

cecotec

POWER ESPRESSO 20 STEEL PRO

Кавоварка / Кофеварка / Cafetera



Cumbia



Інструкція з техніки безпеки	1
Инструкция по технике безопасности	15
Safety instructions	29

Зміст

1. Деталі та компоненти	4
2. Перед першим використанням	4
3. Експлуатація	5
4. Очищення та обслуговування	10
5. Усунення несправностей	11
6. Технічні характеристики	14
7. Утилізація старих електричних приладів	14
8. Технічна підтримка та гарантія	14
9. Авторське право	14

Содержание

1. Детали и компоненты	18
2. Перед первым использованием	18
3. Эксплуатация	19
4. Очистка и обслуживание	20
5. Устранение неисправностей	21
6. Технические характеристики	24
7. Утилизация старых электрических приборов	24
8. Техническая поддержка и гарантия	24
9. Авторское право	24

INDEX

1. Parts and components	32
2. Before use	32
3. Operation	33
4. Cleaning and maintenance	38
5. Troubleshooting	39
6. Technical specifications	42
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	42
8. Technical support and warranty	42
9. Copyright	42





ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

Будь ласка, уважно прочитайте наступні інструкції перед використанням продукту.

Будь ласка, збережіть цей посібник для використання в майбутньому або для нових користувачів.

Уважно дотримуйтесь цих інструкцій з техніки безпеки під час використання виробу.



Цей значок означає: обережно, гаряча поверхня.

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

Цей прилад призначений виключно для домашнього використання, за винятком його використання в барах, ресторанах, на фермах, готелях, мотелях і офісах.

Цим пристроєм не повинні користуватися діти. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.

Цим пристроєм можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під належним наглядом або навчаються безпечному користуванню пристроєм і розуміють небезпеку, пов'язану з цим.

Діти не повинні гратися з пристроєм. Очищення та технічне обслуговування, які виконує користувач, не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: під час використання не можна відкривати отвір для наповнення кави або резервуар для води.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: будьте обережними, щоб уникнути розливання рідини на будь-який електричний провідник.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: неправильне або неналежне використання може становити небезпеку як для пристрою, так і для користувача. Використовуйте цей прилад для цілей, описаних у цій інструкції. Поверхня нагрівального елемента певний час залишається теплою після використання.

Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на табличці з характеристиками виробу, і що вилка заземлена.

Не занурюйте шнур, вилку чи будь-яку іншу частину виробу у воду чи будь-яку іншу рідину та не піддавайте воді електричні з'єднання. Перш ніж торкатися вилки або вмикати виріб, переконайтеся, що ваші руки повністю сухі.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: не використовуйте виріб, якщо шнур, вилка або корпус пошкоджені, якщо він не працює належним чином, якщо він впав або пошкоджений. Не скручуйте, не згинайте, не розтягуйте та не пошкоджуйте шнур живлення.

Захищайте його від гострих країв і джерел тепла. Не дозволяйте шнуру торкатися гарячих поверхонь. Не дозволяйте шнуру звисати з краю робочої поверхні або стільниці.





Цей пристрій не призначений для роботи через зовнішні таймери або системи дистанційного керування.

Вимикайте та від'єднуйте виріб від джерела живлення, коли він не використовується та перед очищенням. Щоб відключити, потягніть за вилку, не тягніть за шнур. Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з виробом. Необхідний ретельний нагляд, якщо виріб використовується в оточенні дітей. Встановіть прилад на суху, стійку, рівну та термостійку поверхню.

Не використовуйте продукт за таких обставин:

Всередині або на електричних чи газових плитах, гарячих печах або поблизу вогню.

На м'яких поверхнях (наприклад, килимах) або там, де він може перекинутися під час використання.

На відкритому повітрі або в місцях з підвищеним рівнем вологості.

Не накривайте пристрій під час його роботи.

Не залишайте виріб без нагляду під час роботи. Вимкніть його з розетки, коли закінчите користуватися ним або коли виходите з кімнати.

Не намагайтеся відремонтувати пристрій самостійно.

З будь-яких питань звертайтеся до офіційної служби технічної підтримки Secotec.

Щоб забезпечити правильну роботу пристрою, очищення та технічне обслуговування виробу необхідно проводити відповідно до цієї інструкції з експлуатації. Вимкніть виріб і від'єднайте його від мережі, перш ніж переміщати або чистити його.

Не мийте прилад у посудомийній машині.

Ми не несемо відповідальності за будь-яку можливу або особисту шкоду, яка може виникнути внаслідок неправильного використання продукту або недотримання цієї інструкції з експлуатації.





UKRAINIAN

1. ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

Мал. 1

1. Кнопка живлення
2. Кнопка одинарного еспресо
3. Кнопка подвійного еспресо
4. Кнопка пари
5. Металева решітка
6. Піддон для крапель
7. Внутрішній піддон для крапель
8. Одинарний фільтр
9. Подвійний фільтр
10. Тримач фільтра
11. Кришка резервуара для води
12. Резервуар для води
13. Ручка регулятора пари
14. Паровий спінювач
15. Ручка парового спінювача
16. Вихід пари
17. Ложка для пресування кави

Панель керування

Мал. 2

- А. Манометр
- Б. Кнопка живлення
- В. Кнопка одинарного еспресо
- Г. Кнопка подвійного еспресо
- Д. Кнопка пари

ПРИМІТКА: малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати пристрою.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Цей прилад упакований таким чином, щоб захистити його під час транспортування.

Вийміть пристрій із коробки та видаліть всі пакувальні матеріали.

Ви можете зберігати 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.

4 | *Cumbia*





Переконайтеся, що всі деталі та компоненти наявні в комплекті та в хорошому стані. Якщо якась деталь відсутня або в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Secotec.

Вимийте резервуар для води разом з його кришкою, ложкою для кави та фільтром, а також тримачем фільтра теплою водою з невеликою кількістю нейтрального засобу для миття посуду. Після цього промийте чистою водою і висушіть.

Крім того, м'якою вологою тканиною очистіть корпус кавоварки та піддон для крапель з його решіткою та висушіть всі частини.

Вміст коробки
Кавоварка Power Espresso 20 Steel Pro
Тримач фільтра
Одинарний фільтр
Подвійний фільтр
Ложка-темпер для пресування кави
Посібник з експлуатації

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Наповніть резервуар для води холодною водою до позначки «МАКС.».
2. Підключіть вилку до розетки з відповідною напругою.
3. Натисніть кнопку живлення. Після цього засвітиться індикатор і кавоварка автоматично почне нагріватися. Після завершення процесу попереднього нагрівання всі кнопки світлитимуться безперервно. Процес попереднього нагрівання займає близько 2 хвилин.
4. Поставте чашку під паровий спінювач. Поверніть ручку регулятора пари. Дайте гарячій воді витікати з парового спінювача приблизно 8 секунд, а потім поверніть ручку регулятора пари у положення «вимкнено». Цей процес дозволяє воді проходити до насоса під час першого використання.

УВАГА: під час першого використання кавоварка може видавати гучний шум або вібрувати.

Це нормально для насоса з тиском 20 бар. При повторному використанні він буде менше шуміти.

5. Вставте фільтр у тримач фільтра.

УВАГА: вам може бути важко вийняти фільтр із тримача фільтра, коли ви захочете його змінити. Ви можете використовувати інший фільтр.

6. Вставте тримач фільтра без меленої кави у верхню частину кавоварки, зробивши рух на 45° вліво, і поверніть його назад вправо до клацання. Тримач фільтра повинен бути перпендикулярний кавоварці або трохи нахилений вправо.



UKRAINIAN

7. Поставте порожню чашку під тримач фільтра та натисніть кнопку одинарної або подвійної порції чашки, щоб розпочати приготування кави.
8. Після завершення процесу підготовки злийте воду з резервуара. Тепер кавоварка готова до використання.

Заварювання кави

1. Зніміть тримач фільтра та наповніть фільтр меленою кавою за допомогою ложки для пресування кави, що входить до комплекту кавоварки.

РЕКОМЕНДАЦІЯ: 7-9 г для однієї чашки та 13-15 г для подвійної чашки. Кількість може змінюватись залежно від ваших уподобань і типу кави, яку ви використовували.

2. Стисніть каву за допомогою ложки для пресування кави. Мелену каву необхідно рівномірно пресувати, щоб отримати добре вирівняну та гладку поверхню. Очистіть залишки кави з краю тримача фільтра.
3. Вставте тримач фільтра у верхню частину кавоварки зробивши рух на 45° вліво, і поверніть його назад вправо, доки він не зафіксується. Тримач фільтра повинен бути перпендикулярний кавоварці або трохи нахилений вправо.

Приготування кави еспресо

1. Переконайтеся, що ручка регулятора пари знаходиться в положенні «Вимк.».
2. Помістіть попередньо нагріту чашку(и) під тримач фільтра.
3. Натисніть кнопку одинарної або подвійної порції кави, щоб встановити потрібну кількість. Смак кави залежатиме від різних факторів, таких як тип кавових зерен, ступінь обсмаження, свіжість, грубість або тонкість помелу, кількість меленої кави та тиск трембування. Спробуйте регулювати ці фактори по черзі, поки не отримаєте бажаний смак.

Спінювання молока

Для приготування класичного капучино або лате рекомендуємо:

використання свіжого холодного незбираного молока. Щільність спіненого молока буде залежати від відсотка жирності молока.

використання глечиків для молока з нержавіючої сталі, круглих, заокруглених, вужчих у верхній частині, з носиком, щоб прикрасити капучино пінкою.

Перш ніж почати, важливо злегка перемістити паровий спінювач назовні, щоб поставити глечик прямо під ним, щоб полегшити рухи, необхідні для належного спінювання молока.



Потім виконайте наступні кроки:

1. Натисніть кнопку пари. Кнопка пари почне блимати, якщо температура недостатньо висока для вироблення пари. Після завершення процесу попереднього нагрівання увімкнеться кнопка подачі пари.
2. Трохи поверніть ручку регулятора пари проти годинникової стрілки, щоб видалити конденсат на паровому спінювачі, а потім поверніть ручку назад, щоб вимкнути.
3. Поставте глечик, наполовину наповнений холодним молоком, під паровий спінювач.
4. Розташуйте паровий спінювач прямо під поверхнею глечика з молоком. Якщо паровий спінювач вставити занадто глибоко, молоко не піниться; якщо його вставити недостатньо глибоко, молоко почне пузиритися, а піна зникне. Важливо, щоб паровий спінювач знаходився не в центрі, а ближче до краю глечика, який трохи нахилений.
5. Поверніть ручку в положення «УВІМК.». З парового спінювача буде виходити пара.

УВАГА: весь процес не повинен тривати більше 3 хвилин, оскільки кавоварка автоматично припинить подачу пари після 3 хвилин безперервної подачі пари.

УВАГА: щоб правильно спінити молоко, паровий спінювач має завжди контактувати з молоком, а не з піною. Тому, у міру збільшення шару піни, злегка піднімайте глечик, намагаючись, щоб паровий спінювач торкався молока, не торкаючись дна глечика.

6. Після отримання потрібної піни необхідно глибше просунути паровий спінювач, щоб добре розігріти молоко.

УВАГА: бажано завжди тримати одну руку за округлену частину глечика, щоб відчувати підвищення температури молока без спінювання.

7. Після досягнення бажаного результату поверніть ручку регулятора пари в положення «ВІМК.», щоб припинити подачу пари та вийняти глечик.

УВАГА: щоб піна була більш компактною, бажано постукати глечиком по плоскій поверхні після спінювання.

8. Потім знову натисніть кнопку пари, щоб припинити вихід пари. Вилийте спінене молоко в попередньо зварений еспресо.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: паровий спінювач може бути дуже гарячим під час і після використання. Щоб уникнути опіків, пересувайте його, лише спираючись пальцями на гумову ручку парового спінювача.

9. Поверніть ручку регулятора пари, щоб видалити залишки молока з трубки, а потім знову вимкніть ручку пари.

10. Не готуйте каву відразу після спінювання молока. Температура нагрівача занадто висока, а кавоварка захищена від перегріву. Під цим захистом кнопки одинарної та подвійної порції кави блиматимуть, якщо натиснути одну з них.

Спочатку дайте нагрівачу охолонути; інакше кава може підгоріти та витекти з тримача фільтра. Щоб охолодити кавоварку, виконайте наступні 4 кроки.



UKRAINIAN

- A. Поверніть ручку регулятора пари в положення «УВІМК.», щоб вийшла гаряча вода.
- Б. Дайте гарячій воді вийти з парового спінювача, щоб охолодити нагрівач.
- В. Коли нагрівач охолоне, всі кнопки засвітяться.
- Г. Поверніть ручку в положення «ВИМК.». Тепер кавоварка готова до наступного приготування кави.

Підготовка гарячої води

- 1. Увімкніть кавоварку та дочекайтесь, поки засвітяться всі кнопки.
- 2. Поставте чашку під паровий спінювач.
- 3. Поверніть ручку в положення «УВІМК.». З парового спінювача буде витікати гаряча вода.
- 4. Після видачі потрібної кількості гарячої води поверніть ручку регулятора пари в положення «ВИМК.».

УВАГА: весь процес не повинен тривати більше 40 секунд, оскільки кавоварка автоматично припинить видачу гарячої води після 40 секунд безперервної роботи. Якщо вам потрібно більше гарячої води, запустіть цикл знову.

УВАГА: паровий спінювач може бути дуже гарячим під час і після використання. Щоб уникнути опіків, пересувайте його, лише спираючись пальцями на гумову ручку парового спінювача.

Манометр для кави еспресо

Стрілка манометра показує тиск відведення.

Ідеальна зона тиску для еспресо

Коли стрілка манометра знаходиться в діапазоні еспресо під час екстракції, це означає, що еспресо було екстраговано під ідеальним тиском.

Зона низького тиску

Коли стрілка манометра знаходиться нижче діапазону еспресо під час екстракції, це означає, що еспресо було екстраговано з недостатнім тиском.

Це може статися, коли вода надто швидко проходить через мелену каву, в результаті чого еспресо є недостатньо екстрагованим, водянистим, землистим, без пінки та смаку.

Серед можливих причин недостатньої екстракції – занадто грубий помел, недостатня кількість кави у фільтрі, недостатнє трамбування або комбінація всіх цих факторів.

Зона високого тиску

Коли стрілка манометра знаходиться вище діапазону еспресо під час екстрагування, це вказує на те, що еспресо було віджато із занадто високим тиском.

Це може статися, коли вода проходить крізь мелену каву надто повільно, що призводить до надмірно екстрагованого, дуже темного та гіркого еспресо з плямистою та нерівномірною пінкою.

Можливими причинами надмірної екстракції є занадто дрібний помел, забагато меленої кави у фільтрі, надмірне утрамбування або поєднання всіх цих причин.



Як відрегулювати рівень одинарного та подвійного дозування

Відрегулюйте індивідуальну кількість кави

1. Натисніть і утримуйте кнопку однієї чашки протягом 3 секунд. Кавоварка подасть 3 короткі звукові сигнали та почне приготування.
2. Коли ви наберете бажану кількість еспресо, знову натисніть кнопку еспресо. Кавоварка видасть 3 повільні звукові сигнали, щоб вказати, що було встановлено нову індивідуальну кількість кави.

Відрегулюйте подвійну дозу

1. Натисніть і утримуйте кнопку подвійної чашки протягом 3 секунд. Кавоварка подасть 3 короткі звукові сигнали та почне видачу.
2. Натисніть кнопку подвійного еспресо ще раз, коли ви наберете бажану кількість еспресо. Кавоварка видасть 3 повільні звукові сигнали, щоб вказати, що було встановлено нову подвійну кількість кави.

УВАГА: час заварювання коливається від 8 до 60 секунд. Якщо ні, це означає, що налаштування не спрацювало.

Скиньте кількість за замовчуванням

Щоб скинути стандартну кількість одинарного та подвійного дозування, натисніть і утримуйте обидві кнопки протягом 5 секунд. Кавоварка видасть 3 звукові сигнали, а всі кнопки блимнуть 5 разів. Апарат повернеться до початкових налаштувань за замовчуванням.

Попередження про брак води

Для попередження про низький рівень води різні кнопки блиматимуть зеленим одночасно.

Після активації попередження про нестачу води виконайте такі дії:

1. Наповніть резервуар для води водою кімнатної температури.
2. Поставте порожню чашку під заварювальну насадку та спрямуйте носик молока в чашку.
3. Натисніть одну з кнопок. Кавоварка почне видачу гарячої води.
4. Щойно гаряча вода закінчила витікати, це означає, що внутрішні труби кавомашини заповнені та чисті. Кнопки знову засвітяться, і кавоварка знову буде готова до використання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ніколи не натискайте жодну з кнопок після того, як спрацювало попередження про низький рівень води, не наповнивши резервуар водою.

Режим очікування

Кавоварка перейде в режим очікування після 15 хвилин невикористання. Усі кнопки вимкнуться. Якщо ви хочете використовувати кавоварку знову, натисніть кнопку живлення.



UKRAINIAN

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Регулярне очищення та технічне обслуговування гарантують належну роботу кавоварки та гарантують оптимальний смак кави, нормальний режим приготування та відмінну молочну піну протягом тривалого часу.

Очищення тримача фільтра та фільтрів

Тримайте тримач фільтра та фільтри в чистоті, щоб забезпечити оптимальні результати.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: щоб уникнути опіків, знімайте фільтр лише тоді, коли тримач фільтра повністю охолоне.

1. Вийміть фільтр із тримача та промийте його теплою водою.
2. Якщо ви помітили будь-які несправності під час приготування кави, занурте фільтр у киплячу воду на 10 хвилин, а потім промийте його водою з-під крана.

Очищення парового спінювача

1. Одразу після спінювання молока поверніть ручку регулятора пари, щоб видалити будь-які залишки молока з парового спінювача.
2. Очистіть паровий спінювач вологою ганчіркою. Щоб очистити його більш ретельно, ви можете відкрутити його і промити водою з-під крана.
3. Якщо отвір парової форсунки забивається, переконайтеся, що ручка регулятора пари знаходиться в режимі очікування. Щоб вимкнути кавоварку, натисніть кнопку живлення. Використовуйте шпильку, щоб прочистити отвір.

Очищення насадки, де встановлено тримач фільтра

Регулярно видаляйте залишки меленої кави з кавової насадки щіткою та промивайте її гарячою водою, дотримуючись наведених нижче кроків.

1. Вставте тримач фільтра у верхню частину кавоварки без меленої кави.
2. Поставте порожню чашку під кавову насадку.
3. Натисніть кнопку подвійної порції кави та наповніть чашку водою.
4. Зніміть тримач фільтра з заварної насадки та очистіть його сухою тканиною.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: не намагайтеся розібрати заварну насадку. Це пошкодить її та може спричинити витік.

Очищення від накипу

Щоб переконатися, що ваша кавоварка працює належним чином і щоб зберегти смак вашої кави, необхідно періодично видаляти накип, чистити та перевіряти кавоварку.

Крім того, після 500 циклів приготування кави з'явиться попередження про видалення накипу. Кнопка живлення блимне 5 разів, вказуючи на те, що кавоварку потрібно очистити від накипу. Попередження про видалення накипу з'являтиметься кожного разу, коли ви вмикатимете кавоварку, якщо ви не запустите цикл.



Щоб очистити машину від накипу, виконайте наступні 4 кроки.

1. Наповніть резервуар для води засобом для видалення накипу кавоварки (4 частини води на 1 частину засобу для видалення накипу) до позначки «МАКС.».

УВАГА: також ознайомтеся з інструкцією до засобу для видалення накипу. Використовуйте комерційний побутовий засіб для видалення накипу або лимонну кислоту. У цьому випадку використовуйте 100 частин води на три частини лимонної кислоти.

2. Поставте чашку або будь-який інший відповідний контейнер на металевий піднос і одночасно натисніть і утримуйте кнопку подвійної порції кави та кнопку пари протягом 5 секунд. Кавоварка почне процес видалення накипу, який триватиме 7 хвилин і зупиниться автоматично.

3. Повторюйте описані вище кроки, доки не буде використано всю воду із засобом для видалення накипу.

4. Потім повторіть процес ще двічі, використовуючи лише ЧИСТУ ВОДУ З КРАНУ без засобу для видалення накипу.

УВАГА: деталі кавоварки та аксесуари не можна мити в посудомийній машині.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Рішення
Немає води	Недостатньо води в резервуарі для води.	Додайте достатню кількість води в резервуар.
	Резервуар для води не встановлено.	Встановіть резервуар для води на місце.
	Якщо вода все ще відсутня після 120 секунд роботи, то або резервуар для води порожній, або кавоварка занадто довго не використовувалася.	Зніміть резервуар для води, додайте 5 мл води у вхідний отвір, встановіть резервуар повторно і скористайтеся функцією гарячої води один раз.
Немає пари	Вихід пари заблокований.	Вставте шпильку у вихідний отвір для пари.
	Немає води в резервуарі.	Додайте достатню кількість води в резервуар.
	Резервуар для води не на місці.	Встановіть резервуар для води на місце.



UKRAINIAN

Мала кількість пари	Якщо натиснути кнопку пари і не допустити завершення процесу попереднього нагрівання.	Натисніть кнопку подачі пари та зачекайте, доки світловий індикатор не блимає та світиться постійно.
	Якщо функція пари запускається, коли кавоварка холодна.	Перш ніж спінювати молоко, увімкніть функцію подвійного заварювання або дочекайтеся завершення попереднього нагрівання в режимі пара.
	Ручка регулятора пари повернена в максимальне положення.	Під час спінювання молока повільно обертайте ручку подачі пари, доки не буде виходити пара. Через кілька секунд повільно відрегулюйте кількість пари відповідно до ваших уподобань.
Молоко не збивається	Якщо не використовувати цільне молоко.	Використовуйте незбиране молоко.
	Якщо не використовувати холодне молоко.	Поставте молоко в холодильник при 2-5 °С.
	Паровий спінювач занурений занадто глибоко.	Занурте паровий спінювач на глибину 1 см.
Менша кількість кави	Помел кави занадто грубий.	Змініть помел кави.
	Мелена кавка недостатньо компактна.	Утрамбуйте мелену кавку з достатнім тиском.
	Приготування кави відразу після спінювання молока.	Перед використанням переконайтеся, що кавоварка повністю охолола.
У лійці забагато кави	Приготування кави відразу після спінювання молока.	Перед використанням переконайтеся, що кавоварка повністю охолола.
	Надлишки кави на краю воронки після того, як її наповнили меленою кавкою.	Очистіть надлишки кави з краю воронки щіткою або вручну.





Кава готується довго або виходить у невеликій кількості	Забагато меленої кави.	Мелена кава не повинна бути занадто крупною або дуже дрібною, вона повинна бути стандартної якості та кількості (1 столова ложка кави на одну чашку та 2 столові ложки кави на дві чашки).
	Якщо мелена кава занадто дрібна.	Будь ласка, використовуйте спеціальний помел кави для еспресо-машин, кава не повинна бути надто дрібною.
	Резервуар для води порожній.	Перед попереднім нагріванням натисніть на одинарну порцію кави/ кнопку ручного керування, і дайте приблизно 180 мл води витекти з парового спінювача.
Одинарний або подвійний фільтр для кави засмічений.	Край фільтра неправильно встановлено.	Вставте лійку в кавоварку і повертайте її ліворуч і праворуч, поки фільтр не вийде, або використовуйте лійку, щоб штовхнути фільтр вниз. Перевірте, чи не виходить край фільтра щоразу, коли виходить воронка.
Кава занадто холодна	Ви готуєте каву в режимі низької температури.	Готуйте каву в режимі високої температури.
	Якщо ви натискаєте кнопку ручного керування для приготування кави до завершення процесу попереднього нагрівання.	Після завершення процесу попереднього нагрівання натисніть кнопку ручного керування.
	Якщо ви натискаєте кнопку ручного керування для приготування кави до завершення процесу попереднього нагрівання.	Використовуйте функцію подвійного заварювання (не кладіть мелену каву в металевий фільтр) або дочекайтеся завершення попереднього нагрівання в режимі кави, перш ніж готувати каву.
	Якщо ви не зливаєте воду з нагрівача перед попереднім нагріванням.	Перед попереднім нагріванням натисніть на одинарну порцію кави/ кнопку ручного керування, і дайте приблизно 180 мл води витекти з парового спінювача.





UKRAINIAN

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер товару: 01984

Продукт: Кавоварка Power Espresso 20 Steel Pro

Напруга: 220-240 В

Частота: 50-60 Гц

Потужність: 1350 Вт

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

Зроблено в Китаї

Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батареї 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. ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА ТА 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. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

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.





ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, внимательно прочтите следующие инструкции перед использованием продукта.

Пожалуйста, сохраните это руководство для использования в будущем или для новых пользователей.

Внимательно следуйте этим инструкциям по технике безопасности при использовании изделия.

Этот значок означает: аккуратно, горячая поверхность.

Доступные поверхности могут нагреваться при использовании. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования, за исключением его использования в барах, ресторанах, фермах, гостиницах, мотелях и офисах.

Этим устройством не должны пользоваться дети. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

Этим устройством могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под надлежащим наблюдением или обучаются безопасному пользованию устройством и понимают опасность, связанную с этим.

Дети не должны играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание, выполняемые пользователем, не должны выполняться детьми без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время использования нельзя открывать отверстие для наполнения кофе или резервуар для воды.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время использования нужно избегать разлива жидкости на любой электрический проводник.





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: неправильное использование может представлять опасность как для устройства, так и для пользователя. Используйте этот прибор для целей, описанных в данном руководстве. Поверхность нагревательного элемента некоторое время остается теплой после использования.

Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке с характеристиками изделия, и что вилка заземлена.

Не погружайте шнур, вилку или другую часть изделия в воду или какую-либо другую жидкость и не подвергайте воде электрические соединения. Прежде чем касаться вилки или включать изделие, убедитесь, что ваши руки полностью сухие.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: если устройство случайно упало в воду, немедленно отсоедините его от сети. Не касайтесь воды!

Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его должна отремонтировать официальная служба технической помощи Secotec во избежание какой-либо опасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не используйте изделие, если шнур, вилка или корпус повреждены, если оно не работает должным образом, если оно упало или повреждено.

Не скручивайте, не сгибайте, не растягивайте и не повреждайте шнур питания.

Защищайте его от острых краев и источников тепла. Не разрешайте шнуру касаться горячих поверхностей. Не допускайте свеса шнура с края рабочей поверхности или столешницы.





Данное устройство не предназначено для работы через внешние таймеры или системы дистанционного управления. Выключайте и отсоединяйте изделие от источника питания, если оно не используется и перед очисткой. Чтобы отключить, потяните за вилку, не тяните за шнур. Следите за детьми, чтобы они не играли с изделием. Необходимо тщательное наблюдение, если изделие используется в окружении детей. Установите прибор на сухую, стойкую, ровную и термостойкую поверхность.

Не используйте продукт при следующих обстоятельствах: Внутри или на электрических, или газовых плитах, горячих печах или вблизи огня.

На мягких поверхностях (например, коврах) или там, где оно может опрокинуться при использовании.

На открытом воздухе или в местах с повышенной влажностью.

Не накрывайте устройство во время его работы.

Не оставляйте изделие без присмотра во время работы. Выключите шнур питания из розетки после завершения работы или выхода из комнаты.

Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. По любым вопросам обращайтесь в официальную службу технической поддержки Secotec.

Чтобы обеспечить правильную работу устройства, очистку и техническое обслуживание изделия необходимо производить в соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации. Выключите изделие и отсоедините его от сети, прежде чем перемещать или чистить его.

Не мойте прибор в посудомоечной машине.

Мы не несем ответственности за возможный или личный ущерб, который может возникнуть вследствие неправильного использования продукта или несоблюдения этой инструкции по эксплуатации.





РУССКИЙ

1. ДЕТАЛИ И КОМПОНЕНТЫ

Рис. 1

1. Кнопка питания
2. Кнопка одинарного эспрессо
3. Кнопка двойного эспрессо
4. Кнопка пара
5. Металлическая решетка
6. Поддон для капель
7. Внутренний поддон для капель
8. Одинарный фильтр
9. Двойной фильтр
10. Держатель фильтра
11. Крышка резервуара для воды
12. Резервуар для воды
13. Ручка регулятора пара
14. Паровой вспениватель
15. Ручка парового вспенивателя
16. Выход пара
17. Ложка для прессования кофе

Панель управления

Рис. 2

- А. Манометр
- Б. Кнопка питания
- В. Кнопка одинарного эспрессо
- Г. Кнопка двойного эспрессо
- Д. Кнопка пара

ПРИМЕЧАНИЕ: рисунки в данном руководстве схематически и могут не точно соответствовать устройству.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Этот прибор упакован таким образом, чтобы защитить его при транспортировке. Извлеките устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы.

Вы можете хранить оригинальную коробку и другие упаковочные элементы в надежном месте. Это поможет избежать повреждения устройства во время транспортировки в будущем.

При утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.





Убедитесь, что все детали и компоненты доступны в комплекте и в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Secotec.

Вымойте резервуар для воды вместе с крышкой, ложкой для кофе и фильтром, а также держателем фильтра теплой водой с небольшим количеством нейтрального средства для мытья посуды.

После этого промойте чистой водой и высушите.

Кроме того, мягкой влажной тканью очистите кофеварку и поддон для капель с его решеткой и высушите все части.

Содержимое коробки
Кофеварка Power Espresso 20 Steel Pro
Держатель фильтра
Одинарный фильтр
Двойной фильтр
Ложка-тепер для прессования кофе
Руководство по эксплуатации

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Наполните резервуар холодной водой до отметки «МАКС.».
2. Подключите вилку к розетке с соответствующим напряжением.
3. Нажмите кнопку питания. После этого загорится индикатор, и кофеварка автоматически начнет нагреваться. После завершения процесса предварительного нагрева все кнопки будут светиться непрерывно. Процесс предварительного нагревания занимает около 2 минут.
4. Поставьте чашку под паровой вспениватель. Поверните ручку регулятора пара. Дайте горячей воде вытекать из парового вспенивателя примерно 8 секунд, а затем поверните ручку регулятора пара в положение «ВЫКЛ». Этот процесс позволяет воде проходить к насосу при первом использовании.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время первого использования кофеварка может выдавать громкий шум или вибрировать.

Это нормально для насоса с давлением 20 бар. При повторном использовании он будет меньше шуметь.

5. Вставьте фильтр в держатель фильтра.

ВНИМАНИЕ: Если вы захотите его изменить, вам может быть трудно вынуть фильтр из держателя фильтра. Можно использовать другой фильтр.

6. Вставьте держатель фильтра без молотого кофе в верхнюю часть кофеварки, сделав движение на 45° влево, и поверните его вправо до щелчка. Держатель фильтра должен быть перпендикулярен кофеварке или немного наклонен вправо.





РУССКИЙ

7. Поставьте пустую чашку под держатель фильтра и нажмите кнопку одинарной или двойной порции чашки, чтобы приготовить кофе.
8. После завершения процесса подготовки слейте воду из резервуара. Теперь кофеварка готова к использованию.

Заваривание кофе

1. Снимите держатель фильтра и наполните фильтр молотым кофе с помощью ложки для прессования кофе, входящей в комплект кофеварки.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: 7-9 г для одной чашки и 13-15 г для двойной чашки. Количество может изменяться в зависимости от ваших предпочтений и типа кофе, который вы использовали.

2. Сожмите кофе с помощью ложки для прессования кофе. Молотый кофе необходимо равномерно прессовать, чтобы получить хорошо выровненную и гладкую поверхность. Очистите остатки кофе из края держателя фильтра.
3. Вставьте держатель фильтра в верхнюю часть кофеварки, сделав движение на 45° влево, и поверните его вправо, пока он не зафиксируется. Держатель фильтра должен быть перпендикулярен кофеварке или немного наклонен вправо.

Приготовление кофе эспрессо

1. Убедитесь, что ручка регулятора пара находится в положении «Выкл.».
2. Поместите предварительно нагретую чашку под держатель фильтра.
3. Нажмите одинарную или двойную порцию кофе, чтобы установить нужное количество. Вкус кофе будет зависеть от различных факторов, таких как тип кофейных зерен, степень обжарки, свежесть, грубость или тонкость помола, количество молотого кофе и давление трамбовки. Попробуйте регулировать эти факторы поочередно, пока не получите желаемый вкус.

Вспенивание молока

Для приготовления классического капучино или латте рекомендуем:

использование свежего холодного цельного молока. Плотность вспененного молока будет зависеть от процента жирности молока.

использование кувшинов для молока из нержавеющей стали, круглых, закругленных, узких в верхней части, с носиком, чтобы украсить капучино пенкой.

Прежде чем начать, важно слегка переместить паровой вспениватель наружу, чтобы поставить кувшин прямо под ним, чтобы облегчить движения, необходимые для надлежащего вспенивания молока.





Затем выполните следующие шаги:

1. Нажмите кнопку пара. Кнопка пара начнет мигать, если температура недостаточно высока для выработки пара. После завершения процесса предварительного нагрева включится кнопка подачи пара.
2. Немного поверните ручку регулятора пара против часовой стрелки, чтобы удалить конденсат на паровом вспенивателе, а затем поверните ручку назад, чтобы выключить.
3. Поставьте кувшин, наполовину наполненный холодным молоком, под паровой вспениватель.
4. Расположите паровой вспениватель прямо под поверхностью кувшина с молоком. Если паровой вспениватель вставить слишком глубоко, молоко не пенится; если его вставить недостаточно глубоко, молоко начнет пузыриться, а пена исчезнет. Важно, чтобы паровой вспениватель находился не в центре, а ближе к краю чуть наклоненного кувшина.
5. Поверните ручку в положение «ВКЛ.». Из парового вспенивателя будет выходить пар.

ВНИМАНИЕ: весь процесс не должен длиться более 3 минут, поскольку кофеварка автоматически прекратит подачу пара после 3 минут непрерывной подачи пара.

ВНИМАНИЕ: чтобы правильно вспенить молоко, паровой вспениватель должен всегда контактировать с молоком, а не с пеной. Поэтому, по мере увеличения слоя пены, слегка приподнимайте кувшин, стараясь, чтобы паровой вспениватель касался молока, не касаясь дна кувшина.

6. После получения нужной пены необходимо глубже продвинуть паровой вспениватель, чтобы хорошо разогреть молоко.

ВНИМАНИЕ: желательно всегда держать одну руку за округленную часть кувшина, чтобы ощущать повышение температуры молока без вспенивания.

7. После достижения желаемого результата поверните ручку регулятора пара в положение «ВЫКЛ», чтобы прекратить подачу пара и вынуть кувшин.

ВНИМАНИЕ: чтобы пена была более компактной, желательно постучать кувшином по плоской поверхности после вспенивания.

8. Затем снова нажмите кнопку пара, чтобы остановить выход пара. Вылейте вспененное молоко в предварительно сваренное эспрессо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: паровой вспениватель может быть очень горячим во время и после использования. Чтобы избежать ожогов, передвигайте его только опираясь пальцами на резиновую ручку парового вспенивателя.

9. Поверните ручку регулятора пара, чтобы удалить остатки молока из трубки, а затем снова выключите ручку пара.

10. Не готовьте кофе сразу после вспенивания молока. Температура нагревателя слишком высока, а кофеварка защищена от перегрева. Под этой защитой кнопки одинарной и двойной порции кофе будут мигать при нажатии одной из них.

Сначала дайте нагревателю остыть; иначе кофе может подгореть и вытекать из держателя фильтра. Чтобы охладить кофеварку, выполните следующие 4 шага.





РУССКИЙ

- А. Поверните ручку регулятора пара в положение «ВКЛ.», чтобы вышла горячая вода.
- Б. Дайте горячей воде выйти из парового вспенивателя, чтобы охладить нагреватель.
- В. Когда нагреватель остынет, все кнопки засветятся.
- Г. Поверните ручку в положение «ВЫКЛ.». Теперь кофеварка готова к следующему приготовлению кофе.

Подготовка горячей воды

- 1. Включите кофемашину и дождитесь, пока все кнопки загорятся.
- 2. Поставьте чашку под паровой вспениватель.
- 3. Поверните ручку в положение «ВКЛ.». Из парового вспенивателя будет вытекать горячая вода.
- 4. После выдачи нужного количества горячей воды поверните ручку регулятора пара в положение «ВЫКЛ.».

ВНИМАНИЕ: весь процесс не должен длиться более 40 секунд, поскольку кофеварка автоматически прекратит выдачу горячей воды после 40 секунд непрерывной работы. Если вам нужно больше горячей воды, запустите цикл снова.

ВНИМАНИЕ: паровой вспениватель может быть очень горячим во время и после использования. Чтобы избежать ожогов, передвигайте его только опираясь пальцами на резиновую ручку парового вспенивателя.

Манометр для кофе эспрессо

Стрелка манометра показывает давление во время экстракции.

Идеальная зона давления для эспрессо

Когда стрелка манометра находится в диапазоне эспрессо во время экстракции, значит эспрессо было экстрагировано под идеальным давлением.

Зона низкого давления

Когда стрелка манометра находится ниже диапазона эспрессо во время экстракции, значит эспрессо было экстрагировано с недостаточным давлением.

Это может произойти, когда вода слишком быстро проходит через молотый кофе, в результате чего эспрессо будет недостаточно экстрагированным, водянистым, землистым, без пенки и вкуса.

Среди возможных причин недостаточной экстракции – слишком грубый помол, недостаточное количество кофе в фильтре, недостаточная трамбовка или комбинация всех этих факторов.

Зона высокого давления

Когда стрелка манометра находится выше диапазона эспрессо во время экстрагирования, это указывает на то, что эспрессо было отжато слишком высоким давлением.

Это может произойти, когда вода проходит через молотый кофе слишком медленно, что приводит к чрезмерно экстрагированному, очень темному и горькому эспрессо с пятнистой и неравномерной пенкой.

Возможными причинами чрезмерной экстракции является слишком мелкий помол, слишком много молотого кофе в фильтре, чрезмерная утрамбовка или сочетание всех этих причин.





Как отрегулировать уровень одинарной и двойной дозировки

Отрегулируйте индивидуальное количество кофе

1. Нажмите и удерживайте одну чашку в течение 3 секунд. Кофеварка подаст 3 коротких звуковых сигнала и начнет приготовление.

2. Когда вы наберете желаемое количество эспрессо, снова нажмите кнопку эспрессо.

Кофеварка выдаст 3 медленных звуковых сигнала, чтобы указать, что было установлено новое индивидуальное количество кофе.

Отрегулируйте двойную дозу

1. Нажмите и удерживайте кнопку двойной чашки в течение 3 секунд. Кофеварка подаст 3 коротких звуковых сигнала и начнет выдачу.

2. Нажмите кнопку двойного эспрессо еще раз, когда вы наберете желаемое количество эспрессо. Кофеварка выдаст 3 медленных звуковых сигнала, чтобы указать, что было установлено новое двойное количество кофе.

ВНИМАНИЕ: время заваривания колеблется от 8 до 60 секунд. Если нет, это означает, что настройка не работала.

Сбросьте количество по умолчанию

Чтобы сбросить стандартное количество одинарной и двойной дозировки, нажмите и удерживайте обе кнопки в течение 5 секунд. Кофеварка издаст 3 звуковых сигнала, а все кнопки мигают 5 раз. Аппарат вернется к исходным настройкам по умолчанию.

Предупреждение о нехватке воды

Для предупреждения о низком уровне воды разные кнопки будут мигать зеленым одновременно. После активации предупреждения о нехватке воды выполните следующие действия:

1. Заполните резервуар воды водой комнатной температуры.

2. Поставьте пустую чашку под насадку заварки и направьте носик молока в чашку.

3. Нажмите одну из кнопок. Кофеварка начнет выдачу горячей воды.

4. Как только горячая вода закончила вытекать, это означает, что внутренние трубы кофемашины заполнены и чисты. Кнопки снова засветятся, и кофеварка снова будет готова к использованию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никогда не нажимайте одну из кнопок после того, как сработало предупреждение о низком уровне воды, не наполнив резервуар водой.

Режим ожидания

Кофеварка перейдет в режим ожидания после 15 минут неиспользования. Все кнопки отключаются. Если вы хотите использовать кофеварку снова, нажмите кнопку питания.



РУССКИЙ

4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Регулярная очистка и обслуживание гарантируют надлежащую работу кофеварки и гарантируют оптимальный вкус кофе, нормальный режим приготовления, а также отличную молочную пену в течение длительного времени.

Очистка держателя фильтра и фильтров

Держите держатель фильтра и фильтры в чистоте для обеспечения оптимальных результатов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во избежание ожогов снимайте фильтр, только если держатель фильтра полностью остынет.

1. Извлеките фильтр из держателя и промойте его теплой водой.
2. Если вы заметили какие-либо неисправности во время приготовления кофе, окуните фильтр в кипящую воду на 10 минут, а затем промойте его водой из-под крана.

Очистка парового вспенивателя

1. Сразу после вспенивания молока поверните ручку регулятора пара, чтобы удалить остатки молока из парового вспенивателя.

2. Очистите паровой вспениватель влажной тряпкой. Чтобы очистить его более тщательно, можно открутить его и промыть водой из-под крана.

3. Если отверстие паровой форсунки забивается, убедитесь, что ручка регулятора пара находится в режиме ожидания. Чтобы отключить кофеварку, нажмите кнопку питания. Используйте шпильку, чтобы прочистить отверстие.

Очистка насадки, где установлен держатель фильтра

Регулярно удаляйте остатки молотого кофе из кофейной насадки щеткой и промывайте горячей водой, следуя приведенным ниже шагам.

1. Вставьте держатель фильтра в верхнюю часть кофеварки без молотого кофе.
2. Поставьте пустую чашку под кофейную насадку.
3. Нажмите кнопку двойной порции кофе и заполните чашку водой.
4. Снимите держатель фильтра с заварной насадки и очистите его сухой тканью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не пытайтесь разобрать заварную насадку. Это повредит ее и может привести к утечке.

Очистка от накипи

Чтобы убедиться, что ваша кофеварка работает должным образом и чтобы сохранить вкус вашего кофе, необходимо периодически удалять накипь, чистить и проверять кофеварку.

Кроме того, после 500 циклов приготовления кофе появится предупреждение об удалении накипи. Кнопка питания мигает 5 раз, указывая на то, что кофеварку нужно очистить от накипи. Предупреждение об удалении накипи будет появляться каждый раз, когда вы будете включать кофеварку, если вы не запустите цикл.





Чтобы очистить машину от накипи, выполните следующие 4 шага.

1. Наполните резервуар для воды средством удаления накипи кофеварки (4 части воды на 1 часть средства удаления накипи) до отметки «МАКС.».

ВНИМАНИЕ: также ознакомьтесь с инструкцией к средству для удаления накипи. Используйте коммерческое бытовое средство для удаления накипи или лимонной кислоты. В этом случае используйте 100 частей воды на 3 части лимонной кислоты.

2. Поставьте чашку или любой другой соответствующий контейнер на металлический поднос и нажмите и удерживайте кнопку двойной порции кофе и кнопку пара в течение 5 секунд. Кофеварка начнет процесс удаления накипи, которая продлится 7 минут и остановится автоматически.

3. Повторяйте описанные выше шаги, пока не будет использована вся вода со средством для удаления накипи.

4. Затем повторите процесс еще дважды, используя только чистую воду из крана без средства для удаления накипи.

ВНИМАНИЕ: детали кофеварки и аксессуары нельзя мыть в посудомоечной машине.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Решение
Нет воды	Недостаточно воды в резервуаре для воды.	Добавьте достаточное количество воды в резервуар.
	Резервуар для воды не установлен.	Установите резервуар для воды на место.
	Если вода все еще отсутствует после 120 секунд работы, то либо резервуар для воды пуст, либо кофеварка слишком долго не использовалась.	Снимите резервуар для воды, добавьте 5 мл воды в отверстие, установите резервуар повторно и воспользуйтесь функцией горячей воды один раз.
Нет пара	Выход пара заблокирован.	Вставьте шпильку в выходное отверстие для пара.
	Нет воды в резервуаре.	Добавьте достаточное количество воды в резервуар.
	Резервуар для воды не на месте.	Установите резервуар для воды на место.



РУССКИЙ

Малое количество пара	Если нажать кнопку пара и не допустить завершения процесса предварительного нагревания.	Нажмите кнопку подачи пара и подождите, пока световой индикатор мигает и светится постоянно.
	Если функция пара запускается, когда кофеварка холодная.	Прежде чем вспенивать молоко, включите функцию двойного заваривания или дождитесь завершения предварительного нагрева в режиме пара.
	Ручка регулятора пара повернута в максимальное положение.	Во время вспенивания молока медленно вращайте ручку подачи пара, пока не выходит пар. Через несколько секунд медленно отрегулируйте количество пара в соответствии с вашими предпочтениями.
Молоко не сбивается	Если не использовать цельное молоко.	Используйте цельное молоко.
	Если не использовать холодное молоко.	Поставьте молоко в холодильник на 2-5 °С.
	Паровой вспениватель погружен слишком глубоко.	Погрузите паровой вспениватель на глубину 1 см.
Меньшее количество кофе	Помол кофе слишком груб.	Измените помол кофе.
	Молотый кофе недостаточно компактен.	Утрамбуйте молотый кофе с достаточным давлением.
	Приготовление кофе сразу после вспенивания молока.	Перед использованием убедитесь, что кофеварка полностью остыла.
В воронке много кофе	Приготовление кофе сразу после вспенивания молока.	Перед использованием убедитесь, что кофеварка полностью остыла.
	Излишки кофе на краю воронки после того, как его наполнили молотым кофе.	Очистите излишки кофе на краю воронки щеткой или вручную.





Кофе готовится долго или выходит в небольшом количестве	Много молотого кофе.	Молотый кофе не должен быть слишком крупным или очень мелким, он должен быть стандартного качества и количества (1 столовая ложка кофе на одну чашку и 2 столовые ложки кофе на две чашки).
	Если молотый кофе слишком мелкий.	Пожалуйста, используйте специальный помол кофе для эспрессо-машин, кофе не должен быть слишком мелким.
	Резервуар для воды пуст.	Перед предварительным нагревом нажмите на одинарную порцию кофе/ кнопку ручного управления, и дайте примерно 180 мл воды вытекать из парового вспенивателя.
Одинарный или двойной фильтр для кофе засорен.	Край фильтра неправильно установлен.	Вставьте воронку в кофеварку и поверните ее влево и вправо, пока фильтр не выйдет, или используйте воронку, чтобы толкнуть фильтр вниз. Проверьте, не выходит ли край фильтра каждый раз, когда выходит воронка.
Кофе слишком холодный	Вы готовите кофе в режиме низкой температуры.	Готовьте кофе в режиме высокой температуры.
	Если вы нажимаете кнопку ручного управления для приготовления кофе до завершения процесса предварительного нагревания.	После завершения процесса предварительного нагрева нажмите кнопку ручного управления.
	Если вы нажимаете кнопку ручного управления для приготовления кофе до завершения процесса предварительного нагревания.	Используйте функцию двойного заваривания (не кладите молотый кофе в металлический фильтр) или дождитесь завершения предварительного нагрева в режиме кофе, прежде чем готовить кофе.
	Если вы не сливаете воду из нагревателя перед предварительным нагревом.	Перед предварительным нагревом нажмите на одинарную порцию кофе/ кнопку ручного управления, и дайте примерно 180 мл воды вытекать из парового вспенивателя.





РУССКИЙ

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер товара: 01984

Продукт: Кофеварка Power Espresso 20 Steel Pro

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50-60 Гц

Мощность: 1350 Вт

Технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления с целью улучшения качества продукции.

Сделано в Китае

Разработано в Испании

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИНСТРУМЕНТОВ



Этот символ указывает на то, что в соответствии с действующими нормами изделие и/или батареи необходимо утилизировать отдельно от бытовых отходов. Когда срок годности данного продукта истечет, вы должны утилизировать элементы/батареи/аккумуляторы и отнести их к пункту сбора, назначенному местными органами власти.

Потребители должны обратиться в местные органы власти или розничного продавца для получения информации о правильной утилизации старых приборов и/или их батарей.

Соблюдение указанных выше инструкций 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 положениями, условиями и сроками, установленными применимыми правилами.

Рекомендуется, чтобы ремонт производился квалифицированным персоналом.

Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или будете иметь какие-либо сомнения, не стесняйтесь связаться с официальной службой технической поддержки Cecotec по номеру +34 963 210 728.

9. АВТОРСКОЕ ПРАВО


Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержимое этой публикации нельзя, полностью или частично, воспроизводить, хранить в поисковой системе, передавать или распространять какими-либо средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью или подобными) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.





SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



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





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



ENGLISH

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

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

Control panel

Figure 2

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

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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





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

Box content

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

3. OPERATION

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

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

5. Put the filter in the filter holder.

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

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



ENGLISH

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

Coffee brewing

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

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

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

Preparing espresso coffee

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

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

Frothing milk

To prepare a classic cappuccino or latte, we recommend:

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

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



Then follow the next steps:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Turn the steam regulator knob to remove any milk residue from the pipe and then turn the steam knob off again.

10. Do not prepare the coffee immediately after frothing the milk. The temperature of the heater is too high and the machine is protected against overheating. Under this protection, the single and double coffee buttons will flash if you press either of them.

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



ENGLISH

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

Hot water preparation

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

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

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

Pressure gauge for espresso coffee

The needle of the pressure gauge indicates the extraction pressure.

Ideal pressure zone for espresso

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

Low pressure zone

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

High pressure zone

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



How to adjust the single and double dosing level

Adjust the individual dosage amount

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

Adjust the double dosage amount

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

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

Reset the default amount

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

Warning for lack of water

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

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

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

Standby mode

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



ENGLISH

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

Cleaning the filter holder and filters

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

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

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

Cleaning the steamer

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

Cleaning of the head where the filter holder is placed

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

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

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

Descaling

To ensure that your coffee machine works properly and that the taste of your coffee is preserved, it is necessary to descale, clean and check the machine periodically. In addition, after 500 times of preparation cycle, a descaling warning will appear. The power button will flash 5 times to indicate that the machine needs to be descaled. The descaling warning will appear every time you switch on the machine if you do not run the cycle.



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

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

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

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

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

5. TROUBLESHOOTING

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



ENGLISH

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





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



ENGLISH

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 01984

Product: Power Espresso 20 Steel Pro Espresso Machine

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Power: 1350 W

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

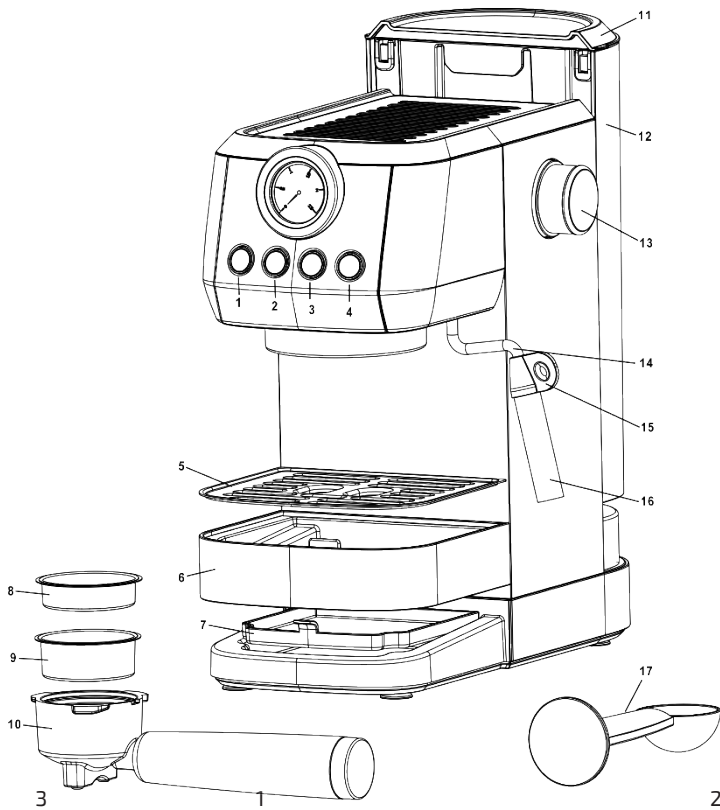
It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

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

9. COPYRIGHT

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



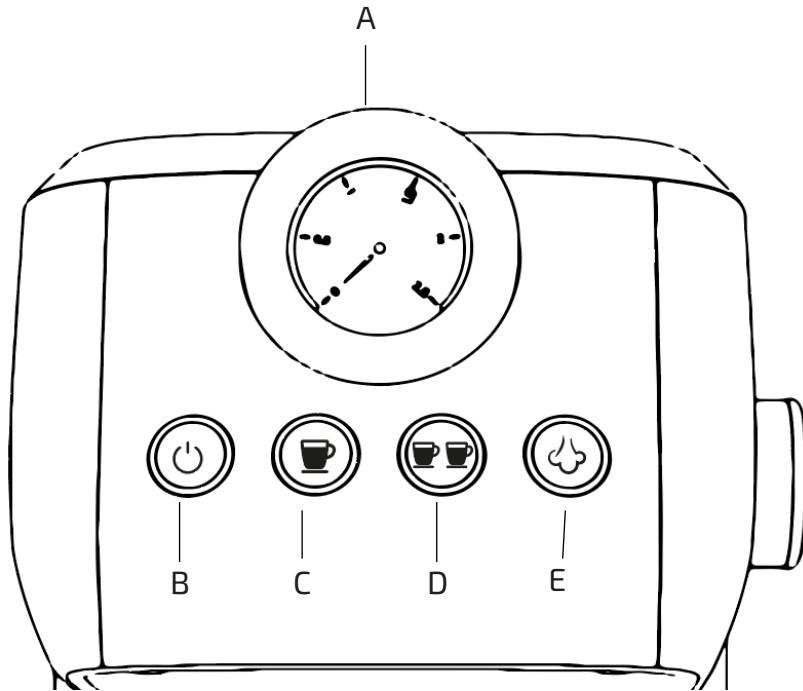


Мал./Рис./Img. 1





ČEŠTINA



Мал./Puc./Img. 2





www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
RP01230612

