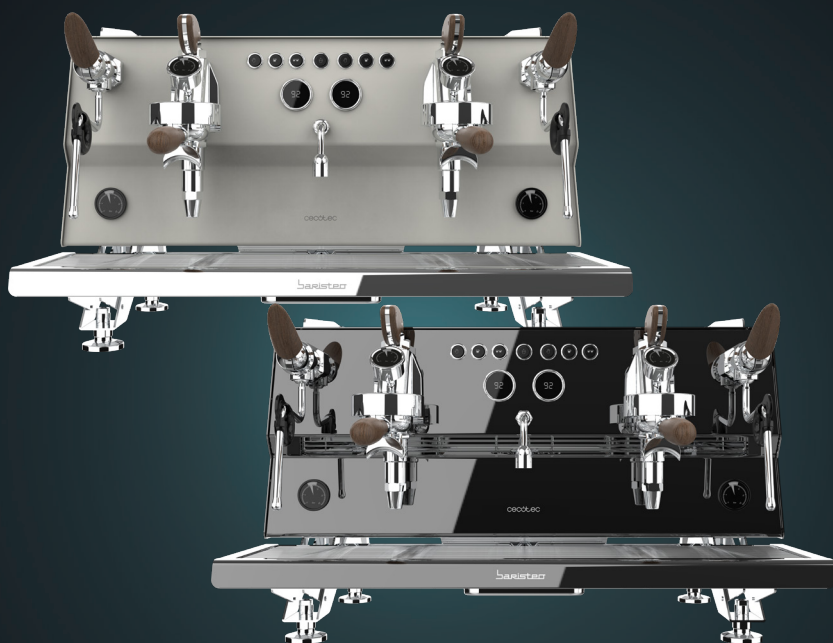


cecotec

BARISTEO GASTRO

BARISTEO GASTRO DARK

Cafetera espresso barista profesional/ Professional barista espresso machine



baristeo

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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	15
Istruzioni di sicurezza	19
Instruções de segurança	22
Veiligheidsinstructies	26
Instrukcja bezpieczeństwa	29
Bezpečnostní pokyny	33
Güvenlik talimatları	36
Instruccions de seguretat	39
Οδηγίες ασφαλείας	42

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	46
2. Antes de usar	47
3. Funcionamiento	48
4. Limpieza y mantenimiento	56
5. Resolución de problemas	58
6. Especificaciones técnicas	60
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	60
8. Garantía y SAT	60
9. Copyright	61

INDEX

1. Parts and components	62
2. Before use	63
3. Operation	64
4. Cleaning and maintenance	72
5. Troubleshooting	74
6. Technical specifications	76
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	76
8. Technical support and warranty	76
9. Copyright	77

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	78
2. Avant utilisation	79
3. Fonctionnement	80
4. Nettoyage et entretien	88
5. Résolution de problèmes	90
6. Spécifications techniques	92
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	93
8. Garantie et SAV	93
9. Copyright	93

INHALT

1. Teile und Komponenten	94
2. Vor dem Gebrauch	95
3. Bedienung	96
4. Reinigung und Wartung	104
5. Problembehebung	106
6. Technische Spezifikationen	109
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	109
8. Garantie und Kundendienst	109
9. Copyright	110

INDICE

1. Parti e componenti	111
2. Prima dell'uso	112
3. Funzionamento	113
4. Pulizia e manutenzione	121
5. Risoluzione dei problemi	123
6. Specifiche tecniche	125
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	125
8. Garanzia e supporto tecnico	125
9. Copyright	126

ÍNDICE

1. Peças e componentes	127
2. Antes de usar	128
3. Funcionamento	129
4. Limpeza e manutenção	137
5. Resolução de problemas	139
6. Especificações técnicas	140
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	141
8. Garantia e SAT	141
9. Copyright	141

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	142
2. Vóór u het apparaat gebruikt	143
3. Werking	144
4. Schoonmaak en onderhoud	152
5. Probleemoplossing	154
6. Technische specificaties	155
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	156
8. Garantie en technische ondersteuning	156
9. Copyright	156

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	157
2. Przed użyciem	158
3. Funkcjonowanie	159
4. Czyszczenie i konserwacja	167
5. Rozwiązywanie problemów	169
6. Specyfikacja techniczna	171
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	171
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	171
9. Prawa autorskie	171

OBSAH

1. Díly a součásti	172
2. Před používáním	173
3. Provoz	174
4. Čištění a údržba	182
5. Řešení problémů	184
6. Technické údaje	186
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	186
8. Záruka a technický servis	186
9. Copyright	186

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	187
2. Kullanmadan önce	188
3. Cihazın kullanımı	189
4. Temizlik ve bakım	196
5. Sorun Giderme	198
6. Teknik bilgiler	200
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	200
8. Garanti ve Müşteri hizmetleri	201
9. Telif Hakları	201

ÍNDEX

1. Peces i components	202
2. Abans de l'ús	203
3. Funcionament	204
4. Neteja i manteniment	212
5. Resolució de problemes	214
6. Especificacions tècniques	216
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	216
8. Garantia i SAT	216
9. Copyright	217

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	218
2. Πριν από τη χρήση	219
3. Λειτουργία	220
4. Καθαρισμός και συντήρηση	228
5. Επίλυση προβλημάτων	231
6. Τεχνικές προδιαγραφές	233
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	233
8. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	234
9. Copyright	234

NOTA

EU01_100131_Baristeo Gastro
EU01_100210_Baristeo Gastro Dark

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CT • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

GR • Η κωδικοποίηση στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

-  Este icono significa: precaución, superficie caliente.

- Las superficies accesibles son susceptibles de calentarse durante el uso. Tenga cuidado de no quemarse.

- Este aparato está previsto para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; granjas; por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo hostel (bed and breakfast en inglés)

- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

- ADVERTENCIA: la abertura de llenado no tiene que abrirse durante el uso.

- ADVERTENCIA: tome precauciones para evitar el derramamiento de líquidos sobre el conductor.

- ADVERTENCIA: un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual. La superficie del elemento

calefactor está sometida a calor residual después del uso.

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

con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado cerca de niños.

- Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No use el producto bajo las siguientes circunstancias:
- Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca del 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.
- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento del producto no deberá llevarse a cabo por niños/as menores de 8 años o que no estén siendo supervisados. Mantenga el producto

y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- No coloque la cafetera en ningún mueble mientras esté en marcha.
- El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante el servicio y cuando se sustituyen partes de él
- Condiciones de uso de la máquina: Temperatura de la habitación: 1-40°C.
- La retirada de la clavija tiene que ser tal que el operador pueda verificar desde cualquiera de los puntos a los que tenga acceso que la clavija permanece retirada
- Por favor, recuerde apagar la fuente de alimentación externa (o el interruptor principal) y la fuente de agua cuando la máquina no esté en uso.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
-  This symbol means "Caution, hot surface".
- Accessible surfaces are likely to heat up during use. Be careful not to burn yourself.
- This appliance is intended for use in domestic and similar contexts such as: staff kitchen areas in shops, offices and other work environments; farms; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast environments.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction

concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- WARNING: the filling opening must not be opened during operation.
- WARNING: take precautions to avoid spillage of liquids on the cable.
- WARNING: incorrect or improper use can be dangerous for the user and damage the appliance. Use the appliance only for the purposes described in this manual. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- Switch off and unplug the appliance before changing accessories or nearby parts that move during use.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Warning: if the appliance falls accidentally in water, unplug it immediately. Do not touch the water!
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service 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 appliance unattended during use. Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service in case of doubt.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.
- Do not wash the appliance in dishwashers.
- No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children under 8 years of age or who are not being supervised. Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Do not place the machine on a piece of furniture while it is in operation.
- The appliance must be disconnected from the power supply during maintenance and when parts are being replaced.
- Conditions of use: room temperature: 1-40 °C.
- Unplug the appliance in such a way that the user can verify from any point that the plug has been removed.
- Remember to unplug the appliance and disconnect the water supply when the machine is not in use.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
-  Cette icône signifie : attention ! Surface chaude.
- Les surfaces accessibles peuvent atteindre de températures élevées pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à des applications similaires telles que : les cuisines des magasins,

bureaux et autres lieux de travail ; les fermes ; les clients des hôtels, motels et autres lieux d'habitation ; environnements de type gîtes (bed and breakfast en anglais).

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- AVERTISSEMENT : l'ouverture de remplissage ne doit pas être ouverte pendant l'utilisation.
- Avertissement : faites attention à ne pas renverser de liquides sur le conducteur d'électricité.
- AVERTISSEMENT : une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel. La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces qui bougent pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.

- Avertissement : si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne touchez pas l'eau !
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Avertissement : n'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez plus et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé à côté d'enfants.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil dans les circonstances suivantes :
 - dans ou sur des cuisines électriques ou à gaz, dans des fours chauds ni près du feu ;
 - sur des surfaces molles (comme les tapis) ou des surfaces desquelles l'appareil pourrait se renverser pendant utilisation ;
 - en extérieurs ou dans des endroits possédant des niveaux d'humidité élevés.

- Ne recouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Si vous n'allez plus l'utiliser ou si vous sortez de la pièce, débranchez-le de la prise de courant.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec pour tout doute ou renseignement.
- Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- L'appareil ne convient pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée sur les possibles dommages personnels qui puissent dériver d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou du non-respect de ce manuel.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans ou qui ne sont pas surveillés. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil sur un meuble lorsqu'il est en marche.
- L'appareil doit être débranché du réseau électrique pendant l'entretien et le remplacement des pièces.
- Conditions d'utilisation de la machine : Température ambiante : 1-40 °C.
- La fiche doit être retirée de manière à ce que l'opérateur puisse vérifier à partir de n'importe quel point accessible que la fiche est toujours retirée.

- N'oubliez pas de couper l'alimentation électrique externe (ou l'interrupteur principal) et l'alimentation en eau lorsque la machine n'est pas utilisée.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche.
- Zugängliche Flächen können sich bei der Benutzung erwärmen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.: in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben; in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- WARNUNG: Die Einfüllöffnung darf während des Betriebs nicht geöffnet werden.

- WARNUNG: Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Kanal gelangen.
- WARNUNG: Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Abwärme ausgesetzt.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile oder in der Nähe befindliche Teile, die sich während des Gebrauchs bewegen, austauschen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Hinweis: Falls das Gerät versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose. Berühren Sie nicht das Wasser!
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von einem offiziellen Cecotec-Servicezentrum 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 ihn von scharfen Kanten und Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.

- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten. Ziehen Sie von dem Stecker, nicht von dem Kabel.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, flache und hitzebeständige Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter den folgenden Umständen:
 - In oder auf Elektro- oder Gasherden, heißen Öfen oder in der Nähe von Feuer.
 - Auf weichen Oberfläche wie Teppiche, wo das Gerät beim Verwenden umkippen könnte.
 - Im Freien oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit.
 - Bedecken Sie nicht das Gerät während des Betriebs.
 - Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder wenn Sie den Raum verlassen.
 - Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von cecotec.
 - Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieses

Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen.

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si utilizza il prodotto.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda.
- Le superfici accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. Fare attenzione a non bruciarsi.
- Questo apparecchio è destinato ad applicazioni domestiche e simili, quali: aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; aziende agricole; clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; bed and breakfast.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- ATTENZIONE: non aprire il serbatoio dell'acqua durante l'uso.
- ATTENZIONE: prendere le dovute precauzioni per evitare la fuoriuscita di liquidi sulle connessioni elettriche.
- ATTENZIONE: un uso incorretto o improprio può mettere in pericolo l'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Spegner e scollegare l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o parti adiacenti in movimento durante il funzionamento.

- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Attenzione: se l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua, scollegarlo immediatamente. Non toccare l'acqua!
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Attenzione: Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o l'unità motore presenta danni o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo. Togliere la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Sorvegliare strettamente i bambini se si usa l'apparecchio in loro prossimità.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança ao utilizar o produto.
-  Este ícone significa: cautela, superfície quente.
- As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes de alojamento e pequeno-almoço.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido

dada a supervisão ou as instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.

- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- ADVERTÊNCIA: a abertura de enchimento não deve ser aberta durante a utilização.
- ADVERTÊNCIA: tome precauções para evitar o entornado de líquidos por cima das conexões elétricas.
- ADVERTÊNCIA: o uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após a sua utilização.
- Desligue o aparelho da tomada antes de mudar os acessórios ou as peças próximas que se deslocam durante a utilização.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Advertência: se o aparelho cair acidentalmente na água, desligue imediatamente da corrente elétrica. Não toque a água!
- Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica 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 se certificar de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o aparelho estiver a ser usado perto de crianças.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Não use o aparelho em nenhuma destas circunstâncias:
- 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.
- Este produto pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção do produto não deverá ser feita por crianças menores de 8 anos ou que não estejam supervisionados. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Não coloque a máquina sobre um móvel durante o seu funcionamento.
- O aparelho deve ser desligado da rede eléctrica durante a limpeza e durante a substituição de peças do aparelho.
- Condições de utilização da máquina: Temperatura ambiente: 1-40°C.
- A remoção da tampa deve ser efectuada de modo a que o operador possa verificar, a partir de qualquer ponto a que tenha acesso, que a tampa permanece removida.
- Não se esqueça de desligar a fonte de alimentação externa (ou o interruptor principal) e o abastecimento de água quando a máquina não estiver a ser utilizada.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Volg deze veiligheidsinstructies zorgvuldig op wanneer u het product gebruikt.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak.
- Toegankelijke oppervlakken zijn gevoelig voor verhitte tijdens het gebruik. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast-omgevingen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** De vulopening mag tijdens het gebruik niet worden geopend.
- **WAARSCHUWING:** neem voorzorgsmaatregelen om morsen van vloeistoffen op de bestuurder te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** onjuist of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden. Het oppervlak van het verwarmingselement wordt na gebruik blootgesteld aan restwarmte.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, verwisselt.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het product en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Raak het product enkel aan met droge handen.
- **Waarschuwing:** als het product per ongeluk in het water valt, trek dan onmiddellijk de stekker er uit. Raak het water niet aan!
- Inspecteer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de Technische Dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- **Waarschuwing:** Gebruik het apparaat niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Dit apparaat is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als

het product gebruikt wordt in de buurt van kinderen.

- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Gebruik het product niet onder de volgende omstandigheden:
- In of op elektrische of gasfornuizen, hete ovens of in de buurt van 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 apparaat te gebruiken of wanneer u de kamer verlaat.
- Probeer niet om zelf het apparaat te repareren. Neem bij vragen contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- De schoonmaak en het onderhoud van het apparaat moeten uitgevoerd worden zoals beschreven in deze handleiding om de correcte werking van het apparaat te verzekeren. Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het product verplaatst of schoonmaakt.
- Het apparaat is niet geschikt voor de vaatwasser.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor persoonlijke of materiële schade als gevolg van een foutief gebruik van het apparaat of een gebruik dat niet overeenstemt met de instructies in deze handleiding.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als ze de gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud van het product mogen niet worden uitgevoerd door kinderen jonger dan 8 jaar of die niet onder toezicht staan. Houd het product en de kabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Plaats het apparaat niet op een meubel terwijl het draait.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van de voeding tijdens gebruik en bij het vervangen van onderdelen van het apparaat.
- Gebruiksvoorwaarden van het apparaat: Kamertemperatuur: 1-40°C.
- De plug moet zodanig worden verwijderd dat de operator vanaf elk punt waar hij toegang toe heeft, kan controleren of de plug nog steeds verwijderd is.
- Vergeet niet de externe voeding (of hoofdschakelaar) en watertoevoer uit te schakelen als het apparaat niet in gebruik is.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
-  Ten symbol oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, w miejscach takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa rolne; do użytku przez klientów w hotelach, motelach i podobnych miejscach; hostele typu B&B.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub

umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem i zostały przeszkolone w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- OSTRZEŻENIE: podczas użytkowania nie wolno otwierać otworu wlewowego.
- OSTRZEŻENIE: zachowaj środki ostrożności, aby uniknąć rozlania płynów na przewód.
- OSTRZEŻENIE: błędne lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji. Powierzchnia elementu grzejnego po użyciu będzie gorąca do ostygnięcia.
- Wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie przed wymianą akcesoriów lub części, które poruszają się podczas pracy.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej 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 urządzenia upewnij się, że Twoje ręce są całkowicie suche.
- Uwaga: jeśli urządzenie przypadkowo wpadnie do wody, natychmiast odłącz je od zasilania. Nie dotykaj wody!
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis

Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.

- Ostrzeżenie: Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub obudowa są uszkodzone lub jeśli produkt działa nieprawidłowo, został upuszczony lub uszkodzony.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- To urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy z zewnętrznymi minutnikami lub systemami zdalnego sterowania.
- Wyłącz i odłącz urządzenie od źródła zasilania gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za przewód.
- Nadzoruj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie używaj urządzenia w następujących okolicznościach:
- Wewnątrz lub na powierzchni kucharek elektrycznych lub gazowych, gorących piekarników 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 przykrywaj urządzenia w trakcie jego działania.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy skończysz z niego korzystać lub gdy wyjdiesz z pokoju.

- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. W razie jakichkolwiek pytań skontaktuj się z oficjalną Pomocą Techniczną Cecotec.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia. Wyłącz i odłącz urządzenie przed przenoszeniem go lub czyszczeniem.
- Nie myj urządzenia w zmywarce.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne szkody lub obrażenia ciała wynikające z niewłaściwego użytkowania produktu lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.
- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być wykonywane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat lub bez nadzoru. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie należy umieszczać urządzenia na meblach podczas jego pracy.
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania podczas serwisowania i wymiany jego części.
- Warunki użytkowania urządzenia: Temperatura pokojowa: 1-40°C.
- Zatyczka musi zostać wyjęta w taki sposób, aby operator mógł sprawdzić z dowolnego punktu do którego ma dostęp, czy zatyczka jest zdjęta.
- Należy pamiętać o wyłączeniu zewnętrznego źródła zasilania (lub wyłącznika głównego) i dootywu wody, gdy urządzenie nie jest używane.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny při používání spotřebiče.
-  Tato ikona znamená: Pozor, horký povrch!
- Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných zařízeních, jako jsou: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; na farmách; klienty v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních; v ubytovacích zařízeních typu hostel (bed and breakfast v anglickém jazyce).
- 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: Plnicí otvor nesmí být během používání otevřen.
- VAROVÁNÍ: Dbejte na to, aby nedošlo k rozlití kapalin na vodič.
- VAROVÁNÍ: Nesprávné nebo nevhodné používání může představovat nebezpečí pro přístroj i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsaným v tomto návodu. Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
- Vypněte spotřebič a odpojte jej od napájení před výměnou

příslušenství nebo blízkých částí, které se během používání hýbou.

- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na energetickém štítku výrobku a že je zástrčka uzemněna.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část výrobku do vody nebo jiné kapaliny a nevystavujte elektrické přípojky vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím výrobku se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Varování: Pokud zařízení náhodou spadne do vody, okamžitě jej odpojte. Nedotýkejte se vody!
- Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se předešlo jakémukoliv nebezpečí.
- Varování: Výrobek nepoužívejte, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo konstrukce, nebo pokud nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyčnívat přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské linky.
- Toto zařízení není určeno k provozu prostřednictvím externích časovačů nebo systémů dálkového ovládání.
- Vypněte a odpojte výrobek od zdroje napájení, pokud ho nepoužíváte a před čištěním. Pro jeho odpojení zatáhněte za zástrčku, netahejte za kabel.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s výrobkem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí.
- Spotřebič postavte na suchý, stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch.

- Nepoužívejte výrobek za následujících okolností:
- Na elektrických nebo plynových sporácích, v horkých troubách nebo v blízkosti ohně.
- Na měkkých površích (např. kobercích) nebo na místech, kde by mohlo dojít k převržení výrobku během jeho používání.
- Venku nebo na místech s vysokou vlhkostí.
- Zařízení během provozu nezakrývejte.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru během jeho provozu. Odpojte jej ze zásuvky, jakmile jej přestanete používat nebo jakmile opustíte místnost.
- Nepokoušejte se zařízení opravovat sami. Kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec v případě jakýchkoliv pochybností.
- Pro zajištění správného provozu zařízení je nutné provádět čištění a údržbu výrobku v souladu s tímto návodem k použití. Před přenášením nebo čištěním výrobek vypněte a odpojte od sítě.
- Nemyjte spotřebič v myčce nádobí.
- Zapřípadně škody nebo zranění osob v důsledku nesprávného používání výrobku nebo nedodržení tohoto návodu k použití nepřebíráme žádnou odpovědnost.
- Tento výrobek mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a údržbu výrobku nesmí provádět děti mladší 8 let nebo děti, které nejsou pod dohledem. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nepokládejte kávovar na nábytek, pokud je v provozu.
- Před provedením údržby a výměny dílů, je třeba kávovar odpojit od zdroje napájení.
- Podmínky používání kávovaru: pokojová teplota: 1-40 °C.
- Vyjmutí zástrčky musí být provedeno tak, aby obsluha mohla

z jakéhokoli místa, ke kterému má přístup, ověřit, že zástrčka byla vyjmuta.

- Nezapomeňte vypnout zdroj externího napájení (nebo hlavní přepínač) a přívod vody, pokud kávovar nepoužíváte.

GÜVENLİK TALİMATLARI

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

- Ürünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına dikkatle uyun.
-  Bu simgenin anlamı: dikkat, sıcak yüzey.
- Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınmaya karşı hassastır. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun.
- Bu cihaz, ev içi ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır: mağazalardaki, ofislerdeki ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları; çiftlikler; otel, motel ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından; pansiyon tipi ortamlar. (bed and breakfast İngilizce)
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve olası tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- UYARI: Su haznesi kullanım sırasında açık bırakılmamalıdır.
- UYARI: İletken kablo üzerine sıvı dökülmesini önlemek için gerekli önlemleri alın.
- DİKKAT: yanlış veya uygunsuz kullanım hem cihazı hem de kullanıcıyı tehlikeye atabilir. Bu cihazı bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanın. Isıtma elemanının yüzeyi kullanımdan sonra artık ısıya maruz kalır.

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

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

bir noktadan tapanın çıkarılmış olduğunu doğrulayabileceği şekilde olmalıdır.

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

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Conserveu aquest manual per a referències futures o nous usuaris.

- Seguiu atentament aquestes instruccions de seguretat quan feu servir l'aparell.
-  Aquesta icona significa: precaució, superfície calenta.
- Les superfícies accessibles són susceptibles d'escalfar-se durant l'ús. Aneu amb compte de no cremar-vos.
- Aquest aparell està previst per ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars com: àrees de cuina del personal a botigues, oficines i altres entorns de treball; granges; per part de clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial; entorns de tipus hostal (bed and breakfast en anglès)
- Aquest aparell pot ser utilitzat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, sempre i quan se'ls hagi donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura, i compreguin els perills que implica.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment que l'usuari ha de fer no han de ser duts a terme per nens sense supervisió.
- ADVERTIMENT: l'obertura d'ompliment no s'ha d'obrir durant l'ús.

- ADVERTIMENT: preneu precaucions per evitar el vessament de líquids sobre el conductor.
- ADVERTIMENT: un mal ús o un ús inadequat pot suposar un perill tant per a l'aparell com per a l'usuari. Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual. La superfície de l'element calefactor està sotmesa a calor residual després de l'ús.
- Desconnecteu l'aparell i desendol·leu l'alimentació abans de canviar els accessoris o parts properes que es mouen durant l'ús.
- Assegureu-vos que el voltatge de xarxa coincideixi amb el voltatge especificat a l'etiqueta de classificació del producte i que l'endoll tingui presa de terra.
- No submergeix el cable, l'endoll o qualsevol altra part de l'aparell en aigua o qualsevol altre líquid, ni exposeu les connexions elèctriques a l'aigua. Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o engegar el producte.
- Advertiment: si el dispositiu cau accidentalment a l'aigua, desconnecteu-lo immediatament. No toqueu l'aigua!
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, ha de ser reparat pel Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec per a evitar qualsevol tipus de perill.
- Advertiment: No utilitzeu el producte si el cable, l'endoll o l'estructura presenten danys o si no funcionen correctament, han patit alguna caiguda o han estat malmesos.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell de cuina.

- Aquest dispositiu no està dissenyat per funcionar mitjançant temporitzadors o sistemes de control remot externs.
- Apagueu i desendol·leu el producte de la font d'alimentació quan no estigui sent usat i abans de netejar-lo. Estireu l'endoll per desconnectar-lo; no estireu el cable.
- Superviseu els nens per assegurar-vos que no juguin amb el producte. És necessari donar una supervisió estricta si el producte està sent usat a prop de nens.
- Col·loqueu l'aparell en una superfície seca, estable, plana i resistent a la calor.
- No utilitzeu el producte sota les circumstàncies següents:
- Dins o sobre de cuines elèctriques o de gas, forns calents o prop de foc.
- Sobre superfícies toves (com catifes) o on es pugui bolcar durant el seu ús.
- A exteriors o àrees amb alts nivells d'humitat.
- No cobriu el dispositiu mentre estigui en funcionament.
- No deixeu el producte sense supervisió durant el seu funcionament. Desconnecteu-lo de la presa de corrent quan acabeu d'utilitzar-lo o quan sortiu de l'estança.
- No intenteu reparar el dispositiu pel vostre compte. Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec per a qualsevol dubte.
- Per assegurar el funcionament correcte del dispositiu, la neteja i el manteniment del producte s'haurà de dur a terme d'acord amb aquest manual d'instruccions. Apagueu i desendol·leu el producte abans de moure'l o netejar-lo.
- No renteu l'aparell al rentaplats.
- No s'accepta cap responsabilitat dels danys eventuais o personals que puguin derivar del mal ús del producte o de l'incompliment d'aquest manual d'instruccions.
- Aquest producte pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys

si han estat supervisats o instruïts sobre l'ús de l'aparell de manera segura i si comprenen els perills que comporta. La neteja i el manteniment del producte no l'han de dur a terme nens menors de 8 anys o que no estiguin sent supervisats. Mantingueu el producte i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.

- No poseu la cafetera en cap moble mentre estigui en marxa.
- L'aparell s'ha de desconnectar de la font d'alimentació durant el seu manteniment i quan se'n substitueixin parts.
- Condicions d'ús de la màquina: Temperatura de l'habitació: 1-40 °C.
- La retirada de la clavilla ha de ser tan gran que l'operador pugui verificar des de qualsevol dels punts als quals tingui accés que la clavilla roman retirada
- Recordeu apagar la font d'alimentació externa (o l'interruptor principal) i la font d'aigua quan la màquina no estigui en ús.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρήση του προϊόντος.
-  Αυτό το εικονίδιο σημαίνει: προσοχή, καυτή επιφάνεια.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες είναι πιθανό να θερμανθούν κατά τη χρήση. Προσέξτε για να μην καείτε.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: σε χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα, σε αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα οικιστικού τύπου όπως χόστελ

(bed and breakfast).

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να κάνει ο χρήστης δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το άνοιγμα γεμίσματος δεν πρέπει να ανοίγει κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Λάβετε προφυλάξεις για να αποφύγετε τη διαρροή υγρών στον οδηγό (καλώδιο).
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η λανθασμένη ή ακατάλληλη χρήση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τόσο τη συσκευή όσο και τον χρήστη. Χρησιμοποιήστε αυτή τη συσκευή για τους σκοπούς που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει ζεστή μετά τη χρήση.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή τα κοντινά μέρη που κινούνται κατά τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών του προϊόντος και ότι η πρίζα είναι γειωμένη.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα του προϊόντος σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε την πρίζα ή ενεργοποιήσετε το προϊόν.
- Προειδοποίηση: εάν η συσκευή πέσει κατά λάθος στο νερό, βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Μην αγγίζετε το νερό!
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ορατές

ζημιές. Εάν το καλώδιο έχει παρουσιάσει κάποιο πρόβλημα, πρέπει να επισκευαστεί από το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec για να μην προκύψει οποιοδήποτε κίνδυνος.

- Προειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, η πρίζα ή ο σκελετός της συσκευής έχουν υποστεί ζημιά, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να προεξέχει πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του πάγκου εργασίας.
- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή εξωτερικών συστημάτων τηλεχειρισμού.
- Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό. Τραβήξτε από την πρίζα για να το αποσυνδέσετε, μην τραβήξετε το καλώδιο.
- Επιβλέπετε τα παιδιά για να διασφαλίσετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Απαιτείται αυστηρή επίβλεψη εάν το προϊόν χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια στεγνή, σταθερή, επίπεδη και θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή υπό τις ακόλουθες συνθήκες:
- Μέσα ή πάνω σε ηλεκτρικές κουζίνες ή κουζίνες αερίου, σε καυτούς φούρνους ή κοντά σε φωτιά.
- Σε μαλακές επιφάνειες (όπως χαλιά) ή όπου μπορεί να πέσει κατά τη χρήση.
- Σε εξωτερικούς χώρους ή σε περιοχές με υψηλά επίπεδα υγρασίας.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία. Αποσυνδέστε την από την πρίζα όταν τελειώσετε τη χρήση της ή όταν φύγετε από το δωμάτιο.

- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν την μετακινήσετε ή τον καθαρισμό.
- Μην πλένετε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.
- Καμία ευθύνη δεν αναλαμβάνεται για τυχόν ζημιές ή σωματικές βλάβες που προκύπτουν από κακή χρήση του προϊόντος ή μη συμμόρφωση με τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Ο καθαρισμός και η συντήρηση του προϊόντος δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά κάτω των 8 ετών ή χωρίς επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Μην τοποθετείτε την καφετιέρα σε κάποιο έπιπλο ενώ λειτουργεί.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και κατά την αντικατάσταση τμημάτων της συσκευής.
- Όροι χρήσης της συσκευής: Θερμοκρασία δωματίου: 1-40°C.
- Η αφαίρεση του βύσματος πρέπει να είναι τέτοια ώστε ο χρήστης να μπορεί να επαληθεύσει από οποιοδήποτε σημείο στο οποίο έχει πρόσβαση ότι το βύσμα παραμένει αφαιρεμένο.
- Μην ξεχνάτε να απενεργοποιείτε την εξωτερική παροχή ρεύματος (ή τον κεντρικό διακόπτη) και την παροχή νερού όταν η καφετιέρα δεν χρησιμοποιείται.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

FIGURA 1

1. Salida agua caliente
2. Pata ajustable en altura
3. Pata
4. Manómetro del agua
5. Difusor de café izquierdo
6. Calienta tazas
7. Rejilla decorativa
8. Selector de presión difusor café izquierdo
9. Display difusor café izquierdo
10. Botonera
11. Display difusor café derecho
12. Selector de presión difusor café derecho
13. Palanca del vapor
14. Manómetro del difusor de café
15. Difusor de café derecho
16. Vaporizador
17. Manómetro del vapor
18. Rejilla bandeja recoge gotas
19. Bandeja recoge gotas

FIGURA 2. BANDEJA Y REJILLA RECOGE GOTAS

FIGURA 3. DISTRIBUCIÓN DE CABLES Y BOTÓN ENCENDIDO

1. Salida de agua de drenaje
2. Entrada de agua
3. Cable de alimentación
4. Botón ON/OFF

FIGURA 4. PIES DE LA CAFETERA

FIGURA 5. PALANCA DE PRESIÓN

1. Palanca giro lateral

FIGURA 6. POSICIÓN DE ESPUMADO

FIGURA 7. VÁLVULA DE DRENAJE

1. Válvula de drenaje

FIGURA 8. BOTONERA

1. Botón café manual (Uno para cada cabezal extractor)
2. Botón Espresso simple (Uno para cada cabezal extractor)
3. Botón Espresso doble (Uno para cada cabezal extractor)
4. Botón agua caliente

FIGURA 9. CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Cable azul (Neutro)
- Cable marrón (Fase)
- Cable verde-amarillo (Toma tierra)

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja:

- 2 Portafiltros de doble salida
- Portafiltro sin fondo
- Filtro simple
- Filtro doble
- 2 soportes en altura para tazas

- Cepillo de limpieza para grupo de extracción de café
- Filtro ciego para limpieza interna
- Prensador de café
- 2 protectores de la superficie caliente del grupo de extracción
- Tubería de entrada agua (ø6.3xø9.5 mm/ PE pipe / 3/8)
- Tubería de salida de agua (ø16xø22 mmx1.5m/PVC)
- Muelle recogecables
- Cuchara dosificadora de café

Requerimientos mínimos para funcionamiento correcto:

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

3. FUNCIONAMIENTO

3.1. Montaje de la cafetera

- El cable de alimentación, la entrada de agua y la salida de agua se pueden ver en la parte inferior de la máquina (Fig. 3).
- Retire la bandeja recogegotas y la rejilla. (Fig. 2)
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra, el cableado no debe estar conectado incorrectamente, y debe cumplir los requisitos de potencia correspondiente. (Fig. 9)

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

1. Conecte la salida de agua al desagüe con el tubo de drenaje. (no lo doble para que el agua pueda drenar sin problemas).
2. Conecte la entrada de agua a la toma de agua con el tubo de entrada.

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

3. Coloque el tubo de entrada, el tubo de salida y el cable de alimentación dentro de la tubería recogecables si así lo desea.
4. Ajuste la altura de los pies mediante una llave "Allen" y gire en el sentido de las agujas del

reloj para aumentar la altura y en el sentido contrario para reducir la altura de la máquina (Fig. 4).

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

3.2. Encendido de la cafetera

1. Conecte la cafetera a la toma de agua.
2. Encienda el botón de encendido principal en la parte inferior, la máquina bombeará agua automáticamente.
3. Después de llenarse de agua, el interior de la máquina comenzará a precalentarse, la pantalla mostrará la temperatura de precalentamiento de la caldera de café.
4. Una vez alcanzada la temperatura deseada, la máquina dejará de precalentarse.

NOTA: Para su primer uso, debe esperar 5 minutos a que la caldera de café se precaliente, y espere 15 minutos a que la caldera de agua caliente y vapor se precaliente.

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

Botonera

La botonera está compuesta por 3 botones por unidad difusora de café más uno para el agua caliente, a continuación se explican los botones:

- Espresso Simple (Preinfusión: 2s + 30 mL de café)
- Espresso Doble (Preinfusión: 2s + 60 mL de café)
- Dispensa manual
- Agua caliente (5 segundos)

3.3 Ajuste de los parámetros internos

Ajuste tiempo de extracción de café:

En el modo de espera, mantenga pulsado el botón de café Espresso o Espresso doble, a los 2 segundos la luz indicadora parpadeará y entrará en el modo memoria, el agua saldrá por el difusor de café, cuando la cantidad de café llegue a la deseada, suelte el botón y se detendrá, el ajuste habrá terminado

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

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

Ajuste de la temperatura del café:

En el modo de espera, la pantalla muestra la temperatura existente, pulse "+" durante 1 segundo, el número en el indicador luminoso parpadeará y mostrará la temperatura, puede pulsar "+/-" para ajustar la temperatura. Después de ajustar la temperatura, espere durante unos 3s, la luz dejará de parpadear y los datos de ajuste se han guardado.

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

Ajuste tiempo de preinfusión

En el modo de espera, mantenga pulsado el botón "-" durante 3 segundos, el indicador mostrará "PXX" siendo "XX" el valor en segundos que se desea para la preinfusión. Pulse los botones "+" o "-" para ajustar este valor. Después de ajustar el valor, espere durante unos 3s, la luz dejará de parpadear y los datos de ajuste se han guardado.

NOTA: El rango de ajuste es de 0-30 segundos

Ajuste del agua caliente:

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

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

Ajuste a valores predeterminados:

En el modo de espera, pulse el botón de café Espresso y el botón de café Espresso doble al mismo tiempo durante 2 segundos, la pantalla mostrará "888". Suelte los botones después de que las dos luces indicadoras parpadeen 3 veces, la cafetera restablecerá la configuración predeterminada

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

3.4. Espresso y Espresso doble

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.5 Cómo hacer un buen café Espresso

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

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

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

Molienda de café: Este factor es uno de los más importantes a tener en cuenta. Se debe ajustar el nivel de molienda en el molinillo para evitar que el café molido sufra los siguientes procesos:

- Lavado excesivo y rápido: Un molido del café muy grueso puede provocar que el café se lave muy rápido, esto provocará que por el portafiltros salga una gran cantidad de café sin crema y sin sabor.
- Sobre-extracción: Un molido de café muy fino puede provocar que el café tarde mucho en extraerse, además la cantidad de café que saldrá será muy pequeña.

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

Presión extracción: Este factor va muy ligado al grado de molienda utilizado. Se recomienda que durante la extracción del café la presión sea de entre 9 y 10 bares. Molidos de café muy grueso provocan presiones muy bajas y molidos de café muy finos provocan presiones muy altas.

- Prensado: Cuando el café molido esté en el portafiltros se debe distribuir con un removedor de agujas y nivelar con un distribuidor de café. Después preñe con un prensador de adecuado diámetro. Este es un paso importante ya que va a ayudar mucho a generar una buena extracción. Un prensado usando poca fuerza puede provocar unas presiones bajas y una extracción muy rápida del café, mientras que un prensado con mucha fuerza puede provocar unas presiones altas y una sobre-extracción. Preñe ligeramente el café.
- Ratio de extracción: El ratio de extracción se explica como la proporción de café utilizado frente al café líquido que nos encontramos en la taza. Actualmente los ratios de extracción

más utilizados son 1:1, 1:2 y 1:3. Es decir, a una parte de café molido, en taza nos deberíamos encontrar la misma. el doble o el triple de café líquido respectivamente.

- Con ratios de extracción de 1:1 obtenemos cafés mucho más intensos y concentrados, recomendado para café de alto desarrollo y con más tiempo de tostado.
- Con ratios de extracción de 1:2 obtenemos cafés más estables y equilibrados, recomendados para café de especialidad de menor desarrollo.
- Con ratios de extracción de 1:3 obtenemos cafés más diluidos y menos intensos, recomendados para ciertos cafés de tostados más ligeros.
- Tiempo de extracción: El tiempo de extracción es muy importante ya que va a marcar el resultado final y nos va a decir si todos los factores anteriormente comentados se han ajustado correctamente. Los tiempos de extracción se deben ajustar a unos valores de 25 a 35 segundos.

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

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

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

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

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

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

3.6 Espumar leche usando el vaporizador

El vaporizador se utiliza para espumar la leche y obtener una leche mucho más cremosa.

NOTA: Utilice siempre leche entera y fría para obtener los mejores resultados.

1. Vierta leche fría en el interior de una taza de acero inoxidable hasta la mitad de la taza.

NOTA: El diámetro de la taza no debe ser inferior a 70 ± 5 mm.

2. Active el vaporizador moviendo hacia abajo el accionador de vapor. Escuchará un clic y comenzará a salir vapor. En caso de que este no salga, se deberá a que el calderín de vapor no está suficientemente caliente. Espere unos minutos y vuelva a probar. Apague el vaporizador devolviendo el accionador a su posición de reposo.
3. Introduzca el vaporizador en el interior de la taza, tal y como se indica en la figura 4. Debe colocar la boquilla del vaporizador apenas un centímetro por debajo de la leche.

NOTA: Extraiga un poco de vapor antes de empezar el proceso para eliminar toda el agua líquida que pueda tener el vaporizador.

4. Con el vaporizador dentro de la leche, active el accionador de vapor para encender y sacar el vapor. Para obtener una leche espumada cremosa debe observar que se forma un remolino en el interior de la taza y el vaporizado no hace un ruido chirriante.

NOTA: Es muy aconsejable controlar la temperatura de la leche ya que no debería llegar a más de $60-65^{\circ}\text{C}$ para evitar la pérdida de ciertas propiedades.

5. Devuelva el accionador de vapor a su posición original para apagarlo cuando se alcance la temperatura deseada.

NOTA: Limpie la boquilla de vapor inmediatamente después de usarla para evitar que se formen incrustaciones en la leche. Pase un paño húmedo por el vaporizador y vuelva a dispensar vapor para eliminar cualquier resto de leche que pueda haberse quedado dentro del vaporizador. Si es necesario introduzca y saque vapor entro de un recipiente con agua para acabar de limpiarlo correctamente.

3.7 Cómo hacer un buen café Cappuccino

1. Prepare primero el café espresso con una taza suficientemente grande según el tamaño de cappuccino deseado. Siga las instrucciones del punto "Preparar café".
2. Utilice leche entera, fresca y fría del frigorífico ($4^{\circ}\text{C}-7^{\circ}\text{C}$), y vierta $1/3$ de leche en la taza de espumado de acero inoxidable,

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

3. Siga el apartado "Espumar leche usando el vaporizador" para generar una leche espumada y cremosa.

4. Retire la taza cuando haya alcanzado la espuma de leche deseada y la temperatura adecuada de la misma, entonces apague la palanca accionadora de vapor, el vapor se detendrá, vierta la leche espumada en el espresso preparado, ahora el cappuccino está listo.

3.8 Agua caliente

Active el accionador de agua caliente pulsando el botón de agua caliente, escuchará un clic y saldrá agua caliente de la tubería de agua caliente.

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

ATENCIÓN: Cuando termine de hacer agua caliente, no toque la tubería de agua caliente inmediatamente para evitar quemaduras.

3.9 Apagado de la cafetera y protección contra congelación

1. Pulse el botón de encendido, la máquina se apagará.
2. Por favor, recuerde apagar la fuente de alimentación externa (o el interruptor principal) y la fuente de agua cuando la máquina no esté en uso.
3. Si necesita transportar la máquina o no la va a utilizar durante mucho tiempo, vacíe el agua de la caldera; la válvula de vaciado se encuentra debajo de la máquina (FIG. 7)

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

NOTA: Para desenroscar la válvula de vaciado, utilice una llave fija del nº 17 o una llave ajustable.

ATENCIÓN: si la temperatura de la máquina de café es inferior al punto de congelación, provocará daños en el equipo, Para evitar que la máquina de café se congele y se agriete durante el transporte o el almacenamiento, siga los pasos anteriormente explicados antes de apagar la máquina de café.

Protección contra congelación

Para proteger la máquina contra congelaciones siga los siguientes pasos:

ATENCIÓN: si la temperatura de la máquina de café es inferior al punto de congelación, provocará daños en el equipo, Para evitar que la máquina de café se congele y se agriete durante el transporte o el almacenamiento, deben seguirse los siguientes pasos antes de apagar la máquina de café:

1. Cuando sea necesario apagar la máquina de café después de su uso, cierre la válvula de la toma de agua de entrada de agua y retire el conector de la tubería de entrada cerca del extremo de entrada de agua;
2. Pulse el botón manual en el lado izquierdo y derecho, pulse el botón de nuevo para detener después de agua de las dos calderas que salen 300-350ml, a continuación, pulse el botón de agua caliente y dejar que el agua que sale 5s;
3. Apague la cafetera después de seguir los pasos anteriores;
4. Antes de utilizar la cafetera la próxima vez, abra la válvula de la tubería externa de entrada de agua y hágala funcionar normalmente.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1 Limpieza

- Realice la limpieza rápida de la máquina siguiendo las instrucciones después de cada uso:
- La máquina debe apagarse y enfriarse;
- No utilice esponjas abrasivas ni alcohol o disolventes. No sumerja la máquina en agua.
- Limpie la salida y el anillo de sellado bajo el difusor de café con un cepillo profesional después de cada uso
- Retire el filtro y el soporte, extraiga los posos de café del interior y, a continuación, límpiolo.
- Limpie todos los accesorios desmontables en agua y séquelos bien.
- Limpie el vaporizador con un paño húmedo y vuelva a dispensar vapor después de cada uso para espumar leche.

Limpieza de los depósitos minerales

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

1. Vierta agua y descalcificante en un recipiente de unos 10 L, por favor siga las instrucciones de las proporciones del fabricante del descalcificador.
2. Abra la válvula de drenaje (FIG. 7) y drene el agua, ciérrela después de drenar.

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

3. Conecte el tubo de entrada de agua de la máquina de café al recipiente donde ha añadido el descalcificador, encienda la máquina y realice cafés y agua caliente alternativamente entre los dos difusores de café hasta que haya consumido gran parte del agua. Luego déjela reposar durante 5-10 minutos y apague la máquina;
4. A la mitad del proceso extraiga el portafiltros y coloque el filtro ciego en él, mantén

presionado el botón de café manual durante aproximadamente 3 segundos para entrar en el modo de retroflujo de la tubería del café. La pantalla táctil mostrará "CLn".

5. El cabezal de grupo se encenderá durante 10 segundos y se apagará durante 5 segundos, repitiendo este ciclo 5 veces. Todo el proceso dura aproximadamente 75 segundos y saldrá automáticamente del modo de retroflujo.

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

NOTA: Recomienda 10 ciclos de café por difusor de café, 10 por salida de agua y 10 por unidad de vaporizador.

6. Deje que la máquina se haya enfriado, abra la válvula de drenaje (FIG. 7) para vaciar el agua.

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

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

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

Filtro ciego

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

Mantenga presionado el botón de café manual durante aproximadamente 3 segundos para entrar en el modo de retroflujo de la tubería del café. La pantalla táctil mostrará "CLn".

El cabezal de grupo se encenderá durante 10 segundos y se apagará durante 5 segundos, repitiendo este ciclo 5 veces. Todo el proceso dura aproximadamente 75 segundos y saldrá automáticamente del modo de retroflujo. Después retire el portafiltros y el filtro ciego y limpie con agua y un paño húmedo.

4.2 Mantenimiento

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

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

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Resolución de problemas de la cafetera:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Después de encender la máquina no bombea agua y la pantalla muestra E3	Corte de agua	Apague la máquina y espere a que vuelva el agua.
	La tubería de entrada de agua está bloqueada	Revise que el tubo no esté doblado y/o limpie el tubo de entrada de agua
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec
La bomba no para de funcionar	La válvula de drenaje está vacía	Cierre la válvula de drenaje
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec
Pérdida de agua	La tubería de entrada de agua está bloqueada	Revise que el tubo no esté doblado y/o limpie el tubo de entrada de agua
	El conector de la tubería con la cafetera tiene una fuga	Revise el conector y la junta de sellado
	La máquina pierde agua internamente	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec
El café se sale por el difusor de café al hacer café.	Hay demasiado café en el filtro, lo que genera una gran sobrepresión y la extracción del café por donde no debe	Reduzca la cantidad de café en el filtro
	En la estructura sobre la que se coloca el portafiltro, quedan restos de café que no permiten un buen sellado y aislamiento del mismo	Limpie la parte baja de la estructura a la que se engancha el portafiltro
	La junta que sella el portafiltro en la cafetera está rota o defectuosa	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec

No sale café	El café está molido a un nivel muy fino, de modo que la pastilla es demasiado compacta tras el prensado y no permite el paso del agua	Emplee café molido más grueso
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec
No sale agua caliente	La máquina se está precalentando y no ha alcanzado la temperatura adecuada	Espere hasta que la máquina esté lista
No sale vapor	La máquina se está precalentando y no ha alcanzado la temperatura adecuada	Espere hasta que la máquina esté lista
	La boquilla de vapor está bloqueada	Cuando le suceda esto, es muy importante que no insista en sacar vapor, ya que todo el vapor que no salga volverá al interior de la cafetera y la sobrepresión puede provocar el desajuste de alguna tubería. Enseguida que detecte el bloqueo de la boquilla, sumérjala en líquido desengrasante para tratar de limpiarla como es debido. Vuelva a probar a extraer vapor
El display muestra "E1"	La temperatura es inferior a 1°C o superior a 180°C	Revise que la máquina no esté entre ese rango de temperatura o no se haya sobrecalentado.
	El sensor de temperatura del boiler de café está averiado	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec
El display muestra "E2"	El caudalímetro no funciona correctamente	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec
En el display se muestra E9	La válvula de salida de vapor y agua caliente ha estado funcionando más de 35 mins	Cierre la salida de vapor y agua caliente, si el problema persiste póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec

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

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: EU01_100131 / EU01_100210

Producto: Baristeo Gastro / Baristeo Gastro Dark

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50Hz

Potencia: 4700 - 5593 W

Dimensiones: 700 x 450 x 510 mm

Sistema de calentamiento: Caldera de acero inoxidable para vapor, agua caliente de 10,5 L + 2 calderas de acero inoxidable de 330 mL para café

Tipo bomba: Bomba rotativa de 9 bares

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el

Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Figure 1

1. Hot water spout
2. Height adjustable feet
3. Foot
4. Water pressure gauge
5. Left coffee diffuser
6. Cup warming tray
7. Decorative grille
8. Coffee handle
9. Left display
10. Control panel
11. Right display
12. Right coffee handle
13. Steamer handle
14. Coffee diffuser pressure gauge
15. Right coffee diffuser
16. Steamer
17. Steam pressure gauge
18. Drip tray grid
19. Drip tray

Figure 2. DRIP TRAY AND GRID

Figure 3. CABLE DISTRIBUTION AND POWER BUTTON

1. Water outlet
2. Water inlet
3. Power cable
4. Power switch

Figure 4. FEET

Figure 5. COFFEE HANDLE

1. Coffee handle

Figure 6. FROTHING POSITION

Figure 7. DRAIN VALVE

1. Drain valve

Figure 8. CONTROL PANEL

1. Manual button (one for each coffee diffuser)
2. Single Espresso button (one for each coffee diffuser)
3. Double Espresso button (one for each coffee diffuser)
4. Hot water button

Figure 9. ELECTRICAL CONNECTION

- Blue cable > neutral
- Brown cable > phase
- Yellow-green cable > ground

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

Box content:

- Double spout portafilter x2
- Bottomless portafilter
- Single filter
- Double filter
- Cup holder x2

- Cleaning brush for brewing system
- Blind filter for internal cleaning
- Coffee tamper
- Thermal insulator for the coffee diffusers x2
- Water inlet pipe (ø6.3×ø9.5 mm/ PE pipe / 3/8)
- Water outlet pipe (ø16×ø22 mm×1.5m/PVC)
- Cable retaining spring
- Measuring spoon

Minimum requirements for proper operation:

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

3. OPERATION

3.1. Assembling the coffee machine

- The power cable, water inlet and water outlet can be seen at the bottom of the machine (Fig. 3).
- Remove the drip tray and grid. (Fig. 2)
- Connect the power cable to a grounded outlet, the cable must be connected properly, and it must meet the corresponding power requirements. (Fig. 9).

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

1. Connect the water outlet pipe to the drain using the drain pipe (do not bend it so that the water can drain without problems).
2. Connect the water inlet pipe to the water inlet connector.

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

3. Place the water inlet pipe, the water outlet pipe and the power cable inside the cable duct if desired.
4. Adjust the height of the feet using an Allen key. Turn clockwise to increase the height and counterclockwise to decrease the height of the appliance (Fig. 4).
5. Replace the drip tray and cup holder.

3.2. Switching on the coffee machine

1. Connect the coffee machine to the water supply.
2. Press the power switch at the bottom, the machine will pump water automatically.
3. After finishing pumping water, the coffee machine will start preheating and the display will show the preheating temperature of the coffee boiler.
4. Once the desired temperature is reached, the machine will stop preheating.

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

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

Control panel

The control panel consists of 3 buttons per coffee diffuser, plus one for hot water. They are explained below:

- Single Espresso (pre-infusion: 2s + 30 ml coffee)
- Double Espresso (pre-infusion: 2s + 60 ml coffee)
- Manual extraction
- Hot water: 5 seconds

3.3 Internal parameter settings

Coffee extraction time

In standby mode, press and hold the Single Espresso or Double Espresso button. After 2 seconds, the indicator light will flash and enter the memory mode, and water will flow out of the coffee diffuser. When the desired amount of coffee is reached, release the button to stop the flow; then, the setting will be finished.

NOTE: the range of the minimum and maximum possible amount of coffee is from 2 to 500 ml.

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

Coffee temperature setting

In standby mode, the display shows the current temperature. Press "+" for 1 second, the number on the display will flash and show the temperature, you can press "+/-" to adjust the temperature. After setting the temperature, wait for about 3s, the numbers will stop flashing and the setting data will be saved.

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

Pre-infusion time setting

In standby mode, press and hold the "-" button for 3 seconds. The display will show "PXX" with "XX" being the value in seconds desired for pre-infusion. Press the "+" or "-" buttons to adjust this value. After setting the value, wait for about 3s, the numbers will stop flashing and the setting data will be saved.

NOTE: the setting range is 0-30 seconds.

Hot water setting

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

NOTE: the setting range is 3 to 30 seconds.

Adjust to default values

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

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

3.4. Single Espresso and Double Espresso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.5 How to make a good Espresso coffee

Making good coffee is based on many factors that should be taken into account. Each of them will be explained below in order to obtain a good espresso coffee:

Coffee beans: coffee is the raw material for the whole process. Coffee should be stored in a cool, dry place away from moisture, heat, light and oxygen (air). Airtight bags that can be resealed to remove as much air as possible are recommended to prevent oxidation of the coffee.

- The recommended amount of coffee for the single filter is 9 to 12 gr, whereas for the double filter is 18 to 20 gr. These values depend on the type of coffee and its remaining moisture in the roast.

Coffee grinding: this factor is one of the most important to take into account. The grinding level should be adjusted to prevent the ground coffee from undergoing the following processes:

- Excessive and rapid washing: too coarse a coffee grind can cause the coffee to be washed out too quickly, resulting in a large amount of coffee without cream and flavour coming out of the portafilter.
- Over-extraction: a very fine coffee grind can cause the coffee to take a long time to be extracted, the amount of coffee that will come out will be very small and the extraction pressure will be very high.

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

Extraction pressure: this factor is closely linked to the grinding level used. It is recommended that the pressure during coffee extraction should be between 9 and 10 bar. Very coarse coffee grinds cause very low pressures, and very fine coffee grinds cause very high pressures.

- Pressing: when the ground coffee is in the portafilter, it should be distributed and levelled with the aid of a coffee distribution tool (if you have one). Then, press with a tamper of suitable diameter. This is an important step as it will greatly help to generate good extraction. Pressing with low force can result in low pressures and very fast extraction of coffee, while pressing with high force can result in high pressures and over-extraction. Press the coffee lightly.
- Extraction ratio: the extraction ratio is explained as the proportion of ground coffee used to the liquid coffee in the cup. Currently, the most commonly used extraction ratios are 1:1, 1:2 and 1:3. That is, for one part of ground coffee, we should have the double or triple amount of liquid coffee.
- With extraction ratios of 1:1 we obtain much more intense and concentrated coffees, recommended for coffees with a longer roasting time.
- With extraction ratios of 1:2 we obtain more stable and balanced coffees, recommended for less developed speciality coffees.
- With extraction ratios of 1:3 we obtain more diluted and less intense coffees, recommended for certain coffees with lighter roasts.
- Extraction time: the extraction time is very important as it will determine the final result

and will tell us whether all the above factors have been correctly adjusted. The extraction times should be set to 25 to 35 seconds.

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

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

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

Cleaning: after each use, the coffee diffuser should be cleaned with hot water and the cleaning brush, as explained before. Pull the lever upwards so that water flows out of the coffee diffuser and, in the meantime, scrub it with the cleaning brush.

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

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

3.6 Frothing milk using the steamer

The steamer is used to froth and obtain a much creamier milk.

NOTE: always use cold whole milk for best results.

1. Pour cold milk into a stainless steel jug up to halfway up the jug.

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

2. Activate the steamer by moving the steamer lever downwards. You will hear a click and steam will start to be released. If it does not come out, the steam boiler is not hot enough. Wait a few minutes and try again. Switch off the steamer by returning the steamer lever to its rest position.
3. Insert the steamer inside the jug as shown in figure 4. The steamer nozzle should be placed a few centimetres below the milk level.

NOTE: release some steam before starting the process to remove any water from the steamer.

4. With the steamer nozzle in the milk, activate the steamer lever to turn the steam on and off. To obtain a frothy and creamy milk, a swirl should be formed inside the jug and the steamer should not make a squeaking noise.

NOTE: it is highly advisable to control the temperature of the milk, which should not reach more than 60-65 °C to avoid the loss of certain properties.

5. Return the steamer lever to its original position to turn it off when the desired temperature is reached.

NOTE: clean the steamer nozzle immediately after use to prevent the formation of milk deposits. Wipe the steamer with a damp cloth and dispense steam again to remove any milk residue that may have been left inside the steamer. If necessary, insert and produce steam in and out of a container of water to finish cleaning the steamer properly.

3.7 How to make a good Cappuccino

1. First prepare the espresso with a cup large enough for the desired cappuccino size. Follow the instructions on the section "Preparing coffee".
2. Use whole milk, fresh and cold from the refrigerator (4 °C-7 °C) and pour 1/3 of the milk into the stainless steel jug.

NOTE: use a stainless steel jug, whose diameter should not be less than 70 ± 5 mm, as the volume of the milk will increase after frothing.

3. Follow section "Frothing milk using the steamer" to produce frothy, creamy milk.
4. Remove the jug when the desired milk froth and the required temperature have been reached. Then, move the steam knob to the left so that steam stops being produced. Next, pour the frothed milk into the prepared coffee. The cappuccino is now ready.

3.8 Hot water

To dispense hot water, press the hot water button. You will hear a click and hot water will come out of the hot water spout.

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

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

3.9 Coffee machine shutdown and freeze protection

1. Press the power switch to switch off the coffee machine.
2. Remember to unplug the appliance and disconnect the water supply when the machine is not in use.
3. If the machine needs to be transported or will not be used for a long time, drain the water from the boiler; the drain valve is located under the machine (Fig. 7).

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

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

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

Protection against freezing

To protect the appliance against freezing, follow the steps below:

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

1. When it is necessary to switch off the coffee machine after use, close the water inlet water valve and remove the connector from the water inlet pipe.
2. Press the manual button and allow the appliance to release 300-350 ml of water. After that, press the manual button again to stop the water. Then, press the hot water button and let the appliance dispense water for 5s.
3. Switch off the machine after following the steps above.
4. Next time, before using the appliance, open the water inlet valve and let the appliance operate normally.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

4.1 Cleaning

- After each use, carry out the quick cleaning of the appliance according to the instructions.
- The appliance must be switched off and cooled down.
- Do not use abrasive sponges, alcohol or solvents. Do not immerse the machine in water.
- Clean the outlet and the sealing ring under the coffee diffuser with a professional brush after each use.
- Remove the filter and portafilter, remove the coffee grounds from inside and then clean them.
- Clean all removable accessories in water and dry them thoroughly.
- Clean the steamer with a damp cloth and re-dispense steam after each use to froth milk.

Cleaning mineral deposits

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

1. Pour water and descaler into a container of about 10 l. Follow the instructions of the descaler manufacturer's proportions.
2. Open the drain valve (Fig. 7) and drain the water, close it after draining.

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

3. Connect the water inlet pipe of the coffee machine to the container where you have added the descaler. Switch on the machine, make coffee and dispense hot water alternately until most of the water has been consumed. Then, let it stand for 5-10 minutes and switch off the machine.
4. Halfway through the process, remove the portafilter and place the blind filter in it. Press and hold the manual coffee button for approximately 3 seconds to enter the backflow mode of the coffee pipe. The display will show "CLn".
5. The coffee diffuser shall switch on for 10 seconds and off for 5 seconds, repeating this cycle 5 times. The whole process takes approximately 75 seconds and will automatically exit backflow mode.

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

NOTE: it is recommended to make 10 coffee cycles per coffee spout, 10 per water spout and 10 per steamer unit.

6. Allow the machine to cool down and open the drain valve (Fig. 7) to drain the water.

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

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

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

Blind filter

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

Press and hold the manual coffee button for approximately 3 seconds to enter the backflow mode of the coffee pipe. The display will show "CLn".

The coffee diffuser shall switch on for 10 seconds and off for 5 seconds, repeating this cycle 5 times. The whole process takes approximately 75 seconds and will automatically exit backflow mode. Then, remove the portafilter and the blind filter and clean with water and a damp cloth.

4.2 Maintenance

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

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

5. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
After switching on, the machine does not pump water and the display shows E3	Water cut.	Turn off the machine and wait for the water to return.
	The water inlet pipe is blocked.	Check that the pipe is not kinked and/or clean the water inlet pipe.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
The pump won't stop running	The drain valve is empty.	Close the drain valve.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Water leakage	The water inlet pipe is blocked.	Check that the pipe is not kinked and/or clean the water inlet pipe.
	The pipe connector is leaking.	Check connector and sealing gasket.
	Machine leaks water internally.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Coffee leaks out of the coffee diffuser when making coffee	There is too much coffee in the filter, resulting in high overpressure and extraction of the coffee where it should not be.	Reduce the amount of coffee in the filter.
	In the structure in which the portafilter is placed, there are coffee residues that do not allow a good sealing of the portafilter.	Clean the bottom part of the structure to which the portafilter is attached.
	The gasket sealing the portafilter in the coffee machine is broken or defective.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.

No coffee comes out	The coffee is ground to a very fine level, so that it is too compact after pressing and does not allow water to pass through.	Use coarser ground coffee.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
No hot water is released	The machine is preheating and has not reached the right temperature.	Wait until the machine is ready.
No steam is released	The machine is preheating and has not reached the right temperature.	Wait until the machine is ready.
	Steam nozzle is blocked.	When this happens, it is very important that you do not insist on releasing steam, as any steam that does not come out will return to the inside of the machine and the overpressure may cause a pipe to become dislodged. As soon as you detect the nozzle blockage, immerse the nozzle in degreasing liquid to try to clean it properly. Retest steam production.
The display shows "E1"	The room temperature is below 1 °C or above 180 °C.	Check that the machine is not in this temperature range or has not overheated.
	The temperature sensor of the coffee boiler is faulty.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
The display shows "E2"	The flow meter is not working properly.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
E9 is shown on the display	The steam and hot water outlet valve have been working for more than 35 mins.	Close the steamer nozzle and the hot water spout, if the problem persists, contact the official Cecotec Technical Support Service.

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

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_100131 / EU01_100210

Product: Baristeo Gastro / Baristeo Gastro Dark

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50 Hz

Power: 4700 - 5593 W

Dimensions: 700 x 450 x 510 mm

Heating system: 2 stainless steel 330 ml boilers for coffee and 1 stainless steel 10.5 l boiler for steam outlet and hot water.

Pump type: 9 bar rotary pump

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

Repairs should be carried out by qualified personnel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Sortie d'eau chaude
2. Pied réglable en hauteur
3. Pied
4. Manomètre de pression de l'eau
5. Diffuseur de café gauche
6. Chauffe-tasses
7. Grille décorative
8. Sélecteur de pression du diffuseur de café gauche
9. Affichage du diffuseur à gauche
10. Panneau de commande
11. Affichage du diffuseur à droite
12. Sélecteur de pression du diffuseur de café droit
13. Levier de vapeur
14. Manomètre du diffuseur de café
15. Diffuseur de café droit
16. Buse vapeur
17. Manomètre de vapeur
18. Grille du plateau d'égouttage
19. Plateau d'égouttage

Image 2. GRILLE ET PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Image 3. DISTRIBUTION DES CÂBLES ET BOUTON MARCHE

1. Sortie de l'eau de vidange
2. Entrée d'eau
3. Câble d'alimentation
4. Bouton ON/OFF (marche/arrêt)

Image 4. PIEDS DE LA MACHINE À CAFÉ

Image 5. LEVIER DE PRESSION

1. Levier latéral

Image 6. POSITION DE MOUSSAGE

Image 7. Valve de vidange

1. Valve de vidange

Image 8. PANNEAU DE COMMANDE

1. Bouton de café manuel (un pour chaque tête d'extraction)
2. Bouton Espresso simple (un pour chaque tête d'extraction)
3. Bouton Espresso double (un pour chaque tête d'extraction)
4. Bouton d'eau chaude

Image 9. CONNEXION ÉLECTRIQUE

- Câble bleu (Neutre)
- Câble marron (Phase)
- Câble Vert/Jaune (Terre)

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. Si l'un d'entre eux manque ou n'est pas en bon état, veuillez contacter immédiatement le service technique officiel de Cecotec.
- Retirez le bouchon en silicone du réservoir d'eau, si la machine en contient un, pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Nettoyez tous les éléments amovibles.

Contenu de la boîte :

- 2 Porte-filtres à double sortie
- Porte-filtre sans fond
- Filtre simple
- Filtre double
- 2 grilles pour tasses en hauteur
- Brosse de nettoyage pour l'unité d'extraction du café
- Filtre aveugle pour le nettoyage interne
- Presse pour le café

- 2 Protections de la surface chaude de l'unité d'extraction
- Tuyau d'arrivée d'eau (ø6.3xø9.5 mm/ tuyau PE / 3/8)
- Tuyau de sortie d'eau (ø16xø22mmx1.5m/PVC)
- Ressort ramasse-câble
- Cuillère doseuse de café

Exigences minimales pour un fonctionnement correct :

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

3. FONCTIONNEMENT

3.1. Assemblage de la machine à café

- Le câble d'alimentation, l'entrée et la sortie d'eau sont visibles au bas de la machine (Img. 3).
- Retirez le plateau d'égouttage et la grille. (Img. 2)
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de terre, le câblage ne doit pas être mal branché et il doit répondre aux exigences de puissance correspondantes. (Img. 9)

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

1. Raccordez la sortie d'eau à l'égout à l'aide du tuyau de vidange (ne le pliez pas afin que l'eau puisse s'écouler sans problème).
2. Raccordez le tuyau d'arrivée d'eau à l'arrivée d'eau.

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

3. Placez le tuyau d'arrivée d'eau, le tuyau de sortie et le câble d'alimentation à l'intérieur du conduit de câbles si vous le souhaitez.
4. Réglez la hauteur des pieds à l'aide d'une clé Allen et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la hauteur de la machine (Img. 4).
5. Remettez en place le plateau d'égouttage et la grille.

3.2. Allumer la machine à café

1. Raccordez la machine à café à l'entrée d'eau.
2. Allumez le bouton marche situé en bas de la machine, la machine pompera l'eau automatiquement.
3. Après le remplissage d'eau, l'intérieur de la machine commencera à préchauffer, l'écran affichera la température de préchauffage de la chaudière à café.
4. Une fois que la température souhaitée sera atteinte, la machine s'arrêtera de préchauffer.

NOTE : Lors de la première utilisation, vous devez attendre 5 minutes pour le préchauffage de la chaudière à café et 15 minutes pour le préchauffage de la chaudière à eau chaude et de la chaudière à vapeur.

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

Panneau de commande

Le panneau de contrôle se compose de 3 boutons par unité de distribution de café et d'un bouton pour l'eau chaude.

- Espresso simple (pré-infusion : 2 secondes + 30 ml de café)
- Espresso double (pré-infusion : 2 secondes + 60 ml de café)
- Distribution manuelle
- Eau chaude (5 secondes)

3.3 Réglage des paramètres internes

Réglage du temps d'extraction du café

En mode veille, appuyez longuement sur le bouton Espresso ou Espresso double, après 2 secondes le voyant lumineux clignotera et entrera en mode mémoire, l'eau s'écoulera de l'écoulement de café, lorsque la quantité de café atteint la quantité désirée, relâchez le bouton et l'écoulement s'arrêtera, le réglage sera terminé.

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

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

Réglage de la température du café

En mode veille, l'écran affiche la température existante, appuyez sur « + » pendant 1 seconde, le chiffre sur l'indicateur lumineux clignotera et affichera la température, vous pouvez alors appuyer sur « +/- » pour ajuster la température. Après avoir réglé la température, attendez environ 3 secondes, le voyant cessera de clignoter et les données de réglage seront sauvegardées.

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

Réglage du temps de pré-infusion

En mode veille, appuyez sur le bouton « - » pendant 3 secondes, l'écran affichera « PXX », « XX » étant la valeur en secondes souhaitée pour la pré-infusion. Appuyez sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster cette valeur. Après avoir réglé la valeur, attendez environ 3 secondes, le voyant cessera de clignoter et les données de réglage seront sauvegardées.

NOTE : La plage de réglage est de 0 à 30 secondes.

Réglage de l'eau chaude :

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

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

Ajuster aux valeurs par défaut :

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

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

3.4. Espresso simple et Espresso double

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION : Attention, la zone peut être très chaude.

3.5 Comment préparer un bon café expresso

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

Grains de café : Le café est la matière première de ce processus. Il doit être conservé dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et de l'oxygène (air). Il est recommandé d'utiliser des sacs hermétiques qui peuvent être refermés pour éliminer le plus d'air possible afin d'éviter l'oxydation.

- La quantité recommandée pour le double filtre est de 18 à 20 grammes de café, tandis que pour le filtre simple, elle est de 9 à 12 grammes de café. Ces valeurs dépendent du type de café et de l'humidité résiduelle dans la torréfaction,

Mouture du café : Ce facteur est l'un des plus importants à prendre en compte. Le niveau de mouture du moulin doit être ajusté pour éviter que le café moulu ne subisse les processus suivants :

- Lavage excessif et rapide : Un café moulu trop grossièrement peut entraîner un lavage trop rapide du café, ce qui se traduit par une grande quantité de café sans crème ni arôme sortant du porte-filtre.
- Extraction excessive : Une mouture très fine peut rendre l'extraction du café très longue ; la quantité de café qui sortira sera très faible.

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

Pression d'extraction : Ce facteur est étroitement lié au degré de mouture utilisé. Il est recommandé que la pression pendant l'extraction du café soit comprise entre 9 et 10 bars. Le café avec une mouture trop grossière provoquera des pressions très faibles et le café très fin, des pressions très élevées.

- Pressage : Lorsque le café moulu se trouve dans le porte-filtre, il doit être réparti et nivelé à l'aide d'un distributeur de café. Presser ensuite avec un presse-café de diamètre approprié. Il s'agit d'une étape importante car elle contribuera grandement à générer une bonne extraction. Le fait de presser avec une faible force peut entraîner de faibles pressions et une extraction très rapide du café, tandis que le fait de presser avec une force élevée peut entraîner des pressions élevées et une extraction excessive. Appuyez légèrement sur le café.

- Ratio d'extraction : Le taux d'extraction est expliqué comme étant la proportion de café utilisé par rapport au café liquide dans la tasse. Actuellement, les ratios d'extraction les plus couramment utilisés sont 1:1, 1:2 et 1:3. C'est-à-dire que pour une part de café moulu, vous devriez obtenir la même quantité dans une tasse. Pour deux parts, deux fois plus, et ainsi de suite.
- Avec des taux d'extraction de 1:1, on obtient des cafés beaucoup plus intenses et concentrés, recommandés pour les cafés très développés avec un temps de torréfaction plus long.
- Avec des taux d'extraction de 1:2, on obtient des cafés plus stables et plus équilibrés, recommandés pour les cafés de spécialité moins développés.
- Avec des taux d'extraction de 1:3, on obtient des cafés plus dilués et moins intenses, recommandés pour certains cafés aux torréfactions plus légères.
- Temps d'extraction : Le temps d'extraction est très important car il déterminera le résultat final et nous dira si tous les facteurs ci-dessus ont été correctement ajustés. Les temps d'extraction doivent être compris entre 25 et 35 secondes.

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

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

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

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

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

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

3.6 Faire mousser le lait à l'aide de la buse vapeur

La buse vapeur est utilisée pour faire mousser le lait afin qu'il soit plus crémeux.

NOTE : Utilisez du lait entier et froid pour obtenir les meilleurs résultats.

1. Versez du lait froid dans une tasse en acier inoxydable jusqu'à la moitié de la tasse.

NOTE : Le diamètre de la tasse ne doit pas être inférieur à 70 ± 5 mm.

2. Activez la buse vapeur en déplaçant l'actionneur de vapeur vers le bas. Vous entendrez un déclic et de la vapeur commencera à s'échapper. Si elle ne sort pas, c'est que la chaudière à vapeur n'est pas assez chaude. Attendez quelques minutes et réessayez. Arrêtez la buse vapeur en ramenant l'actionneur dans sa position de repos.
3. Insérer la buse vapeur à l'intérieur du gobelet comme indiqué sur la figure 4. La buse vapeur doit être placée juste un centimètre en dessous du lait.

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

4. Lorsque la buse se trouve dans le lait, activez l'actionneur de vapeur pour mettre en marche et libérer la vapeur. Pour obtenir une mousse de lait, vous devez observer qu'un tourbillon se forme à l'intérieur de la tasse et que la vapeur n'émet pas de grincement.

NOTE : Il est fortement conseillé de contrôler la température du lait, qui ne doit pas dépasser 60-65 °C, afin d'éviter la perte de certaines propriétés.

5. Remettez l'actionneur de vapeur dans sa position initiale pour l'éteindre lorsque la température souhaitée est atteinte.

NOTE : Nettoyez la buse à vapeur immédiatement après utilisation pour éviter la formation de tartre dans le lait. Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide et distribuez à nouveau de la vapeur pour éliminer le lait qui aurait pu rester à l'intérieur de la buse. Si nécessaire, introduisez et retirez la vapeur dans un récipient d'eau pour terminer le nettoyage correctement.

3.7 Comment préparer un bon Cappuccino

1. Préparez d'abord le café expresso dans une tasse suffisamment grande pour obtenir la taille de cappuccino souhaitée. Suivez les instructions de la rubrique «Préparer le café».
2. Utilisez du lait entier, frais et froid du réfrigérateur (4 °C-7 °C), et versez 1/3 du lait dans la tasse à mousser en acier inoxydable,

NOTE : Utilisez une tasse en acier inoxydable, dont le diamètre ne doit pas être inférieur à 70 ± 5 mm, car le volume du lait augmentera après la formation de la mousse.

3. Suivez les instructions de la section «Faire mousser le lait à l'aide de la buse vapeur» pour obtenir la mousse de lait.
4. Retirez la tasse lorsque vous avez obtenu la mousse de lait désirée et la bonne température. Déplacez ensuite le levier de commande vers l'arrière pour que la vapeur cesse de sortir et que le moussage s'arrête. Versez ensuite le lait mousseux dans le café préparé. Le cappuccino est maintenant prêt.

3.8 Eau chaude

Activez l'actionneur d'eau chaude en appuyant sur le bouton d'eau chaude, vous entendrez un clic et de l'eau chaude sortira du tuyau d'eau chaude.

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

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

3.9 Arrêt de la machine et protection contre le gel

1. Appuyez sur le bouton marche, la machine à café s'éteindra.
2. N'oubliez pas de couper l'alimentation électrique externe (ou l'interrupteur principal) et l'alimentation en eau lorsque la machine à café n'est pas utilisée.
3. Si la machine doit être transportée ou n'est pas utilisée pendant une longue période, videz l'eau de la chaudière ; le robinet de vidange est situé sous la machine (Img. 7).

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

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

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

Protection contre le gel

Pour protéger la machine contre le gel, suivez les étapes ci-dessous :

AVERTISSEMENT : si la température de la machine à café est inférieure au point de congélation, cela endommagera l'appareil. Pour éviter que la machine à café ne gèle et ne se fissure

pendant le transport ou le stockage, suivez les étapes expliquées ci-dessus avant d'éteindre la machine à café.

1. Lorsqu'il est nécessaire d'éteindre la machine à café après utilisation, fermez le robinet d'arrivée d'eau et retirez le connecteur du tuyau d'arrivée près de l'extrémité de l'arrivée d'eau ;
2. Appuyez sur le bouton manuel à gauche et à droite, appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter l'écoulement de l'eau des deux chaudières (300-350 ml), puis appuyez sur le bouton d'eau chaude et laissez l'eau s'écouler pendant 5 secondes ;
3. Éteignez la machine après avoir suivi les étapes ci-dessus ;
4. Avant la prochaine utilisation de la machine, ouvrez le robinet du tuyau d'arrivée d'eau externe et faites fonctionner la machine normalement.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

4.1 Nettoyage

- Après chaque utilisation, nettoyez rapidement l'appareil en suivant les instructions :
- La machine doit être arrêtée et refroidie.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives, d'alcool ou de solvants. N'immergez pas la machine dans l'eau.
- Nettoyez la sortie et la bague d'étanchéité sous le diffuseur de café à l'aide d'une brosse professionnelle après chaque utilisation.
- Retirez le filtre du porte-filtre, enlevez le marc de café à l'intérieur et nettoyez-le.
- Nettoyez tous les accessoires détachables à l'eau et séchez-les soigneusement.
- Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide et redispensez la vapeur après chaque utilisation pour faire mousser le lait.

Nettoyage des dépôts minéraux

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

1. Versez l'eau et le détartrant dans un récipient d'environ 10 L, en respectant les proportions indiquées par le fabricant du détartrant.
2. Ouvrez le robinet de vidange (Img. 7) et vidangez l'eau, puis refermez le robinet après la vidange.

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

3. Raccordez le tuyau d'arrivée d'eau de la machine à café au récipient dans lequel vous avez ajouté le détartrant, mettez la machine en marche et préparez des cafés et de l'eau chaude en alternant les deux sorties de café jusqu'à ce que la majeure partie de l'eau ait été consommée. Laissez ensuite reposer pendant 5 à 10 minutes et éteignez la machine ;
4. A mi-parcours, retirez le porte-filtre et placez-y le filtre aveugle, appuyez sur le bouton de café manuel pendant environ 3 secondes pour passer en mode de refoulement de la conduite de café. L'écran tactile affichera « CLn ».
5. La tête du système s'allumera pendant 10 secondes et s'éteindra pendant 5 secondes, en répétant ce cycle 5 fois. L'ensemble du processus prend environ 75 secondes et permet de quitter automatiquement le mode de refoulement.

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

NOTE : Il est recommandé d'effectuer 10 cycles de café par écoulement de café, 10 par écoulement d'eau et 10 par jet de vapeur.

6. Laissez la machine refroidir, ouvrez le robinet de vidange (Img. 7) pour évacuer l'eau.

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

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

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

Filtre aveugle

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

Appuyez sur le bouton de café manuel pendant environ 3 secondes pour entrer dans le mode de refoulement de la conduite de café. L'écran tactile affichera « CLn ».

La tête du système s'allumera pendant 10 secondes et s'éteindra pendant 5 secondes, en

répétant ce cycle 5 fois. L'ensemble du processus prend environ 75 secondes et permet de quitter automatiquement le mode de refoulement. Retirez ensuite le porte-filtre et le filtre aveugle et nettoyez-les avec de l'eau et un chiffon humide.

4.2 Entretien

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

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

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Après avoir allumé la machine, celle-ci ne pompe pas d'eau et l'écran affiche E3.	Coupure d'eau.	Arrêtez la machine et attendez que l'eau revienne.
	Le tuyau d'arrivée d'eau est bouché.	Vérifiez que le tuyau n'est pas plié et/ou nettoyez le tuyau d'arrivée d'eau.
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec
La pompe ne s'arrête pas de fonctionner.	La valve de vidange est vide.	Fermez le robinet de vidange
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec
Perte d'eau.	Le tuyau d'arrivée d'eau est bouché.	Vérifiez que le tuyau n'est pas plié et/ou nettoyez le tuyau d'arrivée d'eau.
	Le tuyau de raccordement à la machine à café fuit.	Vérifiez le raccord et le joint d'étanchéité.
	La machine fuit de l'eau à l'intérieur.	Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec

Le café sort de l'écoulement de café lors de la préparation du café.	Il y a trop de café dans le filtre, ce qui entraîne une pression excessive	Réduisez la quantité de café dans le filtre
	Dans la structure sur laquelle le porte-filtre est placé, il y a des résidus de café qui ne permettent pas une bonne étanchéité du porte-filtre.	Nettoyez la partie inférieure de la structure sur laquelle est fixé le porte-filtre.
	Le joint d'étanchéité du porte-filtre de la machine à café est cassé ou défectueux.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
Le café ne sort pas.	Le café est moulu très finement, de sorte qu'il est trop compact après le pressage et ne laisse pas passer l'eau.	Utilisez un café moulu plus grossier
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec
Il ne sort pas d'eau chaude	La machine est en cours de préchauffage et n'a pas atteint la bonne température.	Attendez que la machine soit prête
La vapeur ne sort pas.	La machine est en cours de préchauffage et n'a pas atteint la bonne température.	Attendez que la machine soit prête
	L'extrémité de la buse vapeur est bloquée	Si cela vous arrive, il est très important de ne pas insister pour évacuer la vapeur, car celle qui ne sort pas retourne à l'intérieur de la machine et la pression excessive peut entraîner une panne. Dès que vous détectez l'obstruction de la buse vapeur, plongez-la dans un liquide dégraissant pour essayer de la nettoyer correctement. Retestez l'extraction de la vapeur

L'écran affiche « E1 ».	La température ambiante est inférieure à 1 °C ou supérieure à 180 °C.	Vérifiez que la machine ne se trouve pas dans cette plage de température ou qu'elle n'a pas surchauffé.
	Le capteur de température de la chaudière à café est défectueux.	Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec
L'écran affiche « E2 ».	Le débitmètre ne fonctionne pas correctement.	Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec
L'écran affiche E9	La valve de sortie de la vapeur et de l'eau chaude fonctionne depuis plus de 35 minutes.	Fermez la sortie de vapeur et d'eau chaude, si le problème persiste, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

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

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_100131 / EU01_100210
Produit : Baristeo Gastro / Baristeo Gastro Dark
Voltage : 220-240 V
Fréquence : 50 Hz
Puissance : 4700 - 5593 W
Dimensions : 700 x 450 x 510 mm
Système de chauffe : Chaudière en acier inoxydable pour la sortie de vapeur, chaudière de 10,5 L pour l'eau chaude et 2 chaudières en acier inoxydable de 330 ml pour le café.
Type de pompe : Pompe rotative 9 bars

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.
Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales. Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous 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. Warmwasserauslass
2. Höhenverstellbarer Fuß
3. Fuß
4. Wasserdruckmesser
5. Linker Kaffeediffusor
6. Tassenwärmer
7. Dekoratives Gitter
8. Druckwähler für den linken Kaffeediffusor
9. Linker Kaffee-Diffusor Display
10. Bedienfeld
11. Rechter Kaffee-Diffusor Display
12. Druckwähler für den rechten Kaffeediffusor
13. Dampf-Hebel
14. Kaffee-Diffusor-Manometer
15. Rechter Kaffeediffusor
16. Dampfrohr
17. Dampfdruckmesser
18. Abtropfgitter
19. Abtropfschale

ABBILDUNG 2. TROPFSCHALE UND ABTROPFGITTER

ABBILDUNG 3. KABELVERTEILUNG UND EINSCHALTASTE

1. Abfluss des Abwassers
2. Wassereinlass
3. Stromkabel
4. Ein/Aus-Symbol

ABBILDUNG 4. FÜßE DER KAFFEEMASCHINE

ABBILDUNG 5. DRÜCKHEBEL

1. Hebel für die Kaffeezubereitung

ABBILDUNG 6. SCHÄUMPOSITION

ABBILDUNG 7. ABLASSVENTIL

1. Ablassventil

ABBILDUNG 8. BEDIENFELD

1. Manuelle Kaffeeausgabetaste (eine für jeden Kaffee-Extraktionskopf)
2. Einzelne Espressotaste (eine für jeden Kaffee-Extraktionskopf)
3. Doppelte Espressotaste (eine für jeden Kaffee-Extraktionskopf)
4. Warmwassertaste

ABBILDUNG 9. STROMANSCHLUSS

- Blaues Kabel (Nullleiter)
- Braunes Kabel (Phase)
- Grün-gelbes Kabel (Erde)

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
- Entfernen Sie den Silikonstopfen aus dem Wassertank, falls die Maschine einen solchen enthält, um den Wasserabfluss zu erleichtern.
- Alle abnehmbaren Komponenten reinigen.

Vollständiger Inhalt:

- 2 Siebträger-Doppelausgang
- Bodenloser Siebträger
- Einfacher Filter
- Doppelter Filter
- 2 Becherhalter

- Reinigungsbürste für Kaffeebrühgruppe
- Blindfilter für die Innenreinigung
- Kaffeetamper
- Kaffeebrühgruppe Schutz für heiße Oberflächen
- Wasserzulaufrohr (ø6,3×ø9,5 mm/ PE-Rohr / 3/8)
- Wasserauslaufrohr (ø16×ø22 mm×1.5m/PVC)
- Kabelrückholfeder
- Messlöffel

Mindestanforderungen für den ordnungsgemäßen Betrieb:

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

3. BEDIENUNG

3.1 Montage der Kaffeemaschine

- Das Stromkabel, der Wassereinlass und der Wasserauslass befinden sich an der Unterseite der Maschine (Abb. 3).
- Nehmen Sie die Tropfschale und das Gitter ab. (Abb.2)
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an. Die Verkabelung darf nicht falsch angeschlossen sein und muss den entsprechenden Stromanforderungen entsprechen. (Abb.9.)

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

1. Verbinden Sie den Wasserauslass mit dem Abflussrohr (biegen Sie es nicht, damit das Wasser problemlos abfließen kann).
2. Schließen Sie den Wassereinlass mit dem Wasserzulaufrohr an den Wasserzulauf an.

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

3. Legen Sie das Wasserzulaufrohr, das Wasserablaufrohr und das Stromkabel in den Kabelkanal, falls gewünscht.
4. Stellen Sie die Höhe der Füße mit einem Inbusschlüssel ein und drehen Sie im Uhrzeigersinn,

um die Höhe zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um die Höhe der Maschine zu verringern (Abb. 4).

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

3.2. Einschalten der Kaffeemaschine

1. Schließen Sie die Kaffeemaschine an die Wasserversorgung an.
2. Schalten Sie die Einschalttaste an der Unterseite der Kaffeemaschine ein, die Maschine pumpt automatisch Wasser ab.
3. Nach dem Einfüllen von Wasser beginnt das Innere des Geräts mit dem Vorheizen, auf dem Display wird die Vorheiztemperatur des Kaffeeboilers angezeigt.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, beendet das Gerät das Vorheizen.

HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme müssen Sie 5 Minuten warten, bis der Kaffeeboiler vorgeheizt ist, und 15 Minuten, bis der Heißwasser- und Dampfboiler vorgeheizt ist.

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

Bedienfeld

Das Bedienfeld besteht aus 3 Tasten pro Kaffeediffusor und einer Taste für Warmwasser:

- Einfacher Espresso (Vorbrühen: 2s + 30 ml Kaffee)
- Doppelter Espresso (Vorbrühen: 2s + 60 ml Kaffee)
- Manuelle Kaffeeausgabe
- Warmwasser: 5 Sekunden

3.3 Einstellung der internen Parameter

Kaffee-Extraktionszeit einstellen:

Drücken und halten Sie im Standby-Modus die Taste für einfachen Espresso oder doppelten Espresso. Nach 2 Sekunden blinkt die Anzeige und wechselt in den Speichermodus, dann fließt Wasser aus dem Kaffeediffusor. Wenn Sie die gewünschte Kaffeemenge erhalten haben, lassen Sie die Taste los und die Kaffeeausgabe wird gestoppt.

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

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

Einstellung der Temperatur des Kaffees:

Im Standby-Modus zeigt das Display die aktuelle Temperatur an. Drücken Sie 1 Sekunde lang „+“ und die Nummer der Anzeige blinkt. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie „+/-“. Nach dem Einstellen der Temperatur warten Sie ca. 3 Sekunden, dann hört die Anzeige auf zu blinken und die Einstelldaten sind gespeichert.

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

Einstellung der Vorbrühzeit

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „-“ und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display wird „PXX“ angezeigt, wobei „XX“ der gewünschte Wert in Sekunden für die Vorbrühzeit ist. Drücken Sie die Tasten „+“ oder „-“, um diesen Wert einzustellen. Warten Sie nach dem Einstellen des Wertes ca. 3s, dann hört die Anzeige auf zu blinken und die Einstelldaten sind gespeichert.

HINWEIS: Einstellbereich: 0-30 Sekunden

Warmwassereinstellung:

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

HINWEIS: Der Einstellbereich liegt zwischen 3 und 30 Sekunden.

Auf Standardwerte einstellen:

Drücken Sie im Standby-Modus die Espressotaste und die Taste für doppelten Espresso gleichzeitig für 2 Sekunden, auf dem Display erscheint „888“. Lassen Sie die Tasten los, nachdem die beiden Anzeigen 3 Mal geblitzt haben, wird der Kaffeemaschine auf die Standardeinstellungen zurückgesetzt.

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

3.4. Einfacher Espresso und doppelter Espresso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich Reste von gemahlene Kaffee in der Brühgruppe ansammeln, empfiehlt es sich, den Hebel wieder nach oben zu ziehen, damit etwas Wasser zirkulieren kann und die Kaffeesterne mit der Reinigungsbürste für die Brühgruppe abgewaschen werden. Danach kann die Reinigung durch Abwischen mit einem feuchten Tuch abgeschlossen werden.

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

3.5 Zubereitung eines espressokaffees

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

Kaffeebohnen: Kaffee ist der Rohstoff für den gesamten Prozess. Kaffee sollte an einem kühlen, trockenen Ort gelagert werden, fern von Feuchtigkeit, Hitze, Licht und Sauerstoff (Luft). Um Oxidation zu verhindern, werden luftdichte Beutel empfohlen, die wieder verschlossen werden können, um so viel Luft wie möglich zu entfernen.

- Die empfohlene Menge für den Doppelfilter liegt bei 18 bis 20 Gramm Kaffee, die für den Einfachfilter bei 9 bis 12 Gramm Kaffee. Diese Werte hängen von der Art des Kaffees und seiner Restfeuchte in der Röstung ab.

Kaffeemahlung: Dieser Faktor ist einer der wichtigsten, die berücksichtigt werden müssen. Der Mahlgrad der Kaffeemühle muss so eingestellt werden, dass der gemahlene Kaffee nicht den folgenden Prozessen unterworfen wird:

- Übermäßiges und schnelles Waschen: Zu grob gemahlener Kaffee kann dazu führen, dass der Kaffee zu schnell ausgewaschen wird, was dazu führt, dass eine große Menge Kaffee ohne Crema und Geschmack aus dem Siebträger kommt.
- Übermäßige Extraktion: Zu fein gemahlener Kaffee kann dazu führen, dass die Extraktion des Kaffees sehr lange dauert und nur eine sehr geringe Menge Kaffee herauskommt.

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

Kaffee-Extraktionsdruck: Dieser Faktor ist eng mit dem Mahlgrad des Kaffees verbunden. Es wird empfohlen, dass der Druck während der Kaffee-Extraktion zwischen 9 und 10 bar liegt. Sehr grobes Kaffeemehl verursacht einen sehr niedrigen Druck und sehr feines Kaffeemehl einen sehr hohen Druck.

- Kaffeepressen: Sobald der gemahlene Kaffee im Siebträger ist, sollte er mit einem Löffel verteilt und mit einem Verteiler eingeebnet werden. Dann mit einem Presser mit geeignetem Durchmesser pressen. Dies ist ein wichtiger Schritt, denn er trägt wesentlich zu einer guten Extraktion bei. Das Pressen mit geringer Kraft kann zu geringem Druck und

sehr schneller Extraktion des Kaffees führen, während das Pressen mit hoher Kraft zu hohem Druck und Überextraktion führen kann. Pressen Sie den Kaffee leicht an.

- Extraktionsrate: Die Extraktionsrate erklärt sich aus dem Verhältnis zwischen dem verwendeten Kaffee und dem flüssigen Kaffee in der Tasse. Die derzeit gebräuchlichsten Extraktionsraten sind 1:1, 1:2 und 1:3. Mit anderen Worten, für einen Teil gemahlenden Kaffee sollte die gleiche Menge Kaffee in der Tasse sein, bzw. die doppelte oder dreifache Menge an flüssigem Kaffee.
- Mit einer Extraktionsrate von 1:1 erhält man viel intensivere und konzentriertere Kaffees, die für hoch entwickelte Kaffees mit einer längeren Röstzeit empfohlen werden
- Mit einer Extraktionsrate von 1:2 erhält man stabilere und ausgewogenere Kaffees, die für weniger entwickelte Spezialitätenkaffees empfohlen werden.
- Mit einer Extraktionsrate von 1:3 erhält man verdünnte und weniger intensive Kaffees, die für bestimmte Kaffees mit leichteren Röstungen empfohlen werden.
- Extraktionszeit: Die Extraktionszeit ist sehr wichtig, da sie für das Endergebnis ausschlaggebend ist und uns zeigt, ob alle oben genannten Faktoren richtig eingestellt wurden. Die Extraktionszeit sollte auf 25 bis 35 Sekunden eingestellt werden.

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

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

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

Reinigung: Nach jedem Gebrauch sollte der Kaffeediffusor mit heißem Wasser und der Reinigungsbürste gereinigt werden, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben. Ziehen Sie den Hebel nach oben, damit das Wasser aus der Kaffeegruppe fließt, und schrubben Sie in der Zwischenzeit die Kaffeegruppe mit der Reinigungsbürste.

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

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

3.6 Aufschäumen von Milch mit dem Aufschäumer

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

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

1. Gießen Sie kalte Milch in eine Edelstahltasse bis zur Hälfte der Tasse.

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

2. Aktivieren Sie den Dampf, indem Sie den Dampfhebel nach unten bewegen. Sie hören ein Klicken und der Dampf beginnt zu entweichen. Wenn es nicht herauskommt, ist der Dampfkessel nicht heiß genug. Warten Sie ein paar Minuten und versuchen Sie es erneut. Schalten Sie den Dampf aus, indem Sie den Dampf-Hebel in die Ruhestellung bringen.
3. Setzen Sie den Dampfrohr wie in Abbildung 4 gezeigt in den Becher ein. Die Düse des Dampfrohrs sollte nur einen Zentimeter unterhalb der Milch positioniert werden.

HINWEIS: Ziehen Sie vor Beginn des Prozesses etwas Dampf ab, um das flüssige Wasser aus dem Dampfrohr zu entfernen.

4. Wenn sich der Milchaufschäumer in der Milch befindet, schalten Sie den Dampfhebel ein und lassen den Dampf ab. Um einen cremigen Milchschaum zu erhalten, sollten Sie darauf achten, dass sich in der Tasse ein Strudel bildet und der Dampf kein Quietschgeräusch verursacht.

HINWEIS: Es ist sehr ratsam, die Temperatur der Milch zu kontrollieren, die nicht mehr als $60-65^{\circ}\text{C}$ erreichen sollte, um den Verlust bestimmter Eigenschaften zu vermeiden.

5. Bringen Sie den Dampfhebel in seine ursprüngliche Position zurück, um ihn auszuschalten, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

HINWEIS: Reinigen Sie die Dampfdüse sofort nach dem Gebrauch, damit sich kein Kalk in der Milch bilden kann. Wischen Sie den Aufschäumer mit einem feuchten Tuch ab und geben Sie erneut Dampf ab, um eventuelle Milchreste im Aufschäumer zu entfernen. Falls erforderlich, führen Sie den Dampf in einen Wasserbehälter ein und wieder heraus, um die Reinigung ordnungsgemäß abzuschließen.

3.7 Die Zubereitung eines guten Cappuccinos

1. Bereiten Sie zunächst den Espresso in einem ausreichend großen Behälter entsprechend

der gewünschten Cappuccino-Größe zu. Folgen Sie den Anweisungen unter „Kaffeezubereitung“.

2. Verwenden Sie Vollmilch, frisch und kalt aus dem Kühlschrank ($4^{\circ}\text{C}-7^{\circ}\text{C}$), und gießen Sie $1/3$ der Milch in den Edelstahl-Aufschäumbehälter,

HINWEIS: Verwenden Sie einen Behälter aus rostfreiem Stahl, dessen Durchmesser nicht weniger als 70 ± 5 mm betragen darf, da sich das Volumen der Milch nach dem Aufschäumen vergrößert.

3. Folgen Sie dem Abschnitt „Aufschäumen von Milch mit dem Aufschäumer“, um cremigen Milchschaum herzustellen.
4. Nehmen Sie die Tasse heraus, wenn Sie den gewünschten Milchschaum und die richtige Milchtemperatur erreicht haben, schalten Sie dann den Dampfhebel aus, der Dampf hört auf, gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den zubereiteten Espresso, jetzt ist der Cappuccino fertig.

3.8 Warmwasser

Drücken Sie die Warmwassertaste, Sie hören ein Klicken und es kommt heißes Wasser aus der Warmwasserleitung.

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

ACHTUNG: Berühren Sie nach der Zubereitung von heißem Wasser nicht sofort die Heißwasserleitung, um Verbrühungen zu vermeiden.

3.9 Abschaltung der Kaffeemaschine und Gefrierschutz

1. Drücken Sie den Netzschalter, das Gerät schaltet sich aus.
2. Bitte denken Sie daran, die externe Stromversorgung (oder den Hauptschalter) und die Wasserzufuhr auszuschalten, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
3. Wenn die Maschine transportiert werden muss oder längere Zeit nicht benutzt wird, lassen Sie das Wasser aus dem Kessel ab; das Ablassventil befindet sich unter der Maschine (ABB. 7).

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

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

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

Gefrierschutz

Um das Gerät vor dem Einfrieren zu schützen, gehen Sie wie folgt vor:

ACHTUNG: Wenn die Temperatur der Kaffeemaschine unter dem Gefrierpunkt liegt, führt dies zu Schäden am Gerät. Um zu verhindern, dass die Kaffeemaschine während des Transports oder der Lagerung einfriert und Risse bekommt, sollten Sie vor dem Ausschalten der Kaffeemaschine die folgenden Schritte durchführen:

1. Wenn es notwendig ist, die Kaffeemaschine nach dem Gebrauch auszuschalten, schließen Sie das Wassereinlassventil und entfernen Sie den Stecker vom Wassereinlassrohr in der Nähe des Wassereinlassendes;
2. Drücken Sie die manuelle Kaffeeausgabe Taste auf der linken und rechten Seite. Drücken Sie die Taste erneut, um zu stoppen, nachdem 300–350 ml Wasser aus beiden Boilern eingegossen wurden. Drücken Sie dann die Warmwassertaste und lassen Sie das Wasser 5 Sekunden lang laufen;
3. Schalten Sie das Gerät aus, nachdem Sie die oben genannten Schritte ausgeführt haben;
4. Bevor Sie die Kaffeemaschine das nächste Mal benutzen, öffnen Sie das Ventil der externen Wassereinlassleitung und betreiben Sie sie normal.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

4.1 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch schnell und entsprechend den Anweisungen;
- Die Maschine muss ausgeschaltet und abgekühlt sein;
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Alkohol oder Lösungsmittel. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- Reinigen Sie den Auslass und den Dichtungsring unter dem Diffusor nach jedem Gebrauch mit einer professionellen Bürste.
- Nehmen Sie den Filter und den Halter heraus, entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Inneren und reinigen Sie ihn dann.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile mit Wasser und trocknen Sie sie gründlich.
- Reinigen Sie die Düse mit einem feuchten Tuch und geben Sie nach jedem Gebrauch erneut Dampf ab, um Milch aufzuschäumen.

Entkalkung

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

1. Gießen Sie Wasser und Entkalker in einen Behälter von ca. 10 l, beachten Sie dabei die Angaben des Herstellers des Entkalkers.
2. Öffnen Sie das Ablassventil (ABB. 7) und lassen Sie das Wasser ab, schließen Sie es nach dem Ablassen.

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

3. Schließen Sie das Wassereinlassrohr der Kaffeemaschine an den Behälter an, in den Sie den Entkalker eingefüllt haben, schalten Sie die Maschine ein und bereiten Sie abwechselnd Kaffee und Warmwasser über die beiden Kaffeeausläufe zu, bis das meiste Wasser verbraucht ist. Lassen Sie das Gerät dann 5-10 Minuten stehen und schalten Sie es aus;
4. Nach der Hälfte des Vorgangs nehmen Sie den Siebträger heraus, setzen den Blindfilter ein und halten die manuelle Kaffeeausgabetaaste ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um den Rückflussmodus der Kaffeeleitung zu aktivieren. Auf dem Touchscreen muss „CLn“ angezeigt werden.
5. Der Kaffeebrühkopf schaltet sich 10 Sekunden lang ein und 5 Sekunden lang wieder aus, wobei dieser Zyklus 5 Mal wiederholt wird. Der gesamte Vorgang dauert etwa 75 Sekunden und beendet automatisch den Rückflussmodus.

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

HINWEIS: Sie empfiehlt 10 Kaffeezyklen pro Kaffeeauslauf, 10 pro Wasserauslauf und 10 pro Aufschäumereinheit.

6. Lassen Sie die Maschine abkühlen und öffnen Sie das Ablassventil (ABB. 7), um das Wasser abzulassen.

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

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

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

Blindfilter

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

Halten Sie die manuelle Kaffeeausgabetaste ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um den Rücklaufmodus der Kaffeeleitung zu aktivieren. Auf dem Touchscreen muss „CLn“ angezeigt werden.

Der Kaffeebrühkopf schaltet sich 10 Sekunden lang ein und 5 Sekunden lang wieder aus, wobei dieser Zyklus 5 Mal wiederholt wird. Der gesamte Vorgang dauert etwa 75 Sekunden und beendet automatisch den Rückflussmodus. Nehmen Sie dann den Siebträger und den Blindfilter heraus und reinigen Sie ihn mit Wasser und einem feuchten Tuch.

4.2 Wartung

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

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

5. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlersuche in der Kaffeemaschine:

PROBLEM	MÖGLICHE URSABE	LÖSUNG
Nach dem Einschalten pumpt die Maschine kein Wasser und auf dem Display erscheint E3.	Wasserschnitt	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis das Wasser zurückfließt.
	Das Rohr de Wassereinlass ist verstopft	Überprüfen Sie das Rohr auf Knicke und/oder reinigen Sie das Wassereinlassrohr.
	Fehlfunktion der Maschine	Bitte wenden Sie sich an das offizielle Cecotec Service Center

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

Kein Dampf tritt aus	Das Gerät heizt gerade vor und hat noch nicht die richtige Temperatur erreicht.	Warten, bis die Maschine bereit ist
	Dampfdüse ist verstopft	Wenn Ihnen das passiert, ist es sehr wichtig, dass Sie nicht darauf bestehen, den Dampf abzulassen, da der Dampf, der nicht abgelassen wird, in das Innere der Maschine zurückkehrt und der Überdruck dazu führen kann, dass sich ein Rohr löst. Sobald Sie die Verstopfung der Düse feststellen, tauchen Sie die Düse in eine Entfettungsflüssigkeit und versuchen Sie, sie richtig zu reinigen. Prüfen Sie die Dampfentnahme erneut
Auf dem Display erscheint „E1“	Die Temperatur liegt unter 1°C oder über 180°C	Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät nicht in diesem Temperaturbereich befindet oder überhitzt ist.
	Der Temperatursensor des Kaffeeboilers ist defekt.	Bitte wenden Sie sich an das offizielle Cecotec Service Center
Auf dem Display erscheint „E2“	Der Durchflussmesser funktioniert nicht richtig	Bitte wenden Sie sich an das offizielle Cecotec Service Center
Auf dem Display erscheint E9	Das Dampf- und Heißwasserauslassventil ist seit mehr als 35 Minuten in Betrieb.	Schließen Sie den Dampf- und Warmwasserauslass. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

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

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01_100131 / EU01_100210

Produkt: Baristeco Gastro / Baristeco Gastro Dark

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50Hz

Leistung: 4700 - 5593 W

Abmessungen: 700 x 450 x 510 mm

Heizungssystem: Edelstahlkessel für Dampf, Heißwasser 10,5 L + 2 Edelstahlkessel 330 mL für Kaffee

Pumpentyp: 9 Bar Rotationspumpe

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

FIGURA 1

1. Uscita acqua calda
2. Gamba regolabile in altezza
3. Piedino
4. Manometro dell'acqua
5. Diffusore di caffè a sinistra
6. Riscalda-tazze
7. Griglia decorativa
8. Selettore di pressione diffusore caffè sinistro
9. Display diffusore sinistro marrone
10. Pulsantiera
11. Display diffusore marrone destro
12. Selettore di pressione del diffusore caffè destro
13. Leva del vapore
14. Manometro per diffusori di caffè
15. Diffusore di caffè giusto
16. Lancia del vapore
17. Manometro del vapore
18. Griglia di raccolta
19. Vaschetta raccogli gocce

FIGURA 2. VASSOIO DI RACCOLTA E GRIGLIA DI RACCOLTA

FIGURA 3. DISTRIBUZIONE DEI CAVI E PULSANTE DI ACCENSIONE

1. Uscita dell'acqua di drenaggio
2. Ingresso dell'acqua
3. Cavo di alimentazione
4. Tasto ON/OFF

FIGURA 4. PIEDI DELLA MACCHINA PER ESPRESSO

FIGURA 5. LEVA DI PRESSIONE

1. Leva laterale girevole

FIGURA 6. POSIZIONE DI SCHIUMATURA

FIGURA 7. VALVOLA DI SCARICO

1. Valvola di scarico

FIGURA 8. PULSANTIERA

1. Pulsante manuale del caffè (uno per ogni testa di estrazione)
2. Pulsante Espresso singolo (uno per ogni testa di estrazione)
3. Pulsante per doppio espresso (uno per ogni testa di estrazione)
4. Pulsante dell'acqua calda

FIGURA 9. COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Cavo blu (neutro)
- Cavo marrone (fase)
- Cavo giallo-verde (terra)

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola:

- 2 Portafiltro a doppia uscita
- Portafiltro senza fondo
- Filtro semplice
- Filtro doppio
- 2 portabicchieri in altezza
- Spazzola di pulizia per l'unità di estrazione del caffè

- Filtro cieco per la pulizia interna
- Pressino
- 2 protezione della superficie calda dell'unità di aspirazione
- Tubo di ingresso dell'acqua ($\varnothing 6,3 \times \varnothing 9,5$ mm / pipe PE / 3/8)
- Tubo di uscita dell'acqua ($\varnothing 16 \times \varnothing 22$ mm $\times$ 1.5m / PVC)
- Molla di fissaggio del cavo
- Cucchiaino dosatore per caffè

Requisiti minimi per il corretto funzionamento:

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

3. FUNZIONAMENTO**3.1. Montaggio della macchina per espresso**

- Il cavo di alimentazione, l'ingresso e l'uscita dell'acqua sono visibili nella parte inferiore della macchina (Fig. 3).
- Rimuovere il vassoio di raccolta e la rastrelliera. (Fig. 2)
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa con messa a terra, il cablaggio non deve essere collegato in modo errato e deve soddisfare i requisiti di alimentazione corrispondenti. (Fig. 9).

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

1. Collegare l'uscita dell'acqua allo scarico con il tubo di scarico (non piegarlo in modo che l'acqua possa defluire senza problemi).
2. Collegare l'ingresso dell'acqua all'ingresso dell'acqua con il tubo di ingresso.

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

3. Posizionare il tubo di ingresso, il tubo di uscita e il cavo di alimentazione all'interno della canalina, se lo si desidera.
4. Regolare l'altezza dei piedini utilizzando una chiave a brugola e ruotando in senso orario per aumentare l'altezza e in senso antiorario per diminuire l'altezza della macchina (Fig. 4).
5. Riposizionare il vassoio di raccolta e il sottobicchiere.

3.2. Accensione della macchina per espresso

1. Collegare la macchina per espresso alla rete idrica.
2. Accendere il pulsante di alimentazione principale nella parte inferiore, la macchina pomperà automaticamente l'acqua.
3. Dopo il riempimento con acqua, l'interno della macchina inizia a preriscaldarsi e il display visualizza la temperatura di preriscaldamento della caldaia del caffè.
4. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la macchina interrompe il preriscaldamento.

NOTA: Per il primo utilizzo, è necessario attendere 5 minuti per il preriscaldamento della caldaia del caffè e 15 minuti per il preriscaldamento della caldaia dell'acqua calda e del vapore.

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

Pulsantiera

Il pannello di controllo è composto da 3 pulsanti per ogni unità di erogazione del caffè più uno per l'acqua calda; i pulsanti sono illustrati di seguito:

- Espresso semplice (preinfusione: 2s + 30 mL di caffè)
- Espresso doppio (preinfusione: 2s + 60 mL di caffè)
- Erogazione manuale
- Acqua calda (5 secondi)

3.3 Regolazione dei parametri interni

Impostare il tempo di estrazione del caffè:

In modalità standby, tenere premuto il pulsante Espresso o Doppio Espresso, dopo 2 secondi la spia lampeggia ed entra in modalità memoria, l'acqua esce dall'erogatore; quando la quantità di caffè raggiunge la quantità desiderata, rilasciare il pulsante e l'erogazione si ferma, l'impostazione è terminata.

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

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

Impostazione della temperatura del caffè:

In modalità standby, il display visualizza la temperatura attuale; premere "+" per 1 secondo, il numero sulla spia lampeggerà e mostrerà la temperatura; è possibile premere "+/-" per

regolare la temperatura. Dopo aver impostato la temperatura, attendere circa 3 secondi; la spia smetterà di lampeggiare e i dati di impostazione saranno salvati.

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

Impostazione del tempo di pre-infusione

In modalità standby, tenere premuto il pulsante "-" per 3 secondi; il display visualizza "PXX" con "XX" come valore in secondi desiderato per la pre-infusione. Premere i pulsanti "+" o "-" per regolare questo valore. Dopo aver impostato il valore, attendere circa 3 secondi; la spia smetterà di lampeggiare e i dati di impostazione saranno salvati.

NOTA: L'intervallo di regolazione è 0-30 secondi

Impostazione dell'acqua calda:

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

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

Adattamento ai valori predefiniti:

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

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

3.4. Espresso e Espresso doppio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.5 Come preparare un buon caffè espresso

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

Chicchi di caffè: Il caffè è la materia prima dell'intero processo. Il caffè deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto, lontano da umidità, calore, luce e ossigeno (aria). Per evitare l'ossidazione del sacchetto, si consiglia di utilizzare sacchetti ermetici che possono essere richiusi per rimuovere la maggior quantità possibile di aria.

- La quantità consigliata per il doppio filtro è di 18-20 grammi di caffè, mentre per il filtro singolo è di 9-12 grammi di caffè. Questi valori dipendono dal tipo di caffè e dall'umidità residua nella tostatura,

Macinatura del caffè: Questo fattore è uno dei più importanti da tenere in considerazione. Il livello di macinatura del macinino deve essere regolato per evitare che il caffè macinato subisca i seguenti processi:

- Lavaggio eccessivo e rapido: Una macinatura troppo grossa può far sì che il caffè venga lavato via troppo velocemente, con il risultato che dal portafiltro esce una grande quantità di caffè senza crema e senza sapore.
- Estrazione eccessiva: Un caffè macinato troppo finemente può richiedere molto tempo per essere estratto e la quantità di caffè che ne uscirà sarà molto ridotta.

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

Pressione di estrazione: Questo fattore è strettamente legato al grado di rettifica utilizzato. Si raccomanda che la pressione durante l'estrazione del caffè sia compresa tra 9 e 10 bar. Le macine di caffè molto grosse provocano pressioni molto basse e quelle molto fini provocano pressioni molto alte.

- Pressato: Quando il caffè macinato si trova nel portafiltro, deve essere distribuito con un ago di rimozione e livellato con un dosatore di caffè. Quindi premere con una pressa di diametro adeguato. Si tratta di una fase importante, che contribuirà notevolmente a generare una buona estrazione. Premendo con una forza bassa si possono ottenere pressioni basse e un'estrazione molto rapida del caffè, mentre premendo con una forza elevata si possono ottenere pressioni alte e un'estrazione eccessiva. Premere leggermente il caffè.
- Rapporto di estrazione: Il rapporto di estrazione è spiegato come la proporzione tra il caffè utilizzato e il caffè liquido nella tazza. Attualmente i rapporti di estrazione più comunemente utilizzati sono 1:1, 1:2 e 1:3. In altre parole, per una parte di caffè macinato, dovremmo trovare lo stesso in una tazza, rispettivamente il doppio o il triplo della quantità di caffè liquido.

- Con rapporti di estrazione di 1:1 si ottengono caffè molto più intensi e concentrati, consigliati per caffè molto sviluppati e con un tempo di tostatura più lungo.
- Con rapporti di estrazione di 1:2 si ottengono caffè più stabili ed equilibrati, consigliati per i caffè speciali meno sviluppati.
- Con rapporti di estrazione di 1:3 si ottengono caffè più diluiti e meno intensi, consigliati per alcuni caffè con tostature più chiare.
- Tempo di estrazione: Il tempo di estrazione è molto importante perché determinerà il risultato finale e ci dirà se tutti i fattori di cui sopra sono stati regolati correttamente. I tempi di estrazione devono essere impostati su 25-35 secondi.

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

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

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

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

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

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

3.6 Schiumare il latte con l'ugello

L'ugello serve a montare il latte per ottenere un latte molto più cremoso.

NOTA: Per ottenere risultati ottimali, utilizzare sempre latte intero freddo.

1. Versare il latte freddo in una tazza di acciaio inossidabile fino a metà tazza.

NOTA: Il diametro della coppa non deve essere inferiore a 70 ± 5 mm.

2. Attivare il vaporizzatore spostando l'attuatore del vapore verso il basso. Si sentirà un clic e il vapore inizierà a fuoriuscire. Se non esce, la caldaia a vapore non è sufficientemente calda. Attendere qualche minuto e riprovare. Spegner il vaporizzatore riportando l'attuatore in posizione di riposo.
3. Inserire il vaporizzatore all'interno della coppa come mostrato nella figura 4. Il beccuccio dell'ugello deve essere posizionato appena un centimetro sotto il latte.

NOTA: Estrarre un po' di vapore prima di iniziare il processo per rimuovere l'acqua liquida dal vaporizzatore.

4. Con l'ugello all'interno del latte, attivare l'attuatore del vapore per accendere e rilasciare il vapore. Per ottenere una schiuma di latte cremosa, è necessario osservare che si formi un vortice all'interno della tazza e che la cottura a vapore non produca un rumore stridente.

NOTA: È consigliabile controllare la temperatura del latte, che non deve superare i 60-65°C per evitare la perdita di alcune proprietà.

5. Riportare l'attuatore del vapore nella sua posizione originale per spegnerlo una volta raggiunta la temperatura desiderata.

NOTA: Pulire l'ugello del vapore subito dopo l'uso per evitare la formazione di calcare nel latte. Pulire l'ugello con un panno umido ed erogare nuovamente vapore per rimuovere il latte eventualmente rimasto all'interno dell'ugello. Se necessario, introdurre e rimuovere il vapore all'interno e all'esterno di un contenitore d'acqua per completare correttamente la pulizia.

3.7 Come preparare un buon caffè cappuccino

1. Preparare prima l'espresso con una tazza sufficientemente grande per la dimensione desiderata del cappuccino. Seguire le istruzioni alla voce "Preparare il caffè".
2. Utilizzare latte intero, fresco e freddo di frigorifero (4°C-7°C), e versare 1/3 del latte nella tazza per la schiuma in acciaio inox,

NOTA: Utilizzare una tazza in acciaio inossidabile e il diametro della tazza non deve essere inferiore a 70 ± 5 mm, poiché il volume del latte aumenterà dopo la schiumatura.

3. Seguire la sezione "Schiumare il latte con l'ugello" per ottenere una schiuma di latte cremosa.
4. Togliere la tazza quando si è raggiunta la schiuma di latte desiderata e la giusta temperatura del latte, quindi spegnere la leva di azionamento del vapore, il vapore si arresterà, versare il latte schiumato nell'espresso preparato, ora il cappuccino è pronto.

3.8 Acqua calda

Attivare l'attuatore dell'acqua calda premendo il pulsante dell'acqua calda; si sentirà un clic e l'acqua calda uscirà dal tubo dell'acqua calda.

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

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

3.9 Spegnimento della macchina per espresso e protezione antigelo

1. Premendo il pulsante di accensione, la macchina si spegne.
2. Ricordarsi di spegnere l'alimentazione esterna (o l'interruttore principale) e l'acqua quando la macchina non è in uso.
3. Se la macchina deve essere trasportata o non viene utilizzata per un lungo periodo, scaricare l'acqua dalla caldaia; la valvola di scarico si trova sotto la macchina (Fig. 7).

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

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

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

Protezione antigelo

Per proteggere la macchina dal congelamento, attenersi alla seguente procedura:

AVVERTENZA: se la temperatura della macchina è inferiore al punto di congelamento, si causano danni all'apparecchiatura. Per evitare che la macchina si congeli e si rompa durante il trasporto o l'immagazzinamento, prima di spegnere la macchina è necessario eseguire le seguenti operazioni:

1. Quando è necessario spegnere la macchina dopo l'uso, chiudere la valvola di ingresso dell'acqua e rimuovere il connettore dal tubo di ingresso vicino all'estremità dell'ingresso dell'acqua;
2. Premere il pulsante manuale a sinistra e a destra, premere nuovamente il pulsante per

interrompere la fuoriuscita di 300-350 ml di acqua dai due bollitori, quindi premere il pulsante dell'acqua calda e far uscire l'acqua per 5 secondi;

3. Spegnerla la macchina dopo aver eseguito le operazioni sopra descritte.
4. Prima di utilizzare la macchina la volta successiva, aprire la valvola sul tubo di ingresso dell'acqua esterna e farla funzionare normalmente.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

4.1 Pulizia

- Pulire rapidamente la macchina secondo le istruzioni dopo ogni utilizzo;
- La macchina deve essere spenta e raffreddata;
- non utilizzare spugne abrasive né alcol o dissolventi. Non immergere la macchina in acqua.
- Pulire l'uscita e l'anello di tenuta sotto il diffusore di caffè con una spazzola professionale dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere il filtro e il supporto, rimuovere i fondi di caffè dall'interno e pulirlo.
- Pulire tutti gli accessori staccabili in acqua e asciugarli accuratamente.
- Pulire l'ugello con un panno umido e erogare nuovamente il vapore dopo ogni utilizzo per montare il latte.

Decalcificazione

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

1. Versare l'acqua e il decalcificante in un recipiente di circa 10 L, seguendo le istruzioni delle proporzioni del produttore del decalcificante.
2. Aprire la valvola di scarico (FIG. 7) e scaricare l'acqua; chiuderla dopo lo scarico.

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

3. Collegare il tubo di ingresso dell'acqua della macchina per espresso al contenitore in cui è stato aggiunto il decalcificante, accendere la macchina ed erogare alternativamente caffè e acqua calda dai due erogatori fino a consumare la maggior parte dell'acqua. Lasciare quindi riposare per 5-10 minuti e spegnere la macchina;
4. A metà del processo, rimuovere il portafiltro e inserirvi il filtro cieco, tenere premuto il pulsante del caffè manuale per circa 3 secondi per accedere alla modalità di riflusso del tubo del caffè. Il touch screen visualizza "CLn".
5. La testa del cluster si accende per 10 secondi e si spegne per 5 secondi, ripetendo questo ciclo per 5 volte. L'intero processo dura circa 75 secondi e l'uscita dalla modalità di riflusso è automatica.

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

NOTA: Consente di effettuare 10 cicli di caffè per ogni erogatore di caffè, 10 per ogni erogatore d'acqua e 10 per l'unità di schiumatura.

6. Lasciare raffreddare la macchina, aprire la valvola di scarico (Fig. 7) per scaricare l'acqua.

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

7. Chiudere la valvola di scarico e ricollegare l'ingresso dell'acqua all'apparecchio ed eseguire 20 cicli di caffè per ogni erogatore, 20 per ogni uscita dell'acqua e 20 per l'ugello. Ripetere questo processo tutte le volte che è necessario per rimuovere tutte le tracce di decalcificante dalla macchina prima di utilizzarla di nuovo normalmente.

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

Filtro cieco

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

Tenere premuto il pulsante del caffè manuale per circa 3 secondi per accedere alla modalità di riflusso del tubo del caffè. Il touch screen visualizza "CLn".

La testa del cluster si accende per 10 secondi e si spegne per 5 secondi, ripetendo questo ciclo per 5 volte. L'intero processo dura circa 75 secondi e l'uscita dalla modalità di riflusso è automatica. Quindi rimuovere il portafiltro e il filtro cieco e pulirli con acqua e un panno umido.

4.2 Manutenzione

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

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

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Risoluzione dei problemi della macchina da caffè:

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Dopo l'accensione, la macchina non pompa acqua e il display visualizza E3.	Taglio dell'acqua	Spegnere la macchina e attendere il ritorno dell'acqua.
	Il tubo di ingresso dell'acqua è bloccato	Controllare che il tubo non sia attorcigliato e/o pulire il tubo di ingresso dell'acqua.
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
La pompa non smette di funzionare	La valvola di scarico è vuota	Chiudere la valvola di scarico
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Perdita d'acqua	Il tubo di ingresso dell'acqua è bloccato	Controllare che il tubo non sia attorcigliato e/o pulire il tubo di ingresso dell'acqua.
	Il connettore del tubo della macchina perde.	Controllare il connettore e la guarnizione di tenuta
	La macchina perde acqua internamente	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Durante l'erogazione del caffè, il caffè esce dall'erogatore.	Nel filtro è presente una quantità eccessiva di caffè, che provoca una sovrappressione elevata e l'estrazione del caffè dove non dovrebbe essere.	Ridurre la quantità di caffè nel filtro
	Nella struttura su cui è posizionato il portafiltro sono presenti residui di caffè che non consentono una buona tenuta e isolamento del portafiltro.	Pulire la parte inferiore della struttura a cui è fissato il portafiltro.
	La guarnizione che sigilla il portafiltro nella macchina da caffè è rotta o difettosa.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec

Il caffè non viene erogato	Il caffè viene macinato a un livello molto fine, in modo che la cialda risulti troppo compatta dopo la pressatura e non permetta il passaggio dell'acqua.	Utilizzare un caffè macinato più grosso
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Non esce acqua calda	La macchina si sta preriscaldando e non ha raggiunto la temperatura giusta.	Attendere che la macchina sia pronta
Non esce vapore	La macchina si sta preriscaldando e non ha raggiunto la temperatura giusta.	Attendere che la macchina sia pronta
	L'ugello del vapore è bloccato	In questo caso, è molto importante non insistere nel rimuovere il vapore, poiché il vapore che non fuoriesce tornerà all'interno della macchina e la sovrappressione potrebbe causare lo scollamento di un tubo. Non appena si individua l'ostruzione dell'ugello, immergerlo in un liquido sgrassante per cercare di pulirlo correttamente. Ripetere l'estrazione del vapore
Il display visualizza "E1".	La temperatura è inferiore a 1°C o superiore a 180°C.	Verificare che la macchina non si trovi in questo intervallo di temperatura o che non si sia surriscaldata.
	Il sensore di temperatura della caldaia del caffè è difettoso.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Il display visualizza "E2".	Il flussometro non funziona correttamente	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Il display visualizza E9	La valvola di uscita del vapore e dell'acqua calda è in funzione da oltre 35 minuti.	Spegnere l'uscita del vapore e dell'acqua calda; se il problema persiste, contattare il Centro di assistenza Cecotec.

*In caso di difficoltà nell'individuare la causa del problema, non tentare di smontare la macchina da caffè da soli, ma rivolgersi al Centro di assistenza Cecotec.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_100131 / EU01_100210

Prodotto: Baristeo Gastro / Baristeo Gastro Dark

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50Hz

Potenza: 4700 - 5593 W

Dimensioni: 700 x 450 x 510 mm

Sistema di riscaldamento: Caldaia in acciaio inox per vapore, acqua calda 10,5 L + 2 caldaie in acciaio inox 330 mL per caffè

Tipo di pompa: Pompa rotativa da 9 bar

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, l'utente dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Saída de água quente
2. Pé regulável em altura
3. Pé
4. Manómetro de pressão da água
5. Bico de café esquerdo
6. Aquecedor de chávenas
7. Grelha decorativa
8. Seletor de pressão do bico de café esquerdo
9. Display do bico esquerdo
10. Botoneira
11. Display do bico direito
12. Seletor de pressão do bico de café direito
13. Alavanca de vapor
14. Manómetro do bico de café
15. Bico de café direito
16. Vaporizador
17. Manómetro de vapor
18. Grelha da bandeja antigotejamento
19. Bandeja antigotejamento

FIGURA 2. TABULEIRO E GRELHA ANTIGOTEJAMENTO

FIGURA 3. DISTRIBUIÇÃO DE CABOS E BOTÃO DE ALIMENTAÇÃO

1. Saída de drenagem de água
2. Entrada de água
3. Cabo de alimentação
4. Botão ON/OFF

FIGURA 4. PÉS DA MÁQUINA DE CAFÉ

FIGURA 5. ALAVANCA DE PRESSÃO

1. Alavanca giro lateral

FIGURA 6. POSIÇÃO DE FORMAÇÃO DE ESPUMA

FIGURA 7. VÁLVULA DE DRENAGEM

1. Válvula de drenagem

FIGURA 8. BOTONEIRA

1. Botão café manual (um para cada cabeça de extração)
2. Botão expresso simple (um para cada cabeça de extração)
3. Botão expresso duplo (um para cada cabeça de extração)
4. Botão de água quente

FIGURA 9. CONEXÃO ELÉCTRICA

- Fio azul (Neutro)
- Fio castanho (Fase)
- Fio verde-amarelo (Terra)

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa:

- 2 Porta-filtros de dupla saída
- Porta-filtro sem fundo
- Filtro simples
- Filtro duplo
- 2 suportes para copos em altura

- Escova de limpeza para a unidade de extração de café
- Filtro cego para limpeza interna
- Prensador de café
- 2 protectores de superfícies quentes da unidade de extração
- Tubo de entrada de água (ø6,3×ø9,5 mm/ PE pipe/ 3/8)
- Tubo de saída de água (ø16×ø22mm×1,5m/PVC)
- Mola de retenção dos cabos
- Colher doseadora de café

Requisitos mínimos para um funcionamento correto:

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

3. FUNCIONAMENTO

3.1. Montagem da máquina de café

- O cabo de alimentação, a entrada de água e a saída de água podem ser vistos na parte inferior da máquina (Fig. 3).
- Retire a bandeja antigoteamento e a grelha (Fig. 2)
- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra, a cablagem não deve ser ligada incorretamente e deve cumprir os requisitos de alimentação correspondentes. (Fig. 9)

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

1. Ligue a saída de água ao escoamento com o tubo de drenagem (não o dobre para que a água possa escoar sem problemas).
2. Ligue a entrada de água à tomada de água com o tubo de entrada.

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

3. Se desejar, coloque o tubo de entrada, o tubo de saída e o cabo de alimentação no interior da conduta de cabos.
4. Ajuste a altura dos pés com uma chave Allen e rode no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a altura e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para diminuir a altura da máquina (Fig. 4).

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

3.2. Ligar a máquina de café

1. Ligue a máquina de café ao abastecimento de água.
2. Ligue o botão de ligado principal na parte inferior, a máquina bombeará água automaticamente.
3. Depois de terminar a bombagem de água, a máquina começará a pré-aquecer e o visor indicará a temperatura de pré-aquecimento da caldeira de café.
4. Quando a temperatura desejada for atingida, a máquina pára o pré-aquecimento.

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

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

Painel de controlo

O painel de controlo é composto por 3 botões por unidade de distribuição de café e um para a água quente. A seguir, explicam-se os botões:

- Espresso simples (Pré-infusão: 2s + 30 mL de café)
- Espresso duplo (Pré-infusão: 2s + 60 mL de café)
- Dispensa manual
- Água quente (5 segundos)

3.3 Definição dos parâmetros internos

Ajuste do tempo de extração do café:

No modo de espera, mantenha premido o botão Espresso ou Espresso Duplo, após 2 segundos a luz indicadora piscará e entrará no modo de memória, a água sairá do bico de café, quando a quantidade de café atingir a quantidade desejada, soltar o botão e este parará, a definição estará concluída.

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

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

Ajuste da temperatura do café:

No modo de espera, o visor mostra a temperatura existente, prima "+" durante 1 segundo, o

número na luz indicadora piscará e mostrará a temperatura, pode premir "+/-" para ajustar a temperatura. Depois de definir a temperatura, aguarde cerca de 3s, a luz deixará de piscar e os dados de definição serão guardados.

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

Ajuste do tempo de pré-infusão

No modo de espera, mantenha premido o botão "-" durante 3 segundos, o visor apresentará "PXX", e "XX" como o valor em segundos pretendido para a pré-infusão. Prima os botões "+" ou "-" para ajustar este valor. Depois de definir a temperatura, aguarde cerca de 3s, a luz deixará de piscar e os dados de definição serão guardados.

NOTA: O intervalo de regulação é de 0-30 segundos

Regulação da água quente:

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

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

Ajuste aos valores por defeito:

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

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

3.4. Espresso e Espresso duplo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATENÇÃO: Cuidado, a zona pode estar muito quente.

3.5 Como fazer um bom café Expresso

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

Grãos de café: O café é a matéria-prima de todo o processo. O café deve ser armazenado

num local fresco e seco, ao abrigo da humidade, do calor, da luz e do oxigénio (ar). Para evitar a oxidação destes é aconselhável utilizar sacos herméticos que possam ser fechados de novo para retirar o máximo de ar possível.

- A quantidade recomendada para o filtro duplo é de 18 a 20 gramas de café, enquanto que para o filtro simples é de 9 a 12 gramas de café. Estes valores dependem do tipo de café e da humidade remanescente na torrefacção,

Moagem de café: Este fator é um dos mais importantes a ter em conta. O nível de moagem deve ser ajustado se se utilizar um moinho para evitar que o café moído sofra os seguintes processos:

- Lavagem excessiva e rápida: Um café moído demasiado grosso pode fazer com que o café seja lavado demasiado depressa, o que resulta numa grande quantidade de café sem creme e sem sabor a sair do porta-filtro.
- Extração insuficiente e demasiado longa: Uma moagem de café muito fina pode fazer com que o café demore muito tempo a ser extraído, a quantidade de café que sairá será muito pequena e a pressão de extração será muito elevada.

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

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

- Prensado: Quando o café moído estiver no porta-filtro, deve ser distribuído com um removedor de agulhas e nivelado com um distribuidor de café. Em seguida, pressione com uma prensa de diâmetro adequado. Este é um passo importante, pois ajudará muito a gerar uma boa extração. A prensagem com pouca força pode resultar em baixas pressões e numa extração muito rápida do café, enquanto a prensagem com muita força pode resultar em altas pressões e numa extração excessiva. Pressione ligeiramente o café.
- Rácio de extração: O rácio de extração é explicado como a proporção de café utilizado em relação ao café líquido na chávena. Atualmente, os rácios de extração mais utilizados são 1:1, 1:2 e 1:3. Ou seja, para uma parte de café moído, devemos encontrar o mesmo numa chávena, o dobro ou o triplo da quantidade de café líquido, respetivamente.
- Com rácios de extração de 1:1 obtemos cafés muito mais intensos e concentrados, recomenda-se para cafés muito desenvolvidos e com um tempo de torrefacção mais longo.

- Com rácios de extração de 1:2 obtemos cafés mais estáveis e equilibrados, e recomenda-se para cafés especiais menos desenvolvidos.
- Com relações de extração de 1:3 obtemos cafés mais diluídos e menos intensos, recomendados para certos cafés com torras mais leves.
- Tempo de extração: O tempo de extração é muito importante, pois determinará o resultado final e dir-nos-á se todos os factores acima referidos foram corretamente ajustados. Os tempos de extração devem ser definidos para 25 a 35 segundos.

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

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

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

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

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

Descalcificação: A acumulação de depósitos calcários no interior do aparelho pode levar a um aumento da pressão de saída e a uma redução da quantidade de água que sai para a extração do café, o que resulta num mau funcionamento do aparelho.

3.6 Fazer espumar o leite com o vaporizador

O vaporizador é utilizado para espumar o leite e obter um leite muito mais cremoso.

NOTA: Utilize leite gordo para obter os melhores resultados.

1. Deite leite frio numa chávena de aço inoxidável até meio da chávena.

NOTA: O diâmetro da chávena não deve ser inferior a 70 ± 5 mm.

2. Ative o vaporizador ao mover o atuador de vapor para baixo. Ouvirá um clique e o vapor começará a sair. Se não sair, é porque a caldeira de vapor não está suficientemente quente.

Aguarde alguns minutos e tente novamente. Desligue o vaporizador ao colocar o atuador na sua posição de repouso.

3. Insira o vaporizador no interior do copo, como mostra a figura 4. A boca do vaporizador deve ser colocada alguns centímetros abaixo do leite.

NOTA: Extraia um pouco de vapor antes de iniciar o processo para remover qualquer água líquida do vaporizador.

4. Com o bico no leite, accione o seletor de vapor para ligar e desligar o vapor. Para obter um leite espumoso e cremoso, é preciso observar que se forma um remoinho no interior da chávena e que a vaporização não faz barulho.

NOTA: É altamente aconselhável controlar a temperatura do leite, que não deve atingir mais de 60-65°C para evitar a perda de certas propriedades.

5. Volte a colocar o atuador de vapor na sua posição original para o desligar quando a temperatura desejada for atingida.

NOTA: Limpe o bocal de vapor imediatamente após a utilização para evitar a formação de depósitos no leite. Limpe o bocal com um pano húmido e voltar a deitar vapor para retirar o leite que possa ter ficado no interior do bocal. Se for necessário, introduza e retire o vapor dentro e fora de um recipiente com água para terminar a limpeza corretamente.

3.7 Como fazer um bom Cappuccino

1. Primeiro, prepare o expresso numa chávena suficientemente grande para o tamanho de cappuccino desejado. Siga as instruções em "Preparar o café".
2. Utilize leite gordo, fresco e frio do frigorífico (4°C-7°C), e deite 1/3 do leite no copo de espuma de aço inoxidável,

NOTA: Utilize uma chávena de aço inoxidável e o diâmetro da chávena não deve ser inferior a 70 ± 5 mm, uma vez que o volume do leite aumentará após a formação de espuma.

3. Siga a secção "Fazer espumar o leite com o bocal" para obter um leite cremoso com espuma.
4. Retire a chávena quando tiver atingido a espuma e a temperatura correcta de leite, depois desligue a alavanca de acionamento do vapor, o vapor pára. Deite o leite espumado no expresso preparado, agora o cappuccino está pronto.

3.8 Água quente

Active o mecanismo de água quente ao premir o botão de água quente. A seguir, ouvirá um clique e sairá água quente do tubo de água quente.

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

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

3.9 Proteção contra congelamento e desligamento da máquina de café

1. Prima o botão de ligação para desligar a máquina.
2. Não se esqueça de desligar a fonte de alimentação externa (ou o interruptor principal) e o abastecimento de água quando a máquina não estiver a ser utilizada.
3. Se a máquina tiver de ser transportada ou não for utilizada durante um longo período de tempo, drene a água da caldeira; a válvula de drenagem está situada debaixo da máquina (FIG. 7).

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

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

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

Proteção anticongelamento

Para proteger a máquina contra o congelamento, siga os passos abaixo:

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

1. Quando for necessário desligar a máquina de café após a utilização, feche a válvula de entrada de água e retire o conector do tubo de entrada junto à extremidade de entrada de água;
2. Prima o botão manual do lado esquerdo e direito. A seguir, prima novamente o botão para parar a expulsão de água das duas chaleiras (300-350ml), depois prima o botão de água quente e deixe a água sair 5s;
3. Desligue a máquina depois de seguir os passos acima indicados;
4. Antes de utilizar a máquina da próxima vez, abra a válvula no tubo de entrada de água externo e opere-a normalmente.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

4.1 Limpeza

- Limpe rapidamente a máquina de acordo com as instruções após cada utilização;
- A máquina deve ser desligada e arrefecida;
- Não utilize esponjas abrasivas, álcool ou solventes. Não mergulhe a máquina em água.
- Limpe a saída e o anel de vedação sob o difusor de café com uma escova profissional após cada utilização.
- Retire o filtro e o suporte do filtro, retire as borras de café do interior e limpe-o em seguida.
- Limpe todos os acessórios com água e seque-os bem.
- Limpe o bocal com um pano húmido e volte a distribuir o vapor após cada utilização para espumar o leite.

Limpeza dos depósitos de minerais

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

1. Deite a água e o descalcificante num recipiente de cerca de 10 L. Siga as instruções do fabricante do descalcificante.
2. Abra a válvula de drenagem (FIG. 7) e drene a água; feche-a após a drenagem.

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

3. Ligue o tubo de entrada de água da máquina de café ao recipiente onde adicionou o descalcificador, ligue a máquina e faça cafés e água quente alternadamente entre os dois bicos de café até que a maior parte da água tenha sido consumida. Em seguida, deixe repousar durante 5-10 minutos e desligue a máquina;
4. A meio do processo, retire o porta-filtro e coloque o filtro cego no mesmo e mantenha premido o botão de café manual durante cerca de 3 segundos para entrar no modo de refluxo do tubo de café. O ecrã tátil deve apresentar "CLn".
5. A cabeça do grupo de extração liga-se durante 10 segundos e desliga-se durante 5 segundos. Este ciclo repete-se 5 vezes. Todo o processo demora aproximadamente 75 segundos e sairá automaticamente do modo de refluxo.

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

NOTA: Recomenda-se a distribuição de 10 cafés por bico de café, 10 por saída de água e 10 por vaporizador.

6. Deixe a máquina arrefecer e abra a válvula de escoamento (FIG. 7) para escoar a água.

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

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

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

Filtro cego

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

Mantenha premido o botão de café manual durante cerca de 3 segundos para entrar no modo de refluxo do tubo de café. O ecrã tátil apresentará "CLn".

A cabeça do grupo de extração ligar-se-á durante 10 segundos e desliga-se durante 5 segundos. Este ciclo repete-se 5 vezes. Todo o processo demora aproximadamente 75 segundos e sairá automaticamente do modo de refluxo. Em seguida, retire o suporte do filtro e o filtro cego e limpe com água e um pano húmido.

4.2 Manutenção

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

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

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Resolução de problemas:

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Após a ligação, a máquina não bombeia água e o visor indica E3.	Corte de água	Desligue a máquina e espere que a água regresse.
	O tubo de entrada de água está bloqueado	Verifique se o tubo não está dobrado e/ou limpe o tubo de entrada de água.
	Mau funcionamento da máquina	Contato com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
A bomba não pára de funcionar	A válvula de drenagem está vazia	Feche a válvula de drenagem
	Mau funcionamento da máquina	Contato com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
Perda de água	O tubo de entrada de água está bloqueado	Verifique se o tubo não está dobrado e/ou limpe o tubo de entrada de água.
	O tubo de ligação à máquina de café tem uma fuga.	Verifique o conector e a junta de vedação
	A máquina tem fugas de água no interior	Contato com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
O café sai pelo bico de café quando se faz café.	Há demasiado café no filtro, o que provoca uma sobrepressão elevada e a extração do café onde não deveria estar.	Reduza a quantidade de café no filtro
	Na estrutura em que o porta-filtro é colocado, existem resíduos de café que não permitem uma boa vedação e isolamento do porta-filtro.	Limpe a parte inferior da estrutura à qual está fixado o porta-filtro.
	A junta de vedação do suporte do filtro na máquina de café está partida ou com defeito.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
Não sai café	O café é moído a um nível muito fino, de modo a que a cápsula fique demasiado compacta após a prensagem e não permita a passagem da água.	Utilize café moído mais grosso
	Mau funcionamento da máquina	Contate com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec

Não utilize água quente.	A máquina está a pré-aquecer e não atingiu a temperatura correcta.	Aguarde até que a máquina esteja pronta
Não sai vapor.	A máquina está a pré-aquecer e não atingiu a temperatura correcta.	Aguarde até que a máquina esteja pronta
	O bocal de vapor está bloqueado	Quando isto acontece, é muito importante não insistir em retirar o vapor, pois o vapor que não sai volta para o interior da máquina e a sobrepressão pode provocar a deslocação de um tubo. Assim que detetar o bloqueio do bocal, mergulhe-o num líquido desengordurante para tentar limpá-lo corretamente. Volte a testar a extração de vapor
O ecrã apresenta "E1".	A temperatura ambiente é inferior a 1 °C ou superior a 180 °C.	Verifique se a máquina não se encontra neste intervalo de temperatura ou se não está sobreaquecida.
	O sensor de temperatura da máquina de café está avariado.	Contate com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
O ecrã apresenta "E2".	O medidor de caudal não está a funcionar corretamente	Contate com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
O ecrã mostra F9	A válvula de saída de vapor e de água quente esteve a funcionar durante mais de 35 minutos.	Desligue a saída de vapor e de água quente; se o problema persistir, contacte com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec

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

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: EU01_100131 / EU01_100210
Produto: Baristeco Gastro / Baristeco Gastro Dark
Tensão: 220-240 V

Frequência: 50 Hz
Potência: 4700 - 5593 W
Dimensões: 700 x 450 x 510 mm
Sistema de rápido aquecimento: Caldera de acero inoxidable para vapor, agua caliente de 10,5 L + 2 calderas de acero inoxidable de 330 mL para café
Tipo de bomba: Bomba rotativa de 9 bar

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

FIGUUR 1

1. Uitlaat voor heet water
2. In hoogte verstelbare poot
3. Poot
4. Waterdrukmeter
5. Linker koffiediffusor
6. Kopjesverwarmer
7. Sierrooster
8. Drukkeuzeschakelaar van linker koffiediffusor
9. Display van linker koffiediffusor
10. Knoppenpaneel
11. Display van rechter koffiediffusor
12. Drukkeuzeschakelaar van rechter koffiediffusor
13. Stoomhendel
14. Drukmeter voor koffiediffusor
15. Rechter koffiediffusor
16. Stomer
17. Stoomdrukmeter
18. Rooster van de lekbak
19. Lekbak

FIGUUR 2. LEKBAK EN LEKROOSTER

FIGUUR 3. KABELDISTRIBUTIE EN AAN/UIT-KNOP

1. Waterafvoer
2. Wateringang
3. Netsnoer
4. ON/OFF

FIGUUR 4. POOTJES VAN DE ESPRESSOMACHINE

FIGUUR 5. DRUKHENDEL

1. Zijwaartse keuzeschakelaar

FIGUUR 6. SCHUIMSTAND

FIGUUR 7. AFVOERKLEP

1. Afvoerklep

FIGUUR 8. KNOPPENPANEEL

1. Handmatige koffiekноп (één voor elk extractie opzetstuk)
2. Enkele Espressoknop (Eén voor elk extractie opzetstuk)
3. Dubbele Espressoknop (Eén voor elk extractie opzetstuk)
4. Knop voor heet water

FIGUUR 9. ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Blauwe kabel (Neutraal)
- Bruine kabel (Fase)
- Geel/groene kabel (Aarde)

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. 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 er één ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Verwijder de siliconendop van het waterreservoir als de machine er een heeft, om de waterafvoer te vergemakkelijken.
- Reinig alle afneembare onderdelen

Inhoud van de doos:

- 2 Filterdragers met dubbele uitlaat
- Bodemloze filterdrager
- Enkele filter
- Dubbele filter
- 2 houders op hoogte voor bekers

- Reinigingsborstel voor de koffie extractie eenheid
- Blindfilter voor inwendige reiniging
- Koffiestamper
- 2 beschermingen voor het hete oppervlak van de koffie-extractie
- Watertoevoerleiding (ø6.3×ø9.5 mm/ PE pipe / 3/8)
- Waterafvoerleiding (ø16×ø22 mm×1.5m/PVC)
- Kabelborgveer
- Doseerlepel

Minimumvereisten voor een goede werking:

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

3. WERKING

3.1. Montage van de espressomachine

- De stroomkabel, waterinlaat en wateruitlaat zijn te zien aan de onderkant van de machine (Fig. 3).
- Verwijder de lekbak en het rooster. (Fig.2)
- Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact, de bedrading mag niet verkeerd zijn aangesloten en moet voldoen aan de bijbehorende stroomvereisten. (Fig. 9)

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

1. Sluit de waterafvoer aan op de afvoer met de afvoerbuys (niet buigen zodat het water zonder problemen kan weglopen).
2. Sluit de watertoevoer aan op de leiding met de toevoerleiding.

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

3. Plaats indien gewenst de toevoerbuys, de afvoerbuys en de voedingskabel in de kabelgoot.
4. Pas de hoogte van de pootjes aan met een inbussleutel en draai met de klok mee om de hoogte te vergroten en tegen de klok in om de hoogte van de machine te verkleinen (Fig. 4).
5. Plaats de lekbak en onderzetter terug.

3.2. Espressomachine inschakelen

1. De espressomachine aansluiten op het stopcontact
2. Zet de hoofdschakelaar aan de onderkant aan en het apparaat pompt automatisch water op.
3. Na het vullen met water begint de machine binnenin voor te verwarmen, het display toont de voorverwarmtemperatuur van de koffieboiler.
4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, stopt de machine met voorverwarmen.

OPMERKING: Voor het eerste gebruik moet u 5 minuten wachten tot de koffieboiler is voorverwarmd en 15 minuten tot de heet water- en stoomboiler zijn voorverwarmd.

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

Knoppenpaneel

Het bedieningspaneel bestaat uit 3 knoppen per koffiediffusor plus één voor heet water, de knoppen worden hieronder uitgelegd:

- Enkele Espresso (Pre-infusie: 2s + 30 ml koffie)
- Dubbele Espresso (Pre-infusie: 2s + 60 ml koffie)
- Handmatig
- Heet water (5 seconden)

3.3 Aanpassing van interne parameters

De koffie-extractietijd instellen:

Houd in de stand-bymodus de knop Espresso of dubbele Espresso ingedrukt, na 2 seconden knippert het indicatielampje en wordt de geheugenmodus geactiveerd, er stroomt water uit de koffie-uitloop, wanneer de hoeveelheid koffie de gewenste hoeveelheid heeft bereikt, laat u de knop los en stopt het apparaat.

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

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

De temperatuur van de koffie instellen:

In de stand-by modus toont het display de huidige temperatuur, druk gedurende 1 seconde op

"+", het cijfer op het indicatielampje knippert en toont de temperatuur, u kunt op "+/-" drukken om de temperatuur aan te passen. Wacht na het instellen van de temperatuur ongeveer 3s, het indicatielampje stopt met knipperen en de instellingsgegevens zijn opgeslagen.

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

Instellen van de pre-infusie tijd

Houd in de stand-bymodus de knop "-" 3 seconden ingedrukt. Op het display verschijnt "PXX", waarbij "XX" de gewenste waarde in seconden voor de pre-infusie is. Druk op de knoppen "+" of "-" om deze waarde aan te passen. Wacht na het instellen van de waarde ongeveer 3s, het lampje stopt met knipperen en de instellingsgegevens zijn opgeslagen.

OPMERKING: Instelbereik is 0-30 seconden

Instellen van heet water:

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

OPMERKING: Het instelbereik is 3 tot 30 seconden.

Instellen van de standaardinstellingen:

Druk in de stand-bymodus tegelijkertijd 2 seconden op de Espresso knop en de Dubbele Espresso knop, op het display verschijnt '888'. Laat de knoppen los nadat de twee indicatielampjes 3 keer knipperen, de machine wordt gereset naar de standaardinstellingen.

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

3.4. Espresso en dubbele Espresso

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

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

OPMERKING: Om de filters te verwisselen, gebruikt u het filter dat niet op zijn plaats zit en tilt u het filter tussen het filter in de filterhouder en het uitsteeksel van de filterhouder om het

verwijderen te vergemakkelijken. Om het nieuwe filter te plaatsen, oefent u wat druk uit met uw handpalm op het filter zodat het goed past.

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

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

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

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

5. Plaats de kop(pen) onder de koffie-uitloop.
6. Druk op de knop Espresso/Dubbele Espresso/Handmatige extractie om koffie te bereiden totdat de overeenkomstige hoeveelheid zetkoffie is afgegeven.
7. De koffie is klaar en de machine keert terug naar de stand-bymodus zodra het klaar is.

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

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

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

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

3.5 Hoe een goede Espresso zetten?

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

Koffiebonen: Koffie is de grondstof voor het hele proces. Koffie moet op een koele, droge plaats bewaard worden, uit de buurt van vocht, warmte, licht en zuurstof (lucht). Luchtdichte zakken die hersloten kunnen worden om zoveel mogelijk lucht te verwijderen worden aanbevolen om oxidatie van de zak te voorkomen.

- De aanbevolen hoeveelheid voor de dubbele filter is 18 tot 20 gram koffie, terwijl dit voor de enkele filter 9 tot 12 gram koffie is. Deze waarden zijn afhankelijk van de koffiesoort en het resterende vocht.

Koffie malen: Deze factor is een van de belangrijkste om rekening mee te houden. Het maalniveau op de molen moet worden aangepast om te voorkomen dat de gemalen koffie de volgende processen ondergaat:

- Overmatig en snel wassen: Te grof gemalen koffie kan ervoor zorgen dat de koffie te snel wordt uitgespoeld, waardoor er een grote hoeveelheid koffie zonder room en smaak uit de filterhouder komt.
- Overextractie: Te fijn gemalen koffie kan ervoor zorgen dat het lang duurt voordat de koffie geëxtraheerd is, en de hoeveelheid koffie die eruit komt zal erg klein zijn.

OPMERKING: Het gebruik van versgemalen koffie in een goede koffiemolen wordt sterk aanbevolen. Het gebruik van commercieel gemalen koffie kan leiden tot overmatig en snel wassen vanwege de grootte van de gemalen bonen.

Extractie druk: Deze factor is nauw verbonden met de maalgraad. Het wordt aanbevolen om de druk tijdens koffie-extractie tussen 9 en 10 bar te houden. Zeer grove koffiemalingen veroorzaken een zeer lage druk en zeer fijne koffiemalingen veroorzaken een zeer hoge druk.

- Koffie persen: Als de gemalen koffie in de filterhouder zit, moet deze worden verdeeld met een koffiepers. Pers vervolgens met een pers met een geschikte diameter. Dit is een belangrijke stap omdat het enorm zal helpen om een goede extractie te genereren. Persen met weinig kracht kan resulteren in een lage druk en zeer snelle extractie van koffie, terwijl persen met veel kracht kan resulteren in een hoge druk en over-extractie. Druk de koffie lichtjes aan.
- Extractieverhouding: De extractieverhouding wordt uitgelegd als de verhouding tussen de gebruikte koffie en de koffie in het kopje. Momenteel zijn de meest gebruikte extractieverhoudingen 1:1, 1:2 en 1:3. d.w.z. voor één deel gemalen koffie, zouden we hetzelfde in een kopje moeten vinden, respectievelijk het dubbele of driedubbele van de hoeveelheid vloeibare koffie.
- Met extractieratio's van 1:1 verkrijgen we veel intensere en geconcentreerdere koffies, aanbevolen voor sterk ontwikkelde koffies met een langere brandtijd.

- Met extractieratio's van 1:2 verkrijgen we stabielere en evenwichtigere koffies, aanbevolen voor minder ontwikkelde koffiespecialiteiten.
- Met extractieratio's van 1:3 verkrijgen we meer verdunde en minder intense koffies, aanbevolen voor bepaalde koffies met lichtere brandingen.
- Extractie tijd: De extractietijd is erg belangrijk omdat deze het eindresultaat bepaalt en ons vertelt of alle bovenstaande factoren correct zijn aangepast. De extractietijd moet worden ingesteld op 25 tot 35 seconden.

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

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

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

Schoonmaken: Na elk gebruik moet het koffierooster worden gereinigd met heet water en de reinigingsborstel, zoals beschreven in het vorige hoofdstuk. Trek de hendel omhoog zodat het water uit de koffie-extractie stroomt en schrob ondertussen met de reinigingsborstel.

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

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

3.6 Melk opschuimen met de opschuimer

De stomer wordt gebruikt om de melk op te schuimen, zodat de melk veel romiger wordt.

OPMERKING: Gebruik altijd koude volle melk voor de beste resultaten.

1. Giet koude melk in een roestvrijstalen beker tot halverwege de beker.

OPMERKING: De diameter van de beker mag niet kleiner zijn dan 70 ± 5 mm.

2. Activeer de stomer door de stoomactuator naar beneden te bewegen. U hoort een klik en er begint stoom te ontsnappen. Als het er niet uitkomt, is de stoomketel niet heet genoeg.

Wacht een paar minuten en probeer het opnieuw. Schakel de stomer uit door de actuator terug te zetten in de ruststand.

- Plaats de opschuimer in de beker zoals aangegeven in figuur 4. Het mondstuk van het stoompijpje moet net een centimeter onder de melk worden geplaatst.

OPMERKING: Zuig wat stoom af voordat u begint met het proces om eventueel vloeibaar water uit de opschuimer te verwijderen.

- Terwijl het stoompijpje in de melk zit, activeert u de stoomactuator om de stoom in te schakelen en af te geven. Om romige opgeschuimde melk te krijgen, moet u erop letten dat er een draaikolk in het kopje ontstaat en dat de opschuimer geen piepend geluid maakt.

OPMERKING: Het is zeer raadzaam om de temperatuur van de melk te controleren. Deze mag niet hoger worden dan 60-65°C om te voorkomen dat bepaalde eigenschappen verloren gaan.

- Zet de stoomactuator terug in zijn oorspronkelijke positie om hem uit te schakelen wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

OPMERKING: Reinig het stoompijpje onmiddellijk na gebruik om kalkaanslag in de melk te voorkomen. Veeg het buisje af met een vochtige doek en laat opnieuw stoom ontsnappen om eventuele melkresten in het buisje te verwijderen. Indien nodig, introduceer en verwijder stoom in en uit een bak met water om de reiniging goed af te ronden.

3.7 Hoe een goede cappuccino bereiden?

- Bereid eerst de espresso met een kopje dat groot genoeg is voor de gewenste grootte van de cappuccino. Volg de instructies onder "Koffie bereiden".
- Gebruik volle melk, vers en koud uit de koelkast (4°C-7°C), en giet 1/3 van de melk in de roestvrijstalen opschuimbeker.

OPMERKING: Gebruik een roestvrijstalen beker en de diameter van de beker mag niet kleiner zijn dan 70 ± 5 mm, omdat het volume van de melk toeneemt na het opschuimen.

- Volg het hoofdstuk "Melk opschuimen met de opschuimer" om romig opgeschuimde melk te maken.
- Verwijder het kopje wanneer u het gewenste melkschuim en de juiste melktemperatuur heeft bereikt, zet dan de stoomhendel uit, de stoom stopt, giet de opgeschuimde melk in de bereide espresso, nu is de cappuccino klaar.

3.8 Warm water

Activeer de heet water actuator door op de heet water knop te drukken, u hoort een klik en er komt heet water uit de heetwateruitloop.

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

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

3.9 Uitschakelen van de espressomachine en vorstbeveiliging

- Druk op de aan/uit-knop en de machine schakelt uit.
- Vergeet niet de externe voeding (of hoofdschakelaar) en watertoevoer uit te schakelen als het apparaat niet in gebruik is.
- Als het apparaat vervoerd moet worden of lange tijd niet gebruikt zal worden, laat dan het water uit de boiler lopen; de aftapkraan bevindt zich onder de machine (Fig. 7).

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

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

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

Bescherming tegen bevriezing

Volg de onderstaande stappen om de machine te beschermen tegen bevriezing:

Om te voorkomen dat de machine bevroert en barst tijdens transport of opslag, moeten de volgende stappen worden genomen voordat de machine wordt uitgeschakeld:

- Wanneer het nodig is om de machine na gebruik uit te zetten, sluit u de waterklep van de watertoevoer en verwijdert u het koppelstuk van de watertoevoerbuïs bij het uiteinde van de watertoevoer.
- Druk op de handmatige knop aan de linker- en rechterkant, druk nogmaals op de knop om te stoppen nadat er 300-350 ml water uit de twee ketels komt, druk vervolgens op de knop voor heet water en laat het water er 5 seconden uit komen.
- Schakel de machine uit nadat u de bovenstaande stappen heeft uitgevoerd.
- Voordat u de machine de volgende keer gebruikt, opent u de klep op de externe watertoevoerleiding en bedient u de machine op de normale manier.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

4.1 Reiniging

- Maak het apparaat na elk gebruik snel schoon volgens de instructies.
- De machine moet worden uitgeschakeld en afgekoeld.
- Gebruik geen schuursponsjes, alcohol of oplosmiddelen. Dompel het apparaat niet onder in water.
- Reinig de uitloop en de afdichtring onder het koffierooster na elk gebruik met een professionele borstel.
- Verwijder het filter en de houder, verwijder het koffiedik binnenin en maak het vervolgens schoon.
- Reinig alle afneembare accessoires in water en droog ze grondig.
- Reinig het buisje met een vochtige doek en laat na elk gebruik opnieuw stoom ontsnappen om melk op te schuimen.

Ontkalken

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

1. Giet water en ontkalker in een bak van ongeveer 10 L, volg de aanwijzingen van de fabrikant van de ontkalker.
2. Open de aftapkraan (Fig. 7) en laat het water weglopen.

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

3. Sluit de watertoevoerleiding van de espressomachine aan op de container waarin u de ontkalker heeft gedaan, zet de machine aan en maak afwisselend koffie en heet water via de twee koffie-uitlopen totdat het meeste water is verbruikt. Laat het dan 5-10 minuten staan en zet de machine uit.
4. Verwijder halverwege het proces de filterdrager en plaats het blinde filter erin, houd de knop voor handmatige koffie ongeveer 3 seconden ingedrukt om de terugloopmodus van de koffiebus te activeren. Op het touchscreen wordt "CLn" weergegeven.
5. De koffie-extractiegroep schakelt 10 seconden in en 5 seconden uit en herhaalt deze cyclus 5 keer. Het hele proces duurt ongeveer 75 seconden en zal automatisch de terugstroommodus verlaten.

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

OPMERKING: Er worden 10 koffiecycli per koffie-uitloop, 10 per wateruitloop en 10 per stomer aanbevolen.

6. Laat de machine afkoelen, open de aftapkraan (Fig. 7) om het water af te tappen.

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

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

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

Blind filter

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

Houd de knop voor handmatige koffie ongeveer 3 seconden ingedrukt om de terugloopmodus van de koffiebus te activeren. Op het touchscreen wordt "CLn" weergegeven.

De koffie-extractiegroep schakelt 10 seconden in en 5 seconden uit en herhaalt deze cyclus 5 keer. Het hele proces duurt ongeveer 75 seconden en zal automatisch de terugstroommodus verlaten. Verwijder vervolgens de filterhouder en het blinde filter en reinig met water en een vochtige doek.

4.2 Onderhoud

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

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

5. PROBLEEMOPLOSSING

Problemen met de koffiemachine oplossen:

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Na het inschakelen pompt de machine geen water en toont het display E3.	Waterstoring	Zet de machine uit en wacht tot het water terugkomt.
	Watertoevoerleiding is geblokkeerd	Controleer of de leiding niet geknikt is en/of reinig de watertoevoerleiding.
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
De pomp stopt niet met draaien	Afvoerlep is leeg	Sluit de aftapkraan
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Waterverlies	Watertoevoerleiding is geblokkeerd	Controleer of de leiding niet geknikt is en/of reinig de watertoevoerleiding.
	De pijpverbinding naar de koffiemachine lekt.	Controleer connector en afdichtingspakking
	Machine lekt intern water	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Bij het koffiezetten komt er koffie uit de koffiediffusor.	Er zit te veel koffie in het filter, wat resulteert in een hoge overdruk en extractie van de koffie waar deze niet hoort te zijn.	Verminder de hoeveelheid koffie in het filter
	In de structuur waarop de filterhouder is geplaatst, zitten koffieresten die geen goede afdichting en isolatie van de filterhouder mogelijk maken.	Reinig het onderste deel van de constructie waaraan de filterhouder is bevestigd.
	De afdichting die de filterhouder in de machine afdicht is kapot of defect.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
Er komt geen koffie uit	De koffie wordt zeer fijn gemalen, zodat de peul na het persen te compact is en geen water doorlaat.	Gebruik grover gemalen koffie
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Er komt geen heet water uit	De machine is aan het voorverwarmen en heeft niet de juiste temperatuur bereikt.	Wacht tot de machine klaar is
Er komt geen stoom uit het stoombuisje	De machine is aan het voorverwarmen en heeft niet de juiste temperatuur bereikt.	Wacht tot de machine klaar is
	Stoombuisje is geblokkeerd	Als u dit overkomt, is het heel belangrijk dat u niet blijft aandringen op het verwijderen van stoom, want alle stoom die er niet uit komt, keert terug naar de binnenkant van de machine en door de overdruk kan een buisje losraken. Zodra u de verstopping van het mondstuk ontdekt, dompelt u het mondstuk in een ontvettingsvloeistof om te proberen het goed schoon te maken. Stoomextractie opnieuw testen
Op het display verschijnt "E1".	Temperatuur is lager dan 1°C of hoger dan 180°C.	Controleer of de machine zich niet in dit temperatuurbereik bevindt of niet oververhit is geraakt.
	De temperatuursensor van de koffieboiler is defect.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Op het display verschijnt "E2".	De debietmeter werkt niet goed	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Het display toont E9	De stoom- en heetwateruitloop klep werkt al meer dan 35 minuten.	Schakel de stoom- en heetwateruitloop uit. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

*Als u problemen heeft met het vinden van de oorzaak van het probleem, probeer dan niet zelf de machine te demonteren, maar neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01_100131 / EU01_100210
Product: Baristeo Gastro / Baristeo Gastro Dark

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50Hz

Vermogen: 4700 - 5593 W

Afmetingen: 700 x 450 x 510 mm

Verwarmingssysteem: Roestvrijstalen boiler voor stoom, heet water 10,5 L + 2 roestvrijstalen boilers 330 ml voor koffie

Pomptype: 9 bar draaipomp

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

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

RYSUNEK 1

1. Wylot gorącej wody
2. Nóżka z regulacją wysokości
3. Nóżka
4. Manometr wody
5. Lewy wylot kawy
6. Podgrzewacz filiżanek
7. Ozdobna kratka
8. Przetątnik ciśnienia lewego wylotu kawy
9. Wyświetlacz lewego wylotu kawy
10. Przyciski
11. Wyświetlacz prawego wylotu kawy
12. Wybór ciśnienia w prawym wylocie kawy
13. Dźwignia pary
14. Manometr wylotu kawy
15. Prawy wylot kawy
16. Spieniacz
17. Manometr pary
18. Kratka tacki ociekowej
19. Tacka ociekowa

RYSUNEK 2. TACKA I KRATKA OCIEKOWA

RYSUNEK 3. DYSTRYBUCJA KABLI I PRZYCISK ZASILANIA

1. Odpływ wody
2. Wejście wody
3. Przewód zasilania
4. Przycisk ON/OFF

RYSUNEK 4. NÓŻKI EKSPRESU

RYSUNEK 5. DŹWIGNIA DOCISKOWA

1. Boczna dźwignia obrotowa

RYSUNEK 6. POZYCJA SPIENIANIA

RYSUNEK 7. ZAWÓR ODPLYWOWY

1. Zawór odpływowy

RYSUNEK 8. PRZYCISKI

1. Przycisk ręcznego przygotowania kawy (jeden dla każdej głowicy ekstraktora)
2. Przycisk espresso pojedyncze (jeden dla każdej głowicy ekstraktora)
3. Przycisk espresso podwójne (jeden dla każdej głowicy ekstraktora)
4. Przycisk gorącej wody

RYSUNEK 9. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Przewód niebieski (neutralny)
- Przewód brązowy (faza)
- Przewód zielono-żółty (uziemiaenie)

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Wyjmij silikonową zatyczkę ze zbiornika na wodę, jeśli ekspres do kawy jest w nią wyposażony, aby ułatwić odpływ wody.
- Wyczyść wszystkie wyjmowane elementy.

Zawartość opakowania:

- 2 kolby z podwójnym wylotem
- Kolba bez dna
- Filtr pojedynczy
- Filtr podwójny

- 2 regulowane podstawki na filiżanki
- Szczoteczka czyszcząca do modułu ekstrakcji kawy
- Ślepy filtr do czyszczenia wewnętrznego
- Ubijak
- 2 osłony termiczne modułu ekstrakcji
- Rura wlotu wody (ø6,3×ø9,5 mm/ PE pipe / 3/8)
- Rura odpływowa (ø16×ø22 mm×1,5m/PVC)
- Sprężynka do zwijania przewodu
- Miarka do kawy

Minimalne wymagania dla prawidłowego działania:

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

3. FUNKCJONOWANIE

3.1. Montaż ekspresu do kawy

- Przewód zasilający, wlot i wylot wody znajdują się w dolnej części urządzenia (Rys. 3).
- Wyjmij tackę ociekową i kratkę. (Rys. 2)
- Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka, przewody nie mogą być podłączone nieprawidłowo i muszą spełniać odpowiednie wymagania dotyczące zasilania. (Rys. 9)

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

1. Podłącz wylot wody do odpływu za pomocą rury odpływowej (nie zginaj jej, aby woda mogła spływać bez problemów).
2. Podłącz wlot wody do gniazda wlotu wody za pomocą rury wlotowej.

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

3. W razie potrzeby umieść rurę wlotową, rurę wylotową i przewód zasilający w przeznaczonym do tego miejscu na przewody.
4. Wyreguluj wysokość nóżek za pomocą klucza imbusowego i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć wysokość, lub w przeciwnym kierunku, aby zmniejszyć wysokość urządzenia (Rys. 4).

5. Włóż ponownie tackę ociekową i podstawkę na filiżanki.

3.2. Włączanie ekspresu do kawy

1. Podłącz ekspres do kawy do źródła wody.
2. Włącz główny przycisk zasilania na dole, a urządzenie automatycznie zacznie pompować wodę.
3. Po napełnieniu wodą, wewnątrz urządzenia zacznie się wstępnie nagrzewać, a wyświetlacz pokaże temperaturę nagrzewania bojlera kawy.
4. Po osiągnięciu żądanej temperatury urządzenie zakończy wstępne nagrzewanie.

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

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

Przyciski

Panel sterowania składa się z 3 przycisków na każdy dozownik kawy oraz jednego przycisku gorącej wody:

- Espresso pojedyncze (zaparzanie wstępne: 2 s + 30 ml kawy)
- Espresso podwójne (zaparzanie wstępne: 2 s + 30 ml kawy)
- Ręczne nalewanie kawy
- Gorąca woda (5 sekund)

3.3 Ustawienie parametrów wewnętrznych

Ustawienie czasu ekstrakcji kawy:

W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk Espresso lub Espresso podwójne, po 2 sekundach wskaźnik zacznie migać i przejdzie w tryb zapamiętywania, woda wyptynie z wylotu kawy, gdy ilość kawy osiągnie żądaną ilość zwolnij przycisk, aby przerwać nalewanie kawy, ustawienie zostanie zakończone.

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

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

Ustawienie temperatury kawy:

W trybie gotowości wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę, naciśnij i przytrzymaj „+”

przez 1 sekundę, liczba na wskaźniku będzie migać i pokazywać temperaturę, naciśnij „+/-”, aby dostosować temperaturę. Po ustawieniu temperatury należy odczekać około 3 s, dioda przestanie migać, a ustawienia zostaną zapisane.

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

Ustawienie czasu wstępnego zaparzania

W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” przez 3 sekundy, na wyświetlaczu pojawi się „PXX”, gdzie „XX” oznacza czas w sekundach wstępnego zaparzania. Naciśnij przyciski „+” lub „-”, aby dostosować tę wartość. Po ustawieniu wartości należy odczekać około 3 s, dioda przestanie migać, a ustawienia zostaną zapisane.

UWAGA: Zakres regulacji wynosi 0-30 sekund.

Ustawienie ciepłej wody:

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

UWAGA: Zakres ustawień wynosi od 3 do 30 sekund.

Ustawienie wartości domyślnych:

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

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

3.4. Espresso i podwójne espresso

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

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

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

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

UWAGA: Jeśli na krawędzi kolby pozostało zbyt dużo kawy, łatwo może dojść do słabego uszczelnienia i wycieku wody.

3. Naciśnij przycisk pojedynczego espresso, aby aktywować dozowanie wody przez kilka sekund, co pomoże usunąć pozostałości z poprzednich kaw i podgrzać dozownik kawy w celu lepszego wydobycia aromatu. Aby zacząć nalewać wodę po kilku sekundach należy ponownie nacisnąć przycisk.
4. Przytrzymaj górną część urządzenia ręką, wtóż kolbę i obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na środku gniazda. Powinna być szczelnie dociśnięta.

UWAGA: Nie należy dotykać wylotu kawy, ponieważ osiąga on wysoką temperaturę i może spowodować oparzenia.

5. Umieść filiżankę (filiżanki) pod wylotem kawy.
6. Naciśnij przycisk Espresso/Espresso podwójne/Ręczne nalewanie, aby przygotować kawę, aż zostanie nalana odpowiednia ilość kawy.
7. Po nalaniu kawy urządzenie powróci do trybu gotowości.

UWAGA: Konieczny jest ścisły nadzór urządzenia podczas jego użytkowania, ponieważ czasami wymaga ono obsługi ręcznej.

8. Po zakończeniu wyjmij kolbę obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, wyrzuć fusy z kawy i wyczyść ją.

UWAGA: Aby zapobiec gromadzeniu się resztek zmielonej kawy w module ekstrakcji zaleca się ponowne pociągnięcie dźwigni do góry, aby umożliwić cyrkulację wody i wyptkanie resztek kawy, można dodatkowo użyć szczoteczki czyszczącej do modułu ekstrakcji. Następnie czyszczenie można uzupełnić poprzez przetarcie wilgotną ściereczką.

UWAGA: Zachowaj ostrożność, powierzchnia może być bardzo gorąca.

3.5 Jak przygotować dobre espresso

Sztuka parzenia dobrej kawy zależy od wielu czynników, które muszą być starannie przygotowane. Każdy z nich zostanie wyjaśniony poniżej, aby uzyskać dobrą kawę espresso:

Kawa ziarnista: Kawa jest podstawowym surowcem całego procesu. Kawa powinna być przechowywana w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci, ciepła, światła i tlenu (powietrza). Zaleca się stosowanie hermetycznych woreczków, które można ponownie zamknąć w celu usunięcia jak największej ilości powietrza, aby zapobiec dostaniu się do niego tlenu.

- Zalecana ilość dla podwójnego filtra wynosi od 18 do 20 gramów kawy, podczas gdy dla pojedynczego filtra jest to od 9 do 12 gramów kawy. Wartości te zależą od rodzaju kawy i jej wilgotności reszkowej po procesie palenia.

Mielenie kawy: Ten czynnik jest jednym z najważniejszych, które należy wziąć pod uwagę. W przypadku korzystania z młynka należy dostosować stopień zmielenia, aby zapobiec następującym problemom:

- Nadmierny i szybki przepływ wody: Zbyt grube zmielenie kawy może spowodować, że kawa przepuści zbyt dużo wody, kawa będzie bez pianki i smaku.
- Nadmierna ekstrakcja: Bardzo drobne zmielenie kawy może spowodować, że ekstrakcja kawy zajmie dużo czasu, ilość kawy, która się wydostanie będzie bardzo mała.

UWAGA: Zdecydowanie zaleca się używanie świeżo zmielonej kawy z młynka o wysokiej precyzji. Stosowanie komercyjnych kaw mielonych może powodować nadmierny i szybki przepływ wody ze względu na grubość mielenia.

Ciśnienie ekstrakcji: Czynnik ten jest ściśle powiązany z grubością mielenia. Zaleca się, aby ciśnienie podczas ekstrakcji kawy wynosiło od 9 do 10 barów. Bardzo grubo zmielona kawa powoduje bardzo niskie ciśnienie, a bardzo drobno zmielona kawa powoduje bardzo wysokie ciśnienie.

- Ubijanie: Gdy zmielona kawa znajduje się w kolbie należy ją rozprowadzić za pomocą dystrybutora z igłami i wyrównać za pomocą dystrybutora. Następnie ubij kawę za pomocą tampera o odpowiedniej średnicy. Jest to ważny krok, ponieważ znacznie pomoże w odpowiedniej ekstrakcji. Ubicie kawy z niską siłą może skutkować niskim ciśnieniem i bardzo szybką ekstrakcją kawy, podczas gdy ubicie z dużą siłą może skutkować wysokim ciśnieniem i nadmierną ekstrakcją. Lekko dociśnij kawę.
- Współczynnik ekstrakcji: Współczynnik ekstrakcji to proporcja użytej kawy do kawy zaparzonej w filiżance. Obecnie najczęściej stosowane współczynniki ekstrakcji to 1:1, 1:2 i 1:3. Z jednej porcji zmielonej kawy powinniśmy uzyskać jej tyle samo, podwójną lub potrójną ilość zaparzonej kawy.
- Przy proporcji ekstrakcji 1:1 uzyskujemy znacznie bardziej intensywne i skoncentrowane kawy, zalecane dla wysoko rozwiniętych kaw o dłuższym czasie palenia.

- Przy proporcji ekstrakcji 1:2 uzyskujemy bardziej stabilne i zrównoważone kawy, zalecane dla mniej rozwiniętych kaw specjalnych.
- Przy proporcji ekstrakcji 1:3 uzyskujemy bardziej rozcieńczone i mniej intensywne kawy, zalecane dla niektórych kaw o delikatnym paleniu.
- Czas ekstrakcji: Czas ekstrakcji jest bardzo ważny, ponieważ determinuje ostateczny wynik i powie nam, czy wszystkie wyżej wymienione czynniki zostały prawidłowo dostosowane. Czas ekstrakcji powinien wynosić od 25 do 35 sekund.

UWAGA: Zaleca się użycie precyzyjnej wagi do kawy, aby obliczyć czas i wagę zarówno mielonej kawy, jak i kawy ekstrahowanej.

Temperatura ekstrakcji: Zalecana temperatura ekstrakcji wynosi od 90 do 94°C.

UWAGA: Dla każdego rodzaju kawy mielonej należy znaleźć odpowiednią równowagę między ekspresem do kawy, stopniem zmielenia i siłą, z jaką jest ubijana. Dlatego normalne jest, że będzie trzeba przygotować kilka espresso z każdym rodzajem kawy, aby znaleźć równowagę między wyżej wymienionymi czynnikami.

Czyszczenie: Po każdym użyciu wylot kawy należy wyczyścić gorącą wodą i szczoteczką do czyszczenia, jak zostało to opisane w poprzednim rozdziale. Pociągnij dźwignię do góry, aby woda wypłynęła z modułu ekstrakcji, a w międzyczasie użyj szczoteczki, aby wyczyścić moduł ekstrakcji.

UWAGA: Należy bardzo uważać, aby nie poparzyć dłoni, ponieważ woda ma wysoką temperaturę.

Odkamienianie: Nagromadzenie osadów w urządzeniu może prowadzić do wzrostu ciśnienia wylotowego i zmniejszenia ilości wody wypływającej podczas parzenia kawy, co skutkuje nieprawidłowym działaniem urządzenia.

3.6 Spienianie mleka za pomocą spieniacza

Spieniacz służy do spieniania mleka w celu uzyskania bardziej kremowej tekstury.

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zawsze używać pełnotłustego mleka.

1. Wlej zimne mleko do kubka ze stali nierdzewnej do połowy wysokości kubka.

UWAGA: Średnica kubka nie powinna być mniejsza niż 70 ± 5 mm.

2. Uruchom spieniacz przesuwając przełącznik pary w dół. Usłyszysz kliknięcie i zacnie wydobywać się para. Jeśli nie wypływa, boiler nie jest wystarczająco gorący. Odczekaj kilka minut i spróbuj ponownie. Wyłącz spieniacz ustawiając przełącznik w pierwotnej pozycji.
3. Włóż spieniacz do kubka, jak pokazano na rysunku 4. Wylot spieniacza powinien znajdować się centymetr pod powierzchnią mleka.

UWAGA: Przed rozpoczęciem procesu spieniania spuść trochę pary, aby usunąć krople wody z wnętrza spieniacza.

4. Gdy spieniacz znajduje się wewnątrz mleka, aktywuj przełącznik pary, aby włączyć i uwolnić parę. Aby uzyskać spienione i kremowe mleko, należy obserwować, czy w kubku tworzy się wir i nie słyszeć piskzącego dźwięku.

UWAGA: Zaleca się kontrolowanie temperatury mleka, nie powinna ona przekraczać 60–65°C, aby uniknąć utraty niektórych właściwości.

5. Przywróć przełącznik pary do pierwotnego położenia, aby wyłączyć go po osiągnięciu żądanej temperatury.

UWAGA: Oczyszczyć dyszę spieniacza natychmiast po użyciu, aby zapobiec powstaniu zaschniętych osadów z mleka. Przetrzyj spieniacz wilgotną ściereczką i ponownie wypuść parę, aby usunąć resztki mleka, które mogły pozostać wewnątrz spieniacza. W razie potrzeby włóż spieniacz do pojemnika z wodą i aktywuj parę, aby prawidłowo zakończyć czyszczenie.

3.7 Jak zrobić dobre Cappuccino

1. Najpierw przygotuj kawę espresso w wystarczająco dużej filiżance, aby zmieściła żadaną ilość cappuccino. Postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji „Przygotowanie kawy”.
2. Użyj mleka pełnego, świeżego i zimnego z lodówki (4°C–7°C) i wlej je do 1/3 wysokości kubka do spieniania ze stali nierdzewnej.

UWAGA: Użyj kubka ze stali nierdzewnej, którego średnica nie jest mniejsza niż 70 ± 5 mm, ponieważ objętość mleka zwiększy się po spienieniu.

3. Postępuj zgodnie z rozdziałem „Spienianie mleka za pomocą spieniacza”, aby uzyskać spienione, kremowe mleko.
4. Odsuń kubek, gdy zostanie osiągnięta pożądana pianka i odpowiednia temperatura, a następnie przesunij dźwignię pary, aby ją wyłączyć, wlej spienione mleko do przygotowanego espresso, cappuccino jest gotowe.

3.8 Gorąca woda

Aktywuj przełącznik gorącej wody naciskając przycisk gorącej wody, usłyszysz kliknięcie, a z dozownika wypłynie gorąca woda.

UWAGA: Gdy ciśnienie pary wynosi =0 woda jest zimna.

UWAGA: Po zakończeniu przygotowywania gorącej wody nie należy od razu dotykać dozownika, aby uniknąć poparzenia.

3.9 Wyłączanie ekspresu do kawy i ochrona przed zamarznięciem

1. Naciśnij przycisk zasilania, urządzenie wyłączy się.
2. Należy pamiętać o wyłączeniu zewnętrznego źródła zasilania (lub wyłącznika głównego) i dopływu wody, gdy urządzenie nie jest używane.
3. Jeśli urządzenie musi zostać przeniesione lub nie będzie używane przez dłuższy czas, należy spuścić wodę z bojlera; zawór spustowy znajduje się pod urządzeniem (RYS. 7).

UWAGA: Aby uniknąć poparzeń nie spuszczać wody, gdy ciśnienie pary wynosi >0, wyłącz urządzenie na dwie godziny przed spuszczeniem wody.

UWAGA: Do odkręcenia zaworu spustowego należy użyć klucza płaskiego nr 17 lub klucza nastawnego.

OSTRZEŻENIE: jeśli temperatura ekspresu do kawy spadnie poniżej punktu zamarzania, spowoduje to uszkodzenie urządzenia. Aby zapobiec zamarznięciu i pęknięciu ekspresu do kawy podczas transportu lub przechowywania przed wyłączeniem ekspresu należy wykonać czynności opisane powyżej.

Ochrona przed zamarzaniem

Aby zabezpieczyć urządzenie przed zamarznięciem wykonaj poniższe czynności:

OSTRZEŻENIE: jeśli temperatura ekspresu do kawy spadnie poniżej punktu zamarzania, spowoduje to uszkodzenie urządzenia. Aby zapobiec zamarznięciu i pęknięciu ekspresu do kawy podczas transportu lub przechowywania przed wyłączeniem ekspresu należy wykonać czynności opisane poniżej:

1. Gdy konieczne jest wyłączenie ekspresu do kawy po użyciu, należy zamknąć zawór wlotu wody i wyjąć złącze z przewodu wlotowego w pobliżu końca wlotu wody;
2. Naciśnij przycisk ręczny po lewej i prawej stronie, naciśnij przycisk ponownie, aby zatrzymać urządzenie po nalaniu 300-350 ml wody z obu bojlerów, a następnie naciśnij przycisk gorącej wody i pozwól wodzie wypływać przez 5 sekund;
3. Po wykonaniu powyższych czynności wyłącz urządzenie;
4. Przed następnym użyciem urządzenia należy otworzyć zawór na zewnętrznej rurze wlotowej wody i uruchomić urządzenie w normalny sposób.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

4.1 Czyszczenie

- Przeprowadź szybkie czyszczenie urządzenia po każdym użyciu zgodnie z instrukcjami;
- Urządzenie należy wyłączyć i pozostawić do ochłodzenia;
- Nie używaj szorstkich gąbek, alkoholu ani rozpuszczalników. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Po każdym użyciu wyczyść wylot i pierścień uszczelniający pod wylotem kawy za pomocą profesjonalnej szczoteczki.
- Wyjmij kolbę, usuń fusy z wnętrza, a następnie wyczyść ją.
- Wymyj wszystkie wyjmowane akcesoria pod wodą i dobrze je wysusz.
- Wyczyść spieniacz wilgotną ściereczką i ponownie włącz parę po każdym użyciu do spieniania mleka.

Czyszczenie z osadów kamienia

W ekspresie do kawy z czasem osadza się kamień i należy go odkamieniać co miesiąc wykonując poniższe czynności:

1. Wlej wodę i odkamieniacz do pojemnika o pojemności około 10 l, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta odkamieniacza.
2. Otwórz zawór spustowy (RYS. 7) i spuść wodę, zamknij go po spuszczeniu wody.

UWAGA: Aby uniknąć poparzeń nie spuszczać wody, gdy ciśnienie pary wynosi >0, wyłącz urządzenie na dwie godziny przed spuszczeniem wody.

3. Podłącz rurę wlotu wody ekspresu do kawy do pojemnika, do którego dodano odkamieniacz, włącz urządzenie i przygotuj kawę i gorącą wodę na przemian z dwóch wylotów kawy, aż do zużycia większości wody. Następnie pozostaw na 5-10 minut i wyłącz urządzenie;
4. W połowie procesu wyjmij kolbę i umieść w niej ślepy filtr, naciśnij i przytrzymaj przycisk ręcznego parzenia kawy przez około 3 sekundy, aby przejść do trybu wstecznego przepływu kawy. Na ekranie dotykowym wyświetli się „CLn”.
5. Głowica modułu włącza się na 10 sekund i wyłącza na 5 sekund, powtarzając ten cykl 5 razy. Cały proces trwa około 75 sekund, a urządzenie automatycznie wyjdzie z trybu przepływu wstecznego.

UWAGA: Aby przedwcześnie wyjść z trybu przepływu wstecznego, naciśnij jeden raz przycisk ręcznego parzenia kawy.

UWAGA: Zaleca się 10 cykli kawy na wylot kawy, 10 na wylot wody i 10 na spieniacz.

6. Poczekać, aż urządzenie ostygnie, otwórz zawór spustowy (RYS. 7), aby spuścić wodę.

UWAGA: Aby uniknąć poparzeń nie spuszczać wody, gdy ciśnienie pary wynosi >0, wyłącz urządzenie na dwie godziny przed spuszczeniem wody.

7. Zamknij zawór spustowy i podłącz wlot wody z powrotem do urządzenia, a następnie wykonaj 20 cykli parzenia kawy na wylot kawy, 20 na wylot wody i 20 na spieniacz. Powtórz ten proces tyle razy, ile to konieczne, aby usunąć wszystkie ślady odkamieniacza z urządzenia przed jego ponownym normalnym użyciem.

Uwaga: Wykonaj powyższą operację więcej razy, jeśli urządzenie nadal nie jest wystarczająco czyste.

Ślepy filtr

Filtr ślepy służy do wewnętrznego czyszczenia wylotu kawy. Aby to zrobić, umieść podwójny filtr w kolbie i umieść go gładką stroną skierowaną w kierunku otworów filtra. Wsyp do środka trochę proszku czyszczącego i umieść kolbę w ekspresie.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk ręcznego parzenia kawy przez około 3 sekundy, aby przejść do trybu wstecznego przepływu. Na ekranie dotykowym wyświetli się „CLn”.

Głowica modułu włącza się na 10 sekund i wyłącza na 5 sekund, powtarzając ten cykl 5 razy. Cały proces trwa około 75 sekund, a urządzenie automatycznie wyjdzie z trybu przepływu wstecznego. Następnie wyjmij kolbę i filtr ślepy i wyczyść je wodą i wilgotną ściereczką.

4.2 Konserwacja

Po każdym użyciu należy sprawdzić urządzenie pod kątem prawidłowego działania i połączeń. Urządzenie musi być dokładnie konserwowane poprzez demontaż i ponowny montaż przyłączy dopływu i odpływu wody w celu sprawdzenia ich działania i stanu oraz wymiany ich w razie uszkodzenia. Należy również sprawdzić połączenia elektryczne ze źródłem zasilania. Ponadto należy przeprowadzić całkowite odkamienianie urządzenia, jak wyjaśniono powyżej. Proces ten powinien być przeprowadzany co miesiąc.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Rozwiązywanie problemów z ekspresem do kawy:

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Po włączeniu urządzenia nie pompuje wody, a na wyświetlaczu pojawia się E3.	Odcięcie dopływu wody	Wyłącz urządzenie i poczekaj na powrót wody.
	Rura dopływu wody jest zablokowana.	Sprawdź, czy rura nie jest zgięta i/lub wyczyść rurę dopływu wody.
	Urządzenie nie działa poprawnie	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Pompa nie wyłącza się	Zawór spustowy jest pusty	Zamknij zawór spustowy
	Urządzenie nie działa poprawnie	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Wyciek wody	Rura dopływu wody jest zablokowana.	Sprawdź, czy rura nie jest zgięta i/lub wyczyść rurę dopływu wody.
	Złącze rury z ekspresem jest nieszczelne.	Sprawdź złącze i uszczelkę
	Woda wycieka do wewnątrz urządzenia	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Kawa wycieka z wylotu podczas parzenia.	W filtrze znajduje się zbyt dużo kawy, co skutkuje wysokim nadciśnieniem i ekstrakcją kawy tam, gdzie nie powinno jej być.	Zmniejsz ilość kawy w filtrze
	W gnieździe, w którym umieszczona jest kolba, znajdują się pozostałości kawy, które nie pozwalają na dobre uszczelnienie kolby.	Wyczyść dolną część gniazda, do którego przymocowana jest kolba.
	Uszczelka uszczelniająca kolbę w ekspresie jest pęknięta lub uszkodzona.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Kawa nie wypływa	Kawa została mielona bardzo drobno, przez co po ubiciu jest zbyt zwarta i nie przepuszcza wody.	Używaj grubiej zmielonej kawy
	Urządzenie nie działa poprawnie	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec

Nie wypływa gorąca woda	Urządzenie jest w trakcie wstępnego nagrzewania i nie osiągnęło odpowiedniej temperatury.	Poczekaj, aż urządzenie będzie gotowe
Nie wydobywa się para	Urządzenie jest w trakcie wstępnego nagrzewania i nie osiągnęło odpowiedniej temperatury.	Poczekaj, aż urządzenie będzie gotowe
	Dysza spieniacza jest zablokowana	W takim przypadku bardzo ważne jest, aby nie wypuszczać pary, ponieważ każda para, która nie zostanie wytworzona powróci do wnętrza urządzenia, a nadciśnienie może spowodować rozregulowanie jednej z rurek. Jak tylko zostanie wykryte zatkanie dyszy, należy zanurzyć ją w płynie odtłuszczającym, aby ją prawidłowo wyczyścić. Ponownie spróbuj wypuścić parę
Na wyświetlaczu pojawi się „E1”	Temperatura jest niższa niż 1°C lub wyższa niż 180°C.	Sprawdź, czy urządzenie nie znajduje się w tym zakresie temperatur lub czy nie uległo przegrzaniu.
	Czujnik temperatury bojlera jest uszkodzony.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Na wyświetlaczu pojawia się „E2”	Przeptywomierz nie działa prawidłowo	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Na wyświetlaczu pojawia się E9	Zawór wylotowy pary i gorącej wody działał przez ponad 35 minut.	Wyłącz wylot pary i gorącej wody, jeśli problem nie ustąpi skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

*W przypadku trudności ze znalezieniem przyczyny problemu nie należy podejmować prób samodzielnego demontażu ekspresu do kawy, lecz skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: EU01_100131 / EU01_100210

Produkt: Baristeo Gastro / Baristeo Gastro Dark

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50 Hz

Moc: 4700 - 5593 W

Wymiary: 700 x 450 x 510 mm

System nagrzewania: Bojler ze stali nierdzewnej na parę, gorąca woda 10,5 l + 2 bojlerze ze stali nierdzewnej 330 ml na kawę

Typ pompy: Pompa rotacyjna 9 bar

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

OBRÁZEK 1

1. Výdej horké vody
2. Výškově nastavitelná nožička
3. Nožička kávovaru
4. Manometr pro měření tlaku vody
5. Levá hlava skupiny pro extrakci kávy
6. Deska na ohřívání šáleků
7. Ozdobné ohraničení desky na ohřívání šáleků
8. Páčka pro regulaci tlaku levé hlavy skupiny pro extrakci kávy
9. Displej levé hlavy skupiny pro extrakci kávy
10. Tlačítka
11. Displej pravé hlavy skupiny pro extrakci kávy
12. Volič tlaku pravé hlavy skupiny pro extrakci kávy
13. Páčka pro regulaci páry
14. Manometr pro měření tlaku při extrakci kávy
15. Pravá hlava skupiny pro extrakci kávy
16. Parní tryska na mléko
17. Manometr pro měření tlaku páry
18. Mřížka odkapávací misky
19. Odkapávací miska

OBRÁZEK 2. MŘÍŽKA A ODKAPÁVACÍ MISKA

OBRÁZEK 3. DISTRIBUCE VODIČŮ A PŘEPÍNAČ PRO ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

1. Vypouštěcí ventil
2. Konektor pro přívod vody
3. Napájecí kabel
4. Přepínač ON/OFF

OBRÁZEK 4. NOŽIČKY KÁVOVARU

OBRÁZEK 5. PÁČKA PRO REGULACI TLAKU HLAVY SKUPINY PRO EXTRAKCI KÁVY

1. Páčka s bočním otáčením

OBRÁZEK 6. POZICE PARNÍ TRYSKY PRO NAPĚNĚNÍ

OBRÁZEK 7. VYPOUŠTĚCÍ VENTIL

1. Vypouštěcí ventil

OBRÁZEK 8. TLAČÍTKA

1. Tlačítko Manuální výdej Espresso kávy (Jedno tlačítko pro každou extrakční hlavu)
2. Tlačítko Espresso Simple (Jedna Espresso káva) (Jedno tlačítko pro každou extrakční hlavu)
3. Tlačítko Espresso Doble (Dvojitá Espresso káva) (Jedno tlačítko pro každou extrakční hlavu)
4. Tlačítko pro výdej horké vody

OBRÁZEK 9. ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

- Modrý vodič (Neutrální)
- Hnědý vodič (Fázový)
- Zeleno-žlutý vodič (Uzemňovací)

POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Odstraňte silikonovou zátku z nádržky na vodu, pokud je součástí kávovaru, za účelem usnadnění vypouštění vody.
- Vyčistěte všechny odnímatelné součásti.

Obsah krabice:

- 2 Držáky filtru s dvojitou výpustí
- Držák filtru bez dna
- Jednoduchý filtr

- Dvojitý filtr
- 2 Výškové podstavce pro šálky
- Čistící štěteček skupiny pro extrakci kávy
- Slepý filtr pro vnitřní čištění kávovaru
- Pěchovadlo
- 2 Ochranný kryt horkého povrchu skupiny pro extrakci kávy
- Trubka pro přívod vody (ø6,3×ø9,5 mm/ PE pipe / 3/8)
- Trubka pro vypouštění vody (ø16×ø22 mm×1,5mm/PVC)
- Krycí trubka pro kabely
- Odměrná lžička na kávu

Minimální požadavky pro správný provoz:

- Pokojová teplota: nad 1 °C, pod 40 °C
- Kvalita vody: používejte přírodní minerální vodu nebo filtrovanou vodu.
- Jmenovitý tlak vody (automatický přívod vody): 0,1-0,4 MPa

3. PROVOZ

3.1. Montáž kávovaru

- Napájecí kabel, konektor pro přívod vody a vypouštěcí ventil jsou viditelné ve spodní části kávovaru (Obr. 3).
- Vyjměte odkapávací misku a mřížku odkapávací misky. (Obr. 2)
- Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky, kabel nesmí být zapojen nesprávně a musí splňovat příslušné požadavky na napájení. (Obr. 9)

POZNÁMKA: Kávovar nemá zástrčku pro přímé zapojení do elektrické sítě. Doporučuje se ho zapojit přímo do rozvodné skříně kvůli vysokým provozním proudům.

1. Trubku pro vypouštění vody připojte k vypouštěcímu ventilu. (Neohýbejte ji, aby se voda vypustila bez potíží).
2. Trubku pro přívod vody připojte ke konektoru pro přívod vody.

POZNÁMKA: Pro zajištění životnosti kávovaru používejte filtrovanou vodu, abyste z něho odstranili přebytečné pevné zbytky.

3. Trubku pro přívod vody, trubku pro vypouštění vody a napájecí kabel můžete společně shromáždit do krycí trubky pro kabely.
4. Pomocí imbusového klíče nastavte výšku nožiček kávovaru. Jejich otočením ve směru

- hodinových ručiček je zvýšíte a otočením proti směru hodinových ručiček je snížíte (Obr. 4).
5. Znovu nasadte odkapávací misku a mřížku odkapávací misky.

3.2. Zapnutí kávovaru

1. Připojte kávovar k přívodu vody.
2. Stiskněte přepínač pro zapnutí/vypnutí ve spodní části kávovaru, kávovar začne automaticky čerpat vodu.
3. Po načerpání vody se spustí předehřev kávovaru a na displeji se zobrazí teplota předehřevu bojleru pro přípravu kávy.
4. Po dosažení požadované teploty, kávovar zastaví předehřev.

POZNÁMKA: Při prvním použití musíte počkat 5 minut, než se předehřeje bojler pro přípravu kávy, a 15 minut, než se předehřeje bojler na výdej horké vody a páry.

POZNÁMKA: I když není předehřev připraven, můžete kávovar používat, ale teplota kávy nebo horké vody nebude dostatečně vysoká. Parní ventil, levou a pravou hlavu skupiny pro extrakci kávy lze nezávisle otevřít nebo zavřít.

Tlačítka

Ovládací panel se skládá ze 3 tlačítek pro každou hlavu skupiny pro extrakci kávy a společného tlačítka pro výdej horké vody. Níže jsou vysvětlena jednotlivá tlačítka:

- Tlačítko Espresso Simple (Preinfuze: 2 s + 30 ml kávy)
- Tlačítko Espresso Doble (Preinfuze: 2 s + 60 ml kávy)
- Tlačítko Manuální výdej Espresso kávy
- Tlačítko pro výdej horké vody (5 sekund)

3.3 Nastavení vnitřních parametrů

Úprava nastavení doby extrakce kávy:

V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko Espresso Simple nebo Espresso Doble, po 2 sekundách začne blikat světelný indikátor a přejde do paměťového režimu, z výpusti kávy začne vytékat voda, když množství kávy dosáhne požadovaného množství, uvolněte tlačítko a výdej se zastaví a nastavení bude dokončeno.

POZNÁMKA: Rozsah minimálního a maximálního možného množství kávy je od 2 ml do 500 ml.

POZNÁMKA: Pro zlepšení přesnosti množství vydávané kávy se doporučuje provést toto nastavení s nasazeným držákem filtru naplněným mletou kávou podle jeho běžného použití. Standardní doba extrakce pro přípravu dobrého espressa je 25 až 30 sekund pro výdej přibližně 30 ml kávy.

Úprava nastavení teploty kávy:

V pohotovostním režimu se na displeji zobrazí aktuální teplota, stiskněte „+“ na 1 sekundu, číslo na světelném indikátoru začne blikat a zobrazí teplotu, stisknutím „+/-“ můžete teplotu upravit. Po nastavení teploty počkejte přibližně 3 s, světelný indikátor přestane blikat a nastavené údaje se uloží.

POZNÁMKA: Nastavitelný rozsah je od 80 °C do 102 °C.

Úprava nastavení doby preinfuze (předspaření)

V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko „-“ po dobu 3 sekund, na displeji se zobrazí „PXX“, přičemž „XX“ je hodnota v sekundách požadovaná pro předspaření. Stiskněte tlačítka „+“ nebo „-“ pro upravení nastavení této hodnoty. Po nastavení této hodnoty počkejte přibližně 3 s, světelný indikátor přestane blikat a nastavené údaje se uloží.

POZNÁMKA: Rozsah nastavení je od 0 do 30 sekund.

Úprava nastavení výdeje horké vody:

V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko pro výdej horké vody po dobu 2 sekund, světelný indikátor začne blikat a přejde do paměťového režimu, z trubky pro výdej horké vody začne vytékat horká voda, když je dosaženo požadované množství vody, uvolněte tlačítko pro ukončení nastavení, které bylo úspěšně dokončeno.

POZNÁMKA: Rozsah nastavení je od 3 do 30 sekund.

Nastavení na přednastavené hodnoty:

V pohotovostním režimu stiskněte současně tlačítko Espresso Simple a tlačítko Espresso Doble na 2 sekundy, na displeji se zobrazí „888“. Po trojím bliknutí obou světelných indikátorů tlačítka uvolněte, kávovar obnoví výchozí nastavení.

POZNÁMKA: Toto je výchozí nastavení; 93 °C pro extrakci kávy, 2 sekundy pro preinfuzi (předspaření), 30 ml pro přípravu jedné Espresso kávy a 60 ml pro přípravu dvojité Espresso kávy a 5 s pro výdej horké vody.

3.4. Jedna Espresso káva a Dvojitá Espresso káva

Pro přípravu Jedné Espresso kávy a/nebo Dvojité Espresso kávy postupujte podle následujících pokynů:

1. Vyjměte držák filtru s nasazeným příslušným filtrem, nasypte příslušné množství mleté kávy, předem odvážené v závislosti na tom, zda použijete jednoduchý nebo dvojitý filtr, do zodpovídajícího filtru pomocí kávové lžičky.

POZNÁMKA: Pro výměnu filtrů si pomozte filtrem, který není nasazen v držáku filtru a za pomoci jeho výstupku vypačte filtr, který je nasazen v držáku filtru, pro jeho snadnější vyjmutí. Pro nasazení nového filtru lehce zatlačte dlaní na filtr, aby správně doléhal v držáku filtru.

2. Mletou kávu distribuujte pomocí jehlového distributoru (urovnávače) a poté znovu distribuujte a urovnejte kávu pomocí distributoru (urovnávače). Poté mletou kávu zatlačte a setřete přebytečnou mletou kávu z okraje držáku filtru, abyste nepoškodili těsnicí kroužek kávové skupiny.

POZNÁMKA: Pokud na okraji filtru zůstane příliš mnoho mleté kávy, může to způsobit špatné těsnění a únik vody.

3. Stiskněte tlačítko Espresso Simple pro aktivaci výdeje vody po dobu několika sekund, to pomůže odstranit zbytky předchozích káv a předehřát výpusť kávy pro lepší extrakci aroma. Pro výdej vody po několika sekundách znovu stiskněte tlačítko.
4. Přidržte horní část stroje rukou a nasadte držák filtru do středu hlavy skupiny a otočte držákem filtru proti směru hodinových ručiček pro jeho zajištění. Musí být těsně utažený.

UPOZORNĚNÍ: Nepokládejte ruce na hlavu skupiny pro extrakci kávy, protože dosahuje vysokých teplot a mohli byste se popálit.

5. Položte šálek (šálky) pod výpusť/i kávy.
6. Podržte stisknuté tlačítko Espresso Simple/Espresso Doble/Manuální výdej Espresso kávy pro přípravu kávy, dokud se nevydá odpovídající množství připravované kávy.
7. Káva je nyní připravena a kávovar po ukončení přípravy kávy přejde do pohotovostního režimu.

POZNÁMKA: Je nutné dohlížet na kávovar během používání kávovaru, protože může vyžadovat manuální obsluhu.

8. Po přípravě kávy vyjměte držák filtru jeho otočením ve směru hodinových ručiček, vysypte kávovou sedlinu a vyčistěte držák filtru.

POZNÁMKA: Aby se v skupině pro extrakci nehromadily zbytky mleté kávy, doporučujeme znovu zvednou páčku nahoru, čímž dojde k cirkulaci malého množství vody, které smyje zbytky kávy, pomoci si můžete také čistícím kartáčkem, který je součástí příslušenství pro skupiny pro extrakci kávy. Poté lze čištění ukončit otřením vlhkým hadříkem.

UPOZORNĚNÍ: Buďte opatrní, tato oblast může být velmi horká.

3.5 Jak připravit dobrou Espresso kávu

Umění přípravy dobré kávy je založeno na mnoha faktorech, které je třeba pečlivě kontrolovat. Níže Vám vysvětlíme, jak si připravit dobrou espresso kávu:

Zrnková káva: káva je hlavní surovinou pro celý tento proces. Kávu skladujte na chladném a suchém místě, mimo dosah vlhkosti, tepla, světla a kyslíku (vzduchu). Doporučuje se používat vzduchotěsné sáčky, které lze znovu uzavřít, aby se z nich odstranilo co nejvíce vzduchu, a zabránit tak oxidaci sáčku.

- Doporučené množství pro dvojitý filtr je od 18 do 20 gramů kávy, zatímco pro jednoduchý filtr je od 9 do 12 gramů kávy. Tyto hodnoty závisí na druhu kávy a její zbývající vlhkosti během pražení.

Mletí kávy: tento faktor je jedním z nejdůležitějších, které je třeba vzít v úvahu. Stupeň hrubosti mletí na mlýnku musí být nastaven tak, aby mletá káva neprošla následujícími procesy:

- Nadměrná a rychlá extrakce: příliš hrubý stupeň mletí kávy může způsobit příliš rychlou extrakci kávy, což vede k tomu, že přes výpusť držáku filtru bude vytékat velké množství kávy bez krému a chuti.
- Nedostatečná a příliš dlouhá extrakce: velmi jemný stupeň mletí kávy může způsobit, že extrakce kávy bude trvat dlouho, kromě toho, množství vydané kávy bude velmi malé.

POZNÁMKA: Důrazně se doporučuje používat čerstvě namletou kávu v kvalitním mlýnku s dobrou přesností. Používání komerčně mleté kávy může způsobit nadměrný a rychlý výdej kávy v důsledku velikosti mleté kávy.

Tlak při extrakci: tento faktor úzce souvisí s použitým stupněm hrubosti mletí. Doporučuje se, aby se tlak při extrakci kávy pohyboval mezi 9 a 10 bar. Příliš hrubý stupeň mletí kávy způsobuje velmi nízký tlak a příliš jemný stupeň mletí kávy způsobuje velmi vysoký tlak.

- Lisování kávy: když je mletá káva nasypána do držáku filtru, měla by být rovnoměrně rozdělena pomocí jehlového distributoru (urovnávače) a zarovnána pomocí distributoru (urovnávače) mleté kávy. Poté stlačte kávu pěchovadlem s vhodným průměrem. Tento krok je důležitý, protože výrazně napomáhá dobré extrakci kávy. Lisování vyvinutím malé síly může vést k nízkému tlaku a velmi rychlé extrakci kávy, zatímco lisování vyvinutím velké síly může vést k vysokému tlaku a nadměrné extrakci. Lehce stlačte kávu.
- Poměr extrakce: extrakční poměr se vysvětluje jako podíl použité kávy k tekuté kávě vydané v šálku. V současnosti se nejčastěji používají extrakční poměry 1:1, 1:2 a 1:3. Řečeno jinými slovy, na jeden díl mleté kávy by mělo připadat stejné množství v šálku. Dvojnásobné, resp. trojnásobné množství tekuté kávy.

- Při extrakčním poměru 1:1 získáme mnohem intenzivnější a koncentrovanější kávu, proto se doporučuje pro vysoce zpracované kávy s delší dobou pražení.
- Při extrakčním poměru 1:2 získáme vyváženější kávu, proto se doporučuje pro méně zpracované speciální kávy.
- Při extrakčním poměru 1:3 získáme více zředěnou a méně intenzivní kávu, proto se doporučuje u některých káv se světlejším pražením.
- Doba extrakce: doba extrakce je velmi důležitá, protože určuje konečný výsledek přípravy kávy a napoví nám, zda byly všechny výše uvedené faktory správně nastaveny. Doba extrakce musí být nastavena na 25 až 35 sekund.

POZNÁMKA: Doporučuje se používat vysoce přesnou váhu pro vážení kávy, která měří dobu extrakce a váží hmotnost mleté kávy a extrahované kávy.

Teplota extrakce: doporučuje se teplota extrakce od 90 do 94 °C.

POZNÁMKA: Pro každý typ mleté kávy je třeba najít správnou rovnováhu mezi vaším kávovarem, stupněm hrubosti mletí a silou, s jakou kávu lisujete. Je proto normální, že musíte připravit několik espresso káv s každým druhem kávy, dokud nenajdete rovnováhu mezi výše uvedenými faktory.

Čištění: po každém použití je třeba difúzer kávovaru vyčistit horkou vodou a čisticím kartáčkem, jak je popsáno v předchozí části. Zvedněte páčku nahoru, aby voda vytékala ze skupiny pro extrakci kávy, a mezitím vydrhněte čisticím kartáčkem skupinu pro extrakci kávy.

UPOZORNĚNÍ: Dávejte velký pozor, abyste si nepopálili ruce, voda má vysokou teplotu.

Odstraňování vodního kamene: hromadění usazenin vodního kamene v kávovaru může vést ke zvýšení výstupního tlaku a snížení množství vody, které vytéká za účelem extrakci kávy, což vede k nesprávnému provozu zařízení.

3.6 Napěnění mléka pomocí parní trysky na mléko

Parní tryska se používá k napěnění mléka, aby bylo mléko mnohem krémovější.

POZNÁMKA: Vždy použijte plnotučné studené mléko pro dosažení co nejlepších výsledků.

1. Nalijte studené mléko do poloviny konvičky z nerezové oceli.

POZNÁMKA: Průměr konvičky nesmí být menší než 70 ± 5 mm.

2. Parní trysku na mléko aktivujte stlačením páčky pro regulaci páry směrem dolů. Uslyšíte cvaknutí a začne se vypouštět pára. V případě, že pára nevychází, je to kvůli bojleru páry, který není dostatečně zahřátý. Počkejte několik minut a zkuste to znovu. Parní trysku na mléko vypněte vrácením páčky pro regulaci páry zpět do polohy vypnuto.
3. Parní trysku na mléko ponořte do konvičky s mlékem, jak je znázorněno na obrázku 4. Koncovku parní trysky ponořte několik centimetrů pod hladinu mléka.

POZNÁMKA: Předtím než začnete napěňovat mléko vypusťte trochu páry, aby se vypustila všechna voda, která může být v parní trysce.

4. S ponořenou tryskou v mléce, aktivujte páčku pro regulaci páry pro zapnutí a vypnutí páry. Abyste vytvořili napěněné a krémové mléko, musíte dbát na to, aby se v konvičce vytvářel vír a aby parní tryska nevydávala pískavý zvuk.

POZNÁMKA: Doporučuje se kontrolovat teplotu mléka, která by neměla překročit 60-65 °C, aby nedošlo ke ztrátě některých z jeho nutričních vlastností.

5. Po dosažení požadované teploty vraťte páčku pro regulaci páry do její původní polohy za účelem jejího vypnutí.

POZNÁMKA: Parní trysku vyčistěte ihned po jejím použití, abyste zabránili tvorbě mléčných usazenin. Parní trysku otřete navlhčeným hadříkem a znovu vypusťte páru, abyste odstranili zbytky mléka, které mohly zůstat usazené uvnitř parní trysky. V případě potřeby vložte parní trysku do nádoby a vypusťte páru a vyčistěte parní trysku navlhčeným hadříkem.

3.7 Jak připravit dobré Cappuccino

1. Nejprve připravte Espresso kávu v dostatečně velkém šálku v závislosti na velikosti připravovaného cappuccina. Postupujte podle pokynů v části „Příprava kávy“.
2. Použijte plnotučné mléko, čerstvé a studené (4 °C-7 °C), a nalijte 1/3 mléka do nerezové konvičky pro napěnění mléka.

POZNÁMKA: Použijte konvičku z nerezové oceli, přičemž její průměr nesmí být menší než 70 ± 5 mm, protože objem mléka se po napěnění zvětší.

3. Postupujte podle části „Napěnění mléka pomocí parní trysky na mléko“ pro vytvoření napěněného a krémového mléka.
4. Po vytvoření požadované mléčné pěny a dosažení požadované teploty mléka vyjměte konvičku, poté nastavte páčku pro regulaci páry do polohy vypnuto, pára se zastaví, napěněné mléko nalijte do připraveného espressa a nyní je cappuccino hotové.

3.8 Horká voda

Aktivujte trubku pro výdej horké vody stisknutím tlačítka pro výdej horké vody, uslyšíte cvaknutí a z trubky pro výdej horké vody začne vytékat horká voda.

POZNÁMKA: Když je tlak páry = 0, voda je studená

UPOZORNĚNÍ: Po ukončení výdeje horké vody se ihned nedotýkejte trubky pro výdej horké vody, abyste zabránili popálení.

3.9 Vypnutí kávovaru a ochrana proti zamrznutí

1. Stiskněte přepínač pro zapnutí/vypnutí za účelem vypnutí kávovaru.
2. Nezapomeňte odpojit zdroj externího napájení (nebo hlavní vypínač) a přívod vody, pokud kávovar nepoužíváte.
3. Pokud potřebujete kávovar přenést nebo ho nebude používat po delší dobu, vyprázdněte vodu z bojleru; vypouštěcí ventil se nachází ve spodní části kávovaru (OBR. 7).

UPOZORNĚNÍ: Abyste předešli popáleninám, nevypouštějte vodu, když je tlak páry >0, kávovar vypněte dvě hodiny před prováděním vypouštění vody.

POZNÁMKA: K vyšroubování vypouštěcího ventilu použijte oboustranný klíč č. 17 nebo nastavitelný klíč.

VAROVÁNÍ: Pokud je teplota kávovaru nižší než bod mrazu, dojde k poškození zařízení. Abyste zabránili zamrznutí a prasknutí kávovaru během přepravy nebo skladování, proveďte před vypnutím kávovaru výše uvedené kroky.

Ochrana před mrazem

Za účelem ochrany kávovaru před mrazem postupujte podle následujících kroků:

VAROVÁNÍ: Pokud je teplota kávovaru nižší než bod mrazu, dojde k poškození zařízení. Abyste zabránili zamrznutí a prasknutí kávovaru během přepravy nebo skladování, proveďte před vypnutím kávovaru výše uvedené kroky.

1. Pokud je nutné kávovar po použití vypnout, zavřete ventil přívodu vody a vyjměte konektor z trubky pro přívod vody u konce přívodu vody;
2. Stiskněte tlačítko Manuální výdej Espresso kávy na levé a pravé straně, znovu stiskněte tlačítko, abyste zastavili vodu ze dvou bojlerů, ze kterých vytéká 300-350 ml, poté stiskněte tlačítko pro výdej horké vody a nechte vodu vytékat 5 s;

- Po provedení výše uvedených kroků kávovar vypněte;
- Před dalším použitím kávovaru otevřete ventil vnější trubky pro přívod vody a normálně jej provozujte.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

4.1 Čištění

- Po každém použití kávovaru ho rychle vyčistěte podle návodu:
- Kávovar musí být vypnutý a vychladlý.
- Nepoužívejte abrazivní houby, alkohol nebo rozpouštědla. Kávovar neponořujte do vody.
- Po každém použití kávovaru vyčistěte výpusť na kávu a těsnící kroužek pod difuzérem kávovaru pomoci profesionálního kartáče.
- Vyjměte filtr a držák filtru, odstraňte z něj kávovou sedimentu a poté jej vyčistěte.
- Veškeré odnímatelné příslušenství vyčistěte ve vodě a důkladně vysušte.
- Po každém použití parní trysky k napěnění mléka ji otřete vlhkým hadříkem a znovu vypusťte páru.

Čištění minerálních usazenin

V kávovaru se postupem času usazuje vodní kámen a je třeba jej každý měsíc odstranit, postupujte podle níže uvedeného návodu:

- Nalijte vodu a prostředek pro odstraňování vodního kamene do nádoby o objemu přibližně 10 l, postupujte podle pokynů výrobce prostředku pro odstraňování vodního kamene.
- Otevřete vypouštěcí ventil (OBR. 7) a vypusťte vodu, po jejím vypuštění ho zavřete.

UPOZORNĚNÍ: Abyste předešli popáleninám, nevypouštějte vodu, když je tlak páry >0, kávovar vypněte dvě hodiny před prováděním vypouštění vody.

- Připojte trubku pro přívod vody kávovaru k nádobě, do které jste přidali prostředek pro odstraňování vodního kamene, zapněte kávovar a střídavě provádějte přípravu kávy a výdej horké vody mezi oběma hlavami skupiny pro extrakci kávy, dokud se nespoteřebuje většina vody. Poté nechte kávovar 5 až 10 minut odpočinout, a nakonec ho vypněte.
- V polovině procesu vyjměte držák filtru a vložte do něj slepý filtr, stiskněte a podržte tlačítko Manuální výdej Espresso kávy po dobu přibližně 3 sekund pro vstup do režimu zpětného toku kávovaru. Na displeji se zobrazí „CLn“.
- Hlava skupiny pro extrakci kávy se zapne na 10 sekund a vypne na 5 sekund a tento cyklus se zopakuje pětkrát. Celý proces trvá přibližně 75 sekund a automaticky ukončí režim zpětného toku.

POZNÁMKA: Pokud chcete předčasně ukončit režim zpětného toku, stiskněte jednou tlačítko Manuální výdej Espresso kávy.

POZNÁMKA: Doporučuje se provést 10 cyklů přípravy kávy přes hlavu skupiny pro extrakci kávy, 10 cyklů přes trubku pro výdej horké vody a 10 cyklů přes parní trysku na mléko.

- Nechte kávovar vychladnout, otevřete vypouštěcí ventil (OBR. 7) a vypusťte vodu.

UPOZORNĚNÍ: Abyste předešli popáleninám, nevypouštějte vodu, když je tlak páry >0, kávovar vypněte dvě hodiny před prováděním vypouštění vody.

- Zavřete vypouštěcí ventil, připojte trubku pro přívod vody zpět ke konektoru pro přívod vody kávovaru a proveďte 20 cyklů přípravy kávy přes hlavu pro extrakci kávy, 20 cyklů přes trubku pro výdej horké vody a 20 cyklů přes parní trysku na mléko. Tento postup opakujte tolikrát, kolikrát je to nutné, abyste z kávovaru odstranili všechny zbytky prostředku pro odstraňování vodního kamene, a teprve poté jej znovu normálně používejte.

Poznámka: Pokud kávovar stále není dostatečně čistý, proveďte výše uvedenou operaci vícekrát.

Slepý filtr

Slepý filtr slouží k vnitřnímu čištění výpustě kávy. Za tímto účelem nasadte dvojitý filtr do držáku filtru. Do filtru nasype trochu čisticího prášku a nasadte držák filtru na kávovar.

Stiskněte a podržte tlačítko Manuálního výdeje Espresso kávy po dobu přibližně 3 sekund pro vstup do režimu zpětného toku kávovaru. Na displeji se zobrazí „CLn“.

Hlava skupiny pro extrakci kávy se zapne na 10 sekund a vypne na 5 sekund a tento cyklus se zopakuje pětkrát. Celý proces trvá přibližně 75 sekund a automaticky ukončí režim zpětného toku. Poté vyjměte držák filtru a slepý filtr a vyčistěte je vodou a vlhkým hadříkem.

4.2 Údržba

Po každém použití musí být provedena vizuální kontrola správného fungování a připojení kávovaru.

Je nutné provádět důkladnou údržbu kávovaru provedením demontáže a opětovné montáže přípojek pro přívod a vypouštění vody, aby se zkontrolovala jejich funkce a stav, a v případě jejich poškození byla provedena jejich výměna. Rovněž je třeba zkontrolovat elektrická zapojení ke zdroji napájení. Kromě toho se musí provést úplné odstranění vodního kamene z kávovaru, jak je vysvětleno výše. Tento proces se musí provádět každý měsíc.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Řešení problémů kávovaru:

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Po zapnutí kávovaru, kávovar nečerpá vodu a na displeji se zobrazuje E3	Přerušení přívodu vody	Vypněte kávovar a počkejte, až se přívod vody obnoví
	Trubka pro přívod vody je ucpaná	Zkontrolujte, zda není trubka zalomená a/nebo vyčistěte trubku pro přívod vody
	Porucha kávovaru	Obracejte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Čerpadlo nepřestává pracovat	Vypouštěcí ventil je otevřen	Zavřete vypouštěcí ventil
	Porucha kávovaru	Obracejte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Uniká voda	Trubka pro přívod vody je ucpaná	Zkontrolujte, zda není trubka zalomená a/nebo vyčistěte trubku pro přívod vody
	Konektor trubky pro přívod vody ke kávovaru netěsní	Zkontrolujte konektor a těsnění
	Dochází k úniku vody uvnitř kávovaru	Obracejte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Při přípravě kávy vytéká káva z hlavy skupiny pro extrakci kávy	Ve filtru je příliš mnoho kávy, což vede k vysokému přetlaku a extrakci kávy na místech, kde by neměla protékat	Zredukujte množství kávy ve filtru
	V sestavě, ve které je držák filtru umístěn, se nacházejí zbytky kávy, které neumožňují dobré těsnění a zajištění držáku filtru	Vyčistěte spodní část sestavy, ke které je připevněn držák filtru
	Těsnění, které zajišťuje držák filtru v kávovaru je prasklé nebo poškozené	Obracejte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec

Nevytéká káva	Káva je namletá na příliš jemný stupeň hrubosti mletí, takže kávová směs je příliš kompaktní po stlačení a neumožňuje výdej vody	Namelte kávu hruběji
	Porucha kávovaru	Obracejte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Nevytéká horká voda	V kávovaru probíhá přehřev, ale zatím nebyla dosažena vhodná teplota.	Počkejte, až bude kávovar připraven
Nevychází pára	V kávovaru probíhá přehřev, ale zatím nebyla dosažena vhodná teplota	Počkejte, až bude kávovar připraven
	Parní tryska je ucpaná	Pokud dojde k ucpaní parní trysky, je velmi důležité, abyste nesílili vypuštění páry, protože pára, které nebude uvolněna se vrátí do vnitřního systému kávovaru a přetlak může způsobit narušení některé z trubek kávovaru. Jakmile zjistíte ucpaní trysky, ponořte ji do odmašťovací kapaliny a pokuste se ji řádně vyčistit. Znovu zkuste vypustit páru.
Na displeji se zobrazuje „E1“	Teplota je nižší než 1 °C nebo vyšší než 180 °C	Zkontrolujte, zda se kávovar nenachází v tomto teplotním rozsahu nebo zda se nepřehřál
	Snímač teploty bojleru pro přípravu kávy je poškozen	Obracejte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Na displeji se zobrazuje „E2“	Průtokoměr nefunguje správně	Obracejte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Na displeji se zobrazuje E9	Výstupní ventil páry a horké vody je v provozu více než 35 minut	Nastavte páčku pro regulaci páry a deaktivujte trubku pro výdej horké vody, a pokud problém přetrvává, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec

*Pokud máte potíže s nalezením příčiny problému, nepokoušejte se kávovar sami rozebírat, ale obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Referenční číslo výrobku: EU01_100131 / EU01_100210

Výrobek: Baristeo Gastro / Baristeo Gastro Dark

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50 Hz

Výkon: 4700-5593 W

Rozměry: 700 x 450 x 510 mm

Systém ohřevu: Bojler z nerezové oceli pro výdej páry a horké vody o objemu 10,5 l + 2 bojler z nerezové oceli pro přípravu kávy o objemu 330 ml.

Typ čerpadla: Rotační čerpadlo 9 bar

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli

obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

ŞEKİL 1

1. Sıcak su çıkışı
2. Yüksekliği ayarlanabilir ayak
3. Ayak
4. Su basınç göstergesi
5. Sol kahve difüzörü
6. Fincan ısıtıcı
7. Dekoratif parmaklık
8. Sol kahve difüzörü basınç seçici
9. Sol kahverengi difüzör ekranı
10. Düğme paneli
11. Difüzör ekranı sağ kahverengi
12. Sağ kahve difüzörü basınç seçici
13. Buhar kolu
14. Kahve difüzörü basınç göstergesi
15. Sağ kahve difüzörü
16. Buharlaştırıcı (köpürtücü)
17. Buhar basınç göstergesi
18. Damlama tepsisi parmaklıkları
19. Damlama tepsisi

ŞEKİL 2. DAMLAMA TEPŞİSİ VE PARMAKLIKLARI

ŞEKİL 3. KABLO DAĞITIMI VE GÜÇ DÜĞMESİ

1. Tahliye suyu çıkışı
2. Su girişi
3. Elektrik kablosu
4. ON/OFF (açma/kapatma) düğmesi

ŞEKİL 4. KAHVE MAKİNESİ AYAKLARI

ŞEKİL 5. BASINÇ KOLU

1. Yan döner KOL

ŞEKİL 6. KÖPÜRTME KONUMU

ŞEKİL 7. TAHLİYE VANASI

1. Tahliye vanası

ŞEKİL 8. DÜĞME PANELİ

1. Manuel kahve düğmesi (Her kahve çekim başlığı için bir adet)
2. Tek Espresso düğmesi (Her kahve çekim başlığı için bir adet)
3. Double Espresso düğmesi (Her kahve çekim başlığı için bir adet)
4. Sıcak su düğmesi

ŞEKİL 9. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Mavi kablo (Nötr)
- Kahverengi kablo (Faz)
- Yeşil-sarı kablo (Toprak)

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın ilerde taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.
- Su tahliyesini kolaylaştırmak için, makinede varsa su deposundaki silikon tapayı çıkarın.
- Tüm çıkarılabilir bileşenleri temizleyin.

Paket içeriği:

- 2 Çift çıkışlı filtre tutucu
- Tabansız filtre tutucu
- Tek filtre
- Çift filtre
- 2 yüksek bardak tutucu
- Kahve çekim ünitesi için temizleme fırçası
- İç temizlik için kör filtre

- Kahve Presleyici
- Çekim ünitesi için 2 sıcak yüzey koruyucu
- Su giriş borusu (ø6.3xø9.5 mm/ PE boru / 3/8)
- Su çıkış borusu (ø16xø22 mmx1.5m/PVC)
- Kablo tutma yayı
- Kahve ölçü kaşığı

Düzenli çalışma için minimum gereksinimler:

- Ortam sıcaklığı: 1°C'nin üzerinde, 40°C'nin altında
- Su kalitesi: Lütfen doğal mineral suyu veya filtrelenmiş su kullanın.
- Nominal su basıncı (otomatik su beslemesi): 0,1-0,4 MPa

3. CİHAZIN KULLANIMI

3.1. Kahve makinesinin montajı

- Güç kablosu, su girişi ve su çıkışı makinenin alt kısmında yer alır (Şekil 3).
- Damlama tepsisini ve rafı çıkarın. (Şekil 2)
- Güç kablosunu topraklı bir prize bağlayın, kablolar yanlış bağlanmamalı ve ilgili güç gereksinimlerini karşılamalıdır. (Şekil 9)

NOT: Kahve makinesinin doğrudan elektriğe bağlamak için bir fişi yoktur. Yüksek çalışma yoğunlukları nedeniyle doğrudan elektriğe bağlanması önerilir.

1. Su çıkışını tahliye borusuyla gidere bağlayın (suyun sorunsuz bir şekilde tahliye edilebilmesi için bükmeyin).
2. Su girişini giriş borusu ile su girişine bağlayın.

NOT: Kahve makinesinin kullanım ömrünü uzatmak için, makinedeki fazla katı kalıntıları temizlemek amacıyla filtreye atılmış su kullanın.

3. İsterseniz giriş borusunu, çıkış borusunu ve güç kablosunu kablo kanalının içine yerleştirin.
4. Alyan anahtarı kullanarak ayakların yüksekliğini ayarlayın ve yüksekliği artırmak için saat yönünde, makinenin yüksekliğini azaltmak için saat yönünün tersine çevirin (Şekil 4).
5. Damlama tepsisini ve altlığı değiştirin.

3.2. Kahve makinesini çalıştırma

1. Kahve makinesini su kaynağına bağlayın.
2. Alttaki ana güç düğmesini açın, makine otomatik olarak su pompalayacaktır.

3. Su ile doldurduktan sonra, makinenin içi ön ısıtmaya başlayacaktır, ekranda kahve kazanının ön ısıtma sıcaklığı gösterilecektir.
4. İstenen sıcaklığa ulaşıldığında, makine ön ısıtmayı durduracaktır.

NOT: İlk kullanımda kahve kazanının ön ısıtması için 5 dakika, sıcak su ve buhar kazanının ön ısıtması için 15 dakika beklemeniz gerekir.

NOT: Ön ısıtma hazır olmasa bile, makineyi yine de kullanabilirsiniz, ancak kahve veya sıcak suyun sıcaklığı yeterince yüksek olmayacaktır. Buhar valfi, sol kahve musluğu ve sağ kahve musluğu bağımsız olarak açılabilir veya kapatılabilir.

Düğme paneli

Kontrol paneli, kahve çekim ünitesi başına 3 düğme ve sıcak su için bir düğmeden oluşur, düğmeler aşağıda açıklanmıştır:

- Espresso Simple (Ön demleme: 2s + 30 mL kahve)
- Double Espresso (Ön Demleme: 2s + 60 mL)
- Manuel dağıtım
- (Sıcak su: 5 saniye)

3.3 Dahili parametrelerin ayarlama

Kahve çekim süresini ayarlama:

Bekleme modunda, Espresso veya Double Espresso düğmesine basılı tutun, 2 saniye sonra gösterge ışığı yanıp sönecek ve hafıza moduna girecek, kahve musluğundan su akacak, kahve miktarı istenen miktara ulaştığında düğmeyi bırakın ve duracak, ayar bitecektir.

NOT: Mümkün olan minimum ve maksimum kahve miktarı aralığı 2 ila 500 mL arasında olmalıdır.

NOT: Çekilen kahve miktarının doğruluğunu artırmak için, bu ayarı filtre tutucu normal kullanımına göre öğütülmüş kahve ile doldurulmuşken yapmak en iyisidir. İyi bir espresso için standart, yaklaşık 30 mL kahve elde etmek için 25 ila 30 saniye çekim yapmaktır.

Kahve sıcaklık ayarı:

Bekleme modunda, ekran mevcut sıcaklığı gösterir, 1 saniye boyunca "+" tuşuna basın, gösterge ışığı üzerindeki sayı yanıp sönecek ve sıcaklığı gösterecektir, sıcaklığı ayarlamak için "+/-" tuşlarına basabilirsiniz. Sıcaklığı ayarladıktan sonra yaklaşık 3 saniye bekleyin, ışık yanıp sönmeyi durduracak ve ayar verileri kaydedilecektir.

NOT: Ayar aralığı 80°C ila 102°C'dir.

Ön demleme süresi ayarı

Bekleme modunda, "-" düğmesini 3 saniye basılı tutun, ekranda "XX" ön infüzyon için istenen saniye cinsinden değer olmak üzere "PXX" görüntülenecektir. Bu değeri ayarlamak için "+" veya

"-" düğmelerine basın. Değeri ayarladıktan sonra yaklaşık 3 saniye bekleyin, ışık yanıp sönmeyi durduracak ve ayar verileri kaydedilecektir.

NOT: Ayar aralığı 0-30 saniyedir

Sıcak su ayarı:

Bekleme modunda, sıcak su düğmesine 2 saniye basılı tutun, gösterge ışığı yanıp sönecek ve hafıza moduna girecektir, sıcak su borusundan sıcak su akacaktır, su miktarı istenen miktara ulaştığında, ayarı durdurmak için düğmeyi bırakın ve ayar tamamlanır.

NOT: Ayar aralığı 3-30 saniyedir

Varsayılan değerlere ayarlama:

Bekleme modunda Espresso düğmesine ve Double Espresso düğmesine aynı anda 2 saniye boyunca basın, ekranda '888' görüntülenir. İki gösterge ışığı 3 kez yanıp söndükten sonra düğmeleri bırakın, kahve makinesi varsayılan ayarlara sıfırlanacaktır

NOT: Bu varsayılan ayardır; kahve ekstraksiyonu için 93°C, 2 saniye ön demleme, tek kahve için 30mL ve çift kahve için 60mL ve 5s sıcak su.

3.4. Espresso ve Double Espresso

Espresso ve/veya duble Espresso yapmak için aşağıdaki talimatları izleyin:

1. İlgili filtrenin takılı olduğu filtre tutucuyu çıkarın, öğütülmüş kahveyi doğru şekilde ve tek veya çift filtre kullanacağınıza bağlı olarak tartarak bir kahve kaşığı ile filtrenin içine dökün.

NOT: Filtreleri değiştirmek için, yerinde olmayan filtreyi kullanın ve çıkarılmasını kolaylaştırmak için filtreyi filtre tutucudaki filtre ile filtre tutucunun çıkıntısı arasında kaldırın. Yeni filtreyi takmak için avucunuzla filtreye biraz baskı uygulayarak doğru şekilde oturmasını sağlayın.

2. Kahveyi bir iğne çıkarıcı kullanarak serpiştirin ve ardından kahveyi bir karıştırıcı ile dağıtın ve düzleştirin. Ardından öğütülmüş kahveyi bastırarak çıkarın, kahve ünitesinin contasına zarar vermemek için filtre tutucunun kenarındaki fazla öğütülmüş kahveyi silin.

NOT: Filtrenin kenarında çok fazla öğütülmüş kahve kalırsa, kolayca contanın bozulmasına ve dolayısıyla su sızıntısına neden olur.

3. Su musluğunu birkaç saniyelikliğine etkinleştirmek için tekli espresso düğmesine basın; bu, önceki kahvelerin kalıntılarını gidermeye ve aromaların daha iyi çıkarılması için kahve musluğunu önceden ısıtmaya yardımcı olacaktır. Birkaç saniye sonra suyu açmak için düğmeye tekrar basın.

4. Makinenin üst kısmını elinizle tutun ve filtre tutucuyu grup başlığının ortasında saat yönünün tersine kilitleyin. Sıkı olmalı.

DİKKAT: Yüksek sıcaklıklara ulaştığından ve yanıklara neden olabileceğinden elinizi kahve difüzörünün üzerine koymayın.

5. Fincan(lar)ı kahve musluğunun altına yerleştirin;
6. Kahve hazırlamak için Espresso/Çift Espresso/Manuel Çekim düğmesine basın. gerekli miktarda demlenmiş kahve çıkana kadar.
7. Kahve hazırdir ve biter bitmez makine bekleme moduna dönecektir.

NOT: Bazen elle çalıştırma gerektirdiğinden, makinenin kullanımının yakından denetlenmesi gereklidir.

8. Bitirdikten sonra filtre tutucuyu saat yönünde çevirerek çıkarın, kahve telvesini atın ve filtre tutucuyu temizleyin.

NOT: Çekilmiş kahve artıklarının demleme ünitesinde birikmesini önlemek için, kolu tekrar yukarı doğru çekerek bir miktar suyun dolaşmasını sağlamanız ve demleme ünitesinin temizleme fırçası aksesuarını kullanarak kahve artıklarını yıkamanız önerilir. Daha sonra, nemli bir bezle silerek temizlik tamamlanabilir.

DİKKAT: Dikkatli olun, çok sıcak olabilir.

3.5 İyi bir Espresso kahve nasıl yapılır

İyi kahve yapma sanatı, dikkatle kontrol edilmesi gereken birçok faktöre dayanır. İyi bir espresso kahve elde etmek için bunların her biri aşağıda açıklanacaktır:

Kahve çekirdekleri: Kahve tüm sürecin ham maddesidir. Kahve nem, ısı, ılık ve oksijenden (hava) uzak, serin ve kuru bir yerde saklanmalıdır. Torbanın paslanmasını önlemek için mümkün olduğunca fazla havayı çıkarmak için tekrar kapatılabilen hava geçirmez torbalar tavsiye edilir.

- Çift filtre için önerilen miktar 18 ila 20 gram kahve iken, tek filtre için 9 ila 12 gram kahvedir. Bu değerler kahvenin türüne ve kavruktan sonra kalan nem oranına bağlıdır,

Kahve öğütme: Bu faktör, dikkate alınması gereken en önemli faktörlerden biridir. Öğütücü üzerindeki öğütme seviyesi, öğütülen kahvenin aşağıdaki işlemlerden geçmesini önlemek için ayarlanmalıdır:

- Aşırı ve hızlı yıkama: Çok iri öğütülmüş kahve, kahvenin çok hızlı yıkanmasına neden olarak filtre tutucudan kremasız ve lezzetsiz çok miktarda kahve çıkmasına neden olabilir.
- Aşırı çekim: Çok ince öğütülmüş kahve, kahvenin çıkarılmasının uzun zaman almasına ve çıkacak kahve miktarının çok az olmasına neden olabilir.

NOT: İyi bir hassas öğütücüde taze çekilmiş kahve kullanılması şiddetle tavsiye edilir. Endüstriyel olarak öğütülmüş kahvelerin kullanımı, öğütülmüş çekirdeklerin boyutu nedeniyle aşırı ve hızlı demlenmeye neden olabilir.

Çekim basıncı: Bu faktör, kullanılan öğütme derecesi ile yakından bağlantılıdır. Kahve ekstraksiyonu sırasında basıncın 9 ila 10 bar arasında olması tavsiye edilir. Çok kaba kahve öğütücüler çok düşük basınçlara, çok ince kahve öğütücüler ise çok yüksek basınçlara neden olur.

- Presleme: Çekilmiş kahve filtre tutucunun içindeyken, bir iğne çıkarıcı ile dağıtılmalı ve bir kahve dağıtıcısı ile düzleştirilmelidir. Daha sonra uygun çapta bir baskı makinesi ile bastırın. Bu önemli bir adımdır çünkü iyi bir çekim elde edilmesine büyük ölçüde yardımcı olacaktır. Düşük kuvvetle presleme düşük basınçlara ve kahvenin çok hızlı çekilmesine neden olabilirken, yüksek kuvvetle presleme yüksek basınçlara ve aşırı çekime neden olabilir. Kahveyi hafifçe bastırın.
- Çekim oranı: Çekim oranı, kullanılan kahvenin fincandaki sıvı kahveye oranı olarak açıklanmaktadır. Şu anda en yaygın kullanılan çekim oranları 1:1, 1:2 ve 1:3'tür. Başka bir deyişle, bir ölçek öğütülmüş kahve için, bir fincanda aynı şeyi bulmalıyız. sıvı kahve miktarını sırasıyla iki veya üç katına çıkarın.
- 1:1 çekim oranlarıyla çok daha yoğun ve konsantre kahveler elde ederiz, daha uzun kavurma süresine sahip oldukça gelişmiş kahveler için önerilir.
- Daha az gelişmiş özel kahveler için önerilen 1:2 çekim oranları ile daha stabil ve dengeli kahveler elde ederiz.
- 1:3 çekim oranları ile daha seyretilmiş ve daha az yoğun kahveler elde ederiz, daha hafif kavrulmuş belirli kahveler için önerilir.
- Çekim süresi: Çekim süresi çok önemlidir çünkü nihai sonucu belirleyecek ve yukarıdaki tüm faktörlerin doğru ayarlanıp ayarlanmadığını bize söyleyecektir. Çıkarma süreleri 25 ila 35 saniye olarak ayarlanmalıdır. Çıkarma süreleri 25 ila 35 saniye olarak ayarlanmalıdır.

NOT: Hem öğütülmüş kahvenin hem de çekilmiş kahvenin zamanını ve ağırlığını ölçmek için hassas bir kahve tartısı kullanılması önerilir.

Çekim sıcaklığı: 90 ila 94°C çekim sıcaklığı tavsiye edilir.

NOT: Her öğütülmüş kahve türü için kahve makineniz, öğütme seviyesi ve presleme gücü arasında doğru dengeyi bulmanız gerekecektir. Bu nedenle, yukarıda belirtilen faktörler arasındaki dengeyi bulana kadar her bir kahve türüyle birkaç espresso hazırlamak zorunda kalmanız normaldir.

Temizlik: Her kullanımdan sonra, kahve difüzörü önceki bölümde açıklandığı gibi sıcak su ve temizleme fırçası ile temizlenmelidir. Suyun çekim ünitesinden dışarı akması için kolu yukarı doğru çekin ve bu arada çekim ünitesinin temizleme fırçasıyla fırçalayın.

DİKKAT: Elinizi yakmamak için çok dikkatli olun, su yüksek sıcaklıkta çıkar.

Kireç çözme: Cihazda kireç tortularının birikmesi, çıkış basıncının artmasına ve kahve ekstraksiyonu için çıkan su miktarının azalmasına neden olarak cihazın arızalanmasına yol açabilir.

3.6 Köpürtücü kullanarak süt köpürtme

Köpürtücü, çok daha kremalı bir süt elde etmek için sütü köpürtmek için kullanılır.

NOT: En iyi sonuç için her zaman soğuk tam yağlı süt kullanın.

1. Soğuk sütü paslanmaz çelik bir bardağa yarısına kadar dökün.

NOT: Fincanın çapı 70 ± 5 mm'den az olmamalıdır.

2. Köpürtücüyü aşağı doğru hareket ettirerek buharlayıcıyı etkinleştirin. Bir klik sesi duyacaksınız ve buhar çıkmaya başlayacak. Eğer çıkmazsa, buhar kazanı yeterince sıcak değildir. Birkaç dakika bekleyin ve tekrar deneyin. Etkinleştiriciyi bekleme konumuna geri getirerek köpürtücüyü kapatın.
3. Köpürtücüyü şekil 4'te gösterildiği gibi fincanın içine yerleştirin. Köpürtücünün başlığı sütün sadece bir santimetre altına yerleştirilmelidir.

NOT: Buharlı ısıtıcıda kalan suyu boşaltmak için işleme başlamadan önce bir miktar buhar çıkarın.

4. Başlık sütün içindeyken, buharı açmak ve kapatmak için buharlı ısıtıcıyı etkinleştirin. Köpüklü ve kremli bir süt elde etmek için, fincanın içinde bir girdap oluştuğunu ve buharın gıcırta sesi çıkarmadığını gözlemlemelisiniz.

NOT: Bazı özelliklerin kaybını önlemek için 60-65°C'den fazla olmaması gereken süt sıcaklığının kontrol edilmesi şiddetle tavsiye edilir.

5. İstenen sıcaklığa ulaşıldığında kapatmak için buharlı ısıtıcıyı orijinal konumuna geri getirin.

NOT: Sütte kireç oluşmasını önlemek için kullanımdan hemen sonra buhar başlığını temizleyin. Köpürtücüyü nemli bir bezle silin ve köpürtücünün içinde kalmış olabilecek sütü çıkarmak için tekrar buhar verin. Gerekirse, temizliği düzgün bir şekilde tamamlamak için bir su kabının içine buharı salın.

3.7 İyi bir Cappuccino nasıl yapılır

1. Önce espressoyu istediğiniz cappuccino boyutuna yetecek büyüklükte bir fincanla hazırlayın. «Kahve hazırlama» altındaki talimatları izleyin.
2. Buzdolabından taze ve soğuk (4°C-7°C) tam yağlı süt kullanın ve sütün 1/3'ünü paslanmaz çelik köpürtme kabına dökün,

NOT: Paslanmaz çelik bir kap kullanın ve köpürtme işleminden sonra sütün hacmi artacağı için kabın çapı 70 ± 5 mm'den az olmamalıdır.

3. Kremli köpüklü süt üretmek için "Köpürtücü kullanarak süt köpürtme" bölümünü izleyin.
4. İsteddiğiniz süt köpüğü ve doğru süt sıcaklığına ulaştığınızda fincanı çıkarın, ardından buhar çalıştırma kolunu kapatın, buhar duracaktır, köpürtülmüş sütü hazırlanan espressoya dökün, artık cappuccino hazır.

3.8 Sıcak su

Sıcak su düğmesine basarak sıcak suyu etkinleştirin, bir klik sesi duyacaksınız ve sıcak su borusundan sıcak su çıkacaktır.

NOT: Buhar basıncı =0 olduğunda, su soğuk olacaktır.

DİKKAT: Sıcak su hazırlamayı bitirdiğinizde, yanmayı önlemek için hemen sıcak su borusuna dokunmayın.

3.9 Kahve makinesi kapatma ve donma koruması

1. Güç düğmesine basın, makine kapanacaktır.
2. Makine kullanılmadığında lütfen harici güç kaynağını (veya ana şalteri) ve su kaynağını kapatmayı unutmayın.
3. Makinenin taşınması gerekiyorsa veya uzun süre kullanılmayacaksa, kazandaki suyu boşaltın; boşaltma vanası makinenin altında bulunur (ŞEK. 7).

DİKKAT: Yanıkları önlemek için, buhar basıncı >0 olduğunda lütfen suyu boşaltmayın, boşaltmadan önce makineyi iki saat kapatın.

NOT: Tahliye vanasını sökmek için 17 numara açık uçlu bir anahtar veya ayarlanabilir bir anahtar kullanın.

UYARI: Kahve makinesinin sıcaklığı donma noktasının altındaysa, ekipmana zarar verecektir. Kahve makinesinin nakliye veya depolama sırasında donmasını ve çatlamasını önlemek için, kahve makinesini kapatmadan önce yukarıda açıklanan adımları izleyin.

Donmaya karşı koruma

Makineyi donmaya karşı korumak için aşağıdaki adımları izleyin:

UYARI: Kahve makinesinin sıcaklığı donma noktasının altındaysa, ekipmana zarar verecektir. Kahve makinesinin nakliye veya depolama sırasında donmasını ve çatlamasını önlemek için, kahve makinesini kapatmadan önce aşağıdaki adımlar uygulanmalıdır:

1. Kullanımdan sonra kahve makinesini kapatmak gerektiğinde, su giriş suyu vanasını kapatın ve konektörü su giriş ucunun yanındaki giriş borusundan çıkarın;
2. Sol ve sağ taraftaki manuel düğmeye basın, iki su ısıtıcısından 300-350 ml su çıktıktan sonra durdurmak için düğmeye tekrar basın, ardından sıcak su düğmesine basın ve suyun 5 saniye çıkmasına izin verin;
3. Yukarıdaki adımları izledikten sonra makineyi kapatın;
4. Makineyi bir sonraki sefer kullanmadan önce, harici su giriş borusu üzerindeki vanayı açın ve normal şekilde çalıştırın.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

4.1 Temizlik

- Her kullanımdan sonra makineyi talimatlara göre hızlıca temizleyin:
- Makine kapatılmalı ve soğutulmalıdır;
- Aşındırıcı süngerler, alkol veya çözücüler kullanmayın. Makineyi suya daldırmayın.
- Kahve difüzörünün altındaki çıkışı ve sızdırmazlık halkasını her kullanımdan sonra profesyonel bir fırça ile temizleyin.
- Filtreyi ve tutucuyu çıkarın, içindeki kahve telvesini çıkarın ve ardından temizleyin.
- Tüm çıkarılabilir aksesuarları suda temizleyin ve iyice kurulaıın.
- Köpürtücüyü nemli bir bezle temizleyin ve sütü köpürtmek için her kullanımdan sonra buharı yeniden dağıtın.

Mineral birikintilerinin temizliği

Kahve makinesi zamanla kireç birikintileri oluşturur ve her ay kirecinin çözülmesi gerekir, aşağıdaki adımları uygulayın:

1. Su ve kireç çözücüyü yaklaşık 10 L'lik bir kaba dökün, lütfen kireç çözücü üreticisinin talimatlarına uyun.
2. Boşaltma vanasını (ŞEKİL 7) açın ve suyu boşaltın, boşalttıktan sonra kapatın.

DİKKAT: Yanıkları önlemek için, buhar basıncı >0 olduğunda lütfen suyu boşaltmayın, boşaltmadan önce makineyi iki saat kapatın.

3. Kahve makinesinin su giriş borusunu kireç çözücüyü eklediğiniz kaba koyun, makineyi çalıştırın ve suyun çoğu tüketilene kadar iki kahve musluğu arasında dönüşümlü olarak kahve ve sıcak su çekin. Ardından 5-10 dakika bekletin ve makineyi kapatın;
4. İşlemin yarısında, filtre tutucuyu çıkarın ve kör filtreyi içine yerleştirin, kahve borusunun geri akış moduna girmek için manuel kahve düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Dokunmatik ekranda «CLn» görüntülenecektir.
5. Çekim ünitesi başlığı 10 saniye boyunca açılacak ve 5 saniye boyunca kapanacak ve bu döngüyü 5 kez tekrarlayacaktır. Tüm işlem yaklaşık 75 saniye sürer ve otomatik olarak geri akış modundan çıkar.

NOT: Geri akış modundan erken çıkmak için manuel kahve düğmesine bir kez basın.

NOT: Kahve musluğu başına 10, su musluğu başına 10 ve köpürtücü ünitesi başına 10 kahve döngüsü önerir.

6. Makinenin soğumasını bekleyin, suyu boşaltmak için tahliye vanasını (ŞEK. 7) açın.

DİKKAT: Yanıkları önlemek için, buhar basıncı >0 olduğunda lütfen suyu boşaltmayın, boşaltmadan önce makineyi iki saat kapatın.

7. Tahliye vanasını kapatın ve su bağlantısının su girişini makineye geri bağlayın ve kahve musluğu başına 20, su çıkışı başına 20 ve köpürtücü ünitesi başına 20 kahve döngüsü gerçekleştirin. Makineyi tekrar normal bir şekilde kullanmadan önce tüm kireç çözücü kalıntılarını temizlemek için bu işlemi gerektiği kadar tekrarlayın.

NOT: Makine hala yeterince temiz değilse yukarıdaki işlemi birkaç kez daha uygulayın.

Kör filtre

Kör filtre aksesuarı, kahve musluğunun iç temizliği için kullanılır. Bunu yapmak için, çift filtreyi filtre tutucuya yerleştirin ve düz tarafı filtre deliklerinin üzerine gelecek şekilde filtre tutucunun üstüne yerleştirin. İçine biraz temizlik tozu koyun ve filtre tutucuyu kahve makinesine yerleştirin.

Kahve borusunun geri akış moduna girmek için manuel kahve düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Dokunmatik ekranda "CLn" görüntülenecektir.

Çekim ünitesi başlığı 10 saniye boyunca açılacak ve 5 saniye boyunca kapanacak ve bu döngüyü 5 kez tekrarlayacaktır. Tüm işlem yaklaşık 75 saniye sürer ve otomatik olarak geri akış modundan çıkar. Ardından filtre tutucuyu ve kör filtreyi çıkarın, su ve nemli bir bezle temizleyin.

4.2 Bakım

Her kullanımdan sonra makinenin düzgün çalışıp çalışmadığı ve bağlantıları gözle kontrol edilmelidir.

Makinenin bakımı, su ve tahliye bağlantılarının sökülüp tekrar takılarak fonksiyonların ve durumlarının kontrol edilmesi ve hasar görmeleri halinde değiştirilmeleri suretiyle eksiksiz bir şekilde yapılmalıdır. Güç kaynağına giden elektrik bağlantıları da kontrol edilmelidir. Buna ek olarak, yukarıda açıklandığı gibi makinenin tam bir kireç çözme işlemi gerçekleştirilmelidir. Bu süreç aylık olarak gerçekleştirilmelidir.

5. SORUN GİDERME

Kahve makinesinde sorun giderme:

PROBLEM	MUHTEMEL SORUNLAR	ÇÖZÜM
Açıldıktan sonra makine su pompalamaz ve ekranda E3 görüntülenir.	Su kesintisi	Makineyi kapatın ve suyun geri gelmesini bekleyin.
	Su giriş borusu tıkalı	Boruda bükülme olup olmadığını kontrol edin ve/veya su giriş borusunu temizleyin.
	Makine arızası	Resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Pompa çalışmayı durdurmuyor	Tahliye valfi boş	Tahliye vanasını kapatın
	Makine arızası	Resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Su kaybı	Su giriş borusu tıkalı	Boruda bükülme olup olmadığını kontrol edin ve/veya su giriş borusunu temizleyin.
	Kahve makinesine giden boru bağlantı parçası sızdırıyor.	Konektörü ve sızdırmazlık contasını kontrol edin
	Makine içten su sızdırıyor	Resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin

Kahve yaparken kahve musluğundan kahve çıkar.	Filtrede çok fazla kahve var, bu da yüksek aşırı basınca ve kahvenin olmaması gereken yerde çekilmesine neden oluyor.	Filtredeki kahve miktarını azaltın
	Filtre tutucunun yerleştirildiği yapıda, filtre tutucunun iyi bir sızdırmazlığına ve izolasyonuna izin vermeyen kahve kalıntıları vardır.	Filtre tutucunun bağlı olduğu yapının alt kısmını temizleyin.
	Kahve makinesindeki filtre tutucuyu kapatan conta kırık veya arızalı.	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Kahve çıkmıyor	Kahve çok ince bir seviyede öğütülür, böylece kapsül preslendikten sonra çok sıkışık olur ve suyun geçmesine izin vermez.	Daha iri öğütülmüş kahve kullanın
	Makine arızası	Resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Sıcak su çıkmıyor	Makine ön ısıtma yapıyor ve doğru sıcaklığa ulaşmadı.	Makine hazır olana kadar bekleyin
Buhar çıkmıyor	Makine ön ısıtma yapıyor ve doğru sıcaklığa ulaşmadı.	Makine hazır olana kadar bekleyin
	Buhar başlığı tıkalı	Bu durum başınıza geldiğinde, buharı çıkarmakta ısrar etmemeniz çok önemlidir, çünkü çıkmayan buhar makinenin içine geri dönecek ve aşırı basınç bir borunun yerinden çıkmasına neden olabilecektir. Başlık tıkanıklığını tespit eder etmez, başlığı yağ giderici sıvıya daldırarak düzgün bir şekilde temizlemeye çalışın. Buhar çıkışını yeniden test edin

Ekranı "E1" görüntülenir.	Sıcaklık 1°C'nin altında veya 180°C'nin üzerinde.	Makinenin bu sıcaklık aralığında olmadığını veya aşırı ısınmadığını kontrol edin.
	Kahve kazanının sıcaklık sensörü arızalı.	Resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Ekranı "E2" görüntülenir.	Akış ölçer düzgün çalışmıyor	Resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Ekranı E9 görüntülenir	Buhar ve sıcak su çıkış vanası 35 dakikadan uzun süredir çalışıyor.	Buhar ve sıcak su çıkışını kapatın, sorun devam ederse Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.

*Sorunun nedenini bulmakta zorlanıyorsanız, kahve makinesini kendiniz sökmeye çalışmayın, lütfen Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı EU01_100131 / EU01_100210

Ürün: Baristeo Gastro / Baristeo Gastro Dark Kahve Makinesi

Voltaj: 220-240 V

Frekans: 50Hz

Güç: 4700 - 5593 W

Boyutlar: 700 x 450 x 510 mm

Isıtma sistemi: Buhar için paslanmaz çelik kazan, sıcak su 10,5 L + kahve için 2 paslanmaz çelik kazan 330 mL

Pompa tipi: 9 bar döner pompa

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Çin'de Üretili | İspanya'da Tasarlandı

7. ELEKTRİKİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir.

Yukarıdaki yönergelerle uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTİ VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

9. TELİF HAKLARI

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

1. PECES I COMPONENTS

FIGURA 1

1. Sortida d'aigua calenta
2. Pota ajustable en alçada
3. Pota
4. Manòmetre de l'aigua
5. Difusor de cafè esquerre
6. Escalfatasses
7. Reixeta decorativa
8. Selector de pressió del difusor de cafè esquerre
9. Pantalla del difusor de cafè esquerre
10. Botonera
11. Pantalla del difusor de cafè dret
12. Selector de pressió del difusor de cafè dret
13. Palanca de vapor
14. Manòmetre del difusor de cafè
15. Difusor de cafè dret
16. Vaporitzador
17. Manòmetre del vapor
18. Reixeta de la safata recollidora de gotes
19. Safata recollidora de gotes

FIGURA 2. SAFATA I REIXETA RECOLLIDORES DE GOTES

FIGURA 3. DISTRIBUCIÓ DE CABLES I BOTÓ D'ENCESA

1. Sortida d'aigua de drenatge
2. Entrada d'aigua
3. Cable d'alimentació
4. Botó ON/OFF

FIGURA 4. BASE DE LA CAFETERA

FIGURA 5. PALANCA DE PRESSIÓ

1. Palanca gir lateral

FIGURA 6. POSICIÓ D'ESCUMAT

FIGURA 7. VÀLVULA DE DRENATGE

1. Vàlvula de drenatge

FIGURA 8. BOTONERA

1. Botó cafè manual (un per a cada capçal extractor)
2. Botó Exprés Simple (un per a cada capçal extractor)
3. Botó Exprés Doble (un per a cada capçal extractor)
4. Botó d'aigua calenta

FIGURA 9. CONNEXIÓ ELÈCTRICA

- Cable blau (Neutre)
- Cable marró (Fase)
- Cable verd-groc (Presa terra)

NOTA:

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

2. ABANS DE L'ÚS

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i tot el material d'emballatge. Podeu conservar la caixa original i altres elements de l'emballatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu llençar l'emballatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estiguin inclosos i en bon estat. Si faltés alguna peça o no estigués en bon estat, contacteu amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec immediatament.
- Retireu el tap de silicona del dipòsit d'aigua en cas que la cafetera el contingui per facilitar la sortida de l'aigua.
- Netegeu tots els components desmontables.

Contingut de la caixa:

- 2 portafiltres de doble sortida
- Portafiltre sense fons
- Filtre simple
- Filtre doble
- 2 suports amb altura per a tasses

- Raspall de neteja per al grup d'extracció de cafè
- Filtre cec per a neteja interna
- Premsador de cafè
- 2 protectors de la superfície calenta del grup d'extracció
- Tub d'entrada d'aigua (ø6,3×ø9,5 mm/tub PE/3/8)
- Tub de sortida d'aigua (ø16×ø22 mm×1,5 m/PVC)
- Moll recollidor de cables
- Cullera dosificadora de cafè

Requeriments mínims per a un funcionament correcte:

- Temperatura ambient: Per sobre d' 1 °C, per sota de 40 °C.
- Qualitat de l'aigua: Utilitzeu aigua mineral natural o aigua filtrada.
- Pressió d'aigua nominal (subministrament d'aigua automàtic): 0,1-0,4 MPa

3. FUNCIONAMENT

3.1 Muntatge de la cafetera

- Podeu veure el cable d'alimentació, l'entrada d'aigua i la sortida d'aigua a la part inferior de la màquina (Figura 3).
- Retireu la safata recollidora de gotes i la reixeta (Figura 2).
- Connecteu el cable d'alimentació a una presa de corrent amb presa de terra. El cablejat no ha d'estar connectat incorrectament i ha de complir els requisits de potència corresponents (Figura 9).

NOTA: La cafetera no porta un endoll per fer la connexió directament a la xarxa elèctrica. Es recomana connectar-la directament a la xarxa elèctrica degut a les altes intensitats de treball.

1. Connecteu la sortida d'aigua al desguàs amb el tub de drenatge (no el doblegueu perquè l'aigua pugui drenar sense problemes).
2. Connecteu l'entrada d'aigua a la presa d'aigua mitjançant el tub d'entrada.

NOTA: Per garantir la vida útil de la màquina de cafè, utilitzeu aigua amb tractament de filtratge per eliminar els excessos de residus sòlids presents en aquesta.

3. Col·loqueu el tub d'entrada, el tub de sortida i el cable d'alimentació dins de la canonada recollidora de cables per a una màxima comoditat.
4. Ajusteu l'alçada dels peus de la base mitjançant una clau "Allen". Gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge per augmentar l'alçada i en el sentit contrari per reduir l'alçada de la màquina (Figura 4).

5. Torneu a col·locar la safata recollidora de gotes i el sotagot.

3.2 Encesa de la cafetera

1. Connecteu la cafetera a la presa d'aigua.
2. Enceneu el botó d'encesa principal a la part inferior perquè la màquina bombi aigua automàticament.
3. Després d'omplir-se d'aigua, l'interior de la màquina començarà a escalfar-se i la pantalla mostrarà la temperatura de preescalfament de la caldera de cafè.
4. Un cop assolida la temperatura desitjada, la màquina deixarà de preescalfar-se.

NOTA: Per al primer ús, cal esperar 5 minuts perquè la caldera de cafè es preescalfi. Espereu 15 minuts a que la caldera d'aigua calenta i vapor es preescalfin.

NOTA: Encara que el preescalfament no estigui llest, podeu utilitzar la cafetera, però la temperatura del cafè o de l'aigua calenta no serà prou alta. La vàlvula de vapor, el difusor de cafè esquerre i el difusor de cafè dret es poden obrir o tancar independentment.

Botonera

La botonera està composta per 3 botons per unitat difusora de cafè, més un botó per a l'aigua calenta. A continuació s'expliquen els botons:

- Exprés Simple (preinfusió: 2 s + 30 ml de cafè)
- Exprés Doble (preinfusió: 2 s + 60 ml de cafè)
- Dispensa manual
- Aigua calenta (5 segons)

3.3 Ajust dels paràmetres interns

Ajust del temps d'extracció de cafè:

En el mode d'espera, mantingueu premut el botó de cafè Exprés o Exprés Doble. Als 2 segons la llum indicadora parpellejarà i entrarà en el mode Memòria. L'aigua sortirà pel difusor de cafè i, quan aconseguïu la quantitat de cafè desitjada, deixeu anar el botó perquè s'aturi. L'ajust haurà acabat.

NOTA: El rang de la quantitat de cafè mínim i màxim possible serà de 2 a 500 ml.

NOTA: Per millorar la precisió de la quantitat de cafè dispensat, és millor dur a terme aquest ajustament amb el portafiltres ple de cafè molt, segons l'ús normal que se'n faci. L'estàndard per a un bon exprés són entre 25 i 30 segons d'extracció per obtenir uns 30 ml de cafè.

Ajust de la temperatura del cafè:

En el mode d'espera, la pantalla mostra la temperatura existent. Premeu "+" durant 1 segon; el

número a l'indicador lluminós parpellejarà i mostrarà la temperatura. Podeu prémer "+/-" per ajustar la temperatura. Després d'ajustar la temperatura, espereu durant uns 3 segons. El llum deixarà de parpellejar i les dades d'ajustament es desaran.

NOTA: El rang d'ajust s'estén des dels 80 °C fins als 102 °C.

Ajust del temps de preinfusió

En el mode d'espera, premeu el botó "-" durant 3 segons. L'indicador mostrarà "PXX", sent "XX" el valor en segons que es desitja per a la preinfusió. Premeu els botons "+" o "-" per ajustar aquest valor. Després d'ajustar el valor, espereu durant uns 3 segons. El llum deixarà de parpellejar i les dades d'ajustament es desaran.

NOTA: El rang d'ajust és de 0-30 segons.

Ajust de l'aigua calenta:

En el mode d'espera, mantingueu premut el botó d'aigua calenta durant 2 segons. El llum indicador parpellejarà i entrarà en el mode de memòria. Sortirà aigua calenta pel tub de l'aigua calenta i, quan la quantitat d'aigua arribi a la desitjada, deixeu anar el botó per aturar i finalitzar l'ajust.

NOTA: El rang d'ajust és de 3 a 30 segons.

Ajust a valors predeterminats:

En el mode d'espera, premeu el botó de cafè Exprés i el botó de cafè Exprés Doble al mateix temps durant 2 segons. La pantalla mostrarà '888'. Deixeu anar els botons després que els dos llums indicadors parpellejin 3 vegades. La cafetera restablirà la configuració predeterminada.

NOTA: Aquesta és la configuració predeterminada; 93 °C per a l'extracció del cafè, 2 segons de preinfusió, 30 ml per al cafè simple i 60 ml per al doble, i 5 segons d'aigua calenta.

3.4. Cafè Exprés i Cafè Exprés Doble

Per fer un Cafè Exprés i/o un Cafè Exprés Doble, seguiu les instruccions següents:

1. Traieu el portafiltre amb el seu respectiu filtre instal·lat i aboqueu el cafè molt correctament (pesat depenent de si voleu utilitzar el filtre simple o el doble) en el propi filtre, amb l'ajuda d'una cullera per a cafè.

NOTA: Per intercanviar els filtres, ajudeu-vos del filtre que no estigui col·locat i feu palanca entre el filtre del portafiltres i el sortint d'aquest últim per facilitar-ne l'extracció. Quan col·loqueu el nou filtre, genereu una mica de pressió amb el palmell perquè encaixi correctament.

2. Distribuiu el cafè mitjançant una cullera i després anivelleu-lo bé amb un distribuïdor de cafè. A continuació, premeu el cafè molt i netegeu el sobrant de la vora del portafiltre per evitar danyar l'anell de segellat del grup de cafè.

NOTA: Si queda massa cafè molt a la vora del filtre, podrà causar fàcilment un mal segellat i, amb això, fuites d'aigua.

3. Premeu el botó d'Exprés Simple per activar la sortida d'aigua durant uns segons. Això ajudarà a eliminar restes de preparacions de cafè anteriors i a preescalfar la sortida de cafè per a una millor extracció de les aromes. Per desactivar la sortida de l'aigua, torneu a prémer el botó.
4. Agafeu la part superior de la màquina amb la mà i bloquegeu el portafiltre girant-lo en el sentit contrari a les agulles del rellotge. El portafiltre ha de quedar ajustat.

ATENCIÓ: No col·loqueu la mà damunt del difusor de cafè, ja que aquest assoleix altes temperatures i podria produir cremades.

5. Col·loqueu la tassa o les tasses sota la sortida de cafè.
6. Premeu el botó Exprés/Exprés Doble/Extracció Manual per preparar el cafè fins que dispensi la quantitat corresponent de preparació.
7. El cafè estarà llest i la cafetera tornarà al mode d'espera quan acabi.

NOTA: Cal supervisar de prop l'ús de la màquina, ja que de vegades caldrà dur a terme una operació manual.

8. Per retirar el portafiltre, gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge, buideu els pòsits de cafè i netegeu el portafiltre.

NOTA: Per evitar l'acumulació de restes de cafè molt al grup d'extracció, es recomana estirar la palanca cap amunt de nou perquè circuli una mica d'aigua. Arrossegueu les restes de cafè amb l'ajuda de l'accessori del raspall de neteja per al grup d'extracció de cafè. Després es podrà complementar la neteja passant un drap humit.

ATENCIÓ: Aneu amb compte, potser la zona estigui molt calenta.

3.5 Com fer un bon cafè Exprés

L'art de preparar un bon cafè es basa en diversos factors que cal controlar molt detalladament. A continuació, s'explicarà cadascun d'ells per obtenir un bon cafè exprés:

Cafè en gra: El cafè és la matèria primera de tot aquest procés. El cafè s'ha de guardar en un lloc sec i fresc lluny de la humitat, la calor, la llum i l'oxigen (aire). Es recomanen sacs hermètics que es puguin tancar de nou, eliminant així tot l'aire possible per evitar-ne l'oxidació.

- La quantitat recomanada per al filtre doble és de 18 a 20 grams de cafè, mentre que per al filtre simple és de 9 a 12 grams de cafè. Aquests valors depenen del tipus de cafè i de la humitat restant al torrat del cafè.

Molta de cafè: Aquest factor és un dels més importants a tenir en compte. S'ha d'ajustar el nivell de molta al molinet de cafè per evitar que pateixi els processos següents:

- Rentat excessiu i ràpid: Un molt del cafè molt gruixut farà que el cafè es renti molt ràpid. Això provocarà que pel portafiltres surti una gran quantitat de cafè sense crema i sense sabor.
- Sobreextracció: Un molt de cafè molt fi pot provocar que el cafè trigui molt a extreure's. A més a més, la quantitat de cafè que sortirà serà molt petita.

NOTA: Es recomana encaridament l'ús de cafè acabat de moldre en un molinet de bona precisió. L'ús de cafès molts comercials pot provocar rentats excessius i ràpids a causa de la mida del gra molt.

Pressió extracció: Aquest factor va molt lligat al grau de molta utilitzat. Es recomana que durant l'extracció del cafè la pressió estigui entre els 9 i 10 bars. Un cafè molt massa gruixut provoca pressions molt baixes i un cafè massa fi provoca pressions molt altes.

- Premsat: Quan el cafè molt estigui al portafiltres, s'haurà de distribuir amb una cullera i anivellar amb un distribuïdor de cafè. Després premeu amb un premsador d'un diàmetre d'adequat. Aquest és un pas important, ja que ajudarà molt a generar una bona extracció. Un premsat usant poca força pot provocar pressions baixes i una extracció molt ràpida del cafè, mentre que un premsat amb molta força pot provocar pressions altes i una sobreextracció. Premseu lleugerament el cafè.
- Ràtio d'extracció: La ràtio d'extracció s'explica com la proporció de cafè utilitzat enfront del cafè líquid que trobeu a la tassa. Actualment les ràtios d'extracció més utilitzades són 1:1, 1:2 i 1:3. És a dir, a una part de cafè molt, a la tassa haurieu de trobar la mateixa, el doble o el triple de cafè líquid respectivament.
- Amb ràtios d'extracció d'1:1 obtenim cafès molt més intensos i concentrats, i es recomanen per a cafè d'alt desenvolupament i amb més temps de torrat.
- Amb ràtios d'extracció d'1:2 obtenim cafès més estables i equilibrats, i es recomanen per a cafè d'especialitat de menys desenvolupament.
- Amb ràtios d'extracció d'1:3 obtenim cafès més diluïts i menys intensos, i es recomanen per a certs cafès de torrats més lleugers.

- Temps d'extracció: El temps d'extracció és molt important, ja que marcarà el resultat final i indicarà si tots els factors comentats anteriorment s'han ajustat correctament. Els temps d'extracció s'han d'ajustar a uns valors de 25 a 35 segons.

NOTA: Es recomana l'ús d'una bàscula de precisió per cafè on mesurar el temps i el pes, tant del cafè molt com del cafè ja extret.

Temperatura d'extracció: Es recomana una temperatura d'extracció de 90 a 94 °C.

NOTA: Per a cada tipus de cafè molt haureu de trobar l'equilibri entre la cafetera, el nivell de molta i la força amb què premeu el cafè. Per això, serà normal si amb cada tipus de cafè heu de preparar diversos expressos fins trobar l'equilibri entre els factors esmentats anteriorment.

Neteja: Després de cada ús, el difusor de cafè s'ha de netejar amb aigua calenta i el raspall de neteja, tal com s'ha comentat a l'apartat anterior. Tireu de la palanca cap amunt perquè surti aigua pel grup d'extracció i, mentrestant, fregueu amb el raspall de neteja del grup extractor.

ATENCIÓ: Tingueu molta cura de no cremar-vos la mà, ja que l'aigua sortirà a gran temperatura.

Descalcificació: L'acumulació de sediments calcaris al dispositiu pot provocar un augment de la pressió de sortida i una reducció de la quantitat d'aigua que surt per a l'extracció del cafè. Això provoca un mal funcionament del dispositiu.

3.6 Escumar llet usant el vaporitzador

El vaporitzador es fa servir per escumar la llet i obtenir una llet molt més cremosa.

NOTA: Utilitzeu sempre llet sencera i freda per obtenir els millors resultats.

1. Aboqueu llet freda dins una tassa d'acer inoxidable fins a la meitat de la tassa.

NOTA: El diàmetre de la tassa no ha de ser inferior a 70 ±5 mm.

2. Activeu el vaporitzador movent cap avall l'accionador de vapor. Escoltareu un clic i sortirà vapor. En cas que aquest no surti, és perquè el calderí de vapor no està prou calent. Espereu uns minuts i torneu a provar. Apagueu el vaporitzador col·locant l'accionador a la seva posició de repòs.
3. Introduïu el vaporitzador a l'interior de la tassa, tal com s'indica a la figura 4. Heu de col·locar el broquet del vaporitzador a aproximadament un centímetre per sota de la llet.

NOTA: Extraieu una mica de vapor abans de començar el procés per extreure tota l'aigua líquida que pugui tenir el vaporitzador.

4. Amb el vaporitzador dins de la llet, activeu l'accionador de vapor per engegar i treure el vapor. Per obtenir una llet escumada cremosa, cal observar si es forma un remolí a l'interior de la tassa i el vaporitzat no fa un soroll grinyolant.

NOTA: És molt aconsellable controlar la temperatura de la llet, ja que no hauria d'arribar a més de 60-65 °C per evitar la pèrdua de certes propietats.

5. Colloqueu l'accionador de vapor a la seva posició original per apagar-lo quan arribi a la temperatura desitjada.

NOTA: Netegeu el broquet de vapor immediatament després d'usar-lo per evitar que es formin incrustacions a la llet. Passeu un drap humit pel vaporitzador i torneu a dispensar vapor per eliminar qualsevol resta de llet que pugui haver quedat dins del vaporitzador. Si cal, introduïu i traieu vapor dins d'un recipient amb aigua per acabar de netejar-lo correctament.

3.7 Com fer un bon cafè caputxino

1. Prepareu primer el cafè exprés amb una tassa suficientment gran, segons la mida de caputxino desitjat. Seguiu les instruccions del punt "Preparar cafè".
2. Utilitzeu llet sencera, fresca i freda del frigorífic (4 °C-7 °C), i aboqueu 1/3 de llet a la tassa d'escumat d'acer inoxidable.

NOTA: Feu servir una tassa d'acer inoxidable. El diàmetre de la tassa no ha de ser inferior a 70 ± 5 mm, ja que el volum de la llet augmentarà després d'escumar-la.

3. Seguiu l'apartat "Escumar llet usant el vaporitzador" per generar una llet escumada i cremosa.
4. Retireu la tassa quan hagi assolit l'escuma de llet i la temperatura adequada. Desactiveu el vapor i aboqueu la llet escumada a l'exprés. Ara el caputxino estarà llest.

3.8 Aigua calenta

Activeu l'accionador prement el botó d'aigua calenta. Escoltareu un clic i sortirà aigua calenta de la canonada.

NOTA: Quan la pressió de vapor sigui =0, l'aigua estarà freda

ATENCIÓ: Quan la cafetera acabi de dispensar aigua calenta, no toqueu el tub immediatament per evitar cremades.

3.9 Apagat de la cafetera i protecció contra congelació

1. Premeu el botó d'encesa i la màquina s'apagarà.
2. Recordeu apagar la font d'alimentació externa (o l'interruptor principal) i la font d'aigua quan la màquina no estigui en ús.
3. Si necessiteu transportar la màquina o no l'utilitzeu durant molt de temps, buideu l'aigua de la caldera. La vàlvula de buidatge es troba sota la màquina (Figura 7)

ATENCIÓ: Per evitar cremades, no dreneu l'aigua quan la pressió de vapor sigui >0. Apagueu la màquina durant dues hores abans de drenar.

NOTA: Per descarregar la vàlvula de buidatge, utilitzeu una clau fixa del número 17 o una clau ajustable.

ATENCIÓ: Si la temperatura de la màquina de cafè és inferior al punt de congelació, provocarà danys a l'equip. Per evitar que la màquina de cafè es congeli i s'esquerdi durant el transport o l'emmagatzematge, seguiu els passos anteriorment explicats abans d'apagar l'aparell.

Protecció contra congelació

Per protegir la màquina contra la congelació, seguiu els passos següents:

ATENCIÓ: Si la temperatura de la màquina de cafè és inferior al punt de congelació, provocarà danys a l'equip. Per evitar que la màquina de cafè es congeli i s'esquerdi durant el transport o l'emmagatzematge, cal seguir els passos següents abans d'apagar la màquina de cafè:

1. Quan sigui necessari apagar la màquina de cafè després d'utilitzar-la, tanqueu la vàlvula de la presa d'aigua d'entrada d'aigua i retireu el connector de la canonada d'entrada, prop de l'extrem d'entrada d'aigua;
2. Premeu el botó manual al costat esquerre i dret. Premeu el botó de nou per aturar després d'abocar 300-350 ml d'aigua de les dues calderes. A continuació premeu el botó d'aigua calenta i deixeu que l'aigua surti durant 5 segons;
3. Apagueu la cafetera després de seguir els passos anteriors;
4. Abans d'utilitzar la cafetera la propera vegada, obriu la vàlvula de la canonada externa d'entrada d'aigua i feu-la funcionar de manera normal.

4. NETEJA I MANTENIMENT

4.1 Neteja

- Realitzeu la neteja ràpida de la màquina seguint les instruccions després de cada ús:
- La màquina s'ha d'apagar i refredar;
- No utilitzeu esponges abrasives ni alcohol o dissolvents. No submergeu la màquina en aigua.
- Netegeu la sortida i l'anell de segellat sota el difusor de cafè amb un raspall professional després de cada ús
- Retireu el filtre i el suport, així com els pòsits de cafè de l'interior. A continuació, netegeu el filtre.
- Netegeu tots els accessoris desmuntables en aigua i assequeu-los bé.
- Netegeu el vaporitzador amb un drap humit i torneu a dispensar vapor després de cada ús per escumar llet.

Neteja dels dipòsits minerals

La cafetera arriba a acumular dipòsits calcaris amb el temps i cal descalcificar-la cada mes. Seguiu els passos següents:

1. Aboqueu aigua i descalcificant en un recipient d'uns 10 L i seguiu les instruccions de les proporcions indicades pel fabricant del descalcificador.
2. Obriu la vàlvula de drenatge (Figura 7) i dreneu l'aigua. Tanqueu-la després de drenar.

ATENCIÓ: Per evitar cremades, no dreneu l'aigua quan la pressió de vapor sigui >0. Apagueu la màquina durant dues hores abans de drenar.

3. Connecteu el tub d'entrada d'aigua de la màquina de cafè al recipient on heu afegit el descalcificador. Enceneu la màquina i feu cafès i aigua calenta, alternativament, entre els dos difusors de cafè fins que s'hagi consumit gran part de l'aigua. Després deixeu-la reposar durant 5-10 minuts i apagueu la màquina;
4. A la meitat del procés, extraieu el portafiltres i col·loqueu el filtre cec dins d'aquest. Mantingueu premut el botó de cafè manual durant aproximadament 3 segons per entrar en el mode de Retroflux de la canonada del cafè. La pantalla tàctil mostrarà "CLn".
5. El capçal de grup s'encendrà durant 10 segons i s'apagarà durant 5 segons, repetint aquest cicle 5 vegades. Tot el procés durarà aproximadament 75 segons i la màquina sortirà automàticament del mode de Retroflux.

NOTA: Per sortir amb antelació del mode de Retroflux, premeu el botó de cafè manual una vegada.

NOTA: Es recomanen 10 cicles de cafè per difusor de cafè, 10 per sortida d'aigua i 10 per unitat de vaporitzador.

6. Deixeu que la màquina es refredi i obriu la vàlvula de drenatge (Figura 7) per buidar l'aigua.

ATENCIÓ: Per evitar cremades, no dreneu l'aigua quan la pressió de vapor sigui >0. Apagueu la màquina durant dues hores abans de drenar.

7. Tanqueu la vàlvula de drenatge i connecteu l'entrada d'aigua de la presa d'aigua de nou a la cafetera. Realitzeu 20 cicles de cafè per difusor de cafè, 20 per sortida d'aigua i 20 per unitat de vaporitzador. Repetiu aquest procés tantes vegades com calgui per eliminar totes les restes de descalcificador de la màquina abans de tornar a utilitzar-la de manera normal.

Nota: Realitzeu l'operació anterior més vegades si la màquina encara no està prou neta.

Filtre cec

L'accessori de filtre cec s'utilitza per a la neteja interna de la sortida del cafè. Per a això, col·loqueu el filtre doble al portafiltre i damunt d'aquest amb la part llisa sobre els orificis del filtre. Poseu una mica de pols de neteja dins i col·loqueu el portafiltre a la cafetera.

Mantingueu premut el botó de cafè manual durant aproximadament 3 segons per entrar en el mode de Retroflux de la canonada del cafè. La pantalla tàctil mostrarà "CLn".

El capçal de grup s'encendrà durant 10 segons i s'apagarà durant 5 segons, repetint aquest cicle 5 vegades. Tot el procés durarà aproximadament 75 segons i la màquina sortirà automàticament del mode de Retroflux. Després traieu el portafiltres i el filtre cec i netegeu amb aigua i un drap humit.

4.2 Manteniment

Cal fer una inspecció visual de la màquina sobre el seu bon funcionament i connexions després de cada ús.

S'ha de fer un manteniment profund de la màquina desmuntant i muntant les connexions d'aigua i desguàs per revisar-ne el funcionament i l'estat. També caldrà realitzar la substitució en cas que es trobin deteriorats. També es revisaran les connexions elèctriques a la font d'alimentació. A més, es realitzarà una descalcificació completa de la màquina, tal com s'explica anteriorment. Aquest procés s'ha de fer mensualment.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Resolució de problemes de la cafetera:

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSA	SOLUCIÓ
Després d'engegar la màquina, no bomba aigua i la pantalla mostra E3	Tall d'aigua	Apagueu la màquina i espereu que l'aigua torni.
	La canonada d'entrada d'aigua està bloquejada	Reviseu que el tub no estigui doblegat i/o netegeu el tub d'entrada d'aigua
	Mal funcionament de la màquina	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec
La bomba no para de funcionar	La vàlvula de drenatge està buida	Tanqueu la vàlvula de drenatge
	Mal funcionament de la màquina	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec
Pèrdua d'aigua	La canonada d'entrada d'aigua està bloquejada	Reviseu que el tub no estigui doblegat i/o netegeu el tub d'entrada d'aigua
	El connector de la canonada amb la cafetera té una fuita	Reviseu el connector i la junta de segellat
	La màquina perd aigua internament	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec
El cafè se surt pel difusor en preparar-ne un.	Hi ha massa cafè al filtre, fet que genera una gran sobrepressió i l'extracció del cafè per on no hauria de fer-ho	Reduïu la quantitat de cafè al filtre
	A l'estructura sobre la qual es col·loca el portafiltre queden restes de cafè que no permeten un bon segellat i aïllament d'aquest	Netegeu la part baixa de l'estructura a què s'enganxa el portafiltre
	La junta que segella el portafiltre a la cafetera està trencada o defectuosa	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec

No surt cafè	El cafè està molt a un nivell molt fi, de manera que la pastilla és massa compacta després del premsat i no permet el pas de l'aigua	Empreu un cafè molt més gruixut
	Mal funcionament de la màquina	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec
No surt aigua calenta	La màquina s'està escalfant i no ha arribat a la temperatura adequada	Espereu fins que la màquina estigui a punt
No surt vapor	La màquina s'està escalfant i no ha arribat a la temperatura adequada	Espereu fins que la màquina estigui a punt
	El broquet de vapor està bloquejat	Quan li passi això, és molt important que no insistiu a treure vapor, ja que tot el vapor que no surti tornarà a l'interior de la cafetera i la sobrepressió pot provocar el desajust d'alguna canonada. Una vegada detecteu el bloqueig del broquet, submergeu-lo en líquid desgreixant per tal de netejar-lo. Torneu a provar a extreure vapor
La pantalla mostra "E1"	La temperatura és inferior a 1 °C o superior a 180 °C	Reviseu que la màquina no estigui entre aquest rang de temperatura o no s'hagi escalfat més.
	El sensor de temperatura del bullidor de cafè està avariament	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec
La pantalla mostra "E2"	El cabalímetre no funciona correctament	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec
A la pantalla es mostra E9	La vàlvula de sortida de vapor i aigua calenta ha estat funcionant més de 35 minuts	Tanqueu la sortida de vapor i aigua calenta. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec

*Si teniu problemes per trobar la causa del problema, no intenteu desmuntar la màquina de cafè tots sols. Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec

6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: EU01_100131 / EU01_100210

Producte: Baristeo Gastro / Baristeo Gastro Dark

Voltatge: 220-240 V

Freqüència: 50 Hz

Potència: 4700 - 5593 W

Dimensions: 700 x 450 x 510 mm

Sistema d'escalfament: Caldera d'acer inoxidable per a vapor, aigua calenta de 10,5 L + 2 calderes d'acer inoxidable de 330 ml per a cafè

Tipus bomba: Bomba rotativa de 9 bars

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent als residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, caldrà extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de llençar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les normes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Les reparacions han de ser efectuades per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu algun dubte, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΕΙΚΟΝΑ 1

1. Έξοδος ζεστού νερού
2. Βάση ρυθμιζόμενου ύψους
3. Βάση
4. Μανόμετρο νερού
5. Αριστερός διαχύτης καφέ
6. Θερμαντήρας φλιτζανιών
7. Διακοσμητική γρίλια
8. Επιλογέας πίεσης αριστερού διαχύτη καφέ
9. Οθόνη αριστερού διαχύτη καφέ
10. Πίνακας ελέγχου
11. Οθόνη δεξιού διαχύτη καφέ
12. Επιλογέας πίεσης δεξιού διαχύτη καφέ
13. Μοχλός ατμού
14. Μανόμετρο διαχύτη καφέ
15. Δεξιός διαχύτης καφέ
16. Αφροποιοητής
17. Μανόμετρο ατμού
18. Πλέγμα δίσκου αποστράγγισης
19. Δίσκος αποστράγγισης

ΕΙΚΟΝΑ 2. ΔΙΣΚΟΣ ΚΑΙ ΓΡΙΛΙΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ

ΕΙΚΟΝΑ 3. ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΚΑΙ ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Έξοδος νερού αποστράγγισης
2. Είσοδος νερού
3. Καλώδιο τροφοδοσίας
4. Κουμπί ON/OFF

ΕΙΚΟΝΑ 4. ΒΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΚΑΦΕΤΙΕΡΑΣ

ΕΙΚΟΝΑ 5. ΜΟΧΛΟΣ ΠΙΕΣΗΣ

1. Μοχλός πλευρικής περιστροφής

ΕΙΚΟΝΑ 6. ΘΈΣΗ ΑΦΡΙΣΜΟΎ

ΕΙΚΟΝΑ 7. ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ

1. Βαλβίδα αποστράγγισης

ΕΙΚΟΝΑ 8. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Κουμπί χειροκίνητου καφέ (Ένα για κάθε κεφαλή απορροφητήρα)
2. Κουμπί μονού Espresso (Ένα για κάθε κεφαλή απορροφητήρα)
3. Κουμπί διπλού Espresso (Ένα για κάθε κεφαλή απορροφητήρα)
4. Κουμπί ζεστού νερού

ΕΙΚΟΝΑ 9. ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ

- Μπλε καλώδιο (ουδέτερο)
- Καφέ καλώδιο (Φάση)
- Κίτρινο/πράσινο καλώδιο (γείωση)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα απεικονίσματα στο παρόν εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή το προϊόν διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Βγάλτε την συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το προστατευτικό υλικό της συσκευασίας. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στην σκούπα ρομπότ εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να πετάξετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα κομμάτια σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
- Αφαιρέστε το καπάκι σιλικόνης από τη δεξαμενή νερού, αν το μηχανήμα διαθέτει, για να διευκολύνετε την αποστράγγιση του νερού.
- Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα.

Περιεχόμενα του κουτιού:

- 2 υποδοχές φίλτρου διπλής εξόδου
- Υποδοχή φίλτρου χωρίς πάτο
- Μονό φίλτρο
- Διπλό φίλτρο

- 2 θήκες φλιτζανιών σε ύψος
- Βούρτσα καθαρισμού για το συγκρότημα εκχύλισης καφέ
- Τυφλό φίλτρο για εσωτερικό καθαρισμό
- Πατητήρι καφέ
- 2 προστατευτικά θερμής επιφάνειας της μονάδας εξαγωγής
- Σωλήνας εισόδου νερού (φ6.3×φ9.5 mm/ σωλήνας PE / 3/8)
- Σωλήνας εξόδου νερού (φ16×φ22mm×1.5m/PVC)
- Ελατήριο συγκράτησης καλωδίου
- Κουτάλι μέτρησης καφέ

Απαραίτητες προϋποθέσεις για την σωστή λειτουργία:

- Θερμοκρασία περιβάλλοντος: Πάνω από 1°C, κάτω από 40°C
- Ποιότητα νερού: Παρακαλείστε να χρησιμοποιείτε φυσικό μεταλλικό νερό ή φιλτραρισμένο νερό.
- Ονομαστική πίεση νερού (αυτόματη παροχή νερού): 0,1-0,4 MPa

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3.1. Συναρμολόγηση της καφετιέρας

- Το καλώδιο τροφοδοσίας, η είσοδος και η έξοδος νερού βρίσκονται στο κάτω μέρος της συσκευής (Εικ. 3).
- Αφαιρέστε το δίσκο και το πλέγμα. (Εικ. 2)
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πρίζα, η καλωδίωση δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένη λανθασμένα και πρέπει να πληροί τις αντίστοιχες απαιτήσεις ισχύος. (Εικ. 9)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η καφετιέρα δεν διαθέτει βύσμα για απευθείας σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο. Συνιστάται η απευθείας σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο λόγω των υψηλών εντάσεων εργασίας.

1. Συνδέστε την έξοδο του νερού με την αποχέτευση με το σωλήνα αποστράγγισης (μην τον λυγίζετε ώστε το νερό να μπορεί να αποστραγγιστεί χωρίς προβλήματα).
2. Συνδέστε την είσοδο νερού στην υποδοχή νερού με το σωλήνα εισόδου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να διασφαλίσετε τη διάρκεια ζωής της καφετιέρας, χρησιμοποιήστε νερό επεξεργασμένο με φίλτρο για να απομακρύνετε τα περιττά στερεά υπολείμματα από τη συσκευή.

3. Τοποθετήστε το σωλήνα εισόδου, το σωλήνα εξόδου και το καλώδιο τροφοδοσίας μέσα στον αγωγό καλωδίων, εάν το επιθυμείτε.
4. Ρυθμίστε το ύψος των βάσεων χρησιμοποιώντας ένα κλειδί Allen και περιστρέψτε

δεξιόστροφα για να αυξήσετε το ύψος και αριστερόστροφα για να μειώσετε το ύψος της συσκευής (Εικ. 4).

5. Αντικαταστήστε το δίσκο αποστράγγισης και το σουβέρ.

3.2. Ενεργοποίηση της καφετιέρας

1. Συνδέστε την καφετιέρα στην παροχή νερού.
2. Ενεργοποιήστε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας στο κάτω μέρος, η καφετιέρα θα αντλήσει αυτόματα νερό.
3. Αφού γεμίσετε με νερό, το εσωτερικό της καφετιέρας θα αρχίσει να προθερμαίνεται, ενώ στην οθόνη θα εμφανιστεί η θερμοκρασία προθέρμανσης του μπόιλερ καφέ.
4. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η καφετιέρα θα σταματήσει την προθέρμανση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για την πρώτη χρήση, πρέπει να περιμένετε 5 λεπτά για να προθερμανθεί το μπόιλερ καφέ και 15 λεπτά για να προθερμανθούν το μπόιλερ ζεστού νερού και ατμού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ακόμη και αν η προθέρμανση δεν είναι έτοιμη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη καφετιέρα, αλλά η θερμοκρασία του καφέ ή του ζεστού νερού δεν θα είναι αρκετά υψηλή. Η βαλβίδα ατμού, ο αριστερός διαχύτης καφέ και ο δεξιός διαχύτης καφέ μπορούν να ανοίγουν ή να κλείνουν ανεξάρτητα.

Πίνακας ελέγχου

Ο πίνακας ελέγχου αποτελείται από 3 κουμπιά ανά μονάδα διανομής καφέ και ένα για το ζεστό νερό, τα κουμπιά επεξηγούνται παρακάτω:

- Espresso Μονό (προ-έγχυση: 2s + 30 mL καφέ)
- Espresso Διπλό (προ-έγχυση: 2s + 60 mL καφέ)
- Χειροκίνητη διανομή
- Ζεστό νερό (5 δευτερόλεπτα)

3.3 Ρύθμιση εσωτερικών παραμέτρων

Ρύθμιση χρόνου εκχύλισης καφέ:

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Espresso Μονό ή Espresso Διπλό, μετά από 2 δευτερόλεπτα η φωτεινή ένδειξη θα αναβοσβήσει και θα εισέλθει στη λειτουργία μνήμης, το νερό θα ρέει από τον διαχύτη καφέ, όταν η ποσότητα του καφέ φτάσει στην επιθυμητή, αφήστε το κουμπί και θα σταματήσει, η ρύθμιση θα ολοκληρωθεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το εύρος της ελάχιστης και της μέγιστης δυνατής ποσότητας καφέ κυμαίνεται από 2 έως 500 ml.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να βελτιώσετε την ακρίβεια της ποσότητας του καφέ που διανέμεται, είναι καλύτερο να κάνετε αυτή τη ρύθμιση με τη θήκη φίλτρου γεμάτη με αλεσμένο καφέ σύμφωνα

με τη συνήθη χρήση της. Το πρότυπο για έναν καλό εσπρέσο είναι 25 έως 30 δευτερόλεπτα εκχύλισης για να ληφθούν περίπου 30 mL καφέ.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας του καφέ:

Σε κατάσταση αναμονής, η οθόνη δείχνει την υπάρχουσα θερμοκρασία, πατήστε το «+» για 1 δευτερόλεπτο, ο αριθμός στην φωτεινή ένδειξη θα αναβοσβήνει και θα δείχνει τη θερμοκρασία, μπορείτε να πατήσετε το «+/-» για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, περιμένετε για περίπου 3 δευτερόλεπτα, η ένδειξη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και τα δεδομένα ρύθμισης έχουν αποθηκευτεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το ρυθμιζόμενο εύρος είναι από 80°C έως 102°C.

Ρύθμιση χρόνου πριν από την έγχυση

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί «-» για 3 δευτερόλεπτα, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «PXX» με το «XX» να είναι ο χρόνος σε δευτερόλεπτα που επιθυμείτε για την προ-έγχυση. Πατήστε τα κουμπιά «+» ή «-» για να ρυθμίσετε αυτή την αξία. Αφού ρυθμίσετε τον χρόνο, περιμένετε για περίπου 3 δευτερόλεπτα, η ένδειξη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και τα δεδομένα ρύθμισης έχουν αποθηκευτεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το εύρος ρύθμισης είναι 0-30 δευτερόλεπτα

Ρύθμιση ζεστού νερού:

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ζεστού νερού για 2 δευτερόλεπτα, η φωτεινή ένδειξη θα αναβοσβήνει και θα εισέλθει στη λειτουργία μνήμης, ζεστό νερό θα ρέει από το σωλήνα ζεστού νερού, όταν η ποσότητα νερού φτάσει στην επιθυμητή, αφήστε το κουμπί για να σταματήσει και να ολοκληρωθεί η ρύθμιση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το εύρος ρύθμισης είναι 3 έως 30 δευτερόλεπτα.

Ρύθμιση σε προεπιλεγμένες αξίες:

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί Espresso και το κουμπί Espresso Διπλό για 2 δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «888». Αφήστε τα κουμπιά αφού οι δύο φωτεινές ενδείξεις αναβοσβήσουν 3 φορές, η καφετιέρα θα επανέλθει στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή είναι η προεπιλεγμένη ρύθμιση: 93°C για εκχύλιση καφέ, 2 δευτερόλεπτα προ-έγχυσης, 30 ml για μονό καφέ και 60 ml για διπλό καφέ και 5 δευτερόλεπτα για ζεστό νερό.

3.4. Espresso και Διπλός Espresso

Για να φτιάξετε έναν εσπρέσο ή/και διπλό εσπρέσο ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

1. Βγάλτε τη θήκη φίλτρου με το αντίστοιχο φίλτρο τοποθετημένο, ρίξτε τον αλεσμένο καφέ σωστά και ζυγισμένο, ανάλογα με το αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το μονό ή το διπλό φίλτρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αλλάξετε τα φίλτρα, χρησιμοποιήστε το φίλτρο που δεν είναι στη θέση του και κάντε μοχλό ανάμεσα στο φίλτρο που βρίσκεται στη θήκη φίλτρου και στην προεσοχή της για να διευκολύνετε την αφαίρεσή του. Για να τοποθετήσετε το νέο φίλτρο, ασκήστε λίγη πίεση με την παλάμη σας στο φίλτρο ώστε να εφαρμόσει σωστά.

2. Διανείμετε και ισιώστε τον καφέ με έναν διανομέα. Στη συνέχεια, πιέστε τον αλεσμένο καφέ, σκουπίστε την περίσσεια αλεσμένου καφέ από την άκρη της θήκης φίλτρου για να αποφύγετε την φθορά του δακτυλίου σφράγισης του συγκροτήματος καφέ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν μείνει πολύς αλεσμένος καφές στην άκρη του φίλτρου, εύκολα θα προκληθεί κακή στεγανοποίηση και συνεπώς διαρροή νερού.

3. Πατήστε το κουμπί μονό εσπρέσο για να ενεργοποιήσετε το στόμιο του νερού για μερικά δευτερόλεπτα, αυτό θα σας βοηθήσει να απομακρύνετε τα υπολείμματα από προηγούμενους καφέδες και να προθερμάνετε το στόμιο του καφέ για καλύτερη εκχύλιση των αρωμάτων. Για να απελευθερώσετε το νερό μετά από μερικά δευτερόλεπτα, πατήστε ξανά το κουμπί.
4. Κρατήστε το επάνω μέρος του μηχανήματος με το χέρι και ασφαλίστε τη θήκη φίλτρου αριστερόστροφα στο κέντρο της κεφαλής της ομάδας. Θα πρέπει να είναι σφιχτό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην τοποθετείτε το χέρι σας πάνω στην κεφαλή του καφέ, καθώς φτάνει σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

5. Τοποθετήστε το φλιτζάνι (ή τα φλιτζάνια) κάτω από το στόμιο του καφέ.
6. Πατήστε το κουμπί Espresso/Διπλός Espresso/Χειροκίνητη εκχύλιση για να παρασκευάσετε καφέ μέχρι να διανεμηθεί η αντίστοιχη ποσότητα καφέ.
7. Ο καφές είναι έτοιμος και η καφετιέρα θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής μόλις τελειώσει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι απαραίτητη η συνεχής επίβλεψη της χρήσης της καφετιέρας, καθώς μερικές φορές απαιτείται χειροκίνητος χειρισμός.

8. Αφαιρέστε τη θήκη του φίλτρου μετά το τέλος της διαδικασίας περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα, πετάξτε το κατακάθι του καφέ και καθαρίστε τη θήκη του φίλτρου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αποφύγετε τη συσσώρευση υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ στην μονάδα εξαγωγής, συνιστάται να τραβήξετε ξανά το μοχλό προς τα πάνω για να κυκλοφορήσει λίγο νερό και να ξεπλύνετε τα υπολείμματα καφέ, χρησιμοποιώντας το εξάρτημα βούρτσας καθαρισμού.

Στη συνέχεια, ο καθαρισμός μπορεί να συμπληρωθεί με σκούπισμα με ένα υγρό πανί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσοχή, η περιοχή μπορεί να είναι πολύ ζεστή.

3.5 Πώς να φτιάξετε έναν καλό καφέ Espresso

Η τέχνη της παρασκευής καλού καφέ βασίζεται σε πολλούς παράγοντες που πρέπει να ελέγχονται προσεκτικά. Καθένας από αυτούς θα εξηγηθεί παρακάτω, προκειμένου να αποκτήσετε έναν καλό καφέ εσπρέσο:

Κόκκοι καφέ: Ο καφές είναι η πρώτη ύλη για την όλη διαδικασία. Ο καφές πρέπει να αποθηκεύεται σε δροσερό και ξηρό μέρος μακριά από υγρασία, θερμότητα, φως και οξυγόνο (αέρα). Συνιστώνται αεροστεγείς σακούλες που μπορούν να επανασφραγιστούν για να αφαιρεθεί όσο το δυνατόν περισσότερος αέρας, ώστε να αποφευχθεί η οξείδωση του καφέ.

- Η συνιστώμενη ποσότητα για το διπλό φίλτρο είναι 18 έως 20 γραμμάρια καφέ, ενώ για το μονό φίλτρο είναι 9 έως 12 γραμμάρια καφέ. Οι αξίες αυτές εξαρτώνται από τον τύπο του καφέ και την εναπομένουσα υγρασία στο καβούρδισμα,

Άλεσμα καφέ: Αυτός ο παράγοντας είναι ένας από τους σημαντικότερους που πρέπει να ληφθούν υπόψη. Το επίπεδο άλεσης θα πρέπει να ρυθμίζεται εάν χρησιμοποιείτε μύλο για να αποτρέψετε τον αλεσμένο καφέ από το να υποστεί τις ακόλουθες διεργασίες:

- Υπερβολικό και γρήγορο πλύσιμο: Η πολύ χοντρή άλεση του καφέ μπορεί να προκαλέσει την πολύ γρήγορη έκπλυση του καφέ, με αποτέλεσμα να βγαίνει από τη θήκη του φίλτρου μεγάλη ποσότητα καφέ χωρίς κρέμα και άρωμα.
- Υπερβολική εξαγωγή: Ένας πολύ λεπτός κόκκος καφέ μπορεί να προκαλέσει την πολύωρη εκχύλιση του καφέ, η ποσότητα του καφέ που θα βγει θα είναι πολύ μικρή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται έντονα η χρήση φρεσκοαλεσμένου καφέ σε έναν καλό μύλο ακριβείας. Η χρήση αλεσμένων καφέδων του εμπορίου μπορεί να προκαλέσει υπερβολική και γρήγορη πλύση λόγω του μεγέθους των αλεσμένων κόκκων.

Πίεση εξαγωγής: Ο παράγοντας αυτός σχετίζεται άμεσα με το βαθμό άλεσης που χρησιμοποιείται. Συνιστάται η πίεση κατά την εκχύλιση του καφέ να κυμαίνεται μεταξύ 9 και 10 bar. Οι πολύ χοντροί κόκκοι καφέ προκαλούν πολύ χαμηλές πιέσεις και οι πολύ λεπτοί κόκκοι καφέ προκαλούν πολύ υψηλές πιέσεις.

- Συμπύεση: Όταν ο αλεσμένος καφές βρίσκεται στη θήκη του φίλτρου, πρέπει να διανεμηθεί

και να ισοπεδωθεί με ένα δοσομετρητή καφέ. Στη συνέχεια, πιέστε με ένα πατητήρι κατάλληλης διαμέτρου. Αυτό είναι ένα σημαντικό βήμα, καθώς θα βοηθήσει σημαντικά στη δημιουργία καλής εκχύλισης. Το πάτημα με χαμηλή δύναμη μπορεί να οδηγήσει σε χαμηλές πιέσεις και πολύ γρήγορη εκχύλιση του καφέ, ενώ το πάτημα με πολλή δύναμη μπορεί να οδηγήσει σε υψηλές πιέσεις και υπερβολική εκχύλιση. Πιέστε ελαφρά τον καφέ.

- Αναλογία εξαγωγής: Η αναλογία εκχύλισης εξηγείται ως η αναλογία του χρησιμοποιούμενου καφέ σε σχέση με τον υγρό καφέ στο φλιτζάνι. Επί του παρόντος, οι πιο συχνά χρησιμοποιούμενες αναλογίες εκχύλισης είναι 1:1, 1:2 και 1:3. Με άλλα λόγια, για ένα μέρος αλεσμένου καφέ, θα πρέπει να έχετε την ίδια ποσότητα σε ένα φλιτζάνι, για δύο μέρη διπλάσια ποσότητα υγρού καφέ και ούτω καθεξής.
- Με αναλογίες εκχύλισης 1:1 αποκτούμε πολύ πιο έντονους και συμπτυνωμένους καφέδες, συνιστάται για καφέδες με μεγαλύτερο χρόνο καβουρδίσματος.
- Με αναλογίες εκχύλισης 1:2 αποκτούμε πιο σταθερούς και ισορροπημένους καφέδες, που συνιστώνται για λιγότερο ανεπτυγμένους ειδικούς καφέδες.
- Με αναλογίες εκχύλισης 1:3 αποκτούμε πιο αραιούς και λιγότερο έντονους καφέδες, που συνιστώνται για ορισμένους καφέδες με ελαφρύτερο καβούρδισμα.
- Χρόνος εξαγωγής: Ο χρόνος εκχύλισης είναι πολύ σημαντικός, καθώς θα καθορίσει το τελικό αποτέλεσμα και θα μας πει αν όλοι οι παραπάνω παράγοντες έχουν ρυθμιστεί σωστά. Οι χρόνοι εκχύλισης πρέπει να ρυθμιστούν στα 25 έως 35 δευτερόλεπτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται η χρήση μιας ζυγαριάς ακριβείας για τη μέτρηση του βάρους τόσο του αλεσμένου καφέ όσο και του εκχυλισμένου καφέ.

Θερμοκρασία εξαγωγής: Συνιστάται θερμοκρασία εκχύλισης 90 έως 94°C.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για κάθε τύπο αλεσμένου καφέ, θα πρέπει να βρείτε τη σωστή ισορροπία μεταξύ της καφετιέρας σας, του επιπέδου άλεσης και της δύναμης με την οποία τον πιέζετε. Επομένως, είναι φυσιολογικό να χρειαστεί να ετοιμάσετε αρκετούς εσπρέσο με κάθε τύπο καφέ μέχρι να βρείτε την ισορροπία μεταξύ των προαναφερθέντων παραγόντων.

Καθαρισμός: Μετά από κάθε χρήση, η κεφαλή πρέπει να καθαρίζεται με ζεστό νερό και την βούρτσα καθαρισμού, όπως αναφέρθηκε στην προηγούμενη ενότητα. Τραβήξτε το μοχλό προς τα πάνω, ώστε το νερό να εξέλθει από τη μονάδα αναρρόφησης και, εν τω μεταξύ, τρίψτε με τη βούρτσα καθαρισμού της μονάδας αναρρόφησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσέξτε πολύ να μην κάψετε το χέρι σας, το νερό βγαίνει σε υψηλή θερμοκρασία.

Απασβέστωση: Η συσσώρευση εναποθέσεων αλάτων στη συσκευή μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της πίεσης εξόδου και μείωση της ποσότητας νερού που βγαίνει για την εξαγωγή καφέ, με αποτέλεσμα τη δυσλειτουργία της συσκευής.

3.6 Αφρισμός γάλακτος με τον αφροποιοητή

Ο αφροποιοητής χρησιμοποιείται για να αφρατέψει το γάλα και να γίνει πολύ πιο κρεμώδες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιήστε πάντα πλήρες και κρύο γάλα για καλύτερα αποτελέσματα.

1. Ρίξτε κρύο γάλα σε ένα φλιτζάνι από ανοξείδωτο ατσάλι μέχρι τη μέση του φλιτζανιού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η διάμετρος του κυπέλλου δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 70 ± 5 mm.

2. Ενεργοποιήστε τον αφροποιοητή μετακινώντας τον ενεργοποιητή ατμού προς τα κάτω. Θα ακούσετε ένα κλικ και θα αρχίσει να βγαίνει ατμός. Εάν δεν βγαίνει, ο ατμολέβητας δεν είναι αρκετά ζεστός. Περιμένετε λίγα λεπτά και δοκιμάστε ξανά. Απενεργοποιήστε τον αφροποιοητή επαναφέροντας τον ενεργοποιητή στη κατάσταση αναμονής.
3. Τοποθετήστε τον αφροποιοητή μέσα στο φλιτζάνι όπως φαίνεται στην εικόνα 4. Το ακροφύσιο του αφροποιοητή πρέπει να τοποθετείται μόλις ένα εκατοστό κάτω από το γάλα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βγάλτε λίγο ατμό πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία για να βγάλετε τυχόν νερό από τον αφροποιοητή.

4. Με το ακροφύσιο στο γάλα, ενεργοποιήστε τον αφροποιοητή για να ενεργοποιήσετε και να απελευθερώσετε τον ατμό. Για να αποκτήσετε ένα αφρώδες και κρεμώδες γάλα, θα πρέπει να παρατηρήσετε ότι σχηματίζεται ένας στροβιλισμός μέσα στο φλιτζάνι και ότι ο ατμός δεν τρίζει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται ιδιαίτερα ο έλεγχος της θερμοκρασίας του γάλακτος, η οποία δεν πρέπει να ξεπερνά τους $60-65^{\circ}\text{C}$ για να αποφευχθεί η απώλεια ορισμένων ιδιοτήτων.

5. Επιστρέψτε τον ενεργοποιητή ατμού στην αρχική του θέση για να τον απενεργοποιήσετε όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθαρίστε το ακροφύσιο ατμού αμέσως μετά τη χρήση για να αποφύγετε τη δημιουργία αλάτων στο γάλα. Σκουπίστε τον αφροποιοητή με ένα υγρό πανί και εκτοξεύστε ξανά ατμό για να απομακρύνετε το γάλα που μπορεί να έχει μείνει μέσα στον αφροποιοητή. Εάν είναι απαραίτητο, εισαγάγετε και αφαιρέστε ατμό μέσα και έξω από ένα δοχείο νερού για να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό σωστά.

3.7 Πώς να φτιάξετε έναν καλό καπουτσίνο

1. Πρώτα ετοιμάστε τον εσπρέσο σε ένα φλιτζάνι αρκετά μεγάλο για το επιθυμητό μέγεθος καπουτσίνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Προετοιμασία καφέ».

2. Χρησιμοποιήστε πλήρες γάλα, φρέσκο και κρύο από το ψυγείο ($4^{\circ}\text{C}-7^{\circ}\text{C}$), και ρίξτε το 1/3 του γάλακτος στην ανοξείδωτη κούπα για αφρόγαλα,

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιήστε ένα κύπελλο από ανοξείδωτο χάλυβα και η διάμετρος του κυπέλλου δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 70 ± 5 mm, καθώς ο όγκος του γάλακτος θα αυξηθεί μετά τον αφρισμό.

3. Ακολουθήστε την ενότητα «Αφρισμός γάλακτος με τον αφροποιοητή» για να παράγετε κρεμώδες αφρόγαλα.
4. Αφαιρέστε το φλιτζάνι όταν επιτευχθεί ο επιθυμητός αφρός γάλακτος και η απαιτούμενη θερμοκρασία. Στη συνέχεια, μετακινήστε το μοχλό ενεργοποίησης προς τα πίσω, ώστε να σταματήσει να διαφεύγει ατμός. Στη συνέχεια, ρίξτε το αφρόγαλα στον παρασκευασμένο καφέ. Ο καπουτσίνο είναι πλέον έτοιμος.

3.8 Ζεστό νερό

Ενεργοποιήστε τον ενεργοποιητή ζεστού νερού πατώντας το κουμπί ζεστού νερού, θα ακούσετε ένα κλικ και θα βγει ζεστό νερό από τον σωλήνα ζεστού νερού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν η πίεση ατμού είναι $=0$, το νερό θα είναι κρύο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν τελειώσετε την παραγωγή ζεστού νερού, μην αγγίζετε αμέσως τον σωλήνα ζεστού νερού για να αποφύγετε το ζεμάπισμα.

3.9 Απενεργοποίηση καφετιέρας και προστασία από πάγωμα

1. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας, η καφετιέρα θα απενεργοποιηθεί.
2. Μην ξεχνάτε να απενεργοποιείτε την εξωτερική παροχή ρεύματος (ή τον κεντρικό διακόπτη) και την παροχή νερού όταν η καφετιέρα δεν χρησιμοποιείται.
3. Εάν η καφετιέρα πρέπει να μεταφερθεί ή δεν θα χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, αδειάστε το νερό από το μπόιλερ- η βαλβίδα αποστράγγισης βρίσκεται κάτω από την καφετιέρα (ΕΙΚ. 7)

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην αποστραγγίζετε το νερό όταν η πίεση ατμού >0 , απενεργοποιήστε την καφετιέρα για δύο ώρες πριν από την αποστράγγιση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να ξεβιδώσετε τη βαλβίδα αποστράγγισης, χρησιμοποιήστε ένα ανοιχτό κλειδί Νο 17 ή ένα ρυθμιζόμενο κλειδί.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: εάν η θερμοκρασία της καφετιέρας είναι κάτω από το σημείο πήξης, θα προκληθεί ζημιά στο σύστημα. Για να αποφύγετε το πάγωμα και το σπάσιμο της καφετιέρας

κατά τη μεταφορά ή την αποθήκευση, ακολουθήστε τα βήματα που εξηγούνται παραπάνω πριν απενεργοποιήσετε την καφετιέρα.

Προστασία κατά της ψύξης

Για να προστατέψετε την καφετιέρα από το πάγωμα, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: εάν η θερμοκρασία της καφετιέρας είναι κάτω από το σημείο πήξης, θα προκληθεί ζημιά στο σύστημα. Για να αποφύγετε το πάγωμα και το σπάσιμο της καφετιέρας κατά τη μεταφορά ή την αποθήκευση, θα πρέπει να ακολουθήσετε τα εξής βήματα πριν απενεργοποιήσετε την καφετιέρα:

1. Όταν είναι απαραίτητο να απενεργοποιήσετε την καφετιέρα μετά τη χρήση, κλείστε τη βαλβίδα εισόδου νερού και αφαιρέστε το βύσμα από το σωλήνα εισόδου κοντά στο άκρο εισόδου νερού,
2. Πατήστε το κουμπί χειροκίνητης διανομής στην αριστερή και δεξιά πλευρά, πατήστε ξανά το κουμπί για να σταματήσετε αφού βγει νερό από τους δύο μπόιλερ 300-350ml, στη συνέχεια πατήστε το κουμπί ζεστού νερού και αφήστε το νερό να βγει 5 δευτερόλεπτα,
3. Απενεργοποιήστε την καφετιέρα αφού ακολουθήσετε τα παραπάνω βήματα,
4. Πριν χρησιμοποιήσετε την καφετιέρα την επόμενη φορά, ανοίξτε τη βαλβίδα στον εξωτερικό σωλήνα εισαγωγής νερού και λειτουργήστε την κανονικά.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

4.1 Καθαρισμός

- Πραγματοποιήστε τον γρήγορο καθαρισμό της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες μετά από κάθε χρήση:
- Η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να κρυώσει,
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια, οινόπνευμα ή διαλύτες. Μην βυθίζετε το μηχάνημα σε νερό.
- Καθαρίζετε την έξοδο και τον δακτύλιο στεγανοποίησης κάτω από την κεφαλή με μια επαγγελματική βούρτσα μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρέστε το φίλτρο και τη θήκη, αφαιρέστε το κατακάθι του καφέ από το εσωτερικό του και στη συνέχεια καθαρίστε το.
- Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με νερό και στεγνώστε τα καλά.
- Καθαρίστε τον αφροποιητή με ένα υγρό πανί και ξαναπαράγετε ατμό μετά από κάθε χρήση για να αφροποιήσετε το γάλα.

Καθαρισμός κοιτασμάτων ορυκτών

Η καφετιέρα συσσωρεύει με την πάροδο του χρόνου επικαθίσεις αλάτων και πρέπει να καθαρίζεται κάθε μήνα, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Ρίξτε νερό και αφαλατικό σε ένα δοχείο περίπου 10 λίτρων, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του αφαλατικού.
2. Ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης (EIKONA 7) και αποστραγγίστε το νερό, κλείστε την μετά την αποστράγγιση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην αποστραγγίζετε το νερό όταν η πίεση ατμού >0, απενεργοποιήστε την καφετιέρα για δύο ώρες πριν από την αποστράγγιση.

3. Συνδέστε το σωλήνα εισόδου νερού της καφετιέρας στο δοχείο όπου έχετε προσθέσει το αφαλατικό, ενεργοποιήστε τη συσκευή και φτιάξτε καφέδες και ζεστό νερό εναλλάξ από τις δύο εκροές καφέ μέχρι να καταναλωθεί το μεγαλύτερο μέρος του νερού. Στη συνέχεια, αφήστε το να σταθεί για 5-10 λεπτά και απενεργοποιήστε τη συσκευή,
4. Στα μισά της διαδικασίας, αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου και τοποθετήστε σε αυτήν το τυφλό φίλτρο, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί χειροκίνητου καφέ για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στη λειτουργία αντίστροφης ροής του σωλήνα καφέ. Στην οθόνη αφής εμφανίζεται η ένδειξη «CLN».
5. Η κεφαλή του συγκροτήματος ενεργοποιείται για 10 δευτερόλεπτα και απενεργοποιείται για 5 δευτερόλεπτα, επαναλαμβάνοντας αυτόν τον κύκλο 5 φορές. Η όλη διαδικασία διαρκεί περίπου 75 δευτερόλεπτα και θα εξέλθει αυτόματα από τη λειτουργία αντίστροφης ροής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να βγείτε πρόωρα από τη λειτουργία αντίστροφης ροής, πατήστε μία φορά το κουμπί χειροκίνητης διανομής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστά 10 κύκλους καφέ ανά κεφαλή καφέ, 10 ανά έξοδο νερού και 10 ανά μονάδα αφροποιητή.

6. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης (EIKONA 7) για να αποστραγγίσετε το νερό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην αποστραγγίζετε το νερό όταν η πίεση ατμού >0, απενεργοποιήστε την καφετιέρα για δύο ώρες πριν από την αποστράγγιση.

7. Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης και συνδέστε την είσοδο νερού της σύνδεσης νερού πίσω στη καφετιέρα και εκτελέστε 20 κύκλους καφέ ανά κεφαλή καφέ, 20 ανά έξοδο νερού και 20 ανά μονάδα αφροποιητή. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία όσες φορές χρειάζεται για να απομακρυνθούν όλα τα ίχνη αφαλατικού από τη συσκευή πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά κανονικά.

Σημείωση: Ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία περισσότερες φορές εάν η συσκευή εξακολουθεί να μην είναι αρκετά καθαρή.

Τυφλό φίλτρο

Το αξεσουάρ τυφλού φίλτρου χρησιμοποιείται για τον εσωτερικό καθαρισμό του στόμιού καφέ. Για να το κάνετε αυτό, τοποθετήστε το διπλό φίλτρο στη θήκη φίλτρου και τοποθετήστε το πάνω στη θήκη φίλτρου με τη λεία πλευρά πάνω από τις οπές του φίλτρου. Βάλτε λίγη σκόνη καθαρισμού στο εσωτερικό και τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου στην καφετιέρα.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί χειροκίνητης διανομής καφέ για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στη λειτουργία αντίστροφης ροής του σωλήνα καφέ. Στην οθόνη αφής εμφανίζεται η ένδειξη «CLN».

Η κεφαλή του συγκροτήματος ενεργοποιείται για 10 δευτερόλεπτα και απενεργοποιείται για 5 δευτερόλεπτα, επαναλαμβάνοντας αυτόν τον κύκλο 5 φορές. Η όλη διαδικασία διαρκεί περίπου 75 δευτερόλεπτα και θα εξέλθει αυτόματα από τη λειτουργία αντίστροφης ροής. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου και το τυφλό φίλτρο και καθαρίστε το με νερό και ένα υγρό πανί.

4.2 Συντήρηση

Μετά από κάθε χρήση πρέπει να πραγματοποιείται οπτικός έλεγχος της καφετιέρας για την ορθή λειτουργία και τις συνδέσεις.

Η καφετιέρα πρέπει να συντηρείται σχολαστικά αποσυναρμολογώντας και επανασυναρμολογώντας τις συνδέσεις νερού και αποστράγγισης για να ελέγξετε τη λειτουργία και την κατάστασή τους και να τις αντικαταστήσετε εάν έχουν υποστεί ζημιά. Πρέπει να ελέγχονται επίσης οι ηλεκτρικές συνδέσεις με την παροχή ρεύματος. Επιπλέον, πρέπει να διενεργείται πλήρης αφαίρεση αλάτων από την καφετιέρα, όπως εξηγείται ανωτέρω. Η διαδικασία αυτή θα πρέπει να πραγματοποιείται σε μηνιαία βάση.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αντιμετώπιση προβλημάτων της καφετιέρας:

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Μετά την ενεργοποίηση, η καφετιέρα δεν αντλεί νερό και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E3.	Διακοπή νερού	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε να επιστρέψει το νερό.
	Ο σωλήνας εισόδου νερού είναι φραγμένος	Ελέγξτε ότι ο σωλήνας δεν έχει στραβώσει και/ή καθαρίστε τον σωλήνα εισόδου νερού.
	Δυσλειτουργία του μηχανήματος	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Η αντλία δεν σταματά να λειτουργεί	Η βαλβίδα αποστράγγισης είναι άδεια	Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης
	Δυσλειτουργία του μηχανήματος	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Απώλειες νερού	Ο σωλήνας εισόδου νερού είναι φραγμένος	Ελέγξτε ότι ο σωλήνας δεν έχει στραβώσει και/ή καθαρίστε τον σωλήνα εισόδου νερού.
	Ο σύνδεσμος του σωλήνα προς την καφετιέρα έχει διαρροή.	Ελέγξτε τον σύνδεσμο και την φλάντζα στεγανοποίησης
	Η συσκευή έχει εσωτερική διαρροή νερού	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Ο καφές βγαίνει από την κεφαλή του καφέ όταν παρασκευάζεται ο καφές.	Υπάρχει πάρα πολύς καφές στο φίλτρο, με αποτέλεσμα υψηλή υπερπίεση και εκχύλιση του καφέ εκεί που δεν θα έπρεπε.	Μειώστε την ποσότητα του καφέ στο φίλτρο
	Στη δομή στην οποία τοποθετείται η θήκη φίλτρου υπάρχουν υπολείμματα καφέ που δεν επιτρέπουν την καλή σφράγιση και απομόνωση της θήκης φίλτρου.	Καθαρίστε το κάτω μέρος της κατασκευής στην οποία είναι προσαρτημένη η υποδοχή του φίλτρου.
	Το παρέμβυσμα που σφραγίζει τη θήκη του φίλτρου στην καφετιέρα έχει σπάσει ή είναι ελαττωματικό.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

Δεν βγαίνει καφές	Ο καφές αλέθεται σε πολύ λεπτό επίπεδο, έτσι ώστε η κάψουλα να είναι πολύ συμπαγής μετά το πάτημα και να μην επιτρέπει στο νερό να περάσει.	Χρησιμοποιήστε πιο χοντροκομμένο καφέ
	Δυσλειτουργία του μηχανήματος	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Δεν βγαίνει ζεστό νερό	Το μηχάνημα προθερμαίνεται και δεν έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία	Περιμένετε μέχρι το μηχάνημα να είναι έτοιμο
Δεν βγαίνει ατμός	Το μηχάνημα προθερμαίνεται και δεν έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία	Περιμένετε μέχρι το μηχάνημα να είναι έτοιμο
	Το ακροφύσιο ατμού είναι μπλοκαρισμένο	Όταν σας συμβεί αυτό, είναι πολύ σημαντικό να μην επιμείνετε στην αφαίρεση του ατμού, καθώς ο ατμός που δεν θα βγει θα επιστρέψει στο εσωτερικό του μηχανήματος και η υπερπίεση μπορεί να προκαλέσει την αποκόλληση ενός σωλήνα. Μόλις εντοπίσετε την απόφραξη του ακροφυσίου, βυθίστε το ακροφύσιο σε απολιπαντικό υγρό για να προσπαθήσετε να το καθαρίσετε σωστά. Ξαναδοκιμάστε την εκχύλιση ατμού
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "E1"	Η θερμοκρασία είναι κάτω από 1°C ή πάνω από 180°C	Ελέγξτε ότι το μηχάνημα δεν βρίσκεται σε αυτό το εύρος θερμοκρασίας ή ότι δεν έχει υπερθερμανθεί.
	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του μπόιλερ της καφετιέρας είναι ελαττωματικός	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "E2"	Ο μετρητής ροής δεν λειτουργεί σωστά	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E9	Η βαλβίδα εξόδου ατμού και ζεστού νερού λειτουργεί για περισσότερα από 35 λεπτά.	Κλείστε την έξοδο ατμού και ζεστού νερού, εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
-------------------------------------	--	---

*Αν δυσκολεύεστε να βρείτε την αιτία του προβλήματος, μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε μόνοι σας την καφετιέρα, επικοινωνήστε με το Επίσημο Κέντρο Εξυπηρέτησης της Cecotec.

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος: EU01_100131 / EU01_100210

Προϊόν: Baristeo Gastro / Baristeo Gastro Dark

Τάση: 220-240 V

Συχνότητα: 50Hz

Ισχύς: 4700 - 5593 W

Διαστάσεις: 700 x 450 x 510 mm

Σύστημα θέρμανσης: Μπόιλερ από ανοξείδωτο χάλυβα για ατμό, ζεστό νερό 10,5 L + 2 μπόιλερ

από ανοξείδωτο χάλυβα 330 mL για καφέ

Τύπος αντλίας: Περιστροφική αντλία 9 bar

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτό το προϊόν φτάσει στο τέλος της λειτουργικής του ζωής, θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να το μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο σωστής απόρριψης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών και/ή των μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των ανωτέρω οδηγιών θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec θα φέρει ευθύνη έναντι του τελικού χρήστη ή του καταναλωτή για τυχόν έλλειψη συμμόρφωσης που υφίσταται κατά τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν διαπιστώσετε κάποιο περιστατικό με το προϊόν ή έχετε οποιαδήποτε απορία, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec στο +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα αναπαραγωγής, να μεταδοθεί ή να κυκλοφορήσει με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

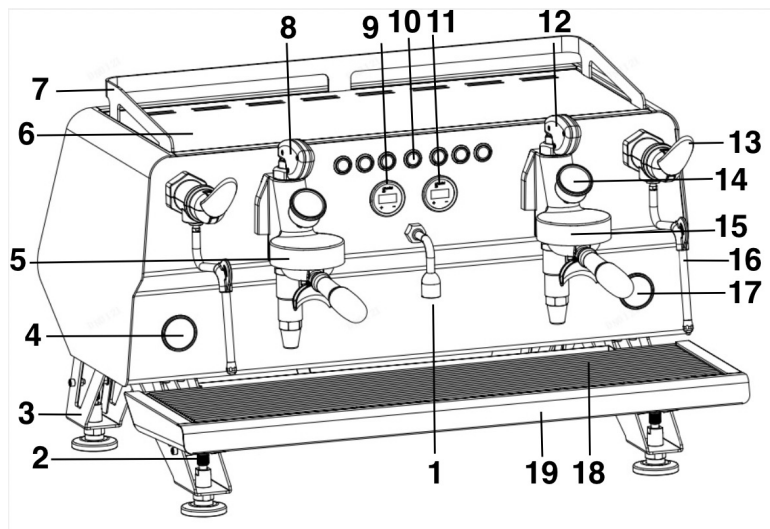


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

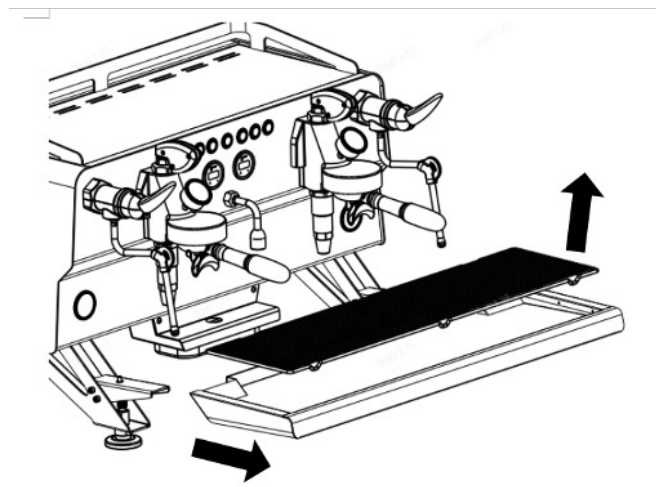


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

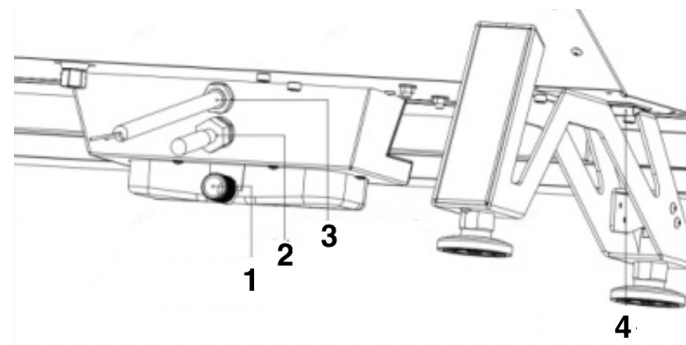


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

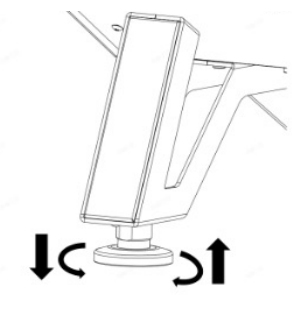


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

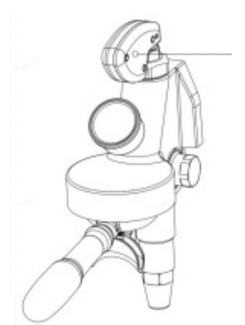


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6

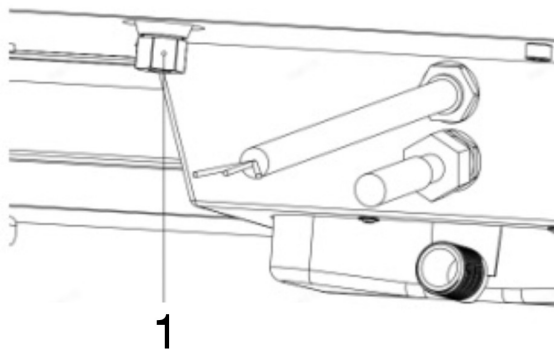


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7

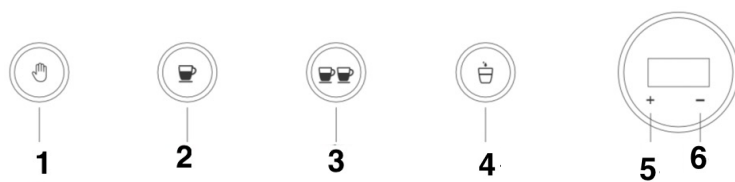


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 8

Power of the machine	Rated current of connector
$\leq 3000W$	$\geq 15A$
$\leq 4000W$	$\geq 20A$
$\leq 5000W$	$\geq 25A$
$\leq 6000W$	$\geq 30A$

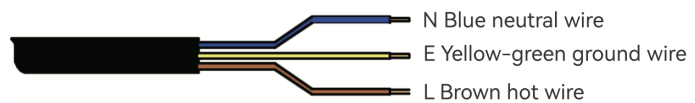


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 9

www.cecotec.es

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

