical OFF.
- Rellene el depósito de agua con agua fría filtrada. No sobrepase la marca MAX. Cierre la tapa del depósito de agua y colóquelo en la parte posterior de la cafetera.
- Pulse el botón de encendido, la cafetera emitirá un pitido. Cuando el botón de encendido,

el botón de molienda, el botón de espresso individual y el botón de espresso doble están completamente iluminados, la cafetera está en estado READY para todas las funciones.

Restaurar todos los ajustes por defecto

Puede restablecer fácilmente todos los ajustes a los valores predeterminados de fábrica. Para ello, mantenga pulsado a la vez el botón de espresso individual y el botón de espresso doble durante 3 segundos.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Purgar de agua el cabezal de extracción y la varilla de vapor, antes y después de preparar cada café, es la forma más fácil de mantener limpia la cafetera espresso.

NOTA: No utilice productos de limpieza alcalinos, abrasivos o estropajos metálicos, ya que rayarían la superficie de las piezas.

Piezas aptas para lavavajillas

- Bandeja de goteo extraíble
- Filtro de acero inoxidable para café individual
- Filtro de acero inoxidable para doble café

Piezas no aptas para lavavajillas

- Depósito de agua
- Brazo de la cafetera
- Tolla del grano de café
- Bandeja de goteo
- Prensador de café

Limpieza de la bandeja caliente tazas y del exterior

- Limpie las piezas en agua tibia con un detergente suave, aclare y séquelas.
- Limpie la cafetera con un paño humedecido, un detergente suave y séquela.

ADVERTENCIA: No sumerja la cafetera en agua ni en ningún otro líquido. Si aparece el indicador rojo de nivel de agua a través de la bandeja de goteo extraíble; vacíela, de lo contrario, el agua se saldrá.

Limpieza semanal

- Limpie las piezas en agua tibia con un detergente suave, aclare y séquelas.
- Limpie el filtro y el portafiltro cada vez que los use
- Lávelos después de cada uso enjuagándolos con agua tibia bajo el grifo.

- Purgue con agua el cabezal de extracción utilizando el filtro de doble café.
- Deje correr el agua hasta que se detenga.
- Elimine los restos de café molido de alrededor del borde interior del cabezal de extracción y de la junta de silicona. Limpie el cabezal de extracción con un paño húmedo.

Junta de silicona

- La junta de silicona se encuentra en el cabezal de extracción y crea un sello que lo separa del filtro al preparar un espresso. Cuando no utilice la cafetera, le recomendamos que no deje el portafiltro insertado en el cabezal de extracción, ya que esto reducirá la vida útil de la junta de silicona.
- Con el tiempo, la junta pierde su elasticidad y puede ser necesario sustituirla. Es posible que sea necesario sustituir la junta cuando se produzcan fugas de café alrededor del asa del portafiltro durante la extracción, o si el asa del portafiltro está floja cuando se gire completamente hacia la posición central.

Limpieza de la varilla de vapor

- Después de espumar la leche, purgue el vaporizador girando el selector de vapor/agua caliente hacia la función de vapor y desactívelo tras 10 segundos.
- Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo.

Limpieza mensual (cada 2 ~ 3 meses)

- Deje en remojo la varilla de vapor en la jarra de leche con agua tibia y una solución descalcificadora durante toda la noche.
- Por la mañana, retire la jarra de leche y enjuáguela asegurándose de que se han eliminado todos los restos de la solución descalcificadora.
- Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo asegurándose de que se han eliminado todos los restos de la solución descalcificadora.
- Gire el selector de vapor/agua caliente hacia la función de vapor y desactive el vapor tras 10 segundos.

Si la boquilla de espumado se obstruye con restos de leche:

- Introduzca un alfiler por el orificio de la boquilla de espumado.
- Gire el selector de vapor/agua caliente hacia la función de vapor y déjelo durante 10 segundos.

La varilla de vapor sigue obstruida:

- Desenrosque la boquilla de espumado y déjela en remojo toda la noche en la jarra con agua tibia y un descalcificador para limpieza de cafeteras espresso.
- Vacíe la bandeja de goteo.
- Por la mañana, enjuague la jarra y la varilla de espumado con agua corriente para eliminar

todos los restos de descalcificador.

- Utilice la varilla desatascadora para limpiar la boquilla de espumado.
- Asegúrese de que la junta no tiene daños.
- Vuelva a enroscar la boquilla de espumado en el brazo del vaporizador.
- Gire el selector de vapor/agua caliente hacia la función de vapor y déjelo durante 5 segundos.

Limpieza de los filtros (cada 2 ~ 3 meses)

- Deje los filtros en remojo durante toda la noche en la jarra con agua tibia y un agente descalcificador.
- Por la mañana, enjuague la jarra y la varilla de espumado con agua para eliminar todos los restos de descalcificador.
- Coloque un filtro en el portafiltro (sin granos de café) e introdúzcalo en la jarra de leche.
- Pulse el botón de espresso individual o el de espresso doble, entonces el indicador del botón de espresso individual o el indicador del botón de espresso doble mantendrá fija la luz blanca.
- Deje correr el agua hasta que se detenga automáticamente.

Limpieza del soporte del portafiltro

Retire los restos de café molido del soporte del portafiltro y de la salida del molinillo, límpielo con un paño húmedo y séquelo con un paño seco.

Limpieza de la tolva (cada 2 ~ 3 meses)

- Si el molinillo se utiliza con frecuencia, (por ejemplo, todos los días) es necesario limpiar la tolva con regularidad.

ADVERTENCIA: Para evitar daños en la cafetera, no utilice productos de limpieza alcalinos, abrasivos ni estropajos metálicos.

NOTA: No sumerja la cafetera en agua ni en ningún otro líquido.

- Apague la cafetera y desenchúfela de la toma de corriente.
- Retire la cubierta de la tolva.
- Gire el bloqueo de la tolva en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla.
- Retire la tolva de la cafetera y guarde el grano de café restante en un recipiente hermético para conservar su frescura.

IMPORTANTE: Sugerimos no desmontar ni retirar la tolva cuando todavía quede grano de café en su interior. De lo contrario, la tolva podría atascarse. Una vez agotado el café en grano en el interior de la tolva puede desmontarla y retirarla.

Ciclo de descalcificación

- Para asegurarse de que su cafetera funciona de manera eficiente y que proporciona un café de buen sabor, es necesario limpiar periódicamente la tubería interna con una solución descalcificadora.
- Recomendamos descalcificar su cafetera Espresso cada 4 ~ 6 meses, aunque este periodo dependerá de la frecuencia de uso.
- La advertencia de descalcificación se mostrará cuando la cafetera haya funcionado acumulativamente durante 500 ciclos. En ese momento, la luz indicadora de limpieza y descalcificación parpadeará, lo que significa que la cafetera necesitará ser descalcificada. Después de ello volverá a su estado normal. El aviso de descalcificación se mostrará cada vez que encienda la cafetera si no lo cancela.

Solución descalcificadora, sugerimos 4 opciones:

- Una pastilla para descalcificar la cafetera espresso.
- Descalcificador líquido.
- Vinagre blanco y agua tibia.
- Desincrustantes en polvo como el ácido cítrico.

Para conocer los métodos de limpieza específicos, consulte las instrucciones de su proveedor de solución descalcificadora.

Ciclo descalcificador

IMPORTANTE: Si el ciclo de descalcificación no se completa o se detiene a mitad de cualquiera de los pasos de descalcificación, tendrá que volver a iniciar el ciclo de desde el principio.

- Llene el depósito de agua con una pastilla descalcificadora, descalcificador líquido, vinagre blanco o descalcificador en polvo.
- Añada agua fría filtrada e introduzca el depósito de agua en su posición.
- Coloque dos recipientes
- Coloque un recipiente de 1 litro debajo del cabezal de extracción y otro recipiente debajo del vaporizador.
- Compruebe la alimentación:
- Se introduce el enchufe en la toma de corriente, enciende la cafetera y espera hasta que esté en estado READY.
- El selector de vapor y agua caliente está en la posición vertical OFF.

IMPORTANTE: Puede salir del ciclo de descalcificación en cualquier momento pulsando el botón de encendido.

PASO 1. Empiece la descalcificación

- Gire el selector de vapor/agua caliente hacia la posición de agua caliente.
- Pulse el botón de espresso doble o el botón de espresso individual.
- La bomba se pondrá en marcha y saldrá agua caliente del cabezal de extracción y del vaporizador. Durante un periodo de 2 minutos la bomba hará diferentes ruidos, es normal.
- Cuando deje de salir agua caliente del cabezal de extracción y del vaporizador, la cafetera emitirá un pitido para indicar que ha finalizado este paso.
- Gire el selector de vapor y agua caliente a la posición vertical OFF.
- Repita la operación anterior liberando el agua caliente del cabezal de extracción y del vaporizador.

PASO 2. Preparación para la purga

IMPORTANTE: Es necesario purgar el vaporizador y el cabezal de extracción con agua fría filtrada para eliminar la solución descalcificadora

- Retire el depósito de agua y enjuáguelo con agua corriente, asegurándose de que se han eliminado todos los restos de la solución descalcificadora.
- Llene del depósito de agua sin sobrepasar la marca MAX con agua fría filtrada e introdúzcalo en su posición.
- Vacíe el agua de los recipientes y vuelva a colocarlos.

PASO 3. Comience la purga

- Gire el selector de vapor/agua caliente hacia la posición de agua caliente.
- La bomba se pondrá en marcha y saldrá agua caliente del vaporizador.
- Repita la operación anterior liberando el agua caliente del cabezal de extracción y del vaporizador.

PASO 4. Descalcificación completada

- Una vez finalizada la descalcificación, debe desactivar esta función.
- Gire el selector de vapor y agua caliente hacia la posición vertical OFF.
- Mantenga pulsados simultáneamente el botón de encendido, el botón de espresso individual, el botón de espresso doble y el botón de vapor durante 3 segundos.
- La máquina sale del ajuste de descalcificación y vuelve al estado READY.
- Vacíe el agua de los recipientes y límpielos, asegurándose de que se han eliminado todos los restos de la solución descalcificadora.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Resolución de problemas de la cafetera:

Problema	Causa	Solución
La cafetera no funciona.	La cafetera no está enchufada correctamente.	Enchufe correctamente la cafetera.
El café sabe ácido (avinagrado).	No ha purgado adecuadamente la cafetera con agua fría purificada para eliminar la solución descalcificadora.	Purgue la máquina correctamente después de la descalcificación.
	El grano de café se almacena en un lugar caliente y húmedo durante mucho tiempo. El grano de café se echa a perder.	Almacene el grano de café molido en un lugar fresco y seco. Después de abrir una bolsa de café molido, vuelva a cerrarla y guárdela en un frigorífico para mantener su frescor.
El agua se filtra por el fondo.	Hay demasiada agua en la bandeja de goteo.	Limpie la bandeja de goteo.
	La junta de sellado del orificio de entrada de agua está deformada.	Contacte con el Servicio de Atención al Cliente oficial de Cecotec.
	Averías de la cafetera.	
	Cuando se extrae el depósito de agua después de su uso, es normal que quede algo de agua en la mesa.	Como la salida de agua en la parte inferior del depósito de agua es una parte móvil, es normal que gotee. Séquelo cada vez que extraiga el depósito.
Sonidos de tictac después de encender la máquina y sonidos de desgarrado después de servir el café.	Los sonidos son causados por la bomba de agua que funciona de manera normal.	Es normal.

La cafetera hace café con poco sabor.	Los granos de café no son los apropiados.	Utilice granos de café mezclados.
	El tamaño de los granos de café es demasiado grueso.	Use granos de café más finos.
	La cantidad de granos de café no es la apropiada.	No hay suficiente grano de café, utilice más granos de café.
	Los granos de café se prensan muy poco.	Prese con más fuerza.
	La temperatura no es apropiada para preparar café.	Asegúrese de que la temperatura es correcta (92~96°C/198~205°F)
	La cantidad de espresso es inapropiada.	Alrededor de 30 ml por toma. Alrededor de 60 ml por doble toma.

Problema	Causa	Solución
El portafiltro está muy apretado para girar el cabezal de extracción.	La junta de silicona del cabezal de extracción es nueva y necesita ser encajada.	Continúe utilizando la cafetera con normalidad. Esta junta se asentará durante los primeros usos y se volverá más fácil de girar.
	Ha utilizado demasiado grano de café.	Use menos café en grano.
El portafiltro está suelto o se sale durante la extracción del espresso.	El portafiltro no está colocado correctamente o no se ha apretado lo suficiente.	Asegúrese de que las pestañas del portafiltro estén completamente insertadas en el cabezal de extracción y giradas hasta la posición central.
	No se ha introducido el filtro en el portafiltro.	Asegúrese de insertar un filtro en el portafiltro antes de insertarlo en el cabezal de extracción.
	La junta de silicona del cabezal de extracción está dañada o desgastada.	Contacte con el Servicio de Atención al Cliente oficial de Cecotec.

El espresso chorrea o gotea por el lateral durante la extracción.	El café está demasiado molido.	Cambie a un ajuste de molido más grueso.
	Ha utilizado demasiado grano de café.	Use menos grano de café.
	Café molido demasiado prensado.	Aplique menos fuerza durante el prensado.
	El borde superior del filtro no se ha limpiado y quedan restos de café.	Limpie alrededor del borde superior del filtro antes de insertarlo en el cabezal de extracción.
	La junta de silicona del interior del cabezal de extracción está sucia.	Limpie las piezas con un paño húmedo.
	La junta de silicona del cabezal de extracción está dañada o desgastada.	Contacte el Servicio de Atención al Cliente.
	El portafiltro no está bien instalado.	Reinstálelo correctamente.
	Los dos orificios de salida del portafiltro están bloqueados.	Limpie los orificios.
	Los orificios del filtro están obstruidos.	Sumerja el filtro en agua durante media hora y límpielo con un cepillo.

Problema	Causa	Solución
El espresso no tiene crema, o la crema es fina. (Extracción baja)	El grano de café es antiguo o está seco.	Utilice granos de café frescos de tueste medio u oscuro.
	El café molido es demasiado grueso.	Cambie a un ajuste de molido más fino.
	No se utiliza suficiente café molido.	Utilice más café molido.
	El grano de café no se ha prensado lo suficiente.	Prese más firmemente.

Mucho o muy poco volumen de espresso.	Se utilizan volúmenes de tomas personalizables.	Restablezca los volúmenes de toma predeterminados o cambie sus volúmenes personalizados.
El espresso sabe amargo.	El tipo de café en grano utilizado.	Pruebe diferentes marcas de café en grano.
	Se está utilizando una temperatura de extracción personalizada.	Utilice la temperatura de extracción predeterminada de 92°C (197°F).
	La función de vapor se ha utilizado justo antes de extraer el espresso.	Deje tiempo para que el agua purgue el termobloque y se enfríe antes de extraer el espresso.
El poso de café utilizado está húmedo.	Quedará un poco de agua en la parte superior del poso de café utilizado.	Apoye el portafiltro sobre la bandeja de goteo durante 5 segundos para que el agua se disipe antes de retirar el poso.
	No se utiliza suficiente grano de café.	Utilice más grano de café.
	El grano no está lo suficientemente prensado (compactado).	Prese más firmemente.
El espresso se vierte en la taza de forma irregular.	Prensado irregular.	Asegúrese de que el grano de café esté prensado de manera uniforme.
	Obstrucción en el cabezal de extracción o en el portafiltro.	Compruebe que no haya nada que obstruya el cabezal de extracción o el portafiltro y límpielos.

Problema	Causa	Solución
La bomba hace un ruido anormal.		Llene el depósito de agua con agua fría filtrada.
	No hay agua en el depósito.	Vierta agua a través del cabezal de extracción y pulse el botón de café. Deje que corra el agua.
	El depósito de agua no está instalado correctamente.	Coloque el depósito de agua en la parte trasera de la cafetera.
	El tapón de silicona del envase sigue insertado.	Retire el tapón de silicona que se encuentra en la base del depósito de agua.
Agua alrededor de la bandeja de goteo o en la mesa.	Desbordamiento de agua en la bandeja de goteo.	Vaciela si aparece el indicador rojo de nivel de agua a través de la bandeja de goteo extraíble de acero inoxidable.
	La bandeja de goteo no está colocada cuando se purga el termobloque.	Mantenga la bandeja de goteo en su sitio cuando se enfríe. El botón de vapor parpadea y el agua se vierte en la bandeja de goteo.

Resolución de problemas de la varilla de vapor:

Problema	Causa	Solución
No se puede espumar leche.	La cafetera no está lista para espumar la leche.	Compruebe si la cafetera está lista para espumar la leche.
	La temperatura de la leche no es la apropiada.	Compruebe los consejos para el espumado de la leche.
	Utiliza leche desnatada.	Utilice leche entera o semidesnatada.
	La varilla de vapor está demasiado lejos de la leche o se introduce demasiado en esta.	La punta del vaporizador apenas toca la superficie de la leche.
	La varilla de vapor está obstruida.	Limpie la varilla de vapor inmediatamente después de cada uso con una esponja húmeda.
El café con leche está demasiado frío.	Puede que la leche no se caliente lo suficiente.	Asegúrese de que la leche se calienta correctamente durante el espumado, pero no demasiado porque podría quemarse la leche.
No sale vapor de la varilla.	La punta del vaporizador está bloqueada.	Limpie y desatasque la varilla de vapor.
	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito con agua fría filtrada. Vierta agua caliente por el vaporizador para asegurarse de que corre el agua.
	La cafetera Espresso tiene incrustaciones.	Se requiere un ciclo de descalcificación.
La varilla de vapor hace un ruido chirriante.	La punta del vaporizador está demasiado introducida en la leche. O la varilla de vapor está demasiado introducida en la leche.	Baje la jarra de leche. Asegúrese de que la punta de la varilla de vapor está colocada correctamente durante el espumado.

No genera suficiente espuma durante el espumado.	La leche no es fresca.	Asegúrese de que la leche que está utilizando es fresca y con la grasa suficiente.
--	------------------------	--

Problema	Causa	Solución
No genera suficiente espuma durante el espumado.	La temperatura de la leche es demasiado caliente.	Asegúrese de empezar a espumar con la leche a unos 4°C (40°F). Asegúrese de que el vapor se ha calentado antes de espumar la leche. El vapor está listo cuando el botón está completamente iluminado.
	Tipo de jarra de leche que está siendo utilizada.	Para los mejores resultados utilice una jarra de leche de acero inoxidable.
	La leche se ha hervido.	Comience de nuevo con leche fresca y fría y reduzca el tiempo de vaporización.
	La leche hace burbujas en lugar de microespuma.	Asegúrese de que la punta de la varilla de vapor está colocada correctamente durante el espumado. La punta de la varilla de vapor sólo debe tocar la superficie de la leche. Golpee suavemente la jarra contra la mesa cuando termine para soltar las burbujas de aire atrapadas.
	No se introduce suficiente aire en la leche.	Mantenga la punta del vaporizador justo debajo de la superficie de la leche. Esto ayudará a introducir aire en la leche para crear la microespuma.

Resolución de problemas del molinillo:

Problema	Causa	Solución
La luz del botón de molienda sigue parpadeando.	La tolva no está instalada.	Instale la tolva correctamente. Asegúrese de que la posición de bloqueo está alineada con la parte delantera.
	Retire la tolva durante el funcionamiento.	No retire la tolva antes de que todo el grano de café haya terminado de molerse.
El ajuste de molienda óptima produce una baja extracción del espresso.	Esto es normal durante los primeros usos por la falta de ajuste personalizada.	Cambie el ajuste a uno más fino o más grueso para mantener una extracción óptima del espresso.
	El grano de café está perdiendo frescura.	Utilice granos de café frescos de tueste medio u oscuro.
	No se utiliza suficiente grano de café.	Utilice más grano de café.
	El grano de café no está suficientemente prensado.	Prese más firmemente.
La luz de molienda no se ilumina tras pulsar el botón de encendido.	La cafetera no está enchufada a la toma de corriente.	Inserte el enchufe en la toma de corriente y encienda la cafetera.
No sale café molido por la salida del molinillo.	Las compuertas de la tolva están cerradas o no están completamente abiertas.	El orificio de salida del molinillo necesita una limpieza.
Los granos de café son gruesos y están en el ajuste de molienda fina.	El ajuste de la molienda no es correcto.	Ajuste la configuración de la molienda.

El espresso se extrae poco incluso con una molienda de café fina.	No se utiliza suficiente grano de café.	Utilice más grano de café.
	Los granos de café son demasiado antiguos.	El uso de granos de café recién tostados o de tostado oscuro, sin importar el ajuste de la molienda, producirá una extracción rápida e insuficiente del espresso.
La tolva no puede ser colocada en su sitio.	El cierre de la tolva no está en la posición correcta.	Asegúrese de que la posición de bloqueo está alineada con la parte delantera.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 01729

Producto: Cafetera express Power Espresso 20 Barista Maestro

Voltaje: 220-240VAC

Frecuencia: 50-60Hz

Potencia: Café (2250W), Molinillo (150W)

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Power button
2. Cleaning and descaling indicator light
3. Grinding button
4. Pressure gauge
5. Single espresso button
6. Double espresso button
7. Steam and hot water indicator light
8. Grinding size knob
9. Removable drip tray
10. Buoy cover (full drip tray indicator)
11. Drip tray
12. Coffee bean hopper cover
13. Removable coffee bean hopper
14. Steam/hot water knob
15. Steamer rubber handle
16. Steamer and hot water rod
17. Foaming nozzle
18. Water tank cap
19. Water tank handle
20. Water tank
21. Filters (for single and double espresso)
22. Accessories storage box
23. Coffee presser
24. Filter holder
25. Filter holder handle

NOTE:

the graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the device.

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Remove the silicone plug from the water tank, if the machine contains one, to facilitate the water drainage.
- Clean all detachable components.

STEP 1

Remove the packaging. Make sure that all packaging has been removed and check that you have all the accessories.

NOTE:

Remove the orange silicone plug at the bottom of the water tank.

STEP 2

Position the coffee machine. Make sure that the coffee machine is placed on a dry, stable, flat, and horizontal table.

STEP 3

- Wash and dry the parts listed below with warm water and a mild detergent:
- Single stainless-steel coffee filter
- Double stainless-steel coffee filter
- Water tank
- Filter holder
- Coffee bean hopper
- Coffee presser
- Rinse and allow to air dry.

STEP 4

- Attach the accessories.
- Store the accessories you have purchased in the accessory storage box behind the drip tray.
- Place the coffee presser in the cup warming tray.

STEP 5

- Install the coffee bean hopper.
- Ensure that the hopper latch is aligned with the front of the hopper.
- Push the hopper slightly downwards into the machine.
- Turn the hopper lock clockwise to lock the hopper into place.
- This opens the hopper door releasing the coffee beans into the grinder.
- Fill the hopper with freshly roasted medium or dark roasted coffee beans.

- As a starting point for espresso extraction, try grind 5 or higher.

STEP 6**Preparation of the coffee machine before its first use**

- Fill up the water tank.
- Remove the orange silicone plug from the bottom of the water tank valve.
- Open the lid and lift it by the handle.
- Fill the tank with cold filtered water.
- Insert the water tank and close the lid.

NOTE: make sure that the water tank is clean and free of debris, as any fine particles can block the water flow.

- Make sure that the steam and hot water knob is in the vertical OFF position.
- Insert the plug into a 220-240 V AC socket and switch the machine on.
- Press the power button to turn the machine on.
- The power button will illuminate, and the grind, single espresso and double espresso buttons will flash to indicate that the thermoblock is heating up.

NOTE: when the hopper is installed in the correct position, the grinding button will fully illuminate after switching on. If the hopper is installed in the wrong position, the grinding button will flash rapidly after switching on.

NOTE: when the power button, the grinding button, the single espresso button, and the double espresso button are fully illuminated, the machine is ready to perform all functions or is in READY state.

Check the power supply

- The plug is inserted into the socket.
- The steam and hot water knob is in the vertical OFF position.
- Press the power button to turn the machine on.
- The coffee machine is switched on and in READY state.

Insert the filter holder

- Insert the single or double coffee filter into the filter holder.
- Align the filter holder with the INSERT position to the left of the extraction head.
- Insert the filter holder against the extraction head, slowly turn the filter holder clockwise to the central LOCK position.

NOTE: turning the filter holder to the central position may be difficult due to its stiffness during the first few uses; this is normal.

STEP 7

Making the first espresso

Press the single espresso button or the double espresso button without having put coffee in the filter and wait a few seconds. Water will start to flow out.

When the machine stops pumping water, you can pour the water into the cup and clean it thoroughly. Repeat the cycle several times and then you can start the extraction.

Press the espresso button to deactivate the function. The coffee machine will return to the READY state.

Pour the water into the cup.

NOTE: the first time the machine pumps water, it may make a louder noise than normal as it releases air and water. After 20 seconds, this noise will disappear and will be considerably reduced in the following uses.

- Place the steam and hot water rod over the hole in the drip tray.
- Turn the knob to the hot water position.
- Let water run for 20 seconds.
- Return the knob to the vertical OFF position.
- The coffee machine will return to the READY state.
- The espresso machine is now fully prepared.

Box content:

- Coffee machine
- Filter holder
- Single coffee filter
- Double coffee filter
- Accessories storage box
- Coffee presser

3. OPERATION**Grinding adjustment**

- You may need to vary the grind setting when using different coffee beans and depending on the freshness of the beans. The range of 20 geared grind settings allows for precision adjustment, controlling the grind size and ultimately the characteristics of the resulting extraction.
- You may have to make several gradual adjustments before you reach the optimum grinding level. Adjust the grind according to consumption time and taste.

NOTE:

After adjusting the degree of grinding it is important to clean (for 1 ~ 2 seconds) a small amount of ground coffee from the grinder. This removes the coffee beans from the previous setting, ensuring that the next espresso extraction is performed entirely with the coffee beans from the new grind setting.

- Lower number settings provide a finer coffee grind and slower extraction.
- More settings provide a coarser grind and faster extraction.

NOTE: we suggest not to disassemble or remove the bean hopper when there are still coffee beans inside. Otherwise, the hopper could become jammed due to unintentional introduction of grain. Once the coffee beans inside the machine have been used up, the hopper can be removed.

NOTE: only adjust the grind level while the grinder is grinding coffee. Any adjustment while the grinder is not in operation could damage the grinder and cause it to stop working.

Grinding dosage and pressing force

For best results, the amount of ground coffee dosed should be consistent.

NOTE: it is normal for the correct dose of coffee beans to be overloaded in the filter before pressing. The coffee beans must be pressed evenly to the indicated level, with firm force.

- One cup = 10 ~ 12 g of ground coffee.
- One cup = 16 ~ 18 g of ground coffee.

The coffee powder produced by the 1 ~ 2 gear grinding size adjustment is not very suitable for espresso because it is too fine. Based on the size reference of espresso ground coffee powder, the grinding size adjustment range is 3 ~ 8. Higher setting ranges may be valid but are usually too coarse for optimal espresso.

NOTE: if you change the GRIND SIZE knob, the amounts of coffee powder volume required for a good result will also change.

Operation of the espresso coffee maker

Tip: for best espresso results, use cold filtered water and freshly roasted medium-roast coffee beans.

- Press the power button to turn the machine on.
- The power button will illuminate, and the coffee and steam buttons will flash to indicate that the thermoblock is heating up.
- The grinding button will be fully illuminated after switching on.

- When the power button, the grinding button, the single espresso button, and the double espresso button are fully illuminated, the machine is ready to perform all functions or is in READY state.
- Press the grinding button once to enter the mode and obtain the double amount of coffee.
- Press and hold the grinding button for 3 seconds to enter the single coffee grind mode.
- Slide, insert the filter holder into the grinder holder. The filter holder shall be kept flat, unsupported, on the grinding stand.
- Press the buttons for a single espresso or a double espresso, as desired, once. When the espresso is ready, the process stops, and the machine returns to the READY state.

NOTE: the espresso is about 30 ml/cup for single espresso and about 60 ml/cup for double espresso. The extraction time is a good indicator of the quality of the discharge. The optimum time per shot varies according to the type and freshness of the coffee beans. However, in general, the pouring time should be between 20 ~ 35 seconds for both one-cup and two-cup shots.

- After extraction, remove the used grindings. Rinse the filter and keep it clean to prevent clogging. When there is no ground coffee left in the filter, lock the filter holder in the machine and let hot water run to finish cleaning.

Customisable shot volume

Adjusting the espresso volume

- Press and hold either the single espresso button or the double espresso button for 3 seconds, depending on which mode you want to set. You have now entered the setting mode. Then press the espresso button again; coffee will start to come out and the espresso button will flash at the same time. When you have reached the desired amount, press the espresso button again so coffee will stop coming out. The setting of the individual espresso amount is now complete and is saved for the next operation.
- The individually adjustable amount of espresso coffee ranges from approx. 30 ml to approx. 400 ml.

Reset to factory volume

Simultaneously press and hold the single espresso button and the double espresso button for 3 seconds to restore the factory setting.

Customisable extraction temperature

The thermoblock heating system has an espresso extraction temperature of 92 °C. But you can adjust the extraction temperature used for espresso coffee, in a 2 °C setting between 92 °C ~ 96 °C, to suit different types of roasted coffee beans and personal preferences.

NOTE: higher temperatures increase bitterness and decrease acidity. Lower temperatures decrease bitterness and increase acidity.

- Press and hold the grinding button and the single espresso button simultaneously for 5 seconds; a beep will sound. The power button will start flashing rapidly. The extraction temperature setting is then started:
- Press the grinding button, the indicator will illuminate, and the extraction temperature will be 92 °C.
- Press the single espresso button, the indicator will light up and the extraction temperature will be 94 °C.
- Press the single espresso button, the indicator will light up and the extraction temperature will be 94 °C.

NOTE: if no button is pressed within 5 seconds after entering a custom mode setting, the machine will return to the READY state.

Espresso preparation

1. Heating the cup - hot water function

Place a cup on the table and insert the steamer. Turn the knob to the hot water position and heat the cup after 20 ~ 30 seconds. You can also heat the cup on the top of the machine when it is in the READY state (hotplate).

2. Head, filter holder and filter

- Hold the filter holder under the extraction head while the water is flowing. Clean the filter with a dry cloth.
- Dose the filter with the ground coffee beans and press it evenly to the indicated level.

NOTE: do not press too hard. Use the coffee presser lightly to avoid jamming the coffee machine. If the coffee beans are too tight, the water cannot flow through the filter holder and may cause blockages or leaks.

- Wipe off excess grindings to clear the edges.
- Hold the filter holder flat, align, insert, and rotate it into the extraction head. The filter holder must be in the central position.

NOTE: if the filter holder is not installed parallel to the machine, coffee will splash and drip out of the hole.

3. Cup position

- Place the cup in the drip tray under the filter holder.

- Place a cup in the drip tray. If the cup is high, you can remove the drip tray cover.

4. Espresso extraction

- Press the single espresso button or the double espresso button; the extraction will start and stop automatically.
- The resulting coffee cream will be golden brown in colour with a fine mousse texture.

TIPS: the filter holder must be removed after a while to release the pressure. Otherwise, steam will splash out due to the strong pressure. Remove the filter holder in parallel. Due to the high pressure, the water will completely penetrate the coffee powder and it will take some time before it is poured out. It is therefore normal for leftover coffee to drip.

NOTE: when the coffee machine starts to operate, a noise will be heard as it pumps water under high pressure. During operation, if you suddenly hear beeps while the single espresso button and the double espresso button are flashing, it may be because there is not enough water in the tank for pumping. If so, pay attention to the volume of water and add it in time.

5. Cleaning the filter holder

Wait 20 seconds to remove the filter holder from the extraction head after pouring the coffee to avoid any splashing. Remove any coffee residue from the filter holder. Clean it with a damp cloth. Check if the drip tray needs to be emptied and wash the filter holder with lukewarm water.

Milk frothing

- Milk froth is the result of milk vaporisation. Properly foamed milk has a thick microfoam. Steps to follow include positioning the steamer, adjusting the position of the milk jug, and reaching the correct temperature. Follow the steps below to create the microfoam.
- Add 100 ~ 150 ml of cold milk at about 4 °C to a clean, cold stainless steel milk jug. Fill it to the bottom of the nozzle.

WARNING: the volume of milk will increase or stretch during frothing, so do not overfill the milk jug.

Turn the steam/hot water knob towards steam, the steam button will light up. When the steam button is fully illuminated, the machine is ready to froth.

NOTE: for best results every time, make sure that the steam has heated up before frothing the milk. Steam is ready when the light on the steam button is fully illuminated. Place a cup under the nozzle, then turn the knob to froth. Wait a few seconds, water will come out of the nozzle. Be careful with the steam. Then pour the water out of the cup to release the excess water. Once the water has been cleaned, turn the steam off by turning the knob back to the

vertical OFF position. Be careful not to burn yourself with steam.

- The way the air is introduced into the milk determines the consistency of the foam. If too much air is added to the milk, the foam will have large bubbles. The controlled and gentle introduction of air into the milk will ensure that the milk has a fine microfoam. You will also hear the water pump start to pump; this is normal.
- As the steam heats and foams the milk, the level of milk in the jug rises. While this is happening, keep the foam nozzle just below the surface. As the milk level rises, lower the jug to keep the nozzle just below the surface. When you get the desired microfoam, dip the sprayer halfway into the water. The milk is ready when the base of the jug is too hot to touch.

Tip

Milk temperature

- Low: if it is not heated sufficiently, it will be lukewarm and untextured.
- Optimal: 60 ~ 65 °C.
- Too high: if heated for too long, it will start to boil at around 70 °C, taste burnt and lose all texture.

Steamer purging and cleaning

- When the correct milk temperature has been reached, turn the knob to the vertical position and remove the milk jug from the steamer. Place the jug to one side. Place the steamer over the drip tray. Turn the knob to the hot water position for a few seconds and then return the knob to the vertical position. This will remove milk residue from the steamer nozzle.
- Wipe the steamer and its nozzle with a damp cloth to remove any milk residue. To maintain optimum foaming performance, always clean the steamer after use.

Hot water

When hot water is dispensed through the steamer, it will do so for 5 minutes and then stop automatically. Hot water can be used to prepare black coffee, hot drinks such as tea, instant soups and to heat cups before making espresso. To do that:

- Press the power button to turn the machine on. When the power button, grinding button, single espresso button and double espresso button are fully illuminated, the machine is in the READY state for all functions.
- Place the cup on the table and turn on the steam. Turn the steam/hot water knob clockwise to select the hot water function. Hot water will come out of the nozzle of the steamer.
- To deactivate the hot water, turn the knob back to the vertical OFF position.

Auto switch-off

- If there is no operation after 25 minutes, the machine will switch to automatic switch-off mode. All button lights and indicator lights will go out.

- To reactivate the machine, press the power button and the machine will return to Standby.

Warning due to lack of water

- During operation, if you suddenly hear beeps while the single espresso button and the double espresso button are flashing, this may be because there is not enough water in the tank for pumping. Due to water shortage, the machine may have high temperature and pressure in the filter holder, so we recommend that you follow the steps below:
- Press the single espresso button or the double espresso button to exit the coffee function.
- Remove the filter holder for cleaning and do not reuse ground coffee residues.
- Turn the steamer so that it points to the drip tray. Turn the steam/water knob to the steam function to release the pressure.
- When you stop to release the pressure, turn the steam/water knob to the vertical OFF position.
- Fill the tank with cold filtered water. Do not exceed the MAX mark. Close the water tank cover and place it on the back of the machine.
- Press the power button, the machine will beep. When the power button, grinding button, single espresso button and double espresso button are fully illuminated, the machine is in the READY state for all functions.

Restore all default settings

You can easily reset all settings to factory defaults. To do this, press and hold both the single espresso button and the double espresso button at the same time for 3 seconds.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Purging water from the extraction head and steamer before and after each brew is the easiest way to keep the espresso machine clean.

NOTE: do not use alkaline, abrasive, or metallic cleaning agents or scouring pads as these will scratch the surface of the parts.

Dishwasher safe parts

- Removable drip tray
- Single stainless-steel coffee filter
- Double stainless-steel coffee filter

Parts not suitable for dishwashers

- Water tank
- Filter holder
- Coffee bean hopper

- Drip tray
- Coffee presser

Cleaning of the cup warming tray and the exterior

- Clean the parts in lukewarm water with a mild detergent, rinse and dry.
- Clean the coffee machine with a damp cloth, a mild detergent and dry it.

WARNING: do not immerse the machine in water or any other liquid. If the red water level indicator appears through the removable drip tray; empty it, otherwise the water will run out.

Weekly cleaning

- Clean the parts in lukewarm water with a mild detergent, rinse and dry.
- Clean the filter and filter holder every time you use them.
- Wash them after each use by rinsing them with warm water under running tap water.
- Clean the extraction head with water using the double-coffee filter.
- Let the water run until it stops.
- Remove ground coffee residue from around the inner edge of the extraction head and the silicone gasket. Clean the extraction head with a damp cloth.

Silicone gasket

- The silicone gasket is located in the extraction head and creates a seal that separates it from the filter when making espresso. When the machine is not in use, we recommend that you do not leave the filter holder inserted in the extraction head, as this will reduce the life of the silicone gasket.
- Over time, the gasket loses its elasticity and may need to be replaced. The gasket may need to be replaced when coffee leaks around the filter holder during extraction, or if the filter holder is loose when it is turned all the way to the centre position.

Cleaning the steamer

- After frothing the milk, clean the steamer by turning the steam/hot water knob to the steam function and turn it off after 10 seconds.
- Clean the steamer with a damp cloth.

Monthly cleaning (every 2 - 3 months)

- Soak the steamer in the milk jug with warm water and descaling solution overnight.
- In the morning, remove the milk jug and rinse it, making sure that all traces of the descaling solution have been removed.
- Wipe the steamer with a damp cloth making sure that all traces of descaling solution have been removed.
- Turn the steam/hot water knob to the steam function and switch off steam after 10

seconds.

If the frothing nozzle becomes clogged with milk residues:

- Insert a pin through the hole in the foaming nozzle.
- Turn the steam/hot water knob to the steam function and leave it for 10 seconds.

The steamer is still clogged:

- Unscrew the frothing nozzle and soak it overnight in the jug with lukewarm water and an espresso machine descaler.
- Empty the drip tray.
- In the morning, rinse the jug and the foaming rod under running water to remove all traces of descaler.
- Use the de-clogging rod to clean the foaming nozzle.
- Make sure that the gasket is undamaged.
- Screw the frothing nozzle back onto the steamer.
- Turn the steam/hot water knob to the steam function and leave it for 5 seconds.

Filter cleaning (every 2 - 3 months)

- Let the filters soak overnight in the jug with warm water and a descaling agent.
- In the morning, rinse the jug and foaming rod with water to remove all traces of descaler.
- Place a filter in the filter holder (without coffee beans) and insert it into the milk jug.
- Press the single espresso button or the double espresso button. Then, the indicator of the single espresso button or the indicator of the double espresso button will keep the white light steady.
- Let the water run until it stops automatically.

Cleaning the filter holder bracket

Remove any ground coffee residue from the filter holder bracket and grinder spout, wipe it off with a damp cloth and dry it with a dry cloth.

Hopper cleaning (every 2 ~ 3 months)

- If the grinder is used frequently (e.g., every day) it is necessary to clean the hopper regularly.

WARNING: to prevent damage to the machine, do not use alkaline or abrasive cleaning agents or metal scouring pads.

NOTE: do not immerse the machine in water or any other liquid.

- Turn the machine off and unplug it from the mains socket.
- Remove the hopper cover.
- Turn the hopper lock counterclockwise to unlock the hopper.

- Remove the hopper from the machine and store the remaining coffee beans in an airtight container to preserve their freshness.

NOTE: we suggest not to disassemble or remove the hopper when there are still coffee beans inside. Otherwise, the hopper may jam. Once the coffee beans inside the hopper have been used up, the hopper can be disassembled and removed.

Descaling cycle

- To ensure that your coffee machine works efficiently and provides good tasting coffee, it is necessary to periodically clean the internal piping with a descaling solution.
- We recommend descaling your espresso machine every 4 ~ 6 months, although this period will depend on the frequency of use.
- The descaling warning will be displayed when the machine has been operated cumulatively for 500 cycles. At this point, the cleaning and descaling indicator light will flash, which means that the machine needs to be descaled. After that, it will return to its normal state. The descaling warning will be displayed every time you switch on the machine if you do not cancel it.

Descaling solution, we suggest 4 options:

- A tablet for descaling the espresso machine.
- Liquid descaler
- White vinegar/warm water
- Descaling powders such as citric acid

For specific cleaning methods, please refer to the instructions of your descaling solution supplier.

Descaling cycle

NOTE: if the descaling cycle is not completed or stops in the middle of any of the descaling steps, you will have to restart the cycle from the beginning.

- Fill the water tank with a descaling tablet, liquid descaler, white vinegar or descaling powder.
- Add cold filtered water and insert the water tank into position.
- Place two containers.
- Place a 1 litre container under the extraction head and another container under the vaporiser.
- Check the power supply.
- Insert the plug into the mains socket, switch on the machine and wait until it is in READY mode.
- The steam and hot water knob are in the vertical OFF position.

NOTE: you can exit the descaling cycle at any time by pressing the power button.

STEP 1 Start descaling

- Turn the steam/hot water knob to the hot water position.
- Press the double espresso button or the single espresso button.
- The pump will start, and hot water will come out of the extraction head and steamer. For a period of 2 minutes the pump will make different noises, this is normal.
- When no more hot water comes out of the extraction head and the steamer, the machine will beep once to indicate that this step has been completed.
- Turn the steam and hot water knob to the vertical OFF position.
- Repeat the above operation releasing the hot water from the extraction head and steamer.

STEP 2 Preparation for the cleaning

NOTE: it is necessary to clean the steamer and extraction head with cold filtered water to remove the descaling solution.

- Remove the water tank and rinse it under running water, making sure that all traces of the descaling solution have been removed.
- Fill the water tank to the MAX mark with cold filtered water and insert it into position.
- Empty the water from the containers and replace them.

STEP 3 Start the cleaning

- Turn the steam/hot water knob to the hot water position.
- The pump will start, and hot water will come out of the steamer.
- Repeat the above operation releasing the hot water from the extraction head and steamer.

STEP 4 Descaling completed

- Once descaling has been completed, you must deactivate this function.
- Turn the steam and hot water knob to the vertical OFF position.
- Press and hold the power button, the single espresso button, the double espresso button, and the steam button simultaneously for 3 seconds.
- The machine exits the descaling setting and returns to the READY state.
- Empty the water from the containers and clean them, making sure that all traces of the descaling solution have been removed.

5. TROUBLESHOOTING

Troubleshooting the coffee machine:

Problem	Cause	Solution
The coffee machine does not work properly	The coffee machine is not plugged in correctly.	Plug in the coffee machine correctly.
Acid (vinegar) taste in coffee	You have not properly cleaned the coffee machine with cold purified water to remove the descaling solution.	Clean the machine properly after descaling.
	The coffee bean is stored in a warm and humid place for a long time. Coffee beans spoil.	Store ground coffee beans in a cool, dry place. After opening a bag of ground coffee, reseal it and store it in a refrigerator to keep it fresh.
Water seeps out of the bottom	There is too much water in the drip tray.	Clean the drip tray.
	The sealing gasket of the water inlet orifice is deformed.	Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
	Coffee machine breakdowns.	
	When the water tank is removed after use, it is normal for some water to remain on the table.	As the water outlet at the bottom of the water tank is a moving part, it is normal for it to drip. Dry it each time you remove the tank.
Ticking sounds after switching on the machine and tearing sounds after pouring the coffee	The sounds are caused by the water pump operating normally.	It is normal.

The coffee machine makes coffee with little flavour	The coffee beans are not the right ones.	Use mixed coffee beans.
	The size of the coffee beans is too coarse.	Use finer coffee beans.
	The amount of coffee beans is not appropriate.	Not enough coffee beans, use more coffee beans.
	The coffee beans are pressed very lightly.	Press harder.
	The temperature is not suitable for brewing coffee.	Make sure the temperature is correct (92-96 °C/198-205 °F).
	The amount of espresso is inappropriate.	Approximately 30 ml per dose. Approximately 60 ml per dose.

Problem	Cause	Solution
The filter holder is too tight to rotate the extraction head	The silicone gasket on the extraction head is new and needs to be fitted.	Continue to use the machine normally. This gasket will settle during the first few uses and become easier to turn.
	You have used too much coffee beans.	Use less coffee beans.
The filter holder is loose or comes out during espresso extraction	The filter holder is not fitted correctly or has not been tightened sufficiently.	Make sure that the filter holder tabs are fully inserted into the extraction head and rotated to the centre position.
	The filter is not inserted in the filter holder.	Be sure to insert a filter into the filter holder before inserting it into the extraction head.
	The silicone gasket on the extraction head is damaged or worn.	Contact the official Technical Support Service of Cecotec.

Espresso drips or drips down the side during extraction	Coffee grind is too fine.	Switch to a coarser grind setting.
	You have used too much coffee beans.	Use less coffee beans.
	Over-pressed ground coffee.	Apply less force during pressing.
	The upper edge of the filter has not been cleaned and coffee residues remain.	Clean around the top edge of the filter before inserting it into the extraction head.
	The silicone gasket inside the extraction head is dirty.	Wipe the parts with a damp cloth.
	The silicone gasket on the extraction head is damaged or worn.	Contact Customer Service.
	The filter holder is not installed properly.	Install it correctly.
	Both outlets of the filter holder are blocked.	Clean the outlets.
	Filter holes are clogged.	Soak the filter in water for half an hour and clean it with a brush.

Problem	Cause	Solution
The espresso has no crema, or the crema is thin (low extraction)	The coffee bean is old or dry.	Use fresh coffee beans of medium or dark roast.
	The ground coffee is too coarse.	Switch to a finer grind setting.
	Not enough ground coffee is used.	Use more ground coffee.
	The coffee has not been sufficiently pressed.	Press harder.
Too much or too little espresso volume	Customisable tap volumes are used.	Restore the default shot volumes or change your custom volumes.

Espresso tastes bitter	The type of coffee beans used.	Try different brands of coffee beans.
	A customised extraction temperature is being used.	Use the default extraction temperature of 92 °C (197 °F).
	The steam function has been used just before the espresso is extracted.	Allow time for the water to clean the thermoblock and cool down before extracting the espresso.
The coffee grounds used are moist	Some water will remain on top of the coffee grounds used.	Rest the filter holder on the drip tray for 5 seconds to allow the water to dissipate before removing the grounds.
	Not enough coffee beans are being used.	Use more coffee beans.
	The grain is not sufficiently pressed (compacted).	Press harder.
The espresso is poured into the cup in an irregular pattern	Uneven pressing	Make sure that the coffee beans are evenly pressed.
	Blockage in the extraction head or filter holder.	Check that there is nothing obstructing the extraction head or filter holder and clean them.

Problem	Cause	Solution
The pump makes an abnormal noise	No water in tank.	Fill the water tank with cold filtered water. Pour water through the extraction head and press the coffee button. Let the water flow.
	The water tank is not correctly installed.	Place the water tank at the back of the machine.
	The silicone stopper of the container is still inserted.	Remove the silicone plug at the base of the water tank.
There is water around the drip tray or on the table	Water overflow in the drip tray.	Empty it if the red water level indicator appears through the removable stainless steel drip tray.
	The drip tray is not in place when the thermoblock is cleaned.	Keep the drip tray in place when it cools down. The steam button flashes, and water is poured into the drip tray.

Troubleshooting steamer problems:

Problem	Cause	Solution
It is not possible to froth milk	The machine is not ready to froth milk.	Check if the machine is ready to froth milk.
	The temperature of the milk is not appropriate.	Check the tips for milk frothing.
	You use skimmed milk.	Use whole or semi-skimmed milk.
	The steamer is too far away from the milk or is inserted too far into the milk.	The tip of the steamer barely touches the surface of the milk.
	The steamer is clogged.	Clean the steamer immediately after each use with a damp sponge.
The latte is too cold	The milk may not be sufficiently heated.	Make sure that the milk is heated correctly during frothing, but not too much because the milk could burn.
No steam comes out of the steamer	The steamer tip is blocked.	Clean and unblock the steamer.
	No water in tank.	Fill the tank with cold filtered water. Pour hot water through the steamer to make sure the water runs.
	The Espresso machine is inlaid.	A descaling cycle is required.
The steamer makes a creaking noise	The tip of the steamer is too far into the milk. Or the steamer is too deep in the milk.	Lower the milk jug. Make sure that the tip of the steamer is positioned correctly during foaming.
It does not generate enough foam during foaming	The milk is not fresh.	Make sure the milk you are using is fresh and sufficiently fatty.

Problem	Cause	Solution	
It does not generate enough foam during foaming	Milk temperature is too hot.	Be sure to start frothing with the milk at about 4 °C (40 °F). Make sure that the steam has heated up before frothing the milk. Steam is ready when the button is fully illuminated.	
	Type of milk jug being used.	For best results use a stainless-steel milk jug.	
	Milk has been boiled.	Start again with fresh, cold milk and reduce steaming time.	
	Milk makes bubbles instead of microfoam.		Make sure that the tip of the steamer is positioned correctly during foaming. The tip of the steamer should only touch the surface of the milk.
			Gently tap the jug on the table when finished to release trapped air bubbles.
		Not enough air is introduced into the milk.	Keep the tip of the steamer just below the surface of the milk. This will help to introduce air into the milk to create the microfoam.

Troubleshooting the grinder:

Problem	Cause	Solution
The light of the grinding button keeps flashing	The hopper is not installed.	Install the hopper properly.
		Make sure that the locking position is aligned with the front part.
	Do not remove the hopper during operation.	Do not remove the hopper before all the coffee beans have finished grinding.

The optimal grind setting results in low espresso extraction	This is normal during the first few uses due to the lack of custom fitting.	Change the setting to a finer or coarser setting to maintain optimal espresso extraction.
	The coffee bean is losing freshness.	Use fresh coffee beans of medium or dark roast.
	Not enough coffee beans are used.	Use more coffee beans.
	The coffee bean is not sufficiently pressed.	Press harder.
The grinding light does not illuminate after pressing the power button	The coffee machine is not plugged into the mains socket.	Insert the plug into the power socket and switch the machine on.
No ground coffee comes out of the grinder outlet	Hopper dampers are closed or not fully open.	The outlet of the grinder needs to be cleaned.
The coffee beans are coarse and are on the fine grind setting	The grinding adjustment is not correct.	Adjust the grinding settings.
Espresso is poorly extracted even with a fine coffee grind	Not enough coffee beans are being used.	Use more coffee beans.
	Coffee beans are too old.	The use of freshly roasted or dark roasted coffee beans, regardless of the grind setting, will result in rapid and insufficient espresso extraction.
The hopper cannot be put in place	The hopper latch is not in the correct position.	Make sure that the locking position is aligned with the front part.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 01729

Product: Power Espresso 20 Barista Maestro Espresso Coffee Machine

Voltage: 220-240 V AC

Frequency: 50-60 Hz

Power: Espresso Machine 2250 W, Grinder 1500 W

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Bouton de connexion
2. Témoin de nettoyage et de détartrage
3. Bouton de mouture
4. Manomètre
5. Bouton espresso simple
6. Bouton espresso double
7. Témoin lumineux de vapeur et d'eau chaude
8. Sélecteur de la taille de mouture
9. Plateau de récupération qui s'extrait
10. Couvercle de la bouée (indicateur de plateau d'égouttage plein)
11. Plateau d'égouttage
12. Couvercle de la trémie à grains de café
13. Trémie à grains de café amovible
14. Sélecteur de vapeur/eau chaude
15. Poignée en caoutchouc de la buse vapeur
16. Buse vapeur et buse à eau chaude
17. Buse du mousser/buse vapeur
18. Bouchon du réservoir d'eau
19. Poignée du réservoir d'eau
20. Réservoir d'eau
21. Filtres (pour espresso simple et double)
22. Compartiment de rangement pour les accessoires
23. Presse pour le café
24. Porte-filtres
25. Poignée du porte-filtres

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.

- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Retirez le bouchon en silicone du réservoir d'eau, si la machine en contient un, pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Nettoyez tous les éléments amovibles.

Étape 1 :

Retirez l'emballage. Assurez-vous de retirer tous les emballages et vérifiez que tous les accessoires sont inclus.

IMPORTANT :

Retirez le bouchon orange en silicone situé dans la partie inférieure du réservoir d'eau.

Étape 2 :

Placez la machine à café. Assurez-vous que la machine à café est placée sur une table sèche, stable, plate et horizontale.

Étape 3 :

Lavez et séchez les pièces énumérées ci-dessous avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux :

- Filtre en acier inoxydable pour un café simple
- Filtre en acier inoxydable pour un café double
- Réservoir d'eau
- Porte-filtres
- Trémie à grains de café
- Presse pour le café

Rincez et séchez à l'air libre

Étape 4 :

- Placez les accessoires.
- Rangez les accessoires dans le compartiment de rangement des accessoires situé derrière le plateau d'égouttage.
- Placez le presse-café sur le plateau réchauffe-tasses.

Étape 5 :

- Installez la trémie à grains de café.
- Assurez-vous que le système de fermeture de la trémie est aligné avec l'avant de la trémie.
- Poussez la trémie légèrement vers le bas dans la machine à café.
- Tournez le système de fermeture de la trémie dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller la trémie en place.

- Cela ouvre la porte de la trémie et libère les grains de café dans le moulin.
- Remplissez la trémie avec des grains de café fraîchement torréfiés, moyennement torréfiés ou foncés.
- Comme point de départ pour l'extraction de l'expresso, essayez le niveau de mouture 5 ou plus.

Étape 6 :

Préparation de la machine à café avant sa première utilisation :

- Remplissez le réservoir d'eau.
- Retirez le bouchon orange en silicone de la partie inférieure de la valve du réservoir d'eau.
- Ouvrez le couvercle et soulevez-le par la poignée.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide filtrée.
- Placez le réservoir d'eau et fermez le couvercle.

NOTE : Assurez-vous que le réservoir d'eau est propre et non obstrué, car toute particule fine peut bloquer l'écoulement de l'eau.

- Assurez-vous que le sélecteur de vapeur et d'eau chaude est en position verticale OFF.
- Insérez la fiche dans une prise de 220-240 V CA et allumez la machine.
- Appuyez sur le bouton de connexion pour allumer la machine.
- Le bouton de connexion s'allumera et les boutons de mouture, d'expresso simple et d'expresso double clignoteront pour indiquer que le thermoblock est en train de chauffer.

NOTE : Lorsque la trémie est installée dans la bonne position, le bouton de mouture s'allumera complètement après l'allumage. Si la trémie est installée dans la mauvaise position, le bouton de mouture clignotera rapidement après la mise en marche.

NOTE : Lorsque le bouton de connexion, le bouton de mouture, le bouton d'un café expresso simple et le bouton d'un café expresso double sont complètement allumés, la machine sera prête à exécuter toutes les fonctions ou en état « READY ».

Vérifier l'alimentation électrique :

- La fiche est insérée dans la prise.
- Assurez-vous que le sélecteur de vapeur et d'eau chaude est en position verticale OFF.
- Appuyez sur le bouton de connexion pour allumer la machine.
- La machine à café est allumée et dans l'état « READY ».

Insérer le porte-filtres

- Insérez le filtre à café simple ou double dans le porte-filtres.
- Alignez le porte-filtres sur la position INSERT à gauche de la tête d'extraction.
- Insérez le porte-filtres contre la tête d'extraction, tournez lentement le porte-filtres dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position centrale de verrouillage (LOCK).

NOTE : Lors des premières utilisations, il peut être difficile de tourner le porte-filtres en position centrale en raison de sa rigidité, ce qui est normal.

Étape 7 :

Préparation du premier expresso

- Appuyez sur le bouton expresso simple ou le bouton expresso double sans avoir placé de café dans le filtre et attendez quelques secondes. L'eau commencera à s'écouler.
- Lorsque la machine cesse de pomper de l'eau, vous pouvez verser l'eau dans la tasse et la nettoyer soigneusement. Répétez le cycle plusieurs fois et vous pourrez alors commencer l'extraction.
- Appuyez sur le bouton expresso pour quitter la fonction. La machine à café reviendra à l'état READY.
- Versez l'eau dans la tasse.

NOTE : La première fois que la machine pompe de l'eau, elle peut faire un bruit plus fort que d'habitude lorsqu'elle rejette de l'air et de l'eau. Après 20 secondes, ce bruit disparaîtra et sera considérablement réduit lors des utilisations suivantes.

- Placez la buse vapeur et la buse à eau chaude au-dessus de l'orifice du plateau d'égouttage.
- Tournez le sélecteur sur la position d'eau chaude.
- Laissez couler l'eau pendant 20 secondes.
- Remettez le sélecteur en position verticale OFF.
- La machine à café reviendra à l'état READY.
- La machine à expresso est maintenant prête.

Contenu de la boîte :

- Machine à café
- Bras porte-filtres
- Filtre café simple
- Filtre café double
- Compartiment de rangement pour les accessoires
- Presse pour le café

3. FONCTIONNEMENT

Réglage du niveau de mouture

- Il peut être nécessaire de varier le réglage de la mouture en fonction des grains de café utilisés et de leur fraîcheur. La gamme de 20 niveaux de mouture permet un ajustement précis, contrôlant la taille de la mouture et, en fin de compte, les caractéristiques de

l'extraction qui en résulte.

- Il est possible que vous deviez procéder à plusieurs ajustements progressifs avant d'atteindre le niveau de mouture optimal. Ajustez la mouture en fonction du temps de consommation et du goût.

NOTE :

Après avoir réglé le degré de mouture, il est important de vider (pendant 1 ~ 2 secondes) une petite quantité de café moulu du moulin. Les grains de café de la mouture précédente sont ainsi éliminés, ce qui garantit que l'extraction suivante de l'expresso se fera entièrement avec les grains de café de la nouvelle mouture.

- Les réglages inférieurs permettent d'obtenir une mouture plus fine et une extraction plus lente.
- Un plus grand nombre de réglages permet d'obtenir une mouture plus grossière et une extraction plus rapide.

IMPORTANT : Il est conseillé de ne pas démonter ou retirer la trémie à grains de café lorsqu'il y a encore des grains de café à l'intérieur. Dans le cas contraire, la trémie pourrait se bloquer en raison de l'introduction involontaire de grains. Lorsque qu'il n'y a plus de grains de café à l'intérieur de la trémie, celle-ci peut être retirée.

IMPORTANT : Ne réglez le niveau de mouture que lorsque le moulin est en train de moudre le café. Tout réglage effectué alors que le moulin n'est pas en marche risque d'endommager le moulin et de le faire cesser de fonctionner.

Dosage de la mouture et force de pression

Pour obtenir les meilleurs résultats, la quantité de café moulu dosée doit être constante.

NOTES : Il est normal que la dose correcte de grains de café soit surchargée dans le filtre avant le pressage. Les grains de café doivent être pressés uniformément jusqu'au niveau indiqué, avec une force ferme.

- Une tasse = 10 ~ 12 g de café moulu.
- Une tasse = 16 ~ 18 g de café moulu.

Le café en poudre produit par le réglage de la taille de la mouture à 1 ~ 2 vitesses n'est pas très adapté à l'expresso car il est trop fin. En fonction de la taille de référence du café moulu en poudre pour expresso, la plage de réglage de la taille de la mouture est comprise entre 3 et 8. Les réglages plus élevés peuvent être valides, mais sont généralement trop grossiers pour un expresso optimal.

NOTE : Si vous changez le sélecteur de taille de mouture, les quantités de café en poudre

nécessaires pour obtenir un bon résultat changeront également.

Fonctionnement de la machine à café

Conseil : Pour un résultat optimal, utilisez de l'eau froide filtrée et des grains de café fraîchement torréfiés.

- Appuyez sur le bouton de connexion pour allumer la machine.
- Le bouton de connexion s'allumera et les boutons de café et de vapeur clignoteront pour indiquer que le thermoblock est en train de chauffer.
- Le bouton de mouture s'allumera complètement après la mise en marche.
- Lorsque le bouton de connexion, le bouton de mouture, le bouton d'un café expresso simple et le bouton d'un café expresso double sont complètement allumés, la machine sera prête à exécuter toutes les fonctions en état « READY ».
- Appuyez une fois sur le bouton de mouture pour entrer dans le mode et obtenir la quantité de café double.
- Appuyez sur le bouton de mouture pendant 3 secondes pour passer en mode de mouture de café simple.
- Insérez le porte-filtres dans le support pour la mouture en le faisant glisser. Le porte-filtres est maintenu à plat, sans support, sur le support de mouture.
- Appuyez une fois sur les boutons pour un café expresso simple ou un café expresso double, selon votre choix. Lorsque le café expresso est prêt, le processus s'arrêtera et la machine reviendra à l'état READY.

NOTE : Le café expresso correspond à environ 30 ml/tasse pour l'expresso simple et à environ 60 ml/tasse pour l'expresso double. Le temps d'extraction est un bon indicateur de la qualité de la sortie. Le temps optimal par dosage varie en fonction du type et de la fraîcheur des grains de café. Cependant, en général, le temps d'écoulement doit être compris entre 20 et 35 secondes pour une tasse et deux tasses.

- Après l'extraction, retirez le café moulu utilisé. Rincez le filtre et maintenez-le propre pour éviter qu'il ne soit obstrué. Lorsqu'il ne reste plus de café moulu dans le filtre, verrouillez le porte-filtre dans la machine et laissez couler l'eau chaude pour terminer le nettoyage.
- Faible extraction (plage d'extraction de l'expresso bas)

Quantité de dose personnalisable

Réglez la quantité de café expresso.

- Appuyez sur le bouton expresso simple ou sur expresso double pendant 3 secondes, selon le mode que vous souhaitez régler. Vous êtes maintenant en mode réglage. Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton de café expresso, le café commencera à sortir et le bouton de café expresso clignotera en même temps ; lorsque vous avez atteint la quantité souhaitée, appuyez à nouveau sur le bouton de café expresso et le café arrêtera de sortir. Le réglage

de la quantité de café expresso simple est maintenant terminé et est sauvegardé pour la prochaine fois.

- La quantité de café expresso simple réglable varie d'environ 30 ml à environ 400 ml.

Réinitialisation de la quantité d'usine

Pour ce faire, appuyez simultanément sur le bouton expresso simple et sur le bouton expresso double pendant 3 secondes pour rétablir le réglage d'usine.

Température d'extraction personnalisable

Le système de chauffage par thermoblock a une température d'extraction de 92 °C pour l'expresso, mais vous pouvez ajuster la température d'extraction utilisée pour le café expresso, avec un réglage de 2°C entre 92 °C ~ 96 °C, en fonction des différents types de grains de café torréfiés et de vos préférences personnelles.

NOTE : Les températures plus élevées augmentent le goût amer et diminuent l'acidité. Les températures plus basses diminuent le goût amer et augmentent l'acidité.

- Appuyez simultanément sur le bouton de mouture et le bouton d'expresso simple pendant 5 secondes ; vous entendrez un bip. Le bouton de connexion se mettra à clignoter rapidement. Le réglage de la température d'extraction est alors lancé :
- Appuyez sur le bouton de mouture, l'indicateur s'allumera et la température d'extraction sera de 92 °C.
- Appuyez sur le bouton de café expresso simple, l'indicateur s'allumera et la température d'extraction sera de 94 °C.
- Appuyez sur le bouton de café expresso double, l'indicateur s'allumera et la température d'extraction sera de 96 °C.

IMPORTANT : Si vous n'appuyez sur aucun bouton dans les 5 secondes qui suivent l'entrée d'un réglage de mode personnalisé, la machine reviendra à l'état READY.

Préparation d'un café Espresso

1. Chauffer la tasse - fonction d'eau chaude

Placez une tasse sur la table et insérez la buse vapeur. Tournez le sélecteur sur la position eau chaude et faites chauffer la tasse après 20 ~ 30 secondes. Vous pouvez également chauffer la tasse sur le dessus de la machine lorsqu'elle est en mode READY (plateau réchauffe-tasses).

2. Tête, porte-filtres et filtre

- Tenez le porte-filtre sous la tête d'extraction pendant que l'eau coule. Nettoyez le filtre avec un chiffon sec.

- Dosez le filtre avec les grains de café moulus et pressez-le uniformément jusqu'au niveau indiqué.

NOTE : N'appuyez pas trop fort. Utilisez le presseur à café avec précaution pour éviter de bloquer la machine à café. Si les grains de café sont trop compacts, l'eau ne peut pas s'écouler à travers le porte-filtres et peut provoquer des blocages ou des fuites.

- Essayez l'excédent de mouture pour dégager les bords.
- Maintenez le porte-filtres à plat, alignez-le, insérez-le et tournez-le dans la tête d'extraction. Le porte-filtres doit être en position centrale.

NOTE : Si le porte-filtres n'est pas installé parallèlement à la machine à café, le café éclaboussera et s'écoulera par le trou.

3. Comment placer la tasse

Placez une tasse sur le plateau d'égouttage, sous le porte-filtres.

Conseil :

Si la tasse est haute, vous pouvez retirer le couvercle du plateau d'égouttage.

4. Extraction du café expresso

- Appuyez sur le bouton expresso simple ou double, l'extraction démarrera et s'arrêtera automatiquement.
- La crème du café obtenue sera de couleur brun doré et aura une texture de mousse fine.

CONSEILS : Le porte-filtres doit être retiré après un certain temps pour relâcher la pression. Dans le cas contraire, la vapeur s'échappera en raison de la forte pression. Retirez le porte-filtres en parallèle. En raison de la pression élevée, l'eau pénétrera complètement dans le café en poudre et il faudra un certain temps avant qu'elle ne s'écoule. Il est donc normal que les restes de café s'égouttent.

NOTE : Lorsque la machine à café commencera à fonctionner, vous entendrez un bruit lorsqu'elle pompera de l'eau sous haute pression. Pendant le fonctionnement, si vous entendez des bips alors que les boutons de café expresso simple et double clignotent, cela peut signifier qu'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir pour le pompage. Si c'est le cas, il faut faire attention au volume d'eau et l'ajouter à temps.

5. Nettoyage du porte-filtres

Attendez 20 secondes pour retirer le porte-filtres de la tête d'extraction après avoir versé le café afin d'éviter toute éclaboussure. Retirez les restes de café du porte-filtres. Nettoyez-le avec un chiffon humide. Vérifiez si le plateau d'égouttage doit être vidé et lavez le porte-filtres à l'eau tiède.

Mousser le lait

- La mousse de lait est le résultat de la vaporisation du lait. Le lait correctement moussé présente une mousse épaisse. Les étapes à suivre comprennent le positionnement de la buse vapeur, l'ajustement de la position du pichet à lait et l'obtention de la bonne température. Suivez les étapes ci-dessous pour obtenir de la mousse.
- Ajoutez 100 ~ 150 ml de lait froid à environ 4 °C dans un pichet à lait en acier inoxydable propre et froid. Ne le remplissez pas jusqu'à la buse.

AVERTISSEMENT : Le volume de lait augmentera pendant la formation de la mousse, il ne convient donc pas trop remplir le pichet à lait.

Tournez le sélecteur de vapeur/eau chaude vers la vapeur, le bouton de vapeur s'allumera. Lorsque le bouton de vapeur est allumé, la machine à café sera prête à mousser.

NOTE : Pour un résultat optimal, assurez-vous que la vapeur a chauffé avant de faire mousser le lait. La vapeur est prête lorsque le témoin du bouton de vapeur est complètement allumé. Placez une tasse sous la buse, puis tournez le sélecteur pour mousser le lait. Attendez quelques secondes, de l'eau sortira de la buse. Faites attention à la vapeur chaude ! Versez ensuite l'eau dans la tasse pour faire sortir l'excédent d'eau. Une fois l'eau versée, arrêtez la vapeur en remettant le sélecteur en position verticale OFF. Faites attention à ne pas vos brûler avec la vapeur.

- La façon dont l'air est introduit dans le lait détermine la consistance de la mousse. Si vous ajoutez trop d'air au lait, vous obtiendrez une mousse avec de grosses bulles. L'introduction contrôlée et douce d'air dans le lait permet d'obtenir une fine mousse. Vous entendrez également la pompe à eau commencer à pomper, ce qui est tout à fait normal.
- Lorsque la vapeur chauffe et fait mousser le lait, le niveau de lait dans le pichet augmente. Dans ce cas, maintenez la buse du mousser juste en dessous de la surface. Au fur et à mesure que le niveau du lait monte, abaissez le pichet pour maintenir la buse juste en dessous de la surface. Lorsque vous obtenez la mousse souhaitée, plongez le mousser à moitié. Le lait est prêt lorsque le fond du pichet est trop chaud pour être touché.

Conseil**Température du lait**

- Faible : si le lait n'est pas suffisamment chauffé, il sera tiède et sans texture.
- Optimale : 60 ~ 65 °C.
- Trop élevée : si le lait est chauffé trop longtemps, il commencera à bouillir à environ 70 °C et aura un goût de brûlé et perdra toute la texture.

Nettoyage de la buse vapeur/mousser

- Lorsque la température correcte du lait est atteinte, tournez le sélecteur en position

verticale et retirez le pichet à lait du mousser. Mettez le pichet de côté. Placez la buse vapeur sur le plateau d'égouttage. Tournez le sélecteur en position eau chaude pendant quelques secondes, puis remettez le sélecteur en position verticale. Cela permettra d'éliminer les résidus de lait de la buse du mousser.

- Nettoyez la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer tout résidu de lait. Pour un rendement optimal lors du moussage, il faut toujours nettoyer le mousser après l'avoir utilisé.

Eau chaude

Lorsque de l'eau chaude est distribuée par la buse vapeur, la distribution se fera pendant 5 minutes, puis s'arrêtera automatiquement. L'eau chaude peut être utilisée pour préparer du café noir, des boissons chaudes telles que le thé, des soupes instantanées et pour chauffer les tasses avant de préparer un espresso. Pour ce faire :

- Appuyez sur le bouton de connexion pour allumer la machine. Lorsque le bouton de connexion, le bouton de mouture, le bouton d'un café espresso simple et le bouton d'un café espresso double sont complètement allumés, la machine sera prête à exécuter toutes les fonctions (READY).
- Placez la tasse sur la table et activez la vapeur. Tournez le sélecteur de vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction eau chaude. L'eau chaude sortira de la buse de la buse vapeur.
- Pour désactiver l'eau chaude, remettez le sélecteur en position verticale OFF.

Déconnexion automatique

- Si aucune opération n'est effectuée au bout de 25 minutes, la machine à café passera en mode de déconnexion automatique. Tous les témoins lumineux des boutons s'éteindront.
- Pour réactiver la machine à café, appuyez sur le bouton de connexion et la machine se remettra en veille.

Avertissement de manque d'eau

- Pendant le fonctionnement, si vous entendez des bips alors que les boutons de café espresso simple et double clignotent, cela peut signifier qu'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir pour le pompage. En raison d'un manque d'eau, la machine peut présenter une température et une pression élevées dans le porte-filtre. Il est donc recommandé de suivre les étapes ci-dessous :
- Appuyez sur le bouton de café espresso simple ou sur le bouton de café espresso double pour quitter la fonction café.
- Retirez le porte-filtre pour le nettoyer et ne réutilisez pas les restes de café moulu.
- Tournez la buse vapeur de manière à ce qu'elle soit orientée vers le plateau d'égouttage. Tournez le sélecteur de vapeur/eau sur la fonction vapeur pour relâcher la pression.
- Tournez ensuite le sélecteur de vapeur/eau en position verticale OFF.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide filtrée. Ne dépassez pas la marque

« Max ». Fermez le couvercle du réservoir d'eau et placez-le sur la partie arrière de la machine.

- En appuyant sur le bouton de connexion la machine à café émettra un son. Lorsque le bouton de connexion, le bouton de mouture, le bouton d'un café expresso simple et le bouton d'un café expresso double sont complètement allumés, la machine sera prête à exécuter toutes les fonctions (READY).

Rétablir tous les paramètres par défaut

Vous pouvez facilement réinitialiser tous les paramètres aux valeurs d'usine. Pour ce faire, appuyez simultanément sur le bouton expresso simple et expresso double pendant 3 secondes.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer la tête d'extraction et la buse vapeur avec de l'eau avant et après chaque préparation est le moyen le plus simple de garder la machine à café propre.

NOTE : N'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins, abrasifs ou métalliques, ni de tampons à récurer, car ils risquent de rayer la surface des pièces.

Pièces qui conviennent au lave-vaisselle

- Plateau de récupération qui s'extrait
- Filtre en acier inoxydable pour un café simple
- Filtre en acier inoxydable pour un café double

Pièces qui ne conviennent pas au lave-vaisselle

- Réservoir d'eau
- Bras de la machine à café
- Trémie à grains de café
- Plateau d'égouttage
- Presse pour le café

Nettoyage du plateau réchauffe-tasses et de l'extérieur

- Nettoyez les pièces avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle doux, rincez-les et séchez-les.
- Nettoyez la machine à café avec un chiffon humide, du liquide vaisselle doux et séchez-la.

AVERTISSEMENT : Ne submergez pas la machine dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Si l'indicateur rouge de niveau d'eau apparaît à travers le plateau d'égouttage amovible, videz-le, sinon l'eau s'écoulera.

Nettoyage hebdomadaire

- Nettoyez les pièces avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle doux, rincez-les et séchez-les.
- Nettoyez le filtre et le porte-filtres à chaque fois que vous les utilisez.
- Lavez-les après chaque utilisation en les rinçant à l'eau courante.
- Nettoyez la tête d'extraction avec de l'eau à l'aide du filtre pour café double.
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- Enlevez les restes de café moulu autour du bord intérieur de la tête d'extraction et du joint en silicone. Nettoyez la tête d'extraction avec un chiffon humide.

Joint en silicone

- Le joint en silicone est situé sur la tête d'extraction et crée un joint qui la sépare du filtre lors de la préparation de l'expresso. Lorsque vous n'utilisez pas la machine, il est recommandé de ne pas laisser le porte-filtres inséré dans la tête d'extraction, car cela réduirait la durée de vie du joint en silicone.
- Avec le temps, le joint perd de son élasticité et peut devoir être remplacé. Il peut être nécessaire de remplacer le joint lorsque du café s'écoule autour de la poignée du porte-filtres pendant l'extraction, ou si la poignée du porte-filtres est desserrée lorsqu'elle est tournée jusqu'à la position centrale.

Nettoyage de la buse vapeur

- Après avoir fait mousser le lait, nettoyez le mousser en tournant le sélecteur de vapeur/eau chaude sur la fonction de vapeur et désactivez-le après 10 secondes.
- Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide.

Nettoyage mensuel (tous les 2 - 3 mois)

- Faites tremper la buse vapeur dans le pichet à lait avec de l'eau chaude et la solution de détartrage pendant une nuit.
- Le matin, retirez le pichet à lait et rincez-le en veillant à ce que toutes les traces de la solution de détartrage soient éliminées.
- Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide en veillant à ce que les traces de solution détartrante soient éliminées.
- Tournez le sélecteur de vapeur/eau chaude sur la fonction vapeur et arrêtez la vapeur après 10 secondes.

Si la buse du mousser est obstruée par des résidus de lait :

- Insérez une épingle dans le trou de la buse du mousser.
- Tournez le sélecteur de vapeur/eau chaude sur la fonction vapeur et laissez-le en position pendant 10 secondes.

La buse vapeur est toujours bouchée

- Dévissez la buse du moussEUR et faites-la tremper pendant la nuit dans le pichet avec de l'eau tiède et un détartrant pour machine à café.
- Videz le plateau d'égouttage.
- Le matin, rincez le pichet et la buse vapeur à l'eau courante pour éliminer toute trace de détartrant.
- Utilisez une tige pour nettoyer la buse du moussEUR.
- Assurez-vous que le joint n'est pas endommagé.
- Revissez la buse du moussEUR sur le bras du moussEUR.
- Tournez le sélecteur de vapeur/eau chaude sur la fonction vapeur et laissez-le en position pendant 5 secondes.

Nettoyage des filtres (tous les 2 ~ 3 mois)

- Laissez les filtres tremper toute la nuit dans le pichet avec de l'eau chaude et un détartrant.
- Le matin, rincez le pichet et la buse vapeur à l'eau courante pour éliminer toute trace de détartrant.
- Placez un filtre dans le porte-filtres (sans grains de café) et insérez-le dans le pichet à lait.
- Appuyez sur le bouton de café expresso simple ou sur le bouton de café expresso double, puis l'indicateur du bouton expresso simple ou l'indicateur du bouton expresso double restera en blanc fixe.
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce qu'elle s'arrête automatiquement.

Nettoyage du support du porte-filtres

Retirez les résidus de café moulu du porte-filtres et de la sortie du moulin, essuyez-les avec un chiffon humide et séchez-les avec un chiffon sec.

Nettoyage de la trémie (tous les 2 ~ 3 mois)

Si le moulin est utilisé fréquemment (par exemple tous les jours), il est nécessaire de nettoyer la trémie régulièrement.

AVERTISSEMENT : Pour éviter d'endommager la machine, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins ou abrasifs, ni de tampons à récurer métalliques.

NOTE : Ne submergez pas la machine dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

- Éteignez la machine à café et débranchez-la de la prise de courant.
- Retirez le cache de la trémie.
- Tournez le système de verrouillage de la trémie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller la trémie.
- Retirez la trémie et conservez les grains de café restants dans un récipient hermétique afin de préserver leur fraîcheur.

IMPORTANT : Il est conseillé de ne pas démonter ou retirer la trémie lorsqu'il y a encore des grains de café à l'intérieur. Dans le cas contraire, la trémie pourrait se bloquer. Lorsque qu'il n'y a plus de grains de café à l'intérieur de la trémie, celle-ci peut être démontée et retirée.

Cycle de détartrage

- Pour que votre machine à café fonctionne efficacement et fournisse un café de qualité, il est nécessaire de nettoyer périodiquement les conduits internes à l'aide d'une solution de détartrage.
- Il est recommandé de détartrer votre machine à café tous les 4 à 6 mois, cette période variera de la fréquence d'utilisation.
- L'avertissement de détartrage s'affichera lorsque la machine aura fonctionné pendant 500 cycles consécutifs. Le témoin de nettoyage et de détartrage clignotera alors, ce qui signifie que la machine doit être détartrée. Après cela, la machine revient à son état normal. L'avertissement de détartrage s'affichera à chaque fois que vous allumez la machine si vous ne l'annulez pas.

Solution de détartrant, vous avez 4 options :

- Une tablette pour détartrer la machine à café.
- Détartrant liquide.
- Vinaigre blanc et eau tiède.
- Détartrants en poudre tels que l'acide citrique.

Pour les méthodes de nettoyage spécifiques, veuillez consulter les instructions de votre fournisseur de solution de détartrage.

Cycle de détartrage

IMPORTANT : Si le cycle de détartrage n'est pas terminé ou s'arrête au milieu de l'une des étapes de détartrage, vous devrez recommencer le cycle depuis le début.

- Remplissez le réservoir d'eau avec une pastille de détartrage, un détartrant liquide, du vinaigre blanc ou de la poudre de détartrage.
- Ajoutez de l'eau froide filtrée et mettez le réservoir d'eau en place.
- Placez deux récipients.
- Placez un récipient d'un litre sous la tête d'extraction et un autre récipient sous la buse vapeur.
- Vérifiez l'alimentation électrique :
- Insérez la fiche dans la prise de courant, allumez la machine et attendez qu'elle soit prête (READY).
- Assurez-vous que le sélecteur de vapeur et d'eau chaude est en position verticale OFF.

IMPORTANT : Vous pouvez quitter le cycle de détartrage à tout moment en appuyant sur le bouton de connexion.

Étape 1 : Commencer le détartrage

- Tournez le sélecteur de vapeur/eau chaude sur la position eau chaude.
- Appuyez sur le bouton de café expresso simple ou sur le bouton de café expresso double.
- La pompe démarrera et de l'eau chaude sortira de la tête d'extraction et de la buse vapeur. Pendant une période de 2 minutes, la pompe émettra des bruits différents, ce qui est normal.
- Lorsqu'il n'y a plus d'eau chaude qui sort de la tête d'extraction et de la buse vapeur, la machine à café émettra un bip pour indiquer que cette étape est terminée.
- Tournez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude en position verticale OFF.
- Répétez l'opération ci-dessus pour évacuer l'eau chaude de la tête d'extraction et de la buse vapeur.

Étape 2 : Nettoyage

IMPORTANT : Il est nécessaire de rincer la buse vapeur et la tête d'extraction avec de l'eau froide filtrée pour éliminer la solution de détartrage.

- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau courante, en veillant à ce que toute trace de solution de détartrage soit éliminée.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec de l'eau froide filtrée et mettez-le en place.
- Videz l'eau des récipients et remettez-les en place.

Étape 3 : Commencer l'évacuation d'eau

- Tournez le sélecteur de vapeur/eau chaude sur la position eau chaude.
- La pompe démarrera et de l'eau chaude sortira de la buse vapeur.
- Répétez l'opération ci-dessus pour évacuer l'eau chaude de la tête d'extraction et de la buse vapeur.

Étape 4 : Compléter le détartrage

- Une fois le détartrage terminé, vous devez désactiver cette fonction.
- Tournez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude en position verticale OFF.
- Appuyez simultanément sur le bouton de connexion, le bouton de café expresso simple, le bouton de café expresso double et le bouton vapeur pendant 3 secondes.
- La machine sortira du réglage de détartrage et reviendra à l'état READY.
- Videz l'eau des récipients et nettoyez-les en vous assurant que toutes les traces de la solution de détartrage ont été éliminées.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
La machine à café ne fonctionne pas.	La machine à café n'est pas branchée correctement.	Branchez correctement la machine à café.
Le café a un goût acide (vinaigre).	Vous n'avez pas correctement rincé la machine à café avec de l'eau froide purifiée pour éliminer la solution de détartrage.	Nettoyez correctement la machine après le détartrage.
	Le grain de café a été stocké dans un endroit chaud et humide pendant une longue période. Le grain de café se gâte.	Conservez les grains de café moulus dans un endroit frais et sec. Après avoir ouvert un sachet de café moulu, refermez-le et conservez-le au réfrigérateur pour qu'il reste frais.
L'eau s'infiltré par le fond.	Il y a trop d'eau dans le plateau d'égouttage.	Nettoyez le plateau d'égouttage.
	Le joint d'étanchéité de l'orifice d'entrée de l'eau est déformé.	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
	Pannes de la machine à café.	
	Lorsque le réservoir d'eau est retiré après utilisation, il est normal qu'il reste un peu d'eau sur la table.	Comme la sortie d'eau au bas du réservoir est une pièce mobile, il est normal qu'elle goutte. Séchez-la chaque fois que vous retirez le réservoir.
Bruits après avoir allumé la machine et bruits de déchirement après l'écoulement du café.	Les bruits sont dus au fonctionnement normal de la pompe à eau.	Cela est normal.

La machine à café produit un café avec peu de goût.	Les grains de café ne sont pas les bons.	Utilisez des grains de café mélangés.
	La taille des grains de café est trop grossière.	Utilisez des grains de café plus fins.
	La quantité de grains de café n'est pas appropriée.	Il n'y a pas assez de grains de café, il faut en mettre plus.
	Les grains de café sont très peu pressés.	Pressez-les plus fortement.
	La température n'est pas adaptée à la préparation du café.	Assurez-vous que la température est correcte (92~96 °C/198~205 °F).
	La quantité de café expresso est inappropriée.	Environ 30 ml par dose. Environ 60 ml par double dose.

Problème	Cause	Solution
Le porte-filtres est trop serré pour faire tourner la tête d'extraction.	Le joint en silicone de la tête d'extraction est neuf et doit être mis en place.	Continuez à utiliser la machine normalement. Ce joint se fixera au cours des premières utilisations et deviendra plus facile à tourner.
	Vous avez utilisé trop de grains de café.	Utilisez moins de grains de café.
Le porte-filtres est mal fixé ou se détache pendant l'extraction de l'expresso.	Le porte-filtres n'est pas placé correctement ou n'est pas suffisamment serré.	Assurez-vous que les languettes du porte-filtres sont complètement insérées dans la tête d'extraction et tournées en position centrale.
	Le filtre n'est pas inséré dans le porte-filtres.	Veillez à insérer un filtre dans le porte-filtres avant de l'insérer dans la tête d'extraction.
	Le joint en silicone de la tête d'extraction est endommagé ou usé.	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Le café coule ou s'égoutte sur le côté pendant l'extraction.	Le café est trop moulu.	Passez à une mouture plus grossière.
	Vous avez utilisé trop de grains de café.	Utilisez moins de grains de café.
	Café moulu trop pressé.	Appliquez moins de force lors du pressage.
	Le bord supérieur du filtre n'a pas été nettoyé et il reste des résidus de café.	Nettoyez le bord supérieur du filtre avant de l'insérer dans la tête d'extraction.
	Le joint en silicone à l'intérieur de la tête d'extraction est sale.	Nettoyez les pièces à l'aide d'un chiffon humide.
	Le joint en silicone de la tête d'extraction est endommagé ou usé.	Veillez contacter le Service Après-Vente de Cecotec.
	Le porte-filtres n'est pas bien installé.	Installez-le correctement.
	Les orifices de sortie du porte-filtres sont bloqués.	Nettoyez les orifices.
	Les orifices du filtre sont obstrués.	Faites tremper le filtre dans l'eau pendant une demi-heure et nettoyez-le à l'aide d'une brosse.

Problème	Cause	Solution
Le café expresso n'a pas de crème ou la crème est fine. (Faible extraction)	Le grain de café est vieux ou sec.	Utilisez des grains de café frais de torréfaction moyenne ou foncée.
	Le café moulu est trop grossier.	Passez à une mouture plus fine.
	La quantité de café moulu utilisée est insuffisante.	Utilisez plus de café moulu.
	Les grains de café n'ont pas été suffisamment pressés.	Pressez plus fermement.

Volume de café expresso trop élevé ou trop faible.	Des volumes personnalisés sont utilisés.	Rétablissez les quantités par défaut ou modifiez vos quantités personnalisées.
Le café expresso a un goût amer.	Le type de grains de café utilisés.	Essayez différentes marques de grains de café.
	Une température d'extraction personnalisée est utilisée.	Utilisez la température d'extraction par défaut de 92 °C (197 °F).
	La fonction vapeur a été utilisée juste avant l'extraction de l'expresso.	Laissez à l'eau le temps de nettoyer le thermoblock et de se refroidir avant d'extraire l'expresso.
Le marc de café utilisé est humide.	Il restera un peu d'eau sur le marc de café utilisé.	Posez le porte-filtres sur le plateau d'égouttage pendant 5 secondes pour permettre à l'eau de se dissiper avant de retirer le filtre.
	La quantité de grains de café utilisée est insuffisante.	Utilisez plus de grains de café.
	Le grain n'est pas suffisamment pressé (compacté).	Pressez plus fermement.
Le café expresso est versé dans la tasse de manière irrégulière.	Pressage irrégulier.	Assurez-vous que les grains de café sont pressés uniformément.
	Blocage de la tête d'extraction ou du porte-filtres.	Vérifiez que rien n'obstrue la tête d'extraction ou le porte-filtres et nettoyez-les.

Problème	Cause	Solution
La pompe émet un bruit anormal.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide filtrée.
		Versez l'eau par la tête d'extraction et appuyez sur le bouton du café. Laissez couler l'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement installé.	Placez le réservoir d'eau à l'arrière de la machine.
Eau autour du plateau d'égouttage ou sur la table.	Le bouchon en silicone du réservoir est toujours inséré.	Retirez le bouchon en silicone situé dans la base du réservoir d'eau.
	Débordement d'eau dans le plateau d'égouttage.	Videz-le lorsque l'indicateur rouge de niveau d'eau apparaît à travers le plateau d'égouttage amovible en acier inoxydable.
	Le plateau d'égouttage n'est pas en place lorsque le thermoblock est nettoyé.	Laissez le plateau d'égouttage en place lorsque le produit refroidit. Le bouton vapeur clignote et de l'eau est versée dans le plateau d'égouttage.

Résolution des problèmes de la buse vapeur :

Problème	Cause	Solution
Il n'est pas possible de faire mousser le lait.	La machine n'est pas prête à faire mousser le lait.	Vérifiez que la machine est prête à faire mousser le lait.
	La température du lait n'est pas appropriée.	Consultez les conseils pour faire mousser le lait.
	Utilisez du lait écrémé.	Utilisez du lait entier ou demi-écrémé.
	La buse vapeur est trop éloignée du lait ou est insérée trop profondément dans le lait.	La buse du mousser touche à peine la surface du lait.
	La buse vapeur est bouchée.	Nettoyez toujours la buse vapeur avec une éponge humide immédiatement après l'avoir utilisée.
Le café au lait est trop froid.	Il est possible que le lait ne soit pas suffisamment chauffé.	Veillez à ce que le lait soit chauffé correctement pendant le moussage, mais pas trop pour ne pas le brûler.
Aucune vapeur ne sort de la buse vapeur.	La buse est bloquée.	Nettoyez et débloquez la buse vapeur.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide filtrée. Versez de l'eau chaude dans la buse vapeur pour vous assurer que l'eau coule.
	La machine à café présente des incrustations.	Un cycle de détartrage est nécessaire.
La buse vapeur émet un fort bruit.	La buse du mousser est trop enfoncée dans le lait. La buse vapeur est trop enfoncée dans le lait.	Abaissez le pichet à lait. Veillez à ce que l'extrémité de la buse vapeur soit correctement positionnée pendant la formation de la mousse.

La quantité de mousse générée lors du moussage est insuffisante.	Le lait n'est pas frais.	Assurez-vous que le lait que vous utilisez est frais et suffisamment gras.
--	--------------------------	--

Problème	Cause	Solution
La quantité de mousse générée lors du moussage est insuffisante.	La température du lait est trop chaude.	Veillez à ce que le lait commence à mousser à une température d'environ 4 °C (40 °F). Assurez-vous que la vapeur a chauffé avant de faire mousser le lait. La vapeur est prête lorsque le bouton est complètement allumé.
	Type de pichet à lait utilisé.	Pour de meilleurs résultats, utilisez un pichet à lait en acier inoxydable.
	Le lait a été bouilli.	Recommencez avec du lait frais et froid et réduisez le temps de vaporisation.
	Le lait fait des bulles au lieu de la mousse.	Veillez à ce que l'extrémité de la buse vapeur soit correctement positionnée pendant la formation de la mousse. La pointe de la buse vapeur ne doit toucher que la surface du lait. Lorsque vous avez terminé, tapez doucement le pichet sur la table pour faire sortir les bulles d'air emprisonnées.
	La quantité d'air introduite dans le lait est insuffisante.	Maintenez la buse du mousser juste en dessous de la surface du lait. Cela permettra d'introduire de l'air dans le lait pour créer la mousse.

Résolution des problèmes du moulin :

Problème	Cause	Solution
Le témoin du bouton de mouture continue de clignoter.	La trémie n'est pas installée.	Installez la trémie correctement.
		Veillez à ce que la position de verrouillage soit alignée avec l'avant.
	Retirez la trémie pendant le fonctionnement.	Ne retirez pas la trémie avant que tous les grains de café n'aient fini d'être moulus.
Le réglage optimal de la mouture permet une faible extraction de l'expresso.	Ceci est normal lors des premières utilisations en raison de l'absence d'ajustement personnalisé.	Modifiez le réglage pour le rendre plus fin ou plus grossier afin de maintenir une extraction optimale du café.
	Le grain de café perd de sa fraîcheur.	Utilisez des grains de café frais de torréfaction moyenne ou foncée.
	La quantité de grains de café utilisée est insuffisante	Utilisez plus de grains de café.
	Les grains de café ne sont pas suffisamment pressés.	Pressez plus fermement.
Le témoin de mouture ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton de connexion.	La machine à café n'est pas branchée.	Insérez la fiche dans une prise et allumez la machine.
Le café moulu ne sort pas de la sortie du moulin.	Les clapets de la trémie sont fermés ou ne sont pas complètement ouverts.	L'orifice de sortie du moulin doit être nettoyé.

Les grains de café sont grossiers et sont réglés sur la mouture fine.	Le réglage de la mouture n'est pas correct.	Réglez les paramètres de mouture.
Le café est mal extrait, même avec une mouture fine.	La quantité de grains de café utilisée est insuffisante.	Utilisez plus de grains de café.
	Les grains de café sont trop vieux.	L'utilisation de grains de café fraîchement torréfiés ou de torréfaction foncée, quel que soit le réglage de la mouture, entraînera une extraction rapide et insuffisante de l'expresso.
La trémie ne peut pas être mise en place.	Le système de fermeture de la trémie n'est pas dans la bonne position.	Veillez à ce que la position de verrouillage soit alignée avec l'avant.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 01729

Produit : Machine à café Power Espresso 20 Barista Maestro

Voltage : 220-240 V AC

Fréquence : 50-60Hz

Puissance : Café (2250 W), Moulin (150 W)

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous débarrasser de

vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Ein/Aus-Taste
2. Kontrollleuchte für Reinigung und Entkalkung
3. Mahlste
4. Manometer
5. Individuelle Espressotaste
6. Doppelte Espressotaste
7. Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser
8. Mahlgradwähler
9. Abnehmbare Tropfschale
10. Pumpenabdeckung (Anzeige für volle Tropfschale)
11. Abtropfschale
12. Abdeckung des Kaffeebohnenbehälters
13. Abnehmbarer Trichter für Kaffeebohnen
14. Wahlschalter Dampf/Heißwasser
15. Gummigriff für Dampfrohr
16. Dampfstab und Heißwasserstab
17. Boquilla de espumado
18. Verschluss des Wassertanks
19. Griff des Wassertanks
20. Wasserbehälter
21. Filter (für einfachen Espresso und doppelten Espresso)
22. Aufbewahrungsbox für Zubehör
23. Kaffeetamper
24. Filterhalter
25. Griff des Filterhalters

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Entfernen Sie den Silikonstopfen aus dem Wassertank, falls die Maschine einen solchen enthält, um den Wasserabfluss zu erleichtern.
- Alle abnehmbaren Komponenten reinigen.

SCHRITT 1.

Entfernen Sie die Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass die Verpackung vollständig entfernt wurde und prüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden sind.

WICHTIG:

Entfernen Sie den orangefarbenen Silikonstopfen an der Unterseite des Wassertanks.

SCHRITT 2.

Stellen Sie die Kaffeemaschine auf. Achten Sie darauf, dass die Kaffeemaschine auf einem trockenen, stabilen, flachen und horizontalen Tisch steht.

SCHRITT 3.

- Waschen und trocknen Sie die unten aufgeführten Teile mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel:
- Edelstahlfilter für Einzelportionskaffee
- Doppelter Kaffeefilter aus Edelstahl
- Wasserbehälter
- Filterhalter
- Trichter für Kaffeebohnen
- Kaffeetamper
- Ausspülen und an der Luft trocknen lassen.

SCHRITT 4.

- Zubehör anbringen
- Bewahren Sie das von Ihnen gekaufte Zubehör in der Zubehörbox hinter der Tropfschale auf.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine in die Tassenwärmeschale.

SCHRITT 5.

- Einsetzen des Kaffeebohnenbehälters
- Vergewissern Sie sich, dass die Trichterverriegelung an der Vorderseite des Trichters ausgerichtet ist.
- Drücken Sie den Trichter leicht nach unten in den Brüher.
- Drehen Sie die Trichterverriegelung im Uhrzeigersinn, um den Trichter einzurasten.

- Dadurch wird die Trichterklappe geöffnet, und die Kaffeebohnen gelangen in das Mahlwerk.
- Füllen Sie den Trichter mit frisch gerösteten, mittel oder dunkel gerösteten Kaffeebohnen.
- Als Ausgangspunkt für die Espressoextraktion sollten Sie Mahlgrad 5 oder höher wählen.

SCHRITT 6.**Vorbereitung der Kaffeemaschine vor dem ersten Gebrauch:**

- Befüllen Sie den Wassertank.
- Entfernen Sie den orangefarbenen Silikonstopfen von der Unterseite des Wassertankventils.
- Öffnen Sie den Deckel und heben Sie ihn am Griff an.
- Füllen Sie den Tank mit kaltem, gefiltertem Wasser.
- Setzen Sie den Wassertank ein und schließen Sie den Deckel.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank sauber und frei von Verunreinigungen ist, da feine Partikel den Wasserfluss blockieren können.

- Vergewissern Sie sich, dass der Wahlschalter für Dampf und Heißwasser in der vertikalen Position OFF steht.
- Stecken Sie den Stecker in eine 220-240-V-Wechselstromsteckdose und schalten Sie das Gerät ein.
- Drücken Sie die Netztaaste, um das Gerät einzuschalten.
- Die Einschalttaaste leuchtet auf und die Tasten für Mahlgut, einfachen Espresso und doppelten Espresso blinken, um anzuzeigen, dass der Thermoblock aufgeheizt wird.

HINWEIS: Wenn der Trichter in der richtigen Position installiert ist, leuchtet die Mahltaste nach dem Einschalten vollständig auf. Si la tolva está instalada en una posición incorrecta, el botón de molido parpadeará rápidamente tras el encendido.

HINWEIS: Wenn die Einschalttaaste, die Mahltaste, die Taste für einfachen Espresso und die Taste für doppelten Espresso vollständig beleuchtet sind, ist die Maschine bereit, alle Funktionen auszuführen, oder sie befindet sich im Zustand READY.

Überprüfen Sie die Stromzufuhr:

- Der Stecker wird in die Steckdose gesteckt.
- Der Dampf- und Heißwasserwähler befindet sich in der vertikalen AUS-Stellung.
- Drücken Sie die Netztaaste, um das Gerät einzuschalten.
- Die Kaffeemaschine ist eingeschaltet und befindet sich im Zustand READY.

Setzen Sie den Filterhalter ein

- Setzen Sie den einfachen oder doppelten Kaffeefilter in den Filterhalter ein.
- Richten Sie den Filterhalter mit der Position INSERT links vom Absaugkopf aus.
- Setzen Sie den Filterhalter gegen den Absaugkopf, drehen Sie den Filterhalter langsam im

Uhrzeigersinn in die zentrale LOCK-Position.

HINWEIS: Das Drehen des Filterhalters in die zentrale Position kann aufgrund seiner Steifheit während der ersten Benutzung schwierig sein, dies ist normal.

SCHRITT 7.

Die Zubereitung des ersten Espressos

Drücken Sie die Taste für einfachen Espresso oder die Taste für doppelten Espresso, ohne Kaffee in den Filter gegeben zu haben, und warten Sie einige Sekunden. Das Wasser fließt aus. Wenn die Maschine aufhört, Wasser zu pumpen, können Sie das Wasser in die Tasse gießen und diese gründlich reinigen. Wiederholen Sie den Zyklus mehrere Male, dann können Sie mit dem Absaugen beginnen.

Drücken Sie die Espressotaste, um die Funktion zu beenden. Die Kaffeemaschine kehrt in den Zustand READY zurück.

Gießen Sie das Wasser in die Tasse.

HINWEIS: Wenn die Maschine zum ersten Mal Wasser pumpt, kann sie ein lauterer Geräusch als normal machen, da sie Luft und Wasser abgibt. Nach 20 Sekunden verschwindet dieses Geräusch und wird bei den folgenden Anwendungen erheblich reduziert.

- Setzen Sie das Dampfrohr und das Heißwasserrohr über das Loch in der Tropfschale.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position „Heißwasser“.
- Lassen Sie das Wasser 20 Sekunden langlaufen.
- Stellen Sie den Wahlschalter wieder in die vertikale Position OFF.
- Die Kaffeemaschine kehrt in den Zustand READY zurück.
- Die Espressomaschine ist nun vollständig vorbereitet.

Vollständiger Inhalt:

- Kaffeemaschine
- Siebträger
- Einfacher Kaffeefilter
- Doppelter Kaffeefilter
- Aufbewahrungsbox für Zubehör
- Kaffeetamper

3. BEDIENUNG

Einstellung des Mahlgrads

- Bei der Verwendung unterschiedlicher Kaffeebohnen und je nach Frische der Bohnen müssen Sie möglicherweise den Mahlgrad variieren. Die 20 verschiedenen Mahlgradeinstellungen ermöglichen eine präzise Einstellung des Mahlgrads und damit

der Eigenschaften der Extraktion.

- Möglicherweise müssen Sie mehrere schrittweise Anpassungen vornehmen, bis Sie den optimalen Mahlgrad erreicht haben. Stellen Sie den Mahlgrad je nach Verbrauchsdauer und Geschmack ein.

HINWEIS:

Nach dem Einstellen des Mahlgrads ist es wichtig, eine kleine Menge gemahlener Kaffees aus dem Mahlwerk zu spülen (1 bis 2 Sekunden lang). Dadurch werden die Kaffeebohnen des vorherigen Mahlgrads entfernt, so dass die nächste Espresso-Extraktion ausschließlich mit den Kaffeebohnen des neuen Mahlgrads durchgeführt wird.

- Bei niedrigeren Einstellungen wird der Kaffee feiner gemahlen und langsamer extrahiert.
- Mehr Einstellungen sorgen für einen gröberen Mahlgrad und eine schnellere Extraktion.

WICHTIG: Wir empfehlen, den Bohnenbehälter nicht zu zerlegen oder zu entfernen, wenn sich noch Kaffeebohnen darin befinden. Andernfalls könnte der Trichter durch ungewolltes Einfüllen von Getreide verstopfen. Sobald die Kaffeebohnen in der Maschine aufgebraucht sind, kann der Trichter entfernt werden.

WICHTIG: Stellen Sie den Mahlgrad nur ein, während das Mahlwerk Kaffee mahlt. Jede Einstellung, während die Schleifmaschine nicht in Betrieb ist, könnte die Schleifmaschine beschädigen und dazu führen, dass sie nicht mehr funktioniert.

Mahlgrad und Presskraft

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollte die Menge des gemahlener Kaffees gleichmäßig dosiert werden.

HINWEIS: Es ist normal, dass der Filter vor dem Pressen mit der richtigen Menge an Kaffeebohnen überladen ist. Die Kaffeebohnen müssen gleichmäßig und mit festem Druck auf die angegebene Höhe gedrückt werden.

- Eine Tasse = 10 ~ 12 g gemahlener Kaffee.
- Eine Tasse = 16 ~ 18 g gemahlener Kaffee.

Das Kaffeepulver, das durch die Mahlgradeinstellung 1 ~ 2 erzeugt wird, ist für Espresso nicht sehr geeignet, da es zu fein ist. Basierend auf der Referenzgröße von gemahlener Espresso-Kaffeepulver beträgt der Einstellbereich der Mahlgröße 3 ~ 8. Höhere Einstellungen können zwar zulässig sein, sind aber in der Regel zu grob für einen optimalen Espresso.

HINWEIS: Wenn Sie den Wahlschalter für die Mahlgradeinstellung ändern, ändert sich auch die Menge des Kaffeepulvers, die für ein gutes Ergebnis erforderlich ist.

Bedienung der Espresso-Kaffeemaschine

TIPP: Die besten Espresso-Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie kaltes gefiltertes Wasser und frisch geröstete Kaffeebohnen mittlerer Röstung verwenden.

- Drücken Sie die Netztaaste, um das Gerät einzuschalten.
- Die Einschalttaaste leuchtet auf und die Kaffee- und Dampftasten blinken, um anzuzeigen, dass der Thermoblock aufgeheizt wird.
- Die Mahltaste ist nach dem Einschalten vollständig beleuchtet.
- Wenn die Einschalttaaste, die Mahltaste, die Taste für einfachen Espresso und die Taste für doppelten Espresso vollständig beleuchtet sind, befindet sich die Maschine für alle Funktionen im Zustand READY:
- Drücken Sie die Mahltaste einmal, um den Modus zu aktivieren und die doppelte Kaffeemenge zu erhalten.
- Drücken Sie die Mahltaste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Modus für das Mahlen eines einzelnen Kaffees zu gelangen.
- Schieben Sie den Filterhalter in die Mahlwerkhalterung ein. Der Filterhalter muss flach und freitragend auf dem Schleifständer liegen.
- Drücken Sie die Tasten für einen einfachen Espresso oder einen doppelten Espresso je nach Wunsch einmal. Wenn der Espresso fertig ist, stoppt der Vorgang und die Maschine kehrt in den Zustand BEREIT zurück.

HINWEIS: Die Espressomenge beträgt etwa 30 ml/Tasse für einfachen Espresso und etwa 60 ml/Tasse für doppelten Espresso. Die Extraktionszeit ist ein guter Indikator für die Qualität des Abflusses. Die optimale Zeit pro Schuss variiert je nach Art und Frische der Kaffeebohnen. Im Allgemeinen sollte die Gießzeit jedoch zwischen 20 und 35 Sekunden liegen, sowohl für eine Tasse als auch für zwei Tassen.

- Nach der Extraktion wird das gebrauchte Mahlgut entfernt. Spülen Sie den Filter aus und halten Sie ihn sauber, um Verstopfungen zu vermeiden. Wenn sich kein gemahlener Kaffee mehr im Filter befindet, verriegeln Sie den Filterhalter in der Maschine und lassen Sie das heiße Wasser laufen, um die Reinigung abzuschließen.

Individuell anpassbares Shotsvolumen

Einstellung der Espressomenge

- Halten Sie entweder die Taste für einfachen Espresso oder die Taste für doppelten Espresso 3 Sekunden lang gedrückt, je nachdem, welchen Modus Sie einstellen möchten. Sie befinden sich nun im Einstellungsmodus. Drücken Sie dann erneut die Espressotaste. Der Kaffee beginnt auszugehen und die Espressotaste blinkt gleichzeitig; Wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben, drücken Sie erneut die Espressotaste und der Kaffee hört auf auszugehen. Die Einstellung der individuellen Espressomenge ist nun

abgeschlossen und wird für den nächsten Vorgang gespeichert.

- Die individuell einstellbare Menge an Espresso-Kaffee reicht von ca. 30 ml bis ca. 400 ml.

Werkslautstärke zurücksetzen

Halten Sie gleichzeitig die Taste für einfachen Espresso und die Taste für doppelten Espresso 3 Sekunden lang gedrückt, um die Werkseinstellung wiederherzustellen.

Individuell einstellbare Extraktionstemperatur

Das Thermoblock-Heizsystem hat eine Espresso-Extraktionstemperatur von 92°C. Sie können jedoch die Extraktionstemperatur für Espresso-Kaffee in einem Bereich von 2°C zwischen 92°C und 96°C einstellen, um sie an verschiedene Arten von gerösteten Kaffeebohnen und persönliche Vorlieben anzupassen.

HINWEIS: Höhere Temperaturen erhöhen die Bitterkeit und verringern den Säuregehalt. Niedrigere Temperaturen verringern die Bitterkeit und erhöhen den Säuregehalt.

- Halten Sie die Mahltaste und die Espressotaste gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt; ein Signalton ertönt. Die Einschalttaaste beginnt schnell zu blinken. Anschließend wird die Einstellung der Extraktionstemperatur gestartet:
- Drücken Sie die Mahltaste, die Anzeige leuchtet auf und die Extraktionstemperatur beträgt 92°C.
- Drücken Sie die Taste für einfachen Espresso, die Anzeige leuchtet auf und die Extraktionstemperatur beträgt 94°C.
- Drücken Sie die Taste für doppelten Espresso, die Anzeige leuchtet auf und die Extraktionstemperatur beträgt 96°C.

WICHTIG: Wenn innerhalb von 5 Sekunden nach Eingabe einer benutzerdefinierten Moduseinstellung keine Taste gedrückt wird, kehrt das Gerät in den Zustand BEREIT zurück.

Espresso-Zubereitung

1. Erhitzung der Tasse - Heißwasserfunktion

Stellen Sie eine Tasse auf den Tisch und setzen Sie den Verdampfer ein. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Heißwasser und erhitzen Sie die Tasse nach 20 bis 30 Sekunden. Sie können die Tasse auch auf der Oberseite des Geräts erwärmen, wenn es sich im Zustand BEREIT befindet (Heizplatte).

2. Kopf, Filterhalter und Filter

- Halten Sie den Filterhalter unter den Absaugkopf, während das Wasser fließt. Reinigen Sie den Filter mit einem trockenen Tuch.

- Füllen Sie den Filter mit den gemahlene Kaffeebohnen und drücken Sie ihn gleichmäßig bis zur angegebenen Höhe an.

HINWEIS: Drücken Sie nicht zu fest. Verwenden Sie den Kaffeedrucker nur leicht, um ein Verklemmen der Kaffeemaschine zu vermeiden. Wenn die Kaffeebohnen zu festsitzen, kann das Wasser nicht durch den Filterhalter fließen, was zu Verstopfungen oder Lecks führen kann.

- Wischen Sie überschüssiges Schleifgut ab, um die Ränder freizulegen.
- Halten Sie den Filterhalter flach, richten Sie ihn aus, setzen Sie ihn ein und drehen Sie ihn in den Absaugkopf. Der Filterhalter muss sich in der mittleren Position befinden.

HINWEIS: Wenn der Filterhalter nicht parallel zum Brüher installiert ist, spritzt und tropft der Kaffee aus der Öffnung.

3. Position der Tasse

- Stellen Sie die Tasse in die Tropfschale unter den Filterhalter. Ratschläge:
- Stellen Sie eine Tasse in die Abtropfschale. Wenn die Tasse hoch ist, können Sie den Deckel der Tropfschale abnehmen.

4. Espresso-Extraktion

- Drücken Sie die Taste für einfachen Espresso oder die Taste für doppelten Espresso, die Extraktion wird automatisch gestartet und gestoppt.
- Die entstandene Kaffeesahne hat eine goldbraune Farbe und eine feine Mousse-Textur.

TIPPS: Der Filterhalter muss nach einiger Zeit entfernt werden, um den Druck abzulassen. Andernfalls wird der Dampf aufgrund des starken Drucks herausgespritzt. Entfernen Sie den Filterhalter parallel dazu. Durch den hohen Druck dringt das Wasser vollständig in das Kaffeepulver ein und es dauert einige Zeit, bis es ausgegossen wird. Es ist daher normal, dass der Kaffee tropft.

HINWEIS: Wenn die Kaffeemaschine in Betrieb genommen wird, ist ein Geräusch zu hören, da sie Wasser unter hohem Druck pumpt. Wenn Sie während des Betriebs plötzlich Pieptöne hören, während die Taste für einfachen Espresso und die Taste für doppelten Espresso blinken, kann dies daran liegen, dass sich nicht genügend Wasser im Tank befindet, um die Pumpe zu betreiben. Wenn ja, achten Sie auf die Wassermenge und fügen Sie sie rechtzeitig hinzu.

5. Reinigung des Filterhalters

Warten Sie 20 Sekunden, bevor Sie den Filterhalter nach dem Ausgießen des Kaffees aus dem Extraktionskopf nehmen, um Spritzer zu vermeiden. Entfernen Sie alle Kaffeerückstände aus dem Filterhalter. Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab. Prüfen Sie, ob die Tropfschale geleert werden muss, und waschen Sie den Filterhalter mit lauwarmem Wasser aus.

Milch aufschäumen

- Milchschaum ist das Ergebnis der Verdampfung von Milch. Richtig aufgeschäumte Milch hat einen dicken Mikroschaum. Die folgenden Schritte umfassen die Positionierung der Dampfdüse, die Einstellung der Milchkanne und das Erreichen der richtigen Temperatur. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um den Mikroschaum herzustellen.
- Geben Sie 100 bis 150 ml kalte, etwa 4 °C warme Milch in ein sauberes, kaltes Milchkännchen aus Edelstahl. Füllen Sie nicht bis zum Boden der Düse.

WARNUNG: Das Milchvolumen vergrößert oder dehnt sich während des Aufschäumens, daher sollte das Milchkännchen nicht überfüllt werden.

Drehen Sie den Wahlschalter für Dampf/Heißwasser auf Dampf, die Dampftaste leuchtet auf. Wenn die Dampftaste vollständig leuchtet, ist das Gerät bereit zum Aufschäumen.

HINWEIS: Um jedes Mal ein optimales Ergebnis zu erzielen, stellen Sie sicher, dass sich der Dampf erhitzt hat, bevor Sie die Milch aufschäumen. El vapor está listo cuando la luz del botón de vapor se ilumina por completo. Stellen Sie eine Tasse unter die Düse und drehen Sie dann den Schalter auf Schaum. Warten Sie ein paar Sekunden, dann kommt Wasser aus der Düse. Seien Sie vorsichtig mit heißem Dampf. Gießen Sie dann das Wasser aus der Tasse, um das überschüssige Wasser zu entfernen. Nach dem Ablassen des Wassers schalten Sie den Dampf ab, indem Sie den Wahlschalter wieder in die vertikale Position OFF stellen. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am Dampf verbrennen.

- Die Art und Weise, wie die Luft in die Milch eingebracht wird, bestimmt die Konsistenz des Schaums. Wenn der Milch zu viel Luft zugesetzt wird, bildet der Schaum große Blasen. Die kontrollierte und sanfte Zufuhr von Luft in die Milch sorgt für einen feinen Mikroschaum. Sie werden auch hören, dass die Wasserpumpe zu pumpen beginnt, das ist normal.
- Da der Dampf die Milch erhitzt und aufschäumt, steigt der Milchstand in der Kanne an. Halten Sie währenddessen die Schaumdüse knapp unter der Oberfläche. Wenn der Milchstand steigt, senken Sie die Kanne, so dass der Ausguss knapp unter der Oberfläche bleibt. Wenn Sie den gewünschten Mikroschaum erhalten haben, tauchen Sie den Zerstäuber zur Hälfte in das Wasser ein. Die Milch ist fertig, wenn der Boden der Kanne zu heiß zum Anfassen ist.

TIPP

Temperatur der Milch

- Niedrig: Wenn er nicht ausreichend erhitzt wird, ist er lauwarm und hat keine Konsistenz.
- Optimal: 60 ~ 65°C.
- Zu hoch: Wird er zu lange erhitzt, beginnt er bei etwa 70 °C zu kochen, schmeckt verbrannt und verliert seine Konsistenz.

Entlüftung und Reinigung der Dampfdüse

- Wenn die richtige Milchttemperatur erreicht ist, drehen Sie den Wählschalter in die senkrechte Position und nehmen Sie die Milchkaraffe aus dem Aufschäumer. Stellen Sie den Krug beiseite. Setzen Sie das Dampfrohr auf die Abtropfschale. Drehen Sie den Wählschalter einige Sekunden lang auf die Position „Heißwasser“ und stellen Sie ihn dann wieder in die senkrechte Position. Dadurch werden Milchreste aus der Düse des Milchaufschäumers entfernt.
- Wischen Sie das Aufschäumrohr und die Düse mit einem feuchten Tuch ab, um Milchreste zu entfernen. Um eine optimale Schaumbildung zu gewährleisten, sollten Sie den Aufschäumer nach dem Gebrauch immer entleeren und reinigen.

Heißes Wasser

Wenn heißes Wasser durch den Dampfgarer fließt, bleibt er 5 Minuten lang in Betrieb und schaltet dann automatisch ab. Heißes Wasser kann zur Zubereitung von schwarzem Kaffee, heißen Getränken wie Tee, Fertigsuppen und zum Aufwärmen von Tassen vor der Zubereitung von Espresso verwendet werden. Für dies:

- Drücken Sie die Netztaaste, um das Gerät einzuschalten. Wenn die Einschalttaste, die Mahltaste, die Taste für einfachen Espresso und die Taste für doppelten Espresso vollständig beleuchtet sind, befindet sich die Maschine für alle Funktionen im Zustand BEREIT.
- Stellen Sie die Tasse auf den Tisch und schalten Sie den Dampf ein. Drehen Sie den Wahlschalter für Dampf/Heißwasser im Uhrzeigersinn, um die Heißwasserfunktion zu wählen. Das heiße Wasser tritt aus der Düse des Dampfgarers aus.
- Um das Warmwasser auszuschalten, drehen Sie den Wahlschalter zurück in die vertikale Position OFF.

Abschaltautomatik

- Wenn nach 25 Minuten kein Betrieb erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Alle Tastenleuchten und Anzeigeleuchten erlöschen.
- Um das Gerät wieder zu aktivieren, drücken Sie die Einschalttaste und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

Warnung wegen Wassermangels

- Wenn Sie während des Betriebs plötzlich Pieptöne hören, während die Taste für einfachen Espresso und die Taste für doppelten Espresso blinken, kann dies daran liegen, dass sich nicht genügend Wasser zum Pumpen im Tank befindet. Aufgrund von Wassermangel kann die Maschine eine hohe Temperatur und einen hohen Druck in der Filterhalterung haben, daher empfehlen wir Ihnen, die folgenden Schritte zu befolgen:
- Drücken Sie die Taste für einfachen Espresso oder die Taste für doppelten Espresso, um die Kaffeefunktion zu beenden.

- Nehmen Sie den Filterhalter zum Reinigen heraus und verwenden Sie Reste von gemahlenem Kaffee nicht wieder.
- Drehen Sie den Aufschäumer so, dass er auf die Abtropfschale zeigt. Drehen Sie den Wahlschalter Dampf/Wasser auf die Funktion Dampf, um den Druck abzulassen.
- Wenn Sie aufhören, den Druck abzulassen, drehen Sie den Dampf-/Wasser-Wahlschalter auf die vertikale Position OFF.
- Füllen Sie den Wassertank mit kaltem, gefiltertem Wasser. Überschreiten Sie nicht die „Max“-Markierung. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks und legen Sie ihn auf die Rückseite des Geräts.
- Drücken Sie die Einschalttaste, das Gerät piept einmal. Wenn die Einschalttaste, die Mahltaste, die Taste für einfachen Espresso und die Taste für doppelten Espresso vollständig beleuchtet sind, befindet sich die Maschine für alle Funktionen im Zustand BEREIT.

Alle Standardeinstellungen wiederherstellen

Sie können alle Einstellungen einfach auf die Werkseinstellungen zurücksetzen. Drücken Sie dazu gleichzeitig die Taste für einfachen Espresso und die Taste für doppelten Espresso und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Die einfachste Methode, die Espressomaschine sauber zu halten, besteht darin, den Extraktionskopf und die Dampfdüse vor und nach jedem Brühvorgang von Wasser zu befreien.

HINWEIS: Verwenden Sie keine alkalischen, scheuernden oder metallischen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche der Teile verkratzen.

Spülmaschinengeeignete Teile

- Abnehmbare Tropfschale
- Edelstahlfilter für Einzelportionskaffee
- Doppelter Kaffeefilter aus Edelstahl

Nicht spülmaschinengeeignete Teile

- Wasserbehälter
- Siebträger
- Trichter für Kaffeebohnen
- Abtropfschale
- Kaffeetamper

Reinigung der Tassenwärmeschale und der Außenseite

- Reinigen Sie die Teile in lauwarmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.
- Reinigen Sie die Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie sie ab.

WARNUNG: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Wenn die rote Wasserstandsanzeige durch die herausnehmbare Tropfschale erscheint, leeren Sie diese, da sonst das Wasser ausläuft.

Wöchentliche Reinigung

- Reinigen Sie die Teile in lauwarmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.
- Reinigen Sie den Filter und den Filterhalter jedes Mal, wenn Sie sie benutzen.
- Waschen Sie sie nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser unter fließendem Leitungswasser ab.
- Spülen Sie den Extraktionskopf mit Hilfe des Doppelkaffeefilters mit Wasser.
- Lassen Sie das Wasser laufen, bis es aufhört.
- Entfernen Sie Rückstände von gemahlenem Kaffee vom inneren Rand des Extraktionskopfes und der Silikondichtung. Reinigen Sie den Absaugkopf mit einem feuchten Tuch.

Silikondichtung

- Die Silikondichtung befindet sich auf dem Extraktionskopf und bildet eine Dichtung, die diesen bei der Espressozubereitung vom Filter trennt. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, empfehlen wir, den Filterhalter nicht im Absaugkopf stecken zu lassen, da dies die Lebensdauer der Silikondichtung verkürzt.
- Mit der Zeit verliert die Dichtung ihre Elastizität und muss möglicherweise ersetzt werden. Die Dichtung muss möglicherweise ersetzt werden, wenn während der Extraktion Kaffee um den Filterhaltergriff herum ausläuft oder wenn der Filterhaltergriff locker ist, wenn er ganz in die Mittelstellung gedreht wird.

Reinigung des Dampfrohrs

- Nach dem Aufschäumen der Milch spülen Sie die Düse, indem Sie den Wahlschalter Dampf/Heißwasser auf die Funktion Dampf stellen und nach 10 Sekunden ausschalten.
- Reinigen Sie das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch.

Monatliche Reinigung (alle 2 ~ 3 Monate)

- Weichen Sie das Dampfrohr über Nacht in der Milchkanne mit warmem Wasser und Entkalkungslösung ein.
- Nehmen Sie die Milchkanne am Morgen heraus und spülen Sie sie aus, um sicherzustellen, dass alle Spuren der Entkalkungslösung entfernt wurden.

- Wischen Sie das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch ab und vergewissern Sie sich, dass alle Spuren der Entkalkungslösung entfernt worden sind.
- Drehen Sie den Wahlschalter Dampf/Heißwasser auf die Funktion Dampf und schalten Sie den Dampf nach 10 Sekunden aus.

Wenn die Aufschäumdüse mit Milchresten verstopft ist:

- Stecken Sie einen Stift durch das Loch in der Schaumdüse.
- Stellen Sie den Wahlschalter für Dampf/Heißwasser auf die Funktion Dampf und lassen Sie ihn 10 Sekunden lang gedrückt.

Das Dampfrohr ist immer noch verstopft:

- Schrauben Sie die Aufschäumdüse ab und tränken Sie sie über Nacht in der Karaffe mit lauwarmem Wasser und einem Espressomaschinen-Entkalker.
- Leeren Sie die Abtropfschale aus.
- Morgens spülen Sie die Kanne und das Abschöpfrohr unter fließendem Wasser aus, um alle Spuren von Entkalker zu entfernen.
- Reinigen Sie die Schaumstoffdüse mit dem Verstopfungsstab.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung unbeschädigt ist.
- Schrauben Sie die Aufschäumdüse wieder auf den Arm der Aufschäumdüse.
- Stellen Sie den Wahlschalter für Dampf/Heißwasser auf die Funktion Dampf und lassen Sie ihn 5 Sekunden lang gedrückt.

Filterreinigung (alle 2 ~ 3 Monate)

- Lassen Sie die Filter über Nacht in der Kanne mit warmem Wasser und einem Entkalkungsmittel einweichen.
- Spülen Sie morgens den Krug und die Skimmerstange mit Wasser aus, um alle Spuren des Entkalkers zu entfernen.
- Legen Sie einen Filter in den Filterhalter (ohne Kaffeebohnen) und setzen Sie ihn in die Milchkanne ein.
- Drücken Sie die Taste für einfachen Espresso oder die Taste für doppelten Espresso, dann leuchtet die Anzeige der Taste für einfachen Espresso oder die Anzeige der Taste für doppelten Espresso konstant weiß auf.
- Lassen Sie das Wasser laufen, bis es automatisch aufhört.

Reinigung der Filterhalterung

Entfernen Sie Reste von gemahlenem Kaffee vom Filterhalter und vom Auslauf des Mahlwerks, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch.

Trichterreinigung (alle 2 ~ 3 Monate)

- Wenn das Mahlwerk häufig benutzt wird (z. B. täglich), muss der Trichter regelmäßig gereinigt werden.

WARNUNG: Verwenden Sie keine alkalischen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme aus Metall, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

HINWEIS: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie die Abdeckung des Trichters.
- Drehen Sie die Trichterverriegelung gegen den Uhrzeigersinn, um den Trichter zu entriegeln.
- Nehmen Sie den Trichter aus dem Brüher und bewahren Sie die restlichen Kaffeebohnen in einem luftdichten Behälter auf, damit sie frisch bleiben.

WICHTIG: Wir empfehlen, den Trichter nicht zu zerlegen oder zu entfernen, wenn sich noch Kaffeebohnen darin befinden. Andernfalls kann der Trichter verstopfen. Sobald die Kaffeebohnen im Trichter aufgebraucht sind, kann der Trichter demontiert und entfernt werden.

Entkalkt-Zyklus

- Um sicherzustellen, dass Ihre Kaffeemaschine effizient arbeitet und einen wohlschmeckenden Kaffee liefert, ist es notwendig, die internen Leitungen regelmäßig mit einer Entkalkungslösung zu reinigen.
- Wir empfehlen, Ihre Espressomaschine alle 4 bis 6 Monate zu entkalken, wobei dieser Zeitraum von der Häufigkeit der Nutzung abhängt.
- Die Entkalkungswarnung wird angezeigt, wenn das Gerät insgesamt 500 Zyklen lang betrieben wurde. Zu diesem Zeitpunkt blinkt die Reinigungs- und Entkalkungsanzeige, was bedeutet, dass das Gerät entkalkt werden muss. Danach kehrt es in seinen normalen Zustand zurück. Die Entkalkungswarnung wird bei jedem Einschalten des Geräts angezeigt, wenn Sie sie nicht abstellen.

Enthärtungslösung, wir schlagen 4 Optionen vor:

- Eine Tablette zum Entkalken der Espressomaschine.
- Flüssiger Entkalker.
- Weißer Essig und warmes Wasser.
- Entkalkungspulver wie Zitronensäure.

Für spezifische Reinigungsmethoden beachten Sie bitte die Anweisungen Ihres Entkalkungsmittellieferanten.

Enthärtungszyklus

WICHTIG: Wenn der Entkalkungszyklus nicht beendet wird oder in der Mitte eines der Entkalkungsschritte abbricht, müssen Sie den Zyklus von vorne beginnen.

- Füllen Sie den Wassertank mit einer Entkalkungstablette, flüssigem Entkalker, weißem Essig oder Entkalkungspulver.
- Füllen Sie kaltes, gefiltertes Wasser ein und setzen Sie den Wassertank in die richtige Position.
- Stellen Sie zwei Behälter.
- Stellen Sie einen 1-Liter-Behälter unter den Extraktionskopf und einen weiteren Behälter unter den Verdampfer.
- Überprüfen Sie die Stromzufuhr:
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis es sich im READY-Modus befindet.
- Der Dampf- und Heißwasserwähler befindet sich in der vertikalen AUS-Stellung.

WICHTIG: Sie können den Entkalkungszyklus jederzeit durch Drücken der Einschalttaste beenden.

SCHRITT 1. Beginn der Entkalkung

- Drehen Sie den Wahlschalter Dampf/Heißwasser auf die Position Heißwasser.
- Drücken Sie die Taste für doppelten Espresso oder die Taste für einfachen Espresso.
- Die Pumpe läuft an und heißes Wasser tritt aus dem Entnahmekopf und dem Dampf aus. Für einen Zeitraum von 2 Minuten macht die Pumpe unterschiedliche Geräusche, das ist normal.
- Wenn kein heißes Wasser mehr aus dem Extraktionskopf und der Düse austritt, piept das Gerät einmal, um anzuzeigen, dass dieser Schritt abgeschlossen ist.
- Drehen Sie den Dampf- und Heißwasserwähler in die senkrechte Position OFF.
- Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang, um das heiße Wasser aus dem Extraktionskopf und dem Dampf abzulassen.

SCHRITT 2. Vorbereitung für die Spülung

WICHTIG: Um die Entkalkungslösung zu entfernen, müssen Sie den Dampf und den Extraktionskopf mit kaltem, gefiltertem Wasser spülen.

- Nehmen Sie den Wassertank heraus und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser aus, um sicherzustellen, dass alle Spuren der Entkalkungslösung entfernt wurden.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit kaltem, gefiltertem Wasser und setzen Sie ihn ein.
- Leeren Sie das Wasser aus den Behältern und setzen Sie sie wieder ein.

SCHRITT 3. Starten Sie die Bereinigung

- Drehen Sie den Wahlschalter Dampf/Heißwasser auf die Position Heißwasser.

- Die Pumpe läuft an und heißes Wasser tritt aus dem Dampfer aus.
- Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang, um das heiße Wasser aus dem Extraktionskopf und dem Dampfer abzulassen.

SCHRITT 4. Entkalkung abgeschlossen

- Wenn die Entkalkung abgeschlossen ist, müssen Sie diese Funktion deaktivieren.
- Drehen Sie den Dampf- und Heißwasserwähler in die vertikale Position OFF.
- Halten Sie die Einschalttaste, die Taste für einfachen Espresso, die Taste für doppelten Espresso und die Dampftaste gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.
- Das Gerät verlässt die Entkalkungseinstellung und kehrt in den Zustand BEREIT zurück.
- Leeren Sie das Wasser aus den Behältern und reinigen Sie sie, wobei Sie darauf achten, dass alle Spuren der Entkalkungslösung entfernt werden.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlersuche in der Kaffeemaschine:

Problem	Ursache	Lösung
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht.	Die Kaffeemaschine ist nicht richtig eingesteckt.	Schließen Sie die Kaffeemaschine richtig an.
Kaffee schmeckt sauer (essigartig).	Sie haben die Kaffeemaschine nicht richtig mit kaltem, gereinigtem Wasser gespült um die Entkalkungslösung zu entfernen.	Spülen Sie das Gerät nach dem Entkalken ordnungsgemäß.
	Die Kaffeebohne wird lange Zeit an einem warmen und feuchten Ort gelagert. Die Kaffeebohne verdirbt.	Bewahren Sie gemahlene Kaffeebohnen an einem kühlen, trockenen Ort auf. Verschließen Sie einen Beutel mit gemahlenem Kaffee nach dem Öffnen wieder und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf, damit er frisch bleibt.

Wasser sickert aus dem Boden.	Es gibt zu viel Wasser in der Abtropfschale.	Reinigen Sie die Abtropfschale.
	Die Dichtung der Wassereintrittsöffnung ist verformt.	Wenden Sie sich an den offiziellen Cecotec-Kundendienst.
	Störungen an der Kaffeemaschine.	
	Wenn der Wassertank nach dem Gebrauch entfernt wird, ist es normal, dass etwas Wasser auf dem Tisch zurückbleibt.	Da der Wasserauslass am Boden des Wassertanks ein bewegliches Teil ist, ist es normal, dass er tropft. Trocknen Sie ihn jedes Mal, wenn Sie den Tank entfernen.
Tickende Geräusche nach dem Einschalten des Geräts und reißende Geräusche nach dem Ausgießen des Kaffees.	Die Geräusche werden durch den normalen Betrieb der Wasserpumpe verursacht.	Es ist normal.

Die Kaffeemaschine macht Kaffee mit wenig Geschmack.	Kaffeebohnen sind nicht geeignet.	Verwenden Sie gemischte Kaffeebohnen.
	Kaffeebohnengröße zu groß.	Verwenden Sie feinere Kaffeebohnen.
	Die Menge der Kaffeebohnen ist nicht angemessen.	Zu wenig Kaffeebohnen, verwenden Sie mehr.
	Kaffeebohnen werden sehr wenig gepresst.	Drücken Sie fester.
	Die Temperatur ist nicht für die Zubereitung von Kaffee geeignet.	Stellen Sie sicher, dass die Temperatur korrekt ist (92~96°C/198~205°F).
	Die Menge des Espressos ist unangemessen.	Ungefähr 30 ml pro Dosis. Etwa 60 ml pro doppelte Dosis.

Problem	Ursache	Lösung
Der Filterhalter ist zu fest, um den Absaugkopf zu drehen.	Die Silikondichtung am Absaugkopf ist neu und muss eingebaut werden.	Verwenden Sie das Gerät normal weiter. Diese Dichtung wird sich bei den ersten Einsätzen setzen und sich leichter drehen lassen.
	Sie haben zu viele Kaffeebohnen verwendet.	Verwenden Sie weniger Kaffeebohnen.

Der Siebträger ist lose oder löst sich während der Espressoextraktion.	Der Filterhalter ist nicht richtig positioniert oder nicht fest genug angezogen.	Vergewissern Sie sich, dass die Laschen des Filterhalters vollständig in den Absaugkopf eingesetzt und in die mittlere Position gedreht sind.
	Der Filter ist nicht in den Filterhalter eingesetzt.	Achten Sie darauf, dass Sie einen Filter in den Filterhalter einsetzen, bevor Sie ihn in den Absaugkopf einsetzen.
	Die Silikondichtung am Absaugkopf ist beschädigt oder verschlissen.	Wenden Sie sich an den offiziellen Cecotec-Kundendienst.
Espresso tropft oder tropft während der Extraktion an der Seite herunter.	Das Kaffee ist zu viel gemahlen.	Schalten Sie auf einen größeren Mahlgrad um.
	Sie haben zu viele Kaffeebohnen verwendet.	Verwenden Sie weniger Kaffeebohnen.
	Übermäßig gepresster gemahlener Kaffee.	Wenden Sie beim Pressen weniger Kraft an.
	Der obere Rand des Filters wurde nicht gereinigt und es bleiben Kaffeerückstände zurück.	Reinigen Sie den oberen Rand des Filters, bevor Sie ihn in den Absaugkopf einsetzen.
	Die Silikondichtung im Inneren des Absaugkopfes ist verschmutzt.	Wischen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch ab.
	Die Silikondichtung am Absaugkopf ist beschädigt oder verschlissen.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Der Filterhalter ist nicht richtig installiert.	Installieren Sie es wieder richtig.
Beide Auslässe des Filterhalters sind verstopft.	Reinigen Sie die Löcher.	
Filterdüsen sind verstopft.	Weichen Sie den Filter eine halbe Stunde lang in Wasser ein und reinigen Sie ihn mit einer Bürste.	

Problem	Ursache	Lösung
Der Espresso hat keine Crema, oder die Crema ist dünn. (Geringe Extraktion)	Die Kaffeebohne ist alt oder trocken.	Verwenden Sie frische Kaffeebohnen mit mittlerer oder dunkler Röstung.
	Der gemahlene Kaffee ist zu grob.	Stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein.
	Es wird nicht genügend gemahlener Kaffee verwendet.	Verwenden Sie mehr gemahlene Kaffee.
	Die Kaffeebohne ist nicht ausreichend gepresst worden.	Stärker drücken.
Zu viel oder zu wenig Espresso-Volumen.	Es werden anpassbare Zapfmengen verwendet.	Stellen Sie die Standard-Shot-Volumens wieder her oder ändern Sie Ihre eigenen Volumens.
Espresso schmeckt bitter.	Die Art der verwendeten Kaffeebohnen.	Probieren Sie verschiedene Marken von Kaffeebohnen.
	Es wird eine maßgeschneiderte Extraktionstemperatur verwendet.	Verwenden Sie die Standard-Extraktionstemperatur von 92°C (197°F).
	Die Dampffunktion wurde kurz vor der Extraktion des Espressos verwendet.	Lassen Sie dem Wasser Zeit, den Thermoblock zu reinigen und abzukühlen, bevor Sie den Espresso extrahieren.

Der verwendete Kaffeesatz ist feucht.	Auf dem verwendeten Kaffeesatz bleibt etwas Wasser zurück.	Legen Sie den Filterhalter 5 Sekunden lang auf die Tropfschale, damit sich das Wasser verflüchtigen kann, bevor Sie den Kaffeesatz herausnehmen.
	Es werden nicht genügend Kaffeebohnen verwendet.	Verwenden Sie mehr Kaffeebohnen.
	Das Getreide ist nicht ausreichend gepresst (verdichtet).	Stärker drücken.
Der Espresso wird in einem unregelmäßigen Muster in die Tasse gegossen.	Unregelmäßiges Pressen.	Achten Sie darauf, dass die Kaffeebohnen gleichmäßig gepresst werden.
	Verstopfung im Absaugkopf oder Filterhalter.	Überprüfen Sie, ob der Absaugkopf oder die Filterhalterung frei sind, und reinigen Sie sie.

Problem	Ursache	Lösung
Die Pumpe macht ein abnormales Geräusch.		Füllen Sie den Wassertank mit kaltem, gefiltertem Wasser.
	Nicht genügend Wasser im Wasserbehälter.	Gießen Sie Wasser durch den Auslauf und drücken Sie die Kaffeetaste. Lassen Sie das Wasser laufen.
	Der Wassertank ist nicht korrekt installiert.	Stellen Sie den Wassertank auf die Rückseite der Maschine.
	Der Silikonstopfen des Behälters ist noch eingesetzt.	Entfernen Sie den Silikonstopfen am Boden des Wassertanks.

Wasser um die Tropfschale oder auf dem Tisch.	Wasserüberlauf in der Auffangschale.	Leeren Sie ihn, wenn die rote Wasserstandsanzeige durch die herausnehmbare Edelstahl-Auffangschale erscheint.
	Die Tropfschale ist nicht vorhanden, wenn der Thermoblock gespült wird.	Lassen Sie die Tropfschale an ihrem Platz, wenn sie abkühlt. Die Dampftaste blinkt und Wasser wird in die Auffangschale gegossen.

Behebung von Problemen mit dem Dampfrohr:

Problem	Ursache	Lösung
Es ist nicht möglich, Milch aufzuschäumen.	Das Gerät ist nicht bereit zum Aufschäumen von Milch.	Prüfen Sie, ob das Gerät bereit ist, Milch aufzuschäumen.
	Die Temperatur der Milch ist nicht angemessen.	Prüfen Sie die Tipps zum Milchaufschäumen.
	Verwenden Sie entrahmte Milch.	Verwenden Sie Vollmilch oder teilentrahmte Milch.
	Das Dampfrohr ist zu weit von der Milch entfernt oder zu weit in die Milch eingeführt.	Die Spitze des Aufschäumers berührt kaum die Oberfläche der Milch.
	Das Dampfrohr ist verstopft.	Reinigen Sie das Dampfrohr sofort nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Schwamm.
Der Milchkaffee ist zu kalt.	Die Milch wird möglicherweise nicht ausreichend erhitzt.	Achten Sie darauf, dass die Milch beim Aufschäumen richtig erhitzt wird, aber nicht zu stark, da die Milch sonst verbrennen könnte.

Es kommt kein Dampf aus dem Zauberstab.	Die Verdampferdüse ist blockiert.	Reinigen und entstopfen Sie das Dampfrohr.
	Nicht genügend Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie den Tank mit kaltem, gefiltertem Wasser. Gießen Sie heißes Wasser durch den Dampfgarer, um sicherzustellen, dass das Wasser läuft.
	Die Espressomaschine ist eingelegt.	Ein Entkalkungszyklus ist erforderlich.
Das Dampfrohr macht ein knarrendes Geräusch.	Die Spitze des Aufschäumers steckt zu tief in der Milch. Oder der Dampfstab ist zu tief in der Milch.	Senken Sie das Milchkännchen. Achten Sie darauf, dass die Spitze des Dampfrohrs beim Aufschäumen richtig positioniert ist.
Erzeugt beim Einschäumen nicht genügend Schaum.	Die Milch ist nicht frisch.	Achten Sie darauf, dass die Milch, die Sie verwenden, frisch und ausreichend fett ist.

Problem	Ursache	Lösung
Erzeugt beim Einschäumen nicht genügend Schaum.	Die Temperatur der Milch ist zu heiß.	Achten Sie darauf, dass Sie mit dem Aufschäumen der Milch bei etwa 4°C (40°F) beginnen. Vergewissern Sie sich, dass sich der Dampf erhitzt hat, bevor Sie die Milch aufschäumen. Der Dampf ist fertig, wenn die Taste vollständig leuchtet.
	Typ der verwendeten Milchkanne.	Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit einem Milchkännchen aus Edelstahl.
	Die Milch ist abgekocht.	Beginnen Sie erneut mit frischer, kalter Milch und reduzieren Sie die Dampfzeit.
	Milch macht Blasen anstelle von Mikroschaum.	Achten Sie darauf, dass die Spitze des Dampfrohrs beim Aufschäumen richtig positioniert ist. Die Spitze des Dampfstabs sollte nur die Oberfläche der Milch berühren.
		Klopfen Sie das Glas vorsichtig auf den Tisch, wenn Sie fertig sind, um eingeschlossene Luftblasen zu entfernen.
Es wird nicht genügend Luft in die Milch eingebracht.	Halten Sie die Spitze des Aufschäumers knapp unter die Oberfläche der Milch. Dadurch wird Luft in die Milch eingebracht, die den Mikroschaum erzeugt.	

Fehlersuche am Mahlwerk:

Problem	Ursache	Lösung
Die Lampe der Mahltaste blinkt ständig.	Der Trichter ist nicht installiert.	Setzen Sie den Trichter richtig ein.
		Achten Sie darauf, dass die Verriegelungsposition mit der Vorderseite übereinstimmt.
	Entfernen Sie den Trichter während des Betriebs.	Nehmen Sie den Trichter erst heraus, wenn alle Kaffeebohnen fertig gemahlen sind.
Die optimale Mahlgradeinstellung führt zu einer geringen Espressoextraktion.	Dies ist bei den ersten Benutzungen normal, da sie nicht individuell angepasst werden können.	Ändern Sie die Einstellung auf eine feinere oder gröbere Einstellung, um eine optimale Espressoextraktion zu erhalten.
	Die Kaffeebohne verliert an Frische.	Verwenden Sie frische Kaffeebohnen mit mittlerer oder dunkler Röstung.
	Es werden nicht genügend Kaffeebohnen verwendet.	Verwenden Sie mehr Kaffeebohnen.
	Die Kaffeebohne ist nicht ausreichend gepresst.	Stärker drücken.
Die Schleifleuchte leuchtet nach dem Drücken der Einschalttaste nicht auf.	Die Kaffeemaschine ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.

Aus dem Auslass des Mahlwerks kommt kein gemahlener Kaffee.	Die Trichterklappen sind geschlossen oder nicht vollständig geöffnet.	Der Auslass des Mahlwerks muss gereinigt werden.
Die Kaffeebohnen sind grob und stehen auf der Einstellung "fein gemahlen".	Die Schleifeinstellung ist nicht korrekt.	Passen Sie die Schleifeinstellungen an.
Espresso wird auch bei feinem Mahlgrad nur schlecht extrahiert.	Es werden nicht genügend Kaffeebohnen verwendet.	Verwenden Sie mehr Kaffeebohnen.
	Die Kaffeebohnen sind zu alt.	Die Verwendung von frisch gerösteten oder dunkel gerösteten Kaffeebohnen führt unabhängig von der Mahlgradeinstellung zu einer schnellen und unzureichenden Espressoextraktion.
Der Trichter kann nicht aufgesetzt werden.	Die Verriegelung des Trichters ist nicht in der richtigen Position.	Achten Sie darauf, dass die Verriegelungsposition mit der Vorderseite übereinstimmt.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 01729

Produkt: Kaffeemaschine express Power Espresso 20 Barista Maestro

Spannung: 220-240VAC

Frequenz: 50-60Hz

Leistung: Kaffee (2250W), Mahlwerk (150W)

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

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

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Tasto di alimentazione
2. Spia di pulizia/decalcificazione
3. Tasto di macinatura
4. Manometro
5. Tasto Espresso
6. Tasto Doppio espresso
7. Spia del vapore/acqua calda
8. Manopola del livello di macinatura
9. Vaschetta raccogliocce estraibile
10. Coperchio del galleggiante (indicatore di svuotamento della vaschetta raccogliocce)
11. Vaschetta raccogliocce
12. Coperchio del contenitore per chicchi di caffè
13. Contenitore per chicchi di caffè estraibile
14. Manopola del vapore/acqua calda
15. Manico di gomma del vaporizzatore
16. Vaporizzatore per vapore/acqua calda
17. Ugello di schiumatura
18. Tappo del serbatoio dell'acqua
19. Manico del serbatoio dell'acqua.
20. Serbatoio dell'acqua
21. Filtri (Espresso/Doppio espresso)
22. Cassetta portaccessori
23. Pressino
24. Portafiltro
25. Manico del portafiltro

NOTA BENE:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.

- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Se del caso, rimuovere il tappo di silicone dal serbatoio dell'acqua per facilitare lo scarico.
- Pulire tutti i componenti smontabili.

PASSAGGIO 1

Rimuovere l'imballaggio e verificare che tutti gli accessori siano inclusi e in buono stato.

IMPORTANTE:

Rimuovere il tappo di silicone arancione sul fondo del serbatoio dell'acqua.

PASSAGGIO 2

Posizionare la macchina da caffè su una superficie asciutta, stabile, piana e orizzontale.

PASSAGGIO 3

- Lavare e asciugare le parti elencate di seguito con acqua calda e un detergente delicato:
- Filtro Espresso in acciaio inossidabile
- Filtro Doppio espresso in acciaio inossidabile
- Serbatoio dell'acqua
- Portafiltro
- Contenitore per chicchi di caffè
- Pressino
- Infine, sciacquare e lasciare ad asciugare.

PASSAGGIO 4

- Montare gli accessori.
- Riporre gli accessori non utilizzati nell'apposita cassetta portaccessori dietro la vaschetta raccogliocce.
- Posizionare il pressino sul vassoio scaldacqua.

PASSAGGIO 5

- Installare il contenitore per chicchi di caffè.
- Assicurarsi l'elemento di chiusura del contenitore per chicchi di caffè sia allineato con la parte frontale.
- Inserire il contenitore nella macchina da caffè spingendola leggermente verso il basso.
- Ruotare l'elemento di chiusura del contenitore in senso orario per fissarlo in posizione.
- Lo sportello del contenitore si aprirà e rilascerà i chicchi di caffè nel macinino.
- Riempire il contenitore con chicchi di caffè a tostatura media o scura.
- Per le prime estrazioni di espresso, provare un livello di macinatura 5 o superiore.

PASSAGGIO 6

Preparazione della macchina da caffè prima dell'uso

- Riempire il serbatoio dell'acqua.
- Rimuovere il tappo di silicone arancione dalla parte inferiore della valvola del serbatoio dell'acqua.
- Aprire il coperchio sollevandolo dal manico.
- Riempire il serbatoio con acqua fredda filtrata.
- Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere il coperchio.

NOTA BENE: assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pulito e privo di residui per evitare il blocco del flusso d'acqua.

- Assicurarsi che la manopola del vapore/acqua calda sia in posizione di spegnimento.
- Collegare la spina a una presa di corrente da 220-240 V CA e accendere la macchina da caffè.
- Premere il tasto di alimentazione per accendere la macchina da caffè.
- Il tasto di alimentazione si illuminerà e il tasto di macinatura, Espresso e Doppio espresso lampeggeranno per indicare il riscaldamento del termoblocco.

NOTA BENE: se il contenitore per chicchi di caffè è installato correttamente, il tasto di macinatura si illuminerà completamente all'accensione. In caso contrario, il tasto di macinatura lampeggerà rapidamente.

NOTA BENE: una volta che il tasto di alimentazione, macinatura, Espresso e Doppio espresso si illuminano, la macchina da caffè passerà allo stato READY e sarà possibile procedere all'uso.

Verifica dell'alimentazione

- Collegare la spina alla presa di corrente.
- Assicurarsi che la manopola del vapore/acqua calda sia in posizione di spegnimento.
- Premere il tasto di alimentazione per accendere la macchina da caffè.
- Una volta verificato quanto sopra, la macchina da caffè passerà allo stato READY e sarà possibile procedere all'uso.

Inserimento del portafiltro

- Inserire il portafiltro con il filtro Espresso o Doppio espresso.
- Allineare il portafiltro con scritta INSERT situata a sinistra del gruppo erogatore.
- Inserire il portafiltro nel gruppo erogatore e girarlo lentamente in senso orario fino alla posizione centrale LOCK.

NOTA BENE: girare il portafiltro fino alla posizione LOCK può risultare difficile a causa

della rigidità dei primi usi, il che è normale.

PASSAGGIO 7

Primo Espresso

Posizionare una tazza o recipiente sotto l'uscita del caffè e, con il portafiltro inserito (senza caffè), premere il tasto Espresso o Doppio espresso e attendere alcuni secondi: la macchina da caffè erogherà acqua.

Al termine, scaricare l'acqua della tazza o recipiente erogata dalla macchina da caffè. Ripetere questa procedura più volte, quindi procedere all'estrazione del caffè.

A tal fine, premere il tasto Espresso per uscire dalla funzione di pulizia: la macchina da caffè passerà allo stato READY e sarà pronta all'uso.

NOTA BENE: è normale che la macchina da caffè emetta rumore più forti del normale al primo pompaggio. Il rumore scomparirà dopo 20 secondi e diminuirà notevolmente in usi successivi.

- Dirigere il vaporizzatore verso la vaschetta raccogliacqua.
- Portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione Acqua calda.
- Lasciare che la macchina da caffè eroghi acqua per 20 secondi.
- Riportare la manopola in posizione di spegnimento.
- La macchina da caffè tornerà allo stato READY.
- Procedere all'uso.

Contenuto della scatola:

Macchina da caffè
Portafiltro
Filtro Espresso
Filtro Doppio espresso
Cassetta portaccessori
Pressino

3. FUNZIONAMENTO**Livello di macinatura**

- Potrebbe essere necessario regolare il livello di macinatura in base ai chicchi di caffè utilizzati e alla loro freschezza. La macchina da caffè dispone di 20 livelli di macinatura per una regolazione precisa, garantendo un controllo completo sui conseguenti risultati di estrazione del caffè.
- Potrebbe essere necessario effettuare una regolazione graduale prima di raggiungere il livello di macinatura ottimale. Regolare la macinatura in base al tempo di consumo

e al gusto.

NOTA BENE:

Dopo aver regolato il livello di macinatura, è importante eliminare (per 1 ~ 2 secondi) una piccola quantità di caffè macinato dal macinino. In questo modo si garantisce che i chicchi di caffè di erogazioni successive vengano macinati in base alla nuova configurazione di macinatura.

- I livelli di macinatura più bassi garantiscono del caffè macinato più fine e un'estrazione più lenta.
- I livelli di macinatura più alti garantiscono del caffè macinato più grossolano e un'estrazione più veloce.

IMPORTANTE: si consiglia di non smontare o rimuovere il contenitore se i chicchi di caffè sono ancora all'interno; in caso contrario, il contenitore potrebbe bloccarsi a causa dell'ingresso involontario di chicchi di caffè. Rimuovere il contenitore per chicchi di caffè solo se vuoto.

IMPORTANTE: è possibile regolare il livello di macinatura solo mentre il macinino è in funzione; qualsiasi regolazione effettuata quando il macinino non è in funzione potrebbe causare danni o rottura.

Dosaggio e pressatura

Per ottenere risultati ottimali, garantire un dosaggio di caffè macinato consistente.

AVVISO: è normale che il caffè macinato nel filtro risulti sovrabbondante prima della pressatura; pressare uniformemente e con forza il caffè macinato fino al livello indicato.

- Espresso = 10 ~ 12 g di caffè macinato.
- Doppio espresso = 16 ~ 18 g di caffè macinato.

Il livello di macinatura 1 ~ 2 è troppo fine per un caffè espresso. Per un espresso ideale, impostare il livello di macinatura tra 3 e 8. È anche possibile impostare un livello di macinatura più alto; tuttavia, si corre il rischio di ottenere un caffè espresso macinato troppo grossolanamente.

NOTA BENE: tenere conto del fatto che, girando la manopola del livello di macinatura, cambieranno le quantità di caffè macinato richieste per ottenere un'estrazione soddisfacente.

Funzionamento della macchina da caffè: espresso

SUGGERIMENTO: per ottenere un espresso ideale, utilizzare acqua fredda filtrata e chicchi di caffè a tostatura media.

- Premere il tasto di alimentazione per accendere la macchina da caffè.

- Il tasto di alimentazione si illuminerà e i tasti lampeggeranno per indicare il riscaldamento del termoblocco.
- All'accensione, il tasto di macinatura si illuminerà.
- Una volta che il tasto di alimentazione, macinatura, Espresso e Doppio espresso si illuminano, la macchina da caffè passerà allo stato READY e sarà possibile procedere all'uso.
- Premere il tasto di macinatura per accedere alla modalità di macinatura per caffè doppio.
- Tenere premuto il tasto di macinatura per 3 secondi accedere alla modalità di macinatura per caffè singolo.
- Inserire il portafiltro nel gruppo erogatore e portarlo in posizione centrale LOCK finché non rimane in posizione.
- Premere il tasto Espresso o Doppio espresso in base alle preferenze. Al termine dell'erogazione, la macchina da caffè ritornerà allo stato READY.

NOTA BENE: la quantità Espresso è di 30 ml/tazza, mentre la quantità Espresso doppio è di circa 60 ml/tazza. Il tempo di estrazione è un buon indicatore di qualità del caffè. Il tempo di estrazione ottimale varia a seconda del tipo di chicchi di caffè e della loro freschezza. Tuttavia, il tempo di estrazione dovrebbe essere generalmente compreso tra 20 e 35 secondi, sia Espresso che Doppio espresso.

- Al termine, rimuovere il portafiltro e gettare via i fondi di caffè. Sciacquare il filtro e mantenerlo pulito per evitare che rimanga bloccato nel gruppo erogatore. Una volta gettati via i fondi di caffè, rimettere il filtro del braccio portafiltro e reinserire quest'ultimo nel gruppo erogatore, quindi erogare acqua per completare la pulizia.
-

Regolazione della quantità di espresso

Regolare la quantità di espresso seguendo i passaggi di cui sotto:

- Tenere premuto il tasto Espresso o Doppio espresso per 3 secondi, a seconda dell'opzione che si desidera configurare; quindi premere nuovamente il tasto Espresso o Doppio espresso: la macchina erogherà caffè e il tasto Espresso lampeggerà contemporaneamente. Una volta raggiunta la quantità di erogazione desiderata, premere ancora una volta il tasto Espresso o Doppio espresso per interrompere l'erogazione e salvare la quantità di espresso per usi successivi.
- La quantità di caffè espresso regolabile va da circa 30 ml a circa 400 ml.

Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Tenere premuto contemporaneamente il tasto Espresso e il tasto Doppio espresso per 3 secondi per ripristinare le impostazioni di fabbrica.

Personalizzazione della temperatura di estrazione

Il sistema di riscaldamento via termoblocco ha una temperatura di estrazione del caffè espresso di 92 °C; tuttavia, è possibile regolare la temperatura di estrazione da 92 a 96 °C a incrementi di 2 °C per adattarla ai diversi tipi di chicchi di caffè tostati e alle preferenze personali.

NOTA BENE: una temperatura più elevata aumenta l'amaro e diminuisce l'acidità; una temperatura più bassa diminuisce l'amaro e aumenta l'acidità.

- Tenere premuto il tasto di macinatura e il tasto Espresso contemporaneamente per 5 secondi: la macchina da caffè emetterà un segnale acustico e il tasto di alimentazione lampeggerà, quindi sarà possibile procedere alla configurazione della temperatura di estrazione:
- Premere il tasto di macinatura: la spia corrispondente si illuminerà e la temperatura di estrazione verrà impostata a 92 °C.
- Premere il tasto Espresso: la spia corrispondente si illuminerà e la temperatura di estrazione verrà impostata a 94 °C.
- Premere il tasto Doppio espresso: la spia corrispondente si illuminerà e la temperatura di estrazione verrà impostata a 96 °C.

IMPORTANTE: se non viene premuto alcun tasto entro 5 secondi, la macchina da caffè tornerà allo stato di READY.

Espresso

1. Riscaldamento della tazza: funzione Acqua calda

Posizionare una tazza sotto il vaporizzatore. Portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione Acqua calda e riscaldare la tazza dopo 20 ~ 30 secondi. È inoltre possibile riscaldare la tazza sul vassoio superiore della macchina da caffè quando in stato READY.

2. Gruppo erogatore, portafiltro e filtro

- Mantenere il portafiltro fissato al gruppo erogatore mentre l'acqua scorre. Pulire il filtro con un panno asciutto.
- Riempire il filtro con la giusta quantità di caffè macinato e pressarlo uniformemente fino al livello indicato.

NOTA BENE: non pressare eccessivamente il caffè, bensì premerlo leggermente e uniformemente con il pressino per favorirne l'estrazione. Se pressato con troppa forza, l'acqua non potrà passare attraverso il portafiltro, causando ostruzioni o perdite.

- Eliminare il caffè macinato in eccesso dai bordi del filtro.
- Mantenere dritto il portafiltro, allinearne con le scanalature del gruppo erogatore, inserirlo e ruotarlo fino in posizione centrale LOCK.

NOTA BENE: allineare e inserire correttamente il portafiltro per evitare schizzi e perdite.

3. Posizionamento della tazza

- Collocare la tazza sulla vaschetta raccogliocce sotto il portafiltro. Consigli:
- Posizionare una tazza sulla vaschetta raccogliocce. Se la tazza è alta, è possibile rimuovere la griglia metallica della vaschetta.

4. Estrazione dell'espresso

- Premendo il tasto Espresso o Doppio espresso per avviare l'estrazione; quest'ultima si arresterà automaticamente al termine.
- La crema ottenuta sarà di colore marrone dorato e avrà una fine consistenza simile alla mousse.

SUGGERIMENTI: rimuovere il portafiltro dopo un po' per diminuire la pressione ed evitare improvvise fuoriuscite di vapore causate dall'alta pressione. A causa dell'alta pressione, l'acqua penetra completamente nel caffè macinato e ci vuole un po' di tempo prima che venga versata. È quindi normale che il caffè goccioli.

NOTA BENE: una volta entrata in funzione, la macchina emette un rumore dovuto all'alta pressione di pompaggio dell'acqua. Se durante il funzionamento si sentono improvvisamente dei segnali acustici mentre il tasto Espresso e Doppio espresso lampeggiano, è possibile che l'acqua nel serbatoio non basti per il pompaggio. Se fosse il caso, riempire il serbatoio.

5. Pulizia del portafiltro

Al termine dell'erogazione, attendere 20 secondi prima di rimuovere il portafiltro dal gruppo erogatore per evitare schizzi. Eliminare i residui di caffè dal portafiltro pulendolo con un panno inumidito. Verificare se è necessario svuotare la vaschetta raccogliocce e lavare il portafiltro con acqua tiepida.

Schiumatura del latte

- La schiuma si ottiene vaporizzando il latte. Se schiumato correttamente, dal latte si otterrà una schiuma spessa. I passaggi da seguire comprendono il corretto posizionamento del vaporizzatore e del lattiere e il raggiungimento della temperatura ideale. Seguire i passaggi di cui sotto per schiumare il latte.
- Aggiungere 100 ~ 150 ml di latte freddo a circa 4 °C in un lattiere in acciaio inossidabile pulito e freddo.

ATTENZIONE: il volume del latte aumenta durante la schiumatura, per cui è consigliabile non riempire eccessivamente il lattiere.

Portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione Vapore: il tasto del vapore si illuminerà, indicando che è possibile procedere alla schiumatura del latte.

NOTA BENE: per ottenere sempre i migliori risultati di schiumatura, assicurarsi che il vapore si sia riscaldato verificando l'accensione del tasto del vapore. Posizionare una tazza sotto l'ugello del vaporizzatore, quindi girare la manopola: dopo alcuni secondi, l'acqua uscirà dall'ugello. Fare attenzione al vapore caldo. Successivamente, scaricare l'acqua della tazza. Una volta scaricata l'acqua, disattivare il vapore riportando la manopola in posizione di spegnimento. Fare attenzione a non scottarsi con il vapore.

- Il modo in cui l'aria viene introdotta nel latte determina la consistenza della schiuma. Se si aggiunge troppa aria al latte, si formeranno bolle grandi e una schiuma insoddisfacente. Se si aggiunge la giusta quantità di aria nel latte in modo controllato, si otterrà una microschiama fine. Durante la schiumatura si sentiranno rumori di pompaggio, il che è normale.
- Man mano che il vapore riscalda e schiuma il latte, il livello del latte nel lattiere aumenta. Durante la schiumatura, tenere l'ugello del vaporizzatore appena sotto la superficie del latte. Abbassare il lattiere gradualmente durante la schiumatura per mantenere sempre l'ugello appena sotto la superficie del latte. Una volta ottenuta la schiuma desiderata, sommergere il vaporizzatore per metà nel latte. Se la base del lattiere è calda al tatto, significa che il latte è pronto.

SUGGERIMENTO

Temperatura del latte

- Bassa: se non viene riscaldato a sufficienza, il latte sarà tiepido e poco consistente.
- Ottimale: 60 ~ 65 °C.
- Eccessiva: se riscaldato troppo a lungo, il latte inizierà a bollire a circa 70 °C, saprà di bruciato e perderà del tutto la consistenza.

Pulizia del vaporizzatore

- Una volta raggiunta la temperatura corretta del latte, portare la manopola in posizione verticale e rimuovere il vaporizzatore dal lattiere. Mettere il lattiere da parte. Dirigere il vaporizzatore verso la vaschetta raccogliacqua. Portare la manopola in posizione Acqua calda per alcuni secondi, quindi riportarla in posizione verticale. In questo modo verranno rimossi i residui di latte dall'ugello del vaporizzatore.
- Pulire il vaporizzatore e l'ugello con un panno umido per rimuovere eventuali residui di latte. Per mantenere prestazioni di schiumatura ottimali, pulire l'ugello del vaporizzatore dopo ogni uso.

Acqua calda

L'acqua calda può essere erogata dal vaporizzatore per 5 minuti; dopodiché, l'erogazione si arresterà automaticamente. È possibile usare l'acqua calda per preparare caffè nero, bevande calde come il tè, zuppe istantanee e per riscaldare le tazze prima di preparare un espresso. A tal fine:

- Premere il tasto di alimentazione per accendere la macchina da caffè. Una volta che il tasto di alimentazione, macinatura, Espresso e Doppio espresso si illuminano, la macchina da caffè passerà allo stato READY e sarà possibile procedere all'uso.
- Posizionare una tazza sotto il vaporizzatore e girare la manopola del vapore/acqua calda in senso orario in posizione Acqua calda: il vaporizzatore erogherà acqua calda.
- Per disattivare l'acqua calda, riportare la manopola in posizione verticale (spegnimento).

Spegnimento automatico

- La macchina si spegne automaticamente dopo 25 minuti di inattività: tutti i tasti e le spie si spegneranno.
- Per riattivare la macchina da caffè, premere il tasto di alimentazione: la macchina tornerà in standby.

Avviso di riempimento

- Se durante il funzionamento si sentono improvvisamente dei segnali acustici mentre il tasto Espresso e Doppio espresso lampeggiano, è possibile che l'acqua nel serbatoio non basti per il pompaggio. La carenza d'acqua nel serbatoio potrebbe aumentare la temperatura e la pressione nel portafiltro; se fosse il caso, seguire i passaggi indicati di seguito:
- Premere il tasto Espresso o Doppio espresso per annullare l'erogazione del caffè.
- Rimuovere il portafiltro per la pulizia e gettare via il caffè macinato nel filtro.
- Rivolgere il vaporizzatore verso la vaschetta raccogliacqua. Portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione Vapore per scaricare la pressione.
- Successivamente, portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione verticale (spegnimento).
- Riempire il serbatoio con acqua fredda filtrata senza eccedere il contrassegno MAX. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua e reinstallarlo sul retro della macchina da caffè.
- Premere il tasto di alimentazione: l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Una volta che il tasto di alimentazione, macinatura, Espresso e Doppio espresso si illuminano, la macchina da caffè passerà allo stato READY e sarà possibile procedere all'uso.

Ripristino delle impostazioni di fabbrica

È possibile ripristinare facilmente tutte le impostazioni di fabbrica. A tal fine, tenere premuto contemporaneamente il tasto Espresso e il tasto Doppio espresso per 3 secondi.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Spurgare il gruppo erogatore e il vaporizzatore dall'acqua prima e dopo ogni erogazione è il modo più semplice per mantenere pulita la macchina per espresso.

NOTA BENE: non utilizzare prodotti per la pulizia alcalini, abrasivi o metallici, né spugne, poiché potrebbero graffiare la superficie dei componenti.

Parti lavabili in lavastoviglie

- Vaschetta raccogliocce estraibile
- Filtro Espresso in acciaio inossidabile
- Filtro Doppio espresso in acciaio inossidabile

Parti non lavabili in lavastoviglie

- Serbatoio dell'acqua
- Braccio portafiltri
- Contenitore per chicchi di caffè
- Vaschetta raccogliocce
- Pressino

Pulizia del vassoio scaldatazze

- Pulire le parti in acqua tiepida con un detergente delicato, risciacquare e asciugare.
- Pulire la macchina da caffè con un panno umido e un detergente delicato e asciugarla.

ATTENZIONE: non immergere la macchina da caffè in acqua o in altri liquidi. Se riesce a intravedere chiaramente il galleggiante nella vaschetta raccogliocce, rimuoverla e svuotarla per evitare tracimazioni.

Pulizia settimanale

- Pulire le parti in acqua tiepida con un detergente delicato, risciacquare e asciugare.
- Pulire il filtro e portafiltro dopo ogni uso.
- Sciacquare il filtro e portafiltro sotto acqua corrente tiepida.
- Spurgare il gruppo erogatore dall'acqua residua facendo uso del filtro Doppio espresso.
- Lasciare scorrere l'acqua fino all'arresto.
- Rimuovere i residui di caffè macinato dal bordo interno del gruppo erogatore e dalla guarnizione in silicone. Pulire il gruppo erogatore con un panno umido.

Guarnizione in silicone

- La guarnizione in silicone si trova nel gruppo erogatore e favorisce la tenuta del filtro durante l'erogazione. Quando non in uso, si consiglia di non lasciare il portafiltro inserito nel gruppo erogatore per evitare di compromettere l'efficacia della guarnizione in silicone.

- Con il tempo, la guarnizione perde la sua elasticità e potrebbe essere necessario sostituirla. Sostituire la guarnizione se il caffè fuoriesce dal portafiltro durante l'erogazione o se il portafiltro risulta allentato quando portato in posizione centrale LOCK.

Pulizia del vaporizzatore

- Dopo la schiumatura del latte, pulire il vaporizzatore portando la manopola del vapore/acqua calda in posizione Vapore e riportarla in posizione di spegnimento dopo 10 secondi.
- Pulire il vaporizzatore con un panno umido.

Pulizia mensile (ogni 2 ~ 3 mesi)

- Lasciare il vaporizzatore immerso nel lattiere con acqua tiepida e soluzione decalcificante per una notte.
- Al mattino, rimuovere il vaporizzatore dal lattiere e sciacquarlo, assicurandosi di rimuovere qualunque traccia di soluzione decalcificante.
- Pulire il vaporizzatore con un panno umido, assicurandosi di rimuovere qualunque traccia di soluzione decalcificante.
- Portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione Vapore e riportarla in posizione di spegnimento dopo 10 secondi.

Se l'ugello del vaporizzatore è ostruito da latte residuo:

- Inserire uno spillo nel foro dell'ugello vaporizzatore.
- Portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione Vapore e riportarla in posizione di spegnimento dopo 10 secondi.

Se il vaporizzatore è ancora ostruito:

- Svitare l'ugello e lasciarlo in ammollo nel lattiere con acqua calda e decalcificante per macchine da caffè espresso.
- Svuotare la vaschetta raccogliocce.
- Al mattino, sciacquare il lattiere e il vaporizzatore con acqua corrente per eliminare ogni traccia di decalcificante.
- Pulire l'ugello del vaporizzatore con lo spillo.
- Assicurarsi che la guarnizione non sia danneggiata.
- Riavvitare l'ugello sul vaporizzatore.
- Portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione Vapore e riportarla in posizione di spegnimento dopo 5 secondi.

Pulizia dei filtri (ogni 2 ~ 3 mesi)

- Lasciare i filtri in ammollo per una notte nel lattiere con acqua calda e un agente decalcificante.
- Al mattino, sciacquare il lattiere e il vaporizzatore con acqua per eliminare ogni traccia di

decalcificante.

- Inserire un filtro a vuoto nel portafiltro e inserire quest'ultimo nel gruppo erogatore.
- Premere il tasto Espresso o Doppio espresso: le spie dei tasti si illumineranno in bianco fisso.
- Lasciare scorrere l'acqua fino all'arresto automatico.

Pulizia del portafiltro

Rimuovere i residui di caffè macinato dal portafiltro e dall'uscita del macinino pulendo con un panno umido e asciugando con un panno asciutto.

Pulizia del contenitore per chicchi di caffè (ogni 2 ~ 3 mesi)

In caso di uso frequente o giornaliero del macinino, pulire regolarmente il contenitore per chicchi di caffè.

ATTENZIONE: per evitare danni alla macchina da caffè, non utilizzare detergenti alcalini o abrasivi o pagliette metalliche.

NOTA BENE: non immergere la macchina da caffè in acqua o in altri liquidi.

- Spegner e scollegare la macchina da caffè dalla presa di corrente.
- Rimuovere il coperchio del contenitore.
- Ruotare l'elemento di chiusura del contenitore in senso antiorario per sbloccarlo.
- Rimuovere il contenitore e conservare i chicchi di caffè rimanenti in un contenitore ermetico per preservarne la freschezza.

IMPORTANTE: si consiglia di non smontare o rimuovere il contenitore se i chicchi di caffè sono ancora all'interno; in caso contrario, il contenitore potrebbe bloccarsi. Una volta esauriti i chicchi di caffè all'interno contenitore, quest'ultimo potrà essere smontato e rimossa.

Decalcificazione

- Per garantire un funzionamento efficiente della macchina da caffè e un caffè di qualità, pulire periodicamente i condotti interni con una soluzione decalcificante.
- Si consiglia di decalcificare la macchina per espresso ogni 4-6 mesi in base alla frequenza d'uso.
- L'avviso di decalcificazione appare dopo 500 cicli di erogazione: la spia di pulizia e decalcificazione lampeggerà per indicare che bisogna decalcificare la macchina da caffè. Dopo la decalcificazione, la spia si spegnerà; altrimenti, rimarrà accesa ad ogni accensione.

Scegliere uno tra i quattro decalcificanti elencati in seguito:

- Tavoletta decalcificante per macchine espresso.
- Decalcificante liquido.

c. Aceto bianco e acqua tiepida.

d. Polveri decalcificanti come l'acido citrico.

Per i metodi di pulizia specifici, consultare le istruzioni del fornitore di soluzioni decalcificanti.

Procedura di decalcificazione

IMPORTANTE: se il ciclo di decalcificazione non viene completato o viene interrotto a metà di una delle fasi, è necessario riavviare il ciclo.

- Aggiungere una tavoletta decalcificante, un decalcificante liquido, aceto bianco o polvere decalcificante al serbatoio dell'acqua
- Aggiungere acqua fredda filtrata e inserire il serbatoio dell'acqua in posizione.
- Posizionare due recipienti.
- Posizionare un recipiente da 1 litro sotto la il gruppo erogatore e un altro recipiente sotto il vaporizzatore.
- Verifica dell'alimentazione:
- Inserire la spina nella presa di corrente, accendere l'apparecchio e attendere che passi allo stato READY.
- Assicurarsi che la manopola del vapore/acqua calda sia in posizione di spegnimento.

IMPORTANTE: è possibile annullare il ciclo di decalcificazione in qualsiasi momento premendo il tasto di alimentazione.

PASSAGGIO 1 Avvio della decalcificazione

- Portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione Acqua calda.
- Premere il tasto Espresso o Doppio espresso.
- La pompa si avvierà e verrà erogata acqua calda dal gruppo erogatore e dal vaporizzatore. La pompa farà rumore per 2 minuti, il che è normale.
- Al termine dell'erogazione di acqua calda dal gruppo erogatore e dal vaporizzatore, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per indicare la fine di questa fase di decalcificazione.
- Portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione di spegnimento.
- Ripetere l'operazione precedente erogando acqua calda dal gruppo erogatore e dal vaporizzatore.

PASSAGGIO 2 Preparazione dello spurgo

IMPORTANTE: spurgare il vaporizzatore e il gruppo erogatore dai residui di decalcificante con acqua fredda filtrata.

- A tal fine, rimuovere il serbatoio dell'acqua e sciacquarlo con acqua corrente, assicurandosi

di rimuovere qualunque traccia di soluzione decalcificante.

- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda filtrata senza eccedere il segno MAX, quindi reinserirlo in posizione.
- Svotare l'acqua dei recipienti e riposizionarli.

PASSAGGIO 3 Avvio dello spurgo

- Portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione Acqua calda.
- La pompa si avvierà e verrà erogata acqua calda dal vaporizzatore.
- Ripetere l'operazione precedente erogando acqua calda dal gruppo erogatore e dal vaporizzatore.

PASSAGGIO 4 Fase finale di decalcificazione

- Al termine della decalcificazione, è necessario disattivare questa funzione.
- A tal fine, portare la manopola del vapore/acqua calda in posizione di spegnimento.
- Tenere premuti contemporaneamente per 3 secondi il tasto di alimentazione, Espresso, Doppio espresso e il tasto del vapore.
- La macchina da caffè tornerà allo stato READY.
- Svotare l'acqua dai recipienti e pulirli, assicurandosi di rimuovere ogni traccia di decalcificante.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Risoluzione dei problemi della macchina da caffè:

Problema	Causa	Soluzione
La macchina da caffè non funziona.	La macchina da caffè non è collegata correttamente.	Collegare la macchina da caffè correttamente.

Il caffè è aspro.	La macchina da caffè non è stata correttamente spurgata dal decalcificante con acqua fredda purificata.	Spurgare correttamente la macchina dopo la decalcificazione.
	I chicchi di caffè sono stati conservati a lungo in un luogo caldo e umido. Chicchi di caffè inconsumabili.	Conservare i chicchi di caffè in un luogo fresco e asciutto. Dopo aver aperto un sacchetto di chicchi di caffè, chiuderlo e conservarlo in frigorifero per mantenerlo fresco.
Perdita d'acqua alla base.	C'è troppa acqua nella vaschetta raccogliocce.	Pulire la vaschetta raccogliocce.
	La guarnizione di tenuta dell'orifizio di ingresso dell'acqua è deformata.	Contattare il Servizio Clienti ufficiale di Cecotec.
	Avarie della macchina da caffè.	
	Quando il serbatoio dell'acqua viene rimosso dopo l'uso, è normale che rimanga dell'acqua sul tavolo.	Poiché l'uscita dell'acqua sul fondo del serbatoio è una parte mobile, è normale che goccioli. Asciugare il serbatoio ogni volta che lo si rimuove.
Ticchettio all'accensione della macchina e strappi dopo l'erogazione.	I suoni sono causati dal normale funzionamento della pompa dell'acqua	e non corrispondono a un problema.

Il caffè non ha sapore.	Chicchi di caffè inadeguati.	Utilizzare chicchi di caffè misti.
	I chicchi di caffè sono troppo grossi.	Utilizzare chicchi di caffè più piccoli.
	La quantità di chicchi di caffè non è adeguata.	Aggiungere più grani di caffè all'apposito contenitore.
	Il caffè macinato non è pressato a sufficienza.	Pressare con più forza il caffè.
	La temperatura di erogazione del caffè non è adatta.	Assicurarsi che la temperatura sia adatta (92-96 °C/198-205 °F).
	La quantità di espresso è inadeguata.	Espresso: 30 ml. Doppio espresso: 60 ml.

Problema	Causa	Soluzione
Il portafiltro è troppo serrato all'interno del gruppo erogatore.	La guarnizione in silicone del gruppo erogatore è nuova.	Proseguire col normale uso della macchina da caffè finché la guarnizione non si allenta.
	Troppo caffè macinato all'interno del filtro.	Non riempire eccessivamente il filtro.
Il portafiltro è allentato o si stacca dal gruppo erogatore durante l'estrazione.	Il portafiltro non è inserito correttamente o non è stato serrato a sufficienza.	Assicurarsi che le linguette del portafiltro siano completamente inserite nel gruppo erogatore e portarlo in posizione centrale LOCK.
	Il filtro non è inserito nel portafiltro.	Assicurarsi di inserire un filtro nel portafiltro prima di inserire quest'ultimo nel gruppo erogatore.
	La guarnizione in silicone del gruppo erogatore è danneggiata o usurata.	Contattare il Servizio Clienti ufficiale di Cecotec.

L'espresso sgocciola o gocciola lateralmente durante l'estrazione.	Il caffè è troppo macinato.	Impostare una macinatura più grossolana.
	Troppo caffè macinato all'interno del filtro.	Non riempire eccessivamente il filtro.
	Caffè macinato pressato eccessivamente nel filtro.	Pressare più leggermente il caffè.
	Il bordo del filtro non è stato pulito e rimangono residui di caffè.	Pulire il bordo del filtro prima di inserire portafiltro nel gruppo erogatore.
	La guarnizione in silicone all'interno gruppo erogatore è sporca.	Pulire le parti con un panno umido.
	La guarnizione in silicone del gruppo erogatore è danneggiata o usurata.	Contattare il Servizio Clienti ufficiale di Cecotec.
	Il filtro non è ben inserito nel portafiltro.	Inserire correttamente il filtro.
	Le due uscite del portafiltro sono ostruite.	Pulire le uscite di caffè del portafiltro.
	I fori del filtro sono ostruiti.	Immergere il filtro in acqua per mezz'ora e pulirlo con una spazzola.

Problema	Causa	Soluzione
----------	-------	-----------

L'espresso non ha crema, o la crema è troppo fine (estrazione bassa).	I chicchi di caffè sono vecchi o secchi.	Utilizzare chicchi di caffè freschi di tostatura media o scura.
	La macinatura del caffè è troppo grossolana.	Impostare una macinatura più fine.
	Non viene utilizzata una quantità sufficiente di caffè macinato.	Aggiungere più caffè macinato al filtro.
	Il caffè macinato non è stato pressato a sufficienza.	Pressare con più forza.
Troppo o troppo poco espresso.	Si sta usando una quantità di erogazione personalizzata.	Ripristinare le impostazioni di fabbrica o personalizzare nuovamente le quantità.
L'espresso è amaro.	I chicchi di caffè in uso non sono adatti.	Provare diverse marche di chicchi di caffè.
	Si sta usando una temperatura di erogazione personalizzata.	Utilizzare la temperatura di estrazione predefinita di 92 °C (197 °F).
	La funzione Vapore è stata utilizzata appena prima dell'estrazione dell'espresso.	Lasciare che l'acqua spurghi il termoblocco e si raffreddi prima di erogare espresso.
I fondi di caffè sono umidi.	Rimarrà sui fondi di caffè utilizzati.	Appoggiare il portafiltro sulla vaschetta raccogliocce per 5 secondi per consentire all'acqua di disperdersi prima di rimuovere i fondi.
	Non viene utilizzata una quantità sufficiente di caffè macinato.	Aggiungere più caffè macinato al filtro.
	Il caffè non è stato pressato a sufficienza.	Pressare con più forza.

L'espresso viene erogato nella tazza in modo irregolare.	Pressatura irregolare.	Assicurarsi che il caffè macinato sia pressato uniformemente.
	Gruppo erogatore o portafiltro ostruito.	Verificare che il gruppo erogatore o il portafiltro non siano ostruiti e pulirli.

Problema	Causa	Soluzione
La pompa emette un rumore anormale.	Assenza di acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio con acqua fredda filtrata.
		Erogare acqua dal gruppo erogatore premendo il tasto Espresso o Doppio espresso e lasciare scorrere l'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è stato installato correttamente.	Posizionare il serbatoio dell'acqua sul retro della macchina da caffè.
Acqua intorno alla vaschetta raccogliocce o sul tavolo.	Il tappo in silicone del serbatoio dell'acqua è ancora inserito.	Rimuovere il tappo di silicone arancione sul fondo del serbatoio dell'acqua.
	Tracimazione della vaschetta raccogliocce.	Se si intravede chiaramente il galleggiante attraverso la griglia in acciaio inossidabile della vaschetta raccogliocce, svuotarla.
	La vaschetta raccogliocce non è in posizione quando il blocco termico viene spurgato.	Mantenere la vaschetta raccogliocce al raffreddamento del termoblocco. Il tasto del vapore lampeggia e l'acqua viene versata nella vaschetta raccogliocce.

Risoluzione dei problemi del vaporizzatore:

Problema	Causa	Soluzione
Il latte non si schiuma.	La macchina da caffè non è pronta a montare il latte.	Verificare se la macchina da caffè è pronta a schiumare il latte.
	Temperatura del latte inadeguata.	Controllare i suggerimenti per la schiumatura del latte.
	Utilizzare latte scremato.	Utilizzare latte intero o parzialmente scremato.
	Il vaporizzatore è troppo lontano dal latte o è inserito troppo in profondità nel latte.	La punta del vaporizzatore tocca appena la superficie del latte.
	Il vaporizzatore è ostruito.	Pulire il vaporizzatore immediatamente dopo ogni uso con una spugna umida.
Il caffelatte è troppo freddo.	Il latte potrebbe non essere sufficientemente riscaldato.	Assicurarsi che il latte sia riscaldato correttamente durante la schiumatura e i non riscaldarlo troppo per evitare che si bruci.
Il vaporizzatore non eroga vapore.	Il vaporizzatore è ostruito.	Pulire e sturare il vaporizzatore.
	Assenza di acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio con acqua fredda filtrata. Erogare acqua calda attraverso il vaporizzatore per assicurarsi che l'acqua scorra.
	La macchina per Espresso è intarsiata.	Effettuare un ciclo di decalcificazione.

La lancia a vapore emette un rumore scricchiolante.	L'ugello vaporizzatore si trova troppo in profondità nel latte. Il vaporizzatore si trova troppo in profondità nel latte.	Abbassare il lattiere. Assicurarsi che l'ugello del vaporizzatore sia posizionato correttamente durante la schiumatura.
Schiuma insufficiente.	Il latte non è fresco.	Assicurarsi che il latte utilizzato sia fresco e sufficientemente grasso.

Problema	Causa	Soluzione	
Schiuma insufficiente.		Assicurarsi schiumare il latte a circa 4 °C (40 F). Assicurarsi che il vapore si sia riscaldato prima di schiumare il latte. Il vapore è pronto quando il tasto è completamente illuminato.	
	La temperatura del latte è troppo alta.		
	Il lattiere in uso è inadeguato.	Per risultati ottimali, utilizzare un lattiere in acciaio inossidabile.	
	Latte bollito.	Ripetere la procedura con latte fresco e freddo e ridurre il tempo di schiumatura.	
	Il latte produce bolle invece di schiuma.		Assicurarsi che l'ugello del vaporizzatore sia posizionato correttamente durante la schiumatura. L'ugello del vaporizzatore deve toccare solo la superficie del latte.
			Al termine, battere delicatamente il lattiere sul tavolo per eliminare le bolle d'aria.
Non viene introdotta abbastanza aria nel latte.	Tenere la punta dell'ugello appena sotto la superficie del latte. Ciò aiuterà a introdurre aria nel latte per ottenere la schiuma.		

Risoluzione dei problemi del macinino:

Problema	Causa	Soluzione
Il tasto di macinatura continua a lampeggiare.	Contenitore per chicchi di caffè non installato.	Installare correttamente il contenitore per chicchi di caffè.
		Assicurarsi che l'elemento di chiusura del contenitore sia allineato con la parte anteriore.
	Non rimuovere il contenitore durante il funzionamento.	Non rimuovere il contenitore prima di aver macinato tutti i chicchi di caffè.
Estrazione espresso scarsa.	Questo è normale durante i primi usi a causa della mancanza di un'impostazione di erogazione e macinatura personalizzate.	Personalizzare la macinatura e la quantità di erogazione dell'espresso.
	I chicchi di caffè stanno perdendo freschezza.	Utilizzare chicchi di caffè freschi di tostatura media o scura.
	Non si sta usando una quantità sufficiente di caffè macinato.	Aggiungere più caffè macinato al filtro.
	Il caffè macinato non è stato pressato a sufficienza.	Pressare con più forza.
La spia di macinatura non si illumina all'accensione.	La macchina da caffè non è collegata alla presa di corrente.	Collegare la spina a una presa di corrente e accendere la macchina da caffè.
Dall'uscita del macinino non esce caffè macinato.	Lo sportello del contenitore è chiuso o non del tutto aperto.	Pulire l'uscita del macinino.
I chicchi di caffè sono grossi la macinatura impostata è fine.	Impostazione di macinatura inadeguata.	Impostare una macinatura più grossolana.

Estrazione di espresso scarsa nonostante la macinatura fine.	Non si sta usando una quantità sufficiente di caffè macinato.	Aggiungere più caffè macinato al filtro.
	I chicchi di caffè sono troppo vecchi.	L'uso di chicchi di caffè appena tostati o tostati scuri, indipendentemente dalla regolazione della macinatura, comporta un'estrazione rapida e insufficiente dell'espresso.
È possibile che il contenitore non si trovi in posizione.	Il contenitore non è chiuso correttamente.	Assicurarsi che l'elemento di chiusura del contenitore sia allineato con la parte anteriore.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 01729

Prodotto: macchina per espresso Power Espresso 20 Barista Maestro

Tensione: 220-240 V AC

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza: caffè (2250 W), macinino (150 W)

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Botão Ligar
2. Indicador luminoso de limpeza e descalcificação
3. Botão de moagem
4. Manómetro
5. Botão Espresso individual
6. Botão Espresso duplo
7. Indicador luminoso de vapor e água quente
8. Seletor Tipo de moagem
9. Bandeja para gotas extraível
10. Tampa da boia (indicador de bandeja antigotejamento cheia)
11. Bandeja de gotejamento
12. Tampa do funil para café em grão
13. Depósito de café em grão amovível
14. Seletor de vapor/água quente
15. Pega de borracha para o vaporizador
16. Vaporizador e tubo de água quente
17. Bocal de espumação
18. Tampa do depósito de água
19. Tampa do depósito de água
20. Depósito de água
21. Filtros (para espresso simples e espresso duplo)
22. Caixa de armazenamento de acessórios
23. Prensador de café
24. Porta-filtros
25. Pega do porta-filtro

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.

- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Retire a tampa de silicone do depósito de água, se a máquina tiver uma, para facilitar o escoamento da água.
- Limpe todas as peças amovíveis.

PASSO 1

Retire a embalagem. Certifique-se de que todas as embalagens foram retiradas e verifique se todos os acessórios estão presentes.

IMPORTANTE:

Retire a tampa de silicone cor de laranja que se encontra no fundo do depósito de água.

PASSO 2

Coloque a máquina de café. Certifique-se de que a máquina de café é colocada numa mesa seca, estável, plana e horizontal.

PASSO 3

- Lave e seque as peças listadas abaixo com água morna e um detergente suave:
- Filtro para café simples de aço inoxidável
- Filtro para café duplo de aço inoxidável
- Depósito de água
- Porta-filtros
- Funil de café em grãos
- Prensador de café
- Enxague e seque ao ar.

PASSO 4

- Coloque os acessórios.
- Guarde os acessórios na caixa de armazenamento de acessórios atrás da bandeja antigotejamento.
- Coloque a colher doseadora na bandeja aquece-chávenas.

PASSO 5

- Instale o funil de café em grão.
- Certifique-se de que o fecho do funil está alinhado com a parte da frente do funil.
- Empurre o funil ligeiramente para baixo, para dentro da máquina de café.
- Rode o bloqueio do funil em sentido horário para bloquear o funil no lugar.
- Isto abre a porta do funil, libertando os grãos de café para o moinho.
- Encha o funil com grãos de café acabados de torrar, de torrefação média ou escura.

- Como ponto de partida para a extração de café expresso, experimente a moagem 5 ou superior.

PASSO 6**Preparação da máquina de café antes da sua primeira utilização:**

- Encha o depósito de água.
- Retire a tampa de silicone cor de laranja da parte inferior da válvula do depósito de água.
- Abra a tampa e levante-a pela pega.
- Encha o depósito de água.
- Coloque a tampa do depósito de água e feche-a.

NOTA: Certifique-se de que o depósito de água está limpo e sem detritos, uma vez que quaisquer partículas finas podem bloquear o fluxo de água.

- Certifique-se de que o seletor de vapor e de água quente está na posição vertical Desligado.
- Ligue a ficha a uma tomada de 220-240 V AC e ligue a máquina.
- Pressione o botão Ligar para ligar a máquina de café.
- O botão Ligar acender-se-á e os botões Moagem, Espresso simples e Espresso duplo piscarão para indicar que o thermoblock está a aquecer.

NOTA: Quando o funil está instalado na posição correta, o botão Moagem acender-se-á completamente após a ligação. Se o funil estiver instalado na posição incorreta, o botão Moagem piscará rapidamente após a ligação.

NOTA: Quando o botão Ligar, o botão Moagem, o botão Espresso simples e Espresso duplo estiverem completamente acesos, a máquina está pronta para executar todas as funções ou no estado READY.

Verifique a alimentação elétrica:

- A ficha é inserida na tomada.
- O seletor de vapor e de água quente está na posição vertical Desligado.
- Pressione o botão Ligar para ligar a máquina de café.
- A máquina de café está ligada e no estado READY.

Inserir o porta-filtro

- Introduza o filtro de café simples ou duplo no porta-filtro.
- Alinhe o porta-filtro com a posição INSERT à esquerda da cabeça de extração.
- Insira o porta-filtro contra a cabeça de extração, rode lentamente o suporte do filtro em sentido horário até à posição central LOCK.

NOTA: Pode ser difícil rodar o porta-filtro para a posição central devido à sua rigidez durante

as primeiras utilizações, o que é normal.

PASSO 7

Primeiro expresso

Prima o botão Expresso simples ou Expresso duplo sem ter colocado café no filtro e aguarde alguns segundos. A água começará a sair.

Quando a máquina parar de bombear água, pode deitar a água na chávena e limpá-la bem. Repita o ciclo várias vezes e, em seguida, pode iniciar a extração.

Prima o botão Expresso para sair da função. A máquina de café regressará ao estado READY. Deite a água na chávena.

NOTA: A primeira vez que a máquina bombear água, poderá fazer um ruído mais alto do que o normal à medida que liberta ar e água. Após 20 segundos, este ruído desaparecerá e será consideravelmente reduzido nas utilizações seguintes.

- Coloque o vaporizador e o tubo de água quente sobre o orifício da bandeja antigotejamento.
- Rode o seletor de vapor à posição de água quente.
- Deixe a água correr durante 20 segundos.
- Coloque o interruptor seletor na posição vertical Desligado.
- A máquina de café regressará ao estado READY.
- A máquina de café expresso está agora totalmente preparada.

Conteúdo da caixa:

- Cafeteira
- Braço porta-filtros
- Filtro café simples
- Filtro café duplo
- Caixa de armazenamento de acessórios
- Prensador de café

3. FUNCIONAMENTO

Ajuste da moagem

- Pode ser necessário variar o ajuste da moagem quando se utilizam grãos de café diferentes e consoante a frescura dos grãos. A gama de 20 ajustes de moagem permite um ajuste preciso, controlando o tamanho da moagem e, em última análise, as características da extração resultante.
- Poderá ter de efetuar vários ajustes graduais até atingir o nível de moagem ideal. Ajustar a moagem de acordo com o tempo de consumo e o gosto.

NOTA:

Depois de ajustar o grau de moagem, é importante limpar (durante 1 ~ 2 segundos) uma pequena quantidade de café moído do moinho. Isto remove os grãos de café da definição anterior, assegurando que a extração seguinte do expresso é realizada inteiramente com os grãos de café da nova definição de moagem.

- As definições menores proporcionam uma moagem de café mais fina e uma extração mais lenta.
- Mais definições proporcionam uma moagem mais grosseira e uma extração mais rápida.

IMPORTANTE: Sugerimos que não desmonte ou retire o depósito de grãos quando ainda houver grãos de café no interior. Caso contrário, o funil pode ficar encravado devido à introdução não intencional de grãos. Uma vez esgotados os grãos de café no interior do depósito, este pode ser desmontado e retirado.

IMPORTANTE: Ajuste o nível de moagem apenas enquanto o moinho estiver a moer café. Qualquer ajuste enquanto o moinho não estiver a funcionar pode danificar o moinho e fazer com que deixe de funcionar.

Taxa de moagem e força de prensagem

Para obter melhores resultados, a quantidade de café moído doseado deve ser consistente.

AVISO: É normal que a dose correta de café em grão seja sobrecarregada no filtro antes da prensagem. Os grãos de café devem ser pressionados uniformemente até ao nível indicado, com uma força firme.

- Uma chávena = 10 ~ 12 g de café moído.
- Uma chávena = 16 ~ 18 g de café moído.

O café em pó produzido pelo ajuste do tamanho de moagem de 1 ~ 2 engrenagens não é muito adequado para o expresso porque é demasiado fino. Com base no tamanho de referência do pó de café moído para expresso, a gama de ajuste do tamanho de moagem é de 3 ~ 8. As faixas de definição mais elevadas podem ser válidas, mas são normalmente demasiado grossas para um expresso ideal.

NOTA: Se alterar o seletor do TAMANHO DE MOAGEM, as quantidades de volume de café em pó necessárias para um bom resultado também se alteram.

Funcionamento da máquina de café expresso

DICA: Para obter os melhores resultados de café expresso, utilize água fria filtrada e grãos de café de torrefação média acabados de torrar.

- Pressione o botão Ligar para ligar a máquina de café.
- O botão Ligar acender-se-á e os botões Vapor, Espresso simples e Espresso duplo piscarão para indicar que o thermoblock está a aquecer.
- O botão de moagem ficará totalmente aceso depois de ser ligado.
- Quando o botão Ligar, o botão Moagem, o botão Espresso simples e Espresso duplo estiverem completamente acesos, a máquina está pronta para executar todas as funções ou no estado READY.
- Prima o botão Moagem uma vez para entrar no modo e obter a dupla quantidade de café.
- Mantenha premido durante 3 segundos para entrar no modo Moagem de café simples.
- Deslize, insira o porta-filtro no suporte para a moagem. O porta-filtro deve ser mantido plano, sem apoio, no suporte de moagem.
- Prima uma vez os botões para um expresso simples ou duplo, conforme pretendido. Quando o expresso estiver pronto, o processo deter-se-á e a máquina voltará ao estado PRONTO.

NOTA: O expresso tem cerca de 30 ml/cápsula para o expresso simples e cerca de 60 ml/cápsula para o expresso duplo. O tempo de extração é um bom indicador da qualidade da descarga. O tempo ótimo por dose varia em função do tipo e da frescura dos grãos de café. No entanto, em geral, o tempo de enchimento deve situar-se entre 20 e 35 segundos, tanto para os shots de uma chávena como para os de duas chávenas.

- Após a extração, retire as moagens utilizadas. Enxague o filtro e mantenha-o limpo para evitar o entupimento. Quando já não houver café moído no filtro, bloqueie o porta-filtro na máquina e deixe correr a água quente para terminar a limpeza.
- Extração baixa (gama de extração de café expresso baixa)

Volume de dosagem personalizável

Defina o volume do café expresso.

- Mantenha premido o botão Espresso simples ou Espresso duplo durante 3 segundos, consoante o modo que pretende definir. Entrou no modo de configuração. A seguir, prima novamente o botão Espresso, o café começará a sair e o botão Espresso piscará ao mesmo tempo; quando tiver atingido a quantidade desejada, prima novamente o botão Espresso e o café deixará de sair. A definição da quantidade de café expresso simples está concluída e é guardada para a operação seguinte.
- A quantidade de café expresso simples, regulável, varia entre aprox. 30 ml e aprox. 400 ml.

Repor o volume de fábrica

Mantenha premido simultaneamente o botão Espresso simples e Espresso duplo durante 3 segundos para repor as definições de fábrica.

Temperatura de extração personalizável

O sistema de aquecimento thermoblock tem uma temperatura de extração do café expresso de 92 °C. Mas pode ajustar a temperatura de extração utilizada para o café expresso, numa regulação de 2 °C entre 92 °C ~ 96 °C, para se adequar a diferentes tipos de grãos de café torrados e preferências pessoais.

NOTA: As temperaturas mais elevadas aumentam o amargor e diminuem a acidez. As temperaturas mais baixas diminuem o amargor e aumentam a acidez.

- Prima e mantenha premido o botão Moagem e o botão Espresso simples simultaneamente durante 5 segundos; é emitido um sinal sonoro. O botão Ligar começará a piscar rapidamente. A regulação da temperatura de extração é então iniciada:
- Prima o botão Moagem, o indicador acender-se-á e a temperatura de extração será de 92 °C.
- Prima o botão Espresso simples, o indicador acender-se-á e a temperatura de extração será de 94 °C.
- Prima o botão Espresso duplo, o indicador acender-se-á e a temperatura de extração será de 96 °C.

IMPORTANTE: Se nenhum botão for premido durante 5 segundos após a introdução de uma definição de modo personalizado, a máquina voltará ao estado READY.

Preparação do café expresso

1. Aquecer a chávena - Função Água quente

Coloque uma chávena na mesa e introduza o vaporizador. Coloque o seletor na posição de água quente e aqueça a chávena após 20 ~ 30 segundos. Também é possível aquecer a chávena na parte superior da máquina quando esta se encontra no estado READY (bandeja aquece-chávenas).

2. Cabeça, porta-filtro e filtro

3. Segure o porta-filtro por baixo da cabeça de extração enquanto a água está a correr. Limpe o filtro com um pano seco.
- Dose o filtro com os grãos de café moídos e pressione-o uniformemente até ao nível indicado.

NOTA: Não pressione com demasiada força. Utilize a colher doseadora ligeiramente para evitar encravar a máquina de café. Se os grãos de café estiverem demasiado apertados, a água não pode passar pelo porta-filtro e pode provocar entupimentos ou fugas.

- Limpe o excesso de moagem para limpar os bordos.
- Segure o porta-filtro na horizontal, alinhe-o, insira-o e rode-o na cabeça de extração. O porta-filtro deve estar na posição central.

NOTA: Se o porta-filtro não for instalado paralelamente à máquina de café, o café espirrará e escorrerá pelo orifício.

4. Posição da chávena

- Coloque a chávena bandeja antigotejamento por baixo do porta-filtro. Dicas:
- Coloque uma chávena na bandeja antigotejamento. Se a chávena for alta, pode retirar a tampa da bandeja antigotejamento.

5. Extração de café expresso

- Prima o botão Espresso simples ou o Espresso duplo, a extração começará e deter-se-á automaticamente.
- O creme de café resultante terá uma cor castanha-dourada e uma textura de mousse fina.

DICAS: O porta-filtro deve ser retirado após algum tempo para libertar a pressão. Caso contrário, o vapor irá salpicar devido à forte pressão. Retire o porta-filtro em paralelo. Devido à elevada pressão, a água penetrará completamente no pó de café e demorará algum tempo até ser vertida. Por conseguinte, é normal que o café restante pingue.

NOTA: Quando a máquina de café começar a funcionar, ouvir-se-á um ruído quando bombeia água a alta pressão. Durante o funcionamento, se, de repente, ouvir sinais sonoros enquanto o botão Espresso simples e Espresso duplo estiverem a piscar, pode ser porque não há água suficiente no depósito para bombear. Se for esse o caso, preste atenção ao volume de água e adicione-a atempadamente.

6. Limpeza do porta-filtro

Aguarde 20 segundos para retirar o porta-filtro da cabeça de extração depois de servir o café, para evitar salpicos. Retire os restos de café do porta-filtro. Limpe-o com um pano húmido e suave. Verifique se a bandeja antigotejamento precisa de ser esvaziada e lave o porta-filtro com água morna.

Espumar leite

- O espumar do leite é o resultado da vaporização do leite. O leite corretamente espumado tem uma espuma espessa. Os passos a seguir incluem o posicionamento do vaporizador, o ajuste da posição do jarro de leite e a obtenção da temperatura correta. Siga os passos abaixo para criar a espuma.
- Adicione 100 ~ 150 ml de leite frio a cerca de 4 °C a um jarro de leite limpo e frio em aço inoxidável. Enche-o até ao fundo do bocal.

ADVERTÊNCIA: O volume de leite aumenta ou estica durante a formação de espuma, por isso não encha demasiado o jarro de leite.

Rode o seletor de vapor/água quente para vapor, o indicador Vapor acender-se-á. Quando o botão de vapor estiver totalmente iluminado, a máquina estará pronta a fazer espuma.

NOTA: Para obter sempre os melhores resultados, certifique-se de que o vapor aqueceu antes de espumar o leite. O vapor está pronto quando a luz o indicador Vapor estiver totalmente aceso. Coloque uma chávena sob o bocal e rode o seletor para espumar. Aguarde alguns segundos, a água sairá do bocal. Tenha cuidado com o vapor. Em seguida, deite a água fora da chávena para libertar o excesso de água. Quando a água tiver sido limpa, desligue o vapor rodando o seletor para a posição vertical OFF. Tenha cuidado para não se queimar.

- A forma como o ar é introduzido no leite determina a consistência da espuma. Se for adicionado demasiado ar ao leite, a espuma terá grandes bolhas. A introdução controlada e suave de ar no leite assegura a formação de uma microespuma fina. Também ouvirá a bomba de água a começar a bombear, o que é normal.
- À medida que o vapor aquece e faz espuma no leite, o nível de leite no jarro sobe. Enquanto isto acontece, mantenha o bocal de espuma logo abaixo da superfície. À medida que o nível do leite sobe, baixe o jarro para manter o bocal logo abaixo da superfície. Quando obtiver a espuma desejada, mergulhe o vaporizador até meio da água. O leite está pronto quando a base do jarro estiver demasiado quente para tocar.

DICA

Temperatura do leite

- Baixa: Se não for suficientemente aquecido, ficará morno e sem textura.
- Ótima: 60 ~ 65 °C.
- Demasiado alta: Se for aquecido durante demasiado tempo, começará a ferver a cerca de 70 °C, terá um sabor a queimado e perderá toda a textura.

Limpeza do vaporizador

- Quando a temperatura correta do leite for atingida, rode o seletor para a posição vertical e retire o jarro de leite do vaporizador. Coloque o jarro à parte. Coloque o vaporizador na bandeja antigotejamento. Rode o seletor para a posição de água quente durante alguns segundos e volte a colocar o seletor na posição vertical. Isto irá remover os resíduos de leite do bocal do vaporizador.
- Limpe o bocal e o tubo do bocal com um pano húmido para remover quaisquer resíduos de leite. Para manter um desempenho ótimo de formação de espuma, purgue e limpe sempre o bocal após a utilização.

Água quente

Quando a água quente é distribuída através do vaporizador, fá-lo-á durante 5 minutos e depois pára automaticamente. A água quente pode ser utilizada para preparar café preto, bebidas quentes como o chá, sopas instantâneas e para aquecer chávenas antes de fazer café expresso. Para fazer isso:

- Pressione o botão Ligar para ligar a máquina de café. Quando o botão Ligar, o botão Moagem, o botão Espresso simples e Espresso duplo estiverem completamente acesos, a máquina está pronta para executar todas as funções ou no estado READY.
- Coloque a chávena sobre a mesa e ligue o vapor. Rode o seletor de vapor/água quente em sentido horário para selecionar a função Água quente. A água quente sairá do bocal do vaporizador.
- Para desativar a água quente, volte a rodar o seletor para a posição vertical OFF.

Desligamento automático

- Se não houver nenhuma operação após 25 minutos, a máquina passará para o modo Desligamento automático. Todos os indicadores desligar-se-ão.
- Para reativar a máquina, prima o botão Ligar e a máquina voltará ao modo Standby.

Advertência por falta de água

- Durante o funcionamento, se, de repente, ouvir sinais sonoros enquanto o botão Espresso simples e Espresso duplo estiverem a piscar, pode ser porque não há água suficiente no depósito para bombear. Devido à falta de água, a máquina pode registar temperaturas e pressões elevadas no porta-filtro, pelo que recomendamos que siga os passos abaixo indicados:
- Prima o botão Espresso simples ou Espresso duplo para sair da função de café.
- Retire o porta-filtro para o limpar e não reutilize os restos de café moído.
- Rode o bocal de modo que este aponte para a bandeja antigotejamento. Rode o seletor de vapor/água para a função Vapor para libertar a pressão.
- Quando parar para libertar a pressão, rode o seletor de vapor/água para a posição vertical OFF.
- Encha o depósito de água com água fria filtrada. Não ultrapasse a marca MAX. Feche a tampa do depósito de água e coloque-a na parte de trás da máquina.
- Pressione o botão Ligar, o aparelho emitirá um sinal sonoro. Quando o botão Ligar, o botão Moagem, o botão Espresso simples e Espresso duplo estiverem completamente acesos, a máquina está pronta para executar todas as funções ou no estado READY.

Repor todas as predefinições

Pode repor facilmente todas as definições para as predefinições de fábrica. Mantenha premido simultaneamente o botão Espresso simples e Espresso duplo durante 3 segundos para repor as definições de fábrica.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe a água da cabeça de extração e do vaporizador antes e depois de cada infusão é a forma mais fácil de manter a máquina de café expresso limpa.

NOTA: Não utilize produtos de limpeza ou esfregões alcalinos, abrasivos ou metálicos, uma vez que estes podem riscar a superfície das peças.

Peças aptas para máquina da louça

- Bandeja para gotas extraível
- Filtro para café simples de aço inoxidável
- Filtro para café duplo de aço inoxidável

Peças aptas para máquina da loiça

- Depósito de água
- Braço da máquina de café
- Funil de café em grãos
- Bandeja de gotejamento
- Prensador de café

Limpeza da bandeja de aquece-chávenas e do exterior

- Limpe as peças em água morna com um detergente suave, enxague e seque.
- Limpe a máquina de café com um pano húmido, um detergente suave e seque-a.

ADVERTÊNCIA: Não submerja o aparelho na água nem em nenhum outro tipo de líquido. Se o indicador vermelho do nível de água aparecer através da bandeja antigotejamento amovível, esvazie-a, caso contrário, a água acabará.

Limpeza semanal

- Limpe as peças em água morna com um detergente suave, enxague e seque.
- Limpe o filtro e o porta-filtro sempre que os utilizar.
- Lave-os após cada utilização, enxaguando-os com água morna sob água corrente da torneira.
- Purgue a cabeça de extração com água utilizando o filtro duplo para café.
- Deixe a água correr até parar automaticamente.
- Remova os restos de café moído à volta do bordo interior da cabeça de extração e da vedação de silicone. Limpe a carcaça de extração com um pano húmido.

Vedação de silicone

- A vedação de silicone está localizada na cabeça de extração e cria um selo que a separa do

filtro ao fazer café expresso. Quando a máquina não estiver a ser utilizada, recomendamos que não deixe o porta-filtro inserido na cabeça de extração, uma vez que isso reduzirá a vida útil da vedação de silicone.

- Com o tempo, a vedação perde a sua elasticidade e pode ter de ser substituída. A junta pode ter de ser substituída se houver fugas de café à volta da pega do porta-filtro durante a extração, ou se a pega do porta-filtro estiver solta quando é rodado até à posição central.

Limpeza do vaporizador

- Depois de espumar o leite, limpe o bocal rodando o seletor de vapor/água quente para a função vapor e desligue-o após 10 segundos.
- Limpe o vaporizador com um pano húmido.

Limpeza mensal (cada 2 ~ 3 meses)

- Coloque o vaporizador no jarro de leite com água morna e solução descalcificante durante a noite.
- De manhã, retire o jarro de leite e passe-o por água, certificando-se de que todos os vestígios da solução descalcificante foram removidos.
- Limpe o vaporizador com um pano húmido, certificando-se de que todos os vestígios da solução descalcificante foram removidos.
- Rode o seletor de vapor/água quente para a função Vapor e desative o vapor após 10 segundos.

Se o bocal do espumador ficar obstruído com resíduos de leite:

- Introduza um alfinete no orifício do bocal do espumador.
- Rode o seletor de vapor/água quente para a função Vapor e deixe-o funcionar durante 10 segundos.

O vaporizador continua entupido:

- Desaparafuse o bocal de espuma e deixe-o de molho durante a noite no jarro com água morna e um descalcificante para máquinas de café expresso.
- Esvazie e limpe a bandeja de gotas.
- De manhã, lave o jarro e o tubo de espumação em água corrente para eliminar todos os vestígios de descalcificante.
- Utilizar a vareta de desentupimento para limpar o bocal de espuma.
- Certifique-se de que a vedação não está danificada.
- Volte a enroscar o bocal de espuma no braço do vaporizador.
- Rode o seletor de vapor/água quente para a função Vapor e deixe-o funcionar durante 5 segundos.

Limpeza dos filtros (a cada 2 ~ 3 meses)

- Deixe os filtros de molho durante a noite no jarro com água morna e um agente descalcificante.
- De manhã, lave o jarro e o tubo de espumação em água corrente para eliminar todos os vestígios de descalcificante.
- Coloque um filtro no porta-filtro (sem os grãos de café) e introduza-o no jarro de leite.
- Prima o botão Espresso simples ou Espresso duplo e, em seguida, o indicador de espresso simples ou espresso duplo manterá a luz branca estável.
- Deixe a água correr até parar automaticamente.

Limpeza do suporte do porta-filtro

Retire os resíduos de café moído do suporte do filtro e do bocal do moinho, limpe-os com um pano húmido e seque-os com um pano seco.

Limpeza do funil (cada 2 ~ 3 meses)

Se o moinho for utilizado frequentemente (por exemplo, todos os dias), é necessário limpar o funil regularmente.

ADVERTÊNCIA: Para evitar danos na máquina, não utilizar produtos de limpeza alcalinos ou abrasivos ou esfregões metálicos.

NOTA: não submerja o aparelho na água nem em nenhum outro tipo de líquido.

- Desligue e desconecte o produto da corrente elétrica.
- Retire a cobertura do funil.
- Rode o bloqueio do funil em sentido anti-horário para desbloquear o funil.
- Retire o funil da máquina de café e guarde os restantes grãos de café num recipiente hermético para preservar a sua frescura.

IMPORTANTE: Recomenda-se que não desmonte ou retire o depósito de grãos quando ainda houver grãos de café no interior. Caso contrário, o funil pode encravar. Uma vez esgotados os grãos de café no interior do recipiente, este pode ser desmontado e retirado.

Ciclo de descalcificação

- Para que a sua máquina de café funcione eficazmente e forneça um café saboroso, é necessário limpar periodicamente os tubos internos com uma solução descalcificante.
- Recomenda-se a descalcificação da máquina de café expresso a cada 4 ~ 6 meses, embora este período dependa da frequência de utilização.
- O aviso de descalcificação é apresentado quando a máquina tiver sido utilizada cumulativamente durante 500 ciclos. Nesta altura, o indicador luminoso de limpeza e descalcificação piscará, o que significa que a máquina precisa de ser descalcificada. Depois disso, voltará ao seu estado normal. O aviso de descalcificação será exibido sempre que

ligar a máquina se não o cancelar.

Soluções descalcificantes:

- Uma pastilha para descalcificar a máquina de café expresso.
- Descalcificante líquido.
- Vinagre branco/água morna.
- Pós desincrustantes, como o ácido cítrico.

Para métodos de limpeza específicos, consulte as instruções do seu fornecedor de soluções de descalcificação.

Ciclo descalcificante

IMPORTANTE: Se o ciclo descalcificante não for concluído ou parar a meio de qualquer um dos passos de descalcificação, terá de recomeçar o ciclo desde o início.

- Encha o depósito de água com uma pastilha descalcificante, um descalcificante líquido, vinagre branco ou pó descalcificante.
- Adicione água fria filtrada e coloque o depósito de água na posição correta.
- Coloque dois recipientes.
- Coloque um recipiente de 1 l por baixo da cabeça de extração e outro recipiente por baixo do vaporizador.
- Verifique a fonte de alimentação:
- Introduza a ficha na tomada de corrente, ligue a máquina e aguarde até que esta entre no modo READY.
- O seletor de vapor e de água quente está na posição vertical Desligado.

IMPORTANTE: Pode sair do ciclo de descalcificação em qualquer altura, premindo o botão Ligar.

PASSO 1. Inicie a descalcificação.

- Rode o seletor de vapor/água quente para a posição de água quente.
- Prima o botão Espresso simples ou Espresso duplo.
- A bomba arranca e a água quente sai da cabeça de extração e do vaporizador. Durante um período de 2 minutos, a bomba emitirá ruídos diferentes, o que é normal.
- Quando já não sair mais água quente da cabeça de extração e do bocal, a máquina emite um sinal sonoro para indicar que este passo está concluído.
- Rode o seletor de vapor e de água quente para a posição vertical Desligado.
- Repita a operação anterior, libertando a água quente da cabeça de extração e do vaporizador.

PASSO 2. Preparação da limpeza

IMPORTANTE: É necessário lavar o vaporizador e a cabeça de extração com água fria filtrada para remover a solução descalcificante.

- Retire o depósito de água e lave-o com água corrente, certificando-se de que todos os vestígios da solução descalcificante foram removidos.
- Encha o depósito de água com água filtrada fria até à marca MAX e coloque-o na posição correta.
- Esvazie a água dos recipientes e substitua-os.

PASSO 3. Começar a limpeza

- Rode o seletor de vapor/água quente para a posição de água quente.
- A bomba arranca e a água quente sai do vaporizador.
- Repita a operação anterior, libertando a água quente da cabeça de extração e do vaporizador.

PASSO 4. Descalcificação concluída

- Uma vez terminada a descalcificação, é necessário desativar esta função.
- Rode o seletor de vapor e de água quente para a posição vertical Desligado.
- Mantenha premido simultaneamente o botão Ligar, Espresso simples, Espresso duplo e Vapor durante 3 segundos.
- A máquina sai do ajuste de descalcificação e volta ao estado READY.
- Esvazie a água dos recipientes e limpe-os, certificando-se de que foram eliminados todos os vestígios da solução descalcificante.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Resolução de problemas:

Problema	Causa	Solução
A máquina de café não funciona.	A máquina de café não está ligada à tomada elétrica.	Ligue corretamente a máquina de café.

O café sabe ácido.	A máquina de café não foi devidamente lavada com água fria e purificada para remover a solução descalcificante.	Limpe corretamente a máquina após a descalcificação.
	O grão de café é armazenado num local quente e húmido durante muito tempo. O grão de café estraga-se.	Guarde os grãos de café moídos num local fresco e seco. Depois de abrir um saco de café moído, feche-o novamente e guarde-o no frigorífico para o manter fresco.
A água escorre pelo fundo.	Há demasiada água na bandeja para pingos.	Esvazie e limpe o tabuleiro para-pingos.
	A junta de vedação do orifício de entrada de água está deformada.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
	Avarias da máquina de café.	
	Quando o depósito de água é retirado após a utilização, é normal que fique alguma água na bandeja.	Como a saída de água no fundo do depósito de água é uma peça móvel, é normal que pingue. Seque-o sempre que retirar o depósito.
Sons de tique-taque depois de ligar a máquina e sons de rasgões depois de deitar o café.	Os sons são provocados pelo funcionamento normal da bomba de água.	É normal.

A máquina de café faz café com pouco sabor.	Os grãos de café não são os adequados.	Utilize grãos de café misturados.
	O tamanho dos grãos de café é demasiado grosseiro.	Utilize grãos de café mais finos.
	A quantidade de grãos de café não é adequada.	Não há grãos de café suficientes, utilize mais grãos de café.
	Os grãos de café são pouco prensados.	Prese com mais força.
	A temperatura não é adequada para a preparação de café.	Certifique-se de que a temperatura está correta (92-96 °C/198-205 °F).
	A quantidade de café expresso é inadequada.	Cerca de 30 ml por dose. Cerca de 60 ml por dose.

Problema	Causa	Solução
O porta-filtro está demasiado apertado para rodar a cabeça de extração.	A vedação de silicone da cabeça de extração é nova e tem de ser montada.	Continue a utilizar a máquina normalmente. Esta vedação assentará durante as primeiras utilizações e tornar-se-á mais fácil de rodar.
	Utilizou demasiados grãos de café.	Utilize menos grãos de café.
O porta-filtro está solto ou sai durante a extração do expresso.	O porta-filtro não está corretamente posicionado ou não foi suficientemente apertado.	Certifique-se de que as abas do porta-filtro estão totalmente inseridas na cabeça de extração e rodadas para a posição central.
	O filtro não está inserido no porta-filtro.	Certifique-se de que insere um filtro no porta-filtro antes de o inserir na cabeça de extração.
	A vedação de silicone na cabeça de extração está danificada ou gasta.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

O café expresso pinga ou escorre pela lateral durante a extração.	O café está demasiado moído.	Mude para uma moagem mais grossa.
	Utilizou demasiados grãos de café.	Utilize menos grãos de café.
	Café moído demasiado prensado.	Aplique menos força durante a prensagem.
	A extremidade superior do filtro não foi limpa e permanecem restos de café.	Limpe a borda superior do filtro antes de o inserir na cabeça de extração.
	A vedação de silicone no interior da cabeça de extração está suja.	Limpar as peças com um pano húmido.
	A vedação de silicone na cabeça de extração está danificada ou gasta.	Contacte com o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec.
	O porta-filtro não está instalado corretamente.	Instale-o corretamente.
	Os dois orifícios de saída de vapor estão bloqueados.	Limpe os orifícios.
Os orifícios do filtro estão obstruídos	Mergulhe o filtro em água durante meia hora e limpe-o com uma escova.	

Problema	Causa	Solução
O expresso não tem creme ou o creme é fino. (Extração reduzida)	O grão de café está velho ou seco.	Utilize grãos de café frescos de torrefação média ou escura.
	O café moído é demasiado grosso.	Mude para uma moagem mais fina.
	Não é utilizado café moído suficiente.	Utilize mais café moído.
	O grão de café não está suficientemente prensado.	Prese mais forte.
Demasiado ou pouco volume de café expresso.	São utilizados volumes de toque personalizáveis.	Restaure os volumes de disparo predefinidos ou altere os seus volumes personalizados.
O café expresso tem um sabor amargo.	O tipo de grãos de café utilizados.	Experimente diferentes marcas de grãos de café.
	Está a ser utilizada uma temperatura de extração personalizada.	Utilize a temperatura de extração predefinida de 92 °C (197 °F).
	A função Vapor foi utilizada imediatamente antes da extração do expresso.	Dê tempo para que a água purgue o thermoblock e arrefeça antes de extrair o expresso.
As borras de café utilizadas são húmidas.	Ficará um pouco de água sobre a borra de café utilizada.	Apoie o porta-filtro na bandeja antigotejamento durante 5 segundos para permitir que a água se dissipe antes de retirar as borras.
	Não são utilizados grãos de café suficientes.	Utilize mais grãos de café.
	O grão de café não está suficientemente prensado.	Prese mais forte.

O expresso é vertido na chávena num padrão irregular.	Prensagem irregular.	Certifique-se de que os grãos de café são pressionados uniformemente.
	Bloqueio na cabeça de extração ou no porta-filtro.	Verifique se não há nada a obstruir a cabeça de extração ou o suporte do filtro e limpe-os.

Problema	Causa	Solução
A bomba emite um ruído anormal.	Não há água no depósito.	Encha o depósito de água com água fria filtrada.
		Deite água na cabeça de extração e prima o botão Café. Deixe a água correr.
	O depósito de água não está instalado corretamente.	Coloque o depósito de água na parte de trás da máquina.
	A tampa de silicone do recipiente ainda está inserida.	Retire a tampa de silicone cor de laranja que se encontra no fundo do depósito de água.
Água à volta da bandeja antigotejamento ou na mesa.	Transbordamento de água na bandeja antigotejamento.	Se o indicador vermelho do nível de água aparecer através da bandeja antigotejamento amovível de aço inoxidável.
	A bandeja antigotejamento não está no lugar quando o thermoblock é purgado.	Mantenha a bandeja antigotejamento no lugar quando arrefecer. O botão Vapor pisca e a água é vertida na bandeja antigotejamento.

Resolução de problemas com o vaporizador:

Problema	Causa	Solução
Não é possível espumar o leite.	A máquina não está pronta para espumar leite.	Verifique se a máquina está pronta para espumar leite.
	A temperatura do leite não é adequada.	Verifique as dicas para a formação de espuma de leite.
	Utilize leite magro.	Utilize leite gordo ou meio gordo.
	O vaporizador está demasiado afastado do leite ou está demasiado introduzido no leite.	A ponta do bocal mal toca na superfície do leite.
O café com leite está demasiado frio.	O vaporizador continua entupido.	Limpe sempre o vaporizador imediatamente depois de a utilizar.
	O leite pode não estar suficientemente aquecido.	Certifique-se de que o leite é aquecido corretamente durante a formação de espuma, mas não demasiado, pois pode queimar o leite.
Não sai vapor do tubo.	O bocal do vaporizador está bloqueado.	Limpe e desbloqueie o vaporizador.
	Não há água no depósito.	Encha o depósito de água. Deite água quente na panela de vapor para garantir que a água corre.
	A máquina de café expresso está suja.	É necessário um ciclo de descalcificação.
O vaporizador faz um ruído de rangido.	O bocal do vaporizador está demasiado enfiado no leite ou o vaporizador está demasiado enfiado no leite.	Baixe o jarro de leite. Certifique-se de que a ponta do vaporizador está corretamente posicionada durante a formação de espuma.
Não produz espuma suficiente durante a espumação.	O leite não é fresco.	Certifique-se de que o leite que está a utilizar é fresco e suficientemente gordo.

Problema	Causa	Solução	
Não produz espuma suficiente durante a espumação.	A temperatura do leite é demasiado quente.	Certifique-se de que começa a fazer espuma com o leite a cerca de 4 °C (40 °F). Certifique-se de que o vapor aqueceu antes de espumar o leite. O vapor está pronto quando o botão está totalmente iluminado.	
	Tipo de jarro de leite utilizado.	Para obter melhores resultados, utilize um jarro de leite em aço inoxidável.	
	O leite foi fervido.	Comece de novo com leite fresco e frio e reduza o tempo de cozedura.	
	O leite faz bolhas em vez de microespuma.		Certifique-se de que a ponta do vaporizador está corretamente posicionada durante a formação de espuma. A ponta do vaporizador só deve tocar na superfície do leite.
			Quando terminar, bata suavemente o jarro na mesa para libertar as bolhas de ar retidas.
	Não é introduzido ar suficiente no leite.	Mantenha a ponta do bocal ligeiramente abaixo da superfície do leite. Isto ajudará a introduzir ar no leite para criar a espuma.	

Resolução de problemas do moinho:

Problema	Causa	Solução
O indicador de moagem fica intermitente.	O funil não está instalado.	Instale-o corretamente.
		Certifique-se de que a posição de bloqueio está alinhada com a frente.
	Não retire o funil durante o funcionamento.	Não retire o funil antes de todos os grãos de café terem acabado de moer.
O ajuste ideal da moagem resulta numa baixa extração de café expresso.	Isto é normal durante as primeiras utilizações devido à falta de ajuste personalizado.	Altere a definição para uma definição mais fina ou mais grossa para manter a extração ideal do expresso.
	O grão de café está a perder a frescura.	Utilize grãos de café frescos de torrefação média ou escura.
	Não são utilizados grãos de café suficientes.	Utilize mais grãos de café.
	O grão de café não está suficientemente prensado.	Prese mais forte.
O indicador de moagem não se acende depois de premir o botão Ligar.	A máquina de café não está ligada à tomada elétrica.	Introduza a ficha na tomada elétrica e ligue o aparelho.
Não sai café moído da saída do moinho.	As comportas do funil estão fechadas ou não estão totalmente abertas.	A saída do moinho precisa de ser limpa.
Os grãos de café são grosseiros e estão no modo de moagem fina.	A definição de moagem não está correta.	Ajuste as definições de moagem.

O café expresso é pouco extraído mesmo com uma moagem de café fina.	Não são utilizados grãos de café suficientes.	Utilize mais grãos de café.
	Os grãos de café são demasiado velhos.	A utilização de grãos de café acabados de torrar ou de grãos de café torrados escuros, independentemente do grau de moagem, resultará numa extração rápida e insuficiente do expresso.
O funil não pode ser colocado no lugar.	O fecho do funil não está na posição correta.	Certifique-se de que a posição de bloqueio está alinhada com a frente.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 01729

Produto: Máquina de café express Power Espresso 20 Barista Maestro

Tensão: 220-240 V AC

Frequência: 50-60Hz

Potência: Café (2250 W), Moinho (150 W)

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Aan/uitknop
2. Controlelampje voor reinigen en ontkalken
3. Maalknop
4. Drukmeter
5. Knop voor enkele espresso
6. Knop voor dubbele espresso
7. Controlelampje voor stoom en heet water
8. Keuzeschakelaar voor slijptype
9. Uitneembare lekbak
10. Vlotterdeksel (lekbak vol-indicator)
11. Lekbak
12. Deksel voor koffiebonenreservoir
13. Verwijderbare koffiebonencontainer
14. Keuzeschakelaar stoom/warm water
15. Rubber handvat voor stoomstaaf
16. Stoomstaaf en heet waterstaaf
17. Schuimmondstuk
18. Dop van het waterreservoir
19. Handgreep van het waterreservoir
20. Waterreservoir
21. Filters (voor enkele espresso en dubbele espresso)
22. Accessoires opbergdoos
23. Koffiestamper
24. Filterhouder
25. Handgreep voor filterhouder

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.

- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Verwijder de siliconendop van het waterreservoir als de machine er een heeft, om de waterafvoer te vergemakkelijken.
- Reinig alle afneembare onderdelen

Stap 1.

Verwijder de verpakking. Controleer of alle verpakking verwijderd is en controleer of alle accessoires aanwezig zijn.

BELANGRIJK:

Verwijder de oranje siliconen plug aan de onderkant van het waterreservoir.

Stap 2.

Plaats het koffiezetapparaat. Zorg ervoor dat het koffiezetapparaat op een droge, stabiele, vlakke en horizontale tafel staat.

Stap 3.

- Was en droog de onderstaande onderdelen met warm water en een mild schoonmaakmiddel:
- Individuele koffiefilter van roestvrij staal
- Dubbele koffiefilter van roestvrij staal
- Waterreservoir
- Filterhouder
- Koffiebonenreservoir
- Koffiestamper
- Spoelen en aan de lucht laten drogen.

Stap 4.

- Accessoires bevestigen
- Bewaar de accessoires die je hebt gekocht in het opberg vak voor accessoires achter de lekbak.
- Plaats de koffiepers in de kopjeswarmer.

Stap 5.

- Installeer het koffiebonenreservoir
- Zorg ervoor dat de vergrendeling van de trechter is uitgelijnd met de voorkant van de trechter.
- Duw de trechter iets naar beneden in het koffiezetapparaat.
- Draai de trechtervergrendeling rechtsom om de trechter op zijn plaats te vergrendelen.
- Hierdoor gaat de trechterdeur open en komen de koffiebonen in de molen.

- Vul de trechter met vers gebrande, medium of donker gebrande koffiebonen.
- Probeer als startpunt voor espresso-extractie maalgraad 5 of hoger.

Stap 6.

Vorbereiding van het koffiezetapparaat voor het eerste gebruik:

- Vul het waterreservoir.
- Verwijder de oranje siliconen deksel uit de bodem van het waterreservoir.
- Open het deksel en til het op aan het handvat.
- Vul het reservoir met koud gefilterd water.
- Plaats het waterreservoir en sluit het deksel.

OPMERKING: Zorg ervoor dat het waterreservoir schoon en vrij van vuil is, want fijne deeltjes kunnen de watertoevoer blokkeren.

- Zorg ervoor dat de keuzeschakelaar voor stoom en heet water in de verticale UIT-stand staat.
- Steek de stekker in een 220-240 V stopcontact en zet het koffiezetapparaat aan.
- Druk op de aan/uit knop om het koffiezetapparaat aan te zetten.
- De aan/uitknop gaat branden en de knoppen voor malen, enkele espresso en dubbele espresso gaan knipperen om aan te geven dat het thermoblok aan het opwarmen is.

OPMERKING: Als de trechter in de juiste positie is geplaatst, brandt de maalknop volledig na het inschakelen. Als de trechter in de verkeerde positie is geplaatst, knippert de maalknop snel na het inschakelen.

OPMERKING: Als de aan/uitknop, de maalknop, de knop voor enkele espresso en de knop voor dubbele espresso volledig verlicht zijn, is de machine klaar om alle functies uit te voeren of in de status READY.

Controleer de stroomtoevoer:

- De stekker wordt in het stopcontact gestoken.
- De keuzeschakelaar voor stoom en heet water staat in de verticale UIT-stand.
- Druk op de aan/uit knop om het koffiezetapparaat aan te zetten.
- De koffiemachine is ingeschakeld en staat in de status READY.

Plaats de filterhouder

- Plaats het enkele of dubbele koffiefilter in de filterhouder.
- Lijn de filterhouder uit met de INSERT-positie links van de extractiekop.
- Plaats de filterhouder tegen de extractiekop en draai de filterhouder langzaam rechtsom tot de centrale vergrendelstand LOCK.

OPMERKING: Het kan de eerste paar keer moeilijk zijn om de filterhouder in de middelste stand te draaien omdat hij zo stijf is.

Stap 7.

De eerste espresso zetten

Druk op de enkele espressoknop of de dubbele espressoknop zonder koffie in het filter te hebben gedaan en wacht een paar seconden. Het water zal eruit beginnen te stromen.

Wanneer de machine stopt met water pompen, kun je het water in het kopje gieten en deze grondig schoonmaken. Herhaal de cyclus een paar keer en dan kun je beginnen met extraheren. Druk op de espressoknop om de functie af te sluiten. De koffiemachine keert terug naar de status READY.

Schenk het water in het kopje.

OPMERKING: De eerste keer dat het koffiezetapparaat water pompt, kan het een harder geluid maken dan normaal omdat er lucht en water vrijkomt. Na 20 seconden verdwijnt dit geluid en wordt het aanzienlijk minder bij het volgende gebruik.

- Plaats het stoompijpje en het heet waterpijpje over de opening in de lekbak.
- Draai de keuzeknop naar de heet waterstand.
- Laat het water 20 seconden lopen.
- Zet de keuzeschakelaar terug in de verticale OFF-stand.
- De koffiemachine keert terug naar de status READY.
- De espressomachine is nu volledig voorbereid.

Inhoud van de doos:

- Koffiezetapparaat
- Filterhouder
- Filter voor 1 kop koffie
- Filter voor 2 koppen koffie
- Accessoires opbergdoos
- Koffiestamper

3. WERKING

Maalinstelling

- Het kan nodig zijn om de maalinstelling te variëren als je verschillende koffiebonen gebruikt en afhankelijk van de versheid van de bonen. Het bereik van 20 afgestelde maalinstellingen maakt precieze aanpassing mogelijk, waarbij de maal fijnheid en uiteindelijk de kenmerken van de resulterende extractie worden geregeld.
- Het kan zijn dat je verschillende geleidelijke aanpassingen moet doen voordat je het

optimale maalniveau bereikt. Pas de maling aan de consumptietijd en smaak aan.

OPMERKING:

Na het instellen van de maalgraad is het belangrijk om een kleine hoeveelheid gemalen koffie uit de molen te spoelen (gedurende 1 ~ 2 seconden). Hierdoor worden de koffiebonen van de vorige instelling verwijderd, zodat de volgende espresso-extractie volledig wordt uitgevoerd met de koffiebonen van de nieuwe maalgraad.

- Instellingen met een lager nummer zorgen voor een fijnere koffiemaling en een langzamere extractie.
- Meer instellingen zorgen voor een grovere maling en snellere extractie.

BELANGRIJK: We raden aan om het bonenreservoir niet te demonteren of te verwijderen als er nog koffiebonen in zitten. Anders kan de trechter vastlopen doordat er onbedoeld graan in komt. Als de koffiebonen in de machine op zijn, kan de trechter worden verwijderd.

BELANGRIJK: Pas het maalniveau alleen aan terwijl de molen koffie maalt. Elke aanpassing terwijl de maalmachine niet in werking is, kan de maalmachine beschadigen en ervoor zorgen dat deze niet meer werkt.

Maalsnelheid en drukkracht

Voor de beste resultaten moet de gedoseerde hoeveelheid gemalen koffie consistent zijn.

Opmerking: Het is normaal dat de juiste dosis koffiebonen te veel in het filter zit voordat het apparaat begint met persen. De koffiebonen moeten gelijkmatig worden aangedrukt tot het aangegeven niveau, met stevige kracht.

- Een kop = 10 ~ 12 g gemalen koffie.
- Een kop = 16 ~ 18 g gemalen koffie.

Het koffiepoeder dat wordt geproduceerd door de maalgraadregeling met 1 ~ 2 versnellingen is niet erg geschikt voor espresso omdat het te fijn is. Gebaseerd op de referentie grootte van gemalen espressokoffiepoeder, is het instelbereik voor de maalgrootte 3 ~ 8. Hogere instel bereiken kunnen geldig zijn, maar zijn meestal te grof voor optimale espresso.

OPMERKING: Als je de MAALGRAADREGELING keuzeschakelaar verandert, verandert ook de hoeveelheid koffiepoeder die nodig is voor een goed resultaat.

Werking van het koffiezetapparaat om een espresso te maken

ADVIES: Voor de beste espressoresultaten gebruik je koud gefilterd water en vers gebrande medium gebrande koffiebonen.

- Druk op de aan/uit knop om het koffiezetapparaat aan te zetten.
- De aan/uitknop gaat branden en de koffie- en stoomknoppen knipperen om aan te geven dat het thermoblok aan het opwarmen is.
- De maalknop brandt volledig na het inschakelen.
- Als de aan/uitknop, de maalknop, de knop voor enkele espresso en de knop voor dubbele espresso volledig verlicht zijn, is de machine in de status READY voor alle functies.
- Druk eenmaal op de maalknop om de modus te activeren en de dubbele hoeveelheid koffie te verkrijgen.
- Houd de maalknop 3 seconden ingedrukt om de enkele koffiemaling te activeren.
- Schuif de filterhouder in de maalhouder. De filterhouder moet plat en zonder steun op de maalstandaard worden gehouden.
- Druk eenmaal op de knoppen voor een enkele espresso of een dubbele espresso naar wens. Als de espresso klaar is, stopt het proces en keert de machine terug naar de status READY.

OPMERKING: De espresso is ongeveer 30 ml/cup voor een enkele espresso en ongeveer 60 ml/cup voor een dubbele espresso. De extractietijd is een goede indicator voor de kwaliteit van de afvoer. De optimale tijd per keer varieert afhankelijk van het type en de versheid van de koffiebonen. Over het algemeen moet de schenktijd echter tussen de 20 ~ 35 seconden liggen voor zowel shots met één kop als die met twee koppen.

- Verwijder na de extractie het gebruikte maatsel. Spoel het filter en houd het schoon om verstopping te voorkomen. Als er geen gemalen koffie meer in het filter zit, vergrendel je de filterhouder in de machine en laat je het hete water lopen om de reiniging te voltooien.
- Lage extractie (Laag Espresso-extractiebereik)

Aanpasbaar shotvolume

Espressovolume instellen

- Houd de knop voor enkele espresso of de knop voor dubbele espresso 3 seconden ingedrukt, afhankelijk van welke modus je wilt instellen. U bent nu in de instellingsmodus. Druk vervolgens nogmaals op de espressoknop, er komt koffie uit en de espressoknop knippert tegelijkertijd; als je de gewenste hoeveelheid hebt bereikt, druk je nogmaals op de espressoknop en er komt geen koffie meer uit. De instelling van de individuele espressohoeveelheid is nu voltooid en wordt opgeslagen voor de volgende bewerking.
- De individueel instelbare hoeveelheid espressokoffie varieert van ca. 30 ml tot ca. 400 ml.

Fabrieksvolume resetten

Houd de knop voor enkele espresso en de knop voor dubbele espresso tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt om de fabrieksinstelling te herstellen.

Aanpasbare extractietemperatuur

Het thermoblokverwarmingssysteem heeft een espresso-extractietemperatuur van 92°C. Maar je kunt de extractietemperatuur die wordt gebruikt voor espressokoffie aanpassen, in een instelling van 2°C tussen 92°C ~ 96°C, om te voldoen aan verschillende soorten gebrande koffiebonen en persoonlijke voorkeuren.

OPMERKING: Hogere temperaturen verhogen de bitterheid en verlagen de zuurgraad. Lagere temperaturen verminderen de bitterheid en verhogen de zuurgraad.

- Houd de maalknop en de knop voor een enkele espresso tegelijkertijd 5 seconden ingedrukt; u hoort een pieptoon. En de aan/uitknop begint snel te knipperen. Vervolgens wordt de instelling voor de extractietemperatuur gestart:
- Druk op de maalknop, de indicator gaat branden en de extractietemperatuur is 92°C.
- Druk op de enkele espressoknop, de indicator gaat branden en de extractietemperatuur is 94°C.
- Druk op de dubbele espressoknop, de indicator gaat branden en de extractietemperatuur is 96°C.

BELANGRIJK: Als er binnen 5 seconden na het invoeren van een aangepaste modus geen knop wordt ingedrukt, keert de machine terug naar de status READY.

Espresso bereiding

1. Kopje verwarmen - heet waterfunctie

Zet een kopje op tafel en plaats de verdamper. Zet de keuzeschakelaar op de heet waterstand en verwarm het kopje na 20 ~ 30 seconden. Je kunt het kopje ook aan de bovenkant van het apparaat verwarmen als het in de stand READY staat (warmhoudplaatje).

2. Kop, filterhouder en filter

- Houd de filterhouder onder de extractiekop terwijl het water stroomt. Maak het filter schoon met een droge doek.
- Doseer het filter met de gemalen koffiebonen en druk het gelijkmatig aan tot het aangegeven niveau.

OPMERKING: Druk niet te hard. Gebruik de koffiepERS voorzichtig om te voorkomen dat de koffiemachine vastloopt. Als de koffiebonen te strak zitten, kan het water niet door de filterhouder stromen en kunnen verstoppingen of lekken ontstaan.

- Veeg overtollig maaisel weg om de randen vrij te maken.
- Houd de filterhouder plat, lijn hem uit, plaats hem en draai hem in de extractiekop. De

filterhouder moet in de centrale stand staan.

OPMERKING: Als de filterhouder niet parallel aan de brouwer is geïnstalleerd, zal de koffie uit de opening spetteren en druppelen.

3. Positie van kopje

- Plaats het kopje in de lekbak onder de filterhouder. Aanbevelingen:
- Plaats een kopje in de lekbak. Als het kopje hoog is, kun je het deksel van de lekbak verwijderen.

4. Espresso-extractie

- Druk op de enkele espressoknop of de dubbele espressoknop, de extractie start en stopt automatisch.
- De resulterende koffieroom zal goudbruin van kleur zijn met een fijne mousse textuur.

AANBEVELINGEN: De filterhouder moet na enige tijd worden verwijderd om de druk te laten ontsnappen. Anders zal er stoom uit spatten door de sterke druk. Verwijder de filterhouder parallel. Door de hoge druk dringt het water volledig door in het koffiepoeder en duurt het even voordat het is uitgeschonken. Het is daarom normaal dat overgebleven koffie gaat druppelen.

OPMERKING: Wanneer het koffiezetapparaat begint te werken, hoor je een geluid wanneer het water onder hoge druk pompt. Als je tijdens het gebruik plotseling piepjes hoort terwijl de knop voor enkele espresso en de knop voor dubbele espresso knipperen, kan het zijn dat er niet genoeg water in het reservoir zit om te pompen. Zo ja, let dan op de hoeveelheid water en voeg het op tijd toe.

5. De filterhouder reinigen

Wacht 20 seconden met het verwijderen van de filterhouder uit de extractiekop na het inschenken van de koffie om spatten te voorkomen. Verwijder eventuele koffieresten uit de filterhouder. Veeg het af met een vochtige doek. Controleer of de lekbak geleegd moet worden en was de filterhouder met lauw water.

Melkschuim

- Melkschuim is het resultaat van melkverdamping. Goed opgeschuimde melk heeft een dik microschiim. De te volgen stappen zijn onder andere het plaatsnemen van het stoompijpje, het aanpassen van de positie van het melkkaraf en het bereiken van de juiste temperatuur. Volg de onderstaande stappen om het microschiim te maken.
- Voeg 100 ~ 150 ml koude melk van ongeveer 4°C toe aan een schone, koude roestvrijstalen melkkan. Vul tot de onderkant van het mondstuk.

WAARSCHUWING: Het volume van de melk zal toenemen of uitrekken tijdens het opschuimen, dus vul de melkkan niet te vol.

Draai de keuzeknop stoom/warm water naar stoom, de stoomknop gaat branden. Als de stoomknop volledig verlicht is, is het koffiezetapparaat klaar om schuim te maken.

OPMERKING: Voor het beste resultaat zorg je er elke keer weer voor dat de stoom is opgewarmd voordat je de melk opschuimt. Stoom is klaar als het lampje op de stoomknop volledig brandt. Plaats een kopje onder het pijpje en draai de keuzeschakelaar op opschuimen. Wacht een paar seconden, er komt water uit het mondstuk. Wees voorzichtig met hete stoom. Giet vervolgens het water uit het kopje om het overtollige water eruit te laten lopen. Zodra het water is gespoeld, schakelt u de stoom uit door de keuzeschakelaar terug te draaien naar de verticale UIT-stand. Pas op dat u zich niet verbrandt aan de stoom.

- De manier waarop de lucht in de melk wordt gebracht, bepaalt de consistentie van het schuim. Als er te veel lucht aan de melk wordt toegevoegd, zal het schuim grote bellen bevatten. De gecontroleerde en zachte introductie van lucht in de melk zorgt ervoor dat de melk een fijn microschuim heeft. Je zult ook horen dat de waterpomp begint te pompen, dit is normaal.
- Terwijl de stoom de melk verwarmt en schuimt, stijgt het niveau van de melk in het kannetje. Terwijl dit gebeurt, moet u het schuimmondstuk net onder het oppervlak houden. Als het melkniveau stijgt, laat je de kan zakken zodat de tuit net onder het oppervlak blijft. Als je het gewenste microschuim hebt, dompelt u het stoombuisje half in het water. De melk is klaar als de bodem van de kan te heet is om aan te raken.

ADVIES

Temperatuur van de melk

- Laag: Als het niet voldoende wordt verhit, wordt het lauw en zonder textuur.
- Optimaal: 60 ~ 65°C.
- Te hoog: Als het te lang wordt verhit, gaat het koken bij ongeveer 70°C, smaakt het verbrand en verliest het alle textuur.

Ontluchten en reinigen van de stoomring

- Wanneer de juiste melktemperatuur is bereikt, draait u de selecteur naar de verticale stand en verwijdert u de melkkan uit het stoombuisje. Zet de kan opzij. Plaats de stoomring op de lekbak. Draai de keuzeschakelaar een paar seconden naar de heet waterstand en zet de keuzeschakelaar dan terug in de verticale stand. Hierdoor worden melkresten van het mondstuk van de verdamer verwijderd.
- Veeg het mondstuk met een vochtige doek af om melkresten te verwijderen. Voor optimale schuimprestaties moet het stoombuisje na gebruik altijd worden gespoeld en gereinigd.

Warm water

Als er heet water door de stoomring stroomt, doet hij dit 5 minuten lang en stopt dan automatisch. Heet water kan worden gebruikt voor het bereiden van zwarte koffie, warme dranken zoals thee, instant soepen en om kopjes op te warmen voor het zetten van een espresso. Hiervoor:

- Druk op de aan/uit knop om het koffiezetapparaat aan te zetten. Als de aan/uitknop, de maalknop, de knop voor enkele espresso en de knop voor dubbele espresso volledig verlicht zijn, is de machine in de status READY voor alle functies.
- Zet het kopje op de basis en zet de stoom aan. Draai de keuzeknop stoom/warm water rechtsom om de functie warm water te selecteren. Het hete water komt uit het mondstuk van de verdamer.
- Om het warm water uit te schakelen, draait u de keuzeschakelaar terug naar de verticale UIT-stand.

Automatische uitschakeling

- Als er na 25 minuten geen werking is, schakelt de machine over op de automatische uitschakelmodus. Alle knoplampjes en indicatorlampjes gaan uit.
- Om het apparaat opnieuw te activeren, drukt u op de aan/uitknop en het apparaat keert terug naar Stand-by.

Waarschuwing voor watergebrek

- Als je tijdens het gebruik plotseling piepjes hoort terwijl de knop voor enkele espresso en de knop voor dubbele espresso knipperen, kan het zijn dat er niet genoeg water in het reservoir zit om te pompen. Door een tekort aan water kan de machine een hoge temperatuur en druk in de filterhouder hebben we raden u daarom aan de onderstaande stappen te volgen:
- Druk op de knop voor enkele espresso of de knop voor dubbele espresso om de koffiefunctie af te sluiten.
- Verwijder de filterhouder voor reiniging en gebruik gemalen koffieresten niet opnieuw.
- Draai de stomer zo dat het naar de lekbak wijst. Draai de stoom/water-keuzeknop naar de stoomfunctie om de druk af te laten.
- Wanneer u stopt om de druk te laten ontsnappen, draait u de keuzeknop stoom/water naar de verticale UIT-stand.
- Vul het waterreservoir met koud gefilterd water. Overschrijd de "MAX" markering niet. Sluit het deksel van het waterreservoir en plaats het op de achterkant van de machine.
- Druk op de aan-/uitknop, het koffiezetapparaat piept. Als de aan/uitknop, de maalknop, de knop voor enkele espresso en de knop voor dubbele espresso volledig verlicht zijn, is de machine in de status READY voor alle functies.

Alle standaardinstellingen herstellen

Je kunt alle instellingen eenvoudig terugzetten naar de fabrieksinstellingen. Houd hiervoor

de knop voor enkele espresso en de knop voor dubbele espresso tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Water uit de extractiekop en stoomstaaf spoelen voor en na elke bereiding is de eenvoudigste manier om het koffiezetapparaat schoon te houden.

OPMERKING: Gebruik geen alkalische, schurende of metalen reinigingsproducten of schuursponsjes, want deze maken krassen op het oppervlak van de onderdelen.

Onderdelen geschikt voor de vaatwasser

- Uitneembare lekbak
- Individuele koffiefilter van roestvrij staal
- Dubbele koffiefilter van roestvrij staal

Onderdelen niet geschikt voor vaatwassers

- Waterreservoir
- Arm van het koffiezetapparaat
- Koffiebonenreservoir
- Lekbak
- Koffiestamper

Reiniging van de kopjeswarmhouder en de buitenkant

- Reinig de onderdelen in lauw water met een mild schoonmaakmiddel, spoel ze af en droog ze.
- Maak de koffiemachine schoon met een vochtige doek, een mild schoonmaakmiddel en droog hem af.

WAARSCHUWING: Dompel het toestel niet onder in water of een andere vloeistof. Als de rode waterniveau-indicator door de uitneembare lekbak verschijnt, leeg deze dan, anders loopt het water eruit.

Wekelijkse schoonmaak

- Reinig de onderdelen in lauw water met een mild schoonmaakmiddel, spoel ze af en droog ze.
- Reinig het filter en de filterhouder elke keer dat je ze gebruikt.
- Was ze na elk gebruik door ze af te spoelen met warm water onder stromend kraanwater.
- Spoel de extractiekop met water met behulp van het dubbele koffiefilter.
- Laat het water lopen tot het stopt.

- Verwijder gemalen koffieresten rond de binnenrand van de extractiekop en de siliconen pakking. Maak de extractiekop schoon met een vochtige doek.

Siliconen afdichtingspakking

- De siliconen afdicht pakking bevindt zich op de extractiekop en zorgt voor een afdichting die het filter scheidt bij het zetten van espresso. Als de machine niet in gebruik is, raden we aan om de filterhouder niet in de extractiekop te laten zitten, omdat dit de levensduur van de siliconen afdicht pakking verkort.
- Na verloop van tijd verliest de afdicht pakking zijn elasticiteit en moet deze mogelijk worden vervangen. De afdicht pakking moet mogelijk worden vervangen als er koffie lekt rond de filterhouderhendel tijdens het extraheren, of als de filterhouderhendel loszit wanneer deze helemaal naar de middelste stand wordt gedraaid.

De stoomring reinigen

- Na het opschuimen van de melk reinigt u de stomer door de stoom-/heetwaterkiezer op de stoomfunctie te zetten en na 10 seconden uit te schakelen.
- Reinig de stoomring met een vochtige doek.

Maandelijks schoonmaak (om de 2 - 3 maanden)

- Laat de stoomring in de melkkan met warm water en ontkalkingsoplossing een nacht weken.
- Verwijder 's ochtends de melkkan en spoel hem om, en zorg ervoor dat alle sporen van de ontkalkingsoplossing zijn verwijderd.
- Veeg de stoomring af met een vochtige doek en zorg ervoor dat alle sporen van de ontkalkingsoplossing verwijderd zijn.
- Zet de stoom-/heetwaterkiezer op de stoomfunctie en schakel stoom na 10 seconden uit.

Als het mondstuk van de schuimer verstopt raakt met melkresten:

- Steek een speld door het gat in het mondstuk van de schuimer.
- Zet de stoom-/heet water kiezer op de stoomfunctie en laat deze 10 seconden staan.

De stoomring is nog steeds verstopt:

- Schroef het mondstuk van de schuimer los en laat het een nacht weken in de karaf met lauw water en een espressomachine-ontkalker.
- Maak de lekbak leeg.
- Spoel 's ochtends de kan en de stoomring onder stromend water om alle sporen van ontkalker te verwijderen.
- Gebruik het ontstoppingsstaafje om het mondstuk van de schuimer schoon te maken.
- Controleer of de pakking onbeschadigd is.
- Schroef het mondstuk van de schuimer terug op de arm van de stoomring.

- Zet de stoom-/heet water kiezer op de stoomfunctie en laat deze 5 seconden staan.

Filterreiniging (elke 2 ~ 3 maanden)

- Laat de filters een nacht weken in de kan met warm water en een ontkalkingsmiddel.
- Spoel 's ochtends de kan en de stoomring onder stromend water om alle sporen van ontalker te verwijderen.
- Plaats een filter in de filterhouder (zonder koffiebonen) en plaats deze in de melkkan.
- Druk op de enkele espressoknop of de dubbele espressoknop, waarna de indicator van de enkele espressoknop of de indicator van de dubbele espressoknop continu wit brandt.
- Laat het water lopen tot het vanzelf stopt.

De filterhouderbeugel reinigen

Verwijder eventuele gemalen koffieresten van de filterhouder en de uitloop van de molen, veeg ze af met een vochtige doek en droog ze af met een droge doek.

Schoonmaken van de trechter (elke 2 ~ 3 maanden)

- Als de molen vaak wordt gebruikt (bijv. elke dag) is het noodzakelijk om de trechter regelmatig schoon te maken.

WAARSCHUWING: Gebruik geen alkalische of schurende reinigingsmiddelen of metalen schuursponsjes om schade aan het apparaat te voorkomen.

OPMERKING: Dompel het toestel niet onder in water of een andere vloeistof.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel van de trechter.
- Draai de trechtervergrendeling linksom om de trechter te ontgrendelen.
- Verwijder de trechter uit de brouwer en bewaar de overgebleven koffiebonen in een luchtdichte verpakking om ze vers te houden.

BELANGRIJK: We raden aan om de trechter niet te demonteren of te verwijderen als er nog koffiebonen in zitten. Anders kan de trechter vastlopen. Als de koffiebonen in de trechter op zijn, kan de trechter worden gedemonteerd en verwijderd.

Ontkalkingscyclus

- Om ervoor te zorgen dat je koffiemachine efficiënt werkt en lekkere koffie levert, is het nodig om de interne leidingen regelmatig te reinigen met een ontkalkingsoplossing.
- We raden aan om je espressomachine elke 4 ~ 6 maanden te ontkalken, hoewel deze periode afhangt van de gebruiksfrequentie.
- De ontkalkingswaarschuwing wordt weergegeven als de machine cumulatief 500 cycli heeft gewerkt. Op dat moment gaat het indicatorlampje voor reinigen en ontkalken

knipperen, wat betekent dat de machine ontkalkt moet worden. Daarna keert het terug naar zijn normale staat. Als u de ontkalkingswaarschuwing niet uitschakelt, wordt deze telkens weergegeven wanneer u de machine inschakelt.

Ontkalkingsplossing: we stellen 4 opties voor:

- Een tablet voor het ontkalken van de espressomachine.
- Vloeibare ontalker.
- Witte azijn/warm water.
- Ontkalkingspoeders zoals citroenzuur.

Raadpleeg voor specifieke reinigingsmethoden de instructies van de leverancier van uw ontkalkingsoplossing.

Ontkalkingscyclus

BELANGRIJK: Als de ontkalkingscyclus niet wordt voltooid of stopt in het midden van een van de ontkalkingsstappen, moet u de cyclus opnieuw starten vanaf het begin.

- Vul het waterreservoir met een ontkalkingstablet, vloeibare ontalker, witte azijn of ontkalkingspoeder.
- Voeg koud gefilterd water toe en plaats het waterreservoir op zijn plaats.
- Plaats twee containers
- Plaats een container van 1 liter onder de extractiekop en een andere container onder de verdamer.
- Controleer de stroomtoevoer:
- Steek de stekker in het stopcontact, zet het apparaat aan en wacht tot het in de modus READY staat.
- De keuzeschakelaar voor stoom en heet water staat in de verticale UIT-stand.

BELANGRIJK: Je kunt de ontkalkingscyclus op elk moment beëindigen door op de aan/uitknop te drukken.

Stap 1. Ontkalking starten

- Zet de keuzeschakelaar voor stoom/warm water op de stand voor warm water.
- Druk op de knop voor dubbele espresso of de knop voor enkele espresso.
- De pomp start en er komt heet water uit de extractiekop en de stoomring. Gedurende een periode van 2 minuten zal de pomp verschillende geluiden maken, dit is normaal.
- Als er geen heet water meer uit de extractiekop en de stoomring komt, geeft het apparaat één pieptoon om aan te geven dat deze stap is voltooid.
- Zet de keuzeschakelaar voor stoom en heet water in de verticale UIT-stand.
- Herhaal de bovenstaande handeling door het hete water uit de afzuigkop en de stoomring te laten lopen.

Stap 2. Voorbereiding op doorspoelen

BELANGRIJK: Het is noodzakelijk om de stoomring en extractiekop door te spoelen met koud gefilterd water om de ontkalkingsoplossing te verwijderen.

- Verwijder het waterreservoir en spoel het onder stromend water af, waarbij u ervoor zorgt dat alle sporen van de ontkalkingsoplossing zijn verwijderd.
- Vul het waterreservoir tot de MAX-markering met koud gefilterd water en plaats het op zijn plaats.
- Leeg het water uit de containers en plaats ze terug.

Stap 3. Het doorspoelen starten

- Zet de keuzeschakelaar voor stoom/warm water op de stand voor warm water.
- De pomp start en er komt heet water uit de stoomring.
- Herhaal de bovenstaande handeling door het hete water uit de extractiekop en de stoomring te laten lopen.

Stap 4. Ontkalking voltooid

- Als de ontkalking is voltooid, moet je deze functie uitschakelen.
- Zet de keuzeschakelaar voor stoom en heet water in de verticale UIT-stand.
- Houd de aan/uitknop, de knop voor enkele espresso, de knop voor dubbele espresso en de stoomknop tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.
- De machine verlaat de ontkalkingsinstelling en keert terug naar de status READY.
- Leeg het water uit de containers en maak ze schoon, zorg ervoor dat alle sporen van de ontkalkingsoplossing zijn verwijderd.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Problemen met de koffiemachine oplossen:

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het toestel werkt niet.	De koffiemachine is niet goed aangesloten.	Steek de stekker van de koffiemachine goed in het stopcontact.

De koffie smaakt zuur of naar azijn.	U heeft de koffiemachine niet goed doorgespoeld met koud gezuiverd water om de ontkalkingsoplossing te verwijderen.	Spoel de machine goed door na het ontkalken.
	De koffieboon wordt lange tijd op een warme en vochtige plek bewaard. De koffieboon bederft.	Bewaar gemalen koffiebonen op een koele, droge plek. Nadat je een zak gemalen koffie hebt geopend, sluit je hem opnieuw en bewaar je hem in de koelkast om hem vers te houden.
Er sijpelt water uit de bodem.	De lekbak is te vol.	Maak de lekbak leeg en schoon.
	De afdichtingspakking van de waterinlaatopening is vervormd.	Neem contact op met de officiële klantenservice van Cecotec.
	Storingen van de koffiemachine.	
	Wanneer het waterreservoir na gebruik wordt verwijderd, is het normaal dat er wat water op de tafel achterblijft.	Aangezien de wateruitlaat onderaan het waterreservoir een bewegend onderdeel is, is het normaal dat het druppelt. Droog het elke keer dat je de tank verwijderd.
Tikkende geluiden na het inschakelen van het apparaat en scheurende geluiden na het inschenken van de koffie.	De geluiden worden veroorzaakt doordat de waterpomp die normaal werkt.	Dit is normaal.

Het koffiezetapparaat maakt koffie met weinig smaak.	De koffiebonen zijn niet de juiste.	Gebruik gemengde koffiebonen.
	De grootte van de koffiebonen is te grof.	Gebruik fijnere koffiebonen.
	De hoeveelheid koffiebonen is niet geschikt.	Niet genoeg koffiebonen, gebruik meer koffiebonen.
	De koffiebonen worden weinig geperst.	Druk harder.
	De temperatuur is niet geschikt voor het zetten van koffie.	Controleer of de temperatuur juist is (92~96°C/198~205°F).
	De hoeveelheid espresso is ongepast.	Ongeveer 30 ml per dosis. Ongeveer 60 ml per dubbele dosis.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De filterhouder zit te strak om de extractiekop te kunnen draaien.	De siliconen pakking op de extractiekop is nieuw en moet worden aangebracht.	Blijf het apparaat normaal gebruiken. Deze pakking zal zich tijdens het eerste gebruik zetten en gemakkelijker te draaien worden.
	U heeft te veel koffiebonen gebruikt.	Gebruik minder koffiebonen.
De filterhouder zit los of komt los tijdens het espresso maken.	De filterhouder is niet goed geplaatst of niet goed vastgedraaid.	Zorg ervoor dat de lipjes van de filterhouder volledig in de extractiekop zijn geplaatst en in de middelste stand zijn gedraaid.
	Het filter is niet in de filterhouder geplaatst.	Zorg ervoor dat u een filter in de filterhouder plaatst voordat u het filter in de extractiekop plaatst.
	De siliconen pakking op de extractiekop is beschadigd of versleten.	Neem contact op met de officiële klantenservice van Cecotec.

Espresso druppelt of druipt langs de zijkant tijdens het extraheren.	De koffie is te fijn gemalen.	Schakel over naar een grovere maalstand.
	U heeft te veel koffiebonen gebruikt.	Gebruik minder koffiebonen.
	Overgedrukte gemalen koffie.	Oefen minder kracht uit tijdens het persen.
	De bovenrand van het filter is niet gereinigd en er blijven koffieresten achter.	Reinig de bovenrand van het filter voordat u het in de extractiekop plaatst.
	De siliconen pakking in de extractiekop is vuil.	Veeg de onderdelen af met een vochtige doek.
	De siliconen pakking op de extractiekop is beschadigd of versleten.	Neem contact op met de klantenservice van Cecotec.
	Het filter is niet goed geïnstalleerd.	Monteer het correct.
	Beide uitlaten van de filterhouder zijn geblokkeerd.	Maak de openingen schoon.
Filteropeningen zijn verstopt	Laat het filter een half uur weken in water en maak het schoon met een borstel.	

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De espresso heeft geen crème, of de crème is dun. (Lage extractie)	De koffieboon is oud of droog.	Gebruik verse koffiebonen van gemiddelde of donkere branding.
	De gemalen koffie is te grof.	Schakel over naar een fijnere maalstand.
	Er wordt niet genoeg gemalen koffie gebruikt.	Gebruik meer gemalen koffie.
	De koffie is niet hard genoeg aangedrukt.	Druk steviger aan.
Te veel of te weinig espresso.	Aanpasbare tapvolumes worden gebruikt.	Herstel de standaard shotvolumes of wijzig uw aangepaste volumes.
Espresso smaakt bitter.	Het type koffiebonen dat wordt gebruikt.	Probeer verschillende merken koffiebonen.
	Er wordt een aangepaste extractietemperatuur gebruikt.	Gebruik de standaard extractietemperatuur van 92°C (197°F).
	De stoomfunctie is gebruikt net voordat de espresso wordt gezet.	Geef het water de tijd om het thermoblok te spoelen en af te koelen voordat je de espresso extraheert.
Het gebruikte koffiedik is vochtig.	Er blijft wat water achter op het gebruikte koffiedik.	Laat de filterhouder 5 seconden op de lekbak rusten zodat het water kan weglopen voordat je het koffiedik verwijdert.
	Er wordt niet genoeg gemalen koffie gebruikt.	Gebruik meer koffiebonen.
	De korrel is niet voldoende aangedrukt (samengeperst).	Druk steviger aan.

De espresso wordt in een onregelmatig patroon in het kopje gegoten.	Onregelmatig persen.	Zorg ervoor dat de koffiebonen gelijkmatig worden aangedrukt.
	Verstopping in de extractiekop of filterhouder.	Controleer of er niets de afzuigkop of filterhouder blokkeert en reinig deze.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De pomp maakt een abnormaal geluid.	Het waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir met koud gefilterd water.
		Giet water door de extractiekop en druk op de koffieknop. Laat het water lopen.
	Het waterreservoir is niet correct geïnstalleerd.	Plaats het waterreservoir aan de achterkant van de machine.
Water rond de lekbak of op tafel.	De siliconen stop van de container is nog steeds geplaatst.	Verwijder de siliconendop aan de onderkant van het waterreservoir.
	Wateroverloop in de lekbak.	Leeg het als de rode waterniveau-indicator verschijnt via de uitneembare roestvrijstalen lekbak.
Water rond de lekbak of op tafel.	De lekbak is niet op zijn plaats wanneer het thermoblock wordt doorgeblazen.	Houd de lekbak op zijn plaats wanneer hij afkoelt. De stoomknop knippert en er wordt water in de lekbak gegoten.

Problemen met stoomring oplossen:

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het is niet mogelijk om melk op te schuimen.	De machine is niet klaar om melk op te schuimen.	Controleer of de machine klaar is om melk op te schuimen.
	De temperatuur van de melk is niet geschikt.	Controleer de tips voor het opschuimen van melk.
	Gebruik magere melk.	Gebruik volle of halfvolle melk.
	De stoomring staat te ver van de melk af of is te ver in de melk gestoken.	De punt van het stoombuisje raakt nauwelijks het oppervlak van de melk.
	De stoomring is nog steeds verstopt.	Reinig de stoomring onmiddellijk na elk gebruik met een vochtige spons.
De latte is te koud.	Mogelijk is de melk niet voldoende verhit.	Zorg ervoor dat de melk goed verwarmd wordt tijdens het opschuimen, maar niet te veel omdat het de melk zou kunnen verbranden.
Er komt geen stoom uit de stoomring.	Het uiteinde van de stoomring is geblokkeerd.	Reinig en ontstop de stoomring.
	Het waterreservoir is leeg.	Vul het reservoir met koud gefilterd water. Giet heet water door de stoompan zodat het water wegloopt.
	De espressomachine heeft aanslag.	Er is een ontkalkingscyclus nodig.
De stoomring maakt een krakend geluid.	De punt van de stoomring zit te ver in de melk. Of het stoompijpje zit te diep in de melk.	Laat de melkkan zakken. Zorg ervoor dat het uiteinde van de stoomring correct is geplaatst tijdens het opschuimen.
Produceert niet genoeg schuim tijdens het opschuimen.	De melk is niet vers.	Zorg ervoor dat de melk die je gebruikt vers en voldoende vet is.

Probleem	Oorzaak	Oplossing	
Produceert niet genoeg schuim tijdens het opschuimen.	De temperatuur van de melk is te hoog.	Zorg ervoor dat u begint op te schuimen met de melk op ongeveer 4°C (40°F). Zorg ervoor dat de stoom is opgewarmd voordat je de melk opschuimt. Stoom is klaar als de knop volledig verlicht is.	
	Type melkkan dat wordt gebruikt.	Voor de beste resultaten gebruik je een roestrijstalen melkkan.	
	De melk is gekookt.	Begin opnieuw met verse, koude melk en verkort de stoomtijd.	
	Melk maakt belletjes in plaats van microschuim.		Zorg ervoor dat het uiteinde van de stoomring correct is geplaatst tijdens het opschuimen. De punt van de stoomring mag alleen het oppervlak van de melk raken.
			Tik zachtjes op de tafel als je klaar bent om de luchtballen te laten ontsnappen.
	Er komt niet genoeg lucht in de melk.		Houd de punt van de stoomring net onder het oppervlak van de melk. Zo komt er lucht in de melk en ontstaat er microschuim.

Problemen met de molen oplossen:

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het lampje van de maalknop blijft knipperen.	De trechter is niet geïnstalleerd	Installeer de trechter op de juiste manier.
		Zorg ervoor dat de vergrendelpositie is uitgelijnd met de voorkant.
	Verwijder de trechter tijdens het gebruik.	Verwijder de trechter niet voordat alle koffiebonen klaar zijn met malen.
De optimale maalgraad resulteert in een lage espresso-extractie.	Dit is normaal tijdens de eerste paar keren dat je hem gebruikt, omdat hij niet op maat gemaakt is.	Verander de instelling naar fijner of grover voor een optimale espresso extractie.
	De koffieboon verliest aan versheid.	Gebruik verse koffiebonen van gemiddelde of donkere branding.
	Niet genoeg koffiebonen gebruikt.	Gebruik meer koffiebonen.
	De koffie is niet hard genoeg aangedrukt.	Druk steviger aan.
Het lampje voor het malen gaat niet branden nadat de aan/uitknop is ingedrukt.	De koffiemachine is niet goed aangesloten.	Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan.
Er komt geen gemalen koffie uit de uitloop van de molen.	De kleppen van de trechter zijn gesloten of niet volledig geopend.	De uitlaat van de molen moet worden schoongemaakt.
De koffiebonen zijn grof en staan op de fijne maalgraad.	De maalafstelling is niet correct.	Pas de maalinstellingen aan.

Espresso wordt slecht geëxtraheerd, zelfs met een fijne koffiemaling.	Er wordt niet genoeg gemalen koffie gebruikt.	Gebruik meer koffiebonen.
	De koffiebonen zijn te oud.	Het gebruik van vers gebrande of donker gebrande koffiebonen, ongeacht de maalgraad, zal resulteren in een snelle en onvoldoende espresso extractie.
De trechter kan niet op zijn plaats worden gezet.	De vergrendeling van de trechter staat niet in de juiste positie.	Zorg ervoor dat de vergrendelpositie is uitgelijnd met de voorkant.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 01729

Product: Espressomachine Power Espresso 20 Barista Pro

Voltage: 220-240VAC

Frequentie: 50-60Hz

Vermogen: Koffie (2250W), Molen (150W)

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulators te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Przycisk zasilania
2. Światło wskazujące na czyszczenie i odkamienianie
3. Przycisk mielenia
4. Wskaźnik ciśnienia
5. Przycisk jednej kawy espresso
6. Przycisk podwójnej kawy
7. Światło wskazujące na parę i ciepłą wodę
8. Pokrętko rozmiaru mielenia
9. Wyjmowana taca ociekowa
10. Pokrywa boi (Wskaźnik pełnej tacki ociekowej)
11. Tacka ociekowa
12. Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą
13. Zdejmowany pojemnik na ziarna kawy
14. Pokrętko pary/ gorącej wody
15. Uchwyt z gumą do parownika
16. Parownik i dozownik gorącej wody
17. Nasadka spieniacza
18. Zatyczka zbiornika na wodę
19. Uchwyt zbiornika na wodę
20. Zbiornik na wodę
21. Filtry (dla pojedynczego espresso i podwójnego espresso)
22. Pudełko do przechowywania akcesoriów
23. Dociskacz do kawy
24. Uchwyt filtra
25. Uchwyt ramienia

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym

- recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
 - Usuń silikonową zatyczkę ze zbiornika na wodę, jeśli ekspres do kawy jest w nią wyposażony, aby ułatwić odpływ wody.
 - Wyczyść wszystkie wyjmowane elementy.

KROK 1.

Usuń opakowanie Upewnij się, że opakowanie zostało usunięte i sprawdź, czy masz wszystkie akcesoria.

WAŻNE:

Usuń pomarańczową silikonową zatyczkę na dnie zbiornika na wodę.

KROK 2.

Umieść ekspres do kawy. Upewnij się, że ekspres do kawy stoi na suchym, stabilnym, płaskim i poziomym stole.

KROK 3.

- Umyj i osusz wymienione poniżej części w ciepłej wodzie i łagodnym detergencie:
- Filtr ze stali nierdzewnej do osobnej kawy
- Filtr ze stali nierdzewnej do podwójnej kawy
- Zbiornik na wodę
- Uchwyt filtra
- Pojemnik na kawę ziarnistą
- Dociskacz do kawy
- Słucz i pozostaw do wyschnięcia na powietrzu.

KROK 4.

- Umieść akcesoria na swoim miejscu
- Przechowuj zakupione akcesoria w schowku na akcesoria za tacką ociekową.
- Umieść dociskacz do kawy w tacy do filiżanek.

KROK 5.

- Zainstaluj pojemnik na kawę w ziarnach
- Upewnij się, że zatrzask rynny jest równo z przodem.
- Lekko naciskając, włóż pojemnik do ekspresu do kawy.
- Obróć blokadę zasobnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zatrzaskała się na swoim miejscu.
- Spowoduje to otwarcie kłapy zasobnika, uwalniając ziarna kawy do młynka.

- Napełnij pojemnik świeżo palonymi ziarnami kawy, średnio lub ciemno palonymi.
- Jako punkt wyjścia do ekstrakcji espresso, wypróbuj stopień mielenia 5 lub wyższy.

KROK 6.**Przygotowywanie kawy przed pierwszym użyciem:**

- Pokrywa zbiornika na wodę
- Usuń pomarańczową silikonową zatyczkę z dolnej części zaworu zbiornika na wodę.
- Otwórz pokrywę i podnieś ją za uchwyt.
- Napełnij zbiornik zimną, przefiltrowaną wodą.
- Umieść zbiornik na wodę i zamknij pokrywę.

Uwaga: Upewnij się, że zbiornik na wodę jest czysty i wolny od zanieczyszczeń, ponieważ drobne cząstki mogą blokować przepływ wody.

- Upewnij się, że przetątnik pary i gorącej wody znajduje się w pozycji pionowej OFF.
- Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego 220-240V AC i włącz ekspres.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć ekspres do kawy.
- Przycisk zasilania zaświeci się, a przyciski mielenia, pojedynczego espresso i podwójnego espresso będą migać, wskazując, że termoblok się nagrzewa.

Uwaga: Gdy pojemnik jest zainstalowany we właściwej pozycji, przycisk mielenia będzie w pełni podświetlony po włączeniu zasilania. Jeśli zbiornik zostanie zainstalowany w niewłaściwej pozycji, przycisk mielenia będzie szybko migał po włączeniu zasilania.

Uwaga: Gdy przycisk zasilania, przycisk mielenia, przycisk pojedynczego espresso i przycisk podwójnego espresso są w pełni podświetlone, ekspres jest gotowy do wykonywania wszystkich funkcji lub w stanie GOTOWY.

Sprawdź moc:

- Wtyczka jest włożona do gniazdka.
- Przetątnik pary i gorącej wody znajduje się w pozycji pionowej OFF.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć ekspres do kawy.
- Ekspres do kawy jest włączony i znajduje się w stanie GOTOWY.

Mocowanie uchwytu do filtrów

- Włóż pojedynczy lub podwójny filtr do kawy do kolby.
- Wyrównaj kolbę z pozycją INSERT znajdującą się po lewej stronie głowicy ekstrakcyjnej.
- Włóż kolbę do głowicy ekstrakcyjnej, powoli przekręć kolbę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do środkowej pozycji LOCK.

Uwaga: Obrócenie kolby do pozycji środkowej może być trudne ze względu na jej sztywność

podczas pierwszych kilku zastosowań, jest to normalne.

KROK 7.

Przygotowanie pierwszego espresso

Naciśnij przycisk pojedynczego espresso lub przycisku podwójnego espresso bez umieszczania kawy w filtrze i odczekaj kilka sekund. Woda zacznie wypływać.

Gdy ekspres przestanie pompować wodę, możesz wlać wodę do filizanki i dokładnie ją wyczyścić. Powtórz cykl kilka razy, a następnie możesz rozpocząć ekstrakcję.

Naciśnij przycisk espresso, aby wyjść z funkcji. Ekspres powróci do stanu READY.

Wlej wodę do kubka.

Uwaga: Gdy ekspres do kawy pompuje wodę po raz pierwszy, podczas wypuszczania powietrza i wody może wydawać głośniejszy dźwięk niż normalnie. Po 20 sekundach hałas ten zniknie i będzie znacznie mniejszy przy kolejnych użyciach.

- Umieść rurkę wylotu pary i dyszę gorącej wody nad otworem w tacce ociekowej.
- Ustaw przełącznik w pozycji gorącej wody.
- Pozwól wodzie płynąć przez 20 sekund.
- Ustaw pokrętko w pionowej pozycji OFF.
- Ekspres powróci do stanu READY.
- Ekspres jest teraz w pełni przygotowany.

Zawartość pudełka:

- Ekspresy do kawy
- Ramię uchwytu filtra
- Prosty filtr do kawy
- Podwójny filtr do kawy
- Pudełko do przechowywania akcesoriów
- Dociskacz do kawy

3. FUNKCJONOWANIE

Ustawienie mielenia

- W przypadku różnych ziaren kawy i w zależności od ich świeżości może być konieczne zróżnicowanie ustawienia mielenia. Zakres 20 przestawnych ustawień mielenia pozwala na precyzyjną regulację, kontrolowanie wielkości mielenia, a ostatecznie charakterystyki uzyskanej ekstrakcji.
- Być może będziesz musiał dokonać kilku stopniowych regulacji, zanim osiągniesz optymalny poziom mielenia. Dostosuj stopień mielenia w zależności od czasu spożycia i smaku.

Uwaga:

Po ustawieniu stopnia zmielenia ważne jest, aby usunąć (przez 1~2 sekundy) niewielką ilość zmielonej kawy z młynka. Spowoduje to usunięcie ziaren kawy z poprzedniego ustawienia, zapewniając, że następna ekstrakcja espresso zostanie wykonana wyłącznie z ziaren kawy z nowego ustawienia mielenia.

- Niższa liczba ustawień zapewnia drobniejsze mielenie kawy i wolniejszą ekstrakcję.
- Większa liczba ustawień zapewnia grubszą mieloną kawę i szybszą ekstrakcję.

WAŻNE: Sugerujemy, aby nie demontować ani nie wyjmować pojemnika na kawę ziarnistą, gdy w środku wciąż znajdują się ziarna kawy. W przeciwnym razie zbiornik mógłby się zatkać z powodu mimowolnego wprowadzenia ziarna. Po wyczerpaniu się ziaren kawy w środku można wyjąć pojemnik.

WAŻNE: Stopień mielenia należy regulować tylko podczas mielenia kawy przez młynek. Wszelkie regulacje, gdy szlifierka nie pracuje, mogą uszkodzić szlifierkę, a tym samym uniemożliwić jej działanie.

Szybkość mielenia i siła nacisku

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ilość dozowanej kawy mielonej powinna być stała.

Ostrzeżenie To normalne, że właściwa dawka ziaren kawy zostanie przeladowana w filtrze przed naciśnięciem. Ziarna kawy należy dociskać równomiernie do wskazanego poziomu, z mocną siłą.

- Jeden kubek = 10 ~ 12 g mielonej kawy.
- Jeden kubek = 16 ~ 18 g mielonej kawy.

Kawa w proszku wytwarzana przez regulację rozmiaru mielenia 1 ~ 2 biegów nie jest odpowiednia do espresso, ponieważ jest zbyt drobna. W oparciu o rozmiar mielonej kawy espresso, zakres regulacji rozmiaru mielenia wynosi 3~8. Wyższe zakresy ustawień mogą być dobre, ale generalnie są zbyt grube dla optymalnego espresso.

Uwaga: Jeśli zmienisz selektor GRIND SIZE, zmienią się również ilości kawy mielonej potrzebnej do uzyskania dobrych rezultatów.

Obsługa ekspresu do parzenia kawy espresso

WSKAZÓWKA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku espresso, użyj zimnej przefiltrowanej wody i świeżo palonych, średnio palonych ziaren kawy.

- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć ekspres do kawy.

- Przycisk zasilania zaświeci się, a przyciski kawy i pary zaczną migać, wskazując, że termoblok się nagrzewa.
- Przycisk mielenia zaświeci się całkowicie po włączeniu zasilania.
- Gdy przycisk zasilania, przycisk mielenia, przycisk pojedynczego espresso i przycisk podwójnego espresso są w pełni podświetlone, ekspres jest w stanie GOTOWY dla wszystkich funkcji.
- Naciśnij raz przycisk mielenia, aby wejść w tryb podwójnej ilości kawy.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk mielenia przez 3 sekundy, aby przejść do trybu pojedynczego mielenia kawy.
- Wsuń, włóż kolbę do uchwytu do mielenia. Uchwyt do filtrów będzie leżeć płasko, bez podparcia, na stojaku do mielenia.
- Naciśnij raz przyciski dla pojedynczego lub podwójnego espresso, zgodnie z życzeniem. Gdy espresso będzie gotowe, proces zostanie zatrzymany, a ekspres powróci do stanu GOTOWE.

Uwaga: Espresso zajmuje około 30 ml/filizankę przy pojedynczej kawie i około 60 ml/filizankę przy podwójnej kawie. Czas ekstrakcji jest dobrym wskaźnikiem jakości zrzutu. Optymalny czas parzenia różni się w zależności od rodzaju i świeżości ziaren kawy. Jednak ogólnie czas nalewania powinien wynosić od 20 do 35 sekund zarówno w przypadku zastrzyków z jednej, jak i dwóch filizanek.

- Po ekstrakcji usuń zużyte mielenie. Oplucz filtr i utrzyj go w czystości, aby zapobiec zablokowaniu. Gdy w filtrze nie ma już mielonej kawy, zamknij kolbę w urządzeniu i spuść gorącą wodę, aby dokończyć czyszczenie.
- Niska ekstrakcja (zakres ekstrakcji Low Espresso)

Konfigurowalna głośność strzału

Regulacja objętości espresso

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk pojedynczego espresso lub podwójnego espresso przez 3 sekundy, w zależności od trybu, który chcesz ustawić. Wejdiesz w tryb ustawień. Następnie ponownie naciśnij przycisk espresso, kawa zacznie wyptywać, a przycisk espresso zacznie migać w tym samym czasie; po osiągnięciu żądanej ilości ponownie naciśnij przycisk espresso, a kawa przestanie wyptywać. W tym momencie indywidualne ustawienie ilości espresso zostanie zakończone i zostanie zapisane do następnej operacji.
- Regulowana ilość poszczególnych kaw espresso wynosi od około 30 ml do około 400 ml.

Reset głośności do ustawień fabrycznych

Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk pojedynczego espresso i podwójnego espresso, aby przywrócić ustawienia fabryczne.

Możliwość dostosowania temperatury ekstrakcji

Termoblokowy system grzewczy ma temperaturę ekstrakcji espresso 92°C. Możesz jednak dostosować temperaturę ekstrakcji używaną do espresso, w ustawieniu 2°C w zakresie od 92°C do 96°C, aby dostosować ją do różnych rodzajów palonych ziaren kawy i osobistych preferencji.

Uwaga: Wyższe temperatury zwiększają gorycz i zmniejszają kwasowość. Niższe temperatury zmniejszają gorycz i zwiększają kwasowość.

- Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk mielenia i przycisk pojedynczego espresso przez 5 sekund; usłyszysz sygnał dźwiękowy. A przycisk zasilania zacznie szybko migać. Następnie rozpoczyna się regulacja temperatury ekstrakcji:
- Naciśnij przycisk mielenia, wskaźnik zaświeci się, a temperatura ekstrakcji wyniesie 92°C.
- Naciśnij przycisk pojedynczego espresso, wskaźnik zaświeci się, a temperatura ekstrakcji wyniesie 94°C.
- Naciśnij przycisk podwójnego espresso, wskaźnik zaświeci się, a temperatura ekstrakcji wyniesie 96°C.

WAŻNE: Jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty w ciągu 5 sekund po wejściu w ustawienia trybu niestandardowego, ekspres do kawy powróci do stanu GOTOWOŚCI.

Przygotowanie Espresso

1. Podgrzewanie filizanek - funkcja gorącej wody

Umieść filizankę na tacce. Ustaw przelącznik w pozycji gorącej wody. Podgrzej filizankę po 20 ~ 30 sekundach. Filizankę można również podgrzać na wierzchu ekspresu do kawy, gdy jest on w stanie GOTOWY (płyta grzewcza).

2. Głowica, kolba i filtr

- Podczas przepływu wody trzymaj kolbę pod głowicą ekstrakcyjną. Wyczyść filtr suchą szmatką.
- Zasyj filtr zmielonymi ziarnami kawy i dociśnij równomiernie do wskazanego poziomu.

Uwaga: Nie naciskaj zbyt mocno. Delikatnie używaj ubijaka do kawy, aby uniknąć zatkania ekspresu do kawy. Jeśli ziarna kawy są upakowane zbyt ciasno, woda nie może przepłynąć przez kolbę i może spowodować zatkanie lub wyciek.

- Zetrzyj nadmiar szlifu, aby wyczyścić krawędzie.
- Trzymaj kolbę płasko, wyrównaj ją, włóż i przekręć w głowicy odsysającej. Dźwignia powinna znajdować się w położeniu środkowym.

Uwaga: Jeśli kolba nie jest zainstalowana równolegle do ekspresu do kawy, kawa będzie się rozpryskiwać i kapać przez szczelinę.

3. Umieszczanie filiżanki

- Umieść filiżankę na tacce ociekowej pod uchwytem filtra. Porady:
- Umieść filiżankę na tacce ociekowej. Jeśli filiżanka jest wysoka, można zdjąć pokrywę tacki ociekowej.

4. Parzenie espresso

- Naciśnij przycisk pojedynczego espresso lub przycisku podwójnego espresso, ekstrakcja rozpocznie się i zatrzyma automatycznie.
- Powstała pianka kawowa będzie złocistobrazowa o delikatnej konsystencji musu.

PORADY: Kolbę należy po chwili wyjąć, aby uwolnić ciśnienie. W przeciwnym razie para rozpryskuje się z powodu silnego nacisku. Wyjmij uchwyt do filtrów równolegle. Ze względu na wysokie ciśnienie woda całkowicie przeniknie do zmielonej kawy i minie trochę czasu, zanim się przeleje. Dlatego to normalne, że resztki kawy kapią.

Uwaga: Gdy ekspres do kawy zacznie działać, będzie słychać dźwięk pompowania wody pod wysokim ciśnieniem. Jeśli podczas pracy urządzenia nagle rozlegną się sygnały dźwiękowe, gdy migają przyciski pojedynczego espresso i przycisku podwójnego espresso, może to być spowodowane tym, że woda w zbiorniku nie wystarcza do pompowania. Jeśli tak, zwróć uwagę na objętość wody i dodaj ją na czas.

5. Czyszczenie uchwytu do filtrów

Po nalaniu kawy odczekaj 20 sekund, aby wyjąć kolbę z głowicy ekstrakcyjnej, aby uniknąć rozpryskiwania. Usuń resztki kawy z kolby. Czyść wilgotną ściereczką. Sprawdź, czy konieczne jest opróżnienie tacki ociekowej i umycie uchwytu filtra letnią wodą.

Spienianie mleka

- Spienianie mleka jest wynikiem parowania mleka. Prawidłowo spienione mleko ma gęstą mikro piankę. Czynności, które należy wykonać, obejmują ustawienie rurki wylotu pary, ustawienie dzbanka na mleko i osiągnięcie odpowiedniej temperatury. Wykonaj poniższe czynności, aby utworzyć mikro piankę.
- Dodaj 100 ~ 150 ml zimnego mleka o temperaturze około 4°C do czystego i zimnego dzbanka na mleko ze stali nierdzewnej. Napętnij go do dolnej części dyszy.

OSTRZEŻENIE: Objętość mleka wzrośnie lub rozciągnie się podczas spieniania, więc nie przepętniaj dzbanka na mleko.

Obrócić przełącznik pary/gorącej wody w kierunku pary, przycisk pary zaświeci się. Gdy przycisk pary zaświeci się całkowicie, ekspres do kawy jest gotowy do spieniania.

Uwaga: Aby zawsze uzyskać najlepsze rezultaty, przed spienianiem mleka upewnij się, że para się nagrzała. Para jest gotowa, gdy kontrolka przycisku pary świeci się całkowicie. Umieść filiżankę pod dziobkiem, a następnie obróć pokrętko na spienianie. Poczekaj kilka sekund, woda wypłynie z dyszy. Uważaj na gorącą parę. Następnie wylej wodę z kubka, aby uwolnić nadmiar wody. Po oczyszczeniu wody wyłącz wytwarzanie pary, ustawiając przełącznik w pionowej pozycji OFF. Uważaj, aby nie poparzyć się parą.

- Sposób wprowadzania powietrza do mleka decyduje o konsystencji pianki. Jeśli do mleka doda się dużo powietrza, pianka będzie miała duże bąbelki. Wprowadzenie powietrza do mleka w kontrolowany i delikatny sposób zapewni, że mleko będzie miało delikatną mikropiankę. Usłyszysz również, jak pompa wodna zaczyna pompować, jest to normalne.
- Gdy para podgrzewa i spienia mleko, poziom mleka w dzbanku wzrasta. W tym czasie trzymaj dyszę piany tuż pod powierzchnią. Gdy poziom mleka się podniesie, opuść dzbanek tak, aby dzióbek znajdował się tuż pod powierzchnią. Gdy uzyskasz pożądaną mikropiankę, zanurz parowiec do połowy. Mleko jest gotowe, gdy podstawa dzbanka jest zbyt gorąca, aby można ją było dotknąć.

WSKAZÓWKA

Temperatura mleka

- Niska: Jeśli nie nagrzeje się wystarczająco, będzie letnie z niewielką teksturą.
- Optymalnie: 60 ~ 65°C.
- Zbyt wysoka: Jeśli będzie podgrzewany zbyt długo, zacznie wrzeć w temperaturze około 70°C, będzie miał smak spalenizny i straci całą teksturę.

Odpowietrzanie i czyszczenie nakładki pary

- Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury mleka obróć przełącznik do pozycji pionowej i wyjmij dzbanek na mleko ze spieniacza. Odtóż dzbanek na bok. Umieść dyszę pary na tacce ociekowej. Ustaw przełącznik w pozycji gorącej wody na kilka sekund, a następnie ustaw przełącznik w pozycji pionowej. Spowoduje to usunięcie wszelkich resztek mleka z dyszy spieniacza.
- Przetrzyj końcówkę i dyszę spieniacza wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie ślady mleka. Aby zachować optymalną wydajność spieniania, zawsze opróżniaj i czyść parownik po użyciu.

Gorąca woda

Kiedy gorąca woda jest nalewana przez parowar, będzie to robić przez 5 minut, a następnie zatrzyma się automatycznie. Gorącą wodę można wykorzystać do przygotowania czarnej kawy, gorących napojów typu herbata, zup instant oraz do podgrzania filiżanek przed

zaparzeniem espresso. Dlatego:

- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć ekspres do kawy. Gdy przycisk zasilania, przycisk mielenia, przycisk pojedynczego espresso i przycisk podwójnego espresso są w pełni podświetlone, ekspres jest w stanie GOTOWY dla wszystkich funkcji.
- Umieść filiżankę na stole i włącz parę. Obróć przetącznik pary/gorącej wody w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać funkcję gorącej wody. Z nakładki parownika wypłyne gorąca woda.
- Aby wyłączyć ciepłą wodę, ustaw przetącznik z powrotem w pozycji pionowej OFF.

Automatyczne wyłączenie

- Jeśli przez 25 minut nie zostanie wykonana żadna czynność, ekspres do kawy przejdzie w tryb automatycznego wyłączenia. Wszystkie kontrolki przycisków i kontrolki zgasną.
- Aby ponownie włączyć ekspres do kawy, naciśnij przycisk zasilania, a ekspres powróci do stanu gotowości.

Warning z powodu braku wody

- Jeśli podczas pracy urządzenia nagle rozlegną się sygnały dźwiękowe, gdy migają przyciski pojedynczego espresso i przycisku podwójnego espresso, może to być spowodowane tym, że woda w zbiorniku nie wystarcza do pompowania. Ze względu na brak wody urządzenie może mieć wysoką temperaturę i ciśnienie w kolbie, dlatego zalecamy wykonanie poniższych czynności:
- Naciśnij przycisk pojedynczego espresso lub przycisku podwójnego espresso, aby wyjść z funkcji kawy.
- Wyjmij kolbę, aby ją wyczyścić i nie używaj ponownie resztek zmielonej kawy.
- Obróć parownik tak, aby był skierowany w stronę tacki ociekowej. Obróć pokrętko pary/wody do funkcji pary, aby uwolnić ciśnienie.
- Kiedy zatrzymasz się, aby zwolnić ciśnienie, ustaw przetącznik pary/wody w pionowej pozycji OFF.
- Napętnij zbiornik zimną, przefiltrowaną wodą. Nie przekraczaj znaczka MAX. Zamknij pokrywę zbiornika na wodę i umieść go z tyłu ekspresu do kawy.
- Naciśnij przycisk zasilania, produkt wyda sygnał dźwiękowy. Gdy przycisk zasilania, przycisk mielenia, przycisk pojedynczego espresso i przycisk podwójnego espresso są w pełni podświetlone, ekspres jest w stanie GOTOWY dla wszystkich funkcji.

Przywróć wszystkie ustawienia domyślne

Możesz łatwo zresetować wszystkie ustawienia do domyślnych ustawień fabrycznych. W tym celu naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk pojedynczego espresso i podwójnego espresso przez 3 sekundy.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Spuszczanie wody z głowicy ekstrakcyjnej i dyszy pary przed i po każdym parzeniu kawy to najprostszy sposób na utrzymanie ekspresu w czystości.

Uwaga: Nie używaj alkalicznych, ściernych środków czyszczących ani wełny stalowej, ponieważ porysują one powierzchnię części.

Części, które można myć w zmywarce.

- Wyjmowana taca ociekowa
- Filtr ze stali nierdzewnej do osobnej kawy
- Filtr ze stali nierdzewnej do podwójnej kawy

Części nie nadają się do mycia w zmywarce

- Zbiornik na wodę
- Ramię ekspresu do kawy
- Pojemnik na kawę ziarnistą
- Tacka ociekowa
- Dociskacz do kawy

Czyszczenie tacy podgrzewacza filiżanek i elementów zewnętrznych

- Umyj części w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, splucz i wysusz.
- Wyczyść ekspres do kawy wilgotną ściereczką z nieżrącym środkiem czyszczącym i wysusz.

OSTRZEŻENIE: Nie zanurzaj ekspresu do kawy w wodzie ani żadnym innej cieczy. Jeśli pokazuje się czerwony wskaźnik poziomu wody poprzez wyjmowaną tackę ociekową, opróżnij ją, w przeciwnym razie przeleje się woda.

Sprzątanie tygodniowe

- Umyj części w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, splucz i wysusz.
- Czyść filtr i uchwyt ramienia do filtrów za każdym razem, gdy ich używasz
- Umyj je za każdym razem przepłukując ciepłą wodą pod kranem.
- Przepłukać głowicę ekstrakcyjną wodą za pomocą podwójnego filtra do kawy.
- Pozwól wodzie płynąć, aż się zatrzyma.
- Usuń fusy z kawy wokół wewnętrznej krawędzi głowicy ekstrakcyjnej i silikonowej uszczelki. Oczyszczyć obudowę zewnętrzną wilgotną szmatką.

Uszczelka silikonowa

- Silikonowa uszczelka znajduje się w głowicy ekstrakcyjnej i tworzy uszczelnienie oddzielające ją od filtra podczas parzenia espresso. Gdy nie używasz ekspresu do kawy,

zalecamy, aby nie pozostawiać uchwytu do filtrów włożonego do głowicy ekstrakcyjnej, ponieważ skróci to żywotność silikonowej uszczelki.

- Z biegiem czasu uszczelka traci swoją elastyczność i może wymagać wymiany. Uszczelka może wymagać wymiany, gdy kawa wycieka wokół uchwytu kolby podczas ekstrakcji lub jeśli uchwyt kolby jest luźny po obroceniu do pozycji środkowej.

Czyszczenie parownika

- Po spienieniu mleka przedmuchaaj spieniacz, przekręcając przetącznik pary/gorącej wody na funkcję pary i dezaktywuj ją po 10 sekundach.
- Wyczyść dyszę pary wilgotną ściereczką.

Miesięczne czyszczenie (co 2 ~ 3 miesiące)

- Zanurz rurkę wylotu pary w dzbanku na mleko z ciepłą wodą i środkiem okamieniającym przez noc.
- Rano wyjmij dzbanek na mleko i wypłucz go, upewniając się, że wszystkie ślady roztworu odkamieniającego zostały usunięte.
- Wyczyść rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką, upewniając się, że wszystkie ślady roztworu odkamieniającego zostały usunięte.
- Ustaw przetącznik pary/gorącej wody na funkcję pary i wyłącz ją po 10 sekundach.

Jeśli nasadka pienia się zatkie resztkami mleka:

- Włóż szpilkę do otworu nasadki pieniającej.
- Ustaw przetącznik pary/gorącej wody na funkcję pary i pozostaw go na 10 sekund.

Wyjście pary jest zatkane:

- Odkręć dyszę spieniającą i pozostaw ją na noc w karafce z ciepłą wodą i odkamieniaczem do ekspresów.
- Opróżnij tackę ociekową.
- Rano optucz dzbanek i końcówkę do spieniania pod bieżącą wodą, aby usunąć wszelkie ślady odkamieniacza.
- Użyj różdżki do odblokowywania, aby wyczyścić dyszę spieniającą.
- Upewnij się, że uszczelka nie jest uszkodzona.
- Przykręć dyszę spieniającą z powrotem do ramienia spieniacza.
- Ustaw przetącznik pary/gorącej wody na funkcję pary i pozostaw go na 5 sekund.

Czyszczenie filtrów (co 2 ~ 3 miesiące)

- Pozostaw filtry do namoczenia na noc w dzbanku z ciepłą wodą i środkiem okamieniającym.
- Rano przepłucz dzbanek i końcówkę do spieniania wodą, aby usunąć wszelkie ślady odkamieniacza.
- Umieść filtr w uchwycie do filtrów (bez ziaren kawy) i włóż ją do dzbanka na mleko.

- Naciśnij przycisk pojedynczego espresso lub przycisku podwójnego espresso, a wskaźnik przycisku pojedynczego espresso lub przycisku podwójnego espresso zacznie świecić stałym białym światłem.
- Pozostaw wodę, aby płynęła, aż się zatrzyma automatycznie.

Czyszczenie uchwytu do filtrów

Pozbądź się resztek kawy mielonej w uchwycie do filtrów oraz wyjścia młynka, wyczyść je za pomocą wilgotnej szmatki i wysusz suchą szmatką.

Czyszczenie zbiornika (co 2 ~ 3 miesiące)

Jeśli młynek jest używany często (np. codziennie), konieczne jest regularne czyszczenie zbiornika.

OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec uszkodzeniu ekspresu do kawy, nie należy używać alkalicznych, ściernych środków czyszczących ani metalowych szorstkich gąbek.

Uwaga: Nie zanurzaj ekspresu do kawy w wodzie ani żadnym innej cieczy.

- Wytącz taśmę i odłącz ją od zasilania.
- Zdejmij pokrywę zbiornika.
- Obróć blokadę pojemnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby odblokować pojemnik.
- Wyjmij pojemnik z ekspresu do kawy i przechowuj pozostałe ziarna kawy w hermetycznym pojemniku, aby zachować ich świeżość.

WAŻNE: Zalecamy nie rozmontowywać ani nie zdejmować zbiornika, kiedy wciąż ziarno kawy jest w jego środku. W przeciwnym razie zbiornik może się zatkać. Po wyczerpaniu się ziaren kawy w pojemniku można go zdemontować i wyjąć.

Przycisk odkamieniania

- Aby Twój ekspres do kawy działał wydajnie i zapewniał smaczną kawę, konieczne jest okresowe czyszczenie wewnętrznej instalacji wodnej roztworem okamieniającym.
- Zalecamy odkamienianie ekspresu do kawy co 4 ~ 6 miesięcy, chociaż ten okres zależy od częstotliwości użytkowania.
- Ostrzeżenie o odkamienianiu zostanie wyświetlone, gdy ekspres do kawy wykona łącznie 500 cykli. W tym czasie zacznie migać kontrolka czyszczenia i odkamieniania, co oznacza, że ekspres do kawy wymaga odkamieniania. Po tym wróci do swojego normalnego stanu. Informacja o usunięciu kamienia będzie wyświetlana za każdym razem, gdy włączysz ekspres do kawy, jeśli jej nie anulujesz.

Rozwiązanie do odkamieniania, sugerujemy 4 opcje:

- a. Tabletka do odkamieniania ekspresu.
- b. Zmiękczac w płynie.
- c. Biały ocet i ciepła woda.
- d. Odkamieniacze w proszku typu kwasek cytrynowy.

Aby uzyskać informacje na temat konkretnych metod czyszczenia, zapoznaj się z instrukcjami dostawcy roztworu do odkamieniania.

Cykl odkamieniania

WAŻNE: Jeśli cykl odwapniania nie zakończy się lub zatrzyma się w trakcie któregoś z etapów odwapniania, należy rozpocząć cykl od początku.

- Napętnij zbiornik na wodę tabletką odkamieniającą, odkamieniaczem w płynie, białym octem lub odkamieniaczem w proszku.
- Dodaj zimną przefiltrowaną wodę i umieść zbiornik na wodę na swoim miejscu.
- Umieść dwa pojemniki
- Umieść 1-litrowy pojemnik pod głowicą ekstrakcyjną, a drugi pojemnik pod parownikiem.
- Sprawdź moc:
- Włóż wtyczkę do gniazdka, włącz ekspres i poczekaj, aż znajdzie się w stanie GOTOWOŚCI.
- Przetątnik pary i gorącej wody znajduje się w pozycji pionowej OFF.

WAŻNE: Cykl odwapniania można zakończyć w dowolnym momencie, naciskając przycisk zasilania.

KROK 1. Rozpocznij odkamienianie

- Obróć pokrętłem pary/ gorącej wody aż do pozycji gorącej wody.
- Naciśnij przycisk podwójnego espresso lub przycisk indywidualnego espresso.
- Pompa uruchomi się i zacznie wydobywać się gorąca woda z urządzenia i pompy. W ciągu 2 minut pompa będzie wydawać różne dźwięki, jest to normalne.
- Kiedy gorąca woda przestanie wypływać z głowicy ekstrakcyjnej i parownika, ekspres do kawy wyemituje sygnał dźwiękowy, aby wskazać, że ten krok został zakończony.
- Ustaw przetątnik pary i gorącej wody w pozycji pionowej OFF.
- Powtórz poprzednią operację, spuszczać gorącą wodę z głowicy ekstrakcyjnej i parownika.

KROK 2. Przygotowanie do oczyszczenia

WAŻNE: Konieczne jest przepłukanie parownika i głowicy ekstrakcyjnej zimną filtrowaną wodą w celu usunięcia roztworu odkamieniającego

- Wyjmij zbiornik na wodę i wypłucz go pod bieżącą wodą, upewniając się, że wszystkie

ślady roztworu odkamieniającego zostały usunięte.

- Napętnij zbiornik na wodę nie przekraczając oznaczenia MAX przefiltrowaną zimną wodą i włóż go na miejsce.
- Opróżnij pojemniki z wody i wymień je.

KROK 3. Rozpocząć oczyszczanie

- Obróć pokrętłem pary/ gorącej wody aż do pozycji gorącej wody.
- Pompa uruchomi się, a z parownika wypłynie gorąca woda.
- Powtórz poprzednią operację, spuszczać gorącą wodę z głowicy ekstrakcyjnej i parownika.

KROK 4. Odkamienianie zakończone

- Po zakończeniu odwapniania należy wyłączyć tę funkcję.
- Ustaw przetątnik pary i gorącej wody w pozycji pionowej OFF.
- Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk zasilania, przycisk pojedynczego espresso, przycisk podwójnego espresso i przycisk pary przez 3 sekundy.
- Ekspres wychodzi z trybu odwapniania i powraca do stanu GOTOWE.
- Opróżnij pojemniki z wody i wyczyść je, upewniając się, że zostały usunięte wszelkie ślady roztworu odkamieniającego.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Rozwiązywanie problemów z ekspresem do kawy:

Problem	Powód	Rozwiązanie
Ekspres do kawy nie działa.	Ekspres do kawy nie jest podłączony do gniazdka elektrycznego.	Podłącz prawidłowo ekspres do kawy.

Kawa ma kwaśny smak (ocet).	Nie przeczyściłeś prawidłowo ekspresu do kawy oczyszczoną zimną wodą, aby usunąć roztwór odkamieniający.	Po odwapnianiu dokładnie wyczyść urządzenie.
	Ziarna kawy są przechowywane w gorącym i wilgotnym miejscu przez długi czas. Ziarna kawy psują się.	Ziarna kawy mielonej przechowuj w chłodnym, suchym miejscu. Po otwarciu torebki z mieloną kawą zamknij ją ponownie i przechowuj w lodówce, aby zachować świeżość.
Woda przesącza się dnem.	W tacce ociekowej jest za dużo wody.	Wyczyść tackę ociekową.
	Uszczelka otworu wlotu wody jest zdeformowana.	Skontaktuj się z oficjalnym Biurem Obsługi Klienta Cecotec.
	Awaria ekspresu do kawy.	
	Po wyjęciu zbiornika na wodę po użyciu normalne jest, że na stole pozostaje trochę wody.	Ponieważ wylot wody na dnie zbiornika na wodę jest częścią ruchomą, normalne jest, że przecieka. Osusz go za każdym razem, gdy wyjmiesz zbiornik.
Odgłosy tykania po włączeniu ekspresu i odgłosy tżawienia po nalaniu kawy.	Dźwięki są spowodowane normalną pracą pompy wodnej.	To normalne.

Ekspres robi kawę o słabym smaku.	Ziarna kawy nie są odpowiednie.	Użyj mieszanych ziaren kawy.
	Wielkość ziaren kawy jest zbyt gruba.	Użyj drobniejszych ziaren kawy.
	Niewłaściwa ilość ziaren kawy.	Nie ma wystarczającej ilości ziaren kawy, użyj więcej ziaren kawy.
	Ziarna kawy są bardzo słabo wyciśnięte.	Naciśnij mocniej.
	Temperatura nie jest odpowiednia do parzenia kawy.	Upewnij się, że temperatura jest prawidłowa (92-96°C/198-205°F)
	Niewłaściwa ilość espresso.	Okolo 30 ml na dawkę. Okolo 60 ml na podwójną porcję.
Problem	Powód	Rozwiązanie
Kolba jest zbyt ciasna, aby obrócić głowicę ekstrakcyjną.	Silikonowa uszczelka głowicy odsysającej jest nowa i wymaga założenia.	Kontynuuj normalne użytkowanie ekspresu do kawy. Ta uszczelka osiadnie podczas pierwszych kilku zastosowań i stanie się łatwiejsza do obracania.
	Użyto zbyt dużej ilości ziaren kawy.	Używaj mniej ziaren kawy.
Kolba jest luźna lub odpada podczas ekstrakcji espresso.	Dźwignia nie jest prawidłowo osadzona lub nie została wystarczająco dokręcona.	Upewnij się, że uchwyty kolby są całkowicie wsunięte do głowicy ekstrakcyjnej i obrócone do pozycji środkowej.
	Filtr nie został włożony do uchwytu filtra.	Pamiętaj, aby włożyć filtr do kolby przed włożeniem jej do głowicy ekstrakcyjnej.
	Uszczelka silikonowa na głowicy odsysającej jest uszkodzona lub zużyta.	Skontaktuj się z oficjalnym Biurem Obsługi Klienta Cecotec.

Espresso tryska lub kapie z boku podczas ekstrakcji.	Kawa jest zbyt drobno mielona.	Zmień ustawienie mielenia na drobniejsze.
	Użyto zbyt dużej ilości ziaren kawy.	Używaj mniej ziaren kawy.
	Zbyt mocno zmielona kawa.	Zastosuj mniejszą siłę podczas zaciskania.
	Górna krawędź filtra nie została oczyszczona i pozostały resztki kawy.	Oczyść okolice górnej krawędzi filtra przed włożeniem go do głowicy ekstrakcyjnej.
	Silikonowa uszczelka wewnątrz głowicy ekstrakcyjnej jest brudna.	Wyczyść części wilgotną ściereczką.
	Uszczelka silikonowa na głowicy odsysającej jest uszkodzona lub zużyta.	Biuro obsługi klienta.
	Uchwyt do filtrów nie jest prawidłowo zainstalowany.	Zainstaluj ponownie poprawnie.
	Dwa otwory wylotowe kolby są zablokowane.	Oczyść otwory.
Otwory filtra są zatkane.	Namocz filtr w wodzie na pół godziny i wyczyść go szczotką.	

Problem	Powód	Rozwiązanie
Espresso nie ma pianki lub pianka jest rzadka. (niska ekstrakcja)	Ziarno kawy jest stare lub suche.	Użyj świeżych średnio lub ciemno palonych ziaren kawy.
	Kawa mielona jest zbyt gruba.	Zmień ustawienie mielenia na drobniejsze.
	Użyto za mało kawy mielonej.	Użyj więcej kawy mielonej.
	Ziarno kawy nie zostało wystarczająco sprasowane.	Dociśnij mocniej.
Za dużo lub za mało espresso.	Stosowane są konfigurowalne objętości stratów.	Przywróć domyślne objętości spożycia lub zmień niestandardowe objętości.
Espresso smakuje gorzko.	Rodzaj użytych ziaren kawy.	Wypróbuj różne marki ziaren kawy.
	Używana jest niestandardowa temperatura ekstrakcji.	Użyj domyślnej temperatury ekstrakcji 92°C (197°F).
	Funkcja pary została użyta tuż przed zaparzeniem espresso.	Odczekaj, aż woda wypłynie z termoblok i ostygnie przed zaparzeniem espresso.
Zużyta kawa jest mokra.	Na zużytych fusach zostanie trochę wody.	Położ kolbę na tacce ociekowej na 5 sekund, aby umożliwić odparowanie wody przed usunięciem fusów.
	Użyto mniej ziaren kawy.	Użyj więcej ziaren kawy.
	Ziarno nie jest wystarczająco sprasowane (zagęszczone).	Dociśnij mocniej.
Espresso jest nieregularnie nalewane do filiżanki.	Nieregularne tłoczenie.	Upewnij się, że ziarna kawy są równomiernie dociśnięte.
	Niedrożność w głowicy odsysającej lub w uchwycie filtra.	Sprawdź, czy nic nie blokuje głowicy odsysającej lub kolby i wyczyść je.

Problem	Powód	Rozwiązanie
Pompa wydaje nienormalny dźwięk.		Napełnij zbiornik zimną, przefiltrowaną wodą.
	W zbiorniku nie ma wody.	Wlej wodę przez głowicę ekstrakcyjną i naciśnij przycisk kawy. Pozwól wodzie płynąć.
	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo zainstalowany.	Umieść zbiornik na wodę z tyłu ekspresu do kawy.
	Silikonowy korek pojemnika jest nadal włożony.	Usuń silikonową zatyczkę znajdującą się na dnie zbiornika na wodę.
Woda wokół tacy ociekowej lub na stole.	Przepetnienie wody w tacce ociekowej.	Opróżnij go, jeśli czerwony wskaźnik poziomu wody pojawi się na wyjmowanej tacce ociekowej ze stali nierdzewnej.
	Taca ociekowa nie znajduje się na swoim miejscu podczas czyszczenia termobloku.	Trzymaj tackę ociekową na miejscu, gdy jest chłodna. Przycisk pary miga, a woda wlewa się do tacki ociekowej.

Rozwiązywanie problemów z różdżką pary:

Problem	Powód	Rozwiązanie
Nie można spienić mleka.	Ekspres do kawy nie jest gotowy do spieniania mleka.	Sprawdź, czy ekspres jest gotowy do spieniania mleka.
	Temperatura mleka nie jest odpowiednia.	Sprawdź porady dotyczące spieniania mleka.
	Używaj odtuszczonego mleka.	Używaj mleka pełnego lub półtłustego.
	Dysza pary jest zbyt daleko od mleka lub jest włożona zbyt głęboko do mleka.	Końcówka spieniacza ledwo dotyka powierzchni mleka.
	Dysza pary jest zatkana.	Dyszę pary należy czyścić natychmiast po każdym użyciu wilgotną gąbką.
Latte jest za zimne.	Mleko może nie być wystarczająco gorące.	Upewnij się, że mleko podczas spieniania jest odpowiednio podgrzane, ale nie za gorące ponieważ mogłoby to spalić mleko.
Z rurki nie wydobywa się para.	Końcówka parownika jest zablokowana.	Oczyść i odblokuj rurkę wylotu pary.
	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnij zbiornik zimną, przefiltrowaną wodą. Wlej gorącą wodę przez parowar, aby upewnić się, że woda płynie.
	Ekspres do kawy ma osad.	Wymagany jest cykl odwapniania.

Dysza pary wydaje piszczący dźwięk.	Końcówka spieniacza jest włożona zbyt głęboko w mleko. Lub dysza pary jest zbyt głęboko zanurzona w mleku.	Odtóż dzbanek na mleko. Upewnij się, że podczas spieniania końcówka dyszy pary jest prawidłowo ustawiona.
Nie wytwarza wystarczającej ilości piany podczas spieniania.	Mleko nie jest świeże.	Upewnij się, że mleko, którego używasz, jest świeże i zawiera wystarczającą ilość tłuszczu.

Problem	Powód	Rozwiązanie
Nie wytwarza wystarczającej ilości piany podczas spieniania.	Temperatura wewnątrz jest zbyt wysoka.	Pamiętaj, aby rozpocząć spienianie z mlekiem o temperaturze około 4°C (40°F). Przed spienieniem mleka upewnij się, że para się nagrzała. Para jest gotowa, gdy przycisk jest całkowicie podświetlony.
	Rodzaj używanego dzbanka na mleko.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj dzbanka na mleko ze stali nierdzewnej.
	Mleko zostało zagotowane.	Zacznij ponownie od świeżego, zimnego mleka i skróć czas gotowania na parze.
	Występują mleczne bąbelki zamiast mikropianki.	Upewnij się, że podczas spieniania końcówka dyszy pary jest prawidłowo ustawiona. Końcówka dyszy pary powinna dotykać tylko powierzchni mleka. Po zakończeniu delikatnie stuknij stoik o stół, aby uwolnić uwięzione pęcherzyki powietrza.
	Do mleka przedostaje się za mało powietrza.	Trzymaj końcówkę spieniacza tuż pod powierzchnią mleka. Pomoże to wprowadzić powietrze do mleka w celu wytworzenia mikropianki.

Rozwiązywanie problemów ze szlifierką:

Problem	Powód	Rozwiązanie
Kontrolka przycisku mielenia ciągle miga.	Zbiornik nie jest zainstalowany.	Zamontować prawidłowo zbiornik. Upewnij się, że pozycja zablokowana jest wyrównana z przodem.
	Nie zdejmuj pokrywy podczas pracy.	Nie usuwaj zbiornika. Zanim całe ziarno kawy zostanie zmielone.
Optymalne ustawienie mielenia zapewnia niską ekstrakcję espresso.	Zmień ustawienie na drobniejsze lub grubsze, aby włączyć ekstrakcję espresso.	Zmień ustawienie na drobniejsze lub grubsze, aby zachować optymalną ekstrakcję espresso.
	Ziarno kawy traci świeżość.	Użyj świeżych średnio lub ciemno palonych ziaren kawy.
	Nie używa się odpowiedniej ilości kawy w ziarnach.	Użyj więcej ziaren kawy.
	Ziarno kawy nie jest wystarczająco sprasowane.	Docisnij mocniej.
Kontrolka mielenia nie świeci się po naciśnięciu przycisku zasilania.	Ekspres do kawy nie jest podłączony do gniazdka elektrycznego.	Włóż wtyczkę do gniazdka i włącz ekspres do kawy.
Kawa mielona nie wydostaje się z wylotu młynka.	Kłapy zbiornika są zamknięte lub niecałkowicie otwarte.	Otwórz wylotowy młynka wymaga oczyszczenia.
Ziarna kawy są grube i mają ustawienie drobnego mielenia.	Ustawienie mielenia jest nieprawidłowe.	Dostosuj ustawienia mielenia.

Espresso jest słabo ekstrahowane nawet przy drobnym zmieleniu kawy.	Użyto mniej ziaren kawy.	Użyj więcej ziaren kawy.
	Ziarna kawy są za stare.	Używanie świeżo palonych lub ciemno palonych ziaren kawy, niezależnie od stopnia mielenia, spowoduje szybką i niewystarczającą ekstrakcję espresso.
Zbiornika nie można umieścić na swoim miejscu.	Zatrząsk zasobnika nie znajduje się we właściwej pozycji.	Upewnij się, że pozycja zablokowana jest wyrównana z przodem.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 01729

Produkt: Ekspres do kawy express Power Espresso 20 Barista Maestro

Napięcie: 220-240VAC

Frekwencja: 50-60Hz

Moc: Kawa (2250W), Mielenie (150W)

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

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiuwany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obrázek 1

1. Tlačítko zapnutí
2. Kontrolka čištění a odstraňování vodního kamene
3. Tlačítko pro mletí
4. Tlakoměr
5. Tlačítko pro jedno espresso
6. Tlačítko pro dvojité espresso
7. Kontrolka páry a horké vody
8. Volič hrubosti mletí
9. Odnímatelná odkapávací miska
10. Víko plováku (indikátor naplnění odkapávací misky)
11. Odkapávací miska
12. Kryt zásobníku na zrnkovou kávu
13. Vyjímatelný zásobník na zrnkovou kávu
14. Přepínač pára/horká voda
15. Gumová rukojeť parní trysky
16. Parní trubka a trubka na horkou vodu
17. Tryska na pěnu
18. Víko zásobníku na vodu
19. Rukojeť zásobníku na vodu
20. Zásobník na vodu
21. Filtry (pro jedno espresso a dvojité espresso)
22. Úložný box na příslušenství
23. Lis na kávu
24. Držák filtru
25. Rukojeť držáku filtru

POZNÁMKA:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí

- nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Odstraňte silikonovou zátku z zásobníku na vodu, pokud jej kávovar obsahuje, abyste usnadnili vypouštění vody.
- Vyčistěte všechny odnímatelné součásti.

KROK 1.

Odstraňte obal. Ujistěte se, že byl odstraněn veškerý obal, a zkontrolujte, zda je přítomno veškeré příslušenství.

DŮLEŽITÉ:

Odstraňte oranžovou silikonovou zátku na spodní straně zásobníku na vodu.

KROK 2.

Umístěte kávovar. Ujistěte se, že je kávovar umístěn na suchém, stabilním, rovném a vodorovném stole.

KROK 3.

- Níže uvedené díly omyjte a osušte vlažnou vodou a jemným mycím prostředkem:
- Nerezový filtr na jednu kávu
- Nerezový filtr na dvojitou kávu
- Zásobník na vodu
- Držák filtru
- Zásobník na kávová zrna
- Lis na kávu
- Opláchněte a vysušte na vzduchu.

KROK 4.

- Připojte příslušenství
- Zakoupené příslušenství uložte do boxu na příslušenství za odkapávací miskou.
- Umístěte lis na kávu do nahřívací plochy na šálky.

KROK 5.

- Nainstalujte zásobník na zrnkovou kávu.
- Ujistěte se, že je západka zásobníku zarovnaná s přední částí zásobníku.
- Zatlačte zásobník na kávové zrna mírně dolů do kávovaru.
- Otočením zámku zásobníku ve směru hodinových ručiček zajistíte zásobník na místě.
- Tím se otevře klapka zásobníku a zrnková káva se uvolní do mlýnku.
- Naplňte zásobník čerstvě praženými, středně nebo tmavě praženými kávovými zrny.
- Jako výchozí bod pro extrakci espressa vyzkoušejte stupeň mletí 5 nebo vyšší.

KROK 6.

Příprava kávovaru před prvním použitím:

- Naplňte zásobník na vodu.
- Odstraňte oranžovou silikonovou zátku ze spodní části ventilu zásobníku na vodu.
- Otevřete víko a zvedněte ho za rukojeť.
- Naplňte zásobník studenou filtrovanou vodou.
- Vložte zásobník na vodu a zavřete víko.

POZNÁMKA: Ujistěte se, že je zásobník na vodu čistý a bez usazenin, protože jemné částice mohou blokovat průtok vody.

- Zkontrolujte, zda je volič páry a horké vody ve svislé poloze OFF.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky 220-240 V CA a kávovar zapněte.
- Stisknutím tlačítka zapnutí kávovar zapněte.
- Tlačítko zapnutí se rozsvítí a tlačítka mletí, jednoho espressa a dvojitého espressa budou blikat, což signalizuje, že se thermoblock zahřívá.

POZNÁMKA: Pokud je zásobník nasazen ve správné poloze, tlačítko mletí se po zapnutí plně rozsvítí. Pokud je zásobník nainstalován ve špatné poloze, tlačítko mletí po zapnutí rychle bliká.

POZNÁMKA: Když jsou tlačítka zapnutí, tlačítko mletí, tlačítko jednoho espressa a tlačítko dvojitého espressa plně rozsvícené, je kávovar připraven k provádění všech funkcí nebo je ve stavu READY.

Zkontrolujte napájecí zdroj:

- Zástrčka se zasune do zásuvky.
- Volič páry a horké vody je ve svislé poloze OFF.
- Stisknutím tlačítka zapnutí kávovar zapněte.
- Kávovar je zapnutý a ve stavu READY.

Vložte držák filtru

- Vložte filtr na jednu nebo dvojitou kávu do držáku filtru.
- Zarovnejte držák filtru do polohy INSERT vlevo od spářovací hlavice.
- Vložte držák filtru proti spářovací hlavice a pomalu otáčejte držákem filtru ve směru hodinových ručiček do střední polohy LOCK.

POZNÁMKA: Otočení držáku filtru do střední polohy může být během několika prvních použití obtížné kvůli jeho tuhosti, což je normální.

KROK 7.

Příprava prvního espressa

Stiskněte tlačítko pro jedno espresso nebo dvojité espresso, aniž byste předtím vložili kávu do filtru, a počkejte několik sekund. Voda začne vytékat.

Když kávovar přestane čerpat vodu, můžete vodu vylít do šálku a důkladně jej vyčistit. Cyklus několikrát zopakujte a poté můžete zahájit spařování.

Funkci ukončíte stisknutím tlačítka espresso. Kávovar se vrátí do stavu READY.

Vylijte vodu do šálku.

POZNÁMKA: Při prvním čerpání vody může kávovar vydávat hlasitější zvuk než obvykle, protože vypouští vzduch a vodu. Po 20 sekundách tento hluk zmizí a při dalších použitích se výrazně sníží.

- Umístěte parní trubku a trubku pro horkou vodu nad otvor v odkapávací misce.
- Otočte volič do polohy pro horkou vodu.
- Nechte vodu téct po dobu 20 sekund.
- Vraťte přepínač do svislé polohy OFF.
- Kávovar se vrátí do stavu READY.
- Espresso kávovar je nyní plně připraven.

Obsah krabice:

- Kávovar
- Rameno držáku filtrů
- Filtr na jednu kávu
- Filtr na dvojitou kávu
- Úložný box na příslušenství
- Lis na kávu

3. PROVOZ**Nastavení mletí**

- Při použití různých kávových zrn a v závislosti na čerstvosti kávových zrn může být nutné změnit nastavení mletí. Rozsah 20 stupňů nastavení mletí umožňuje přesné nastavení, které ovlivňuje hrubost mletí, a nakonec i vlastnosti výsledné extrakce.
- Možná budete muset provést několik postupných úprav, než dosáhnete optimální úrovně mletí. Mletí upravte podle času konzumace a chuti.

POZNÁMKA:

Po nastavení stupně mletí je důležité z mlýnku vyčistit (po dobu 1 – 2 sekund) malé množství namleté kávy. Tím se odstraní kávová zrna z předchozího nastavení a zajistí se, že další extrakce espressa bude provedena výhradně s kávovými zrny z nového nastavení mletí.

- Nastavení nižšího čísla umožňuje jemnější mletí kávy a pomalejší extrakci.
- Více nastavení umožňuje hrubší mletí a rychlejší extrakci.

DŮLEŽITÉ: Doporučujeme nedemontovat ani nevyjímat zásobník na kávová zrna, pokud jsou uvnitř ještě kávová zrna. V opačném případě by mohlo dojít k zaseknutí zásobníku v důsledku neúmyslného vsypání zrna. Po vypotřebenání kávových zrn uvnitř kávovaru lze zásobník vyjmout.

DŮLEŽITÉ: Úroveň mletí upravujte pouze v době, kdy mlýnek mele kávu. Jakékoli nastavování v době, kdy mlýnek není v provozu, by mohlo mlýnek poškodit a způsobit, že přestane pracovat.

Množství mletí a lisovací síla

Pro dosažení optimálních výsledků by mělo být dávkované množství mleté kávy konzistentní.

UPOZORNĚNÍ: Je normální, že správná dávka zrnkové kávy je ve filtru před lisováním přeplněna. Kávová zrna musí být rovnoměrně a silně stlačena na uvedenou úroveň.

- Jeden šálek = 10 ~ 12 g mleté kávy.
- Jeden šálek = 16 ~ 18 g mleté kávy.

Kávový prášek vyrobený při nastavení velikosti mletí na 1 ~ 2 stupně není příliš vhodný pro přípravu espresso, protože je příliš jemný. Na základě referenční hrubosti mletého kávového prášku pro espresso je rozsah nastavení hrubosti mletí 3 ~ 8. Vyšší rozsahy nastavení mohou být platné, ale pro optimální espresso jsou obvykle příliš hrubé.

POZNÁMKA: Pokud změníte volič HRUBOSTI MLETÍ, změní se také množství kávového prášku potřebné pro dobrý výsledek.

Obsluha kávovaru na přípravu espresso

RADY: Nejlepších výsledků espresso dosáhnete použitím studené filtrované vody a čerstvě upražených středně pražených kávových zrn.

- Stisknutím tlačítka zapnutí kávovar zapněte.
- Tlačítko zapnutí se rozsvítí a tlačítka pro přípravu kávy a páry budou blikat, což signalizuje, že se thermoblock zahřívá.
- Tlačítko mletí se po zapnutí plně rozsvítí.
- Když jsou tlačítka zapnutí, tlačítko mletí, tlačítko jednoho espresso a tlačítko dvojitého espresso plně rozsvícené, je kávovar ve stavu READY pro všechny funkce.
- Jedním stisknutím tlačítka mletí přejdete do režimu a získáte dvojnásobné množství kávy.
- Stisknutím a podržením tlačítka mletí na 3 sekundy přejdete do režimu mletí jedné kávy.
- Posuňte a vložte držák filtru do držáku mlýnku. Držák filtru musí být na mlecí podpěře

rovně, bez opory.

- Stiskněte jednou tlačítka pro jedno espresso nebo dvojité espresso podle potřeby. Když je espresso připraveno, proces se zastaví a kávovar se vrátí do stavu READY.

POZNÁMKA: Množství espresso je přibližně 30 ml/šálek pro jedno espresso a přibližně 60 ml/šálek pro dvojité espresso. Délka spařování je dobrým ukazatelem kvality výtoky. Optimální délka přípravy se liší podle druhu a čerstvosti kávových zrn. Obecně však platí, že délka výdeje kávy by se měla pohybovat v rozmezí 20 ~ 35 sekund jak pro shots jednošálkové, tak pro shots dvoušálkové.

- Po extrakci odstraňte použitou drť. Filtr propláchněte a udržujte jej v čistotě, aby se neucpal. Jakmile ve filtru nezůstane žádná mletá káva, zajistěte držák filtru v kávovaru a nechte napustit horkou vodu k dokončení čištění.
- Slabá extrakce (Slabý rozsah extrakce Espresso)

Vlastní nastavení objemu shots

Nastavení objemu kávy Espresso

- Podle toho, který režim chcete nastavit, stiskněte a podržte po dobu 3 sekund tlačítko pro jedno espresso nebo pro dvojité espresso. Nyní jste vstoupili do režimu nastavení. Poté znovu stiskněte tlačítko espresso, káva začne vytékat a současně začne blikat tlačítko espresso; když dosáhnete požadovaného množství, znovu stiskněte tlačítko espresso a káva přestane vytékat. Nastavení množství jednoho espresso je nyní dokončeno a je uloženo pro další operaci.
- Nastavitelné množství kávy jednoho espresso se pohybuje od cca 30 ml do cca 400 ml.

Obnovení továrních objemů

Současným stisknutím a podržením tlačítka pro jedno espresso a tlačítka pro dvojité espresso po dobu 3 sekund obnovíte tovární nastavení.

Nastavitelná teplota extrakce

Systém ohřevu thermoblock má teplotu extrakce espresso 92 °C. Teplotu extrakce používanou pro espresso kávu však můžete nastavit v rozmezí 2 °C v rozmezí 92 °C ~ 96 °C, aby vyhovovala různým typům pražených kávových zrn a osobním preferencím.

POZNÁMKA: Vyšší teploty zvyšují hořkost a snižují kyselost. Nižší teploty snižují hořkost a zvyšují kyselost.

- Stiskněte a podržte současně tlačítko mletí a tlačítko pro přípravu jednoho espresso po dobu 5 sekund; ozve se zvukový signál. Tlačítko zapnutí začne rychle blikat. Poté se spustí

nastavení teploty extrakce:

- Stiskněte tlačítko mletí, rozsvítí se indikátor a teplota extrakce bude 92 °C.
- Stiskněte tlačítko pro přípravu jednoho espresso, rozsvítí se indikátor a teplota extrakce bude 94 °C.
- Stiskněte tlačítko dvojitého espresso, rozsvítí se indikátor a teplota extrakce bude 96 °C.

DŮLEŽITÉ: Pokud do 5 sekund po zadání vlastního nastavení režimu nestisknete žádné tlačítko, kávovar se vrátí do stavu READY.

Příprava jedné kávy Espresso

1. Ohřev šálku – funkce horké vody

Položte šálek na stůl a vložte aparovač. Otočte volič do polohy pro horkou vodu a po 20 ~ 30 sekundách šálek ohřejte. Šálek můžete ohřívat také na horní desce kávovaru, když je ve stavu READY (horká deska).

2. Hlavice, držák filtru a filtr

- Podržte držák filtru pod spařovací hlavici, zatímco voda teče. Vyčistěte filtr suchým hadříkem.
- Dávkujte do filtru mletou zrnkovou kávu a rovnoměrně ji stlačte na uvedenou úroveň.

POZNÁMKA: Nestlačujte příliš silně. Lis na kávu používejte zlehka, aby nedošlo k ucpání kávovaru. Pokud jsou kávová zrna příliš zatlačena, voda nemůže protékat držákem filtru a může dojít k ucpání nebo úniku vody.

- Setřete přebytečnou namletou kávu, abyste očistili okraje.
- Držte držák filtru rovně, vyrovnejte jej, zasuňte a otočte do spařovací hlavice. Držák filtru musí být v centrální pozici.

POZNÁMKA: Pokud není držák filtru instalován rovnoběžně s kávovarem, káva stříká a odkapává z otvoru.

3. Poloha šálku

- Umístěte šálek na odkapávací misku pod držák filtru. Rady:
- Vložte šálek na odkapávací misku. Pokud je šálek vysoký, můžete sejmut kryt odkapávací misky.

4. Extrakce kávy Espresso

- Stiskněte tlačítko pro jedno espresso nebo dvojité espresso, extrakce se spustí a zastaví automaticky.
- Výsledný kávový krém bude mít zlatohnědou barvu a jemnou pěnovou texturu.

RADY: Držák filtru je třeba po určité době vyjmout, aby se uvolnil tlak. V opačném případě dojde vlivem silného tlaku k vystříknutí páry. Paralelně vyjměte držák filtru. Vzhledem k vysokému tlaku voda zcela pronikne do kávového prášku a chvíli trvá, než proteče. Proto je normální, že káva odkapává.

POZNÁMKA: Když kávovar začne pracovat, ozve se zvuk, protože čerpá vodu pod vysokým tlakem. Pokud během provozu náhle uslyšíte pípnutí a zároveň bliká tlačítko pro jedno espresso a tlačítko pro dvojité espresso, může to být způsobeno tím, že v zásobníku není dostatek vody pro čerpání. Pokud tomu tak je, sledujte množství vody a včas ji přidejte.

5. Čištění držáku filtru

Po ukončení přípravy kávy vyčkejte 20 sekund a vyjměte držák filtru z extrakční hlavice, aby nedošlo k postříkání. Odstraňte zbytky kávy z držáku filtru. Vyčistěte jej vlhkým hadříkem. Zkontrolujte, zda je třeba vyprázdnit odkapávací misku, a umyjte držák filtru vlažnou vodou.

Napěnění mléka

- Mléčná pěna je výsledkem odpařování mléka. Správně napěněné mléko má hustou mikropěnu. Mezi další kroky patří umístění parní trubky, nastavení polohy konvice na mléko a dosažení správné teploty. Při vytváření mikropěny postupujte podle následujících pokynů.
- Do čisté, studené nerezové konvičky na mléko nalijte 100 ~ 150 ml studeného mléka o teplotě přibližně 4 °C. Naplňte ji až po dno trysky.

UPOZORNĚNÍ: Objem mléka se během pění zvětší nebo roztáhne, proto konvici s mlékem nepřeplyňte.

Otočte voličem páry/horké vody směrem k páře, tlačítko páry se rozsvítí. Když se tlačítko páry plně rozsvítí, je kávovar připraven k napěnění.

POZNÁMKA: Abyste pokaždé dosáhli nejlepších výsledků, ujistěte se, že se pára před napěněním mléka zahřála. Pára je připravena, když se kontrolka na tlačítku páry plně rozsvítí. Umístěte šálek pod trysku a otočte voličem na napěnění. Počkejte několik sekund, z trysky začne vytékat voda. Dávejte pozor na horkou páru. Poté vodu z hrnku vylijte, aby se přebytečná voda uvolnila. Po vypuštění vody vypněte páru otočením přepínače zpět do svislé polohy OFF. Dávejte pozor, abyste se nepopálili párou.

- Způsob přivádění vzduchu do mléka určuje konzistenci pěny. Pokud se do mléka přidá příliš mnoho vzduchu, vzniknou v pění velké bubliny. Kontrolované a postupné vpouštění vzduchu do mléka zajistí, že mléko bude mít jemnou mikro pěnu. Také uslyšíte, že vodní čerpadlo začne čerpat vodu, což je normální.

- Jakmile pára mléko ohřívá a napění, hladina mléka v konvici se zvýší. Během toho udržujte pěnovou trysku těsně pod hladinou. Jak hladina mléka stoupá, snižujte konvičku tak, aby byla tryska těsně pod hladinou. Jakmile získáte požadovanou mikro pěnu, ponořte trubku naparovače do poloviny. Mléko je hotové, když je dno konvice příliš horké na dotek.

RADA

Teplota mléka

- Nízká: Pokud není mléko dostatečně zahřáté, je vlažné a nemá dostatečnou konzistenci.
- Optimální: 60 ~ 65°C.
- Příliš vysoká: Pokud se mléko zahřívá příliš dlouho, začne při teplotě kolem 70 °C vřít, chutná spáleně a ztratí veškerou konzistenci.

Odvzdušňování a čištění parní trubky

- Po dosažení správné teploty mléka otočte voličem do svislé polohy a vyjměte konvičku na mléko z naparovače. Odložte konvici stranou. Umístěte parní trubku na odkapávací misku. Otočte volič na několik sekund do polohy pro horkou vodu a poté volič vraťte do svislé polohy. Tím odstraníte zbytky mléka z trysky naparovače.
- Otřete parní trubku a trysku vlhkým hadříkem, abyste odstranili zbytky mléka. Chcete-li zachovat optimální pěnivost, vždy po použití naparovač propláchněte a vyčistěte.

Horká voda

Při výdeji horké vody přes naparovač bude voda vydávána po dobu 5 minut a poté se automaticky zastaví. Horkou vodu lze použít k přípravě černé kávy, horkých nápojů, jako je čaj, instantních polévek a k ohřevu šálek před přípravou espressa. Proto:

- Stisknutím tlačítka zapnutí kávovar zapněte. Když jsou tlačítka zapnutá, tlačítka mletí, tlačítka jednoho espressa a tlačítka dvojitého espressa plně rozsvícené, je kávovar ve stavu READY pro všechny funkce.
- Položte šálek na stůl a zapněte páru. Otočením voliče páry/horké vody ve směru hodinových ručiček zvolte funkci horké vody. Z trysky naparovače bude vytékat horká voda.
- Chcete-li teplou vodu deaktivovat, otočte volič zpět do svislé polohy OFF.

Automatické vypnutí

- Pokud po 25 minutách nedojde k žádné operaci, stroj se přepne do režimu automatického vypnutí. Všechna tlačítka a kontrolky zhasnou.
- Chcete-li přístroj znovu aktivovat, stiskněte tlačítka zapnutí a přístroj se vrátí do pohotovostního režimu Standby.

Varování kvůli nedostatku vody

- Pokud během provozu náhle uslyšíte pípnutí a zároveň bliká tlačítka pro jedno espresso a tlačítka pro dvojité espresso, může to být způsobeno tím, že v zásobníku není dostatek vody pro čerpání. Z důvodu nedostatku vody může mít stroj vysokou teplotu a tlak v držáku

filtru, proto doporučujeme postupovat podle níže uvedených pokynů:

- Stisknutím tlačítka pro jedno espresso nebo tlačítka pro dvojité espresso ukončete funkci přípravy kávy.
- Pro čištění vyjměte držák filtru a nepoužívejte znovu zbytky mleté kávy.
- Otočte naparovač tak, aby směřoval k odkapávací misce. Otočením voliče páry/vody do funkce páry uvolníte tlak.
- Když přestanete uvolňovat tlak, otočte volič páry/vody do svislé polohy OFF.
- Naplňte zásobník studenou filtrovanou vodou. Nepřekračujte značku Max. Zavřete víko zásobníku na vodu a umístěte jej do zadní části kávovaru.
- Po stisknutí tlačítka zapnutí kávovar vydá zvukový signál. Když jsou tlačítka zapnutá, tlačítka mletí, tlačítka jednoho espressa a tlačítka dvojitého espressa plně rozsvícené, je kávovar ve stavu READY pro všechny funkce.

Obnovení všech výchozích nastavení

Všechna nastavení můžete snadno obnovit do výchozího továrního nastavení. Současným stisknutím a podržením tlačítka pro jedno espresso a tlačítka pro dvojité espresso po dobu 3 sekund obnovíte tovární nastavení.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nejjednodušší způsob, jak udržet espresso v čistotě, je vyčistit extrakční hlavici a parní trubku před a po každé přípravě kávy.

POZNÁMKA: Nepoužívejte alkalické, abrazivní nebo kovové čisticí prostředky nebo drátěnky, protože by poškrábaly povrch dílů.

Části vhodné do myčky nádobí

- Odnímatelná odkapávací miska
- Nerezový filtr na jednu kávu
- Nerezový filtr na dvojitou kávu

Části nevhodné do myčky nádobí

- Zásobník na vodu
- Rameno kávovaru
- Zásobník na kávová zrna
- Odkapávací miska
- Lis na kávu

Čištění ohřívacího podnosu na šálky a vnějšího povrchu

- Jednotlivé díly vyčistěte ve vlažné vodě s jemným čisticím prostředkem, opláchněte a

osušte.

- Kávovar vyčistěte vlhkým hadříkem s jemným čisticím prostředkem a osušte jej.

UPOZORNĚNÍ: Neponořujte kávovar do vody nebo jiné kapaliny. Pokud se přes odnímatelnou odkapávací misku objeví červený ukazatel hladiny vody, vyprázdněte ji, jinak voda vyteče.

Týdenní čištění

- Jednotlivé díly vyčistěte ve vlažné vodě s jemným čisticím prostředkem, opláchněte a osušte.
- Filtr a držák filtru čistěte při každém použití.
- Po každém použití je opláchněte vlažnou vodou pod tekoucí vodou.
- Extrakční hlavici pročistěte vodou pomocí dvojitého kávového filtru.
- Nechte vodu téct, dokud se nezastaví.
- Odstraňte zbytky mleté kávy z vnitřního okraje extrakční hlavice a silikonového těsnění. Extrakční hlavici čistěte vlhkým hadříkem.

Silikonové těsnění

- Silikonové těsnění se nachází na extrakční hlavici a vytváří těsnění, které ji při přípravě espressa odděluje od filtru. Pokud kávovar nepoužíváte, doporučujeme nenechávat držák filtru zasunutý v extrakční hlavici, protože se tím zkracuje životnost silikonového těsnění.
- Těsnění časem ztrácí svou pružnost a může být nutná jeho výměna. Těsnění může být nutné vyměnit, pokud při extrakci uniká káva kolem rukojeti držáku filtru nebo pokud je rukojeť držáku filtru uvolněná, když je otočena až do centrální polohy.

Čištění parní trubky

- Po napěnění mléka naparovač pročistěte otočením voliče pára/horká voda na funkci pára a po 10 sekundách jej vypněte.
- Vyčistěte trubku páry vlhkým hadříkem.

Měsíční čištění (každé 2 ~ 3 měsíce)

- Namočte parní trubku do konvice na mléko s vlažnou vodou a roztokem na odstraňování vodního kamene přes noc.
- Ráno vyjměte konvičku na mléko a opláchněte ji, abyste se ujistili, že byly odstraněny všechny stopy odvápnovacího roztoku.
- Otřete parní trubku vlhkým hadříkem a ujistěte se, že byly odstraněny všechny stopy odvápnovacího roztoku.
- Otočte volič páry/horké vody na funkci páry a po 10 sekundách páru vypněte.

Pokud se tryska na pěnu ucpe zbytky mléka:

- Otvorem v trysce na pěnu prostrčte špendlík.
- Otočte voličem pára/horká voda do polohy pára a nechte jej zapnutý po dobu 10 sekund.

Parní trubka je stále ucpaná:

- Odšroubujte trysku na pěnu a namočte ji přes noc do konvice s vlažnou vodou a odvápnovačem pro čištění kávovarů espresso.
- Vyprázdněte odkapávací misku.
- Ráno propláchněte konvici a trubka na pěnu pod tekoucí vodou, abyste odstranili všechny stopy odvápnovače.
- K čištění trysky na pěnu použijte trubici na odstraňování ucpanek.
- Ujistěte se, že těsnění není poškozené.
- Našroubujte trysku pro napěnění zpět na rameno naparovače.
- Otočte voličem pára/horká voda do polohy pára a nechte jej zapnutý po dobu 5 sekund.

Čištění filtru (každé 2 ~ 3 měsíce)

- Filtry nechte přes noc namočené ve konvici s vlažnou vodou a prostředkem na odstraňování vodního kamene.
- Ráno propláchněte konvici a trubka na pěnu pod tekoucí vodou, abyste odstranili všechny stopy odvápnovače.
- Vložte filtr do držáku filtru (bez kávových zrn) a vložte jej do konvice na mléko.
- Stiskněte tlačítko jednoho espressa nebo tlačítko dvojitého espressa, pak bude indikátor tlačítka jednoho espressa nebo indikátor tlačítka dvojitého espressa svítit trvale bíle.
- Nechte vodu téct, dokud se nezastaví.

Čištění úchytu držáku filtru

Odstraňte zbytky mleté kávy z úchytu držáku filtru a výlevky mlýnku, otřete je vlhkým hadříkem a osušte suchým hadříkem.

Čištění zásobníku na zrnkovou kávu (každé 2 ~ 3 měsíce)

- Pokud je mlýnek používán často (např. každý den), je nutné zásobník pravidelně čistit.

UPOZORNĚNÍ: Abyste zabránili poškození kávovaru, nepoužívejte alkalické nebo abrazivní čisticí prostředky ani kovové drátěnky.

POZNÁMKA: Neponořujte kávovar do vody nebo jiné kapaliny.

- Vypněte kávovar a odpojte jej od síťové zásuvky.
- Odstraňte kryt zásobníku.
- Otočením západky zásobníku proti směru hodinových ručiček zásobník odemkněte.
- Vyjměte zásobník z kávovaru a zbylá kávová zrna uložte do vzduchotěsné nádoby, aby si zachovala čerstvost.

DŮLEŽITÉ: Doporučujeme nedemontovat ani nevyjímat zásobník, pokud jsou uvnitř ještě kávová zrna. V opačném případě může dojít k zaseknutí zásobníku. Po vypotřebenování kávových zrn uvnitř kávovaru lze zásobník vyjmout.

Odvápňovací cyklus

- Aby váš kávovar fungoval efektivně a poskytoval dobrou chuť kávy, je nutné pravidelně čistit vnitřní potrubí roztokem na odstraňování vodního kamene.
- Doporučujeme odstraňovat vodní kámen z kávovaru každých 4 až 6 měsíců, tato doba však závisí na četnosti používání.
- Upozornění na odstranění vodního kamene se zobrazí, když je kávovar provozován celkem 500 cyklů. V tomto okamžiku začne blikat kontrolka čištění a odstraňování vodního kamene, což znamená, že je třeba kávovar odvápnit. Poté se vrátí do běžného stavu. Upozornění na odstranění vodního kamene se zobrazí při každém zapnutí kávovaru, pokud jej nezrušíte.

Změkčující roztok, doporučujeme 4 možnosti:

- Tableta na odstraňování vodního kamene z kávovaru espresso.
- Tekutý změkčovač vody.
- Bílý ocet a vlažná voda.
- Prášky na odstraňování vodního kamene, jako je kyselina citronová.

Konkrétní způsoby čištění naleznete v návodu dodavatele roztoku na odstraňování vodního kamene.

Cyklus změkčování

DŮLEŽITÉ: Pokud cyklus odstraňování vodního kamene není dokončen nebo se zastaví uprostřed některého z kroků odstraňování vodního kamene, budete muset cyklus spustit znovu od začátku.

- Naplňte zásobník na vodu tabletou na odstraňování vodního kamene, tekutým odstraňovačem vodního kamene, bílým octem nebo práškem na odstraňování vodního kamene.
- Napustěte studenou filtrovanou vodu a vložte zásobník na vodu na své místo.
- Umístěte dvě nádoby
- Pod extrakční hlavici umístěte nádobu o objemu 1 litr a pod odpařovač další nádobu.
- Zkontrolujte napájecí zdroj:
- Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky, zapněte kávovar a počkejte, dokud nebude v režimu READY.
- Volič páry a horké vody je ve svislé poloze OFF.

DŮLEŽITÉ: Cyklus odstraňování vodního kamene můžete kdykoli ukončit stisknutím

tlačítka zapnutí.

KROK 1. Spuštění odvápnování

- Otočte volič páry/horké vody do polohy pro horkou vodu.
- Stiskněte tlačítko pro jedno espresso nebo pro dvojité espresso.
- Spustí se čerpadlo a z extrakční hlavice a naparovače začne vytékat horká voda. Po dobu 2 minut bude čerpadlo vydávat různé zvuky, což je normální.
- Jakmile z extrakční hlavice a naparovače přestane vytékat horká voda, kávovar jednou pípne, čímž oznámí, že tento krok byl dokončen.
- Otočte volič páry a horké vody do svislé polohy OFF.
- Opakujte výše uvedenou operaci a vypusťte horkou vodu z extrakční hlavice a naparovače.

KROK 2. Příprava na čištění

DŮLEŽITÉ: K odstranění odvápnovacího roztoku je nutné propláchnout napařovací a extrakční hlavici studenou filtrovanou vodou.

- Vyjměte zásobník na vodu a opláchněte jej pod tekoucí vodou, abyste se ujistili, že byly odstraněny všechny stopy odvápnovacího roztoku.
- Naplňte zásobník na vodu studenou filtrovanou vodou až po značku MAX a zasuňte jej na své místo.
- Vyprázdněte vodu z nádob a znovu je nasadte.

KROK 3. Spuštění čištění

- Otočte volič páry/horké vody do polohy pro horkou vodu.
- Spustí se čerpadlo a z naparovače začne vytékat horká voda.
- Opakujte výše uvedenou operaci a vypusťte horkou vodu z extrakční hlavice a naparovače.

KROK 4. Odvápnování dokončeno

- Po dokončení odstraňování vodního kamene musíte tuto funkci deaktivovat.
- Otočte volič páry a horké vody do svislé polohy OFF.
- Stiskněte a podržte současně tlačítko zapnutí, tlačítko jednoho espressa, tlačítko dvojitého espressa a tlačítko páry po dobu 3 sekund.
- Přístroj ukončí nastavení odstraňování vodního kamene a vrátí se do stavu READY.
- Vyprázdněte vodu z nádob a vyčistěte je, přičemž se ujistíte, že byly odstraněny všechny stopy odvápnovacího roztoku.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Odstraňování problémů s kávovarem:

Problém	Příčina	Řešení
Kávovar nefunguje.	Kávovar není správně zapojen.	Správně zapojte kávovar.
Káva chutná kyselé (po octu).	Kávovar jste řádně nepropláchlí studenou čištěnou vodou, abyste odstranili roztok na odstraňování vodního kamene.	Po odstranění vodního kamene kávovar řádně vyčistěte.
	Kávové zrno se dlouhodobě skladuje na teplém a vlhkém místě. Kávové zrno se kazí.	Mletou zrnkovou kávu skladujte na chladném a suchém místě. Po otevření sáčku s mletou kávou jej znovu uzavřete a uložte do chladničky, aby si zachovala čerstvost.
Ze dna vytéká voda.	V odkapávací misce je příliš mnoho vody.	Vyprázdněte odkapávací misku.
	Těsnění přívodního otvoru vody je deformované.	Kontaktujte oficiální zákaznický servis společnosti Cecotec.
	Poruchy kávovaru.	
	Po vyjmutí zásobníku na vodu po použití je normální, že na stole zůstane trochu vody.	Jelikož je výtok vody ve spodní části zásobníku na vodu pohyblivou součástí, je normální, že kape. Po každém vyjmutí zásobníku jej vysušte.
Po zapnutí kávovaru se ozve tikání a po vydání kávy se ozve praskání.	Zvuky jsou způsobeny normální činností vodního čerpadla.	To je běžné.

Kávovar připravuje málo aromatickou kávu.	Kávová zrna nejsou vhodná.	Použijte směs zrnkové kávy.
	Kávová zrna jsou příliš hrubá.	Používejte jemnější kávová zrna.
	Množství kávových zrn není vhodné.	Nedostatek kávových zrn, použijte více kávových zrn.
	Kávová zrna jsou velmi lehce slisovaná.	Slisujte silněji.
	Teplota není vhodná pro přípravu kávy.	Ujistěte se, že teplota je správná (92-96°C/198-205°F).
	Množství espressa je nevhodné.	Přibližně 30 ml na jednu dávku. Přibližně 60 ml na dvojitou dávku.
Problém	Příčina	Řešení
Držák filtru je příliš utažený, aby bylo možné otočit extrakční hlavici.	Silikonové těsnění na extrakční hlavici je nové a je třeba ho namontovat.	Pokračujte v normálním používání kávovaru. Toto těsnění se během několika prvních použití usadí a bude se lépe otáčet.
	Použili jste příliš mnoho zrnkové kávy.	Použijte méně zrnkové kávy.

Držák filtru je uvolněný nebo vypadává během extrakce espresso.	Držák filtru není správně umístěn nebo není dostatečně utažen.	Ujistěte se, že jsou výstupky držáku filtru zcela zasunuty do extrakční hlavice a otočeny do centrální polohy.
	Filtr není vložen do držáku filtru.	Před vložením filtru do extrakční hlavice nezapomeňte filtr vložit do držáku filtru.
	Silikonové těsnění na extrakční hlavici je poškozené nebo opotřebené.	Kontaktujte oficiální zákaznický servis společnosti Cecotec.
Espresso kape nebo stéká po straně během extrakce.	Káva je namletá velmi na jemnou.	Změňte nastavení mletí na hrubší.
	Použili jste příliš mnoho zrnkové kávy.	Použijte méně zrnkové kávy.
	Nadměrně lisovaná mletá káva.	Při lisování vyvíjejte menší sílu.
	Horní okraj filtru nebyl vyčištěn a zůstaly na něm zbytky kávy.	Před vložením filtru do extrakční hlavice očistěte jeho horní okraj.
	Silikonové těsnění uvnitř extrakční hlavice je znečištěné.	Díly otřete vlhkým hadříkem.
	Silikonové těsnění na extrakční hlavici je poškozené nebo opotřebené.	Kontaktujte Zákaznický servis Cecotec.
	Držák filtru není správně nainstalován.	Nainstalujte ho správně.
	Oba vypouštěcí otvory držáku filtru jsou ucpané.	Vyčistěte otvory.
	Otvory filtru jsou zanesené	Namočte filtr na půl hodiny do vody a vyčistěte jej kartáčkem.

Problém	Příčina	Řešení
Espresso nemá pěnu nebo je pěna řídká. (Nízká extrakce)	Kávová zrna jsou stará nebo suchá.	Použijte čerstvá kávová zrna středně nebo tmavě pražená.
	Namletá káva je příliš hrubá.	Změňte nastavení mletí na jemnější.
	Nepoužívá se dostatečné množství mleté kávy.	Používejte více mleté kávy.
	Zrnková káva nebyla lisována dostatečně.	Lisujte silněji.
Příliš velký nebo příliš malý objem espresso.	Používají se nastavitelné objemy dávek.	Obnovte výchozí objemy dávek nebo změňte vlastní nastavitelné objemy.
Espresso chutná nahořkle.	Druh použité zrnkové kávy.	Vyzkoušejte různé značky zrnkové kávy.
	Používá se přizpůsobená teplota extrakce.	Použijte výchozí extrakční teplotu 92 °C (197°F).
	Funkce páry byla použita těsně před extrakcí espresso.	Před extrakcí espresso nechte vodu vyčistit thermoblock a vychladnout je.
Použitá kávová sedlina je vlhká.	Na povrchu použité kávové sedliny zůstane trochu vody.	Před vyjmutím kávové sedliny položte držák filtru na 5 sekund na odkapávací misku, aby se voda rozptýlila.
	Nepoužívá se dostatečné množství zrnkové kávy.	Použijte více kávových zrn.
	Zrno není dostatečně slisované (zhuštěné).	Lisujte silněji.
Espresso se do šálku nalévá nepravidelně.	Nepravidelné lisování.	Ujistěte se, že jsou kávová zrna rovnoměrně slisovaná.
	Ucpání extrakční hlavice nebo držáku filtru.	Zkontrolujte, zda extrakční hlavici nebo držák filtru nic neucpává, a vyčistěte je.

Problém	Příčina	Řešení
Čerpadlo vydává neobvyklý hluk.	V zásobníku není voda.	Naplňte zásobník na vodu studenou filtrovanou vodou.
		Nalejte vodu přes extrakční hlavici a stiskněte tlačítko pro přípravu kávy. Nechte vodu odtéct.
	Zásobník na vodu není správně nainstalován.	Umístěte zásobník na vodu do zadní části kávovaru.
	Silikonový uzávěr zásobníku je stále vložen.	Odstraňte silikonovou zátku umístěnou na dně zásobníku na vodu.
Voda kolem odkapávací misky nebo na stole.	Přetečení vody do odkapávací misky.	Pokud se objeví červený ukazatel hladiny vody, vyprázdněte ji přes odnímatelnou odkapávací misku z nerezové oceli.
	Při proplachování thermoblocku není odkapávací miska na svém místě.	Při chladnutí nechte odkapávací misku na místě. Tlačítko páry bliká a voda se lije do odkapávací misky.

Řešení problémů s parní trubicí:

Problém	Příčina	Řešení
Mléko není možné napěnit.	Kávovar není připraven k pění mléka.	Zkontrolujte, zda kávovar je připraven k napění mléka.
	Teplota mléka není vhodná.	Zkontrolujte typy pro napění mléka.
	Používejte odtučněné mléko.	Používejte plnotučné nebo polotučné mléko.
	Parní trubka je příliš daleko od mléka nebo je vložena příliš hluboko do mléka.	Špička napařovače se sotva dotýká povrchu mléka.
	Parní trubka je ucpaná:	Vyčistěte parní trubku ihned po každém použití vlhkou houbou.
Káva s mlékem je příliš studená.	Mléko není dostatečně zahřáté.	Dbějte na to, aby se mléko při pění správně zahřálo, ale ne příliš, protože by mohlo dojít k připálení mléka.
Z trubky nevychází pára.	Špička odpařovače je zablokovaná.	Vyčistěte a odepněte parní trubku.
	V zásobníku není voda.	Naplňte zásobník studenou filtrovanou vodou. Nalijte horkou vodu do napařovače, abyste se ujistili, že voda protéká.
	Kávovar Espresso má usazeniny.	Je nutný cyklus odvápnování.

Parní trubky vydává skřípavý zvuk.	Špička naparovače je příliš hluboko v mléce. Nebo je parní trubka zasunuta příliš hluboko do mléka.	Dejte konvici na mléko níže. Ujistěte se, že je špička parní trubky při napěňování správně umístěna.
Při pěnění nevytváří dostatek pěny.	Mléko není čerstvé.	Ujistěte se, že mléko, které používáte, je čerstvé a dostatečně tučné.

Problém	Příčina	Řešení	
Při pěnění nevytváří dostatek pěny.	Teplota mléka je příliš vysoká.	Dbejte na to, aby se mléko začalo pěnit při teplotě 4 °C (40°F). Před napěněním mléka se ujistěte, že se pára zahřála. Pára je připravena, když se tlačítko plně rozsvítí.	
	Typ použité konvice na mléko.	Pro dosažení optimálních výsledků použijte nerezovou konvici na mléko.	
	Mléko se převařilo.	Začněte znovu s čerstvým, studeným mlékem a zkratěte dobu napařování.	
	Mléko vytváří bubliny místo mikro pěny.	Mléko vytváří bubliny místo mikro pěny.	Ujistěte se, že je špička parní trubky při napěňování správně umístěna. Špička parní trubky by se měla dotýkat pouze povrchu mléka.
			Po ukončení přípravy jemně poklepejte konvici o stůl, aby se uvolnily zachycené vzduchové bubliny.
	Do mléka se nedostává dostatek vzduchu.	Špičku naparovače držte těsně pod hladinou mléka. To pomůže vnést do mléka vzduch, aby se vytvořila mikro pěna.	

Řešení problémů s mlýnkem:

Problém	Příčina	Řešení
Kontrolka tlačítka mletí stále bliká.	Zásobník na kávové zrna není nainstalován.	Nainstalujte zásobník správně. Zkontrolujte, zda je uzamykací poloha zarovnaná s přední částí.
	Během provozu vyjměte zásobník.	Nevyjímejte zásobník dříve, než se dokončí mletí všech kávových zrn.
Optimální nastavení mletí vede k nízké extrakci espressa.	Během prvních několika použití je to normální, protože se nejedná o přizpůsobení na míru.	Pro zachování optimální extrakce espressa změňte nastavení na jemnější nebo hrubší.
	Kávová zrna ztrácejí čerstvost.	Použijte čerstvá kávová zrna středně nebo tmavě pražená.
	Nepoužívá se dostatek kávových zrn.	Použijte více kávových zrn.
	Kávové zrno není dostatečně slisováno.	Lisujte silněji.
Kontrolka mletí se po stisknutí tlačítka zapnutí nerozsvítí.	Kávovar není zapojen do síťové zásuvky.	Zasuňte zástrčku do zásuvky a přístroj zapněte.
Z výstupu mlýnku nevychází žádná mletá káva.	Klapky zásobníku jsou zavřené nebo nejsou zcela otevřené.	Výstupní otvor mlýnku je třeba vyčistit.
Kávová zrna jsou hrubá a jsou nastavena na jemné mletí.	Nastavení mletí není správné.	Upravte nastavení mletí.

Espresso se špatně extrahuje i při jemném mletí kávy.	Nepoužívá se dostatek kávových zrn.	Použijte více kávových zrn.
	Kávová zrna jsou příliš stará.	Použití čerstvě pražených nebo tmavě pražených kávových zrn bez ohledu na nastavení mletí vede k rychlé a nedostatečné extrakci espressa.
Zásobník nelze nasadit na místo.	Západka zásobníku není ve správné pozici.	Ujistěte se, že je uzamykací poloha zarovnaná s přední částí.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 01729

Produkt: Kávovar express Power Espresso 20 Barista Maestro

Napětí: 220-240VAC

Frekvence: 50-60Hz

Výkon: Káva (2250 W), Mlýnek (150 W)

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad,

který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

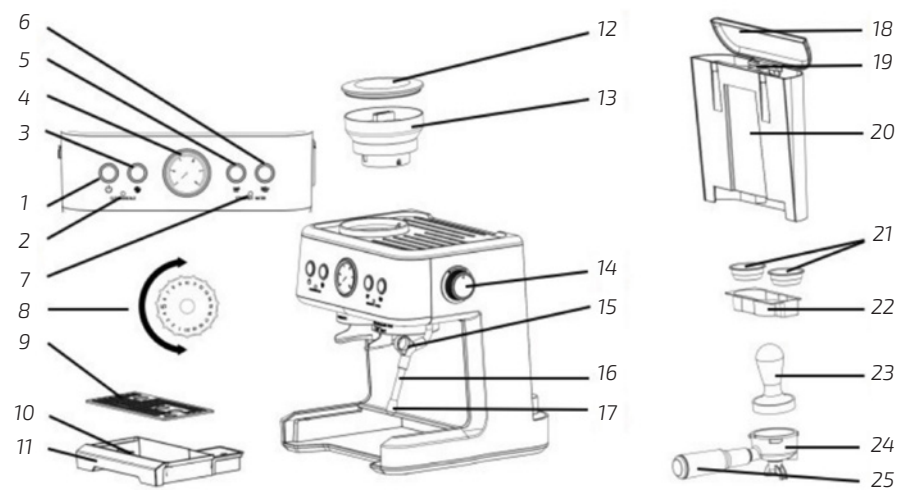


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
L101230712