

cecotec

POWER ESPRESSO 20 COLDBREW LATTE

Cafetera semiautomática con sistema Coldbrew /

Semi-automatic coffee machine with Coldbrew system



Manual de instrucciones

Instruction manual

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Manuale di istruzioni

Manual de instruções

Handleiding

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Kullanma kılavuzu

Οδηγίες χρήσης

Manual d'instruccions

Használati utasítás

تاميل عتلا ليل

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	5
2. Antes de usar	5
3. Funcionamiento	6
4. Limpieza y mantenimiento	9
5. Resolución de problemas	12
6. Copyright	12
7. Declaración UE de conformidad simplificada	13

INDEX

1. Parts and components	14
2. Before use	14
3. Operation	15
4. Cleaning and maintenance	17
5. Troubleshooting	20
6. Copyright	21
7. Simplified EU Declaration of Conformity	21

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	22
2. Avant utilisation	22
3. Fonctionnement	23
4. Nettoyage et entretien	26
5. Résolution de problèmes	29
6. Copyright	29
7. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	30

INHALT

1. Teile und Komponenten	31
2. Vor dem Gebrauch	31
3. Bedienung	32
4. Reinigung und Wartung	35
5. Problembehebung	38
6. Copyright	39
7. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	39

INDICE

1. Parti e componenti	40
2. Prima dell'uso	40
3. Funzionamento	41
4. Pulizia e manutenzione	44
5. Risoluzione dei problemi	47
6. Copyright	48
7. Dichiarazione di conformità UE semplificata	48

ÍNDICE

1. Peças e componentes	49
2. Antes de usar	49
3. Funcionamento	50
4. Limpeza e manutenção	53
5. Resolução de problemas	56
6. Copyright	56
7. Declaração de conformidade simplificada da UE	56

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	58
2. Voor gebruik	58
3. Bediening	59
4. Reiniging en onderhoud	62
5. Probleemoplossing	65
6. Copyright	65
7. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	66

INDEKS

1. Części i komponenty	67
2. Przed użyciem	67
3. Działanie	68
4. Czyszczenie i konserwacja	71
5. Rozwiązywanie problemów	73
6. Prawa autorskie	74
7. Uproszczona deklaracja zgodności UE	74

INDEX

1. Součásti a komponenty	76
2. Před použitím	76
3. Provoz	77
4. Čištění a údržba	79
5. Řešení problémů	82
6. Autorská práva	83
7. Zjednodušené prohlášení EU o shodě	83

DİZİN

1. Parçalar ve bileşenler	84
2. Kullanmadan önce	84
3. Operasyon	85
4. Temizlik ve bakım	87
5. Problem çözme	90
6. Telif Hakkı	91
7. Basitleştirilmiş AB uygunluk beyanı	91

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	92
2. Πριν από τη χρήση	92
3. Λειτουργία	93
4. Καθαρισμός και συντήρηση	96
5. Επίλυση προβλημάτων	99
6. Πνευματικά δικαιώματα	100
7. Απλουστευμένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ100	

INDEX

1. Peces i components	101
2. Abans de fer servir	101
3. Funcionament	102
4. Neteja i manteniment	105
5. Resolució de problemes	108
6. Copyright	108
7. Declaració UE de conformitat simplificada	108

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	110
2. Használat előtt	110
3. Működés	111
4. Tisztítás és karbantartás	113
5. Problémamegoldás	116
6. Szerzői jog	117
7. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat117	

س ر ف

1. تانوكمل او اازجالا	118
2. م ادخستالالبق	118
3. ل يغشتلا	119
4. قنايصل او فيظنتلا	121
5. تالكلشملال ح	124
6. رشنل او عبطلا قوق ح	125
7. يبوروال دا ح تالال طسبمل فقباطملا نال عا	125

NOTA

EU01_108985 Power Espresso 20 ColdBrew Latte

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

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

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

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

زاهجلا ب قضاخلا ءي جمربلا تاملا عمتلا تاري غتم عيمج ىلع قبطنيو اماع ليلدلا • يبرع

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Tapa del depósito de agua
2. Depósito de agua
3. Rueda de ajuste de espuma de leche
4. Varilla giratoria de sistema de leche
5. Placa superior
6. Panel de control
7. Bandeja para tazas
8. Bandeja recogegotas
9. Filtro para 1 café
10. Filtro para 2 cafés
11. Portafiltro
12. Mango del portafiltro
13. Cuchara medidora y prensador

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.

Contenido de la caja

- Cafetera
- Filtro de acero inoxidable doble para 1 taza
- Filtro de acero inoxidable para 2 tazas
- Este manual de instrucciones
- No retire el número de serie del producto, para mantener una correcta trazabilidad de su

equipo en caso de solicitar asistencia.

3. FUNCIONAMIENTO

Consejos: Antes de cada uso o al rellenar el depósito de agua, purgue el aire del circuito para asegurar el correcto funcionamiento y evitar problemas al hacer café.

1. Rellene el depósito de agua y encienda la cafetera.
2. Mantén pulsado el icono táctil de Leche espumada/ Limpieza .
3. Espere a que salga agua del depósito de leche. (El objetivo es purgar el aire del circuito. Llene el depósito de leche con agua primero).
4. Pulse el icono táctil de Leche espumada/ Limpieza  de nuevo para detener el proceso.
5. Pulse el icono táctil de preparación de café para hacer café.

Panel de control

Fig. 2

1. Icono táctil de Encendido/ Apagado
 2. Icono táctil de Espresso simple/ Espresso doble
 3. Icono táctil de Espresso frío/ Bajar temperatura
 4. Icono táctil de Capuccino/ Latte
 5. Icono táctil de Leche espumada/ Limpieza
1. Asegúrese de que la cafetera espresso esté apagada y desconectada de la toma de corriente principal.
 2. Sujete el asa de transporte del depósito de agua y retire el depósito de agua hacia arriba.
 3. Llene el depósito con agua limpia y fría. No supere la marca de nivel máximo 'MAX'.
 4. Vierta leche en el depósito de leche. La leche NO debe superar las marcas MAX.

Llenado del depósito de agua

- Llene el depósito con agua. Puede llenarlo directamente con un vaso o retirarlo de la cafetera y llenarlo bajo el grifo.

Nota: Si lo ha retirado de la máquina para llenarlo con agua, asegúrese de que quede bien colocado de nuevo.

- Llene el recipiente con la cantidad de agua deseada, asegurándose de que no supere las marcas MAX. Llénelo sólo de agua fría en el recipiente de agua.
- Cierre la tapa del depósito de agua y vuelva a colocarlo en la máquina. Asegúrese de que quede bien colocado.

Llenado del depósito de leche

- Si va a preparar un cappuccino o un latte, retire el recipiente de leche de la máquina, abra la tapa y vierta la cantidad de leche fría que necesite. Asegúrese de que la leche no supere

la marca MAX.

- Vuelva a colocar el recipiente de leche en la máquina y asegúrese de que quede bien colocado.

Nota: Puede utilizar leche entera y leche congelada.

5. Inserte el filtro en el portafiltro y llene el filtro de preparación con café espresso molido utilizando la cuchara medidora proporcionada. Fig. 3

Nota: La presión ejercida sobre el café molido del filtro es tan importante como la variedad de café y el grado de molido para un buen espresso, además de la cantidad de café añadida en el filtro. Asegúrese siempre de que el filtro de espresso esté limpio y no contenga residuos de polvo.

- Si el molido es demasiado fino, se producirá una sobre extracción y se obtendrán notas del café más amargas, con una crema irregular y con manchas en la parte superior.
 - Si el molido es demasiado grueso, el agua pasará demasiado rápido y habrá una cantidad inadecuada de crema en la parte superior del espresso.
 - Si el café sale demasiado acuoso será necesario llenar el filtro con más café molido.
 - Comprima el café molido para espresso de nuevo con el prensador.
 - Limpie cualquier exceso de café del borde para asegurar un ajuste adecuado bajo el cabezal de preparación y evitar fugas.
 - La compresión del café molido para espresso es un proceso importante para la preparación del espresso.
 - Si el café molido para espresso se comprime muy firmemente, el espresso saldrá lentamente y habrá más crema.
 - Si el café molido para espresso no se comprime muy firmemente, el espresso saldrá más rápido y habrá menos crema.
6. Fije el portafiltro en el cabezal de preparación y deslice el mango hacia la izquierda. Luego gire el mango del portafiltro hacia la derecha hasta que encaje. Suelte el mango, el portafiltro debe quedar firmemente asentado en el cabezal de preparación y apuntar hacia adelante en un ángulo de 90°. Fig. 4
 7. Retire la bandeja para tazas cuando utilice una taza más grande para preparar un latte.
- Nota: Al preparar cappuccino o latte, asegúrese de que la palanca del tubo de espuma esté ajustada de manera que el extremo del tubo de leche espumada quede dentro de la taza.
8. Después de enchufar la cafetera, pulse el icono táctil de Encendido/ Apagado . Todos los indicadores se encenderán. Lo que indicará que la máquina está precalentada y lista para usar.
 9. **Espresso frío** (filtro para 1 café): Deposite los cubitos de hielo en el depósito de agua, pulse el icono táctil de Espresso frío/ Bajar temperatura  para obtener espresso frío.

La capacidad de salida es de aproximadamente 60 ml (+/-30%).

Consejo: Utilice siempre agua con hielo para obtener el mejor resultado.

10. **Espresso caliente individual: Pulse el icono táctil de Espresso simple/ Espresso doble** . La luz parpadeará, lo que indica que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deje de parpadear y permanezca fija, la máquina estará lista para preparar y servir café. La capacidad de salida es de aproximadamente 50 ml (+/-30%).
11. **Espresso caliente doble:** Mantén pulsado el icono táctil de Espresso simple/ Espresso doble  durante 3 segundos. La luz parpadeará, lo que indica que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deje de parpadear y permanezca fija, la máquina estará lista para preparar y servir café. La capacidad de salida es de aproximadamente 80 ml (+/-30%).

Consejos:

1. Después de preparar espresso caliente, deje que la máquina se enfríe completamente antes de preparar espresso frío.
2. Mantenga pulsado el icono táctil de Espresso frío/ Bajar temperatura  durante 3 segundos para liberar agua caliente y enfriar el aparato. Después de un rato, vuelva a pulsarlo para detenerlo. La cafetera está lista para usar de nuevo.

12. **Latte** (filtro para 1 café): Antes de preparar su Latte, ajuste la cantidad de leche espumada deseada deslizando la rueda giratoria para espumar hacia adelante para más espuma y hacia atrás para menos espuma. Mantén pulsado el icono táctil Cappuccino/ Latte  durante 3 segundos para preparar un latte individual. La máquina comienza a preparar el Latte según su selección. El volumen de salida es de aproximadamente 160 ml (+/-30%). Primeramente, dispensará leche (aproximadamente 120 ml), seguida de un espresso (aproximadamente 40 ml) añadido directamente a la taza. Solo se puede preparar una taza a la vez.

Nota: La cantidad de la espuma se puede ajustar durante el ciclo de preparación.

13. **Cappuccino** (filtro para 1 café): Antes de preparar su cappuccino, ajuste la cantidad de leche espumada deseada deslizando la rueda giratoria de la tapa del depósito para espumar hacia adelante para más espuma y hacia atrás para menos espuma. Pulse el icono táctil de Cappuccino/ Latte  una vez para preparar un cappuccino individual. La máquina comienza a preparar el cappuccino según su selección. El volumen de salida es de aproximadamente 120 ml (+/-30%), producido mediante la salida de leche (aproximadamente 80 ml), seguida de un espresso (aproximadamente 40 ml).

Nota: La cantidad de la espuma se puede ajustar durante el ciclo de preparación.

14. **Espumador de leche:** También puede usar el aparato para preparar leche espumada. Pulse el icono táctil Leche espumada/ Limpieza  una vez. Podrá añadir leche

espumada a otras bebidas, como chocolate caliente, chai latte o similar. Se detendrá automáticamente después de unos 25 segundos.

Cuando haya terminado de preparar su bebida con leche, puede guardar el depósito de leche en el frigorífico o desechar la leche restante.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del depósito de leche y el tubo de espuma de leche

Aunque se puede guardar el depósito de leche con restos de leche en el frigorífico, es importante limpiar el depósito y el tubo de espuma de leche con regularidad para evitar obstrucciones y residuos. Para limpiar el depósito de leche, proceda de la siguiente manera:

1. Retire el depósito de leche del aparato.
2. Retire la tapa del depósito.
3. Vacíe la leche restante. Lave a fondo el depósito de leche y su tapa con agua tibia jabonosa. Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas bien. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos que puedan rayar la superficie.
4. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo de espuma de leche.
5. Mantenga pulsado el icono táctil de Leche espumada/ Limpieza  durante 3 segundos. La máquina empezará a liberar vapor a través del tubo de espuma de leche. Deje que la máquina funcione durante unos segundos. Cuando haya terminado, pulse el icono táctil de Leche espumada/ Limpieza  de nuevo para detener el proceso. Después de limpiar el tubo de espuma de leche, deje que la máquina funcione durante unos segundos por el cabezal de infusión para limpiarlo.
6. Retire cualquier residuo de agua del depósito de leche y vuelva a insertarlo en la máquina.

Limpieza del cabezal de preparación, portafiltro y filtros

1. Apague completamente la cafetera pulsando el icono táctil de Encendido/ Apagado . Luego, retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Espere a que las partes metálicas calientes de la máquina se enfríen.
3. Retire el portafiltro y deseche los posos de café o la bolsita de café molida usada. Lave el portafiltro y el filtro con agua tibia jabonosa y enjuague las piezas con agua limpia. No lave el portafiltro ni los filtros en el lavavajillas.
4. Limpie la parte inferior del cabezal de preparación de la máquina con un paño húmedo o papel de cocina para eliminar cualquier resto de café molido.
5. Vuelva a colocar el portafiltro (sin filtros) en el cabezal de preparación de la máquina.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro.
7. Vuelva a encender la máquina, pulse el icono táctil de Espresso simple/ Espresso doble  una vez y deje que la máquina prepare solo con agua hasta que se detenga automáticamente.

Limpieza del depósito de agua

Deseche el agua restante retirando el depósito y vacíela en el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito entre usos. Lave el depósito de agua con agua jabonosa, enjuáguelo bien y séquelo.

Nota: El depósito de agua no es apto para lavavajillas.

Limpieza de las superficies del aparato

- Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que pueden rayar la superficie.
- No deje el portafiltro acoplado a la unidad de preparación durante largos periodos de almacenamiento. Esto puede afectar la junta entre el cabezal de preparación y el soporte del filtro.
- No sumerja el aparato en agua.

Función de enfriamiento

Debe dejar que la máquina se enfríe si desea hacer café de nuevo después del proceso de espumado de leche o si desea hacer café inmediatamente después de espumar leche. De lo contrario, el café saldrá quemado y salpicado. Puede proceder a la preparación de un nuevo café una vez que la máquina haya completado el proceso de enfriamiento.

Descalcificación/ Limpieza

Si el icono táctil de Espresso simple/ Espresso doble  y Espresso frío/ Bajar temperatura  parpadean al mismo tiempo, es necesario descalcificar la cafetera. Descalcifique el aparato con regularidad, cada 4 semanas. La descalcificación periódica garantiza una calidad constante del café, reduce el consumo de energía y prolonga la vida útil de la cafetera espresso.

Después de realizar 300 ciclos de café, el icono táctil de Espresso simple/ Espresso doble  y Espresso frío/ Bajar temperatura  parpadean al mismo tiempo y se emitirá 5 pitidos.

- La máquina registra el número acumulado de ciclos de preparación de café.
 - Cada ciclo (incluyendo Espresso simple/ Espresso doble, Espresso frío/ Bajar temperatura, Cappuccino y Latte - cada uno contado como un ciclo) incrementa este conteo.
 - Cuando se alcanzan 300 ciclos de ciclos:
1. Inmediatamente después de cada ciclo de preparación la máquina activará el recordatorio de descalcificación.
 2. El recordatorio consiste en:
 - El icono táctil de Espresso simple/ Espresso doble  y Espresso frío/ Bajar temperatura  parpadean al mismo tiempo 5 veces.
 - Acompañado de 5 pitidos audibles.
 3. Después de esta secuencia de 5 parpadeos/5 pitidos:
 - La máquina activa el estado stand-by.
 - El usuario puede iniciar inmediatamente otro ciclo de preparación de café si lo desea.

- Este recordatorio (iconos parpadeantes + pitidos) persistirá después de cada ciclo hasta que el usuario complete con éxito el procedimiento de descalcificación.
- Sólo cuando se haya completado el proceso de descalcificación, la cafetera pondrá automáticamente a cero el contador de ciclos, borrando el recordatorio.

1. Llene el depósito de agua con agua y producto descalcificante para cafeteras espresso hasta la marca de MAX, siguiendo las instrucciones del envase del producto.
2. Coloque el portafiltro con filtro pero sin café molido en la cafetera.
3. Coloque un recipiente colector de al menos 1 litro debajo del grupo de extracción y de la boquilla de vapor. Retire la bandeja recogegotas si es necesario.
4. Inserte el enchufe en la toma de corriente y encienda el aparato.

Fase 1: Proceso de descalcificación

1. Pulse los iconos táctiles de Espresso simple/ Espresso doble  y de Espresso frío/ Bajar temperatura  simultáneamente durante 5 segundos. El primer icono parpadeará y el segundo se mantendrá estático.
2. La solución descalcificadora pasará primero por el grupo de extracción durante dos minutos aproximadamente.
3. El resto de la solución descalcificadora pasará por el vaporizador. Esto llevará varios minutos.
4. Una vez finalizado el proceso, el icono táctil Espresso frío/ Bajar temperatura  parpadeará y el de Espresso simple/ Espresso doble  se mantendrá estático. La fase inicial del proceso de descalcificación ha finalizado.
5. Vacíe el recipiente colector. Vuelva a colocar el recipiente colector.

Fase 2: Aclarado

1. La unidad debe enjuagarse ahora con agua limpia para garantizar que no queden restos de cal. Enjuague el depósito de agua y llénelo de agua limpia.
2. Mientras se enjuaga, el icono táctil Espresso frío/ Bajar temperatura  parpadeará y el de Espresso simple/ Espresso doble  se mantendrá estático.
3. Después de unos minutos, el resto del agua se emitirá a través del vaporizador. Esto tardará varios minutos.
4. La descalcificación se completa una vez que toda el agua ha pasado por el sistema. Oirá una señal y todos los iconos se iluminarán en la pantalla.
5. Apague la máquina y vacíe el recipiente de recogida.
6. Enjuague el portafiltro bajo el grifo. Asegúrese de que esté seco antes de volver a utilizarlo.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Posible solución
No sale café.	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua, haga funcionar el aparato sin el filtro de café para asegurarse de que está completamente cebado.
	El café molido es demasiado fino o se ha prensado demasiado fuerte.	Vacíe el filtro y enjuáguelo bajo el agua para limpiarlo. Limpie el filtro con un paño. Vuelva a llenar el filtro con café molido y preñe.
Sale agua por el exterior del filtro.	1. Hay demasiado café molido en el filtro. 2. Hay café molido en el borde del filtro. 3. La temperatura es demasiado alta después de múltiples operaciones continuas, el agua se vaporiza.	1. Apague y deje que la máquina se enfríe, limpie y vuelva a llenar con café molido adecuado. 2. Apague y deje que la máquina se enfríe, limpie el borde del filtro y el anillo de sellado de la salida. 3. Apague y deje que la máquina se enfríe.
	Hay café molido en el borde del filtro.	Límpielo.
Poca espuma de leche.	Usar leche desnatada.	La leche entera es la mejor.

6. 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.

7. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

 Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Water tank lid
2. Water tank
3. Milk froth adjustment knob
4. Milk system rotating wand
5. Top plate
6. Control panel
7. Cup tray
8. Drip tray
9. Single-coffee filter
10. Double-coffee filter
11. Portafilter
12. Portafilter handle
13. Measuring spoon and tamper

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content

- Coffee machine
 - Single-coffee stainless steel filter
 - Double-coffee stainless steel filter
 - Instruction manual
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

3. OPERATION

Tips: Before each use or when refilling the water tank, purge air from the circuit to ensure proper operation and prevent issues when making coffee.

1. Fill the water tank and switch on the coffee machine.
2. Press and hold the Frothed Milk/Cleaning touch icon .
3. Wait for water to flow from the milk container. (The aim is to purge air from the circuit. Fill the milk container with water first).
4. Press the Frothed Milk/Cleaning touch icon  again to stop the process.
5. Press the coffee brewing touch icon to make coffee.

Control panel

Fig. 2

1. Power on/off touch icon
 2. Single/Double Espresso touch icon
 3. Iced Espresso/Temperature decrease touch icon
 4. Cappuccino/Latte touch icon
 5. Frothed Milk/Cleaning touch icon
1. Make sure the espresso machine is switched off and unplugged from the mains.
 2. Hold the water tank carrying handle and lift the water tank upwards.
 3. Fill the tank with clean, cold water. Do not exceed the 'MAX' level mark.
 4. Pour milk into the milk container. Milk must NOT exceed the MAX marks.

Filling the water tank

- Fill the tank with water. You can fill it directly using a glass or remove it from the coffee machine and fill it under the tap.

Note: If you have removed it from the machine to fill with water, ensure it is properly repositioned.

- Fill the container with the desired amount of water, ensuring it does not exceed the MAX marks. Only fill with cold water in the water container.
- Close the water tank lid and replace it in the machine. Ensure it is properly positioned.

Filling the milk container

- If preparing a cappuccino or latte, remove the milk container from the machine, open the lid and pour in the required amount of cold milk. Ensure the milk does not exceed the MAX mark.
- Replace the milk container in the machine and ensure it is properly positioned.

Note: You may use whole milk and chilled milk.

5. Insert the filter into the portafilter and fill the brewing filter with ground espresso coffee

using the provided measuring spoon. Fig. 3

Note: The pressure applied to the ground coffee in the filter is as important as the coffee variety and grind size for a good espresso, along with the amount of coffee added to the filter. Always ensure the espresso filter is clean and free from coffee residue.

- If the grind is too fine, over-extraction will occur, resulting in more bitter coffee notes with irregular crema and spots on top.
 - If the grind is too coarse, water will pass through too quickly, resulting in inadequate crema on top of the espresso.
 - If the coffee is too watery, you will need to fill the filter with more ground coffee.
 - Tamp the ground espresso coffee again with the tamper.
 - Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under the brewing head and prevent leakage.
 - Tamping the ground espresso coffee is a crucial process in espresso preparation.
 - If the ground espresso coffee is tamped too firmly, the espresso will flow slowly and there will be more crema.
 - If the ground espresso coffee is not tamped firmly enough, the espresso will flow faster and there will be less crema.
6. Secure portafilter to the brewing head and slide the handle to the left. Then rotate the portafilter handle to the right until it locks into place. Release the handle; the portafilter should be firmly seated in the brewing head and pointing forward at a 90° angle. Fig. 4

7. Remove the cup tray when using a larger cup for preparing a latte.

Note: When preparing cappuccino or latte, ensure the froth tube lever is adjusted so that the end of the frothed milk tube sits inside the cup.

8. After plugging in the coffee machine, press the power on/off touch icon . All light indicators will illuminate. This indicates the machine is preheated and ready for use.
9. **Iced Espresso**(single-coffee filter): Place ice cubes in the water tank, press the Iced Espresso/Temperature decrease touch icon  for iced espresso. The output capacity is approximately 60 ml (+/-30%).

Tip: Always use iced water for best results.

10. **Single Hot Espresso: Press the Single/Double Espresso touch icon** . **The light will flash**, indicating the machine is preheating. When the light stops flashing and remains steady, the machine is ready to brew and serve coffee. The output capacity is approximately 50 ml (+/-30%).
11. **Double Hot Espresso:** Press and hold the Single/Double Espresso touch icon  for 3 seconds. The light will flash, indicating the machine is preheating. When the light stops flashing and remains steady, the machine is ready to brew and serve coffee. The output

capacity is approximately 80 ml (+/-30%).

Tips:

1. After brewing hot espresso, allow the machine to cool down completely before preparing iced espresso.
2. Press and hold the Iced Espresso/Temperature decrease touch icon  for 3 seconds to release hot water and cool the appliance. After a while, press it again to stop. The coffee machine is ready to use again.

12. **Latte** (single-coffee filter): Before preparing your Latte, adjust the desired amount of frothed milk by sliding the rotating froth knob forward for more foam and backward for less foam. Press and hold the Cappuccino/Latte touch icon  for 3 seconds to prepare a single latte. The machine begins preparing the Latte according to your selection. The output volume is approximately 160 ml (+/-30%). It will first dispense milk (approximately 120 ml), followed by an espresso shot (approximately 40 ml) directly into the cup. Only one cup can be prepared at a time.

Note: The amount of froth can be adjusted during the brewing cycle.

13. **Cappuccino** (single-coffee filter): Before preparing your cappuccino, adjust the desired amount of frothed milk by sliding the container lid's rotating froth knob forward for more foam and backward for less foam. Press the Cappuccino/Latte touch icon  once to prepare a single cappuccino. The machine begins preparing the cappuccino according to your selection. The output volume is approximately 120 ml (+/-30%), produced by dispensing milk (approximately 80 ml), followed by an espresso shot (approximately 40 ml).

Note: The amount of froth can be adjusted during the brewing cycle.

14. **Milk frother:** You can also use the appliance to prepare frothed milk. Press the Frothed Milk/Cleaning touch icon  once. You can add frothed milk to other beverages such as hot chocolate, chai latte or similar. It will automatically stop after approximately 25 seconds.

When you have finished preparing your milk-based beverage, you can store the milk container in the refrigerator or dispose of any remaining milk.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the milk container and milk froth tube

Although the milk container with remaining milk can be stored in the refrigerator, it is important to clean both the container and milk froth tube regularly to prevent blockages and residue. To

clean the milk container, proceed as follows:

1. Remove the milk container from the appliance.
2. Remove the container lid.
3. Empty any remaining milk. Thoroughly wash the milk container and its lid with warm soapy water. Rinse the parts with clean water and dry them well. Do not use abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
4. Place a large empty cup under the milk froth tube.
5. Press and hold the Frothed Milk/Cleaning touch icon  for 3 seconds. The machine will begin releasing steam through the milk froth tube. Let the machine run for a few seconds. Once complete, press the Frothed Milk/Cleaning touch icon  again to stop the process. After cleaning the milk froth wand, allow the machine to run for a few seconds through the brewing head to clean it.
6. Remove any remaining water from the milk container and reinsert it into the machine.

Cleaning the brewing head, portafilter and filters

1. Switch off the coffee machine completely by pressing the power on/off touch icon . Then remove the plug from the mains socket.
2. Wait for the machine's hot metal parts to cool down.
3. Remove the portafilter and dispose of the used coffee grounds or coffee pod. Wash the portafilter and filter with warm soapy water and rinse the parts with clean water. Do not wash the portafilter or filters in the dishwasher.
4. Clean the bottom of the machine's brewing head with a damp cloth or kitchen paper to remove any ground coffee residue.
5. Reattach the portafilter (without filters) to the machine's brewing head.
6. Place a large empty cup under the portafilter.
7. Switch the machine back on, press the Single/Double Espresso touch icon  once and let the machine run with water only until it stops automatically.

Cleaning the water tank

Dispose of any remaining water by removing the tank and emptying it into the sink. It is recommended to empty the tank between uses. Wash the water tank with soapy water, rinse thoroughly and dry.

Note: The water tank is not dishwasher-safe.

Cleaning the appliance surfaces

- Clean the housing with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the surface.
- Do not leave the portafilter attached to the brewing unit during long storage periods. This may affect the seal between the brewing head and the portafilter.
- Do not immerse the appliance in water.

Cooling function

You must allow the machine to cool down if you wish to make coffee again after the milk frothing process or if you want to make coffee immediately after frothing milk. Otherwise, the coffee will taste burnt and splatter. You may proceed with brewing new coffee once the machine has completed the cooling process.

Descaling/Cleaning

If the Single/Double Espresso touch icon  flash simultaneously, the coffee machine needs descaling. Descale the appliance regularly, every 4 weeks. Regular descaling ensures consistent coffee quality, reduces energy consumption and extends the espresso machine's lifespan.

After 300 coffee brewing cycles, the Single/Double Espresso  and Iced Espresso/Temperature decrease touch icons  will flash simultaneously, accompanied by 5 beeps.

- The machine keeps track of the total number of coffee brewing cycles.
- Each cycle (including Single/Double Espresso, Iced Espresso/Temperature decrease, Cappuccino and Latte - each counted as one cycle) increases this count.
- When 300 cycles are reached:
 1. The machine will activate the descaling reminder immediately after each brewing cycle.
 2. The reminder consists of:
 - The Single/Double Espresso  and Iced Espresso/Temperature decrease touch icons  flashing simultaneously 5 times.
 - Accompanied by 5 audible beeps.
 3. After this sequence of 5 flashes/5 beeps:
 - The machine enters standby mode.
 - Users may immediately start another coffee brewing cycle if desired.
- This reminder (flashing icons + beeps) will persist after each cycle until the user successfully completes the descaling procedure.
- Only after completing the descaling process will the machine automatically reset the cycle counter, clearing the reminder.

1. Fill the water tank with water and descaling solution for espresso machines up to the MAX mark, following the product package instructions.
2. Place the portafilter with filter but without ground coffee in the machine.
3. Place a collecting container of at least 1 litre under the brewing system and steam nozzle. Remove the drip tray if necessary.
4. Insert the plug into the mains socket and switch on the appliance.

Phase 1: Descaling process

1. Press the Single/Double Espresso  and Iced Espresso/Temperature decrease touch icons  simultaneously for 5 seconds. The first icon will flash and the second will

- remain static.
- The descaling solution will first pass through the brewing system for approximately two minutes.
 - The remaining descaling solution will pass through the steam wand. This will take several minutes.
 - Once the process is complete, the Iced Espresso/Temperature decrease touch icon  will flash and the Single/Double Espresso  will remain static. The initial phase of the descaling process has finished.
 - Empty the collecting container. Replace the collecting container.

Phase 2: Rinsing

- The unit must now be rinsed with clean water to ensure no limescale remains. Rinse the water tank and fill it with clean water.
- During rinsing, the Iced Espresso/Temperature decrease touch icon  will flash and the Single/Double Espresso  will remain static.
- After a few minutes, the remaining water will be emitted through the steam wand. This will take several minutes.
- Descaling is complete once all water has passed through the system. You will hear a signal and all icons will illuminate on the display.
- Switch off the machine and empty the collecting container.
- Rinse the portafilter under the tap. Make sure it is completely dry before using it again.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
No coffee comes out	No water in the water tank.	Fill the tank with water, operate the appliance without the coffee filter to ensure it is fully primed.
	The coffee is ground too fine or has been over-tampered.	Empty the filter and rinse it under water to clean it. Clean the filter with a cloth. Refill the filter with ground coffee and tamp it down.

Water comes out of the outside of the filter.	- There is too much ground coffee in the filter. - There is ground coffee on the edge of the filter. - The temperature is too high after multiple continuous operations, causing water to vaporise.	- Switch off and let the machine cool down, clean and refill with the appropriate ground coffee. - Switch off and let the machine cool down, clean the filter rim and the outlet sealing ring. - Switch off and let the machine cool down.
	There is ground coffee on the edge of the filter.	Clean it.
Little milk froth.	Use skim milk.	Whole milk is the best.

6. COPYRIGHT

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

7. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

CE Cecotec Innovaciones hereby declares that this product complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This product has been designed, manufactured and tested in compliance with the required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Bouchon du réservoir d'eau
2. Réservoir d'eau
3. Molette de réglage de la mousse de lait
4. Barre rotative du système de lait
5. Plaque supérieure
6. Panneau de contrôle
7. Plateau pour verres/tasses
8. Plateau d'égouttage
9. Filtre pour 1 café
10. Filtre pour 2 cafés
11. Porte-filtres
12. Poignée du bras porte-filtre
13. Cuillère doseuse et presse

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. Si l'un d'entre eux manque ou n'est pas en bon état, veuillez contacter immédiatement le service technique officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Machine à café
- Filtre double en acier inoxydable pour 1 tasse
- Filtre en acier inoxydable pour 2 tasses
- Manuel d'instructions
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

3. FONCTIONNEMENT

Conseils : Avant chaque utilisation ou lorsque vous remplissez le réservoir d'eau, purgez l'air du circuit afin de garantir un fonctionnement correct et d'éviter tout problème lors de la préparation du café.

1. Remplissez le réservoir d'eau et allumez la machine à café.
2. Appuyez sur l'icône tactile Mousse de lait/Nettoyage  et maintenez-la enfoncée.
3. Attendez que l'eau s'écoule du récipient à lait. (L'objectif est de purger l'air du circuit. Remplir d'abord le réservoir à lait avec de l'eau).
4. Appuyez à nouveau sur l'icône tactile Cappuccino/Latte  pour arrêter le processus.
5. Appuyez sur l'icône tactile de préparation du café pour faire du café.

Panneau de contrôle

Img. 2

1. Icône tactile marche/arrêt
 2. Icône tactile Espresso simple/ Espresso double
 3. Espresso froid / icône tactile de température inférieure
 4. Icône tactile Cappuccino/ Latte
 5. Icône tactile Mousse de lait/Nettoyage
1. Assurez-vous que la machine à café est éteinte et débranchée.
 2. Saisissez la poignée de transport du réservoir d'eau et tirez le réservoir d'eau vers le haut.
 3. Remplissez le réservoir avec de l'eau propre et froide. Ne pas dépasser le niveau maximum marqué «MAX».
 4. Verser le lait dans le récipient à lait. Le lait ne doit PAS dépasser les marques MAX.

Remplir le réservoir d'eau

- Remplissez le réservoir d'eau. Vous pouvez le remplir directement à partir d'un verre ou le retirer de la machine et le remplir sous le robinet.

Note : Si vous l'avez retiré de la machine pour la remplir d'eau, assurez-vous qu'il est bien remis en place.

- Remplissez le récipient avec la quantité d'eau souhaitée, en veillant à ne pas dépasser les repères MAX. Remplissez-le uniquement avec de l'eau froide dans le réservoir d'eau.
- Fermez le couvercle du réservoir d'eau et replacez-le sur la machine. Veillez à ce qu'il soit bien positionné.

Remplir le réservoir de lait

- Si vous préparez un cappuccino ou un café au lait, retirez le récipient à lait de la machine, ouvrez le couvercle et versez la quantité de lait froid nécessaire. Veillez à ce que le lait ne dépasse pas le repère MAX.
- Replacez le récipient à lait dans la machine et assurez-vous qu'il est bien en place.

Note : Vous pouvez utiliser du lait entier et du lait congelé.

5. Insérez le filtre dans le porte-filtre et remplissez le filtre d'espresso moulu à l'aide de la cuillère de mesure fournie. Img. 3

Note : La pression exercée sur le café moulu dans le filtre est aussi importante que la variété de café et le degré de mouture pour un bon espresso que la quantité de café ajoutée au filtre. Veuillez toujours à ce que le filtre à espresso soit propre et exempt de résidus de poussière.

- Si la mouture est trop fine, il y a surextraction, ce qui donne des notes de café plus amères, une crème irrégulière et des taches sur le dessus.
- Si la mouture est trop grossière, l'eau passera trop rapidement et la quantité de crème sur l'espresso sera insuffisante.
- Si le café sort trop aqueux, il faudra remplir le filtre avec plus de café moulu.
- Comprimez à nouveau le café moulu à l'aide du presseur.
- Essayez l'excédent de café sur le bord pour assurer un bon ajustement sous la tête d'infusion et éviter les fuites.
- La compression du café moulu est un processus important dans la préparation de l'espresso.
- Si le café moulu est trop comprimé, l'espresso sortira lentement et il y aura plus de crème.
- Si le café moulu n'est pas comprimé très fortement, l'espresso sortira plus vite et il y aura moins de crème.

6. Fixer le porte-filtre à la tête d'infusion et faire glisser la poignée vers la gauche. Tournez ensuite la poignée du porte-filtre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Relâcher la poignée, le porte-filtre doit être fermement installé dans la tête de brassage et pointer vers l'avant à un angle de 90°. Img. 4

7. Retirez le plateau à tasses lorsque vous utilisez une tasse plus grande pour préparer un café au lait.

Note : Lors de la préparation d'un cappuccino ou d'un café au lait, assurez-vous que le levier du tube à mousse est réglé de manière à ce que l'extrémité du tube à mousse se trouve à l'intérieur de la tasse.

8. Après avoir branché la machine, appuyez sur l'icône tactile Marche/Arrêt . Tous les indicateurs s'allumeront. Cela indique que la machine est préchauffée et prête à l'emploi.

9. **Espresso froid** (filtre pour 1 café) : Placez les glaçons dans le réservoir d'eau, appuyez sur l'icône tactile Espresso froid/diminuer température  pour obtenir un espresso froid. La capacité de sortie est d'environ 60 ml (+/-30%).

Conseil : Utilisez toujours de l'eau glacée pour obtenir les meilleurs résultats.

10. **Espresso chaud simple** : Appuyez sur l'icône tactile pour Espresso simple/ Espresso double . La lumière clignotera, indiquant que la machine à café est en train de

préchauffer. Lorsque le voyant cesse de clignoter et reste fixe, la machine est prête à préparer et à servir le café. La capacité de sortie est d'environ 50 ml (+/-30%).

11. **Double espresso chaud** : Appuyez sur l'icône tactile Espresso simple/ Espresso double  pendant 3 secondes. La lumière clignotera, indiquant que la machine à café est en train de préchauffer. Lorsque le voyant cesse de clignoter et reste fixe, la machine est prête à préparer et à servir le café. La capacité de sortie est d'environ 80 ml (+/-30%).

Conseils :

1. Après avoir préparé un espresso chaud, laissez la machine refroidir complètement avant de préparer un espresso froid.
2. Appuyez sur l'icône tactile Espresso froid/température basse  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour libérer l'eau chaude et refroidir la machine. Au bout d'un certain temps, appuyez à nouveau sur la touche pour l'arrêter. La machine à café est à nouveau prête à l'emploi.

12. **Latte (filtre pour 1 café)** : Avant de préparer votre café au lait, réglez la quantité de lait moussé souhaitée en faisant glisser la molette vers l'avant pour plus de mousse et vers l'arrière pour moins de mousse. Appuyez sur l'icône tactile Cappuccino/ Latte  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour préparer un café au lait en portion individuelle. La machine commence à préparer le café au lait selon votre sélection. Le volume de sortie est d'environ 160 ml (+/-30%). Il distribue d'abord du lait (environ 120 ml), puis un espresso (environ 40 ml) directement dans la tasse. Une seule tasse peut être préparée à la fois.

Note : La quantité de mousse peut être ajustée pendant la préparation du café.

13. **Cappuccino** (filtre pour 1 café) : Avant de préparer votre cappuccino, réglez la quantité de lait moussé souhaitée en faisant glisser la molette située sur le couvercle du réservoir à mousse vers l'avant pour obtenir plus de mousse et vers l'arrière pour en obtenir moins. Appuyez une fois sur l'icône tactile Cappuccino/Latte  pour préparer un cappuccino individuel. La machine commence à préparer le cappuccino selon votre sélection. Le volume de sortie est d'environ 120 ml (+/-30%), produit par la distribution de lait (environ 80 ml), suivie par l'espresso (environ 40 ml).

Note : La quantité de mousse peut être ajustée pendant la préparation du café.

14. **Mousseur à lait** : Vous pouvez également utiliser l'appareil pour préparer du lait mousseux. Appuyez une fois sur l'icône tactile Mousse de lait/Nettoyage . Vous pouvez ajouter du lait mousseux à d'autres boissons, comme le chocolat chaud, le chai latte ou d'autres boissons similaires. La machine s'éteindra automatiquement après 25 secondes. Lorsque vous avez terminé la préparation de votre boisson lactée, vous pouvez conserver le récipient de lait au réfrigérateur ou jeter le lait restant.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage du réservoir à lait et du tube de lait

Bien qu'il soit possible de conserver le récipient à lait avec les restes de lait au réfrigérateur, il est important de nettoyer régulièrement le récipient à lait et le tube à mousse de lait afin d'éviter les obstructions et les résidus. Pour nettoyer le récipient à lait, procédez comme suit :

1. Retirez le réservoir de lait de l'appareil.
2. Retirez le couvercle du réservoir.
3. Videz le lait restant. Lavez soigneusement le récipient à lait et son couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez les pièces à l'eau claire et séchez-les soigneusement. N'utilisez de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à recurer, car ceux-ci pourraient rayer la finition.
4. Placez un grand gobelet vide sous le tube de moussage du lait.
5. Appuyez sur l'icône tactile Mousse de lait/Nettoyage  pendant 3 secondes. La machine commence à libérer de la vapeur par le tube de moussage du lait. Laissez la machine fonctionner pendant quelques secondes. Une fois la préparation terminée, appuyez à nouveau sur l'icône tactile Mousse de lait/Nettoyage  pour arrêter le processus. Après avoir nettoyé le tube de mousse de lait, laissez fonctionner l'appareil pendant quelques secondes pour nettoyer la tête d'infusion.
6. Retirez l'eau résiduelle du récipient à lait et réinsérez-le dans la machine.

Nettoyage de la tête de préparation, du porte-filtre et des filtres

1. Éteignez complètement la machine en appuyant sur l'icône tactile marche/arrêt . Retirez ensuite la fiche de la prise.
2. Attendez que les parties métalliques chaudes de la machine refroidissent.
3. Retirez le porte-filtre et jetez le marc de café ou le sachet de marc de café usagé. Lavez le porte-filtre et le filtre à l'eau chaude savonneuse et rincez les pièces à l'eau claire. Ne lavez pas le bras porte-filtre et les filtres au lave-vaisselle.
4. Essuyez le fond de la tête d'infusion de la machine à l'aide d'un chiffon humide ou d'une serviette en papier pour éliminer le marc de café.
5. Remplacez le porte-filtre (sans filtre) dans la tête de brassage de la machine.
6. Placez un grand gobelet vide sous le porte-filtre.
7. Rallumez la machine, appuyez une fois sur l'icône tactile Espresso simple/ Espresso double  et laissez la machine infuser de l'eau uniquement jusqu'à ce qu'elle s'arrête automatiquement.

Nettoyage du réservoir d'eau

Éliminez l'eau restante en retirant le réservoir et en la versant dans le bavier. Il est recommandé de vider le réservoir entre deux utilisations. Lavez le réservoir d'eau avec de l'eau savonneuse, rincez-le soigneusement et séchez-le.

Note : Le réservoir d'eau ne convient pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Nettoyage des surfaces de l'appareil

- Nettoyez la surface avec un chiffon doux et humide. N'utilisez de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à recurer, car ceux-ci pourraient rayer la surface.
- Ne laissez pas le porte-filtre fixé au groupe de chauffage pendant de longues périodes de stockage. Cela peut affecter l'étanchéité entre la tête de préparation et le porte-filtre.
- Ne submergez pas l'appareil dans de l'eau.

Fonction de refroidissement

Vous devez laisser la machine refroidir si vous voulez refaire du café après le processus de moussage du lait ou si vous voulez faire du café immédiatement après le moussage du lait. Sinon, le café sera brûlé et éclaboussé. Vous pouvez procéder à la préparation d'un nouveau café une fois que la machine a terminé le processus de refroidissement.

Détartrage/ Nettoyage

Si l'icône tactile Espresso simple / Espresso double  clignote en même temps, la machine doit être détartrée. Détartrez l'appareil régulièrement, toutes les 4 semaines. Un détartrage régulier garantit une qualité de café constante, réduit la consommation d'énergie et prolonge la durée de vie de la machine à espresso.

Après 300 cycles de café, l'icône tactile espresso simple/double  et espresso froid/diminuer température  clignoteront en même temps et vous entendrez 5 bips.

- La machine enregistre le nombre cumulé de cycles de préparation.
- Chaque cycle (y compris l'espresso simple/double, l'espresso froid/diminuer température, le cappuccino et le latte - chacun étant compté comme un cycle) incrémente ce nombre.
- Lorsque 300 cycles sont atteints :
 1. Immédiatement après chaque cycle d'infusion, la machine active le rappel de détartrage
 2. Le rappel consiste en :
 - L'icône tactile espresso simple/double  et espresso froid/diminuer température  clignotent 5 fois simultanément.
 - Accompagné de 5 bips sonores.
 3. Après cette séquence de 5 clignotements/5 bips :
 - La machine active le mode veille.
 - L'utilisateur peut immédiatement commencer un autre cycle de préparation de café s'il le souhaite.
- Ce rappel (icônes clignotantes + bips) persistera après chaque cycle jusqu'à ce que l'utilisateur termine avec succès la procédure de détartrage.
- Ce n'est que lorsque le processus de détartrage est terminé que la machine remet automatiquement à zéro le compteur de cycles, effaçant ainsi le rappel.

1. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau et du détartrant pour espresso jusqu'au repère MAX, en suivant les instructions figurant sur l'emballage du produit.
2. Placez le porte-filtre avec le filtre mais sans le café moulu dans la machine.
3. Placer un récipient de collecte d'au moins 1 litre sous l'unité d'extraction et la buse à vapeur. Retirer le bac de récupération si nécessaire.
4. Insérez la fiche dans une prise et allumez l'appareil.

Phase 1 : Processus de détartrage

1. Appuyez simultanément pendant 5 secondes sur les icônes tactiles Espresso simple/ Double Espresso  et Espresso froid/Température basse . La première icône clignote et la seconde reste statique.
2. La solution de détartrage passe d'abord dans l'unité d'extraction pendant environ deux minutes.
3. Le reste de la solution de détartrage passera à travers le steamer, ce qui prendra plusieurs minutes.
4. Une fois le processus terminé, l'icône tactile Espresso froid/Température basse  clignotera et l'icône tactile Espresso simple/Double Espresso  restera fixe. La phase initiale du processus de décalcification est terminée.
5. Vider le récipient de collecte. Remplacer le collecteur.

Phase 2 : Rinçage

1. L'appareil doit maintenant être rincé à l'eau claire pour s'assurer qu'il ne reste plus de calcaire. Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau propre.
2. Pendant le rinçage, l'icône tactile Espresso froid/Température basse  clignotera et l'icône tactile Espresso simple/Double Espresso  restera fixe.
3. Après quelques minutes, le reste de l'eau sera émis par le vaporisateur. Cela prendra plusieurs minutes.
4. Le détartrage est terminé lorsque toute l'eau est passée dans le système. Vous entendrez un signal et toutes les icônes s'allumeront sur l'écran.
5. Éteignez la machine et videz le récipient de collecte.
6. Rincer le porte-filtre à l'eau courante. Assurez-vous qu'il est complètement sec avant de l'utiliser à nouveau.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Possible solution
Le café ne sort pas.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau, faites fonctionner la machine sans le filtre à café pour vous assurer qu'elle est complètement amorcée.
	Le café moulu est trop fin ou a été pressé trop fort.	Videz le filtre et rincez-le sous l'eau pour le nettoyer. Nettoyez le filtre avec un chiffon. Remplir le filtre de café moulu et appuyer.
L'eau sort par l'extérieur du filtre.	1. Il y a trop de café moulu dans le filtre. 2. Il y a du café moulu sur les bords du filtre. 3. La température est trop élevée après plusieurs opérations continues, l'eau se vaporise.	1. Eteindre la machine et la laisser refroidir, la nettoyer et la remplir à nouveau avec du café moulu approprié. 2. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir, puis nettoyez le bord du filtre et le joint d'étanchéité de l'orifice d'évacuation. 3. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
	Il y a du café moulu sur les bords du filtre.	Nettoyez-le.
Peu de mousse de lait.	Utilisez du lait écrémé.	Le lait entier est le meilleur.

6. 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.

7. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE



Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Wassertankdeckel
2. Wassertank
3. Einstellrad für den Milchschaum
4. Schwenkbare Milchdüse
5. Obere Platte
6. Bedienfeld
7. Tassenablage
8. Tropfschale
9. Filter für 1 Kaffee
10. Filter für 2 Kaffees
11. Siebträger
12. Siebträgergriff
13. Messlöffel und Presser

HINWEIS:

Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Produkt überein.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist in einer Verpackung verpackt, die es beim Transport schützt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie den Originalkarton und die sonstige Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später einmal transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, achten Sie darauf, dass Sie alle Artikel ordnungsgemäß recyceln.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte eines davon fehlen oder nicht in gutem Zustand sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt

- Kaffeemaschine
- Doppelter Edelstahlfilter für 1 Tasse
- Edelstahlfilter für 2 Tassen
- Diese Bedienungsanleitung
- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit

Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.

3. BEDIENUNG

Tipps: Entlüften Sie den Wasserkreislauf vor jedem Gebrauch oder beim Nachfüllen des Wassertanks, um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten und Probleme bei der Kaffeezubereitung zu vermeiden.

1. Füllen Sie den Wassertank auf und schalten Sie das Gerät ein.
2. Halten Sie das Touch-Symbol für Milchschaum/Reinigung .
3. Warten Sie, bis das Wasser aus dem Milchbehälter fließt. (Ziel ist es, die Luft aus dem Kreislauf zu entfernen. Füllen Sie zuerst den Milchtank mit Wasser).
4. Drücken Sie das Touch-Symbol für Milchschaum/Reinigung  erneut, um den Vorgang zu beenden.
5. Drücken Sie das Touch-Symbol für die Kaffeezubereitung, um Kaffee zuzubereiten.

Bedienfeld

Abb. 2

1. Ein-Aus Symbol
 2. Symbol für einfachen/doppelten Espresso
 3. Symbol für kalten Espresso / Temperatur senken
 4. Cappuccino/ Latte Symbol
 5. Symbol für Milchschaum / Reinigung
1. Vergewissern Sie sich, dass die Espressomaschine ausgeschaltet und vom Stromnetz abgetrennt ist.
 2. Ergreifen Sie den Tragegriff des Wassertanks und ziehen Sie den Wassertank nach oben.
 3. Füllen Sie den Tank mit sauberem, kaltem Wasser. Überschreiten Sie nicht die maximale Füllstandsmarkierung «MAX».
 4. Milch in den Milchbehälter gießen. Die Milch darf die MAX-Marke NICHT überschreiten.

Füllen des Wassertanks

- Füllen Sie den Tank mit Wasser. Sie können ihn direkt aus einer Tasse füllen oder ihn aus der Maschine nehmen und unter dem Wasserhahn auffüllen.

Hinweis: Wenn Sie ihn vom Gerät abgenommen haben, um es mit Wasser zu befüllen, vergewissern Sie sich, dass er wieder sicher befestigt ist.

- Füllen Sie den Behälter mit der gewünschten Wassermenge und achten Sie darauf, dass die MAX-Marke nicht überschritten wird. Füllen Sie nur kaltes Wasser in den Wasserbehälter.
- Schließen Sie den Deckel des Wassertanks und setzen Sie ihn wieder auf die Maschine. Achten Sie darauf, dass er gut positioniert ist.

Befüllung des Milchtanks

- Wenn Sie einen Cappuccino oder Milchkaffee zubereiten möchten, nehmen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät, öffnen Sie den Deckel und gießen Sie die gewünschte Menge kalte Milch ein. Achten Sie darauf, dass die Milch die MAX-Marke nicht überschreitet.
- Setzen Sie den Milchbehälter wieder in die Maschine ein und vergewissern Sie sich, dass er fest sitzt.

Hinweis: Sie können Vollmilch und gefrorene Milch verwenden.

5. Setzen Sie den Filter in den Siebträger ein und füllen Sie den Brühfilter mit gemahlenem Espresso-Kaffee unter Verwendung des mitgelieferten Messlöffels. Abb. 3
- Hinweis: Der Druck, der auf den gemahlenen Kaffee im Filter ausgeübt wird, ist für einen guten Espresso ebenso wichtig wie die Kaffeesorte und der Mahlgrad, aber auch die Menge des in den Filter eingefüllten Kaffees. Achten Sie immer darauf, dass der Espresso-Filter sauber und frei von Staubrückständen ist.

- Ein zu feiner Mahlgrad führt zu einer Überextraktion, die bittere Kaffeenoten, eine ungleichmäßige Crema und Flecken auf der Oberfläche zur Folge hat.
 - Wenn der Mahlgrad zu grob ist, wird das Wasser zu schnell durchgelassen und es bildet sich nur eine unzureichende Crema auf dem Espresso.
 - Wenn der Kaffee zu wässrig ist, muss der Filter mit mehr gemahlenem Kaffee gefüllt werden.
 - Pressen Sie den gemahlenen Espresso erneut mit dem Presser.
 - Wischen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand ab, damit der Brühkopf richtig sitzt und nicht ausläuft.
 - Die Komprimierung von gemahlenem Espressokaffee ist ein wichtiger Prozess bei der Zubereitung von Espresso.
 - Wenn der gemahlene Espresso zu fest gepresst wird, tritt der Espresso nur langsam aus und es entsteht mehr Crema.
 - Wenn der gemahlene Espresso nicht sehr fest gepresst wird, tritt der Espresso schneller aus und es entsteht weniger Crema.
6. Befestigen Sie den Siebträger am Brühkopf und schieben Sie den Griff nach links. Drehen Sie dann den Siebträgergriff nach rechts, bis er einrastet. Lassen Sie den Griff los, der Siebträger muss fest am Brühkopf sitzen und in einem Winkel von 90° nach vorne zeigen. Abb. 4
 7. Entfernen Sie den Tasseneinsatz, wenn Sie eine größere Tasse für die Zubereitung eines Milchkaffees verwenden.

Hinweis: Achten Sie bei der Zubereitung von Cappuccino oder Milchkaffee darauf, dass der Hebel des Milchaufschäumers so eingestellt ist, dass sich das Ende des Milchaufschäumers im Inneren der Tasse befindet.

8. Drücken Sie nach dem Einstecken des Geräts das Ein/Aus-Symbol . Alle Anzeigen leuchten auf. Dies zeigt an, dass das Gerät vorgeheizt und einsatzbereit ist.
9. **Kalter Espresso** (Filter für 1 Kaffee): Legen Sie die Eiswürfel in den Wassertank, drücken Sie das Berührungssymbol für kalten Espresso/ Temperatur verringern  um kalten Espresso zu erhalten. Die Ausgabekapazität beträgt etwa 60 ml (+/-30%).

Tipp: Verwenden Sie für beste Ergebnisse immer Eiswasser.

10. **Heißer einfacher Espresso: Drücken Sie das Symbol für einfachen/doppelten Espresso** . Die Leuchte blinkt und zeigt damit an, dass das Gerät vorheizt. Wenn die Leuchte nicht mehr blinkt und konstant leuchtet, ist das Gerät bereit für die Zubereitung und Ausgabe von Kaffee. Die Ausgabekapazität beträgt etwa 50 ml (+/-30%).
11. **Doppelter heißer Espresso:** Halten Sie das Symbol für einfachen/doppelten Espresso  für 3 Sekunden gedrückt. Die Leuchte blinkt und zeigt damit an, dass das Gerät vorheizt. Wenn die Leuchte nicht mehr blinkt und konstant leuchtet, ist das Gerät bereit für die Zubereitung und Ausgabe von Kaffee. Die Ausgabekapazität beträgt etwa 80 ml (+/-30%).

Tipps:

1. Lassen Sie die Maschine nach der Zubereitung von heißem Espresso vollständig abkühlen, bevor Sie kalten Espresso zubereiten.
2. Halten Sie das Berührungssymbol für kalten Espresso/abgesenkte Temperatur  3 Sekunden lang gedrückt, um heißes Wasser freizugeben und die Maschine abzukühlen. Drücken Sie die Taste nach einer Weile erneut, um den Vorgang zu beenden. Die Kaffeemaschine ist wieder einsatzbereit.
12. **Latte** (Filter für 1 Kaffee): Bevor Sie Ihren Milchkaffee zubereiten, stellen Sie die gewünschte Menge an aufgeschäumter Milch ein, indem Sie den Aufschäumregler nach vorne schieben, um mehr Schaum zu erhalten, oder nach hinten, um weniger Schaum zu erhalten. Halten Sie das Cappuccino/Latte -Touch-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt, um einen Milchkaffee mit einer Portion zuzubereiten. Die Maschine beginnt mit der Zubereitung des Latte entsprechend Ihrer Auswahl. Das Ausgabevolumen beträgt etwa 160 ml (+/-30 %). Zuerst gibt er Milch (ca. 120 ml) aus, dann einen Espresso (ca. 40 ml) direkt in die Tasse. Es kann jeweils nur eine Tasse gebrüht werden.

Hinweis: Die Menge des Schaums kann während des Zubereitungszyklus angepasst werden.

13. **Cappuccino** (Filter für 1 Kaffee): Bevor Sie Ihren Cappuccino zubereiten, stellen Sie die gewünschte Menge an aufgeschäumter Milch ein, indem Sie das Drehrad am Deckel des Aufschäumbehälters nach vorne schieben, um mehr Schaum zu erhalten, und nach

hinten, um weniger Schaum zu erhalten. Drücken Sie einmal auf das Cappuccino/Latte Touch-Symbol , um einen individuellen Cappuccino zuzubereiten. Die Maschine beginnt, den Cappuccino entsprechend Ihrer Auswahl zuzubereiten. Die Ausgabemenge beträgt ca. 120 ml (+/-30%), hergestellt durch Milchausgabe (ca. 80 ml), gefolgt von Espresso (ca. 40 ml). Die Ausgabemenge beträgt ca. 120 ml (+/-30%), hergestellt durch Milchausgabe (ca. 80 ml), gefolgt von Espresso (ca. 40 ml).

Hinweis: Die Menge des Schaums kann während des Zubereitungszyklus angepasst werden.

14. **Milchaufschäumer:** Sie können das Gerät auch für die Zubereitung von aufgeschäumter Milch verwenden. Drücken Sie einmal auf das Symbol für Milchschaum/Reinigung  touch. Sie können aufgeschäumte Milch zu anderen Getränken wie heißer Schokolade, Chai Latte oder ähnlichem hinzufügen. Nach etwa 25 Sekunden schaltet es sich automatisch ab.

Wenn Sie mit der Zubereitung Ihres Milchgetränks fertig sind, können Sie den Milchbehälter im Kühlschrank aufbewahren oder die restliche Milch wegwerfen.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Milchbehälters und des Milchschaumschlauchs

Obwohl es möglich ist, den Milchbehälter mit Milchresten im Kühlschrank aufzubewahren, ist es wichtig, den Milchbehälter und den Milchschaumschlauch regelmäßig zu reinigen, um Verstopfungen und Rückstände zu vermeiden. Um den Milchbehälter zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Nehmen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät.
2. Entfernen Sie den Tankdeckel.
3. Leeren Sie die restliche Milch aus. Waschen Sie den Milchbehälter und seinen Deckel gründlich mit warmer Seifenlauge aus. Spülen Sie die Teile mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, die die Oberfläche verkratzen könnten.
4. Stellen Sie eine große leere Tasse unter das Milchaufschäumrohr.
5. Halten Sie das Touch-Symbol Milchschaum/Reinigung  3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät beginnt, Dampf durch den Milchaufschäumerschlauch abzugeben. Lassen Sie das Gerät einige Sekunden lang laufen. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie erneut auf das Symbol Milchschaum/Reinigung  touch, um den Vorgang zu beenden. Nachdem Sie den Milchschaumschlauch gereinigt haben, lassen Sie die Maschine einige Sekunden lang durch den Brühkopf laufen, um ihn zu reinigen.
6. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Milchbehälter und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein.

Reinigung des Brühkopfs, des Siebträgers und der Filter

1. Schalten Sie das Gerät vollständig aus, indem Sie das Ein/Aus-Tastsymbol  drücken. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
2. Warten Sie, bis die heißen Metallteile der Maschine abgekühlt sind.
3. Entfernen Sie den Siebträger und entsorgen Sie den Kaffeesatz oder den gebrauchten Kaffeepad. Spülen Sie den Siebträger und den Filter mit warmem Seifenwasser ab und spülen Sie die Teile mit klarem Wasser nach. Reinigen Sie den Siebträger und die Filter nicht in der Spülmaschine.
4. Wischen Sie die Unterseite des Brühkopfes mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch ab, um den Kaffeesatz zu entfernen.
5. Setzen Sie den Siebträger (ohne Filter) wieder in den Brühkopf der Maschine ein.
6. Stellen Sie eine große leere Tasse unter den Siebträger.
7. Schalten Sie die Maschine wieder ein, drücken Sie einmal das Symbol für einfachen/doppelten Espresso  und lassen Sie die Maschine nur mit Wasser brühen, bis sie automatisch stoppt.

Reinigung des Wassertanks

Entsorgen Sie das restliche Wasser, indem Sie den Tank herausnehmen und das Wasser in die Spüle schütten. Es wird empfohlen, den Tank zwischen den Anwendungen zu entleeren. Waschen Sie den Wassertank mit Seifenwasser, spülen Sie ihn gründlich aus und trocknen Sie ihn.

Hinweis: Der Wassertank ist nicht spülmaschinenfest.

Reinigung der Oberflächen des Geräts

- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche verkratzen können.
- Lassen Sie den Siebträger während langer Lagerzeiten nicht am Brühkopf befestigt. Dies kann die Dichtung zwischen dem Brühkopf und dem Siebträgerhalter beeinträchtigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

Kühlfunktion

Sie sollten das Gerät abkühlen lassen, wenn Sie nach dem Milchaufschäumen wieder Kaffee zubereiten möchten oder wenn Sie direkt nach dem Aufschäumen der Milch Kaffee zubereiten möchten. Andernfalls verbrennt und verspritzt der Kaffee. Sie können mit der Zubereitung eines neuen Kaffees fortfahren, nachdem das Gerät den Abkühlungsprozess abgeschlossen hat.

Entkalken/ Reinigen

Wenn das Symbol für einfachen/doppelten Espresso  gleichzeitig blinken, muss die Kaffeemaschine entkalkt werden. Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, alle 4 Wochen.

Regelmäßiges Entkalken sorgt für gleichbleibende Kaffeequalität, reduziert den Energieverbrauch und verlängert die Lebensdauer der Espressomaschine.

Nach 300 Kaffeezyklen kann das Touch-Symbol für einfachen Espresso/doppelten Espresso  und Espresso kalt/ Niedertemperatur  blinken gleichzeitig und es ertönen 5 Signaltöne.

- Das Gerät registriert die kumulative Anzahl der Brühvorgänge.
 - Jeder Zyklus (einschließlich einfacher Espresso/doppelter Espresso, kalter Espresso/ niedrige Temperatur, Cappuccino und Milchkaffee - jeder wird als ein Zyklus gezählt) erhöht diesen Wert.
 - Wenn 300 Zyklen erreicht sind:
 1. Unmittelbar nach jedem Zubereitungszyklus aktiviert das Gerät die Entkalkungserinnerung.
 2. Die Erinnerung besteht aus:
 - Das Touch-Symbol für einfachen Espresso/doppelten Espresso  und Espresso cold/ Lower temperature  blinkt gleichzeitig 5 Mal.
 - Begleitet von 5 akustischen Signaltönen.
 3. Nach dieser Abfolge von 5 Blinksignalen/5 Pieptönen:
 - Die Maschine schaltet in den Bereitschaftszustand.
 - Der Benutzer kann auf Wunsch sofort einen weiteren Kaffeezubereitungszyklus starten.
 - Diese Erinnerung (blinkende Symbole + Signaltöne) bleibt nach jedem Zyklus bestehen, bis der Benutzer den Entkalkungsvorgang erfolgreich abgeschlossen hat.
 - Erst wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist, setzt das Gerät automatisch den Zykuszähler zurück und löscht die Erinnerung.
1. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit Wasser und Espresso-Entkalker und beachten Sie dabei die Anweisungen auf der Produktverpackung.
 2. Setzen Sie den Siebträger mit Filter, aber ohne gemahlene Kaffeebohnen in die Kaffeemaschine ein.
 3. Stellen Sie einen Auffangbehälter von mindestens 1 Liter unter die Absauganlage und die Dampfdüse. Entfernen Sie gegebenenfalls die Tropfschale.
 4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.

Phase 1: Entkalkungsprozess

1. Drücken Sie die Touch-Symbole für Einfacher Espresso/Doppelter Espresso  und Kalter Espresso/Abkühlung  gleichzeitig für 5 Sekunden. Das erste Symbol blinkt und das zweite Symbol bleibt statisch.
2. Die Entkalkungslösung wird zunächst etwa zwei Minuten lang durch die Extraktionseinheit geleitet.
3. Der Rest der Entkalkungslösung wird durch den Dampfer geleitet, was einige Minuten

dauert.

- 4. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, blinkt das Touch-Symbol  für die Espresso-Kühlung/Abkühlung und das Touch-Symbol  für den Espresso Einzel-/Doppel-Espresso bleibt stehen. Die erste Phase des Entkalkungsprozesses ist abgeschlossen.
- 5. Entleeren Sie den Sammelbehälter. Setzen Sie den Sammelbehälter wieder ein.

Phase 2: Spülung

- 1. Das Gerät sollte nun mit sauberem Wasser gespült werden, um sicherzustellen, dass keine Kalkrückstände zurückbleiben. Spülen Sie den Wassertank aus und füllen Sie ihn mit sauberem Wasser.
- 2. Während des Spülvorgangs blinkt das Berührungssymbol Espresso kalt/ Niedertemperatur  und das Berührungssymbol Espresso einfach/ Espresso doppelt  bleibt statisch.
- 3. Nach einigen Minuten wird das restliche Wasser durch den Verdampfer ausgestoßen. Dies wird einige Minuten dauern.
- 4. Die Entkalkung ist abgeschlossen, wenn das gesamte Wasser das System durchlaufen hat. Sie hören ein Signal und alle Symbole leuchten auf dem Display auf.
- 5. Schalten Sie das Gerät aus und leeren Sie den Auffangbehälter.
- 6. Spülen Sie den Siebträger unter fließendem Wasser ab. Vergewissern Sie sich, dass es vor der Wiederverwendung trocken ist.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Es kommt kein Kaffee heraus.	Im Wassertank befindet sich kein Wasser.	Füllen Sie den Tank mit Wasser und lassen Sie die Maschine ohne Kaffeefilter laufen, um sicherzustellen, dass sie vollständig entlüftet ist.
	Das Kaffeemehl ist zu fein oder wurde zu stark gepresst.	Leeren Sie den Filter und spülen Sie ihn unter Wasser aus, um ihn zu reinigen. Reinigen Sie den Filter mit einem Tuch. Füllen Sie den Filter mit gemahlenem Kaffee und drücken Sie ihn.

Das Wasser tritt an der Außenseite des Filters aus.	1. Es befindet sich zu viel gemahlener Kaffee im Filter. 2. Am Rande des Filters befindet sich gemahlener Kaffee. 3. Die Temperatur ist nach mehrfachem Dauerbetrieb zu hoch, Wasser verdampft.	1. Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es abkühlen, reinigen Sie es und füllen Sie es mit geeignetem Kaffeemehl auf. 2. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie abkühlen, reinigen Sie den Filterrand und den Auslassdichtungsring. 3. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
	Am Rande des Filters befindet sich gemahlener Kaffee.	Reinigen Sie ihn.
Wenig Milchschaum.	Verwenden Sie entrahmte Milch.	Vollmilch ist am besten.

6. COPYRIGHT

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

7. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

 Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Coperchio del serbatoio dell'acqua
2. Serbatoio dell'acqua
3. Rotella di regolazione della schiuma di latte
4. Asta rotante del sistema del latte
5. Piastra superiore
6. Pannello di controllo
7. Vassoio per bicchieri/tazze
8. Vaschetta raccogli gocce
9. Filtro per caffè singolo
10. Filtro per caffè doppio
11. Portafiltro
12. Manico del portafiltro
13. Cucchiaino dosatore con pressino

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola

- Moka
- Doppio filtro in acciaio inox per 1 tazza
- Filtro in acciaio inox per 2 tazze
- Il presente manuale di istruzioni
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità

dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. FUNZIONAMENTO

Suggerimenti: Prima di ogni utilizzo o quando si riempie il serbatoio dell'acqua, spurgare l'aria dal circuito per garantire il corretto funzionamento ed evitare problemi durante la erogazione del caffè.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua e accendere la macchina.
2. Tenere premuta la icona a sfioramento Schiuma di latte/Pulizia .
3. Attendere che l'acqua fuoriesca dal contenitore del latte. (L'obiettivo è spurgare l'aria dal circuito. Riempire prima il serbatoio del latte con acqua).
4. Premere nuovamente la icona a sfioramento Schiuma di latte/Pulizia  per interrompere il processo.
5. Premere la icona a sfioramento della preparazione del caffè per preparare il caffè.

Pannello di controllo

Fig. 2

1. Icona touch di Accensione/Spegnimento
 2. Espresso singolo/ Espresso doppio icona a sfioramento
 3. Espresso freddo / Icona a sfioramento Temperatura inferiore
 4. Icona a sfioramento Cappuccino/Latte
 5. Icona a sfioramento Latte schiumoso/Pulizia
1. Verificare che la macchina da caffè espresso sia spenta e scollegata dalla presa di corrente.
 2. Afferrare la maniglia di trasporto del serbatoio dell'acqua e tirarlo verso l'alto.
 3. Riempire il serbatoio d'acqua con acqua pulita e fredda. Non superare il contrassegno di livello massimo «MAX».
 4. Versare il latte nel contenitore del latte. Il latte non deve superare i segni MAX.

Riempimento del serbatoio dell'acqua

- Riempire il serbatoio d'acqua. Si può riempire direttamente da una tazza o toglierla dalla macchina e riempirla sotto il rubinetto.

Nota: Se è stato rimosso dalla macchina per riempirla d'acqua, assicurarsi che sia ricollegato saldamente.

- Riempire il contenitore con la quantità d'acqua desiderata, facendo attenzione a non superare i segni MAX. Riempire solo con acqua fredda il contenitore dell'acqua.
- Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua e riportarlo sulla macchina. Assicuratevi che sia ben posizionato.

Riempimento del serbatoio per il latte

- Se si sta preparando un cappuccino o un latte, rimuovere il contenitore del latte dalla macchina, aprire il coperchio e versare la quantità necessaria di latte freddo. Assicurarsi che il latte non superi la tacca MAX.
- Riposizionare il contenitore del latte nella macchina e assicurarsi che sia saldamente in posizione.

Nota: È possibile utilizzare latte intero e latte congelato.

5. Inserire il filtro nel portafiltro e riempire il filtro con l'espresso macinato utilizzando il misurino in dotazione. Fig. 3

Nota: La pressione esercitata sul caffè macinato nel filtro è importante tanto quanto la varietà di caffè e il grado di macinatura per ottenere un buon espresso, quanto la quantità di caffè aggiunta al filtro. Assicurarsi sempre che il filtro dell'espresso sia pulito e privo di residui di polvere.

- Se la macinatura è troppo fine, si verifica un'estrazione eccessiva, con conseguenti note di caffè più amare, una crema non uniforme e macchie sulla parte superiore.
- Se la macinatura è troppo grossa, l'acqua passerà troppo velocemente e la quantità di crema in cima all'espresso sarà insufficiente.
- Se il caffè esce troppo acquoso, sarà necessario riempire il filtro con altro caffè macinato.
- Comprimerne nuovamente il caffè espresso macinato con il pressore.
- Pulire l'eventuale caffè in eccesso dal bordo per garantire una corretta tenuta sotto la testina di erogazione ed evitare perdite.
- La compressione del caffè espresso macinato è un processo importante nella preparazione dell'espresso.
- Se il caffè espresso macinato è compresso troppo strettamente, l'espresso uscirà lentamente e ci sarà più crema.
- Se il caffè espresso macinato non è compresso molto bene, l'espresso uscirà più velocemente e la crema sarà minore.

6. Fissare il portafiltro alla testata d'infusione e far scorrere l'impugnatura verso sinistra. Quindi ruotare l'impugnatura del portafiltro in senso orario finché non scatta in posizione. Rilasciando l'impugnatura, il portafiltro deve essere saldamente inserito nella testata di infusione e rivolto in avanti con un angolo di 90°. Fig. 4

7. Se si utilizza una tazza più grande per preparare un caffè macchiato, rimuovere il vassoio della tazza.

Nota: Quando si prepara un cappuccino o un latte, assicurarsi che la leva del tubo di schiumatura sia regolata in modo che l'estremità del tubo del latte schiumato si trovi all'interno della tazza.

8. Dopo aver collegato la macchina da caffè, premere l'icona touch di accensione/spegnimento . Tutti gli indicatori si accendono. Questo indica che la macchina è

preriscaldata e pronta per l'uso.

9. **Espresso freddo** (filtro per 1 caffè): Posizionare i cubetti di ghiaccio nel serbatoio dell'acqua, premere l'icona a sfioramento Espresso freddo/Temperatura ridotta  per ottenere un espresso freddo. La capacità di uscita è di circa 60 ml (+/-30%). x1_».

Consiglio: Per ottenere risultati ottimali, utilizzare sempre acqua fredda con ghiaccio.

10. **Espresso singolo caldo**: Premere l'icona a sfioramento per Espresso singolo/ Espresso doppio . La luce lampeggerà, indicando che la macchina si sta pre-riscaldando. Quando la spia smette di lampeggiare e rimane fissa, la macchina è pronta per preparare e servire il caffè. La capacità di uscita è di circa 50 ml (+/-30%). x1_».

11. **Doppio espresso caldo**: Tenere premuta l'icona Espresso single/ Espresso double touch  per 3 secondi. La luce lampeggerà, indicando che la macchina si sta pre-riscaldando. Quando la spia smette di lampeggiare e rimane fissa, la macchina è pronta per preparare e servire il caffè. La capacità di uscita è di circa 80 ml (+/-30%). x1_».

Suggerimenti:

1. Dopo aver preparato un espresso caldo, lasciare che la macchina si raffreddi completamente prima di preparare un espresso freddo.
2. Tenere premuta l'icona a sfioramento Espresso freddo/Temperatura bassa  per 3 secondi per rilasciare l'acqua calda e raffreddare la macchina. Dopo un po', premere di nuovo per fermarlo. La macchina da caffè è di nuovo pronta all'uso.

12. **Latte** (filtro per 1 caffè): Prima di preparare il latte, regolare la quantità di latte schiumato desiderata facendo scorrere la manopola della schiuma in avanti per ottenere più schiuma e all'indietro per ridurla. Tenere premuta l'icona Cappuccino/Latte  per 3 secondi per preparare un latte monodose. La macchina inizia a preparare il latte in base alla selezione effettuata. Il volume di uscita è di circa 160 ml (+/-30%). Per prima cosa, eroga il latte (circa 120 ml), seguito da un espresso (circa 40 ml) aggiunto direttamente nella tazza. È possibile erogare una sola tazza alla volta.

Nota: La quantità di schiuma può essere regolata durante il processo di preparazione.

13. **Cappuccino** (filtro per 1 caffè): Prima di preparare il cappuccino, regolare la quantità di latte schiumato desiderata facendo scorrere la rotella sul coperchio del serbatoio della schiuma in avanti per ottenere più schiuma e all'indietro per ridurla. Premere una volta l'icona a sfioramento Cappuccino/Latte  per preparare un cappuccino individuale. La macchina inizia a preparare il cappuccino in base alla selezione effettuata. Il volume di uscita è di circa 120 ml (+/-30%), prodotto dall'erogazione del latte (circa 80 ml), seguito da un espresso (circa 40 ml).

Nota: La quantità di schiuma può essere regolata durante il processo di preparazione.

14. Montalatte: È possibile utilizzare l'apparecchio anche per preparare la schiuma di latte. Premere una volta bicon a sfioramento Latte schiumato/Pulizia . È possibile aggiungere il latte schiumato ad altre bevande, come cioccolata calda, chai latte o simili. La luce si spegnerà automaticamente trascorsi 25 secondi.

Una volta terminata la preparazione della bevanda al latte, è possibile conservare il contenitore del latte in frigorifero o gettare il latte rimanente.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del serbatoio del latte e del vaporizzatore

Anche se è possibile conservare il contenitore del latte con il latte avanzato in frigorifero, è importante pulire regolarmente il contenitore del latte e il tubo della schiuma di latte per evitare ostruzioni e residui. Per pulire il contenitore del latte, procedere come segue:

1. Rimuovere il serbatoio del latte dall'apparecchio.
2. Rimuovere il coperchio del contenitore.
3. Svuotare il latte rimanente. Lavare accuratamente il contenitore del latte e il suo coperchio con acqua calda e sapone. Sciacquare le parti con acqua pulita e asciugarle accuratamente. Non utilizzare detergenti o prodotti per la pulizia abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
4. Collocare una tazza grande e vuota sotto il tubo di schiumatura del latte.
5. Tenere premuta l'icona touch Schiuma di latte/Pulizia  per 3 secondi. La macchina inizierà a rilasciare vapore attraverso il tubo di schiumatura del latte. Lasciare funzionare la macchina per alcuni secondi. Al termine, premere nuovamente bicon a sfioramento Schiuma di latte/Pulizia  per interrompere il processo. Dopo aver pulito il tubo della schiuma di latte, far girare la macchina per alcuni secondi attraverso la testina di erogazione per pulirla.
6. Rimuovere l'acqua residua dal contenitore del latte e reinserirlo nella macchina.

Pulizia della testina di preparazione, del portafiltro e dei filtri

1. Spegner completamente la macchina premendo bicon a sfioramento On/Off . Quindi rimuovere la spina dalla presa.
2. Attendere che le parti metalliche calde della macchina si raffreddino.
3. Rimuovere il portafiltro e gettare i fondi di caffè o la bustina di fondi di caffè usati. Lavare il portafiltro e il filtro con acqua calda e sapone e sciacquare le parti con acqua pulita. Non lavare il portafiltro né i filtri in lavastoviglie.
4. Pulire il fondo della testina di erogazione della macchina con un panno umido o un

- tovagliolo di carta per rimuovere eventuali fondi di caffè.
5. Sostituire il portafiltro (senza filtri) nella testa della macchina.
 6. Collocare una tazza grande e vuota sotto il portafiltro.
 7. Riaccendere la macchina, premere una volta bicon Espresso single/ Espresso double  e lasciare che la macchina eroghi solo acqua finché non si ferma automaticamente.

Pulizia del serbatoio d'acqua

Smaltire l'acqua residua rimuovendo il serbatoio e versandola nel lavandino. Si raccomanda di svuotare il serbatoio tra un utilizzo e l'altro. Lavare il serbatoio dell'acqua con acqua saponata, sciacquarlo accuratamente e asciugarlo.

Nota: Il serbatoio dell'acqua non è lavabile in lavastoviglie.

Pulizia delle superfici dell'apparecchio

- Pulire la struttura esterna dell'apparecchio con un panno umido e morbido. Non utilizzare detergenti o prodotti per la pulizia abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Non lasciare il portafiltro attaccato all'unità d'infusione per lunghi periodi di tempo. Ciò potrebbe compromettere la tenuta tra la testina di preparazione e il portafiltro.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.

Funzione di raffreddamento

Se si desidera preparare nuovamente il caffè dopo il processo di schiumatura del latte o se si desidera preparare il caffè subito dopo la schiumatura del latte, è necessario lasciare raffreddare la macchina. In caso contrario, il caffè si brucia e schizza. Dopo che la macchina ha completato il processo di raffreddamento, è possibile procedere alla preparazione di un nuovo caffè.

Pulizia/ decalcificazione

Se bicon Espresso single / Espresso double  touch lampeggia contemporaneamente, la macchina deve essere decalcificata. Decalcificare l'apparecchio regolarmente, ogni 4 settimane. Una decalcificazione regolare garantisce una qualità costante del caffè, riduce il consumo energetico e prolunga la durata della macchina per espresso.

Dopo l'esecuzione di 300 cicli di caffè, l'icona a sfioramento dell'espresso singolo/ doppio espresso  e dell'espresso freddo/temperatura inferiore  lampeggia contemporaneamente e vengono emessi 5 segnali acustici.

- La macchina registra il numero cumulativo di cicli di erogazione.
- Ogni ciclo (compresi l'espresso singolo/doppio, l'espresso freddo/bassa temperatura, il cappuccino e il latte, ciascuno dei quali viene conteggiato come un ciclo) incrementa

questo conteggio.

- Quando si raggiungono i 300 cicli di erogazione:
1. Subito dopo ogni ciclo di erogazione, la macchina attiva il promemoria per la decalcificazione
 2. Il promemoria consiste in:
 - L'icona touch dell'espresso singolo/doppio espresso  e dell'espresso freddo/bassa temperatura  lampeggia contemporaneamente per 5 volte.
 - Accompagnato da 5 segnali acustici.
 3. Dopo questa sequenza di 5 lampeggi/5 segnali acustici:
 - L'apparecchio attiva la modalità stand-by.
 - L'utente può avviare immediatamente un altro ciclo di preparazione del caffè, se lo desidera.
 - Questo promemoria (icone lampeggianti + segnali acustici) persisterà dopo ogni ciclo fino a quando l'utente non avrà completato con successo la procedura di decalcificazione.
 - Solo quando il processo di decalcificazione è completato, la macchina azzerà automaticamente il contatore dei cicli, cancellando il promemoria.
1. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua e decalcificante per espresso fino al segno MAX, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto.
 2. Inserire nella macchina il portafiltro con il filtro ma senza caffè macinato.
 3. Collocare un contenitore di raccolta di almeno 1 litro sotto l'unità di estrazione e bugello del vapore. Se necessario, rimuovere la vaschetta di raccolta.
 4. Collegare la spina a una presa di corrente e accendere la macchina da caffè.

Fase 1: Processo di decalcificazione

1. Premere contemporaneamente per 5 secondi le icone a sfioramento per Espresso singolo/ Espresso doppio  e Espresso freddo/Temperatura di discesa . La prima icona lampeggia e la seconda rimane fissa.
2. La soluzione decalcificante viene fatta passare prima attraverso l'unità di estrazione per circa due minuti.
3. Il resto della soluzione decalcificante passerà attraverso il vaporizzatore, il che richiederà alcuni minuti.
4. Al termine del processo, l'icona a sfioramento Espresso Cool/Down temperature  lampeggia e l'icona a sfioramento Espresso Single/Double Espresso  rimane fissa. La fase iniziale del processo di decalcificazione è stata completata.
5. Svuotare il contenitore di raccolta. Sostituire il contenitore di raccolta.

Fase 2: Risciacquo

1. A questo punto è necessario risciacquare l'apparecchio con acqua pulita per assicurarsi che non rimangano residui di calcare. Pulire il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.
2. Durante il risciacquo, l'icona a sfioramento Espresso freddo/ Bassa temperatura  lampeggia e l'icona a sfioramento Espresso singolo/ Espresso doppio  rimane fissa.

3. Dopo qualche minuto, il resto dell'acqua verrà emesso attraverso il vaporizzatore. L'operazione richiederà alcuni minuti.
4. La decalcificazione è completata quando tutta l'acqua è passata attraverso il sistema. Si udrà un segnale e tutte le icone si accenderanno sul display.
5. Spegner la macchina e svuotare il contenitore di raccolta.
6. Sciacquare il portafiltro sotto acqua corrente. Assicurarsi che sia asciutto prima di riutilizzarlo.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il caffè non viene erogato.	Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua.	Riempire il serbatoio con acqua, far funzionare la macchina senza il filtro del caffè per assicurarsi che sia completamente adescata.
	Il caffè macinato è troppo fine o troppo pressato.	Svuotare il filtro e sciacquarlo sotto l'acqua per pulirlo. Pulire il filtro con un panno. Riempire il filtro con il caffè macinato e premere.
L'acqua esce dall'esterno del filtro.	1. C'è troppo caffè macinato nel filtro. 2. È presente del caffè macinato sul bordo del filtro. 3. La temperatura è troppo alta dopo diverse operazioni continue, l'acqua evapora.	1. Spegner la macchina e lasciarla raffreddare, pulirla e riempirla con un caffè macinato adatto. 2. Spegner e lasciare raffreddare la macchina, pulire il bordo del filtro e l'anello di tenuta dell'uscita. 3. Spegner l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
	È presente del caffè macinato sul bordo del filtro.	Pulirlo.
Poca schiuma.	Utilizzare latte scremato.	Il latte intero è il migliore.

6. COPYRIGHT

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

7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA



Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Tapa do depósito de água
2. Depósito de água
3. Roda de regulação da espuma de leite
4. Haste rotativa do sistema de leite
5. Placa superior
6. Painele de controlo
7. Bandeja para chávenas
8. Bandeja antigotejamento
9. Filtro para café simples
10. Filtro para 2 cafés
11. Porta-filtro
12. Pega do porta-filtro
13. Colher doseadora e prensa

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Cafeteira
- Filtro duplo de aço inoxidável para 1 chávena
- Filtro duplo em aço inoxidável para 2 chávenas
- Manual de instruções
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de necessidade de assistência.

3.FUNCIONAMENTO

Dicas: Antes de cada utilização ou quando encher o depósito de água, purgar o ar do circuito para garantir um funcionamento correto e evitar problemas durante a preparação do café.

1. Encha o depósito de água e ligue a máquina.
2. Premir e manter premido o ícone tátil Espuma de leite / Limpieza .
3. Esperar que a água saia do reservatório do leite. (O objetivo é purgar o ar do circuito. Encher primeiro o reservatório de leite com água).
4. Prima novamente o ícone tátil Espuma de leite / Limpieza  para parar o processo.
5. Prima o ícone tátil de preparação de café para fazer café.

Painel de controlo

Fig. 2

1. Ligar/Desligar
 2. Espresso simples/ Espresso duplo ícone tátil
 3. Espresso frio / ícone tátil de temperatura mais baixa
 4. Ícone tátil Cappuccino/ Latte
 5. Ícone tátil de espuma de leite/limpeza
1. Certifique-se de que a máquina está desligada e desconectada da corrente elétrica.
 2. Agarrar na pega de transporte do depósito de água e puxar o depósito de água para cima.
 3. Encher o depósito com água limpa e fria. Não ultrapassar a marca de nível máximo «MAX».
 4. Deitar o leite no recipiente do leite. O leite NÃO deve ultrapassar as marcas MAX.

Encher o depósito de água

- Encha o depósito de água. Pode ser enchido diretamente a partir de um copo ou retirado da máquina e enchido debaixo da torneira.

Nota: Se o tiver retirado do aparelho para o encher de água, certifique-se de que está bem fixo.

- Encha o recipiente com a quantidade de água desejada, certificando-se de que não ultrapassa as marcas MAX. Encha-o apenas com água fria no reservatório de água.
- Fechar a tampa do reservatório de água e voltar a colocá-lo na máquina. Certifique-se de que está bem posicionado.

Encher o depósito de leite

- Para preparar um cappuccino ou um latte, retire o reservatório de leite da máquina, abra a tampa e deite a quantidade necessária de leite frio. Certifique-se de que o nível de leite no depósito não ultrapassa a marca «MAX».
- Volte a colocar o reservatório de leite na máquina e certifique-se de que está bem fixo.

Nota: Pode utilizar leite gordo e leite congelado.

5. Introduzir o filtro no suporte do filtro e encher o filtro de café com café expresso moído

utilizando a colher de medição fornecida. Fig. 3

Nota: A pressão exercida sobre o café moído no filtro é tão importante como a variedade do café e o grau de moagem para um bom expresso como a quantidade de café adicionada ao filtro. Certifique-se sempre de que o filtro do café expresso está limpo e sem resíduos de pó.

- Se a moagem for demasiado fina, ocorrerá uma extração excessiva, resultando em notas de café mais amargas, com um creme irregular e manchas no topo.
 - Se a moagem for demasiado grossa, a água passará demasiado depressa e não haverá uma quantidade suficiente de creme no topo do expresso.
 - Se o café sair demasiado aguado, será necessário encher o filtro com mais café moído.
 - Voltar a comprimir o café expresso moído com o calcador.
 - Limpe o excesso de café do rebordo para garantir um encaixe correto sob a cabeça de infusão e evitar fugas.
 - A compressão do café expresso moído é um processo importante na preparação do café expresso.
 - Se o café expresso moído for comprimido com demasiada força, o café expresso sairá lentamente e haverá mais crema.
 - Se o café expresso moído não for comprimido com muita força, o expresso sairá mais depressa e haverá menos crema.
6. Fixar o suporte do filtro na cabeça de infusão e fazer deslizar a pega para a esquerda. Em seguida, rode a pega do suporte do filtro no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar no lugar. Soltar a pega, o suporte do filtro deve estar bem assente na cabeça de infusão e apontar para a frente num ângulo de 90°. Fig. 4

7. Retire o tabuleiro para chávenas quando utilizar uma chávena maior para preparar um café com leite.

Nota: Ao fazer cappuccino ou latte, certifique-se de que a alavanca do tubo de espuma está ajustada de modo a que a extremidade do tubo de leite espumado fique dentro da chávena.

8. Depois de ligar a máquina à corrente, premir o ícone tátil Ligar/Desligar . Todos os indicadores se acendem. Isto indica que a máquina está pré-aquecida e pronta a ser utilizada.
9. **Espresso frio** (filtro para 1 café): Colocar os cubos de gelo no reservatório de água, premir o ícone tátil Espresso frio/temperatura mais baixa  para obter um espresso frio. A capacidade de saída é de aproximadamente 60 ml (+/-30%).

Conselho: Para obter melhores resultados, utilize sempre água gelada.

10. **Café expresso quente simples:** Premir o ícone tátil para Espresso simples/ Espresso duplo . A luz pisca, indicando que a máquina está a pré-aquecer. Quando a luz pára de piscar e permanece fixa, a máquina está pronta para preparar e servir café. A capacidade de saída é de aproximadamente 50 ml (+/-30%).

11. **Expresso duplo quente:** Premir e manter premido o ícone de toque Espresso simples/ Espresso duplo  durante 3 segundos. A luz pisca, indicando que a máquina está a pré-aquecer. Quando a luz pára de piscar e permanece fixa, a máquina está pronta para preparar e servir café. A capacidade de saída é de aproximadamente 80 ml (+/-30%).

Dicas:

1. Depois de preparar um expresso quente, deixe a máquina arrefecer completamente antes de preparar um expresso frio.
 2. Premir e manter premido o ícone tátil  de Espresso frio/Temperatura baixa durante 3 segundos para libertar a água quente e arrefecer a máquina. Após algum tempo, prima-a novamente para a parar. A máquina de café está novamente pronta a ser utilizada.
12. **Latte** (filtro para 1 café): Antes de preparar o seu café com leite, ajuste a quantidade desejada de leite espumado, fazendo deslizar o botão de espuma para a frente para obter mais espuma e para trás para obter menos espuma. Prima e mantenha premido o ícone de toque Cappuccino/ Latte  durante 3 segundos para preparar um latte de dose única. A máquina começa a preparar o latte de acordo com a sua seleção. O volume de saída é de aproximadamente 160 ml (+/-30%). Em primeiro lugar, distribui leite (cerca de 120 ml), seguido de um expresso (cerca de 40 ml) adicionado diretamente na chávena. Só pode ser preparada uma chávena de cada vez.

Nota: A quantidade de espuma pode ser ajustada durante o processo de preparação.

13. **Cappuccino** (filtro para 1 café): Antes de preparar o seu cappuccino, ajuste a quantidade desejada de leite espumado, fazendo deslizar a roda rotativa na tampa do depósito de espuma para a frente, para mais espuma, e para trás, para menos espuma. Prima uma vez o ícone tátil Cappuccino/Latte  para preparar um cappuccino individual. A máquina começa a preparar o cappuccino de acordo com a sua seleção. O volume de saída é de cerca de 120 ml (+/-30%), produzido pelo leite (cerca de 80 ml), seguido do café expresso (cerca de 40 ml).

Nota: A quantidade de espuma pode ser ajustada durante o processo de preparação.

14. **Espumador de leite:** Também pode utilizar o aparelho para preparar leite com espuma. Prima uma vez o ícone tátil  Espuma de leite/limpeza. Pode adicionar leite com espuma a outras bebidas, como chocolate quente, chai latte ou similares. Desligar-se-á automaticamente após 25 segundos.

Quando terminar de preparar a sua bebida láctea, pode guardar o recipiente do leite no frigorífico ou deitar fora o leite restante.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpar o reservatório de leite e o tubo de espuma de leite

Embora seja possível guardar o depósito de leite com restos de leite no frigorífico, é importante limpar regularmente o depósito de leite e o tubo de espuma de leite para evitar entupimentos e resíduos. Para limpar o reservatório de leite, proceda da seguinte forma:

1. Retire o depósito de leite do aparelho.
2. Retire a tampa do depósito.
3. Deitar fora o leite restante. Lavar bem o reservatório de leite e a tampa com água morna e sabão. Lavar as peças com água limpa e secá-las cuidadosamente. Não utilize detergentes ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem riscar a superfície.
4. Coloque um copo grande vazio debaixo do tubo de espumação do leite.
5. Prima e mantenha premido o ícone tátil Espuma de leite / Limpeza  durante 3 segundos. A máquina começa a libertar vapor através do tubo de espumação do leite. Deixar a máquina funcionar durante alguns segundos. Quando terminar, prima novamente o ícone tátil Espuma de leite / Limpeza  para parar o processo. Depois de limpar o tubo de espuma de leite, deixe a máquina funcionar durante alguns segundos através da cabeça de infusão para a limpar.
6. Retire a água residual do reservatório do leite e volte a introduzi-lo na máquina.

Limpeza da cabeça de preparação, do suporte do filtro e dos filtros

1. Desligar completamente a máquina, premindo o ícone tátil Ligar/Desligar . Em seguida, retire a ficha da tomada.
2. Aguardar que as partes metálicas quentes da máquina arrefeçam.
3. Retire o suporte do filtro e deite fora as borras de café ou a saqueta de borras de café usadas. Lavar o suporte do filtro e o filtro com água morna e sabão e enxaguar as peças com água limpa. Não lave o porta-filtros nem os filtros na máquina da louça.
4. Limpe a parte inferior da cabeça de infusão da máquina com um pano húmido ou uma toalha de papel para remover as borras de café.
5. Substituir o suporte do filtro (sem filtros) na cabeça de infusão da máquina.
6. Coloque um copo grande vazio por baixo do suporte do filtro.
7. Ligar novamente a máquina, premir uma vez o ícone tátil  Espresso simples/ Espresso duplo e deixar a máquina preparar apenas com água até parar automaticamente.

Limpeza do depósito de água

Elimine a água restante retirando o depósito e deitando-a no lava-loiça. Recomenda-se que o depósito seja esvaziado entre utilizações. Lave o reservatório de água com água e sabão, enxagüe-o bem e seque-o.

Nota: O depósito de água não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

Limpeza das superfícies do aparelho

- Limpe a carcaça do produto com um pano húmido. Não utilize detergentes ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem riscar a superfície.
- Não deixar o porta-filtro ligado à unidade de infusão durante longos períodos de armazenamento. Isto pode afetar a vedação entre a cabeça de preparação e o suporte do filtro.
- Não submerja o aparelho em água.

Função Arrefecimento

Deve deixar a máquina arrefecer se quiser voltar a fazer café após o processo de espumação do leite ou se quiser fazer café imediatamente após a espumação do leite. Caso contrário, o café ficará queimado e salpicado. Pode prosseguir com a preparação de um novo café depois de a máquina ter concluído o processo de arrefecimento.

Limpeza / Descalcificação

Se o ícone tátil Espresso simples / Espresso duplo  piscar ao mesmo tempo, é necessário descalcificar o aparelho. Descalcificar o aparelho regularmente, de 4 em 4 semanas. A descalcificação regular garante uma qualidade de café consistente, reduz o consumo de energia e prolonga a vida útil da máquina de café expresso.

Após a realização de 300 ciclos de café, o ícone tátil expresso simples/duplo  e expresso frio/temperatura mais baixa  pisca ao mesmo tempo e são emitidos 5 sinais sonoros.

- A máquina regista o número acumulado de ciclos de infusão.
 - Cada ciclo (incluindo expresso simples/duplo, expresso frio/baixa temperatura, cappuccino e latte - cada um contado como um ciclo) aumenta esta contagem.
 - Quando são atingidos 300 ciclos:
1. Imediatamente após cada ciclo de preparação, a máquina deve ativar o aviso de descalcificação.
 2. O lembrete consiste em:
 - O ícone tátil expresso simples/expresso duplo  e expresso frio/temperatura mais baixa  pisca 5 vezes ao mesmo tempo.
 - Acompanhado de 5 sinais sonoros.
 3. Após esta sequência de 5 flashes/5 sinais sonoros:
 - A máquina ativa o estado de espera.
 - O utilizador pode iniciar imediatamente outro ciclo de preparação de café, se o desejar.
 - Este lembrete (ícones intermitentes + sinais sonoros) persistirá após cada ciclo até que o utilizador conclua com êxito o procedimento de descalcificação.
 - Apenas quando o processo de descalcificação estiver concluído, a máquina reinicia automaticamente o contador de ciclos, eliminando o aviso.
1. Encher o depósito de água com água e descalcificante para café expresso até à marca

MAX, seguindo as instruções da embalagem do produto.

2. Colocar o porta-filtro com filtro mas sem café moído na máquina.
3. Colocar um recipiente de recolha de pelo menos 1 litro sob a unidade de extração e o bocal de vapor. Se necessário, retirar o tabuleiro de recolha de água.
4. Introduza a ficha na tomada eléctrica e ligue o aparelho.

Fase 1: Processo de descalcificação

1. Prima os ícones tácteis para Espresso simples/Espresso duplo  e Espresso frio/ Temperatura baixa  simultaneamente durante 5 segundos. O primeiro ícone piscará e o segundo ícone permanecerá estático.
2. A solução de descalcificação é primeiro passada através da unidade de extração durante cerca de dois minutos.
3. O resto da solução de descalcificação passa através do vaporizador, o que demora alguns minutos.
4. No final do processo, o ícone tátil Espresso Cool/Down temperature  pisca e o ícone tátil Espresso Single/Double Espresso  permanece estático. A fase inicial do processo de descalcificação está concluída.
5. Esvaziar o recipiente de recolha. Substituir o recipiente coletor.

Fase 2: Aclarado

1. A unidade deve agora ser enxaguada com água limpa para garantir que não fica nenhum calcário. Limpe o depósito de água e encha-o com água limpa.
2. Durante o enxaguamento, o ícone tátil Espresso frio/ Baixa temperatura  pisca e o ícone tátil Espresso simples/ Espresso duplo  permanece estático.
3. Após alguns minutos, o resto da água será emitida através do vaporizador. Isto demorará alguns minutos.
4. A descalcificação é concluída quando toda a água tiver passado pelo sistema. Ouve-se um sinal e todos os ícones se iluminam no ecrã.
5. Desligar a máquina e esvaziar o recipiente de recolha.
6. Lavar o suporte do filtro em água corrente. Certifique-se de que está seco antes de o voltar a colocar.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Possível solução
Não sai café.	Não há água no depósito de água.	Encher o reservatório com água, pôr a máquina a funcionar sem o filtro de café para verificar se está totalmente preparada.
	O café moído é demasiado fino ou foi pressionado com demasiada força.	Esvazie o filtro e passe-o por água para o limpar. Limpe o filtro com um pano. Voltar a encher o filtro com café moído e premir.
A água sai do exterior do filtro.	1. Há demasiado café moído no filtro. 2. Há café moído ao redor do filtro. 3. A temperatura é demasiado elevada após várias operações contínuas, a água vaporiza-se.	1. Desligue e deixe a máquina arrefecer, limpe-a e volte a enchê-la com café moído adequado. 2. Desligar e deixar arrefecer a máquina, limpar o aro do filtro e o anel de vedação da saída. 3. Desligar e deixar arrefecer a máquina.
	Há café moído ao redor do filtro.	Lave-o .
Pouca espuma de leite.	Utilizar leite magro.	O leite gordo é o melhor.

6. 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.

7. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE



Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto está em

conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Deksel van de watertank
2. Waterreservoir
3. Wiel voor het aanpassen van het melkschuim
4. Draaistang van het melksysteem
5. Bovenplaat
6. Bedieningspaneel
7. Kopjesblad
8. Lekkak
9. Filter voor 1 koffie
10. Filter voor 2 koffies
11. Portafilter
12. Portafilter handvat
13. Maatlepel en stamper

OPMERKING:

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die speciaal is ontworpen om het tijdens transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle onderdelen op de juiste manier recyclet.
- onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec als er onderdelen ontbreken of in slechte staat verkeren.

Inhoud van de doos

- Koffiezetapparaat
- Dubbel roestvrijstalen filter voor 1 kopje
- 2-kops roestvrijstalen filter
- Deze gebruiksaanwijzing
- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat altijd traceerbaar is als u hulp nodig hebt.

3. BEDIENING

Tip: Laat voor elk gebruik of wanneer u het waterreservoir bijvult, de lucht uit het circuit ontsnappen. Zo garandeert u een goede werking en voorkomt u problemen bij het zetten van koffie.

1. Vul het waterreservoir en zet het koffiezetapparaat aan.
2. Houd het aanraakpictogram ingedrukt voor Gedraaide melk/reiniging .
3. Wacht tot het water uit de melktank loopt. (Het doel is om de lucht uit het circuit te verwijderen. Vul de melktank eerst met water.)
4. Druk nogmaals op het aanraakpictogram voor Gekookte melk/reiniging  om het proces te stoppen.
5. Druk op het aanraakpictogram voor het maken van koffie om koffie te zetten.

bedieningspaneel

Afbeelding 2

1. Raak het aan/uit-pictogram aan
 2. Espresso / Dubbel Espresso -aanraakpictogram
 3. espresso /lagere temperatuur -aanraakpictogram
 4. Cappuccino / Latte touch-pictogram
 5. Opgeschuimde melk/Reinigingsaanraakpictogram
1. Zorg ervoor dat het espressoapparaat is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
 2. Pak de handgreep van de watertank vast en trek de watertank omhoog.
 3. Vul de tank met schoon, koud water. Overschrijd het 'MAX'-niveau niet.
 4. Giet melk in het melkreservoir. De melk mag NIET boven de MAX-markering komen.

Het waterreservoir vullen

- Vul het reservoir met water. Je kunt het direct met een glas vullen of het uit het koffiezetapparaat halen en onder de kraan vullen.

Let op: Als u het uit het apparaat hebt gehaald om het met water te vullen, zorg er dan voor dat het goed teruggeplaatst is.

- Vul de container met de gewenste hoeveelheid water en zorg ervoor dat deze de MAX-markering niet overschrijdt. Vul de container alleen met koud water.
- Sluit het deksel van de watertank en plaats deze terug in het apparaat. Zorg ervoor dat hij goed vastzit.

Het vullen van de melktank

- latte maakt, haal dan het melkreservoir uit het apparaat, open het deksel en giet de gewenste hoeveelheid koude melk erin. Zorg ervoor dat de melk niet boven de MAX-markering komt.

- Plaats het melkreservoir terug in het apparaat en zorg ervoor dat het goed vastzit. Let op: U kunt volle melk en bevroren melk gebruiken.

5. Plaats het filter in het filter en vul het zetfilter met gemalen espresso met behulp van de bijgeleverde maatschep. Afb. 3

espresso als de koffiesoort en -maling, en de hoeveelheid koffie die in het filter wordt gedaan. Zorg er altijd voor dat het espressofilter schoon is en vrij van poederresten.

- Als de maling te fijn is, ontstaat er overmatige extractie. Dit resulteert in bitterdere koffietonen, een ongelijkmatige cremalaag en vlekken op de bovenkant.
 - Als de maling te grof is, loopt het water er te snel doorheen en ontstaat er te weinig cremalaag op de espresso.
 - Als de koffie te waterig is, moet u het filter met meer gemalen koffie vullen.
 - espressokoffie nogmaals aan met de tamper.
 - Veeg overtollige koffie van de rand, zodat de koffie goed onder de zetgroep past en er geen lekkage ontstaat.
 - Het samenpersen van gemalen koffie voor espresso is een belangrijk proces bij de bereiding van espresso.
 - espresso te stevig is aangedrukt, zal de espresso er langzaam uitkomen en zal er meer cremalaag ontstaan.
 - espresso niet stevig is aangedrukt, komt de espresso er sneller uit en is er minder cremalaag.
6. Bevestig het filterdrager op de zetgroep en schuif de hendel naar links. Draai vervolgens de hendel van het filterdrager met de klok mee totdat deze vastklikt. Laat de hendel los; het filterdrager moet stevig in de zetgroep zitten en in een hoek van 90° naar voren wijzen. Afb. 4

7. Verwijder het bekerplateau als u een grotere kop gebruikt om een latte te bereiden. Let op: Wanneer u een cappuccino of latte wilt bereiden, zorg er dan voor dat de hendel van het melkopschuimbuisje zo is afgesteld dat het uiteinde van het melkopschuimbuisje zich in het kopje bevindt.

8. Nadat u het koffiezetapparaat hebt aangesloten, drukt u op het aan/uit-touchpictogram . Alle indicatoren lichten op. Dit geeft aan dat de machine is voorverwarmd en klaar is voor gebruik.

9. **Cold Brew Espresso** (filter voor 1 koffie): Plaats de ijsblokjes in het waterreservoir, druk op het aanraakpictogram Koude Espresso/Omlaag temperatuur  om koude espresso te krijgen. De uitvoercapaciteit is ongeveer 60 ml (+/-30%).

Tip: Gebruik altijd ijskoud water voor het beste resultaat.

10. **Enkele hete espresso : Druk op het** aanraakpictogram voor Enkele Espresso /

Dubbele  Espresso. Het lampje knippert om aan te geven dat het apparaat aan het voorverwarmen is. Wanneer het lampje stopt met knipperen en continu brandt, is het apparaat klaar om koffie te zetten en te serveren. De capaciteit is ongeveer 50 ml (+/- 30%).

11. **Dubbele Espresso : Houd het Single Espresso / Double**  Espresso -touchscreen 3 seconden ingedrukt. Het lampje knippert om aan te geven dat het apparaat aan het voorverwarmen is. Wanneer het lampje stopt met knipperen en continu brandt, is het apparaat klaar om koffie te zetten en te serveren. De capaciteit is ongeveer 80 ml (+/- 30%).

Tips:

1. Laat het apparaat volledig afkoelen nadat u hete espresso hebt bereid, voordat u koude espresso gaat bereiden.
2. aanraakpictogram 'Koude Espresso /Temperatuur verlagen'  3 seconden ingedrukt om het hete water te laten stromen en het apparaat af te koelen. Druk na enige tijd nogmaals om te stoppen. Het koffiezetapparaat is weer klaar voor gebruik.

12. **Latte** (filter voor 1 kopje koffie): Voordat u uw latte bereidt, stelt u de gewenste hoeveelheid melkschuim in door het opschuimwielte naar voren te schuiven voor meer schuim en naar achteren voor minder schuim. Houd het Cappuccino/ Latte -touchicoontje ingedrukt.  3 seconden ingedrukt om één latte te bereiden. Het apparaat begint met het bereiden van de latte volgens uw keuze. Het uitstroomvolume is ongeveer 160 ml (+/- 30%). Eerst wordt er melk (ongeveer 120 ml) afgegeven, gevolgd door een espresso (ongeveer 40 ml) die rechtstreeks in het kopje wordt gedaan. Er kan slechts één kopje tegelijk worden bereid.

Let op: De hoeveelheid schuim kan tijdens het koffiezetten worden aangepast.

13. **Cappuccino** (filter voor 1 kopje koffie): Voordat u uw cappuccino bereidt, stelt u de gewenste hoeveelheid melkschuim in door het draaiwielte van het deksel van het opschuimreservoir naar voren te schuiven voor meer schuim en naar achteren voor minder schuim. Druk op het Cappuccino/ Latte touch-icoontje.  Eén keer om een enkele cappuccino te bereiden. Het apparaat begint met het bereiden van de cappuccino op basis van uw keuze. De output bedraagt circa 120 ml (+/- 30%), geproduceerd door de melktoevoer (circa 80 ml), gevolgd door een espresso (circa 40 ml).

Let op: De hoeveelheid schuim kan tijdens het koffiezetten worden aangepast.

14. **Melkopschuimer** : U kunt het apparaat ook gebruiken om opgeschuimde melk te maken. Druk eenmaal op het pictogram voor opgeschuimde melk/reiniging . U kunt opgeschuimde melk toevoegen aan andere dranken, zoals warme chocolademelk, chai latte of iets dergelijks. Het apparaat stopt automatisch na ongeveer 25 seconden.

Wanneer u klaar bent met het bereiden van uw melkdrankje, kunt u het melkpak in de koelkast bewaren of de resterende melk weggoien.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

Het melkreservoir en de melkschuimbuis schoonmaken

Hoewel het melkreservoir met overgebleven melk in de koelkast bewaard kan worden, is het belangrijk om het reservoir en de melkschuimbuis regelmatig schoon te maken om verstoppingen en resten te voorkomen. Ga als volgt te werk om het melkreservoir schoon te maken:

1. Verwijder het melkreservoir uit het apparaat.
2. Verwijder de tankdop.
3. Giet de resterende melk weg. Was de melkcontainer en het deksel grondig met warm zeepsop. Spoel de onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
4. Plaats een grote lege kop onder de melkopschuimbuis.
5. Houd het aanraakpictogram Melkschuimen/Reinigen  3 seconden ingedrukt. De machine begint stoom af te geven via de melkopschuimbuis. Laat de machine een paar seconden draaien. Als u klaar bent, drukt u nogmaals op het aanraakpictogram melk/reiniging  om het proces te stoppen. Laat de machine na het reinigen van de melkschuimslang een paar seconden door de zetkop lopen om deze te reinigen.
6. Verwijder eventuele waterresten uit het melkreservoir en plaats het reservoir terug in het apparaat.

Reinigen van de zetkop, filterhouder en filters

1. Schakel het koffiezetapparaat volledig uit door op het aan/uit-touchscreen te drukken . Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
2. Wacht tot de hete metalen onderdelen van het apparaat zijn afgekoeld.
3. Verwijder het filter en gooi het koffiedik of de gebruikte gemalen koffiepad weg. Was het filter en de filter met warm zeepsop en spoel de onderdelen af met schoon water. Was het filter en de filters niet in de vaatwasser.
4. Veeg de onderkant van de zetgroep van het apparaat schoon met een vochtige doek of keukenpapier om eventuele resten gemalen koffie te verwijderen.
5. Plaats het filter (zonder filters) terug in de zetgroep van het apparaat.
6. Plaats een grote lege mok onder de filterhouder.
7. Zet het apparaat weer aan, druk eenmaal op het Single Espresso / Double  Espresso -touchpictogram en laat het apparaat alleen met water koffie zetten totdat het automatisch stopt.

Het waterreservoir schoonmaken

Gooi eventueel resterend water weg door het reservoir te verwijderen en in de gootsteen te legen. Het is aan te raden het reservoir tussen gebruik te legen. Was het waterreservoir met zeepsop, spoel het goed af en droog het af.

Let op: het waterreservoir is niet vaatwasmachinebestendig.

Reinigen van de oppervlakken van het apparaat

- Reinig de behuizing met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Laat het filterdrager niet langdurig op de zetgroep zitten. Dit kan de afdichting tussen de zetkop en de filterhouder aantasten.
- Dompel het apparaat niet onder in water.

Koelfunctie

U moet het apparaat laten afkoelen als u na het opschuimen van de melk opnieuw koffie wilt zetten, of als u direct na het opschuimen koffie wilt zetten. Anders komt de koffie er verbrand en spetterend uit. U kunt een nieuwe kop koffie zetten zodra het apparaat is afgekoeld.

Ontkalken/Reinigen

aanraakpictogrammen voor de Espeso Single/ Espresso Double  tegelijkertijd knipperen, moet het koffiezetapparaat worden ontkalkt. Ontkalk het apparaat regelmatig, elke 4 weken. Regelmatig ontkalken zorgt voor een consistente koffiekwaliteit, vermindert het energieverbruik en verlengt de levensduur van uw espressomachine.

Nadat 300 koffiecycli zijn uitgevoerd, kan het aanraakpictogram voor Espresso single/ Espresso double  en Espresso koud/ Lagere temperatuur  knipperen tegelijkertijd en er klinken 5 pieptonen.

- De machine registreert het cumulatieve aantal zetcycli.
- Elke cyclus (inclusief enkele espresso/dubbele espresso, koude espresso/lage temperatuur, cappuccino en latte - elk geteld als een cyclus) verhoogt deze telling.
- Wanneer 300 cycli zijn bereikt:
 1. Onmiddellijk na elke bereidingscyclus activeert de machine de ontkalkingsherinnering.
 2. De herinnering bestaat uit:
 - Het aanraakpictogram voor Espresso single/ Espresso double  en Espresso koud/ Lagere temperatuur  knippert tegelijkertijd 5 keer.
 - Begeleid door 5 hoorbare piepjes.
 3. Na deze reeks van 5 flitsen/5 pieptonen:
 - De machine activeert de stand-bystand.
 - De gebruiker kan desgewenst onmiddellijk een andere koffiebereidingscyclus starten.
- Deze herinnering (knipperende pictogrammen + pieptonen) blijft na elke cyclus

aanhouden totdat de gebruiker de ontkalkingsprocedure met succes heeft voltooid.

- Pas als het ontkalkingsproces is voltooid, zal de machine automatisch de cyclusteller resetten en de herinnering wissen.

1. Vul het waterreservoir met water en ontkalkingsproduct voor espressomachines tot aan de MAX-markering. Volg daarbij de instructies op de productverpakking.
2. Plaats het filterzakje met filter , maar zonder gemalen koffie, in het koffiezetapparaat.
3. Plaats een opvangbak van minimaal 1 liter onder de afzuigunit en het stoompijpje. Verwijder indien nodig de lekbak .
4. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan.

Fase 1: Ontkalkingsproces

1. aanraakknoppen voor Enkele Espresso / Dubbele  Espresso en Koude Espresso / Temperatuur verlagen . Het eerste pictogram knippert, terwijl het tweede stil blijft staan.
2. Eerst stroomt de ontkalkingsoplossing gedurende ongeveer twee minuten door de extractiegroep.
3. De rest van de ontkalkingsoplossing stroomt door de stoomreiniger. Dit duurt enkele minuten.
4. Zodra het proces is voltooid, knippert het aanraakpictogram 'Koude Espresso / Temperatuur verlagen' en blijft het aanraakpictogram 'Enkele  Espresso / Dubbele  Espresso' stilstaan. De eerste fase van het ontkalkingsproces is voltooid.
5. Leeg de opvangbak. Plaats de opvangbak terug.

Fase 2: Verduidelijking

1. Spoel het apparaat nu af met schoon water om te voorkomen dat er kalkaanslag achterblijft. Spoel de watertank om en vul deze met schoon water.
2. Tijdens het spoelen knippert het aanraakpictogram Koude Espresso / Temperatuur omlaag en blijft het aanraakpictogram Enkele  Espresso / Dubbele  Espresso stilstaan.
3. Na een paar minuten wordt het resterende water door de stoomgenerator gespoten. Dit duurt enkele minuten.
4. Het ontkalken is voltooid zodra al het water door het systeem is gestroomd. U hoort een signaal en alle pictogrammen op het display lichten op.
5. Schakel het apparaat uit en leeg de opvangbak.
6. Spoel de filterdrager af onder stromend water. Zorg ervoor dat hij droog is voordat je hem opnieuw gebruikt.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Er komt geen koffie uit.	Er zit geen water in het waterreservoir.	Vul het reservoir met water en laat het apparaat zonder koffiefilter draaien om te controleren of het volledig is gevuld.
	De koffie is te fijn gemalen of te hard aangedrukt.	Leeg het filter en spoel het af onder stromend water. Veeg het filter schoon met een doek. Vul het filter met gemalen koffie en druk aan.
Er komt water uit de buitenkant van het filter.	1. Er zit teveel gemalen koffie in het filter. 2. Er zit gemalen koffie op de rand van het filter. 3. De temperatuur is te hoog na meerdere continue bewerkingen, het water verdampt.	1. Schakel het apparaat uit, laat het afkoelen, maak het schoon en vul het met geschikte gemalen koffie. 2. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Reinig de filterrand en de afdichtring van de uitlaat. 3. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
	Er zit gemalen koffie op de rand van het filter.	Maak het schoon.
Een beetje melkschuim.	Gebruik magere melk.	Volle melk is het beste.

6. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een retrievalssysteem, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

7. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING



Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest in overeenstemming met de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Pokrywa zbiornika na wodę
2. Zbiornik na wodę
3. Pokrętło regulacji piany mlecznej
4. Pręt obrotowy systemu mlecznego
5. Płyta górna
6. Panel sterowania
7. Tacka na kubki
8. Tacka ociekowa
9. Filtr na 1 kawę
10. Filtr na 2 kawy
11. Uchwyt filtra
12. Uchwyt filtra
13. Łyżka miarowa i tłuczek

NOTATKA:

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odpowiadać dokładnie tym widocznym na produkcie.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Możesz chcieć przechowywać oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, jeśli będziesz musiał je transportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie elementy zostały prawidłowo poddane recyklingowi.
- natychmiast z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .

Zawartość pudełka

- Ekspres do kawy
- Podwójny filtr ze stali nierdzewnej na 1 filiżankę
- Filtr ze stali nierdzewnej o pojemności 2 filiżanek
- Niniejsza instrukcja obsługi
- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby zachować możliwość prawidłowego śledzenia sprzętu na wypadek konieczności uzyskania pomocy.

3. DZIAŁANIE

Wskazówki: Przed każdym użyciem lub przy każdym napełnianiu zbiornika na wodę należy odpowietrzyć obwód, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia i uniknąć problemów podczas parzenia kawy.

1. Napełnij zbiornik wodą i włącz ekspres do kawy.
2. Naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową Spienianie mleka/Czyszczenie .
3. Poczekaj, aż woda spłynie ze zbiornika na mleko. (Celem jest usunięcie powietrza z obwodu. Najpierw napełnij zbiornik na mleko wodą.)
4. Naciśnij ponownie ikonę dotykową Spienianie mleka/Czyszczenie , aby zatrzymać proces.
5. Naciśnij ikonę parzenia kawy, aby zaparzyć kawę.

Panel sterowania

Rys. 2

1. Dotknij ikony Włącz/Wyłącz
 2. Ikona dotykowa prostego espresso / podwójnego espresso
 3. Ikona dotykowa zimnego espresso / niższej temperatury
 4. Ikona dotykowa Cappuccino / Latte
 5. Spienione mleko/ikona dotykowa do czyszczenia
1. Upewnij się, że ekspres do kawy jest wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego.
 2. Chwyć uchwyt zbiornika na wodę i pociągnij zbiornik do góry.
 3. Napełnij zbiornik czystą, zimną wodą. Nie przekraczaj poziomu „MAX”.
 4. Wlej mleko do zbiornika na mleko. Mleko NIE powinno przekraczać znaczników MAX.

Napełnianie zbiornika na wodę

- Napełnij zbiornik wodą. Możesz napełnić go bezpośrednio szklanką lub wyjąć z ekspresu do kawy i napełnić pod kranem.

Uwaga: Jeśli wyjąłeś filtr z urządzenia, aby napełnić je wodą, upewnij się, że został ponownie prawidłowo zamontowany.

- Napełnij pojemnik pożądaną ilością wody, upewniając się, że nie przekracza ona oznaczeń MAX. Napełniaj pojemnik na wodę wyłącznie zimną wodą.
- Zamknij pokrywę zbiornika na wodę i włóż ją z powrotem do urządzenia. Upewnij się, że jest bezpiecznie zamocowana.

Napełnianie zbiornika na mleko

- Jeśli robisz cappuccino lub latte, wyjmij pojemnik na mleko z urządzenia, otwórz pokrywę i wlej potrzebną ilość zimnego mleka. Upewnij się, że mleko nie przekracza znaku MAX.
- Umieść pojemnik na mleko z powrotem w urządzeniu i upewnij się, że jest bezpiecznie na swoim miejscu.

- Uwaga: Można używać zarówno mleka pełnego, jak i mrożonego.

5. Włóż filtr do uchwytu filtra i napełnij filtr do parzenia mielonym espresso za pomocą dotychczasowej miarki. Ryc. 3

espresso jak odmiana kawy i jej zmielenie, jak również ilość kawy dodanej do filtra. Zawsze upewnij się, że filtr do espresso jest czysty i wolny od pozostałości proszku.

- Jeśli kawa zostanie zmielona zbyt drobno, nastąpi nadmierna ekstrakcja, której efektem będą bardziej gorzkie nuty kawowe, nierównomierna crema i plamy na wierzchu.
- espresso będzie niewystarczająca ilość cremy.
- Jeśli kawa będzie zbyt wodnista, konieczne będzie napełnienie filtra dodatkową ilością zmielonej kawy.
- kawę espresso ubijakiem.
- Wytrzyj nadmiar kawy z krawędzi, aby zapewnić prawidłowe dopasowanie do głowicy zaparzającej i zapobiec przeciekaniu.
- Prasowanie zmielonej kawy przeznaczonej na espresso jest istotnym procesem w przygotowywaniu espresso.
- zmielona kawa będzie zbyt mocno ubita, espresso będzie wypływać wolniej i powstanie więcej cremy.
- zmielona kawa nie będzie mocno ubita, espresso wypłynie szybciej i będzie mniej cremy.

6. Zamontuj uchwyt filtra do głowicy zaparzającej i przesun uchwyt w lewo. Następnie przekręć uchwyt filtra zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Zwolnij uchwyt; uchwyt filtra powinien być mocno osadzony w głowicy zaparzającej i skierowany do przodu pod kątem 90°. Ryc. 4

7. Wyjmij tackę na filiżanki, jeśli przygotowujesz latte w większej filiżance.

Uwaga: Przygotowując cappuccino lub latte, upewnij się, że dzwignia rurki spieniającej jest tak wyregulowana, aby koniec rurki do spienionego mleka znajdował się w filiżance.

8. Po podłączeniu ekspresu do kawy naciśnij ikonę dotykową On/Off . Wszystkie kontrolki zaświecą się. Oznacza to, że ekspres jest wstępnie nagrany i gotowy do użycia.

9. **Cold Brew Espresso** (filtr 1-filiżankowy): Umieść kostki lodu w zbiorniku na wodę, a następnie naciśnij ikonę dotykową Cold Brew Espresso / Decrease Temperature, , aby przygotować cold brew espresso. Pojemność wyjściowa wynosi około 60 ml (+/- 30%).

Wskazówka: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zawsze używaj zimnej wody.

10. **Pojedyncze gorące espresso : Naciśnij** ikonę dotykową Single Espresso / Double Espresso . Światło zacznie migać, wskazując, że maszyna się nagrzewa. Gdy światło przestanie migać i pozostanie stałe, maszyna będzie gotowa do zaparzania i serwowania kawy. Pojemność wyjściowa wynosi około 50 ml (+/- 30%).

11. **Double Hot Espresso : Naciśnij i przytrzymaj** ikonę dotykową Single Espresso / Double Espresso przez 3 sekundy. Kontrolka zacznie migać, wskazując, że urządzenie się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i będzie świecić światłem ciągłym, urządzenie będzie gotowe do zaparzania i serwowania kawy. Pojemność wyjściowa wynosi około 80 ml (+/- 30%).

Porady:

- Po przygotowaniu gorącego espresso odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zanim zaczniesz przygotowywać zimne espresso.
 - ikonę dotykową Cold Espresso /Decrease Temperature  przez 3 sekundy, aby uwolnić gorącą wodę i schłodzić urządzenie. Po chwili naciśnij ją ponownie, aby zatrzymać. Ekspres do kawy jest ponownie gotowy do użycia.
12. **Latte** (filtr na 1 kawę): Przed przygotowaniem Latte dostosuj pożądaną ilość spienionego mleka, przesuwając pokrętkę spieniającą do przodu, aby uzyskać więcej piany, lub do tyłu, aby uzyskać mniej piany. Naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową Cappuccino/ Latte .  przez 3 sekundy, aby przygotować pojedynczą latte . Urządzenie zaczyna przygotowywać latte zgodnie z Twoim wyborem. Objętość wyjściowa wynosi około 160 ml (+/- 30%). Najpierw urządzenie dozuje mleko (około 120 ml), a następnie espresso (około 40 ml) dodawane bezpośrednio do filiżanki. Jednocześnie można przygotować tylko jedną filiżankę.

Uwaga: Ilość piany można regulować w trakcie cyklu parzenia.

13. **Cappuccino** (filtr na 1 kawę): Przed przygotowaniem cappuccino dostosuj żądaną ilość spienionego mleka, przesuwając obrotowe koło pokrywy zbiornika spieniającego do przodu, aby uzyskać więcej piany, lub do tyłu, aby uzyskać mniej piany. Naciśnij ikonę dotykową Cappuccino/ Latte.  Raz, aby przygotować pojedyncze cappuccino. Maszyna zaczyna przygotowywać cappuccino na podstawie Twojego wyboru. Objętość wyjściowa wynosi około 120 ml (+/- 30%), wytwarzana przez dostarczanie mleka (około 80 ml), a następnie espresso (około 40 ml).

Uwaga: Ilość piany można regulować w trakcie cyklu parzenia.

14. **Spieniacz do mleka** : Możesz również użyć urządzenia do przygotowania spienionego mleka. Naciśnij ikonę dotykową Spienianie mleka/Czyszczenie  raz. Możesz dodać spienione mleko do innych napojów, takich jak gorąca czekolada, chai latte lub podobne. Zatrzyma się automatycznie po około 25 sekundach.

Po przygotowaniu napoju mlecznego możesz włożyć pojemnik na mleko do lodówki lub wyłączyć resztki mleka.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie zbiornika na mleko i rurki spieniającej mleko

Chociaż zbiornik na mleko można przechowywać w lodówce z resztkami mleka, ważne jest regularne czyszczenie zbiornika i rurki spieniającej mleko, aby zapobiec blokadom i pozostałościom. Aby wyczyścić zbiornik na mleko, wykonaj następujące czynności:

- Wyjmij pojemnik na mleko z urządzenia.
- Zdejmij korek zbiornika.
- Wylej resztę mleka. Dokładnie umyj pojemnik na mleko i pokrywkę ciepłą wodą z mydłem. Wypłucz części czystą wodą i dokładnie osusz. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania, ponieważ mogą zarysować powierzchnię.
- Podstaw dużą, pustą filiżankę pod rurkę spieniającą mleko.
- Naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową Spienianie mleka/Czyszczenie  przez 3 sekundy. Urządzenie zacznie wypuszczać parę przez rurkę do spieniania mleka. Pozwól urządzeniu pracować przez kilka sekund. Po zakończeniu, naciśnij ponownie ikonę dotykową Spienianie mleka/Czyszczenie  , aby zatrzymać proces. Po wyczyszczeniu rurki spieniacza mleka, pozwól urządzeniu pracować przez kilka sekund przez głowicę zaparzającą, aby ją wyczyścić.
- Usuń resztki wody ze zbiornika na mleko i włóż go ponownie do urządzenia.

Czyszczenie głowicy zaparzającej, uchwytu filtra i filtrów

- Wyłącz całkowicie ekspres do kawy, naciskając ikonę dotykową On/Off  . Następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Poczekaj, aż gorące metalowe części maszyny ostygną.
- Wyjmij uchwyt filtra i wyrzuć fusy po kawie lub zużyte kapsułki z kawą mieloną. Umyj uchwyt filtra i filtr ciepłą wodą z mydłem i opłucz części czystą wodą. Nie myj uchwytu filtra ani filtrów w zmywarce.
- Wytrzyj spód głowicy zaparzającej ekspresu wilgotną ściereczką lub papierowym ręcznikiem, aby usunąć resztki zmielonej kawy.
- Umieść uchwyt filtra (bez filtrów) w głowicy zaparzającej ekspresu.
- Podstaw duży, pusty kubek pod uchwyt filtra .
- Włącz ponownie ekspres, naciśnij raz ikonę pojedynczego Espresso / podwójnego Espresso  i pozwól urządzeniu parzyć samą wodę, aż zatrzyma się automatycznie.

Czyszczenie zbiornika na wodę

Wylej pozostałą wodę, wyjmując zbiornik i opróżniając go do zlewu. Zaleca się opróżnianie zbiornika między użyciami. Umyj zbiornik na wodę wodą z mydłem, dokładnie wypłucz i osusz.

Uwaga: Zbiornika na wodę nie można myć w zmywarce.

Czyszczenie powierzchni urządzenia

- Wyczyść obudowę miękką, wilgotną ściereczką. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania, ponieważ mogą porysować powierzchnię.
- Nie pozostawiaj uchwytu filtra przymocowanego do zaparacza na dłuższy czas. Może to wpłynąć na uszczelnienie między głowicą zaparzającą a uchwytem filtra.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Funkcja chłodzenia

Musisz pozwolić maszynie ostygnąć, jeśli chcesz ponownie zaparzyć kawę po procesie spieniania mleka lub jeśli chcesz zaparzyć kawę bezpośrednio po spienieniu mleka. W przeciwnym razie kawa wyjdzie spalona i rozpryskana. Możesz przejść do przygotowania nowej filiżanki kawy, gdy maszyna zakończy proces chłodzenia.

Odkamienianie/Czyszczenie

Espresso Single/ Espresso Double  touch migają jednocześnie, ekspres do kawy wymaga odkamieniania. Odkamieniaj urządzenie regularnie, co 4 tygodnie. Regularne odkamienianie zapewnia stałą jakość kawy, zmniejsza zużycie energii i wydłuża żywotność ekspresu do kawy.

Po wykonaniu 300 cykli parzenia kawy ikona dotykowa Espresso pojedyncze/ Espresso podwójne  i Espresso zimne/ Niższa temperatura  migają jednocześnie i zostanie wyemitowanych 5 sygnałów dźwiękowych.

- Urządzenie rejestruje łączną liczbę cykli parzenia.
 - Każdy cykl (w tym pojedyncze espresso/podwójne espresso, zimne espresso/niska temperatura, cappuccino i latte - każdy liczony jako cykl) zwiększa tę liczbę.
 - Po osiągnięciu 300 cykli:
1. Natychmiast po każdym cyklu przygotowywania urządzenie aktywuje przypomnienie o odkamienianiu.
 2. Przypomnienie składa się z:
 - Ikona dotykowa Espresso pojedyncze/ Espresso podwójne  i Espresso zimne/ Niższa temperatura  miga jednocześnie 5 razy.
 - Towarzyszy temu 5 sygnałów dźwiękowych.
 3. Po tej sekwencji 5 błysków/5 sygnałów dźwiękowych:
 - Urządzenie aktywuje stan gotowości.
 - W razie potrzeby użytkownik może natychmiast rozpocząć kolejny cykl przygotowywania kawy.
- To przypomnienie (migające ikony + sygnały dźwiękowe) będzie wyświetlane po każdym cyklu, dopóki użytkownik nie zakończy procedury odkamieniania.
 - Dopiero po zakończeniu procesu odkamieniania urządzenie automatycznie wyzeruje licznik cykli, usuwając przypomnienie.
1. Napętnij zbiornik na wodę wodą i środkiem odkamieniającym ekspres do kawy do

oznaczenia MAX, postępując zgodnie z instrukcjami na opakowaniu produktu.

2. Umieść uchwyt filtra z filtrem , ale bez zmielonej kawy w ekspresie do kawy.
3. Umieść pojemnik zbiorczy o pojemności co najmniej 1 litra pod jednostką ekstrakcyjną i dyszą parową. W razie potrzeby wyjmij tackę ociekową .
4. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego i włącz urządzenie.

Faza 1: Proces odkamieniania

1. Ikony dotykowe Single Espresso / Double  Espresso i Cold Espresso / Decrease Temperature  na 5 sekund. Pierwsza ikona będzie migać, a druga pozostanie statyczna.
2. Roztwór odkamieniający będzie najpierw przepływał przez grupę ekstrakcyjną przez około dwie minuty.
3. Pozostała część roztworu odkamieniającego przejdzie przez parownik. Zajmie to kilka minut.
4. Po zakończeniu procesu ikona dotykowa Cold Espresso /Decrease Temperature  zacznie migać, a ikona dotykowa Single Espresso / Double  Espresso pozostanie statyczna. Początkowa faza procesu odkamieniania jest zakończona.
5. Opróżnij pojemnik zbiorczy. Wymień pojemnik zbiorczy.

Faza 2: Wyjaśnienie

1. Teraz należy przepłukać jednostkę czystą wodą, aby upewnić się, że nie ma w niej osadu wapiennego. Wypłucz zbiornik na wodę i napętnij go czystą wodą.
2. Podczas płukania ikona dotykowa Cold Espresso /Temperature Down  będzie migać, a ikona dotykowa Single Espresso / Podwójnego  Espresso pozostanie statyczna.
3. Po kilku minutach pozostała woda zostanie wypuszczona przez parownik. Zajmie to kilka minut.
4. Odkamienianie jest zakończone, gdy cała woda przejdzie przez system. Usłyszysz sygnał, a wszystkie ikony na wyświetlaczu się zaświecą.
5. Wyłącz maszynę i opróżnij pojemnik zbiorczy.
6. Wypłucz uchwyt filtra pod bieżącą wodą. Upewnij się, że jest suchy przed ponownym użyciem.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
---------	-------------------	---------------------

Kawa nie wychodzi.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnij zbiornik wodą i uruchom urządzenie bez filtra do kawy, aby upewnić się, że jest całkowicie napełnione.
	Kawa została zmielona zbyt drobno lub zbyt mocno ubita.	Opróżnij filtr i opłucz go pod wodą, aby go wyczyścić. Przetrzyj filtr szmatką. Napełnij filtr zmieloną kawą i naciśnij.
Woda wydostaje się z zewnętrznej strony filtra.	1. W filtrze znajduje się zbyt dużo zmielonej kawy. 2. Na krawędzi filtra znajduje się zmielona kawa. 3. Temperatura jest zbyt wysoka po wielokrotnym ciągłym wykonywaniu operacji, woda paruje.	1. Wyłącz urządzenie, odczekaj aż ostygnie, wyczyść je i napełnij ponownie odpowiednio zmieloną kawą. 2. Wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie, wyczyść obręcz filtra i pierścień uszczelniający wylotu. 3. Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
	Na krawędzi filtra znajduje się zmielona kawa.	Wyczyść to.
Trochę piany mlecznej.	Użyj mleka odtłuszczonego.	Najlepsze jest mleko pełne.

wyprodukowany i przetestowany zgodnie z wymaganymi normami bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

6. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w tym podręczniku należą do CECOTEC INNOVACIONES, SL. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana ani dystrybuowana w żaden sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL.

7. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

CE Cecotec Innovaciones niniejszym oświadcza, że ten produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi przepisami przepisów obowiązujących w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany,

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obrázek 1

1. Kryt nádrže na vodu
2. Vodní nádrž
3. Kolečko pro nastavení mléčné pěny
4. Otočná tyč mléčného systému
5. Horní deska
6. ovládací panel
7. Táč na šálky
8. Odkapávací miska
9. Filtr na 1 kávu
10. Filtr pro 2 kávy
11. Portafiltr
12. Rukojeť portafiltru
13. Odměrka a štouchadlo

POZNÁMKA:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat obrázku na produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který je určen k jeho ochraně během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové materiály uložte na bezpečné místo, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

Obsah krabice

- Kávovar
- Dvojitý nerezový filtr na 1 šálek
- Zhrnkový filtr z nerezové oceli
- Tento návod k obsluze
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.

3. PROVOZ

Tipy: Před každým použitím nebo při doplňování nádržky na vodu odvzdušněte okruh, abyste zajistili správnou funkci a předešli problémům při přípravě kávy.

1. Naplňte nádržku na vodu a zapněte kávovar.
2. dotykovou ikonu Napěnění mléka/Čištění .
3. Počkejte, až z nádržky na mléko vyteče voda. (Cílem je odstranit vzduch z okruhu. Nejprve naplňte nádržku na mléko vodou.)
4. dotykovou ikonu Napěnění mléka/Čištění  znovu, aby se proces zastavil.
5. Stiskněte dotykovou ikonu pro přípravu kávy pro přípravu kávy.

ovládací panel

Obr. 2

1. Dotkněte se ikony Zapnout/Vypnout
2. Dotyková ikona jednoduché Espresso / dvojité Espresso
3. Dotyková ikona studeného espressa / nižší teploty
4. Dotyková ikona cappuccina / latte
5. Dotyková ikona napěnění mléka/čištění
1. Ujistěte se, že je espresso kávovar vypnutý a odpojený od hlavní elektrické zásuvky.
2. Uchopte rukojeť pro přenášení nádržky na vodu a vytáhněte nádržku na vodu směrem nahoru.
3. Naplňte nádržku čistou studenou vodou. Nepřekračujte hladinu po rysku „MAX“.
4. Nalijte mléko do nádržky na mléko. Mléko by NESMĚLO překročit značky MAX.

Plnění nádrže na vodu

- Naplňte zásobník vodou. Můžete jej naplnit přímo sklenicí nebo jej vyjmout z kávovaru a naplnit pod tekoucí vodou.

Poznámka: Pokud jste jej vyjmuli z přístroje, abyste jej naplnili vodou, ujistěte se, že je bezpečně nasazen.

- Naplňte nádobu požadovaným množstvím vody a ujistěte se, že nepřekročíte značky MAX. Nádobu na vodu plňte pouze studenou vodou.
- Zavřete víko nádržky na vodu a vložte jej zpět do přístroje. Ujistěte se, že je bezpečně usazeno.

Plnění nádrže na mléko

- Pokud připravujete cappuccino nebo latte , vyjměte nádobu na mléko z kávovaru, otevřete víko a nalijte potřebné množství studeného mléka. Ujistěte se, že mléko nepřekročí značku MAX.
- Vraťte nádobu na mléko zpět do přístroje a ujistěte se, že je bezpečně upevněna.

Poznámka: Můžete použít plnotučné i mražené mléko.

5. Vložte filtr do portafiltru a naplňte spařovací filtr mletou kávou pomocí dodané odměrky. Obr. 3

espresso stejně důležitý jako druh kávy a stupeň mletí, stejně jako množství kávy přidané do filtru. Vždy se ujistěte, že je filtr pro espresso čistý a bez zbytků mleté kávy.

- Pokud je mletí příliš jemné, dojde k nadměrné extrakci, což má za následek hořčí kávové tóny s nerovnoměrnou cremou a skvrnami na povrchu.
- espresso bude nedostatečné množství cremy.
- Pokud je káva příliš vodnatá, bude nutné filtr naplnit další mletou kávou.
- espresso kávu znovu protlačte pýchovadlem.
- Otřete přebytečnou kávu z okraje, aby správně seděla pod spařovací hlavou a zabránila únikům.
- Lisování mleté kávy na espresso je důležitý proces pro jeho přípravu.
- mletá káva příliš pevně stlačená, espresso bude vytékat pomalu a bude mít více pěny.
- není mletá káva příliš pevně stlačená, espresso bude vytékat rychleji a bude méně pěny.

6. Připevněte portafiltr k varné hlavě a posuňte rukojeť doleva. Poté otáčejte rukojetí portafiltru ve směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne. Uvolněte rukojeť; portafiltr by měl být pevně usazen v varné hlavě a směřovat dopředu pod úhlem 90°. Obr. 4

7. latte používáte větší šálek, odstraňte tácek na šálky.

Poznámka: Při přípravě cappuccina nebo latte se ujistěte, že páčka napěňovací trubice je nastavena tak, aby konec trubice s napěněným mlékem byl uvnitř šálku.

8. Po zapojení kávovaru stiskněte dotykovou ikonu Zap/Vyp . Všechny kontrolky se rozsvítí. To znamená, že je kávovar předehřátý a připraven k použití.
9. **Cold Brew Espresso** (filtr na 1 šálek): Vložte kostky ledu do nádržky na vodu a poté stiskněte dotykovou ikonu Cold Brew Espresso/Snížení teploty  pro přípravu studeného espresso. Výstupní objem je přibližně 60 ml (+/- 30 %).

Tip: Pro dosažení nejlepších výsledků vždy používejte ledovou vodu.

10. **Jednoduché horké espresso : Stiskněte** dotykovou ikonu Jednoduché espresso / Dvojitě  espresso. Kontrolka bude blikat, což znamená, že se kávovar předehřívá. Jakmile kontrolka přestane blikat a zůstane svítit nepřetržitě, kávovar je připraven k přípravě a podávání kávy. Výstupní kapacita je přibližně 50 ml (+/- 30 %).

11. **Dvojitě horké espresso : Stiskněte a podržte** dotykovou ikonu Jednoduché espresso / Dvojitě  espresso po dobu 3 sekund. Kontrolka bude blikat, což znamená, že se kávovar předehřívá. Jakmile kontrolka přestane blikat a zůstane svítit nepřetržitě, kávovar je připraven k přípravě a podávání kávy. Výstupní kapacita je přibližně 80 ml (+/- 30 %).

Tipy:

1. Po přípravě horkého espresso nechte kávovar zcela vychladnout, než začnete

připravovat studené espresso.

2. dotykovou ikonu Studené espresso / Snížení teploty  po dobu 3 sekund pro vypuštění horké vody a ochlazení spotřebiče. Po chvíli ji stiskněte znovu pro zastavení. Kávovar je opět připraven k použití.

12. **Latte** (filtr na 1 kávu): Před přípravou Latte upravte požadované množství napěněného mléka posunutím napěňovacího kolečka dopředu pro více pěny a dozadu pro méně pěny. Stiskněte a podržte dotykovou ikonu Cappuccino/ Latte  po dobu 3 sekund pro přípravu jednoho latte. Přístroj začne připravovat latte podle vašeho výběru. Objem výstupu je přibližně 160 ml (+/- 30 %). Nejprve se vypustí mléko (přibližně 120 ml) a poté espresso (přibližně 40 ml), které se přidá přímo do šálku. Najednou lze připravit pouze jeden šálek.

Poznámka: Množství pěny lze během vaření upravit.

13. **Cappuccino** (filtr na 1 kávu): Před přípravou cappuccina upravte požadované množství napěněného mléka posunutím otočného kolečka víka nádržky na pěnu dopředu pro více pěny a dozadu pro méně pěny. Stiskněte dotykovou ikonu Cappuccino/ Latte  Jednou pro přípravu jednoho cappuccina. Přístroj začne připravovat cappuccino na základě vašeho výběru. Objem výstupu je přibližně 120 ml (+/- 30 %), nejprve vytéká mléko (přibližně 80 ml), po kterém následuje espresso (přibližně 40 ml).

Poznámka: Množství pěny lze během vaření upravit.

14. **Napěňovač mléka**: Spotřebič můžete také použít k přípravě napěněného mléka. Stiskněte  jednou ikonu Napěněné mléko/Čištění. Napěněné mléko můžete přidat do jiných nápojů, jako je horká čokoláda, chai latte nebo podobné. Automaticky se zastaví přibližně po 25 sekundách.

Po přípravě mléčného nápoje můžete nádobu s mlékem uložit do chladničky nebo zbývající mléko vylít.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění nádržky na mléko a hadičky na mléčnou pěnu

Přestože lze nádržku na mléko skladovat v chladničce se zbytky mléka, je důležité nádržku a hadičku napěňovače mléka pravidelně čistit, aby se zabránilo ucpání a usazeninám. Při čištění nádržky na mléko postupujte následovně:

1. Vyjměte nádobu na mléko ze spotřebiče.
2. Sejměte víčko nádrže.
3. Vylijte zbývající mléko. Nádobu na mléko a víko důkladně omyjte teplou mýdlovou vodou. Opláchněte jednotlivé části čistou vodou a důkladně osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí

prostředky ani drátěnky, mohly by poškrábat povrch.

4. Umístěte velký prázdný hrnek pod hadičku pro napěňování mléka.
5. dotykovou ikonu Napěněné mléko/Čištění  po dobu 3 sekund. Přístroj začne uvolňovat páru skrz hadičku napěňovače mléka. Nechte přístroj několik sekund běžet. Po dokončení znovu stiskněte dotykovou ikonu Napěněné mléko/Čištění , abyste proces zastavili. Po vyčištění hadičky napěňovače mléka nechte přístroj několik sekund protékat spařovací hlavou, aby se vyčistila.
6. Odstraňte všechny zbytky vody z nádržky na mléko a vložte ji zpět do přístroje.

Čištění spařovací hlavy, portafiltru a filtrů

1. Kávovar úplně vypněte stisknutím dotykové ikony Zap/Vyp . Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Počkejte, až horké kovové části stroje vychladnou.
3. Vyjměte portafiltr a vyhoďte mletou kávu nebo použitý kapsli s mletou kávou. Portafiltr a filtr omyjte teplou mýdlovou vodou a opláchněte jednotlivé části čistou vodou. Portafiltr ani filtry nemyjte v myčce nádobí.
4. Otřete spodní část spařovací hlavy kávovaru vlhkým hadříkem nebo kuchyňským papírem, abyste odstranili zbytky mleté kávy.
5. Vložte portafiltr (bez filtrů) zpět do spařovací hlavy kávovaru.
6. portafiltr umístěte velký prázdný hrnek .
7. Znovu zapněte kávovar, jednou stiskněte dotykovou ikonu Jedno espresso / Dvojitě  espresso a nechte kávovar vařit pouze vodou, dokud se automaticky nezastaví.

Čištění nádržky na vodu

Zbývající vodu vylijte vyjmutím nádržky a jejím vyprázdněním do dřezu. Doporučuje se nádržku mezi jednotlivými použití vyprázdnit. Nádržku na vodu umyjte mýdlovou vodou, důkladně ji opláchněte a osušte.

Poznámka: Nádrž na vodu není vhodná do myčky nádobí.

Čištění povrchů spotřebiče

- Čistěte kryt měkkým, vlhkým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky, mohly by poškrábat povrch.
- Nenechávejte portafiltr připojený k varné jednotce po delší dobu skladování. Mohlo by to ovlivnit těsnění mezi varnou hlavou a držákem filtru.
- Neponořujte spotřebič do vody.

Funkce chlazení

Pokud chcete po napěnění mléka znovu připravit kávu, nebo pokud chcete kávu připravit ihned po napěnění mléka, musíte nechat kávovar vychladnout. Jinak bude káva připálená a rozstříknutá. Jakmile kávovar dokončí proces ochlazení, můžete pokračovat v přípravě dalšího

šálku kávy.

Odvápňování/čištění

ikony Espresso Single/ Espresso Double  blikají současně, je třeba kávovar odvápnit. Spotřebič odvápnujte pravidelně, každé 4 týdny. Pravidelné odvápnování zajišťuje konzistentní kvalitu kávy, snižuje spotřebu energie a prodlužuje životnost vašeho espresso kávovaru .

Po 300 kávových cyklech se zobrazí dotyková ikona pro Jedno espresso/Dvojitě espresso a Studené espresso/Nižší teplota.  současně bliknou a ozve se 5 pípnutí. 

- Přístroj zaznamenává kumulativní počet cyklů přípravy kávy.
- Každý cyklus (včetně jednoduchého espresso/dvojitého espresso , studeného espresso/ ochlazení, cappuccina a latte – každý se počítá jako jeden cyklus) tento počet zvyšuje.
- Po dosažení 300 cyklů:
 1. Ihned po každém cyklu vaření kávovar aktivuje připomenutí odvápnění.
 2. Připomínka se skládá z:
 - Jedno espresso/Dvojité espresso  a Studené espresso/Nižší teplota  mrkněte současně 5krát .
 - Doprovázeno 5 zvukovými pípnutími.
 3. Po této sekvenci 5 bliknutí/5 pípnutí:
 - Stroj přejde do pohotovostního režimu.
 - Uživatel může v případě potřeby okamžitě spustit další cyklus přípravy kávy.
- Tato připomínka (blikající ikony + pípání) bude přetrvávat po každém cyklu, dokud uživatel úspěšně nedokončí proces odvápnování.
- Teprve po dokončení procesu odvápnování kávovar automaticky vynuluje počítadlo cyklů a vymaže tak připomenutí.

1. Naplňte nádržku na vodu vodou a odvápňovacím prostředkem pro espresso kávovary po značku MAX podle pokynů na obalu výrobku.
2. Vložte portafiltr s filtrem , ale bez mleté kávy, do kávovaru.
3. Pod odsávací jednotku a parní trysku umístěte sběrnou nádobu o objemu alespoň 1 litr. V případě potřeby vyjměte odkapávací misku .
4. Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky a zapněte spotřebič.

Fáze 1: Proces odvápnování

1. ikony Jedno espresso / Dvojité  espresso a Studené espresso / Snížení teploty 
První ikona bude blikat, zatímco druhá zůstane statická.
2. Odvápňovací roztok nejprve projde odsávací jednotkou přibližně dvě minuty.
3. Zbývající odvápňovací roztok projde napařovačem. To bude trvat několik minut.
4. Jakmile je proces dokončen, dotyková ikona Studené espresso / Snížení teploty  bude blikat a dotyková ikona Jedno espresso / Dvojité  espresso zůstane statická. Počáteční fáze procesu odvápňování je dokončena.

5. Vyprázdněte sběrnou nádobu. Vyměňte sběrnou nádobu.

Fáze 2: Vyjasnění

1. Nyní je třeba jednotku opláchnout čistou vodou, aby se zajistilo, že v ní nezůstane vodní kámen. Propláchněte nádržku na vodu a naplňte ji čistou vodou.
2. Během oplachování bude blikat dotyková ikona Studené espresso / Snížení teploty  a dotyková ikona Jedno espresso / Dvojitě  espresso zůstane statická.
3. Po několika minutách bude zbývající voda vytékat z napařovače. To bude trvat několik minut.
4. Odvápnění je dokončeno, jakmile veškerá voda projde systémem. Uslyšíte signál a všechny ikony na displeji se rozsvítí.
5. Vypněte stroj a vyprázdněte sběrnou nádobu.
6. Opláchněte portafiltr pod tekoucí vodou. Před opětovným použitím se ujistěte, že je suchý.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Žádná káva neteče.	Ve vodní nádrži není voda.	Naplňte zásobník vodou a spusťte spotřebič bez kávového filtru, abyste se ujistili, že je zcela naplněn.
	Káva je namletá příliš jemně nebo byla příliš silně stlačena.	Vyprázdněte filtr a opláchněte jej pod vodou, abyste ho vyčistili. Otřete filtr hadříkem. Naplňte filtr mletou kávou a stiskněte.
Voda vytéká z vnější strany filtru.	1. Ve filtru je příliš mnoho mleté kávy. 2. Na okraji filtru je mletá káva. 3. Teplota je po několika nepřetržitých operacích příliš vysoká, voda se odpařuje.	1. Vypněte přístroj a nechte jej vychladnout, vyčistěte jej a doplňte vhodnou mletou kávu. 2. Vypněte a nechte stroj vychladnout, očistěte okraj filtru a těsnicí kroužek výstupu. 3. Vypněte a nechte stroj vychladnout.
	Na okraji filtru je mletá káva.	Vyčistěte to.

Trochu mléčné pěny.	Používejte odstředěné mléko.	Nejllepší je plnotučné mléko.
---------------------	------------------------------	-------------------------------

6. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován jakýmkoli prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

7. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ

CE Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení předpisů platných v Evropské unii. Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Su deposu kapağı
2. Su tankı
3. Süt köpüğü ayar tekerleği
4. Süt sistemi döner çubuğu
5. Üst plaka
6. kontrol Paneli
7. Bardak tepsisi
8. Damlama tepsisi
9. 1 kahve için filtre
10. 2 kahve için filtre
11. Portafiltre
12. Portafiltre kolu
13. Ölçü kaşığı ve ezici

NOT:

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve üründeki grafiklerle tam olarak uyuşmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korumak için tasarlanmış bir ambalajla gelir. Cihazı kutusundan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Gelecekte taşımanız gerekirse cihazın hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklamak isteyebilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, lütfen tüm öğeleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği

- Kahve makinesi
- 1 fincan için çift paslanmaz çelik filtre
- 2 fincan paslanmaz çelik filtre
- Bu kullanım kılavuzu
- Ekipmanınızın yardım talebinde bulunmanız halinde uygun şekilde izlenebilirliğini sağlamak için seri numarasını üründen çıkarmayın.

3. OPERASYON

İpuçları: Her kullanımdan önce veya su tankını doldururken, düzgün çalışmasını sağlamak ve kahve yaparken sorun yaşamamak için devredeki havayı alın.

1. Su haznesini doldurun ve kahve makinenizi çalıştırın.
2. Köpüklü Süt/Temizlik  dokunmatik simgesini basılı tutun.
3. Süt tankındaki suyun boşalmasını bekleyin. (Amaç devredeki havayı boşaltmaktır. Önce süt tankını suyla doldurun.)
4. İşlemi durdurmak için tekrar Köpüklü Süt/Temizlik  dokunmatik simgesine basın.
5. Kahve yapmak için kahve yapma dokunmatik simgesine basın.

kontrol Paneli

Şekil 2

1. Dokunmatik Açık/Kapalı simgesi
 2. Espresso / Çift Espresso dokunmatik simgesi
 3. Espresso / Düşük Sıcaklık Dokunmatik Simgesi
 4. Cappuccino / Latte dokunmatik simgesi
 5. Köpüklü Süt/Temizlik Dokunmatik Simgesi
1. Espresso makinenizin kapalı olduğundan ve fişinin ana elektrik prizinden çekilmiş olduğundan emin olun .
 2. Su tankının taşıma kulpu kavrıyın ve su tankını yukarı doğru çekin.
 3. Depoyu temiz, soğuk suyla doldurun. 'MAX' seviye işaretini aşmayın.
 4. Sütü süt tankına dökün. Süt, MAX işaretlerini GEÇMEMELİDİR.

Su deposunun doldurulması

- Hazneyi suyla doldurun. Doğrudan bir bardakla doldurabilir veya kahve makinesinden çıkarıp musluğun altında doldurabilirsiniz.

Not: Su doldurmak için makineden çıkardysanız, yerine tam oturduğundan emin olun.

- Kabı, MAX işaretlerini aşmamasına dikkat ederek istediğiniz miktarda suyla doldurun. Su kabını yalnızca soğuk suyla doldurun.
- Su tankı kapağını kapatın ve makineye geri takın. Yerine güvenli bir şekilde oturduğundan emin olun.

Süt tankının doldurulması

- latte yapıyorsanız , süt kabını makineden çıkarın, kapağı açın ve ihtiyacınız olan miktarda soğuk süt dökün. Sütün MAX işaretini geçmediğinden emin olun.
- Süt kabını makineye geri takın ve yerine sağlam bir şekilde oturduğundan emin olun.

Not: Tam yağlı süt ve dondurulmuş süt kullanabilirsiniz.

5. Filtreyi portafiltreye yerleştirin ve verilen ölçüm kepeçesini kullanarak demleme filtresini

çekilmiş espresso ile doldurun . Şekil 3

espresso için kahve çeşidi ve öğütülmesi kadar önemlidir , ayrıca filtreye eklenen kahve miktarı da önemlidir. Espresso filtresinin her zaman temiz ve toz kalıntısı içermediğinden emin olun.

- Eğer öğütme çok ince olursa, aşırı ekstraksiyon meydana gelir ve bu da daha acı kahve notalarına, düzensiz kremaya ve üstte lekelerle neden olur.
- espressonun üstünde yetersiz miktarda krema kalacaktır .
- Eğer kahveniz çok sulu çıkıyorsa, filtreyi daha fazla çekilmiş kahve ile doldurmanız gerekecektir.
- espresso kahveyi tekrar tamper yardımıyla bastırın.
- Demleme başlığının altına tam olarak oturduğundan ve sızıntıları önlediğinden emin olmak için ağız kısmındaki fazla kahveyi silin.
- Öğütülmüş kahveyi espresso için sıkıştırmak, espresso hazırlamada önemli bir işlemdir .
- espresso telvesi çok sıkı bir şekilde sıkıştırılırsa, espresso yavaş çıkacak ve daha fazla krema oluşacaktır.
- espresso telvesi çok sıkı bir şekilde sıkıştırılmazsa, espresso daha çabuk çıkacak ve kreması daha az olacaktır.

6. Portafiltreyi demleme başlığına takın ve sapı sola doğru kaydırın. Ardından portafiltre sapını yerine oturana kadar saat yönünde çevirin. Sapı serbest bırakın; portafiltre demleme başlığına sıkıca oturmalı ve 90° açıyla öne doğru bakmalıdır. Şekil 4

7. Latte hazırlamak için daha büyük bir fincan kullandığınızda fincan tepsisini çıkarın .

latte hazırlarken , köpürtme borusu kolunun, köpürtülmüş süt borusunun ucu fincanın içinde kalacak şekilde ayarlandığından emin olun.

8. Kahve makinesini prize taktıktan sonra, Açma/Kapatma dokunmatik simgesine basın  . Tüm göstergeler yanacaktır. Bu, makinenin önceden ısıtıldığını ve kullanıma hazır olduğunu gösterir.

9. **Soğuk Demleme Espresso** (1 fincanlık filtre): Su haznesine buz küpleri yerleştirin ve ardından Soğuk Demleme Espresso/ Sıcaklığı Azalt dokunmatik simgesine basarak soğuk demleme espresso  hazırlayın . Çıkış kapasitesi yaklaşık 60 ml'dir (+/- %30).

İpucu: En iyi sonucu elde etmek için her zaman buzlu su kullanın.

10. **Tek Sıcak Espresso : Tek Espresso / Çift**  Espresso dokunmatik simgesine basın . Işık yanıp sönmek makinenin ön ısıtma yaptığını gösterir. Işık yanıp sönmeyi bırakıp sabit kaldığında, makine kahve demlemeye ve servis etmeye hazırdır. Çıkış kapasitesi yaklaşık 50 ml'dir (+/- %30).

11. **Double Hot Espresso : Single Espresso / Double**  Espresso dokunmatik simgesini 3 saniye basılı tutun. Işık yanıp sönmek makinenin ön ısıtma yaptığını gösterir. Işık yanıp sönmeyi bırakıp sabit kaldığında, makine kahve demlemeye ve servis etmeye hazırdır. Çıkış kapasitesi yaklaşık 80 ml'dir (+/- %30).

İpuçları:

1. espresso hazırladıktan sonra , soğuk espresso hazırlamadan önce makinenin tamamen soğumasını bekleyin .
2. Sıcak suyu boşaltmak ve cihazı soğutmak için Soğuk Espresso /Sıcaklığı Azalt  dokunmatik simgesini 3 saniye basılı tutun. Bir süre sonra durdurmak için tekrar basın. Kahve makinesi tekrar kullanıma hazırdır.

12. **Latte (1 kahve için filtre):** Latte'nizi hazırlamadan önce , daha fazla köpük için köpürtme tekerleğini ileri, daha az köpük için geri kaydırarak istediğiniz köpüklü süt miktarını ayarlayın. Cappuccino/ Latte dokunmatik simgesini basılı tutun. 3 saniye boyunca tek bir  latte hazırlamak için . Makine seçiminize göre latte hazırlamaya başlar . Çıkış hacmi yaklaşık 160 ml'dir (+/- %30). Önce süt (yaklaşık 120 ml) dağıtır, ardından doğrudan fincana eklenen bir espresso (yaklaşık 40 ml). Aynı anda yalnızca bir fincan hazırlanabilir.

Not: Demleme işlemi esnasında köpük miktarını ayarlayabilirsiniz.

13. **Cappuccino** (1 kahve için filtre): Cappuccinonuzu hazırlamadan önce, köpürtme tankının kapağının döner tekerleğini daha fazla köpük için ileri, daha az köpük için geri kaydırarak istediğiniz köpüklü süt miktarını ayarlayın. Cappuccino/ Latte dokunmatik simgesine basın.  Tek bir kapuçino hazırlamak için bir kez. Makine, seçiminize göre kapuçinoyu hazırlamaya başlar. Çıkış hacmi yaklaşık 120 ml'dir (+/- %30), süt dağıtımıyla üretilir (yaklaşık 80 ml), ardından bir espresso (yaklaşık 40 ml).

Not: Demleme işlemi esnasında köpük miktarını ayarlayabilirsiniz.

14. **Süt Köpürtücü** : Cihazı ayrıca köpürtülmüş süt hazırlamak için de kullanabilirsiniz. Köpürtülmüş Süt/Temizlik dokunmatik simgesine bir kez basın . Sıcak çikolata, chai  latte veya benzeri diğer içeceklere köpürtülmüş süt ekleyebilirsiniz . Yaklaşık 25 saniye sonra otomatik olarak duracaktır.

Süt içeceğinizi hazırlamayı bitirdiğinizde süt kabını buzdolabında saklayabilir veya kalan sütü atabilirsiniz.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

Süt tankının ve süt köpüğü borusunun temizlenmesi

Süt tankı, kalan sütle birlikte buzdolabında saklanabilse de, tıkanıklıkları ve kalıntıları önlemek için tankı ve süt köpüğü borusunu düzenli olarak temizlemek önemlidir. Süt tankını temizlemek için aşağıdaki şekilde ilerleyin:

1. Süt kabını cihazdan çıkarın.
2. Depo kapağını çıkarın.
3. Kalan sütü boşaltın. Süt kabını ve kapağını ılık, sabunlu suyla iyice yıkayın. Parçaları temiz

suyla durulayın ve iyice kurulayın. Yüzeyi çizebileceğinden aşındırıcı temizleyiciler veya bulaşık telleri kullanmayın.

4. Süt köpürtme borusunun altına büyük ve boş bir bardak yerleştirin.
5. Köpüklü Süt/Temizleme  dokunmatik simgesini 3 saniye basılı tutun. Makine, süt köpüğü borusundan buhar vermeye başlayacaktır. Makineyi birkaç saniye çalıştırın. İşlem tamamlandığında, işlemi durdurmak için Köpüklü Süt/Temizleme dokunmatik simgesine tekrar basın.  Süt köpüğü borusunu temizledikten sonra, makineyi demleme başlığından birkaç saniye çalıştırarak temizleyin.
6. Süt haznesindeki su artıklarını temizleyin ve tekrar makineye takın.

Demleme başlığını, portafiltreyi ve filtreleri temizleme

1. Kahve makinesini Açma/Kapama dokunmatik simgesine basarak tamamen kapatın . Ardından fişi elektrik prizinden çıkarın.
2. Makinenin sıcak metal kısımlarının soğumasını bekleyin.
3. Portafiltreyi çıkarın ve kahve telvesini veya kullanılmış çekilmiş kahve podunu atın. Portafiltreyi ve filtreyi ılık, sabunlu suyla yıkayın ve parçaları temiz suyla durulayın. Portafiltreyi veya filtreleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
4. Makinenin demleme başlığının altını nemli bir bez veya kağıt havluyla silerek kalan çekilmiş kahveyi temizleyin.
5. Portafiltreyi (filtresiz) makinenin demleme başlığına yerleştirin.
6. Portafiltrenin altına büyük ve boş bir kupa yerleştirin.
7. Makineyi tekrar açın, Single Espresso / Double  Espresso dokunmatik ikonuna bir kez basın ve makine otomatik olarak durana kadar sadece suyla demlemeye devam edin.

Su deposunun temizlenmesi

Kalan suyu, tankı çıkarıp lavaboya boşaltarak atın. Tankı kullanımlar arasında boşaltmanız önerilir. Su tankını sabunlu suyla yıkayın, iyice durulayın ve kurulayın.

Not: Su tankı bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.

Cihaz yüzeylerinin temizlenmesi

- Kasayı yumuşak, nemli bir bezle temizleyin. Aşındırıcı temizleyiciler veya bulaşık telleri kullanmayın, çünkü bunlar yüzeyi çizebilir.
- Portafiltreyi uzun süreli depolamalarda demleme ünitesine takılı bırakmayın. Bu, demleme başlığı ile filtre tutucu arasındaki contayı etkileyebilir.
- Cihazı suya daldırmayın.

Soğutma fonksiyonu

Süt köpürtme işleminden sonra tekrar kahve yapmak istiyorsanız veya süt köpürttükten hemen sonra kahve yapmak istiyorsanız makinenin soğumasını beklemelisiniz. Aksi takdirde kahve yanmış ve sıçramış olarak çıkar. Makine soğutma işlemini tamamladıktan sonra yeni bir

fincan kahve hazırlamaya geçebilirsiniz.

Kireç çözme/Temizleme

Espresso Single/ Espresso Double  touch simgeleri aynı anda yanıp sönüyorsa, kahve makinesinin kirecinin temizlenmesi gerekir. Cihazı düzenli olarak, her 4 haftada bir kirecinden arındırın. Düzenli kireç temizleme, tutarlı kahve kalitesini garanti eder, enerji tüketimini azaltır ve espresso makinenizin ömrünü uzatır.

300 kahve döngüsünden sonra, Tek Espresso/ Çift Espresso ve Soğuk Espresso/ Düşük Sıcaklık  için dokunmatik simge  Aynı anda yanıp sönecek ve 5 bip sesi duyulacaktır.

- Makine, toplam kahve demleme döngüsü sayısını kaydeder.
 - Her bir çevrim (Tek Espresso/ Çift Espresso , Soğuk Espresso/ Cool Down, Cappuccino ve Latte dahil - her biri bir çevrim olarak sayılır) bu sayıyı artırır.
 - 300 döngüye ulaşıldığında:
1. Her demleme döngüsünden hemen sonra makine kireç çözme hatırlatıcısını etkinleştirecektir.
 2. Hatırlatma şu şekildedir:
 - Tek Espresso/ Çift Espresso  ve Soğuk Espresso/ Düşük Sıcaklık dokunmatik simgesi  aynı anda 5 kez göz kırpar .
 - 5 adet bip sesi eşliğinde.
 3. Bu 5 yanıp sönmeye/5 bip sesinden sonra:
 - Makine bekleme durumuna geçer.
 - Kullanıcı isterse hemen yeni bir kahve demleme döngüsü başlatabilir.
 - Bu hatırlatma (yanıp sönen simgeler + bip sesleri), kullanıcı kireç çözme işlemini başarıyla tamamlayana kadar her döngüden sonra devam edecektir.
 - Kireç çözme işlemi tamamlandığında kahve makinesi döngü sayacını otomatik olarak sıfırlayacak ve hatırlatıcıyı silecektir.

1. Ürün ambalajındaki talimatlara uyarak su haznesini su ve espresso makinesi kireç çözücü ürünü ile MAX işareti kadar doldurun.
2. Portafiltreyi filtreli ancak çekilmiş kahve içermeyen şekilde kahve makinenize yerleştirin .
3. En az 1 litrelik bir toplama kabını ekstraksiyon ünitesinin ve buhar nozulunun altına yerleştirin. Gerekirse damlama tepsisini çıkarın.
4. Fişi prize takıp cihazı açın.

Aşama 1: Kireç çözme işlemi

1. Tek Espresso / Çift  Espresso ve Soğuk Espresso / Sıcaklığı Azalt  dokunmatik simgelerine aynı anda 5 saniye boyunca basın. İlk simge yanıp sönecek, ikinci simge ise sabit kalacaktır.
2. Kireç çözücü solüsyon ilk önce yaklaşık iki dakika kadar ekstraksiyon grubundan geçirilir.
3. Kireç çözücü solüsyonun geri kalanı buharlayıcıdan geçecektir. Bu birkaç dakika sürecektir.

- İşlem tamamlandıktan sonra Soğuk Espresso / Sıcaklığı Azalt dokunmatik simgesi  yanıp sönecek ve Tek Espresso / Çift  Espresso dokunmatik simgesi sabit kalacaktır. Kireç çözme işleminin ilk aşaması tamamlanmıştır.
- Toplama kabını boşaltın. Toplama kabını değiştirin.

Aşama 2: Açıklama

- Artık kireç kalmadığından emin olmak için ünite temiz suyla durulanmalıdır. Su deposunu durulayın ve temiz suyla doldurun.
- Durulama esnasında Soğuk Espresso / Sıcaklık Azaltma dokunmatik ikonu  yanıp sönecek, Tek Espresso / Çift  Espresso dokunmatik ikonu sabit kalacaktır.
- Birkaç dakika sonra, kalan su buhar makinesinden dışarı atılacaktır. Bu birkaç dakika sürecektir.
- Sistemden tüm su geçtiğinde kireç çözme işlemi tamamlanmış olur. Bir sinyal duyacaksınız ve ekrandaki tüm simgeler yanacaktır.
- Makineyi kapatıp toplama kabını boşaltın.
- Portafiltreyi akan suyun altında durulayın . Tekrar kullanmadan önce kuru olduğundan emin olun.

5. PROBLEM ÇÖZME

Sorun	Olası neden	Olası çözüm
Kahve çıkmıyor.	Su tankında su yok.	Hazneyi suyla doldurun, kahve filtresini takmadan cihazı çalıştırın ve tamamen su dolduğundan emin olun.
	Kahve çok ince çekilmiş veya çok sert preslenmiş.	Filtreyi boşaltın ve temizlemek için su altında durulayın. Filtreyi bir bezle silin. Filtreyi çekilmiş kahve ile doldurun ve basın.

Su filtrenin dışından gelir.	1. Filtrede çok fazla çekilmiş kahve var. 2. Filtrenin kenarında çekilmiş kahve var. 3. Birden fazla sürekli çalıştırmadan sonra sıcaklık çok yüksek olursa, su buharlaşır.	1. Makineyi kapatıp soğumasını bekleyin, temizleyin ve uygun çekilmiş kahve ile doldurun. 2. Makineyi kapatıp soğumasını bekleyin, filtre ağzını ve çıkış contasını temizleyin. 3. Makineyi kapatıp soğumasını bekleyin.
	Filtrenin kenarında çekilmiş kahve var.	Temizle.
Küçük süt köpüğü.	Yağsız süt kullanın.	Tam yağlı süt en iyisidir.

6. TELİF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden izni olmadan tamamen veya kısmen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

7. BASİTLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI

CE Cecotec Innovaciones, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uyduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metni şu web adresinde bulunabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Κάλυμμα δεξαμενής νερού
2. Δεξαμενή νερού
3. Ροδέλα ρύθμισης αφρού γάλακτος
4. Περιστρεφόμενη ράβδος συστήματος γάλακτος
5. Άνω πλάκα
6. Πίνακας ελέγχου
7. Δίσκος για φλιτζάνια
8. Δίσκος συλλογής υγρών
9. Φίλτρο για 1 καφέ
10. Φίλτρο για 2 καφέδες
11. Πορταφίλτρο
12. Λαβή Portafilter
13. Μεζούρα και πολτοποιητής

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά που απεικονίζονται στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Ίσως θελήσετε να αποθηκεύσετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι έχετε ανακυκλώσει όλα τα είδη σωστά.
- αμέσως με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού

- Καφετιέρα
- Διπλό φίλτρο από ανοξείδωτο ατσάλι για 1 φλιτζάνι
- Φίλτρο από ανοξείδωτο ατσάλι 2 φλιτζανιών
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, για να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Συμβουλές: Πριν από κάθε χρήση ή όταν ξαναγεμίζετε τη δεξαμενή νερού, εξερωστε το κύκλωμα για να διασφαλίσετε την σωστή λειτουργία και να αποφύγετε προβλήματα κατά την παρασκευή καφέ.

1. Γεμίστε τη δεξαμενή νερού και ενεργοποιήστε την καφετιέρα.
2. εικονίδιο αφής Αφρόγαλα/Καθαρισμός .
3. Περιμένετε να στραγγίσει το νερό από τη δεξαμενή γάλακτος. (Ο στόχος είναι να εξερωθεί το κύκλωμα. Γεμίστε πρώτα τη δεξαμενή γάλακτος με νερό.)
4. εικονίδιο αφής Αφρόγαλα/Καθαρισμός  για να διακόψετε τη διαδικασία.
5. Πατήστε το εικονίδιο αφής παρασκευής καφέ για να φτιάξετε καφέ.

Πίνακας ελέγχου

Σχήμα 2

1. Αγγίξτε το εικονίδιο Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
2. Εσπρέσο / Διπλό εικονίδιο αφής Espresso
3. εσπρέσο / εικονίδιο αφής χαμηλότερης θερμοκρασίας
4. Εικονίδιο αφής καπουτσίνο / λάτε
5. Εικονίδιο αφής αφρού γάλακτος/καθαρισμού
1. Βεβαιωθείτε ότι η μηχανή εσπρέσο είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την κύρια πρίζα.
2. Πιάστε τη λαβή μεταφοράς της δεξαμενής νερού και τραβήξτε τη δεξαμενή νερού προς τα πάνω.
3. Γεμίστε τη δεξαμενή με καθαρό, κρύο νερό. Μην υπερβαίνετε την ένδειξη στάθμης «MAX».
4. Ρίξτε γάλα στη δεξαμενή γάλακτος. Το γάλα ΔΕΝ πρέπει να υπερβαίνει τις ενδείξεις MAX.

Γέμισμα της δεξαμενής νερού

- Γεμίστε τη δεξαμενή με νερό. Μπορείτε να τη γεμίσετε απευθείας με ένα ποτήρι ή να την αφαιρέσετε από την καφετιέρα και να τη γεμίσετε κάτω από τη βρύση.

Σημείωση: Εάν το αφαιρέσατε από τη συσκευή για να να το γεμίσετε με νερό, βεβαιωθείτε ότι έχει επανατοποθετηθεί καλά.

- Γεμίστε το δοχείο με την επιθυμητή ποσότητα νερού, φροντίζοντας να μην υπερβαίνει τις ενδείξεις MAX. Γεμίστε το δοχείο νερού μόνο με κρύο νερό.
- Κλείστε το καπάκι της δεξαμενής νερού και τοποθετήστε το ξανά στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλισμένο στη θέση του.

Γέμισμα της δεξαμενής γάλακτος

- Αν φτιάχνετε καπουτσίνο ή λάτε , αφαιρέστε το δοχείο γάλακτος από τη μηχανή, ανοίξτε το καπάκι και ρίξτε μέσα την ποσότητα κρύου γάλακτος που χρειάζεστε. Βεβαιωθείτε ότι το γάλα δεν υπερβαίνει την ένδειξη MAX.

- Επανατοποθετήστε το δοχείο γάλακτος στη μηχανή και βεβαιωθείτε ότι είναι σταθερά στη θέση του.

Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πλήρες γάλα και κατεψυγμένο γάλα.

5. Τοποθετήστε το φίλτρο στο portafilter και γεμίστε το φίλτρο παρασκευής με αλεσμένο εσπρέσο χρησιμοποιώντας το παρεχόμενο κουτάλι μέτρησης. Εικ. 3

εσπρέσο με την ποικιλία και την άλεση του καφέ, όπως και η ποσότητα του καφέ που προστίθεται στο φίλτρο. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το φίλτρο εσπρέσο είναι καθαρό και χωρίς υπολείμματα σκόνης.

- Αν η άλεση είναι πολύ λεπτή, θα υπάρξει υπερβολική εκχύλιση, με αποτέλεσμα πιο πικρές νότες καφέ, με ανομοιόμορφη κρέμα και κηλίδες στην κορυφή.
 - Αν η άλεση είναι πολύ χοντρή, το νερό θα περάσει πολύ γρήγορα και η ποσότητα κρέμας πάνω από τον εσπρέσο δεν θα είναι επαρκής.
 - Εάν ο καφές βγαίνει πολύ νερούλος, θα χρειαστεί να γεμίσετε το φίλτρο με περισσότερο αλεσμένο καφέ.
 - καφέ εσπρέσο με το κουμπί tamper.
 - Σκουπίστε τυχόν περίσσεια καφέ από το χείλος για να διασφαλίσετε την σωστή εφαρμογή κάτω από την κεφαλή παρασκευής και να αποτρέψετε διαρροές.
 - Η συμπίεση του αλεσμένου καφέ για τον εσπρέσο είναι μια σημαντική διαδικασία για την παρασκευή εσπρέσο.
 - αλεσμένος καφές εσπρέσο είναι πολύ σφιχτά συσκευασμένος, ο εσπρέσο θα βγαίνει αργά και θα υπάρχει περισσότερη κρέμα.
 - αλεσμένος εσπρέσο δεν είναι πολύ σφιχτά συσκευασμένος, ο εσπρέσο θα βγαίνει πιο γρήγορα και θα υπάρχει λιγότερη κρέμα.
6. Συνδέστε το φορητό φίλτρο στην κεφαλή παρασκευής και σύρετε τη λαβή προς τα αριστερά. Στη συνέχεια, γυρίστε τη λαβή του φορητού φίλτρου δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της. Αφήστε τη λαβή. Το φορητό φίλτρο πρέπει να είναι σταθερά τοποθετημένο στην κεφαλή παρασκευής και στραμμένο προς τα εμπρός υπό γωνία 90°. Εικ. 4

7. Αφαιρέστε τη θήκη για φλιτζάνια όταν χρησιμοποιείτε μεγαλύτερη κούπα για να ετοιμάσετε λάτε.

Σημείωση: Όταν ετοιμάζετε καπουτσίνο ή λάτε, βεβαιωθείτε ότι ο μοχλός του σωλήνα αφρού γάλακτος είναι ρυθμισμένος έτσι ώστε το άκρο του σωλήνα αφρού γάλακτος να βρίσκεται μέσα στο φλιτζάνι.

8. Αφού συνδέσετε την καφετιέρα, πατήστε το εικονίδιο αφής On/Off . Όλες οι ενδείξεις θα ανάψουν. Αυτό υποδεικνύει ότι η μηχανή είναι προθερμασμένη και έτοιμη για χρήση.
9. Εσπρέσο κρύου καφέ (φίλτρο 1 φλιτζανιού): Τοποθετήστε παγάκια στη δεξαμενή νερού και, στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής Εσπρέσο κρύου καφέ/Μείωση θερμοκρασίας  για να φτιάξετε εσπρέσο κρύου καφέ. Η χωρητικότητα εξόδου είναι περίπου 60 ml

(+/- 30%).

Συμβουλή: Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε πάντα παγωμένο νερό.

10. Μονός ζεστός εσπρέσο: Πατήστε το εικονίδιο αφής Μονός εσπρέσο / Διπλός εσπρέσο . Η λυχνία θα αναβοσβήσει, υποδεικνύοντας ότι η μηχανή προθερμαίνεται. Όταν η λυχνία σταματήσει να αναβοσβήνει και παραμένει σταθερά αναμμένη, η μηχανή είναι έτοιμη για την παρασκευή και το σερβίρισμα καφέ. Η χωρητικότητα εξόδου είναι περίπου 50 ml (+/- 30%).
11. Διπλός ζεστός εσπρέσο: Πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο αφής Μονός εσπρέσο / Διπλός εσπρέσο  για 3 δευτερόλεπτα. Η λυχνία θα αναβοσβήσει, υποδεικνύοντας ότι η μηχανή προθερμαίνεται. Όταν η λυχνία σταματήσει να αναβοσβήνει και παραμένει σταθερά αναμμένη, η μηχανή είναι έτοιμη για την παρασκευή και το σερβίρισμα καφέ. Η χωρητικότητα εξόδου είναι περίπου 80 ml (+/- 30%).

Συμβουλές:

1. Αφού ετοιμάσετε ζεστό εσπρέσο, αφήστε τη μηχανή να κρυώσει εντελώς πριν ετοιμάσετε κρύο εσπρέσο.
2. εικονίδιο αφής Κρύος Εσπρέσο /Μείωση Θερμοκρασίας  για 3 δευτερόλεπτα για να απελευθερώσετε ζεστό νερό και να κρυώσετε τη συσκευή. Μετά από λίγο, πατήστε το ξανά για να σταματήσει. Η καφετιέρα είναι ξανά έτοιμη για χρήση.

12. Λάτε (φίλτρο για 1 καφέ): Πριν από την προετοιμασία του Λάτε σας, προσαρμόστε την επιθυμητή ποσότητα αφρογάλακτος σύροντας τον τροχό αφροποίησης προς τα εμπρός για περισσότερο αφρό και προς τα πίσω για λιγότερο αφρό. Πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο αφής Cappuccino/ Latte  για 3 δευτερόλεπτα για να ετοιμάσετε έναν μόνο λάτε. Η μηχανή ξεκινά την προετοιμασία του λάτε σύμφωνα με την επιλογή σας. Ο όγκος εξόδου είναι περίπου 160 ml (+/- 30%). Αρχικά, θα παρέχει γάλα (περίπου 120 ml) και στη συνέχεια έναν εσπρέσο (περίπου 40 ml) που θα προστεθεί απευθείας στο φλιτζάνι. Μπορεί να παρασκευαστεί μόνο ένα φλιτζάνι κάθε φορά.

Σημείωση: Η ποσότητα αφρού μπορεί να ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια του κύκλου παρασκευής.

13. Καπουτσίνο (φίλτρο για 1 καφέ): Πριν από την προετοιμασία του καπουτσίνο σας, προσαρμόστε την επιθυμητή ποσότητα αφρογάλακτος σύροντας τον περιστρεφόμενο τροχό του καπακιού του δοχείου αφρού προς τα εμπρός για περισσότερο αφρό και προς τα πίσω για λιγότερο αφρό. Πατήστε το εικονίδιο αφής Cappuccino/ Latte . Μία φορά για να ετοιμάσετε έναν μόνο καπουτσίνο. Η μηχανή ξεκινά την προετοιμασία του καπουτσίνο με βάση την επιλογή σας. Ο όγκος εξόδου είναι περίπου 120 ml (+/- 30%), που παράγεται από την παροχή γάλακτος (περίπου 80 ml), ακολουθούμενο από έναν εσπρέσο (περίπου 40 ml).

Σημείωση: Η ποσότητα αφρού μπορεί να ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια του κύκλου παρασκευής.

14. Αφρογαλακτική : Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ετοιμάσετε αφρόγαλα. Πατήστε το εικονίδιο αφής Αφρόγαλα/Καθαρισμός  μία φορά. Μπορείτε να προσθέσετε αφρόγαλα σε άλλα ροφήματα, όπως ζεστή σοκολάτα, chai latte ή παρόμοια. Θα σταματήσει αυτόματα μετά από περίπου 25 δευτερόλεπτα.

Όταν ολοκληρώσετε την προετοιμασία του ροφήματος γάλακτος, μπορείτε να αποθηκεύσετε το δοχείο γάλακτος στο ψυγείο ή να πετάξετε το υπόλοιπο γάλα.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρισμός της δεξαμενής γάλακτος και του σωλήνα αφρού γάλακτος

Παρόλο που το δοχείο γάλακτος μπορεί να αποθηκευτεί στο ψυγείο με το γάλα που έχει περισσέψει, είναι σημαντικό να καθαρίζετε τακτικά το δοχείο και τον σωλήνα αφρού γάλακτος για να αποτρέψετε φράξιμο και υπολείμματα. Για να καθαρίσετε το δοχείο γάλακτος, προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαιρέστε το δοχείο γάλακτος από τη συσκευή.
2. Αφαιρέστε το καπάκι της δεξαμενής.
3. Αδειάστε το υπόλοιπο γάλα. Πλύνετε καλά το δοχείο γάλακτος και το καπάκι με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε τα μέρη με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγάρια τριψίματος, καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.
4. Τοποθετήστε ένα μεγάλο άδεια φλιτζάνι κάτω από τον σωλήνα παρασκευής αφρού γάλακτος.
5. Εικονίδιο αφής Αφρόγαλα/Καθαρισμός  για 3 δευτερόλεπτα. Η μηχανή θα αρχίσει να απελευθερώνει ατμό μέσω του σωλήνα αφρού γάλακτος. Αφήστε τη μηχανή να λειτουργήσει για λίγα δευτερόλεπτα. Όταν τελειώσετε, πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής Αφρόγαλα/Καθαρισμός  για να σταματήσετε τη διαδικασία. Αφού καθαρίσετε τον σωλήνα αφρού γάλακτος, αφήστε τη μηχανή να λειτουργήσει για λίγα δευτερόλεπτα μέσω της κεφαλής παρασκευής για να την καθαρίσει.
6. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα νερού από το δοχείο γάλακτος και τοποθετήστε το ξανά στη μηχανή.

Καθαρισμός της κεφαλής παρασκευής, του φορητού φίλτρου και των φίλτρων

1. Απενεργοποιήστε εντελώς την καφετιέρα πατώντας το εικονίδιο αφής Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση . Στη συνέχεια, αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.
2. Περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μεταλλικά μέρη της μηχανής.
3. Αφαιρέστε το φίλτρο πόρτας και πετάξτε τον κατακάθο του καφέ ή την χρησιμοποιημένη κάψουλα αλεσμένου καφέ. Πλύνετε το φίλτρο πόρτας και το φίλτρο με ζεστό νερό και σαπούνι και ξεπλύνετε τα μέρη με καθαρό νερό. Μην πλένετε το φίλτρο πόρτας ή τα φίλτρα στο πλυντήριο πιάτων.
4. Σκουπίστε το κάτω μέρος της κεφαλής παρασκευής της μηχανής με ένα υγρό πανί ή χαρτί

κουζίνας για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα αλεσμένου καφέ.

5. Τοποθετήστε ξανά το φορητό φίλτρο (χωρίς τα φίλτρα) στην κεφαλή παρασκευής της μηχανής.
6. Τοποθετήστε μια μεγάλη άδεια κούπα κάτω από το portafilter .
7. Ενεργοποιήστε ξανά τη μηχανή, πατήστε μία φορά το εικονίδιο αφής Single Espresso / Double  Espresso και αφήστε τη μηχανή να παρασκευάσει μόνο νερό μέχρι να σταματήσει αυτόματα.

Καθαρισμός της δεξαμενής νερού

Απορρίψτε τυχόν υπολειπόμενο νερό αφαιρώντας τη δεξαμενή και αδειάζοντάς την στο νεροχύτη. Συνιστάται να αδειάζετε τη δεξαμενή μεταξύ των χρήσεων. Πλύνετε τη δεξαμενή νερού με σαπουνόνερο, ξεπλύνετε την καλά και στεγνώστε την.

Σημείωση: Η δεξαμενή νερού δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός των επιφανειών της συσκευής

- Καθαρίστε το περιβλήμα με ένα μαλακό, υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγάρια τριψίματος, καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.
- Μην αφήνετε το φορητό φίλτρο συνδεδεμένο στη μονάδα παρασκευής για μεγάλα χρονικά διαστήματα αποθήκευσης. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη στεγανοποίηση μεταξύ της κεφαλής παρασκευής και της θήκης φίλτρου.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

Λειτουργία ψύξης

Πρέπει να αφήσετε τη μηχανή να κρυώσει εάν θέλετε να φτιάξετε ξανά καφέ μετά τη διαδικασία αφρού γάλακτος ή εάν θέλετε να φτιάξετε καφέ αμέσως μετά την παρασκευή αφρού γάλακτος. Διαφορετικά, ο καφές θα βγει καμένος και πιπιλισμένος. Μπορείτε να προχωρήσετε στην προετοιμασία ενός νέου φλιτζανιού καφέ μόλις η μηχανή ολοκληρώσει τη διαδικασία ψύξης.

Αφαλάτωση/Καθαρισμός

Εάν το εικονίδιο αφής για Μονό Espresso/Διπλό Espresso  και Κρύο Espresso/Χαμηλότερη Θερμοκρασία  αναβοσβήνουν ταυτόχρονα, η καφετιέρα χρειάζεται αφαλάτωση. Αφαλάτωσης τη συσκευή τακτικά, κάθε 4 εβδομάδες. Η τακτική αφαλάτωση διασφαλίζει σταθερή ποιότητα καφέ, μειώνει την κατανάλωση ενέργειας και παρατείνει τη διάρκεια ζωής της μηχανής εσπρέσο.

Μετά από 300 κύκλους καφέ, το εικονίδιο αφής για Μονό Espresso/Διπλό Espresso  και Κρύο Espresso/Χαμηλότερη Θερμοκρασία  αναβοσβήνουν ταυτόχρονα και θα ακουστούν 5 μπιπ.

- Η μηχανή καταγράφει τον συνολικό αριθμό κύκλων παρασκευής καφέ.
- Κάθε κύκλος (συμπεριλαμβανομένων των Single Espresso/Double Espresso , Cold

Espresso/Cool Down, Cappuccino και Latte - ο καθένας υπολογίζεται ως ένας κύκλος) αυξάνει αυτόν τον αριθμό.

- Όταν επιτευχθούν 300 κύκλοι κύκλων:
- 1. Αμέσως μετά από κάθε κύκλο παρασκευής, η μηχανή θα ενεργοποιεί την υπενθύμιση αφαλάτωσης.
- 2. Η υπενθύμιση αποτελείται από:
 - Το εικονίδιο αφής Single Espresso/Double Espresso  και Cold Espresso/Lower Temperature  ανοιγοκλείστε τα μάτια σας 5 φορές ταυτόχρονα .
 - Συνοδεύεται από 5 ηχητικά σήματα.
- 3. Μετά από αυτήν την ακολουθία 5 αναβοσβησιμάτων/5 ηχητικών σημάτων:
 - Η μηχανή εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.
 - Ο χρήστης μπορεί να ξεκινήσει αμέσως έναν άλλο κύκλο παρασκευής καφέ, εάν το επιθυμεί.
- Αυτή η υπενθύμιση (εικονίδια που αναβοσβήνουν + ηχητικά σήματα) θα παραμένει ενεργοποιημένη μετά από κάθε κύκλο, μέχρι ο χρήστης να ολοκληρώσει με επιτυχία τη διαδικασία αφαλάτωσης.
- Μόνο όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαλάτωσης, η καφετιέρα θα μηδενίσει αυτόματα τον μετρητή κύκλου, διαγράφοντας την υπενθύμιση.
- 1. Γεμίστε τη δεξαμενή νερού με νερό και το προϊόν αφαλάτωσης της μηχανής espresso μέχρι την ένδειξη MAX, ακολουθώντας τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.
- 2. Τοποθετήστε το φορητό φίλτρο με το φίλτρο αλλά χωρίς αλεσμένο καφέ στην καφετιέρα. Τοποθετήστε ένα δοχείο συλλογής τουλάχιστον 1 λίτρου κάτω από τη μονάδα εξαγωγής και το ακροφύσιο ατμού. Αφαιρέστε το δίσκο συλλογής υγρών, εάν είναι απαραίτητο.
- 3. Τοποθετήστε το φιν στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Φάση 1: Διαδικασία αφαλάτωσης

1. εικονίδια αφής Μονός Espresso / Διπλός  Espresso και Κρύος Espresso / Μείωση Θερμοκρασίας  για 5 δευτερόλεπτα. Το πρώτο εικονίδιο θα αναβοσβήνει, ενώ το δεύτερο θα παραμείνει στατικό.
2. Το διάλυμα αφαλάτωσης θα περάσει πρώτα από την ομάδα εξαγωγής για περίπου δύο λεπτά.
3. Το υπόλοιπο διάλυμα αφαλάτωσης θα περάσει από τον ατμομάγειρα. Αυτό θα διαρκέσει αρκετά λεπτά.
4. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, το εικονίδιο αφής Κρύος Espresso /Μείωση Θερμοκρασίας  θα αναβοσβήνει και το εικονίδιο αφής Μονός Espresso / Διπλός  Espresso θα παραμείνει στατικό. Η αρχική φάση της διαδικασίας αφαλάτωσης έχει ολοκληρωθεί.
5. Αδειάστε το δοχείο συλλογής. Επανατοποθετήστε το δοχείο συλλογής.

Φάση 2: Διευκρίνιση

1. Η μονάδα πρέπει τώρα να ξεπλυθεί με καθαρό νερό για να διασφαλιστεί ότι δεν έχουν

απομείνει άλατα. Ξεπλύνετε τη δεξαμενή νερού και γεμίστε την με καθαρό νερό.

2. Κατά το ξέπλυμα, το εικονίδιο αφής Κρύος Espresso / Μείωση Θερμοκρασίας  θα αναβοσβήνει και το εικονίδιο αφής Μονός Espresso / Διπλός  Espresso θα παραμείνει στατικό.
3. Μετά από λίγα λεπτά, το υπόλοιπο νερό θα βγει από τον ατμομάγειρα. Αυτό θα διαρκέσει αρκετά λεπτά.
4. Η αφαλάτωση ολοκληρώνεται μόλις περάσει όλο το νερό από το σύστημα. Θα ακούσετε ένα σήμα και όλα τα εικονίδια στην οθόνη θα ανάψουν.
5. Απενεργοποιήστε το μηχανήμα και αδειάστε το δοχείο συλλογής.
6. Ξεπλύνετε το φορητό φίλτρο με τρεχούμενο νερό. Βεβαιωθείτε ότι είναι στεγνό πριν το ξαναχρησιμοποιήσετε.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Δεν βγαίνει καφές.	Δεν υπάρχει νερό στη δεξαμενή νερού.	Γεμίστε τη δεξαμενή με νερό, λειτουργήστε τη συσκευή χωρίς το φίλτρο καφέ για να βεβαιωθείτε ότι είναι πλήρως γεμισμένη.
	Ο καφές είναι πολύ φιλόλεσμένος ή έχει πιεστεί πολύ δυνατά.	Αδειάστε το φίλτρο και ξεπλύνετε το με νερό για να το καθαρίσετε. Σκουπίστε το φίλτρο με ένα πανί. Γεμίστε ξανά το φίλτρο με αλεσμένο καφέ και πιέστε το.
Το νερό βγαίνει από το εξωτερικό του φίλτρου.	1. Υπάρχει υπερβολική ποσότητα αλεσμένου καφέ στο φίλτρο. 2. Υπάρχει αλεσμένος καφές στην άκρη του φίλτρου. 3. Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή μετά από πολλαπλές συνεχείς λειτουργίες, το νερό εξατμίζεται.	1. Απενεργοποιήστε τη μηχανή και αφήστε την να κρυώσει, καθαρίστε την και ξαναγεμίστε με κατάλληλο αλεσμένο καφέ. 2. Απενεργοποιήστε και αφήστε το μηχανήμα να κρυώσει, καθαρίστε το χείλος του φίλτρου και τον δακτύλιο στεγανοποίησης εξόδου. 3. Απενεργοποιήστε και αφήστε τη μηχανή να κρυώσει.
	Υπάρχει αλεσμένος καφές στην άκρη του φίλτρου.	Καθαρίστε το.
Λίγο αφρό γάλακτος.	Χρησιμοποιήστε άπαχο γάλα.	Το πλήρες γάλα είναι το καλύτερο.

6. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

7. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Tapa del dipòsit daigua
2. Dipòsit d'aigua
3. Roda d'ajust d'escuma de llet
4. Vareta giratòria de sistema de llet
5. Placa superior
6. Panell de control
7. Safata per a tasses
8. Safata recolligotetes
9. Filtre per a 1 cafè
10. Filtre per a 2 cafès
11. Portafiltre
12. Màneg del portafiltre
13. Cullera mesuradora i premsador

NOTA:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i traieu tot el material d'embalatge. Podeu desmarcar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec.

Contingut de la caixa

- Cafetera
- Filtre d'acer inoxidable doble per a 1 tassa
- Filtre d'acer inoxidable per a 2 tasses
- Aquest manual d'instruccions
- No traieu el número de sèrie del producte, per mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3.FUNCIONAMENT

Consells: Abans de cada ús o en omplir el dipòsit d'aigua, purgeu l'aire del circuit per assegurar el funcionament correcte i evitar problemes en fer cafè.

1. Ompliu el dipòsit d'aigua i enceneu la cafetera.
2. Mantingueu premuda la icona tàctil de Llet escumada/ Neteja .
3. Espereu que surti aigua del dipòsit de llet. (L'objectiu és purgar l'aire del circuit. Ompliu el dipòsit de llet amb aigua primer).
4. Feu clic a la icona tàctil de Llet escumada/ Neteja  novament per aturar el procés.
5. Feu clic a la icona tàctil de preparació de cafè per fer cafè.

Panell de control

Fig. 2

1. Icona tàctil d'encesa/apagada
 2. Icona tàctil d' Espresso simple/ Espresso doble
 3. Icona tàctil d' Espresso fred/ Baixar temperatura
 4. Icona tàctil de Capuccino / Latte
 5. Icona tàctil de Llet escumada/ Neteja
1. Assegureu-vos que la cafetera expressa estigui apagada i desconnectada de la presa de corrent principal.
 2. Agafeu la nansa de transport del dipòsit d'aigua i traieu el dipòsit d'aigua cap amunt.
 3. Ompliu el dipòsit amb aigua neta i freda. No supereu la marca de nivell màxim 'MAX'.
 4. Aboqui llet al dipòsit de llet. La llet NO ha de superar les marques MAX.

Ompliment del dipòsit d'aigua

- Ompliu el dipòsit amb aigua. Podeu omplir-lo directament amb un got o retirar-lo de la cafetera i omplir-lo sota l'aixeta.

Nota: Si l'heu retirat de la màquina per omplir-lo amb aigua, assegureu-vos que quedi ben col·locat de nou.

- Ompliu el recipient amb la quantitat d'aigua desitjada, assegurant-vos que no superi les marques MAX. Ompliu-lo només d'aigua freda al recipient d'aigua.
- Tanqueu la tapa del dipòsit d'aigua i torneu-lo a col·locar a la màquina. Assegureu-vos que quedi ben col·locat.

Ompliment del dipòsit de llet

- Si prepareu un cappuccino o un latte, traieu el recipient de llet de la màquina, obriu la tapa i aboqueu la quantitat de llet freda que necessiteu. Assegureu-vos que la llet no superi la marca MAX.
- Torneu a col·locar el recipient de llet a la màquina i assegureu-vos que quedi ben col·locat.

Nota: Podeu utilitzar llet sencera i llet congelada.

5. Inseriu el filtre al portafiltre i ompliu el filtre de preparació amb cafè espresso mòlt utilitzant la cullera mesuradora proporcionada.

Nota: La pressió exercida sobre el cafè mòlt del filtre és tan important com la varietat de cafè i el grau de mòlt per a un bon espresso, a més de la quantitat de cafè afegida al filtre.

- Si el mòlt és massa fi, es produirà una sobre extracció i s'obtiniran notes del cafè més amargues, amb una crema irregular i amb taques a la part superior.
- Si el mòlt és massa gruixut, l'aigua passarà massa ràpid i hi haurà una quantitat inadequada de crema a la part superior de l' espresso.
- Si el cafè surt massa aquós caldrà omplir el filtre amb més cafè mòlt.
- Comprimeu el cafè mòlt per a espresso de nou amb el premsador.
- Netegeu qualsevol excés de cafè de la vora per assegurar un ajust adequat sota el capçal de preparació i evitar fuites.
- La compressió del cafè mòlt per a espresso és un procés important per a la preparació de l' espresso.
- Si el cafè mòlt per a espresso es comprimeix molt fermament, l' espresso sortirà lentament i hi haurà més crema.
- Si el cafè mòlt per a espresso no es comprimeix molt fermament, l' espresso sortirà més ràpid i hi haurà menys crema.

6. Fixeu el portafiltre al capçal de preparació i feu lliscar el mànec cap a l'esquerra. Després gireu el mànec del portafiltre cap a la dreta fins que encaixi. Deixeu anar el mànec, el portafiltre ha de quedar fermament assentat al capçal de preparació i apuntar cap endavant en un angle de 90°. Fig. 4

7. Traieu la safata per a tasses quan utilitzeu una tassa més gran per preparar un latte.

Nota: Quan prepareu cappuccino o latte, assegureu-vos que la palanca del tub d'escuma estigui ajustada de manera que l'extrem del tub de llet escumada quedi dins de la tassa.

8. Després d'endollar la cafetera, premeu la icona tàctil d'encesa/apagada . Tots els indicadors s'encendran. Això indicarà que la màquina està preescalfada i llesta per utilitzar.

9. **Espresso fred** (filtre per a 1 cafè): Dipositeu els glaçons de gel al dipòsit d'aigua, premeu la icona tàctil d' Espresso fred/ Baixar temperatura  per obtenir espresso fred. La capacitat de sortida és aproximadament de 60 ml (+/-30%).

Consell: Utilitzeu sempre aigua amb gel per obtenir el millor resultat.

10. **Espresso calent individual**: Premeu la icona tàctil de Espresso simple / Espresso doble . La llum parpellejarà, cosa que indica que la màquina s'està escalfant. Quan la llum deixi de parpellejar i romangui fixa, la màquina estarà a punt per preparar i servir cafè. La capacitat de sortida és aproximadament de 50 ml (+/-30%).

11. **Espresso calent doble**: Mantingueu premuda la icona tàctil d' Espresso simple/ Espresso

doble  durant 3 segons. La llum parpellejarà, cosa que indica que la màquina s'està escalfant. Quan la llum deixi de parpellejar i romangui fixa, la màquina estarà a punt per preparar i servir cafè. La capacitat de sortida és aproximadament de 80 ml (+/-30%).

Consells:

1. Després de preparar espresso calent, deixeu que la màquina es refredi completament abans de preparar espresso fred.
 2. Mantingueu premuda la icona tàctil d' Espresso fred/ Baixar temperatura  durant 3 segons per alliberar aigua calenta i refredar l'aparell. Després d'una estona, torneu a prémer per aturar-la.
12. **Latte** (filtre per a 1 cafè): Abans de preparar la seva Latte , ajusteu la quantitat de llet escuma desitjada lliscant la roda giratòria per escumar cap endavant per a més escuma i cap enrere per a menys escuma. Mantingueu premuda la icona tàctil Cappuccino/ Latte  durant 3 segons per preparar un latte individual. La màquina comença a preparar el Latte segons la selecció. El volum de sortida és aproximadament de 160 ml (+/-30%). Primerament, dispensarà llet (aproximadament 120 ml), seguida d'un espresso (aproximadament 40 ml) afegit directament a la tassa. Només es pot preparar una tassa alhora.

Nota: La quantitat de l'escuma es pot ajustar durant el cicle de preparació.

13. **Cappuccino** (filtre per a 1 cafè): Abans de preparar el cappuccino, ajusteu la quantitat de llet escumada desitjada lliscant la roda giratòria de la tapa del dipòsit per escumar cap endavant per a més escuma i cap enrere per a menys escuma. Feu clic a la icona tàctil de Cappuccino/ Latte  una vegada per preparar un cappuccino individual. La màquina comença a preparar el cappuccino segons la selecció. El volum de sortida és aproximadament de 120 ml (+/-30%), produït mitjançant la sortida de llet (aproximadament 80 ml), seguida d'un espresso (aproximadament 40 ml).

Nota: La quantitat de l'escuma es pot ajustar durant el cicle de preparació.

14. **Escumador de llet** : També podeu utilitzar l'aparell per preparar llet escumada. Feu clic a la icona tàctil Llet escumada/ Neteja  una vegada. Podreu afegir llet escumada a altres begudes, com xocolata calenta, chai latte o similar. S'aturarà automàticament després d'uns 25 segons.

Quan hagi acabat de preparar la beguda amb llet, pot guardar el dipòsit de llet a la nevera o rebutjar la llet restant.

4. NETEJA I MANTENIMENT

Neteja del dipòsit de llet i el tub d'escuma de llet

Encara que es pot guardar el dipòsit de llet amb restes de llet a la nevera, és important netejar el dipòsit i el tub d'escuma de llet amb regularitat per evitar obstruccions i residus. Per netejar el dipòsit de llet, procediu de la següent manera:

1. Traieu el dipòsit de llet de l'aparell.
2. Traieu la tapa del dipòsit.
3. Buideu la llet restant. Renti a fons el dipòsit de llet i la tapa amb aigua tèbia sabonosa. Esbandiu les peces amb aigua neta i assequeu-les bé. No utilitzeu netejadors abrasius ni fregalls que puguin ratllar la superfície.
4. Col·loqueu una tassa gran buida sota el tub d'escuma de llet.
5. Mantingueu premuda la icona tàctil de Llet escumada/ Neteja  durant 3 segons. La màquina començarà a alliberar vapor a través del tub d'escuma de llet. Deixeu que la màquina funcioni durant uns segons. En acabar, premeu la icona tàctil de Llet escumada/ Neteja  novament per aturar el procés. Després de netejar el tub d'escuma de llet, deixeu que la màquina funcioni durant uns segons pel capçal d'infusió per netejar-lo.
6. Traieu qualsevol residu d'aigua del dipòsit de llet i torneu a inserir-lo a la màquina.

Neteja del capçal de preparació, portafiltre i filtres

1. Apagueu completament la cafetera prement la icona tàctil d'encesa/apagada . Després, traieu l'endoll de la presa de corrent.
2. Espereu que les parts metàl·liques calentes de la màquina es refredin.
3. Traieu el portafiltre i rebutgi els pòsits de cafè o la bosseta de cafè mòlta usada. Renti el portafiltre i el filtre amb aigua tèbia sabonosa i esbandida les peces amb aigua neta. No renti el portafiltre ni els filtres al rentaplats.
4. Netegeu la part inferior del capçal de preparació de la màquina amb un drap humit o paper de cuina per eliminar qualsevol resta de cafè mòlt.
5. Torneu a col·locar el portafiltre (sense filtres) al capçal de preparació de la màquina.
6. Col·loqueu una tassa gran buida sota el portafiltre .
7. Torneu a engegar la màquina, premeu la icona tàctil d' Espresso simple/ Espresso doble  una vegada i deixeu que la màquina prepari només amb aigua fins que s'aturi automàticament.

Neteja del dipòsit d'aigua

Retireu l'aigua restant retirant el dipòsit i buideu-la a l'aigüera. Es recomana buidar el dipòsit entre usos. Renteu el dipòsit d'aigua amb aigua sabonosa, esbandiu-lo bé i assequeu-lo.

Nota: El dipòsit d'aigua no és apte per a rentaplats.

Neteja de les superfícies de laparell

- Netegeu la carcassa amb un drap suau i humit. No utilitzeu netejadors abrasius ni fregalls, ja que poden ratllar la superfície.
- No deixeu el portafiltre acoblat a la unitat de preparació durant llargs períodes demmagatzematge. Això pot afectar la junta entre el capçal de preparació i el suport del filtre.
- No submergiu l'aparell en aigua.

Funció de refredament

Heu de deixar que la màquina es refredi si voleu fer cafè de nou després del procés d'escumat de llet o si voleu fer cafè immediatament després d'escumar llet. En cas contrari, el cafè sortirà cremat i esquitxat.

Descalcificació/ Neteja

Si la icona tàctil de Espresso simple/ Espresso doble  i Espresso fred/ Baixar temperatura  parpellegen alhora, cal descalcificar la cafetera. Descalcifiqueu l'aparell amb regularitat, cada 4 setmanes. La descalcificació periòdica garanteix una qualitat constant del cafè, redueix el consum d'energia i perllonga la vida útil de la cafetera espresso.

Després de realitzar 300 cicles de cafè, la icona tàctil de Espresso simple/ Espresso doble i Espresso fred/ Baixar temperatura  parpellegen alhora i s'emetrà 5 xiulets.

- La màquina registra el nombre acumulat de cicles de preparació de cafè.
 - Cada cicle (incloent Espresso simple/ Espresso doble, Espresso fred/ Baixar temperatura, Cappuccino i Latte - cadascun comptat com un cicle) incrementa aquest recompte.
 - Quan s'assoleixen 300 cicles de cicles:
1. Immediatament després de cada cicle de preparació, la màquina activarà el recordatori de descalcificació.
 2. El recordatori consisteix a:
 - La icona tàctil d'Espresso simple/ Espresso doble  i Espresso fred/ Baixar temperatura  parpellegen alhora 5 vegades.
 - Acompanyat de 5 xiulets audibles.
 3. Després d'aquesta seqüència de 5 parpellejos/5 xiulets:
 - La màquina activa l'estat stand-by.
 - L'usuari pot iniciar immediatament un altre cicle de preparació de cafè si ho desitja.
- Aquest recordatori (icones parpellejants + xiulets) persistirà després de cada cicle fins que l'usuari completi amb èxit el procediment de descalcificació.
- Només quan s'hagi completat el procés de descalcificació, la cafetera posarà automàticament a zero el comptador de cicles i esborrarà el recordatori.

1. Ompliu el dipòsit d'aigua amb aigua i producte descalcificant per a cafeteres espresso fins a la marca de MAX, seguint les instruccions de l'envàs del producte.
2. Col·loqueu el portafiltre amb filtre però sense cafè mòlt a la cafetera.

3. Col·loqueu un recipient col·lector d'almenys 1 litre sota el grup d'extracció i del filtre de vapor. Traieu la safata recollidorgotes si cal.
4. Inseriu l'endoll a la presa de corrent i enceneu l'aparell.

Fase 1: Procés de descalcificació

1. Feu clic a les icones tàctils d' Espresso simple/ Espresso doble  i d' Espresso fred/ Baixar temperatura  simultàniament durant 5 segons. La primera icona parpellejarà i la segona es mantindrà estàtica.
2. La solució descalcificadora passarà primer pel grup d'extracció durant dos minuts aproximadament.
3. La resta de la solució descalcificadora passarà pel vaporitzador. Això portarà diversos minuts.
4. Un cop finalitzat el procés, la icona tàctil Espresso fred/ Baixar temperatura  parpellejarà i la d' Espresso simple/ Espresso doble  es mantindrà estàtica. La fase inicial del procés de descalcificació ha finalitzat.
5. Buideu el recipient col·lector. Torneu a col·locar el recipient col·lector.

Fase 2: Aclarit

1. La unitat s'ha d'esbandir ara amb aigua neta per garantir que no quedin restes de calç. Esbandiu el dipòsit d'aigua i ompliu-lo d'aigua neta.
2. Mentre s'esbandeix, la icona tàctil Espresso fred/ Baixar temperatura  parpellejarà i la d' Espresso simple/ Espresso doble  es mantindrà estàtica.
3. Després d'uns quants minuts, la resta de l'aigua s'emetrà a través del vaporitzador. Això trigarà uns quants minuts.
4. La descalcificació es completa quan tota l'aigua ha passat pel sistema. Sentirà un senyal i totes les icones s'illuminaran a la pantalla.
5. Apagueu la màquina i buideu el recipient de recollida.
6. Esbandiu el portafiltre sota l'aixeta. Assegureu-vos que estigui sec abans de tornar a utilitzar-lo.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possible causa	Possible solució
No surt cafè.	No hi ha aigua al dipòsit d'aigua.	Ompliu el dipòsit amb aigua, feu funcionar l'aparell sense el filtre de cafè per assegurar-se que està completament engreixat.
	El cafè mòlt és massa fi o s'ha premsat massa fort.	Buideu el filtre i esbandiu-lo sota l'aigua per netejar-lo. Netegeu el filtre amb un drap. Torneu a omplir el filtre amb cafè mòlt i premeu.
Surt aigua per l'exterior del filtre.	1. Hi ha massa cafè mòlt al filtre. 2. Hi ha cafè mòlt a la vora del filtre. 3. La temperatura és massa alta després de múltiples operacions contínues, laigua es vaporitza.	1. Apagueu i deixeu que la màquina es refredi, netegeu i torneu a omplir amb cafè mòlt adequat. 2. Apagueu i deixeu que la màquina es refredi, netegeu la vora del filtre i l'anell de segellat de la sortida. 3. Apagueu i deixeu que la màquina es refredi.
	Hi ha cafè mòlt a la vora del filtre.	Netegeu-lo.
Poca escuma de llet.	Usar llet desnatada.	La llet sencera és la millor.

6. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

7. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

 Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els

requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. Víztartály fedele
2. Víztartály
3. Tejhab-szabályozó kerék
4. Tejrendszer forgó rúd
5. Felső lemez
6. vezérlőpult
7. Csészetartó tálca
8. Csepptálca
9. Szűrő 1 kávéhoz
10. 2 kávéhoz való szűrő
11. Portafilter
12. Portafilter fogantyú
13. Mérőkanál és pépesítő

JEGYZET:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a terméken láthatóktól.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítsa el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen tárolja, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kell. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, kérjük, győződjön meg arról, hogy az összes elemet megfelelően újrahasznosítja.
- a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma

- Kávéfőző
- Dupla rozsdamentes acél szűrő 1 csészéhez
- 2 csészés rozsdamentes acél szűrő
- Ez a használati útmutató
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy biztosítsa a berendezés nyomon követhetőségét, ha segítségre van szüksége.

3. MŰKÖDÉS

Tippek: Minden használat előtt, illetve a víztartály újratöltésekor légtelenítse a rendszert a megfelelő működés biztosítása és a kávéfőzési problémák elkerülése érdekében.

1. Töltse fel a víztartályt, és kapcsolja be a kávéfőzőt.
2. Tejhabosítás/Tisztítás  érintőikont.
3. Várja meg, amíg a víz kifolyik a tejtartályból. (A cél a levegő eltávolítása a rendszerből. Először töltsen fel vízzel a tejtartályt.)
4. A folyamat leállításához nyomja meg ismét a Tejhabosítás/Tisztítás  érintőikont.
5. Kávé készítéséhez nyomja meg a kávéfőző érintőikont.

vezérlőpult

2. ábra

1. Érintse meg a Be/Ki ikont
2. Espresso / Dupla Espresso érintőképernyős ikon
3. eszpresszó / Alacsonyabb hőmérséklet érintőikon
4. Cappuccino / Latte érintőképernyős ikon
5. Tejhab/Tisztítás érintőikon
1. Győződjön meg arról, hogy az eszpresszógép ki van kapcsolva, és ki van húzva a hálózati aljzatból.
2. Fogja meg a víztartály hordozófogantyúját, és húzza felfelé a víztartályt.
3. Töltse fel a tartályt tiszta, hideg vízzel. Ne lépje túl a „MAX” jelzést.
4. Öntsön tejet a tejtartályba. A tej szintje NE lépje túl a MAX jelzést.

A víztartály feltöltése

- Töltse fel a víztartályt vízzel. Közvetlenül egy pohárral is feltöltheti, vagy kivetheti a kávéfőzőből, és csap alatt is megtöltheti.

Megjegyzés: Ha kivette a gépből, hogy feltöltsen vízzel, győződjön meg arról, hogy biztonságosan vissza van helyezve.

- Töltse fel a tartályt a kívánt mennyiségű vízzel, ügyelve arra, hogy a szint ne lépje túl a MAX jelölést. A víztartályt csak hideg vízzel töltsen fel.
- Zárja le a víztartály fedelét, és helyezze vissza a gépbe. Győződjön meg arról, hogy biztonságosan a helyén van.

A tejtartály feltöltése

- lattét készít, vegye ki a tejtartályt a gépből, nyissa ki a fedelet, és öntse bele a kívánt mennyiségű hideg tejet. Ügyeljen arra, hogy a tej szintje ne lépje túl a MAX jelzést.
- Helyezze vissza a tejtartályt a gépbe, és győződjön meg arról, hogy biztonságosan a helyén van.

Megjegyzés: Teljes tejet és fagyasztott tejet is használhat.

5. Helyezze a szűrőt a portafilterbe , és a mellékelt mérőkanál segítségével tölts fel a főzőszűrőt őrölt espresszóval . 3. ábra

espresszóhoz ugyanolyan fontos a szűrőben az őrölt kávéra kifejtett nyomás , mint a kávé fajtája és az őrlési finomság , valamint a szűrőbe töltött kávé mennyisége. Mindig győződjön meg arról, hogy az espresszósűrő tiszta és mentes a pormaradványoktól.

- Ha túl finomra őrlik, túlextrakció történik, ami keserűbb kávéjegyeket, egyenetlen krémet és foltokat eredményez a tetején.
- Ha túl durva az őrlési finomság, a víz túl gyorsan átfolyik, és nem lesz elegendő krém az espresszó tetején .
- Ha a kávé túl híg lesz, akkor a szűrőt további őrölt kávéval kell feltölteni.
- meg ismét az őrölt espresszókávéval a tömörítővel.
- Törölje le a felesleges kávéval a peremről, hogy biztosítsa a megfelelő illeszkedést a főzőfej alá és megakadályozza a szivárgást.
- Az őrölt kávé préselése espresszóhoz fontos folyamat az espresszó elkészítéséhez .
- espresszóörlemény túl szorosan van tömörítve, az espresszó lassan fog kifolyni , és több krém lesz belőle.
- espresszóörlemény nincs elég szorosan betömve, az espresszó gyorsabban fog kijönni, és kevesebb lesz a krém.

6. Csatlakoztassa a portafiltert a főzőfejhez, és csúsztassa a kart balra. Ezután fordítsa el a portafilter fogantyúját az óramutató járásával megegyezően, amíg a helyére nem kattann. Engedje el a kart; a portafilternek szilárdan kell illeszkednie a főzőfejbe, és 90°-os szögben előre kell mutatnia. 4. ábra

7. Nagyobb csészében készítendő latte esetén vegye ki a csészetartót . latte készítésekor ügyeljen arra, hogy a tejhabosító cső karja úgy legyen beállítva, hogy a tejhabosító cső vége a csészében legyen.

8. A kávéfőző csatlakoztatása után nyomja meg a Be/Ki érintőgombot . Minden jelzőfény kigyullad . Ez azt jelzi, hogy a gép előmelegedett és használatra kész.

9. **Hideg főzött espresszó** (1 csészés szűrő): Helyezzen jégkockákat a víztartályba, majd nyomja meg a Hideg főzött espresszó/ Hőmérséklet csökkentése érintőikont a hideg főzött espresszó  elkészítéséhez . A kimeneti kapacitás körülbelül 60 ml (+/- 30%).

Tipp: A legjobb eredmény elérése érdekében mindig jeges vizet használjon.

10. **Egyszeres forró espresszó : Nyomja meg az Egyszeres** espresszó / Dupla  espresszó érintőikont . A jelzőfény villogni kezd, jelezve, hogy a gép előmelegszik. Amikor a jelzőfény abbahagyja a villogást és folyamatosan világít, a gép készen áll a kávéfőzésre és a kávé felszolgálására. A kimeneti kapacitás körülbelül 50 ml (+/- 30%).

11. **Dupla forró espresszó : Nyomja meg és tartsa lenyomva az Egyszeres** espresszó / Dupla  espresszó érintőikont 3 másodpercig. A jelzőfény villogni kezd, jelezve, hogy

a gép előmelegszik. Amikor a jelzőfény abbahagyja a villogást és folyamatosan világít, a gép készen áll a kávéfőzésre és a kávé felszolgálására. A kimeneti kapacitás körülbelül 80 ml (+/- 30%).

Tippek:

1. espresszó elkészítése után hagyja a gépet teljesen lehűlni, mielőtt hideg espresszót készítené.
2. espresszó / Hőmérséklet csökkentése  érintőikont 3 másodpercig a forró víz kiengedéséhez és a készülék lehűtéséhez. Egy idő után nyomja meg újra a leállításhoz. A kávéfőző ismét használatra kész.

12. **Latte** (1 kávéhoz való filter): Latte készítése előtt állítsa be a kívánt habosított tej mennyiségét a habosító kerék előre csúsztatásával több hab, hátra csúsztatásával kevesebb hab eléréséhez. Nyomja meg és tartsa lenyomva a Cappuccino/ Latte érintőikont. 3 másodpercig egyetlen  latte elkészítéséhez . A gép a kiválasztott mennyiségnek megfelelően megkezdje a latte elkészítést . A kiadott mennyiség körülbelül 160 ml (+/- 30%). Először tejet (körülbelül 120 ml) adagol, majd egy espresszót (körülbelül 40 ml) önt közvetlenül a csészébe. Egyszerre csak egy csésze kávé készíthető.

Megjegyzés: A hab mennyisége a főzési ciklus során állítható.

13. **Cappuccino** (1 kávéhoz való filter): Cappuccino készítése előtt állítsa be a kívánt habosított tej mennyiségét a habosító tartály fedelének forgó kerekének előre csúsztatásával több hab, hátra csúsztatásával kevesebb hab eléréséhez. Nyomja meg a Cappuccino/ Latte érintőikont.  Egyszer egyetlen kapucsínó készítéséhez. A gép a kiválasztott beállítás alapján megkezdje a kapucsínó készítését. A kifolyó mennyiség körülbelül 120 ml (+/- 30%), amelyet a tej (körülbelül 80 ml), majd egy espresszó (körülbelül 40 ml) készít.

Megjegyzés: A hab mennyisége a főzési ciklus során állítható.

14. **Tejhabosító** : A készülékkel tejhabot is készíthet. Nyomja meg  egyszer a Tejhabosító/ Tisztítás érintőikont. Habosított tejet adhat más italokhoz, például forró csokoládéhoz, csaj lattéhoz vagy hasonlókhoz. Körülbelül 25 másodperc elteltével automatikusan leáll.

Amikor befejezte a tejes ital elkészítését, a tejesdobozt tárolhatja a hűtőszekrényben, vagy kidobhatja a maradék tejet.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tejtartály és a tejhabosító cső tisztítása

Bár a tejtartály a maradék tejjel is tárolható a hűtőszekrényben, fontos, hogy a tartályt és a tejhabosító csöveket rendszeresen tisztítsuk, hogy elkerüljük az eltömődéseket és a

lerakódásokat. A tejtartály tisztításához az alábbiak szerint járjunk el:

1. Vegye ki a tejtartályt a készülékből.
2. Vegye le a tartálysapkát.
3. Öntse ki a maradék tejet. Alaposan mossa el a tejtartót és a fedelet meleg, szappanos vízzel. Öblítse le az alkatrészeket tiszta vízzel, majd alaposan szárítsa meg. Ne használjon súrolószereket vagy súrolópárnákat, mert ezek megkarcolhatják a felületet.
4. Helyezzen egy nagy üres csészét a tejhabosító cső alá.
5. Tejhabosító/Tisztítás  érintőikont 3 másodpercig. A készülék gőzt kezd kiengedni a tejhabosító csövön keresztül. Hagyja a készüléket néhány másodpercig működni. Ha kész, nyomja meg ismét a Tejhabosító/Tisztítás érintőikont  a folyamat leállításához. A tejhabosító cső tisztítása után hagyja a készüléket néhány másodpercig átfutni a főzőfejen a tisztításhoz.
6. Távolítsa el a vízmaradványokat a tejtartályból, majd helyezze vissza a gépbe.

A főzőfej, a portafilter és a szűrők tisztítása

1. Kapcsolja ki teljesen a kávéfőzőt a Be/Ki érintőgomb megnyomásával . Ezután húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.
2. Várja meg, amíg a gép forró fém alkatrészei lehűlnek.
3. Vegye ki a portafiltert, és dobja ki a kávézaccot vagy a használt őrlött kávékapszulát. Mossa el a portafiltert és a szűrőt meleg, szappanos vízzel, majd öblítse le az alkatrészeket tiszta vízzel. Ne mossa a portafiltert vagy a szűrőket mosogatógépben.
4. Törölje át a gép főzőfejének alját egy nedves ruhával vagy konyhai papírtörlővel, hogy eltávolítsa a maradék őrlött kávé.
5. Helyezze vissza a portafiltert (szűrők nélkül) a gép főzőfejébe.
6. Helyezzen egy nagy üres bögrét a portafilter alá.
7. Kapcsolja be újra a gépet, nyomja meg egyszer az Egyszeri eszpresszó / Dupla  eszpresszó érintőikont, és hagyja a gépet csak vízzel főzni, amíg automatikusan le nem áll.

A víztartály tisztítása

A tartály eltávolításával és a mosogatóba öntésével ürítse ki a maradék vizet. Használatok között ajánlott a tartályt kiüríteni. Mossa el a víztartályt szappanos vízzel, öblítse le alaposan, majd szárítsa meg.

Megjegyzés: A víztartály nem mosogatógépben mosható.

A készülék felületeinek tisztítása

- A burkolatot puha, nedves ruhával tisztítsa. Ne használjon súrolószereket vagy súrolószivacsokat, mert ezek megkarcolhatják a felületet.
- Ne hagyja a portafiltert hosszú ideig a főzőegységhez rögzítve. Ez károsíthatja a főzőfej és a szűrőtartó közötti tömítést.
- Ne merítse a készüléket vízbe.

Hűtési funkció

Ha a tejhabosítás után újra kávé szeretne főzni, vagy ha a tejhabosítás után azonnal szeretne kávé főzni, hagyja lehűlni a gépet. Ellenkező esetben a kávé megégett és fröccseni fog. A hűtési folyamat befejezése után folytathatja egy új csésze kávé készítését.

Vízkötelenítés/tisztítás

és Hideg eszpresszó/Alacsonyabb hőmérsékletű italok  ikonját érinti meg  Ha a jelzőfény egyszerre villog, a kávéfőzőt vízköteleníteni kell. Rendszeresen, 4 hetente vízkötelenítse a készüléket. A rendszeres vízkötelenítés biztosítja az állandó kávéminőséget, csökkenti az energiafogyasztást és meghosszabbítja az eszpresszógép élettartamát.

300 kávéfőzési ciklus után az Egyetlen eszpresszó/Dupla eszpresszó és Hideg eszpresszó/Alacsonyabb hőmérséklet  érintőikonja  egyszerre villognak, és 5 sípoló hang hallatszik.

- A gép rögzíti a kávéfőzési ciklusok összesített számát.
 - Minden ciklus (beleértve az Egyszeres Eszpressót/Dupla Eszpressót, a Hideg Eszpressót/Hűtést, a Cappuccinót és a Lattét – mindegyiket egy ciklusnak számítva) növeli ezt a számot.
 - Amikor eléri a 300 ciklusnyi ciklust:
1. Minden főzési ciklus után a gép aktiválja a vízkötelenítési emlékeztetőt.
 2. Az emlékeztető a következőkből áll:
 - Az Egyetlen eszpresszó/Dupla eszpresszó  és hideg eszpresszó/Alacsonyabb hőmérséklet érintőikon  pislogjon egyszerre ötször.
 - 5 hangjelzés kíséretében.
 3. Ezt az 5 villogás/5 sípoló sorozatot követően:
 - A gép készenléti állapotba lép.
 - A felhasználó azonnal elindíthat egy újabb kávéfőzési ciklust, ha szükséges.
 - Ez az emlékeztető (villogó ikonok + sípoló hangok) minden ciklus után megmarad, amíg a felhasználó sikeresen be nem fejezi a vízkötelenítési eljárást.
 - A kávéfőző csak a vízkötelenítési folyamat befejezése után nullázza automatikusan a ciklusszámlálót, és törli az emlékeztetőt.

1. Töltse fel a víztartályt vízzel és eszpresszógép vízköoldó szerrel a MAX jelzésig, a termék csomagolásán található utasításokat követve.
2. Helyezze a portafiltert a szűrővel együtt, de őrlött kávé nélkül a kávéfőzőbe.
3. Helyezzen egy legalább 1 literes gyűjtőedényt az extrakciós egység és a gőzfúvóka alá. Szükség esetén vegye ki a csepptálcát.
4. Dugja be a csatlakozódugót a konnektorba, és kapcsolja be a készüléket.

1. fázis: Vízkötelenítési folyamat

1. Egyszeres eszpresszó / Dupla  eszpresszó és a Hideg eszpresszó / Hőmérséklet

csökkentése  érintőikonokat 5 másodpercig. Az első ikon villogni fog, míg a második folyamatosan világít.

- 2. A vízkőoldó oldat először körülbelül két percig áthalad az extrakciós csoporton.
- 3. A vízkőoldó oldat maradéka átfolyik a gőzölőn. Ez több percig is eltarthat.
- 4. A folyamat befejezése után a Hideg eszpresszó / Hőmérséklet csökkentése érintőikon  villogni kezd, az Egyszeres eszpresszó / Dupla  eszpresszó érintőikon pedig folyamatosan világít. A vízkőtelenítési folyamat kezdeti fázisa befejeződött.
- 5. Ürítse ki a gyűjtőtartályt. Helyezze vissza a gyűjtőtartályt.

2. fázis: Tisztázás

- 1. A készüléket most tiszta vízzel kell öblíteni, hogy elkerüljük a vízkőlerakódásokat. Öblítse ki a víztartályt, és tölts fel tiszta vízzel.
- 2. Öblítés közben a Hideg eszpresszó / Hőmérséklet csökkentése érintőikon  villog, az Egyszeres eszpresszó / Dupla  eszpresszó érintőikon pedig folyamatosan világít.
- 3. Néhány perc múlva a maradék víz kifolyik a gőzölőn keresztül. Ez több percig is eltarthat.
- 4. A vízkőtelenítés akkor fejeződik be, amikor az összes víz átfolyt a rendszeren. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn lévő összes ikon világítani kezd.
- 5. Kapcsolja ki a gépet, és ürítse ki a gyűjtőtartályt.
- 6. Öblítse le a portafiltert folyó víz alatt. Használat előtt győződjön meg róla, hogy száraz.

5. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
Nem jön ki kávé.	Nincs víz a víztartályban.	Tölts fel a tartályt vízzel, és indítsa el a készüléket kávéfilter nélkül, hogy teljesen feltöltődjön.
	A kávé túl finomra van őrölve, vagy túl erősen van préselve.	Ürítse ki a szűrőt, és öblítse le folyó víz alatt a tisztításhoz. Törölje át a szűrőt egy ruhával. Tölts fel a szűrőt őrölt kávéval, és nyomja meg.

Víz folyik ki a szűrő külsejéről.	1. Túl sok őrölt kávé van a szűrőben. 2. őrölt kávé van a szűrő szélén. 3. Több folyamatos működés után a hőmérséklet túl magas, a víz elpárolog.	1. Kapcsolja ki és hagyja kihűlni a gépet, majd tisztítsa meg, és tölts fel megfelelő őrölt kávéval. 2. Kapcsolja ki és hagyja kihűlni a gépet, majd tisztítsa meg a szűrő peremét és a kimeneti tömítőgyűrűt. 3. Kapcsolja ki és hagyja kihűlni a gépet.
	Őrölt kávé van a szűrő szélén.	Tisztítsd meg.
Kevés tejhab.	Használjon sovány tejet.	A teljes tej a legjobb.

6. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezi. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

7. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

 A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai Unióban alkalmazandó rendeletek alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. تان وكملاو عازجالا

1. هاملان ناخ ءاطغ
2. هاملان ناخ
3. بيلحل اوغر ليدعت قلج
4. بيلحل ماظنل راود بيضق
5. ءيولغل ءحولل
6. مكحتل ءحول
7. بابواكل ءينيص
8. طيقننتل ءينيص
9. ددحو ءوقل رتلف
10. ءوقل زم نيعونل رتلف
11. حشرم لمح
12. رتلفل لمح ضيقم
13. شزارو سايق قق علم

قدوجومال كفلت عم ادمت قباطتت ال دقو ةيطي طخت تال يثمت نع قرابع ليل دل اذه يف قدوجومال تاموسرلا
جتنملا يل ع

عيمج لزاو متبعلع نم زاهاجلا چرخا . لقنلا اناثا هتيما حل قهيمص قوبع يف زاهاجلا اذه يتاي
فيلت عني لم نم انصم يف ىرخالا فيلغلغل داومو فيلصلا قبلعلا نيزختب حصني . فيلغلغل داوم
قداعلا نم دكائتلا ىجرني ، فيلصلا قوبعلا نم صلخلتل يف بغرت تنك اذا . البقتسم ملقن نع زاهاجلا
حيحص لكشب داوملا عيمج ريودت
واو قوقم داوملا اءلا يف . دئيج قلاح يفو نمضتم تانوكملو عطقلا عيمج ن نم دكأت
اروف . Cecotec قنطربل قىميرلا ىنفل مءلا قءدم عم لصاوتلا ىجرني . قوقم قلاح يف

- قومل عنص عن يكام
- دحو بوبل أصلل مواقم ذالوفلا نم جودزم رتلف
- بوبل 2 عسب أصلل مواقم ذالوفلا نم رتلف
- تاميل عتلا ليلد اذه

1. قو مۇلا ئەنكىلەم لىي غىشەت مۇق ھايىلا نازخ الم!
2.  فىظنزل/يو غۇل بىل حل اب قصا خلا سمللا تنوقىأ
3. نازخ الم! ءاولا نىم ئىرادلا غىرىفت و ە فمدلا. بىل حل نازخ نىم ءاملا بىرسىتى ىتخ رظنتا (الوا ءاملا بىل حل
4. قىل مۇلا فاقىال ىرخا قرد  فىظنزل/يو غۇل بىل حل تنوقىأ
5. قو مۇلا رىضىسەل قو مۇلا غنىص تنوقىأ ىل ع طغضا

2 لكشلا

- [illegible]

تحت متنبعتو قوقلا قلأ نم هجارخ! وأ ،بولكب ؤرشابم مولم كنكلمي .ءالماب نازخلا ألام
روبنصلأ
نم! لكشب بيكرت قءاءع! نم فكائف ،ءالماب هئللم زءاهل نم هئلازاب تبق اءا :قظالم
جومسلما ىصقألا دءلا زواءت مدع ىلع صرءالم عم ،ءالماب نم قءبولطلم ؤيمكءالم ؤيواءلا ألام
طقف درابءلا ءالماب ؤيواءلا ألام .هب
المكءالم متنبعت نم فكاف :زءاهلأ يف نءالم ىلأ مدءلو هائلما نازخ ءاطء قلغا -

مَث، ءاطغَل حَتَفَاو، زاهِجَل نَم بِيْلِحَل اءاعو چَرخَاف، هِيَتَال وَأُونِيشْتَبَاك رَضَحْت بَنَك اِذَا
يَصْقَالَا دَحَل بِيْلِحَل اَيْمَك زَوَاجَت مَدَع نَم دَلَكَاَت. دِرَابِلَا بِيْلِحَل نَم قَبُول طَمَل اَيْمَكْلَا اَبَص
نَم اَلْكَشَب اِنَاكُم يَف اِن اَن نَم دَلَكَاَتو زاهِجَل يَف بِيْلِحَل اَيْوَا حَضُوب مَق
- دَم جَمَل بِيْلِحَل اَو مَسْدَلَا لَمَاك بِيْلِحَل اَمَادَحْتَسَا كُنْ كَمِي: فَظُو سَلَم

5. سايڦلا قەزغەم مادخستساب وسيربسبالا قووسمب هالما مٹ ،رتلفلا لماح ي ف رتلفلا لخدأ
3 لكشلا .قۇفرلما
نحطلا جەردو نبلا عون ەيمأ سنفب رتلفلا ي ف ونحطلا نبلا ىل ع قَبْطُلا طغضلا اَدْعَى :فطاحلما

(+/- 30%) لم 80 يلاوح قنيكامل اةعس.

حی اصرن:

1. رېضحت لېږم ډېرې زهجه لارې ته، ځان ته وسېرېږم ته رېضحت دېږم.
د رېږم ته وسېرېږم ته

[illegible]

10. بېيلحل ځيځمك طيبضا، هيټالدا ريضحت ليق: (دحو فوق ناچنفل رنفل) هيټال
عم طغضا. قو غرل ليلققتل فلخللو قو غرل نه ديځمك ماملو قو غرل تلجع كډر حتب قبولطلمل غوړملا
انديتس. دحو هيټال ريضحتل ناوټ 3 قنمل  هيټالون يشتبكالل سمل نفوق ي لىع وارامتسالا
زاهجل انديس. (30% +/-) لم 160 يلاوح بورشمل مچج. كرايخا بسج هيټالال ريضحتب قللال
نكمي. بولكل! ول! قراشلم (لم 40 يلاوح) وسير بسلا قضا! مټ، (لم 120 يلاوح) بېيلحل عيزوتب
قورم لك يف طوق دحو بولك ريضحت
ريمختلا قروء انشا قو غرل ځيځمك ليديعت نكمي: قنوحلم

11. ئەيەك تەلپىزدا ،ونىشەتەبەكئالە رىيىضەت لىبىق : (دەوا قوقۇنچەنەل رەتەلف) ونىشەتەبەك
فەلەللەل قوغۇرلەنەم دىيەلمەلەل قوغۇرلەنەزەخە طاعۇلەلجەكەيرەتەبەنەلەطەلمەل قوقۇغۇلەل بىلەلجەل
ونىشەتەبەك رىيىضەتەل دەوا قوقۇمەل  مەتەلەل/ونىشەتەبەكئالە سەلمەنەقونەيەلە طەغۇسەل قوغۇرلەل لىقەلتەل
لەواو قوقۇغۇلەل بىلەلجەل ئەيەك غەبەت . ئەرايەتەخە بىسە ونىشەتەبەكئالە رىيىضەتەل ئەلە ادەبەت . دەوا
لەم (40) وسەيەرسەل قوقۇ مەيەلە بىلەلجەل نەلەم 80 قەفەسلەل قەيەرتەنەلەنە مەتەو ،(30% +/-) لەم 120
(ەبەيەرتە)
رەيەمەتەلە تەوودەنەتەل قوغۇرلە ئەيەك لەيەتەنەمەل قەتەولەم

12. **ضِفْخُمْ** بـيـلـحـل رـيـضـحـل زـاهـجـل اـمـدـخـسـا اـضـي اـكـنـكـمـي : بـيـلـحـل اـضـفْخُمْ
تـابـورـشـم اـلـيـا اـضـفْخُمْ بـيـلـحـل قـفـاضـا اـكـنـكـمـي . قـدـح و قـرـم  فـيـظـنـتـل/اـضـفْخُمْ بـيـلـحـل اـنـقـوـي
٢٥ يـلـاـوـح دـعـب اـيـا اـقـلـت زـاهـجـل فـقـوتـيـس . هـبـاش اـم و اـ، هـيـتـال يـا اـش و اـ، قـنـخـا سـا اـلـ قـتـال و كـوشـل لـثـم ، يـرـخـا
هـنـا

يأمن صلختلا وأهالثلثا يف بيلحل اءاعو نيزخت كنكفمي ،بيلحل لبورشم ريضحت نم هتنت امدنع
يقبتم بيلح

4. قنای صل او فی ظن تل ا

بيل حل اوغر بوبن او بيل حل نازخ في ظنت

نازخا فيظنت مهملًا، ثم، يقبّط لم، بيل حل، عم، عالج الثلثا، يف، بيل حل، نازخ، نيزخت، زين القم، ثم، مغرل، يلع، تاوطلخا، عبتا، بيل حل، نازخ، فيظنت ل. بس، اورلو، تا دادسنال، عن مل، ماضنت اب، بيل حل، قو، غر، بوبن او

وسيربس إله رتل فعاظن نم أمئاد دكأت .هیل فعاظنم إله نبل ائيمك لئل ذكو ،ديج وسيربس إله ل و ص حل
قو ح س م ا ا ي ا ق ب ن م و ل خ و

- فوق تاملن ىلە لوصحل ىلە يۈي اھم ،دئاز صالختسا شديسف ،ادج اعمان نحتلا ناك ادا ىلعالا يىف عقبو قىواستم ريغ قەيرك عم ،قارام رشكا
- نە قىفاك قەيك كانە نوکي نلو قريىك دغرسب اءمال رمي فوسف ،ادج انشخ نحتلا ناك ادا وسىربسالا قوف قەيركل
- قوقلا نە ربىكا قەيمكەب رتلفلا علم يىرورضلا نە نوکيسف ،قياغلل قىئام قوقلا تنكا ادا قنوحطما
- لىدل مادختساب ىرخا قرم قنوحطما وسىربسالا قوق ىلە طغضا
- غنمو رىضحتلا سار لغسا قىسانم قەالم ناماضل قفاحل نە قوقلا نە قئاز قەيمك يا حسمما تابىرسلا
- وسىربسالا رىضحتل قەم قەلمع وسىربسالا ىلە لوصحلل نوحطما نىبلا طغض دعي نوکيسو عطىب جرخيس وسىربسالا ناف ،قەيدش قوقب وسىربسالا اياقب طغض مەت ادا
- قەيركل نە دىزلما كانە
- غرسا لىكشب جرخيس وسىربسالا ناف ،مكحم لىكشب وسىربسالا اياقب طغض مەتي مل ادا قەيركل نە لقا قەيمك كانە نوکيسو

6. ضَبِيقُم رَدَا مَث. رَاسِلَا إِلَا ضَبِيقُمَا الْفَرَح مَث، رِيْمِ خَيْتَل سَارُ إِلَع قَوْمُكَا رَتْلَف تَتَبَث
رَتْلَف نَوَكِي نَ بَجِي؛ ضَبِيقُمَا رَزَح. قَطُّقُطُ تَوْصُ رِصْنِي يَتَح عَاسِلَا بَرَا عَ وَاجَتَاب قَوْمُكَا رَتْلَف
4 لَكْشَل. جَرْد 90 عَيَوَازِب دَامَالَل أَهْتَمُو، رِيْمِ خَيْتَل سَارُ يَف دَاكْ حَاب أَتْعَبْتُم قَوْمُكَا

7. هيتال ريضحتل ام جح ربكأ بيوك مادختسا دن ع بولكلا فين يصب فلأزاب مق
 ةيانه نوكي ثيحب قوغرل بوبنأ عارذ طبض نم دكأت ،هيتاللا وأ ونيشتبالكلا ريضحت دن ع :فظحالم
 بولكلا لخاد يوغرل بيلحل بوبنأ

8. عيمج، عضيتس ⑤. فاق ايلي الذي غشيتا قنوقيا على طغرض، فووقا قني كدام يصوص دعب
مادختس الل قزهاجو اقبيس قن خنس قني كدام انا على ريشي اده. تارشو ملما

9. طغرض، مٲ، وامل، نازاخ ي ف جلثا تاب عكم عض: (دحاو بوك رتلف) قتراب وسيربس! فوق
غلبت. قتراب وسيربس! فوق ريض حثي ⑥. قترار حلا قترد ضيفخ/قتراب وسيربس! فوق قنوقيا على ع

(30% +/-) 60 ملل دحاو جارختس الا على

جی انتن لالضفا یلع لوصحلل جلثمل ءامل امدختسا : ةحصن

1.  "جو ذم و سیریس/ الاحاو و سیریس" اسم لعلن قوی ایلعل طعنا: دحو ا ن خاس و سیریس
لظی و سیریس ا ن ع ووضلا قیوئی امدن ع. قسب اسم ن یخستل دق قلال ا ن اعل اری شم، ءوضلا ضم و سیریس
(۳۰٪ +/-) لم ۵۰ ا و ح ن ی کمالا ءعس غلبت. ءوقملا مدیقو ریس حتل ءراج قلال ا ن نوکت، اثبات

2. Single Espresso/ قهوه سيملا قنوقيا عل ع راردمسالا ع طغضا : جودم خ ايس وسيريسا
 قهوه سيملا نيخسلا ديق قلالا نأ امل ا ارشم ، ووضلا ضويوس ، ناو٣ دتمل Double Espresso
 غلبت . قوقلا ميدقو رريضحتل قزاج قلالا نوكت ، ائبائ لظيو ضيولوا ن ع ووضلا فوقوي امدن ع

ة:يل اتلا

1. زه اهل نم بيل حل ءيواح قل از اب مق
2. نازخل ا طاع قل از اب مق
3. فطش. نوباصل او ءفادلا ءامل اب ادج ءي طعو بيل حل ءاعو لس ا. يق بتمل بيل حل غرفا
شدخت دق ، فيظنت ناجنفس ا وا قشاك تافظنم مدختست ال. ادج اصفو فيظنل ءامل اب ءازال
جسلا
4. بيل حل ءو غر بوبن ا تحت ا غراف اري بك ابوك عض
5. ربع راخبل ا جارخ اب قلالا ادبتس ، ناو 3 قمل سملاب  فيظنل ا/ي غرمل بيل حل
بيل حل ءنوقي ا ملع طغضا ، ءامتال ا دنع ، ناو عضبل لمع قلالا اشرت . بيل حل ءو غر بوبن ا
اشرت ، بيل حل ءو غر بوبن ا فيظنت دعب . قيلم ا فاقاي ل رخ ا ءو م  سملاب فيظنل ا/ي غرمل ا
فيظنل ريضحتل ا سار ربع ناو عضبل لمع قلالا
6. زه اهل ا ف باء دلو بيل حل نازخ ا ءام ا قاي ا قل از اب مق

[illegible]

لک نیب نازخل غی رفتب حصنی. وضوح ایف ه غی رفتو نازخل اقل از اب ٲی قبت م هایم یا نم صلخت
هف. فف. اڈی ج هفطشا مٹ، نو، باصل او، امل اب هایمل نازخل لس غا. رخاؤ، مادختسا

ق.ا بطلال اقل اس غ ی ف ماد خ تس ال ل ن م آ ری غ های م ل ن ا ز خ : ع ظ و ح ل م

قزہ جال احطسأ فیظنت

- في، ظنت تاجنفسا؛ وأقطشاك تافظنم مدخست ال. قبطرو قمعان شراق ععطوب فال غلا فظن
حطسلا ش دخت قوف
- الفاذ رشوي ق. قليوط نيزخت تارتغسل ري مختل دحوب الصنم قوقل رتلف لثرت ال
رت. تفل لداو ري مختل سار نيب متخل ال
املا يف زاهلا دغث ال
-

فَرُشَابِم اهرِيضَحَتْ وَأُ ، بِيْلِحَل فَوَغَر دَعِب دَئِيْدَج فَوْق رِيضَحَت يِف بَغَرَت تَنَك اِذَا دَرِبَت قَلَالَا لَفَرَت بَاجِي
دَعِب فَوَقْلَا نَ دَئِيْدَج بَوَك رِيضَحَت لَكْنَكَمِي . فَرَتَانَتَمُو فَوَرْتَحَم فَوَقْلَا جَرَحَتَسْ ، اِلَاو . بِيْلِحَل فَوَغَر دَعِب
دَئِي . بَتَلَا قِلَمَعَا مَتَا

١٠٠ - ادرابا وسيربس الال، جودملا وسيربس الال ايدرفلا وسيربس الال كلذيف امب) قرو د لك
ددعلا اذه نم (ددح) قروك اباس تحا دتي امن لك - هيتالالو ونيش تباكلا، ديرب تال
تبار دلا نم قرو 300 الى لوصوال حتى امنع -

2. نَم رِي كَذْتَلَا نَوَكْتِي

- ٤/چرد/رابېلا وسيرېس ال او ٥/چودزېلا وسيرېس ال/يديرېس ال
 - ١. تارم 5 تقولا سفن يف شمر ١٤/ قضيخ نم قرارح
 - ٢. عوموم يهي بنيت تاوصا قس مخب قسوصم
 - 3. :هي بنيت تاوصا 5/ تاوصا 5 نم لس لس يتلا اذه دعب
 - ٤. داد عتس ال قلاح يف زاهج ل خدي
- يف بغر اذا قو قولا ريضحت ل ىرخا قروود روفلا ىل ع ادبي نا مدختست ملل نكمي
كلذ

- لمكفي يتح قرو لڭ دعب (تي توصل تاوصل ا + قض واولا زومرل) ري ڳڻندل اڌه رمبسي سي
ج.ا.ج ب تا ب س رتلا ڳلازا ڏي لم ع م د خ ت س م لا
- طبض فدا ع ا ب قو قو لا ڏي ڳام موقوتس ، ڏي س لڳلا تا ب س رتلا ڳلازا ڏي لم ع م ل م ت ڳا ت ا م د ن ع ط ق ف
ري ڳڻندل س س م لا ڏي ڏي ا م ، ائي ا ق ل ت قرو ل دا د ع

1. یتح و سیربسا ال ائی یتکام نم قیس لکلا تابسررتا قلزا! چتجو اما لبا هایما نازخ الما
چتئلما قوبع یل ع قنوجولما تاداشرا ل ا عابتا عم ، MAX قمال ع
2. قوقلا عرص نئی یتکام یف ، نوحطلم نبلان زوبد لکلو ، رتلفلا عم قوقلا حشرم عضوب حق
لزا ، رابخبلا عوفو طفشلا قنوجو لفسا لقا ل یل ع دحاو رتلا عصب عیم چت اما عو عض
3. رمال ازل اذا طیقننلا قینن یص
4. زاهل ل ا عشتب حقو قناتلا ذخام یف سب اقل ل ا خداب حق

عۛس لکلا تابسر رتلا قل ازا عۛلم ع: 1 قل حرمل

1.  وس یربس ال او جو ذمل وس یربس ال ای در فل وس یربس ال اس مل قنوقی ای ل ع ط غضا

1. فكرتاو زاهجلا لي غشت فاق ياب مق . هلم دئاعو هفيظنتب مق مٲ ،دربي قبسانملا قنوحطملا قوقلا ب 2. فكرتاو زاهجلا لي غشت فاق ياب مق . رتلفلا ففاح فيظنتب مق مٲ ،دربي جرخملل برسرتلا عنام قوقلحو 3. فكرتاو زاهجلا لي غشت فاق ياب مق . دربي ىتح	نم ادج قريبك ةيمك دجوي . 1. رتلفلا يف قنوحطملا قوقلا 2. ففاح ىلع قنوحطم قوق دجوي . رتلفلا دعب ادج ةعفترم قرارحلا ةجرد . 3. امم ،قلاصاوتمو قددعتم تايلمع ءاملا رخبب ىلا يدؤي	جرخ نم ءاملا جرخي رتلفلا
هفظن	ففاح ىلع قنوحطم قوق دجوي رتلفلا	
ءيسلكلا تابسرتلا قلازاو فيظنت	راخبلا اصع دادسنا مٲ	ليلقلا وا راخب دجوي ال اصع نم جرخي نم راخبلا
لضفالا وه مسلا لماك بيلجلا	مسلا يلاخ بيلجلا مدختسا	قلىلق بيلجلا قوغر

رشنلاو عبطلا قوق ح .6

ءروشنملا اذه ءوتحم خسن زوجي ال CECOTEC INNOVACIONES, SL. قكشرشل قظوفحم قوقلح اعيمج
ءكيءنكيم ءينورتكلا(قلسو ياب عىزوت وا ءلقن وا ءاجرتسا ماظن يف نيزخت وا ءىزج وا ايلك
CECOTEC INNOVACIONES, SL. قكشر نم قبسم نذا ىلع لوصحلا نود (ءباش ام وا ءليجست ءريوصت

يبرووالا داحتال طسبملا ققباطملا نال ع ! 7.

اذه نأ اذه بجومب (Cecotec Innovaciones) سىنوي سافونل كىتوكيس قكشر نل غت
لوم عمل حىاولل قلاصل تاذ ىرخالا ماكحالا ءيساسالا تابلطتملا عم قفاوتى جتنملا
قاملسلا ريياعمل آقغو ربثخاو عنصو جتنملا اذه ممص دقو .يبرووالا داحتالا يف اءب
داحتالاب صاخلا ققباطملا نال علال لماكلا صنلا ىلع عالطال نكؤي .قبولطملا قنوجلاو
ىلا ائلا ينورتكلال عقوملا ىلع يبرووالا
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>



1. انتباث ينائلا ىقبي امنيب ءلوالا زمزلأ ضموي س .ناوٲ 5 قءمل اعم قوقلا ءجرد ضفخ/دراىلا
نيتيقء قءمل جارختسالا ءومحم ربع آلوأ ءيسلكلا تابسرتلا قلازا لولحم رمي فوس
ابىرقت
2. قىاقء قءم لكذ قريغتسىسو ءراخبلا زاهج ربع يقببتملا تابسرتلا قلازا لولحم رمي س
ءجرد ضفخ/دراىلا وس ىربسالا سمل قنوقي ضموتس ءيلمعلا لامتكا درجب
لكذب .قتباث جودزملأ وس ىربسالا/يدرفلا وس ىربسالا سمل قنوقي ىقبتس امنيب ءراىلا
تلمبتملا قق تابسرتلا قلازا ءيلمع نم ىلوالا قلاىلم نوكت
اهبىكرت دءا .عيمجتلا ءيواح عرفا
- 3.
- 4.
- 5.

ءينائلا قلاىلم حىضوت

1. فطشا .ءيسلك تابسرت يأ دوجو مدع نم دكأتلل فيظنلا ءاملاب قءحولا فطش نالا بجي
فيظنلا ءاملاب ءالمو ءايملأ نازخ
2. قراىلا ءجرد ضفخ/دراىلا وس ىربسالا سمللأ زمر ضموي فوس ءطشلا ءانئا
انتباث جودزملأ وس ىربسالا/يدرفلا وس ىربسالا سمللأ زمر لظي فوسو
قىاقء قءم اذه قريغتسىس .قراىلا ربع يقببتملا ءاملا جرخيس ءىاقء عضب دعب
3. قراشلا عىبستس .ماظنلا ربع ءاملا لك رورم دعب ءيسلكلا تابسرتلا قلازا ءيلمع لمتكت
قلاشلا ىلع تانوقىالا عيمج عىضتسو
4. عيمجتلا ءيواح عارفاو زاهجلا لي غشت فاق ياب مق
5. مدءختسا قءاعا لىق هفافج نم دكأت .يراجلا ءاملا تحت قوقلا رتلف فطشا
6.

تال كشملا ح .5

لمتحملا لىلا	لمتحملا ببسلا	قلكشم
لى غشتب مق مٲ ءاملاب نازخلا آلم نم دكأتلل قوقلا رتلف نودب زاهجلا لمالكلا هئىهت مٲ نأ	ءايملأ نازخ يف ءام دجوي ال	قوقلا جرخي ال
ءاملاب هفطشاو رتلفلا عرفا دءا .شامق ءعقوب هسما .هفيظنتل طغضاو قنوحطملا قوقلاب رتلفلا ءلم هيلع	وأ ادج مءان لكشب قنوحطم قوقلا قءيىش قوقب امطغض مٲ	
".آئودسم رابخلا جرخم ناك اذا" نم ققحت	راخبلا اصع بوبنأ رطح مٲ	نم جرخي رابخ دجوي ال راخبلا اصع
نخاسلا ءاملا ررم مٲ ءاملاب نازخلا آلم ءاملا ققءت نامضل رابخلا اصع ربع	ءايملأ نازخ يف ءام دجوي ال	

www.cecotec.es

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

