

cecotec

BARISTEO REGINA

Cafetera espresso barista profesional/
Professional barista espresso machine.



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

NOTA	4
Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	20
Instruções de segurança	23
Veiligheidsinstructies	27
Instrukcja bezpieczeństwa	31
Bezpečnostní pokyny	35
Güvenlik talimatları	38
Instruccions de seguretat	42
Οδηγίες ασφαλείας	45

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	50
2. Antes de usar	51
3. Funcionamiento	52
4. Limpieza y mantenimiento	60
5. Resolución de problemas	61
6. Especificaciones técnicas	64
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	65
8. Garantía y SAT	65
9. Copyright	65
10. Declaración UE de conformidad simplificada	65

INDEX

1. Parts and components	66
2. Before use	67
3. Operation	68
4. Cleaning and maintenance	75
5. Troubleshooting	77
6. Technical specifications	79
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	80
8. Technical support and warranty	80
9. Copyright	80
10. Simplified EU Declaration of Conformity	80

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	81
2. Avant utilisation	82
3. Fonctionnement	83
4. Nettoyage et entretien	91

5. Résolution de problèmes	92
6. Spécifications techniques	95
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	95
8. Garantie et SAV	95
9. Copyright	96
10. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	96

INHALT

1. Teile und Komponenten	97
2. Vor dem Gebrauch	98
3. Bedienung	99
4. Reinigung und Wartung	107
5. Problembehebung	109
6. Technische Spezifikationen	112
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	112
8. Garantie und Kundendienst	112
9. Copyright	113
10. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	113

INDICE

1. Parti e componenti	114
2. Prima dell'uso	115
3. Funzionamento	116
4. Pulizia e manutenzione	124
5. Risoluzione dei problemi	125
6. Specifiche tecniche	128
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	129
8. Garanzia e supporto tecnico	129
9. Copyright	129
10. Dichiarazione di conformità UE semplificata	129

ÍNDICE

1. Peças e componentes	130
2. Antes de usar	131
3. Funcionamento	132
4. Limpeza e manutenção	140
5. Resolução de problemas	141
6. Especificações técnicas	144
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	144
8. Garantia e SAT	144

9. Copyright	145
10. Declaração de conformidade simplificada da UE	145

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	146
2. Vóór u het apparaat gebruikt	147
3. Werking	148
4. Schoonmaak en onderhoud	156
5. Probleemoplossing	157
6. Technische specificaties	160
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	161
8. Garantie en technische ondersteuning	161
9. Copyright	161
10. Vereenvoudigde EU-Verklaring van Overeenstemming.	161

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	162
2. Przed użyciem	163
3. Funkcjonowanie	164
4. Czyszczenie i konserwacja	172
5. Rozwiązywanie problemów	173
6. Dane techniczne	176
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	176
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	177
9. Prawa autorskie	177
10. Uproszczona deklaracja zgodności UE	177

OBSAH

1. Díly a součásti	178
2. Před používáním	179
3. Provoz	180
4. Čištění a údržba	188
5. Řešení problémů	189
6. Technické údaje	192
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	192
8. Záruka a technický servis	192
9. Copyright	193
10. Zjednodušené EU prohlášení o shodě	193

İÇİNDEKILER

1. Parçalar ve bileşenler	194
---------------------------	-----

2. Kullanmadan önce	195
3. Cihazın kullanımı	196
4. Temizlik ve bakım	203
5. Sorun Giderme	205
6. Teknik bilgiler	207
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	208
9. Garanti ve Müşteri hizmetleri	208
10. Telif Hakları	208
10. BASITLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI	209

ÍNDEX

1. Peces i components	210
2. Abans de fer servir	211
3. Funcionament	212
4. Neteja i manteniment	219
5. Resolució de problemes	221
6. Especificacions tècniques	223
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	224
8. Garantia i SAT	224
9. Copyright	225
10. Declaració UE de conformitat simplificada	225

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	226
2. Πριν από τη χρήση	227
3. Λειτουργία	228
4. Καθαρισμός και συντήρηση	236
5. Επίλυση προβλημάτων	238
6. Τεχνικές προδιαγραφές	241
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	241
8. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	241
9. Copyright	242
10. Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης	242

NOTA

EU01_100134_Baristeo Regina

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.

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

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.
- Se deben incorporar medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.
- El aislamiento del cableado fijo debe protegerse, por ejemplo, mediante una camisa aislante con una característica de
- Este aparato está previsto para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - o áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - o granjas;
 - o por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - o 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:
 - o Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca del fuego.
 - o Sobre superficies blandas (como alfombras) o donde pueda volcarse durante su uso.
 - o 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.
- Disconnection means must be incorporated into the fixed installation in accordance with the installation regulations.
- The insulation of fixed wiring must be protected, e.g. by insulation with an appropriate rating.

- This appliance is intended for domestic and similar uses, such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - o farms;
 - o by customers in hotels, motels and other residential settings;
 - o 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: care must be taken to avoid spillage of liquids on the cable.
- Warning: incorrect or improper use can be dangerous for the user and damage the appliance. Use the device only for the purposes described in this manual. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- Switch off and unplug the appliance before changing accessories or nearby parts that move during use.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the product rating label and that the plug is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance 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 appliance.

- 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 replaced 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.
- The 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:
 - o On or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.
 - o On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.
 - o 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 for advice.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance works 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

Veuillez 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 !
- Les moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe conformément aux règles d'installation.
- L'isolation des câbles fixes doit être protégée, par exemple au moyen d'une gaine isolante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique et similaires comme :
 - o les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - o fermes ;
 - o par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements résidentiels ;
 - o environnements de chambres d'hôtes (type bed and breakfast).
- 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 :
 - o dans ou sur des cuisines électriques ou à gaz, dans des fours chauds ni près du feu ;
 - o sur des surfaces molles (comme les tapis) ou des surfaces desquelles l'appareil pourrait se renverser pendant utilisation ;
 - o 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. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für künftige Benutzer gut auf.

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Zugängliche Flächen können sich bei der Benutzung erwärmen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- In die ortsfeste Anlage müssen Trennvorrichtungen gemäß den Installationsvorschriften eingebaut werden.
- Die Isolierung ortsfester Leitungen muss geschützt werden, z. B. durch eine Isolierung mit entsprechender Leistung.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - o Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - o Bauernhöfe;
 - o von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - o Bett und Frühstück 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 durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Warnung: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren, runter gefallen oder beschädigt worden sind.

- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- 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 am Stecker, nicht am Kabel selbst.
- 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:
 - o In oder auf Elektro- oder Gasherden, heißen Öfen oder in der Nähe von Feuer.
 - o Auf weiche Oberfläche wie Teppiche, wo das Gerät beim Verwenden umkippen könnte.
 - o Im Freien oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bedecken Sie nicht das Gerät während des Betriebs.
- Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder wenn Sie den Raum verlassen.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Sollten Sie Information benötigen bzw. Zweifel beseitigen kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst.

- Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Das Unternehmen übernimmt keine Haftung über mögliche Schäden wegen unsachgemäßer Verwendung des Produktes oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen.
- 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 usa l'apparecchio.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. Le superfici accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. Fare attenzione a non bruciarsi.
- I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nell'impianto fisso in conformità alle norme di installazione.
- L'isolamento dei cavi fissi deve essere protetto, ad esempio mediante una guaina isolante.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato in ambiti domestici o simili:
 - o aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - o aziende agricole;
 - o per clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - o ambienti di 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 l'apparecchio. 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.
- Spegnere 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.
- **Avvertenza:** 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.

- Spegnere 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:
 - o Dentro o sopra cucine elettriche o a gas, forni caldi o vicino al fuoco.
 - o Su superfici morbide (come tappeti) o dove possa cadere durante l'uso.
 - o 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 dubbio, 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. Spegnere 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. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.

- Non appoggiare la macchina su un mobile mentre è in funzione.
- Il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione durante il funzionamento e quando si sostituiscono parti del dispositivo.
- Condizioni di utilizzo della macchina: Temperatura ambiente: 1-40°C.
- La rimozione della spina deve essere tale che l'operatore possa verificare da qualsiasi punto a cui ha accesso che la spina sia rimossa.
- Ricordarsi di spegnere la fonte di 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 quando usar o aparelho.
-  Este ícone significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização. Tenha cuidado para não se queimar.
- A instalação fixa deve ser dotada de meios de corte de acordo com as normas de instalação.
- A cablagem fixa deve ser protegida, por exemplo, com um

isolamento com uma classificação adequada.

- Este aparelho foi concebido para a utilização doméstica, como por exemplo:
 - o cozinhas, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - o quintas;
 - o por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - o hostals (tipo bed and breakfast em inglês)
- 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!
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Advertência: Não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionar corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.
- Este aparelho não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Supervisione as crianças para 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:
 - o 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 aandachtig de voorschriften wanneer u dit apparaat gebruikt.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken zijn gevoelig voor verhitting tijdens het gebruik. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Afkoppelmiddelen moeten in de vaste installatie worden ingebouwd in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- De isolatie van vaste bedrading moet worden beschermd, bijvoorbeeld door isolatie met een geschikte classificatie.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - o boerderijen;
 - o door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - o bed and 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 deze gerepareerd worden 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:
 - o In of op elektrische of gasfornuizen, hete ovens of in de buurt van vuur.
 - o Op zachte oppervlakken (bv. tapijt) of waar het kan kantelen tijdens het gebruik.
 - o 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 contact op met de Technische Dienst van Cecotec als u een

probleem ondervindt met het product.

- 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 urządzenia należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
-  Ten symbol oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Zgodnie z przepisami w stałej instalacji muszą być zamontowane elementy umożliwiające odłączenie urządzenia.
- Izolacja okablowania stałego musi być chroniona, np. za pomocą płaszcza izolacyjnego.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - o kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - o gospodarstwa rolne;
 - o przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - o obiektach typu hostel (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 urządzenia 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 zginaaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj 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:
 - o Wewnątrz lub na powierzchni kucharek elektrycznych lub gazowych, gorących piekarników lub w pobliżu ognia.
 - o Na miękkich powierzchniach (takich jak dywany) lub w miejscach, w których może się przewrócić podczas użytkowania.
 - o 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 dopływu 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 během používání výrobku.
-  Tato ikona znamená: Pozor, horký povrch! Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Do trvalé elektroinstalace musí být zabudovány odpojovací prostředky v souladu s předpisy pro instalaci.
- Izolace trvalé kabeláže musí být chráněna, např. izolačním pláštěm s příslušnou jmenovitou hodnotou.
- Tento spotřebič je určen pro používání v domácnostech a na podobných místech, jako jsou:
 - o kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - o na farmách;
 - o v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních, kde jsou používány klienty;
 - o v ubytovacích zařízeních jako jsou hostely (v anglickém jazyce bed and breakfast).
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, které 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 účelům 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 náhodně 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 zabránilo jakémukoli 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 jej 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:
 - o Na elektrických nebo plynových varných deskách, v horkých troubách nebo v blízkosti ohně.
 - o Na měkkých površích (např. kobercích) nebo na místech, kde by mohlo dojít k převržení výrobku během jeho používání.
 - o 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 když opustíte místnost.
- Nepokoušejte se zařízení opravit sami. Kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec v případě jakýchkoli 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.
- Zapřípadné 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 °C-40 °C.
- Vyjmutí zástrčky musí být provedeno tak, aby obsluha mohla z jakéhokoli místa, ke kterému má přístup, ověřit, že zástrčka je vyjmuta.
- Nezapomeňte odpojit zdroj externího napájení (nebo hlavní přepínač) a uzavřít 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 dikkatlice uyun.
-  Bu simgenin anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınmaya karşı hassastır. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun.
- Bağlantı kesme araçları, tesisat yönetmeliklerine uygun olarak sabit tesisata dahil edilmelidir.
- Sabit kabloların yalıtımı, örneğin aşağıdaki yalıtım özelliklerine sahip bir yalıtım kılıfı aracılığıyla korunmalıdır
- Bu cihaz, ev tipi ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - o Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
 - o Çiftlikler;
 - o otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında müşteriler tarafından;

- o yatak ve kahvaltı ortamlarında (bed and breakfast ingilizce)
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşal 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. 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.

- Dikkat: 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
 - o Elektrikli veya gazlı ocakların içinde veya üzerinde, sıcak fırınlarda veya ateşin yakınında.
 - o Yumuşak yüzeylerde (örn. halılar) veya kullanım sırasında devrilebileceği yerlerde.
 - o 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 Servisi 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 kablosunu 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. Deseu aquest manual per a referències futures o nous usuaris.

- Seguiu atentament aquestes instruccions de seguretat quan feu servir el producte.
-  Aquesta icona significa: precaució, superfície calenta. Les superfícies accessibles són susceptibles d'escalfar-se durant l'ús. Aneu amb compte de no cremar-se.
- S'han d'incorporar mitjans de desconexió a la instal·lació fixa d'acord amb les reglamentacions d'instal·lació.
- L'aïllament del cablejat fix s'ha de protegir, per exemple, mitjançant una camisa aïllant amb una característica de
- Aquest aparell està previst per ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars com ara:
 - o àrees de cuina del personal a botigues, oficines i altres entorns de treball;
 - o granges;
 - o per part de clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;
 - o entorns de tipus hostel (bed and breakfast en anglès)
- Aquest aparell el poden utilitzar persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si s'els ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills que implica.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de fer els 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 desendolheu 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 submergiu el cable, l'endoll o qualsevol altra part del producte 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 en 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, l'ha de reparar el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec per evitar qualsevol tipus de perill.
- Advertiment: No utilitzeu el producte si el cable, l'endoll o l'estructura presenta danys o si no funciona correctament, ha patit alguna caiguda o ha estat danyat.
- 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.

- Aquest dispositiu no està dissenyat per funcionar mitjançant temporitzadors o sistemes de control remot externs.
- Apagueu i desendolleu el producte de la font d'alimentació quan no estigui sent usat i abans de netejar-lo. Tireu l'endoll per desconnectar-lo, no estireu el cable.
- Superviseu els nens per assegurar-vos que no jugueu 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:
 - o Dins o sobre de cuines elèctriques o de gas, forns calents o vora el foc.
 - o Sobre superfícies toves (com catifes) o on es pugui bolcar durant el seu ús.
 - o 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 l'acabeu d'utilitzar o quan sortiu de l'estada.
- 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'ha de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions. Apagueu i desendolleu el producte abans de moure'l o netejar-lo.
- No renti 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 servei i quan se'n substitueixen 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
- Si us plau, 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.
- Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματωθούν στη σταθερή

- εγκατάσταση σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.
- Η μόνωση των σταθερών καλωδίων πρέπει να προστατεύεται, π.χ. με μόνωση με κατάλληλη ονομαστική κατηγορία.
 - Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - ο χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - ο αγροκτήματα,
 - ο από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλες κατοικίες,
 - ο περιβάλλοντα όπως χόστελ (τύπου 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.
- Επιβλέψτε 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 στην 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 σε 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. PARTES DE LA CAFETERA

1. Cabezal extractor izquierdo
2. Panel táctil de control izquierdo
3. Cabezal extractor derecho
4. Panel táctil de control derecho
5. Rejilla caliente tazas
6. Carcasa lateral
7. Decoración lateral
8. Pata
9. Rejilla para taza(s) derecha
10. Bandeja recoge gotas
11. Caja del desagüe
12. Rejilla para taza(s) izquierda
13. Cable de alimentación
14. Portafiltros
15. Vaporizador izquierdo
16. Salida de agua caliente
17. Agarre goma del vaporizador
18. Palanca de vapor

FIGURA 2. PANTALLA PRINCIPAL

1. Botón táctil de café corto doble
2. Botón táctil de café corto simple
3. Botón táctil de café manual
4. Botón táctil de café largo simple
5. Botón táctil de café largo doble
6. Botón táctil de agua caliente
7. Ajustes/Configuración
8. Registro de fallos
9. Tiempo de preparación
10. Presión calderín de vapor
11. Temperatura del café
12. Botón táctil de encendido/Apagado

FIGURA 3. PARTE INFERIOR CAFETERA

1. Botón de encendido/apagado
2. Cable de alimentación
3. Válvula de drenaje
4. Orificio de salida drenaje para bandeja portafiltros

5. Entrada de agua

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 salida doble
- Portafiltro de salida simple sin fondo
- Filtro doble
- Cepillo de limpieza para grupo de extracción de café
- Filtro ciego para limpieza interna
- Prensador de café
- Tubería de entrada agua (ø6.3xø9.5 mm/ PE / ¾)
- Tubería de salida de agua (ø19xø24 mmx2m/silicona)
- Abrazadera
- Conector rápido para entrada de agua (x2)

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

1. 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)
2. Retire la bandeja recoge gotas y la rejilla.
3. 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.

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.

4. Conecte la salida de agua al desagüe con el tubo de drenaje de acero inoxidable. (no lo doble para evitar que no pueda drenar el agua sin problemas).
5. 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.

6. Coloque el tubo de entrada, el tubo de salida y el cable de alimentación dentro de un anillo decorativo si así lo desea.
7. Vuelva a colocar la bandeja recoge gotas 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.
3. Pulse el botón de encendido de la pantalla, situado abajo a la derecha, la máquina bombeará agua automáticamente.
4. 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.
5. Una vez alcanzada la temperatura deseada, la máquina dejará de precalentarse.

NOTA: Para su primer uso, debe esperar que la caldera de café tarde unos 5 minutos en precalentarse, y que la caldera de vapor tarde unos 15 minutos en precalentarse.

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.

3.3 Menú de usuario

1. Pantalla de reposo (FIG. 4)
2. Pulse el botón táctil de ON/OFF para entrar en la Pantalla principal (FIG. 2)
3. Pulse en el botón táctil "Ajustes/Configuración" para entrar en la Pantalla ajustes (FIG. 5-6-7)
4. Pulse el botón táctil "1" situado en la parte derecha y accederá a la Pantalla configuración 1 (FIG. 5)
5. Pulse el botón táctil "2" situado en la parte derecha y accederá a la Pantalla configuración 2 (FIG. 6)
6. Pulse el botón táctil "3" situado en la parte derecha y accederá a la Pantalla configuración 3 (FIG. 7)
7. Pulse el botón táctil "Acerca de" que se encuentra en las tres pantallas de configuración (FIG. 5-6-7) para acceder a la Pantalla "Acerca de la máquina" (FIG. 8). Esta interfaz te permite verificar información como es el número de veces que han ocurrido problemas, el número de veces que se ha presionado cada botón, la hora actual y el número de serie de la máquina. Después de revisar, pulse el botón táctil de volver atrás para volver a la pantalla de ajustes (FIG. 5-6-7) y vuelva a pulsar el botón táctil de volver atrás para volver a la Pantalla principal (FIG. 2).

3.4 Ajuste de los parámetros internos

Toque el botón táctil de "Ajustes" en la pantalla principal para entrar a los ajustes:

En la pantalla observará la primera pestaña de ajustes, puede moverse por las diferentes pestañas de ajustes clicando en los números situados a la derecha, a continuación se explican todas las pestañas:

Pantalla configuración 1 (FIG. 5):

- Ajuste de:
 - o Curva 1
 - o Curva 2
 - o Curva 3
 - o Curva 4
- Ajuste de la temperatura del café. Valor predeterminado en 93°C. Valores de 80 a 102°C
- Ajuste del tiempo de dispensa de agua caliente. Valor predeterminado en 10 s. Valores de 1 a 10 segundos.
- Ajuste de la presión del calderín de vapor y agua caliente. Valor predeterminado en 1.5 bares. Valores de 1 a 2 bares.
- Ajuste para encender o apagar la función café.
- Ajuste para encender o apagar la función vapor.

Pantalla de configuración 2 (FIG. 6):

- Encendido/Apagado de la luz de la cafetera
- Encendido/Apagado de la función puntuación
- Reseteo del módulo

Pantalla de configuración 3 (FIG. 7):

- Encendido/Apagado del modo ahorro de energía para la pantalla
- Encendido/Apagado del modo horario
- Tiempo para que la pantalla entre en modo ahorro de energía (min)
- Hora para que la cafetera se inicie automáticamente
- Hora para que la cafetera se apague automáticamente
- Día y hora actual

NOTA: Todas las pestañas cuentan con los siguientes modos en la parte inferior de la pantalla:

- Acerca de la máquina (FIG.8): donde podrá observar cuantos avisos ha tenido la máquina y el número de repeticiones de cada preparación
- Restaurar: donde podrá restaurar los parámetros de la cafetera a los parámetros de fábrica
- Guardar: le permite guardar los cambios realizados

NOTA: Es importante que cada vez que realice un cambio pulse el botón de guardar

3.4.1 Ajuste parámetros café

Para ajustar los parámetros de la preparación de café, siga los siguientes pasos:

1. Entre en el menú de "Ajustes".
2. Pulse la pestaña 1 situada a la derecha de la pantalla (Pantalla de configuración 1).
3. Pulse el nombre de una de las 5 preparaciones de café (1, 2, 3, 4 y Manual Coffee). Así accederá a su propio menú de ajuste (FIG. 9). Podrá modificar:
 - Nombre del café
 - Tiempo de preinfusión. (Valores de 0 a 10s)
 - Presión de preinfusión. (Valores de 0 a 10 bares)
 - Tiempo de espera tras preinfusionado. (Valores de 0 a 10s)
 - Cantidad de cada fase de extracción. (Valores de 0 a 40 ml)
 - Tiempo de cada fase de extracción (Valores de 0 a 40 s). El tiempo total de extracción de las 3 fases no debe de ser superior a 60s.

NOTA: Tiempo total de extracción = la suma del tiempo de extracción de las 3 fases; Cantidad total de extracción = la suma de la cantidad de extracción de las 3 fases

- Selector entre tiempo de extracción y cantidad de extracción
- Selector de una o dos tazas de café
- Secuencia de extracción. (Valores de 0 a 40 s/mL y de 0 a 9 bares)

- Fase 1: Tiempo/Cantidad de extracción del café + presión
- Fase 2: Tiempo/Cantidad de extracción del café + presión
- Fase 3: Tiempo/Cantidad de extracción del café + presión

Si quiere restablecer los valores de fábrica de alguna de las 5 preparaciones de café, basta con pulsar en "Restore". Cada una tiene unos valores preestablecidos diferentes:

- 1 - FIG. 10
- 2 - FIG. 11
- 3 - FIG. 12
- 4 - FIG 13
- Manual Mode - FIG. 14

3.5. 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.

NOTA: No ponga más de 18 gramos de café molido para el filtro doble y 12 gramos de café molido en el filtro simple, esto podría imposibilitar el sellado del portafiltros en el difusor de café.

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.

3.6 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:
 - o 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.

- o **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.

ESPAÑOL

- **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.

3.7. Función vapor para espumar la leche

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. Utilice una taza de acero inoxidable, vierta líquido frío hasta 1/2 taza sin superar la hendidura de la boquilla;

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

2. Para extraer vapor empuje la palanca de vapor hacia usted o hacia delante el vapor saldrá. Si empuja hacia usted la palanca podrá bloquear la salida de vapor y mantener el flujo de vapor para espumar la leche. Si empuja hacia delante podrá mantener de forma manual la salida de vapor para limpiar el vaporizador.
3. Coloque una jarra debajo de la boquilla de vapor. Debe colocar la boca del vaporizador unos centímetros por debajo de la leche.

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

4. Empuje la palanca de vapor hacia usted o hacia delante para sacar el vapor de forma automática o manual respectivamente, deje que la boquilla del vaporizador se inserte en el líquido. Para obtener una leche espumada cremosa debe observar como se forma un remolino en el interior de la taza y el vaporizador 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°C para evitar la pérdida de ciertas propiedades.

5. Mueva la palanca accionadora de vapor hacia su posición de apagado cuando se alcance la temperatura deseada, ahora el vapor está parado, abra de nuevo la palanca si desea seguir haciendo vapor.

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.

ATENCIÓN: Precaución con la alta temperatura de la salida de agua caliente cuando esté en uso.

3.8. 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 "3.6. Espresso y Espresso doble"
2. Utilice leche entera, fresca y fría del frigorífico (4°C-7°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 "3.7. Función vapor para espumar la leche " 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 misa, entonces apague la palanca accionadora de vapor, el vapor se detendrá, vierta la leche espumada en el espresso preparado, ahora el cappuccino está listo, puede añadir un poco de canela o cacao en polvo si lo desea.

3.9. Agua caliente

Para extraer agua caliente siga los siguientes pasos:

1. Pulse el botón de agua caliente, saldrá agua caliente.
2. Cuando el agua caliente alcance el nivel deseado, pulse el botón de agua caliente para detenerla, o espere a que alcance el ajuste para detenerla automáticamente.

ATENCIÓN: Cuando termine de hacer agua caliente, por favor no toque el tubo de agua caliente inmediatamente para evitar quemaduras.

3.10. Apagado de la cafetera

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. 3).

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.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza rápida de la máquina siguiendo las instrucciones.

- 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, límpielo.
- 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 de 2 meses.

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. 3) 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 cuando se haya calentado realice cafés (sin café) por los dos difusores de café, saque agua caliente y vapor por el vaporizador hasta que haya consumido gran parte del agua. Luego deje reposar la máquina durante 5-10 minutos y apáguela;

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

4. Deje que la máquina se enfríe y después, abra la válvula de drenaje (FIG. 3) 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.

5. 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.

Protección contra congelación

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.

Para proteger la máquina contra congelaciones siga los siguientes pasos:

- 1. Cierre la entrada de agua desde la toma de agua de su instalación
- 2. Expulse 300 mL por cada difusor de café y 5 s de agua caliente
- 3. Pulse el botón de encendido, la máquina se apagará.
- 4. 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.
- 5. Antes de encender la cafetera de nuevo abra la entrada de agua y encienda la cafetera

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Resolución de problemas de la cafetera:

5.1. Registro de fallos:

Cuando el icono  de la pantalla principal se muestra en rojo (FIG. 15), pulsa este icono táctil para ver el registro de fallos de la máquina. La información sobre los fallos se mostrará en forma de lista (FIG. 16). Puede volver a la pantalla principal pulsando el icono de "retroceder".

5.2: Solución de problemas:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El display muestra una entrada de agua anormal.	Corte de agua	Apague la máquina durante 10 minutos, y espere a que salga agua antes de encenderla de nuevo.
	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 de Cecotec

ESPAÑOL

La bomba no para de funcionar	La válvula de drenaje se queda abierta y el agua se escapa	Cierre la válvula de drenaje
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica 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 de Cecotec
El café se sale por el difusor de café al hacer café. No sale agua caliente	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 de Cecotec
	Demasiado café en polvo en el filtro	Reduzca la cantidad de café en polvo
	La pantalla del portafiltro está obstruida.	Retire la pantalla del portafiltro con un destornillador y límpiela con un cepillo de limpieza.
	Demasiada presión ejercida en el café en polvo	Reducir la presión ejercida en el café en polvo al compactar
No sale agua caliente	La máquina se está precalentando y no ha alcanzado la temperatura adecuada	Espere hasta que la máquina esté lista
	Mal funcionamiento de la máquina	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
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

ESPAÑOL

El display muestra una temperatura anormal	La temperatura ambiente está por debajo de 0° C	Evite que la máquina se encuentre en un ambiente por debajo de los 0° C.
	La temperatura es superior a 180°C	Revise que la máquina no se haya sobrecalentado. Apáguela y deje que se enfríe durante 30 minutos.
	El sensor de temperatura del boiler de café está averiado	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
El display muestra un flujo anormal	El caudalímetro no funciona correctamente	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec
El display muestra un tiempo de espera para volver a calentar	Los tubos de calor de la caldera de vapor han estado funcionando durante más de 35 minutos.	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: EU01_100134

Producto: Baristeo Regina

Voltaje: 220-240 V ~

Frecuencia: 50 Hz

Potencia: 5200 - 6200 W

Dimensiones: 97,5 x 59,5 x 67,0 cm

Sistema de calentamiento:

- 1 Calderín de acero inoxidable de 10,5 L para agua y vapor
- 1 Calderín de acero inoxidable de 0,55 L para el cabezal extractor de café izquierdo
- 1 Calderín de acero inoxidable de 0,55 L para el cabezal extractor de café derecho

Tipo bomba: Bomba rotatoria con motor DC de 9 bares ajustables.

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.

10. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA



Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos.

El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

FIGURE 1. COFFEE MACHINE PARTS

1. Left coffee diffuser
2. Left touch control panel
3. Right coffee diffuser
4. Right touch control panel
5. Cup warming rack
6. Side housing
7. Lateral decorative panel
8. Foot
9. Right cup rack
10. Drip tray
11. Drain compartment
12. Left cup rack
13. Power cord
14. Portafilter
15. Left steamer
16. Hot-water spout
17. Steamer rubber grip
18. Steamer lever

FIGURE 2. MAIN SCREEN

1. Double Espresso icon
2. Single Espresso icon
3. Manual extraction icon
4. Lungo icon
5. Double coffee icon
6. Hot-water icon
7. Settings
8. Fault logging
9. Preparation time
10. Steam boiler pressure
11. Coffee temperature
12. Power icon

FIGURE 3. BOTTOM PART

1. Power switch
2. Power cord
3. Drain valve
4. Drainage outlet hole
5. Water inlet

NOTE:

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

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
- Single spout bottomless portafilter
- Double filter
- Cleaning brush for brewing system
- Blind filter for internal cleaning
- Coffee tamper
- Water inlet pipe (ø6.3×ø9.5 mm/ PE / ¾)
- Water outlet pipe (ø19×ø24 mm×2m/silicone)
- Clamp
- Quick connector for water inlet (x2)

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

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

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.

4. Connect the water outlet pipe to the drain using the stainless-steel drainpipe (do not bend it so that the water can drain without problems).
5. 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.

6. Place the water inlet pipe, the water outlet pipe and the power cord inside the cable duct if desired.
7. 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 of the machine to turn it on.
3. Press the power icon on the display, located at the bottom right, the machine will pump water automatically.
4. After finishing pumping water, the coffee machine will start preheating and the display will show the preheating temperature of the coffee boiler.
5. 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 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.

3.3 User menu

1. Standby screen (FIG. 4)
2. Press the Power icon to access the Main screen (FIG. 2).
3. Press the Settings icon to access the Settings screen (FIG. 5-6-7).
4. Press 1 on the right side to access the Settings screen 1 (FIG. 5).
5. Press 2 on the right side to access the Settings screen 2 (FIG. 6).
6. Press 3 on the right side to access the Settings screen 3 (FIG. 7).
7. Press "About", present on all three Settings screens (FIG. 5-6-7), to access the About screen (FIG. 8). This interface allows you to check information such as the number of times faults have occurred, the number of times each icon has been pressed, the current time and the serial number of the coffee machine. Press "Back" to return to the Settings screen (FIG. 5-6-7), and press "Back" again to return to the Main screen (FIG. 2).

3.4 Internal parameters settings

Press the Settings icon on the Main screen to access the settings:

On the screen, you will see the first settings tab. You can move through the different settings tabs by pressing on the numbers on the right. All tabs are explained below:

Settings screen 1 (FIG. 5):

- Settings of:
 - o Curve 1
 - o Curve 2
 - o Curve 3
 - o Curve 4
- Setting the coffee temperature. Default value is 93 °C. Values from 80 a 102 °C.
- Setting the hot water dispensing time. Default value in 10 s. Values from 1 to 10 seconds.
- Setting the steam and hot water boiler pressure. Default value is 1.5 bar. Values from 1 to 2 bar.
- Enable/disable the coffee function.
- Enable/disable the steam function.

Settings screen 2 (FIG. 6):

- Switching the coffee machine light on/off.
- Enable/disable the rating function.
- Resetting the module.

Settings screen 3 (FIG. 7):

- Enable/disable the screen saver function.
- Enable/disable the preset function.

ENGLISH

- Time for the display to enter the screen saver function (min).
- Time for the coffee machine to start automatically.
- Time for the coffee machine to switch off automatically.
- Current day and time.

NOTE: All tabs have the following options at the bottom of the screen:

- "About" (FIG. 8): to see how many faults have occurred and the number of repetitions of each preparation.
- Restore: to restore the settings of the coffee machine to factory settings.
- Save: to save the changes you have made.

NOTE: It is important that each time you make a change you press on "Save".

3.4.1 Coffee parameters settings

To adjust the coffee preparation settings, follow the steps below:

1. Access the Settings screen.
2. Press tab 1 on the right side of the screen (Settings screen 1).
3. Press the name of one of the 5 coffee preparations (1, 2, 3, 4 and Manual Coffee). This will give you access to your own settings menu (FIG. 9). Settings that can be modified:
 - Coffee name
 - Pre-infusion time (values from 0 to 10 s)
 - Pre-infusion pressure (values from 0 to 10 bar)
 - Waiting time after pre-infusion (values from 0 to 10 s)
 - Coffee extraction quantity for each phase (values from 0 to 40 ml)
 - Coffee extraction time for each phase (values from 0 to 40 s). The total extraction time of the 3 phases should not exceed 60 s.

NOTE: Total extraction time = the sum of the extraction time of the 3 phases; total extraction quantity = the sum of the extraction quantity of the 3 phases.

- Choosing between extraction time and extraction quantity
- Choosing between one or two cups of coffee
- Extraction sequence (values from 0 to 40 s/ml and from 0 to 9 bar)
 - o Phase 1: coffee extraction time/quantity + pressure
 - o Phase 2: coffee extraction time/quantity + pressure
 - o Phase 3: coffee extraction time/quantity + pressure

If you want to reset any of the 5 coffee preparations to factory settings, simply press "Restore". Each has different preset values:

- 1 - FIG. 10
- 2 - FIG. 11

3 - FIG. 12

4 - FIG. 13

Manual mode - FIG. 14

3.5. 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.

NOTE: Do not put more than 18 grams of ground coffee for the double filter and 12 grams of ground coffee in the single filter, as this may make it impossible to seal the portafilter in the coffee diffuser.

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.

ENGLISH

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.

3.6 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:
 - o 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.
 - o 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.

3.7. Steam function (milk frothing)

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

NOTE: Always use cold whole milk for best results.

1. Use a stainless-steel jug, pour cold milk up to 1/2 jug without exceeding the spout slit.

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

2. To produce steam, push the steamer lever forwards. By pushing the lever towards you, you can block the steam outlet and keep the steam flowing to froth the milk. If you push forward, you can manually hold the steam outlet to clean the steamer.
3. Place a jug under the steamer nozzle. 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. Push the steamer lever towards you or forwards to automatically or manually release the steam respectively; allow the steamer nozzle to be inserted into the milk. 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. Move the steamer lever backwards to switch off the steam function when the desired temperature has been reached. If you want the coffee machine to release steam again, move the lever forward.

NOTE: Clean the steam nozzle immediately after use to prevent the formation of deposits in the milk. Wipe the steamer with a damp cloth and dispense steam again to remove any milk residue that may have been left inside the steamer.

ATTENTION: Caution with the high temperature of the hot water outlet when in use.

3.8. How to make a good Cappuccino

1. First prepare the espresso with a cup large enough for the desired cappuccino size. Follow the instructions in section "3.6. Single Espresso and Double Espresso".
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 "3.7. Steam function (milk frothing)" 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 lever backwards so that steam stops being produced. Next, pour the frothed milk into the prepared coffee. The cappuccino is now ready. You can add a little cinnamon or cocoa powder if you wish.

3.9. Hot water

To produce hot water, follow the steps below:

1. Press the hot water icon to dispense hot water.
2. When the hot water reaches the desired level, press the hot water icon to stop it, or wait until it reaches the setting to stop automatically.

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

3.10. Turning off the coffee machine

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. 3).

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.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Carry out the quick cleaning of the machine 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 2 months.

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. 3) 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 and when it has heated up, make coffees (without coffee) through the two coffee diffusers, draw hot water and steam through the steamer until most of the water has been consumed. Then let the machine stand for 5-10 minutes and switch it off.

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

4. Allow the machine to cool down and then open the drain valve (FIG. 3) 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.

5. 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.

Protection against freezing

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.

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

1. Close the water inlet from the water inlet of your installation.
2. Release 300 ml per coffee diffuser and 5 s of hot water.
3. Press the power switch to switch off the coffee machine.
4. Remember to unplug the appliance and disconnect the water supply when the machine is not in use.
5. Before switching the machine on again, open the water inlet and then switch it on.

5. TROUBLESHOOTING

5.1. Fault logging:

When the  icon on the main screen is shown in red (FIG. 15), press this icon to check the machine's fault logging. The fault information will be displayed as a list (FIG. 16). You can return to the main screen by pressing the "Back" icon.

5.2. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The display shows an abnormal water inlet	Water cut.	Switch off the machine for 10 minutes and wait for water to come out before switching it on again.
	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	Drain valve stays open and water leaks out.	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. No hot water is released	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.

ENGLISH

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.
	There is too much coffee powder in the filter.	Reduce the amount of coffee powder in the filter.
	The filter holder screen is obstructed.	Remove the filter holder screen with a screwdriver and clean it with a cleaning brush.
	Excessive pressure applied to the coffee powder.	Reduce the pressure applied on the coffee powder when compacting it.
No hot water is released	The machine is preheating and has not reached the right temperature.	Wait until the machine is ready.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
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 an abnormal temperature	Ambient temperature is below 0 °C.	Do not place the machine in an environment below 0 °C.
	The temperature is above 180 °C.	Check that the machine has not overheated. Switch it off and allow it to cool down for 30 minutes.
	The temperature sensor of the coffee boiler is faulty.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
The display shows an abnormal flow	The flow meter is not working properly.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
The display shows a waiting time for heating up again	The steam boiler heat pipes have been running for more than 35 minutes.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_100134

Product: Baristeo Regina

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50 Hz

Power: 5200 - 6200 W

Size: 97,5 x 59,5 x 67,0 cm

Heating system:

- 1 x 10.5 l stainless steel boiler for steam and hot water.
- 1 x 0.55 l stainless steel boiler for the left coffee diffuser.
- 1 x 0.55 l stainless steel boiler for the right coffee diffuser.

Pump type: rotary pump with adjustable 9 bar DC motor.

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 appliance 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 96 321 07 28.

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.

10. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested to meet the required safety and quality standards.

The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1. PARTIES DE LA MACHINE À CAFÉ

1. Tête d'extraction gauche
2. Panneau tactile de contrôle gauche
3. Tête d'extraction droite
4. Panneau tactile de contrôle droit
5. Plateau chauffe-tasses
6. Cache latérale
7. Pièce de décoration latérale
8. Pied
9. Plateau chauffe-tasses à droite
10. Plateau d'égouttage
11. Bac à marc de café
12. Plateau chauffe-tasses à gauche
13. Câble d'alimentation
14. Porte-filtres
15. Buse vapeur gauche
16. Sortie d'eau chaude
17. Poignée en caoutchouc de la buse vapeur
18. Levier de vapeur

Image 2. ÉCRAN PRINCIPAL

1. Icône tactile café double court
2. Icône tactile café court simple
3. Icône tactile café manuel
4. Icône tactile café long simple
5. Icône tactile café double long
6. Icône tactile eau chaude
7. Réglages/Configuration
8. Enregistrement des erreurs
9. Temps de préparation
10. Pression de la chaudière à vapeur
11. Température du café
12. Icône tactile marche/arrêt

Image 3. PARTIE INFÉRIEURE DE LA MACHINE À CAFÉ

1. Bouton marche/arrêt
2. Câble d'alimentation
3. Valve de vidange
4. Trou de sortie de drainage pour le plateau porte-filtre

FRANÇAIS

5. Entrée d'eau

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte :

- 2 Porte-filtres à double sortie
- Porte-filtre à sortie simple sans fond
- Filtre double
- Brosse de nettoyage pour l'unité d'extraction du café
- Filtre aveugle pour le nettoyage interne
- Presse pour le café
- Tuyau d'arrivée d'eau (ø6.3×ø9.5 mm/ PE / □)
- Tuyau de sortie d'eau (ø19×ø24 mm×2m/silicone)
- Collier de fixation
- Connecteur rapide pour l'arrivée d'eau (x2)

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

1. Le câble d'alimentation, l'entrée et la sortie d'eau sont visibles sur la partie inférieure de la machine. (Img. 3)
2. Retirez le plateau d'égouttage et la grille.
3. 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.

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.

4. Raccordez la sortie d'eau à l'égout à l'aide du tuyau de vidange en acier inoxydable (ne le pliez pas afin que l'eau puisse s'écouler sans problème).
5. 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.

6. 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.
7. 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 l'interrupteur principal situé sous la machine.
3. Appuyez sur l'icône marche de l'écran, situé en bas à droite, la machine pompera l'eau automatiquement.
4. 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.
5. Une fois que la température souhaitée sera atteinte, la machine s'arrêtera de préchauffer.

NOTE : Lors de la première utilisation, le préchauffage de la chaudière à café prendra environ 5 minutes et celui de la chaudière à vapeur environ 15 minutes.

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.

3.3 Menu utilisateur

1. Écran de veille (Img. 4)
2. Appuyez sur le bouton tactile marche/arrêt pour accéder à l'écran principal (Img. 2).
3. Appuyez sur le bouton tactile Réglages/Configuration pour accéder à l'écran des réglages (Img. 5-6-7).
4. Appuyez sur l'icône tactile « 1 » sur le côté droit et vous entrerez dans l'écran de configuration 1 (Img. 5).
5. Appuyez sur l'icône tactile « 2 » sur le côté droit et vous entrerez dans l'écran de configuration 2 (Img. 6).
6. Appuyez sur l'icône tactile « 3 » sur le côté droit et vous entrerez dans l'écran de configuration 3 (Img. 7).
7. Appuyez sur l'icône tactile « À propos de » qui se trouve sur les trois écrans de configuration (Img. 5-6-7) pour accéder à l'écran « À propos de la machine » (Img. 8). Cette interface vous permet de vérifier des informations telles que le nombre de fois où des problèmes se sont produits, le nombre de fois où chaque icône tactile a été appuyée, l'heure actuelle et le numéro de série de la machine. Après vérification, appuyez sur l'icône tactile « Retour » pour revenir à l'écran des réglages (Img. 5-6-7) et appuyez à nouveau sur l'icône tactile « Retour » pour revenir à l'écran principal (Img. 2).

3.4 Réglage des paramètres internes

Appuyez sur l'icône tactile « Réglages » sur l'écran principal pour accéder aux réglages :

Sur l'écran, vous verrez le premier onglet de réglages. Vous pouvez vous déplacer dans les différents onglets de réglages en appuyant sur les numéros à droite. Tous les onglets sont expliqués ci-dessous :

Écran de configuration 1 (Img. 5) :

- Réglage de :
 - o Courbe 1
 - o Courbe 2
 - o Courbe 3
 - o Courbe 4
- Réglage de la température du café. La valeur par défaut est 93 °C. Valeurs de 80 à 102 °C.
- Réglage du temps de distribution de l'eau chaude. La valeur par défaut est 10 secondes. Valeurs de 1 à 10 secondes.
- Réglage de la pression de la chaudière à vapeur et à eau chaude. La valeur par défaut est de 1,5 bar. Valeurs de 1 à 1 bar.
- Réglage pour activer ou de désactiver la fonction café.
- Réglage pour activer ou de désactiver la fonction vapeur.

Écran de configuration 2 (Img. 6) :

- Allumer/éteindre la lumière de la machine à café
- Activer/Désactiver la fonction score
- Réinitialiser la machine

Écran de configuration 3 (Img. 7) :

- Activer/désactiver le mode d'économie d'énergie pour l'écran
- Activer/désactiver le mode horaire
- Temps nécessaire pour que l'écran passe en mode économie d'énergie (min)
- Heure de démarrage automatique de la machine.
- Heure d'arrêt automatique de la machine.
- Date et heure actuelles

NOTE : Tous les onglets disposent des modes suivants sur la partie inférieure de l'écran :

- A propos de la machine (Img. 8) : vous pouvez voir le nombre d'avertissements et le nombre de répétitions de chaque préparation.
- Réinitialiser : permet de rétablir les réglages d'usine de la machine à café.
- Sauvegarder : permet de sauvegarder les modifications réalisées.

NOTE : Il est important d'appuyer sur le bouton « Sauvegarder » à chaque fois que vous effectuez un changement.

3.4.1 Réglages du café

Pour régler les paramètres de préparation du café, procédez comme suit :

1. Entrez dans le menu des « Réglages ».
2. Appuyez sur l'onglet 1 à droite de l'écran (Écran de configuration 1).
3. Appuyez sur le nom de l'une des 5 préparations de café (1, 2, 3, 4 et Café manuel). Cela vous permettra d'accéder à votre propre menu de réglage (Img. 9). Vous pourrez modifier :
 - Nom du café
 - Temps de pré-infusion. (Valeurs de 0 à 10 secondes)
 - Pression de pré-infusion. (Valeurs de 0 à 10 bars)
 - Temps d'attente après la pré-infusion. (Valeurs de 0 à 10 secondes)
 - Quantité de chaque phase d'extraction. (Valeurs de 0 à 40 ml)
 - Temps de chaque phase d'extraction (valeurs de 0 à 40 s). Le temps total d'extraction des 3 phases ne doit pas dépasser 60 secondes.

NOTE : Temps total d'extraction = la somme des temps d'extraction des 3 phases ; Quantité totale d'extraction = la somme des quantités d'extraction des 3 phases

- Le temps d'extraction et la quantité d'extraction.
- Choisir entre une ou deux tasses de café.
- Séquence d'extraction. (Valeurs de 0 à 40 s/mL et de 0 à 9 bar)

FRANÇAIS

- Phase 1 : Temps/Quantité d'extraction du café + pression
- Phase 2 : Temps/Quantité d'extraction du café + pression
- Phase 3 : Temps/Quantité d'extraction du café + pression

Si vous souhaitez rétablir les réglages d'usine de l'une des 5 préparations de café, appuyez sur « Réinitialiser ». Chacun d'entre eux a des valeurs préréglées différentes :

- 1 – Img. 10
- 2 – Img. 11
- 3 – Img. 12
- 4 – Img. 13
- Mode manuel – Img. 14

3.5. 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.

NOTE : Ne mettez pas plus de 18 grammes de café moulu dans le filtre double et 12 grammes de café moulu dans le filtre simple, car cela pourrait rendre impossible l'étanchéité du porte-filtre dans le diffuseur de café.

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 cafetière avec votre main et verrouillez le porte-

filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au centre de la tête du groupe. 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.

3.6 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 :
 - o 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

FRANÇAIS

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.

3.7. Fonction vapeur pour mousser le lait

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. Utilisez une tasse en acier inoxydable, versez du lait froid jusqu'à 1/2 tasse sans dépasser la fente ;

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

2. Pour extraire la vapeur, poussez le levier de vapeur vers vous ou vers l'avant et la vapeur sortira. En poussant le levier vers vous, vous pouvez bloquer la sortie de la vapeur et maintenir le flux de vapeur pour faire mousser le lait. En poussant vers l'avant, vous pouvez tenir manuellement la sortie de vapeur pour nettoyer la buse vapeur.
3. Placez un pichet sous la buse vapeur. L'extrémité de la buse vapeur doit être placée à quelques centimètres au-dessous du lait.

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

4. Poussez le levier de vapeur vers vous ou vers l'avant pour libérer automatiquement ou manuellement la vapeur respectivement, laissez la buse vapeur s'insérer dans le liquide. Pour obtenir une mousse de lait, vous devez observer qu'un tourbillon se forme à l'intérieur de la tasse et que la buse 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.

FRANÇAIS

5. Placez le levier d'actionnement de la vapeur en position d'arrêt lorsque la température souhaitée est atteinte, la vapeur est alors arrêtée, ouvrez à nouveau le levier si vous souhaitez continuer à produire de la vapeur.

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.

ATTENTION : La température de sortie de l'eau chaude est élevée pendant l'utilisation.

3.8. 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 section « 3.6. Espresso simple et Espresso double ».
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 « 3.7. Fonction vapeur pour faire mousser le lait » pour obtenir un lait mousseux et crémeux.
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. Vous pouvez ajouter un peu de cannelle ou de cacao en poudre si vous le souhaitez.

3.9. Eau chaude

Pour tirer de l'eau chaude, suivez les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur le bouton de l'eau chaude pour distribuer de l'eau chaude.
2. Lorsque l'eau chaude atteint le niveau souhaité, appuyez sur le bouton Eau chaude pour arrêter la sortie d'eau chaude, ou attendez qu'elle atteigne le réglage pour s'arrêter automatiquement.

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

3.10. Éteindre la machine à café

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 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 ; la valve de vidange est située sous la machine (Img. 3).

ATTENTION : Pour éviter les brûlures, ne videz pas l'eau lorsque la pression de la vapeur est >0 , éteignez la cafetière 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.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Effectuez le nettoyage rapide de la machine 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 deux mois.

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. 3) 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 cafetière 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 (sans café) par les deux sorties de café et de l'eau chaude jusqu'à ce que la plus grande partie de l'eau ait été consommée. Laissez ensuite la machine reposer pendant 5 à 10 minutes et éteignez-la ;

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.

4. Laissez la machine refroidir, ouvrez le robinet de vidange (Img. 3) pour évacuer l'eau.

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

5. 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

FRANÇAIS

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.

Protection contre le gel

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.

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

1. Fermez l'arrivée d'eau.
2. Laissez s'écouler 300 ml par la sortie de café et 5 secondes d'eau chaude.
3. Appuyez sur le bouton marche, la machine à café s'éteindra.
4. 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.
5. Avant de remettre la machine en marche, ouvrez l'arrivée d'eau et mettez la machine en marche.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

5.1. Enregistrement des erreurs

Lorsque l'icône  de l'écran principal est affichée en rouge (Img. 15), appuyez sur cette icône tactile pour afficher l'enregistrement des erreurs de la machine. Les informations sur les erreurs sont affichées sous forme de liste (Img. 16). Vous pouvez revenir à l'écran principal en appuyant sur l'icône « retour ».

5.2 : Résolution des problèmes

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
L'écran affiche une entrée d'eau anormale.	Coupure d'eau.	Éteignez la machine pendant 10 minutes et attendez que l'eau s'écoule avant de la rallumer.
	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 de Cecotec

La pompe ne s'arrête pas de fonctionner.	Le robinet de vidange reste ouvert et de l'eau coule.	Fermez le robinet de vidange
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente 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 de Cecotec
Le café sort de l'écoulement de café lors de la préparation du café. Il ne sort pas d'eau chaude	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 de Cecotec
	Il y a trop de café en poudre dans le filtre.	Réduisez la quantité de café en poudre.
	La grille du porte-filtre est obstruée.	Retirez la grille du porte-filtre à l'aide d'un tournevis et nettoyez-la à l'aide d'une brosse de nettoyage.
	Trop de pression exercée sur le café en poudre.	Réduisez la pression exercée sur le café en poudre lors du pressage.

FRANÇAIS

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
	Dysfonctionnement de la machine	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
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 une température anormale.	La température ambiante est inférieure à 0 °C.	Ne conservez pas la machine dans un environnement dont la température est inférieure à 0 °C.
	La température est supérieure à 180 °C.	Vérifiez que la machine n'a pas surchauffé. Éteignez la machine à café et laissez-la refroidir pendant 30 minutes.
	Le capteur de température de la chaudière à café est défectueux.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
L'écran affiche un débit anormal.	Le débitmètre ne fonctionne pas correctement.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
L'écran affiche un temps d'attente pour chauffer à nouveau.	Les tuyaux de chaleur de la chaudière à vapeur ont fonctionné pendant plus de 35 minutes.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_100134

Produit : Baristeo Regina

Voltage : 220-240 V~

Fréquence : 50 Hz

Puissance : 5200 - 6200 W

Dimensions : 97,5 x 59,5 x 67,0 cm

Système de chauffe :

- 1 Chaudière à vapeur et eau en acier inoxydable de 10,5 L
- 1 Chaudière en acier inoxydable de 0,55 L pour la sortie de café à gauche
- 1 Chaudière en acier inoxydable de 0,55 L pour la sortie de café à droite

Type de pompe : Pompe rotative avec moteur DC réglable de 9 bar.

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.

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

ABBILDUNG 1. TEILE DER KAFFEEMASCHINE

1. Linker Kaffeeauslauf
2. Linkes Touch-Bedienfeld
3. Rechter Kaffeeauslauf
4. Rechtes Touch-Bedienfeld
5. Tassenwärmeschale
6. Seitengehäuse
7. Seitliche Dekoration
8. Fuß
9. Gitter für die rechte(n) Tasse(n)
10. Abtropfschale
11. Abflusskasten
12. Gitter für die linke(n) Tasse(n)
13. Stromkabel
14. Siebträger
15. Linkes Dampfrohr
16. Warmwasserauslauf
17. Dampfrohr-Gummigriff
18. Dampfhebel

ABBILDUNG 2. HAUPTBILDSCHIRM

1. Kurzes Espresso-Touch-Symbol für 2 Tassen
2. Kurzes Espresso-Touch-Symbol für 1 Tasse
3. Manuelles Kaffee-Symbol
4. Langes Espresso-Touch-Symbol für 1 Tasse
5. Langes Espresso-Touch-Symbol für 2 Tassen
6. Warmwasser Touch-Symbol
7. Einstellungen/Konfiguration
8. Erfassung von Fehlern
9. Vorbereitungszeit
10. Druck im Dampfkessel
11. Kaffeetemperatur
12. Ein/Aus-Touch-Symbol

ABBILDUNG 3. UNTERTEIL DER KAFFEEMASCHINE

1. Ein-/Aus Taste
2. Stromkabel
3. Ablassventil
4. Abflussöffnung für Siebträgerschale

DEUTSCH

5. Wassereinlass

HINWEIS:

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

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, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Entfernen Sie den Silikonstopfen vom Wassertank, falls die Maschine einen solchen enthält, um das Ablassen des Wassers zu erleichtern.
- Alle abnehmbaren Komponenten reinigen.

Vollständiger Inhalt:

- 2 Siebträger mit doppeltem Auslauf
- Bodenloser Siebträger mit einfachem Auslauf
- Doppelter Filter
- Reinigungsbürste für Kaffeebrühgruppe
- Blindfilter für die Innenreinigung
- Kaffeetamper
- Wassereinlassrohr ($\varnothing 6.3 \times \varnothing 9.5$ mm / PE / $\frac{3}{8}$)
- Wasserauslaufrohr ($\varnothing 19 \times \varnothing 24$ mm $\times$ 2m / Silikon)
- Klammer
- Schnellkupplung für Wassereinlass (x2)

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

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

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.

4. Verbinden Sie den Wasserauslass mit dem Abflussrohr aus rostfreiem Stahl (biegen Sie es nicht, damit das Wasser nicht ungehindert abfließen kann).
5. Schließen Sie den Wassereinlass mit dem Wassereinlassrohr 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.

6. Legen Sie das Einlassrohr, das Auslassrohr und das Netzkabel in einen Zierring, falls gewünscht.
7. 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 den Hauptschalter an der Unterseite ein.
3. Drücken Sie das Ein/Aus-Touch-Symbol auf dem Display unten rechts und das Gerät pumpt automatisch Wasser.
4. Nach dem Einfüllen von Wasser beginnt das Innere des Geräts mit dem Vorheizen, auf dem Display wird die Vorheiztemperatur des Kaffeeboilers angezeigt.
5. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, beendet das Gerät das Vorheizen.

HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme sollten Sie damit rechnen, dass das Vorheizen des Kaffeeboilers etwa 5 Minuten und das Vorheizen des Dampfboilers etwa 15 Minuten dauert.

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.

DEUTSCH

Das Dampfventil, der linke Kaffeeauslauf und der rechte Kaffeeauslauf können unabhängig voneinander geöffnet oder geschlossen werden.

3.3 Benutzermenü

1. Standby-Display (ABB. 4)
2. Drücken Sie das Ein/Aus-Touch-Symbol (ON/OFF), um den Hauptbildschirm aufzurufen (ABB. 2).
3. Drücken Sie auf das Touch-Symbol „Einstellungen/Konfiguration“, um den Einstellungsbildschirm aufzurufen (ABB. 5-6-7).
4. Drücken Sie das Touch-Symbol „1“ auf der rechten Seite und Sie gelangen in den Konfigurationsbildschirm 1 (ABB. 5).
5. Drücken Sie das Touch-Symbol „2“ auf der rechten Seite und Sie gelangen in den Konfigurationsbildschirm 2 (ABB. 6).
6. Drücken Sie das Touch-Symbol „3“ auf der rechten Seite und Sie gelangen in den Konfigurationsbildschirm 3 (ABB. 7).
7. Drücken Sie das Touch-Symbol „Über“, die Sie auf allen drei Konfigurationsbildschirmen finden (ABB. 5-6-7), um den Bildschirm „Über das Gerät“ aufzurufen (ABB. 8). Über diese Schnittstelle können Sie Informationen wie die Anzahl der aufgetretenen Probleme, die Anzahl der Betätigungen der einzelnen Symbole, die aktuelle Uhrzeit und die Seriennummer des Geräts überprüfen. Drücken Sie nach der Überprüfung das Zurück-Touch-Symbol, um zum Einstellungsbildschirm zurückzukehren (ABB. 5-6-7) und drücken Sie erneut die Zurück-Touch-Taste, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren (ABB. 2).

3.4 Einstellung der internen Parameter

Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf die Schaltfläche „Einstellungen“, um die Einstellungen aufzurufen:

Auf dem Display sehen Sie die erste Registerkarte für die Einstellungen. Sie können sich durch die verschiedenen Registerkarten bewegen, indem Sie auf die Zahlen auf der rechten Seite klicken; alle Registerkarten werden im Folgenden erklärt:

Bildschirmkonfiguration 1 (ABB. 5):

- Anpassung von:
 - o Kurve 1
 - o Kurve 2
 - o Kurve 3
 - o Kurve 4
- Einstellung der Kaffeetemperatur. Der Standardwert ist 93°C. Werte von 80 bis 102°C
- Einstellung der Warmwasserabgabezeit. Standardwert in 10 s. Werte von 1 bis 10 Sekunden.
- Druckeinstellung des Dampf- und Heißwasserkessels. Standardwert in 1.5 Bar. Werte von

1 bis 2 Bar.

- Einstellung, um die Kaffeefunktion ein- oder auszuschalten.
- Einstellung, um die Dampffunktion ein- oder auszuschalten.

Konfigurationsbildschirm 2 (ABB. 6):

- Ein- und Ausschalten der Beleuchtung der Kaffeemaschine
- Ein-/Ausschalten der Konfigurationsbildschirme-Funktion
- Zurücksetzen

Konfigurationsbildschirm 3 (ABB. 7):

- Ein- und Ausschalten des Energiesparmodus für das Display
- Ein- und Ausschalten des Zeitmodus
- Zeit, die das Display benötigt, um in den Energiesparmodus zu wechseln (min)
- Zeit für den automatischen Start der Kaffeemaschine
- Zeit für die automatische Abschaltung der Kaffeemaschine
- Aktueller Tag und Uhrzeit

HINWEIS: Alle Registerkarten verfügen über die folgenden Modi am unteren Rand des Displays:

- Über die Maschine (ABB.8): Hier können Sie sehen, wie viele Warnungen die Maschine erhalten hat und wie oft sie die einzelnen Zubereitungen wiederholt hat.
- Zurücksetzen: Hier können Sie die Einstellungen der Kaffeemaschine auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
- Speichern: Ermöglicht es Ihnen, die Änderungen zu speichern, die Sie vorgenommen haben.

HINWEIS: Es ist wichtig, dass Sie jedes Mal, wenn Sie eine Änderung vornehmen, auf das Speichern-Symbol drücken.

3.4.1 Kaffee Parametereinstellung

Gehen Sie wie folgt vor, um die Einstellungen für die Kaffe Zubereitung anzupassen:

1. Rufen Sie das Menü „Einstellungen“ auf.
2. Drücken Sie die Registerkarte 1 auf der rechten Seite des Displays (Setup-Bildschirm 1).
3. Drücken Sie den Namen einer der 5 Kaffe Zubereitungen (1, 2, 3, 4 und Manueller Kaffee). Dadurch erhalten Sie Zugang zu Ihrem eigenen Einstellungs Menü (ABB. 9). Sie können die Daten ändern:
 - Name des Kaffees
 - Vorbrühzeit: (Werte von 0 bis 10s.)
 - Vorbrühdruck: (Werte von 0 bis 10 Bar)
 - Wartezeit nach Vorbrühung: (Werte von 0 bis 10s.)
 - Menge jeder Extraktionsphase. (Werte von 0 bis 40 mL)
 - Dauer der einzelnen Extraktionsphasen (Werte von 0 bis 40 s). Die Gesamtextraktionszeit der 3 Phasen darf 60s nicht überschreiten.

DEUTSCH

HINWEIS: Gesamtextraktionszeit = die Summe der Extraktionszeit der 3 Phasen;
Gesamtextraktionsmenge = die Summe der Extraktionsmenge der 3 Phasen;
Gesamtextraktionsmenge = die Summe der Extraktionsmenge der 3 Phasen.

- Wahlschalter für Kaffee-Extraktionszeit und Kaffee-Extraktionsmenge
- Wahlschalter für eine oder zwei Tassen Kaffee
- Reihenfolge der Extraktion. (Werte von 0 bis 40 s/mL und von 0 bis 9 Bar)
 - o Phase 1: Zeit/Menge der Kaffee-Extraktion + Druck
 - o Phase 2: Zeit/Menge der Kaffee-Extraktion + Druck
 - o Phase 3: Zeit/Menge der Kaffee-Extraktion + Druck

Wenn Sie eine der 5 Kaffeezubereitungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen möchten, drücken Sie einfach auf „Restore“. Jeder hat unterschiedliche voreingestellte Werte:

1 - ABB. 10

2 - ABB. 11

3 - ABB. 12

4 - ABB 13

Manual Mode (Manueller Modus) - ABB. 14

3.5. Einfacher Espresso (1 Tasse) und doppelter Espresso (2 Tassen)

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.

HINWEIS: Geben Sie nicht mehr als 18 Gramm gemahlene Kaffee in den Doppelfilter und nicht mehr als 12 Gramm gemahlene Kaffee in den Einfachfilter, da dies die Dichtigkeit des Siebträgers am Kaffeeauslauf beeinträchtigen kann.

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 das Symbol für einfachen Espresso, um den Wasserauslauf für einige Sekunden zu aktivieren. Dies hilft, Rückstände von vorherigen Kaffees zu entfernen und den Kaffeeauslauf vorzuheizen, damit die Aromen besser extrahiert werden können. 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 Kaffeeauslauf, da diese hohen Temperaturen erreicht und Verbrennungen verursachen kann.

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 Rückstände von gemahlenem Kaffee in der Extraktionseinheit ansammeln, empfiehlt es sich, die Taste für einen kurzen Espresso frisch zu spülen, damit etwas Wasser zirkuliert und die Kaffeerückstände entfernt werden. Verwenden Sie die Reinigungsbürste für die Kaffeebrühgruppe. Danach kann die Reinigung durch Abwischen mit einem feuchten Tuch abgeschlossen werden.

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

3.6 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:
 - o 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.
 - o 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 erhalten wir 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 gemahlene als auch des extrahierten Kaffees zu messen.

- **Temperatur der Kaffeeextraktion:** Es wird eine Extraktionstemperatur von 90 bis 94°C empfohlen.

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

- **Reinigung:** Nach jedem Gebrauch sollte der Kaffeeauslauf mit heißem Wasser und der Reinigungsbürste gereinigt werden, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben. Ziehen Sie den Hebel nach oben, damit das Wasser aus der Kaffeebrühgruppe fließt, und schrubben Sie in der Zwischenzeit die Kaffeebrühgruppe 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 Kaffeeentnahme führen, was eine Funktionsstörung des Geräts zur Folge hat.

3.7. Dampffunktion zum Aufschäumen von Milch

Das Dampfrohr 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 mit einem Behälter aus rostfreiem Stahl bis zu 1/2 Tasse kalte Flüssigkeit ein, ohne den Schlitz der Düse zu überschreiten;

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

2. Um Dampf zu entnehmen, drücken Sie den Dampfhebel zu sich hin oder nach vorne und der Dampf tritt aus. Indem Sie den Hebel zu sich heranschieben, können Sie den Dampfauslass blockieren und den Dampf zum Aufschäumen der Milch aufrechterhalten. Wenn Sie nach vorne drücken, können Sie den Dampfauslass manuell halten, um das Dampfrohr zu reinigen.

DEUTSCH

3. Stellen Sie einen Krug unter das Dampfrohr. Die Öffnung des Dampfrohrs sollte sich einige Zentimeter unterhalb der Milch befinden.

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

4. Drücken Sie den Dampfhebel zu sich hin oder nach vorne, um den Dampf automatisch bzw. manuell abzulassen, und lassen Sie die Dampf-Düse in die Flüssigkeit eintauchen. Um einen cremigen Milchschaum zu erhalten, sollten Sie beobachten, wie sich ein Strudel in der Tasse bildet und der Aufschäumer kein Quietschgeräusch macht.

HINWEIS: Es ist sehr ratsam, die Temperatur der Milch zu kontrollieren, die nicht mehr als 60-65°C erreichen sollte, um den Verlust bestimmter Eigenschaften zu vermeiden.

5. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schalten Sie den Dampfhebel aus und öffnen Sie den Hebel wieder, wenn Sie weiterdampfen möchten.

HINWEIS: Reinigen Sie die Dampfdüse sofort nach dem Gebrauch, damit sich kein Kalk in der Milch bilden kann. Wischen Sie das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch ab und geben Sie erneut Dampf ab, um eventuelle Milchreste im Dampfrohr zu entfernen.

ACHTUNG: Vorsicht vor der hohen Temperatur des Warmwasserauslasses während des Betriebs.

3.8. Die Zubereitung eines guten Cappuccinos

1. Bereiten Sie zunächst den Espresso in einem ausreichend großen Behälter entsprechend der gewünschten Cappuccino-Größe zu. Befolgen Sie die Anweisungen unter Punkt „3.6. Einfacher Espresso (1 Tasse) und doppelter Espresso (2 Tassen)“
2. Verwenden Sie Vollmilch, frisch und kalt aus dem Kühlschrank (4°C-7°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. Befolgen Sie den Abschnitt „3.7. Dampffunktion zum Aufschäumen der Milch für einen cremigen Milchschaum.“
4. Entfernen Sie die Tasse, wenn Sie den gewünschten Milchschaum und die richtige Milchtemperatur erreicht haben. Drehen Sie dann den Dampfregler und der Dampf hört auf, gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den zubereiteten Espresso, jetzt ist der Cappuccino fertig. Sie können ein wenig Zimt oder Kakaopulver hinzufügen, wenn Sie möchten.

3.9. Warmwasser

Gehen Sie wie folgt vor, um Warmwasser zu entfernen:

1. Drücken Sie auf das Symbol für warmes Wasser, es kommt warmes Wasser heraus.
2. Wenn das warme Wasser die gewünschte Menge erreicht hat, drücken Sie das Symbol für warmes Wasser, um es zu stoppen, oder warten Sie, bis es die Einstellung erreicht, um es automatisch zu stoppen.

ACHTUNG: Wenn Sie mit der Zubereitung von heißem Wasser fertig sind, berühren Sie bitte nicht sofort die Warmwasserleitung, um Verbrennungen zu vermeiden.

3.10. Kaffeemaschine ausschalten

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 das Gerät transportiert werden muss oder längere Zeit nicht benutzt wird, lassen Sie das Wasser aus dem Boiler ab; das Ablassventil befindet sich unter dem Gerät (Abb. 3).

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.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Führen Sie die Schnellreinigung der Maschine gemäß den Anweisungen durch.

- 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 Auslauf und den Dichtungsring unter dem Kaffeeauslauf 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 Zubehöerteile 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.

DEUTSCH

Entkalkung

Das Gerät bildet mit der Zeit Kalkablagerungen und muss alle 2 Monate entkalkt werden.

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. 3) 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 wenn sie aufgeheizt ist, machen Sie Kaffee (ohne Kaffee) durch die beiden Kaffeeausläufe, ziehen Sie heißes Wasser und Dampf durch das Dampfrohr, bis das meiste Wasser verbraucht ist. Lassen Sie das Gerät dann 5-10 Minuten stehen und schalten Sie es aus;

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

4. Lassen Sie die Maschine abkühlen und öffnen Sie dann das Ablassventil (ABB. 3), 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.

5. Stecken Sie den Wassereinlass vom Wasseranschluss wieder in die Maschine und führen Sie 20 Kaffeezyklen pro Kaffeeauslauf, 20 pro Wasserauslauf und 20 pro Aufschäumereinheit 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.

Gefrierschutz

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.

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

1. Schließen Sie den Wassereinlass vom Wasserzulauf Ihres Systems ab.
2. Pro Kaffeeauslauf 300 ml und 5 s heißes Wasser auslaufen lassen.
3. Drücken Sie den Netzschalter, das Gerät schaltet sich aus.
4. Bitte denken Sie daran, die externe Stromversorgung (oder den Hauptschalter) und die Wasserzufuhr auszuschalten, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

5. Bevor Sie die Maschine wieder einschalten, öffnen Sie den Wassereinlass und schalten Sie die Maschine ein.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlersuche in der Kaffeemaschine:

5.1. Erfassung von Fehlern:

Wenn das  -Symbol auf dem Hauptbildschirm rot angezeigt wird (ABB. 15), drücken Sie auf dieses Touch-Symbol, um das Fehlerprotokoll der Maschine anzuzeigen. Die Störungsinformationen werden in Form einer Liste angezeigt (ABB. 16). Sie können zum Hauptbildschirm zurückkehren, indem Sie auf das Symbol „Zurück“ drücken.

5.2: Problemlösungen:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Display zeigt einen abnormalen Wasserzulauf an.	Wasserschnitt	Schalten Sie das Gerät 10 Minuten lang aus und warten Sie, bis das Wasser austritt, bevor Sie es wieder einschalten.
	Das Rohr de Wassereinlass ist verstopft	Überprüfen Sie das Rohr auf Knicke und/oder reinigen Sie das Wassereinlassrohr.
	Fehlfunktion der Maschine	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
Die Pumpe hört nicht auf zu arbeiten	Ablassventil bleibt offen und Wasser tritt aus	Schließen Sie das Ablassventil
	Fehlfunktion der Maschine	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
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.	Überprüfen Sie das Verbindungsrohr und die Dichtung.
	Die Maschine verliert Wasser im Inneren	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec

DEUTSCH

Bei der Zubereitung von Kaffee kommt Kaffee aus dem Kaffeeauslauf. Es kommt kein heißes Wasser heraus	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 gemahlene Kaffee
	Fehlfunktion der Maschine	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
	Zu viel Kaffeepulver im Filter	Verringern Sie die Kaffeemenge im Filter
	Das Sieb des Siebträgers ist verstopft.	Nehmen Sie das Sieb mit einem Schraubenzieher aus dem Siebträger und reinigen Sie es mit einer Reinigungsbürste.
	Zu viel Druck auf das Kaffeepulver ausgeübt	Verringern Sie den Druck, der beim Pressen auf das Kaffeepulver ausgeübt wird
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
	Fehlfunktion der Maschine	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec

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 Dampfantnahme erneut
Display zeigt abnormale Temperatur an	Die Umgebungstemperatur liegt unter 0°C.	Bewahren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung unter 0°C auf.
	Die Temperatur liegt über 180°C	Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überhitzt ist. Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und lassen Sie sie 30 Minuten lang abkühlen.
	Der Temperatursensor des Kaffeeboilers ist defekt.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
Display zeigt abnormalen Durchfluss an	Der Durchflussmesser funktioniert nicht richtig	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec
Das Display zeigt eine Wartezeit für das Aufwärmen an.	Die Heizungsrohre des Kaffeeboilers sind seit mehr als 35 Minuten in Betrieb.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01_100134

Produkt: Baristeo Regina

Spannung: 220-240 V~

Frequenz: 50 Hz

Leistung: 5200 - 6200 W

Ausmaß: 97,5 x 59,5 x 67,0 cm

Heizungssystem:

- 1 Edelstahlkessel 10,5 L für Wasser und Dampf
- 1 Edelstahlkessel von 0,55 L für den linken Kaffeeauslauf
- 1 Edelstahlkessel von 0,55 L für den rechten Kaffeeauslauf

Pumpentyp: Kreislumpumpe mit einstellbarem 9 Bar Gleichstrommotor.

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 von Cecotec 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).

10. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

 Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

FIGURA 1. PARTI DELLA MACCHINA DA CAFFÈ

1. Estrattore sinistro
2. Pannello di controllo touch sinistro
3. Estrattore destro
4. Pannello di controllo touch destro
5. Griglia scaldatazze
6. Copertura laterale
7. Decorazione laterale
8. Piedino
9. Griglia per tazza/e destra
10. Vaschetta raccogliocce
11. Cassetta di scarico
12. Griglia per tazza/e sinistra
13. Cavo di alimentazione
14. Portafiltri
15. Montalatte sinistro
16. Uscita dell'acqua calda
17. Impugnatura in gomma del montalatte
18. Leva del vapore

FIGURA 2. DISPLAY PRINCIPALE

1. Tasto touch espresso doppio
2. Tasto touch espresso
3. Tasto touch caffè manuale
4. Tasto touch caffè lungo
5. Tasto touch caffè lungo doppio
6. Tasto touch acqua calda
7. Impostazioni/configurazione
8. Registrazione dei guasti
9. Tempo di preparazione
10. Pressione della caldaia a vapore
11. Temperatura del caffè
12. Tasto touch di Accensione/Spegnimento

FIGURA 3. PARTE INFERIORE DELLA MACCHINA DEL CAFFÈ

1. Tasto di accensione/spegnimento
2. Cavo di alimentazione
3. Valvola di scarico
4. Foro di uscita per il drenaggio della vaschetta portafiltri

5. Ingresso dell'acqua

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 Portafiltri a doppia uscita
- Portafiltro a uscita singola senza fondo
- Filtro doppio
- Spazzola di pulizia per l'unità di estrazione del caffè
- Filtro cieco per la pulizia interna
- Pressa per caffè
- Tubo di ingresso dell'acqua ($\varnothing 6,3 \times \varnothing 9,5$ mm/ PE / $\frac{3}{8}$)
- Tubo di uscita dell'acqua ($\varnothing 19 \times \varnothing 24$ mm $\times$ 2m/silicone)
- Fascetta
- Connettore rapido per ingresso acqua (x2)

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 (per l'alimentazione automatica): 0.1-0.4 MPa

3. FUNZIONAMENTO

3.1. Montaggio della macchina da caffè

1. Il cavo di alimentazione, l'ingresso e l'uscita dell'acqua sono visibili sul fondo della macchina. (Fig. 3)
2. Rimuovere il vassoio raccogli gocce e la griglia.
3. 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.

NOTA: La macchina da caffè 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.

4. Collegare l'uscita dell'acqua allo scarico con il tubo di scarico in acciaio inox (non piegarlo per evitare che l'acqua defluisca senza problemi).
5. Collegare l'ingresso dell'acqua alla presa dell'acqua con il tubo di ingresso.

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

6. Posizionare il tubo di ingresso, il tubo di uscita e il cavo di alimentazione all'interno di un anello decorativo, se lo si desidera.
7. Riposizionare il vassoio raccogli gocce e il sottobicchiere.

3.2. Accensione della macchina da caffè

1. Collegare la macchina da caffè alla presa di corrente.
2. Accendere il pulsante di alimentazione principale sul fondo.
3. Premendo il pulsante di accensione sul display, situato in basso a destra, la macchina pomperà automaticamente l'acqua.
4. Dopo aver riempito con l'acqua, l'interno della macchina inizia a preriscaldarsi; il display mostra la temperatura di preriscaldamento della caldaia del caffè.
5. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la macchina interrompe il preriscaldamento.

NOTA: Al primo utilizzo, il preriscaldamento della caldaia del caffè richiede circa 5 minuti e quello della caldaia a vapore circa 15 minuti.

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.

3.3 Menù dell'utente

1. Schermata stand-by (FIG. 4)
2. Premere il tasto touch ON/OFF per accedere alla schermata principale (FIG. 2).
3. Premere il pulsante touch "Impostazioni/Configurazione" per accedere alla schermata delle impostazioni (FIG. 5-6-7).
4. Premendo il tasto "1" sul lato destro, si accede alla schermata di configurazione 1 (FIG. 5).
5. Premendo il tasto "2" sul lato destro, si accede alla schermata di configurazione 2 (FIG. 6).
6. Premendo il tasto "3" sul lato destro, si accede alla schermata di configurazione 3 (FIG. 7).
7. Premere il pulsante "Informazioni su" presente in tutte e tre le schermate di configurazione (FIG. 5-6-7) per accedere alla schermata "Informazioni sulla macchina" (FIG. 8). Questa schermata consente di controllare informazioni quali il numero di volte in cui si sono verificati problemi, il numero di volte in cui è stato premuto ciascun pulsante, l'ora corrente e il numero di serie della macchina. Dopo la revisione, premere il tasto touch per tornare alla schermata delle impostazioni (FIG. 5-6-7) e premere nuovamente il pulsante touch per tornare alla schermata principale (FIG. 2).

3.4 Impostazione dei parametri interni

Toccare il pulsante touch "Impostazioni" nella schermata principale per accedere alle impostazioni:

Nel display viene visualizzata la prima schermata delle impostazioni; è possibile spostarsi tra le diverse pagine facendo clic sui numeri a destra; tutte le schermate sono spiegate di seguito:

Schermata di configurazione 1 (FIG. 5):

- Regolazione di:
 - o Curva 1
 - o Curva 2
 - o Curva 3
 - o Curva 4
- Impostazioni della temperatura del caffè. Il valore predefinito è 93°C. Valori da 80 a 102°C
- Regolazione del tempo di erogazione dell'acqua calda. Il valore predefinito è 10 s. Valori da 1 a 10 secondi.
- Impostazioni della pressione della caldaia per vapore e acqua calda. Il valore predefinito è 1.5 bar. Valori da 1 a 2 bar.
- Impostazione per attivare o disattivare la funzione caffè.
- Impostazione per attivare o disattivare la funzione vapore.

Schermata di configurazione 2 (FIG. 6):

- Accensione/spegnimento della luce della macchina da caffè
- Attivazione/disattivazione della funzione di punteggio
- Ripristino del modulo

Schermata di configurazione 3 (FIG. 7):

- Attivazione/disattivazione della modalità di risparmio energetico del display
- Attivazione/disattivazione della modalità orario
- Tempo di attivazione della modalità di risparmio energetico del display (min)
- Tempo di avvio automatico della macchina da caffè
- Tempo di spegnimento automatico della macchina da caffè
- Giorno e ora attuali

NOTA: Tutte le schermate presentano le seguenti modalità nella parte inferiore del display:

- Informazioni sulla macchina (FIG.8): dove è possibile vedere quanti avvisi ha ricevuto la macchina e il numero di ripetizioni di ogni preparazione.
- Reset: dove è possibile ripristinare le impostazioni della macchina da caffè alle impostazioni di fabbrica.
- Salvare: consente di salvare le modifiche apportate.

NOTA: È importante che ogni volta che si apporta una modifica si prema il pulsante di salvataggio.

3.4.1 Impostazioni parametri caffè

Per regolare le impostazioni di preparazione del caffè, seguire i seguenti passaggi:

1. Entrare nel menu "Impostazioni".
2. Premere "1" sul lato destro dello schermo (schermata di configurazione 1).
3. Premere il nome di una delle 5 preparazioni di caffè (1, 2, 3, 4 e Caffè manuale). In questo modo si accede al menu di impostazioni corrispondente (FIG. 9). Sarà possibile modificare:
 - Nome del caffè
 - Tempo di pre-infusione. (Valori da 0 a 10s)
 - Pressione di pre-infusione. (Valori da 1 a 10 bar)
 - Tempo di attesa dopo la pre-infusione. (Valori da 0 a 10s)
 - Quantità di ogni fase di estrazione. (Valori da 0 a 40 ml)
 - Tempo di ogni fase di estrazione (valori da 0 a 40 s). Il tempo totale di estrazione delle 3 fasi non deve superare i 60 sec.

NOTA: Tempo totale di estrazione = somma del tempo di estrazione delle 3 fasi; Quantità totale di estrazione = somma della quantità di estrazione delle 3 fasi

- Selettore tra tempo di estrazione e quantità di estrazione
- Selettore per una o due tazze di caffè
- Sequenza di estrazione. (Valori da 0 a 40 s/mL e da 0 a 9 bar)
 - o Fase 1: Tempo/Quantità di estrazione del caffè + pressione
 - o Fase 2: Tempo/Quantità di estrazione del caffè + pressione
 - o Fase 3: Tempo/Quantità di estrazione del caffè + pressione

Se si desidera ripristinare le impostazioni di fabbrica di una delle 5 preparazioni di caffè, è sufficiente premere "Reset". Ognuno di essi ha diversi valori preimpostati:

1 - FIG. 10

2 - FIG. 11

3 - FIG. 12

4 - FIG. 13

Modalità manuale - FIG. 14

3.5. 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 suo 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.

NOTA: Non mettere più di 18 grammi di caffè macinato nel filtro doppio e 12 grammi di caffè macinato nel filtro singolo, perché potrebbe essere impossibile sigillare il portafiltro nell'erogatore di caffè.

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

NOTA: Se rimane troppo caffè macinato sul bordo del filtro, ciò può facilmente causare una cattiva tenuta e conseguenti perdite d'acqua.

3. Premere il tasto espresso per attivare l'erogazione dell'acqua per alcuni secondi, in modo da rimuovere i residui dei caffè precedenti e preriscaldare l'uscita del caffè per una migliore estrazione degli aromi. Per erogare 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 dell'unità. Deve essere stretto.

ATTENZIONE: Non appoggiare la mano sull'erogatore di caffè in quanto raggiunge temperature elevate e potrebbe causare ustioni.

ITALIANO

5. Posizionare la tazza o le tazze sotto il beccuccio dell'erogatore del caffè.
6. Premere il pulsante Espresso/Espresso doppio/Estrazione manuale per preparare il caffè fino all'erogazione della quantità corrispondente ad ogni preparazione.
7. Il caffè è pronto e la macchina torna in modalità standby appena termina.

NOTA: È necessaria una stretta supervisione dell'uso della macchina, in quanto talvolta sono richieste operazioni manuali.

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 di estrazione del caffè. In seguito, la pulizia può essere completata con un panno umido.

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

3.6 Come preparare un buon caffè espresso

L'arte di fare un buon caffè si basa su molti fattori che devono essere accuratamente tenuti in considerazione. Di seguito verranno spiegati i vari fattori:

- **Caffè in grani:** Il caffè è la materia prima di tutto questo 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 quanta più aria possibile.
- 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:
 - o Erogazione eccessiva e rapida: Un caffè macinato troppo grossolanamente può causare un'erogazione troppo rapida del caffè, con conseguente fuoriuscita dal portafiltro di una grande quantità di caffè senza crema e aroma.
 - o 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 macinatore a precisione. L'uso di caffè macinato in commercio può causare un'erogazione eccessiva e rapida a causa delle dimensioni dei chicchi.

- **Pressione di estrazione:** Questo fattore è strettamente legato al grado di macinatura utilizzato. Si raccomanda che la pressione durante l'estrazione del caffè sia compresa tra 9 e 10 bar. Chicchi di caffè macinati molto grossolanamente determinano pressioni molto basse e chicchi macinati molto finemente causano pressioni molto alte.
- **Pessatura:** Quando il caffè macinato si trova nel portafiltro, deve essere distribuito e livellato con un distributore di caffè. Quindi premere con una pressa di diametro adeguato. Si tratta di una fase importante, che contribuirà notevolmente a creare una buona estrazione. Premendo con poca forza 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 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. Cioè per una parte di caffè macinato, dovremmo trovare lo stesso in una tazzina, o rispettivamente il doppio o il triplo 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 meno sviluppati.
- Con rapporti di estrazione di 1:3 si ottengono caffè più diluiti e meno intensi, consigliati per alcuni caffè con tostature più leggere.
- **Tempo di estrazione:** Il tempo di estrazione è molto importante poichè determinerà il risultato finale e ci dirà se tutti i fattori di cui sopra sono stati seguiti correttamente. I tempi di estrazione devono essere impostati su valori compresi tra 25 e 35 secondi.

NOTA: Si consiglia di utilizzare una bilancia di precisione da caffè per misurare il tempo e il peso del caffè macinato e del caffè 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 fino a trovare l'equilibrio tra i fattori sopra citati.

- **Pulizia :** Dopo ogni utilizzo, l'erogatore del 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 estrazione e, nel frattempo, strofinare con la spazzola di pulizia.

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

ITALIANO

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

3.7. Funzione Vapore per montare il latte

Il montalatte serve a montare il latte per ottenere un latte molto più cremoso.

NOTA: Utilizzare latte intero per risultati ottimali.

1. Utilizzare una tazza in acciaio inox, versare liquidi freddi fino a 1/2 tazza senza superare la fessura del beccuccio;

NOTA: il diametro della tazza non deve essere inferiore a 70 ± 5 mm.

2. Per erogare il vapore, spingere la leva del vapore verso di sé o in avanti e il vapore uscirà. Spingendo la leva verso di sé, è possibile bloccare l'uscita del vapore e mantenere il flusso di vapore per montare il latte. Se si spinge in avanti, è possibile tenere manualmente l'uscita del vapore per pulire il montalatte.
3. Collocare una brocca sotto la bocchetta del vapore. La bocchetta del vapore deve essere posizionata qualche centimetro sotto il latte.

NOTA: Estrarre un po' di vapore prima di iniziare il processo per rimuovere l'acqua liquida che ci potrebbe essere all'interno.

4. Spingere la leva del vapore verso di sé o in avanti per rilasciare il vapore in modo automatico o manuale, quindi inserire la bocchetta del montalatte nel liquido. Per ottenere una schiuma di latte cremosa, si deve formare un vortice all'interno della tazza e la bocchetta erogatrice non deve produrre 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. Quando si raggiunge la temperatura desiderata, spostare la leva di azionamento del vapore in posizione di riposo. A questo punto il vapore si interrompe; riaprire la leva se si desidera continuare a erogare vapore.

NOTA: Pulire il montalatte immediatamente dopo l'uso per evitare la formazione di incrostazioni. Pulire la bocchetta con un panno umido ed erogare nuovamente vapore per rimuovere il latte eventualmente rimasto all'interno di essa.

ATTENZIONE: Attenzione con l'alta temperatura di uscita dell'acqua calda quando la macchina è in uso.

3.8. Come fare un buon cappuccino

1. Preparare prima l'espresso con una tazza sufficientemente grande per la dimensione desiderata del cappuccino. Seguire le istruzioni al punto "3.6. Espresso e Espresso doppio
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 con diametro non inferiore a 70 ± 5 mm, poiché il volume del latte aumenterà dopo la schiumatura.

3. Seguire la sezione "3.7. Funzione vapore per montare il latte" per produrre una schiuma di latte cremosa.
4. Togliere la tazza quando si è raggiunta la schiuma desiderata e la giusta temperatura; quindi spegnere la leva del vapore e il vapore si fermerà. Versare il latte schiumato nell'espresso preparato. Ora il cappuccino è pronto: si può aggiungere un po' di cannella o di cacao in polvere se lo si desidera.

3.9. Acqua calda

Per erogare acqua calda, seguire i seguenti passaggi:

1. Premere il tasto Acqua calda per erogare acqua calda.
2. Quando l'acqua calda raggiunge il livello desiderato, premere il tasto dell'acqua calda per interromperla, oppure attendere che raggiunga l'impostazione per interromperla automaticamente.

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

3.10. Spegnimento della macchina

1. Premere il pulsante 'On/Off' per spegnere la macchina.
2. Ricordarsi di spegnere la fonte di 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, svuotare l'acqua dalla caldaia; la valvola di scarico si trova sotto la macchina (Fig. 3).

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

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

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Eseguire la pulizia rapida della macchina secondo le istruzioni.

- 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 l'erogatore di caffè con una spazzola professionale dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere il filtro e il portafiltro, rimuovere i fondi di caffè dall'interno e pulirlo.
- Pulire tutti gli accessori in acqua e asciugarli accuratamente.
- Pulire il montalatte con un panno umido ed erogare nuovamente il vapore dopo ogni utilizzo per schiumare il latte.

Decalcificazione e pulizia dei depositi minerali

Decalcificare la macchina da caffè almeno ogni due mesi per rimuovere eventuali depositi calcarei.

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. 3) e versare l'acqua, richiudendola dopo lo scarico.

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

3. Collegare il tubo di ingresso dell'acqua della macchina da caffè al contenitore in cui è stato aggiunto il decalcificante, accendere la macchina e, quando si è riscaldata, erogare caffè (senza caffè) attraverso i due erogatori. Erogare acqua calda e vapore attraverso il vaporizzatore fino a consumare la maggior parte dell'acqua. Lasciare quindi riposare la macchina per 5-10 minuti e spegnerla;

NOTA: Si consigliano 10 cicli di caffè per ogni erogatore di caffè, 10 per ogni erogatore d'acqua e 10 per ogni montalatte.

4. Lasciare raffreddare la macchina e poi aprire la valvola di scarico (FIG. 3) per vuotare l'acqua.

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

5. Collegare l'ingresso dell'acqua del raccordo dell'acqua alla macchina ed eseguire 20 cicli di caffè per ogni erogatore di caffè, 20 per ogni uscita dell'acqua e 20 per ogni montalatte. 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.

Protezione antigelo

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

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

1. Chiudere l'ingresso dell'acqua dalla presa d'acqua dell'impianto.
2. Erogare 300 mL da ogni erogatore di caffè e 5 s di acqua calda.
3. Premere il pulsante 'On/Off' per spegnere la macchina.
4. Ricordarsi di spegnere la fonte di alimentazione esterna (o l'interruttore principale) e l'acqua quando la macchina non è in uso.
5. Prima di riaccendere la macchina, aprire l'ingresso dell'acqua e accendere la macchina.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Risoluzione dei problemi della macchina da caffè:

5.1. Registro dei guasti:

Quando appare l'icona  in rosso sullo schermo principale (FIG. 15), premere questa icona touch per visualizzare il registro dei guasti della macchina. Le informazioni sui guasti vengono visualizzate sotto forma di elenco (FIG. 16). È possibile tornare alla schermata principale premendo l'icona "indietro".

5.2: Risoluzione dei problemi:

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il display visualizza un'entrata di acqua anomala.	L'acqua è stata staccata	Spegnere la macchina per 10 minuti e attendere che l'acqua esca prima di riaccenderla.
	Il tubo di entrata 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

ITALIANO

La pompa non smette di funzionare	La valvola di scarico rimane aperta e l'acqua fuoriesce.	Chiudere la valvola di scarico
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Perdita d'acqua	Il tubo di entrata 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 da caffè perde	Controllare il connettore e la guarnizione.
	La macchina perde acqua internamente	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Durante l'erogazione del caffè, il caffè esce dall'erogatore. Non esce acqua calda	Nel filtro è presente una quantità eccessiva di caffè, che provoca una sovrappressione elevata e il caffè viene erogato dove non deve	Diminuire 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 molto finemente. Questo fa sì che la cialda risulti troppo compatta dopo la pressatura e non permetta il passaggio dell'acqua.	Utilizzare un caffè macinato più grossolanamente
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
	Troppo caffè in polvere nel filtro	Diminuire la quantità di caffè in polvere
	Lo schermo del portafiltro è intasato.	Rimuovere lo schermo del portafiltro con un cacciavite e pulirlo con una spazzola.
	Pressione eccessiva esercitata sul caffè in polvere	Ridurre la pressione esercitata sul caffè in polvere durante la compattazione
Non esce acqua calda	La macchina si sta preriscaldando e non ha raggiunto la temperatura giusta	Attendere che la macchina sia pronta
	Malfunzionamento della macchina	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Non esce vapore	La macchina si sta preriscaldando e non ha raggiunto la temperatura giusta	Attendere che la macchina sia pronta
	La bocchetta del vapore è bloccata	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 qualche tubo. Non appena si individua l'ostruzione della bocchetta, immergerla in un liquido sgrassante per cercare di pulirla correttamente. Provare a erogare vapore nuovamente

ITALIANO

Il display mostra una temperatura anomala	La temperatura ambiente è inferiore a 0°C.	Non collocare l'apparecchio in un ambiente con temperatura inferiore a 0°C.
	La temperatura è superiore a 180 °C.	Verificare che la macchina non si sia surriscaldata. Lasciare raffreddare la macchina da caffè per 30 minuti.
	Il sensore di temperatura della caldaia del caffè è difettoso	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Il display mostra un flusso anomalo	Il flussometro non funziona correttamente	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec
Il display visualizza un tempo di attesa per riscaldare nuovamente	I tubi di calore della caldaia a vapore sono in funzione da oltre 35 minuti.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_100134

Prodotto: Baristeo Regina

Tensione: 220-240 V ~

Frequenza: 50 Hz

Potenza: 5200 - 6200 W

Dimensioni: 97,5x59,5x67,0 cm

Sistema di riscaldamento:

- 1 caldaia in acciaio inox da 10,5 L per acqua e vapore
- 1 caldaia in acciaio inox da 0,55 L per l'erogatore di caffè sinistro
- 1 caldaia in acciaio inox da 0,55 L per l'erogatore di caffè destro

Tipo di pompa: Pompa rotativa con motore CC regolabile a 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, il consumatore 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.

10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA



Con la presente, Cecotec Innovations dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti.

Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

FIGURA 1. PARTES DA MÁQUINA DE CAFÉ

1. Cabeça do extrator esquerdo
2. Pannel tátil de controlo esquerdo
3. Cabeça do extrator direito
4. Pannel tátil de controlo direito
5. Suporte para aquecimento de chávenas
6. Carcaça lateral
7. Decoração lateral
8. Pé
9. Grelha para a(s) chávena(s) direita(s)
10. Bandeja antigotejamento
11. Caixa de drenagem
12. Grelha para a(s) chávena(s) esquerda(s)
13. Cabo de alimentação
14. Porta-filtros
15. Vaporizador esquerdo
16. Saída de água quente
17. Suporte de borracha para o vaporizador
18. Alavanca de vapor

FIGURA 2. ECRÃ PRINCIPAL

1. Botão tátil de café espresso duplo
2. Botão tátil de café espresso simples
3. Botão tátil manual para café manual
4. Botão tátil de café espresso longo simples
5. Botão tátil de café espresso longo duplo
6. Botão tátil de água quente
7. Definições/Configuração
8. Registo de falhas
9. Tempo de preparação
10. Pressão da caldeira de vapor
11. Temperatura do café
12. Botão tátil de ligar/desligar

FIGURA 3. PARTE INFERIOR DA MÁQUINA DE CAFÉ

1. Botão de ligar/desligar
2. Cabo de alimentação
3. Válvula de drenagem

4. Orifício de saída de drenagem para o porta-filtro
5. Entrada de água

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 oficial da Cecotec.
- Retire a tampa de silicone do depósito de água, se a máquina tiver uma, para facilitar o escoamento da água.
- Limpe todas as peças amovíveis;

Conteúdo da caixa:

- 2 Porta-filtros de dupla saída
- Suporte de filtro de saída única sem fundo
- Filtro duplo
- Escova de limpeza para a unidade de extração de café
- Filtro cego para limpeza interna
- Prensador de café
- Tubo de entrada de água ($\varnothing 6.3 \times \varnothing 9.5$ mm/ PE / □)
- Tubo de saída de água ($\varnothing 19 \times \varnothing 24$ mm $\times 2$ m/silicona)
- Abraçadeira
- Conector rápido para entrada de água (x2)

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

1. O cabo de alimentação, a entrada de água e a saída de água podem ser vistos na parte inferior da máquina. (Fig. 3)
2. Retire a bandeja antigotejamento e a grelha
3. 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.

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.

4. Ligue a saída de água ao escoamento com o tubo de escoamento de aço inoxidável (não o dobre para evitar que a água escoe sem problemas).
5. 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.

6. Se desejar, coloque o tubo de entrada, o tubo de saída e o cabo de alimentação no interior da conduta de cabos.
7. Substitua a 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 alimentação principal na parte inferior.
3. Prima o botão de alimentação no ecrã, situado no canto inferior direito, a máquina bombeará água automaticamente.
4. 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.
5. 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 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.

3.3 Menu do utilizador

1. Ecrã de inatividade (FIG. 4)
2. Prima o botão tátil ON/OFF para aceder ao ecrã principal (FIG. 2).
3. Prima o botão tátil "Definições/ Configurações" para aceder ao ecrã de definições (FIG. 5-6-7).
4. Prima o botão tátil "1" no lado direito e acederá ao ecrã de configuração 1 (FIG. 5).
5. Prima o botão tátil "2" no lado direito e acederá ao ecrã de configuração 2 (FIG. 6).
6. Prima o botão tátil "3", no lado direito, e acederá ao ecrã de configuração 3 (FIG. 7).
7. Prima o botão tátil "Sobre" que se encontra nos três ecrãs de configuração (FIG. 5-6-7) para aceder ao ecrã "Sobre a máquina" (FIG. 8). Esta interface permite-lhe verificar informações como o número de vezes que ocorreram problemas, o número de vezes que cada botão foi premido, a hora atual e o número de série da máquina. Após a revisão, prima o botão tátil para trás para regressar ao ecrã de definições (FIG. 5-6-7) e prima novamente o botão de toque para trás para regressar ao ecrã principal (FIG. 2).

3.4 Definição dos parâmetros internos

Toque no botão de toque "Definições" no ecrã principal para aceder às definições:

No ecrã, verá o primeiro separador de definições. Pode percorrer os diferentes separadores de definições clicando nos números à direita; todos os separadores são explicados abaixo:

Ecrã configuração 1 (FIG. 5):

- Regulação de:
 - o Curva 1
 - o Curva 2
 - o Curva 3
 - o Curva 4
- Regulação da temperatura do café. O valor predefinido é 93°C. Valores de 80 a 102°C
- Regulação do tempo de distribuição de água quente. Valor por defeito em 10 s. Valores de 1 a 10 segundos.
- Regulação da pressão da caldeira de vapor e de água quente. O valor por defeito é 1,5 bar. Valores de 1 a 2 bar.
- Definição para ativar ou desativar a função de café.
- Definição para ativar ou desativar a função de vapor.

Ecrã de configuração 2 (FIG. 6):

- Ligar/desligar a luz da máquina de café
- Ligar/desligar a função de pontuação
- Reativação do módulo

Ecrã de configuração 3 (FIG. 7):

- Ligar/desligar o modo de poupança de energia do ecrã
- Ligar/desligar o modo horário
- Tempo para o ecrã entrar no modo de poupança de energia (min)
- Tempo para o arranque automático da máquina de café
- Tempo para que a máquina de café se desligue automaticamente
- Dia e hora actuais

NOTA: Todos os separadores têm os seguintes modos na parte inferior do ecrã:

- Sobre a máquina (FIG.8): onde se pode ver o número de avisos da máquina e o número de repetições de cada preparação.
- Repor: onde pode repor as definições da máquina de café para as definições de fábrica.
- Guardar: permite-lhe guardar as alterações efectuadas

NOTA: É importante que, sempre que efetuar uma alteração, prima o botão Guardar.

3.4.1 Parâmetros de regulação do café

Para ajustar as definições de preparação do café, siga os passos abaixo:

1. Aceda ao menu "Definições".
2. Prima o separador 1 no lado direito do ecrã (ecrã de configuração 1).
3. Prima o nome de uma das 5 preparações de café (1, 2, 3, 4 e café manual). Isto dá-lhe acesso ao seu próprio menu de definição (FIG. 9). Poderá modificar:
 - Nome do café
 - Tempo de pré-infusão (Valores de 0 a 10 s)
 - Pressão de pré-infusão. (Valores de 1 a 10 bar)
 - Tempo de espera após a pré-infusão. (Valores de 0 a 10 s)
 - Quantidade de cada etapa de extração. (Valores de 0 a 40 ml)
 - Tempo de cada passo de extração (Valores de 0 a 40 s). O tempo total de extração das 3 fases não deve exceder 60s.

NOTA: Tempo total de extração = a soma do tempo de extração das 3 fases; Quantidade total de extração = a soma da quantidade de extração das 3 fases; Quantidade total de extração = a soma da quantidade de extração das 3 fases.

- Seletor entre o tempo de extração e a quantidade de extração
- Seletor de café para uma ou duas chávenas
- Sequência de extração. (Valores de 0 a 40 s/mL e de 0 a 9 bar)
 - o Fase 1: Tempo/quantidade de extração do café + pressão
 - o Fase 2: Tempo/quantidade de extração do café + pressão
 - o Fase 3: Tempo/quantidade de extração do café + pressão

Se pretender repor qualquer uma das 5 preparações de café nas definições de fábrica, basta premir "Restore". Cada um tem valores predefinidos diferentes:

1 - FIG. 10

2 - FIG. 11

3 - FIG. 12

4 - FIG. 13

Manual Mode - FIG. 14

3.5. Espresso e Espresso duplo

Para preparar um espresso e/ou um espresso 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.

NOTA: Não coloque mais de 18 gramas de café moído para o filtro duplo e 12 gramas de café moído para o filtro simples, pois isso pode impossibilitar a vedação do porta-filtro no difusor de café.

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 espresso 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.

PORTUGUÊS

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 e rode-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.

3.6 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 torrefação,
- **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:
 - o 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.
 - o 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 grosseiras 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 torrefação 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.

PORTUGUÊS

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.

3.7. Função Vapor para espumar o leite

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

NOTA: Utilize leite gordo para obter os melhores resultados.

1. Utilize um copo de aço inoxidável, verta líquido frio até 1/2 chávena sem ultrapassar a fenda do bico;

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

2. Para extrair o vapor, empurre a alavanca de vapor na sua direção ou para a frente e o vapor sairá. Ao empurrar a alavanca na sua direção, pode bloquear a saída de vapor e manter o vapor a fluir para espumar o leite. Se empurrar para a frente, pode segurar manualmente a saída de vapor para limpar o vaporizador.
3. Coloque um jarro sob o bocal de vapor. A boca do bocal 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. Empurre a alavanca do vapor na sua direção ou para a frente para libertar o vapor automática ou manualmente. Respetivamente, permita que o bocal do vaporizador seja introduzido no líquido. 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. Coloque a alavanca de acionamento do vapor na posição de desligada quando a temperatura desejada for atingida, agora o vapor está parado, abra novamente a alavanca se desejar continuar a vaporizar.

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 volte a deitar vapor para retirar o leite que possa ter ficado no interior do bocal.

ATENÇÃO: Cuidado com a temperatura elevada de saída da água quente quando está a ser utilizada.

3.8. Como fazer um bom Cappuccino

1. Primeiro, prepare o expresso numa chávena suficientemente grande para o tamanho de cappuccino desejado. Seguir as instruções do ponto "3.6. Expresso e Expresso duplo"
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 "3.7. Função de vapor para espumar o leite" para obter um leite espumoso e cremoso.
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, pode acrescentar um pouco de canela ou cacau em pó, se desejar.

3.9. Água quente

Para retirar a água quente, siga os passos abaixo:

1. Prima o botão de água quente e sairá água quente.
2. Quando a água quente atingir o nível desejado, prima o botão de água quente para parar a água quente ou aguarde até que esta atinja a definição para parar automaticamente.

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

3.10. Desligar a 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. 3)

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.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Efetue a limpeza rápida da máquina de acordo com as instruções.

- 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 de 2 em 2 meses.

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. 3) 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 descalcificante, ligue a máquina e, quando esta estiver a aquecer, faça cafés (sem café) através dos dois bicos de café, extraia água quente e vapor através do vaporizador até que a maior parte da água tenha sido consumida. Em seguida, deixe repousar durante 5-10 minutos e desligue a máquina;

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

4. Deixe a máquina arrefecer e abra a válvula de drenagem (Fig. 3) 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.

5. Volte a ligar a entrada de água da tomada de água à máquina e efectue 20 ciclos de café por saída de café, 20 por saída de água e 20 por bocal. Repita este processo tantas vezes quantas as necessárias para eliminar todos os vestígios de descalcificador da máquina antes de a voltar a utilizar normalmente.

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

Proteção anticongelamento

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.

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

1. Feche a entrada de água da tomada de água da sua instalação.
2. Expire 300 ml por difusor de café e 5 s de água quente.
3. Prima o botão de ligação para desligar a máquina.
4. 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.
5. Antes de voltar a ligar a máquina, abra a entrada de água e ligue a máquina.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Resolução de problemas:

5.1 Registo de falhas:

Quando o ícone  do ecrã principal for apresentado a vermelho (FIG. 15), prima este ícone tátil para visualizar o registo de avarias da máquina. A informação sobre as avarias deve ser apresentada sob a forma de uma lista (FIG. 16). Pode voltar ao ecrã principal ao premir o ícone "voltar".

5.2: Resolução de problemas

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O visor apresenta uma entrada de água anómala.	Corte de água	Desligue a máquina durante 10 minutos e espere que a água saia antes de a voltar a ligar.
	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	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
A bomba não pára de funcionar	A válvula de drenagem mantém-se aberta e há fugas de água	Feche a válvula de drenagem
	Mau funcionamento da máquina	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec

PORTUGUÊS

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	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
O café sai pelo bico de café quando se faz café. Não utilize água quente.	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	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
	Há demasiado café no filtro.	Reduza a quantidade de café no filtro
	O suporte do filtro está obstruído.	Retire o suporte do filtro com uma chave de fendas e limpe-o com uma escova de limpeza.
	Demasiada pressão exercida sobre o pó de café	Reduzir a pressão exercida sobre o pó de café durante a compactação

Não utilize água quente.	A máquina está a pré-aquecer e não atingiu a temperatura correcta.	Aguarde até que a máquina esteja pronta
	Mau funcionamento da máquina	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
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 display mostra uma temperatura anormal	A temperatura ambiente é inferior a 0°C.	Não coloque a máquina num ambiente com temperatura inferior a 0°C.
	A temperatura é superior a 180°C.	Verifique se a máquina não está sobreaquecida. Deixe que a máquina de café arrefeça durante 30 minutos.
	O sensor de temperatura da máquina de café está avariado.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
O display mostra um fluxo anormal	O medidor de caudal não está a funcionar corretamente	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
O display indica o tempo de espera para o reaquecimento.	Os tubos de calor da caldeira de vapor estão a funcionar há mais de 35 minutos.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: EU01_100134

Produto: Baristeo Regina

Tensão: 220-240 V~

Frequência: 50 Hz

Potência: 5200 - 6200 W

Dimensões: 97,5 x 59,5 x 67,0 cm

Sistema de rápido aquecimento:

- 1 Caldeira de aço inoxidável de 10,5 L para água e vapor
- 1 caldeira em aço inoxidável 0,55 L para a cabeça direita do extrator de café direito
- 1 caldeira em aço inoxidável 0,55 L para a cabeça direita do extrator de café direito

Tipo de bomba: Bomba rotativa com motor DC ajustável 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 ELETRÔNICOS



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.

10. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

FIGUUR 1. ONDERDELEN VAN DE KOFFIEMACHINE

1. Linker filterhoudersteun
2. Linker touch screen
3. Rechter filterhoudersteun
4. Rechter touch screen
5. Warmhoudplaat voor kopjes
6. Behuizing zijkant
7. Zijdelingse decoratie
8. Poot
9. Rooster voor rechterkopje(s)
10. Lekbak
11. Lekbak
12. Rooster voor linker kopje(s)
13. Netsnoer
14. Filterhouder
15. Linker stoompijpje
16. Heet water uitloop
17. Rubberen handvat van het stoombuisje
18. Stoomhendel

FIGUUR 2. BEGINSCHERM

1. Touch icoon voor dubbele korte koffie
2. Touch icoon voor enkele korte koffie
3. Touch icoon voor handmatige koffie
4. Touch icoon voor enkele lange koffie
5. Touch icoon voor dubbele lange koffie
6. Touch icoon voor heet water
7. Instellingen/configuratie
8. Foutregistratie
9. Bereidingstijd
10. Druk stoomketel
11. Temperatuur van de koffie
12. Touch icoon aan/uit

FIGUUR 3. ONDERSTE DEEL VAN DE KOFFIEMACHINE

1. Aan/uit-knop
2. Netsnoer
3. Afvoerklap
4. Afvoergat voor filterdrager rooster
5. Wateringang

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

Inhoud van de doos:

- 2 Filterdragers met dubbele uitlaat
- Filterdrager met enkele uitlaat
- Dubbele filter
- Reinigingsborstel voor de koffie extractie eenheid
- Blindfilter voor inwendige reiniging
- Koffiestamper
- Watertoevoerleiding ($\varnothing 6,3 \times \varnothing 9,5$ mm / PE / $\frac{3}{8}$)
- Waterafvoerleiding ($\varnothing 19 \times \varnothing 24$ mm $\times$ 2m / silicone)
- Klemmen
- Snelkoppeling waterinlaat ($\times 2$)

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

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

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.

4. Sluit de waterafvoer aan op de afvoer met de roestvrijstalen afvoerbuis (niet buigen om te voorkomen dat het water soepel wegloopt).
5. 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.

6. Plaats de toevoerbuis, afvoerbuis en stroomkabel indien gewenst in een decoratieve ring.
7. 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.
3. Druk op het aan/uit touch icoon rechtsonder op het display en de machine pompt automatisch water op.
4. Na het vullen met water begint de machine binnenin voor te verwarmen, het display toont de voorverwarmtemperatuur van de koffieboiler.
5. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, stopt de machine met voorverwarmen.

OPMERKING: Bij het eerste gebruik duurt het ongeveer 5 minuten voordat de koffieboiler is voorverwarmd en ongeveer 15 minuten voordat de stoomboiler is 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.

3.3 Gebruikersmenu

1. Inactief scherm (Fig. 4)
2. Druk op het aan/uit touch icoon om het hoofdscherm te openen (Fig. 2).
3. Druk op het touch icoon "Instellingen/configuratie" om het instellingenscherm te openen (Fig. 5-6-7).
4. Druk op het touch icoon "1" aan de rechterkant en u komt in het configuratiescherm 1 (Fig. 5).
5. Druk op het touch icoon "2" aan de rechterkant en u komt in het configuratiescherm 2 (Fig. 6).
6. Druk op het touch icoon "3" aan de rechterkant en u komt in het configuratiescherm 3 (Fig. 7).
7. Druk op het touch icoon "Over" (Info) op alle drie de configuratieschermen (Fig. 5-6-7) om het scherm "Over de machine" (Fig. 8) te openen. Via deze interface kunt u informatie controleren zoals het aantal keren dat er problemen zijn opgetreden, het aantal keren dat elke knop is ingedrukt, de huidige tijd en het serienummer van de machine. Druk na het bekijken op de terug knop om terug te keren naar het instellingenscherm (Fig. 5-6-7) en druk nogmaals op de terug knop om terug te keren naar het hoofdscherm (Fig. 2).

3.4 Aanpassing van interne parameters

Raak het touch icoon "Instellingen" aan op het hoofdscherm om de instellingen te openen:

Op het scherm ziet u het eerste instellingentabblad, u kunt door de verschillende instellingentabbladen bladeren door op de nummers aan de rechterkant te klikken, alle tabbladen worden hieronder uitgelegd:

Scherminconfiguratie 1 (Fig. 5):

- Instelling van:
 - o Grafiek 1
 - o Grafiek 2
 - o Grafiek 3
 - o Grafiek 4
- De temperatuur van de koffie instellen. De standaardwaarde is 93°C. Waarden van 80 tot 102°C
- Instellen van de uitgiftetijd voor heet water. Standaardwaarde in 10 s. Waarden van 1 tot 10 seconden.
- Drukinstelling stoom- en heetwaterketel. De standaardwaarde is 1,5 bar. Waarden van 1 tot 2 bar.
- Instelling om de koffiefunctie in of uit te schakelen.
- Instelling om de stoomfunctie in of uit te schakelen.

Configuratiescherm 2 (Fig. 6):

- De verlichting van de koffiemachine in-/uitschakelen
- Aan/Uit van de score-functie
- Resetten

Configuratiescherm 3 (Fig. 7):

- De energiebesparingsmodus voor het scherm in- of uitschakelen
- De tijdmodus in-/uitschakelen
- Tijd voor het scherm om naar de energiebesparende modus te gaan (min)
- Tijd om de koffiemachine automatisch te laten starten
- Tijd om de koffiemachine automatisch uit te schakelen
- Huidige dag en tijd

OPMERKING: Alle tabbladen hebben de volgende modi onder aan het scherm:

- Over de machine (Fig.8): hier kunt u zien hoeveel waarschuwingen de machine heeft gehad en het aantal herhalingen van elke bereiding.
- Herstel: hier kunt u de instellingen van de koffiemachine herstellen naar de fabrieksinstellingen.
- Opslaan: hiermee kunt u de wijzigingen die u heeft gemaakt opslaan

OPMERKING: Het is belangrijk dat u bij elke wijziging op de knop voor het opslaan drukt.

3.4.1 Instellen van koffieparameters

Volg de onderstaande stappen om de instellingen voor koffiebereiding aan te passen:

1. Ga naar het menu "Instellingen".
2. Druk op tabblad 1 aan de rechterkant van het scherm (Configuratiescherm 1).
3. Druk op de naam van een van de 5 koffiebereidingen (1, 2, 3, 4 en Manual Coffee). Hierdoor krijgt u toegang tot uw eigen instellingenmenu (Fig. 9). U kunt de volgende opties wijzigen:
 - Koffie naam
 - Pre-infusie tijd. (Waarden van 0 tot 10s)
 - Infusie druk. (Waarden van 0 tot 10 bar)
 - Wachtijd na pre-infusies. (Waarden van 0 tot 10s)
 - Hoeveelheid van elke extractiestap. (Waarden van 0 tot 40 ml)
 - Tijd van elke extractie stap (Waarden van 0 tot 40 s). De totale extractietijd van de 3 fasen mag niet langer zijn dan 60 seconden.

OPMERKING: Totale extractietijd = de som van de extractietijd van de 3 fasen; Totale extractiehoeveelheid = de som van de extractiehoeveelheid van de 3 fasen.

- Keuzeschakelaar tussen extractietijd en extractiehoeveelheid
- Keuzeschakelaar voor één of twee kopjes koffie

- Extractiesequentie. (Waarden van 0 tot 40 s/mL en van 0 tot 9 bar)
 - o Fase 1: Tijd/hoeveelheid koffie-extractie + druk
 - o Fase 2: Tijd/hoeveelheid koffie-extractie + druk
 - o Fase 3: Tijd/hoeveelheid koffie-extractie + druk

Als u een van de 5 koffiebereidingen wilt terugzetten naar de fabrieksinstellingen, drukt u op 'Herstellen'. Elk heeft verschillende vooraf ingestelde waarden:

- 1 - FIG. 10
- 2 - FIG. 10
- 3 - FIG. 11
- 4 - FIG 13
- Handmatige modus - FIG. 14

3.5. Espresso en dubbele Espresso

Volg de onderstaande instructies om een 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.

OPMERKING: Doe niet meer dan 18 gram gemalen koffie in het dubbele filter en 12 gram gemalen koffie in het enkele filter, want dan kan de filterhouder in de koffiediffusor niet meer worden afgesloten.

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 afdichtring 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.

NEDERLANDS

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.

3.6 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 espressokoffie te krijgen:

- **Koffiebonen:** Koffie is de grondstof voor dit hele proces. Koffie moet op een koele, droge plaats bewaard worden, uit de buurt van vocht, warmte, licht en zuurstof (lucht). Luchtdichte zakken die opnieuw kunnen worden gesloten 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:
 - o 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.
 - o 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 overextractie. 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.

NEDERLANDS

- **Extractie temperatuur:** Een extractietemperatuur van 90 tot 94°C wordt aanbevolen.

OPMERKING: Voor elke soort gemalen koffie moet je de juiste balans vinden tussen je koffiemachine, de maalgraad en de sterkte waarmee je 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.

3.7. Stoomfunctie voor het opschuimen van melk

Het stoombuisje 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. Gebruik een roestvrijstalen beker, giet koude vloeistof tot 1/2 kopje zonder de gleuf van de tuit te overschrijden;

OPMERKING: De diameter van de beker mag niet kleiner zijn dan 70 ± 5 mm.

2. Om stoom af te voeren, drukt u de stoomhendel naar u toe of naar voren en komt de stoom eruit. Door de hendel naar u toe te drukken, kunt u de stoomuitlaat blokkeren en de stoom laten stromen om de melk op te schuimen. Als u naar voren drukt, kunt u de stoomuitlaat handmatig vasthouden om het stoompijpje schoon te maken.
3. Plaats een kan onder het stoompijpje. De mond van het stoombuisje moet een paar centimeter onder de melk worden geplaatst.

OPMERKING: Zuig wat stoom af voordat je begint met het proces om eventueel vloeibaar water uit het stoompijpje te verwijderen.

4. Druk de stoomhendel naar u toe of naar voren om de stoom respectievelijk automatisch of handmatig te laten ontsnappen en laat het stoompijpje in de vloeistof lopen. Om romige melk te krijgen, moet u opletten hoe zich een draaikolk vormt in de beker en hoe het stoompijpje 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.

5. Zet de stoombedieningshendel in de uit-stand als de gewenste temperatuur is bereikt, nu stopt de stoom, open de hendel weer als u verder wilt stomen.

OPMERKING: Reinig het stoombuisje onmiddellijk na gebruik om kalkaanslag in de melk te voorkomen. Veeg het stoombuisje af met een vochtige doek en laat opnieuw stoom ontsnappen om eventuele melkresten in het buisje te verwijderen.

PAS OP: Wees voorzichtig met de hoge temperatuur van de heetwateruitloop tijdens gebruik.

3.8. Hoe een goede cappuccino maken?

1. Bereid eerst de espresso met een kopje dat groot genoeg is voor de gewenste grootte van de cappuccino. Volg de instructies in punt "3.6. Espresso en dubbele Espresso"
2. 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.

3. Volg paragraaf "3.7. Stoomfunctie voor het opschuimen van melk om schuimige, romige melk te produceren.
4. 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, u kunt eventueel een beetje kaneel of cacaopoeder toevoegen.

3.9. Heet water

Volg de onderstaande stappen om heet water af te tappen:

1. Druk op de knop voor heet water, er komt heet water uit.
2. Wanneer het hete water het gewenste niveau bereikt, druk dan op de heetwaterknop om het te stoppen, of wacht tot het de instelling bereikt om het automatisch te stoppen.

PAS OP: Als u klaar bent met heet water maken, raak de heetwaterleiding dan niet meteen aan om brandwonden te voorkomen.

3.10. Uitschakelen van de koffiemachine

1. Druk op de aan/uit-knop en de machine schakelt uit.
2. Vergeet niet de externe voeding (of hoofdschakelaar) en watertoevoer uit te schakelen als het apparaat niet in gebruik is.
3. Als de machine 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. 3).

NEDERLANDS

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.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Voer de snelle reiniging van de machine uit 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 stoombuisje met een vochtige doek en laat na elk gebruik opnieuw stoom ontsnappen om melk op te schuimen.

Ontkalken

De koffiemachine hoopt na verloop van tijd kalk op en moet om de 2 maanden 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. 3) 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 watertoevoerbuïs van de koffiemachine aan op het reservoir waarin u de ontkalker heeft gedaan, zet de machine aan en als hij is opgewarmd, maakt u koffie (zonder koffie) door de twee koffiemondstukken, laat heet water en stoom door het stoompijpje lopen tot het meeste water is verbruikt. Laat de machine vervolgens 5-10 minuten staan en schakel het uit;

OPMERKING: Er worden 10 koffiecycli per koffie-uitloop, 10 per wateruitloop en 10 per stomer aanbevolen.

4. Laat de machine afkoelen en open dan de aftapkraan (Fig. 3) 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.

5. Sluit de watertoevoer van de wateraansluiting weer aan op de machine en voer 20

koffiecyclus per koffie-uitloop, 20 per wateruitloop en 20 per stoompijpje 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.

Bescherming tegen bevriezing

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.

Volg de onderstaande stappen om de machine te beschermen tegen bevriezing:

6. Sluit de watertoevoer af van de watertoevoer van uw installatie.
7. Laat 300 ml per koffiediffusor en 5 s heet water weglopen.
8. Druk op de aan/uit-knop en de machine schakelt uit.
9. Vergeet niet de externe voeding (of hoofdschakelaar) en watertoevoer uit te schakelen als het apparaat niet in gebruik is.
10. Voordat u de machine weer inschakelt, opent u de watertoevoer en schakelt u de machine in.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Problemen met de koffiemachine oplossen:

5.1. Foutregistratie:

Wanneer  op het hoofdscherm rood wordt weergegeven (Fig. 15), drukt u op dit touch icoon om het storingslogboek van de machine te bekijken. Foutinformatie wordt weergegeven in de vorm van een lijst (Fig. 16). U kunt terugkeren naar het hoofdscherm door op het icoon "terug" te drukken.

5.2: Probleemoplossing:

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het display geeft een abnormale watertoevoer weer.	Waterstoring	Zet de machine 10 minuten uit en wacht tot er water uit komt voordat u hem weer aanzet.
	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	Afvoerklep blijft open staan en er lekt water uit	Sluit de aftapkraan
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
Waternverlies	Watertoevoerleiding is geblokkeerd	Controleer of de leiding niet geknikt is en/of reinig de watertoevoerleiding.
	De pijpverbinding naar de koffiemachine lekt.	Controleer de connector en afdichtingspakking.
	Machine lekt intern water	Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec
Bij het koffiezetten komt er koffie uit de koffiediffusor. Er komt geen heet water uit	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 ondersteuning 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
	Te veel koffiepoeier in het filter	Verminder de hoeveelheid koffiepoeier
	De zeef van de filterhouder is verstopt.	Verwijder de zeef van de filterhouder met een schroevendraaier en maak hem schoon met een reinigingsborstel.
	Te veel druk uitgeoefend op het koffiepoeier	Vermindering van de druk die tijdens het comprimeren op het koffiepoeier wordt uitgeoefend
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
	Storing in de machine	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
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

NEDERLANDS

Display toont abnormale temperatuur	De omgevingstemperatuur is lager dan 0°C.	Plaats het apparaat niet in een omgeving onder 0°C.
	De temperatuur is hoger dan 180°C	Controleer of de machine niet oververhit is. Zet uit en laat 30 minuten afkoelen.
	De temperatuursensor van de koffieboiler is defect.	Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec
Display toont abnormale flow	De debietmeter werkt niet goed	Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec
Het display toont een wachttijd voor het opwarmen.	De buizen van de stoomketel hebben meer dan 35 minuten gedraaid.	Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01_100134

Product: Baristeo Regina

Voltage: 220-240 V~

Frequentie: 50 Hz

Vermogen: 5200 - 6200 W

Afmetingen: 97,5 x 59,5 x 67,0 cm

Verwarmingssysteem:

- 1 roestvrijstalen boiler 10,5 L voor water en stoom
- 1 roestvrijstalen boiler 0,55 L voor de linker filterhoudersteun
- 1 roestvrijstalen boiler 0,55 L voor de rechter filterhoudersteun

Pomptype: Roterende pomp met regelbare gelijkstroommotor van 9 bar.

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 accu 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.

10. VEREENVOUDIGDE EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING.



Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest om te voldoen aan de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

RYSUNEK 1. CZĘŚCI EKSPRESU DO KAWY

1. Dozownik kawy lewy
2. Dotykowy panel sterowania lewy
3. Dozownik kawy prawy
4. Dotykowy panel sterowania prawy
5. Kratka do podgrzewania filiżanek
6. Boczna obudowa
7. Dekoracja boczna
8. Nóżka
9. Prawa podstawka na filiżankę/filiżanki
10. Tacka ociekowa
11. Zbiornik na resztki
12. Lewa podstawka na filiżankę/filiżanki
13. Przewód zasilania
14. Kolba
15. Lewy spieniacz
16. Wylot gorącej wody
17. Gumowy uchwyt spieniacza
18. Dźwignia pary

RYSUNEK 2. EKRAN GŁÓWNY

1. Przycisk dotykowy podwójnego espresso
2. Przycisk dotykowy espresso
3. Przycisk dotykowy ręcznego parzenia kawy
4. Przycisk dotykowy dużej kawy
5. Przycisk dotykowy podwójnej dużej kawy
6. Przycisk dotykowy gorącej wody
7. Ustawienia/Konfiguracja
8. Rejestr błędów
9. Czas przygotowania
10. Ciśnienie bojlera pary
11. Temperatura kawy
12. Przycisk dotykowy zasilania

RYSUNEK 3. DOLNA CZĘŚĆ EKSPRESU DO KAWY

1. Przycisk zasilania
2. Przewód zasilania
3. Zawór odpływowy
4. Otwór odpływowy tacki

5. Wejście wody

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 należy 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 zdejmowane elementy.

Zawartość opakowania:

- 2 kolby z podwójnym wylotem
- Kolba z pojedynczym wylotem bez dna
- Filtr podwójny
- Szczoteczka czyszcząca do modułu ekstrakcji kawy
- Ślepy filtr do czyszczenia wewnętrznego
- Ubijak
- Rura wlotu wody ($\varnothing 6,3 \times \varnothing 9,5$ mm/ PE / I)
- Rura wylotu wody ($\varnothing 19 \times \varnothing 24$ mm $\times$ 2 m/silikon)
- Zacisk
- Szybkie złącze wlotu wody (x2)

Minimalne wymagania dla prawidłowego działania:

- Temperatura otoczenia: 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

1. Przewód zasilający, wlot i wylot wody znajdują się w dolnej części urządzenia. (Rys. 3)
2. Wyjmij tackę ociekową i kratkę.
3. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka, przewody nie mogą być podłączone nieprawidłowo i muszą spełniać odpowiednie wymagania dotyczące zasilania.

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.

4. Podłącz wylot wody do odpływu za pomocą rury odpływowej ze stali nierdzewnej (nie zginaj jej, aby woda mogła spływać bez problemów).
5. 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.

6. W razie potrzeby umieść rurę wlotową, rurę wylotową i przewód zasilający w ozdobnym pierścieniu.
7. Włóż ponownie tackę ociekową i podstawkę na filiżanki.

3.2. Włączanie ekspresu do kawy

1. Podłącz ekspres do kawy do źródła wody.
2. Naciśnij główny przycisk zasilania znajdujący się w dolnej części urządzenia.
3. Naciśnij przycisk zasilania na ekranie znajdujący się w prawej dolnej części, a urządzenie automatycznie zacznie pompować wodę.
4. Po napełnieniu wodą, wewnątrz urządzenia zacznie się wstępnie nagrzewać, a wyświetlacz pokaże temperaturę nagrzewania bojlera kawy.
5. Po osiągnięciu żądanej temperatury urządzenie zakończy wstępne nagrzewanie.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu należy odczekać około 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.

3.3 Menu użytkownika

1. Ekran w stanie bezczynności (RYS. 4)
2. Naciśnij przycisk dotykowy ON/OFF, aby przejść do ekranu głównego (RYS. 2).
3. Naciśnij przycisk dotykowy Ustawienia/Konfiguracja, aby przejść do ekranu ustawień (RYS. 5-6-7).
4. Naciśnij przycisk dotykowy „1” po prawej stronie, aby przejść do ekranu konfiguracji 1 (RYS. 5).
5. Naciśnij przycisk dotykowy „2” po prawej stronie, aby przejść do ekranu konfiguracji 2 (RYS. 6).
6. Naciśnij przycisk dotykowy „3” po prawej stronie, aby przejść do ekranu konfiguracji 3 (RYS. 7).
7. Naciśnij przycisk dotykowy „Informacje” znajdujący się na wszystkich trzech ekranach konfiguracji (RYS. 5-6-7), aby przejść do ekranu „Informacje o urządzeniu” (RYS. 8). Interfejs ten umożliwia sprawdzenie takich informacji, jak całkowita liczba zaistniałych problemów, liczb nacisnięć poszczególnych przycisków, aktualna godzina i numer seryjny urządzenia. Po sprawdzeniu naciśnij przycisk dotykowy powrotu, aby wrócić do ekranu ustawień (RYS. 5-6-7) i naciśnij ponownie przycisk dotykowy powrotu, aby powrócić do ekranu głównego (RYS. 2).

3.4 Ustawienie parametrów wewnętrznych

Naciśnij przycisk dotykowy „Ustawienia” na ekranie głównym, aby przejść do ustawień:

Na ekranie można zobaczyć pierwszą zakładkę ustawień, można poruszać się po różnych zakładkach ustawień naciskając liczby po prawej stronie. Zakładki są opisane poniżej:

Ekran konfiguracji 1 (RYS. 5):

- Ustawienie:
 - o Krzywa 1
 - o Krzywa 2
 - o Krzywa 3
 - o Krzywa 4
- Ustawienie temperatury kawy. Wartość domyślna to 93°C. Wartości od 80 do 102°C
- Regulacja czasu dozowania gorącej wody. Wartość domyślna to 10 s. Wartości od 1 do 10 sekund.
- Ustawienie ciśnienia bojlera pary i gorącej wody. Wartość domyślna to 1,5 bara. Wartości od 1 do 2 barów.
- Ustawienie do włączania lub wyłączenia funkcji kawy.
- Ustawienie do włączania lub wyłączenia funkcji pary.

Ekran konfiguracji 2 (RYS. 6):

- Włączanie/wyłączanie oświetlenia ekspresu

POLSKI

- Włączanie/wyłączanie funkcji punktowania
- Resetowanie modułu

Ekran konfiguracji 3 (RYS. 7):

- Włączanie/wyłączanie trybu oszczędzania energii ekranu
- Włączanie/wyłączanie trybu czasu
- Czas przejścia ekranu w tryb oszczędzania energii (min)
- Godzina automatycznego uruchomienia ekspresu do kawy
- Godzina automatycznego wyłączenia ekspresu do kawy
- Bieżące dzień i godzina

UWAGA: Wszystkie zakładki mają następujące tryby u dołu ekranu:

- „Informacje o urządzeniu” (RYS. 8): można sprawdzić liczbę ostrzeżeń wyświetlanych przez urządzenie oraz liczbę przygotowań każdego napoju.
- „Reset”: umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych ekspresu do kawy.
- „Zapisz”: umożliwia zapisanie wprowadzonych zmian.

UWAGA: Ważne jest, aby za każdym razem, gdy zostanie wprowadzona zmiana, nacisnąć przycisk zapisu.

3.4.1 Ustawienie parametrów kawy

Aby dostosować parametry parzenia kawy, wykonaj poniższe czynności:

1. Wejdź do menu „Ustawienia”.
2. Naciśnij zakładkę 1 po prawej stronie ekranu (Ekran konfiguracji 1).
3. Naciśnij nazwę jednego z 5 sposobów parzenia kawy (1, 2, 3, 4 i ręczne). Umożliwi to dostęp do menu ustawień (RYS. 9). Można zmienić następujące ustawienia:
 - Nazwa kawy
 - Czas wstępnego zaparzania. (Wartości od 0 do 10 s)
 - Ciśnienie wstępnego zaparzania. (Wartości od 0 do 10 barów)
 - Czas oczekiwania po wstępnym zaparzaniu. (Wartości od 0 do 10 s)
 - Ilość podczas każdego etapu ekstrakcji. (Wartości od 0 do 40 ml)
 - Czas każdego etapu ekstrakcji (Wartości od 0 do 40 s). Całkowity czas ekstrakcji w 3 fazach nie powinien przekraczać 60 sekund.

UWAGA: Całkowity czas ekstrakcji = suma czasu ekstrakcji w 3 fazach; Całkowita ilość ekstrakcji = suma ilości ekstrakcji w 3 fazach

- Wybór między czasem ekstrakcji a ilością ekstrahowanej kawy
- Wybór jednej lub dwóch filiżanek kawy
- Sekwencja ekstrakcji. (Wartości od 0 do 40 s/ml i od 0 do 9 barów)
 - o Faza 1: Czas/Ilość ekstrahowanej kawy + ciśnienie
 - o Faza 2: Czas/Ilość ekstrahowanej kawy + ciśnienie
 - o Faza 3: Czas/Ilość ekstrahowanej kawy + ciśnienie

Aby przywrócić ustawienia fabryczne któregośkolwiek z 5 sposobów parzenia kawy, wystarczy nacisnąć przycisk „Przywróć”. Każdy sposób parzenia ma inne wstępnie ustawione wartości:

- 1 - RYS. 10
- 2 - RYS. 11
- 3 - RYS. 12
- 4 - RYS. 13
- Tryb ręczny - RYS. 14

3.5. Espresso i podwójne espresso

Aby zaparzyć espresso i/lub podwójne espresso, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Wyjmij kolbę z włożonym 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 dłonią, tak aby wpasował się w swoje miejsce.

UWAGA: Nie należy wsypywać więcej niż 18 gramów zmielonej kawy do filtra na podwójną kawę i 12 gramów zmielonej kawy do filtra na pojedynczą kawę, ponieważ może to spowodować nieodpowiednie uszczelnienie kolby w gnieździe.

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, włóż 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, wyrzucić 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 wypłukanie 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.

3.6 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 resztkowej 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:
 - o Nadmierny i szybki przepływ wody: Zbyt grube zmielenie kawy może spowodować, że kawa przepuści zbyt dużo wody, kawa będzie bez pianki i smaku.
 - o 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:** Czynn timer 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 współczynn timer 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 czynn timer 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 zmielonej 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 ekspressem 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 czynn timer.

- **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 wyptywającej podczas parzenia kawy, co skutkuje nieprawidłowym działaniem urządzenia.

3.7. Funkcja pary do spieniania mleka

Spieniacz służy do spieniania mleka w celu uzyskania bardziej kremowej tekstury.

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zawsze używać pełnotłustego mleka.

1. Użyj kubka ze stali nierdzewnej, wlej zimne mleko do 1/2 kubka i nie przekraczaj wgłębienia na dyszy.

UWAGA: Średnica kubka nie powinna być mniejsza niż 70 ± 5 mm.

2. Aby wydobyć parę, pociągnij dźwignię pary do siebie lub od siebie, a para zacznie się wydobywać. Ciągnąc za dźwignię do siebie, można zablokować wylot pary i utrzymać jej staty przepływ w celu spienienia mleka. Popychając dźwignię można ręcznie kontrolować wylot pary, aby wyczyścić spieniacz.
3. Umieść kubek pod dyszą spieniacza. Wylot spieniacza powinien znajdować się kilka centymetrów pod powierzchnią mleka.

UWAGA: Przed rozpoczęciem procesu spieniania spuść trochę pary, aby usunąć krople wody z wnętrza spieniacza.

4. Pociągnij dźwignię pary do siebie lub od siebie, aby automatycznie lub ręcznie uwolnić parę, pozwól aby dysza zanurzyła się w płynie. Aby uzyskać spienione i kremowe mleko, należy obserwować, czy w kubku tworzy się wir i nie słychać piszczącego dźwięku.

UWAGA: Zaleca się kontrolowanie temperatury mleka, nie powinna ona przekraczać 60-65°C, aby uniknąć utraty niektórych właściwości.

5. Przesuń dźwignię pary do pozycji wyłączenia po osiągnięciu żądanej temperatury. Jeśli chcesz, aby para ponownie wytynęła, pociągnij lub popchnij dźwignię.

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.

UWAGA: Należy zachować ostrożność podczas parzenia kawy, jako że wylatująca woda jest bardzo gorąca.

3.8. Jak zrobić dobre Cappuccino

1. Najpierw przygotuj kawę espresso w wystarczająco dużej filiżance, aby zmieściła żadaną ilość cappuccino. Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „3.6. Espresso i espresso podwójne”.
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 „3.7. Funkcja pary do spieniania mleka”, aby uzyskać spienione, kremowe mleko.
4. Odsuń kubek, gdy zostanie osiągnięta pożądana pianka i odpowiednia temperatura, a następnie przesuń dźwignię pary, aby ją wyłączyć, wlej spienione mleko do przygotowanego espresso, cappuccino jest gotowe, można dodać trochę cynamonu lub kakao w proszku.

3.9. Gorąca woda

Aby nalać gorącą wodę, wykonaj poniższe czynności:

1. Naciśnij przycisk gorącej wody, aby ją nalać.
2. Gdy gorąca woda osiągnie żądany poziom, naciśnij przycisk gorącej wody, aby ją zatrzymać lub poczekaj, aż osiągnie zaprogramowaną ilość, aby zatrzymała się automatycznie.

UWAGA: Po zakończeniu przygotowywania gorącej wody nie należy od razu dotykać dozownika, aby uniknąć poparzenia.

3.10. Wyłączanie ekspresu do kawy

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. 3).

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.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przeprowadź szybkie czyszczenie urządzenia 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 2 miesiące.

1. Wlej wodę i odkamieniacz do pojemnika o pojemności około 10 l, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta odkamieniacza.
2. Otwórz zawór spustowy (RYS. 3) i spuść wodę, zamknij go po spuszczeniu wody.

UWAGA: Aby uniknąć poparzeń nie spuszczaaj 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, a kiedy się nagrzej nacisnij przycisk parzenia kawy (bez wsypywania kawy) w obu zaparzaczkach kawy, nalej gorącą wodę i wydobądź parę przez spieniacz, aż do zużycia większości wody. Następnie pozostaw urządzenie na 5-10 minut i wyłącz je.

UWAGA: Zaleca się 10 cykli kawy na wylot kawy, 10 na wylot wody i 10 na spieniacz.

4. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie, następnie otwórz zawór spustowy (RYS. 3), aby spuścić wodę.

UWAGA: Aby uniknąć poparzeń nie spuszczaaj wody, gdy ciśnienie pary wynosi >0, wyłącz urządzenie na dwie godziny przed spuszczeniem wody.

5. Podłącz wlot wody z powrotem do urządzenia, a następnie wykonaj 20 cykli parzenia kawy na każdy 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.

Ochrona przed zamarzaniem

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.

Aby zabezpieczyć urządzenie przed zamarznięciem wykonaj poniższe czynności:

1. Zamknij dopływ wody z wlotu wody w instalacji.
2. Nalej 300 ml przez każdy wylot kawy i nalej gorącą wodę przez 5 s.
3. Naciśnij przycisk zasilania, urządzenie wyłączy się.
4. Należy pamiętać o wyłączeniu zewnętrznego źródła zasilania (lub wyłącznika głównego) i dopływu wody, gdy urządzenie nie jest używane.
5. Przed ponownym włączeniem urządzenia należy otworzyć dopływ wody i włączyć urządzenie.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Rozwiązywanie problemów z ekspresem do kawy:

5.1. Rejestr błędów:

Gdy ikona  na ekranie głównym świeci się na czerwono (RYS. 15), naciśnij ją, aby wyświetlić rejestr błędów urządzenia. Informacje o błędach są wyświetlane w formie listy (RYS. 16). Do ekranu głównego można powrócić naciskając ikonę „Wstecz”.

5.2: Rozwiązywanie problemów:

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Wyświetlacz pokazuje nieprawidłowy dopływ wody.	Przerwa w dostawie wody	Wyłącz urządzenie na 10 minut i przed ponownym włączeniem upewnij się, że przywrócono dostawę 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 pozostaje otwarty i woda wycieka.	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. Nie wyptywa gorąca woda	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 wyptywa	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
	W filtrze jest za dużo kawy sypanej.	Zmniejsz ilość kawy sypanej w filtrze
	Dysk w kolbie jest zatkany.	Wyjmij dysk z kolby za pomocą śrubokręta i wyczyść go szczoteczką.
	Kawa sypana jest zbyt ubita	Nie ubijaj zbyt mocno kawy sypanej

Nie wyptywa gorąca woda	Urządzenie jest w trakcie wstępnego nagrzewania i nie osiągnęło odpowiedniej temperatury.	Poczekaj, aż urządzenie będzie gotowe
	Urządzenie nie działa poprawnie	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
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
Wyświetlacz pokazuje nieprawidłową temperaturę	Temperatura otoczenia jest niższa niż 0°C	Nie należy umieszczać urządzenia w środowisku o temperaturze poniżej 0°C.
	Temperatura przekracza 180°C	Sprawdź, czy urządzenie nie uległo przegrzaniu. Wyłącz ekspres i pozwól mu ostygnąć przez 30 minut.
	Czujnik temperatury bojlera jest uszkodzony.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Wyświetlacz pokazuje nieprawidłowy przepływ	Przepływomierz nie działa prawidłowo	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec

Na wyświetlaczu pojawi się czas oczekiwania na ponowne nagrzewanie	Rury ciepłe bojlera pracowały przez ponad 35 minut.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
--	---	--

6. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu: EU01_100134

Produkt: Baristeo Regina

Napięcie: 220-240 V~

Częstotliwość: 50 Hz

Moc: 5200 - 6200 W

Wymiary: 97,5 x 59,5 x 67,0 cm

System nagrzewania:

- 1 boiler ze stali nierdzewnej 10,5 l na wodę i parę
- 1 boiler ze stali nierdzewnej 0,55 l dla lewego dozownika kawy
- 1 boiler ze stali nierdzewnej 0,55 l dla prawego dozownika kawy

Typ pompy: Pompa rotacyjna z silnikiem DC 9 bar z możliwością regulacji.

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 (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. DÍLY A SOUČÁSTI

OBRÁZEK 1. DÍLY KÁVOVARU

1. Levá hlava pro extrakci kávy
2. Levý ovládací dotykový panel
3. Pravá hlava pro extrakci kávy
4. Pravý ovládací dotykový panel
5. Mřížka ohřívací desky na šálky
6. Boční kryt
7. Boční zdobení
8. Nožička kávovaru
9. Pravá mřížka pro postavení šálku/ů
10. Odkapávací miska
11. Vypouštěcí miska
12. Levá mřížka pro postavení šálku/ů
13. Napájecí kabel
14. Držák filtru
15. Levá parní tryska na mléko
16. Výpust pro výdej horké vody
17. Gumový úchyt parní trysky na mléko
18. Páčka pro regulaci páry

OBRÁZEK 2. ZÁKLADNÍ OBRAZOVKA

1. Dotykové tlačítko malé dvojité Espresso kávy
2. Dotykové tlačítko malé Espresso kávy
3. Dotykové tlačítko manuální výdej Espresso kávy
4. Dotykové tlačítko velké Espresso kávy
5. Dotykové tlačítko velké dvojité Espresso kávy
6. Dotykové tlačítko výdej horké vody
7. Nastavení
8. Záznam poruch
9. Doba přípravy
10. Tlak v bojleru páry a horké vody
11. Teplota kávy
12. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí

OBRÁZEK 3. SPODNÍ STRANA KÁVOVARU

1. Přepínač pro zapnutí/vypnutí
2. Napájecí kabel
3. Vypouštěcí ventil
4. Vypouštěcí otvor vypouštěcí misky

5. Konektor pro přívod vody

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 s jednou výpustí bez dna
- Dvojitý filtr
- Čistící kartáček skupiny pro extrakci kávy
- Slepý filtr pro vnitřní čištění kávovaru
- Pěchovadlo
- Trubka pro přívod vody ($\varnothing 6,3 \text{ mm} \times \varnothing 9,5 \text{ mm}$ / PE / $\frac{3}{4}$)
- Trubka pro vypouštění vody ($\varnothing 19 \text{ mm} \times \varnothing 24 \text{ mm} \times 2 \text{ mm}$ / silikon)
- Svorka
- Rychlospojka pro přívod vody (x2)

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

1. Napájecí kabel, konektor pro přívod vody a vypouštěcí ventil jsou viditelné ve spodní části kávovaru. (Obr. 3).
2. Vyjměte odkapávací misku a mřížku odkapávací misky.
3. Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky, vodiče musí být správně připojeny a musí splňovat příslušné požadavky napětí.

POZNÁMKA: Kávovar nemá zástrčku pro přímé zapojení do elektrické sítě. Doporučuje se ho zapojit přímo do rozvodné skříně kvůli vysokým provozním proudům.

4. Trubku z nerezové oceli pro vypouštění vody připojte k vypouštěcímu ventilu. (Neohýbejte ji, aby se voda vypustila bez potíží).
5. Trubku pro přívod vody připojte ke konektoru pro přívod vody.

POZNÁMKA: Pro zajištění životnosti kávovaru používejte filtrovanou vodu, abyste z něho odstranili přebytečné pevné nečistoty.

6. Trubku pro přívod vody, trubku pro vypouštění vody a napájecí kabel můžete společně shromáždit do ozdobného kroužku.
7. Znovu nasadte odkapávací misku a mřížku odkapávací misky.

3.2. Zapnutí kávovaru

1. Připojte kávovar k přívodu vody.
2. Stiskněte přepínač pro zapnutí/vypnutí na spodní straně kávovaru.
3. Stiskněte dotykovou ikonu pro zapnutí/vypnutí nacházející se vpravo dole na hlavním displeji a kávovar začne automaticky čerpat vodu.
4. Po načerpání vody se spustí předehřev kávovaru a na displeji se zobrazí teplota předehřevu bojleru pro přípravu kávy.
5. 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 páry a horké vody.

POZNÁMKA: I když není předehřev dokončen, můžete kávovar použít, ale teplota kávy nebo horké vody nebude dostatečně vysoká. Parní ventil, levou a pravou hlavu pro extrakci kávy lze nezávisle otevřít nebo zavřít.

3.3 Uživatelská nabídka

1. Obrazovka v pohotovostním režimu (OBR. 4)

2. Stiskněte dotykovou ikonu ON/OFF pro vstup do hlavní obrazovky (OBR. 2).
3. Stiskněte dotykové tlačítko „Nastavení“ pro vstup do obrazovky s nastaveními (OBR. 5-6-7).
4. Stiskněte dotykové tlačítko „1“ na pravé straně a přejdete na obrazovku pro nastavení 1 (OBR. 5).
5. Stiskněte dotykové tlačítko „2“ na pravé straně a přejdete na obrazovku pro nastavení 2 (OBR. 6).
6. Stiskněte dotykové tlačítko „3“ na pravé straně a přejdete na obrazovku pro nastavení 3 (OBR. 7).
7. Stiskněte nápis „About – Podrobnosti o kávovaru“, která se nachází na všech třech obrazovkách pro nastavení (OBR. 5-6-7) pro vstup do obrazovky „Podrobnosti o kávovaru“ (OBR. 8). Toto rozhraní vám umožňuje zkontrolovat údaje, jako je počet výskytů problémů, počet stisknutí jednotlivých tlačítek, aktuální čas a sériové číslo kávovaru. Po kontrole stiskněte dotykové tlačítko zpět pro návrat na obrazovku nastavení (OBR. 5-6-7) a dalším stisknutím dotykového tlačítka zpět se vrátíte na hlavní obrazovku (OBR. 2).

3.4 Nastavení vnitřních parametrů

Stiskněte dotykové tlačítko „Nastavení a konfigurace“ na hlavní obrazovce pro vstup do nastavení:

Na displeji se zobrazí první záložky nastavení, můžete nimi procházet zmáčknutím čísel napravo, následně jsou vysvětleny všechny záložky nastavení:

Obrazovka nastavení 1 (OBR. 5):

- Nastavení:
 - o Křivka 1
 - o Křivka 2
 - o Křivka 3
 - o Křivka 4
- Nastavení teploty kávy. Přednastavená hodnota teploty kávy je 93 °C. Nastavitelné hodnoty teploty kávy se pohybují v rozmezí od 80 °C do 102 °C.
- Nastavení délky výdeje horké vody. Přednastavená délka výdeje horké vody je 10 s. Nastavitelné hodnoty délky výdeje horké vody se pohybují v rozmezí od 1 do 10 sekund.
- Nastavení tlaku bojleru páry a horké vody. Přednastavená hodnota tlaku je 1,5 bar. Nastavitelné hodnoty tlaku se pohybují v rozmezí od 1 do 2 barů.
- Nastavení pro aktivaci nebo deaktivaci funkce kávy.
- Nastavení pro aktivaci nebo deaktivaci funkce páry.

Obrazovka nastavení 2 (OBR. 6):

- Zapnutí/vypnutí ozdobného osvětlení kávovaru
- Zapnutí/vypnutí funkce hodnocení
- Resetování modulu

Obrazovka nastavení 3 (OBR. 7):

- Zapnutí/vypnutí úsporného režimu displeje
- Zapnutí/vypnutí časového režimu
- Doba přechodu displeje do úsporného režimu (min)
- Čas automatického spuštění kávovaru
- Čas automatického vypnutí kávovaru
- Den a aktuální čas

POZNÁMKA: Všechny záložky mají v dolní části obrazovky následující režimy:

- Podrobnosti o kávovaru (OBR. 8): zde můžete sledovat počet upozornění kávovaru a počet opakování každé přípravy.
- Obnovení: zde můžete obnovit tovární nastavení kávovaru.
- Uložit: umožňuje uložit provedené změny.

POZNÁMKA: Je důležité, abyste při každé změně zmáčkli nápis uložit.

3.4.1 Nastavení parametrů kávy

Pro nastavení parametrů přípravy kávy postupujte podle následujících kroků:

1. Vstupte do nabídky „Nastavení a konfigurace“.
2. Stiskněte záložku 1 na pravé straně obrazovky (Obrazovka nastavení 1).
3. Stiskněte název jedné z 5 příprav kávy (1, 2, 3, 4 a manuální výdej Espresso kávy). Tím získáte přístup k vlastní nabídce nastavení (OBR. 9). Můžete upravit:
 - Název kávy
 - Dobu preinfuze (předspaření). (Nastavitelné hodnoty doby preinfuze se pohybují v rozmezí od 0 s do 10 s)
 - Tlak preinfuze. (Nastavitelné hodnoty tlaku preinfuze se pohybují v rozmezí od 0 bar do 10 bar)
 - Doba čekání po preinfuzi. (Nastavitelné hodnoty doby čekání po preinfuzi se pohybují v rozmezí od 0 s do 10 s)
 - Množství vydané kávy během každé fáze extrakce. (Hodnoty od 0 do 40 ml)
 - Doba každé fáze extrakce (Hodnoty od 0 do 40 s). Celková doba extrakce ve třech fázích by neměla přesáhnout 60 sekund.

POZNÁMKA: Celková doba extrakce = součet doby extrakce ve 3 fázích; Celkové množství vydané kávy během extrakce = součet množství vydané kávy během 3 fází extrakce

- Volič doby extrakce kávy a množství extrakce kávy.
- Volič jedné nebo dvou šálek kávy.
- Sekvence extrakce. (Nastavitelné hodnoty extrakce od 0 s do 40 s/ml a od 0 bar do 9 bar)
 - o Fáze 1: Doba/Množství extrakce kávy + tlak
 - o Fáze 2: Doba/Množství extrakce kávy + tlak

- o Fáze 3: Doba/Množství extrakce kávy + tlak

Pokud chcete obnovit tovární nastavení některé z 5 příprav kávy, jednoduše stiskněte nápis „Restore-Obnovit“. Každá jedna z příprav kávy má různé přednastavené hodnoty:

- 1–OBR. 10
- 2–OBR. 11
- 3–OBR. 12
- 4–OBR. 13
- Manuální režim–OBR. 14

3.5. Espresso a Dvojité Espresso

Pro přípravu jedné Espresso kávy a/nebo dvojité Espresso kávy postupujte podle následujících pokynů:

1. Vyjměte držák filtru s nasazeným příslušným filtrem, nasypťte 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 můžete pomoci 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.

POZNÁMKA: Do dvojitého filtru nesypte více než 18 gramů mleté kávy a do jednoduchého filtru 12 gramů mleté kávy, protože to může znemožnit těsnění držáku filtru v hlavě kávovaru.

2. Mletou kávu distribuujte pomocí jehlového distributoru (urovňovače) a poté znovu distribuujte a urovnejte kávu pomocí distributoru (urovňovače). 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 pro přípravu malé Espresso kávy 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.

ČEŠTINA

UPOZORNĚNÍ: Nepokládejte ruce na hlavu skupiny pro extrakci kávy, protože dosahuje vysokých teplot a mohli byste se popálit.

5. Položte šálek (šálky) pod výpust/i kávy.
6. Stiskněte tlačítko pro přípravu malé Espresso kávy/dvojitě Espresso kávy/Manuální výdej Espresso kávy za účelem přípravy 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 ve skupině pro extrakci nehromadily zbytky mleté kávy, doporučujeme znovu stisknout tlačítko pro přípravu malé Espresso kávy, čímž dojde k cirkulaci malého množství vody, které smyje zbytky kávy, pomoci si můžete také čistícím kartáčkem, který je součástí příslušenství skupiny pro extrakci kávy. Poté lze čištění ukončit otřením vlhkým hadříkem.

UPOZORNĚNÍ: Buďte opatrní, tato oblast může být velmi horká.

3.6 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 v celém tomhle procesu. 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 zabránilo se tak oxidaci.
- 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:
 - o Nadměrná a rychlá extrakce: příliš hrubý stupeň mletí kávy může způsobit příliš rychlou extrakci kávy, což vede k tomu, že přes výpust držáku filtru bude vytékat

- o velké množství kávy bez krému a chuti.
- o 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 (uравниваče) a zarovnána pomocí distributoru (uравниваče) 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.
- **Extrakční poměr:** vysvětluje se jako podíl použité mleté 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 kávy 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 °C 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 pro každý druh kávy, dokud nenajdete rovnováhu mezi výše uvedenými faktory.

ČEŠTINA

- **Čištění:** po každém použití je třeba hlavu kávovaru vyčistit horkou vodou a čisticím kartáčkem, jak je popsáno v předchozí části. Stiskněte tlačítko pro přípravu malé Espresso kávy, aby voda vytékala ze skupiny pro extrakci kávy, a mezitím vydrhněte čisticím kartáčem 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.

3.7. Funkce páry pro napěnění mléka

Parní tryska se používá k napěnění mléka, aby bylo mléko mnohem krémovější.

POZNÁMKA: Vždy použijte plnotučné studené mléko pro dosažení co nejlepších výsledků.

1. Použijte konvičku z nerezové oceli, nalijte studené mléko až do 1/2 konvičky, aniž byste překročili štěrbinu výlevky.

POZNÁMKA: Průměr konvičky nesmí být menší než 70 ± 5 mm.

2. Pro vypuštění páry zatáhněte páčku pro regulaci páry směrem k vám nebo dopředu. Zatlačením páčky směrem k vám můžete zablokovat výstup páry a nechat páru proudit, aby napěnila mléko. Pokud zatlačíte páčku dopředu, můžete manuálně udržet výstup páry, abyste parní trysku vyčistili.
3. Pod parní trysku umístěte konvičku. Koncovku parní trysky ponořte několik centimetrů pod hladinu mléka.

POZNÁMKA: Před začatím napěňování mléka vypustěte trochu páry, aby se vypustila všechna tekutá voda, která může být v parní trysce.

4. Zatlačte páčku pro regulaci páry směrem k vám nebo dopředu pro automatické nebo manuální vypuštění páry a ponořte koncovku parní trysky do mléka. Pro dosažení krémového napěnění mléka si všimněte, zda se v konvičce vytváří vír a parní tryska nevydává pískavý zvuk.

POZNÁMKA: Doporučuje se kontrolovat teplotu mléka, která by neměla překročit $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $65\text{ }^{\circ}\text{C}$, aby nedošlo ke ztrátě některých z jeho nutričních hodnot.

5. Zatáhněte za páčku pro regulaci páry směrem zpět pro vypnutí páry, když je dosažena potřebná teplota, nyní bude pára zastavena, pokud si však přejete vytvořit více páry znovu zatáhněte za páčku směrem dopředu.

POZNÁMKA: Parní trysku vyčistěte ihned po jejím použití, abyste zabránili tvorbě mléčných usazenin. Parní trysku otřete navlhčeným hadříkem a znovu vypustěte páru, abyste odstranili zbytky mléka, které mohlo zůstat uvnitř parní trysky.

UPOZORNĚNÍ: Pozor na vysokou teplotu při výdeji horké vody.

3.8. Jak připravit dobré Cappuccino

1. Nejprve připravte Espresso kávu v dostatečně velkém šálku podle požadované velikosti Cappuccina. Postupujte podle pokynů v části „3.5. Espresso a Dvojité Espresso“.
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. Pokračujte podle části „3.7. Funkce páry pro napěnění mléka“ pro vytvoření napěněného a krémového mléka.
4. Po dosažení požadované mléčné pěny a teploty mléka vyjměte konvičku, poté zatlačte páčku pro regulaci páry za účelem zastavení páry, napěněné mléko nalijte do připraveného Espresso, nyní je Cappuccino hotové, podle chuti můžete přidat trochu skořice nebo kakaového prášku.

3.9. Výdej horké vody

Pro výdej horké vody postupujte podle následujících kroků:

1. Stiskněte dotykové tlačítko výdej horké vody a začne vytékat horká voda.
2. Jakmile horká voda dosáhne požadované úrovně, stiskněte dotykové tlačítko pro výdej horké vody za účelem jeho zastavení nebo počkejte až dosáhne nastavené úrovně pro jeho automatického zastavení.

UPOZORNĚNÍ: Po ukončení výdeje horké vody se ihned nedotýkejte trubky pro výdej horké vody, abyste zabránili popálení.

3.10. Vypnutí kávovaru

1. Stiskněte přepínač pro zapnutí/vypnutí za účelem vypnutí kávovaru.
2. Nezapomeňte odpojit zdroj externího napájení (nebo hlavní přepínač) a uzavřít 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. 3).

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.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Proveďte rychlé čištění kávovaru podle pokynů.

- Kávovar musí být vypnutý a vychladlý.
- Nepoužívejte drsné houby, alkohol nebo rozpouštědla. Kávovar neponořujte do vody.
- Po každém použití kávovaru vyčistěte výpusť kávy a těsnicí kroužek pod hlavou kávovaru pomocí čistícího kartáče.
- Vyměňte filtr a držák filtru, odstraňte z něj kávovou sedlinu 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 časem usazuje vodní kámen a je třeba jej každé 2 měsíce odstranit.

1. Nalijte vodu a prostředek pro odstraňování vodního kamene do nádoby o objemu přibližně 10 l, postupujte podle pokynů výrobce prostředku pro odstraňování vodního kamene.
 2. Otevřete vypouštěcí ventil (OBR. 3) 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.
3. Připojte trubku pro přívod vody kávovaru k nádobě, do které jste přidali prostředek pro odstraňování vodního kamene, zapněte kávovar a po jeho zahřátí připravte kávy (bez nasypané kávy ve filtru držáku) v obou hlavách pro extrakci kávy, vypusťte horkou vodu a páru přes parní trysku, dokud se nespotřebuje většina vody. Poté nechte kávovar 5 až 10 minut odpočinout, a nakonec ho vypněte.
- POZNÁMKA: Doporučuje se provést 10 cyklů přípravy kávy přes hlavu pro extrakci kávy, 10 cyklů přes trubku pro výdej horké vody a 10 cyklů přes parní trysku na mléko.
4. Nechte kávovar vychladnout, otevřete vypouštěcí ventil (OBR. 3) a vypusťte vodu.
- UPOZORNĚNÍ: Abyste předešli popáleninám, nevypouštějte vodu, když je tlak páry >0, kávovar vypněte dvě hodiny před prováděním vypouštění vody.
5. Připojte přívod vody pomocí trubky 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.

Ochrana před mrazem

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.

Za účelem ochrany kávovaru před mrazem postupujte podle následujících kroků:

6. Uzavřete přívod vody přes konektor pro přívod vody na kávovaru.
7. Vypustěte 300 ml přes každou hlavu pro extrakci kávy a proveďte výdej horké vody po dobu 5 s.
8. Stiskněte přepínač pro zapnutí/vypnutí za účelem vypnutí kávovaru.
9. Nezapomeňte odpojit zdroj externího napájení (nebo hlavní přepínač) a uzavřít přívod vody, pokud kávovar nepoužíváte.
10. Před dalším zapnutím kávovaru otevřete přívod vody a kávovar zapněte.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Řešení problémů kávovaru:

5.1. Záznam poruch:

Když se na hlavní obrazovce zobrazí červená ikona  (OBR. 15), stiskněte tuto dotykovou ikonu pro zobrazení záznamu poruch kávovaru. Informace o závadách se zobrazují ve formě seznamu (OBR. 16). Na hlavní obrazovku se vrátíte stisknutím ikony „zpět“.

5.2: Řešení problémů:

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Na displeji se zobrazuje abnormální přívod vody.	Přerušení přívodu vody	Kávovar vypněte a nechte ho ve vypnutém stavu po dobu 10 minut a počkejte, až vyteče voda před jeho opětovným zapnutím.
	Trubka pro přívod vody je ucpaná	Zkontrolujte, zda není trubka zalomená a/nebo vyčistěte trubku pro přívod vody
	Porucha kávovaru	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec

Čerpadlo nepřestává pracovat	Vypouštěcí ventil zůstal otevřen a voda uniká	Zavřete vypouštěcí ventil
	Porucha kávovaru	Obratťe 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	Obratťe se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Při přípravě kávy vytéká káva přes hlavu pro extrakci kávy Nevytéká horká voda	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	Obratťe 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	Obratťe se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
	Ve filtru je nasypáno příliš mnoho mleté kávy	Zredukujte množství mleté kávy ve filtru
	Sítka držáku filtru je ucpané	Vyjměte sítko z držáku filtru pomocí šroubováku a vyčistěte jej čistícím kartáčkem.
	Mletou kávu jste stlačili příliš	Nestláchejte mletou kávu pěchovadlem příliš velkou silou

Nevytéká horká voda	V kávovaru probíhá předehřev, ale zatím nebyla dosáhnuta vhodná teplota	Počkejte, až bude kávovar připraven
	Porucha kávovaru	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Nevychází pára	V kávovaru probíhá předehřev, ale zatím nebyla dosáhnuta vhodná teplota	Počkejte, až bude kávovar připraven
	Parní tryska je ucpaná	Pokud dojde k ucpaní parní trysky, je velmi důležité, abyste nesílili vypouštění páry, protože pára, která 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 abnormální teplota	Pokojeová teplota je nižší než 0 °C	Neumísťujte kávovar do prostředí s teplotou pod 0 °C.
	Pokojeová teplota je vyšší než 180 °C	Zkontrolujte, zda se kávovar nepřehřál. Vypněte ho a nechte ho vychladnout po dobu 30 minut.
	Snímač teploty bojleru kávovaru je poškozen.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Na displeji se zobrazuje abnormální průtok	Průtokoměr nefunguje správně	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec
Na displeji se zobrazuje doba čekání na zahřátí	Tepelné trubky bojleru páry byly v provozu více než 35 minut.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Referenční číslo výrobku: EU01_100134

Výrobek: Baristeo Regina

Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50 Hz

Výkon: 5200 W-6200 W

Rozměry: 97,5 x 59,5 x 67,0 cm

Systém ohřevu:

- 1 Bojler z nerezové oceli pro výdej páry a horké vody o objemu 10,5 l
- 1 Bojler z nerezové oceli pro levou hlavu pro extrakci kávy o objemu 0,55 l
- 1 Bojler z nerezové oceli pro pravou hlavu pro extrakci kávy o objemu 0,55 l

Typ čerpadla: Rotační čerpadlo s DC motorem a s nastavitelným tlakem 9 bar.

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

Vyrobena 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.

10. ZJEDNODUŠENÉ EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními předpisů platných v Evropské unii. Tento produkt byl navržen, vyroben a testován tak, aby splňoval požadované bezpečnostní a kvalitativní normy.

Úplné znění EU prohlášení o shodě naleznete na této internetové stránce: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

ŞEKİL 1. KAHVE MAKİNESİNİN PARÇALARI

1. Çıkarıcı kafa sol
2. Sol kontrol dokunmatik paneli
3. Sağ çıkarıcı kafa
4. Sağ dokunmatik kontrol paneli
5. Fincan ısıtma rafı
6. Yan muhafaza
7. Yanal dekorasyon
8. Ayak
9. Sağ bardak(lar) için ızgara
10. Damlama tepsisi
11. Tahliye kutusu
12. Sol bardak(lar) için ızgara
13. Elektrik kablosu
14. Filtre tutacağı
15. Vapur sola
16. Sıcak su çıkışı
17. Köpürtücü kauçuk tutma yeri
18. Buhar mandalı

ŞEKİL 2. ANA EKRAN

1. Çift kısa kahve dokunmatik düğmesi
2. Tek kısa kahve dokunmatik düğmesi
3. Manuel kahve dokunmatik düğmesi
4. Tek uzun kahve dokunmatik düğmesi
5. Çift uzun kahve dokunmatik düğmesi
6. Sıcak su dokunmatik düğmesi
7. Ayarlar/Yapılandırma
8. Arıza kaydı
9. Hazırlık süresi
10. Buhar kazanı basıncı
11. Kahve sıcaklığı
12. Dokunmatik buton açma/Kapama

ŞEKİL 3. KAHVE MAKİNESİNİN ALT KISMI

1. Açma/kapama düğmesi
2. Elektrik kablosu
3. Tahliye vanası
4. Filtre tutucu tepsisi tahliye çıkış deliği

5. Su girişi

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. İleride 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 tek çıkışlı filtre tutucu
- Çift filtre
- Kahve çekim ünitesi için temizleme fırçası
- İç temizlik için kör filtre
- Kahve Presleyici
- Su giriş borusu (ø6.3×ø9.5 mm/ PE / ¾)
- Su çıkış borusu (ø19×ø24 mm×2m/silicona)
- Kısaç
- Su girişi için hızlı konektör (x2)

Düzgün 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

1. Güç kablosu, su girişi ve su çıkışı makinenin alt kısmında yer alır. (Şekil 3)
2. Damlama tepsisini ve rafı çıkarın.
3. Güç kablosunu topraklı bir prize bağlayın, kablolar yanlış bağlanmamalı ve ilgili güç gereksinimlerini karşılamalıdır.

NOT: Kahve makinesinin doğrudan elektriğe bağlamak için bir fişi yoktur. Yüksek çalışma yoğunlukları nedeniyle doğrudan elektriğe bağlanması önerilir.

4. Su çıkışını paslanmaz çelik tahliye borusuyla gidere bağlayın (suyun düzgün bir şekilde tahliye edilmesini önlemek için bükme).
5. Su girişini giriş borusu ile su girişine bağlayın.

NOT: Kahve makinesinin kullanım ömrünü uzatmak için, makinedeki fazla katı kalıntıları temizlemek amacıyla filtreyle arıtılmış su kullanın.

6. İsterseniz giriş borusunu, çıkış borusunu ve güç kablosunu dekoratif bir halkanın içine yerleştirin.
7. Damlama tepsisini ve altlığı değiştirin.

3.2. Kahve makinesini çalıştırma

1. Kahve makinesini su kaynağına bağlayın.
2. Alttaki ana güç düğmesini açın.
3. Ekranda sağ altta bulunan güç düğmesine basın, makine otomatik olarak su pompalayacaktır.
4. Su ile doldurduktan sonra, makinenin içi ön ısıtmaya başlayacaktır, ekranda kahve kazanının ön ısıtma sıcaklığı gösterilecektir.
5. İstenen sıcaklığa ulaşıldığında, makine ön ısıtmayı durduracaktır.

NOT: İlk kullanımda, kahve kazanının ön ısıtmasının yaklaşık 5 dakika ve buhar kazanının ön ısıtmasının yaklaşık 15 dakika sürmesini beklemelisiniz.

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.

3.3 Kullanıcı menüsü

1. Rölanti ekranı (ŞEK. 4)
2. Ana Ekranı girmek için ON/OFF dokunmatik düğmesine basın (ŞEK. 2).

3. Ayarlar Ekranına girmek için "Ayarlar/Settings" dokunmatik düğmesine basın (ŞEK. 5-6-7).
4. Sağ taraftaki "1" dokunmatik düğmesine bastığınızda Yapılandırma Ekranı 1'e gireceksiniz (ŞEKİL 5).
5. Sağ taraftaki "2" dokunmatik düğmesine bastığınızda Yapılandırma Ekranı 2'ye gireceksiniz (ŞEKİL 6).
6. Sağ taraftaki "3" dokunmatik düğmesine bastığınızda Yapılandırma Ekranı 3'e gireceksiniz (ŞEKİL 7).
7. "Makine Hakkında" Ekranına (ŞEKİL 8) erişmek için her üç yapılandırma ekranında (ŞEKİL 5-6-7) bulunan "Hakkında" dokunmatik düğmesine basın. Bu arayüz, kaç kez sorunu yaşadığı, her bir düğmeye kaç kez basıldığı, geçerli saat ve makinenin seri numarası gibi bilgileri kontrol etmenizi sağlar. İnceledikten sonra, ayarlar ekranına (ŞEK. 5-6-7) dönmek için geri dokunmatik düğmesine basın ve Ana Ekran'a (ŞEK. 2) dönmek için tekrar geri dokunmatik düğmesine basın.

3.4 Dahili parametrelerin ayarlama

Ayarlara girmek için ana ekrandaki "Ayarlar" dokunmatik düğmesine dokununuz:

Ekrandaki ilk ayarlar sekmesini göreceksiniz, sağdaki sayılara tıklayarak farklı ayar sekmelerinde gezinebilirsiniz, tüm sekmeler aşağıda açıklanmıştır:

Ekran yapılandırması 1 (ŞEK. 5):

- Ayarlanması:
 - o Eğri 1
 - o Eğri 2
 - o Eğri 3
 - o Eğri 4
- Kahve sıcaklık ayarı. Varsayılan değer 93°C'dir. 80 ila 102°C arasındaki değerler
- Sıcak su dağıtım süresinin ayarlanması. Varsayılan değer 10 sn. 1 ila 10 saniye arasındaki değerler.
- Buhar ve sıcak su kazanı basınç ayarı. Varsayılan değer 1,5 bar'dır. 1 ila 2 bar arasındaki değerler.
- Kahve fonksiyonunu açmak veya kapatmak için ayar.
- Buhar fonksiyonunu açmak veya kapatmak için ayar.

Yapılandırma ekranı 2 (ŞEK. 6):

- Kahve makinesi ışığının açılması/kapatılması
- Skor fonksiyonunun açılması/kapatılması
- Modülün sıfırlanması

Konfigürasyon ekranı 3 (ŞEK. 7):

- Ekran için enerji tasarrufu modunun açılması/kapatılması

TÜRKÇE

- Zaman modunun açılması/kapatılması
- Ekranın güç tasarrufu moduna girme süresi (dak)
- Kahve makinesinin otomatik olarak başlama zamanı
- Kahve makinesinin otomatik olarak kapanma zamanı
- Geçerli gün ve saat

NOT: Tüm sekmeler ekranın alt kısmında aşağıdaki modlara sahiptir:

- Makine hakkında (ŞEKİL 8): burada makinenin kaç uyarı aldığını ve her bir hazırlığın tekrar sayısını görebilirsiniz.
- Sıfırla: kahve makinesinin ayarlarını fabrika ayarlarına sıfırlayabileceğiniz yer.
- Kaydet: yaptığınız değişiklikleri kaydetmenizi sağlar

NOT: Her değişiklik yaptığınızda kaydet düğmesine basmanız önemlidir.

3.4.1 Parametre ayarı kahve

Kahve hazırlama ayarlarını yapmak için aşağıdaki adımları izleyin:

1. "Ayarlar" menüsüne girin.
2. Ekranın sağ tarafındaki sekme 1'e basın (Kurulum Ekranı 1).
3. 5 kahve hazırlığından birinin adına basın (1, 2, 3, 4 ve Manuel Kahve). Bu size kendi ayar menünüze erişim sağlayacaktır (ŞEK. 9). Değişiklik yapabileceksiniz:
 - Kahve adı
 - Ön demleme süresi. (0 ila 10s arasındaki değerler)
 - İnfüzyon öncesi basınç. (0 ila 10 bar arası değerler)
 - Ön infüzyondan sonra bekleme süresi. (0 ila 10s arasındaki değerler)
 - Her bir ekstraksiyon adımının miktarı. (0 ila 40 ml arasındaki değerler)
 - Her bir ekstraksiyon adımının süresi (0 ila 40 sn arasındaki değerler). Üç fazın toplam ekstraksiyon süresi 60 saniyeyi geçmemelidir.

NOT: Toplam ekstraksiyon süresi = 3 fazın ekstraksiyon süresinin toplamı; Toplam ekstraksiyon miktarı = 3 fazın ekstraksiyon miktarının toplamı; Toplam ekstraksiyon miktarı = 3 fazın ekstraksiyon miktarının toplamı.

- Ekstraksiyon süresi ve ekstraksiyon miktarı arasında seçici
- Bir veya iki fincanlık kahve seçici
- Çıkarma sırası. (0 ila 40 s/mL ve 0 ila 9 bar arasındaki değerler)
 - o 1. Aşama: Kahve ekstraksiyon süresi/miktarı + basınç
 - o 2. Aşama: Kahve ekstraksiyon süresi/miktarı + basınç
 - o 3. Aşama: Kahve ekstraksiyon süresi/miktarı + basınç

Eğer 5 kahve hazırlığından herhangi birini fabrika ayarlarına döndürmek isterseniz, 'Geri Yükle' tuşuna basmanız yeterlidir. Her birinin farklı ön ayar değerleri vardır:

1 - ŞEKİL. 10

- 2 - ŞEKİL. 11
- 3 - ŞEKİL. 12
- 4 - ŞEKİL. 13
- Manuel Mod - ŞEK. 14

3.5. Espresso ve Double Espresso

Espresso ve/veya double 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.

NOT: Çift filtreye 18 gramdan fazla, tek filtreye ise 12 gramdan fazla öğütülmüş kahve koymayın, aksi takdirde filtre tutucunun kahve difüzörüne kapatılması imkansız hale gelebilir.

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 hazır ve biter bitmez makine bekleme moduna dönecektir.

TÜRKÇE

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.

3.6 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, ışık 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 kavrulduktan 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:
 - o 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.
 - o 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 ekstraksiyon 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.

TÜRKÇE

3.7. Süt köpürtme buhar fonksiyonu

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. Paslanmaz çelik bir bardak kullanın, ağız yarığını aşmadan 1/2 bardağa kadar soğuk sıvı dökün;

NOT: Fincanın çapı 70 ± 5 mm'den az olmamalıdır.

2. Buhar çıkarmak için buhar kolunu kendinize doğru veya öne doğru itin, buhar çıkacaktır. Kolu kendinize doğru iterek buhar çıkışını engelleyebilir ve sütü köpürtmek için buharın akmasını sağlayabilirsiniz. İleri doğru iterseniz, buharlayıcıyı temizlemek için buhar çıkışını manuel olarak tutabilirsiniz.
3. Buhar nozülünün altına bir sürahi yerleştirin. Köpürtücünün ağız sütünü birkaç santimetre altına yerleştirilmelidir.

NOT: Buharlı ısıtıcıdaki sıvı suyu gidermek için işleme başlamadan önce bir miktar buhar çıkarın.

4. Buharı sırasıyla otomatik veya manuel olarak salmak için buhar kolunu kendinize doğru veya öne doğru itin, buharlaştırıcı başlığın sıvıya girmesine izin verin. Kremli köpüklü süt elde etmek için, fincanın içinde nasıl bir girdap oluştuğunu ve köpürtücünün gıcırdama sesi çıkarmadığını gözlemlemelisiniz.

NOT: Bazı özelliklerin kaybını önlemek için 60-65°C'den fazla olmaması gereken süt sıcaklığının kontrol edilmesi şiddetle tavsiye edilir.

5. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında buhar çalıştırma kolunu kapalı konuma getirin, şimdi buhar durdurulur, buharlamaya devam etmek istiyorsanız kolu tekrar açın.

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.

DİKKAT: Kullanım sırasında sıcak su çıkışının yüksek sıcaklığına dikkat edin.

3.8. İyi bir Cappuccino nasıl yapılır

1. Önce espressoyu istediğiniz cappuccino boyutuna yetecek büyüklükte bir fincanla hazırlayın. Madde «3.6»deki talimatları takip edin. Espresso ve Double Espresso
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. Bölüm "3.7'yi takip edin. Süt köpürtmek için buhar fonksiyonu" köpüklü, kremli süt üretmek için.
4. İstedığınız süt köpüğüne ve doğru kütle sıcaklığına ulaştığınızda fincanı çıkarın, ardından buhar çalıştırma mandalını kapatın, buhar duracaktır, köpürtülmüş sütü hazırlanan espressoya dökün, şimdi cappuccino hazır, dilerseniz biraz tarçın veya kakao tozu ekleyebilirsiniz.

3.9. Sıcak su

Sıcak suyu çekmek için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Sıcak su düğmesine basın, sıcak su çıkacaktır.
2. Sıcak su istenen seviyeye ulaştığında, durdurmak için sıcak su düğmesine basın veya otomatik olarak durdurmak için ayara ulaşana kadar bekleyin.

DİKKAT: Sıcak su işlemi bittiğinde, yanıkları önlemek için lütfen hemen sıcak su borusuna dokunmayın.

3.10. Kahve makinesinin kapatılması

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 (Şekil. 3).

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.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

Makinenin hızlı temizliğini talimatlara göre gerçekleştirin.

- 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 kurulayın.
- Köpürtücüyü nemli bir bezle temizleyin ve süt köpürtmek için her kullanımdan sonra buharı yeniden dağıtın.

TÜRKÇE

Mineral birikintilerinin temizliği

Kahve makinesi zamanla kireç biriktirir ve her 2 ayda bir kirecinin çözülmesi gerekir.

1. Su ve kireç çözücüyü yaklaşık 10 L'lik bir kaba dökün, lütfen kireç çözücü üreticisinin talimatlarına uyun.

2. Boşaltma vanasını (ŞEKİL 3) 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 bağlayın, makineyi çalıştırın ve ısındığında iki kahve başlığından kahve yapın (kahvesiz), suyun çoğu tüketilene kadar buharlayıcıdan sıcak su ve buhar çekin. Ardından makineyi 5-10 dakika bekletin ve kapatın;

NOT: Kahve musluğu başına 10, su musluğu başına 10 ve köpürtücü ünitesi başına 10 kahve döngüsü önerir.

4. Makinenin soğumasını bekleyin ve ardından suyu boşaltmak için tahliye vanasını (ŞEK. 3) açın.

DİKKAT: Yanıkları önlemek için, buhar basıncı >0 olduğunda lütfen suyu boşaltmayın, boşaltmadan önce makineyi iki saat kapatın.

5. 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.

Donmaya karşı koruma

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.

Makineyi donmaya karşı korumak için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Tesisatınızın su girişinden su girişini kapatın.
2. Kahve difüzörü başına 300 mL ve 5 sn sıcak su soluyun.
3. Güç düğmesine basın, makine kapanacaktır.
4. Makine kullanılmadığında lütfen harici güç kaynağını (veya ana şalteri) ve su kaynağını kapatmayı unutmayın.
5. Makineyi tekrar çalıştırmadan önce, su girişini açın ve makineyi çalıştırın.

5. SORUN GİDERME

Kahve makinesinde sorun giderme:

5.1. Arıza kaydı:

Ana ekrandaki  simgesi kırmızı renkte gösterildiğinde (ŞEK. 15), makinenin arıza kaydını görüntülemek için bu dokunmatik simgeye basın. Arıza bilgileri bir liste şeklinde görüntülenecektir (ŞEKİL 16). "Geri" simgesine basarak ana ekrana dönebilirsiniz.

5.2: Sorun Giderme:

PROBLEM	MUHTEMEL SORUNLAR	ÇÖZÜM
Ekranda anormal bir su girişi gösterilir.	Su kesintisi	Makineyi 10 dakika boyunca kapatın ve tekrar açmadan önce suyun çıkmasını bekleyin.
	Su giriş borusu tıkalı	Boruda bükülme olup olmadığını kontrol edin ve/veya su giriş borusunu temizleyin.
	Makine arızası	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Pompa çalışmayı durdurmuyor	Tahliye vanası açık kalıyor ve su dışarı sızıyor	Tahliye vanasını kapatın
	Makine arızası	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	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin

TÜRKÇE

Kahve yaparken kahve musluğundan kahve çıkar. Sıcak su çıkmıyor	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	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
	Filtrede çok fazla kahve tozu var	Kahve tozu miktarını azaltın
	Filtre tutucu süzgeci tıkalı.	Filtreyi bir tornavida ile filtre tutucusundan çıkarın ve bir temizleme fırçası ile temizleyin.
	Kahve tozu üzerine çok fazla basınç uygulanmış	Sıkıştırma sırasında kahve tozu üzerine uygulanan basıncın azaltılması
Sıcak su çıkmıyor	Makine ön ısıtma yapıyor ve doğru sıcaklığa ulaşmadı.	Makine hazır olana kadar bekleyin
	Makine arızası	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin

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
Ekranada anormal sıcaklık gösteriliyor	Ortam sıcaklığı 0°C'nin altındadır.	Makineyi 0°C'nin altındaki bir ortama yerleştirmeyin.
	Sıcaklık 180°C'nin üzerindedir	Makinenin aşırı ısınmadığını kontrol edin. Kapatın ve 30 dakika soğumaya bırakın.
	Kahve kazanının sıcaklık sensörü arızalı.	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Ekranada anormal akış gösterilir	Akış ölçer düzgün çalışmıyor	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin
Ekranada yeniden ısıtma için bekleme süresi gösterilir.	Buhar kazanının ısı boruları 35 dakikadan uzun süredir çalışmaktadır.	Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı EU01_100134

Ürün: Baristeo Regina

Voltaj: 220-240 V~

Frekans: 50 Hz

Güç: 5200 - 6200 W

boyutlar: 97,5 x 59,5 x 67,0 cm

Isıtma sistemi:

TÜRKÇE

- Su ve buhar için 10,5 L paslanmaz çelik kazan
- 1 paslanmaz çelik kazan 0,55 L sol kahve aspiratörü başlığı için
- 1 paslanmaz çelik kazan 0,55 L sağ kahve aspiratörü başlığı için

Pompa tipi: Ayarlanabilir 9 bar DC motorlu döner pompa.

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

8. ELEKTRİKLİ 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 yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. 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.

10. 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.

10. BASİTLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI



Bu vesileyle Cecotec Innovations, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli olan yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir.

AB Uygunluk Beyanının tam metni aşağıdaki web sitesinde bulunabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

FIGURA 1. PARTS DE LA CAFETERA

1. Capçal extractor esquerre
2. Panell tàtil de control esquerre
3. Capçal extractor dret
4. Panell tàtil de control dret
5. Reixeta escalfa tasses
6. Carcassa lateral
7. Decoració lateral
8. Pota
9. Reixeta per a tassa(es) dreta
10. Safata recolligotetes
11. Caixa del desguàs
12. Reixeta per a tassa(es) esquerra
13. Cable d'alimentació
14. Portafiltres
15. Vaporitzador esquerre
16. Sortida d'aigua calenta
17. Agafeu goma del vaporitzador
18. Palanca de vapor

FIGURA 2. PANTALLA PRINCIPAL

1. Botó tàtil de cafè curt doble
2. Botó tàtil de cafè curt simple
3. Botó tàtil de cafè manual
4. Botó tàtil de cafè llarg simple
5. Botó tàtil de cafè llarg doble
6. Botó tàtil d'aigua calenta
7. Ajustaments/Configuració
8. Registre de fallades
9. Temps de preparació
10. Pressió calderí de vapor
11. Temperatura del cafè
12. Botó tàtil d'encesa/Apagat

FIGURA 3. PART INFERIOR CAFETERA

1. Botó d'encesa/apagada
2. Cable d'alimentació

3. Vàlvula de drenatge
4. Orifici de sortida drenatge per a safata portafiltres
5. Entrada d'aigua

NOTA:

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

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i traieu tot el material d'embalatge. Podeu desmarcar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.
- Traieu 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 sortida doble
- Portafiltre de sortida simple sense fons
- Filtre doble
- Raspall de neteja per a grup d'extracció de cafè
- Filtre cec per a neteja interna
- Prensador de cafè
- Canonada d'entrada aigua ($\varnothing$ 6.3x $\varnothing$ 9.5 mm/ PE / $\square$)
- Canonada de sortida d'aigua ($\varnothing$ 19x $\varnothing$ 24 mmx2m/silicona)
- Abraçadora
- Connector ràpid per a entrada d'aigua (x2)

Requeriments mínims per a funcionament correcte:

- Temperatura ambient: Per sobre de 1°C, per sota de 40°C
- Qualitat de l'aigua: Si us plau, 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

1. Podeu veure el cable d'alimentació, l'entrada d'aigua i la sortida d'aigua a la part inferior de la màquina. (Fig. 3)
2. Traieu la safata recolligotetes i la reixeta.
3. 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 corresponent.

NOTA: La cafetera no porta 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.

4. Connecteu la sortida d'aigua al desguàs amb el tub de drenatge d'acer inoxidable. (no ho doblegueu per evitar que no pugui drenar l'aigua sense problemes).
5. Connecteu l'entrada d'aigua a la presa d'aigua amb 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 que hi són presents.

6. Colloqueu el tub d'entrada, el tub de sortida i el cable d'alimentació dins d'un anell decoratiu si voleu.
7. Torneu a col·locar la safata recolligotetes i el posagots.

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.
3. Premeu el botó d'encesa de la pantalla, avall a la dreta, la màquina bombarà aigua automàticament.
4. Després d'omplir-se d'aigua, l'interior de la màquina es començarà a escalfar, la pantalla mostrarà la temperatura de preescalfament de la caldera de cafè.
5. Un cop assolida la temperatura desitjada, la màquina deixarà de preescalfar-se.

NOTA: Per al primer ús, cal esperar que la caldera de cafè trigui uns 5 minuts a preescalfar-se, i que la caldera de vapor tardi uns 15 minuts a preescalfar-se.

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.

3.3 Menú d'usuari

1. Pantalla de repòs (FIG. 4)
2. Premeu el botó tàctil d'ON/OFF per entrar a la Pantalla principal (FIG. 2)
3. Premeu el botó tàctil "Ajustos/Configuració" per entrar a la Pantalla ajustos (FIG. 5-6-7)
4. Premeu el botó tàctil "1" situat a la part dreta i accedireu a la Pantalla configuració 1 (FIG. 5)
5. Premeu el botó tàctil "2" situat a la part dreta i accedireu a la Pantalla configuració 2 (FIG. 6)
6. Premeu el botó tàctil "3" situat a la part dreta i accedireu a la Pantalla configuració 3 (FIG. 7)
7. Premeu el botó tàctil "Sobre" que es troba a les tres pantalles de configuració (FIG. 5-6-7) per accedir a la Pantalla "Sobre la màquina" (FIG. 8). Aquesta interfície us permet verificar informació com és el nombre de vegades que s'han produït problemes, el nombre de vegades que s'ha pressionat cada botó, l'hora actual i el número de sèrie de la màquina. Després de revisar, premeu el botó tàctil de tornar enrere per tornar a la pantalla de configuració (FIG. 5-6-7) i torneu a prémer el botó tàctil de tornar enrere per tornar a la Pantalla principal (FIG. 2).

3.4 Ajust dels paràmetres interns

Toqueu el botó tàctil de "Paràmetres" a la pantalla principal per entrar als paràmetres:

A la pantalla observareu la primera pestanya d'ajustos, podeu moure's per les diferents pestanyes d'ajustos clicant als números situats a la dreta, a continuació s'expliquen totes les pestanyes:

Pantalla configuració 1 (FIG. 5):

- Ajustament de:
 - o Corba 1
 - o Corba 2
 - o Corba 3
 - o Corba 4
- Ajustament de la temperatura del cafè. Valor predeterminat a 93°C. Valors de 80 a 102°C
- Ajustament del temps de dispensa d'aigua calenta. Valor per defecte en 10 segons. Valors d'1 a 10 segons.
- Ajustament de la pressió del calderí de vapor i aigua calenta. Valor per defecte a 1.5 bars. Valors de 1 a 2 bars.
- Ajust per encendre o apagar la funció cafè.
- Ajust per encendre o apagar la funció vapor.

Pantalla de configuració 2 (FIG. 6):

- Encesa/Apagat de la llum de la cafetera
- Encès/Apagat de la funció puntuació
- Reseteig del mòdul

Pantalla de configuració 3 (FIG. 7):

- Encès/Apagat del mode estalvi d'energia per a la pantalla
- Encès/Apagat del mode horari
- Temps perquè la pantalla entri en mode estalvi d'energia (min)
- Hora perquè la cafetera s'iniciï automàticament
- Hora perquè la cafetera s'apagui automàticament
- Dia i hora actual

NOTA: Totes les pestanyes tenen els següents modes a la part inferior de la pantalla:

- Quant a la màquina (FIG.8): on podreu observar quants avisos ha tingut la màquina i el nombre de repeticions de cada preparació
- Restaurar: on podreu restaurar els paràmetres de la cafetera als paràmetres de fàbrica
- Desa: us permet desar els canvis realitzats

NOTA: És important que cada cop que realitzeu un canvi premeu el botó de desar

3.4.1 Ajustament paràmetres cafè

Per ajustar els paràmetres de la preparació de cafè, seguiu els passos següents:

1. Entreu al menú de "Ajustos".
2. Premeu la pestanya 1 situada a la dreta de la pantalla (Pantalla de configuració 1).
3. Feu clic al nom d'una de les 5 preparacions de cafè (1, 2, 3, 4 i Manual Coffee). Així accedireu al vostre propi menú d'ajust (FIG. 9). Podrà modificar:
 - Nom del cafè
 - Temps de preinfusió . (Valors de 0 a 10s)
 - Pressió de preinfusió . (Valors de 0 a 10 bars)
 - Temps d'espera després de preinfusionat . (Valors de 0 a 10s)
 - Quantitat de cada fase d'extracció. (Valors de 0 a 40 ml)
 - Temps de cada fase d'extracció (Valors de 0 a 40 s). El temps total d'extracció de les 3 fases no ha de ser superior a 60s.

NOTA: Temps total d'extracció = la suma del temps d'extracció de les 3 fases; Quantitat total d'extracció = la suma de la quantitat d'extracció de les 3 fases

- Selector entre temps d'extracció i quantitat d'extracció
- Selector d'una o dues tasses de cafè
- Seqüència d'extracció (Valors de 0 a 40 s/ mL i de 0 a 9 bars)
 - o Fase 1: Temps/Quantitat d'extracció del cafè + pressió
 - o Fase 2: Temps/Quantitat d'extracció del cafè + pressió
 - o Fase 3: Temps/Quantitat d'extracció del cafè + pressió

Si voleu restablir els valors de fàbrica d'alguna de les 5 preparacions de cafè, només cal prémer " Restore ".

- 1 - FIG.
- 2 - FIG. 11
- 3 - FIG. 12
- 4 - FIG 13
- Manual Mode - FIG. 14

3.5. Espresso i Espresso doble

Per fer un Espresso i/o un Espresso doble seguiu les instruccions següents:

1. Traieu el portafiltre amb el seu respectiu filtre instal·lat, aboqueu el cafè mòlt correctament i pesat depenent de si voleu utilitzar el filtre simple o el doble, en el propi filtre amb una cullera per a cafè.

NOTA: Per intercanviar els filtres ajudeu-vos del filtre que no està posat i feu palanca entre el filtre posat al portafiltres i el sortint d'aquest últim per facilitar-ne l'extracció. Per col·locar el nou filtre genereu una mica de pressió amb el palmell al filtre perquè encaixi correctament.

NOTA: No poseu més de 18 grams de cafè mòlt per al filtre doble i 12 grams de cafè mòlt al filtre simple, això podria impossibilitar el segellat del portafiltres al difusor de cafè.

2. Distribuiu el cafè mitjançant un removedor d'agulles i després distribuïu i anivelleu el cafè amb un distribuïdor. A continuació, premeu el cafè mòlt, netegeu el cafè mòlt sobrant de la vora del portafiltre, per evitar danyar l'anell de segellat del grup de cafè.

NOTA: Si queda massa cafè mòlt a la vora del filtre, fàcilment causarà un mal segellat i, amb això, fuites d'aigua.

3. Premeu el botó espresso simple per activar la sortida d'aigua durant uns segons, això ajudarà a eliminar restes d'altres cafès anteriors i preescalfar la sortida de cafè per a una millor extracció de les aromes. Per sortir de l'aigua després d'uns segons, torneu a prémer el botó.
4. Agafeu la part superior de la màquina amb la mà i bloquegeu el portafiltre en el sentit contrari a les agulles del rellotge al centre del capçal del grup. Ha de quedar atapeït.

ATENCIÓ: No col·loqueu la mà damunt del difusor de cafè ja que aquest arriba a temperatures i podria produir cremades.

5. Col·loqueu la(s) tassa(s) sota la sortida de cafè.
6. Premeu el botó Espresso / Espresso doble/Extracció manual per preparar el cafè

CATALÀ

fins que dispensi la quantitat de cafè corresponent de preparació.

7. El cafè estarà llest i la cafetera tornarà a la manera d'espera quan acabi.

NOTA: Cal supervisar de prop l'ús de la màquina, ja que de vegades cal operació manual.

8. Traieu el portafiltre després d'acabar girant-lo en el sentit de les agulles del rellotge, rebutgeu el pòsit 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 i arrossegueu les restes de cafè amb si, ajudeu-vos de l'accessori raspall de neteja per a grup d'extracció de cafè. Després, es pot complementar la neteja passant un drap humit.

ATENCIÓ: Aneu amb compte, pot ser que la zona estigui molt calenta.

3.6 Com fer un bon cafè Espresso

L'art de preparar un bon cafè es basa en molts factors que cal controlar molt detalladament. A continuació, s'explicarà cadascun per obtenir un bon cafè espresso :

- **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 puguin tancar-se 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 la seva humitat restant al torrat,
- **Mòlta de cafè:** Aquest factor és un dels més importants a tenir en compte. S'ha d'ajustar el nivell de mòlta al molinet per evitar que el cafè molt pateixi els processos següents:
 - o Rentat excessiu i ràpid: Un molt del cafè molt gruixut pot provocar que el cafè es renti molt ràpid, això provocarà que pel portafiltres surti una gran quantitat de cafè sense crema i sense sabor.
 - o Sobre-extracció: Un molt de cafè molt fi pot provocar que el cafè trigui molt a extreure's, 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 mòlta utilitzat. Es recomana que durant l'extracció del cafè la pressió sigui entre 9 i 10 bars. Mòlts de cafè molt gruixut provoquen pressions molt baixes i molts de cafè molt fins provoquen pressions molt altes.

- **Premnat:** Quan el cafè mòlt estigui al portafiltres s'ha de distribuir amb un removedor d'agulles i anivellar-lo amb un distribuïdor de cafè. Després premeu amb un premsador d'adequat diàmetre. Aquest és un pas important ja que ajudarà molt a generar una bona extracció. Un premsat usant poca força pot provocar unes pressions baixes i una extracció molt ràpida del cafè, mentre que un premsat amb molta força pot provocar unes pressions altes i una sobreextracció. Penseu lleugerament el cafè.
- **Ràtio d'extracció :** La ràtio d'extracció s'explica com la proporció de cafè utilitzat davant del cafè líquid que trobem 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 mòlt, en tassa ens hauríem de trobar la mateixa, el doble o el triple de cafè líquid respectivament.
- Amb ràtios d'extracció de 1:1 obtenim cafès molt més intensos i concentrats, recomanat per a cafè d'alt desenvolupament i amb més temps de torrat.
- Amb ràtios d'extracció de 1:2 obtenim cafès més estables i equilibrats, recomanats per a cafè d'especialitat de menys desenvolupament.
- Amb ràtios d'extracció de 1:3 obtenim cafès més diluïts i menys intensos, recomanats 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 ens dirà si tots els factors comentats anteriorment s'han ajustat correctament. Els temps d'extracció shan d'ajustar a uns valors de 25 a 35 segons.

NOTA: Es recomana l'ús d'una bàscula de precisió per al cafè on mesurar el temps i el pes tant del cafè mòlt com el cafè ja extret.

- **Temperatura d'extracció :** Es recomana una temperatura d'extracció de 90 a 94 °C.

NOTA: Per a cada tipus de cafè mòlt haureu de trobar l'equilibri entre la cafetera, el nivell de mòlta i la força amb què ho preneu. Per això és normal si amb cada tipus de cafè ha de preparar diversos espressos fins a 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, l'aigua surt 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 mal funcionament del dispositiu.

3.7. Funció vapor per escumar la llet

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. Utilitzeu una tassa d'acer inoxidable, aboqui líquid fred fins a 1/2 tassa sense superar l'esquerda del filtre;

NOTA: El diàmetre de la tassa no ha de ser inferior a 70 ± 5 mm.

2. Per extreure vapor empenya la palanca de vapor cap amunt o cap endavant el vapor sortirà. Si empeny cap a vostè la palanca podrà bloquejar la sortida de vapor i mantenir el flux de vapor per escumar la llet. Si empeny cap endavant podrà mantenir manualment la sortida de vapor per netejar el vaporitzador.
3. Col·loqueu una gerra sota el filtre de vapor. Heu de col·locar la boca del vaporitzador uns centímetres per sota de la llet.

NOTA: Traieu una mica de vapor abans de començar el procés per extreure tota l'aigua líquida que pugui tenir el vaporitzador.

4. Empenyeu la palanca de vapor cap amunt o cap endavant per treure el vapor de forma automàtica o manual respectivament, deixeu que el filtre del vaporitzador s'insereixi al líquid. Per obtenir una llet escumada cremosa heu d'observar com es forma un remolí a l'interior de la tassa i el vaporitzador 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. Moveu la palanca accionadora de vapor cap a la seva posició d'apagat quan s'arribi a la temperatura desitjada, ara el vapor està aturat, obriu de nou la palanca si voleu seguir fent vapor.

NOTA: Netegeu el filtre de vapor immediatament després d'usarlo, 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.

ATENCIÓ: Precaució amb l'alta temperatura de sortida d'aigua calenta quan estigui en ús.

3.8. Com fer un bon cafè Cappuccino

1. Prepareu primer el cafè espresso amb una tassa prou gran segons la mida de cappuccino desitjat. Seguiu les instruccions del punt "3.6. Espresso i Espresso doble"
2. Utilitzeu llet sencera, fresca i freda del frigorífic (4°C-7°C), i aboqui 1/3 de llet a la tassa d'escumat d'acer inoxidable,

NOTA: Feu servir una tassa d'acer inoxidable, i 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.

3. Seguiu l'apartat "3.7. Funció vapor per escumar la llet" per generar una llet escumada i cremosa.
4. Traieu la tassa quan hagi aconseguit l'escuma de llet desitjada i la temperatura adequada de la missa, llavors apagueu la palanca accionadora de vapor, el vapor s'aturarà, aboqui la llet escumada a l' espresso preparat, ara el cappuccino està llest, pot afegir un mica de canyella o cacau en pols si ho desitja.

3.9. Aigua calenta

Per extreure aigua calenta seguiu els passos següents:

1. Premeu el botó d'aigua calenta, sortirà aigua calenta.
2. Quan l'aigua calenta arribi al nivell desitjat, premeu el botó d'aigua calenta per aturar-la, o espereu que arribi a l'ajust per aturar-la automàticament.

ATENCIÓ: Quan acabeu de fer aigua calenta, si us plau no toqueu el tub d'aigua calenta immediatament per evitar cremades.

3.10. Apagat de la cafetera

1. Premeu el botó d'encesa, la màquina s'apagarà.
2. Si us plau, 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 ;

ATENCIÓ: Per evitar cremades, si us plau no dreneu l'aigua quan la pressió de vapor >0 , apagueu la màquina durant dues hores abans de drenar.

NOTA: Per descargolar la vàlvula de buidatge, utilitzeu una clau fixada al núm. 17 o una clau ajustable.

4. NETEJA I MANTENIMENT

Realitzeu la neteja ràpida de la màquina seguint les instruccions.

- 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
- Traieu el filtre i el suport, traieu els pòsits de cafè de l'interior i, a continuació, netegeu-lo.
- Netegeu tots els accessoris desmontables en aigua i assequeu-los bé.

CATALÀ

- 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 de cada 2 mesos.

1. Aboqui aigua i descalcificant en un recipient d'uns 10 L, si us plau seguiu les instruccions de les proporcions del fabricant del descalcificador.
2. Obriu la vàlvula de drenatge (FIG. 3) i dreneu l'aigua, tanqueu-la després de drenar.
ATENCIÓ: Per evitar cremades, si us plau no dreneu l'aigua quan la pressió de vapor >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 quan s'hagi escalfat feu cafès (sense cafè) pels dos difusors de cafè, traieu aigua calenta i vapor pel vaporitzador fins que hagi consumit gran part de l'aigua. Després deixeu reposar la màquina durant 5-10 minuts i apagueu-la;

NOTA: Recomana 10 cicles de cafè per difusor de cafè, 10 per sortida d'aigua i 10 per unitat de vaporitzador.

4. Deixeu que la màquina es refredi i després, obriu la vàlvula de drenatge (FIG. 3) per buidar l'aigua.
ATENCIÓ: Per evitar cremades, si us plau no dreneu l'aigua quan la pressió de vapor >0, apagueu la màquina durant dues hores abans de drenar.
5. Connecteu l'entrada d'aigua de la presa d'aigua de nou a la cafetera i 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: Seguiu l'operació anterior més vegades si la màquina encara no està prou neta.

Protecció contra congelació

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 la màquina de cafè.

Per protegir la màquina contra congelacions seguiu els passos següents:

6. Tanqueu l'entrada d'aigua des de la presa d'aigua de la instal·lació
7. Expulseu 300 mL per cada difusor de cafè i 5 s d'aigua calenta
8. Premeu el botó d'encesa, la màquina s'apagarà.
9. Si us plau, recordeu apagar la font d'alimentació externa (o l'interruptor principal) i la font d'aigua quan la màquina no estigui en ús.

10. Abans d'encendre la cafetera de nou obriu l'entrada d'aigua i enceneu la cafetera

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Resolució de problemes de la cafetera:

5.1. Registre de fallades:

Quan la icona  de la pantalla principal es mostra en vermell (FIG. 15), premeu aquesta icona tàctil per veure el registre d'error de la màquina. La informació sobre les fallades es mostrarà en forma de llista (FIG. 16). Podeu tornar a la pantalla principal prement la icona de "retrocedir".

5.2: Solució de problemes:

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSA	SOLUCIÓ
El display mostra una entrada d'aigua anormal.	Tall d'aigua	Apagueu la màquina durant 10 minuts, i espereu que surti aigua abans d'encendre-la de nou.
	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 de Cecotec
La bomba no para de funcionar	La vàlvula de drenatge queda oberta i l'aigua s'escapa	Tanqueu la vàlvula de drenatge
	Mal funcionament de la màquina	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica 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 fuga	Reviseu el connector i la junta de segellat.
	La màquina perd aigua internament	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec

CATALÀ

El cafè se surt pel difusor de cafè en fer cafè. No surt aigua calenta	Hi ha massa cafè al filtre, cosa que genera una gran sobrepressió i l'extracció del cafè per on no ha de	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 del mateix	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	Empra cafè molt més gruixut
	Mal funcionament de la màquina	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
	Massa cafè en pols al filtre	Reduïu la quantitat de cafè en pols
	La pantalla del portafiltre està obstruïda.	Traieu la pantalla del portafiltre amb un tornavís i netegeu-lo amb un raspall de neteja.
	Massa pressió exercida al cafè en pols	Reduir la pressió exercida al cafè en pols en compactar
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
	Mal funcionament de la màquina	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec

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 filtre de vapor està bloquejat	Quan li passi això, és molt important que no insisteixi 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. De seguida que detecti el bloqueig del filtre, submergeixi-la en líquid desgreixant per tractar de netejar-la com cal. Torneu a provar a extreure vapor
El display mostra una temperatura anormal	La temperatura ambient està per sota de 0 °C	Eviteu que la màquina estigui en un ambient per sota dels 0°C.
	La temperatura és superior a 180 °C	Reviseu que la màquina no s'hagi escalfat més. Apagueu-la i deixeu que es refredi durant 30 minuts.
	El sensor de temperatura del boiler de cafè està avariats	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
El display mostra un flux anormal	El cabalímetre no funciona correctament	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec
El display mostra un temps d'espera per tornar a escalfar	Els tubs de calor de la caldera de vapor han estat funcionant durant més de 35 minuts.	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec

6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: EU01_100134

Producte: Baristeo Regina

Voltatge: 220-240 V ~

Freqüència: 50 Hz

Potència: 5200-6200 W

Dimensions: 97,5 x 59,5 x 67,0 cm

Sistema d'escalfament:

- 1 Calderí d'acer inoxidable de 10,5 L per a aigua i vapor
- 1 Calderí d'acer inoxidable de 0,55 L per al capçal extractor de cafè esquerre
- 1 Calderí d'acer inoxidable de 0,55 L per al capçal extractor de cafè dret

Tipus bomba: Bomba rotatòria amb motor DC de 9 bars ajustables.

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 dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'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 rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes 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.

Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA



Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits.

El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΕΙΚΟΝΑ 1. ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΚΑΦΕΤΙΕΡΑΣ

1. Αριστερή κεφαλή εξαγωγής
2. Αριστερός πίνακας ελέγχου αφής
3. Δεξιά κεφαλή εξαγωγής
4. Δεξιός πίνακας ελέγχου αφής
5. Πλέγμα θέρμανσης φλιτζανιών
6. Πλευρικό περίβλημα
7. Πλευρική διακόσμηση
8. Βάση
9. Δεξί πλέγμα για φλιτζάνια
10. Δίσκος αποστράγγισης
11. Κουτί αποστράγγισης
12. Αριστερό πλέγμα για φλιτζάνια
13. Καλώδιο τροφοδοσίας
14. Υποδοχή φίλτρου
15. Αριστερός αφροποιητής
16. Έξοδος ζεστού νερού
17. Λαστιχένια λαβή αφροποιητή
18. Μοχλός ατμού

ΕΙΚΟΝΑ 2. ΚΥΡΙΑ ΟΘΟΝΗ

1. Κουμπί αφής για διπλό espresso
2. Κουμπί αφής για απλό espresso
3. Κουμπί αφής για χειροκίνητο καφέ
4. Κουμπί αφής για απλό καφέ lungo
5. Κουμπί αφής για διπλό καφέ lungo
6. Κουμπί αφής ζεστού νερού
7. Ρυθμίσεις/Διαμόρφωση
8. Καταγραφή σφαλμάτων
9. Χρόνος προετοιμασίας
10. Πίεση λέβητα ατμού
11. Θερμοκρασία καφέ
12. Κουμπί αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

ΕΙΚΟΝΑ 3. ΚΑΤΩ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΚΑΦΕΤΙΕΡΑΣ

1. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
2. Καλώδιο τροφοδοσίας
3. Βαλβίδα αποστράγγισης
4. Οπή εξόδου αποχέτευσης για δίσκο θήκης φίλτρου

5. Είσοδος νερού

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα απεικονίσματα στο παρόν εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή 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 μονής εξόδου χωρίς πάτο
- Διπλό φίλτρο
- Βούρτσα καθαρισμού για το συγκρότημα εκχύλισης καφέ
- Τυφλό φίλτρο για εσωτερικό καθαρισμό
- Πατητήρι καφέ
- Σωλήνας εισόδου νερού (□6.3×□9.5 mm/ PE / ¾)
- Σωλήνας εξόδου νερού (□19×□24 mm×2m/σιλικόνη)
- Σφιγκτήρας
- Γρήγορος σύνδεσμος εισόδου νερού (x2)

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

1. Το καλώδιο τροφοδοσίας, η είσοδος και η έξοδος νερού βρίσκονται στο κάτω μέρος της συσκευής. (Εικ. 3)
2. Αφαιρέστε το δίσκο και το πλέγμα.
3. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πρίζα, η καλωδίωση δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένη λανθασμένα και πρέπει να πληροί τις αντίστοιχες απαιτήσεις ισχύος.

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.

4. Συνδέστε την έξοδο του νερού με την αποχέτευση με το σωλήνα αποστράγγισης από ανοξείδωτο χάλυβα (μην τον λυγίζετε ώστε το νερό να αποστραγγίζεται ομαλά).
5. 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.

6. Τοποθετήστε το σωλήνα εισόδου, το σωλήνα εξόδου και το καλώδιο ρεύματος μέσα σε ένα διακοσμητικό δαχτυλίδι, εάν το επιθυμείτε.
7. Επανατοποθετήστε το δίσκο αποστράγγισης και το σουβέρ.

3.2. Ενεργοποίηση της καφετιέρας

1. Συνδέστε την καφετιέρα στην παροχή νερού.
2. Ενεργοποιήστε το κύριο κουμπί λειτουργίας στο κάτω μέρος.
3. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας στην οθόνη, που βρίσκεται κάτω δεξιά, και η συσκευή θα αντλήσει αυτόματα νερό.
4. Αφού γεμίσετε με νερό, το εσωτερικό της καφετιέρας θα αρχίσει να προθερμαίνεται, ενώ στην οθόνη θα εμφανιστεί η θερμοκρασία προθέρμανσης του μπόιλερ καφέ.
5. 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 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.

3.3 Μενού χρήση

1. Οθόνη αδράνειας (EIK. 4)
2. Πατήστε το κουμπί αφής ON/OFF για να εισέλθετε στην Κύρια Οθόνη (EIK. 2)
3. Πατήστε το κουμπί αφής «Ρυθμίσεις/Διαμόρφωση» για να εισέλθετε στην οθόνη ρυθμίσεων (EIK. 5-6-7)
4. Πατήστε το κουμπί αφής «1» στη δεξιά πλευρά και θα εισέλθετε στην οθόνη διαμόρφωσης 1 (EIK. 5).
5. Πατήστε το κουμπί αφής «2» στη δεξιά πλευρά και θα εισέλθετε στην οθόνη διαμόρφωσης 2 (EIK. 6).
6. Πατήστε το κουμπί αφής «3» στη δεξιά πλευρά και θα εισέλθετε στην οθόνη διαμόρφωσης 3 (EIK. 7).
7. Πατήστε το κουμπί αφής «Πληροφορίες» που βρίσκεται και στις τρεις οθόνες διαμόρφωσης (EIK. 5-6-7) για να αποκτήσετε πρόσβαση στην οθόνη «Σχετικά με τη συσκευή» (EIK. 8). Αυτή η διεπαφή σας επιτρέπει να ελέγχετε πληροφορίες όπως τον αριθμό των φορών που έχουν εμφανιστεί προβλήματα, τον αριθμό των φορών που έχει πατηθεί κάθε κουμπί, την τρέχουσα ώρα και τον σειριακό αριθμό της συσκευής. Μετά την ανασκόπηση, πατήστε το πίσω κουμπί αφής για να επιστρέψετε στην οθόνη ρυθμίσεων (EIK. 5-6-7) και πατήστε ξανά το πίσω κουμπί αφής για να επιστρέψετε στην κύρια οθόνη (EIK. 2).

3.4 Ρύθμιση εσωτερικών παραμέτρων

Αγγίξτε το κουμπί αφής «Ρυθμίσεις» στην κύρια οθόνη για να εισέλθετε στις ρυθμίσεις:

Στην οθόνη θα δείτε την πρώτη καρτέλα ρυθμίσεων, μπορείτε να μετακινηθείτε στις διάφορες καρτέλες ρυθμίσεων κάνοντας κλικ στους αριθμούς στα δεξιά, όλες οι καρτέλες επεξηγούνται παρακάτω:

Διαμόρφωση οθόνης 1 (EIK. 5):

- Προσαρμογή της:
 - ο Καμπύλη 1
 - ο Καμπύλη 2
 - ο Καμπύλη 3
 - ο Καμπύλη 4
- Ρύθμιση της θερμοκρασίας του καφέ. Η προεπιλεγμένη τιμή είναι 93°C. Τιμές από 80 έως 102°C.
- Ρύθμιση του χρόνου διανομής ζεστού νερού. Προεπιλεγμένη τιμή σε 10 δευτερόλεπτα. Τιμές από 1 έως 10 δευτερόλεπτα.

- Ρύθμιση πίεσης λέβητα ατμού και ζεστού νερού. Η προεπιλεγμένη τιμή είναι 1,5 bar. Τιμές από 1 έως 2 bar.
- Ρύθμιση για την ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της λειτουργίας καφέ.
- Ρύθμιση για την ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της λειτουργίας ατμού.

Οθόνη διαμόρφωσης 2 (ΕΙΚ. 6):

- Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του φωτισμού της καφετιέρας
- Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας βαθμολόγησης
- Επαναφορά της μονάδας

Οθόνη διαμόρφωσης 3 (ΕΙΚ. 7):

- Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας για την οθόνη
- Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας ωραρίου
- Χρόνος για την είσοδο της οθόνης σε λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας (λεπτά)
- Ώρα για την αυτόματη εκκίνηση της καφετιέρας
- Ώρα αυτόματης απενεργοποίησης της καφετιέρας
- Τρέχουσα ημέρα και ώρα

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όλες οι καρτέλες έχουν τις ακόλουθες λειτουργίες στο κάτω μέρος της οθόνης:

- Σχετικά με τη συσκευή (ΕΙΚ. 8): Εδώ μπορείτε να δείτε πόσες προειδοποιήσεις είχε και τον αριθμό των επαναλήψεων κάθε παρασκευής.
- Επαναφορά: Εδώ μπορείτε να επαναφέρετε τις ρυθμίσεις της καφετιέρας στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- Αποθήκευση: σας επιτρέπει να αποθηκεύσετε τις αλλαγές που κάνετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι σημαντικό κάθε φορά που κάνετε μια αλλαγή να πατάτε το κουμπί αποθήκευσης.

3.4.1 Ρύθμιση παραμέτρων καφέ

Για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις παρασκευής καφέ, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Μπείτε στο μενού «Ρυθμίσεις».
2. Πατήστε την καρτέλα 1 στη δεξιά πλευρά της οθόνης (Οθόνη ρύθμισης 1).
3. Πιέστε το όνομα μιας από τις 5 παρασκευές καφέ (1, 2, 3, 4 και Χειροκίνητος καφές). Αυτό θα σας δώσει πρόσβαση στο δικό σας μενού ρυθμίσεων (ΕΙΚ. 9). Θα μπορείτε να αλλάξετε:
 - Όνομα καφέ
 - Χρόνος προ-έγχυσης. (Τιμές από 0 έως 10s)
 - Πίεση προ-έγχυσης. (Τιμές από 0 έως 10 bar)
 - Χρόνος αναμονής μετά την προ-έγχυση. (Τιμές από 0 έως 10s)
 - Ποσότητα κάθε φάσης εκχύλισης. (Τιμές από 0 έως 40 ml)
 - Χρόνος κάθε φάσης εκχύλισης (τιμές από 0 έως 40 s). Ο συνολικός χρόνος εκχύλισης των 3 φάσεων δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 60s.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνολικός χρόνος εκχύλισης = το άθροισμα του χρόνου εκχύλισης των 3 φάσεων-
Συνολική ποσότητα εκχύλισης = το άθροισμα της ποσότητας εκχύλισης των 3 φάσεων

- Επιλογέας μεταξύ του χρόνου εκχύλισης και της ποσότητας εκχύλισης
- Επιλογή καφέ για ένα ή δύο φλιτζάνια
- Ακολουθία εξαγωγής. (Τιμές από 0 έως 40 s/mL και από 0 έως 9 bar)
 - ο Φάση 1: Χρόνος/Ποσότητα εκχύλισης καφέ + πίεση
 - ο Φάση 2: Χρόνος/ποσότητα εκχύλισης καφέ + πίεση
 - ο Φάση 3: Χρόνος/ποσότητα εκχύλισης καφέ + πίεση

Αν θέλετε να επαναφέρετε οποιαδήποτε από τις 5 παρασκευές καφέ στις εργοστασιακές ρυθμίσεις, απλά πατήστε «Επαναφορά» (Restore). Κάθε μία έχει διαφορετικές προκαθορισμένες τιμές:

- 1 - ΕΙΚ. 10
- 2 - ΕΙΚ. 11
- 3 - ΕΙΚ. 12
- 4 - ΕΙΚ. 13
- Manual Mode - ΕΙΚ. 14

3.5. Espresso και Διπλός Espresso

Για να φτιάξετε έναν εσπρέσο ή/και διπλό εσπρέσο ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

1. Βγάλετε 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 προεξοχή 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.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην βάζετε περισσότερα από 18 γραμμάρια αλεσμένου καφέ για το διπλό φίλτρο και 12 γραμμάρια αλεσμένου καφέ στο μονό φίλτρο, καθώς αυτό μπορεί δυσκολεύει την στεγανοποίηση της υποδοχής του φίλτρου στην κεφαλή.

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.

3.6 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:
 - ο 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.
 - ο 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.
- **Συμπίεση:** 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 συμπυκνωμένους 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.

3.7. Λειτουργία ατμού για τον αφρισμό γάλακτος

Ο αφροποιητής χρησιμοποιείται για να αφρατέψει το γάλα και να γίνει πολύ πιο κρεμώδες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιήστε πάντα πλήρες και κρύο γάλα για καλύτερα αποτελέσματα.

1. Χρησιμοποιήστε ένα κύπελλο από ανοξείδωτο χάλυβα, ρίξτε κρύο υγρό μέχρι 1/2 φλιτζάνι χωρίς να υπερβείτε τη σχισμή του στόμιου,

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η διάμετρος του κυπέλλου δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 70 ± 5 mm.

2. Για να βγάλετε ατμό, πιέστε το μοχλό ατμού προς το μέρος σας ή προς τα εμπρός και ο ατμός θα βγει. Σπρώχνοντας το μοχλό προς το μέρος σας, μπορείτε να μπλοκάρετε την έξοδο ατμού και να διατηρήσετε τη ροή του ατμού για να αφρίσει το γάλα. Αν πιέσετε προς τα εμπρός, μπορείτε να κρατήσετε χειροκίνητα την έξοδο ατμού για να καθαρίσετε τον αφροποιητή.
3. Τοποθετήστε μια κανάτα κάτω από το ακροφύσιο ατμού. Το στόμιο του αφροποιητή θα πρέπει να τοποθετείται μερικά εκατοστά κάτω από το γάλα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βγάλτε λίγο ατμό πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία για να βγάλετε τυχόν νερό από τον αφροποιητή.

4. Σπρώξτε το μοχλό ατμού προς το μέρος σας ή προς τα εμπρός για την αυτόματη ή χειροκίνητη απελευθέρωση του ατμού αντίστοιχα, επιτρέψτε την εισαγωγή του ακροφυσίου του αφροποιητή στο υγρό. Για να αποκτήσετε ένα αφρώδες και κρεμώδες γάλα, θα πρέπει να παρατηρήσετε ότι σχηματίζεται ένας στροβιλισμός μέσα στο φλιτζάνι και ότι ο αφροποιητής δεν τρίζει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται ιδιαίτερα ο έλεγχος της θερμοκρασίας του γάλακτος, η οποία δεν πρέπει να ξεπερνά τους 60-65°C για να αποφευχθεί η απώλεια ορισμένων ιδιοτήτων.

5. Μετακινήστε το μοχλό ενεργοποίησης του ατμού στη θέση απενεργοποίησης όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, τώρα ο ατμός έχει σταματήσει, ανοίξτε ξανά το μοχλό αν θέλετε να συνεχίσετε τον ατμό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθαρίστε το ακροφύσιο ατμού αμέσως μετά τη χρήση για να αποφύγετε τη δημιουργία αλάτων στο γάλα. Σκουπίστε τον αφροποιητή με ένα υγρό πανί και εκτοξεύστε ξανά ατμό για να απομακρύνετε το γάλα που μπορεί να έχει μείνει μέσα στον αφροποιητή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσοχή με την υψηλή θερμοκρασία της εξόδου ζεστού νερού κατά τη χρήση.

3.8. Πώς να φτιάξετε έναν καλό καπουτσίνο

1. Πρώτα ετοιμάστε τον εσπρέσο σε ένα φλιτζάνι αρκετά μεγάλο για το επιθυμητό μέγεθος καπουτσίνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας «3.6. Espresso και Διπλός espresso».
2. Χρησιμοποιήστε πλήρες γάλα, φρέσκο και κρύο από το ψυγείο (4°C-7°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 “3.7. Λειτουργία ατμού για τον αφρισμό του γάλακτος για την παραγωγή αφρώδους, κρεμώδους γάλακτος.
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. Μπορείτε να προσθέσετε λίγη κανέλα ή κακάο σε σκόνη, αν το επιθυμείτε.

3.9. Ζεστού νερού

Για να τραβήξετε ζεστό νερό, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πατήστε το κουμπί ζεστού νερού και θα βγει ζεστό νερό.
2. Όταν το ζεστό νερό φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο, πατήστε το κουμπί ζεστού νερού

για να σταματήσετε το ζεστό νερό ή περιμένετε μέχρι να φτάσει στη ρύθμιση για να σταματήσει αυτόματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν τελειώσετε την παραγωγή ζεστού νερού, μην αγγίζετε αμέσως τον σωλήνα ζεστού νερού για να αποφύγετε εγκαύματα.

3.10. Απενεργοποίηση της καφετιέρας

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. 3).

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 N° 17 ή ένα ρυθμιζόμενο κλειδί.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πραγματοποιήστε τον γρήγορο καθαρισμό της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες.

- Η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να κρυώσει,
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια, οινόπνευμα ή διαλύτες. Μην βυθίζετε το μηχανήμα 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 επικαθίσεις αλάτων με την πάροδο του χρόνου και χρειάζεται αφαίρεση αλάτων κάθε 2 μήνες.

1. Ρίξτε νερό και αφαλατικό σε ένα δοχείο περίπου 10 λίτρων, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του αφαλατικού.

2. Ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης (ΕΙΚΟΝΑ 3) 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 την και όταν ζεσταθεί, φτιάξτε καφέδες (χωρίς καφέ) μέσω των δύο ακροφυσίων καφέ, τραβήξτε ζεστό νερό και ατμό μέσω του αφροποιητή μέχρι να καταναλωθεί το μεγαλύτερο μέρος του νερού. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να σταθεί για 5-10 λεπτά και απενεργοποιήστε την,

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστά 10 κύκλους καφέ ανά κεφαλή καφέ, 10 ανά έξοδο νερού και 10 ανά μονάδα αφροποιητή.

4. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και, στη συνέχεια, ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης (ΕΙΚΟΝΑ 3) 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.

5. 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.

Προστασία κατά της ψύξης

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.

Για να προστατέψετε την καφετιέρα από το πάγωμα, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Κλείστε την είσοδο νερού από την είσοδο νερού της εγκατάστασής σας.
2. Βγάλτε 300 mL ανά κεφαλή καφέ και 5 s ζεστό νερό.
3. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας, η καφετιέρα θα απενεργοποιηθεί.
4. Μην ξεχνάτε να απενεργοποιείτε την εξωτερική παροχή ρεύματος (ή τον κεντρικό διακόπτη) και την παροχή νερού όταν η καφετιέρα δεν χρησιμοποιείται.
5. Πριν ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή, ανοίξτε την είσοδο νερού και ενεργοποιήστε την.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αντιμετώπιση προβλημάτων της καφετιέρας:

5.1. Καταγραφή σφαλμάτων:

Όταν το εικονίδιο  στην κύρια οθόνη εμφανίζεται με κόκκινο χρώμα (ΕΙΚ. 15), πατήστε αυτό το εικονίδιο αφής για να προβάλετε το αρχείο καταγραφής βλαβών της συσκευής. Οι πληροφορίες σφάλματος εμφανίζονται με τη μορφή λίστας (ΕΙΚ. 16). Μπορείτε να επιστρέψετε στην κύρια οθόνη πατώντας το εικονίδιο «πίσω».

5.2: Επίλυση προβλημάτων:

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Στην οθόνη εμφανίζεται μια μη φυσιολογική είσοδος νερού.	Διακοπή νερού	Απενεργοποιήστε τη συσκευή για 10 λεπτά και περιμένετε να βγει το νερό πριν το ενεργοποιήσετε ξανά.
	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 παραμένει ανοιχτή και το νερό διαρρέει	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. Δεν βγαίνει ζεστό νερό	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
	Υπάρχει πάρα πολύς καφές σε σκόνη στο φίλτρο	Μειώστε την ποσότητα του καφέ σε σκόνη
	Η οθόνη της υποδοχής φίλτρου έχει φράξει.	Αφαιρέστε την από τη θήκη του φίλτρου με ένα κατασβίδι και καθαρίστε την με μια βούρτσα καθαρισμού.
	Υπερβολική πίεση στη σκόνη καφέ	Μειώστε της πίεσης που ασκείται στη σκόνη καφέ κατά τη συμπίεση
Δεν βγαίνει ζεστό νερό	Το μηχανήμα προθερμαίνεται και δεν έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία	Περιμένετε μέχρι το μηχανήμα να είναι έτοιμο
	Δυσλειτουργία του μηχανήματος	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

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 επιμένετε 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
Η οθόνη δείχνει μη φυσιολογική θερμοκρασία	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι κάτω από 0°C.	Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε περιβάλλον κάτω των 0°C.
	Η θερμοκρασία είναι πάνω από 180 °C	Ελέγξτε ότι η συσκευή δεν έχει υπερθερμανθεί. Απενεργοποιήστε την και αφήστε την να κρυώσει για 30 λεπτά.
	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του boiler της καφετιέρας είναι ελαττωματικός	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Η οθόνη δείχνει μη φυσιολογική ροή	Ο μετρητής ροής δεν λειτουργεί σωστά	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος αναμονής για την αναθέρμανση.	Οι σωλήνες θερμότητας του ατμολέβητα λειτουργούν για περισσότερα από 35 λεπτά.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος: EU01_100134

Προϊόν: Baristeo Regina

Τάση: 220-240 V~

Συχνότητα: 50 Hz

Ισχύς: 5200 - 6200 W

Διαστάσεις: 97,5 x 59,5 x 67,0 cm

Σύστημα θέρμανσης:

- 1 μπόιλερ για ατμό και ζεστό νερό από ανοξείδωτο χάλυβα 10,5 L
- 1 μπόιλερ από ανοξείδωτο χάλυβα 0,55 L για την αριστερή κεφαλή εξαγωγής καφέ
- 1 μπόιλερ από ανοξείδωτο χάλυβα 0,55 L για τη δεξιά κεφαλή εξαγωγής καφέ

Τύπος αντλίας: Περιστροφική αντλία με ρυθμιζόμενο κινητήρα DC 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, η συσκευή ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτή η συσκευή φτάσει στο τέλος της λειτουργικής της ζωής, θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να την

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 τη συσκευή 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.

10. ΑΠΛΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

 Με την παρούσα, η Cecotec Innovations δηλώνει ότι το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί ώστε να πληροί τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας.

Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης της ΕΕ βρίσκεται στον ακόλουθο δικτυακό τόπο: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

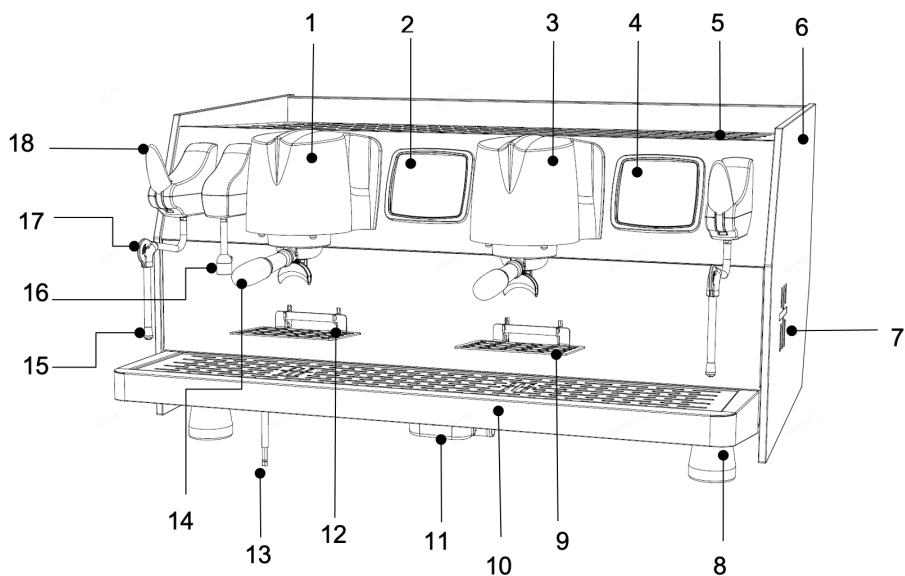


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

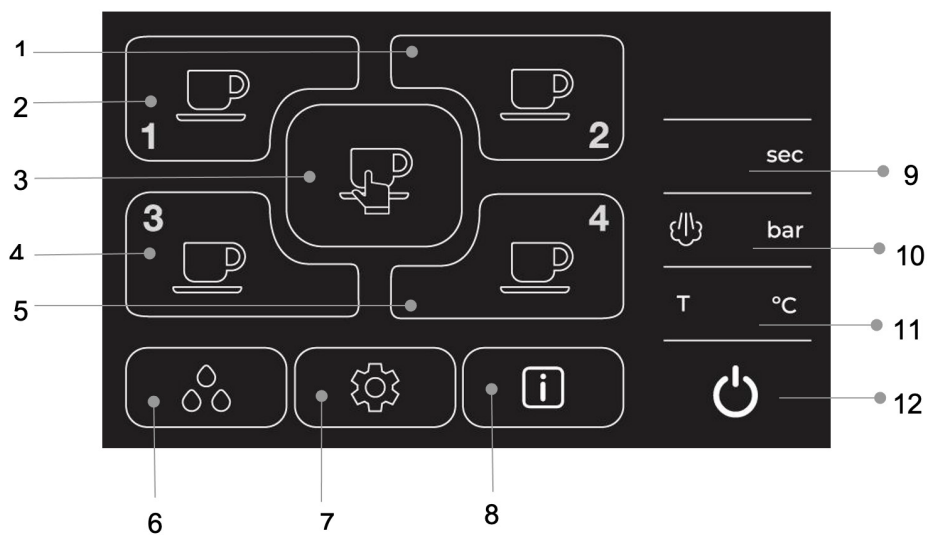


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

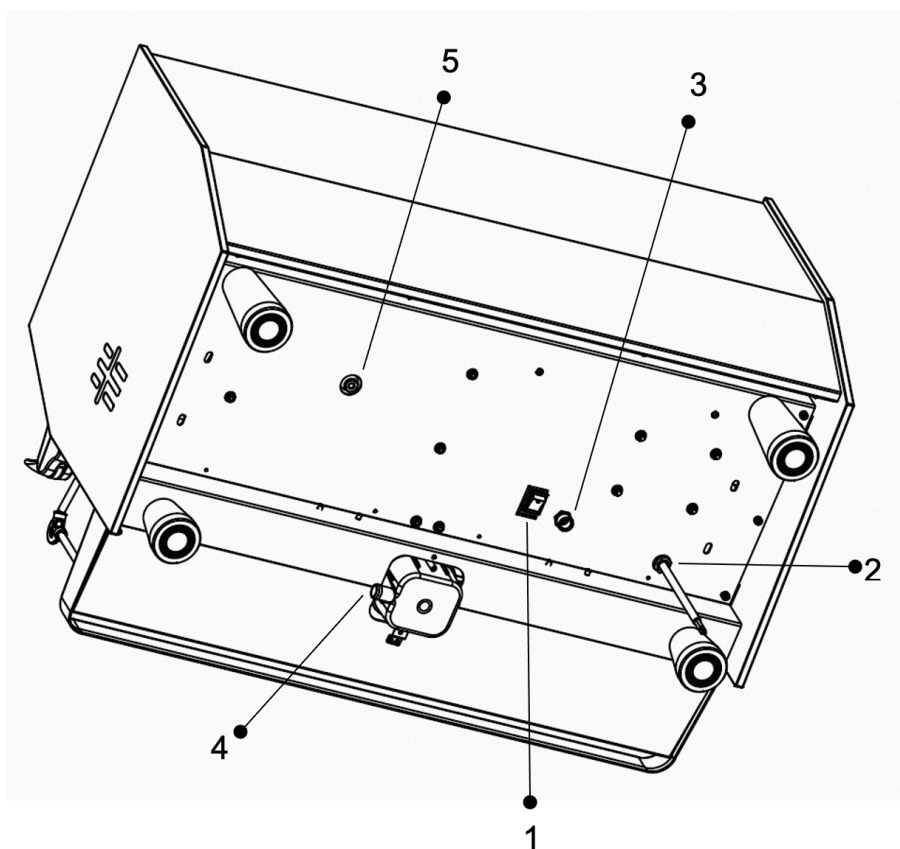


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

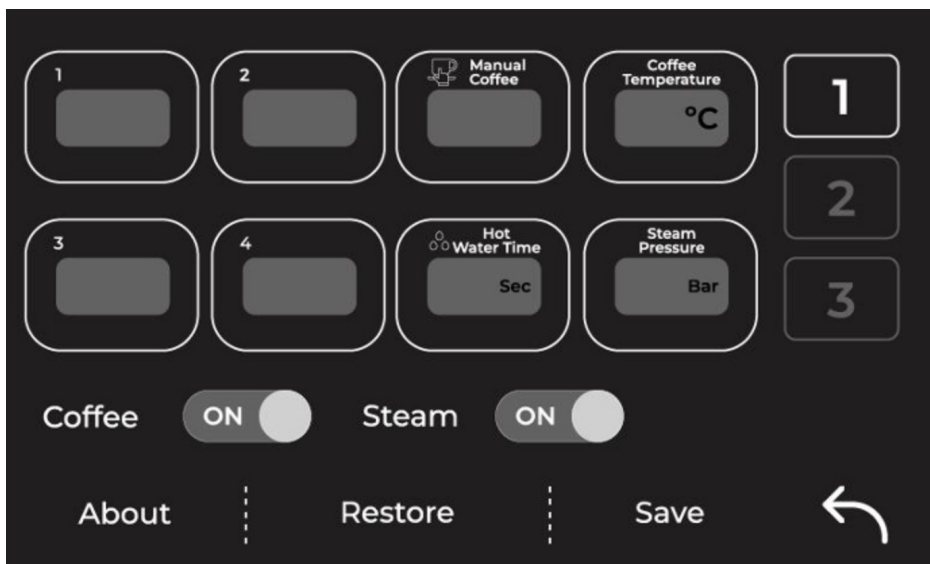


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

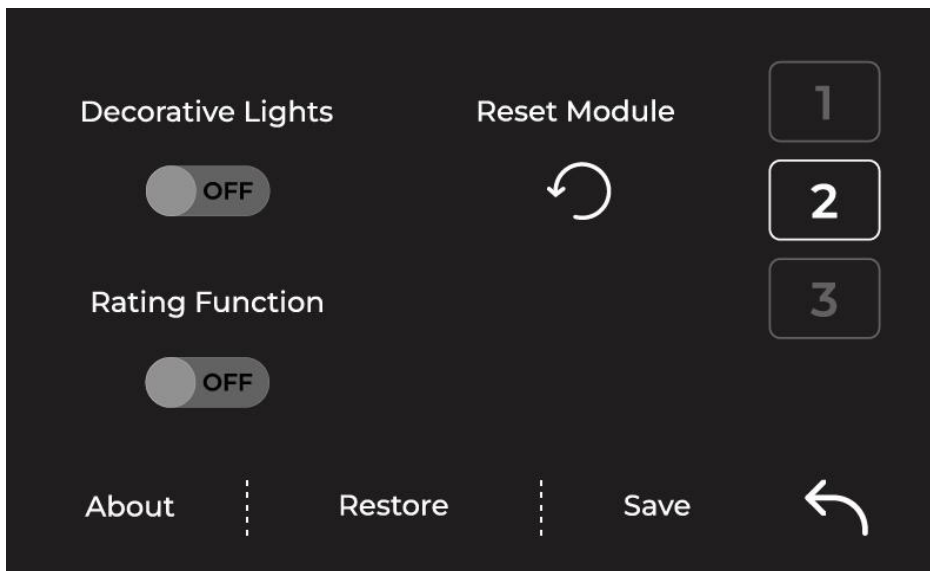


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6

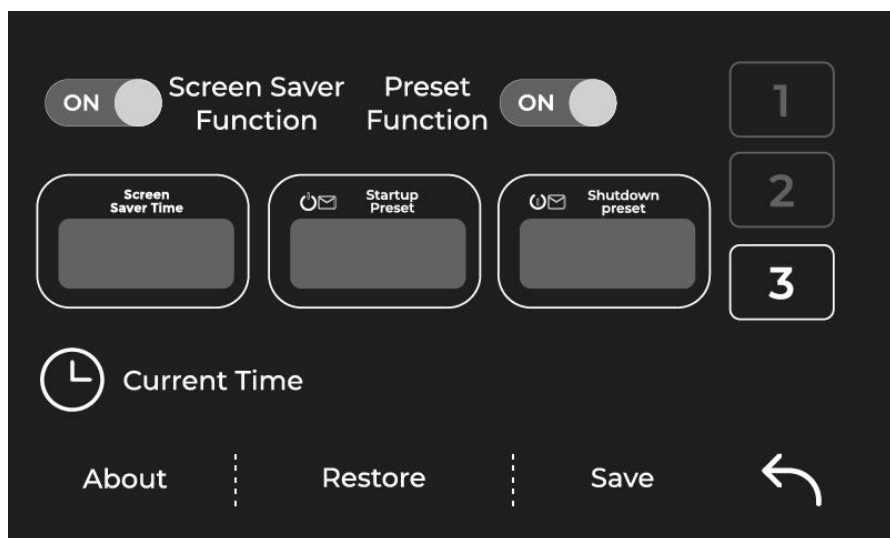


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7

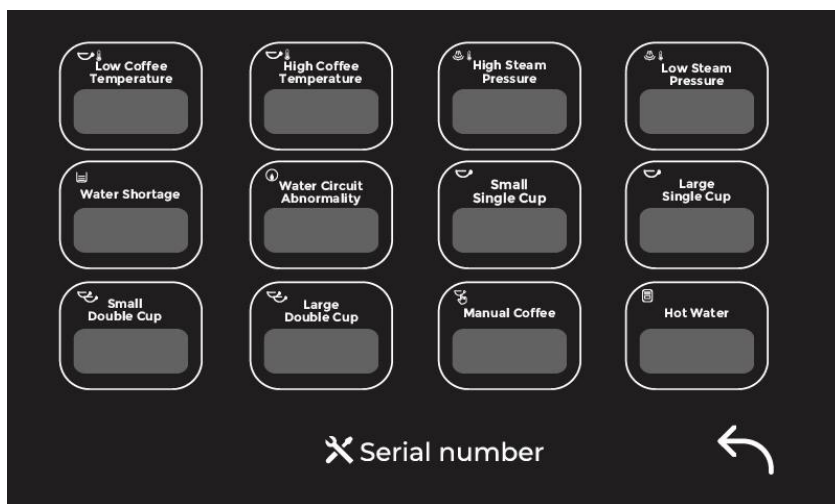


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 8

Curve Name

Time s

Pressure bar

Blooming time s

Coffee time s

Extraction Stage	1	2	3
sec			
bar			

Time extraction ☒ ON

Single Cup ☒ ON

About

Restore

Save

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 9

Curve Name

Pre-infusion Time sec

Pre-infusion Pressure bar

Pre-infusion Blooming Time sec

Extraction Flow mL

Extraction Stage	1	2	3
mL	40	0	0
bar	9	0	0

Flow Extraction ☒ OFF

Double Cup ☒ OFF

Curve

Restore

Save

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 10

Curve Name

Pre-infusion Time sec

Pre-infusion Pressure bar

Pre-infusion Blooming Time sec

Extraction Flow mL

Extraction Stage	1	2	3
mL	25	10	5
bar	9	6	3

Flow Extraction ☐ OFF

Double Cup ☐ OFF

Curve : Restore : Save 

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 11

Curve Name

Pre-infusion Time sec

Pre-infusion Pressure bar

Pre-infusion Blooming Time sec

Extraction Time sec

Extraction Stage	1	2	3
sec	25	0	0
bar	9	0	0

Time Extraction ☒ ON

Double Cup ☒ ON

Curve : Restore : Save 

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 12

Curve Name

Pre-infusion Time sec

Pre-infusion Pressure bar

Pre-infusion Blooming Time sec

Extraction Time sec

Extraction Stage	1	2	3
sec	25	0	0
bar	9	0	0

Time Extraction ☒ ON

Double Cup ☒ ON

Curve | Restore | Save



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 13

Curve Name

Pre-infusion Time sec

Pre-infusion Pressure bar

Pre-infusion Blooming Time sec

Extraction Time sec

Extraction Stage	1	2	3
sec	60	0	0
bar	9	0	0

Time Extraction ☒ ON

Double Cup ☒ ON

Curve | Restore | Save



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 14

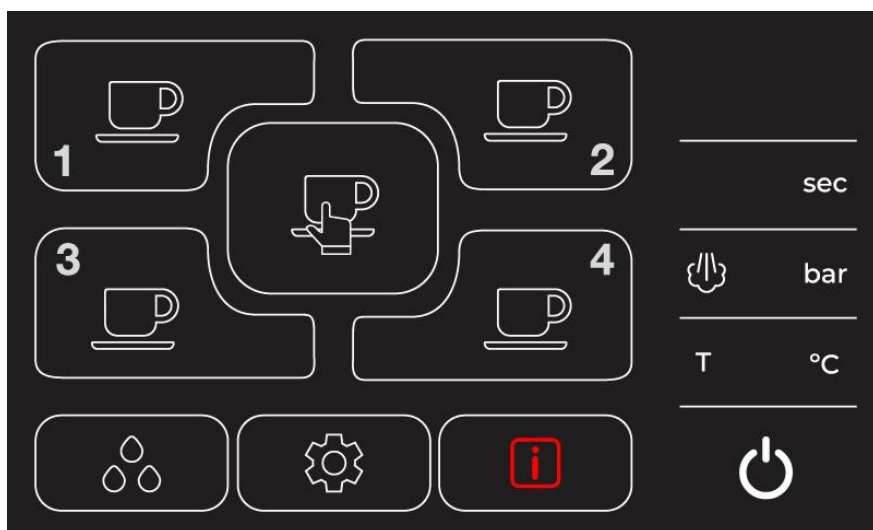


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 15

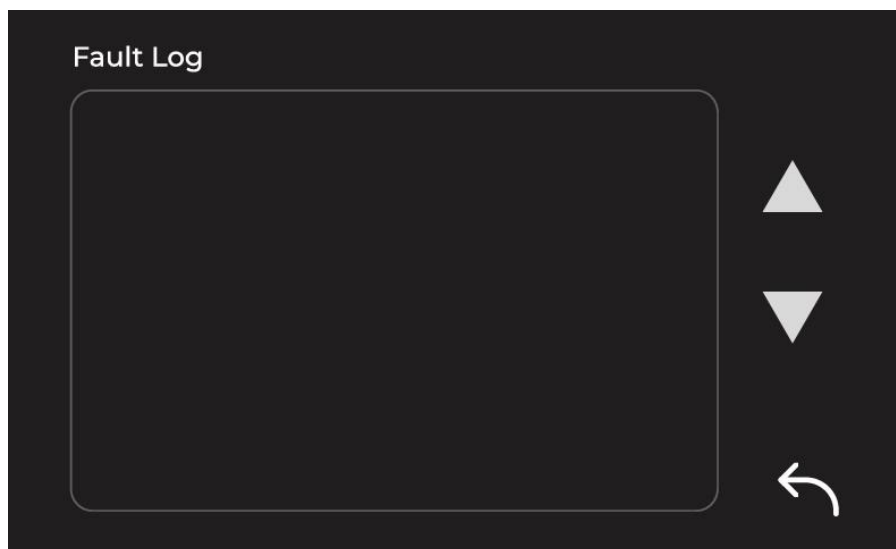


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 16

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
RP02241122

