

cecotec

POWER ESPRESSO 20 STEEL PRO

Cafetera /Espresso Machine



Cumbia

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	20
Veiligheidsinstructies	23
Instrukcje bezpieczeństwa	26
Bezpečnostní pokyny	29

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	32
2. Antes de usar	32
3. Funcionamiento	33
4. Limpieza y mantenimiento	38
5. Resolución de problemas	40
6. Especificaciones técnicas	42
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	43
8. Garantía y SAT	43
9. Copyright	43

INDEX

1. Parts and components	44
2. Before use	44
3. Operation	45
4. Cleaning and maintenance	50
5. Troubleshooting	51
6. Technical specifications	54
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	54
8. Technical support and warranty	54
9. Copyright	54

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	55
2. Avant utilisation	55
3. Fonctionnement	56
4. Nettoyage et entretien	61
5. Résolution de problèmes	63
6. Spécifications techniques	65
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	66
8. Garantie et SAV	66
9. Copyright	66

INHALT

1. Teile und Komponenten	67
2. Vor dem Gebrauch	67
3. Bedienung	68
4. Reinigung und Wartung	73
5. Problembeseitigung	75
6. Technische Spezifikationen	77
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	78
8. Garantie und Kundendienst	78
9. Copyright	78

INDICE

1. Parti e componenti	79
2. Prima dell'uso	79
3. Funzionamento	80
4. Pulizia e manutenzione	85
5. Risoluzione dei problemi	87
6. Specifiche tecniche	89
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	90
8. Garanzia e supporto tecnico	90
9. Copyright	90

ÍNDICE

1. Peças e componentes	91
2. Antes de usar	91
3. Funcionamento	92
4. Limpeza e manutenção	97
5. Resolução de problemas	99
6. Especificações técnicas	102
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	103
8. Garantia e SAT	103
9. Copyright	103

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	104
2. Vóór u het apparaat gebruikt	104
3. Werking	105
4. Schoonmaak en onderhoud	110
5. Probleemoplossing	112
6. Technische specificaties	114
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	115
8. Garantie en technische ondersteuning	115
9. Copyright	115

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	116
2. Przed użyciem	116
3. Funkcjonowanie	117
4. Czyszczenie i konserwacja	122
5. Rozwiązywanie problemów	123
6. Specyfikacja techniczna	126
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	126
8. Gwarancja i Serwis techniczny	126
9. Copyright	127

OBSAH

1. Části a složení	128
2. Před použitím	128
3. Fungování	129
4. Čištění a údržba	133
5. Řešení problémů	135
6. Technické specifikace	137
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	138
8. Záruka a technický servis	138
9. Copyright	138

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.



Este icono significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles son susceptibles de calentarse durante el uso. Tenga cuidado de no quemarse.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Este aparato no deben utilizarlo niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: la abertura de llenado de café o del depósito de agua no tiene que abrirse durante el uso.
- ADVERTENCIA: tome precauciones para evitar el derramamiento de líquidos sobre cualquier conductor eléctrico.
- ADVERTENCIA: un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el


usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual. La superficie del elemento calefactor está sometida a calor residual después del uso.

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- ADVERTENCIA: si el dispositivo cae accidentalmente en agua, desconéctelo inmediatamente. ¡No toque el agua!
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- ADVERTENCIA: No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Apague y desenchufe el producto de la fuente de alimentación cuando no esté siendo usado y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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


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

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

- Do not use the appliance under the following circumstances:
- On or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.
- On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.
- Outdoors or in areas with high humidity levels.
- Do not cover the appliance during operation.
- Never leave the device unattended during use. Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.
- Do not try to repair the device by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service for advice.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.
- Do not wash the appliance in dishwashers.
- No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

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


peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel. La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Zugängliche Flächen können sich bei der Benutzung erwärmen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Die Kaffeeinfüllöffnung oder die Öffnung des Wassertanks darf während des Gebrauchs nicht geöffnet werden.

- **WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf elektrische Leitungen gelangen.
- **HINWEIS:** Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Abwärme ausgesetzt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Hinweis: Falls das Gerät versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose. Berühren Sie nicht das Wasser!
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von der offiziellen Cecotec-Kundendienststelle
- repariert werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren, runter gefallen oder beschädigt worden sind.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in

Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.


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

ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten.
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen.

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. Le superfici accessibili sono suscettibili a riscaldamento durante l'uso. Prestare attenzione a non scottarsi.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **ATTENZIONE:** non aprire l'apertura di riempimento del caffè o del serbatoio dell'acqua durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** prendere le dovute precauzioni per evitare la fuoriuscita di liquidi sui conduttori elettrici.
- **ATTENZIONE:** un uso incorretto o improprio può mettere in pericolo l'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare

questo apparecchio per agli scopi descritti in questo manuale. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.


- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua. Assicursi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** se l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua, scollegarlo immediatamente. Non toccare l'acqua.
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo è danneggiato, deve essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi pericolo.
- **ATTENZIONE:** non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, è caduto o è danneggiato.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo. Tirare la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con

l'apparecchio. Sorvegliare strettamente i bambini se si usa l'apparecchio in loro prossimità.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
-  Este ícone significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada a supervisão ou as instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- **ATENÇÃO:** a abertura de enchimento não deve ser aberta durante a utilização.
- **AVISO:** tome precauções para evitar o entornado de líquidos por cima das conexões elétricas.
- **Aviso:** o uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para

fins que aparecem descritos neste manual. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após a sua utilização.

- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- ADVERTÊNCIA: se o produto cair acidentalmente na água, desligue imediatamente da corrente elétrica. Não toque na água! Não toque na água!
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.
- Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- ADVERTÊNCIA: Não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionar corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.
- Este aparelho não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da

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

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.


- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken zijn gevoelig voor verhitting tijdens het gebruik. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** De vulopening van de koffie- of watertank mag tijdens het gebruik niet worden geopend.
- **WAARSCHUWING:** Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat er vloeistof op elektrische geleiders terechtkomt.

- WAARSCHUWING: onjuist of oneigenlijk gebruik kan zowel het toestel als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden. Het oppervlak van het verwarmingselement wordt na gebruik blootgesteld aan restwarmte.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Raak het product enkel aan met droge handen.
- Waarschuwing: als het product per ongeluk in het water valt, trek dan onmiddellijk de stekker eruit. Raak het water niet aan!
- Inspecteer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet deze worden gerepareerd door de officiële technische dienst
- Van Cecotec om elke vorm van gevaar te vermijden.
- WAARSCHUWING: Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
-  Ta ikona oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.
- OSTRZEŻENIE: podczas użytkowania nie trzeba otwierać otworu wlewu kawy ani zbiornika na wodę.
- OSTRZEŻENIE: Zachowaj środki ostrożności, aby uniknąć rozlania płynów na przewody elektryczne.
- OSTRZEŻENIE: niewłaściwe lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów

opisanych w niniejszej instrukcji. Powierzchnia elementu grzejnego po użyciu podlega działaniu ciepła resztkowego.


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

produktem. Ścisły nadzór jest konieczny, jeśli produkt jest używany w pobliżu dzieci.

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.
-  Tato ikona znamená: pozor, horký povrch. Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Tento spotřebič nesmí používat děti. Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly proškoleny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: otvor plničky kávy nebo otvor nádoby na vodu nesmí být během používání otevřen.
- VAROVÁNÍ: dbejte na to, aby nedošlo k rozlití kapalin na elektrické vodiče.
- VAROVÁNÍ: Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu. Povrch ohřívacího dílu je po použití vystaven zbytkovému teplu.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.

- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část výrobku do vody nebo jiné kapaliny a nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo přístroje.
- UPOZORNĚNÍ: pokud zařízení náhodně spadne do vody, okamžitě jej odpojte. Nedotýkejte se vody!
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu
- Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- UPOZORNĚNÍ: Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Toto zařízení není určeno k provozu prostřednictvím externích časovačů nebo systémů dálkového ovládání.
- Vypněte a odpojte od elektrického proudu, pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním. Pro odpojení zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí.
- Spotřebič postavte na suchý, stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch.
- Nepoužívejte přístroj za následujících podmínek:
- V elektrických nebo plynových kuchyních, horkých troubách nebo v blízkosti ohně.
- Na měkkém povrchu (např. na koberci) nebo na povrchu, který by mohl zapříčinit převrhnutí přístroje.

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

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Botón de encendido
2. Botón para espresso
3. Botón para espresso doble
4. Botón para vapor
5. Rejilla metálica
6. Bandeja para el agua
7. Bandeja para el agua interna
8. Filtro 1 cup
9. Filtro 2 cup
10. Portafiltros
11. Tapa del depósito de agua
12. Depósito de agua
13. Regulador de vapor
14. Tubería vapor
15. Asa tubería vapor
16. Salida de vapor
17. Cuchara para café

Panel de control

Figura 2

- A. Manómetro
- B. Botón de encendido
- C. Botón de taza individual
- D. Botón de taza doble
- E. Botón de vapor

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.
- Lave el depósito de agua con su tapa, la cuchara para café y el filtro, así como el portafiltros, con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas neutro. Después, aclare con agua limpia y seque.
- Limpie también la carcasa de la cafetera espresso y la bandeja de goteo con su rejilla con un paño suave y húmedo y seque todas las piezas.

Contenido de la caja

- Cafetera Power Espresso 20 Steel Pro
- Portafiltros
- Filtro 1 cup
- Filtro 2 cup
- Cuchara para café
- Este manual de instrucciones

3.FUNCIONAMIENTO

1. Llene el depósito de agua con agua fría hasta la marca MAX del depósito.
2. Conecte el enchufe a una toma de corriente que tenga un voltaje adecuado.
3. Pulse el botón de encendido. A continuación, el indicador luminoso se encenderá y la cafetera empezará a precalentarse automáticamente. Una vez finalizado el proceso de precalentamiento, todos los botones se iluminarán de forma fija. El proceso de precalentamiento tarda unos 2 minutos.
4. Coloque una taza debajo de la varilla de vapor. Gire el selector de vapor. Deje que el agua caliente salga de la varilla de vapor durante unos 8 segundos y, a continuación, gire el selector de vapor a la posición de apagado. Este proceso permite que el agua pase hacia la bomba la primera vez que se utiliza.

ATENCIÓN: La primera vez que utilice la cafetera puede que haga algún ruido fuerte o vibre. Es normal en una bomba a presión de 20 bares. Cuando vuelva a utilizarla hará menos ruido.

5. Coloque el filtro en el portafiltros.

ATENCIÓN: Es posible que le cueste un poco sacar el filtro del soporte cuando quiera cambiarlo. Puede usar otro filtro para hacer palanca.

6. Introduzca el portafiltros sin café molido en el cabezal de la cafetera realizando un movimiento de 45° hacia la izquierda y vuelva a girarlo hacia la derecha hasta que encaje

en su posición. El portafiltros debe estar en posición perpendicular a la máquina o ligeramente inclinado hacia la derecha.

7. Coloque una taza vacía debajo del portafiltros y pulse el botón de taza individual o doble para empezar a preparar el café.
8. Una vez finalizado el proceso de preparación, vacíe el agua del depósito. La cafetera ya estará lista para su uso.

Preparación del café

1. Retire el portafiltros y llene el filtro con café molido usando la cuchara para café que viene incluida con la máquina.

RECOMENDACIÓN: 7-9g para taza individual y 13-15g para taza doble. La cantidad puede variar en función de sus preferencias y del tipo de café que haya utilizado.

2. Comprima el café con la cuchara prensadora. El café molido debe prensarse de manera uniforme para obtener una superficie bien nivelada y lisa. Limpie cualquier resto de café del borde del portafiltros.
3. Introduzca el portafiltros en el cabezal de la cafetera realizando un movimiento de 45° hacia la izquierda y vuelva a girarlo hacia la derecha hasta que encaje en su posición. El portafiltros debe estar en posición perpendicular a la máquina o ligeramente inclinado hacia la derecha.

Cómo preparar un espresso

1. Asegúrese de que el selector de vapor está en la posición de apagado.
2. Coloque la(s) taza(s) precalentada(s) debajo del portafiltros.
3. Pulse el botón de taza individual o doble para ajustar la cantidad deseada.

El sabor del café dependerá de diferentes factores, como el tipo de grano de café, el grado de tueste, la frescura, la tosquedad o finura del molido, la cantidad de café molido y la presión de apisonado. Pruebe a ajustar estos factores de uno en uno hasta conseguir el sabor que desea.

Cómo espumar leche

Para preparar un capuchino o un café con leche clásicos, recomendamos:

- utilizar leche entera fresca y fría. La densidad de la leche espumada dependerá del porcentaje de grasa de la leche.
- utilizar jarras de leche de acero inoxidable, circulares, redondeadas, más estrechas en la parte superior, con pico, para decorar el capuchino con la espuma.

Antes de empezar, es importante mover ligeramente la varilla de vapor hacia fuera para poner la jarra directamente debajo de ella y así facilitar los movimientos necesarios para espumar la leche correctamente.

A continuación, siga los siguientes pasos:

1. Pulse el botón de vapor. El botón de vapor comenzará a parpadear si la temperatura no es lo suficientemente alta como para producir vapor. Una vez finalizado el proceso de precalentamiento, el botón de vapor se encenderá.
2. Gire el selector de vapor ligeramente en el sentido contrario a las agujas del reloj para eliminar cualquier condensación que haya en la varilla y, a continuación, vuelva a girar el botón para apagarlo.
3. Coloque la jarra, medio llena con leche fría, debajo de la varilla de vapor.
4. Coloque la boquilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche. Si se introduce a demasiada profundidad, la leche no se espumará; si no se introduce lo suficiente, la leche empezará a burbujear, y la espuma desaparecerá. Es importante que el tubo de vapor no esté en el centro, sino cerca del borde de la jarra, estando esta ligeramente inclinada.
5. Gire el selector a la posición de encendido. El vapor saldrá de la varilla.

ATENCIÓN: Todo el proceso completo no debe durar más de 3 minutos, ya que la cafetera dejará de dispensar vapor automáticamente tras 3 minutos de vaporización continua.

ATENCIÓN: Para espumar la leche correctamente, la boquilla de vapor debe estar siempre en contacto con la leche y no con la espuma. Por lo tanto, a medida que aumenta la capa de espuma, hay que levantar ligeramente la jarra intentando mantener el tubo de vapor en contacto con la leche, sin tocar el fondo de la jarra.

6. Una vez conseguida la espuma deseada, es necesario que empujar más profundamente la boquilla de vapor para calentar bien la leche.

ATENCIÓN: Es aconsejable mantener siempre una mano en la parte redondeada de la jarra para así notar el aumento de temperatura de la leche sin espumar.

7. Una vez conseguido el resultado deseado, gire el selector de vapor a la posición "OFF" para dejar de dispensar vapor y retire la jarra.

ATENCIÓN: Para que la espuma quede más compacta, es aconsejable golpear ligeramente la jarra sobre una superficie plana después de espumar.

8. Pulse de nuevo el botón de vapor para detener la salida de vapor. Vierta la leche espumada en el café.

ADVERTENCIA: La varilla de vapor podría estar muy caliente durante y después de su uso. Para evitar quemaduras, muévelo sólo apoyando los dedos en asa de goma que lleva la varilla.

9. Gire el selector de vapor para eliminar los restos de leche del tubo y vuelva a apagarlo.
10. No prepare el café inmediatamente después de espumar la leche. La temperatura del calentador es demasiado alta y la cafetera está protegida contra sobrecalentamiento.

ESPAÑOL

Bajo esta protección, los botones de café individual y doble parpadearán si pulsa cualquiera de ellos.

Deje que el calentador se enfríe primero, o si no es posible que el café se queme y se salga del portafiltros. Por favor, siga los siguientes 4 pasos para enfriar la cafetera.

- a. Gire el selector de vapor a la posición "ON" para que salga agua caliente.
- b. Deje que salga agua caliente de la varilla de vapor para enfriar el calentador.
- c. Una vez que el calentador se enfríe, todos los botones se iluminarán.
- d. Vuelva a poner el selector en la posición "OFF", y la cafetera estará lista para la siguiente preparación.

Preparación de agua caliente

1. Encienda la cafetera y espere a que se enciendan todos los botones.
2. Coloque una taza debajo de la varilla de vapor.
3. Gire el selector de vapor a la posición de encendido. El agua caliente saldrá por la varilla.
4. Una vez se haya dispensado la cantidad de agua caliente deseada, gire el selector de vapor a la posición de apagado.

ATENCIÓN: Todo el proceso completo no debe durar más de 40 segundos, ya que la cafetera dejará de dispensar agua caliente automáticamente tras 40 segundos de funcionamiento continuo. Si desea más agua caliente, inicie de nuevo el ciclo.

ATENCIÓN: La varilla de vapor podría estar muy caliente durante y después de su uso. Para evitar quemaduras, muévelo sólo apoyando los dedos en la punta de goma que lleva la varilla.

Manómetro para café espresso

La aguja del manómetro indica la presión de extracción.

Zona de presión ideal para espresso

Cuando se sitúa en cualquier punto de la zona de espresso durante la extracción, significa que el espresso se ha extraído a la presión ideal.

Zona de baja presión

- Cuando la aguja del manómetro se encuentra por debajo de la zona de alcance del espresso durante la extracción, esto indica que el espresso se ha extraído con una presión insuficiente.
- Esto puede ocurrir cuando el agua pasa a través del café molido demasiado rápido, lo que resulta que el café espresso salga poco extraído, aguado, terroso y carente de crema y sabor.

- Entre las posibles causas de esta extracción insuficiente se incluyen: un molido demasiado grueso, café insuficiente en el filtro, apisonado insuficiente o una combinación de todos estos factores.

Zona de alta presión

- Cuando la aguja del manómetro está por encima de la zona de alcance del espresso durante la extracción, esto indica que el espresso se ha extraído con demasiada presión.
- Esto puede ocurrir cuando el agua pasa a través del café molido demasiado lento, lo que resulta en un espresso sobreextraído, muy oscuro y amargo con una crema moteada y desigual.
- Las posibles causas de la sobreextracción son: un molido demasiado fino, demasiado café molido en el filtro, un apisonado excesivo o una combinación de todas ellas.

Cómo ajustar el nivel de dosificación individual y doble

Ajustar la cantidad de dosificación individual:

1. Mantenga pulsado el botón de taza individual durante 3 segundos, la cafetera emitirá 3 pitidos breves y empezará a preparar el café.
2. Vuelva a pulsar el botón de café individual cuando haya extraído la cantidad de espresso deseado. La cafetera emitirá 3 pitidos lentos para indicar que se ha ajustado la nueva cantidad de taza individual.

Ajustar la cantidad de dosificación doble:

1. Mantenga pulsado el botón de taza doble durante 3 segundos, la cafetera emitirá 3 pitidos breves y empezará a preparar el café.
2. Vuelva a pulsar el botón de café doble cuando haya extraído la cantidad de espresso deseado. La cafetera emitirá 3 pitidos lentos para indicar que se ha ajustado la nueva cantidad de taza doble.

ATENCIÓN: El tiempo de preparación del café varía entre 8 y 60 segundos. De lo contrario, significa que el ajuste no ha funcionado.

Restablecer la cantidad por defecto

Para restablecer la cantidad de dosificación individual y doble predeterminados, mantenga pulsados ambos botones durante 5 segundos. La cafetera emitirá 3 pitidos y todos los botones parpadearán 5 veces. La cafetera volverá a su configuración original por defecto.

Advertencia por falta de agua

Para la advertencia de falta de agua, los distintos botones parpadearán simultáneamente en color verde. Una vez que se active la advertencia de escasez de agua, proceda de la siguiente manera:

1. Vuelva a llenar el tanque de agua con agua a temperatura ambiente.
2. Coloque una taza vacía debajo del cabezal de preparación y oriente el tubo de la salida de la leche hacia el interior de la taza.
3. Presione uno de los botones. La máquina comenzará a dispensar agua caliente.
4. Una vez que el agua caliente termine de salir significará que los conductos internos de la cafetera están llenos y limpios. Los botones se volverán a iluminar y la máquina estará lista para usarse de nuevo.

ADVERTENCIA: Nunca presione ninguno de los botones después de haber saltado el aviso por falta de agua sin haber llenado de nuevo el depósito de agua.

Modo Stanby

La máquina entrará en modo standby después de 15 minutos sin haber sido utilizada. Todos los botones se apagarán. En caso de que quiera volverla a utilizar, pulse el botón de encendido y procesa como desee.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza y mantenimiento regulares garantizan el buen funcionamiento de la cafetera y aseguran que el sabor del café sea óptimo, que haya un flujo constante del mismo y que la espuma de leche sea excelente durante mucho tiempo.

Limpieza del portafiltros y de los filtros

Mantenga el portafiltros y los filtros limpios para garantizar unos resultados óptimos.

ADVERTENCIA: Para evitar quemaduras, retire el filtro sólo cuando el soporte se haya enfriado completamente.

1. Retire el filtro del soporte y lávelo con agua tibia.
2. Si nota algún fallo al preparar el café, sumerja el filtro en agua hirviendo durante 10 minutos y luego enjuáguelo con agua del grifo.

Limpieza de la varilla de vapor

1. Justo después de espumar la leche, gire el selector de vapor para eliminar los restos de leche de la varilla.
2. Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo. Para limpiarla más a fondo, puede desenroscar el tubo de vapor y lavarlo con agua del grifo.
3. Si el orificio de la boquilla de vapor se obstruye, asegúrese de que el selector de vapor esté en modo STANDBY. Pulse el botón de encendido para apagar la cafetera y deje que se enfríe. Utilice un alfiler para desobstruir el orificio.

Limpieza del cabezal donde se coloca el portafiltros

Elimine regularmente los restos de café molido del cabezal con un cepillo y lávelo con agua caliente siguiendo los pasos que se indican a continuación.

1. Introduzca el portafiltros en el cabezal de la cafetera sin café molido.
2. Coloque una taza vacía debajo del cabezal de la cafetera.
3. Pulse el botón de taza doble y llene la taza de agua.
4. Retire el portafiltros del cabezal de la cafetera y límpielo con un paño seco.

ADVERTENCIA: No intente desmontar el cabezal de la cafetera. Dañará el cabezal y podría provocar fugas.

Descalcificación

Para asegurarse de que su cafetera funciona correctamente y que se preserve el sabor de su café, es necesario descalcificar, limpiar y revisar la cafetera periódicamente.

Además, después de 500 veces de ciclo de preparación, aparecerá una advertencia de descalcificación. El botón de encendido parpadeará 5 veces para indicar que es necesario descalcificar la cafetera. La advertencia de descalcificación aparecerá cada vez que encienda la cafetera si no ejecuta el ciclo.

Por favor, siga los siguientes pasos para descalcificar la cafetera.

1. Llene el depósito de agua con descalcificador para cafeteras (4 partes de agua por 1 de descalcificador) hasta la marca MAX.

ATENCIÓN: Consulte también las instrucciones del producto descalcificador. Utilice un descalcificador comercial de uso doméstico, o en su lugar, ácido cítrico; en este caso, utilice 100 partes de agua por tres partes de ácido cítrico.

2. Coloque una taza o cualquier otro recipiente adecuado en la bandeja metálica y mantenga pulsado el botón de taza doble y el botón de vapor a la vez durante 5 segundos. La cafetera iniciará el proceso de descalcificación, que durará 7 minutos y se detendrá automáticamente.
3. Repita los pasos anteriores hasta que se acabe el agua con el producto descalcificador.
4. A continuación, repita el proceso dos veces más utilizando únicamente AGUA LIMPIA DEL GRIFO sin descalcificador.

ATENCIÓN: las piezas de la cafetera espresso y los accesorios no son aptos para el lavavajillas.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
No hay agua	El depósito está vacío.	Añada una cantidad adecuada de agua en el depósito.
	El depósito de agua está desencajado.	Vuelva a ponerlo de nuevo.
	Si todavía no hay agua tras 120s de funcionamiento o el depósito de agua está vacío, significa que la cafetera ha estado inactiva durante demasiado tiempo.	Quite el depósito de agua, añada 5 ml de agua en la entrada, vuelva a colocar el depósito y utilice la función de agua caliente una vez.
No sale vapor	La salida de vapor está obstruida.	Introduzca un alfiler en la salida de vapor.
	No hay agua en el depósito.	Añada una cantidad adecuada de agua en él.
	El depósito de agua está desencajado.	Vuelva a ponerlo de nuevo.
Menos vapor	Si el botón de vapor y no deja que termine el proceso de precalentamiento.	Pulse el botón de vapor y espere hasta que el indicador luminoso pase de parpadear a estar encendido de forma fija.
	Si se inicia la función de vapor cuando la cafetera está fría.	Active la función de preparación de café de doble taza o espere a que termine el precalentamiento en el modo vapor antes de espumar la leche.
	Gire el selector de vapor hasta la posición máxima.	Gire lentamente el selector de vapor hasta que salga vapor al espumar la leche, ajuste la cantidad de vapor lentamente después de unos segundos, según sus preferencias.

Poca espuma de leche	No se utiliza leche entera.	Utilice leche entera.
	Si no se utiliza la leche fría.	Meta la leche en el frigorífico a 2-5grados.
	La boquilla de vapor está demasiado sumergida en la leche.	Sumerja la boquilla de vapor en la superficie de la leche a 1 cm de profundidad.
Menos grasa	El café en polvo es demasiado grueso.	Cambie el café en polvo.
	El café molido no está lo suficientemente compacto.	Apisónelo con una presión adecuada.
	Prepare el café justo después de espumar la leche.	Asegúrese de que la cafetera esté completamente fría antes de utilizarla.
Exceso de café en el embudo	Prepare el café justo después de espumar la leche.	Asegúrese de que la cafetera esté completamente fría antes de utilizarla.
	Limpie el exceso de café del borde del embudo después de llenarlo de café molido.	Limpie el exceso café del borde del embudo con un cepillo o con la mano.
El café tarda en prepararse o sale en pequeñas cantidades	Demasiado café molido.	El café molido no debe ser demasiado grueso ni demasiado fino, debe ser de calidad y cantidad estándar (1 cucharada de café para una taza y 2 cucharadas de café para dos tazas).
	Si el café molido es demasiado fino.	Por favor, utilice café en polvo expresamente para cafeteras espresso, el café no debe ser demasiado fino.
	El calentador no tiene agua.	Antes de precalentar, pulse el botón de taza individual / control manual, deje salir unos 180 ml. de agua por el tubo de vapor.

<p>El filtro de café individual o doble está atascado en la cafetera</p>	<p>El borde del filtro está demasiado encajado.</p>	<p>Introduzca el embudo en la cafetera y gírelo de izquierda y a derecha hasta que salga el filtro. O utilice el embudo para empujar el filtro hacia abajo. Compruebe si el borde del filtro va saliendo cada vez que introduzca el embudo.</p>
<p>El café sale demasiado frío</p>	<p>Está preparando el café utilizando el modo de baja temperatura.</p>	<p>Prepare el café utilizando el modo de alta temperatura.</p>
	<p>Si pulsa el botón de control manual para preparar el café antes de que termine el proceso de precalentamiento.</p>	<p>Pulse el botón de control manual una vez finalice el proceso de precalentamiento.</p>
	<p>Si prepara el café con la cafetera fría antes de que termine el proceso de precalentamiento.</p>	<p>Utilice la función de preparación de café doble (no ponga café molido en el filtro metálico) o espere a que termine el precalentamiento en el modo de café antes de preparar el café.</p>
	<p>Vacíe el agua del calentador antes de precalentar.</p>	<p>Antes del proceso de precalentamiento, pulse el botón taza individual / control manual y deje salir unos 180 ml de agua por el tubo de vapor.</p>

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 01984

Producto: Cafetera espresso Power Espresso 20 Steel Pro

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50-60 Hz

Potencia: 1350 W

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Power button
2. Single espresso button
3. Double espresso button
4. Steam button
5. Metal grille
6. Drip tray
7. Inner drip tray
8. 1 cup filter
9. 2 cups filter
10. Filter holder
11. Water tank cover
12. Water tank
13. Steam regulator knob
14. Steamer
15. Steamer handle
16. Steam outlet
17. Pressing powder spoon

Control panel

Figure 2

- A. Pressure gauge
- B. Power button
- C. Single cup button
- D. Double cup button
- E. Steam button

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Wash the water tank with its cover, the pressing powder spoon and filter as well as the filter holder with lukewarm water and a little neutral dishwashing detergent. After that, rinse with clean water and dry.
- Also, clean the housing of the espresso machine and the drip tray with its grille with a soft, damp cloth and dry all parts.

Box content

- Power Espresso 20 Steel Pro espresso machine
- Filter holder
- 1 cup filter
- 2 cups filter
- Coffee spoon
- Instruction manual

3. OPERATION

1. Fill the water tank with cold water up to the MAX mark on the deposit.
2. Connect the plug to a socket that has a suitable voltage.
3. Press the power button. Next, the indicator light will turn on and the espresso machine will automatically start to preheat. Once the preheating process is completed, all buttons will light up steadily. The preheating process takes about 2 minutes.
4. Put a cup under the steamer. Turn the steam regulator knob. Let hot water run out of the steamer for about 8 seconds and then, turn the steam regulator knob to the off position. This process allows the water to pass through to the pump the first time it is used.

ATTENTION: the first time you use the espresso machine it may make a loud noise or vibrate. This is normal for a 20 bar pressure pump. When you use it again, it will make less noise.

5. Put the filter in the filter holder.

ATTENTION: you may find it a little difficult to remove the filter from the filter holder when you want to change it. You can use another filter for leverage.

6. Insert the filter holder without ground coffee into the upper part of the espresso machine by making a 45° movement to the left and turn it back to the right until it clicks into position. The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly inclined to the right.

ENGLISH

7. Put an empty cup under the filter holder and press the single or double cup button to start preparing coffee.
8. Once the preparation process is complete, empty the water from the tank. The espresso machine is now ready for use.

Coffee brewing

1. Remove the filter holder and fill the filter with ground coffee using the pressing powder spoon supplied with the espresso machine.

RECOMMENDATION: 7-9 g for a single cup and 13-15 g for a double cup. The amount may vary depending on your preferences and the type of coffee you have used.

2. Compress the coffee with the pressing powder spoon. The ground coffee must be pressed evenly to obtain a well levelled and smooth surface. Clean any coffee residue from the edge of the filter holder.
3. Insert the filter holder into the upper part of the espresso machine by making a 45° movement to the left and turn it back to the right until it clicks into position. The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly inclined to the right.

Preparing espresso coffee

1. Make sure the steam regulator knob is in the Off position.
2. Place the preheated cup(s) under the filter holder.
3. Press the single or double cup button to set the desired amount.

The taste of the coffee will depend on different factors, such as the type of coffee bean, the degree of roast, the freshness, the coarseness or fineness of the grind, the amount of ground coffee and the tamping pressure. Try adjusting these factors one at a time until you get the taste you want.

Frothing milk

To prepare a classic cappuccino or latte, we recommend:

- using fresh, cold whole milk. The density of the frothed milk will depend on the percentage of milk fat.
- using stainless steel milk jugs, circular, rounded, narrower at the top, with a spout, to decorate the cappuccino with the froth.

Before starting, it is important to move the steamer slightly outwards to place the jug directly underneath it to facilitate the movements necessary to froth the milk properly.

Then follow the next steps:

1. Press the steam button. The steam button will start flashing if the temperature is not high enough to produce steam. Once the preheating process is completed, the steam button will turn on.
2. Turn the steam regulator knob slightly counterclockwise to remove any condensation on the steamer, then turn the knob back to turn it off.
3. Place the jug, half-filled with cold milk, under the steamer.
4. Place the steam nozzle just below the surface of the milk. If it is inserted too deep, the milk will not froth; if it is not inserted deep enough, the milk will start to bubble, and the froth will disappear. It is important that the steamer is not in the centre, but close to the edge of the jug, which is slightly inclined.
5. Turn the knob to the ON position. Steam will come out of the steamer.

ATTENTION: the whole process should not take more than 3 minutes, as the machine will automatically stop dispensing steam after 3 minutes of continuous steaming.

ATTENTION: to froth milk properly, the steam nozzle must always be in contact with the milk and not with the foam. Therefore, as the foam layer increases, lift the jug slightly, trying to keep the steamer in contact with the milk, without touching the bottom of the jug.

6. Once the desired foam is obtained, it is necessary to push the steam nozzle deeper in order to heat the milk thoroughly.

ATTENTION: it is advisable to always keep one hand on the rounded part of the jug so that you can feel the temperature of the milk rise without frothing.

7. Once the desired result is achieved, turn the steam regulator knob to the "OFF" position to stop dispensing steam and remove the jug.

ATTENTION: to make the foam more compact, it is advisable to tap the jug on a flat surface after foaming.

8. Then, press the steam button again to stop the steam outlet. Pour the frothed milk into the previously brewed espresso.

WARNING: the steamer may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by resting your fingers on the rubber handle on the steamer.

9. Turn the steam regulator knob to remove any milk residue from the pipe and then turn the steam knob off again.
10. Do not prepare the coffee immediately after frothing the milk. The temperature of the heater is too high and the machine is protected against overheating. Under this protection, the single and double coffee buttons will flash if you press either of them.

Allow the warmer to cool down first; otherwise, the coffee may burn and come out of the filter holder. Please, follow the next 4 steps to cool down the machine.

ENGLISH

- a. Turn the steam regulator knob to the ON position so that hot water comes out.
- b. Allow hot water to come out of the steamer to cool down the heater.
- c. Once the heater cools down, all buttons will light up.
- d. Return the knob to the OFF position. The machine is ready for the next preparation now.

Hot water preparation

1. Switch on the machine and wait for all the buttons to light up.
2. Put a cup under the steamer.
3. Turn the knob to the ON position. Hot water will flow out of the steamer.
4. Once the desired amount of hot water has been dispensed, turn the steam regulator knob to the OFF position.

ATTENTION: the whole process should not take more than 40 seconds, as the machine will automatically stop dispensing hot water after 40 seconds of continuous operation. If you want more hot water, start the cycle again.

ATTENTION: the steamer may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by resting your fingers on the rubber handle on the steamer.

Pressure gauge for espresso coffee

The needle of the pressure gauge indicates the extraction pressure.

Ideal pressure zone for espresso

When it is positioned anywhere in the espresso zone during extraction, it means that the espresso has been extracted at the ideal pressure.

Low pressure zone

- When the pressure gauge needle is below the espresso range during extraction, this indicates that the espresso has been extracted with insufficient pressure.
- This can occur when water passes through the ground coffee too quickly, resulting in espresso that is under-extracted, watery, earthy, and lacking in crema and flavour.
- Possible causes of insufficient extraction include too coarse grind, insufficient coffee in the filter, insufficient tamping, or a combination of all these factors.

High pressure zone

- When the pressure gauge needle is above the espresso range during extraction, this indicates that the espresso has been extracted with too much pressure.
- This can occur when the water passes through the ground coffee too slowly, resulting in an over-extracted, very dark, and bitter espresso with a mottled and uneven crema.
- Possible causes of over-extraction are too fine grind, too much ground coffee in the filter, excessive tamping, or a combination of all of these.

How to adjust the single and double dosing level

Adjust the individual dosage amount

1. Press and hold the single cup button for 3 seconds. The machine will beep 3 times briefly and start brewing.
2. Press the single espresso button again when you have drawn off the desired amount of espresso. The machine will beep 3 times slowly to indicate that the new individual cup quantity has been set.

Adjust the double dosage amount

1. Press and hold the double cup button for 3 seconds. The machine will beep 3 times briefly and start brewing.
2. Press the double espresso button again when you have drawn off the desired amount of espresso. The machine will beep 3 times slowly to indicate that the new double cup quantity has been set.

ATTENTION: the brewing time varies between 8 and 60 seconds. If not, it means that the adjustment has not worked.

Reset the default amount

To reset the default single and double dosing amount, press and hold both buttons for 5 seconds. The machine will beep 3 times and all buttons will flash 5 times. The machine will return to its original default settings.

Warning for lack of water

For low water warning, the different buttons will flash green simultaneously. Once the water shortage warning is activated, proceed as follows:

1. Refill the water tank with water at room temperature.
2. Place an empty cup under the brewing head and point the milk spout into the cup.
3. Press one of the buttons. The machine will start dispensing hot water.
4. Once the hot water has finished flowing out, it means that the internal pipes of the coffee machine are full and clean. The buttons will light up again and the machine will be ready for use again.

WARNING: never press any of the buttons after the low water warning has been triggered without refilling the water tank.

Standby mode

The machine will enter standby mode after 15 minutes of non-use. All buttons will turn off. In case you want to use it again, press the power button and proceed as desired.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Regular cleaning and maintenance guarantee that the coffee machine works properly and ensure that the coffee taste is optimal, that there is a constant flow of coffee and that the milk froth is excellent for a long time.

Cleaning the filter holder and filters

Keep the filter holder and filters clean to ensure optimal results.

WARNING: to avoid burns, remove the filter only when the filter holder has cooled down completely.

1. Remove the filter from the holder and wash it with warm water.
2. If you notice any faults when brewing coffee, immerse the filter in boiling water for 10 minutes and then rinse it with tap water.

Cleaning the steamer

1. Immediately after frothing the milk, turn the steam regulator knob to remove any milk residue from the steamer.
2. Clean the steamer with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the steamer and wash it with tap water.
3. If the steam nozzle orifice becomes clogged, make sure that the steam regulator knob is in standby mode. To switch off the machine, press the power button. Use a pin to unclog the hole.

Cleaning of the head where the filter holder is placed

Regularly remove ground coffee residue from the coffee head with a brush and wash it with hot water following the steps below.

1. Insert the filter holder into the machine upper part without ground coffee.
2. Place an empty cup under the brewer head.
3. Press the double cup button and fill the cup with water.
4. Remove the filter holder from the brewer head and clean it with a dry cloth.

WARNING: do not attempt to disassemble the brewer head. It will damage the head and may cause leakage.

Descaling

To ensure that your coffee machine works properly and that the taste of your coffee is preserved, it is necessary to descale, clean and check the machine periodically.

In addition, after 500 times of preparation cycle, a descaling warning will appear. The power button will flash 5 times to indicate that the machine needs to be descaled. The descaling warning will appear every time you switch on the machine if you do not run the cycle.

Please, follow the next 4 steps to descale the machine.

1. Fill the water tank with coffee machine descaler (4 parts water to 1-part descaler) up to the MAX mark.

ATTENTION: please also refer to the instructions of the descaler product. Use a commercial household descaler, or use citric acid instead. In this case, use 100 parts of water to three parts of citric acid.

2. Place a cup or any other suitable container on the metal tray and press and hold the double cup button and the steam button at the same time for 5 seconds. The machine will start the descaling process, which will last 7 minutes and stop automatically.
3. Repeat the above steps until all the water with the descaling product is used up.
4. Then, repeat the process two more times using only CLEAN TAP WATER without descaler.

CAUTION: the parts of the espresso machine and accessories are not dishwasher safe.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
There is no water	Water tank is out of water.	Add an adequate amount of water to the tank.
	The water tank is out of place.	Replace it again.
	If there is still no water after 120s of operation or the water tank is empty, the machine has been idle for too long.	Remove the water tank, add 5 ml of water in the inlet, replace the tank and use the hot water function once.
No steam	The steam outlet is blocked.	Insert a pin into the steam outlet.
	No water in tank.	Add an adequate amount of water to the tank.
	The water tank is out of place.	Replace it again.

ENGLISH

Less steam	If you press the steam button and do not let the preheating process finish.	Press the steam button and wait until the indicator light changes from flashing to steady on.
	If the steam function starts when the machine is cold.	Activate the double-cup brewing function or wait for the preheating to finish in steam mode before frothing the milk.
	Turn the steam regulator knob to the maximum position.	Slowly turn the steam knob until steam comes out when frothing the milk. Adjust the amount of steam slowly after a few seconds, according to your preference.
Low milk froth	No whole milk is used.	Use whole milk.
	If cold milk is not used.	Place the milk in the refrigerator at 2-5 °C.
	The steam nozzle is too deep in the milk.	Immerse the steam nozzle into the surface of the milk to a depth of 1 cm.
Less fat	The coffee powder is too coarse.	Change the coffee powder.
	The ground coffee is not compact enough.	Tamp it down with adequate pressure.
	Prepare the coffee just after frothing the milk.	Make sure that the machine is completely cool before use.
Too much coffee in the funnel	Prepare the coffee just after frothing the milk.	Make sure that the machine is completely cool before use.
	Wipe excess coffee from the edge of the funnel after filling it with ground coffee.	Clean excess coffee from the edge of the funnel with a brush or by hand.

Coffee takes a long time to brew or comes out in small quantities	Too much ground coffee.	The ground coffee should not be too coarse or too fine, it should be of standard quality and quantity (1 tablespoon of coffee for one cup and 2 tablespoons of coffee for two cups).
	If the ground coffee is too fine.	Please use coffee powder specifically for espresso machines, the coffee should not be too fine.
	The water heater has no water.	Before preheating, press the single cup / hand control button, let about 180 ml of water flow out of the steamer.
Single or double coffee filter is clogged in the coffee machine	The edge of the filter is too tight.	Insert the funnel into the brewer and turn it left and right until the filter comes out or use the funnel to push the filter down. Check if the edge of the filter is coming out each time the funnel is inserted.
Coffee is too cold	You are preparing coffee using the low-temperature mode.	Prepare coffee using the high temperature mode.
	If you press the manual control button to prepare coffee before the preheating process is finished.	Press the manual control button after the preheating process is completed.
	If you press the manual control button to prepare coffee before the preheating process is finished.	Use the double brew function (do not put ground coffee in the metal filter) or wait for the preheating to finish in the coffee mode before brewing coffee.
	Drain the water from the heater before preheating.	Before the preheating process, press the single cup / manual control button and let about 180 ml of water flow out of the steamer.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 01984

Product: Power Espresso 20 Steel Pro Espresso Machine

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Power: 1350 W

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Bouton de connexion
2. Bouton café expresso
3. Bouton café expresso double
4. Bouton de vapeur
5. Grille métallique
6. Plateau d'égouttage
7. Plateau d'égouttage interne
8. Filtre café simple
9. Filtre café double
10. Porte-filtres
11. Couvercle du réservoir d'eau
12. Réservoir d'eau
13. Régulateur de vapeur
14. Conduit vapeur
15. Poignée buse vapeur
16. Sortie de vapeur
17. Cuillère pour le café

Panneau de contrôle

Image 2

- A. Manomètre
- B. Bouton de connexion
- C. Bouton café simple
- D. Bouton café double
- E. Bouton de vapeur

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.

FRANÇAIS

- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Nettoyez le réservoir d'eau avec son couvercle, la cuillère à café et le filtre ainsi que le porte-filtres avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle neutre. Rincez ensuite à l'eau propre et séchez.
- Nettoyez également l'extérieur de la machine à café et le plateau d'égouttage avec sa grille à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis séchez toutes les pièces.

Contenu de la boîte

- Machine à café expresso Power Espresso 20 Steel Pro
- Porte-filtres
- Filtre café simple
- Filtre café double
- Cuillère pour le café
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

1. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère MAX du réservoir.
2. Branchez la fiche sur une prise de courant appropriée.
3. Appuyez sur le bouton de connexion. Le témoin lumineux s'allumera alors et la machine commencera à préchauffer automatiquement. Une fois le processus de préchauffage terminé, tous les boutons resteront allumés. Le préchauffage prend 2 minutes environ.
4. Placez une tasse sous la buse vapeur. Tournez le sélecteur de vapeur. Laissez l'eau chaude s'écouler de la buse vapeur pendant environ 8 secondes, puis mettez le sélecteur de vapeur en position d'arrêt. Ce processus permet à l'eau de traverser la pompe lors de sa première utilisation.

ATTENTION : la première fois que vous utilisez l'appareil, il est possible qu'il émette un bruit fort ou qu'il vibre. Ceci est normal pour une pompe de 20 bars de pression. Lorsque vous l'utiliserez à nouveau, il fera moins de bruit.

5. Placez le filtre dans le bras porte-filtres.

ATTENTION : Il est possible que le filtre soit un peu difficile à retirer du porte-filtres lorsque vous souhaitez le remplacer. Vous pouvez utiliser un autre filtre pour faire effet de levier.

6. Insérez le porte-filtres sans café moulu dans la tête de la machine à café en effectuant un mouvement de 45° vers la gauche et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il

s'enclenche. Le porte-filtres doit être perpendiculaire à la machine ou légèrement incliné vers la droite.

7. Placez une tasse vide sous le porte-filtres et appuyez sur le bouton de café simple ou double pour lancer la préparation du café.
8. Une fois le processus de préparation terminé, videz l'eau du réservoir. La machine à café est maintenant prête à l'emploi.

Préparation du café

1. Retirez le porte-filtres et remplissez le filtre de café moulu à l'aide de la cuillère à café fournie avec la machine.

RECOMMANDATION : 7-9 g pour un café simple et 13-15 g pour un café double. La quantité peut varier en fonction de vos préférences et du type de café utilisé.

2. Comprimez le café à l'aide de la cuillère avec presse. Le café moulu doit être pressé uniformément pour obtenir une surface bien nivelée et lisse. Nettoyez les restes de café sur le bord du porte-filtres.
3. Insérez le porte-filtres dans la tête de la machine à café en effectuant un mouvement de 45° vers la gauche et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le porte-filtres doit être perpendiculaire à la machine ou légèrement incliné vers la droite.

Préparer un café expresso

1. Assurez-vous que le sélecteur de vapeur se trouve bien sur la position « Éteinte ».
2. Placez la ou les tasse(s) préchauffée(s) sous le porte-filtres.
3. Appuyez sur le bouton du café simple ou double pour régler la quantité souhaitée.

Le goût du café dépendra de différents facteurs, tels que le type de grain de café, le degré de torréfaction, la fraîcheur, la grosseur ou la finesse de la mouture, la quantité de café moulu et la pression. Essayez d'ajuster ces facteurs un par un jusqu'à ce que vous obteniez le goût souhaité.

Mousser le lait

Pour préparer un cappuccino ou un café au lait classique :

- Utilisez du lait entier frais et froid. La densité du lait mousseux dépendra du pourcentage de matière grasse du lait.
- Utilisez des pichets à lait en acier inoxydable, circulaires, arrondis, plus étroits en haut, avec un bec verseur, pour décorer le cappuccino avec la mousse.

Avant de commencer, il est important de déplacer la buse vapeur légèrement vers l'extérieur pour placer le pichet à lait directement dessous afin de faciliter les mouvements nécessaires pour faire mousser le lait correctement.

FRANÇAIS

Suivez ensuite les étapes suivantes :

1. Appuyez sur le bouton de la vapeur. Le bouton de vapeur se mettra à clignoter si la température n'est pas assez élevée pour produire de la vapeur. Une fois le processus de préchauffage terminé, le bouton de la vapeur s'allumera.
2. Tournez légèrement le sélecteur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer toute condensation dans la buse vapeur, puis tournez le sélecteur pour arrêter la vapeur.
3. Placez le pichet, à moitié rempli de lait froid, sous la buse vapeur.
4. Placez la buse vapeur juste sous la surface du lait. Si elle est insérée trop profondément, le lait ne moussera pas ; si elle n'est pas insérée assez profondément, le lait commencera à bouillonner et la mousse disparaîtra. Il est important que la buse vapeur ne soit pas au centre, mais près du bord du pichet, qui doit être légèrement incliné.
5. Tournez le sélecteur jusqu'à la position de connexion. De la vapeur sortira de la buse vapeur.

ATTENTION : Le processus ne devrait pas durer plus de 3 minutes, car la machine arrêtera automatiquement de distribuer de la vapeur après 3 minutes de vapeur continue.

ATTENTION : Pour faire mousser le lait correctement, la buse vapeur doit toujours être en contact avec le lait et non avec la mousse. Ainsi, lorsque la couche de mousse augmente, soulevez légèrement le pichet, en essayant de maintenir la buse vapeur en contact avec le lait, sans toucher le fond du pichet.

6. Une fois la mousse souhaitée obtenue, il est nécessaire de pousser la buse de vapeur plus profondément afin de chauffer bien le lait.

ATTENTION : Il est conseillé de toujours garder une main sur la partie arrondie du pichet afin de sentir la température du lait monter.

7. Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le sélecteur de vapeur sur la position « OFF » pour arrêter la distribution de vapeur et retirez le pichet.

ATTENTION : Pour que la mousse soit plus compacte, il est conseillé de taper le pichet sur une surface plane après l'avoir fait mousser.

8. Puis appuyez de nouveau sur le bouton de la vapeur pour interrompre la sortie de vapeur. Versez la mousse de lait dans le café.

AVERTISSEMENT : La buse vapeur peut être très chaude pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures, ne la déplacez qu'en posant vos doigts sur l'extrémité en caoutchouc de la buse vapeur.

9. Tournez le sélecteur de vapeur pour éliminer les restes de lait de la buse vapeur et remettez-le en position d'arrêt.
10. Ne préparez pas le café immédiatement après avoir fait mousser le lait. La température est trop élevée et la machine à café est protégée contre la surchauffe. Avec cette protection les boutons de café simple et double clignotent si vous appuyez sur l'un d'eux.

Laissez d'abord refroidir la pompe à eau, sinon le café risque de brûler et de sortir du porte-filtres. Veuillez suivre les 4 étapes ci-dessous pour refroidir la machine à café.

- a. Tournez le sélecteur de vapeur sur la position « ON » de manière à ce que de l'eau chaude sorte.
- b. Laissez l'eau chaude s'écouler de la buse vapeur pour refroidir l'appareil.
- c. Une fois la pompe refroidie, tous les boutons s'allumeront.
- d. Remettez le sélecteur en position « OFF » et la machine sera prête pour la préparation suivante.

Préparer de l'eau chaude

1. Allumez la machine et attendez que tous les boutons s'allument.
2. Placez une tasse sous la buse vapeur.
3. Tournez le sélecteur de vapeur jusqu'à la position de connexion. L'eau chaude sortira de la buse vapeur.
4. Une fois que la quantité d'eau chaude souhaitée a été distribuée, tournez le sélecteur de vapeur en position d'arrêt.

ATTENTION : Le processus complet ne doit pas durer plus de 40 secondes, car la machine à café arrêtera automatiquement de distribuer de l'eau chaude après 40 secondes de fonctionnement en continu. Si vous voulez plus d'eau chaude, recommencez le cycle.

ATTENTION : La buse vapeur peut être très chaude pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures, ne la déplacez qu'en posant vos doigts sur l'extrémité en caoutchouc de la buse vapeur.

Manomètre pour café expresso

L'aiguille du manomètre indique la pression d'extraction.

Zone de pression idéale pour un café expresso

Lorsque l'aiguille du manomètre se trouve à n'importe quel endroit de la zone d'expresso pendant l'extraction, cela signifie que l'expresso a été extrait à la pression idéale.

Zone à basse pression

- Lorsque l'aiguille du manomètre se trouve en dessous de la plage de l'expresso pendant l'extraction, cela indique que l'expresso a été extrait avec une pression insuffisante.
- Cela peut se produire lorsque l'eau passe trop rapidement à travers le café moulu, ce qui donne un expresso peu extrait, aqueux, terreux et manquant de crème et de saveur.
- Les causes possibles d'une extraction insuffisante sont : une mouture trop grossière, une quantité insuffisante de café dans le filtre, un pressage insuffisant ou une combinaison de tous ces facteurs.

Zone à haute pression

- Lorsque l'aiguille du manomètre se trouve en dessus de la plage de l'expresso pendant l'extraction, cela indique que l'expresso a été extrait avec une pression trop élevée.
- Cela peut se produire lorsque l'eau passe trop lentement à travers le café moulu, ce qui donne un expresso sur-extrait, très sombre et amer, avec une crème tachetée et irrégulière.
- Les causes possibles de la surextraction sont : une mouture trop fine, une trop grande quantité de café moulu dans le filtre, un pressage excessif ou une combinaison de tous ces facteurs.

Comment régler le niveau de dosage pour un café simple et double

Régler la quantité pour le café simple

1. Appuyez sur le bouton de café simple pendant 3 secondes, la machine à café émettra 3 bips et commencera à préparer le café.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton de café simple lorsque vous avez obtenu la quantité d'expresso souhaitée. La machine émettra 3 bips lents pour indiquer que la nouvelle quantité pour un café simple a été réglée.

Régler la quantité pour le café double

1. Appuyez sur le bouton de café double pendant 3 secondes, la machine à café émettra 3 bips et commencera à préparer le café.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton de café double lorsque vous avez obtenu la quantité d'expresso souhaitée. La machine émettra 3 bips lents pour indiquer que la nouvelle quantité pour un café double a été réglée.

ATTENTION : Le temps de préparation du café varie entre 8 et 60 secondes. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que le réglage n'est pas correct.

Réinitialisez la quantité par défaut.

Pour réinitialiser la quantité par défaut pour un café simple et double, appuyez sur les deux boutons pendant 5 secondes. La machine émettra 3 bips et tous les boutons clignoteront 5 fois. La machine reviendra à ses paramètres par défaut d'origine.

Avertissement de manque d'eau

En cas d'avertissement de manque d'eau, les différents boutons clignoteront simultanément en vert. Une fois l'avertissement de manque d'eau activée, procédez comme suit :

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau à température ambiante.
2. Placez une tasse vide sous la tête de préparation et dirigez la buse de sortie du lait dans la tasse.
3. Appuyez sur l'un des boutons. La machine commencera à distribuer de l'eau chaude.

4. Lorsque l'eau chaude a fini de sortir, cela signifie que les conduits internes de la machine à café sont pleins et propres. Les boutons s'allumeront à nouveau et la machine sera à nouveau prête à l'emploi.

AVERTISSEMENT : N'appuyez jamais sur l'un des boutons après l'avertissement de manque d'eau sans avoir rempli le réservoir d'eau.

Mode Veille (Standby)

La machine passera en mode veille après 15 minutes d'inactivité. Tous les boutons seront désactivés. Si vous souhaitez l'utiliser à nouveau, appuyez sur le bouton de connexion et procédez comme vous le souhaitez.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage et un entretien réguliers garantissent le bon fonctionnement de la machine à café et assurent un goût de café optimal, un débit de café constant et une mousse de lait excellente pendant longtemps.

Nettoyage du porte-filtres et des filtres

Maintenez le porte-filtres et les filtres propres pour garantir des résultats optimaux.

AVERTISSEMENT : pour éviter les brûlures, ne retirez le filtre que lorsque le porte-filtres a complètement refroidi.

1. Retirez le filtre du porte-filtres et lavez-le à l'eau tiède.
2. Si vous constatez des problèmes lors de la préparation du café, plongez le filtre dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes, puis rincez-le à l'eau du robinet.

Nettoyage de la buse vapeur

1. Immédiatement après avoir fait mousser le lait, tournez le sélecteur de vapeur pour éliminer tout résidu de lait de la buse vapeur.
2. Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus approfondi, vous pouvez retirer la buse vapeur et la laver sous l'eau du robinet.
3. Si l'orifice de la buse vapeur est obstrué, assurez-vous que le sélecteur de vapeur est en mode Standby. Appuyez sur le bouton de connexion pour éteindre la machine à café et laissez-la refroidir. Utilisez une épingle pour déboucher le trou.

Nettoyage de la tête où est placé le porte-filtres

Éliminez régulièrement les restes de café moulu de la tête à l'aide d'une brosse et lavez-la à l'eau chaude en suivant les étapes ci-dessous.

1. Insérez le porte-filtres dans la tête de la machine sans café moulu.
2. Placez une tasse vide sous la tête de la machine.

FRANÇAIS

3. Appuyez sur le bouton de café double et remplissez la tasse d'eau.
 4. Retirez le porte-filtres de la tête de la machine et nettoyez-le avec un chiffon sec.
- AVERTISSEMENT : N'essayez pas de démonter la tête de la machine. Cela endommagerait la tête et pourrait provoquer des fuites.

Détartrage

Pour assurer le bon fonctionnement de votre machine à café et préserver le goût de votre café, il est nécessaire de détartrer, de nettoyer et de vérifier régulièrement la machine. Après 500 cycles de préparation, un avertissement de détartrage apparaîtra. Le bouton de connexion clignotera 5 fois pour indiquer que la machine doit être détartrée. L'avertissement de détartrage apparaîtra à chaque fois que vous allumerez la machine et que vous n'effectuerez pas le cycle.

Veillez suivre les étapes ci-dessous pour détartrer la machine.

1. Remplissez le réservoir d'eau avec le détartrant de la machine à café (4 volumes d'eau pour 1 volume de détartrant) jusqu'au repère MAX.

ATTENTION : Veuillez également consulter les instructions relatives au produit de détartrage. Utilisez un détartrant commercial ou de l'acide citrique ; dans ce cas, utilisez 100 volumes d'eau pour trois volumes d'acide citrique.

2. Placez une tasse ou tout autre récipient approprié sur le plateau métallique et appuyez simultanément sur le bouton de café double et le bouton de vapeur pendant 5 secondes. La machine commencera le processus de détartrage, qui prendra 7 minutes et s'arrêtera automatiquement.
3. Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que toute l'eau du produit de détartrage soit utilisée.
4. Répétez ensuite le processus deux autres fois en utilisant uniquement de l'eau de robinet propre sans détartrant.

ATTENTION : les pièces de la machine à café et les accessoires ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
Pas d'eau.	Le réservoir est vide.	Ajoutez une quantité suffisante d'eau dans le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien placé.	Remplacez-le.
	S'il n'y a toujours pas d'eau après 120 secondes de fonctionnement ou si le réservoir d'eau est vide, cela veut dire que la machine est restée trop longtemps inactive.	Retirez le réservoir d'eau, ajoutez 5 ml d'eau dans l'orifice d'entrée, remettez le réservoir en place et utilisez une fois la fonction d'eau chaude.
La vapeur ne sort pas.	La sortie de vapeur est obstruée.	Insérez une épingle dans la sortie de vapeur.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Ajoutez une quantité suffisante d'eau dans le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien placé.	Remplacez-le.
Moins de vapeur.	Si vous appuyez sur le bouton de vapeur et ne laissez pas finir le processus de préchauffage.	Appuyez sur le bouton de vapeur et attendez que le témoin lumineux cesse de clignoter pour rester allumé.
	Si la fonction de vapeur démarre alors que la machine est froide.	Activez la fonction de préparation d'un café double ou attendez la fin du préchauffage en mode vapeur avant de faire mousser le lait.
	Tournez le sélecteur de la vapeur jusqu'à la position maximale.	Tournez le sélecteur de vapeur lentement jusqu'à ce que de la vapeur sorte lorsque vous faites mousser le lait, ajustez la quantité de vapeur lentement après quelques secondes, selon vos préférences.

Peu de mousse de lait.	Vous n'avez pas utilisé de lait entier.	Utilisez du lait entier.
	Vous n'avez pas utilisé du lait froid.	Placez le lait au réfrigérateur à une température de 2 à 5 °C.
	La buse vapeur est trop insérée dans le lait.	Introduisez la buse vapeur dans la surface du lait jusqu'à une profondeur de 1 cm.
Café moins gras ou huileux	Le café en poudre est trop grossier.	Changez le café en poudre.
	Le café moulu n'est pas assez compact.	Pressez-le en exerçant une pression adéquate.
	Préparez le café juste après avoir fait mousser le lait.	Assurez-vous que la machine est complètement refroidie avant de l'utiliser.
Excès de café dans l'entonnoir.	Préparez le café juste après avoir fait mousser le lait.	Assurez-vous que la machine est complètement refroidie avant de l'utiliser.
	Nettoyez l'excédent de café sur le bord de l'entonnoir après l'avoir rempli de café moulu.	Nettoyez l'excès de café sur le bord de l'entonnoir à l'aide d'une brosse ou à la main.
Le café met du temps à sortir ou sort en petites quantités.	Trop de café moulu.	Le café moulu ne doit être ni trop grossier ni trop fin, il doit être de qualité et de quantité standard (1 cuillère de café pour un café simple et 2 cuillères pour un café double).
	Le café moulu est trop fin.	Veillez utiliser du café en poudre spécialement conçu pour les machines à café expresso, le café ne doit pas être trop fin.
	Le réservoir manque d'eau.	Avant le processus de préchauffage, appuyez sur le bouton de café simple / contrôle manuel et laissez sortir environ 180 ml d'eau par la buse vapeur.

Le filtre à café simple ou double est bouché dans la machine à café.	Le bord du filtre est trop serré.	Insérez le bras dans la machine à café et tournez-le de gauche à droite jusqu'à ce que le filtre sorte. Ou utilisez le bras pour pousser le filtre vers le bas. Vérifiez que le bord du filtre sort à chaque fois que le bras est inséré.
Le café sort trop froid.	Vous préparez du café en mode température faible.	Préparez le café en utilisant le mode de température élevée.
	Vous avez appuyé sur le bouton de contrôle manuel pour préparer le café avant que le processus de préchauffage ne soit terminé.	Appuyez sur le bouton de contrôle manuel lorsque le processus de préchauffage est terminé.
	Vous avez préparé le café avec la machine froide avant la fin du processus de préchauffage.	Utilisez la fonction de café double (ne mettez pas de café moulu dans le filtre métallique) ou attendez la fin du préchauffage en mode café avant de préparer le café.
	Videz l'eau du réservoir avant de le préchauffer.	Avant le processus de préchauffage, appuyez sur le bouton de café simple / contrôle manuel et laissez couler environ 180 ml d'eau par la buse vapeur.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 01984

Produit : Machine à café expresso Power Espresso 20 Steel Pro

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 1350 W

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

Produit fabriqué en Chine | Çonçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Ein/Aus-Taste
2. Espresso-Taste
3. Taste für doppelten Espresso
4. Dampftaste
5. Gitter aus Metall
6. Wasserschale
7. Interne Wasserschale
8. 1 Tasse filtern
9. 2 Tasse filtern
10. Filtertrichter
11. Deckel des Wassertanks
12. Wassertank
13. Dampfregler
14. Dampfleitung
15. Dampfrohrgriff
16. Dampfausgabe
17. Kaffeelöffel

Bedienfeld

Abbildung 2

- A. Manometer
- B. Ein/Aus-Taste
- C. Individueller Tassentaste
- D. Doppelter Tassentaste
- E. Dampftaste.

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

DEUTSCH

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Waschen Sie den Wassertank mit seinem Deckel, den Kaffeelöffel und den Filter sowie den Filterhalter mit lauwarmem Wasser und etwas neutralem Spülmittel. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.
- Reinigen Sie auch das Gehäuse der Espressomaschine und die Abtropfschale mit ihrem Gitter mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie alle Teile ab.

Vollständiger Inhalt

- Espressomaschine Power Espresso 20 Steel Pro
- Filtertrichter
- 1 Tasse filtern
- 2 Tasse filtern
- Kaffeelöffel
- Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit kaltem Wasser.
2. Schließen Sie den Stecker an eine Steckdose an, die eine geeignete Spannung aufweist.
3. Drücken Sie den Einschalter. Die Kontrollleuchte leuchtet dann auf und das Gerät beginnt automatisch mit dem Vorheizen. Sobald der Vorwärmvorgang abgeschlossen ist, leuchten alle Tasten konstant auf. Der Vorwärmvorgang dauert etwa 2 Minuten.
4. Stellen Sie eine Tasse unter das Dampfrohr. Drehen Sie den Dampf wähler. Lassen Sie das heiße Wasser ca. 8 Sekunden lang aus der Dampfdüse laufen und drehen Sie dann den Dampf wählschalter auf die Position „Aus“. Durch dieses Verfahren kann das Wasser bei der ersten Benutzung zur Pumpe gelangen.

WARNUNG: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, macht es möglicherweise ein lautes Geräusch oder vibriert. Dies ist normal für eine 20-bar-Druckpumpe. Wenn Sie es wieder benutzen, wird es weniger Lärm machen.

5. Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein.

WARNUNG: Es kann etwas schwierig sein, den Filter aus dem Filterhalter zu entfernen, wenn Sie ihn wechseln wollen. Sie können einen anderen Filter für die Hebelwirkung verwenden.

6. Setzen Sie den Filterhalter ohne gemahlene Kaffee mit einer 45°-Bewegung nach links in den Brühkopf ein und drehen Sie ihn wieder nach rechts, bis er einrastet. Der

Filterhalter muss senkrecht zur Maschine stehen oder leicht nach rechts geneigt sein.

7. Stellen Sie eine leere Tasse unter den Filterhalter und drücken Sie die Taste für eine oder zwei Tassen, um den Kaffee zu brühen.
8. Leeren Sie nach Abschluss der Vorbereitung das Wasser aus dem Tank. Die Kaffeemaschine ist nun einsatzbereit.

Kaffe Zubereitung

1. Entfernen Sie den Filterhalter und füllen Sie den Filter mit gemahlenem Kaffee mit Hilfe des mitgelieferten Kaffeelöffels.

EMPFEHLUNG: 7-9 g für eine einzelne Tasse und 13-15 g für eine Doppeltasse. Die Menge kann je nach Ihren Vorlieben und der von Ihnen verwendeten Kaffeesorte variieren.

2. Drücken Sie den Kaffee mit dem Presslöffel zusammen. Der gemahlene Kaffee muss gleichmäßig gepresst werden, um eine gut geebnete und glatte Oberfläche zu erhalten. Reinigen Sie den Rand des Filterhalters von Kaffeerückständen.
3. Setzen Sie den Filterhalter in einer 45°-Bewegung nach links in den Brühkopf ein und drehen Sie ihn wieder nach rechts, bis er mit einem Klicken einrastet. Der Filterhalter muss senkrecht zur Maschine stehen oder leicht nach rechts geneigt sein.

Wie man einen Espresso zubereitet

1. Überprüfen Sie, dass der Temperaturregler sich in Position OFF befindet.
2. Stellen Sie die vorgewärmte(n) Tasse(n) unter den Filterhalter.
3. Drücken Sie die Taste für eine oder zwei Tassen, um die gewünschte Menge einzustellen.

Der Geschmack des Kaffees hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z. B. der Art der Kaffeebohne, dem Röstgrad, der Frische, der Grob- oder Feinheit des Mahlgrads, der Menge des gemahlene Kaffees und dem Druck beim Stampfen. Versuchen Sie, diese Faktoren nach und nach anzupassen, bis Sie den gewünschten Geschmack erreichen.

Wie schäumt man Milch auf?

Für die Zubereitung eines klassischen Cappuccinos oder Milchkaffees empfehlen wir:

- Frische, kalte Vollmilch verwenden. Die Dichte der aufgeschäumten Milch hängt vom Anteil des Milchfetts ab.
- Verwenden Sie Milchkännchen aus rostfreiem Stahl, rund, abgerundet, oben schmaler, mit einem Ausguss, um den Cappuccino mit dem Schaum zu verzieren.

Vor dem Start ist es wichtig, die Dampfdüse leicht nach außen zu schieben und die Kanne direkt darunter zu stellen, um die zum Aufschäumen der Milch notwendigen Bewegungen zu erleichtern.

DEUTSCH

Befolgen Sie dann die nachstehenden Schritte:

1. Drücken Sie die Dampftaste. Die Dampftaste beginnt zu blinken, wenn die Temperatur nicht hoch genug ist, um Dampf zu erzeugen. Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, leuchtet die Dampftaste auf.
2. Drehen Sie den Dampfwähler leicht gegen den Uhrzeigersinn, um eventuelles Kondenswasser auf dem Stab zu entfernen, und drehen Sie den Knopf dann zurück, um ihn auszuschalten.
3. Stellen Sie die zur Hälfte mit kalter Milch gefüllte Kanne unter den Dampfstab.
4. Platzieren Sie die Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch. Wird er zu tief eingeführt, schäumt die Milch nicht auf; wird er nicht tief genug eingeführt, beginnt die Milch zu sprudeln und der Schaum verschwindet. Es ist wichtig, dass sich das Dampfrohr nicht in der Mitte, sondern in der Nähe des leicht geneigten Randes der Kanne befindet.
5. Drehen Sie den Wahlschalter in die Position „Ein“. Der Dampf entweicht aus dem Stab.

WARNUNG: Der gesamte Vorgang sollte nicht länger als 3 Minuten dauern, da das Gerät nach 3 Minuten ununterbrochenen Dampfens automatisch aufhört, Dampf abzugeben.

WARNUNG: Um Milch richtig aufzuschäumen, muss die Dampfdüse immer in Kontakt mit der Milch und nicht mit dem Schaum sein. Heben Sie daher die Kanne bei zunehmender Schaumschicht leicht an und versuchen Sie, das Dampfrohr in Kontakt mit der Milch zu halten, ohne den Boden der Kanne zu berühren.

6. Sobald der gewünschte Schaum erreicht ist, muss die Dampfdüse tiefer gedrückt werden, um die Milch gründlich zu erhitzen.

WARNUNG: Es ist ratsam, immer eine Hand auf dem runden Teil der Kanne zu halten, damit Sie spüren, wie die Temperatur der Milch steigt, ohne dass sie aufschäumt.

7. Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, drehen Sie den Dampfregler in die Position „OFF“, um die Dampfausgabe zu beenden, und nehmen Sie die Karaffe heraus.

WARNUNG: Um den Schaum kompakter zu machen, ist es ratsam, die Karaffe nach dem Aufschäumen auf eine ebene Fläche zu klopfen.

8. Drücken Sie die Dampftaste erneut, um die Dampfausgabe zu stoppen. Schenken die Milchschaum in den Kaffee ein.

WARNUNG: Das Dampfrohr kann während und nach der Benutzung sehr heiß sein. Um Verbrennungen zu vermeiden, bewegen Sie das Gerät nur, indem Sie Ihre Finger auf dem Gummigriff der Stange abstützen.

9. Drehen Sie den Dampfwähler, um eventuelle Milchreste aus dem Schlauch zu entfernen, und schalten Sie ihn wieder aus.
10. Bereiten Sie den Kaffee nicht unmittelbar nach dem Aufschäumen der Milch zu. Die Temperatur der Heizung ist zu hoch und das Gerät ist gegen Überhitzung geschützt. Bei diesem Schutz blinken die Tasten für einfachen und doppelten Kaffee, wenn Sie eine der beiden Tasten drücken.

Lassen Sie den Wärmer erst abkühlen, da der Kaffee sonst verbrennen und sich aus dem Filterhalter lösen kann. Bitte befolgen Sie die folgenden 4 Schritte, um die Kaffeemaschine abzukühlen.

- a. Drehen Sie den Dampfwähler auf die Position „ON“, damit heißes Wasser austritt.
- b. Lassen Sie heißes Wasser aus der Dampfdue austreten, um das Heizgerät abzukühlen.
- c. Sobald das Heizgerät abgekühlt ist, leuchten alle Tasten auf.
- d. Bringen Sie den Wahlschalter wieder in die Stellung „OFF“ und die Maschine ist bereit für die nächste Zubereitung.

Zubereitung von Warmwasser

1. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis alle Tasten aufleuchten.
2. Stellen Sie eine Tasse unter das Dampfrohr.
3. Drehen Sie den Dampfwähler auf die Position „on“. Das heiße Wasser fließt aus dem Stab.
4. Sobald die gewünschte Menge an heißem Wasser ausgegeben wurde, drehen Sie den Dampfwähler auf die Position „Aus“.

WARNUNG: Der gesamte Vorgang sollte nicht länger als 40 Sekunden dauern, da das Gerät nach 40 Sekunden Dauerbetrieb automatisch aufhört, heißes Wasser auszugeben. Wenn Sie mehr heißes Wasser wünschen, starten Sie den Zyklus erneut.

WARNUNG: Das Dampfrohr kann während und nach der Benutzung sehr heiß sein. Um Verbrennungen zu vermeiden, bewegen Sie ihn nur, indem Sie Ihre Finger auf die Gummispitze des Stabes legen.

Espresso-Druckmesser

Die Nadel des Manometers zeigt den Entnahmedruck an.

Ideale Druckzone für Espresso

Wenn er sich während der Extraktion irgendwo in der Espresso-Zone befindet, bedeutet dies, dass der Espresso mit dem idealen Druck extrahiert wurde.

Niederdruckzone

- Wenn die Nadel des Manometers während der Extraktion unter dem Espressobereich liegt, bedeutet dies, dass der Espresso mit zu wenig Druck extrahiert wurde.
- Dies kann passieren, wenn das Wasser zu schnell durch den gemahlene Kaffee fließt. Das Ergebnis ist ein unterextrahierter, wässriger, erdiger Espresso, dem es an Crema und Geschmack fehlt.
- Mögliche Ursachen für eine unzureichende Extraktion sind: ein zu grober Mahlgrad, zu wenig Kaffee im Filter, unzureichendes Stopfen oder eine Kombination all dieser Faktoren.

Hochdruckzone

- Wenn die Nadel des Manometers während der Extraktion oberhalb des Esspressobereichs liegt, bedeutet dies, dass der Espresso mit zu viel Druck extrahiert wurde.
- Dies kann passieren, wenn das Wasser zu langsam durch den gemahlene Kaffee fließt, was zu einem überextrahierten, sehr dunklen und bitteren Espresso mit einer gesprenkelten und ungleichmäßigen Crema führt.
- Mögliche Ursachen für eine Überextraktion sind: ein zu feiner Mahlgrad, zu viel gemahlener Kaffee im Filter, übermäßiges Stopfen oder eine Kombination aus all diesen Faktoren.

So stellen Sie die Einzel- und Doppeldosierung ein

Passen Sie die individuelle Dosierungsmenge an:

1. Halten Sie die Taste für eine Tasse 3 Sekunden lang gedrückt. Die Maschine piept 3 Mal kurz und beginnt mit dem Brühvorgang.
2. Wenn Sie die gewünschte Menge Espresso entnommen haben, drücken Sie erneut auf die Ein-Tasten-Taste. Die Maschine piept 3 Mal langsam, um anzuzeigen, dass die neue individuelle Tassenmenge eingestellt wurde.

Stellen Sie die doppelte Dosiermenge ein:

1. Halten Sie die Doppeltassentaste 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät gibt 3 kurze Signaltöne ab und beginnt mit der Kaffeezubereitung.
2. Drücken Sie die Taste für doppelten Kaffee erneut, wenn Sie die gewünschte Menge Espresso extrahiert haben. Das Gerät piept 3 Mal langsam, um anzuzeigen, dass die neue doppelte Tassenmenge eingestellt wurde.

WARNUNG: Die Brühzeit variiert zwischen 8 und 60 Sekunden. Wenn nicht, bedeutet dies, dass die Einstellung nicht funktioniert hat.

Zurücksetzen des Standardbetrags

Um die Standard-Einzel- und Doppeldosiermenge zurückzusetzen, halten Sie beide Tasten 5 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät piept 3 Mal und alle Tasten blinken 5 Mal. Das Gerät kehrt zu seinen ursprünglichen Standardeinstellungen zurück.

Warnung vor Wasserknappheit

Bei einer Wassermangelwarnung blinken die verschiedenen Tasten gleichzeitig grün. Wenn die Wassermangelwarnung aktiviert ist, gehen Sie wie folgt vor:

1. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser bei Raumtemperatur auf.
2. Stellen Sie eine leere Tasse unter den Brühkopf und richten Sie den Milchauslauf in die Tasse.
3. Drücken Sie eine der Tasten. Das Gerät beginnt mit der Ausgabe von heißem Wasser.

4. Sobald das heiße Wasser ausgeflossen ist, sind die internen Leitungen der Kaffeemaschine voll und sauber. Die Tasten leuchten wieder auf und das Gerät ist wieder einsatzbereit.

WARNUNG: Drücken Sie niemals eine der Tasten, nachdem die Wassermangelwarnung ausgelöst wurde, ohne den Wassertank aufzufüllen.

Standby-Modus

Das Gerät wechselt nach 15 Minuten Nichtbenutzung in den Standby-Modus. Alle Tasten werden ausgeschaltet. Wenn Sie es wieder verwenden möchten, drücken Sie die Einschalttaste und bearbeiten Sie es wie gewünscht.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Regelmäßige Reinigung und Wartung garantieren die einwandfreie Funktion der Kaffeemaschine und sorgen dafür, dass der Kaffeegeschmack optimal ist, der Kaffeefluss konstant bleibt und der Milchschaum lange Zeit hervorragend ist.

Reinigung des Filterhalters und der Filter

Halten Sie den Filterhalter und die Filter sauber, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

WARNUNG: Um Verbrennungen zu vermeiden, entfernen Sie den Filter erst, wenn der Filterhalter vollständig abgekühlt ist.

1. Nehmen Sie den Filter aus der Halterung und waschen Sie ihn mit lauwarmem Wasser aus.
2. Wenn Sie beim Brühen von Kaffee Fehler feststellen, tauchen Sie den Filter 10 Minuten lang in kochendes Wasser und spülen Sie ihn dann mit Leitungswasser aus.

Reinigung des Dampfrohrs

1. Drehen Sie sofort nach dem Aufschäumen der Milch den Dampfwähler, um Milchreste aus dem Aufschäumstab zu entfernen.
2. Reinigen Sie das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch. Um ihn gründlicher zu reinigen, können Sie den Dampfschlauch abschrauben und mit Leitungswasser auswaschen.
3. Wenn die Dampfdüsenöffnung verstopft ist, vergewissern Sie sich, dass sich der Dampfwähler im STANDBY-Modus befindet. Drücken Sie die Netztaste, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie es abkühlen. Benutzen Sie einen Stift, um das Loch freizulegen.

Reinigung des Kopfes, in den der Filterhalter eingesetzt wird

Befreien Sie den Kaffeekopf regelmäßig mit einer Bürste von Kaffeemehlresten und waschen Sie ihn mit heißem Wasser wie unten beschrieben.

DEUTSCH

1. Setzen Sie den Filterhalter ohne Kaffeemehl in den Maschinenkopf ein.
2. Stellen Sie eine leere Tasse unter den Brühkopf.
3. Drücken Sie die Taste für die Doppeltasse und füllen Sie die Tasse mit Wasser.
4. Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf ab und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.

WARNUNG: Nehmen Sie den Filterhalter aus dem Infusionsset und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab. Dadurch wird der Kopf beschädigt und es kann zu Leckagen kommen.

Entkalkung

Damit Ihre Kaffeemaschine einwandfrei funktioniert und der Geschmack Ihres Kaffees erhalten bleibt, ist es notwendig, die Maschine regelmäßig zu entkalken, zu reinigen und zu überprüfen.

Außerdem wird nach 500 Zubereitungszyklen eine Entkalkungswarnung angezeigt. Die Einschalttaste blinkt 5 Mal, um anzuzeigen, dass das Gerät entkalkt werden muss. Die Entkalkungswarnung wird bei jedem Einschalten des Geräts angezeigt, wenn Sie den Zyklus nicht durchführen.

Bitte befolgen Sie die nachstehenden Schritte zum Entkalken des Geräts.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Marke mit Kaffeemaschinenentkalker (4 Teile Wasser auf 1 Teil Entkalker).

WARNUNG: Bitte beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung des Wasserenthärtungsgeräts. Verwenden Sie einen handelsüblichen Haushaltsentkalker oder stattdessen Zitronensäure; in diesem Fall verwenden Sie 100 Teile Wasser auf drei Teile Zitronensäure.

2. Stellen Sie eine Tasse oder ein anderes geeignetes Gefäß auf das Metalltablett und halten Sie die Doppeltassen-Taste und die Dampftaste gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät beginnt mit dem Entkalkungsvorgang, der 7 Minuten dauert und dann automatisch endet.
3. Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, bis das gesamte Wasser mit dem Entkalkungsmittel verbraucht ist.
4. Wiederholen Sie dann den Vorgang noch zwei weitere Male, indem Sie nur REINES LEITUNGSWASSER ohne Entkalker verwenden.

ACHTUNG: Die Teile der Espressomaschine und des Zubehörs sind nicht spülmaschinenfest.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Kein Wasser	Der Tank ist leer.	Füllen Sie eine ausreichende Menge Wasser in den Tank.
	Der Wassertank hat sich verschoben.	Ersetzen Sie es wieder.
	Wenn nach 120 Sekunden Betrieb immer noch kein Wasser vorhanden ist oder der Wassertank leer ist, war die Maschine zu lange im Leerlauf.	Entfernen Sie den Wassertank, geben Sie 5 ml Wasser in den Einlass, setzen Sie den Tank wieder ein und verwenden Sie einmal die Heißwasserfunktion.
Kein Dampf tritt aus	Der Dampfauslass ist verstopft.	Stecken Sie einen Stift in den Dampfauslass.
	Nicht genügend Wasser im Wasserbehälter.	Fügen Sie eine angemessene Menge Wasser hinzu.
	Der Wassertank hat sich verschoben.	Ersetzen Sie es wieder.
Weniger Dampf	Wenn Sie die Dampftaste drücken, bevor der Vorheizvorgang beendet ist, wird der Vorheizvorgang abgebrochen.	Drücken Sie die Dampftaste und warten Sie, bis die Kontrollleuchte nicht mehr blinkt, sondern konstant leuchtet.
	Wenn die Dampffunktion im kalten Zustand des Geräts einsetzt.	Aktivieren Sie die Funktion zum Aufbrühen von zwei Tassen oder warten Sie, bis das Vorheizen im Dampfmodus beendet ist, bevor Sie die Milch aufschäumen.
	Drehen Sie den Dampfregler auf die höchste Stufe.	Drehen Sie den Dampfregler langsam, bis beim Aufschäumen der Milch Dampf austritt, und passen Sie die Dampfmenge nach einigen Sekunden langsam an.

Niedriger Milchschaum	Es wird keine Vollmilch verwendet.	Benutzen Sie Vollmilch.
	Wenn keine kalte Milch verwendet wird.	Stellen Sie die Milch bei 2-5 Grad Celsius in den Kühlschrank.
	Die Dampfdüse sitzt zu tief in der Milch.	Tauchen Sie die Dampfdüse bis zu einer Tiefe von 1 cm in die Milchoberfläche ein.
Weniger Fett	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Das Kaffeepulver wechseln.
	Der gemahlene Kaffee ist nicht kompakt genug.	Mit angemessenem Druck feststampfen.
	Bereiten Sie den Kaffee direkt nach dem Aufschäumen der Milch zu.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Verwendung vollständig abgekühlt ist.
Überschüssiger Kaffee im Kaffeesatz	Bereiten Sie den Kaffee direkt nach dem Aufschäumen der Milch zu.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Verwendung vollständig abgekühlt ist.
	Wischen Sie den überschüssigen Kaffee vom Rand des Trichters ab, nachdem Sie ihn mit gemahlenem Kaffee gefüllt haben.	Entfernen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand des Kaffeesatzes mit einer Bürste oder von Hand.
Der Kaffee braucht lange zum Aufbrühen oder kommt in kleinen Mengen heraus	Zu viel gemahlener Kaffee.	Der gemahlene Kaffee darf weder zu grob noch zu fein sein, er sollte eine Standardqualität und -menge haben (1 Esslöffel Kaffee für eine Tasse und 2 Esslöffel Kaffee für zwei Tassen).
	Wenn der gemahlene Kaffee zu fein ist.	Bitte verwenden Sie Kaffeepulver speziell für Espressomaschinen, der Kaffee sollte nicht zu fein sein.
	Der Warmwasserbereiter hat kein Wasser.	Drücken Sie vor dem Vorheizen die Taste für die Einzeltassen-/Handbedienung und lassen Sie etwa 180 ml Wasser aus dem Dampfrohr fließen.

<p>Einzelner oder doppelter Kaffeefilter in der Kaffeemaschine ist verstopft</p>	<p>Der Rand des Filters ist zu eng.</p>	<p>Setzen Sie den Trichter in die Kaffeemaschine ein und drehen Sie ihn nach links und rechts, bis der Filter herauskommt. Oder verwenden Sie den Trichter, um den Filter nach unten zu drücken. Prüfen Sie, ob der Rand des Filters bei jedem Einsetzen des Trichters herauskommt.</p>
<p>Kaffee wird zu kalt ausgegeben</p>	<p>Sie bereiten den Kaffee im Niedrigtemperaturmodus zu.</p>	<p>Bereiten Sie den Kaffee im Hochtemperaturmodus zu.</p>
	<p>Wenn Sie den manuellen Bedienknopf drücken, um Kaffee zuzubereiten, bevor der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.</p>	<p>Drücken Sie nach Beendigung des Vorheizvorgangs die Handbedienungstaste.</p>
	<p>Wenn Sie den Kaffee mit einer kalten Maschine zubereiten, bevor der Vorwärmvorgang abgeschlossen ist.</p>	<p>Verwenden Sie die Doppelbrühfunktion (geben Sie keinen gemahlene Kaffee in den Metallfilter) oder warten Sie das Ende des Vorheizens im Kaffeemodus ab, bevor Sie Kaffee zubereiten.</p>
	<p>Lassen Sie vor dem Vorheizen das Wasser aus dem Ofen ab.</p>	<p>Drücken Sie vor dem Vorheizen die Taste der Einzeltassen-/Handbedienung und lassen Sie ca. 180 ml Wasser aus dem Dampfrohr fließen.</p>

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 01984

Produkt: Espressomaschine Power Espresso 20 Steel Pro

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50-60 Hz

Leistung: 1350 W

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Tasto di alimentazione
2. Tasto Espresso
3. Tasto Doppio espresso
4. Tasto del vapore
5. Griglia metallica
6. Vaschetta raccogliocce
7. Vaschetta raccogliocce interna
8. Filtro Espresso
9. Filtro Doppio espresso
10. Portafiltro
11. Coperchio del serbatoio dell'acqua
12. Serbatoio dell'acqua
13. Manopola del vapore
14. Vaporizzatore
15. Manico del vaporizzatore
16. Uscita del vapore
17. Misurino dosatore con pressino

Pannello di controllo

Figura 2

- A. Manometro
- B. Tasto di alimentazione
- C. Tasto Espresso
- D. Tasto Doppio espresso
- E. Tasto del vapore

NOTA BENE:

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

2. PRIMA DELL'USO

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

ITALIANO

- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Lavare il serbatoio dell'acqua con il coperchio, il misurino dosatore, il filtro e il portafiltro con acqua tiepida e un po' di detersivo neutro per piatti, quindi sciacquare e lasciare ad asciugare.
- Pulire anche l'esterno della macchina per espresso e la vaschetta raccogliogocce e relativa griglia con un panno morbido e umido, quindi asciugare bene le parti.

Contenuto della scatola

- Macchina da caffè Power Espresso 20 Steel Pro
- Portafiltro
- Filtro Espresso
- Filtro Doppio espresso
- Misurino dosatore con pressino
- Il presente manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

1. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino al contrassegno MAX.
2. Collegare la spina ad una presa di corrente di tensione adeguata.
3. Premere il tasto di alimentazione: la spia si illuminerà e la macchina da caffè inizierà a preriscaldarsi automaticamente. Al termine del preriscaldamento, tutti i tasti rimarranno accesi in modo fisso. Il processo di preriscaldamento dura circa 2 minuti.
4. Posizionare una tazza sotto il vaporizzatore e girare la manopola del vapore: erogare acqua calda per circa 8 secondi, quindi portare la manopola del vapore in posizione di spegnimento. Questo processo consente il primo passaggio dell'acqua alla pompa.

ATTENZIONE: è possibile sentire rumori forti o vibrazioni intense al primo uso; questo è normale per una pompa a 20 bar di pressione e farà meno rumore all'uso successivo.

5. Inserire il filtro nel portafiltro.

ATTENZIONE: potrebbe risultare un po' difficile rimuovere il filtro dal portafiltro per sostituirlo. Usare l'altro filtro per fare leva.

1. Inserire il portafiltro a vuoto nel gruppo erogatore eseguendo un movimento di 45° verso sinistra e ruotarlo nuovamente verso destra finché non scatta in posizione. Il portafiltro deve trovarsi perpendicolare alla macchina o leggermente inclinato verso destra.

2. Collocare una tazza vuota sotto il portafiltro e premere il tasto Espresso o Doppio espresso per avviare l'erogazione.
3. Al termine, svuotare l'acqua del serbatoio e procedere all'uso della macchina da caffè.

Preparazione del caffè

1. Rimuovere il portafiltro e aggiungere caffè macinato al filtro facendo uso del misurino dosatore in dotazione con la macchina da caffè.

RACCOMANDAZIONE: 7-9 g per una tazza, 13-15 g per due tazze. La quantità può variare a seconda delle preferenze e del tipo di caffè utilizzato.

2. Pressare il caffè nel filtro facendo uso del pressino. Pressare uniformemente il caffè fino ad ottenere una superficie ben livellata e liscia. Pulire i residui di caffè macinato dal bordo del portafiltro.
3. Inserire il portafiltro nel gruppo erogatore eseguendo un movimento di 45° verso sinistra e ruotarlo nuovamente verso destra finché non scatta in posizione. Il portafiltro deve trovarsi perpendicolare alla macchina o leggermente inclinato verso destra.

Erogazione del caffè

1. Verificare che la manopola del vapore sia in posizione di spegnimento.
2. Posizionare la tazza o le tazze preriscaldate sotto il portafiltro.
3. Premere il tasto Espresso o Doppio espresso per regolare la quantità di caffè erogato.

Il gusto del caffè dipende da diversi fattori, come il tipo di chicco di caffè, il grado di tostatura, la freschezza, la grossolanità o la finezza della macinatura, la quantità di caffè macinato e la pressione di pressatura. Tenere conto di questi fattori per ottenere il gusto desiderato.

Schiumatura del latte

Per preparare un cappuccino o un caffè latte classico, si consiglia quanto segue:

- Utilizzare latte intero fresco e freddo. La densità del latte schiumato dipende dalla percentuale di grasso del latte.
- Utilizzare lattiere in acciaio inossidabile, circolari, arrotondate, più strette in alto e con beccuccio per aggiungere facilmente la schiuma al cappuccino.

Prima di procedere alla schiumatura, spostare il vaporizzatore leggermente verso l'esterno per posizionare la lattiera direttamente sotto di esso, in modo da facilitare i movimenti necessari per una corretta montatura de latte.

Poi, seguire i passaggi di cui sotto:

1. Premere il tasto del vapore: quest'ultimo lampeggerà se la temperatura non è sufficientemente alta per produrre vapore. Al termine del preriscaldamento, il tasto del

ITALIANO

vapore si illuminerà.

2. Ruotare leggermente la manopola del vapore in senso antiorario per eliminare l'eventuale condensa sul vaporizzatore, quindi riportare la manopola in posizione di spegnimento.
3. Posizionare la lattiera riempita a metà con latte freddo sotto il vaporizzatore.
4. Immergere la punta del vaporizzatore appena sotto la superficie del latte. Se immersa troppo in profondità, il latte non schiumerà; se non immersa a sufficienza, il latte inizierà a gorgogliare e la schiuma prodotta svanirà. È importante che il vaporizzatore non si trovi al centro, bensì vicino al bordo della lattiera leggermente inclinata.
5. Portare la manopola del vapore in posizione di accensione: il vaporizzatore erogherà vapore.

ATTENZIONE: dopo 3 minuti, l'erogazione del vapore verrà interrotta; schiumare il latte entro il tempo limite di erogazione.

ATTENZIONE: per schiumare correttamente il latte, fare in modo che la punta del vaporizzatore sia sempre a contatto con il latte e non con la schiuma; man mano che la schiuma aumenta, sollevare leggermente la lattiera cercando di mantenere il vaporizzatore a contatto con il latte senza toccare il fondo della lattiera.

6. Una volta ottenuta la schiuma desiderata, spingere il vaporizzatore più in profondità per riscaldare a fondo il latte.

ATTENZIONE: è consigliabile tenere sempre una mano sulla parte arrotondata della lattiera per verificare l'aumento di temperatura del latte non schiumato.

7. Una volta ottenuto il risultato desiderato, portare la manopola del vapore in posizione di spegnimento per arrestare l'erogazione del vapore, quindi rimuovere il vaporizzatore dalla lattiera.

ATTENZIONE: per ottenere una schiuma più compatta, si consiglia di battere leggermente la lattiera su una superficie piana dopo la schiumatura.

8. Premere nuovamente il tasto del vapore per interrompere l'emissione di vapore, quindi versare il latte schiumato nel caffè.

ATTENZIONE: il vaporizzatore può raggiungere temperature molto elevate durante e dopo l'uso. Per evitare scottature, spostarlo solo appoggiando le dita sull'apposito manico in gomma.

9. Girare la manopola del vapore per eliminare eventuali residui di latte dal vaporizzatore, quindi riportare la manopola in posizione di spegnimento.
10. Non preparare caffè subito dopo la schiumatura del latte per evitare di surriscaldare la macchina da caffè. Se il sistema di protezione dal surriscaldamento si attiva, i tasti Espresso e Doppio espresso lampeggeranno dopo averli premuti.

Lasciare raffreddare la macchina da caffè prima di riprendere l'uso per evitare che il caffè si bruci e fuoriesca dal portafiltro. Per raffreddare la macchina da caffè, seguire i 4 passaggi di cui sotto.

- a. Girare la manopola del vapore in posizione di accensione per erogare acqua calda.
- b. Lasciare che il vaporizzatore eroghi acqua calda per raffreddare la macchina da caffè.
- c. Una volta raffreddata la macchina, i tasti si illumineranno.
- d. Riportare la manopola del vapore in posizione di spegnimento e procedere al riutilizzo della macchina da caffè.

Erogazione di acqua calda

1. Accendere la macchina da caffè e attendere che i tasti si accendano.
2. Posizionare una tazza sotto il vaporizzatore.
3. Portare la manopola del vapore in posizione di accensione: il vaporizzatore erogherà acqua calda.
4. Una volta erogata la quantità di acqua calda desiderata, riportare la manopola del vapore in posizione di spegnimento.

ATTENZIONE: dopo 40 secondi, l'erogazione dell'acqua calda verrà interrotta; erogare la quantità desiderata di acqua calda entro il tempo limite di erogazione. Se si desidera erogare ulteriore acqua calda, ripetere il passaggio sopradescritto.

ATTENZIONE: il vaporizzatore può raggiungere temperature molto elevate durante e dopo l'uso. Per evitare scottature, spostarlo solo appoggiando le dita sull'apposito manico in gomma.

Manometro

Il manometro indica la pressione di estrazione del caffè.

Pressione ideale

Se la lancetta del manometro si trova in posizione Espresso, significa che la pressione è ad un livello di estrazione ideale.

Bassa pressione

- Se la lancetta del manometro si trova al di sotto della posizione Espresso durante l'erogazione, significa che la pressione di estrazione è insufficiente.
- Ciò può verificarsi quando l'acqua passa troppo velocemente attraverso il caffè macinato, producendo un espresso sottoestratto, acquoso, terroso e privo di crema e aroma.
- Le possibili cause di un'estrusione insufficiente sono: macinatura troppo grossolana, quantità di caffè insufficiente nel filtro, pressatura insufficiente o una combinazione di tutti questi fattori.

Alta pressione

- Se la lancetta del manometro si trova al di sopra della posizione Espresso durante l'erogazione, significa che la pressione di estrazione è eccessiva.
- Ciò può verificarsi quando l'acqua passa troppo lentamente attraverso il caffè macinato, producendo un espresso sovraestratto, eccessivamente oscuro, amaro e con una crema macchiata e non uniforme.
- Le possibili cause di un'estrusione eccessiva sono: macinatura troppo fine, quantità eccessiva di caffè nel filtro, pressatura eccessiva o una combinazione di tutti questi fattori.

Regolazione del dosaggio per espresso singolo e doppio

Regolazione del dosaggio per espresso singolo:

1. Tenere premuto il tasto Espresso per 3 secondi: la macchina da caffè emetterà 3 brevi segnali acustici per poi avviare l'erogazione.
2. Premere nuovamente il tasto Espresso una volta ottenuta la quantità desiderata di caffè estratto: la macchina da caffè emetterà 3 segnali acustici lenti per indicare il salvataggio della configurazione di dosaggio Espresso.

Regolazione del dosaggio per espresso doppio:

1. Tenere premuto il tasto Doppio espresso per 3 secondi: la macchina da caffè emetterà 3 brevi segnali acustici per poi avviare l'erogazione.
2. Premere nuovamente il tasto Doppio espresso una volta ottenuta la quantità desiderata di caffè estratto: la macchina da caffè emetterà 3 segnali acustici lenti per indicare il salvataggio della configurazione di dosaggio Doppio espresso.

ATTENZIONE: il tempo di erogazione varia da 8 a 60 secondi. In caso contrario, significa che la regolazione del dosaggio non è andata a buon fine.

Ristabilire il dosaggio predefinito.

Per ristabilire il dosaggio predefinito, tenere premuti i tasti Espresso e Doppio espresso per 5 secondi: la macchina da caffè emetterà 3 segnali acustici e tutti i tasti lampeggeranno 5 volte, quindi la macchina da caffè ripristinerà i valori di dosaggio predefiniti.

Avviso di riempimento

Se i tasti lampeggiano in verde, significa che bisogna riempire il serbatoio dell'acqua; a tal fine, procedere come segue:

1. Riempire il serbatoio con acqua tiepida.
2. Posizionare una tazza sotto il gruppo erogatore e orientare il vaporizzatore verso l'interno della stessa.

3. Premere uno dei tasti: la macchina da caffè erogherà acqua calda.
4. Al termine dell'erogazione, tutti i condotti della macchina da caffè saranno pieni e puliti, i tasti si illumineranno nuovamente e la macchina sarà pronta al riutilizzo.

ATTENZIONE: se l'avviso di riempimento si attiva, non premere nessuno dei tasti prima di aver riempito il serbatoio dell'acqua.

Modalità Standby

La modalità Standby si attiva dopo 15 minuti di inattività; se attiva, tutti i tasti si spegneranno. Per riprendere l'uso, premere il tasto di alimentazione e selezionare la funzione desiderata.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia e una manutenzione regolari garantiscono il corretto funzionamento della macchina da caffè e assicurano un gusto ottimale, un flusso di erogazione costante e una schiuma eccellente per lungo tempo.

Pulizia del portafiltro e dei filtri

Mantenere puliti il portafiltro e i filtri per garantire risultati ottimali.

ATTENZIONE: per evitare ustioni, lasciare raffreddare completamente il portafiltro prima di rimuovere il filtro.

1. Rimuovere il filtro e lavarlo con acqua tiepida.
2. Se si notano difetti durante l'erogazione, immergere il filtro in acqua bollente per 10 minuti, quindi sciacquarlo con acqua del rubinetto.

Pulizia del vaporizzatore

1. Subito dopo aver schiumato il latte, girare la manopola del vapore per rimuovere eventuali residui di latte dal vaporizzatore.
2. Pulire il vaporizzatore con un panno umido. Per una pulizia più accurata, è possibile svitare il vaporizzatore e lavarlo con acqua di rubinetto.
3. Se dell'ugello del vaporizzatore si intasa, accertarsi che la manopola del vapore sia in posizione di spegnimento. Premere il tasto di alimentazione per spegnere la macchina da caffè e lasciarla raffreddare, quindi sturare l'ugello del vaporizzatore con uno spillo di pulizia.

Pulizia del gruppo erogatore

Usare un pennello di pulizia per rimuovere regolarmente i residui di caffè macinato dal gruppo erogatore e lavarlo con acqua calda seguendo i passaggi indicati di seguito.

1. Inserire il portafiltro a vuoto nel gruppo erogatore della macchina da caffè.
2. Posizionare una tazza vuota sotto il beccuccio del portafiltro.

3. Premere il tasto Doppio espresso e riempire la tazza d'acqua.
 4. Rimuovere il portafiltro dal gruppo erogatore e pulirlo con un panno asciutto.
- ATTENZIONE: non cercare di smontare il gruppo erogatore per evitare danni e perdite.

Decalcificazione

Per garantire una corretta erogazione e un caffè dal buon gusto, decalcificare, pulire e controllare regolarmente la macchina da caffè.

In ogni modo, dopo 500 erogazioni, verrà mostrato un avviso di decalcificazione e il tasto di alimentazione lampeggerà 5 volte per indicare che è necessario decalcificare la macchina da caffè. Se non si esegue la decalcificazione, l'avviso apparirà ad ogni accensione finché la macchina da caffè non viene decalcificata.

A tal fine, seguire i passaggi di cui sotto.

1. Riempire il serbatoio con acqua e decalcificante per macchine da caffè (in una proporzione di 1:4) fino al contrassegno MAX.

ATTENZIONE: consultare anche le istruzioni del prodotto decalcificante. Utilizzare un decalcificante commerciale per uso domestico, oppure utilizzare acqua e acido citrico in una proporzione di 100:3.

2. Posizionare una tazza o un altro recipiente adatto sulla vaschetta metallica e tenere premuti contemporaneamente il tasto Espresso doppio e il tasto del vapore per 5 secondi: la decalcificazione della macchina da caffè verrà avviata e durerà 7 minuti per poi arrestarsi automaticamente.
3. Ripetere i passaggi di cui sopra fino ad esaurire l'acqua con decalcificante.
4. Successivamente, ripetere la procedura altre due volte riempiendo il serbatoio SOLO CON ACQUA DEL RUBINETTO senza decalcificante.

ATTENZIONE: le parti della macchina per espresso e gli accessori non sono lavabili in lavastoviglie.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Non c'è acqua.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Aggiungere una quantità d'acqua adeguata al serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua non è ben installato.	Installare correttamente il serbatoio.
	Se dopo 120 secondi di funzionamento non c'è ancora acqua o il serbatoio dell'acqua è vuoto, significa che la macchina da caffè è rimasta inattiva troppo a lungo.	Rimuovere il serbatoio dell'acqua, riempirlo con 5 ml di acqua, reinstallare il serbatoio ed erogare acqua calda.
Non esce vapore.	L'ugello del vaporizzatore è ostruito.	Pulire l'ugello del vaporizzatore con uno spillo di pulizia.
	Assenza di acqua nel serbatoio.	Aggiungere una quantità d'acqua adeguata al serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua non è ben installato.	Installare correttamente il serbatoio.
Erogazione di vapore ridotta.	Viene premuto il tasto del vapore durante il preriscaldamento.	Premere il tasto del vapore e attendere che la spia passi da lampeggiante a fissa.
	Viene premuto il tasto del vapore con la macchina da caffè a freddo.	Premere il tasto Doppio espresso per avviare la relativa funzione o attendere il termine del preriscaldamento, quindi premere il tasto del vapore per schiumare il latte.
	Portare la manopola del vapore alla posizione massima.	Ruotare lentamente la manopola del vapore finché il vaporizzatore non eroga vapore durante la schiumatura del latte; regolare lentamente e a piacimento la quantità di vapore dopo alcuni secondi.

Poca schiuma.	Non si sta usando latte intero.	Utilizzare latte intero.
	Non si sta usando latte freddo.	Mettere il latte in frigorifero a 2-5 °C.
	L'ugello del vaporizzatore è immerso troppo in fondo nel latte.	Immergere l'ugello del vaporizzatore nel latte ad 1 cm di profondità.
Estrazione di caffè scarsa.	La macinatura del caffè è troppo grossolana.	Usare un caffè dalla macinatura più fine.
	Il caffè non è stato pressato a sufficienza nel filtro.	Pressare il caffè adeguatamente.
	Il caffè viene erogato subito dopo la schiumatura del latte.	Assicurarsi che la macchina da caffè si raffreddi completamente prima dell'uso.
C'è troppo caffè nel filtro.	Il caffè viene erogato subito dopo la schiumatura del latte.	Assicurarsi che la macchina da caffè si raffreddi completamente prima dell'uso.
	Vi è caffè macinato residuo sul bordo del filtro.	Pulire il caffè in eccesso dal bordo del filtro con una spazzola o a mano.
Il caffè impiega molto tempo per l'erogazione o viene erogato in piccole quantità.	Troppo caffè nel filtro.	La macinatura del caffè non deve essere né troppo grossolano né troppo fine, ma di qualità e quantità standard (1 cucchiaino di caffè per una tazza e 2 cucchiaini di caffè per due tazze).
	La macinatura del caffè è troppo fine.	Utilizzare caffè macinato adatto a macchine per espresso dalla macinatura non troppo fine.
	Assenza d'acqua riscaldata.	Prima del preriscaldamento, premere il tasto Espresso/girare la manopola per far uscire circa 180 ml di acqua dal vaporizzatore.

Il filtro Espresso o Doppio espresso è bloccato.	Filtro serrato eccessivamente.	Inserire il portafiltro nella macchina da caffè e ruotarlo a destra e a sinistra fino a sbloccare il filtro. Altrimenti, utilizzare l'altro filtro per fare leva e sbloccare il filtro bloccato. Controllare se il filtro si stacca ogni man mano che si inserisce il portafiltro.
Il caffè erogato è troppo freddo.	Si sta preparando il caffè con la modalità a bassa temperatura.	Preparare il caffè utilizzando la modalità ad alta temperatura.
	Il tasto Espresso viene premuto prima del termine del preriscaldamento.	Premere il tasto Espresso al termine del preriscaldamento.
	Il tasto Espresso viene premuto prima del termine del preriscaldamento con la macchina da caffè a freddo.	Premere il tasto Doppio espresso (con il portafiltro a vuoto) o attendere il termine del preriscaldamento prima di erogare il caffè.
	Svuotare l'acqua prima del preriscaldamento.	Prima del preriscaldamento, premere il tasto Espresso/girare la manopola per far uscire circa 180 ml di acqua dal vaporizzatore.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 01984

Prodotto: macchina per espresso Power Espresso 20 Steel Pro

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza: 1350 W

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Botão Ligar
2. Botão Expresso
3. Botão Expresso duplo
4. Botão Vapor
5. Grelha metálica
6. Bandeja recolhe-água
7. Bandeja de água interna
8. Filtro Café simples
9. Filtro Café duplo
10. Porta-filtros
11. Tampa do depósito de água
12. Depósito de água
13. Regulador de vapor
14. Vaporizador
15. Pega do vaporizador
16. Saída de vapor
17. Colher de café

Painel de controlo

Figura 2

- A. Manómetro
- B. Botão Ligar
- C. Botão Café simples
- D. Botão Café duplo
- E. Botão Vapor

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

PORTUGUÊS

- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Lave o depósito de água com a tampa, a colher de café e o filtro, bem como o suporte do filtro, com água morna e um pouco de detergente neutro para a loiça. A seguir, enxague com água limpa e seque.
- Limpe também a cobertura da máquina de café expresso e a bandeja recolhe-água com a respetiva grelha com um pano macio e húmido e seque todas as peças.

Conteúdo da caixa

- Máquina de café Power Espresso 20 Steel Pro
- Porta-filtros
- Filtro Café simples
- Filtro Café duplo
- Colher de café
- Este manual de instruções

3.FUNCIONAMENTO

1. Encha o depósito de água com água fria até à marca MAX no depósito.
2. Ligue a ficha a uma tomada adequada.
3. Pressione o botão Ligar/Desligar O indicador luminoso acender-se-á e o aparelho iniciará automaticamente o pré-aquecimento. Quando o processo de pré-aquecimento estiver concluído, todos os botões se acenderão de forma fixa. O processo de pré-aquecimento demorará aproximadamente 2 minutos.
4. Coloque uma chávena debaixo do tubo de vapor. Rode o seletor de vapor. Deixe a água quente sair do tubo de vapor durante cerca de 8 segundos e, em seguida, coloque o seletor de vapor na posição de desligado. Este processo permite que a água passe para a bomba na primeira vez que é utilizada.

ATENÇÃO: A primeira vez que utilizar a máquina, esta poderá fazer um ruído forte ou vibrar. Isto é normal para uma bomba de pressão de 20 bar. Quando voltar a utilizá-lo, fará menos ruído.

5. Coloque o filtro no porta-filtro.

ATENÇÃO: Pode ser um pouco difícil retirar o filtro do porta-filtro quando se pretende substituí-lo. Pode utilizar outro filtro para alavancar.

6. Introduza o porta-filtro sem café moído na cabeça da máquina de café, fazendo um

movimento de 45° para a esquerda e rodando-o novamente para a direita até encaixar na posição correta. O porta-filtro deve estar perpendicular à máquina ou ligeiramente inclinado para a direita.

7. Coloque uma chávena vazia por baixo do porta-filtro e prima o botão Café simples ou Café duplo para iniciar a preparação do café.
8. Uma vez terminado o processo de preparação, esvazie a água do depósito. A máquina de café está pronta a ser utilizada.

Preparação de café

1. Retire o porta-filtro e encha o filtro com café moído utilizando a colher de café fornecida com a máquina.

RECOMENDAÇÃO: 7-9 g para um Café simples e 13-15 g para um Café duplo. A quantidade pode variar consoante as suas preferências e o tipo de café que utilizou.

2. Prese o café com a colher de café. O café moído deve ser prensado uniformemente para obter uma superfície bem nivelada e lisa. Limpe os restos de café do bordo do porta-filtro.
3. Introduza o porta-filtro na cabeça da máquina de café, fazendo um movimento de 45° para a esquerda e rodando-o novamente para a direita até encaixar na posição correta. O porta-filtro deve estar perpendicular à máquina ou ligeiramente inclinado para a direita.

Preparar um café expresso

1. Certifique-se de que o seletor de vapor está na posição de apagado.
2. Coloque o(s) copo(s) pré-aquecido(s) por baixo do porta-filtro.
3. Prima o botão Café simples ou Café duplo para definir a quantidade desejada.

O sabor do café dependerá de diferentes fatores, como o tipo de grão de café, o grau de torrefação, a frescura, a grossura ou finura da moagem, a quantidade de café moído e a pressão de compactação. Tente ajustar estes fatores, um de cada vez, até obter o sabor pretendido.

Espumar leite

Para preparar um cappuccino ou um latte clássico, recomenda-se:

- Utilizar leite gordo fresco e frio. A densidade do leite espumado dependerá da percentagem de matéria gorda do leite.
- utilizar jarros de leite em aço inoxidável, circulares, arredondados, mais estreitos no topo, com um bocal, para decorar o cappuccino com a espuma.

Antes de começar, é importante deslocar o tubo de vapor ligeiramente para fora para colocar o jarro diretamente por baixo, de modo a facilitar os movimentos necessários para espumar bem o leite.

Siga os seguintes passos:

1. Prima o botão Vapor. O botão Vapor começará a piscar se a temperatura não for suficientemente elevada para produzir vapor. Quando o processo de pré-aquecimento estiver concluído, o botão Vapor acender-se-á.
2. Rode o seletor de vapor ligeiramente no sentido anti-horário para remover a condensação no tubo e, em seguida, volte a rodar o seletor para o desligar.
3. Coloque o jarro, meio cheio de leite frio, debaixo do tubo de vapor.
4. Coloque o bocal de vapor logo abaixo da superfície do leite. Se for introduzido demasiado fundo, o leite não espumará; se não for introduzido suficientemente fundo, o leite começará a borbulhar e a espuma desaparecerá. É importante que o tubo de vapor não esteja no centro, mas perto do bordo do jarro, que é ligeiramente inclinado.
5. Rode o seletor de vapor à posição Ligado. O vapor sairá do tubo.

ATENÇÃO: O processo completo não deve demorar mais de 3 minutos, uma vez que a máquina para automaticamente de distribuir vapor após 3 minutos de vaporização contínua.

ATENÇÃO: Para espumar corretamente o leite, o bocal de vapor deve estar sempre em contacto com o leite e não com a espuma. Assim, à medida que a camada de espuma aumenta, levante ligeiramente o jarro, tentando manter o tubo de vapor em contacto com o leite, sem tocar no fundo do jarro.

6. Uma vez obtida a espuma desejada, é necessário empurrar o bocal de vapor mais profundamente para aquecer bem o leite.

ATENÇÃO: Recomenda-se manter sempre uma mão na parte arredondada do jarro, para que se possa sentir a temperatura do leite a subir sem fazer espuma.

7. Quando o resultado desejado for alcançado, rode o seletor de vapor para a posição Desligado para parar de distribuir vapor e retire o jarro.

ATENÇÃO: Para tornar a espuma mais compacta, é aconselhável bater com o jarro numa superfície plana depois de fazer espuma.

8. Prima novamente o botão de vapor para parar a saída de vapor. Verta o leite espumado na chávena com o café.

ADVERTÊNCIA: O tubo de vapor pode estar muito quente durante e após a utilização. Para evitar queimaduras, mova-o apenas apoiando os dedos na pega de borracha do tubo.

9. Rode o seletor de vapor para retirar os restos de leite do tubo e desligue-o novamente.
10. Não prepare o café imediatamente após a espumação do leite. A temperatura do aquecedor é demasiado elevada e a máquina está protegida contra o sobreaquecimento. Sob esta proteção, os botões de café simples e duplo piscarão se premir um deles.

Deixe o aquecedor arrefecer primeiro, caso contrário o café pode queimar e sair do suporte do filtro. Siga os 4 passos abaixo para arrefecer a máquina de café.

- a. Rode o seletor de vapor para a posição "ON" para que saia água quente.
- b. Deixe sair água quente do tubo de vapor para arrefecer o depósito.
- c. Quando o depósito arrefecer, todos os botões se acenderão.
- d. Volte a colocar o seletor na posição "OFF" e a máquina está pronta para a preparação seguinte.

Modo Água quente

1. Ligue a máquina e aguarde que todos os botões se acendam.
2. Coloque uma chávena debaixo do tubo de vapor.
3. Rode o seletor de vapor à posição Ligado. A água quente sairá do tubo.
4. Quando a quantidade desejada de água quente tiver sido distribuída, rode o seletor de vapor para a posição Desligado.

ATENÇÃO: Todo o processo não deve demorar mais de 40 segundos, uma vez que a máquina pára automaticamente de distribuir água quente após 40 segundos de funcionamento contínuo. Se quiser mais água quente, inicie novamente o ciclo.

ATENÇÃO: O tubo de vapor pode estar muito quente durante e após a utilização. Para evitar queimaduras, mova-o apenas apoiando os dedos na ponta de borracha do tubo.

Manómetro para café expresso

A agulha do manómetro indica a pressão de extração.

Zona de pressão ideal para café expresso

Quando está posicionado em qualquer ponto da zona de café expresso durante a extração, significa que o café expresso foi extraído à pressão ideal.

Zona de baixa pressão

- Se, durante a extração, a agulha do manómetro estiver abaixo do intervalo do expresso, isso indicará que o expresso foi extraído com pressão insuficiente.
- Isto pode ocorrer quando a água passa demasiado depressa pelo café moído, resultando num expresso pouco extraído, aguado, terroso e com falta de crema e sabor.
- As possíveis causas de uma extração insuficiente incluem: moagem demasiado grosseira, café insuficiente no filtro, compactação insuficiente ou uma combinação de todos estes fatores.

Zona de alta pressão

- Se a agulha do manómetro estiver acima do intervalo do expresso durante a extração, isso indicará que o expresso foi extraído com demasiada pressão.
- Isto pode ocorrer quando a água passa muito lentamente pelo café moído, resultando num expresso demasiado extraído, muito escuro e amargo, com um creme manchado e irregular.
- As possíveis causas da sobre-extração são: moagem demasiado fina, demasiado café moído no filtro, compactação excessiva ou uma combinação de todos estes fatores.

Como definir o nível de dosagem simples e duplo

Ajustar a dose simples:

1. Mantenha premido o botão Café simples durante 3 segundos, a máquina emitirá um breve sinal sonoro de 3 vezes e começará a preparar o café.
2. Prima novamente o botão Café simples quando tiver extraído a quantidade desejada de café expresso. A máquina emitirá 3 sinais sonoros suaves para indicar que a nova quantidade de café simples foi definida.

Ajustar a dose dupla:

1. Mantenha premido o botão Café duplo durante 3 segundos, a máquina emitirá um breve sinal sonoro de 3 vezes e começará a preparar o café.
2. Prima novamente o botão Café simples quando tiver extraído a quantidade desejada de café expresso. A máquina emitirá 3 sinais sonoros suaves para indicar que a nova quantidade de café duplo foi definida.

ATENÇÃO: O tempo de elaboração varia entre 8 e 60 segundos. Caso contrário, significa que o ajustamento não funcionou.

Repor a quantidade predefinida

Para repor a quantidade de dosagem simples e dupla predefinida, prima e mantenha premidos ambos os botões durante 5 segundos. A máquina emitirá 3 sinais sonoros e todos os botões piscarão 5 vezes. A máquina regressará às suas predefinições originais.

Aviso de falta de água

Para o aviso de falta de água, os diferentes botões piscarão a verde em simultâneo. Quando o aviso de falta de água for ativado, proceda da seguinte forma:

1. Encha o depósito de água com água à temperatura ambiente.
2. Coloque uma chávena vazia debaixo do bocal e aponte-o para o interior da chávena.
3. Prima um dos botões. A máquina começará a distribuir água quente.
4. Quando a água quente terminar de sair, significa que os tubos internos da máquina de café estão cheios e limpos. Os botões voltarão a acender-se e a máquina fica novamente pronta a ser utilizada.

ADVERTÊNCIA: Nunca prima nenhum dos botões depois de o aviso de falta de água ter sido acionado sem reabastecer o depósito de água.

Modo Standby

A máquina entrará no modo Standby após 15 minutos de não utilização. Todos os botões serão desligados. Caso pretenda voltar a utilizá-lo, prima o botão Ligar e processe-o como pretendido.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza e a manutenção regulares garantem o bom funcionamento da máquina de café e asseguram que o sabor do café é ótimo, que o fluxo de café é constante e que a espuma de leite é excelente durante muito tempo.

Limpeza do porta-filtro e dos filtros

Mantenha o porta-filtro e os filtros limpos para garantir resultados ótimos.

AVISO: para evitar queimaduras, retire o filtro apenas quando o porta-filtro tiver arrefecido completamente.

1. Retire o filtro do suporte e lave-o com água morna.
2. Se notar alguma falha durante a preparação do café, mergulhe o filtro em água a ferver durante 10 minutos e depois passe-o por água da torneira.

Limpeza do tubo de vapor

1. Imediatamente após a espumação do leite, rode o seletor de vapor para retirar os resíduos de leite do tubo de espumação.
2. Limpe o tubo de vapor com um pano húmido. Para o limpar melhor, pode desenroscar o tubo de vapor e lavá-lo com água da torneira.
3. Se o orifício do bocal de vapor ficar obstruído, certifique-se de que o seletor de vapor está no modo Standby. Para desligar a máquina, prima o botão Ligar/Desligar e deixe-a arrefecer. Utilize um alfinete para desobstruir o orifício.

Limpeza da cabeça onde é colocado o porta-filtro

Remova regularmente os restos de café moído da cabeça de café com uma escova e lave-a com água quente seguindo os passos abaixo.

1. Introduza o porta-filtro na cabeça da máquina sem café moído.
2. Coloque uma chávena vazia por baixo da cabeça da máquina de café.
3. Prima o botão Café duplo e encha a chávena com água.
4. Retire o porta-filtro da cabeça de infusão e limpe-o com um pano seco.

PORTUGUÊS

ADVERTÊNCIA: Não tente desmontar a cabeça de fabrico da máquina. Isso danificará a cabeça e poderá provocar fugas.

Descalcificação

Para garantir que a sua máquina de café funciona corretamente e que o sabor do seu café é preservado, é necessário descalcificar, limpar e verificar a máquina regularmente.

Além disso, após 500 ciclos de preparação, aparece um aviso de descalcificação. O botão Ligar piscará 5 vezes para indicar que a máquina precisa de ser descalcificada. O aviso de descalcificação aparece sempre que se liga a máquina se não se efetuar o ciclo.

Siga os passos abaixo para descalcificar a máquina de café.

5. Encha o depósito de água com o descalcificante para máquinas de café (4 partes de água para 1 parte de descalcificante) até à marca MAX.

ATENÇÃO: Consulte também as instruções do produto descalcificador. Utilize um descalcificante doméstico comercial ou utilize ácido cítrico; neste caso, utilize 100 partes de água para três partes de ácido cítrico.

1. Coloque uma chávena ou qualquer outro recipiente adequado na bandeja de metal e mantenha premido o botão Café dupla e o botão Vapor ao mesmo tempo durante 5 segundos. A máquina iniciará o processo de descalcificação, que durará 7 minutos e parará automaticamente.
2. Repita os passos acima até esgotar toda a água com o produto descalcificante.
3. A seguir, repita o processo mais duas vezes utilizando apenas água da torneira sem descalcificante.

ATENÇÃO: as peças da máquina de café expresso e os acessórios não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
Sem água.	O depósito de água está vazio.	Adicione uma quantidade adequada de água ao depósito.
	O depósito de água está deslocado.	Coloque-o novamente.
	Se ainda não houver água após 120 s de funcionamento ou se o depósito de água estiver vazio, a máquina esteve parada durante demasiado tempo.	Retire o depósito de água, adicione 5 ml de água na entrada, volte a colocar o depósito e utilize a função de água quente uma vez.
Não sai vapor.	A saída de vapor está bloqueada.	Introduza um alfinete na saída de vapor.
	Não há água no depósito.	Adicione uma quantidade adequada de água.
	O depósito de água está deslocado.	Coloque-o novamente.

Menos vapor	Prime o botão Vapor e não termina o processo de pré-aquecimento.	Prima o botão Vapor e aguarde até a luz indicadora passar de intermitente a fixa.
	A função Vapor foi iniciada quando a máquina estava fria.	Active a função de preparação de café dupla ou aguarde que o pré-aquecimento termine no modo vapor antes de espumar o leite.
	Rode o seletor de vapor à posição MAX.	Rode lentamente o seletor de vapor até sair vapor quando espumar o leite, defina a quantidade de vapor lentamente após alguns segundos, de acordo com a sua preferência.
Pouca espuma de leite.	Não é utilizado leite gordo.	Utilize leite gordo.
	Não foi utilizado leite frio.	Coloque o leite no frigorífico a 2-5 °C.
	O bocal de vapor está demasiado fundo no leite.	Introduza o bocal de vapor na superfície do leite até uma profundidade de 1 cm.
Menos gordura.	O pó de café é demasiado grosso.	Mude o café em pó.
	O café moído não é suficientemente compacto.	Pressione bem.
	Prepare o café logo após a espumação do leite.	Certifique-se de que a máquina está completamente fria antes de a utilizar.

Excesso de café no funil.	Prepare o café logo após a espumação do leite.	Certifique-se de que a máquina está completamente fria antes de a utilizar.
	Limpe o excesso de café da borda do funil depois de o encher com café moído.	Limpe o excesso de café do bordo do funil com uma escova ou à mão.
O café demora muito tempo a ser preparado ou sai em pequenas quantidades.	Demasiado café moído.	O café moído não deve ser demasiado grosso ou demasiado fino, deve ser de qualidade e quantidade normalizadas (1 colher de café para uma chávena e 2 colheres de sopa de café para duas chávenas).
	O café moído é demasiado fino.	Utilize café em pó específico para máquinas de café expresso, o café não deve ser demasiado fino.
	O aquecedor não tem água.	Antes do processo de pré-aquecimento, prima o botão Café simples / controlo manual e deixe sair cerca de 180 ml de água pelo tubo de vapor.
O filtro de café simples ou duplo está entupido na máquina de café.	O bordo do filtro está demasiado apertado.	Introduza o funil na máquina de café e rode-o para a esquerda e para a direita até o filtro sair. ou utilize o funil para empurrar o filtro para baixo. Verifique se a extremidade do filtro está a sair de cada vez que o funil é introduzido.

O café sai demasiado frio.	O café está a ser preparado no modo de baixa temperatura.	Prepare o café utilizando o modo de alta temperatura.
	Está a premir o botão de controlo manual para preparar o café antes de terminar o processo de pré-aquecimento.	Prima o botão de controlo manual depois de concluído o processo de pré-aquecimento.
	Está a preparar café com a máquina a frio antes de terminar o processo de pré-aquecimento.	Utilize a função Café duplo (não coloque café moído no filtro metálico) ou espere que o pré-aquecimento termine no modo de café antes de preparar o café.
	Esvazie a água do depósito antes de pré-aquecer.	Antes do processo de pré-aquecimento, prima o botão Café simples / controlo manual e deixe sair cerca de 180 ml de água pelo tubo de vapor.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 01984

Produto: Máquina de café expresso Power Espresso 20 Steel Pro

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50-60 Hz

Potência: 1350 W

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Aan/uitknop
2. Espresso knop
3. Dubbele espresso knop
4. Stoom knop
5. Metalen rooster
6. Waterlade
7. Interne waterlade
8. Filter 1 cup
9. Filter 2 cup
10. Filterhouder
11. Deksel van het waterreservoir
12. Waterreservoir
13. Stoomregelaar
14. Stoompijp
15. Stoompijp handvat
16. Stoomuitlaat
17. Koffielepel

Bedieningspaneel

Fig. 2

- A. Drukmeter
- B. Aan/uitknop
- C. Knop voor individuele kopjes
- D. Knop voor dubbele kopjes
- E. Stoomknop

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.

- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Was het waterreservoir met deksel, de koffielepel en het filter en de filterhouder met lauw water en een beetje neutraal afwasmiddel. Spoel daarna af met schoon water en droog af.
- Reinig ook de behuizing van de espressomachine en het lekbakje met rooster met een zachte, vochtige doek en droog alle onderdelen.

Inhoud van de doos

- Espressomachine Power Espresso 20 Steel Pro
- Filterhouder
- Filter 1 cup
- Filter 2 cup
- Koffielepel
- Handleiding

3. WERKING

1. Vul het waterreservoir met koud water tot de MAX-markering op de tank.
2. Sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact.
3. Zet het toestel aan. Het indicatielampje gaat dan branden en het apparaat begint automatisch voor te verwarmen. Zodra het voorverwarmingsproces is voltooid, branden alle knoppen continu. Het voorverwarmingsproces duurt ongeveer 2 minuten.
4. Plaats een kopje onder de stoompijp. Draai aan de stoomkeuzeknop. Laat het hete water ongeveer 8 seconden uit de stoompijp lopen en zet dan de keuzeknop voor stoom op de uit-stand. Dit proces zorgt ervoor dat het water de eerste keer dat de pomp gebruikt wordt, door de pomp stroomt.

PAS OP: De eerste keer dat je het apparaat gebruikt, kan het een hard geluid maken of trillen. Dit is normaal voor een krachtige drukpomp van 20 bar. Als je hem weer gebruikt, zal hij minder geluid maken.

5. Plaats het filter in de filterhouder.

PAS OP: Het kan lastig zijn om het filter uit de filterhouder te halen als je het wilt vervangen. Je kunt een ander filter gebruiken om hem los te wrikken.

NEDERLANDS

6. Plaats de filterhouder zonder gemalen koffie in de kop van de brouwer door een beweging van 45° naar links te maken en draai hem terug naar rechts tot hij vastklikt. De filterhouder moet loodrecht op de machine staan of lichtjes naar rechts hellen.
7. Plaats een leeg kopje onder de filterhouder en druk op de knop voor één of twee kopjes om koffie te zetten.
8. Zodra het voorbereidingsproces is voltooid, leegt u het water uit het reservoir. De koffiemachine is nu klaar voor gebruik.

Koffiezetten

1. Verwijder de filterhouder en vul het filter met gemalen koffie met behulp van het bijgeleverde koffieschepje.

AANBEVELING: 7-9g voor een enkele kop en 13-15g voor een dubbele kop. De hoeveelheid kan variëren afhankelijk van je voorkeuren en het type koffie dat je hebt gebruikt.

2. Druk de koffie aan met de perslepel. De gemalen koffie moet gelijkmatig worden aangedrukt om een goed genivelleerd en glad oppervlak te krijgen. Verwijder eventuele koffieresten van de rand van de filterhouder.
3. Plaats de filterhouder in een beweging van 45° naar links in de kop van de brouwer en draai hem terug naar rechts tot hij vastklikt. De filterhouder moet loodrecht op de machine staan of lichtjes naar rechts hellen.

Een espresso bereiden

1. Zorg ervoor dat de stoomknop in de uit-positie staat.
2. Plaats de voorverwarmde kop/kopjes onder de filterhouder.
3. Druk op de knop voor een enkele of dubbele kop om de gewenste hoeveelheid in te stellen.

De smaak van de koffie hangt af van verschillende factoren, zoals het soort koffieboon, de mate van branding, de versheid, de grofheid of fijnheid van de maling, de hoeveelheid gemalen koffie en de dampdruk. Probeer deze factoren één voor één aan te passen tot je de smaak krijgt die je wilt.

Melk schuimen

Om een klassieke cappuccino of latte te bereiden, raden we aan:

- Gebruik verse, koude volle melk. De dichtheid van de opgeschuimde melk hangt af van het percentage melkvet.
- Gebruik roestvrijstalen melkkannen, rond, afgerond, smaller aan de bovenkant, met een schenktoit, om de cappuccino te versieren met het schuim.

Voordat je begint, is het belangrijk om de stoompijp iets naar buiten te bewegen zodat het kannetje er recht onder staat om de bewegingen die nodig zijn om de melk goed op te schuimen te vergemakkelijken.

Volg dan de onderstaande stappen:

1. Druk op de stoomknop. De stoomknop begint te knippen als de temperatuur niet hoog genoeg is om stoom te produceren. Zodra het voorverwarmen is voltooid, gaat de stoomknop branden.
2. Draai de keuzeknop voor stoom een beetje tegen de klok in om eventuele condens op het staafje te verwijderen en draai de knop dan terug om hem uit te zetten.
3. Plaats het kannetje, half gevuld met koude melk, onder de stoompijp.
4. Plaats de stoompijp net onder het oppervlak van de melk. Als het te diep wordt ingebracht, schuimt de melk niet op; als het niet diep genoeg wordt ingebracht, begint de melk te borrelen en verdwijnt het schuim. Het is belangrijk dat de stoompijp niet in het midden zit, maar dicht bij de rand van de kan, die een beetje schuin staat.
5. Zet de keuzeschakelaar in de aan-stand. Er ontsnapt stoom uit de staaf.

PAS OP: Het hele proces mag niet langer dan 3 minuten duren, omdat het apparaat automatisch stopt met het afgeven van stoom na 3 minuten onafgebroken stomen.

PAS OP: Om melk goed op te schuimen, moet de stoompijp altijd in contact zijn met de melk en niet met het schuim. Til de kan daarom iets op naarmate de schuimlaag toeneemt en probeer de stoompijp in contact te houden met de melk, zonder de bodem van de kan te raken.

6. Zodra het gewenste schuim is verkregen, moet u de stoompijp dieper duwen om de melk goed te verwarmen.

PAS OP: Het is aan te raden om altijd één hand op het ronde deel van de kan te houden, zodat u de temperatuur van de melk kunt voelen stijgen zonder op te schuimen.

7. Zodra het gewenste resultaat is bereikt, zet u de keuzeschakelaar voor stoom op de stand "UIT" om te stoppen met het leveren van stoom en verwijdert u de kan.

PAS OP: Om het schuim compacter te maken, is het aan te raden om de kan na het opschuimen op een plat oppervlak te tikken.

8. Druk nogmaals op de stoomknop om de stoomproductie te stoppen. Giet de opgeschuimde melk bij de koffie.

WAARSCHUWING: De stoomring kan erg heet zijn tijdens en na gebruik. Om brandwonden te voorkomen, mag je het apparaat alleen verplaatsen door je vingers op de rubberen handgreep op de stang te laten rusten.

9. Draai aan de stoomkeuzeknop om eventuele melkresten uit het slangetje te verwijderen en zet het weer uit.

NEDERLANDS

10. Bereid de koffie niet meteen na het opschuimen van de melk. De temperatuur van het verwarmingselement is te hoog en de machine is beveiligd tegen oververhitting. Onder deze beveiliging knippen de knoppen voor enkele en dubbele koffie als je op een van beide drukt.

Laat de verw warmer eerst afkoelen, anders kan de koffie verbranden en uit de filterhouder komen. Volg de onderstaande 4 stappen om de koffiemachine af te koelen.

- a. Zet de keuzeschakelaar voor stoom op "ON" zodat er heet water uit komt.
- b. Laat heet water uit de stoompijp komen om het verwarmingselement af te koelen.
- c. Zodra het verwarmingselement is afgekoeld, lichten alle knoppen op.
- d. Zet de keuzeschakelaar terug in de stand "OFF" en de machine is klaar voor de volgende bereiding.

Bereiding van heet water

1. Zet de machine aan en wacht tot alle knoppen oplichten.
2. Plaats een kopje onder de stoompijp.
3. Zet de keuzeschakelaar voor stoom in de aan-stand. Het hete water stroomt uit de staaf.
4. Zodra de gewenste hoeveelheid heet water is afgegeven, zet u de keuzeschakelaar voor stoom op de uit-stand.

PAS OP: Het hele proces mag niet langer dan 40 seconden duren, omdat de machine automatisch stopt met het afgeven van heet water na 40 seconden continu gebruik. Als je meer heet water wilt, start je de cyclus opnieuw.

PAS OP: De stoomring kan erg heet zijn tijdens en na gebruik. Om brandwonden te voorkomen, mag je de staaf alleen bewegen door je vingers op het rubberen uiteinde van de staaf te laten rusten.

Espresso drukmeter

De naald van de drukmeter geeft de extractiedruk aan.

Ideale drukzone voor espresso

Als het zich ergens in de espresso-zone bevindt tijdens de extractie, betekent dit dat de espresso met de ideale druk is geëxtraheerd.

Lage drukzone

- Als de naald van de drukmeter tijdens het extraheren onder het espressobereik komt, geeft dit aan dat de espresso met onvoldoende druk is geëxtraheerd.
- Dit kan gebeuren wanneer het water te snel door de gemalen koffie stroomt, wat resulteert in espresso die te weinig wordt geëxtraheerd, waterig en aards is en geen crèmelaagje en smaak heeft.

- Mogelijke oorzaken van onvoldoende extractie zijn: een te grove maling, onvoldoende koffie in het filter, onvoldoende tampen of een combinatie van al deze factoren.

Hoge drukzone

- Als de naald van de manometer tijdens het extraheren boven het espressobereik komt, geeft dit aan dat de espresso met te veel druk is gezet.
- Dit kan gebeuren wanneer het water te langzaam door de gemalen koffie stroomt, wat resulteert in een te sterk geëxtraheerde, zeer donkere en bittere espresso met een gevlekte en ongelijkmatige crema.
- Mogelijke oorzaken van over-extractie zijn: een te fijne maling, te veel gemalen koffie in het filter, overmatig tampen of een combinatie hiervan.

Hoe het enkele en dubbele doseerniveau aan te passen

Pas de individuele dosering aan:

1. Houd de knop voor één kopje 3 seconden ingedrukt, het apparaat geeft 3 korte pieptonen en begint met koffiezetten.
2. Druk nogmaals op de enkele drukknop als je de gewenste hoeveelheid espresso hebt bereid. De machine piept 3 keer langzaam om aan te geven dat de nieuwe individuele kopjeshoeveelheid is ingesteld.

Pas de dubbele dosering aan:

1. Houd de knop voor dubbele kopjes 3 seconden ingedrukt, het apparaat geeft 3 korte pieptonen en begint koffie te zetten.
2. Druk nogmaals op de dubbele koffieknop wanneer je de gewenste hoeveelheid espresso hebt gezet. De machine piept 3 keer langzaam om aan te geven dat de nieuwe hoeveelheid dubbele kopjes is ingesteld.

PAS OP: De zettijd varieert tussen 8 en 60 seconden. Zo niet, dan betekent dit dat de aanpassing niet heeft gewerkt.

Reset de standaardhoeveelheid

Om de standaard enkelvoudige en dubbele doseerhoeveelheid te resetten, houdt u beide knoppen 5 seconden ingedrukt. Het apparaat geeft 3 pieptonen en alle knoppen knippen 5 keer. De machine keert terug naar de oorspronkelijke standaardinstellingen.

Waarschuwing voor watertekort

Voor een laagwaterwaarschuwing knippen de verschillende knoppen tegelijkertijd groen. Zodra de waarschuwing voor watertekort is geactiveerd, gaat u als volgt te werk:

1. Vul het waterreservoir met water op kamertemperatuur.
2. Plaats een leeg kopje onder de kop en richt de melktuit in het kopje.

NEDERLANDS

3. Druk op een van de knoppen. De machine begint heet water af te geven.
4. Zodra het hete water is uitgestroomd, betekent dit dat de interne leidingen van de koffiemachine vol en schoon zijn. De knoppen gaan weer branden en de machine is weer klaar voor gebruik.

WAARSCHUWING: Druk nooit op een knop nadat de waarschuwing voor laag waterpeil is afgegaan zonder het waterreservoir bij te vullen.

Modo Standby

Het apparaat schakelt over naar de stand-bymodus nadat het 15 minuten niet is gebruikt. Alle knoppen worden uitgeschakeld. Als je het opnieuw wilt gebruiken, druk je op de aan/uit-knop en verwerk je het naar wens.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Regelmatige reiniging en onderhoud garanderen dat de koffiemachine goed werkt en zorgen ervoor dat de koffiesmaak optimaal is, dat er een constante koffiestroom is en dat het melkschuim lang uitstekend blijft.

De filterhouder en filters reinigen

Houd de filterhouder en filters schoon voor optimale resultaten.

WAARSCHUWING: Om brandwonden te voorkomen mag u het filter pas verwijderen als de filterhouder volledig is afgekoeld.

1. Haal het filter uit de houder en was het met lauw water.
2. Als je fouten opmerkt tijdens het koffiezetten, dompel het filter dan 10 minuten in kokend water en spoel het daarna af met kraanwater.

De stoomring reinigen

1. Draai onmiddellijk na het opschuimen van de melk aan de keuzeschakelaar voor stoom om eventuele melkresten uit het opschuimhulpstuk te verwijderen.
2. Reinig de stoomring met een vochtige doek. Om het apparaat grondiger schoon te maken, kun je de stoompijp losschroeven en afspoelen met kraanwater.
3. Als de uitstroomopening van de stoompijp verstopt raakt, controleer dan of de keuzeschakelaar voor stoom in de stand STAND-BY staat. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen en laat het afkoelen. Gebruik een speld om het gat te ontstoppen.

Reiniging van de kop waar de filterhouder is geplaatst

Verwijder regelmatig gemalen koffieresten van de koffiekop met een borstel en was deze met heet water volgens onderstaande stappen.

1. Plaats de filterhouder zonder gemalen koffie in de kop van de machine.
2. Plaats een leeg kopje onder de kop van de brouwer.
3. Druk op de knop voor een dubbele kop en vul de kop met water.
4. Verwijder de filterhouder van de kop van de brouwerij en maak deze schoon met een droge doek.

WAARSCHUWING: Probeer de kop van de brouwer niet te demonteren. Dit beschadigt de kop en kan lekkage veroorzaken.

Ontkalken

Om ervoor te zorgen dat je koffiemachine goed werkt en dat de smaak van je koffie behouden blijft, is het nodig om de machine regelmatig te ontkalken, te reinigen en te controleren. Bovendien verschijnt er na 500 keer bereidingscyclus een ontkalkingswaarschuwing. De aan/uit-knop knippert 5 keer om aan te geven dat de machine ontkalkt moet worden. De ontkalkingswaarschuwing verschijnt telkens wanneer u de machine inschakelt als u de cyclus niet uitvoert.

Volg de onderstaande stappen om de machine te ontkalken.

1. Vul het waterreservoir met koffiemachineontkalker (4 delen water op 1 deel ontkalker) tot de MAX-markering.

PAS OP: Raadpleeg ook de instructies van de waterontharder. Gebruik een in de handel verkrijgbare huishoudelijke ontkalker of gebruik in plaats daarvan citroenzuur; gebruik in dit geval 100 delen water op drie delen citroenzuur.

2. Plaats een kopje of een ander geschikt bakje op de metalen lade en houd de knop voor het dubbele kopje en de stoomknop tegelijkertijd 5 seconden ingedrukt. De machine begint met het ontkalkingsproces, dat 7 minuten duurt en automatisch stopt.
3. Herhaal de bovenstaande stappen totdat al het water met het ontkalkingsmiddel is opgebruikt.
4. Herhaal het proces vervolgens nog twee keer met alleen SCHOON TAPWATER zonder ontkalker.

LET OP: De onderdelen van de espressomachine en accessoires kunnen niet in de vaatwasser.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Geen water	Het reservoir is leeg.	Voeg voldoende water toe aan het reservoir.
	Het waterreservoir is losgeraakt.	Vervang het opnieuw.
	Als er na 120 seconden nog steeds geen water is of als het waterreservoir leeg is, heeft de machine te lang stilgestaan.	Verwijder het waterreservoir, voeg 5 ml water toe in de inlaat, plaats het reservoir terug en gebruik de heetwaterfunctie één keer.
Er komt geen stoom uit het stoombuisje	De stoomuitlaat is geblokkeerd.	Steek een speld in de stoomuitlaat.
	Het waterreservoir is leeg.	Voeg er voldoende water aan toe.
	Het waterreservoir is losgeraakt.	Vervang het opnieuw.
Minder stoom	Als de stoomknop wordt ingedrukt en het voorverwarmen niet wordt voltooid.	Druk op de stoomknop en wacht tot het indicatielampje verandert van knipperen in constant branden.
	Als de stoomfunctie start wanneer de machine koud is.	Activeer de functie voor dubbele kopjes of wacht tot de voorverwarming klaar is in de stoommodus voordat je de melk opschuimt.
	Draai de stoomknop naar de maximumstand.	Draai langzaam aan de keuzeknop voor stoom tot er stoom uit komt bij het opschuimen van de melk, pas de hoeveelheid stoom langzaam aan na een paar seconden, volgens uw voorkeur.

Weinig melkschuim	Er wordt geen volle melk gebruikt.	Gebruik volle melk.
	Als er geen koude melk wordt gebruikt.	Zet de melk in de koelkast op 2-5 graden Celsius.
	De stoompijp zit te diep in de melk.	Dompel de stoompijp in het oppervlak van de melk tot een diepte van 1 cm.
Minder vet	Het koffiepoeder is te grof.	Vervang de koffiepoeder.
	De gemalen koffie is niet compact genoeg.	Druk het goed aan.
	Bereid de koffie meteen na het opschuimen van de melk.	Zorg ervoor dat het apparaat volledig afgekoeld is voor gebruik.
Overtollige koffie in de trechter	Bereid de koffie meteen na het opschuimen van de melk.	Zorg ervoor dat het apparaat volledig afgekoeld is voor gebruik.
	Veeg de overtollige koffie van de rand van de trechter nadat je deze met gemalen koffie hebt gevuld.	Verwijder overtollige koffie van de rand van de trechter met een borstel of met de hand.
Het duurt lang om koffie te zetten of de koffie wordt in kleine hoeveelheden gezet	Te veel gemalen koffie.	De gemalen koffie moet niet te grof of te fijn zijn, maar van standaard kwaliteit en hoeveelheid (1 eetlepel koffie voor één kopje en 2 eetlepels koffie voor twee kopjes).
	Als de gemalen koffie te fijn is.	Gebruik koffiepoeder speciaal voor espressomachines, de koffie mag niet te fijn zijn.
	De boiler heeft geen water.	Druk voor het voorverwarmen op de knop voor één kopje/ handbediening en laat ongeveer 180 ml water uit de stoompijp stromen.

NEDERLANDS

Enkel of dubbel koffiefilter zit vast in de koffiemachine	De rand van het filter is te strak.	Steek de trechter in de koffiemachine en draai hem naar links en rechts tot het filter eruit komt. Of gebruik de trechter om het filter naar beneden te duwen. Controleer of de rand van het filter naar buiten komt telkens als de trechter erin wordt gestoken.
De koffie is te koud	U bereidt koffie met de lage-temperatuurmodus.	Bereid koffie met de hoge temperatuurmodus.
	Als u op de handbedieningsknop drukt om koffie te bereiden voordat het voorverwarmingsproces is voltooid.	Druk op de knop voor handmatige bediening nadat het voorverwarmen is voltooid.
	Als je koffie bereidt met een koude machine voordat het voorverwarmingsproces is voltooid.	Gebruik de dubbele zetfunctie (doe geen gemalen koffie in het metalen filter) of wacht tot het voorverwarmen is beëindigd in de koffiemodus voordat je koffie zet.
	Laat het water uit het verwarmingselement lopen voor het voorverwarmen.	Druk voor het voorverwarmen op de knop voor een enkele kop/handbediening en laat ongeveer 180 ml water uit het stoompijpe stromen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 01984

Product: Espressomachine Power Espresso 20 Steel Pro

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50-60 Hz

Vermogen: 1350 W

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Przycisk zasilania
2. Przycisk espresso
3. Przycisk podwójnego espresso
4. Przycisk pary
5. Metalowa kratka
6. Tacka zbiorcza
7. Taca wewnętrzna do wody
8. Filtr 1 cup
9. Filtr 2 cup
10. Uchwyt filtra
11. Pokrywa zbiornika na wodę
12. Zbiornik na wodę
13. Regulacja pary
14. Rura pary
15. Uchwyt rury pary
16. Wyjście pary
17. Łyżeczka do kawy

Panel sterowania

Rysunek 2

- A. Manometr
- B. Przycisk zasilania
- C. przycisk pojedynczej filiżanki
- D. przycisk podwójnej filiżanki
- E. Przycisk pary

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzały dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudetka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudetko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Umyj zbiornik na wodę wraz z pokrywką, łyżeczką do kawy i filtrem oraz uchwytem filtra letnią wodą z niewielką ilością neutralnego płynu do mycia naczyń. Następnie spłucz czystą wodą i wysusz.
- Wyczyść również obudowę ekspresu do kawy i tackę ociekową wraz z kratką miękką, wilgotną ściereczką i wysusz wszystkie części.

Zawartość opakowania

- Ekspres do kawy Power Espresso 20 Steel Pro
- Uchwyt filtra
- Filtr 1 cup
- Filtr 2 cup
- Łyżeczka do kawy
- Ta instrukcja obsługi

3.FUNKCJONOWANIE

1. Napełnij zbiornik zimną wodą do oznaczenia MAX na zbiorniku.
2. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.
3. Wciśnij przycisk zasilania. Następnie zaświeci się lampka kontrolna i ekspres do kawy automatycznie rozpocznie wstępne nagrzewanie. Po zakończeniu procesu podgrzewania wszystkie przyciski zaświecą się na stałe. Proces podgrzewania trwa około 2 minut.
4. Umieść filiżankę pod dyszą pary. Obróć pokrętko wyboru pary. Pozwól, aby gorąca woda wypływała z rurki wylotu pary przez około 8 sekund, a następnie ustaw pokrętko wyboru pary w pozycji wyłączonej. Proces ten umożliwi przepływ wody do pompy przy pierwszym użyciu.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu ekspres do kawy może wydawać głośny dźwięk lub wibrować. Jest to normalne w przypadku pompy o ciśnieniu 20 barów. Kiedy użyjesz go ponownie, będzie mniej hałasu.

5. Umieść filtr w uchwycie filtra.

UWAGA: Wyjęcie filtra z uchwytu może chwilę potrwać, gdy chcesz go wymienić. Możesz użyć innego filtra, aby uzyskać efekt dźwigni.

6. Włóż uchwyt filtra bez kawy mielonej do głowicy ekspresu wykonując ruch o 45° w lewo i ponownie obróć w prawo, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Uchwyt filtra musi być ustawiony prostopadle do urządzenia lub lekko przechylony w prawo.

7. Umieść pustą filiżankę pod uchwytem filtra i naciśnij przycisk pojedynczej lub podwójnej filiżanki, aby rozpocząć parzenie.
8. Po zakończeniu procesu parzenia opróżnij zbiornik z wody. Ekspres do kawy będzie teraz gotowy do użycia.

Przygotowywanie kawy

1. Wyjmij uchwyt filtra i napełnij filtr kawą mieloną za pomocą miarki do kawy dołączonej do urządzenia.

ZALECENIE: 7-9g na jedną filiżankę i 13-15g na podwójną filiżankę. Ilość może się różnić w zależności od preferencji i rodzaju użytej kawy.

2. Ściśnij kawę łyżką do ubijania. Zmielona kawa musi być równomiernie dociśnięta, aby uzyskać dobrze wyrównaną i gładką powierzchnię. Wyczyść pozostałości kawy z krawędzi kolby.
3. Włóż uchwyt filtra do głowicy ekspresu do kawy, wykonując ruch o 45° w lewo i ponownie obróć w prawo, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Uchwyt filtra musi być ustawiony prostopadłe do urządzenia lub lekko przechylony w prawo.

Jak przygotować kawę espresso

1. Upewnij się, że selektor pary jest w pozycji wyłączonej.
2. Umieść podgrzaną filiżankę (filiżanki) pod uchwytem filtra.
3. Naciśnij przycisk pojedynczej lub podwójnej filiżanki, aby ustawić żądaną ilość.

Smak kawy będzie zależał od różnych czynników, takich jak rodzaj ziaren kawy, stopień palenia, świeżość, grubość lub stopień mielenia, ilość zmielonej kawy i siła ubijania. Spróbuj dostosować te czynniki pojedynczo, aż uzyskasz pożądaną smak.

Jak spienić mleko

Do przygotowania klasycznego cappuccino lub latte polecamy:

- używaj świeżego, zimnego pełnego mleka. Gęstość spienionego mleka będzie zależała od procentowej zawartości tłuszczu w mleku.
- użyj dzbanków na mleko ze stali nierdzewnej, okrągłych, zaokrąglonych, węższych u góry, z dziobkiem, aby udekorować cappuccino pianką.

Przed rozpoczęciem ważne jest, aby lekko wysunąć dyszę pary, aby umieścić dzbanek bezpośrednio pod nią, aby ułatwić ruchy niezbędne do prawidłowego spieniania mleka.

Następnie wykonaj następujące kroki:

1. Naciśnij przycisk pary. Przycisk pary zacznie migać, jeśli temperatura nie jest wystarczająco wysoka, aby wytworzyć parę. Po zakończeniu procesu podgrzewania przycisk pary zaświeci się.

2. Obróć pokrętko wyboru pary lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby usunąć skroploną parę na rurce, a następnie ponownie obróć pokrętko, aby je wyłączyć.
3. Ustaw karafkę wypetnioną do połowy zimnym mlekiem pod rurką wylotu pary.
4. Umieść dyszę parową tuż pod powierzchnią mleka. Jeśli zostanie włożony zbyt głęboko, mleko nie będzie się pienilo; jeśli nie zostanie wprowadzony wystarczająco głęboko, mleko zacznie bulgotać, a piana zniknie. Ważne jest, aby rurka parowa nie znajdowała się na środku, ale blisko krawędzi dzbanka i była lekko pochylona.
5. Ustaw regulator pary w pozycji włączonej. Z parownika będzie wydobywać się para.

UWAGA: Cały proces nie powinien zająć więcej niż 3 minuty, ponieważ ekspres automatycznie przestanie wytwarzać parę po 3 minutach ciągłego wytwarzania pary.

UWAGA: Aby prawidłowo spieniać mleko, dysza pary musi zawsze stykać się z mlekiem, a nie z pianką. Dlatego w miarę wzrostu warstwy piany należy lekko podnieść dzbanek, starając się, aby dysza pary miała kontakt z mlekiem, nie dotykając dna dzbanka.

6. Po uzyskaniu pożądanej piany należy głębiej wcisnąć dyszę parową, aby dobrze podgrzać mleko.

UWAGA: Zaleca się zawsze trzymać jedną ręką zaokrągloną część dzbanka, aby poczuć wzrost temperatury niespionionego mleka.

7. Po uzyskaniu pożądanego rezultatu ustaw regulator pary w pozycji „OFF”, aby zatrzymać wytwarzanie pary i wyjmij dzbanek.

UWAGA: Aby piana była bardziej zwarta, po spienieniu zaleca się lekkie postukanie dzbankiem o płaską powierzchnię.

8. Naciśnij ponownie przycisk pary, aby zatrzymać wytwarzanie pary. Wlej spienione mleko do kawy.

OSTRZEŻENIE: Dysza pary może być bardzo gorąca podczas i po użyciu. Aby uniknąć oparzeń, poruszaj nią tylko, opierając palce na gumowym uchwycie, na którym znajduje się wędka.

9. Obróć pokrętko wyboru pary, aby usunąć resztki mleka z dziobka i wyłącz je ponownie.
10. Nie przygotowywać kawy bezpośrednio po spienieniu mleka. Temperatura grzałki jest zbyt wysoka, a ekspres do kawy jest zabezpieczony przed przegrzaniem. W ramach tej ochrony przyciski pojedynczej i podwójnej kawy będą migać po naciśnięciu jednego z nich.

Najpierw poczekaj, aż podgrzewacz ostygnie, w przeciwnym razie kawa może się spalić i wylać z kolby. Wykonaj 4 poniższe kroki, aby schłodzić ekspres do kawy.

- a. Ustaw przełącznik pary w pozycji „ON”, aby wyptywała gorąca woda.
- b. Pozwól gorącej wodzie płynąć z dyszy pary, aby schłodzić grzałkę.
- c. Gdy grzejnik ostygnie, wszystkie przyciski zaświecą się.

- d. Ustaw przełącznik w pozycji „OFF”, a ekspres do kawy będzie gotowy do następnego przygotowania.

Funkcja ciepłej wody

1. Włącz ekspres do kawy i poczekaj, aż zaświecą się wszystkie przyciski.
2. Umieść filiżankę pod dyszą pary.
3. Ustaw regulator pary w pozycji włączonej. Gorąca woda wypłynie z pręta.
4. Po nalaniu żądanej ilości gorącej wody przekreśl regulator pary do pozycji wyłączonej.

UWAGA: Cały proces nie powinien zająć więcej niż 40 sekund, ponieważ ekspres automatycznie przestanie nalewać gorącą wodę po 40 sekundach ciągłej pracy. Jeśli chcesz uzyskać więcej ciepłej wody, uruchom cykl ponownie.

UWAGA: Dysza pary może być bardzo gorąca podczas i po użyciu. Aby uniknąć oparzeń, poruszaj nią tylko, opierając palce na gumowej końcówce pręta.

Manometr do kawy espresso

Igła manometru wskazuje ciśnienie ekstrakcji.

Idealna strefa ciśnienia dla espresso

Jeśli podczas ekstrakcji znajduje się gdziekolwiek w strefie espresso, oznacza to, że espresso zostało zaparzone pod idealnym ciśnieniem.

Strefa niskiego ciśnienia

- Gdy wskazówka manometru znajduje się poniżej zakresu espresso podczas ekstrakcji, oznacza to, że espresso zostało zaparzone przy niewystarczającym ciśnieniu.
- Może się to zdarzyć, gdy woda zbyt szybko przepływa przez zmieloną kawę, w wyniku czego kawa espresso jest niedostatecznie ekstrahowana, wodnista, ziemista i pozbawiona śmietanki i smaku.
- Możliwe przyczyny tej niedostatecznej ekstrakcji to: zbyt grube mielenie, niewystarczająca ilość kawy w filtrze, niewystarczające ubicie lub kombinacja wszystkich tych czynników.

Wysoki

- Gdy wskazówka manometru znajduje się powyżej zakresu espresso podczas ekstrakcji, oznacza to, że espresso zostało zaparzone ze zbyt dużym ciśnieniem.
- Może się to zdarzyć, gdy woda przepływa przez zmieloną kawę zbyt wolno, w wyniku czego powstaje nadmiernie parzone, bardzo ciemne i gorzkie espresso z cętkowaną, nierówną pianką.
- Możliwe przyczyny nadmiernej ekstrakcji to: zbyt drobne mielenie, zbyt duża ilość zmielonej kawy w filtrze, nadmierne ubijanie lub kombinacja tych wszystkich.

Jak dostosować poziom pojedynczej i podwójnej dawki

Ustawianie indywidualnej ilości dozowania:

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk pojedynczej filiżanki przez 3 sekundy, ekspres wyemituje 3 krótkie sygnały dźwiękowe i rozpocznie parzenie.
2. Naciśnij ponownie przycisk pojedynczej kawy, gdy uzyskasz żądaną ilość espresso. Ekspres wyemituje 3 wolne sygnały dźwiękowe, aby wskazać, że została ustawiona nowa ilość pojedynczej filiżanki.

Ustawianie wielkości podwójnego dozowania:

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk podwójnej filiżanki przez 3 sekundy, ekspres wyemituje 3 krótkie sygnały dźwiękowe i rozpocznie parzenie.
2. Naciśnij ponownie przycisk podwójnej kawy po uzyskaniu żądanej ilości espresso. Ekspres wyemituje 3 wolne sygnały dźwiękowe, aby wskazać, że została ustawiona nowa ilość podwójnej filiżanki.

UWAGA: Czas przygotowania kawy wynosi od 8 do 60 sekund. W przeciwnym razie oznacza to, że regulacja nie zadziałała.

Zresetuj kwotę do wartości domyślnej

Aby zresetować domyślne ilości pojedynczego i podwójnego dozowania, naciśnij i przytrzymaj oba przyciski przez 5 sekund. Ekspres wyda 3 sygnały dźwiękowe, a wszystkie przyciski zamigają 5 razy. Ekspres powróci do swoich pierwotnych ustawień domyślnych.

Ostrzeżenie z powodu braku wody

W celu ostrzeżenia o braku wody różne przyciski będą jednocześnie migać na zielono. Po aktywowaniu ostrzeżenia o braku wody należy postępować w następujący sposób:

1. Ponownie napełnij zbiornik wodą o temperaturze pokojowej.
2. Umieść pustą filiżankę pod głowicą zaparządzającą i skieruj rurkę wylotu mleka do filiżanki.
3. Naciśnij jeden z przycisków. Urządzenie zacznie nalewać gorącą wodę.
4. Gdy gorąca woda przestanie wyptywać, będzie to oznaczać, że wewnętrzne kanały ekspresu do kawy są pełne i czyste. Przyciski zaświecą się ponownie i urządzenie będzie ponownie gotowe do użycia.

OSTRZEŻENIE: Gdy gorąca woda przestanie wyptywać, będzie to oznaczać, że wewnętrzne kanały ekspresu do kawy są pełne i czyste.

Program Standby:

Urządzenie przejdzie w tryb czuwania po 15 minutach nieużywania. Wszystkie przyciski zgasną. Jeśli chcesz go ponownie użyć, naciśnij przycisk zasilania i postępuj zgodnie z życzeniem.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne czyszczenie i konserwacja zapewniają prawidłowe działanie ekspresu i zapewniają optymalny smak kawy, stały przepływ kawy oraz doskonałą piankę mleczną przez długi czas.

Czyszczenie uchwytu filtra i filtrów

Utrzymuj kolbę i filtry w czystości, aby zapewnić optymalne rezultaty.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć oparzeń, filtr należy wyjmować dopiero po całkowitym ostygnięciu uchwytu.

1. Wyjmij filtr z uchwytu i umyj go letnią wodą.
2. Jeśli podczas parzenia zauważysz błąd, nierzurz filtr we wrzącej wodzie na 10 minut, a następnie wyptucz go pod bieżącą wodą.

Czyszczenie parownika

1. Zaraz po spienieniu mleka obróć pokrętko wyboru pary, aby usunąć resztki mleka z rurki.
2. Wyczyść dyszę pary wilgotną ściereczką. W celu dokładniejszego wyczyszczenia można odkręcić rurkę wylotu pary i umyć pod bieżącą wodą.
3. Jeśli otwór dyszy pary zostanie zatkany, upewnij się, że przetącznik pary znajduje się w trybie STANDBY. Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć ekspres do kawy i pozwól mu ostygnąć. Użyj szpilki, aby odblokować otwór.

Czyszczenie głowicy, w której znajduje się uchwyt filtra

Regularnie usuwaj fusy z głowicy za pomocą szczoteczki i myj ją gorącą wodą, wykonując poniższe czynności.

1. Wtóż uchwyt filtra do głowicy ekspresu bez kawy mielonej.
2. Umieść pustą filiżankę pod głowicą dzbanka do kawy.
3. Naciśnij przycisk podwójnej filiżanki i napełnij filiżankę wodą.
4. Wyjmij uchwyt filtra z głowicy do kawy i wyczyść go suchą szmatką.

OSTRZEŻENIE: Nie próbuj demontować głowicy ekspresu do kawy. Uszkodzi to głowicę i może spowodować wycieki.

Odkamienianie

Aby zapewnić prawidłowe działanie ekspresu do kawy i zachowanie smaku kawy, należy regularnie okamieniać, czyścić i sprawdzać ekspres.

Ponadto po 500 cyklach parzenia pojawi się ostrzeżenie o konieczności usunięcia kamienia.

Przycisk zasilania miga 5 razy, wskazując, że ekspres do kawy wymaga odkamieniania.

Ostrzeżenie o odkamienianiu pojawi się za każdym razem, gdy włączysz ekspres do kawy, jeśli nie uruchomisz cyklu.

Wykonaj poniższe czynności, aby usunąć kamień z ekspresu do kawy.

1. Napełnij zbiornik na wodę zmiękcaczem do ekspresów do kawy (4 części wody na 1 część zmiękcacza) do oznaczenia MAX.

UWAGA: Zapoznaj się również z instrukcją produktu do odkamieniania. Użyj dostępnego w handlu domowego odkamieniacza lub zamiast tego użyj kwasu cytrynowego; w takim przypadku użyj 100 części wody na trzy części kwasu cytrynowego.

2. Umieść filiżankę lub inny odpowiedni pojemnik na metalowej tacy i przytrzymaj jednocześnie przycisk podwójnej filiżanki i przycisk pary przez 5 sekund. Ekspres rozpocznie proces odkamieniania, który potrwa 7 minut i zatrzyma się automatycznie.
3. Powtarzaj poprzednie czynności, aż skończy się woda ze środkiem odkamieniającym.
4. Następnie powtórz proces jeszcze dwa razy, używając tylko CZYSTEJ WODY KRANOWEJ bez zmiękcacza.

UWAGA: części ekspresu i akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy	Powód	Rozwiązanie
Nie ma wody	Zbiornik na wodę jest pusty.	Dodaj odpowiednią ilość wody do zbiornika.
	Zbiornik na wodę jest odłączony.	Odtóż to ponownie.
	Wyjmij zbiornik na wodę, dodaj 5 ml wody do wlotu, włóż zbiornik z powrotem i raz skorzystaj z funkcji gorącej wody.	Wyjmij zbiornik na wodę, dodaj 5 ml wody do wlotu, włóż zbiornik z powrotem i raz skorzystaj z funkcji gorącej wody.
Nie wydobywa się para	Wylot pary jest zablokowany.	Włóż szpilkę do wylotu pary.
	W zbiorniku nie ma wody.	Dodaj do niego odpowiednią ilość wody.
	Zbiornik na wodę jest odłączony.	Odtóż to ponownie.

Mniej pary	Jeśli przycisk pary nie pozwala na zakończenie procesu podgrzewania.	Naciśnij przycisk pary i poczekaj, aż kontrolka zmieni się z migającą na stałą.
	Jeśli funkcja pary uruchamia się, gdy ekspres do kawy jest zimny.	Włącz funkcję podwójnej filiżanki kawy lub poczekaj na zakończenie podgrzewania w trybie pary przed spienianiem mleka.
	Ustaw przetłącznik pary w pozycji.	Powoli obracaj regulatorem pary, aż podczas spieniania mleka zacznie wydobywać się para, po kilku sekundach powoli dostosuj ilość pary, zgodnie z własnymi preferencjami.
Mała pianka mleczna	Petne mleko nie jest używane.	Użyj pełnego mleka.
	Jeśli nie używasz zimnego mleka.	Włóż mleko do lodówki w temperaturze 2-5 stopni.
	Dysza pary jest zbyt zanurzona w mleku.	Zanurz nakładkę parową w powierzchni mleka na głębokość 1 cm.
Mniej tłuszczu	Kawa w proszku jest zbyt gęsta.	Zmień kawę mieloną.
	Kawa mielona nie jest wystarczająco zbita.	Ubij go odpowiednim naciskiem.
	Przygotuj kawę zaraz po spienieniu mleka.	Przed użyciem upewnij się, że ekspres do kawy jest całkowicie zimny.
Nadmiar kawy w lejku	Przygotuj kawę zaraz po spienieniu mleka.	Przed użyciem upewnij się, że ekspres do kawy jest całkowicie zimny.
	Wytrzyj nadmiar kawy z krawędzi lejka po napełnieniu go zmieloną kawą.	Usuń nadmiar brązu z krawędzi lejka za pomocą pędzla lub ręcznie.

Kawa wymaga czasu na zaparzenie lub wychodzi w małych ilościach	Za dużo mielonej kawy.	Kawa mielona nie powinna być ani za gruba, ani za drobna, powinna być standardowej jakości i ilości (1 łyżka stołowa na jedną filiżankę i 2 łyżki na dwie filiżanki).
	Jeśli zmielona kawa jest zbyt drobno zmielona.	Proszę używać kawy sproszkowanej specjalnie do ekspresów do kawy, kawa nie może być zbyt drobna.
	Grzejnik nie ma wody.	Przed podgrzaniem naciśnij przycisk pojedynczej filiżanki/sterowania ręcznego, aby nalać około 180 ml. wody przez rurę parową.
Pojedynczy lub podwójny filtr do kawy jest zatkany w ekspresie do kawy	Krawędź filtra jest zbyt ciasna.	Włóż lejek do dzbanka do kawy i obracaj nim w lewo i prawo, aż wypłynie filtr. Lub użyj lejka, aby popchnąć filtr w dół. Sprawdź, czy krawędź filtra wystaje za każdym razem, gdy wkładasz lejek.
Kawa jest za zimna	Przygotowujesz kawę w trybie niskiej temperatury.	Przygotuj kawę w trybie wysokiej temperatury.
	Jeśli naciśniesz przycisk sterowania ręcznego, aby przygotować kawę przed zakończeniem procesu podgrzewania.	Naciśnij przycisk sterowania ręcznego po zakończeniu procesu podgrzewania.
	Jeśli przygotowujesz kawę w zimnym dzbanku przed zakończeniem procesu podgrzewania.	Użyj funkcji podwójnego zaparzenia (nie wsypuj kawy mielonej do metalowego filtra) lub poczekaj na zakończenie podgrzewania w trybie kawy przed zaparzeniem.
	Przed podgrzaniem spuść wodę z podgrzewacza.	Przed procesem podgrzewania naciśnij przycisk pojedynczej filiżanki/sterowania ręcznego i pozwól, aby z rurki wylotu pary wypłynęło około 180 ml wody.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 01984

Produkt: Ekspres do kawy Power Espresso 20 Steel Pro

Napięcie: 220-240 V

Frekwencja: 50-60 Hz

Moc: 1350 W

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

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obrázek 1

1. Tlačítko zapnutí
2. Tlačítko pro přípravu espressa
3. Tlačítko pro přípravu dvojitého espressa
4. Tlačítko páry
5. Kovová mřížka
6. Podnos na vodu
7. Vnitřní podnos na vodu
8. Filtr 1 cup
9. Filtr 2 cup
10. Držák na filtry
11. Kryt zásobníku na vodu
12. Zásobník na vodu
13. Regulátor páry
14. Parní trubka
15. Rukojeť parní trubky
16. Vývod páry
17. Lžička na kávu

Ovládací panel

Obrázek 2

- A. Tlakoměr
- B. Tlačítko zapnutí
- C. Tlačítko pro jeden šálek
- D. Tlačítko dvojitého šálku
- E. Tlačítko páry

POZNÁMKA:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.

- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Zásobník na vodu s víkem, lžičku na kávu, filtr a držák filtru umyjte vlažnou vodou s trochou neutrálního prostředku na mytí nádobí. Poté je opláchněte čistou vodou a osušte.
- Vyčistěte také kryt kávovaru espresso a odkapávací podnos s mřížkou jemným vlhkým hadříkem a všechny části osušte.

Obsah krabice

- Kávovar Power Espresso 20 Steel Pro
- Držák na filtry
- Filtr 1 cup
- Filtr 2 cup
- Lžička na kávu
- Tento návod k použití

3. FUNGOVÁNÍ

1. Naplňte zásobník na vodu studenou vodou až po značku MAX na zásobníku.
2. Připojte zástrčku do zásuvky s vhodným napětím.
3. Stiskněte tlačítko zapnutí. Poté se rozsvítí světelný indikátor a kávovar se začne automaticky předehřívat. Po dokončení předehřívání se všechna tlačítka trvale rozsvítí. Předehřívání trvá přibližně 2 minuty.
4. Umístěte šálek pod parní trysku. Otočte voličem páry. Nechte horkou vodu vytékat z parní tyče po dobu asi 8 sekund a poté přepněte volič páry do polohy vypnuto. Tento proces umožňuje, aby voda prošla do čerpadla při prvním použití.

UPOZORNĚNÍ: Při prvním použití může kávovar vydávat hlasitý zvuk nebo vibrovat. To je u čerpadla s tlakem 20 barů normální. Při dalším použití bude vydávat méně hluku.

5. Vložte filtr do držáku filtru.

UPOZORNĚNÍ: Když budete chtít filtr vyměnit, může být poněkud obtížné jej z držáku filtru vyjmout. Pro pákový efekt můžete použít jiný filtr.

6. Vložte držák filtru bez mleté kávy do hlavice kávovaru pohybem o 45° doleva a otočte jej zpět doprava, dokud nezapadne do správné polohy. Držák filtru musí být umístěn kolmo ke kávovaru nebo mírně nakloněn doprava.
7. Vložte prázdný šálek pod držák filtru a stisknutím tlačítka pro jeden nebo dvojitý šálek začněte připravovat kávu.

8. Po dokončení přípravy vypustte vodu ze zásobníku. Kávovar je nyní připraven k použití.

Příprava kávy

1. Vyjměte držák filtru a naplňte filtr mletou kávou pomocí lžičky na kávu dodané s kávovarem.

DOPORUČENÍ: 7-9 g pro jeden šálek a 13-15 g pro dvojitý šálek. Množství se může lišit v závislosti na vašich preferencích a druhu použité kávy.

2. Kávu stlačte lisovací lžičkou. Mletou kávu je třeba rovnoměrně přitlačit, aby byl povrch dobře zarovnaný a hladký. Očistěte okraj držáku filtru od zbytků kávy.
3. Vložte držák filtru do hlavice kávovaru pohybem o 45° doleva a otočte jej zpět doprava, dokud nezapadne do správné polohy. Držák filtru musí být umístěn kolmo ke kávovaru nebo mírně nakloněn doprava.

Jak připravit kávu espresso

1. Ujistěte se, že jak tlačítko páry je v poloze vypnuto.
2. Umístěte předehřátý šálek (šálky) pod držák filtru.
3. Stisknutím tlačítka pro jeden nebo dvojitý šálek nastavte požadované množství.

Chuť kávy závisí na různých faktorech, jako je typ kávových zrn, stupeň pražení, čerstvost, hrubost nebo jemnost mletí, množství mleté kávy a tlak tamponování. Zkuste tyto faktory postupně upravovat, dokud nezískáte požadovanou chuť.

Jak napěnit mléko

Pro přípravu klasického cappuccina nebo latte doporučujeme:

- používat čerstvé a studené plnotučné mléko. Hustota napěněného mléka závisí na procentuálním obsahu mléčného tuku.
- používat nerezové konvičky na mléko, kulaté, zaoblené, v horní části užší, s hubičkou, na ozdobení cappuccina pěnou.

Před spuštěním je důležité posunout parní trubku mírně směrem ven a umístit konvici přímo pod ni, aby se usnadnilo pohyby potřebné pro správné napěnění mléka.

Poté postupujte podle následujících kroků:

1. Stiskněte tlačítko páry. Tlačítko páry začne blikat, pokud teplota není dostatečně vysoká pro výrobu páry. Po dokončení předehřívání se rozsvítí tlačítko páry.
2. Otočte voličem páry mírně proti směru hodinových ručiček, abyste odstranili případnou kondenzaci na trubce, a poté tlačítkem otočte zpět, abyste jej vypnuli.
3. Konvici naplněnou do poloviny studeným mlékem vložte pod parní trubku.
4. Umístěte parní trysku těsně pod povrch mléka. Pokud je vložena příliš hluboko, mléko

nenapění; pokud není vložena dostatečně hluboko, mléko začne bublat a pěna zmizí. Je důležité, aby parní trubka nebyla uprostřed, ale blízko okraje konvice, který je mírně nakloněný.

5. Otočte volič do polohy zapnuto. Z trubky bude vycházet pára.

UPOZORNĚNÍ: Celý proces by neměl trvat déle než 3 minuty, protože kávovar automaticky přestane vydávat páru po 3 minutách nepřetržitého napařování.

UPOZORNĚNÍ: Pro správné napěnění mléka musí být parní tryska vždy v kontaktu s mlékem, nikoli s pěnou. Proto s rostoucí vrstvou pěny konvicí mírně zvedejte a snažte se udržet parní trubku v kontaktu s mlékem, aniž byste se dotkli dna konvice.

6. Jakmile je dosaženo požadované pěny, je nutné zatlačit parní trysku hlouběji, aby se mléko důkladně ohřálo.

UPOZORNĚNÍ: Doporučuje se vždy držet jednu ruku na zaoblené části konvice, abyste cítili, jak teplota mléka stoupá, aniž by se napěnilo.

7. Po dosažení požadovaného výsledku otočte voličem páry do polohy „OFF“, abyste zastavili výdej páry, a vyjměte konvici.

UPOZORNĚNÍ: Aby byla pěna kompaktnější, doporučuje se po napěnění poklepat konvicí po rovném povrchu.

8. Opětovným stisknutím tlačítka páry výstup páry zastavíte. Do kávy nalijte napěněné mléko.

UPOZORNĚNÍ: Parní trubka může být během používání a po něm velmi horká. Aby nedošlo k popálení, pohybujte s ním pouze tak, že se prsty opřete o gumovou rukojeť na trubce.

9. Otočte voličem páry, abyste odstranili zbytky mléka z trubky, a znovu jej vypněte.
10. Kávu nepřipravujte ihned po napěnění mléka. Teplota ohřívачe je příliš vysoká a kávovar je chráněn proti přehřátí. Při této ochraně budou tlačítka pro přípravu jedné a dvojité kávy blikat, pokud stisknete některé z nich.

Nejprve nechte ohřívач vychladnout, jinak by se káva mohla spálit a vypadnout z držáku filtru. Při chlazení kávovaru postupujte podle následujících 4 kroků.

- a. Otočte volič páry do polohy „ON“, aby z něj vytékala horká voda.
- b. Nechte horkou vodu vytékat z parní trubky, aby se ohřívач ochladil.
- c. Jakmile ohřívач vychladne, rozsvítí se všechna tlačítka.
- d. Vraťte volič do polohy „OFF“ a kávovar je připraven k další přípravě.

Příprava teplé vody

1. Zapněte kávovar a počkejte, až se rozsvítí všechna tlačítka.
2. Umístěte šálek pod parní trubku.
3. Otočte volič páry do polohy zapnuto. Z trubky bude vytékat horká voda.

4. Po výdeji požadovaného množství horké vody otočte volič páry do polohy vypnuto.

UPOZORNĚNÍ: Celý proces by neměl trvat déle než 40 sekund, protože kávovar automaticky přestane vydávat horkou vodu po 40 sekundách nepřetržitého provozu. Pokud chcete více horké vody, spusťte cyklus znovu.

UPOZORNĚNÍ: Parní trubka může být během používání a po něm velmi horká. Aby nedošlo k popálení, pohybujte jí pouze tak, že se prsty opřete o gumovou špičku trubky.

Tlakoměr na espresso

Ručička manometru ukazuje extrakční tlak.

Ideální tlaková zóna pro espresso

Pokud se během extrakce nachází kdekoli v zóně espresa, znamená to, že espresso bylo extrahováno při ideálním tlaku.

Nízkotlaká zóna

- Pokud je ručička manometru během extrakce pod rozsahem espresa, znamená to, že espresso bylo extrahováno s nedostatečným tlakem.
- K tomu může dojít, když voda prochází mletou kávou příliš rychle, což vede k tomu, že espresso je nedostatečně extrahované, vodnaté, zemité a bez pěny a chuti.
- Mezi možné příčiny nedostatečné extrakce patří: příliš hrubé mletí, nedostatečné množství kávy ve filtru, nedostatečné tamponování nebo kombinace všech těchto faktorů.

Vysokotlaká zóna

- Pokud je ručička manometru během extrakce nad rozsahem espresa, znamená to, že espresso bylo extrahováno pod příliš velkým tlakem.
- K tomu může dojít, když voda prochází mletou kávou příliš pomalu, což má za následek příliš extrahované, velmi tmavé a hořké espresso se skvrnitou a nerovnoměrnou pěnou.
- Možné příčiny nadměrné extrakce jsou: příliš jemné mletí, příliš mnoho mleté kávy ve filtru, nadměrné tamponování nebo kombinace všech těchto příčin.

Jak nastavit jednoduchou a dvojitou úroveň dávkování

Nastavit individuální dávkování:

1. Stiskněte a podržte tlačítko pro jeden šálek po dobu 3 sekund, kávovar krátce třikrát zapípá a začne připravovat kávu.
2. Po odběru požadovaného množství espresa znovu stiskněte tlačítko pro jednu kávu. Kávovar třikrát pomalu zapípá, čímž signalizuje, že bylo nastaveno nové množství jednoho šálků.

Nastavit dvojitě dávkování:

1. Stiskněte a podržte tlačítko dvojitého šálku po dobu 3 sekund, kávovar vydá 3 krátká pípnutí a začne připravovat kávu.
2. Po extrakci požadovaného množství espressa znovu stiskněte tlačítko dvojitě kávy. Přístroj třikrát pomalu zapípá, čímž signalizuje, že bylo nastaveno nové množství dvojitého šálku.

UPOZORNĚNÍ: Doba přípravy kávy se pohybuje mezi 8 a 60 sekundami. Pokud ne, znamená to, že nastavení nefunguje.

Obnovení přednastaveného množství

Chcete-li resetovat přednastavené jednorázové a dvojnásobné dávkování, stiskněte a podržte obě tlačítka po dobu 5 sekund. Kávovar třikrát zapípá a všechna tlačítka pětikrát zabliká. Kávovar se vrátí do původního výchozího nastavení.

Upozornění na nedostatek vody

Při upozornění na nízký stav vody budou jednotlivá tlačítka současně zeleně blikat. Po aktivaci varování před nedostatkem vody postupujte následovně:

1. Doplněte zásobník na vodu vodou o pokojové teplotě.
2. Pod spařovací hlavici umístěte prázdný šálek a trubku na mléko nasměrujte do šálku.
3. Stiskněte jedno z tlačítek. Zařízení začne vydávat horkou vodu.
4. Jakmile horká voda přestane vytékat, znamená to, že vnitřní potrubí kávovaru je plné a čisté. Tlačítka se znovu rozsvítí a zařízení bude opět připraveno k použití.

UPOZORNĚNÍ: Nikdy nestiskněte žádné z tlačítek po spuštění varování o nedostatku vody, aniž byste doplnili zásobník na vodu.

Režim Standby

Po 15 minutách nepoužívání přejde přístroj do pohotovostního režimu Standby. Všechna tlačítka se vypnou. V případě, že jej chcete znovu použít, stiskněte tlačítko zapnutí a postupujte podle potřeby.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pravidelné čištění a údržba zaručují správnou funkci kávovaru a zajišťují optimální chuť kávy, stálý přísun kávy a vynikající mléčnou pěnu po dlouhou dobu.

Čištění držáku filtru a filtrů

Pro zajištění optimálních výsledků udržujte držák filtru a filtry čisté.

VAROVÁNÍ: Aby nedošlo k popálení, vyjměte filtr až po úplném vychladnutí držáku filtru.

3. Vyjměte filtr z držáku a omyjte jej vlažnou vodou.
4. Pokud při přípravě kávy zjistíte nějaké závady, ponořte filtr na 10 minut do vroucí vody a poté jej propláchněte vodou z vodovodu.

Čištění parní trubky

1. Ihned po naplnění mléka otočte voličem páry, abyste odstranili zbytky mléka z trubky pro napěňování.
2. Vyčistěte výstup páry vlhkým hadříkem. Chcete-li jej důkladněji vyčistit, můžete odšroubovat parní trubku a omýt ji vodou z vodovodu.
3. Pokud dojde k zanesení otvoru parní trysky, zkontrolujte, zda je volič páry v pohotovostním režimu STANDBY. Stisknutím tlačítka zapnutí kávovar vypněte a nechte jej vychladnout. Otvor uvolněte pomocí špendlíku.

Čištění hlavice, ve které je umístěn držák filtru

Pravidelně odstraňujte zbytky mleté kávy z kávové hlavice kartáčkem a omyjte ji horkou vodou podle níže uvedeného postupu.

1. Vložte držák filtru do hlavice kávovaru bez mleté kávy.
 2. Pod spařovací hlavici umístěte prázdný šálek.
 3. Stiskněte tlačítko dvojitého šálku a naplňte šálek vodou.
 4. Vyjměte držák filtru ze spařovací hlavice kávovaru a očistěte jej suchým hadříkem.
- UPOZORNĚNÍ: Nepokoušejte se rozebírat spařovací hlavici. Poškodí hlavici a může způsobit netěsnost.

Odvápňení

Aby kávovar správně fungoval a zachoval si chuť kávy, je nutné jej pravidelně odvápnovat, čistit a kontrolovat.

Kromě toho se po 500 opakováních přípravného cyklu zobrazí upozornění na odstranění vodního kamene. Tlačítko zapnutí pětkrát zabliká, čímž signalizuje, že je třeba kávovar odvápnit. Upozornění na odstranění vodního kamene se zobrazí při každém zapnutí kávovaru, pokud cyklus neprovedete.

Při odstraňování vodního kamene z přístroje postupujte podle níže uvedených pokynů.

1. Naplňte zásobník na vodu odvápnovačem (4 díly vody na 1 díl odvápnovače) až po značku MAX.

UPOZORNĚNÍ: Řiďte se také návodem k použití změkčovače vody. Použijte komerční odstraňovač vodního kamene pro domácnost nebo místo něj použijte kyselinu citronovou; v tomto případě použijte 100 dílů vody na tři díly kyseliny citronové.

2. Položte šálek nebo jinou vhodnou nádobu na kovový podnos a stiskněte a podržte současně tlačítko dvojitého šálku a tlačítko páry po dobu 5 sekund. Kávovar zahájí proces odstraňování vodního kamene, který bude trvat 7 minut a automaticky se zastaví.

3. Výše uvedené kroky opakujte, dokud nespotřebujete všechnu vodu s přípravkem na odstraňování vodního kamene.
4. Poté proces zopakujte ještě dvakrát, přičemž použijte pouze ČISTOU VODU Z VODOVODU bez odstraňovače vodního kamene.

UPOZORNĚNÍ: Součásti kávovaru espresso a příslušenství nelze mýt v myčce nádobí.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Bez vody	Zásobník je prázdný.	Doplňte do zásobníku dostatečné množství vody.
	Zásobník na vodu je vysunutý.	Znovu jej zasuňte.
	Pokud po 120 s provozu stále není voda nebo je zásobník na vodu prázdný, kávovar byl příliš dlouho v nečinnosti.	Vyjměte zásobník na vodu, přidejte 5 ml vody do přívodu, vyměňte zásobník a jednou použijte funkci horké vody.
Nevychází pára	Výstup páry je ucpaný.	Zasuňte špendlík do výstupu páry.
	V zásobníku není voda.	Doplňte do zásobníku dostatečné množství vody.
	Zásobník na vodu je vysunutý.	Znovu jej zasuňte.
Méně páry	Pokud stisknete tlačítko páry a nenecháte proces předehřívání dokončit.	Stiskněte tlačítko páry a počkejte, až se světelný indikátor změní z blikajícího na trvale svítící.
	Pokud se parní funkce spustí, když je kávovar studený.	Před napěněním mléka aktivujte funkci přípravy dvojitého šálku nebo počkejte na dokončení předehřevu v parním režimu.
	Otočte volič páry do maximální polohy.	Pomalou otáčejte voličem páry, dokud při napěňování mléka nevychází pára, po několika sekundách pomalu upravte množství páry podle svých preferencí.

Málo mléčné pěny	Nepoužívá se plnotučné mléko.	Použijte plnotučné mléko.
	Pokud se nepoužívá studené mléko.	Mléko uložte do chladničky při teplotě 2-5 stupňů.
	Parní tryska je příliš hluboko v mléce.	Ponořte parní trysku do povrchu mléka do hloubky 1 cm.
Menší množství tuku	Kávový prášek je příliš hrubý.	Vyměňte kávový prášek.
	Mletá káva není dostatečně kompaktní.	Potlačte ji přiměřeným tlakem.
	Kávu připravte ihned po napěnění mléka.	Před použitím se ujistěte, že je kávovar zcela vychladlý.
Přebytečná káva v nálevce	Kávu připravte ihned po napěnění mléka.	Před použitím se ujistěte, že je kávovar zcela vychladlý.
	Po naplnění nálevky mletou kávou setřete z jejího okraje přebytečnou kávu.	Přebytečnou kávu z okraje nálevky očistěte kartáčkem nebo ručně.
Káva se vaří poměrně dlouho nebo se připravuje v malém množství.	Příliš mnoho mleté kávy.	Mletá káva by neměla být příliš hrubá ani příliš jemná, měla by mít standardní kvalitu a množství (1 polévková lžice kávy na jeden šálek a 2 polévkové lžice kávy na dva šálky).
	Pokud je mletá káva příliš jemná.	Použijte kávový prášek určený speciálně pro kávovary na espresso, káva by neměla být příliš jemná.
	V ohříváči vody není voda.	Před přehříváním stiskněte tlačítko jednoho šálku / ručního ovládání a nechte z parní trubky vytéct asi 180 ml vody.

<p>V kávovaru je zanesený filtr pro jednu nebo dvojitou kávu.</p>	<p>Okraj filtru je příliš těsný.</p>	<p>Vložte nálevku do kávovaru a otáčejte s ní doleva a doprava, dokud nevyjde filtr. Nebo použijte nálevku a zatlačte filtr dolů. Zkontrolujte, zda okraj filtru při každém vložení nálevky vyjíždí ven.</p>
<p>Káva je příliš studená</p>	<p>Připravujete kávu v režimu nízké teploty.</p>	<p>Připravte kávu v režimu vysoké teploty.</p>
	<p>Pokud stisknete tlačítko manuálního ovládání pro přípravu kávy před dokončením procesu předehřívání.</p>	<p>Po dokončení předehřevu stiskněte tlačítko manuálního ovládání.</p>
	<p>Pokud připravujete kávu pomocí studeného kávovaru před dokončením procesu předehřívání.</p>	<p>Před přípravou kávy použijte funkci přípravy dvojitě kávy (nevkládejte mletou kávu do kovového filtru) nebo počkejte na dokončení předehřevu v režimu kávy.</p>
	<p>Před předehříváním vypusťte vodu z ohřívače.</p>	<p>Před předehříváním stiskněte tlačítko jednoho šálku/manuálního ovládání a nechte z parní trubky vytéct asi 180 ml vody.</p>

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 01984

Produkt: Kávovar espresso Power Espresso 20 Steel Pro

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50-60 Hz

Výkon: 1350 W

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

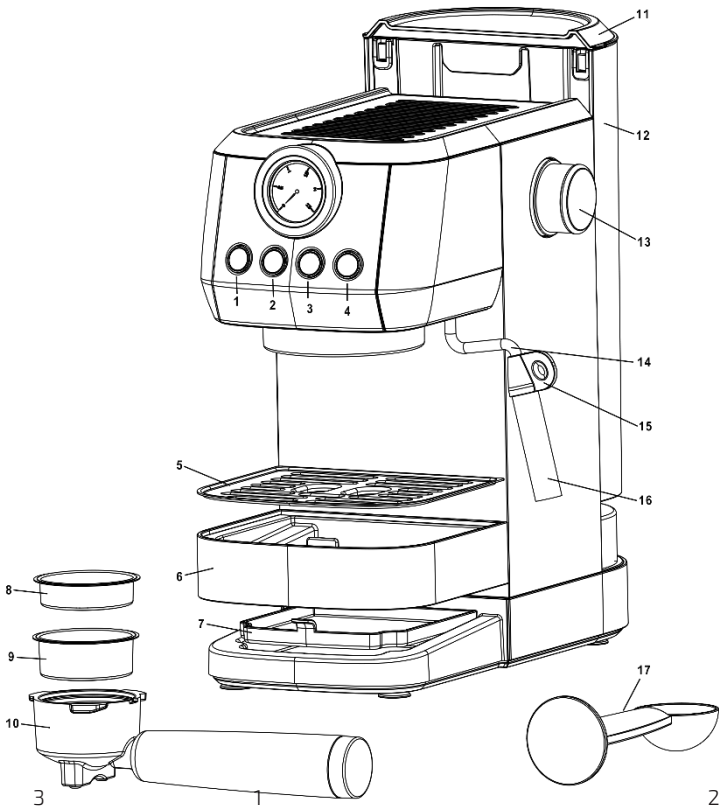


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

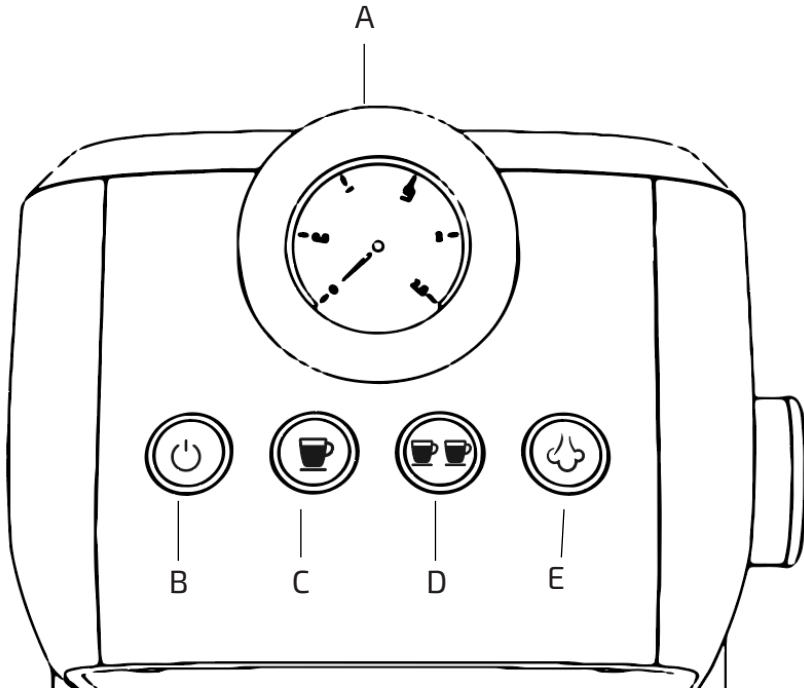


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 2

www.cecotec.es

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

RP01230612