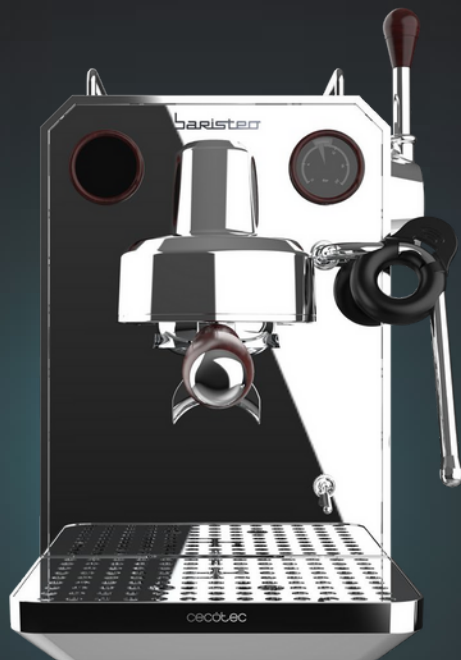




BARISTEO INTIMA

Кавоварка еспресо/Кофеварка эспрессо/Barista espresso coffee maker



Інструкція користувача
Инструкция пользователя
Instruction manual

Baristeo

Інструкція з безпечного використання	1
Инструкция по технике безопасности	5
Safety instructions	9

ЗМІСТ

1. Компоненти пристрою	12
2. Перед першим використанням	12
3. Експлуатація пристрою	13
4. Очищення та обслуговування	17
5. Усунення несправностей	20
6. Технічні характеристики	22
7. Утилізація старих електричних приладів	22
8. Сервісне обслуговування і гарантія	23
9. Авторські права	23

INDEX

1. Parts and components	24
2. Before use	24
3. Operation	25
4. Cleaning and maintenance	30
5. Troubleshooting	33
6. Technical specifications	36
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	36
8. Technical support and warranty	36
9. Copyright	37

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	38
2. Перед первым использованием	38
3. Эксплуатация	39
4. Чистка и уход	43
5. Устранение неполадок	45
6. Технические характеристики	48
7. Утилизация старых электроприборов	48
8. Служба технической поддержки и гарантия	49
9. Авторские права	49

ПРИМІТКА

EU01_100127_Baristeo Intima

UA • Кодування в цьому посібнику є загальним і застосовується до всіх варіантів коду приладу.

ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте ці інструкції. Збережіть цю інструкцію для використання в майбутньому або для нових користувачів.

- Під час використання приладу необхідно суворо дотримуватися всіх інструкцій з техніки безпеки.

-  Цей символ означає «Обережно, гаряча поверхня».

- Доступні поверхні можуть нагріватися під час використання. Будьте обережні, щоб не обпектися.

- Цей пристрій призначений лише для домашнього використання та не призначений для барів, ресторанів, фермерських будинків, готелів, мотелів та офісів.

- Приладом не повинні користуватися діти. Тримайте цей прилад та його шнур живлення в недоступному для них місці.

- Цим приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку.

- Діти не повинні гратися з пристроєм. Діти без нагляду не повинні виконувати очищення та технічне обслуговування.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** заливний отвір не можна відкривати під час роботи.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** вживайте заходів, щоб уникнути проливання рідини на кабель.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** неправильне або неналежне використання може бути небезпечним для користувача та пошкодити прилад. Використовуйте прилад лише для цілей, описаних у цій інструкції. Поверхня нагрівального елемента піддається залишковому теплу після використання.

- Вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі, перш ніж міняти аксесуари або сусідні частини, які рухаються під час використання.

- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на табличці з характеристиками пристрою, і що розетка заземлена.

- Не занурюйте кабель, вилку чи будь-яку іншу незнімну частину пристрою у воду чи будь-яку іншу рідину та не піддавайте воді електричні з'єднання. Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати пристрій.

- Попередження: якщо прилад випадково впав у воду, негайно від'єднайте його від мережі. Не торкайтеся води! Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, його має відремонтувати офіційна служба технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.

- Попередження: не використовуйте прилад, якщо його шнур, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він несправно працює, упав або будь-яким чином пошкоджений.

- Не скручуйте, не згинайте, не тягніть і не пошкоджуйте кабель живлення.

- Захищайте його від гострих країв і джерел тепла. Не дозволяйте, щоб кабель торкався гарячих поверхонь. Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні або стільниці.

- Цей прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Вимикайте та від'єднуйте прилад від мережі, коли він не використовується та перед його чищенням. Щоб від'єднати його від розетки, тягніть за вилку, а не за кабель.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм. Необхідний ретельний нагляд, коли приладом користуються діти або поряд з ними.
- Встановіть прилад на суху, стійку, рівну, жаростійку поверхню.
- Не використовуйте прилад за таких обставин:
 - на газовій або електричній плиті або поблизу неї, у розігрітих духовках або поблизу відкритого вогню.
 - На м'яких поверхнях (наприклад, килимах) або там, де він може перекинутися під час використання.
 - На відкритому повітрі або в місцях з підвищеною вологістю.
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Ніколи не залишайте пристрій без нагляду під час використання. Від'єднайте його від мережі, коли закінчите користуватися ним або коли виходите з кімнати.
- Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно.
- Зверніться за порадою до офіційної служби технічної підтримки Secotec.
- Очищення та технічне обслуговування необхідно виконувати відповідно до цієї інструкції з експлуатації, щоб забезпечити належне функціонування приладу. Перед тим, як переміщати та чистити прилад, вимкніть його та від'єднайте від мережі.
- Не мийте прилад у посудомийних машинах.

- Компанія не бере на себе відповідальність за будь-яку можливу шкоду або тілесні ушкодження, спричинені неправильним використанням або недотриманням цієї інструкції з експлуатації.

ПРИМЕЧАНИЕ

EU01_100127_Baristeo Intima

RU• Кодировка в этом руководстве является общей и применяется ко всем вариантам кода прибора.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочтите данную инструкцию.

Сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для новых пользователей.

- При использовании прибора необходимо строго соблюдать все инструкции по технике безопасности.

-  Этот символ означает «Осторожно, горячая поверхность».

- Доступные поверхности могут нагреваться во время использования. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

- Это устройство предназначено только для домашнего использования и не предназначено для баров, ресторанов, фермерских домов, отелей, мотелей и офисов.

- Детям запрещается использовать прибор. Держите этот прибор и его шнур питания в недоступном для них месте.

- Этот прибор могут использовать люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.

- Детям запрещено играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

- **ВНИМАНИЕ:** заправочное отверстие нельзя открывать во время работы устройства.

- **ВНИМАНИЕ:** примите меры предосторожности, чтобы избежать попадания жидкостей на кабель.

- **ВНИМАНИЕ:** неправильное или ненадлежащее использование может быть опасным для пользователя и привести к повреждению прибора. Используйте прибор только для целей, описанных в данном руководстве. После использования поверхность нагревательного элемента подвергается остаточному теплу.

- Выключите и отсоедините прибор от сети перед заменой аксессуаров или близлежащих частей, которые перемещаются во время использования.

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства и что вилка заземлена.

- Не погружайте кабель, вилку или любую другую несъемную часть устройства в воду или любую другую жидкость и не подвергайте электрические соединения воздействию воды.

- Предупреждение: если прибор случайно упадет в воду, немедленно отключите его от сети. Не прикасайтесь к воде! Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его необходимо отремонтировать в официальной службе технической поддержки Secotec, чтобы избежать любой опасности.

- Предупреждение: не используйте прибор, если его шнур, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он неисправен, его роняли или каким-либо образом повредили.

- Не перекручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте кабель питания.

- Защищайте его от острых краев и источников тепла.

Не допускайте соприкосновения кабеля с горячими поверхностями. Не позволяйте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы.

- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Выключайте и отключайте прибор от электросети, когда он не используется, а также перед его чисткой. Чтобы отсоединить устройство от розетки, держите за вилку, а не за кабель.

- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором. Необходим строгий надзор, когда прибор используется детьми или рядом с ними.

- Не используйте прибор за таких обставин:

- на газовой или электрической плите или рядом с ней, в нагретых духовках или вблизи открытого огня.
- На мягких поверхностях (например, коврах) или там, где он может опрокинуться во время использования.
- На открытом воздухе или в помещениях с высоким уровнем влажности.

- Не накрывайте прибор во время работы.

- Никогда не оставляйте устройство без присмотра во время использования. Отключайте его от электросети, когда закончите использовать его или покинете комнату.

- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно.

- За консультацией обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.

- Очистка и техническое обслуживание должны выполняться в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы обеспечить правильную работу прибора. Выключите и отсоедините прибор от сети перед его перемещением и чисткой.

- Не мойте прибор в посудомоечных машинах.

- Компания не несет ответственность за любой возможный ущерб или телесные повреждения, возникшие в результате неправильного использования или несоблюдения данного руководства по эксплуатации.

NOTE

EU01_100127_Baristeo Intima

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.

-  This symbol means "Caution, hot surface".

- Accessible surfaces are likely to heat up during use. Be careful not to burn yourself.

- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.

- The appliance must not be used by children. Keep this appliance and its power cord out of their reach.

- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.

- **WARNING:** the filling opening must not be opened during operation.

- **WARNING:** take precautions to avoid spillage of liquids on the cable.

- **WARNING:** incorrect or improper use can be dangerous for the user and damage the appliance. Use the appliance only for the purposes described in this manual. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.

- Switch off and unplug the appliance before changing accessories or nearby parts that move during use.

- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.

- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.

- **Warning:** if the appliance falls accidentally in water, unplug it immediately. Do not touch the water! Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.

- **Warning:** do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.

- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. - Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug, not the cable, to disconnect it from the outlet.

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

1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Мал. 1 (с. 50)

1. Панель керування
2. Дисплей
3. Манометр
4. Дифузор для кави
5. Портафільтр
6. Решітка піддону для збору крапель
7. Піддон для збирання крапель
8. Важіль подачі пари
9. Резервуар для води
10. Гумова ручка стімера
11. Стімер
12. Вимикач живлення
13. Кабель живлення
14. Насадка для стімера
15. Ніжки

Примітка:

Графіка в цьому посібнику є схематичними зображеннями і можуть не зовсім відповідати приладу.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Цей пристрій упаковано таким чином, щоб захистити його під час транспортування. Вийміть пристрій із коробки та видаліть всі пакувальні матеріали. Ви можете зберегти оригінальну коробку та інші елементи пакування в надійному місці. Це допоможе уникнути пошкодження пристрою під час транспортування в майбутньому. У разі утилізації оригінальної упаковки переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.
- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти в наявності та в хорошому стані. Якщо якась деталь відсутня або в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
- Перед використанням машини зніміть силіконову кришку з резервуара для води.
- Очистіть усі знімні компоненти.

Вміст коробки:

- Кавомашина
- Портафільтр 58 мм
- Коробка для приладдя
- Одинарний фільтр для кави 58 мм

- Подвійний фільтр для кави 58 мм
- Тампер для кави
- Щітка для чищення
- Глухий фільтр для внутрішнього очищення

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Панель керування

Панель керування складається з 4 кнопок:

- Одинарний еспreso (25 секунд екстракції за усталеним налаштуванням)
- Подвійний еспreso (40 секунд екстракції за усталеним налаштуванням)
- Індивідуальне дозування (120 секунд екстракції за усталеним налаштуванням)
- Пар

Перше використання

1. Очистіть всі компоненти, що знімаються.
2. Наповніть резервуар для води, не перевищуючи позначку «MAX».
3. Натисніть на вимикач живлення, щоб увімкнути прилад, 4 кнопки блимають, вказуючи на те, що прилад розігрівається. Коли прилад буде готовий, всі кнопки залишаться світитися.
4. Використовуйте прилад відповідно з функціями «Одинарний еспreso», «Подвійний еспreso» та «Пар» (без меленої кави у фільтрі). Повторіть 2-3 рази.

ПРИМІТКА: при першому використанні не вставляйте фільтр, натисніть кнопку «Одинарний еспreso» після того, як машина попередньо нагріється і буде готова до роботи, перші 3 кнопки загораються. Зачекайте, поки вода вийде з дифузора. Після цього знову натисніть кнопку «Одинарне еспreso», щоб зупинити подачу води.

3.1. Одинарний еспreso та подвійний еспreso

Щоб приготувати одинарний еспreso та/або подвійний еспreso, виконайте наведені нижче інструкції:

5. Відкрийте кришку, витягніть резервуар для води та наповніть його чистою водою. Не перевищуйте позначку MAX.

ПРИМІТКА: щоб підтримувати кавоварку в ідеальному стані та продовжити термін її служби, слід використовувати природну мінеральну воду та/або фільтровану воду. Це також дозволить уникнути накопичення вапняних відкладень у внутрішніх трубках.

6. Встановіть резервуар для води та закрийте кришку.
7. Підключіть прилад до мережі та увімкніть його; він автоматично подаватиме воду протягом приблизно 2 с. Кавомашина подасть звуковий сигнал протягом 1 с, і на дисплеї з'явиться повідомлення "888". Потім індикатори почнуть по чергово блимати, і кавоварка почне попереднє нагрівання.

Цей процес завершиться приблизно через 1-2 хвилини, всі індикатори горітимуть постійно, а на дисплеї відобразиться 000.

8. Зніміть портафільтр, засипте у фільтр відповідну мелену каву за допомогою ложки або безпосередньо з кавомолки. Розрівняйте та розподіліть каву за допомогою інструмента для розподілу кави, якщо вона у вас є. Після вирівнювання щільно утримуйте мелену каву за допомогою тампера. Приберіть надлишки меленої кави з краю портафільтра, щоб не пошкодити кільце ущільнювача системи заварювання.

ПРИМІТКА: якщо на краю фільтра залишиться занадто багато меленої кави, це легко призведе до порушення герметичності та витоку води.

ПРИМІТКА: не кладіть більше 18 г меленої кави в подвійний фільтр і 12 г меленої кави в одинарний фільтр, оскільки це може призвести до неможливості герметичного закриття портафільтра в дифузорі для кави.

9. Тримаючись однією рукою за верхню частину приладу, іншою рукою поверніть портафільтр проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати його в дифузорі. Портафільтр повинен бути щільно закритий, щоб запобігти випаданню портафільтра під час використання.

УВАГА: не кладіть руку на дифузор для кави, оскільки він нагрівається до високих температур і може спричинити опіки.

10. Помістіть чашку під носик кави.
11. Натискайте кнопку «Одинарний еспreso», «Подвійний еспreso» або «Індивідуальний» для приготування бажаної кави до закінчення заданого часу (за усталеним налаштуванням: Одинарний еспreso: 25 с, Подвійний еспreso: 40 с, Індивідуальний 120 с). Кава готова, прилад перейде в режим очікування через 3 с. Під час приготування кави ви можете будь-якої миті натиснути кнопку «Одинарний еспreso», «Подвійний еспreso» або «Індивідуальний», щоб зупинити роботу приладу.

ПРИМІТКА: уважно стежте за роботою приладу, оскільки іноді потрібне ручне керування.

12. Тримаючи одну руку за верхню частину приладу, поверніть фільтр за годинниковою стрілкою, щоб зняти його.

УВАГА: не кладіть руки на дифузор кави, оскільки він нагрівається до високих температур і може спричинити опіки.

Як приготувати смачну каву еспreso

Приготування смачної кави залежить від багатьох факторів, які слід враховувати, і вони описані нижче:

- Кавові зерна: кава є сировиною для всього процесу. Каву слід зберігати в сухому прохолодному місці, далеко від вологості, тепла, світла та кисню (повітря). Для запобігання окисленню кави рекомендується використовувати герметичні пакети, які можна повторно запечатати, щоб видалити якнайбільше повітря.

- Помел кави: цей фактор є одним із найважливіших, який слід враховувати. Рівень помелу слід відрегулювати, якщо ви використовуєте кавомолку, щоб запобігти наступним процесам з меленою кавою:
 - Надмірне та швидке промивання: занадто грубий помел кави може призвести до занадто швидкого вимивання кави, внаслідок чого з портафільтра вийде велика кількість кави без пінки та смаку. Крім того, тиск екстракції буде надто низьким.
 - Надмірна екстракція: дуже дрібний помел кави може призвести до того, що екстракція кави займе багато часу, кількість кави, що виходить, буде дуже маленька, а тиск екстракції буде дуже високим.

ПРИМІТКА: настійно рекомендується використовувати каву з кавомолки. Використання кави промислового помелу може призвести до надмірного та швидкого промивання через ступінь помелу.

- Тиск: цей фактор тісно пов'язаний із застосуванням рівнем помелу. Рекомендується, щоб тиск під час екстракції кави становив від 9 до 10 бар. Дуже грубий помел кави викликає дуже низький тиск, а дуже дрібний помел кави викликає дуже високий тиск.
- Пресування: коли мелена кава знаходиться в портафільтрі, її слід вирівняти за допомогою розподільного інструменту, а потім притиснути трамбовкою. Це важливий крок, оскільки він значно допоможе досягти хорошої екстракції. Натискання з низькою силою може призвести до низького тиску та дуже швидкої екстракції кави, тоді як натискання з високою силою може призвести до високого тиску та надмірної екстракції. Ідеальне пресування відбувається, коли край портафільтра вирівняний з верхнім краєм трамбування. Використовуйте вказівний та великий пальці руки, якою ви пресуєте каву, щоб відрегулювати рівень.

ПРИМІТКА: для кожного типу меленої кави вам потрібно буде знайти правильний баланс між вашою кавоваркою, рівнем помелу і силою, з якою ви її пресуєте.

- Очищення: після кожного використання дифузор слід очищати гарячою водою та щіточкою для очищення. Натисніть будь-яку кнопку приготування кави і поки з сопла виходить гаряча вода, проведіть щіткою через сопло.

УВАГА: будьте дуже обережні, щоб не обпекти руку, оскільки вода виходить за високої температури.

- Видалення накипу: накопичення вапняних відкладень у приладі може призвести до підвищення тиску на виході та зменшення кількості води, що виходить для екстракції кави, що призведе до несправності кавомашини.

3.2. Функція пари (спінювання молока)

Стімер використовується для спінювання та отримання більш кремоподібного молока.

ПРИМІТКА: для досягнення найкращих результатів завжди використовуйте холодне незбиране молоко.

1. Використовуйте глечик із нержавіючої сталі, налейте холодне молоко до 1/2 глека, не перевищуючи проріз носика.

ПРИМІТКА: діаметр глечика не повинен бути меншим за 70 ± 5 мм.

2. Використовуйте глечик із нержавіючої сталі, налейте холодне молоко до 1/2 глека, не перевищуючи проріз носика.
3. Поставте глечик під парове сопло, як показано на мал. 3.3 (с. 51). Сопло стімера повинно розташовуватися на кілька сантиметрів нижче за рівень молока.

ПРИМІТКА: випустіть трохи пари перед початком процесу, щоб видалити воду з стімера.

4. Перемістіть ручку стімера вперед, щоб увімкнути його та випустити пару. Вставте парове сопло в рідину. Щоб отримати пінисте і кремоподібне молоко, усередині глечика повинен утворитися вир, а стімер не повинен видавати скрипучого звуку.

ПРИМІТКА: настійно рекомендується контролювати температуру молока, яка не повинна перевищувати 60–65°C, щоб уникнути втрати певних властивостей.

5. Перемістіть ручку стімера назад, щоб вимкнути функцію пари, коли буде досягнуто бажаної температури. Якщо ви хочете, щоб кава знову випустила пару, перемістіть ручку вперед.

Примітка: очистіть парове сопло відразу після використання, щоб запобігти утворенню відкладень у молоці. Протріть парогенератор вологою тканиною і знову випустіть пару, щоб видалити залишки молока, які могли залишитися всередині стімера.

УВАГА: будьте обережні з високою температурою під час використання гарячої води.

Як приготувати хороший капучино

1. Спочатку приготуйте еспreso в чашці досить великій для бажаного розміру капучино. Дотримуйтесь інструкцій у розділі «3.1. «Один еспreso та подвійний еспreso».
2. Використовуйте цільне молоко, свіже та холодне з холодильника (4°C–7°C) і налейте 1/3 молока в глечик із нержавіючої сталі.

ПРИМІТКА: використовуйте глечик з нержавіючої сталі, діаметр якого не повинен бути меншим за 70 ± 5 мм, оскільки об'єм молока збільшиться після спінювання.

3. Виконайте розділ 3.2 «Функція пари (спінювання молока)», щоб отримати пінисте, кремоподібне молоко.
4. Зніміть глечик, коли буде досягнуто бажаної молочної піни та необхідної температури. Потім перемістіть ручку подачі пари назад, щоб пара припинила вироблятися. Потім вилийте спінене молоко у приготовлену каву. Тепер капучино готовий. Ви можете додати трохи кориці або какао-порошку, якщо хочете.

3.3. Налаштування екстракції, часу попередньої інфузії та температури екстракції

Щоб змінити час екстракції кави, виконайте такі дії:

Увімкніть машину, натисніть та утримуйте кнопку «Один еспreso» або «Подвійний еспreso» залежно від напою, який ви хочете змінити. Через 3 секунди пристрій автоматично накачає воду, і кава вийде. Відпустіть кнопку, коли кава досягне бажаної кількості. Після цього процес буде завершено.

ПРИМІТКА: діапазон мінімального та максимального часу налаштування для еспreso та подвійного еспreso становить 10–120 секунд.

ПРИМІТКА: пам'ятайте, що 3 секунди попередньої інфузії не враховуються в діапазоні мінімального та максимального часу, тому він становитиме від 13 до 120 секунд.

Зміна часу попередньої інфузії

Увімкніть машину, натисніть і утримуйте кнопку «-» на дисплеї. Через 3 секунди на дисплеї з'явиться «P02». Ви можете натиснути "+" або "-", щоб відрегулювати час; після того, як налаштування буде виконано і протягом 5 секунд не буде виконано жодних дій, налаштування буде завершено.

ПРИМІТКА: час відображається як P0x, де x – час попередньої інфузії.

ПРИМІТКА: діапазон мінімального та максимального часу налаштування для попередньої інфузії становить від 0 до 30 секунд. Налаштування часу екстракції не включає час попередньої інфузії, тому діапазон налаштування екстракції можна вибрати так:

- Мінімум 10 секунд (Попередня інфузія: 0 секунд + Екстракція: 10 секунд)
- Максимум 150 секунд (Попередня інфузія: 30 секунд + Екстракція: 120 секунд)

Зміна температури екстракції кави

Увімкніть машину, натисніть і утримуйте кнопку «+» на дисплеї. Через 3 секунди дисплей почне блимати, і машина перейде в режим настройки температури екстракції. Натисніть «+» або «-», щоб налаштувати температуру. Діапазон регулювання становить від 80°C до 102°C. У встановленому режимі прилад працює при температурі 93°C.

4. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Виконайте швидке очищення машини відповідно до інструкцій.

- Машина повинна бути вимкнена та охолоджена.
- Не використовуйте абразивні губки, спирт чи розчинники. Не занурюйте машину у воду.
- Очищайте випускний отвір та кільце ущільнювача під дифузorzом професійною щіткою після кожного використання.
- Зніміть фільтр і ріжок, видаліть каву зсередини, а потім очистіть їх.
- Очистіть всі знімні аксесуари у воді та ретельно висушіть їх.
- Очистіть стімер вологою тканиною і повторно подавайте пару після кожного використання, щоб спінити молоко.

Видалення накипу

Ми рекомендуємо проводити очищення від накипу кожні 1-2 місяці, залежно від використання. Ми рекомендуємо проводити очищення від накипу кожні 1-2 місяці, залежно від використання.

Якщо ви часто використовуєте прилад, зменшіть час між очищенням від накипу. Коли машина зварить каву і зробить пару 500 разів, вона перейде в режим нагадування про очищення від накипу, тому на дисплеї з'явиться Clp.

Щоб розпочати процес видалення накипу, виконайте такі дії:

Видалення накипу з блоку екстракції кави

1. Налийте воду та засіб для видалення накипу в резервуар для води до позначки Max. Дотримуйтесь інструкцій виробника засобу видалення накипу в пропорціях.
2. Помістіть портафільтр з фільтром, що найчастіше використовується, в дифузorz кави (без меленої кави). Розмістіть ємність об'ємом 600 мл під дифузorz кави.
3. Щоб розпочати процес видалення накипу, натисніть і утримуйте кнопку «Індивідуальна кава» протягом 3 секунд, щоб увійти в режим видалення накипу, її індикатор продовжуватиме горіти, а решта кнопок блиматиме. Вода витікатиме протягом 8 секунд і зупинятиметься на 4 секунди як один цикл, і продовжуватиме текти протягом 5 циклів, щоб виконати внутрішнє очищення від накипу системи екстракції. Цей процес займає приблизно 1 хвилину.
4. Натисніть кнопку «Індивідуальна кава» один раз, щоб вийти з режиму видалення накипу системи екстракції кави.

Видалення накипу в стімері

1. Поставте ємність більше 600 мл під стімер для води.
2. Натисніть і утримуйте кнопку подачі пари протягом 3 секунд, щоб увійти в режим видалення накипу. Індикатор кнопки подачі пари горітиме, інші кнопки миготітимуть, вода витікатиме протягом 1 хвилини для очищення стімера.
3. Натисніть кнопку подачі пари один раз, щоб вийти з режиму видалення накипу.

ПРИМІТКА: повторюйте ці процеси, поки в резервуарі не залишиться води із засобом видалення накипу.

УВАГА: повторюйте обидва процеси з чистою водою, доки не побачите, що не залишилося жодних залишків.

Функція ECO

Прилад переходить у режим ECO через 28 хвилин бездіяльності, щоб зменшити споживання енергії. На дисплеї з'явиться ECO.

3.4 Індикатори

Одинарний еспресо	Подвійний еспресо	Індивідуальний еспресо	Пар	Стан кави	Рішення
				ВКЛ	
				Готово до використання	
				Попереднє нагрівання	
				Попереднє нагрівання завершено - Готово до використання	
				Приготування одинарного еспресо	
				Приготування подвійного еспресо	
				Приготування індивідуальної кави	
				Попереднє нагрівання для пари	
				Попереднє нагрівання пари завершено	
				Після вимкнення функції пари система дуже гаряча	Зачекайте, поки вона охолоне*
				Перегорів запобіжник	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec

: Індикатор вимкнено : Індикатор увімкнено: : Індикатор увімкнено протягом 1 с

: Індикатор блимає : Індикатор швидко блимає

*Щоб прискорити процес охолодження, ви можете натиснути кнопку індивідуальної кави, щоб видалити всю пару та гарячу воду та заздалегідь знизити температуру нагрівальної системи. Поставте ємність під носик для кави і будьте обережні з паром та гарячою водою.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Рішення
Кавомашина не качає воду	У резервуарі немає води.	Заповніть резервуар для води. Спочатку насос може знадобитися деякий час, щоб заповнити обидва бойлери. Будьте терплячі.
	Впускний клапан для води зламаний або засмічений.	Очистіть впускний клапан для води, що знаходиться на кавомашині, біля основи резервуара для води.
	Несправність машини.	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
Вода протікає зовні машини	Впускний клапан для води засмічений.	Очистіть водяний клапан, резервуар щільно прилягатиме, і вода надходитиме туди, куди їй слід.
	У кавомашині є внутрішні витоки води.	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
Кава виливається з портафільтра	У фільтрі занадто багато кави, що призводить до високого надлишкового тиску та екстракції кави там, де її не повинно бути.	Зменшіть кількість кави у фільтрі.
	У конструкції, де знаходиться портафільтр, є залишки кави, які не дозволяють забезпечити хорошу герметизацію портафільтра.	Очистіть нижню частину конструкції, до якої прикріплено портафільтр.
	Прокладка ущільнювача портафільтра в кавомашині зламана або несправна.	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.

Кава не виходить	Кава помелена до дуже дрібного рівня, тому після пресування вона занадто щільна і не пропускає воду.	Використовуйте більший помел кави.
	Несправність машини.	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
Гаряча вода не надходить	Машина попередньо нагрівається і не досягла потрібної температури.	Дочекайтеся готовності машини.
Пара не надходить	Машина попередньо нагрівається і не досягла потрібної температури.	Дочекайтеся готовності машини.
	Парове сопло заблоковане.	Коли це відбувається, дуже важливо не наполягати на випуску пари, оскільки будь-яка пара, яка не виходить, повернеться всередину машини, і надлишковий тиск може призвести до зміщення трубки. Як тільки ви виявите засмічення сопла, зануріть сопло в рідину, що знежирює, щоб спробувати очистити його належним чином. Повторно перевірте
Стімер не спінує молоко	Стімер не готовий.	Натисніть кнопку пари та зачекайте, доки кнопка пари не перестане блимати і не зафіксується.
	Місткість для молока занадто велика.	Виберіть глечик з нержавіючої сталі і дотримуйтесь інструкцій зі спінування молока.
На дисплеї з'являється «E1»	Температура в приміщенні нижче 1°C або вище 180°C.	Переконайтеся, що машина в цьому діапазоні температур не перегрілася.
	Несправний датчик температури кавового бойлера.	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.

На дисплеї з'являється «E6»	Ручка подачі пари активована без активації функції подачі пари.	Увімкніть функцію подачі пари та зачекайте, доки прилад не буде готовий (кнопка подачі пари перестане блимати), потім опустіть ручку подачі пари
На дисплеї відображається «000», і всі індикатори блимають	Температура нагрівального елемента надто висока після використання режиму подачі пари.	Дайте машині охолонути.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул пристрою: EU01_100127

Пристрій: Baristeo Intima

Напруга: 220-240 В

Частота: 50 Гц

Потужність: 1550 - 1850 Вт

Об'єм резервуару: 1,7 л

Система нагріву: Термоблок

Тип насоса: Вібраційний, 15 бар

Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батарею необхідно утилізувати окремо від побутових відходів. Коли термін придатності цього продукту закінчиться, ви повинні утилізувати елементи/батареї/акумулятори та віднести їх до пункту збору, призначеного місцевими органами влади.

Споживачі повинні звернутися до місцевих органів влади або роздрібного продавця для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів та/або їхніх батарей. Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.

8. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

Cecotec несе відповідальність перед кінцевим користувачем або споживачем за будь-яку невідповідність, яка існує на момент поставки продукту відповідно до положень, умов і термінів, установлених застосовними правилами.

Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом.

Якщо в будь-який момент ви виявите будь-яку проблему з вашим продуктом або матимете будь-які сумніви, не соромтеся зв'язатися з офіційною службою технічної підтримки Cecotec за номером +34 963 210 728.

9. АВТОРСЬКІ ПРАВА

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Всі права захищені. Вміст цієї публікації не можна, повністю або частково, відтворювати, зберігати в пошуковій системі, передавати або поширювати будь-якими засобами (електронними, механічними, фотокопіюванням, записом або подібними) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Рис 1 (с. 50)

1. Панель управления
2. Дисплей
3. Манометр
4. Диффузор для кофе
5. Портфильтр
6. Решетка поддона для сбора капель
7. Поддон для сбора капель
8. Рычаг подачи пара
9. Резервуар для воды
10. Резиновая ручка стимер
11. Стимер
12. Выключатель питания
13. Кабель питания
14. Насадка для стимера
15. Ножки

Примечание:

Изображения в данном руководстве представляют собой схематические изображения и могут не совсем соответствовать устройству.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Данное устройство упаковано таким образом, чтобы защитить его во время транспортировки. Достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы. Вы можете хранить оригинальную коробку и другие элементы упаковки в надежном месте. Это поможет вам предотвратить повреждение устройства при его транспортировке в дальнейшем. В случае утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.
- Убедитесь, что все детали и компоненты включены в комплект поставки и находятся в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
- Перед использованием машины снимите силиконовую крышку с резервуара для воды.
- Очистите все съемные компоненты.

Содержимое коробки

- Кофемашина
- Портафильтр 58 мм
- Коробка для принадлежностей
- Одинарный фильтр для кофе 58 мм
- Двойной фильтр для кофе 58 мм
- Тампер для кофе
- Щетка для чистки
- Глухой фильтр для внутренней очистки

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Панель управления

Панель управления состоит из 4 кнопок:

- Одинарный эспрессо (25 секунд экстракции по умолчанию)
- Двойной эспрессо (40 секунд экстракции по умолчанию)
- Индивидуальное дозирование (120 секунд экстракции по умолчанию)
- Пар

Первое использование

1. Очистите все съемные компоненты.
2. Наполните резервуар для воды, не превышая отметку «MAX».
3. Нажмите на выключатель питания, чтобы включить прибор, 4 кнопки будут мигать, указывая на то, что прибор разогревается. Когда прибор будет готов, все кнопки останутся светящимися.
4. Работайте с прибором в соответствии с разделами «Одинарный эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» (без молотого кофе в фильтре). Повторите 2-3 раза.

ПРИМЕЧАНИЕ: при первом использовании не вставляйте фильтр, нажмите кнопку «Одинарный эспрессо» после того, как машина предварительно нагреется и будет готова к работе, первые 3 кнопки загорятся. Подождите, пока вода выйдет из диффузора. После этого снова нажмите кнопку «Одинарный эспрессо», чтобы остановить подачу воды.

3.1. Одинарный эспрессо и двойной эспрессо

Чтобы приготовить одинарный эспрессо и/или двойной эспрессо, следуйте приведенным ниже инструкциям:

5. Откройте крышку, извлеките резервуар для воды и наполните его чистой водой. Не превышайте отметку MAX.

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы поддерживать кофемашину в идеальном состоянии и продлить срок ее службы, следует использовать природную минеральную воду и/или фильтрованную воду. Это также позволит избежать накопления известковых отложений во внутренних трубках.

6. Установите на место резервуар для воды и закройте крышку.
7. Подключите прибор к сети и включите его; он будет автоматически подавать воду в течение примерно 2 с. Кофемашина подаст звуковой сигнал в течение 1 с, и на дисплее появится сообщение «888». Затем индикаторы начнут поочередно мигать, и кофемашина начнет предварительный нагрев. Этот процесс завершится примерно через 1-2 минуты, все индикаторы будут гореть постоянно, а на дисплее отобразится «000».
8. Снимите портафильтр, засыпьте в фильтр соответствующий молотый кофе с помощью ложки или непосредственно из кофемолки. Разровняйте и распределите кофе с помощью инструмента для распределения кофе, если он у вас есть. После выравнивания плотно утрамбуйте молотый кофе с помощью тампера. Уберите излишки молотого кофе с края портафильтра, чтобы не повредить уплотнительное кольцо системы заваривания.

ПРИМЕЧАНИЕ: если на краю фильтра останется слишком много молотого кофе, это легко приведет к нарушению герметичности и утечке воды.

ПРИМЕЧАНИЕ: не кладите более 18 г молотого кофе в двойной фильтр и 12 г молотого кофе в одинарный фильтр, так как это может привести к невозможности герметичного закрытия портафильтра в диффузоре для кофе.

9. Держась одной рукой за верхнюю часть прибора, другой рукой поверните портафильтр против часовой стрелки, чтобы зафиксировать его в диффузоре. Портафильтр должен быть плотно закрыт, чтобы предотвратить протекание и выпадение портафильтра во время использования.

ВНИМАНИЕ: не кладите руку на диффузор для кофе, так как он нагревается до высоких температур и может вызвать ожоги.

10. Поместите чашку(и) под носик кофе.
11. Нажимайте кнопку «Одинарный эспрессо», «Двойной эспрессо» или «Индивидуальный» для приготовления желаемого кофе до истечения заданного времени (время по умолчанию: Одинарный эспрессо: 25 с, Двойной эспрессо: 40 с, Индивидуальный: 120 с). Кофе готов, прибор перейдет в режим ожидания через 3 с. Во время приготовления кофе вы можете в любой момент нажать кнопку «Одинарный эспрессо», «Двойной эспрессо» или «Индивидуальный», чтобы остановить работу прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: внимательно следите за работой прибора, так как иногда требуется ручное управление.

12. Держась одной рукой за верхнюю часть прибора, поверните фильтр по часовой стрелке, чтобы снять его.

ВНИМАНИЕ: не кладите руки на диффузор кофе, так как он нагревается до высоких температур и может вызвать ожоги.

Как приготовить хороший кофе эспрессо

Приготовление хорошего кофе зависит от многих факторов, которые следует учитывать, и они описаны ниже:

- Кофейные зерна: кофе является сырьем для всего процесса. Кофе следует хранить в сухом прохладном месте, вдали от влаги, тепла, света и кислорода (воздуха). Для предотвращения окисления кофе рекомендуется использовать герметичные пакеты, которые можно повторно запечатать, чтобы удалить как можно больше воздуха.
- Помол кофе: этот фактор является одним из самых важных, который следует учитывать. Уровень помола следует отрегулировать, если вы используете кофемолку, чтобы предотвратить следующие процессы с молотым кофе:
 - Чрезмерная и быстрая промывка: слишком грубый помол кофе может привести к слишком быстрому вымыванию кофе, в результате чего из портафильтра выйдет большое количество кофе без пенки и вкуса. Кроме того, давление экстракции будет слишком низким.
 - Чрезмерная экстракция: очень мелкий помол кофе может привести к тому, что экстракция кофе займет много времени, количество выходящего кофе будет очень маленьким, а давление экстракции будет очень высоким.

ПРИМЕЧАНИЕ: настоятельно рекомендуется использовать свежемолотый кофе в кофемолке. Использование кофе промышленного помола может привести к чрезмерной и быстрой промывке из-за степени помола.

- Давление: этот фактор тесно связан с используемым уровнем помола. Рекомендуется, чтобы давление во время экстракции кофе составляло от 9 до 10 бар. Очень грубый помол кофе вызывает очень низкое давление, а очень мелкий помол кофе вызывает очень высокое давление.
- Прессование: когда молотый кофе находится в портаfiltре, его следует выровнять с помощью распределительного инструмента, а затем прижать трамбовкой. Это важный шаг, так как он значительно поможет добиться хорошей экстракции. Нажатие с низкой силой может привести к низкому давлению и очень быстрой экстракции кофе, в то время как нажатие с высокой силой может привести к высокому давлению и чрезмерной экстракции. Идеальное прессование происходит, когда край портафильтра выровнен с верхним краем трамбовки. Используйте указательный и большой пальцы руки, которой вы прессуете кофе, чтобы отрегулировать уровень.

ПРИМЕЧАНИЕ: для каждого типа молотого кофе вам нужно будет найти правильный баланс между вашей кофемашиной, уровнем помола и силой, с которой вы его прессуете.

- Очистка: после каждого использования диффузор следует очищать горячей водой и щеточкой для очистки. Нажмите любую кнопку приготовления кофе и, пока из сопла выходит горячая вода, проведите щеткой через сопло.

ВНИМАНИЕ: будьте очень осторожны, чтобы не обжечь руку, так как вода выходит при высокой температуре.

- Удаление накипи: накопление известковых отложений в приборе может привести к повышению давления на выходе и уменьшению количества воды, выходящей для экстракции кофе, что приведет к неисправности кофемашины.

3.2. Функция пара (вспенивание молока)

Стимер используется для вспенивания и получения более кремообразного молока.

ПРИМЕЧАНИЕ: для достижения наилучших результатов всегда используйте холодное цельное молоко.

1. Используйте кувшин из нержавеющей стали, налейте холодное молоко до 1/2 кувшина, не превышая щель носика.

ПРИМЕЧАНИЕ: диаметр кувшина не должен быть меньше 70 ± 5 мм.

2. Нажмите кнопку подачи пара. Прибор начнет предварительный нагрев, индикатор кнопки кофе погаснет, а индикатор пара начнет мигать. Когда индикатор пара будет гореть постоянно, предварительный нагрев будет завершен.
3. Поставьте кувшин под паровое сопло, как показано на рис. 3. 3 (с. 51). Сопло стимера должно располагаться на несколько сантиметров ниже уровня молока.

ПРИМЕЧАНИЕ: выпустите немного пара перед началом процесса, чтобы удалить из стимера воду.

4. Переместите рычаг стимера вперед, чтобы включить его и выпустить пар. Вставьте паровое сопло в жидкость. Чтобы получить пенистое и кремообразное молоко, внутри кувшина должен образоваться водоворот, а стимер не должен издавать скрипящего звука.

ПРИМЕЧАНИЕ: настоятельно рекомендуется контролировать температуру молока, которая не должна превышать 60–65 °C, чтобы избежать потери определенных свойств.

5. Переместите рычаг стимера назад, чтобы выключить функцию пара, когда будет достигнута желаемая температура. Если вы хотите, чтобы кофемашина снова выпустила пар, переместите рычаг вперед.

Примечание: очистите паровое сопло сразу после использования, чтобы предотвратить образование отложений в молоке. Протрите парогенератор влажной тканью и снова выпустите пар, чтобы удалить остатки молока, которые могли остаться внутри стимера.

ВНИМАНИЕ: будьте осторожны с высокой температурой на выходе горячей воды во время использования.

Как приготовить хороший капучино

1. Сначала приготовьте эспрессо в чашке, достаточно большой для желаемого размера капучино. Следуйте инструкциям в разделе «3.1. «Один эспрессо и двойной эспрессо»».

- Используйте цельное молоко, свежее и холодное из холодильника (4°C–7°C) и налейте 1/3 молока в кувшин из нержавеющей стали.

ПРИМЕЧАНИЕ: используйте кувшин из нержавеющей стали, диаметр которого не должен быть меньше 70 ± 5 мм, так как объем молока увеличится после вспенивания.

- Следуйте разделу 3.2. «Функция пара (вспенивание молока)», чтобы получить пенистое, кремообразное молоко.
- Снимите кувшин, когда будет достигнута желаемая молочная пена и необходимая температура. Затем переместите рычаг подачи пара назад, чтобы пар прекратил вырабатываться. Затем вылейте вспененное молоко в приготовленный кофе. Теперь капучино готов. Вы можете добавить немного корицы или какао-порошка, если хотите.

3.3. Настройка экстракции, времени предварительной инфузии и температуры экстракции

Чтобы изменить время экстракции кофе, выполните следующие действия:

Включите машину, нажмите и удерживайте кнопку «Одинарный эспрессо» или «Двойной эспрессо» в зависимости от напитка, который вы хотите изменить. Через 3 секунды прибор автоматически накачает воду, и кофе выйдет. Отпустите кнопку, когда кофе достигнет желаемого количества. После этого процесс будет завершен.

ПРИМЕЧАНИЕ: диапазон минимального и максимального времени настройки для эспрессо и двойного эспрессо составляет 10–120 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: помните, что 3 секунды предварительной инфузии не учитываются в диапазоне минимального и максимального времени, поэтому он будет составлять от 13 до 120 секунд.

Изменение времени предварительной инфузии

Включите машину, нажмите и удерживайте кнопку «-», показанную на дисплее. Через 3 секунды на дисплее отобразится «P02». Вы можете нажать «+» или «-», чтобы отрегулировать время; после того, как настройка будет выполнена и в течение 5 секунд не будет выполнено никаких действий, настройка будет завершена.

ПРИМЕЧАНИЕ: время отображается как «P0x», где x – время предварительной инфузии.

ПРИМЕЧАНИЕ: диапазон минимального и максимального времени настройки для предварительной инфузии составляет от 0 до 30 секунд.

Настройка времени экстракции не включает время предварительной инфузии, поэтому диапазон настройки экстракции можно выбрать следующим образом:

- Минимум 10 секунд (Предварительная инфузия: 0 секунд + Экстракция: 10 секунд)
- Максимум 150 секунд (Предварительная инфузия: 30 секунд + Экстракция: 120 секунд)

Изменение температуры экстракции кофе

Включите машину, нажмите и удерживайте кнопку «+», показанную на дисплее. Через 3 с дисплей начнет мигать, и машина перейдет в режим настройки температуры экстракции. Нажмите «+» или «-», чтобы отрегулировать температуру. Диапазон регулировки составляет от 80°C до 102°C. В предустановленном режиме прибор работает при температуре 93°C.

4. ЧИСТКА И УХОД

Выполните быструю очистку машины в соответствии с инструкциями.

- Машина должна быть выключена и охлаждена.
- Не используйте абразивные губки, спирт или растворители. Не погружайте машину в воду.
- Очищайте выпускное отверстие и уплотнительное кольцо под диффузором профессиональной щеткой после каждого использования.
- Снимите фильтр и рожок, удалите кофейную гущу изнутри, а затем очистите их.
- Очистите все съемные аксессуары в воде и тщательно высушите их.
- Очистите стимер влажной тканью и повторно подавайте пар после каждого использования, чтобы вспенить молоко.

Удаление накипи

Мы рекомендуем проводить очистку от накипи каждые 1–2 месяца в зависимости от использования. Если вы часто используете прибор, сократите время между очистками от накипи.

Когда машина сварит кофе и произведет пар 500 раз, она перейдет в режим напоминания об очистке от накипи, поэтому на дисплее отобразится «Cln».

Чтобы начать процесс удаления накипи, выполните следующие действия:

Удаление накипи из блока экстракции кофе

- Налейте воду и средство для удаления накипи в резервуар для воды до отметки «Max». Следуйте инструкциям производителя средства для удаления накипи в пропорциях.
- Поместите портафильтр с наиболее часто используемым фильтром в диффузор кофе (без молотого кофе). Поместите емкость объемом 600 мл под диффузор кофе.
- Чтобы начать процесс удаления накипи, нажмите и удерживайте кнопку «Индивидуальный кофе» в течение 3 секунд, чтобы войти в режим удаления накипи, ее индикатор будет продолжать гореть, а остальные кнопки будут мигать. Вода будет вытекать в течение 8 секунд и останавливаться на 4 секунды как один цикл, и будет продолжать течь в течение 5 циклов, чтобы выполнить внутреннюю очистку от накипи системы экстракции. Этот процесс занимает примерно 1 минуту.
- Нажмите кнопку «Индивидуальный кофе» один раз, чтобы выйти из режима удаления накипи системы экстракции кофе.

Удаление накипи в стимере

1. Поставьте емкость объемом более 600 мл под стимер для воды.
2. Нажмите и удерживайте кнопку подачи пара в течение 3 секунд, чтобы войти в режим удаления накипи. Индикатор кнопки подачи пара будет гореть, другие кнопки будут мигать, вода будет вытекать в течение 1 минуты для очистки стимера.
3. Нажмите кнопку подачи пара один раз, чтобы выйти из режима удаления накипи

ПРИМЕЧАНИЕ: повторяйте эти процессы, пока в резервуаре не останется воды с средством для удаления накипи.

ВНИМАНИЕ: повторяйте оба процесса с чистой водой, пока не увидите, что не осталось никаких остатков.

Функция ECO

Прибор переходит в режим ECO через 28 минут бездействия, чтобы снизить потребление энергии. На дисплее отобразится «ECO».

3.4 Индикаторы

Одинарный эспрессо	Двойной эспрессо	Индивидуальный эспрессо	Пар	Состояние кофе	Решение
				ВКЛ	
				Готово к использованию	
				Предварительный нагрев	
				Предварительный нагрев завершен - Готово к использованию	

				Приготовление одинарного эспрессо	
				Приготовление двойного эспрессо	
				Приготовление индивидуального кофе	
				Предварительный нагрев для пара	
				Предварительный нагрев пара завершен	
				После выключения функции пара система очень горячая	Подождите, пока она остынет*
				Перегорел предохранитель	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec

:Индикатор выключен :Индикатор включен :Индикатор включен в течение 1 с
 :Индикатор мигает :Индикатор быстро мигает

*Чтобы ускорить процесс охлаждения, вы можете нажать кнопку индивидуального кофе, чтобы удалить весь пар и горячую воду и заранее снизить температуру нагревательной системы. Поставьте емкость под носик для кофе и будьте осторожны с паром и горячей водой.

5. ИСПРАВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Решение
Кофемашина не качает воду	В резервуаре нет воды.	Наполните резервуар для воды. Сначала насосу может потребоваться некоторое время, чтобы заполнить оба бойлера. Будьте терпеливы.
	Впускной клапан для воды сломан или засорен.	Очистите впускной клапан для воды, который находится на кофемашине, у основания резервуара для воды.
	Неисправность машины	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
Вода протекает снаружи машины	Впускной клапан для воды засорен.	Очистите водяной клапан, резервуар будет плотно прилегать, и вода будет поступать туда, куда ей следует.
	В кофемашине есть внутренние утечки воды	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.

Кофе выливается из портафильтра	В фильтре слишком много кофе, что приводит к высокому избыточному давлению и экстракции кофе там, где его не должно быть.	Уменьшите количество кофе в фильтре.
	В конструкции, в которой находится портафильтр, есть остатки кофе, которые не позволяют обеспечить хорошую герметизацию портафильтра.	Очистите нижнюю часть конструкции, к которой прикреплен портафильтр.
	Уплотнительная прокладка портафильтра в кофемашине сломана или неисправна.	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
Кофе не выходит	Кофе помолот до очень мелкого уровня, поэтому после прессования он слишком плотный и не пропускает воду.	Используйте более крупный помол кофе.
	Неисправность машины.	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
Горячая вода не поступает	Машина предварительно нагревается и не достигла нужной температуры.	Дождитесь готовности машины.

Пар не поступает	Машина предварительно нагревается и не достигла нужной температуры.	Дождитесь готовности машины.
	Паровое сопло заблокировано.	Когда это происходит, очень важно не настаивать на выпуске пара, так как любой пар, который не выходит, вернется внутрь машины, и избыточное давление может привести к смещению трубки. Как только вы обнаружите засорение сопла, погрузите сопло в обезжиривающую жидкость, чтобы попытаться очистить его должным образом. Повторно проверьте выработку пара.
Стимер не вспенивает молоко	Стимер не готов.	Нажмите кнопку пара и подождите, пока кнопка пара не перестанет мигать и не зафиксироваться.
	Емкость для молока слишком большая.	Выберите кувшин из нержавеющей стали в соответствии с выполняемой функцией и следуйте инструкциям по вспениванию молока.
На дисплее отображается «E1»	Температура в помещении ниже 1°C или выше 180°C.	Убедитесь, что машина не находится в этом диапазоне температур и не перегрелась.
	Датчик температуры кофейного бойлера неисправен.	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
На дисплее отображается «E6»	Рычаг подачи пара был активирован без активации функции подачи пара.	Включите функцию подачи пара и подождите, пока прибор не будет готов (кнопка подачи пара перестанет мигать), затем опустите рычаг подачи пара.
На дисплее отображается «000», и все индикаторы мигают	Температура нагревательного элемента слишком высокая после использования режима подачи пара.	Дайте машине остыть.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул устройства: EU01_100127
 Устройство: Baristeo Intima
 Напряжение: 220-240 В
 Частота: 50 Гц
 Мощность: 1550 - 1850 Вт
 Объем резервуара: 1,7 л
 Система нагрева: Термоблок
 Тип насоса: Вибрационный, 15 бар

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества продукции.
 Сделано в Китае | Разработано в Испании

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



Этот символ означает, что в соответствии с действующими правилами изделие и/или батарею следует утилизировать отдельно от бытовых отходов. Когда срок годности этого продукта подходит к концу, вам следует утилизировать элементы питания/батарейки/аккумуляторы и отнести их в пункт сбора, назначенный местными властями.

Потребители должны обращаться в местные органы власти или к розничному продавцу за информацией о правильной утилизации старых приборов и/или их батарей. Соблюдение приведенных выше рекомендаций поможет защитить окружающую среду.

8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ГАРАНТИЯ

Cecotec несет ответственность перед конечным пользователем или потребителем за любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта, в соответствии с условиями и сроками, установленными применимыми правилами. Рекомендуется, чтобы ремонт выполнялся квалифицированным персоналом. Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или у вас возникнут какие-либо сомнения, не стесняйтесь обращаться в официальную службу технической поддержки Cecotec по телефону +34 963 210 728.

9. АВТОРСКИ ПРАВА

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат SECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание этой публикации не может быть полностью или частично воспроизведено, сохранено в поисковой системе, передано или распространено любыми средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью или аналогичными) без предварительного разрешения SECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Figure 1 (p. 50)

1. Control panel
2. Display
3. Pressure gauge
4. Coffee diffuser
5. Portafilter
6. Drip tray grid
7. Drip tray
8. Steam lever
9. Water tank
10. Steamer rubber grip
11. Steamer
12. Power switch
13. Power cable
14. Steamer nozzle
15. Feet

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the device 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:

- Coffee machine
- 58 mm portafilter
- Accessory box
- 58 mm single coffee filter

- Coffee tamper
- Cleaning brush
- Blind filter for internal cleaning

3. OPERATION

Control panel

The control panel consists of 4 buttons:

- Single Espresso (25 seconds of default extraction)
- Double Espresso (40 seconds of default extraction)
- Customised dispensing (120 seconds of default extraction)
- Steam

First use

1. Clean all detachable components.
2. Fill the water tank without exceeding the "MAX" mark.
3. Press the power switch to turn on the appliance, the 4 buttons will flash indicating that the appliance is warming up. When ready, all buttons will remain lit.
4. Operate the appliance according to the Single Espresso and Double Espresso and Steam sections, (without ground coffee in the filter). Repeat 2-3 times.

NOTE: for the first use, do not insert the portafilter, press the Single Espresso button after the machine has preheated and is ready to operate, the first 3 buttons will light up. Wait until water comes out of the diffuser. After that, press the Single Espresso button again to stop the water.

3.1. Single Espresso and Double Espresso

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

5. Open the lid, remove the water tank and fill it with clean water. Do not exceed the MAX mark.

NOTE: in order to keep the coffee machine in perfect conditions and to extend its lifespan, natural mineral water and/or filtered water should be used. This will also avoid the accumulation of calcareous sediments inside the internal pipes.

6. Re-install the water tank and close the lid. Plug in the appliance and switch it on; it will pump water automatically for about 2s. The coffee machine will beep for 1s and the display will show "888". Then, the indicator lights will flash alternately and the machine will start to preheat. This process will be completed after approximately 1-2 minutes, all indicator lights will always be on, and the display will show "000".

8. Remove the portafilter, pour the appropriate ground coffee into the filter with a spoon or directly from your grinder. Level and distribute the coffee with the aid of a coffee distribution tool if you have one. Once levelled, press the ground coffee firmly using the tamper. 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. 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.

9. Hold the top of the appliance with one hand and turn the portafilter counterclockwise with the other hand to lock it in the coffee diffuser. The portafilter must be tightly sealed to prevent leakage and falling out of the portafilter during use.

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

10. Place the cup(s) under the coffee spout.
11. Press the Single Espresso, Double Espresso or Customised dispensing button to prepare the desired coffee until the set time has elapsed (default time: Single Espresso: 25 s, Double Espresso: 40 s, Customised: 120 s). Coffee is now ready, the appliance will enter standby mode after 3 s. During coffee preparation, you can press the Single Espresso, Double Espresso or Customised button at any time to stop the appliance.

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

12. Hold the top of the machine with one hand and turn the portafilter clockwise to remove it.

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

How to make a good Espresso coffee

Making good coffee is based on many factors that should be taken into account, and they are explained below:

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

- Excessive and rapid washing: too coarse a coffee grind can cause the coffee to be washed out too quickly, resulting in a large amount of coffee without cream and flavour coming out of the portafilter. Additionally, the extraction pressure will be too low.
- 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 coffee grinder is strongly recommended. The use of commercially ground coffees can cause excessive and rapid washing due to the grinding level.

- 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 levelled with a distribution tool and then pressed with a tamper. 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. Perfect pressing is when the edge of the portafilter is aligned with the upper edge of the tamper. Use the index finger and thumb of the hand with which you are pressing the coffee to adjust the level.

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.

- Cleaning: after each use, the coffee diffuser should be cleaned with hot water and the cleaning brush. Press any coffee preparation button and, while hot water is coming out of the nozzle, pass the brush through the nozzle.

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.

3.2. 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. Press the steam button. The appliance will start preheating, the coffee button indicator light will switch off and the steam indicator light will flash. When the steam indicator light remains lit, then preheating is finished.
3. Place a jug under the steam nozzle as shown in Fig. 3.3 (p. 51). 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. Move the steam lever forward to turn on the steamer and release steam. Insert the steam nozzle into the liquid. 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 steam 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.

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 "3.1. "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 3.2. "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.

3.3. Setting of extraction, pre-infusion time and extraction temperature

To change the coffee extraction time, follow the steps below:

Switch on the machine, press and hold the Single Espresso or Double Espresso button, according to the drink you want to change. After 3s, the appliance will pump water automatically and coffee will come out. Release the button after the coffee reaches the desired amount. Then the process will be finished.

NOTE: the range of minimum and maximum setting times for espresso and double espresso are 10-120s.

NOTE: remember that the 3 seconds of pre-infusion are not counted in the range of minimum and maximum times so it would be from 13 to 120 seconds.

Modifying pre-infusion time

Switch on the machine, press and hold the "-" button shown on the display. After 3s, the display will show "P02". You can press "+" or "-" to adjust the time; after the setting has been done and no operation has been performed for 5s, the setting is finished.

NOTE: the time is displayed as "P0x", x being the pre-infusion time.

NOTE: the range of minimum and maximum setting times for pre-infusion is 0 to 30 seconds. The extraction time setting does not include the pre-infusion time, so the extraction setting range can be selected as follows:

- Minimum 10 seconds (Pre-infusion: 0 seconds + Extraction: 10 seconds)
- Maximum 150 seconds (Pre-infusion: 30 seconds + Extraction: 120 seconds)

Modifying the coffee extraction temperature

Switch on the machine, press and hold the "+" button shown on the display. After 3s, the display will flash and the machine will enter extraction temperature setting mode. Press "+" or "-" to adjust the temperature. The adjustable range is from 80 °C to 102 °C. In the preset mode the appliance operates at 93 °C.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Carry out the quick cleaning of the machine according to the instructions.

- The machine 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.

Descaling

We recommend descaling every 1 to 2 months depending on usage, if you use the appliance a lot, reduce the time between descaling.

When the machine has brewed coffee and produced steam 500 times, it will enter the descaling reminder mode, so the display will show "Cln".

To start the descaling process, follow the steps below:

Descaling of the coffee extraction unit

1. Pour water and descaler into the water tank up to the "Max" mark. Follow the instructions of the descaler manufacturer's proportions.

2. Place the portafilter with the most commonly used filter in the coffee diffuser (without ground coffee). Place a 600 ml container under the coffee diffuser.
3. To start the descaling process, press and hold the Customised button for 3s to enter descaling mode, its indicator light will remain lit, and the rest of the buttons will flash. Water will flow out for 8s and stop for 4s as one cycle, and keep running for 5 cycles to perform an internal descaling of the extraction system. This process takes approximately 1 minute.
4. Press the Customised button once to exit the descaling mode of the coffee extraction system.

Steamer descaling

1. Place a container of more than 600 ml under the steamer for the water.
2. Press and hold the steam button for 3s to enter the descaling mode. The steam button indicator light will remain lit, the other buttons will flash, water will flow out for 1 min to clean the steamer.
3. Press the steam button once to exit the descaling mode.

NOTE: repeat these processes until there is no water with descaler left in the tank.

ATTENTION: repeat both processes with clean water until you can see that no residue remains.

ECO function

The appliance enters ECO mode after 28 minutes of non-use to reduce energy consumption. The display will show "ECO".

3.4 Indicator lights

Single Espresso	Double Espresso	Customised Espresso	Steam	Coffee status	Solution
				ON	
				Ready to use	
				Preheating	
				Preheating completed - Ready for use	

				Making Single Espresso	
				Making Double Espresso	
				Making Customised coffee	
				Preheating for steam	
				Steam preheating completed	
				After switching off the steam function, the system is very hot	Wait for it to cool down*
				Blown fuse	Contact the official Cecotec Technical Support Service

 : Indicator light off  : Indicator light on  : Indicator light on for 1s

 : Indicator light flashing  : Indicator light flashing quickly

*To speed up the cooling process, you can press the customised coffee button to remove all the steam and hot water and reduce the temperature of the heating system ahead of time. Place a container under the coffee spout and be careful of steam and hot water.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The coffee machine does not pump water	No water in the tank.	Fill up the water tank. It may take some time for the pump to fill both boilers at the beginning. Be patient.
	The water inlet valve is broken or clogged.	Clean the water inlet valve, which is located on the coffee machine, at the base of the water tank.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Water leaks outside the machine	Water inlet valve is clogged.	Clean the water valve, the tank will fit snugly, and the water will flow where it should.
	There are internal water leaks in the coffee machine.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Coffee overflows out the portafilter	There is too much coffee in the filter, resulting in high overpressure and extraction of the coffee where it should not be.	Reduce the amount of coffee in the filter.
	In the structure in which the portafilter is placed, there are coffee residues that do not allow a good sealing of the portafilter.	Clean the bottom part of the structure to which the portafilter is attached.
	The gasket sealing the portafilter in the coffee machine is broken or defective.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.

No coffee comes out	The coffee is ground to a very fine level, so that it is too compact after pressing and does not allow water to pass through.	Use coarser ground coffee.
	Machine malfunction.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
No hot water is released	The machine is preheating and has not reached the right temperature.	Wait until the machine is ready.
No steam is released	The machine is preheating and has not reached the right temperature.	Wait until the machine is ready.
	Steam nozzle is blocked.	When this happens, it is very important that you do not insist on releasing steam, as any steam that does not come out will return to the inside of the machine and the overpressure may cause a pipe to become dislodged. As soon as you detect the nozzle blockage, immerse the nozzle in degreasing liquid to try to clean it properly. Retest steam production.
Steamer does not froth the milk	The steamer is not ready.	Press the steam button and wait until the steam button stops flashing and becomes fixed.
	The milk jug is too big.	Select a stainless steel jug according to the function to be performed and follow the instructions for frothing milk.
The display shows "E1"	The room temperature is below 1 °C or above 180 °C.	Check that the machine is not in this temperature range or has not overheated.
	The temperature sensor of the coffee boiler is faulty.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.

The display shows "E6"	The steam lever has been activated without having activated the steam function.	Activate the steam function and wait until the appliance is ready (steam button stops flashing), then lower the steam lever.
The display shows "000" and all indicator lights are flashing	The temperature of the heating element is too high after using steam mode.	Allow the machine to cool down.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_100127

Product: Baristeo Intima

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50 Hz

Power: 1550 - 1850 W

Tank capacity: 1.7 l

Heating system: Thermoblock

Pump type: Vibratory, 15 bar

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

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

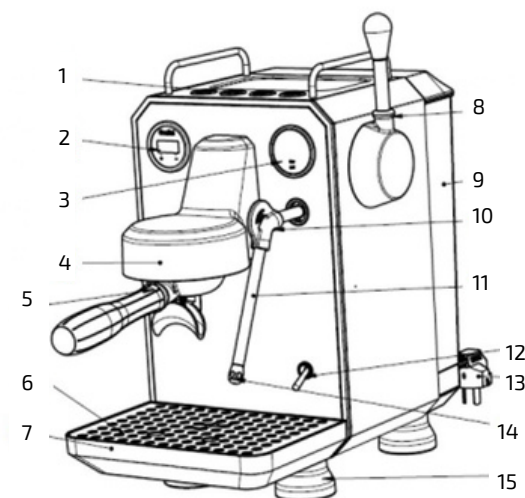
Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations. It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel. If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

9. COPYRIGHT

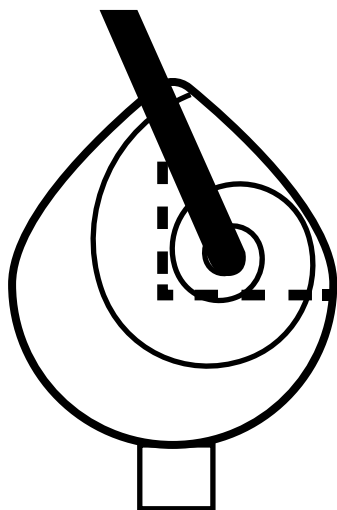
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying,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



Мал./Рис./Fig. 1



Мал./Рис./Fig. 2



Мал./Рис./Fig. 3

www.cecotec.es