

cecotec

POWER ESPRESSO 20 TOUCH & CREAM

Напівавтоматична кавоварка з сенсорним керуванням/
Полуавтоматическая кофемашина с сенсорным управлением/
Semi-automatic touch coffee machine



Інструкція користувача
Инструкция пользователя
Instruction manual

ЗМІСТ

1. Компоненти пристрою	1
2. Перед першим використанням	1
3. Експлуатація пристрою	6
4. Очищення та обслуговування пристрою	7
5. Усунення несправностей	10
6. Авторське право	14
7. Спрощена декларація відповідності ЄС	14

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	15
2. Перед первым использованием	15
3. Эксплуатация	20
4. Чистка и уход	21
5. Устранение неполадок	24
6. Авторские права	28
7. Упрощенная декларация соответствия ЕС	28

INDEX

1. Parts and components	29
2. Before use	20
3. Operation	33
4. Cleaning and maintenance	35
5. Troubleshooting	38
6. Copyright	42
7. Simplified EU Declaration of Conformity	42

ПРИМІТКА/ПРИМЕЧАНИЕ/NOTA

EU01_111060_ Power Espresso 20 Touch & Cream

UA • Кодування в цьому посібнику є загальним і стосується всіх варіантів виконання приладу.

RU • Кодировка в данном руководстве является общей и относится ко всем вариантам исполнения прибора.

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

1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Мал. 1 (с. 43)

- A. Панель керування
- B. Кнопка УВІМК./ВИМК.
- C. Решітка піддону для крапель
- D. Поплавок піддону для крапель
- E. Піддон для крапель
- F. Кришка резервуару для води
- G. Ручка резервуару для води
- H. Резервуар для води
- I. Кришка контейнера для молока
- J. Регулятор рівня молочної піни
- K. Важель направляючої трубки подачі спіненого молока
- L. Трубка подачі спіненого молока
- M. Трубка подачі молока
- N. Знімний контейнер для молока
- O. Металевий ріжок
- P. Ручка різка
- Q. Два фільтри для кави (одинарний та подвійний)
- R. Мірна ложка

Мал. 2 (с. 43)

- 1. Індикатор автоматичного режиму
- 2. Сенсорний значок автоматичного приготування еспreso (одинарного та подвійного)
- 3. Сенсорний значок автоматичного приготування капучіно (маленького та великого)
- 4. Сенсорний значок автоматичного приготування латте (маленького та великого)
- 5. Сенсорний значок очищення
- 6. Сенсорний значок спіненого молока
- 7. Сенсорний значок ручного приготування еспreso
- 8. Індикатор ручного режиму

ПРИМІТКА:

Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не повністю відповідати зовнішньому вигляду виробу.

2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- Цей пристрій упаковано таким чином, щоб захистити його під час транспортування. Дістаньте пристрій із коробки та видаліть усі пакувальні матеріали. Ви можете зберігати оригінальну коробку та інші елементи упаковки у надійному місці. Це допоможе вам

запобігти пошкодженню пристрою при його транспортуванні надалі. У разі утилізації оригінального пакування переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.

- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти включені в комплект постачання та перебувають у хорошому стані. Якщо будь-яка деталь відсутня або перебуває у поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cescotec.

Вміст коробки

- Кавомашина
- Ріжок
- Фільтр на дві чашки
- Фільтр на одну чашку
- Мірна ложка
- Дозувальне кільце
- Темпер
- Посібник з експлуатації

- Не видаляйте серійний номер виробу, щоб забезпечити його належну ідентифікацію в разі потреби технічного обслуговування.

Очищення кавомашини перед першим використанням

Перед першим використанням очистіть прилад, щоб перша чашка кави мала чудовий смак.

Виконайте такі дії:

1. Переконайтеся, що всі деталі цілі та не пошкоджені.
2. Налийте фільтровану воду в резервуар для води, спостерігаючи, щоб її рівень не перевищував позначку MAX. Потім закрийте кришку резервуару.
3. Видаліть наклейки з деталями приладу. Не видаляйте застережні наклейки.
4. Спочатку зніміть та вимийте резервуар для води, ріжок, два фільтри та мірну ложку водою з м'яким миючим засобом. Ретельно промийте їх та встановіть назад у прилад.
5. Встановіть потрібний фільтр (на 1 або 2 чашки) у ріжок. Для цього поєднайте виступ фільтра з заглибленням у ріжку. Після встановлення поверніть фільтр так, щоб його виступ більше не збігався з поглибленням ріжка.

Примітка: при першому запуску кавоварки рекомендується використовувати мелену каву. Перевірте, чи правильно встановлено фільтр у ріжці.

Примітка: щоб витягти фільтр з ріжка, виконайте дії установки в зворотному порядку. Поверніть фільтр так, щоб його виступ збігся з поглибленням ріжка. Після цього фільтр можна вийняти.

Попередження: перед видаленням фільтра з ріжка переконайтеся, що він охолонув.

6. Встановіть ріжок у призначене для нього місце у кавомашині. Надійно зафіксуйте його, повернувши проти годинникової стрілки з положення UNLOCK («Розблоковано») у положення LOCK («Заблоковано»). Поставте велику чашку під носик подачі кави та переконайтеся, що трубка спінування молока спрямована всередину чашки.

7. Для очищення внутрішніх компонентів приладу виконайте дії, зазначені в розділі «ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧИНО», використовуючи воду в обох резервуарах і не додаючи мелену каву у фільтр. Не занурюйте основний корпус приладу або кабель живлення у воду і не намагайтеся проникнути у внутрішні частини приладу.

Видалення зайвого повітря з кавоварки

Щоб видалити зайве повітря з кавоварки, запустіть цикл приготування спіненого молока, виконавши такі дії:

- 1. Наповніть резервуар фільтрованою водою. Рівень води повинен перебувати між відмітками MIN та MAX. Потім встановіть резервуар у прилад.
- 2. Налийте фільтровану воду у резервуар молока. Рівень води не повинен перевищувати позначку MAX. Встановіть контейнер для молока назад у прилад, одночасно піднімаючи його та засуваючи всередину, утримуючи кришку. Ви повинні відчувати, як резервуар для молока замикається на місці. Зніміть його та знову зафіксуйте (мал. 3 (с. 44)).
- 3. Підключіть кавомашину до електромережі та натисніть кнопку УВІМК./ВИМК. Шість сенсорних значків почнуть блимати, поки кавоварка нагрівається і переходить в режим очікування. Коли значки перестануть блимати і постійно горітимуть, натисніть сенсорний значок «Спінене молоко» . Не поміщайте частини тіла під носик для подачі кави або молока. Використовуйте чашку або іншу ємність для збирання води, щоб уникнути опіків.
- 4. Після завершення процесу прилад готовий до використання.

Вибір відповідної чашки

Рекомендується використовувати свіжі кавові зерна середнього або сильного ступеня обсмажування. Перед приготуванням напою оберіть чашку відповідного об'єму відповідно до таблиці:

Тип напою		Рекомендований обсяг чашки	
Еспресо	Single 	Double 	50 ml
	Double		100 ml
Капучіно	Small 	Large 	150 ml
	Large		300 ml
Латте	Small 	Large 	200 ml
	Large		350 ml

Примітка: Вказані вище значення стосуються рекомендованого об'єму чашки, а не кількості кави. Загальний об'єм напою може відрізнятись в залежності від типу молока і кількості піни, що утворилася.

Вибір відповідної кави

1. Кава

Кава повинна бути свіжомеленою. Вона зберігає свій смак лише протягом перших 7–8 днів за умови зберігання у герметичній ємності у прохолодному темному місці. Не зберігайте каву в холодильнику або в морозильній камері. Рекомендується мелоти кавові зерна безпосередньо перед використанням.

2. Помол

Це один із основних етапів приготування еспресо.

- Якщо помел занадто дрібний, вода проходитиме через каву з великими труднощами, тому екстракція відбуватиметься повільніше.
- Якщо помел занадто великий, вода проходитиме через каву легше, тому екстракція відбуватиметься швидше.
- Для отримання рівномірного помелу обов'язково використовуйте якісну кавомолку.

Наповнення резервуару для води

1. Заповніть резервуар водою. Можна налити воду безпосередньо в резервуар з глека або зняти резервуар з кавоварки і наповнити його під краном. Налийте необхідну кількість води, не перевищуючи позначки MAX. Не заповнюйте резервуар гарячою водою – завжди використовуйте воду кімнатної температури або холодну воду.
2. Закрийте кришку резервуару. Якщо ви знімали резервуар з кавоварки для наповнення водою, обов'язково надійно встановіть його назад.

Наповнення контейнера для молока

Якщо ви готуєте капучіно або латте, зніміть резервуар молока з приладу, піднявши його і висунувши назовні. Потім налейте необхідну кількість холодного молока, стежачи за тим, щоб його рівень знаходився нижче за позначку MAX на резервуарі. Після цього засуньте резервуар для молока назад у кавоварку і переконайтеся, що він надійно встановлений. Ви повинні відчувати, як резервуар замикається на місці.

ПРИМІТКА: можна використовувати будь-який тип молока: цільне, напівзнежирене, соєве і т.д.

Вибір фільтра

Виберіть фільтр так:

- a. Одинарний еспресо: використовуйте фільтр на одну чашку.
 - b. Подвійний еспресо: використовуйте фільтр на дві чашки.
- Встановивши дві маленькі чашки еспресо під різком, можна приготувати дві порції еспресо одночасно.

Встановлення фільтра в ріжок (мал. 4 (с. 44))

Встановіть потрібний фільтр (на 1 або 2 чашки) у ріжок.

- a. Поєднайте виступ фільтра з заглибленням у ріжку.
- b. Після встановлення поверніть фільтр так, щоб його виступ більше не збігався з поглибленням ріжка.

Примітка: щоб витягти фільтр з ріжка, виконайте дії установки в зворотному порядку.

Поверніть фільтр так, щоб його виступ збігся з поглибленням ріжка. Після цього фільтр можна вийняти.

Наповнення фільтру кави (мал. 5 (с. 45))

- а. Наповніть фільтр свіжою кавою для еспресо, залишивши приблизно 2 мм до краю (НЕ переповнюйте фільтр).
- б. Використовуючи утрамбовуючу частину мірної ложки, притисніть мелену каву до упору темперою, щоб шар кави вийшов щільним і рівномірним.
- с. Видаліть залишки кави з краю фільтра, щоб забезпечити правильне встановлення під заварювальним вузлом.

Встановлення ріжка (мал. 6 (с. 45))

- а. Помістіть ріжок під вузол заварювання.
- б. Розташуйте ручку так, щоб вона збігалася зі значком відкритого замка, і вставте ріжок у паз.
- с. Потім повільно поверніть його за годинниковою стрілкою, доки ручка не поєднається з позначкою блокування.

Встановлення чашки

- а. При приготуванні однієї порції кави поставте чашку на ґрати піддону для крапель.
- б. Під час приготування капучіно або латте зніміть ґрати зі знімного піддону для крапель та встановіть чашку більшого розміру.

УВАГА: при приготуванні капучіно або латте обов'язково відрегулюйте важіль направляючої трубки подачі молока так, щоб трубка подачі спіненого молока знаходилася всередині чашки, що використовується.

Включення кавомашини

- а. Переконайтеся, що прилад підключено до відповідної розетки.
- б. Увімкніть прилад за допомогою перемикача УВІМК./ВИМК., розташованого з лівого боку корпусу.

Під час нагрівання сенсорні значки на панелі керування почнуть блимати. Коли сенсорні значки загоряються постійно, пристрій готовий до роботи.

Попередження: якщо резервуар для молока встановлено неправильно, сенсорні значки «Капучино»  та «Латте»  не загоряються.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Приготування еспресо

Переконайтеся, що рівень фільтрованої води в резервуарі знаходиться між MIN і MAX.

1. Приготування еспресо

a. Натисніть на сенсорний значок автоматичного приготування еспресо  один раз, щоб приготувати одинарний еспресо. Сенсорний значок загориться, а потім почне блимати, вказуючи на те, що готується одинарне еспресо.

b. Натисніть значок автоматичного приготування еспресо  двічі, щоб приготувати подвійний еспресо. Сенсорний значок загориться, а потім почне блимати, вказуючи на те, що готується подвійне еспресо.

Після завершення процесу приготування кавоварка автоматично зупиниться, а сенсорний значок буде горіти постійно, вказуючи на завершення циклу.

ПРИМІТКА: якщо ви хочете приготувати менше кави, ніж передбачено заданим об'ємом, будь-коли під час приготування натисніть сенсорний значок автоматичного приготування еспресо .

c. Натисніть сенсорний значок ручного приготування еспресо , щоб настроїти приготування еспресо відповідно до своїх бажань або бажаної кількості. З метою безпеки кавомашина автоматично зупиниться після максимального часу приготування.

2. Приготування капучіно

a. Натисніть сенсорний значок автоматичного приготування капучіно  один раз, щоб приготувати маленький капучіно. Сенсорний значок загориться, а потім почне блимати, вказуючи на те, що готується маленький капучіно.

b. Два рази натисніть сенсорний значок автоматичного приготування капучіно , щоб приготувати великий капучіно. Сенсорний значок загориться, а потім почне блимати, вказуючи на те, що готується великий капучіно.

Після завершення процесу приготування кавоварка автоматично зупиниться, а сенсорний значок буде горіти постійно, вказуючи на завершення циклу.

ПРИМІТКА: якщо ви хочете приготувати менше кави, ніж передбачено заданим об'ємом, будь-коли під час приготування натисніть сенсорний значок автоматичного приготування капучіно . Приготування зупиниться після досягнення бажаної кількості кави.

Перед приготуванням капучіно відрегулюйте кількість молочної піни на свій смак. Для отримання більшої кількості піни (капучіно) поверніть регулятор рівня молочної піни вліво, а для отримання меншої кількості піни (латте) – праворуч.

ПРИМІТКА: кількість піни можна регулювати безпосередньо під час приготування напою.

3. Приготування латте

а. Натисніть сенсорний значок автоматичного приготування латте  один раз, щоб приготувати маленький латте. Сенсорний значок загориться, а потім почне блимати, вказуючи на те, що готується маленький латте.

б. Два рази натисніть сенсорний значок автоматичного приготування латте , щоб приготувати великий латте. Сенсорний значок загориться, а потім почне блимати, вказуючи на те, що готується великий латте.

Після завершення процесу приготування кавоварка автоматично зупиниться, а сенсорний значок буде горіти постійно, вказуючи на завершення циклу.

ПРИМІТКА: якщо ви хочете приготувати менше кави, ніж передбачено заданим об'ємом, будь-коли під час приготування натисніть сенсорний значок автоматичного приготування латте . Приготування зупиниться після досягнення бажаної кількості кави.

Перед приготуванням латте відрегулюйте кількість молочної піни на свій смак. Для отримання більшої кількості піни (капучіно) поверніть регулятор рівня молочної піни вліво, а для отримання меншої кількості піни (латте) – праворуч.

ПРИМІТКА: кількість піни можна регулювати безпосередньо під час приготування напою.

Після приготування молочних напоїв

Після приготування молочного напою резервуар з молоком, що залишилося, можна зняти з кавомашини і відразу поставити в холодильник для подальшого використання або вилити молоко, що залишилося.

Функція автоматичного вимкнення

Після натискання кнопки УВІМК./ВИМК., якщо протягом 25 хвилин з приладом не виконуються жодні дії, він автоматично вимкнеться.

4. ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед очищенням відключіть кавоварку від електромережі і дайте їй повністю охолонути. Регулярно протирайте корпус кавомашини вологою тканиною та регулярно промивайте резервуар для води, піддон для крапель та резервуар для молока.

Примітка: не використовуйте спирт або розчинники для очищення. Не занурюйте кавомашину у воду для очищення.

Зніміть ріжок, повернувши його за годинниковою стрілкою, видаліть залишки кави, що знаходяться всередині, і промийте його чистою водою.

Очистіть все приладдя та ретельно висушіть їх.

Очищення резервуару для молока та трубки подачі спіненого молока

Незважаючи на те, що резервуар з молоком, що залишилося, можна зберігати в

холодильнику, важливо регулярно очищати резервуар і трубку подачі спіненого молока, щоб запобігти засміченню і накопиченню залишків молока. Щоб очистити контейнер для молока, виконайте такі дії:

1. Зніміть резервуар молока з приладу, одночасно піднімаючи та висуваючи його.
2. Зніміть кришку контейнера. Вилийте молоко, що залишилося.
3. Зніміть трубку подачі спіненого молока з кришки та очистіть її. Після очищення обов'язково встановіть її.
4. Вилийте молоко, що залишилося, і ретельно промийте резервуар для молока і кришку теплою водою з додаванням миючого засобу. Обов'язково ретельно промийте і висушіть їх. Не використовуйте абразивні засоби для чищення або жорсткі губки, оскільки вони можуть подрпати контейнер для молока та його поверхню.
5. Наповніть резервуар молока фільтрованою водою, не перевищуючи позначку MAX.

Встановіть резервуар назад у прилад, одночасно піднімаючи та засуваючи його всередину, утримуючи кришку. Ви повинні відчувати, як резервуар замикається на місці.

Попередження: якщо резервуар для молока встановлено неправильно, сенсорні значки «Капучино»  та «Латте»  не загоряться.

6. Поставте велику порожню чашку під трубку подачі спіненого молока.

7. Натисніть на сенсорний значок «Капучино»  або «Латте» .

Кавомашина почне подавати гарячу воду через трубку подачі спіненого молока.

Продовжуйте цикл очищення, поки з трубки не перестануть виходити залишки молока.

Повторіть кілька циклів.

8. Поверніть регулятор рівня молочної піни у положення очищення та натисніть сенсорний значок «Очищення» . Значок загориться, і кава почне подавати гарячу пару через трубку подачі спіненого молока. Повторіть кілька циклів.

Примітка: переконайтеся, що рівень фільтрованої води в резервуарі для води знаходиться між MIN і MAX.

9. Видаліть воду, що залишилася, з резервуара для води та резервуара для молока. Потім ретельно вимийте обидва резервуари теплою мильною водою. Добре промийте і висушіть їх. Не використовуйте абразивні засоби для чищення або жорсткі губки, оскільки вони можуть подрпати поверхню.

Очищення заварювальної системи, ріжка та фільтрів

1. Натисніть кнопку УВІМК./ВИМК., щоб вимкнути кавоварку, і вимкніть її від розетки.
2. Деякі металеві деталі можуть бути гарячими. Не торкайтеся до них до повного остигання.
3. Зніміть ріжок і видаліть каву. Ретельно вимийте ріжок та фільтр теплою мильною водою. Добре промийте і висушіть їх.
4. Протріть місце виходу кави вологою тканиною, щоб видалити частинки кави, що залишилися.
5. Встановіть ріжок (без фільтра) у заварювальний вузол кавомашини та зафіксуйте його.
6. Поставте велику порожню чашку під ріжок.

- 7. Підключіть кабель живлення до розетки. Натисніть кнопку УВІМК./ВИМК., щоб увімкнути кавоварку.
- 8. Натисніть сенсорний значок автоматичного приготування еспресо  і дайте кавомашині виконати цикл до автоматичної зупинки.

Очищення резервуару для води

- 1. Видаліть воду, що залишилася, знявши резервуар для води. Рекомендується випорожнити резервуар між використанням.
- 2. Ретельно вимийте резервуар для води та його кришку теплою мильною водою. Добре промийте і висушіть їх.

ПРИМІТКА: не мийте резервуар для води та кришку посудомийної машини.
УВАГА: не занурюйте основний корпус приладу, кабель живлення або вилку у воду або будь-яку іншу рідину.

Очищення кавомашини

- 1. Протріть корпус м'якою вологою тканиною. Не використовуйте абразивні засоби для чищення або жорсткі губки, оскільки вони можуть подрпати поверхню.
- 2. Не залишайте ріжок встановленим у заварювальному вузлі для зберігання. Це може негативно вплинути на ущільнення між вузлом заварювання і ріжком при приготуванні еспресо.

УВАГА: не занурюйте основний корпус приладу, кабель живлення або вилку у воду або будь-яку іншу рідину.

Видалення накипу

Накопичення мінеральних відкладень усередині кавоварки впливає на її роботу. Необхідно видалити накип, якщо ви помітили збільшення часу приготування еспресо або надмірне утворення пари. Крім того, на поверхні вузла заварювання можуть з'являтися білі відкладення.
Частота видалення накипу залежить від жорсткості води, що використовується.
Рекомендована періодичність очищення наведена нижче:

Тип води	Періодичність очищення
Фільтрована вода	Після 80-100 циклів приготування
Водопровідна вода	Після 40-50 циклів приготування

- 1. Видалення накипу з резервуару для води
 - 1. Заповніть резервуар для води білим оцтом.
 - 2. Залиште резервуар з розчином оцту на ніч.
 - 3. Вилийте оцет.
 - 4. Ретельно промийте резервуар водопровідною водою: наповніть його наполовину, потім вилийте воду в раковину. Повторюйте цей процес, поки в резервуарі не залишиться слідів оцту.

2. Видалення накипу із внутрішніх компонентів

1. Спочатку обов'язково видаліть накип із внутрішньої поверхні резервуара для води, виконавши описані вище дії.
 2. Переконайтеся, що кавоварку вимкнено, а кабель живлення вимкнено від електромережі. Наповніть резервуар будь-яким засобом, призначеним для видалення накипу в кавомашину. Дотримуйтеся інструкцій виробника для видалення накипу.
 3. Встановіть ріжок із фільтром, але без кави, і поставте велику порожню чашку на піддон для крапель під ріжком.
 4. Підключіть кабель живлення до розетки.
 5. Натисніть кнопку УВІМК./ВИМК., щоб увімкнути кавоварку.
 6. Поставте велику порожню чашку (об'ємом не менше 500 мл) під трубку подачі спіненого молока.
 7. Під час нагрівання сенсорні значки на панелі керування почнуть блимати. Коли сенсорні значки засвіяться постійним світлом, пристрій буде готовий до роботи.
 8. Натисніть на сенсорний значок «Капучіно»  або «Латте» .
- Прилад почне гарячу воду подавати через трубку подачі спіненого молока. Продовжуйте цикл очищення, поки з трубки не перестануть виходити залишки молока. Повторіть кілька циклів.
9. Поверніть регулятор рівня молочної піни в положення очищення та натисніть на сенсорний значок «Очищення» . Значок загориться, і прилад почне гарячу пару подавати через трубку подачі спіненого молока. Повторіть кілька циклів.
 10. Потім повторіть кроки 8 і 9, використовуючи фільтровану воду в резервуарі для води, щоб видалити залишки засобу для видалення накипу з кавоварки.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Кавомашина не працює.	Кавоварка неправильно підключена до електричної розетки.	Правильно підключіть кавоварку до електричної розетки.
Кавомашина готує надто слабку каву.	Занадто великий помел кави.	Використовуйте каву дрібнішого помелу.
	Недостатня кількість меленої кави.	Використовуйте більше меленої кави.
	Молота кава недостатньо утрамбована.	Сильніше утрамбуйте мелену каву.

Не вдається повернути ріжок у вузлі для заварювання.	Силіконова прокладка заварювального вузла нова.	Продовжуйте користуватися кавоваркою. Протягом перших кількох використання прокладка припрацюється, і ріжок повертатиметься легше.
	У ріжку занадто багато меленої кави.	Використовуйте менше меленої кави.
Ріжок погано закріплений або випадає під час приготування еспreso.	Ріжок закріплений неправильно.	Переконайтеся, що три виступи ріжка повністю вставлені у вузол заварювання.
	Фільтр не встановлений у ріжок.	Встановіть фільтр у ріжок.
	Силіконова прокладка вузла заварювання пошкоджена або зношена.	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
Під час приготування кави капає збоку ріжка.	Помел кави занадто дрібний.	Використовуйте каву більшого помелу.
	Використано занадто багато меленої кави.	Зменшіть кількість меленої кави.
	Мелена кава надто сильно утрамбована.	Утрамбуйте мелену каву з меншим зусиллям.
	На верхньому краї фільтра залишилися частки кави.	Перед встановленням у вузол заварки очистіть край фільтра.
	Край вузла заварювання, силіконова прокладка або розсікач забруднені.	Очистіть деталі щіткою для очищення та вологою тканиною.
	Силіконова прокладка вузла заварювання пошкоджена або зношена.	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
	Ріжок встановлений неправильно.	Встановіть його правильно.
	Обидва вихідні отвори ріжка засмічені.	Очистіть вихідні отвори.

	Отвори фільтра засмічені.	Замочіть фільтр у чистій воді приблизно на півгодини. Потім очистіть його щіткою.
Кава виходить холодною.	Чашка чи склянка були холодними перед наливанням еспресо.	Перед приготуванням еспресо налейте гарячу воду в чашку з пристрою подачі гарячої води, щоб попередньо її нагріти.
	Вузол заварювання або фільтр не були попередньо нагріті.	Встановіть ріжок під кутом заварювання і натисніть сенсорний значок приготування кави. Дайте гарячій воді пройти через систему.
Кава не виходить.	У резервуарі немає води.	Заповніть резервуар холодною фільтрованою водою. Видаліть із кавоварки зайве повітря. Дайте воді пройти крізь систему.
	Помел кави занадто дрібний.	Використовуйте каву більшого помелу.
	Використано занадто багато меленої кави.	Зменшіть кількість меленої кави.
	Мелена кава надто сильно утрамбована.	Утрамбуйте мелену каву з меншим зусиллям.
	Фільтр засмічений.	Замочіть фільтр у чистій воді приблизно на півгодини. Потім очистіть його щіткою.
	Заварювальний вузол засмічений.	Необхідно видалити накип.
	Заварювальний вузол забруднений.	Необхідно виконати очищення.
	Повітря всередині системи блокує вихід води/пара.	Виконайте дії, описані в розділі «Видалення зайвого повітря з кавоварки».

Еспресо виходить краплями.	Помел кави занадто дрібний.	Використовуйте каву більшого помелу.
	Використано занадто багато меленої кави.	Зменшіть кількість меленої кави.
	Мелена кава надто сильно утрамбована.	Утрамбуйте мелену каву з меншим зусиллям.
	У кавомашині накопичився вапняний накип.	Необхідно видалити накип.
На еспресо не утворюється пінка.	Помел кави занадто великий.	Використовуйте каву дрібнішого помелу.
	Використана недостатньо мелена кава.	Використовуйте більше меленої кави.
	Молота кава недостатньо утрамбована.	Сильніше утрамбуйте мелену каву.
Еспресо має гіркий смак.	Використовуваний сорт/тип кави.	Спробуйте каву інших марок.
Після екстракції кавова капсула виявляється дуже мокрою.	На кавовій капсулі залишається невелика кількість води.	Це нормально. При використанні кави більшого помелу кавова капсула буде менш вологою.
	Використана недостатньо мелена кава.	Використовуйте більше меленої кави.
	Молота кава недостатньо утрамбована.	Сильніше утрамбуйте мелену каву.
Еспресо наливається у чашку нерівномірно.	Молота кава утрамбована нерівномірно.	Переконайтеся, що мелена кава утрамбована рівномірно.
	Заварювальний вузол або ріжок засмічені.	Переконайтеся, що вузол заварювальний і ріжок нічим не засмічені, і очистіть їх.
Індикатор кавомашини не вмикається після натискання кнопки УВІМК./ВИМК.	Кавомашина не підключена до електричної розетки.	Вставте вилку в розетку та увімкніть кавоварку.

6. АВТОРСЬКІ ПРАВА

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Усі права захищені. Зміст цієї публікації не може бути повністю або частково відтворено, збережено в інформаційно-пошуковій системі, передано або поширено будь-яким способом (електронним, механічним, фотокопіюванням, записом або аналогічним способом) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. СПРОЩЕНА ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЄС



Компанія Cecotec Innovaciones цим заявляє, що цей продукт відповідає основним вимогам та іншим застосовним положенням нормативних актів Європейського Союзу. Цей продукт розроблений, виготовлений та випробуваний відповідно до необхідних стандартів безпеки та якості. Повний текст Декларації відповідності ЄС є на наступному веб-сайті:
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Рис. 1 (с. 43)

- A. Панель управления
- B. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- C. Решетка поддона для капель
- D. Поплавок поддона для капель
- E. Поддон для капель
- F. Крышка резервуара для воды
- G. Ручка резервуара для воды
- H. Резервуар для воды
- I. Крышка контейнера для молока
- J. Регулятор уровня молочной пены
- K. Рычаг направляющей трубки подачи вспененного молока
- L. Трубка подачи вспененного молока
- M. Трубка подачи молока
- N. Съёмный контейнер для молока
- O. Металлический рожок
- P. Ручка рожка
- Q. Два фильтра для кофе (одинарный и двойной)
- R. Мерная ложка

Рис. 2 (с. 43)

- 1. Индикатор автоматического режима
- 2. Сенсорный значок автоматического приготовления эспрессо (одинарного и двойного)
- 3. Сенсорный значок автоматического приготовления капучино (маленького и большого)
- 4. Сенсорный значок автоматического приготовления латте (маленького и большого)
- 5. Сенсорный значок очистки
- 6. Сенсорный значок вспененного молока
- 7. Сенсорный значок ручного приготовления эспрессо
- 8. Индикатор ручного режима

ПРИМЕЧАНИЕ:

Изображения в данном руководстве являются схематическими и могут не полностью соответствовать внешнему виду изделия.

2. ПЕРЕД 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.

Содержимое коробки

- Кофемашина
- Рожок
- Фильтр на две чашки
- Фильтр на одну чашку
- Мерная ложка
- Дозировочное кольцо
- Темпер
- Руководство по эксплуатации

Не удаляйте серийный номер изделия, чтобы обеспечить возможность его надлежащей идентификации в случае необходимости технического обслуживания.

Очистка кофемашины перед первым использованием

Перед первым использованием очистите прибор, чтобы первая чашка кофе имела превосходный вкус.

Выполните следующие действия:

1. Убедитесь, что все детали целы и не повреждены.
2. Налейте фильтрованную воду в резервуар для воды, следя за тем, чтобы ее уровень не превышал отметку MAX. Затем закройте крышку резервуара.
3. Удалите наклейки, скрепляющие детали прибора. Не удаляйте предупреждающие наклейки.
4. Сначала снимите и вымойте резервуар для воды, рожок, два фильтра и мерную ложку водой с мягким моющим средством. Тщательно ополосните их и установите обратно в прибор.
5. Установите нужный фильтр (на 1 или 2 чашки) в рожок. Для этого совместите выступ фильтра с углублением в рожке. После установки поверните фильтр так, чтобы его выступ больше не совпадал с углублением рожка.

Примечание: при первом запуске кофемашины рекомендуется использовать молотый кофе. Убедитесь, что фильтр правильно установлен в рожке.

Примечание: чтобы извлечь фильтр из рожка, выполните действия по установке в обратном порядке. Поверните фильтр так, чтобы его выступ совпал с углублением рожка. После этого фильтр можно извлечь.

Предупреждение: перед извлечением фильтра из рожка убедитесь, что он остыл.

6. Установите рожок в предназначенное для него место в кофемашине. Надежно зафиксируйте его, повернув против часовой стрелки из положения UNLOCK

(«Разблокировано») в положение LOCK («Заблокировано»). Поставьте большую чашку под носик подачи кофе и убедитесь, что трубка вспенивания молока направлена внутрь чашки.

7. Для очистки внутренних компонентов прибора выполните действия, указанные в разделе «ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО», используя воду в обоих резервуарах и не добавляя молотый кофе в фильтр. Не погружайте основной корпус прибора или кабель питания в воду и не пытайтесь проникнуть во внутренние части прибора.

Удаление лишнего воздуха из кофемашины
Чтобы удалить лишний воздух из кофемашины, запустите цикл приготовления вспененного молока, выполнив следующие действия:

- 1. Наполните резервуар фильтрованной водой. Уровень воды должен находиться между отметками MIN и MAX. Затем установите резервуар обратно в прибор.
- 2. Налейте фильтрованную воду в резервуар для молока. Уровень воды не должен превышать отметку MAX. Установите контейнер для молока обратно в прибор, одновременно приподнимая его и задвигая внутрь, удерживая за крышку. Вы должны почувствовать, как резервуар для молока защелкивается на месте. Снимите его и снова зафиксируйте (рис. 3 (с. 44)).
- 3. Подключите кофемашину к электросети и нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. Шесть сенсорных значков начнут мигать, пока кофемашина нагревается и переходит в режим ожидания. Когда значки перестанут мигать и будут гореть постоянно, нажмите сенсорный значок «Вспененное молоко». Не помещайте части тела под носик подачи кофе или молока. Используйте чашку или другую емкость для сбора воды во избежание ожогов.
- 4. После завершения этого процесса прибор готов к использованию.

Выбор подходящей чашки
Рекомендуется использовать свежие кофейные зерна средней или сильной степени обжарки. Перед приготовлением напитка выберите чашку подходящего объема в соответствии с таблицей:

Тип напитка		Рекомендуемый объем чашки	
Эспрессо	Single 	Double 	50 ml
	Double 		100 ml
Капучино	Small 	Large 	150 ml
	Large 		300 ml
Латте	Small 	Large 	200 ml
	Large 		350 ml

Примечание: указанные выше значения относятся к рекомендуемому объему чашки, а не к количеству кофе. Общий объем напитка может различаться в зависимости от типа молока и количества образовавшейся пены.

Выбор подходящего кофе

1. Кофе

Кофе должен быть свежемолотым. Он сохраняет свой вкус только в течение первых 7–8 дней при условии хранения в герметичной емкости в прохладном темном месте. Не храните кофе в холодильнике или морозильной камере. Рекомендуется молоть кофейные зерна непосредственно перед использованием.

2. Помол

Это один из основных этапов приготовления эспрессо.

- Если помол слишком мелкий, вода будет проходить через кофе с большим трудом, поэтому экстракция будет происходить медленнее.
- Если помол слишком крупный, вода будет проходить через кофе легче, поэтому экстракция будет происходить быстрее.
- Для получения равномерного помола обязательно используйте качественную кофемолку.

Наполнение резервуара для воды

1. Наполните резервуар водой. Можно налить воду непосредственно в резервуар из кувшина либо снять резервуар с кофемашины и наполнить его под краном. Налейте необходимое количество воды, не превышая отметку MAX. Никогда не наполняйте резервуар горячей водой – всегда используйте воду комнатной температуры или холодную воду.

2. Закройте крышку резервуара. Если вы снимали резервуар с кофемашины для наполнения водой, обязательно надежно установите его обратно.

Наполнение контейнера для молока

Если вы готовите капучино или латте, снимите резервуар для молока с прибора, приподняв его и выдвинув наружу. Затем налейте необходимое количество холодного молока, следя за тем, чтобы его уровень находился ниже отметки MAX на резервуаре. После этого задвиньте резервуар для молока обратно в кофемашину и убедитесь, что он надежно установлен. Вы должны почувствовать, как резервуар защелкивается на месте.

ПРИМЕЧАНИЕ: можно использовать любой тип молока: цельное, полуобезжиренное, соевое и т. д.

Выбор фильтра

Выберите фильтр следующим образом:

- а. Одинарный эспрессо: используйте фильтр на одну чашку.
- б. Двойной эспрессо: используйте фильтр на две чашки.

Установив две маленькие чашки для эспрессо под рожком, можно приготовить две порции эспрессо одновременно.

Установка фильтра в рожок (рис. 4 (с. 44))

Установите нужный фильтр (на 1 или 2 чашки) в рожок.

- а. Совместите выступ фильтра с углублением в рожке.
- б. После установки поверните фильтр так, чтобы его выступ больше не совпадал с углублением рожка.

Примечание: чтобы извлечь фильтр из рожка, выполните действия по установке в обратном

порядке. Поверните фильтр так, чтобы его выступ совпал с углублением рожка. После этого фильтр можно извлечь.

Наполнение фильтра кофе (рис. 5 (с. 45))

- а. Наполните фильтр свежим мелкомолотым кофе для эспрессо, оставив примерно 2 мм до края (НЕ переполняйте фильтр).
- б. Используя утрамбовывающую часть мерной ложки, прижмите молотый кофе до упора темперы, чтобы слой кофе получился плотным и равномерным.
- с. Удалите остатки кофе с края фильтра, чтобы обеспечить правильную установку под заварочным узлом.

Установка рожка (рис. 6 (с. 45))

- а. Поместите рожок под заварочный узел.
- б. Расположите ручку так, чтобы она совпадала со значком открытого замка, и вставьте рожок в паз.
- с. Затем медленно поверните его по часовой стрелке, пока ручка не совместится с отметкой блокировки.

Установка чашки

- а. При приготовлении одной порции кофе поставьте чашку на решетку поддона для капель.
- б. При приготовлении капучино или латте снимите решетку со съемного поддона для капель и установите чашку большего размера.

ВНИМАНИЕ: при приготовлении капучино или латте обязательно отрегулируйте рычаг направляющей трубки подачи молока так, чтобы трубка подачи вспененного молока находилась внутри используемой чашки.

Включение кофемашины

- а. Убедитесь, что прибор подключен к подходящей электрической розетке.
- б. Включите прибор с помощью переключателя ВКЛ./ВЫКЛ., расположенного с левой стороны корпуса.

Во время нагрева сенсорные значки на панели управления начнут мигать. Когда сенсорные значки загорятся постоянно, прибор готов к работе.

Предупреждение: если резервуар для молока установлен неправильно, сенсорные значки «Капучино»  и «Латте»  не загорятся.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Приготовление эспрессо

Убедитесь, что уровень фильтрованной воды в резервуаре находится между отметками MIN и MAX.

1. Приготовление эспрессо

а. Нажмите сенсорный значок автоматического приготовления эспрессо  один раз, чтобы приготовить одинарный эспрессо. Сенсорный значок загорится, а затем начнет мигать, указывая на то, что готовится одинарный эспрессо.

б. Нажмите сенсорный значок автоматического приготовления эспрессо  два раза, чтобы приготовить двойной эспрессо. Сенсорный значок загорится, а затем начнет мигать, указывая на то, что готовится двойной эспрессо.

После завершения процесса приготовления кофемашина автоматически остановится, а сенсорный значок будет гореть постоянно, указывая на завершение цикла.

ПРИМЕЧАНИЕ: если вы хотите приготовить меньше кофе, чем предусмотрено заданным объемом, в любой момент во время приготовления нажмите сенсорный значок автоматического приготовления эспрессо .

с. Нажмите сенсорный значок ручного приготовления эспрессо , чтобы настроить приготовление эспрессо в соответствии со своими предпочтениями или желаемым количеством. В целях безопасности кофемашина автоматически остановится по истечении максимального времени приготовления.

2. Приготовление капучино

а. Нажмите сенсорный значок автоматического приготовления капучино  один раз, чтобы приготовить маленький капучино. Сенсорный значок загорится, а затем начнет мигать, указывая на то, что готовится маленький капучино.

б. Нажмите сенсорный значок автоматического приготовления капучино  два раза, чтобы приготовить большой капучино. Сенсорный значок загорится, а затем начнет мигать, указывая на то, что готовится большой капучино.

После завершения процесса приготовления кофемашина автоматически остановится, а сенсорный значок будет гореть постоянно, указывая на завершение цикла.

ПРИМЕЧАНИЕ: если вы хотите приготовить меньше кофе, чем предусмотрено заданным объемом, в любой момент во время приготовления нажмите сенсорный значок автоматического приготовления капучино . Приготовление остановится после достижения желаемого количества кофе.

Перед приготовлением капучино отрегулируйте количество молочной пены по своему вкусу. Для получения большего количества пены (капучино) поверните регулятор уровня молочной пены влево, а для получения меньшего количества пены (латте) – вправо.

ПРИМЕЧАНИЕ: количество пены можно регулировать непосредственно во время приготовления напитка.

3. Приготовление латте

а. Нажмите сенсорный значок автоматического приготовления латте  один раз, чтобы приготовить маленький латте. Сенсорный значок загорится, а затем начнет мигать, указывая на то, что готовится маленький латте.

б. Нажмите сенсорный значок автоматического приготовления латте  два раза, чтобы приготовить большой латте. Сенсорный значок загорится, а затем начнет мигать, указывая на то, что готовится большой латте.

После завершения процесса приготовления кофемашина автоматически остановится, а сенсорный значок будет гореть постоянно, указывая на завершение цикла.

ПРИМЕЧАНИЕ: если вы хотите приготовить меньше кофе, чем предусмотрено заданным объемом, в любой момент во время приготовления нажмите сенсорный значок автоматического приготовления латте . Приготовление остановится после достижения желаемого количества кофе.

Перед приготовлением латте отрегулируйте количество молочной пены по своему вкусу. Для получения большего количества пены (капучино) поверните регулятор уровня молочной пены влево, а для получения меньшего количества пены (латте) – вправо.

ПРИМЕЧАНИЕ: количество пены можно регулировать непосредственно во время приготовления напитка.

После приготовления молочных напитков

После приготовления молочного напитка резервуар с оставшимся молоком можно снять с кофемашины и сразу поставить в холодильник для последующего использования либо вылить оставшееся молоко.

Функция автоматического выключения

После нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., если в течение 25 минут с прибором не выполняются никакие действия, он автоматически выключится.

4. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой отключите кофемашину от электросети и дайте ей полностью остыть. Регулярно протирайте корпус кофемашины влажной тканью и регулярно промывайте резервуар для воды, поддон для капель и резервуар для молока.

Примечание: не используйте для очистки спирт или растворители. Не погружайте кофемашину в воду для очистки.

Снимите рожок, повернув его по часовой стрелке, удалите находящиеся внутри остатки кофе и промойте его чистой водой.

Очистите все принадлежности и тщательно высушите их.

Очистка резервуара для молока и трубки подачи вспененного молока

Несмотря на то что резервуар с оставшимся молоком можно хранить в холодильнике, важно регулярно очищать резервуар и трубку подачи вспененного молока, чтобы предотвратить засорение и накопление остатков молока. Для очистки контейнера для молока выполните следующие действия:

1. Снимите резервуар для молока с прибора, одновременно приподнимая и выдвигая его.
2. Снимите крышку контейнера. Влейте оставшееся молоко.
3. Снимите трубку подачи вспененного молока с крышки и очистите ее. После очистки обязательно установите ее обратно.
4. Влейте оставшееся молоко и тщательно промойте резервуар для молока и крышку теплой водой с добавлением моющего средства. Обязательно тщательно ополосните и высушите их. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки, поскольку они могут поцарапать контейнер для молока и его поверхность.
5. Наполните резервуар для молока фильтрованной водой, не превышая отметку MAX. Установите резервуар обратно в прибор, одновременно приподнимая и задвигая его внутрь, удерживая за крышку. Вы должны почувствовать, как резервуар защелкивается на месте.

Предупреждение: если резервуар для молока установлен неправильно, сенсорные значки «Капучино»  и «Латте»  не загорятся.

6. Поставьте большую пустую чашку под трубку подачи вспененного молока.
7. Нажмите сенсорный значок «Капучино»  или «Латте» . Кофемашина начнет подавать горячую воду через трубку подачи вспененного молока. Продолжайте цикл очистки до тех пор, пока из трубки не перестанут выходить остатки молока. Повторите несколько циклов.
8. Поверните регулятор уровня молочной пены в положение очистки и нажмите сенсорный значок «Очистка» . Значок загорится, и кофемашина начнет подавать горячий пар через трубку подачи вспененного молока. Повторите несколько циклов.

Примечание: убедитесь, что уровень фильтрованной воды в резервуаре для воды находится между отметками MIN и MAX.

9. Удалите оставшуюся воду из резервуара для воды и резервуара для молока. Затем тщательно вымойте оба резервуара теплой мыльной водой. Хорошо ополосните и высушите их. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки, поскольку они могут поцарапать поверхность.

Очистка заварочной системы, рожка и фильтров

1. Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., чтобы выключить кофемашину, и отключите ее от электрической розетки.
2. Некоторые металлические детали могут оставаться горячими. Не прикасайтесь к ним до полного остывания.
3. Снимите рожок и удалите кофейную гущу. Тщательно вымойте рожок и фильтр теплой мыльной водой. Хорошо ополосните и высушите их.
4. Протрите место выхода кофе влажной тканью, чтобы удалить оставшиеся частицы кофе.
5. Установите рожок (без фильтра) в заварочный узел кофемашины и зафиксируйте его.
6. Поставьте большую пустую чашку под рожок.

7. Подключите кабель питания к электрической розетке. Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., чтобы включить кофемашину.
8. Один раз нажмите сенсорный значок автоматического приготовления эспрессо  и дайте кофемашине выполнить цикл до автоматической остановки.

Очистка резервуара для воды

1. Удалите оставшуюся воду, сняв резервуар для воды. Рекомендуется опорожнять резервуар между использованиями.
2. Тщательно вымойте резервуар для воды и его крышку теплой мыльной водой. Хорошо ополосните и высушите их.

ПРИМЕЧАНИЕ: не мойте резервуар для воды и его крышку в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ: не погружайте основной корпус прибора, кабель питания или вилку в воду или любую другую жидкость.

Очистка кофемашины

1. Протрите корпус мягкой влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки, поскольку они могут поцарапать поверхность.
2. Не оставляйте рожок установленным в заварочном узле на хранение. Это может отрицательно повлиять на уплотнение между заварочным узлом и рожком при приготовлении эспрессо.

ВНИМАНИЕ: не погружайте основной корпус прибора, кабель питания или вилку в воду или любую другую жидкость.

Удаление накипи

Накопление минеральных отложений внутри кофемашины влияет на ее работу. Необходимо удалить накипь, если вы заметили увеличение времени приготовления эспрессо или чрезмерное образование пара. Кроме того, на поверхности заварочного узла могут появляться белые отложения.

Частота удаления накипи зависит от жесткости используемой воды. Рекомендуемая периодичность очистки приведена ниже:

Тип воды	Периодичность очистки
Фильтрованная вода	После 80–100 циклов приготовления
Водопроводная вода	После 40–50 циклов приготовления

1. Удаление накипи из резервуара для воды
1. Наполните резервуар для воды белым уксусом.
2. Оставьте резервуар с раствором уксуса на ночь.
3. Вылейте уксус.
4. Тщательно промойте резервуар водопроводной водой: наполните его наполовину, затем вылейте воду в раковину. Повторяйте этот процесс до тех пор, пока в резервуаре не останется следов уксуса.

2. Удаление накипи из внутренних компонентов

1. Сначала обязательно удалите накипь с внутренней поверхности резервуара для воды, выполнив описанные выше действия.
 2. Убедитесь, что кофемашина выключена, а кабель питания отключен от электросети. Наполните резервуар любым средством, предназначенным для удаления накипи в кофемашинах. Следуйте инструкциям производителя средства для удаления накипи.
 3. Установите рожок с фильтром, но без кофе, и поставьте большую пустую чашку на поддон для капель под рожком.
 4. Подключите кабель питания к электрической розетке.
 5. Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., чтобы включить кофемашину.
 6. Поставьте большую пустую чашку (объемом не менее 500 мл) под трубку подачи вспененного молока.
 7. Во время нагрева сенсорные значки на панели управления начнут мигать. Когда сенсорные значки загорятся постоянным светом, прибор будет готов к работе.
 8. Нажмите сенсорный значок «Капучино»  или «Латте» .
- Прибор начнет подавать горячую воду через трубку подачи вспененного молока. Продолжайте цикл очистки до тех пор, пока из трубки не перестанут выходить остатки молока. Повторите несколько циклов.
9. Поверните регулятор уровня молочной пены в положение очистки и нажмите сенсорный значок «Очистка» . Значок загорится, и прибор начнет подавать горячий пар через трубку подачи вспененного молока. Повторите несколько циклов.
 10. Затем повторите шаги 8 и 9, используя фильтрованную воду в резервуаре для воды, чтобы удалить из кофемашины остатки средства для удаления накипи.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Кофемашина не работает.	Кофемашина неправильно подключена к электрической розетке.	Правильно подключите кофемашину к электрической розетке.
Кофемашина готовит слишком слабый кофе.	Слишком крупный помол кофе.	Используйте кофе более мелкого помола.
	Недостаточное количество молотого кофе.	Используйте больше молотого кофе.
	Молотый кофе недостаточно утрамбован.	Сильнее утрамбуйте молотый кофе.

Не удается повернуть рожок в заварочном узле.	Силиконовая прокладка заварочного узла новая.	Продолжайте пользоваться кофемашиной. В течение первых нескольких использований прокладка приработается, и рожок будет поворачиваться легче.
	В рожке слишком много молотого кофе.	Используйте меньше молотого кофе.
Рожок плохо закреплен или выпадает во время приготовления эспрессо.	Рожок закреплен неправильно.	Убедитесь, что три выступа рожка полностью вставлены в заварочный узел.
	Фильтр не установлен в рожок.	Установите фильтр в рожок.
	Силиконовая прокладка заварочного узла повреждена или изношена.	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
Во время приготовления кофе капает сбоку рожка.	Помол кофе слишком мелкий.	Используйте кофе более крупного помола.
	Использовано слишком много молотого кофе.	Уменьшите количество молотого кофе.
	Молотый кофе слишком сильно утрамбован.	Утрамбовывайте молотый кофе с меньшим усилием.
	На верхнем крае фильтра остались частицы кофе.	Перед установкой в заварочный узел очистите край фильтра.
	Край заварочного узла, силиконовая прокладка или рассекатель загрязнены.	Очистите детали щеткой для очистки и влажной тканью.
	Силиконовая прокладка заварочного узла повреждена или изношена.	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
	Рожок установлен неправильно.	Установите его правильно.
	Оба выходных отверстия рожка засорены.	Очистите выходные отверстия.

	Отверстия фильтра засорены.	Замочите фильтр в чистой воде примерно на полчаса. Затем очистите его щеткой.
Кофе получается холодным.	Чашка или стакан были холодными перед наливанием эспрессо.	Перед приготовлением эспрессо налейте в чашку горячую воду из устройства подачи горячей воды, чтобы предварительно ее нагреть.
	Заварочный узел или фильтр не были предварительно нагреты.	Установите рожок под заварочным узлом и нажмите сенсорный значок приготовления кофе. Дайте горячей воде пройти через систему.
Кофе не выходит.	В резервуаре нет воды.	Наполните резервуар холодной фильтрованной водой. Удалите из кофемашины лишний воздух. Дайте воде пройти через систему.
	Помол кофе слишком мелкий.	Используйте кофе более крупного помола.
	Использовано слишком много молотого кофе.	Уменьшите количество молотого кофе.
	Молотый кофе слишком сильно утрамбован.	Утрамбовывайте молотый кофе с меньшим усилием.
	Фильтр засорен.	Замочите фильтр в чистой воде примерно на полчаса. Затем очистите его щеткой.
	Заварочный узел засорен.	Необходимо удалить накипь.
	Заварочный узел загрязнен.	Необходимо выполнить очистку.
	Воздух внутри системы блокирует выход воды/пара.	Выполните действия, описанные в разделе «Удаление лишнего воздуха из кофемашины».

Эспрессо выходит по каплям.	Помол кофе слишком мелкий.	Используйте кофе более крупного помола.
	Использовано слишком много молотого кофе.	Уменьшите количество молотого кофе.
	Молотый кофе слишком сильно утрамбован.	Утрамбовывайте молотый кофе с меньшим усилием.
	В кофемашине накопилась известковая накипь.	Необходимо удалить накипь.
На эспрессо не образуется пенка.	Помол кофе слишком крупный.	Используйте кофе более мелкого помола.
	Использовано недостаточно молотого кофе.	Используйте больше молотого кофе.
	Молотый кофе недостаточно утрамбован.	Сильнее утрамбуйте молотый кофе.
Эспрессо имеет горький вкус.	Используемый сорт/тип кофе.	Попробуйте кофе других марок.
После экстракции кофейная капсула оказывается очень мокрой.	На кофейной капсуле остается небольшое количество воды.	Это нормально. При использовании кофе более крупного помола кофейная капсула будет менее влажной.
	Использовано недостаточно молотого кофе.	Используйте больше молотого кофе.
	Молотый кофе недостаточно утрамбован.	Сильнее утрамбуйте молотый кофе.
Эспрессо наливается в чашку неравномерно.	Молотый кофе утрамбован неравномерно.	Убедитесь, что молотый кофе утрамбован равномерно.
	Заварочный узел или рожок засорены.	Убедитесь, что заварочный узел и рожок ничем не засорены, и очистите их.
Индикатор кофемашины не включается после нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.	Кофемашина не подключена к электрической розетке.	Вставьте вилку в розетку и включите кофемашину.

6. АВТОРСКИЕ ПРАВА

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание данной публикации не может быть полностью или частично воспроизведено, сохранено в информационно-поисковой системе, передано или распространено каким-либо способом (электронным, механическим, посредством фотокопирования, записи или аналогичным способом) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. УПРОЩЕННАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ЕС



Компания Cecotec Innovaciones настоящим заявляет, что данный продукт соответствует основным требованиям и другим применимым положениям нормативных актов Европейского союза.

Данный продукт разработан, изготовлен и испытан в соответствии с требуемыми стандартами безопасности и качества. Полный текст Декларации соответствия ЕС доступен на следующем веб-сайте: випробуваний відповідно до необхідних стандартів безпеки та якості. Повний текст Декларації відповідності ЄС є на наступному веб-сайті: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1 (p. 43)

- A. Control panel
- B. Power ON/OFF button
- C. Drip tray grid
- D. Drip tray float
- E. Drip tray
- F. Water tank lid
- G. Water tank grip
- H. Water tank
- I. Milk container lid
- J. Milk froth level adjustment knob
- K. Frothed milk dispensing tube guide lever
- L. Frothed milk dispensing tube
- M. Milk inlet tube
- N. Removable milk container
- O. Metal portafilter
- P. Portafilter handle
- Q. Two coffee filters (single and double)
- R. Measuring spoon

Fig. 2 (p. 43)

- 1. Auto indicator light
- 2. Auto Espresso touch icon (single and double Espresso)
- 3. Auto Cappuccino touch icon (single and double Cappuccino)
- 4. Auto Latte touch icon (single and double Latte)
- 5. Cleaning touch icon
- 6. Frothed Milk touch icon
- 7. Manual Espresso touch icon
- 8. Manual indicator light

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.

- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content

- Coffee machine
- Portafilter
- Double-cup filter
- Single-cup filter
- Measuring spoon
- Dosing ring
- Tamper
- Instruction manual

- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

Cleaning the coffee machine before first use

Before the first use, clean the product to ensure that the first cup of coffee tastes excellent. The steps are as follows:

1. Make sure that all parts are intact.
2. Pour filtered water into the water tank, ensuring the water level does not exceed the "MAX" mark on the tank. Then close the water tank lid.
3. Remove the stickers that hold the pieces together. Do not remove the warning stickers.
4. First remove and wash the water tank, the filter holder, the two filters and the measuring spoon in a mixture of mild detergent and water. Rinse them thoroughly and put them back in the unit.
5. Place the filter (1 cup or 2 cups, as needed) in the filter holder. To do this, align the filter protrusion with the filter holder recess. When the filter is inserted, turn it so that the projection of the filter no longer coincides with the dip of the filter holder.

Note: It is recommended to start the machine for the first time without ground coffee. Make sure that the filter is correctly positioned in the filter holder.

Note: To remove the filter from the filter holder, perform the installation steps, but in reverse. Rotate the filter by matching the protrusion of the filter with the dip of the filter holder. The filter can then be removed.

Warning: Make sure that the filter has cooled down before attempting to remove it from the portafilter.

- 6. Insert the filter holder in the space provided in the coffee machine. You can secure it firmly by turning it counterclockwise from the "UNLOCK" position to the "LOCK" position. Place a large cup under the coffee spout, making sure that the frothing tube of the milk tank is also aligned with the inside of the cup.
- 7. To clean the inside of the appliance, follow the steps indicated in the "CAPPUCCINO PREPARATION" section using water in both tanks and without ground coffee in the filter. Do not immerse the main body of the appliance or the power cord in water or reach into any of its internal parts.

Eliminate excess air from the machine

To remove excess air from the machine, run the frothed milk cycle following the steps below:

- 1. Fill the water tank with filtered water. The water level should be between the "MIN" and "MAX" levels. Then replace the water tank back into the unit.
- 2. Refill filtered water into the milk tank. The water level must not exceed the "MAX" mark. Replace the milk container in the appliance by simultaneously lifting and sliding it back into the appliance, holding it by the lid. You should notice that the milk tank snaps into place. Remove and lock again (Fig. 3 (p. 44)).
- 3. Connect the machine to the power supply, press the ON/OFF button. The 6 touch icons will start flashing until the coffee machine preheats and enters standby mode. When they are stable, press the Milk frothed touch icon . Please be careful not to place any part of your body under the coffee or milk spout. Use a cup or container to collect the water and avoid burns.
- 4. Once this process is completed, the product is ready for use.

Choosing the right cup

It is recommended to choose blended coffee beans, fresh and of medium to intense roast. Before preparing a drink, be sure to choose the right size cup according to the table below:

Types of drinks		Suggested cup capacity	
Espresso	Single  Double 	50 ml	100 ml
Cappuccino	Small  Large 	150 ml	300 ml
Latte	Small  Large 	200 ml	350 ml

Note: The above amounts are the suggested cup capacity, not the amount of coffee. The total amount of the drink may vary depending on the type of milk and the level of froth generated.

Choosing the right coffee

1. Coffee

The coffee must be freshly ground and will only retain its flavour for the first 7 to 8 days, as long as it is stored in an airtight container and in a cool, dark place. Do not store in the refrigerator or freezer. It is recommended to grind the beans just before use.

2. Grinding

This is a fundamental step in the espresso brewing process.

- If the grind is too fine, the water will flow through the coffee with greater difficulty, so the extraction will be slower.
- If the grind is too coarse, the water will flow through the coffee with less difficulty, so the extraction will be faster.
- Be sure to use a good-quality grinder for uniform consistency.

Filling the water tank

1. Fill up the water tank. You can use a jug to fill it directly or remove it from the coffee machine and fill it under the tap. Fill the tank with the desired amount of water below the "MAX" level of the tank. Never use hot water to fill the water tank, always use room temperature or cold water.
2. Close the water tank lid. If you removed the tank from the brewer to fill it with water, be sure to put it firmly back in place.

Filling the milk container

If you are brewing a cappuccino or latte, remove the milk tank from the appliance by lifting it up and sliding it out. Next, pour in the amount of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the "MAX" mark on the reservoir. Once finished, slide the milk reservoir back into the brewer making sure it fits securely. You should feel the milk reservoir snap into place. NOTE: You can use any type of milk, whole, semi-skimmed, soy, etc.

Filter choice

Select the filter to be used as follows:

- a. Simple espresso: use the filter for a single coffee.
- b. Double espresso: use the double-coffee filter.

By placing two small espresso cups under the filter holder, you can prepare two espresso pods at the same time.

Insertion of the filter in the filter holder (Fig. 4 (p. 44))

Place the filter (1 cup or 2 cups, as needed) in the filter holder.

- a. To do this, align the filter protrusion with the filter holder recess.
- b. When the filter is inserted, turn it so that the projection of the filter no longer coincides with the dip of the filter holder.

Note: To remove the filter from the filter holder, perform the installation steps in reverse. Rotate the filter by matching the protrusion of the filter with the dip of the filter holder. The filter can then be removed.

Filling of coffee (Fig. 5 (p. 45))

- a. Fill the filter with finely ground fresh espresso coffee to about 2 mm from the edge (DO NOT overfill).
- b. Using the tamping part of the scoop, push the coffee grounds down as far as the tamp reaches to make the espresso grounds compact and uniform.
- c. Wipe any excess coffee from the rim to ensure a proper fit under the brew head.

Insertion of the filter holder (Fig. 6 (p. 45))

- a. Place the filter holder under the infusion head.
- b. Position the handle so that it is aligned with the open lock icon and snaps into the slot.
- c. Then slowly turn it clockwise until the handle is aligned with the locking mark.

Coffee cup placement

- a. Place the cup on the drip grid if you are brewing a single serve coffee.
- b. Remove the grid from the removable drip tray and place a larger cup if you are making a cappuccino or latte.

CAUTION: When preparing a cappuccino or latte, be sure to adjust the milk dispensing tube guide lever to position the milk froth dispensing tube inside the cup you are using.

Switching on the coffee machine

- a. Make sure the unit is plugged into the proper outlet.
- b. Turn the unit on by operating the ON/OFF switch located on the left side of the unit.

The touch icons on the control panel will start flashing during the heating process. Once the touch icons light up, the appliance is ready for operation.

Warning: If the milk tank is not placed in the correct position, the Cappuccino  and Latte  touch icons will not light up.

3. OPERATION

Brewing Espresso coffee

Make sure that the filtered water in the water tank is between the "MIN" and "MAX" level.

1. Brewing Espresso:

- a. Press the Auto Espresso touch icon  once to prepare a single espresso. The touch icon will light up. It will start flashing, indicating that a single espresso is being prepared.
- b. Press the Auto Espresso touch icon  twice to prepare a double espresso. The touch icon will light up. It will start flashing, indicating that a double espresso is being prepared.

The unit will stop automatically after the preparation process and the touch icon will become steady, indicating that the cycle has been completed.

NOTE: If you wish to brew less than the preset amount of coffee, press the Auto Espresso touch icon  at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.

c. Press the Manual Espresso touch icon  to customize the preparation of your Espresso according to your preferences or desired quantity. For safety, the unit will stop automatically after the MAX preparation time.

2. Brewing Cappuccino:

- a. Press the Auto Cappuccino touch icon  once to prepare a single Cappuccino. The touch icon will light up. It will start blinking, indicating that a single Cappuccino is being prepared.
- b. Press the Auto Cappuccino touch icon  twice to prepare a double Cappuccino. The touch icon will light up. It will start blinking, indicating that a double Cappuccino is being prepared.

The unit will stop automatically after the preparation process and the touch icon will become steady, indicating that the cycle has been completed.

NOTE: If you wish to brew less than the preset amount of coffee, press the Auto Cappuccino touch icon  at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.

Before preparing your Cappuccino, adjust the milk froth level to your preference by turning the milk froth level adjustment knob to the left for more froth (Cappuccino) and to the right for less froth (Latte).

NOTE: The froth level can be adjusted during the brewing cycle.

3. Brewing Latte:

- a. Press the Auto Latte touch icon  once to prepare a simple latte. The touch icon will light up. It will start flashing, indicating that a plain latte is being prepared.
- b. Press the Auto Latte touch icon  twice to prepare a double latte. The touch icon will light up. It will start flashing, indicating that a double latte is being prepared.

The unit will stop automatically after the preparation process and the touch icon will become steady, indicating that the cycle has been completed.

NOTE: If you wish to prepare less than the preset amount of coffee, press the Auto Latte touch icon  at any time during the preparation process so that it stops when the desired amount of coffee is reached.

Before preparing your Latte, adjust the milk froth level to your preference by turning the milk froth level adjustment knob to the left for more froth (Cappuccino) and to the right for less froth (Latte).

NOTE: The froth level can be adjusted during the brewing cycle.

After preparing milk drinks

Once you have finished preparing your milk beverage, you can store the milk tank of the coffee machine directly in the refrigerator (ready to be used next time) or discard the leftover milk.

Automatic shut-off function

After pressing the ON/OFF button, if no operation is performed within 25 minutes, the unit will automatically shut down.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the coffee machine from the mains and allow it to cool down completely before cleaning. Regularly clean the housing of the coffee machine with a damp cloth and regularly rinse the water tank, drip tray and milk tank.

Note: Do not clean with alcohol or solvent cleaner. Do not immerse the coffee machine in water for cleaning.

Remove the portafilter by turning it clockwise, dispose of the coffee residues inside and rinse it with clean water.

Clean all accessories and dry them thoroughly.

Cleaning of the milk tank and frothed milk dispensing tube

Although it is possible to store the milk tank with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the tank and the frothed milk dispensing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. To clean the milk container, follow the instructions below:

1. Remove the milk tank from the unit by simultaneously lifting it up and sliding it out. Remove
2. the container lid. Discard excess milk.
3. Remove the frothed milk dispenser tube from the cap and clean it. Remember to close it again after cleaning.
4. Empty excess milk, rinse the milk tank and lid thoroughly with warm water mixed with cleaning agent. Be sure to rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads as they may scratch the milk container and surface.
5. Fill the milk reservoir with filtered water, without exceeding the MAX fill mark. Replace the milk tank in the unit by simultaneously lifting and sliding it back into the unit, holding the tank by the lid. You should feel the milk reservoir snap into place.

Warning: If the milk tank is not placed in the correct position, the Cappuccino  and Latte  touch icons will not light up.

6. Place a large empty cup under the frothed milk dispensing tube.
7. Press the Cappuccino  or Latte  touch icons. The unit will begin to release hot water through the frothed milk dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see milk coming out of the tube. Repeat several cycles.
8. Turn the milk froth level adjustment knob to the cleaning position and press the Cleaning touch icon . The icon will light up and the unit will start releasing hot steam through the frothed milk dispensing tube. Repeat several cycles.

Note: Make sure that the filtered water in the water tank is between the "MIN" and "MAX" levels.

9. Remove any remaining water in the water tank and milk tank, then rinse and wash the water tank and milk tank thoroughly with warm, soapy water. Be sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as this will scratch the finish.

Cleaning the brewing system, portafilter and filters

1. Press the On/Off button to turn off the machine and unplug the coffee machine from the electrical outlet.
2. Some of the metal parts may still be hot. Do not touch them until they have cooled completely.
3. Remove the filter holder and discard the coffee grounds. Thoroughly wash the filter holder and filter with warm, soapy water. Be sure to rinse and dry them well.
4. Clean the coffee outlet with a damp cloth to remove any coffee grounds that may remain.
5. Replace the filter holder (without any filter) in the unit's extraction group and lock it in place.
6. Place a large empty cup under the portafilter.
7. Plug the power cord into the mains socket. Press the ON/OFF button to switch on the machine.
8. Press the Auto Espresso touch icon  once and let the coffee machine brew until it stops automatically.

Cleaning the water tank

1. Eliminate excess water by removing the water tank. It is recommended to empty the water tank between uses.
2. Wash the water tank and lid thoroughly with warm, soapy water. Be sure to rinse and dry them well.

NOTE: Do not wash the water tank or its cover in the dishwasher.

CAUTION: Do not immerse the main body of the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.

Cleaning of the coffee machine

1. Clean the housing with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as this will scratch the finish.
2. Do not store any of the filter holders in the extraction group. This may adversely affect the seal between the brew head and the filter holder while preparing espresso.

CAUTION: Do not immerse the main body of the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.

Descaling function

The build-up of mineral deposits in the machine will affect its operation. Your coffee machine should be descaled when you begin to notice an increase in the time required to prepare an Espresso, or when there is an excess of steam. In addition, you may observe an accumulation of white deposits on the surface of the extraction unit. The frequency of descaling depends on the hardness of the water used. The recommended cleaning intervals are given in the table below.

Water type	Cleaning frequency
Filtered water	After 80 - 100 extractions
Tap water	After 40 - 50 extractions

1. Descaling the water tank

1. Fill the water tank with white vinegar.
2. Let the filled tank sit overnight with the vinegar solution in the water tank.
3. Discard the vinegar.
4. Rinse the water tank thoroughly with tap water by filling it halfway and pouring it back into the sink, repeating this step until no vinegar remains in the tank.

2. Descaling of internal components

1. Be sure to descale the inside of the water tank first by following the descaling steps above. Make sure the machine is switched off and the power cord is disconnected from the mains.
2. Fill the tank with any product intended for descaling coffee machines. Follow the instructions of the manufacturer of the descaling product.
3. Insert the portafilter (with filter and without coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the portafilter.
4. Plug the power cord into the mains socket.
5. Press the ON/OFF button to turn on the coffee machine.
6. Place a large empty cup under the frothed milk dispensing tube (at least 500 ml).
7. The touch icons on the control panel will start flashing during the heating process. Once the touch icons light up, the appliance is ready for operation.
8. Press the Cappuccino  or Latte  touch icons. The unit will begin to release hot water through the frothed milk dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see milk coming out of the tube. Repeat several cycles.
9. Turn the milk froth level adjustment knob to the cleaning position and press the Cleaning touch icon . The icon will light up and the unit will start releasing hot steam through the frothed milk dispensing tube. Repeat several cycles.
10. Then repeat steps 8 and 9 with filtered water in the water tank to rinse the remaining descaling product from the machine.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
The machine does not work.	The coffee machine is not properly plugged into a power socket.	Plug the machine correctly into a wall socket.
The machine makes weak coffee.	The size of the ground coffee is too thick.	Use finer ground coffee.
	The quantity of ground coffee is inadequate.	Not enough ground coffee, use more ground coffee.
	Ground coffee too little pressure is applied.	Press the ground coffee harder.
I cannot rotate the filter holder in the extraction group.	The silicone head gasket is new.	Keep using it. This gasket will settle during the first few uses and become easier to turn.
	There is too much ground coffee in the portafilter.	Add less ground coffee in the filter holder

The portafilter is loose or comes out during espresso extraction.	The filter holder is not correctly fixed.	Make sure that the three tabs of the filter holder are completely closed. inserted in the extraction group
	The filter is not inserted in the filter holder.	Insert the filter into the filter holder.
	The silicone gasket on the brewing unit is damaged or worn out.	Contact Cecotec's Official Technical Support Service.
Coffee drips from the side of the filter holder during extraction.	The coffee grind is too fine.	Switch to a coarser grind setting.
	Too much ground coffee.	Dose less ground coffee.
	Over-pressed ground coffee.	Apply less pressure to the ground coffee.
	The upper edge of the filter has not been cleaned of loose coffee beans.	Clean the edge of the filter before inserting it into the extraction head.
	The edge of the extraction head, the silicone gasket or the shower head is dirty.	Clean the parts with the cleaning brush and a damp cloth.
	The silicone gasket on the extraction head is damaged or worn.	Contact Cecotec's Official Technical Support Service.
	The filter holder is not installed correctly.	Reinstall it correctly.
	Both outlets of the portafilter are blocked. are obstructed.	Clean the outlets.
	Filter orifices are obstructed.	Soak the filter in clean water for about half an hour. Then clean it Clean them with a brush.

The coffee comes out cold.	The cup or glass was cold before pouring the Espresso.	Pour hot water from the vaporizer in the cup before extracting the Espresso.
	The extraction head or filter was not heated prior to use.	Hold the filter holder under the extraction head and press the coffee touch icon. Let the hot water run.
No coffee comes out.	No water in the water tank.	Fill the water tank with cold filtered water. Purge the machine to remove excess air. Let the water run.
	The ground coffee is too fine.	Switch to a coarser grind setting.
	Too many coffee beans have been used.	Dose less ground coffee.
	Over-pressed ground coffee.	Apply less pressure to the ground coffee.
	Filter blocked.	Soak the filter in clean water for about half an hour. Then clean it Clean them with a brush.
	The extraction head is blocked.	Descaling is required.
	The extraction head is dirty.	Cleanliness required.
	Air inside blocking the water/steam outlet.	Follow the steps in the section Eliminating excess air from the unit.

Espresso drops.	The ground coffee is too fine.	Switch to a coarser grind setting.
	Too many coffee beans have been used.	Dose less ground coffee.
	Over-pressed ground coffee.	Apply less pressure to the ground coffee.
	The coffee machine has lime scale dirt accumulated.	Descaling is required.
Espresso does not have cream.	The ground coffee is too coarse.	Switch to a finer grind setting.
	Not enough ground coffee has been used.	Dose more ground coffee.
	The ground coffee has not been sufficiently pressed.	Apply more pressure to the ground coffee.
Espresso tastes bitter.	Type of coffee.	Try different brands of coffee.
The coffee pod comes out very wet after extraction.	A little water remains on the coffee pods.	This is normal. If the coffee is ground coarser, the pellet will be less moist.
	Not enough ground coffee has been used.	Dose more ground coffee.
	The ground coffee has not been pressed down sufficiently.	Press more ground coffee.

The espresso is poured into the cup in an irregular pattern.	The ground coffee has been pressed unevenly.	Make sure that the ground coffee is pressed evenly
	Blockage in the extraction head or filter holder.	Check that there is nothing obstructing the extraction head or the filter holder and clean them.
The light of the coffee machine does not turn on after pressing the ON/OFF button.	The coffee machine is not plugged into the mains socket.	Insert the plug into the socket and switch on the coffee machine.

6. COPYRIGHT

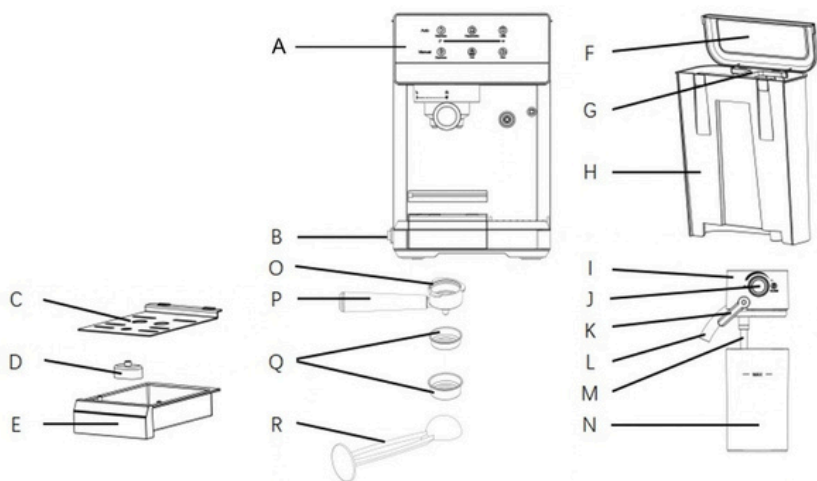
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The content of this publication may not, either in part or in its entirety, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed by any means (electronic, mechanical,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

7. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

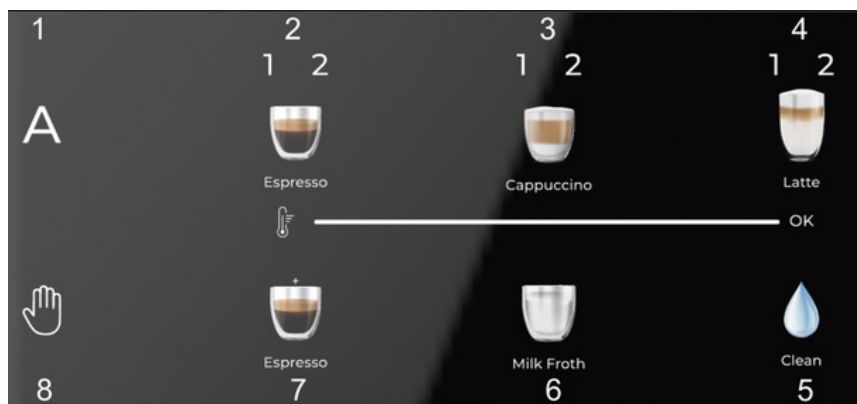


Cecotec Innovaciones hereby declares that this product complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This product has been designed, manufactured and tested in compliance with the required safety and quality standards. The

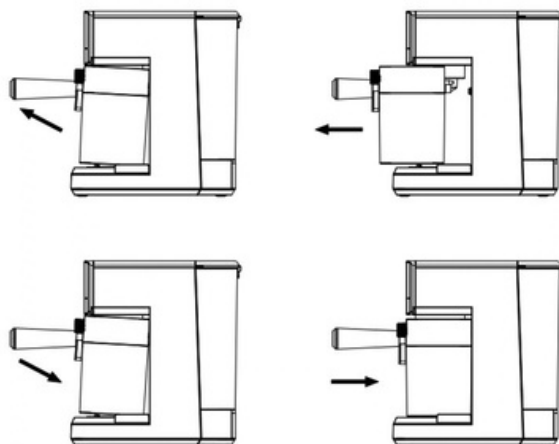
full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>



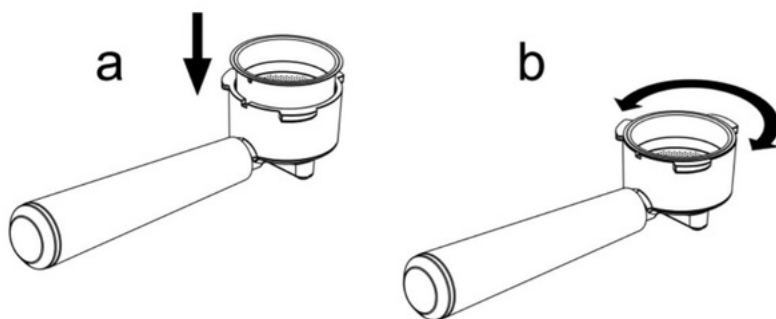
Мал./Рис./Fig. 1



Мал./Рис./Fig. 2



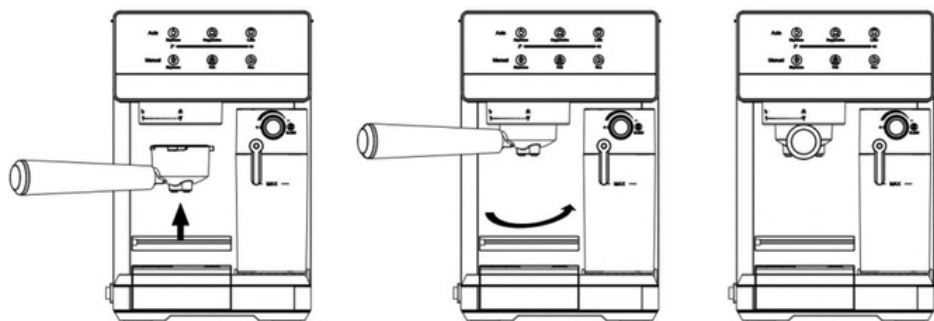
Мал./Рис./Fig. 3



Мал./Рис./Fig. 4



Мал./Рис./Fig. 5



Мал./Рис./Fig. 6

www.cecotec.es

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

