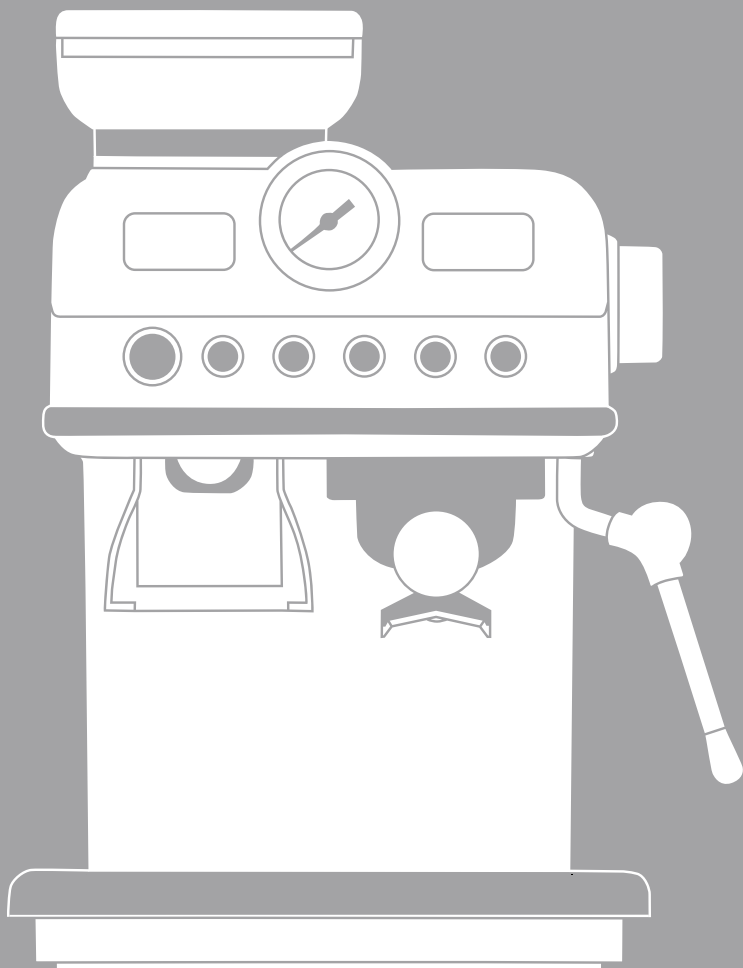


PRIXTON

SIENA



CAFETERA ESPRESSO CON MOLINILLO
ESPRESSO COFFEE MAKER WITH GRINDER

INDEX

ES	3
EN	19
PT	35
FR	51
IT	67
DE	83
NL	99

Voltaje: 220V~240V
Frecuencia: 50/60Hz
Potencia total: 1500W
Potencia de la cafetera: 1350W
Potencia del molinillo: 150W
Capacidad del depósito de agua: 1.8 L
Presión de la bomba: 20 Bar

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar el producto y guárdelo para futuras consultas.

Instrucciones de seguridad

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de usar la máquina, lea siempre atentamente y siga todas estas instrucciones. No nos hacemos responsables de las consecuencias de un uso indebido.

Para la cafetera:

1. Advertencia: el mal uso del aparato puede causar lesiones.
2. La superficie del elemento calefactor puede generar calor residual después de su uso.
3. Los niños no deben limpiar ni realizar el mantenimiento sin supervisión.
4. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre su uso seguro y si comprenden los riesgos que implica. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
5. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.
7. No utilice el producto si se ha caído, si presenta daños visibles o si tiene fugas.
8. Antes de usar, compruebe que el voltaje de la toma de corriente coincida con el de la placa de características de la cafetera.
9. Este aparato incorpora un enchufe con toma de tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su casa esté bien conectada a tierra.
10. No coloque la cafetera sobre superficies calientes ni cerca del fuego para evitar daños. 11. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Deje que se enfríe completamente antes de desmontarlo, volver a colocar componentes o limpiarlo.
12. No utilice ningún aparato con el cable o enchufe dañado, ni después de que el aparato presente fallas o haya sufrido algún daño. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
14. Coloque el aparato sobre una superficie plana o una mesa; no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
15. Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni roce con bordes afilados.
16. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
17. No lo toque directamente con la mano; utilice el mango del embudo. 18. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
19. No lo utilice al aire libre; debe protegerse de las heladas.

20. No llene el depósito de agua por encima de la marca MAX.
21. En caso de avería, defecto o caída de la máquina debido a un fallo sospechoso, desconecte el cable de alimentación inmediatamente y no la utilice.
22. Guarde este manual de instrucciones para futuras consultas.
23. No sumerja la máquina en agua.
24. No utilice el producto si se ha caído, si presenta daños visibles o si tiene fugas.
25. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico autorizado o personal cualificado para evitar riesgos.
26. Advertencia: Posibles lesiones por mal uso.
27. La superficie de la resistencia puede generar calor residual después de su uso.
28. No guarde la cafetera en un armario mientras esté en funcionamiento.
29. No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.
30. Este aparato está diseñado para uso doméstico y en aplicaciones similares, como:
 - Cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Casas rurales;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros alojamientos;
 - Alojamientos tipo bed and breakfast.
31. Solo para uso doméstico.

Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento sin supervisión.

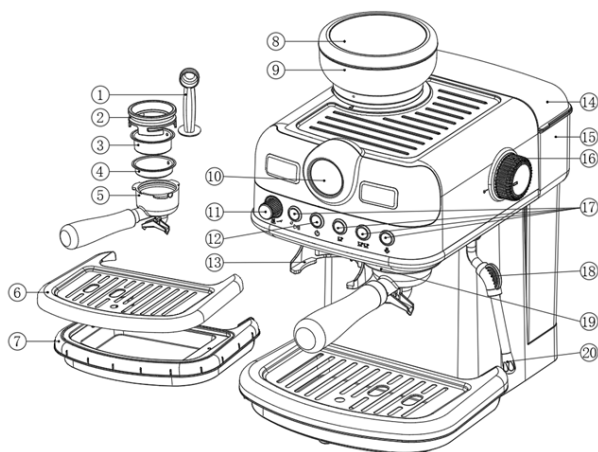
Para el molinillo de café:

32. Desconecte siempre el aparato de la corriente si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
 33. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Las instrucciones incluyen detalles sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos.
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios o acercarse a las piezas móviles durante el uso.

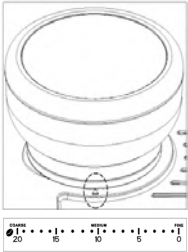
Iconos de componentes

1. Cuchara de café 2. Anillo dosificador de café molido 3. Filtro doble 4. Filtro individual 5. Embudo de filtro 6. Tapa de la bandeja de goteo 7. Bandeja de goteo 8. Tapa del depósito de granos 9. Depósito de granos 10. Manómetro 11. Perilla de ajuste 12. Interruptor de encendido 13. Portafiltro 14. Tapa del depósito de agua 15. Depósito de agua 16. Perilla de vapor 17. Botones de función 18. Mango de la varilla de vapor 19. Cabezal de preparación 20. Boquilla de vapor

Advertencia: Esta cafetera debe usar café molido para preparar café y solo puede preparar café, bebidas de café (p. ej., capuchino, latte, etc.), calentar leche y preparar té. Cualquier otro uso indebido puede ser peligroso.



Molienda de granos de café



1. Instale el conjunto del depósito de granos en la cafetera.
2. Como se muestra en la figura, la posición circular debe estar alineada. Presione hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj para instalarlo en el depósito de granos.
3. La línea de escala de molienda en el depósito de granos se utiliza para ajustar el tamaño de la molienda. Alinee la línea de escala del depósito de granos con la marca en la tapa superior, en la marca circular. Nota: En la marca de tamaño de molienda del depósito de granos, un número mayor indica una molienda más gruesa, y viceversa.

4. Asegúrese de que el conjunto del depósito de granos esté instalado correctamente. Si el indicador luminoso del botón del molinillo está encendido y la pantalla muestra la interfaz de molienda (como se muestra en la interfaz de espera a continuación), el molinillo está listo para su uso normal.

Nota: Si el conjunto del depósito de granos no está instalado correctamente, la hora en la interfaz de molienda del lado izquierdo de la pantalla parpadeará (incluido el botón del molinillo) y no podrá utilizar el botón de función del molinillo. Compruebe que el conjunto del depósito de granos esté instalado correctamente.

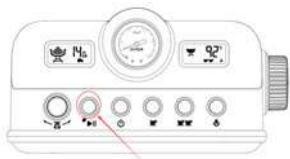
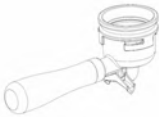


Imagen de la interfaz de espera

5. Vierta la cantidad adecuada de granos de café en el depósito. Tenga en cuenta que la cantidad máxima de granos de café no debe exceder los 120 g; (Si el aparato funciona de forma continua durante 5 minutos, debe reposar durante 30 minutos). Cierre la tapa del depósito.
6. Gire el depósito para ajustar el tamaño de la molienda. Para el primer uso, ajústelo a la escala 10 para moler los granos; luego, ajuste el tamaño de la molienda según la presión de extracción y el caudal de café líquido.
7. Instale el anillo dosificador de polvo en el embudo del filtro como se muestra en la figura siguiente, bloquéelo en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, coloque el conjunto del embudo del filtro en el soporte del filtro.



Método de instalación



Estado de instalación completada



Estado del marco del embudo cargado

8. El tiempo se puede ajustar girando la perilla “”. Tras confirmar, pulse el botón de inicio “” para comenzar a moler. Se detendrá automáticamente al alcanzar el tiempo de molienda programado, o puede pulsar el botón del molinillo “” para detenerlo a la mitad. **Nota: Al pulsar la perilla giratoria “” una vez, puede seleccionar la cantidad de molienda para una taza “” o para dos tazas “”. La máquina viene configurada por defecto en 7 segundos para una taza y 14 segundos para dos tazas.**

Consejos para moler

1. Si el café molido es demasiado fino, se producirá una sobreextracción, lo que podría resultar en un flujo intermitente o en que no se prepare café, con un sabor amargo.
2. Si el café molido es demasiado grueso, el agua pasará demasiado rápido, lo que provocará una subextracción y afectará al aroma y sabor del café extraído.
3. El ajuste del molinillo varía según el tipo de grano, el grado de tueste y la frescura. No es un ajuste fijo. Aún se necesitan ajustes para lograr la mejor extracción.
4. Para el primer uso de la nueva máquina, se recomienda configurar el molinillo en el nivel 10 y moler un poco de café para comprobar el grosor de la molienda. Si el café molido es demasiado grueso, ajuste el nivel a un valor menor; si es demasiado fino, ajústelo a un valor mayor.

5. Ajuste la molienda para obtener el café molido adecuado. El café molido para espresso debe tener una apariencia similar a la pimienta molida, sin grumos visibles al frotarlo con la mano. Coloque el café molido en el filtro y luego ajuste la presión de extracción.

6. Observe el manómetro para comprobar si la presión durante la extracción es la adecuada.

Nota: Se recomienda una presión de 8 a 12 bares durante la extracción, con un flujo lento de café líquido y una crema delicada para obtener el mejor resultado. Si la presión de extracción es demasiado baja o demasiado alta, ajuste el tamaño de la molienda para lograr la mejor extracción.

Mantenimiento

1. Para conservar el aroma del café y evitar que el café molido se deteriore, vacíe el depósito de café molido después de cada uso.

2. Asegúrese de desenchufar el aparato antes de limpiarlo.

3. Nunca sumerja el molinillo, el cable de alimentación ni el enchufe en agua.

4. No utilice detergentes fuertes ni estropajos abrasivos para limpiar la máquina.

5. Para extraer la muela superior, sujétela por el mango y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj. Luego, levántela verticalmente y límpiela con un cepillo de limpieza.

Nota: Para el primer uso del molinillo, no lo haga funcionar vacío en el rango de 0 a 5 niveles; añada granos de café antes de entrar en el rango de 0 a 5 niveles.

Extracción de café



 Botón de encendido: presione una vez para encender la máquina; esta comienza a precalentarse y, durante el precalentamiento, los indicadores “” “” “” “” “” “” parpadean. Cuando el precalentamiento finaliza, las 5 luces anteriores quedan encendidas. Presione nuevamente durante o después del precalentamiento para apagar.

 Perilla de ajuste de funciones: en modo de espera, presione el botón de la perilla una vez para cambiar al modo de molienda de doble taza, y presione otra vez para volver al modo de una taza. Gire la perilla hacia la izquierda para disminuir el tiempo de molienda y hacia la derecha para aumentarlo. (El programa predeterminado es de 7 segundos para una taza y 14 segundos para dos tazas).

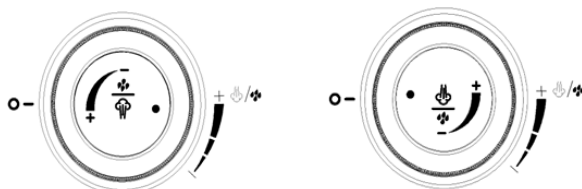
 Botón del molinillo: en modo de espera, presione este botón para iniciar la máquina. Cuando el café molido alcanza el tiempo configurado, la máquina se detiene automáticamente y vuelve al modo de espera.

 Botón de café de una taza: en modo de espera, presione este botón para iniciar la máquina. Cuando la extracción alcanza el flujo establecido, la máquina se detiene automáticamente y vuelve al modo de espera.

 Botón de café de doble taza: en modo de espera, presione este botón para iniciar la máquina. Cuando la extracción alcanza el flujo establecido, la máquina se detiene automáticamente y vuelve al modo de espera.

 Función de agua caliente: en modo café, gire para abrir la perilla de vapor/agua caliente “”, y el agua caliente saldrá por la varilla de vapor. Gire en sentido contrario para cerrar la perilla de vapor/agua caliente “” y detener la salida de agua.

 Botón de función de vapor: en modo café, presione este botón para comenzar a calentar la máquina. El icono “” parpadea; cuando la temperatura alcanza el valor establecido, el icono “” permanece encendido. Gire para abrir el interruptor “” y el vapor saldrá por la varilla de vapor.



(Perilla de vapor/agua caliente) Estado de apagado (Perilla de vapor/agua caliente) Estado de la posición

(Nota: El mando de vapor/agua caliente “” tiene dos estados de funcionamiento al encenderlo. Cuando la máquina está en modo café, al girar el mando sale agua caliente por la boquilla de vapor; cuando la máquina está en modo vapor, al girar el mando sale vapor por la boquilla de vapor).

Observaciones:

Al encender la máquina, el zumbador emite tres pitidos rápidos; el icono de la perilla de vapor “☞” en la pantalla parpadea rápidamente y la pantalla muestra Perilla de vapor “E-1”. Esto indica que la perilla de vapor está en posición abierta. Gire la perilla de vapor a la posición cerrada para solucionarlo.



Mantenga presionado el botón de café de una taza “☕” o el botón de café de doble taza “☕☕” durante 3 segundos para cambiar entre Celsius y Fahrenheit.

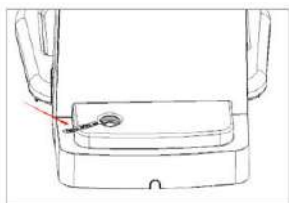


Restablecer ajustes de fábrica: mantenga presionados “☛” y “☞” durante 3 segundos (sonará un aviso), y la cafetera restaurará los ajustes de fábrica.

A. Uso inicial (importante)

Desembale la cafetera y verifique que los accesorios estén completos. Limpie a fondo todas las piezas desmontables.

Retire el depósito de agua y quite la tapa de silicona roja en la salida de agua del depósito.



Para garantizar el sabor puro de la primera taza de café, es necesario limpiar la cafetera y todas las piezas desmontables. Los pasos específicos de limpieza son los siguientes:

1. Llene el depósito de agua, teniendo cuidado de no superar la línea de nivel máximo; luego vuelva a colocarlo en la máquina y cierre la tapa del depósito.
2. Sujete la parte superior de la máquina con una mano, sostenga el portafiltro y gire el conjunto del filtro de alta presión en sentido antihorario desde la posición “☛” hasta la posición “☞”. No agregue café molido al filtro de alta presión. (El filtro de alta presión debe quedar bien ajustado).



“☛” Posición abierta



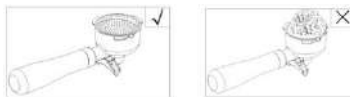
“☞” Posición bloqueada

- 3) Coloque una taza de café en la bandeja de goteo móvil, alineada con la salida de café.
- 4) Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
- 5) Presione el interruptor de encendido. Las luces indicadoras correspondientes parpadearán y la máquina comenzará a precalentarse. Una vez que las luces indicadoras dejen de parpadear y permanezcan encendidas, el precalentamiento habrá finalizado.
- 6) Gire la perilla de vapor/agua caliente "☺" para abrirla y permitir que salga una cantidad adecuada de agua caliente por la varilla de vapor para limpiar la tubería de vapor. (Tenga en cuenta que la varilla de vapor debe estar alineada con la bandeja de goteo o utilice una taza para recoger el agua y evitar quemaduras).
- 7) Presione el botón de café doble "☕☕" para limpiar la tubería de la máquina. (Tenga en cuenta que no debe tocar la salida de agua del asa para evitar quemaduras).
- 8) Una vez que el agua deje de fluir, vacíe la bandeja de goteo.

B. Preparación de café espresso (Ejemplo: Café doble)

1. Abra la tapa del depósito de agua, retírelo e introduzca la cantidad adecuada de agua, sin sobrepasar el nivel máximo.
2. Vuelva a colocar el depósito de agua en su posición original y cierre la tapa.
3. Enchufe el cable de alimentación, pulse el botón de encendido "⏻". Las luces indicadoras parpadearán y la máquina comenzará a precalentarse. Tras aproximadamente un minuto, todas las luces permanecerán encendidas, indicando que el precalentamiento ha finalizado.
4. Gire el depósito de granos para ajustar el nivel de molienda a 10. Añada entre 9 y 120 gramos de granos de café al depósito. Coloque el filtro de café en el soporte del molinillo. Pulse el botón del molinillo "☕" para comenzar a moler. Si quedan granos sin moler, pulse el botón de molienda por pulsos una vez para moler el resto.
5. Utilice un prensador para compactar uniformemente el café molido. Después de prensarlo, retire los posos del borde del filtro.

Nota: Si quedan demasiados posos en el borde del filtro, podría provocar un mal sellado y fugas de agua.



6. Enrosque el conjunto del embudo del filtro en sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición "☺" hasta la posición "☹" (debe quedar bien apretado).
7. Coloque la taza de café en la tapa de la bandeja de goteo, alineada con la salida de agua.
8. Presione el interruptor de café doble "☕☕" (Nota: Añada de 15 a 15,5 g de café molido al filtro doble). El indicador luminoso de café doble "☕☕" parpadeará y comenzará la preparación del espresso.
9. La cafetera se detendrá automáticamente (los indicadores luminosos "☕", "☕☕" y "☺" permanecerán encendidos). En este momento, la preparación del café habrá finalizado. Retire la taza.

Advertencia: No deje la cafetera desatendida durante la preparación del café, ya que en ocasiones puede ser necesario el uso manual.

10. Después de preparar el café, gire en el sentido de las agujas del reloj para retirar el conjunto del embudo del filtro de alta presión, limpie inmediatamente los restos de café molido del filtro y enjuáguelo con agua caliente. Presione el interruptor de café de una o dos tazas para vaciar el agua y limpiar la salida de agua. Luego, vuelva a colocar el conjunto del embudo del filtro de alta presión limpio en la salida de agua y espere para preparar el siguiente café.

11. Para preparar una sola taza de café, use el filtro de café individual (añada de 8,5 a 9 g de café molido). Presione el interruptor de café individual "☕" para comenzar a preparar una taza de espresso. Consulte los pasos para preparar café doble para obtener más información.

Nota: Durante el uso, tenga cuidado con las partes calientes de la máquina, especialmente la salida de agua, el embudo del filtro y la varilla de vapor. No coloque las manos sobre estas partes bajo ninguna circunstancia durante el funcionamiento.

Función de vapor

1. Limpie primero la varilla de vapor y alinéela con la bandeja de goteo. En el modo café, presione el botón " " para calentar la máquina a la temperatura programada. Gire la perilla de vapor/agua caliente " " para abrirla y el vapor saldrá de la varilla. Vacíe el agua residual del tubo y, cuando salga vapor, gire la perilla a la posición de cerrado. Al finalizar la función de vapor, la máquina volverá al modo de espera.
2. Utilice leche entera fresca refrigerada. La espuma de leche varía según la marca y el tipo de leche.
3. Vierta la cantidad adecuada de leche en el vaso espumador.
4. Introduzca la varilla de vapor en la superficie de la leche unos 1-2 cm, cerca de las 3 en punto, en el extremo derecho del asa del vaso. Gire la perilla a la posición de abierto.
5. Mantenga la punta de la varilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche hasta que esta comience a formar un remolino en el sentido de las agujas del reloj.
6. Mueva lentamente el vaso espumador hacia abajo mientras la leche gira, de modo que la punta de la varilla de vapor quede cerca de la superficie de la leche y se introduzca aire para facilitar la formación de espuma.
7. Mueva ligeramente el vaso espumador hacia arriba para que la punta de la varilla de vapor penetre más profundamente en la leche y mantenga la leche girando hasta obtener la espuma densa deseada. Gire el selector a la posición de espera y retire el vaso espumador de la varilla de vapor.

Consejos útiles

1. Después de espumar la leche, purgue el vapor una vez para eliminar los restos de leche de la varilla de vapor y limpie la parte exterior de la varilla con un paño húmedo, teniendo cuidado de no quemarse.
2. El tiempo máximo de uso continuo de la función de vapor es de 2 minutos. Después de usar esta función, gire el selector a la posición de espera.

Función de agua caliente

La función de agua caliente se puede usar para calentar tazas y dispensar agua caliente. Para usar agua caliente, en el modo café, gire la perilla de vapor/agua caliente " " para abrirla. El agua caliente saldrá por la boquilla de vapor. Para detener el flujo de agua caliente, gire nuevamente la perilla de vapor/agua caliente " " para cerrarla.

Consejos útiles

1. El agua caliente fluye según el caudal configurado. Al alcanzar dicho caudal, la máquina detiene automáticamente la función de agua caliente. Una vez finalizado el proceso, gire la perilla a la posición de espera.
2. Al usar un recipiente para recoger agua caliente, tenga en cuenta el tamaño del recipiente o pida a alguien que supervise su uso.

Configuración del programa de la máquina

Esta máquina cuenta con una función de personalización del programa. Los usuarios pueden personalizar el tiempo de molienda para una o dos tazas, el tiempo de extracción de café para una o dos tazas, la temperatura de extracción personalizada PID y el flujo de agua caliente. Tras entrar en el modo de personalización, si no se realiza ninguna operación durante 5 segundos, la máquina saldrá de este modo y volverá al modo de espera.

1. Ajuste del tiempo de molienda para una o dos tazas

1. En modo de espera, pulse la " " para seleccionar la cantidad de molienda para una o dos tazas " ,  ".
2. Gire la " " para ajustar el tiempo de molienda. La máquina guarda el tiempo de molienda actual como valor predeterminado.

Nota: El rango de ajuste efectivo para el tiempo de molienda de una taza es de 3 a 20 segundos, y para el de dos tazas, de 8 a 30 segundos.

II. Configuración de las funciones de café para una o dos tazas

1. Acceso a la interfaz de configuración del café

En modo de espera, mantenga pulsado el botón “☕” de café para una taza o el botón “☕☕” de café para dos tazas durante 3 segundos para acceder a la interfaz de configuración de la función de preinfusión. En ese momento, el indicador luminoso de este botón parpadeará y el icono “☕” parpadeará en la pantalla. Pulse el botón “☕” de nuevo para acceder a la interfaz de tiempo de extracción del café; el icono “☕” parpadeará en la pantalla. Tras ajustar el valor deseado, espere 5 segundos para que se guarde automáticamente y vuelva a la interfaz de espera.



Ajuste de preinfusión



Ajuste del volumen de extracción

2. Ajuste del tiempo de preinfusión para café individual/doble

En el modo de ajuste de preinfusión, gire el botón “☕” para ajustar el tiempo de preinfusión para café individual o doble. La máquina guardará automáticamente el ajuste.

Nota: El tiempo total de preinfusión es de 5 segundos, y el valor ajustable oscila entre 1 y 5 segundos.

Por ejemplo: Si el valor ajustado es de 3 segundos, durante el funcionamiento, el cabezal de extracción dispensa agua durante 3 segundos, se detiene durante 2 segundos y luego inicia la extracción normal del café.

3. Ajuste del volumen de extracción para café individual/doble

(1.) Ajuste de la función de café individual: Mantenga pulsado el botón “☕” durante 3 segundos para acceder al ajuste de preinfusión para café individual. Gire el botón “☕” para ajustar el tiempo de preinfusión (rango: 1-5 segundos). Tras el ajuste, pulse el botón “☕” una vez para acceder al ajuste del volumen de extracción. Gire “☕” para ajustar el volumen de extracción (rango: 20~40 g; este valor incluye la preinfusión + el volumen de extracción + una extensión final de 5 segundos). Tras ajustarlo al valor deseado, pulse “☕” de nuevo para volver a la interfaz de configuración de preinfusión. Si no necesita realizar más ajustes, espere 5 segundos para que se guarde automáticamente y vuelva a la interfaz de espera.

(2.) Configuración de la función de café de doble taza: Mantenga pulsado “☕☕” durante 3 segundos para acceder a la configuración de preinfusión para una sola taza. Gire “☕” para ajustar el tiempo de preinfusión (rango: 1~5 segundos). Tras el ajuste, pulse “☕” una vez para acceder a la configuración del tiempo de extracción. Gire “☕” para ajustar el volumen de extracción (rango: 45~75 g; este valor incluye la preinfusión + el volumen de extracción + una extensión final de 5 segundos). Tras ajustarlo al valor deseado, pulse “☕” de nuevo para volver a la interfaz de configuración de preinfusión. Si no se requiere ningún ajuste adicional, espere 5 segundos para que se guarde automáticamente y vuelva a la interfaz de espera.

Nota: La cantidad predeterminada para una taza es de 30 g $\pm$ 10 g; para una taza doble es de 60 g $\pm$ 15 g.

III. Ajustes de temperatura del café y del vapor:

1. Cuando la máquina haya terminado de precalentarse y esté en modo de espera, mantenga pulsados los botones “▶||” y “☕” durante 3 segundos para acceder a la interfaz de ajustes de temperatura del café y del agua caliente. Gire “☕” para ajustar la temperatura (rango de temperatura: 25 °C, 90-95 °C; valor predeterminado de fábrica: 92 °C). Tras el ajuste, pulse “☕” una vez para acceder a la interfaz de ajustes de temperatura del vapor. Gire “☕” para ajustar la temperatura del vapor (rango de temperatura: 130-150 °C, con incrementos/decrementos de 5 °C; valor predeterminado de fábrica: 130 °C). Tras ajustar al valor deseado, espere 5 segundos para que se guarde automáticamente y vuelva a la interfaz de espera. (Si pulsa “☕” de nuevo, volverá a la interfaz de configuración de temperatura del café y del agua caliente).



Interfaz de ajuste de la temperatura del café



Interfaz de ajuste de la temperatura del vapor

Nota: Rango de ajuste de temperatura: 25 °C (temperatura para café frío), 91-95 °C (temperatura para café de extracción normal), 130-150 °C (temperatura para vapor normal).

IV. Ajuste del volumen de agua caliente:

1. Una vez que la máquina haya terminado de precalentarse y esté en modo de espera, mantenga pulsados los botones “☕☕” y “☞” durante 3 segundos para acceder a la interfaz de ajuste del volumen de agua caliente. Gire “☞” para ajustar el volumen (rango de agua caliente: 150 g, 200 g, 250 g, 300 g; volumen de agua predeterminado de fábrica: 150 g).

Otras funciones

1. Recordatorio de alta temperatura

En modo de espera, ajuste la temperatura de extracción del café a 25 °C (función de café frío). La pantalla mostrará “E-2”, y el icono “⚙️” parpadeará para indicar un aviso de alta temperatura. En ese momento, pulse el botón “⬆️” de la función de agua caliente para que la caldera descargue el agua caliente y se enfríe. Cuando la pantalla muestre “25°C”, indica que el enfriamiento ha finalizado y que puede comenzar a preparar café frío.



Interfaz de recordatorio de alta temperatura



Interfaz de espera de la función de preparación de café frío

Notas: En el modo de espera de la función de preparación en frío, cuando la temperatura de extracción del café se ajusta a la función de extracción con calor (91~95 °C), la máquina se precalentará y volverá al modo de espera a la temperatura configurada una vez finalizado el precalentamiento.

2. Circuito abierto del microinterruptor del molinillo

En el modo de espera, el icono de molienda “☞☞” en el lado izquierdo de la pantalla y el botón “☞☞” parpadearán para avisar. En este estado, al pulsar el botón “☞☞” no se activará el molinillo. Consulte la sección anterior “Molino de granos de café” para comprobar si el depósito de granos está instalado correctamente. Si está instalado correctamente pero el aviso persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

Limpieza y mantenimiento

1. Limpieza general

- ① Antes de limpiar, desconecte el enchufe y deje que la cafetera se enfríe por completo.
 - ② Limpie la superficie de acero inoxidable con un paño limpio y húmedo.
- Nota: No utilice alcohol ni disolventes, y no sumerja la máquina en agua para limpiarla.
- ③ Utilice un cepillo específico para cafeteras para limpiar la salida de agua y la junta interna.
 - ④ Retire el conjunto del embudo del filtro de alta presión girándolo en el sentido de las agujas del reloj, deseche los posos de café del interior y, a continuación, limpie la rejilla y el embudo del filtro con una solución limpiadora. Asegúrese de enjuagar con agua limpia al final.
 - ⑤ Lave todos los accesorios con agua y séquelos completamente.
 - ⑥ Vacíe y limpie la bandeja de goteo y su tapa periódicamente.
 - ⑦ Limpie el depósito de agua periódicamente.

2. Recordatorio de descalcificación e instrucciones de funcionamiento:

Este producto está equipado con una función de recordatorio de descalcificación: Cuando el sistema detecta que la máquina se ha utilizado 100 veces, se muestra el icono de descalcificación “☕” en la esquina inferior izquierda de la pantalla para recordar al usuario que realice la descalcificación, la cual requiere la colaboración del usuario para completarse.



(1) Instrucciones de descalcificación

Se recomienda descalcificar la cafetera cada 4-6 meses o cuando la máquina muestre un aviso de descalcificación.

La descalcificación se puede realizar con:

- A. Pastillas descalcificadoras para cafeteras
- B. Descalcificador líquido
- C. Vinagre blanco y agua tibia

(2) Ciclo de descalcificación: El ciclo de descalcificación dura aproximadamente 10 minutos.

Nota: Antes de iniciar el programa de descalcificación, realice los siguientes preparativos y luego ejecute el programa.

① Preparación para la descalcificación

Añada la solución al depósito de agua (elija uno de los métodos A/B/C)

A. Vierta 1 litro de agua en el depósito. Añada las pastillas descalcificadoras y espere a que se disuelvan por completo.

B. Añada media taza de descalcificador líquido al depósito de agua, luego vierta 1 litro de agua tibia y deje que la solución se mezcle bien.

C. Añada 1,5 cucharadas de vinagre blanco al depósito de agua, luego inyecte 1 litro de agua tibia y deje que la solución se mezcle bien.

2. Colocación de los recipientes

Coloque un recipiente de 1 litro debajo del cabezal de preparación y otro de 1 litro debajo de la varilla de vapor.

Tras completar los pasos anteriores, puede iniciar el programa de descalcificación de la siguiente manera:

En modo de espera, mantenga pulsados los botones “☕” y “⚡” para acceder al programa de descalcificación. Se mostrará la interfaz de limpieza (como se muestra en la figura siguiente).



Paso 1: Descalcificación

- (1) Pulse cualquier botón de taza simple o doble para activar la bomba de agua y descargar agua caliente, limpiando así la caldera y las tuberías internas. Este proceso dura aproximadamente 1 minuto (al finalizar, sonará un pitido para indicar el siguiente paso).
- (2) Abra la válvula de vapor para comenzar a limpiar la caldera y las tuberías internas. Este proceso dura aproximadamente 2 minutos (al finalizar, sonará un pitido para indicar que la descalcificación ha concluido).
- (3) Gire la válvula de vapor a la posición de cerrado.

Paso 2: Preparación para la limpieza

Importante: Antes de que el programa de descalcificación finalice automáticamente, complete las siguientes tareas en aproximadamente 3 minutos:

- (1) Vacíe la solución descalcificadora restante, enjuague el depósito de agua con agua limpia y añada más de 1,5 litros de agua limpia al depósito.
- (2) Vacíe la bandeja de goteo y el depósito de agua y vuelva a colocarlos en su sitio.

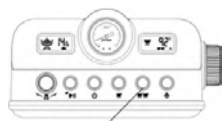
Paso 3: Iniciar la limpieza

- (1) Presione cualquier botón de taza simple o doble para activar la bomba de agua y descargar agua caliente, limpiando así la caldera y las tuberías internas. Este proceso tarda aproximadamente 1 minuto (una vez finalizado, el zumbador emitirá un pitido para indicar el siguiente paso).
- (2) Abra la perilla de vapor para comenzar a limpiar la caldera y las tuberías internas. Este proceso tarda aproximadamente 2 minutos (una vez finalizado, el zumbador emitirá tres pitidos para indicar que la limpieza ha finalizado).
- (3) Gire la perilla de vapor a la posición de cerrado.
- (4) Gire la perilla de vapor a la posición de cerrado. La limpieza ha finalizado, regrese a la pantalla de espera y el icono de limpieza ya no se mostrará.

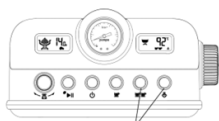
Si no se realiza ninguna operación durante 20 segundos, regresará automáticamente a la interfaz de espera. En este momento, como la manija de vapor está en la posición de abierto, la pantalla mostrará el mensaje E-1. Gire la manija de vapor a la posición de cerrado para borrarlo y regresar a la interfaz de espera normal.



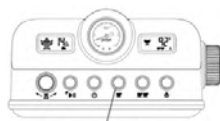
Guía rápida de configuración de los controles



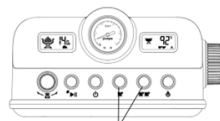
Mantén pulsado el botón de doble taza durante 3 segundos (para ajustar el volumen de preinfusión y extracción).



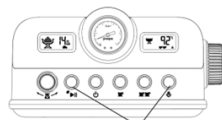
Mantén pulsados los botones de Doble Taza y Vapor durante 3 segundos para ajustar el volumen de agua caliente.



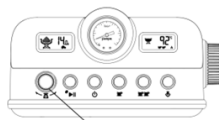
Mantenga pulsado el botón Single Cup durante 3 segundos (para ajustar el volumen de preinfusión y extracción).



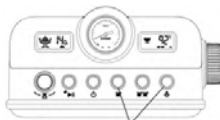
Mantén pulsado el botón de Taza Individual y Taza Doble durante 3 segundos para cambiar la temperatura.



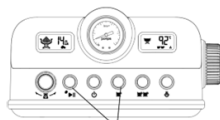
Mantén pulsados los botones Moler y Vaporizar durante 3 segundos para restaurar la máquina a la configuración de fábrica.



Mantén pulsado el botón giratorio durante 3 segundos para alternar entre las funciones de molienda para una o dos tazas.



Mantén pulsados los botones de Taza Individual y Vapor durante 3 segundos para activar la función de descalcificación.



Mantén pulsados los botones Moler y Taza individual durante 3 segundos para ajustar las temperaturas del café y del vapor.

Códigos de errores



El microinterruptor del módulo de molienda está abierto.

1. Compruebe que el depósito de granos esté correctamente instalado en la cafetera.
2. Si está correctamente instalado, pero la pantalla sigue parpadeando, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

E-1

La perilla de vapor no está cerrada al encender la máquina o el circuito del microinterruptor está abierto.

Apriete la perilla de vapor o póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

E-2

En modo de espera, la temperatura de extracción del café está configurada para la función de infusión en frío y la máquina emite una alerta de alta temperatura.

Siga las instrucciones para la alerta de alta temperatura: Pulse el botón de café individual o doble para que el cabezal de infusión descargue el agua caliente y se enfríe. El proceso habrá finalizado cuando la pantalla muestre 25 °C.

E-3

El termistor del módulo de café está abierto.

Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

E-4

El termistor del módulo de café está en cortocircuito.

Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

E-5

El fusible del módulo de café está fundido o la caldera no calienta debido a una falla en la placa de circuito.

Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

E-6

El circuito de cruce por cero de la placa de circuito no funciona correctamente.

Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

E-7

Detección anormal de falta de agua por parte del caudalímetro del depósito.

1. Compruebe si el depósito de agua está vacío o si está correctamente instalado.
2. Si el código E-7 persiste durante el funcionamiento tras realizar la comprobación anterior, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

Sin pantalla

Apagado

Sin pantalla

En espera durante más de 20 minutos
Reinicie y vuelva a encender el interruptor.

Guía de solución de problemas

Problema

La máquina no dispensa agua o dispensa muy poca.

Motivo

El depósito de agua está vacío.

El voltaje o la frecuencia de entrada no coinciden con los de la placa de características.

La máquina no funciona correctamente.

Solución

Llene el depósito de agua y dispense agua caliente hasta que salga agua caliente de forma continua por la boquilla de vapor.

Utilice el voltaje y la frecuencia que coincidan con los de la placa de características.

Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

Problema

La máquina no produce vapor.

Motivo

La boquilla de la boquilla de vapor está obstruida.

El depósito de agua está vacío.

La máquina no funciona correctamente.

Solución

Utilice una aguja para limpiar los depósitos de la boquilla.

Llene el depósito de agua y dispense agua caliente hasta que salga agua caliente de forma continua por la boquilla de vapor; a continuación, produzca vapor.

Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

Problema

El café se desborda por el borde del sello del embudo del filtro.

Motivo

Se han introducido demasiados posos de café en el filtro.

Hay restos de café molido en la junta del embudo del filtro.

Tras varias operaciones, la temperatura del agua caliente es alta, lo que provoca vaporización.

El problema persiste después de realizar las operaciones anteriores.

Solución

Apague la máquina y deje que se enfríe. Limpie los restos de café molido de la junta del embudo del filtro y añada la cantidad adecuada de café molido para preparar.

Apague la máquina y deje que se enfríe. Limpie los restos de café molido de la junta del embudo del filtro.

Apague la máquina y vuelva a encenderla una vez que se haya enfriado.

Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

Problema

El café no sale o sale muy lentamente.

Motivo

El café molido añadido es demasiado fino y obstruye el filtro.

Los orificios de la taza del filtro están obstruidos.

La placa del filtro está obstruida.

El depósito de agua no está colocado correctamente.

Solución

Después de enjuagar, añada café molido ligeramente más grueso.

Limpie los orificios de la parte inferior del filtro con un cepillo o una aguja y enjuague con agua limpia.

Retire la placa del filtro con un destornillador y limpie los orificios de la parte inferior de la rejilla del filtro con un cepillo o una aguja.

Inserte el depósito de agua en su lugar.

Avería

Fuga de agua por la parte inferior de la cafetera.

Motivo

El depósito de agua está vacío.

El voltaje o la frecuencia de entrada no coinciden con los de la placa de características.

Avería de la máquina.

Solución

Añada agua al depósito y dispense agua caliente hasta que salga agua caliente de forma continua por la boquilla de vapor.

Utilice el voltaje y la frecuencia que coincidan con los de la placa de características.

Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

Avería

La cafetera no funciona.

Motivo

El enchufe del cable de alimentación no está bien conectado.

El termistor está abierto o en cortocircuito.

Avería de la máquina.

Solución

Conecte correctamente el enchufe del cable de alimentación.

Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

Avería

El vapor de la boquilla de vapor no espuma la leche.

Motivo

El indicador de vapor parpadea.

El recipiente es demasiado grande o tiene una forma inadecuada.

Se está utilizando leche desnatada.

Solución

El vapor solo se dispensa cuando el indicador luminoso de vapor está encendido.

Utilice una taza alta y estrecha o una taza profesional para latte art.

Utilice leche entera.

Si no encuentra la causa de la avería, no desmonte la máquina usted mismo. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

Tabla de sustancias peligrosas en los productos

	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent Chromium (Cr(VI))	Polybrominated Biphenyls (PBBs)	Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDEs)
Pieza de plástico	o	o	o	o	o	o
Piezas de hardware	o	o	o	o	o	o
Cable de alimentación	x	o	o	o	o	o
Piezas eléctricas	x	o	o	o	o	o
Piezas de silicona	o	o	o	o	o	o
Piezas de embalaje	o	o	o	o	o	o

Esta tabla se ha elaborado de acuerdo con las disposiciones de la norma SJ/T 11364.

o: Indica que el contenido de esta sustancia peligrosa en todos los materiales homogéneos de esta pieza está por debajo de los límites establecidos en la norma GB/T 26572.

x: Indica que el contenido de esta sustancia peligrosa en al menos un material homogéneo de esta pieza supera los límites establecidos en la norma GB/T 26572.



Tratamiento para la protección del medio ambiente

¡Usted también puede contribuir a la protección del medio ambiente!

Recuerde cumplir con las leyes y regulaciones locales y entregar los aparatos eléctricos que no funcionan al centro de tratamiento de residuos correspondiente.

Por su seguridad física, no abra ni manipule por su cuenta las partes interiores del producto. Ante cualquier incidencia en el funcionamiento de su producto póngase en contacto con el servicio técnico de Prixton, y su equipo realizará las intervenciones necesarias siempre bajo las máximas medidas de seguridad.

Política de garantía

En cumplimiento de lo establecido a tal efecto por el Real Decreto Legislativo 03/2014, de 27 de marzo, se pone a disposición de los interesados, accediendo a www.prixton.com, cuanta información sea necesaria para ejercer los derechos de desistimiento atendiendo a los supuestos que recoge dicha ley, dando por cumplidas las exigencias que esta demanda de la parte vendedora en el contrato de venta. Las características técnicas y eléctricas que aquí se brindan corresponden a unidades típicas y podrían cambiarse sin previo aviso con el fin de proveer un mejor equipo.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1.º piso, C.P. 48970, Vizcaya, España

Tel.: 0034 94 431 77 30

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La presente declaración de conformidad se emite bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante, La Trastienda Digital S.L., propietario de la marca Prixton, con domicilio en Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, y declara que el tipo de equipo radioeléctrico descrito a continuación:

Marca: PRIXTON

Nombre del modelo: SIENA

Características principales: Cafetera Espresso con molinillo

A la cual se refiere esta declaración, está en conformidad con las siguientes normas armonizadas o documentos normativos:

Declaramos por la presente que los artículos mencionados cumplen con todas las normas y reglamentos europeos aplicables, y no contienen ninguna sustancia prohibida, según lo detallado en el Reglamento REACH (CE) N° 1907/2006 y sus modificaciones.

Los productos no contienen ninguna sustancia en concentración superior al 0,1% en peso según la lista de sustancias candidatas REACH de Sustancias Altamente Preocupantes (SVHC).

Firmado por y en nombre de:

Atentamente,

Luis González Escribano, Director General

Fecha y lugar: 28/04/2026, Basauri, Vizcaya

Voltage: 220V~240V
Frequency: 50/60Hz
Total Power: 1500W
Coffee Machine Power: 1350W
Grinder Motor Power: 150W
Water Tank Capacity: 1.8 L
Pump Pressure: 20Bar

Read this instruction manual carefully before using the product and keep it for future reference.

Safety Instructions

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using machine always carefully read and comply with all these instructions. We cannot accept any responsibility for the consequences of improper use.

For coffee maker:

1. Warning: potential injury may cause from misuse of appliance
2. The heating element surface is subject to residual heat after use.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
5. Appliances 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or if it is leaking.
8. Before using checks that the voltage of wall outlet corresponds to coffee maker rating plate ;
9. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
10. Do not place the coffee maker on hot surface or beside fire, avoid to be damaged.
11. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance to cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
12. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
13. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
14. Place appliance on flat surface or table, do not hang its power cord over the edge of table or counter ;
15. Be careful to ensure that the power cable does not become trapped and does not rub against sharp edges.
16. Ensure that the power cord does not touch hot surface of appliance ;
17. Do not touch with hand directly, Use the handle of the funnel ;
18. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse appliance or power cord into water or any other liquids ;
19. Do not use outdoors, It must be protected against freezing conditions ;

20. Do not fill more than upper MAX mark, when pure water in water tank;
21. Once the fault, defect or machine drop caused by suspicious defect, unplug the power plug immediately, do not operate on the problem machine;
22. Save these instructions booklet for future reference;
23. Do not immerse the machine into water.
24. The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or if it is leaking.
25. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
26. Warning: Potential injury from misuse.– a warning of potential injury from misuse
27. The heating element surface is subject to residual heat after use.
28. The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
29. The appliance must not be immersed in water for cleaning.
30. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
31. For household use only.

cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

For coffee mill:

32. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
33. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

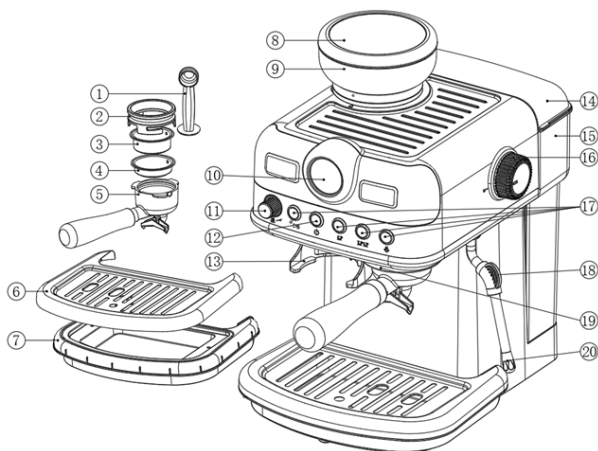
The instructions include details on how to clean surfaces in contact with food.

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

Component icon

1. Coffee Spoon 2. Powder Dosing Ring 3. Double Cup Filter 4. Single Cup Filter 5. Filter Funnel
6. Drip Tray Cover 7. Drip Tray 8. Bean Hopper Cover 9. Bean Hopper 10. Pressure Gauge
11. Adjustment Knob 12. Power Switch 13. Filter Holder 14. Water Tank Cover 15. Water Tank
16. Steam Knob 17. Function Buttons 18. Steam Wand Handle 19. Brew Head 20. Steam Nozzle

Warning: This coffee machine must use ground coffee beans to make coffee, and can only make coffee, coffee beverages (e.g., cappuccino, latte, etc.), heat milk, and make tea. Any other improper use may lead to danger.



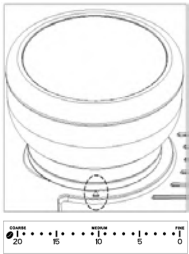
Grinding Coffee Beans



1. Install the bean hopper assembly into the coffee machine.



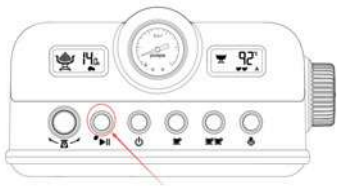
2. As shown in the figure, the circle position is aligned. Press down and rotate clockwise to install it into the bean hopper.



3. The grind size scale line on the bean hopper is used to adjust the grind size. Align the scale line on the bean hopper with the mark on the top cover, at the circle mark.
Note: For the grind size mark on the bean hopper, a larger number indicates coarser coffee grounds, and vice versa.

4. Ensure the bean hopper assembly is installed in place. If the grinder button indicator light is on and the screen displays the grinding interface (as shown in the standby interface below), the grinder is ready for normal use.

Note: If the bean hopper assembly is not installed properly, the time on the grinding interface on the left side of the screen will flash (including the grinder button), and the grinder function button cannot be operated. Check if the bean hopper assembly is installed correctly.

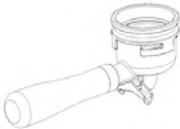


Standby Interface Image

5. Pour an appropriate amount of coffee beans into the bean hopper. Note that the maximum amount of coffee beans should not exceed 120g; (If the appliance is operated continuously for 5 minutes, it must rest for 30 minutes). Close the bean hopper cover.
6. Rotate the bean hopper to adjust the grind size. For initial use, set it to scale 10 to grind beans, then adjust the grind size appropriately according to the extraction pressure and coffee liquid flow rate.
7. Install the powder dosing ring into the filter funnel as shown in the figure below, lock it clockwise, then place the filter funnel assembly into the filter holder.



Installation method



Completed installation status



Loaded into funnel frame status

8. The time can be adjusted by rotating the knob "". After confirmation, press the start button "" to start working. It will stop automatically when the set bean grinding time is reached, or you can press the grinder button "" to stop halfway.

Note: By pressing the rotating knob "" once, you can select single-cup grind amount "" or double-cup grind amount "". The machine defaults to 7 seconds for single-cup grind time and 14 seconds for double-cup grind time.

Grinding Tips

1. If the coffee grounds are too fine, it will cause over-extraction of coffee, possibly resulting in intermittent coffee flow or no coffee being brewed, with a bitter taste.
2. If the coffee grounds are too coarse, water will flow through the coffee grounds too quickly, leading to under-extraction of coffee, affecting the rich aroma and taste of the extracted coffee.
3. The grinder setting varies depending on the type of beans, roasting degree, and freshness; it is not fixed. Appropriate adjustments are still needed to achieve the best extraction effect.
4. For initial use of the new machine, it is recommended to set the grinder to level 10 and grind some coffee grounds to understand the coarseness of this level. If the coffee grounds are obviously too coarse, adjust the level to a smaller value; if too fine, adjust to a larger value.
5. Adjust the grind to obtain suitable coffee grounds. Espresso grounds should look like ground pepper, with no obvious when rubbed by hand. Load the grounds into the coffee filter bowl and then fine-tune according to the extraction pressure.
6. Then observe the pressure gauge to see if the pressure during extraction is appropriate.

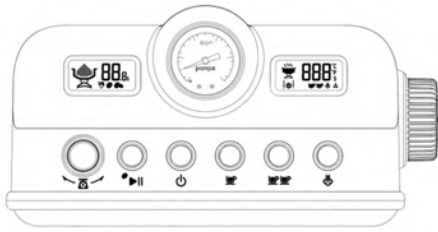
Note: It is recommended that the pressure during extraction is 8~12 bar, with a slow coffee liquid flow rate and delicate crema for the best effect. If the extraction pressure is too low or too high, adjust the grind size appropriately to achieve the best extraction effect.

Maintenance

1. To maintain the aroma of coffee and prevent ground coffee from deteriorating, empty the ground coffee container after each use.
2. Be sure to unplug the power socket before cleaning.
3. Never immerse the grinder, power cord, or plug in water.
4. Do not use strong detergents or abrasive pads to clean the machine.
5. To remove the upper burr, hold the upper burr handle and rotate it counterclockwise, then lift it vertically and clean the upper burr with a cleaning brush.

Note: For the first use of the grinder, empty running is prohibited in the range of 0-5 levels; add coffee beans before entering 0-5 levels.

Extracting Coffee



“  ” Power Button, press once to turn on the machine, the machine starts preheating and during preheating “  ” and “  ” indicator lights are on, the “  ” “  ” “  ” indicator lights are flashing. After preheating is completed, the above 5 lights are on. Press again during or after preheating to turn off.

“  ” Function Adjustment Knob, in standby mode, press the knob button once to switch to double-cup grinding mode, and press again to switch back to single-cup grinding mode. Rotate this knob to the left to decrease the grinding time, and to the right to increase the grinding time. (The original program defaults to 7 seconds for single-cup grinding time and 14 seconds for double-cup grinding time.)

“  ” Grinder Button, in standby mode, press this button to start the machine. When the coffee grounds reach the set time, the machine automatically stops working and returns to standby.

“  ” Single Cup Coffee Button, in standby mode, press this button to start the machine. When the extraction reaches the set flow rate, the machine automatically stops working and returns to standby.

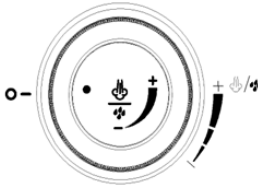
“  ” Double Cup Coffee Button, in standby mode, press this button to start the machine. When the extraction reaches the set flow rate, the machine automatically stops working and returns to standby.

“  ” Hot Water Function, in coffee mode, rotate to open the “  ” Steam/Hot Water Knob, and hot water flows out of the steam wand. Rotate in the opposite direction to close the “  ” Steam/Hot Water Knob, and the steam wand stops hot water.

“  ” Steam Function Button, In coffee mode, press this button to start heating the machine. The “  ” icon flashes, When the temperature reaches the set value, the “  ” icon stays on. Rotate to open the “  ” switch, and steam flows out of the steam wand.



(Steam/Hot water knob)
Off position status



(Steam/Hot water knob)
On position status

(Note: The Steam/Hot Water Knob “  ” has two working states when turned on. When the machine is in coffee mode, turning on the knob causes hot water to flow out of the steam wand; when the machine is in steam mode, turning on the knob causes steam to flow out of the steam wand.)

Remarks:

When powered on, the buzzer beeps three times quickly, the Steam Knob “” icon on the screen flashes rapidly, and the screen displays Steam Knob “E-1”. This indicates that the steam knob is in the open position. Turn the steam knob to the closed position to resolve.



Press and hold the “” Single Cup Coffee Button or “” Double Cup Coffee Button for 3 seconds to switch between Celsius and Fahrenheit.

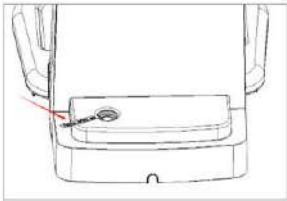


Restore Factory Settings: Press and hold the “” and “” for 3 seconds (buzzer reminder), and the coffee machine restores factory settings.

A. Initial Use (Important)

Unpack the coffee machine and check if the accessories are complete. Clean all detachable parts thoroughly.

Remove the water tank and remove the red silicone cap at the water outlet of the water tank.



To ensure the pure taste of the first cup of coffee, you need to clean the coffee machine and all detachable parts. The specific cleaning steps are as follows:

- 1) Fill the water tank with water, being careful not to exceed the maximum water level line, then install it back on the machine and close the water tank cover.
- 2) Hold the upper part of the machine with one hand, hold the filter handle, and screw the high-pressure filter funnel assembly counterclockwise from position “” to position “”. Do not add coffee grounds to the high-pressure filter funnel. (The high-pressure filter funnel must be tightened.)



“” Open Position



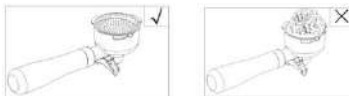
“” Locked Position

- 3) Place a coffee cup on the movable drip tray, aligned with the coffee outlet.
- 4) Insert the power cord into a grounded socket.
- 5) Press the power switch. The corresponding indicator lights are flashing, and the machine starts preheating. After the indicator lights stop flashing and stay on, preheating is completed.
- 6) Rotate to open the “☕” Steam/Hot Water Knob to let an appropriate amount of hot water flow out of the steam wand to clean the steam pipe. (Please note that the steam wand should be aligned with the drip tray or use a cup to catch water to avoid scalding.)
- 7) Press the double cup coffee button “☕☕”, and clean the machine pipeline. (Please note not to touch the handle water outlet to avoid scalding.)
- 8) After the water stops flowing, empty the water in the drip tray.

B. Making Espresso Coffee (Taking Double Cup Coffee as an Example)

1. Open the water tank cover, remove the water tank, and inject an appropriate amount of water, not exceeding the MAX level of the water tank.
2. Install the water tank back to its original position and close the water tank cover.
3. Plug in the power cord, press the power button “☺”, the indicator lights “☕” “☕☕” “☕” “☕” flash, and the machine starts preheating. After about 1 minute, all lights stay on, and preheating is completed.
4. Rotate the bean hopper to adjust the grinding level to 10. Add 9-120 grams of coffee beans into the bean hopper. Install the coffee filter into the powder receiving bracket. Press the grinder button “☕” to start grinding. If there are still beans left unground after stopping, press the pulse grind button once to grind all remaining coffee beans.
5. Use a tamper to evenly press the coffee grounds. After pressing, remove the coffee grounds from the edge of the filter.

Note: If too much coffee grounds remain on the edge of the filter, it may cause poor sealing and water leakage.



6. Screw the filter funnel assembly counterclockwise from position “☕” to position “☕” (must be tightened).
7. Place the coffee cup on the drip tray cover, aligned with the water outlet.
8. Press the double cup coffee switch “☕☕” (Note: Add 15-15.5g of coffee grounds to the double cup filter), The double cup coffee indicator light “☕☕” flashes, and espresso making starts.
9. The coffee machine stops working automatically (the indicator lights “☕” “☕☕” “☕” “☕” stay on), At this time, coffee making is completed, and then remove the coffee cup.

Warning: Do not leave the coffee machine unattended during coffee making, as manual operation may be required sometimes.

10. After making coffee, rotate clockwise to remove the high-pressure filter funnel assembly, promptly clean the coffee grounds in the filter, and rinse it with hot water. Press the single cup or double cup coffee switch to discharge water to clean the water outlet, then install the clean high-pressure filter funnel assembly back to the water outlet and wait for the next coffee making.
11. When making single cup coffee, use the single cup coffee filter (add 8.5-9g of coffee grounds). Press the single cup coffee switch “☕” to start making a single serving of espresso. Refer to the double cup coffee making steps for other steps.

Note: When in use, be careful of the hot parts of the machine, especially the water outlet (filter funnel), filter funnel, and steam wand. During operation, do not place your hands on the above parts for any reason.

Steam Function

1. Please clean the steam wand first and align it with the drip tray. In coffee mode, press this button to start heating “” the machine to the set value. Rotate to open the Steam/Hot Water Knob “”, and steam flows out of the steam wand. First empty the residual water in the pipe, and turn the knob to the closed position when steam comes out, exit the steam function, and return to standby mode.
2. Please use fresh refrigerated whole milk. Milk foam produced by different brands and types of milk varies.
3. Pour an appropriate amount of milk into the milk frothing cup.
4. Insert the steam wand into the surface of the milk about 1-2cm, near the 3 o'clock direction at the right end of the cup handle. Turn the knob to the open position.
5. Keep the steam wand tip just below the surface of the milk until the milk starts to form a clockwise vortex.
6. Slowly move the milk frothing cup downward while the milk is rotating, so that the steam wand tip is near the surface of the milk, and air is introduced into the milk to make milk foam easier to form.
7. Move the milk frothing cup slightly upward to make the steam wand tip go deeper below the surface of the milk, and keep the milk rotating until the desired dense milk foam is obtained. Turn the knob to the standby position, then remove the milk frothing cup from the steam wand.

Warm Tips

1. After making milk foam, please purge the steam once to remove residual milk in the steam wand, and clean the outside of the steam wand with a damp cloth, but be careful to avoid scalding.
2. The maximum continuous use time of the steam function is 2 minutes. After using this function, please turn the knob to the standby position.

Hot Water Function

The hot water function can be used for warming cups and dispensing hot water. To use hot water, in coffee mode, rotate to open the “” Steam/Hot Water Knob, and hot water flows out of the steam wand. To stop hot water, rotate again to close the “” Steam/Hot Water Knob.

Warm Tips

1. Hot water runs according to the set flow rate. After reaching the set flow rate, the machine automatically stops the hot water function. After completion, please turn the knob to the standby position.
2. When using a container to catch hot water, pay attention to the size of the container or have someone supervise the use.

Machine Program Settings

This machine has a program customization function. Users can customize single/double cup grinding time, single/double cup coffee extraction time setting, PID customized extraction temperature, and hot water flow setting. After entering the customization mode, if there is no operation within 5 seconds, the machine will exit this mode and return to standby mode.

1. Setting Single/Double Cup Grinding Time

1. In standby mode, press the “” to select single-cup grind amount “” or double-cup grind amount “”.
2. Rotate the “” to adjust the single/double cup grinding time. The machine saves the current grinding time as the default grinding time.

Note: The effective setting range for single-cup grinding time is 3-20 seconds, and for double-cup grinding time is 8-30 seconds.

II. Setting Single/Double Cup Coffee Functions

1. Enter Coffee Settings Interface

In standby mode, press and hold the “☕” Single Cup Coffee Button or “☕☕” Double Cup Coffee Button for 3 seconds to enter the pre-infusion function settings interface. At this time, the indicator light of this button flashes, and the “☕” icon on the screen flashes. Press the “⏪” again to enter the coffee extraction time interface, and the “☕” icon on the screen flashes. After adjusting to the desired value, wait 5 seconds to automatically save and return to the standby interface.



**Pre-infusion
setting**



**Extraction
volume setting**

2. Setting Pre-infusion Time for Single/Double Cup Coffee

In the pre-infusion setting state, rotate the “⏪” to adjust the pre-infusion time for single/-double cup coffee. The machine will automatically save the setting after adjustment.

Note: The total pre-infusion time is 5 seconds, and the set value ranges from 1 to 5 seconds.

For example: When the set value is 3 seconds, during operation, the brew head dispenses water for 3 seconds, stops for 2 seconds, and then enters normal coffee extraction

3. Setting Extraction Volume for Single/Double Cup Coffee

(1.)Single Cup Coffee Function Setting: Press and hold “☕” for 3 seconds to enter the pre-infusion setting for single cup coffee. Rotate “⏪” to adjust the pre-infusion time (time range: 1~5 seconds). After adjustment, press “⏪” once to enter the extraction volume setting. Rotate “⏪” to adjust the extraction volume (range: 20~40g, this set value includes pre-infusion + extraction volume + final 5-second extension). After adjusting to the desired value, press “⏪” again to cycle back to the pre-infusion setting interface. If no further adjustment is needed, wait 5 seconds to automatically save and return to the standby interface.

(2.)Double Cup Coffee Function Setting: Press and hold “☕☕” for 3 seconds to enter the pre-infusion setting for single cup coffee. Rotate “⏪” to adjust the pre-infusion time (time range: 1~5 seconds). After adjustment, press “⏪” once to enter the extraction time setting. Rotate “⏪” to adjust the extraction volume (range: 45~75g, this set value includes pre-infusion + extraction volume + final 5-second extension). After adjusting to the desired value, press “⏪” again to cycle back to the pre-infusion setting interface. If no further adjustment is needed, wait 5 seconds to automatically save and return to the standby interface.

Note: The default for single cup is 30g ±10g; for double cup is 60g ±15g.

III. Coffee Temperature and Steam Temperature Settings:

1. When the machine has finished preheating and is in standby mode, press and hold the “▶||” and “☕” for 3 seconds to enter the coffee and hot water temperature settings interface. Rotate “⏪” to adjust the temperature (temperature range: 25°C, 90~95°C, factory default: 92°C). After adjustment, press “⏪” once to enter the steam temperature settings interface. Rotate “⏪” to adjust the steam temperature (temperature range: 130~150°C, adjusted in increments/decrements of 5°C, factory default: 130°C). After adjusting to the desired value, wait 5 seconds to automatically save and return to the standby interface. (If you press “⏪” again, it will cycle back to the coffee and hot water temperature settings interface.)



**Coffee temperature
setting interface**



**Steam Temperature
Setting Interface**

Note: Temperature setting range: 25°C (cold brew coffee temperature), 91~95°C (normal extraction coffee temperature range), 130~150°C (normal steam temperature range).

IV. Hot Water Volume Setting:

1. When the machine has finished preheating and is in standby mode, press and hold the “☕☕” and “☝” for 3 seconds to enter the hot water volume settings interface. Rotate “☝” to adjust the volume (hot water range: 150g, 200g, 250g, 300g factory default water volume: 150g)

Other Function Descriptions

1. High Temperature Reminder

In standby mode, set the coffee extraction temperature to 25°C (cold brew function). The screen displays “E-2”, and the “⚙️” icon flashes to indicate a high temperature reminder. At this time, press the “⬆️” Hot Water Function Button to let the boiler discharge hot water to cool down. When the screen displays “25°C”, it indicates that cooling is completed, and you can start making cold brew coffee.



**High Temperature
Reminder Interface**



**Cold Brew Function
Standby Interface**

Remarks: In the cold brew function standby state, when the coffee extraction temperature is set to the heated extraction function (91~95°C), the machine will re-preheat and return to the standby state at the set temperature after preheating is completed.

2. Grinder Micros witch Open Circuit

In standby mode, the “☕” Grinding icon on the left side of the display and the “▶️” button flash to remind. In this state, pressing the “▶️” button will not activate the grinder. Please refer to the previous "Grinding Coffee Beans " to check if the bean hopper is installed in place. If it is installed in place but the reminder still appears, please contact the authorized service center.

Cleaning and Maintenance

1. Overall Cleaning

- ① Before cleaning, disconnect the power plug and allow the coffee machine to cool down completely.
 - ② Use a clean damp cloth to clean the stainless steel surface.
- Note: Do not use alcohol or solvents, and do not immerse the machine in water for cleaning.
- ③ Use a dedicated coffee machine brush to clean the water outlet and the internal sealing ring.
 - ④ Remove the high-pressure filter funnel assembly by rotating clockwise, discard the coffee grounds inside, then clean the filter screen and filter funnel with cleaning solution, but be sure to rinse with clean water finally.
 - ⑤ Wash all accessories in water and dry them thoroughly.
 - ⑥ Empty and clean the drip tray and drip tray cover regularly.
 - ⑦ Clean the water tank regularly.

2. Descaling Reminder and Operation Instructions:

This product is equipped with a descaling reminder function: When the system detects that the machine has been used 100 times, the “” descaling icon in the lower left corner of the screen is displayed to remind the user to perform descaling, which requires user cooperation to complete.



(1) Descaling Instructions

It is recommended to descale every 4-6 months or when the machine displays a descaling reminder.

Descaling can be done with:

- A. Coffee machine descaling tablets
- B. Liquid descaling agent
- C. White vinegar and warm water

(2) Descaling Cycle: The descaling cycle takes approximately 10 minutes to complete.

Note: Before starting the descaling program, please complete the following descaling preparations and then run the descaling program.

① Descaling Preparation

Add the solution to the water tank (choose one of methods A/B/C)

A. Inject 1 liter of water into the water tank. Add descaling tablets and wait for them to dissolve completely.

B. Add half a cup of liquid descaling agent to the water tank, then inject 1 liter of warm water, and allow the solution to mix thoroughly.

C. Add 1.5 tablespoons of white vinegar to the water tank, then inject 1 liter of warm water, and allow the solution to mix thoroughly.

② Place Containers

Place a 1-liter container under the brew head and a 1-liter container under the steam wand.

After completing the above steps, you can start the descaling program as follows:

In standby mode, press and hold the “” and “” to enter the descaling program, and the cleaning interface is displayed (as shown in the figure below).



Step 1: Descaling

- (1) Press any single/double cup button to start the water pump to discharge hot water, cleaning the boiler and internal pipelines. This process takes about 1 minute (after completion, the buzzer beeps once to prompt the next step).
- (2) Turn on the steam knob to start working, cleaning the boiler and internal pipelines. This process takes about 2 minutes (after completion, the buzzer beeps once to indicate that descaling is completed).
- (3) Turn the steam knob to the closed position.

Step 2: Cleaning Preparation

Important: Before the descaling program exits automatically, please complete the following tasks within about 3 minutes;

- (1) Pour out the remaining descaling solution, rinse the water tank with clean water, then add more than 1.5 liters of clean water to the water tank.
- (2) Empty the drip tray and the water-receiving container and put them back in place.

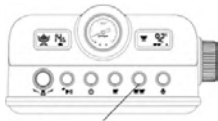
Step 3: Start Cleaning

- (1) Press any single/double cup button to start the water pump to discharge hot water, cleaning the boiler and internal pipelines. This process takes about 1 minute (after completion, the buzzer beeps once to prompt the next step).
- (2) Turn on the steam knob to start working, cleaning the boiler and internal pipelines. This process takes about 2 minutes (after completion, the buzzer beeps three times to indicate that cleaning is completed).
- (3) Turn the steam knob to the closed position.
- (4) Turn the steam knob to the closed position. Cleaning is completed, return to the standby screen, and the cleaning icon is not displayed.

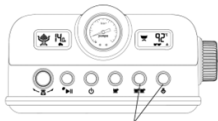
If there is no operation for 20 seconds, it will automatically return to the standby interface. At this time, since the steam handle is in the open position, the screen will display E-1 prompt. Turn the steam handle to the closed position to clear it and return to the normal standby interface.



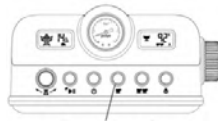
Button Function Setting Image Description



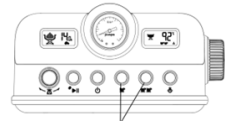
Long press the Double Cup button for 3 seconds (to set pre-infusion and extraction volume).



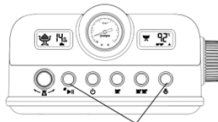
Long press the Double Cup and Steam buttons for 3 seconds to set the hot water volume.



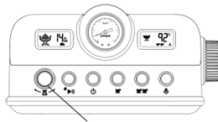
Long press the Single Cup button for 3 seconds (to set pre-infusion and extraction volume).



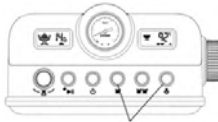
Long press the Single Cup and Double Cup button for 3 seconds to switch the temperature.



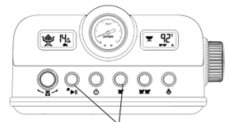
Long press the Grind and Steam buttons for 3 seconds to restore the machine to factory settings.



Long press the Knob button for 3 seconds to switch between single / double cup grinding functions.

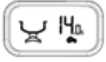


Long press the Single Cup and Steam buttons for 3 seconds to activate the descaling function.



Long press the Grind and Single Cup buttons for 3 seconds to set the coffee and steam temperatures.

Screen Display



The micro switch of the grinding module is open-circuited.

1. Check if the bean hopper assembly is installed in place with the coffee machine.
2. If it is installed in place but the screen still flashes, please contact the authorized service center.

E-1

The steam knob is not closed when the machine is turned on or the micro switch circuit is open-circuited.

Tighten the steam knob or contact the authorized service center.

E-2

In standby mode, the coffee extraction temperature is set to cold brew function, and the machine gives a high temperature reminder.

Refer to the high temperature reminder operation: At this time, press the single cup coffee button or double cup coffee button to let the brew head discharge hot water to cool down. When the screen displays 25°C, it is completed.

E-3

The thermistor of the coffee module is open-circuited.

Please contact the authorized service center.

E-4

The thermistor of the coffee module is short-circuited.

Please contact the authorized service center.

E-5

The fuse of the coffee module is blown or the boiler does not heat due to circuit board failure.

Please contact the authorized service center.

E-6

The zero-crossing circuit of the circuit board is invalid.

Please contact the authorized service center.

E-7

Abnormal detection of water shortage by the water tank flow meter.

1. Check if the water tank is short of water or if the water tank is installed in place.
2. If E-7 still appears during operation after the above check, please contact the authorized service center.

No display

Shutdown

No display

Standby for more than 20 minutes

Reset and turn on the power switch again.

Troubleshooting Guide

Fault

The machine does not dispense water or dispenses too little water.

Reason

The water tank is empty.

The input voltage or frequency does not match the nameplate.

Machine malfunction.

Solution

Add water to the water tank and dispense hot water until continuous hot water flows out of the steam wand.

Use the voltage and frequency that match the nameplate.

Please contact the authorized service center.

Fault

The machine does not produce steam.

Reason

The steam wand nozzle is blocked.

The water tank is empty.

Machine malfunction.

Solution

Use a needle to clear the deposits in the nozzle.

Add water to the water tank and dispense hot water until continuous hot water flows out of the steam wand, then produce steam.

Please contact the authorized service center.

Fault

Coffee overflows from the edge of the filter funnel seal.

Reason

Excessive coffee grounds are put into the filter screen.

There are residual coffee grounds on the filter funnel seal.

After multiple operations, the hot water temperature is high, causing vaporization.

The problem persists after performing the above operations.

Solution

Turn off the machine and let it cool down. Clean the residual coffee grounds on the filter funnel seal and put an appropriate amount of coffee grounds for making.

Turn off the machine and let it cool down. Clean the residual coffee grounds on the filter funnel seal.

Turn off the power and restart the machine after it cools down.

Please contact the authorized service center.

Fault

Coffee does not come out or flows out too slowly.

Reason

The coffee grounds added are too fine, blocking the filter screen.

The filter cup holes are blocked.

The filter plate is blocked.

The water tank is not inserted properly.

Solution

After rinsing, replace with slightly coarser coffee grounds.

Clean the holes at the bottom of the filter screen with a brush or needle and rinse with clean water.

Remove the filter plate with a screwdriver, clean the holes at the bottom of the filter screen with a brush or needle.

Insert the water tank in place.

Fault
Water leaks from the bottom of the coffee machine.

Reason
The water tank is empty.
The input voltage or frequency does not match the nameplate.
Machine malfunction.

Solution
Add water to the water tank and dispense hot water until continuous hot water flows out of the steam wand.
Use the voltage and frequency that match the nameplate.
Please contact the authorized service center.

Fault
The coffee machine does not work.

Reason
The power cord plug is not inserted properly.
The thermistor is open-circuited or short-circuited.
Machine malfunction.

Solution
Insert the power cord plug properly.
Please contact the authorized service center.
Please contact the authorized service center.

Fault
The steam from the steam wand nozzle cannot froth milk.

Reason
The steam indicator light is flashing.
The container is too large or has an inappropriate shape.
Skim milk is used.

Solution
Steam can only be dispensed when the steam indicator light is on.
Use a tall, narrow cup or a professional latte art cup.
Use whole milk.

If you cannot find the cause of the fault, do not disassemble the machine yourself. Contact the authorized service center

Table of Hazardous Substances in Products

	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent Chromium (Cr(VI))	Polybrominated Biphenyls (PBBs)	Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDEs)
Plastic Part	o	o	o	o	o	o
Hardware Parts	o	o	o	o	o	o
Power Cord	x	o	o	o	o	o
Electrical Parts	x	o	o	o	o	o
Silicone Parts	o	o	o	o	o	o
Packaging Parts	o	o	o	o	o	o

This table is compiled in accordance with the provisions of SJ/T 11364.
o: Indicates that the content of this hazardous substance in all homogeneous materials of this part is below the limit requirements specified in GB/T 26572.
x: Indicates that the content of this hazardous substance in at least one homogeneous material of this part exceeds the limit requirements specified in GB/T 26572.



Environmental Protection Treatment

You can contribute to protecting the environment!

Please remember to comply with local laws and regulations and hand over non-functional electrical appliances to the appropriate waste treatment center.

For your physical safety, do not open or handle the internal parts of the product on your own. In case of any issue with the functioning of your product, please contact Prixtion's technical service. Their team will carry out the necessary interventions always under the highest safety standards.

Warranty policy

This product complies with the warranty law in force in the country of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web www.prixtion.com and click on the contact option to send us your assistance form. These technical and electrical specifications are those of typical units and may be changed without prior notice in order to provide improved equipment.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1 floor, PC 48970, Vizcaya, Spain

Telph: 0034 94 431 77 30

DECLARATION OF CONFORMITY

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer, La Trastienda Digital SL, owner of the Prixtion trademark, located at Avenida Cervantes 49, modulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declares that the type of radio equipment described below:

Brand: PRIXTON

Model name: SIENA

Main features: Espresso coffee maker with grinder

We hereby declare that the items listed above comply with all relevant European standards and regulations, and do not contain any banned substances as detailed in the REACH Regulation (EC) No 1907/2006 and its amendments. The products do not contain any substance with higher concentration than 0,1% weight by weight in the REACH candidate list of Substances of Very High Concern SVHC.

Signed for and on behalf of

YOURS SINCERELY

Luis González Escribano Gneral manager

Date and location: 28/04/2026 Basauri, Vizcaya

Voltagem: 220V~240V
Frequência: 50/60Hz
Potência Total: 1500W
Potência da Cafeteira: 1350W
Potência do Motor do Moedor: 150W
Capacidade do Reservatório de Água: 1,8 L
Pressão da Bomba: 20Bar

Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o produto e guarde-o para futuras consultas.

Instruções de Segurança

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Antes de utilizar a máquina, leia atentamente e siga todas estas instruções. Não nos responsabilizamos pelas consequências do uso indevido.

Para a cafeteira:

1. Aviso: a utilização indevida do aparelho pode causar ferimentos.
2. A superfície do elemento de aquecimento permanece quente após a utilização.
- 3.º A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
4. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e que compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam sob supervisão. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
5. Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas qualificadas para evitar riscos.
7. O produto não deve ser utilizado se tiver caído, se existirem sinais visíveis de danos ou se estiver a verter.
8. Antes de utilizar, verifique se a tensão da tomada corresponde à placa de características da cafeteira.
9. Este aparelho possui uma ficha com ligação à terra. Certifique-se de que a tomada da sua casa está devidamente ligada à terra.
10. Não coloque a cafeteira sobre superfícies quentes ou perto do fogo para evitar danos. 11.º Retire a ficha da tomada antes de limpar e quando não estiver a ser utilizada. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o desmontar, ligar componentes ou antes de o limpar.
12. Não opere nenhum aparelho com um cabo ou ficha danificados, ou após o aparelho apresentar uma avaria ou ter sido danificado de alguma forma. Leve o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para exame, reparação ou afinação.
- 13.º A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- 14.º Coloque o aparelho sobre uma superfície plana ou mesa; não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou da bancada.
- 15.º Tenha cuidado para garantir que o cabo de alimentação não fica preso e não entra em contacto com arestas afiadas.
16. Certifique-se de que o cabo de alimentação não toca em superfícies quentes do aparelho.
- 17.º Não toque diretamente com a mão; utilize a pega do funil. 18.º Para evitar incêndios, choques elétricos e ferimentos, não mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido;
- 19.º Não utilize ao ar livre. O aparelho deve estar protegido contra o congelamento;

- 20.º Não encha o reservatório de água acima da marca MAX superior quando existe água pura no reservatório;
21. Em caso de falha, defeito ou queda da máquina que suspeite de defeito, desligue imediatamente a ficha da tomada e não opere a máquina com problemas;
- 22.º Guarde este manual de instruções para referência futura;
- 23.º Não mergulhe a máquina em água;
24. O produto não deve ser utilizado se tiver caído, se houver sinais visíveis de danos ou se estiver a verter;
25. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas qualificadas para evitar riscos;
- 26.º Aviso: Risco de lesões por uso indevido.
27. A superfície do elemento de aquecimento permanece quente após a utilização;
- 28.º A cafeteira não deve ser colocada dentro de um armário durante a sua utilização;
29. O aparelho não deve ser mergulhado em água para limpeza. 30. Este aparelho destina-se a uso doméstico e em aplicações similares, tais como:
- Cozinhas dos colaboradores em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - Ambientes de pousadas (tipo Bed and Breakfast).
- 31.º Apenas para uso doméstico.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

Para o moinho de café:

32.º Desligue sempre o aparelho da tomada se este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontá-lo ou limpá-lo.

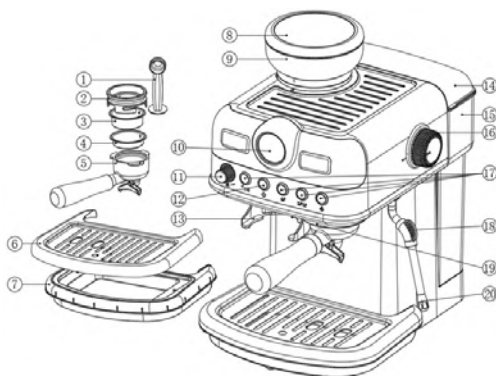
33.º Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.

As instruções incluem detalhes sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos. Desligue o aparelho e desligue-o da tomada antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças móveis durante a utilização.

Ícones dos componentes

1. Colher de café 2. Anel doseador de pó 3. Filtro para duas chávenas 4. Filtro para uma chávena 5. Funil para filtro 6. Tampa da bandeja de gotejamento 7. Bandeja de gotejamento 8. Tampa do reservatório de grãos 9. Reservatório de grãos 10. Manómetro 11. Botão de regulação 12. Interruptor de ligar/desligar 13. Suporte do filtro 14. Tampa do depósito de água 15. Reservatório de água 16. Botão de vapor 17. Botões de função 18. Cabo da haste de vapor 19. Cabeça de preparação 20. Bocal de vapor

Aviso: Esta cafeteira deve utilizar grãos de café moídos para preparar café e só pode fazer café, bebidas à base de café (por exemplo, cappuccino, latte, etc.), aquecer leite e fazer chá. Qualquer outro uso indevido pode ser perigoso.



Moer grãos de café



1. Instale o conjunto do reservatório de grãos na máquina de café.



2. De acordo com a figura, a posição do círculo está alinhada. Pressione para baixo e rode no sentido dos ponteiros do relógio para o instalar no reservatório de grãos.



3. A linha de escala de moagem no reservatório de grãos é utilizada para ajustar a granulometria da moagem. Alinhe a linha de escala no reservatório de grãos com a marca na tampa superior, na marca circular. Nota: Para a marca de granulometria no reservatório de grãos, um número mais elevado indica uma moagem de café mais grossa e vice-versa.

4. Certifique-se de que o conjunto do reservatório de grãos está corretamente instalado. Se a luz indicadora do botão do moedor estiver acesa e o ecrã apresentar a interface de moagem (como mostrado na interface de espera abaixo), o moedor está pronto para utilização normal.

Nota: Se o conjunto do reservatório de grãos não estiver instalado corretamente, o relógio na interface de moagem no lado esquerdo do ecrã piscará (incluindo o botão do moedor) e o botão de função do moedor não poderá ser operado. Verifique se o conjunto do reservatório de grãos está corretamente instalado.

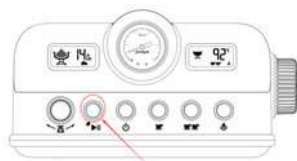


Imagem da Interface em Modo de Espera

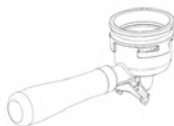
5.º Coloque uma quantidade adequada de grãos de café no reservatório de grãos. Note que a quantidade máxima de grãos de café não deve exceder os 120 g; (Se o aparelho for operado continuamente durante 5 minutos, deverá repousar durante 30 minutos). Feche a tampa do reservatório de grãos.

6.º Rode o reservatório de grãos para ajustar a granulometria. Para a utilização inicial, ajuste-o para a escala 10 para moer os grãos e, em seguida, ajuste a granulometria de acordo com a pressão de extração e o caudal do café.

7. Instale o anel doseador de pó no funil do filtro, como indicado na figura abaixo, bloqueie-o no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, coloque o conjunto do funil do filtro no suporte do filtro.



Método de instalação



Estado da instalação concluída



Carregado no estado do quadro do funil

8. O tempo pode ser ajustado rodando o botão “”. Após a confirmação, pressione o botão iniciar “” para iniciar a moagem. O aparelho parará automaticamente quando o tempo de moagem definido for atingido, ou pode premir o botão do moedor “” para parar a meio.

Nota: Pressionando o botão rotativo “” uma vez, pode seleccionar a quantidade de moagem para uma chávena “” ou para duas chávenas “”. O tempo padrão de moagem é de 7 segundos para uma chávena e 14 segundos para duas chávenas.

Dicas de Moagem

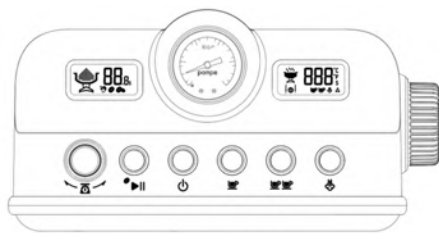
1. Se a moagem do café for muito fina, ocorrerá uma sobre-extração, podendo resultar num fluxo intermitente ou na ausência de café, com sabor amargo.
2. Se a moagem for demasiado espessa, a água passará muito rapidamente pelo café moído, levando à sub-extracção e afectando o aroma e o sabor do café extraído.
3. A configuração do moinho varia consoante o tipo de grão, o grau de torrefacção e a frescura; não é fixa. São ainda necessários ajustes adequados para obter o melhor efeito de extração.
4. Para a utilização inicial da nova máquina, recomenda-se ajustar o moinho para o nível 10 e moer um pouco de café para compreender a granulometria deste nível. Se o café estiver visivelmente demasiado grosso, ajuste o nível para um valor mais baixo; se estiver demasiado fino, ajuste para um valor mais elevado.
- 5.º Ajuste a moagem para obter o café moído adequado. O café moído para expresso deve ter o aspeto de pimenta moída, sem grumos visíveis quando esfregado com a mão. Coloque o café moído no filtro e ajuste a moagem de acordo com a pressão de extração.
6. De seguida, observe o manómetro para verificar se a pressão durante a extração é a adequada.

Nota: Recomenda-se que a pressão durante a extração seja de 8 a 12 bar, com um fluxo lento de café e uma crema delicada para obter o melhor resultado. Se a pressão de extração for demasiado baixa ou demasiado alta, ajuste a granulometria da moagem adequadamente para obter o melhor efeito de extração.

Manutenção

1. Para manter o aroma do café e evitar que o café moído se deteriore, esvazie o recipiente de café moído após cada utilização.
2. Certifique-se de que desliga o moedor da tomada antes de o limpar.
3. Nunca mergulhe o moedor, o cabo de alimentação ou a ficha em água.
4. Não utilize detergentes fortes ou esponjas abrasivas para limpar o aparelho.
5. Para remover a rebarba superior, segure a pega da rebarba superior e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. De seguida, levante-a na vertical e limpe a rebarba superior com uma escova de limpeza.

Extraíndo café



 Botão Ligar/Desligar: pressione uma vez para ligar a máquina. Inicia o pré-aquecimento e, durante este período, os indicadores luminosos “” e “” acendem, enquanto os indicadores luminosos “” “” “” piscam. Após a conclusão do pré-aquecimento, os 5 indicadores acima referidos acendem. Prima novamente durante ou após o pré-aquecimento para desligar.

 Botão de Ajuste de Função: no modo de espera, prima o botão uma vez para alternar para o modo de moagem para duas chávenas e prima novamente para voltar ao modo de moagem para uma chávina. Rode este botão para a esquerda para diminuir o tempo de moagem e para a direita para o aumentar. (O programa original define o tempo de moagem para uma chávina em 7 segundos e para duas chávenas em 14 segundos.)

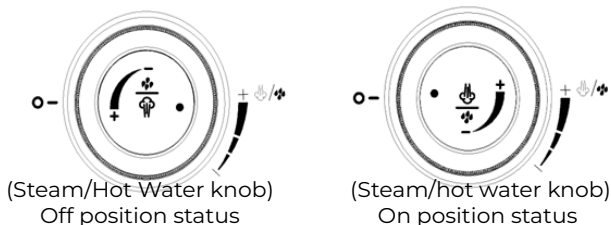
 Botão Moador: em modo de espera, pressione este botão para ligar a máquina. Quando o tempo de moagem do café atingir o valor definido, a máquina pára automaticamente e volta ao modo de espera.

 Botão Café para Uma Chávina: em modo de espera, pressione este botão para ligar a máquina. Quando a extração atingir a taxa de fluxo definida, a máquina pára automaticamente e regressa ao modo de espera.

Botão “” para Café Duplo: em modo de espera, pressione este botão para ligar a máquina. Quando a extração atingir a taxa de fluxo definida, a máquina pára automaticamente e regressa ao modo de espera.

Função “” de Água Quente: no modo café, rode o botão “” de Vapor/Água Quente para abrir e a água quente sairá da haste de vapor. Rode no sentido contrário para fechar o botão “” de Vapor/Água Quente e a haste de vapor interromperá o fluxo de água quente.

Botão “” de Função Vapor: no modo café, pressione este botão para iniciar o aquecimento da máquina. O ícone “” piscará. Quando a temperatura atingir o valor definido, o ícone “” permanecerá aceso. Rode para abrir o interruptor “” e o vapor sairá da haste de vapor.



(Note: The Steam/Hot Water Knob “” has two working states when turned on. When the machine is in coffee mode, turning on the knob causes hot water to flow out of the steam wand; when the machine is in steam mode, turning on the knob causes steam to flow out of the steam wand.)

Observações:

Ao ligar, o sinal sonoro emite três bipes rápidos, o ícone do Botão de Vapor “☯” na tela pisca rapidamente, e a tela exibe Botão de Vapor “E-1”. Isso indica que o botão de vapor está na posição aberta. Gire o botão de vapor para a posição fechada para resolver.



Pressione e segure o botão de Café de Uma Xícara “☕” ou o botão de Café de Duas Xícaras “☕☕” por 3 segundos para alternar entre Celsius e Fahrenheit.

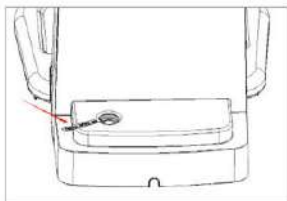


Restaurar Configurações de Fábrica: Pressione e segure “▶||” e “☯” por 3 segundos (aviso sonoro), e a cafeteira restaurará as configurações de fábrica.

A. Uso Inicial (Importante)

Desembale a cafeteira e verifique se todos os acessórios estão completos. Limpe cuidadosamente todas as peças removíveis.

Remova o reservatório de água e retire a tampa vermelha de silicone da saída de água do reservatório.



Para garantir o sabor puro da primeira xícara de café, é necessário limpar a cafeteira e todas as peças removíveis. Os passos específicos de limpeza são os seguintes:

1. Encha o reservatório de água, tomando cuidado para não ultrapassar a linha de nível máximo. Em seguida, recoloque-o na máquina e feche a tampa do reservatório.
2. Segure a parte superior da máquina com uma mão, segure o cabo do filtro com a outra e rosqueie o conjunto do porta-filtro de alta pressão no sentido anti-horário da posição “☯” para a posição “☯”. Não adicione pó de café ao porta-filtro de alta pressão. (O porta-filtro de alta pressão deve estar bem apertado.)



“☯” Posição Aberta



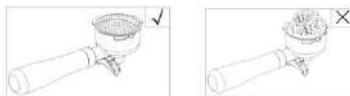
“☯” Posição Travada

3. Coloque uma xícara de café sobre a bandeja coletora móvel, alinhada com a saída de café.
4. Insira o cabo de alimentação em uma tomada aterrada.
5. Pressione o botão liga/desliga. As luzes indicadoras correspondentes piscarão e a máquina iniciará o pré-aquecimento. Quando as luzes pararem de piscar e permanecerem acesas, o pré-aquecimento estará concluído.
6. Gire para abrir o botão de Vapor/Água Quente “☕” para permitir que uma quantidade adequada de água quente saia pela haste de vapor, limpando o tubo de vapor. (Observe que a haste de vapor deve estar alinhada com a bandeja coletora ou utilize uma xícara para recolher a água, evitando queimaduras.)
7. Pressione o botão de café duplo “☕☕” para limpar a tubulação interna da máquina. (Tenha cuidado para não tocar na saída de água do porta-filtro para evitar queimaduras.)
8. Após a água parar de fluir, esvazie a água da bandeja coletora.

B. Preparando Café Espresso (Usando Café Duplo como Exemplo)

1. Abra a tampa do reservatório de água, remova o reservatório e adicione uma quantidade adequada de água, sem ultrapassar o nível MAX do reservatório.
2. Recoloque o reservatório em sua posição original e feche a tampa.
3. Conecte o cabo de alimentação e pressione o botão liga/desliga “☕”. As luzes indicadoras “☕” “☕☕” “☕☕☕” piscarão, e a máquina iniciará o pré-aquecimento. Após cerca de 1 minuto, todas as luzes permanecerão acesas e o pré-aquecimento estará concluído.
4. Gire o compartimento de grãos para ajustar o nível de moagem para 10. Adicione de 9 a 120 gramas de grãos de café no compartimento. Instale o filtro de café no suporte de recebimento de pó. Pressione o botão do moedor “☕” para iniciar a moagem. Se ainda restarem grãos sem moer após a parada, pressione o botão de moagem por pulso uma vez para moer todos os grãos restantes.
5. Use um compactador para prensar uniformemente o café moído. Após prensar, remova o excesso de café moído da borda do filtro.

Nota: Se houver muito café moído restante na borda do filtro, isso pode causar vedação inadequada e vazamento de água.



6. Enrosque o conjunto do funil do filtro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio na posição “☕” para a posição “☕☕” (é necessário apertar).
7. Coloque a chávina de café na tampa da bandeja de recolha, alinhada com a saída de água.
8. Prima o botão de café duplo “☕☕” (Nota: adicione 15-15,5 g de café moído ao filtro duplo). A luz indicadora de café duplo “☕☕☕” piscará e a preparação do expresso será iniciada.
9. A máquina de café irá parar automaticamente (as luzes indicadoras “☕☕” “☕☕☕” “☕☕☕☕” permanecerão acesas). Nesse momento, a preparação do café estará concluída. Retire a chávina de café.

Aviso: Não deixe a máquina de café sem supervisão durante a preparação do café, pois a operação manual pode ser necessária em alguns casos.

10. Após a preparação do café, rode no sentido dos ponteiros do relógio para remover o conjunto do funil do filtro de alta pressão, limpe imediatamente o pó de café no filtro e enxague-o com água quente. Pressione o botão de café para uma ou duas chávinas para libertar a água e limpar a saída de água. Em seguida, volte a instalar o conjunto do funil do filtro de alta pressão limpo na saída de água e aguarde pela próxima preparação de café.
11. Quando preparar uma chávina de café, utilize o filtro de café para uma chávina (adicione 8,5 a 9 g de café moído). Pressione o botão de café para uma chávina “☕☕☕☕” para iniciar a preparação de uma dose de expresso. Consulte os passos para a preparação de duas chávinas para obter mais detalhes.

Nota: Durante a utilização, tenha cuidado com as partes quentes da máquina, especialmente a saída de água (funil do filtro), o próprio funil do filtro e a haste de vapor. Durante o funcionamento, não coloque as mãos sobre estas partes em circunstância alguma.

Função Vapor

- 1.º Limpe primeiro a haste de vapor e alinhe-a com a bandeja de recolha. No modo café, pressione este botão  para iniciar o aquecimento da máquina até à temperatura definida. Rode o botão “” para abrir o botão Vapor/Água Quente e o vapor sairá da haste. Primeiro, esvazie a água residual do tubo e, quando o vapor começar a sair, rode o botão para a posição fechada para sair da função vapor e voltar ao modo de espera.
- 2.º Utilize leite gordo fresco e refrigerado. A espuma produzida varia de acordo com a marca e o tipo de leite.
- 3.º Deite uma quantidade adequada de leite no recipiente para vaporizar leite.
- 4.º Introduza a haste de vapor na superfície do leite cerca de 1 a 2 cm, junto à posição das 3 horas, na extremidade direita da pega do recipiente. Rode o botão para a posição aberta.
- 5.º Mantenha a ponta da haste de vapor logo abaixo da superfície do leite até que este comece a formar um vórtice no sentido dos ponteiros do relógio. 6.º Mova lentamente o copo de vaporização para baixo enquanto o leite gira, de modo a que a ponta da haste de vapor fique junto à superfície do leite e o ar seja introduzido para facilitar a formação da espuma.
- 7.º Mova o copo de vaporização ligeiramente para cima, de modo a que a ponta da haste de vapor penetre mais profundamente na superfície do leite e mantenha o leite a rodar até obter a espuma densa desejada. Rode o botão para a posição de espera e, em seguida, retire o copo de vaporização da haste de vapor.

Dicas importantes

1. Após fazer a espuma de leite, liberte o vapor uma vez para remover o leite residual da haste de vapor e limpe o exterior da haste de vapor com um pano húmido, tendo o cuidado de evitar queimaduras.
2. O tempo máximo de utilização contínua da função de vapor é de 2 minutos. Após utilizar esta função, rode o botão para a posição de espera.

Função de água quente

A função de água quente pode ser utilizada para aquecer chávenas e servir água quente. Para utilizar água quente, no modo café, rode o botão “” para abrir o botão Vapor/Água Quente e a água quente sairá pela haste de vapor. Para interromper o fluxo de água quente, rode-o novamente para fechar o botão “”.

Dicas importantes:

1. A água quente flui de acordo com o caudal definido. Após atingir o caudal definido, a máquina interrompe automaticamente a função de água quente. Após o término, rode o botão para a posição de espera.
- 2.º Quando utilizar um recipiente para recolher água quente, tenha em atenção o tamanho do recipiente ou peça a alguém que supervise a utilização.

Definições do programa da máquina:

Esta máquina possui uma função de personalização do programa. Os utilizadores podem personalizar o tempo de moagem para uma ou duas chávenas, o tempo de extração do café para uma ou duas chávenas, a temperatura de extração personalizada por PID e o caudal de água quente. Após entrar no modo de personalização, se não houver qualquer operação no espaço de 5 segundos, a máquina sairá deste modo e voltará ao modo de espera.

I. Ajustando o Tempo de Moagem para uma/duas Chávenas

1. No modo de espera, prima o botão “” para selecionar a quantidade de moagem para uma chávena “” ou para duas chávenas “”.
- 2.º Rode o botão “” para ajustar o tempo de moagem para uma/duas chávenas. A máquina guarda o tempo de moagem atual como tempo de moagem padrão.

Nota: O intervalo de ajuste efetivo para o tempo de moagem de uma chávena é de 3 a 20 segundos e para o tempo de moagem de duas chávenas é de 8 a 30 segundos.

II. Configurar as funções de café para uma ou duas chávenas

1. Aceder à interface de definições de café

No modo de espera, prima sem soltar o botão “☕” de café para uma chávena ou o botão “☕☕” de café para duas chávenas durante 3 segundos para aceder à interface de definições da função de pré-infusão. Nesse momento, a luz indicadora do botão piscará e o ícone “☕” no ecrã também piscará. Pressione novamente o botão “☕☕” para aceder à interface de tempo de extração do café e o ícone “☕” no ecrã piscará. Após ajustar para o valor pretendido, aguarde 5 segundos para que as definições sejam guardadas automaticamente e o sistema regresse à interface de espera.



Configuração de
pré-infusão



Configuração do
volume de extração

2. Ajustar o Tempo de Pré-infusão para Café Simples/Duplo

Com a pré-infusão configurada, rode o botão “☕☕” para ajustar o tempo de pré-infusão para café simples/duplo. A máquina guardará automaticamente a configuração após o ajuste.

Nota: O tempo total de pré-infusão é de 5 segundos e o valor definido varia entre 1 a 5 segundos.

Por exemplo: Quando o valor definido for 3 segundos, durante o funcionamento, o bocal de extração irá dispensar água durante 3 segundos, parar durante 2 segundos e, em seguida, iniciar a extração normal do café.

3. Ajustar o Volume de Extração para Café Simples/Duplo

(1.) Configuração da função de café simples: Prima e mantenha premido o botão “☕” durante 3 segundos para entrar na configuração de pré-infusão para café simples. Rode o botão “☕☕” para ajustar o tempo de pré-infusão (intervalo de tempo: 1 a 5 segundos). Após o ajuste, prima “☕☕” uma vez para entrar na definição do volume de extração. Rode o botão “☕☕” para ajustar o volume de extração (intervalo: 20~40g; este valor inclui pré-infusão + volume de extração + extensão final de 5 segundos). Após ajustar para o valor pretendido, prima novamente “☕☕” para voltar à interface de configuração da pré-infusão. Se não for necessário nenhum ajuste adicional, aguarde 5 segundos para que as definições sejam guardadas automaticamente e a interface de espera seja devolvida.

(2) Configuração da Função Café Duplo: Pressione e mantenha pressionado “☕☕☕” durante 3 segundos para aceder à configuração de pré-infusão para café individual. Rode o botão “☕☕☕” para ajustar o tempo de pré-infusão (intervalo: 1~5 segundos). Após o ajuste, prima “☕☕☕” uma vez para aceder à definição do tempo de extração. Rode o botão “☕☕☕” para ajustar o volume de extração (intervalo: 45~75g; este valor inclui pré-infusão + volume de extração + extensão final de 5 segundos). Após ajustar para o valor pretendido, prima novamente “☕☕☕” para voltar à interface de configuração da pré-infusão. Se não forem necessários mais ajustes, aguarde 5 segundos para que as definições sejam guardadas automaticamente e o modo de espera regresse. **Nota: O padrão para uma chávena é de 30 g ± 10 g; para duas chávenas é de 60 g ± 15 g.**

III. Definições de temperatura do café e do vapor:

1. Quando a máquina terminar o pré-aquecimento e estiver em modo de espera, pressione e mantenha pressionados os botões “☕☕☕” e “☕☕☕” durante 3 segundos para aceder à interface de definições de temperatura do café e da água quente. Rode o botão “☕☕☕” para ajustar a temperatura (intervalo de temperatura: 25 °C, 90 a 95 °C, predefinição de fábrica: 92 °C). Após o ajuste, prima “☕☕☕” uma vez para aceder à interface de definições de temperatura do vapor. Rode o botão “☕☕☕” para ajustar a temperatura do vapor (intervalo de temperatura: 130 a 150 °C, regulado em incrementos/decrementos de 5 °C, padrão de fábrica: 130 °C). Após ajustar para o valor pretendido, aguarde 5 segundos para que as definições sejam guardadas automaticamente e o modo de espera regresse. (Se premir “☕☕☕” novamente, voltará à interface de definições de temperatura do café e da água quente.)



Interface para o ajuste da temperatura do café



Interface de ajuste da temperatura do vapor

Nota: Intervalo de regulação da temperatura: 25 °C (temperatura para café gelado), 91~95 °C (intervalo de temperatura para extração normal de café), 130~150 °C (intervalo de temperatura para vapor).

IV. Regulação do Volume de Água Quente:

1. Quando a máquina terminar o pré-aquecimento e estiver em modo de espera, pressione e mantenha pressionados os botões “☕☕” e “☕” durante 3 segundos para aceder à interface de ajuste do volume de água quente. Rode o botão “☕” para ajustar o volume (gama de água quente: 150 g, 200 g, 250 g, 300 g; volume de água padrão de fábrica: 150 g).

Outras Descrições de Funções

1. Alerta de Alta Temperatura

Em modo de espera, defina a temperatura de extração do café para 25 °C (função de café gelado). O visor irá exibir “E-2”, e o ícone “⚙️” piscará para indicar um alerta de temperatura elevada. Nesse momento, pressione o botão “⬆️” da função de Água Quente para que a caldeira liberte água quente para arrefecer. Quando o visor apresentar “25°C”, isto indica que o arrefecimento foi concluído e pode começar a preparar o café gelado.



Interface de lembrete de alta temperatura



Interface de espera da função Cold Brew

Notas: No modo de espera da função de preparação a frio, quando a temperatura de extração do café estiver definida para a função de extração a quente (91~95°C), a máquina irá pré-aquecer novamente e voltar ao modo de espera à temperatura definida após a conclusão do pré-aquecimento.

2. Circuito aberto do microinterruptor do moedor

No modo de espera, o ícone de moagem “☕” no lado esquerdo do visor e o botão “▶️” piscam como aviso. Neste estado, premir o botão “▶️” não ativará o moedor. Consulte a secção anterior “Moagem de grãos de café” para verificar se o reservatório de grãos está corretamente instalado. Se estiver instalado corretamente, mas o aviso ainda aparecer, contacte a assistência técnica autorizada.

Limpeza e Manutenção

1. Limpeza Geral

- ① Antes de limpar, desligue a máquina da tomada e deixe-a arrefecer completamente.
- ② Utilize um pano limpo e húmido para limpar a superfície de aço inoxidável.
- Nota: Não utilize álcool ou solventes e não mergulhe a máquina em água para limpeza.
- ③ Utilize uma escova específica para máquinas de café para limpar a saída de água e o anel de vedação interior.
- ④ Remova o conjunto do funil do filtro de alta pressão rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio, elimine as borras de café do seu interior e, em seguida, limpe a rede do filtro e o funil do filtro com a solução de limpeza, mas certifique-se de que enxagua com água limpa por fim.
- ⑤ Lave todos os acessórios em água e seque-os completamente.
- ⑥ Esvazie e limpe a bandeja de gotejamento e a tampa da bandeja de gotejamento regularmente.
- ⑦ Limpe o reservatório de água regularmente.

2.º Lembrete de Descalcificação e Instruções de Operação:

Este produto está equipado com uma função de lembrete de descalcificação: Quando o sistema deteta que a máquina foi utilizada 100 vezes, o ícone de descalcificação “☕” no canto inferior esquerdo do ecrã será apresentado para lembrar o utilizador de realizar a descalcificação, que requer a cooperação do utilizador para ser concluída.



(1) Instruções de Descalcificação

Recomenda-se descalcificar a máquina a cada 4 a 6 meses ou quando surge o aviso de descalcificação.

A descalcificação pode ser feita com:

- A. Pastilhas descalcificantes para máquinas de café
- B. Descalcificante líquido
- C. Vinagre branco e água morna

(2) Ciclo de Descalcificação: O ciclo de descalcificação demora aproximadamente 10 minutos a ser concluído.

Nota: Antes de iniciar o programa de descalcificação, realize os seguintes preparativos e, em seguida, execute o programa.

① Preparação para Descalcificação

Adicione a solução ao reservatório de água (escolha um dos métodos A/B/C)

A. Coloque 1 litro de água no reservatório. Adicione as pastilhas descalcificantes e aguarde a completa dissolução.

B. Adicione meia chávena de descalcificante líquido ao reservatório, de seguida, coloque 1 litro de água morna e deixe a solução misturar bem.

C. Adicione 1,5 colheres de sopa de vinagre branco ao depósito de água, depois adicione 1 litro de água morna e deixe a solução misturar bem.

② Posicione os recipientes

Coloque um recipiente de 1 litro sob a cabeça de preparação e um recipiente de 1 litro sob a haste de vapor.

Após concluir os passos acima, pode iniciar o programa de descalcificação da seguinte forma:

No modo de espera, pressione e mantenha pressionados os botões “☕” e “☕” para entrar no programa de descalcificação e a interface de limpeza será apresentada (conforme a figura abaixo).



Etapa 1: Descalcificação

(1) Pressione qualquer botão de chávina simples/dupla para acionar a bomba de água e libertar água quente, limpando a caldeira e as tubagens internas. Este processo demora cerca de 1 minuto (após a conclusão, o sinal sonoro emitirá um sinal sonoro para indicar o passo seguinte).

(2) Ligue o botão de vapor para iniciar a limpeza da caldeira e das tubagens internas. Este processo demora cerca de 2 minutos (após a conclusão, o sinal sonoro emitirá um sinal sonoro para indicar que a descalcificação foi concluída).

(3) Rode o botão de vapor para a posição fechada.

Etapa 2: Preparação para a Limpeza

Importante: Antes de o programa de descalcificação terminar automaticamente, complete as seguintes tarefas em cerca de 3 minutos:

(1) Deite a solução descalcificante restante, enxague o reservatório de água com água limpa e adicione mais de 1,5 litros de água limpa ao reservatório.

(2) Esvazie o tabuleiro de recolha e o recipiente de recolha de água e volte a colocá-los nos seus lugares.

Passo 3: Iniciar a Limpeza

(1) Pressione qualquer botão de chávina simples/dupla para iniciar a bomba de água quente, limpando a caldeira e os tubos internos. Este processo demora cerca de 1 minuto (após a conclusão, o alarme soará uma vez para indicar o passo seguinte).

(2) Rode o botão de vapor para iniciar a limpeza da caldeira e dos tubos internos. Este processo demora cerca de 2 minutos (após a conclusão, o alarme soará três vezes para indicar que a limpeza foi concluída).

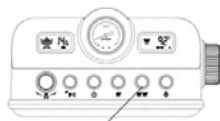
(3) Rode o botão de vapor para a posição fechada.

(4) Rode o botão de vapor para a posição fechada. A limpeza está concluída, volte ao ecrã de espera e o ícone de limpeza não será apresentado.

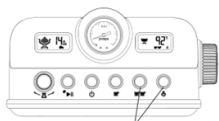
Se não houver qualquer operação durante 20 segundos, o aparelho regressará automaticamente à interface de espera. Nesse momento, como a válvula de vapor está na posição aberta, o ecrã irá apresentar o aviso E-1. Rode a válvula de vapor para a posição fechada para limpar o aviso e voltar à interface de espera normal.



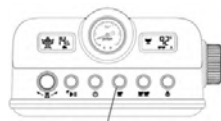
Descrição da imagem da configuração da função do botão



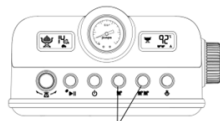
Pressione e mantenha pressionado o botão Double Cup durante 3 segundos (para definir o volume de pré-infusão e extração).



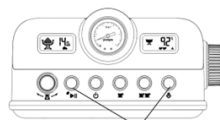
Pressione e mantenha pressionados os botões "Copo Duplo" e "Vapor" durante 3 segundos para definir o volume de água quente.



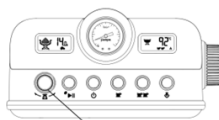
Pressione e mantenha pressionado o botão Single Cup durante 3 segundos (para definir o volume de pré-infusão e extração).



Pressione e mantenha pressionado o botão "Copo Simples" e "Copo Duplo" durante 3 segundos para alternar a temperatura.



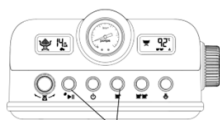
Pressione e mantenha pressionados os botões Grind e Steam durante 3 segundos para repor a máquina nas definições de fábrica.



Pressione e mantenha pressionado o botão rotativo durante 3 segundos para alternar entre as funções de moagem para uma ou duas chávina.



Pressione e mantenha pressionados os botões "Copo Único" e "Vapor" durante 3 segundos para ativar a função de descalcificação.



Pressione e mantenha pressionados os botões Moer e Chávina Única durante 3 segundos para definir as temperaturas do café e do vapor.

Exibição no ecrã



O microinterruptor do módulo de moagem está em circuito aberto.

1. Verifique se o conjunto do reservatório de grãos está corretamente instalado na máquina de café.
2. Se estiver instalado corretamente, mas o ecrã continuar a piscar, contacte a assistência técnica autorizada.

E-1 O botão de vapor não está fechado quando a máquina é ligada ou o circuito do microinterruptor está em circuito aberto.

Prima o botão de vapor ou contacte a assistência técnica autorizada.

E-2 No modo de espera, a temperatura de extração do café está definida para a função de preparação a frio e a máquina emite um aviso de temperatura elevada.

Consulte as instruções de operação para o aviso de temperatura elevada: Nesse momento, pressione o botão de café individual ou o botão de café duplo para permitir que a cabeça de preparação descarregue a água quente para arrefecer. Quando o ecrã apresentar 25 °C, o processo estará concluído.

E-3 O termistor do módulo de café está em circuito aberto.

Contacte a assistência técnica autorizada.

E-4 O termistor do módulo de café está em curto-circuito.

Contacte a assistência técnica autorizada.

E-5 O fusível do módulo de café queimou ou a caldeira não aquece devido a uma avaria na placa de circuito.

Contacte a assistência técnica autorizada.

E-6 O circuito de passagem por zero da placa de circuito está inválido.

Contacte a assistência técnica autorizada.

E-7 Detecção anormal de falta de água pelo caudalímetro do reservatório.

- 1.º Verifique se o reservatório tem pouca água ou se está bem instalado.
2. Se o erro E-7 persistir durante o funcionamento após a verificação acima referida, contacte a assistência técnica autorizada.

Sem exibição

Desligado

Sem exibição

Em modo de espera durante mais de 20 minutos

Reinicie e ligue novamente o interruptor de alimentação.

Guia de Resolução de Problemas

Problema:

A máquina não dispensa água ou dispensa pouca água.

Motivo:

O reservatório de água está vazio.

A tensão ou frequência de entrada não corresponde à especificada na placa de características. Falha na máquina.

Solução:

Adicione água ao reservatório e dispense água quente até que saia água quente continuamente pelo bocal de vapor.

Utilize a tensão e a frequência que correspondem à especificada na placa de características.

Contacte a assistência técnica autorizada.

Problema:

A máquina não produz vapor.

Motivo:

O bico de vapor está obstruído.

O reservatório de água está vazio.

Falha na máquina.

Solução:

Utilize uma agulha para desobstruir o bico.

Adicione água ao reservatório e dispense água quente até que saia água quente continuamente pelo bocal de vapor e, em seguida, produza vapor.

Contacte a assistência técnica autorizada.

Problema:

O café transborda pela borda da vedação do funil do filtro.

Motivo:

Existe excesso de pó de café na rede do filtro. Existem resíduos de pó de café na vedação do funil do filtro.

Após várias utilizações, a temperatura da água quente é elevada, provocando vaporização.

O problema persiste mesmo após a realização das operações acima referidas.

Solução:

Desligue a máquina e deixe-a arrefecer. Limpe os resíduos de pó de café na vedação do funil do filtro e coloque uma quantidade adequada de pó de café para a preparação.

Desligue a máquina e deixe-a arrefecer. Limpe os resíduos de pó de café na vedação do funil do filtro.

Desligue a máquina da tomada e volte a ligá-la após o arrefecimento.

Contacte a assistência técnica autorizada.

Problema:

O café não sai ou sai muito lentamente.

Causa:

O pó de café adicionado é muito fino, bloqueando a rede do filtro.

Os orifícios do copo do filtro estão obstruídos.

A placa do filtro está entupida.

O reservatório de água não está corretamente encaixado.

Solução:

Após enxaguar, substitua o pó de café por um pó ligeiramente mais espesso.

Limpe os orifícios na parte inferior da rede do filtro com uma escova ou agulha e enxague com água limpa. Remova a placa do filtro com uma chave de fendas e limpe os orifícios na parte inferior da rede do filtro com uma escova ou agulha.

Insira o reservatório de água no local.

Problema:
Fuga de água na parte inferior da máquina de café.

Motivo:
O reservatório de água está vazio.
A tensão ou frequência de entrada não corresponde à especificada na placa de características.
A máquina está com defeito.

Solução:
Adicione água ao reservatório e dispense água quente até que saia água quente continuamente pelo bocal de vapor.
Utilize a tensão e a frequência que correspondem à especificada na placa de características.
Contacte a assistência técnica autorizada.

Problema:
A máquina de café não funciona.

Motivo:
A ficha do cabo de alimentação não está inserida corretamente.
O termistor está em circuito aberto ou em curto-circuito.
A máquina está com defeito.

Solução:
Insira a ficha do cabo de alimentação corretamente.
Contacte a assistência técnica autorizada.
Contacte a assistência técnica autorizada.

Problema:
O vapor do bico de vapor não faz espuma do leite.

Motivo:
A luz indicadora de vapor está a piscar.
O recipiente é demasiado grande ou tem um formato inadequado.
Foi utilizado leite desnatado.

Solução:
O vapor só pode ser dispensado quando a luz indicadora de vapor estiver acesa.
Utilize uma copa alta e estreita ou uma copa profissional para latte art.
Utilize leite gordo.
Se não conseguir identificar a causa da avaria, não desmonte a máquina você mesmo.
Contacte a assistência técnica autorizada.

Tabela de Substâncias Perigosas nos Produtos

	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent Chromium (Cr(VI))	Polybrominated Biphenyls (PBBs)	Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDEs)
Peças de Plástico	o	o	o	o	o	o
Peças de Hardware	o	o	o	o	o	o
Cabo de Alimentação	x	o	o	o	o	o
Peças Elétricas	x	o	o	o	o	o
Peças de Silicone	o	o	o	o	o	o
Peças de Embalagem	o	o	o	o	o	o

Esta tabela foi elaborada de acordo com o disposto na norma SJ/T 11364.
o: Indica que o teor desta substância perigosa em todos os materiais homogêneos desta peça está abaixo dos limites especificados na norma GB/T 26572.
x: Indica que o teor desta substância perigosa em pelo menos um material homogêneo desta peça excede os limites especificados na norma GB/T 26572.



Tratamento de Proteção Ambiental

Pode contribuir para a proteção do ambiente!

Lembre-se de cumprir as leis e regulamentos locais e de entregar os aparelhos elétricos não funcionais ao centro de tratamento de resíduos adequado.

Para a sua segurança física, não abra nem manuseie por conta própria as partes internas do produto. Em caso de qualquer problema no funcionamento do seu produto, entre em contato com o serviço técnico da Prixton, cuja equipa realizará as intervenções necessárias sempre com as máximas medidas de segurança.

Política de garantia

Em cumprimento do estabelecido no Decreto-Lei n.º 84/2021 <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/84-2021-172938301>, colocamos à disposição dos interessados toda a informação necessária para poder exercer todos os direitos de desistir de acordo com as normas contidas nesta lei, dando por cumpridos os requisitos que a lei exige ao vendedor no contrato de venda. As características técnicas e eléctricas que aqui se indicam podem ser válidas para outras unidades semelhantes às nossas e poderão ser trocadas sem aviso prévio com o objetivo de oferecer um equipamento melhor.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1º andar, CP 48970, Vizcaya, Espanha

Tel: 0034 94 431 77 30

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante, La Trastienda Digital SL, proprietária da marca Prixton, localizada na Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que o tipo de equipamento de rádio descrito abaixo:

Marca: PRIXTON

Modelo: SIENA

Principais características: Cafeteira Espresso com moedor

Declaramos por meio desta que os itens acima listados estão em conformidade com todas as normas e regulamentos europeus aplicáveis, e não contêm substâncias proibidas, conforme detalhado no Regulamento REACH (CE) n.º 1907/2006 e suas emendas.

Os produtos não contêm nenhuma substância com concentração superior a 0,1% em peso, conforme a lista de candidatos REACH de Substâncias de Elevada Preocupação (SVHC).

Assinado por e em nome de:

Atenciosamente,

Luis González Escribano

Diretor Geral

Data e local: 28/04/2026 Basauri, Vizcaya

Tension : 220 V à 240 V
Fréquence : 50/60 Hz
Puissance totale : 1 500 W
Puissance de la machine à café : 1 350 W
Puissance du moteur du broyeur : 150 W
Capacité du réservoir d'eau : 1,8 L
Pression de la pompe : 20 bars

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit et conservez-le pour toute consultation ultérieure.

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant d'utiliser la machine, veuillez lire attentivement et respecter toutes ces consignes. Nous déclinons toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation.

Pour la machine à café :

1. Avertissement : une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation.
3. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés, ont reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et la compréhension des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
7. N'utilisez pas le produit s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
8. Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de la cafetière.
9. Cet appareil est équipé d'une prise de terre. Assurez-vous que la prise murale de votre domicile est correctement mise à la terre.
10. Ne placez pas la cafetière sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme afin d'éviter tout dommage.
11. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir complètement avant de le démonter, d'y fixer des composants ou de le nettoyer.
12. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement ou tout autre dommage. Rapportez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
13. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
14. Placez l'appareil sur une surface plane ou une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord.
15. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne se coince pas et ne frotte pas contre des arêtes vives.
16. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas une surface chaude de l'appareil.
17. Ne touchez pas directement l'appareil avec les mains. Utilisez la poignée de l'entonnoir.
18. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne plongez pas l'appareil ni son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
19. Ne pas utiliser à l'extérieur. Protégez l'appareil du gel.

20. Ne pas dépasser le repère MAX lorsque le réservoir d'eau est rempli d'eau pure.
 21. En cas de panne, de dysfonctionnement ou de chute de l'appareil (dû à un défaut suspect), débranchez immédiatement la prise et n'utilisez pas l'appareil défectueux.
 22. Conservez ce manuel d'instructions pour toute consultation ultérieure.
 23. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
 24. Ne pas utiliser le produit s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
 25. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
 26. Avertissement : Risque de blessure en cas de mauvaise utilisation.
 27. La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation.
 28. Ne pas placer la cafetière dans un meuble lorsqu'elle est en marche.
 29. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
 30. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires, telles que :
 - Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ;
 - Les fermes ;
 - Les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
 - Les chambres d'hôtes.
 31. Usage domestique uniquement.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Pour le moulin à café :

32. Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant tout montage, démontage ou nettoyage.
33. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de leur portée.

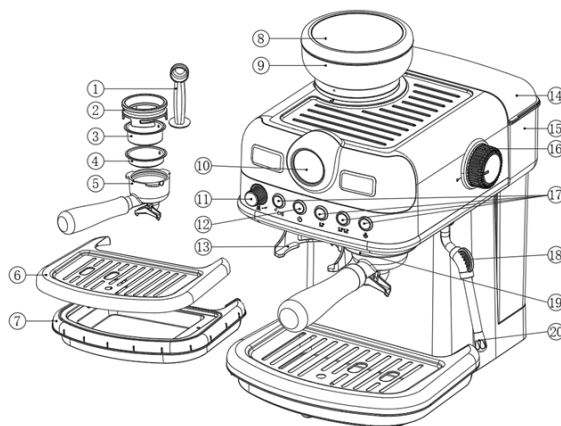
Les instructions contiennent des informations détaillées sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de changer d'accessoires ou d'approcher les pièces mobiles.

Icône des composants

1. Cuillère à café 2. Anneau doseur de poudre 3. Filtre double tasse 4. Filtre simple tasse 5. Entonnoir à filtre 6. Couvercle du bac d'égouttement 7. Bac d'égouttement 8. Couvercle du réservoir à grains 9. Réservoir à grains 10. Manomètre 11. Bouton de réglage 12. Interrupteur marche/arrêt 13. Porte-filtre 14. Couvercle du réservoir d'eau 15. Réservoir d'eau 16. Bouton vapeur 17. Boutons de fonction 18. Poignée de la buse vapeur 19. Groupe d'infusion 20. Buse vapeur

Avertissement : Cette machine à café nécessite du café moulu et permet uniquement de préparer du café, des boissons à base de café (cappuccino, latte, etc.), de chauffer du lait et de faire du thé. Toute autre utilisation inappropriée peut s'avérer dangereuse.



Moudre les grains de café



1. Installez le réservoir à grains dans la machine à café.



2. Comme indiqué sur la figure, le cercle est aligné. Appuyez et tournez dans le sens horaire pour l'installer dans la trémie à haricots.



3. Le repère de mouture sur le réservoir à grains sert à régler la finesse de la mouture. Alignez ce repère avec le cercle situé sur le couvercle supérieur.
Remarque : Sur le réservoir à grains, plus le chiffre est élevé, plus la mouture est grossière, et inversement.

4. Assurez-vous que le réservoir à grains est correctement installé. Si le voyant du bouton de broyage est allumé et que l'écran affiche l'interface de broyage (comme illustré ci-dessous), le broyeur est prêt à l'emploi.

Remarque : Si le réservoir à grains n'est pas correctement installé, le temps affiché sur l'interface de broyage à gauche de l'écran clignote (y compris le bouton de broyage), et ce dernier est inopérant. Vérifiez que le réservoir à grains est correctement installé.

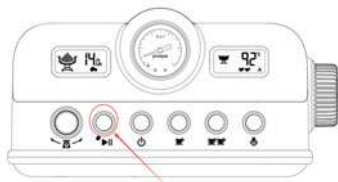


Image de l'interface en veille

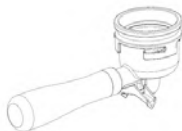
5. Versez la quantité appropriée de grains de café dans le réservoir. Notez que la quantité maximale de grains de café ne doit pas dépasser 120 g. (Si l'appareil fonctionne en continu pendant 5 minutes, il doit être mis en pause pendant 30 minutes). Fermez le couvercle du réservoir.

6. Tournez le réservoir pour régler la finesse de la mouture. Lors de la première utilisation, réglez-le sur la position 10 pour mouler les grains, puis ajustez la finesse de la mouture en fonction de la pression d'extraction et du débit de café.

7. Installez la bague de dosage de la poudre dans l'entonnoir du filtre comme indiqué sur la figure ci-dessous, verrouillez-la dans le sens des aiguilles d'une montre, puis placez l'ensemble entonnoir du filtre dans le porte-filtre.



Méthode
d'installation



État de l'installation
terminé



État du cadre de
l'entonnoir chargé

8. La durée de mouture se règle à l'aide du bouton rotatif «  ». Après confirmation, appuyez sur le bouton de démarrage «  » pour lancer la mouture. L'appareil s'arrête automatiquement une fois le temps de mouture programmé atteint. Vous pouvez également appuyer sur le bouton du broyeur «  » pour l'arrêter à mi-parcours.

Remarque : En appuyant une fois sur le bouton rotatif «  », vous pouvez sélectionner la quantité de mouture pour une tasse («  ») ou deux tasses («  »). Par défaut, la durée de mouture est de 7 secondes pour une tasse et de 14 secondes pour deux tasses.

Conseils de mouture :

1. Une mouture trop fine entraîne une sur-extraction du café, ce qui peut provoquer un débit intermittent, voire l'absence d'extraction, et donner un café amer.
2. Une mouture trop grossière laisse passer l'eau trop rapidement, ce qui entraîne une sous-extraction et nuit à l'arôme et au goût du café.
3. Le réglage du broyeur dépend du type de grains, du degré de torréfaction et de leur fraîcheur. Des ajustements sont encore nécessaires pour obtenir une extraction optimale.
4. Lors de la première utilisation de votre nouvelle machine, il est recommandé de régler le broyeur sur le niveau 10 et de moudre du café pour vous familiariser avec la finesse de mouture. Si la mouture est trop grossière, réduisez le niveau ; si elle est trop fine, augmentez-le.
5. Ajustez la mouture pour obtenir une mouture adaptée. La mouture pour espresso doit ressembler à du poivre moulu, sans grumeaux apparents au toucher. Versez la mouture dans le porte-filtre et ajustez la finesse en fonction de la pression d'extraction.
6. Vérifiez ensuite la pression d'extraction à l'aide du manomètre.

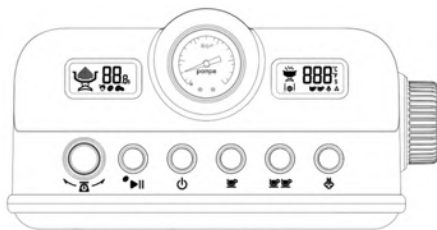
Remarque : Pour un résultat optimal, il est recommandé de maintenir une pression d'extraction de 8 à 12 bars, un débit de café lent et une crème onctueuse. Si la pression d'extraction est trop faible ou trop élevée, ajustez la finesse de la mouture.

Entretien

1. Pour préserver l'arôme du café et éviter que la mouture ne se détériore, videz le bac à café moulu après chaque utilisation.
2. Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
3. N'immergez jamais le moulin, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau.
4. N'utilisez pas de détergents puissants ni de tampons abrasifs pour nettoyer l'appareil.
5. Pour retirer la meule supérieure, tenez la poignée et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez-la verticalement et nettoyez-la avec une brosse.

Remarque : Lors de la première utilisation, ne faites pas fonctionner le moulin à vide entre les niveaux 0 et 5 ; ajoutez du café moulu avant d'atteindre ces niveaux.

Extraction du café



 **Bouton Marche/Arrêt** : appuyez une fois pour allumer l'appareil. La machine démarre alors le préchauffage. Pendant ce temps, les voyants «  » et «  » s'allument, tandis que les voyants «  », «  » et «  » clignotent. Une fois le préchauffage terminé, les cinq voyants restent allumés. Appuyez de nouveau pendant ou après le préchauffage pour éteindre l'appareil.

 **Molette de réglage de la fonction** : en mode veille, appuyez une fois sur la molette pour passer en mode de mouture double tasse, et une seconde fois pour revenir en mode de mouture simple tasse.

Tournez cette molette vers la gauche pour diminuer le temps de mouture, et vers la droite pour l'augmenter. (Le programme par défaut est de 7 secondes pour une tasse et de 14 secondes pour deux tasses.)

 **Bouton Broyeur** : en mode veille, appuyez sur ce bouton pour démarrer l'appareil. Lorsque le temps de mouture est écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement et retourne en veille.

 **Bouton Café Simple** : en mode veille, appuyez sur ce bouton pour démarrer l'appareil. Lorsque le débit d'extraction atteint le niveau défini, la machine s'arrête automatiquement et se met en veille.

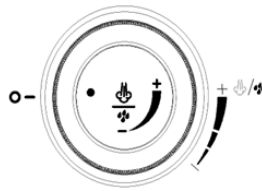
 **Bouton « Double tasse »** : en mode veille, appuyez sur ce bouton pour démarrer la machine. Lorsque le débit d'extraction atteint le niveau défini, la machine s'arrête automatiquement et se met en veille.

 **Fonction eau chaude** : en mode café, tournez le bouton « Vapeur/Eau chaude  » pour ouvrir la buse vapeur et de l'eau chaude s'écoule. Tournez-le dans l'autre sens pour le fermer et la buse vapeur s'arrête.

 **Bouton « Fonction vapeur »** : en mode café, appuyez sur ce bouton pour démarrer le préchauffage. L'icône «  » clignote. Lorsque la température atteint la valeur définie, l'icône «  » reste allumée. Tournez le bouton «  » pour ouvrir la buse vapeur et de la vapeur s'écoule.



(Bouton vapeur/eau chaude)
Position arrêt



(Bouton vapeur/eau chaude)
État de la position : Marche

(Remarque : Le bouton vapeur/eau chaude «  » possède deux états de fonctionnement lorsqu'il est activé. Lorsque la machine est en mode café, l'activation du bouton provoque l'écoulement d'eau chaude par la buse vapeur ; lorsque la machine est en mode vapeur, l'activation du bouton provoque l'écoulement de vapeur par la buse vapeur.)

Remarques :

À la mise sous tension, le buzzer émet trois bips rapides, l'icône du bouton vapeur «  » clignote rapidement à l'écran et l'écran affiche « Bouton vapeur E-1 ». Cela indique que le bouton vapeur est en position ouverte. Pour résoudre le problème, tournez le bouton vapeur en position fermée.



Appuyez sur le bouton «  » pour café à une tasse ou sur le bouton «  » pour café à deux tasses et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour basculer entre Celsius et Fahrenheit.

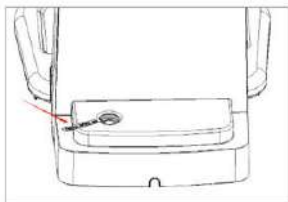


Réinitialisation des paramètres d'usine : Appuyez simultanément sur les touches «  » et «  » pendant 3 secondes (un signal sonore retentit) pour rétablir les paramètres d'usine de la machine à café.

A. Première utilisation (Important)

Déballiez la machine à café et vérifiez que tous les accessoires sont présents. Nettoyez soigneusement toutes les pièces amovibles.

Retirez le réservoir d'eau et le bouchon en silicone rouge situé à l'orifice de sortie d'eau.



Pour garantir la pureté du goût de votre première tasse de café, il est nécessaire de nettoyer la machine et toutes ses pièces amovibles. Voici les étapes de nettoyage :

- 1) Remplissez le réservoir d'eau sans dépasser le niveau maximum, puis remettez-le en place et refermez le couvercle.
- 2) Maintenez la partie supérieure de la machine d'une main, tenez la poignée du filtre et dévissez le porte-filtre haute pression dans le sens antihoraire, de la position «  » à la position «  ». N'ajoutez pas de marc de café dans le porte-filtre. (Le porte-filtre haute pression doit être bien serré.)



«  » Poste vacant



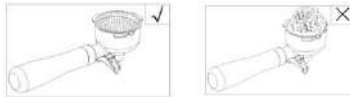
«  » Position verrouillée

- 3) Placez une tasse à café sur le bac d'égouttement amovible, alignée avec la sortie d'eau.
- 4) Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant avec terre.
- 5) Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt. Les voyants clignotent et la machine commence le préchauffage. Lorsque les voyants cessent de clignoter et restent allumés, le préchauffage est terminé.
- 6) Tournez le bouton « Vapeur/Eau chaude  » pour laisser couler un filet d'eau chaude par la buse vapeur et nettoyez le conduit. (Attention : la buse vapeur doit être alignée avec le bac d'égouttement. Vous pouvez également utiliser une tasse pour recueillir l'eau et éviter les brûlures.)
- 7) Appuyez sur le bouton « Double tasse  » pour nettoyer le conduit. (Attention : ne touchez pas la sortie d'eau pour éviter les brûlures.)
- 8) Une fois l'écoulement d'eau terminé, videz le bac d'égouttement.

B. Préparation d'un café expresso (exemple d'un double café)

1. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau, retirez-le et remplissez-le avec la quantité d'eau appropriée, sans dépasser le niveau MAX.
2. Remettez le réservoir d'eau en place et refermez le couvercle.
3. Branchez le cordon d'alimentation, appuyez sur le bouton marche/arrêt «  », les voyants «  », «  » et «  » clignotent et la machine commence le préchauffage. Après environ une minute, tous les voyants restent allumés : le préchauffage est terminé.
4. Tournez le réservoir à grains pour régler la finesse de mouture sur 10. Versez 9 à 120 grammes de grains de café dans le réservoir. Installez le filtre à café dans le porte-filtre. Appuyez sur le bouton de broyage «  » pour lancer la mouture. S'il reste des grains non moulus après l'arrêt, appuyez une fois sur le bouton de mouture par impulsions pour moudre le reste.
5. Tassez uniformément la mouture à l'aide du tasseur. Après avoir pressé le filtre, retirez le marc de café du bord.

Remarque : Si trop de marc de café reste sur le bord du filtre, l'étanchéité risque d'être compromise et il pourrait y avoir des fuites d'eau.



6. Vissez le porte-filtre dans le sens antihoraire de la position «  » à la position «  » (il doit être bien serré).
7. Placez la tasse à café sur le couvercle du bac d'égouttement, alignée avec la sortie d'eau.
8. Appuyez sur le bouton « double tasse  » (Remarque : ajoutez 15 à 15,5 g de café moulu dans le filtre double tasse). Le voyant « double tasse  » clignote et la préparation de l'espresso commence.
9. La machine à café s'arrête automatiquement (les voyants «  », «  » et «  » restent allumés). La préparation du café est alors terminée. Retirez la tasse.

Avertissement : ne laissez pas la machine à café sans surveillance pendant la préparation du café, car une intervention manuelle peut être nécessaire.

10. Après la préparation du café, dévissez le porte-filtre haute pression dans le sens horaire, nettoyez le filtre et rincez-le à l'eau chaude. Appuyez sur le bouton de sélection d'une ou deux tasses pour purger l'orifice de sortie d'eau et le nettoyer. Remettez ensuite en place le filtre haute pression propre et attendez la prochaine préparation de café.
11. Pour préparer une tasse de café, utilisez le filtre individuel (8,5 à 9 g de café moulu). Appuyez sur le bouton de sélection d'une tasse  pour lancer la préparation d'un espresso. Consultez la procédure pour préparer une deux tasses pour la suite.

Remarque : Lors de l'utilisation, soyez prudent avec les parties chaudes de la machine, notamment l'orifice de sortie d'eau (entonnoir de filtration), l'entonnoir de filtration et la buse vapeur. Ne touchez en aucun cas ces parties pendant le fonctionnement.

Fonction vapeur

1. Nettoyez la buse vapeur et alignez-la avec le bac d'égouttement. En mode café, appuyez sur ce bouton  pour préchauffer la machine à la température souhaitée. Tournez le bouton Vapeur/Eau chaude  pour ouvrir la buse vapeur. Videz l'eau résiduelle du tuyau, puis fermez le bouton lorsque la vapeur s'échappe. Désactivez la fonction vapeur et retournez en mode veille.
2. Utilisez du lait entier frais et réfrigéré. La mousse de lait obtenue varie selon les marques et les types de lait.
3. Versez une quantité appropriée de lait dans le bol à mousser.
4. Plongez la buse vapeur à la surface du lait sur 1 à 2 cm, près de la position 3 heures, à l'extrémité droite de la poignée du bol. Tournez le bouton pour ouvrir la buse vapeur.
5. Maintenez l'extrémité de la buse vapeur juste sous la surface du lait jusqu'à ce qu'un tourbillon se forme dans le sens des aiguilles d'une montre. 6. Pendant que le lait est en rotation, abaissez lentement le bol à mousser le lait afin que l'extrémité de la buse vapeur soit près de la surface et que de l'air soit incorporé au lait pour faciliter la formation de la mousse.
7. Relevez légèrement le bol à mousser le lait pour que l'extrémité de la buse vapeur pénètre plus profondément sous la surface du lait, et continuez à faire tourner le lait jusqu'à obtenir la mousse dense désirée. Remettez l'appareil en position d'arrêt, puis retirez le bol à mousser de la buse vapeur.

Conseils d'utilisation

1. Après avoir fait mousser le lait, purgez la buse vapeur une fois pour éliminer les résidus de lait et nettoyez l'extérieur de la buse avec un chiffon humide, en prenant soin d'éviter les brûlures.
2. La durée maximale d'utilisation continue de la fonction vapeur est de 2 minutes. Après utilisation, remettez l'appareil en position d'arrêt.

Fonction eau chaude

La fonction eau chaude permet de réchauffer les tasses et de distribuer de l'eau chaude. Pour utiliser l'eau chaude en mode café, tournez le bouton «  » pour ouvrir la buse vapeur/eau chaude. L'eau chaude s'écoulera alors par la buse vapeur. Pour arrêter l'eau chaude, tournez à nouveau le bouton «  » pour le fermer.

Conseils d'utilisation

1. Le débit d'eau chaude est celui que vous avez défini. Une fois ce débit atteint, la machine arrête automatiquement la fonction eau chaude. Après utilisation, veuillez remettre le bouton en position veille.
2. Si vous utilisez un récipient pour recueillir l'eau chaude, assurez-vous de sa taille ou faites-vous superviser.

Réglages des programmes

Cette machine dispose d'une fonction de personnalisation des programmes. Vous pouvez régler la durée de mouture (une ou deux tasses), la durée d'extraction (une ou deux tasses), la température d'extraction (PID) et le débit d'eau chaude. En mode de personnalisation, si aucune action n'est effectuée pendant 5 secondes, la machine quitte ce mode et revient en mode veille.

I. Réglage du temps de mouture (une ou deux tasses)

1. En mode veille, appuyez sur le bouton «  » pour sélectionner la quantité de café moulu pour une tasse («  ») ou pour deux tasses («  »).
2. Tournez le bouton «  » pour régler le temps de mouture (une ou deux tasses). La machine enregistre le temps de mouture actuel comme temps de mouture par défaut.

Remarque : Le temps de mouture peut être réglé de 3 à 20 secondes pour une tasse et de 8 à 30 secondes pour deux tasses.

II. Réglage des fonctions café simple/double

1. Accès à l'interface de réglage du café

En mode veille, maintenez enfoncé le bouton « ☕ » (café simple) ou « ☕☕ » (café double) pendant 3 secondes pour accéder à l'interface de réglage de la pré-infusion. Le voyant du bouton clignote alors, ainsi que l'icône « ☕ » à l'écran. Appuyez de nouveau sur le bouton « ☕ » pour accéder à l'interface de réglage du temps d'extraction ; l'icône « ☕ » clignote alors à l'écran. Après avoir réglé la durée souhaitée, patientez 5 secondes pour que le réglage soit enregistré automatiquement et que l'appareil revienne à l'interface de veille.



Réglage de
pré-perfusion



Réglage du volume
d'extraction

2. Réglage du temps de pré-infusion pour une ou deux tasses de café

En mode de réglage de la pré-infusion, tournez le bouton « ⚙ » pour ajuster le temps de pré-infusion pour une ou deux tasses de café. La machine enregistrera automatiquement le réglage.

Remarque : La durée totale de la pré-infusion est de 5 secondes et la valeur réglable est comprise entre 1 et 5 secondes.

Par exemple : Si la valeur réglée est de 3 secondes, la tête d'infusion distribue de l'eau pendant 3 secondes, s'arrête pendant 2 secondes, puis procède à l'extraction normale du café.

3. Réglage du volume d'extraction pour une ou deux tasses de café

(1.) Réglage pour une tasse de café : Maintenez le bouton « ☕ » enfoncé pendant 3 secondes pour accéder au réglage de la pré-infusion. Tournez le bouton « ⚙ » pour ajuster le temps de pré-infusion (de 1 à 5 secondes). Après le réglage, appuyez une fois sur le bouton « ☑ » pour accéder au réglage du volume d'extraction. Tournez le bouton « ⚙ » pour régler le volume d'extraction (plage : 20 à 40 g, cette valeur inclut la pré-infusion, le volume d'extraction et une prolongation finale de 5 secondes). Une fois le réglage souhaité atteint, appuyez de nouveau sur « ☑ » pour revenir à l'interface de réglage de la pré-infusion. Si aucun autre réglage n'est nécessaire, patientez 5 secondes pour que le réglage soit automatiquement enregistré et que l'appareil retourne à l'interface de veille.

(2.) Réglage de la fonction Café double : Maintenez le bouton « ☕☕ » enfoncé pendant 3 secondes pour accéder au réglage de la pré-infusion pour une tasse de café. Tournez le bouton « ⚙ » pour régler la durée de la pré-infusion (plage : 1 à 5 secondes). Après réglage, appuyez une fois sur « ☑ » pour accéder au réglage de la durée d'extraction. Tournez le bouton « ⚙ » pour régler le volume d'extraction (plage : 45 à 75 g, cette valeur inclut la pré-infusion, le volume d'extraction et une prolongation finale de 5 secondes). Une fois le réglage souhaité atteint, appuyez de nouveau sur « ☑ » pour revenir à l'interface de réglage de la pré-infusion. Si aucun autre réglage n'est nécessaire, patientez 5 secondes pour que le réglage soit automatiquement enregistré et que l'appareil retourne à l'interface de veille.

Remarque : La quantité par défaut est de 30 g ± 10 g pour une tasse simple et de 60 g ± 15 g pour une double tasse.

III. Réglages de la température du café et de la vapeur :

1. Une fois le préchauffage terminé et la machine en mode veille, maintenez enfoncés les boutons « 🔥 » et « ☕ » pendant 3 secondes pour accéder à l'interface de réglage de la température du café et de l'eau chaude. Tournez le bouton « ⚙ » pour ajuster la température (plage : 25 °C, 90-95 °C, réglage d'usine : 92 °C). Après le réglage, appuyez une fois sur le bouton « ☑ » pour accéder à l'interface de réglage de la température de la vapeur. Tournez le bouton « ⚙ » pour ajuster la température de la vapeur (plage : 130-150 °C, par paliers de 5 °C, réglage d'usine : 130 °C). Après avoir réglé la valeur souhaitée, patientez 5 secondes pour que le réglage soit enregistré automatiquement et que la machine revienne à l'interface de veille. (Si vous appuyez de nouveau sur le bouton « ☑ », vous reviendrez à l'interface de réglage de la température du café et de l'eau chaude.)



**Coffee temperature
setting interface**



**Steam Temperature
Setting Interface**

Remarque : Plage de réglage de la température : 25 °C (café infusé à froid), 91 à 95 °C (extraction classique), 130 à 150 °C (vapeur).

IV. Réglage du volume d'eau chaude :

1. Une fois le préchauffage terminé et la machine en veille, maintenez enfoncés les boutons « » et « » pendant 3 secondes pour accéder au réglage du volume d'eau chaude. Tournez le bouton « » pour ajuster le volume (150 g, 200 g, 250 g, 300 g ; volume par défaut : 150 g).

Autres fonctions :

1. Alerte de température élevée :

En mode veille, réglez la température d'extraction sur 25 °C (café infusé à froid). L'écran affiche « E-2 » et l'icône « » clignote pour signaler une alerte de température élevée. Appuyez alors sur le bouton « » pour laisser la chaudière évacuer l'eau chaude et refroidir. Lorsque l'écran affiche « 25°C », cela indique que le refroidissement est terminé et que vous pouvez commencer à préparer du café infusé à froid.



**Interface de rappel de
température élevée**



**Interface de veille de
la fonction Cold Brew**

Remarques : En mode veille pour l'infusion à froid, lorsque la température d'extraction du café est réglée sur la fonction d'extraction à chaud (91 à 95 °C), la machine se préchauffe et revient en veille à la température définie une fois le préchauffage terminé.

2. Circuit ouvert du broyeur

En mode veille, l'icône « » (broyage) à gauche de l'écran et le bouton « » clignotent pour vous avertir. Dans ce cas, appuyer sur le bouton « » ne met pas le broyeur en marche. Veuillez vous référer à la section « Moudre les grains de café » pour vérifier que le réservoir à grains est correctement installé. Si le réservoir est correctement installé mais que l'avertissement persiste, veuillez contacter un centre de service agréé.

Nettoyage et entretien

1. Nettoyage général

- ① Avant le nettoyage, débranchez la machine à café et laissez-la refroidir complètement.
 - ② Nettoyez la surface en acier inoxydable avec un chiffon propre et humide.
- Remarque : N'utilisez ni alcool ni solvants et ne plongez pas la machine dans l'eau pour la nettoyer.
- ③ Utilisez une brosse spéciale pour machines à café afin de nettoyer la sortie d'eau et le joint interne.
 - ④ Retirez le porte-filtre haute pression en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jetez le marc de café, puis nettoyez le filtre et le porte-filtre avec une solution nettoyante. Rincez abondamment à l'eau claire.
 - ⑤ Lavez tous les accessoires à l'eau et séchez-les soigneusement.
 - ⑥ Videz et nettoyez régulièrement le bac d'égouttement et son couvercle.
 - ⑦ Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau.

2. Rappel de détartrage et instructions d'utilisation :

Ce produit est équipé d'une fonction de rappel de détartrage : lorsque le système détecte que la machine a été utilisée 100 fois, l'icône de détartrage «  » dans le coin inférieur gauche de l'écran s'affiche pour rappeler à l'utilisateur d'effectuer un détartrage, qui nécessite la coopération de l'utilisateur pour être effectué.



(1) Instructions de détartrage

Il est recommandé de détartrer votre machine tous les 4 à 6 mois ou dès que le voyant de détartrage s'allume.

Vous pouvez utiliser :

- A. Des pastilles détartrantes pour machine à café
- B. Un détartrant liquide
- C. Du vinaigre blanc et de l'eau chaude

(2) Cycle de détartrage : Le cycle de détartrage dure environ 10 minutes.

Remarque : Avant de lancer le programme de détartrage, veuillez effectuer les préparatifs suivants.

1. Préparation du détartrage

Ajoutez la solution dans le réservoir d'eau (choisissez l'une des méthodes A, B ou C) :

- A. Versez 1 litre d'eau dans le réservoir. Ajoutez les pastilles détartrantes et attendez qu'elles soient complètement dissoutes.
- B. Versez 125 ml de détartrant liquide dans le réservoir, puis 1 litre d'eau chaude. Mélangez bien.
- C. Ajoutez 1,5 cuillère à soupe de vinaigre blanc au réservoir d'eau, puis injectez 1 litre d'eau tiède et laissez la solution se mélanger complètement.

2. Placez les récipients

Placez un récipient d'1 litre sous le groupe d'infusion et un autre d'1 litre sous la buse vapeur.

Une fois ces étapes terminées, vous pouvez lancer le programme de détartrage comme suit : En mode veille, maintenez enfoncés les boutons «  » et «  » pour accéder au programme de détartrage. L'interface de nettoyage s'affiche alors (voir figure ci-dessous).



Étape 1 : Détartrage

- (1) Appuyez sur n'importe quel bouton (simple ou double tasse) pour démarrer la pompe à eau chaude et nettoyer la chaudière et les canalisations internes. Cette opération dure environ 1 minute (un bip sonore retentit une fois le détartrage terminé pour vous indiquer l'étape suivante).
- (2) Ouvrez le robinet de vapeur pour lancer le nettoyage de la chaudière et des canalisations internes. Cette opération dure environ 2 minutes (un bip sonore retentit une fois le détartrage terminé).
- (3) Fermez le robinet de vapeur.

Étape 2 : Préparation du nettoyage

Important : Avant que le programme de détartrage ne s'arrête automatiquement, veuillez effectuer les tâches suivantes dans les 3 minutes qui suivent :

- (1) Videz le reste de la solution de détartrage, rincez le réservoir d'eau à l'eau claire, puis remplissez-le avec plus de 1,5 litre d'eau claire.
- (2) Videz le bac d'égouttement et le récipient de récupération d'eau, puis remettez-les en place.

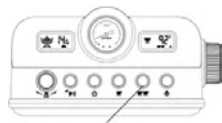
Étape 3 : Nettoyage

- (1) Appuyez sur n'importe quel bouton (simple ou double) pour mettre en marche la pompe à eau et nettoyer la chaudière et les canalisations avec de l'eau chaude. Ce processus dure environ 1 minute (un bip retentit une fois le nettoyage terminé pour vous indiquer l'étape suivante).
- (2) Ouvrez le robinet vapeur pour lancer le nettoyage de la chaudière et des canalisations internes. Ce processus dure environ 2 minutes (trois bips retentissent une fois le nettoyage terminé).
- (3) Fermez le robinet vapeur.
- (4) Fermez à nouveau le robinet vapeur. Le nettoyage est terminé. L'appareil retourne à l'écran de veille et l'icône de nettoyage disparaît.

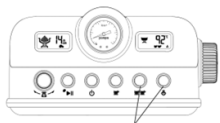
En cas d'inactivité pendant 20 secondes, l'appareil retourne automatiquement à l'interface de veille. Le message « E-1 » s'affiche alors à l'écran, le robinet vapeur étant ouvert. Fermez le robinet vapeur pour effacer le message et revenir à l'interface de veille.



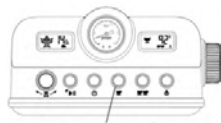
Description de l'image de configuration des fonctions des boutons



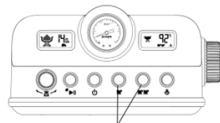
Appuyez longuement sur le bouton Double Cup pendant 3 secondes (pour régler le volume de pré-infusion et d'extraction).



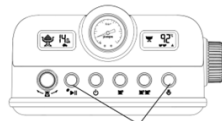
Appuyez longuement sur les boutons Double Tasse et Vapeur pendant 3 secondes pour régler le volume d'eau chaude.



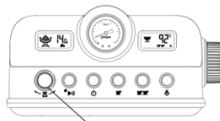
Appuyez longuement sur le bouton Single Cup pendant 3 secondes (pour régler le volume de pré-infusion et d'extraction).



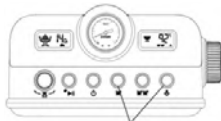
Appuyez longuement sur le bouton « Tasse simple » et « Tasse double » pendant 3 secondes pour changer la température.



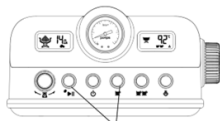
Appuyez longuement sur les boutons Broyeur et Vapeur pendant 3 secondes pour rétablir les paramètres d'usine de la machine.



Appuyez longuement sur le bouton rotatif pendant 3 secondes pour basculer entre les fonctions de broyage à une ou deux tasses.



Appuyez longuement sur les boutons « Tasse unique » et « Vapeur » pendant 3 secondes pour activer la fonction de détartrage.



Appuyez longuement sur les boutons Grind et Single Cup pendant 3 secondes pour régler les températures du café et de la vapeur.

Affichage de l'écran



Le micro-interrupteur du module de broyage est en circuit ouvert.

1. Vérifiez que le réservoir à grains est correctement installé sur la machine à café.
2. S'il est correctement installé mais que l'écran clignote toujours, veuillez contacter le service après-vente agréé.

E-1

Le bouton vapeur n'est pas fermé lorsque la machine est allumée ou le circuit du micro-interrupteur est ouvert.

Resserrer le bouton vapeur ou contacter le service après-vente agréé.

E-2

En mode veille, la température d'extraction du café est réglée sur la fonction « café infusé à froid » et la machine émet un avertissement de température élevée.

Consultez la procédure d'avertissement de température élevée : appuyez sur le bouton « café une tasse » ou « café deux tasses » pour permettre à la tête d'infusion d'évacuer l'eau chaude et de refroidir. Lorsque l'écran affiche 25 °C, le refroidissement est terminé.

E-3

La thermistance du module à café est en circuit ouvert.

Veuillez contacter le service après-vente agréé.

E-4

La thermistance du module à café est en court-circuit.

Veuillez contacter le centre de service agréé.

E-5

Le fusible du module café est grillé ou la chaudière ne chauffe pas en raison d'une défaillance de la carte électronique.

Veuillez contacter le centre de service agréé.

E-6

Le circuit de détection de passage par zéro de la carte électronique est défectueux.

Veuillez contacter le centre de service agréé.

E-7

Détection anormale d'un niveau d'eau insuffisant par le débitmètre du réservoir.

1. Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir et assurez-vous qu'il est correctement installé.
2. Si le code E-7 persiste après ces vérifications, veuillez contacter le centre de service agréé.

Aucun affichage

Arrêt

Aucun affichage

Veille prolongée (plus de 20 minutes)

Réinitialisez l'appareil et rallumez-le.

Guide de dépannage

Panne

La machine ne distribue pas d'eau ou en distribue trop peu.

Cause

Le réservoir d'eau est vide.

La tension ou la fréquence d'entrée ne correspond pas aux indications de la plaque signalétique.

Dysfonctionnement de la machine.

Solution

Remplissez le réservoir d'eau et faites couler de l'eau chaude jusqu'à ce que l'eau chaude s'écoule en continu de la buse vapeur.

Utilisez la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.

Veillez contacter un centre de service agréé.

Panne

La machine ne produit pas de vapeur.

Cause

La buse vapeur est obstruée.

Le réservoir d'eau est vide.

Dysfonctionnement de la machine.

Solution

Utilisez une aiguille pour nettoyer la buse.

Remplissez le réservoir d'eau et faites couler de l'eau chaude jusqu'à ce que l'eau chaude s'écoule en continu de la buse vapeur, puis activez la production de vapeur.

Veillez contacter un centre de service agréé.

Panne

Le café déborde du joint de l'entonnoir du filtre.

Cause

Trop de marc de café dans le filtre. Des résidus de marc de café sont présents sur le joint du filtre.

Après plusieurs utilisations, la température de l'eau chaude est élevée, provoquant de la vapeur.

Le problème persiste malgré ces manipulations.

Solution

Éteignez la machine et laissez-la refroidir. Nettoyez les résidus de marc de café sur le joint du filtre et ajoutez la quantité de café moulu nécessaire.

Éteignez la machine et laissez-la refroidir. Nettoyez à nouveau les résidus de marc de café sur le joint du filtre.

Mettez la machine hors tension et redémarrez-la une fois refroidie.

Veillez contacter le service après-vente agréé.

Panne

Le café ne coule pas ou coule trop lentement.

Cause

La mouture est trop fine et obstrue le filtre.

Les trous du porte-filtre sont obstrués.

La plaque du filtre est obstruée.

Le réservoir d'eau est mal inséré.

Solution

Après rinçage, utilisez une mouture légèrement plus grossière.

Nettoyez les trous au fond du filtre avec une brosse ou une aiguille et rincez à l'eau claire.

Retirez la plaque filtrante à l'aide d'un tournevis, puis nettoyez les trous situés au bas de la grille du filtre avec une brosse ou une aiguille.

Remettez le réservoir d'eau en place.

Panne

Fuite d'eau par le bas de la machine à café.

Cause

Le réservoir d'eau est vide.

La tension ou la fréquence d'entrée ne correspond pas aux indications de la plaque signalétique.

Dysfonctionnement de la machine.

Solution

Remplissez le réservoir d'eau et faites couler de l'eau chaude jusqu'à ce que l'eau chaude s'écoule en continu de la buse vapeur.

Utilisez la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.

Veuillez contacter le service après-vente agréé.

Panne

La machine à café ne fonctionne pas.

Cause

La fiche du cordon d'alimentation est mal branchée.

La thermistance est en circuit ouvert ou en court-circuit.

Dysfonctionnement de la machine.

Solution

Branchez correctement la fiche du cordon d'alimentation.

Veuillez contacter le service après-vente agréé.

Veuillez contacter le service après-vente agréé.

Panne

La vapeur de la buse vapeur ne mousse pas le lait.

Cause

Le voyant vapeur clignote.

Le récipient est trop grand ou de forme inadaptée.

Utilisation de lait écrémé.

Solution

La vapeur ne peut être distribuée que lorsque le voyant vapeur est allumé. Utilisez une tasse haute et étroite ou une tasse professionnelle pour latte art.

Utilisez du lait entier.

Si vous ne parvenez pas à identifier la cause du dysfonctionnement, ne démontez pas la machine vous-même. Contactez le centre de service agréé.

Tableau des substances dangereuses présentes dans les produits

	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent Chromium (Cr(VI))	Polybrominated Biphenyls (PBBs)	Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDEs)
Pièces en plastique	o	o	o	o	o	o
Pièces métalliques	o	o	o	o	o	o
Cordon d'alimentation	x	o	o	o	o	o
Pièces électriques	x	o	o	o	o	o
Pièces en silicone	o	o	o	o	o	o
Pièces d'emballage	o	o	o	o	o	o

Ce tableau est établi conformément aux dispositions de la norme SJ/T 11364.

o : Indique que la teneur en cette substance dangereuse dans tous les matériaux homogènes de cette pièce est inférieure aux limites spécifiées dans la norme GB/T 26572.

x : Indique que la teneur en cette substance dangereuse dans au moins un matériau homogène de cette pièce dépasse les limites spécifiées dans la norme GB/T 26572.



Traitement respectueux de l'environnement

Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement !

Veuillez respecter la réglementation locale et déposer vos appareils électriques hors d'usage dans un centre de traitement des déchets approprié.

Pour votre sécurité physique, n'ouvrez ni ne manipulez vous-même les parties internes du produit. En cas de problème de fonctionnement de votre produit, contactez le service technique de Prixton, dont l'équipe effectuera les interventions nécessaires dans le respect des plus strictes mesures de sécurité.

Politique de garantie

Ce produit est conforme à la loi sur la garantie en vigueur dans le pays d'achat. Lorsque vous avez un problème que vous ne pouvez pas résoudre, vous devez accéder au site www.prixton.com et cliquer sur l'option de contact pour nous envoyer votre formulaire d'assistance. Les caractéristiques techniques et électriques ici correspondent à des unités spécifiques et pourraient être modifiées sans préavis afin d'améliorer le matériel.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1er étage, CP 48970, Vizcaya, Espagne

Tél : 0034 94 431 77 30

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant, La Trastienda Digital SL, propriétaire de la marque Prixton, située Avenida Cervantes 49, module 25, Basauri 48970, Bizkaia, déclare que le type d'équipement radio décrit ci-dessous :

Marque : PRIXTON

Modèle : SIENA

Caractéristiques principales : Machine à espresso avec moulin

Nous déclarons par la présente que les articles mentionnés ci-dessus sont conformes à toutes les normes et réglementations européennes applicables et ne contiennent aucune substance interdite, comme précisé dans le règlement REACH (CE) n° 1907/2006 et ses amendements. Les produits ne contiennent aucune substance dont la concentration dépasse 0,1 % en poids selon la liste candidate REACH des substances extrêmement préoccupantes (SVHC).

Fait pour et au nom de :

Cordialement,

Luis González Escribano

Directeur général

Date et lieu : 28/04/2026 Basauri, Vizcaya

Tensione: 220V~240V
Frequenza: 50/60Hz
Potenza totale: 1500W
Potenza macchina da caffè: 1350W
Potenza motore macinacaffè: 150W
Capacità serbatoio acqua: 1,8 L
Pressione pompa: 20 bar

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto e conservarlo per future consultazioni.

Istruzioni di sicurezza

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare la macchina, leggere sempre attentamente e rispettare tutte queste istruzioni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per le conseguenze di un uso improprio.

Per la macchina da caffè:

1. Avvertenza: un uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.
2. La superficie della resistenza riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
3. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
4. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da personale qualificato per evitare pericoli.
7. Il prodotto non deve essere utilizzato se è caduto, se presenta segni visibili di danneggiamento o se perde liquido.
8. Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa a muro corrisponda ai dati riportati sulla targhetta della macchina da caffè.
9. Questo apparecchio è dotato di una spina con messa a terra. Assicurarsi che la presa a muro in casa sia correttamente messa a terra.
10. Non posizionare la macchina da caffè su superfici calde o vicino a fiamme libere per evitare danni.
11. Scollegare la spina dalla presa a muro prima della pulizia e quando l'apparecchio non è in uso. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di smontare o rimontare i componenti o prima di pulirlo.
12. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati, né dopo un malfunzionamento o in caso di danni di qualsiasi tipo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per la verifica, la riparazione o la regolazione.
13. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
14. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana o su un tavolo; non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del bancone.
15. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato e non sfregghi contro spigoli vivi.
16. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi le superfici calde dell'apparecchio.
17. Non toccare direttamente con le mani, utilizzare l'impugnatura dell'imbuto.
18. Per proteggere da incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi;
19. Non utilizzare all'aperto. Deve essere protetto dal gelo;

20. Non riempire il serbatoio dell'acqua oltre il livello MAX massimo;
 21. In caso di guasto, difetto o caduta dell'apparecchio causata da un sospetto malfunzionamento, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e non utilizzare l'apparecchio in questione;
 22. Conservare questo libretto di istruzioni per future consultazioni;
 23. Non immergere l'apparecchio in acqua.
 24. Il prodotto non deve essere utilizzato se è caduto, se presenta segni visibili di danneggiamento o se perde acqua.
 25. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da personale qualificato per evitare pericoli.
 26. Avvertenza: Possibili lesioni dovute a un uso improprio.
 27. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
 28. La macchina da caffè non deve essere riposta in un mobile durante l'uso.
 29. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua per la pulizia.
 30. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, come ad esempio:
 - Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case coloniche;
 - Da parte dei clienti in hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - Bed and breakfast.
 31. Solo per uso domestico.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

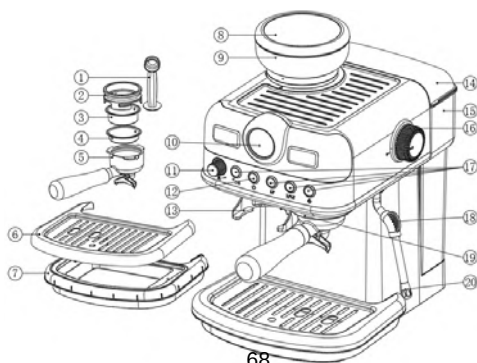
Per il macinacaffè:

32. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
 33. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Le istruzioni includono dettagli su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili durante l'uso.

Icone dei componenti

1. Cucchiaino da caffè 2. Anello dosatore per caffè in polvere 3. Filtro per due tazze 4. Filtro per una tazza 5. Imbuto del filtro 6. Coperchio del vassoio raccogli gocce 7. Vassoio raccogli gocce 8. Coperchio del serbatoio dei chicchi 9. Serbatoio dei chicchi 10. Manometro 11. Manopola di regolazione 12. Interruttore di alimentazione 13. Porta filtro 14. Coperchio del serbatoio dell'acqua 15. Serbatoio dell'acqua 16. Manopola del vapore 17. Pulsanti funzione 18. Impugnatura della lancia vapore 19. Testina di erogazione 20. Ugello vapore

Avvertenza: Questa macchina da caffè deve utilizzare caffè macinato per preparare il caffè e può preparare solo caffè, bevande a base di caffè (ad esempio cappuccino, latte macchiato, ecc.), riscaldare il latte e preparare il tè. Qualsiasi altro utilizzo improprio può essere pericoloso.



Macinare i chicchi di caffè



1. Installare il gruppo tramoggia per i chicchi nella macchina del caffè.



2. Come mostrato in figura, la posizione del cerchio è allineata. Premere verso il basso e ruotare in senso orario per installarlo nella tramoggia dei fagioli.



3. La scala graduata sulla tramoggia dei chicchi serve per regolare la granulometria della macinatura. Allineare la scala graduata sulla tramoggia con il segno circolare sul coperchio superiore. Nota: sulla tramoggia, un numero più grande indica una macinatura più grossolana e viceversa.

4. Assicurarsi che il gruppo tramoggia dei chicchi sia installato correttamente. Se la spia del pulsante del macinacaffè è accesa e sul display viene visualizzata l'interfaccia di macinatura (come mostrato nell'interfaccia di standby qui sotto), il macinacaffè è pronto per l'uso.

Nota: se il gruppo tramoggia dei chicchi non è installato correttamente, il tempo visualizzato sull'interfaccia di macinatura a sinistra dello schermo lampeggerà (incluso il pulsante del macinacaffè) e il pulsante di funzione del macinacaffè non sarà azionabile. Verificare che il gruppo tramoggia dei chicchi sia installato correttamente.

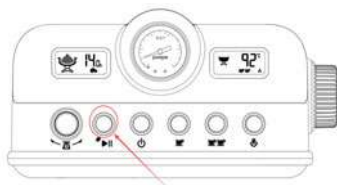


Immagine dell'interfaccia in standby

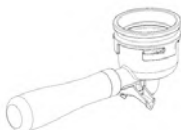
5. Versare una quantità adeguata di chicchi di caffè nel serbatoio. Si noti che la quantità massima di chicchi di caffè non deve superare i 120 g; (Se l'apparecchio viene utilizzato ininterrottamente per 5 minuti, è necessario lasciarlo riposare per 30 minuti). Chiudere il coperchio del serbatoio.

6. Ruotare il serbatoio per regolare la granulometria della macinatura. Per il primo utilizzo, impostarlo sulla scala 10 per macinare i chicchi, quindi regolare la granulometria in base alla pressione di estrazione e alla portata del liquido di caffè.

7. Installare l'anello dosatore per la polvere nell'imbuto del filtro come mostrato nella figura sottostante, bloccarlo in senso orario, quindi posizionare il gruppo imbuto del filtro nell'apposito alloggiamento.



Metodo di installazione



Stato dell'installazione completata



Caricato nello stato del frame del funnel

8. Il tempo può essere regolato ruotando la manopola “”. Dopo la conferma, premere il pulsante di avvio “” per iniziare il funzionamento. Si arresterà automaticamente al termine del tempo di macinatura impostato, oppure è possibile premere il pulsante del macinacaffè “” per arrestarlo a metà.

Nota: premendo una volta la manopola “”, è possibile selezionare la quantità di macinatura per una tazza “” o per due tazze “”. La macchina imposta di default 7 secondi per la macinatura di una tazza e 14 secondi per la macinatura di due tazze.

Consigli per la macinatura

1. Se la macinatura è troppo fine, si verificherà una sovraestrazione del caffè, con conseguente possibile erogazione intermittente o assenza di caffè, e un sapore amaro.
2. Se la macinatura è troppo grossolana, l'acqua scorrerà attraverso il caffè macinato troppo velocemente, causando una sottoestrazione del caffè e compromettendo l'aroma e il gusto del caffè estratto.
3. L'impostazione del macinacaffè varia a seconda del tipo di chicchi, del grado di tostatura e della freschezza; Non è un valore fisso. Sono necessarie regolazioni appropriate per ottenere il miglior risultato di estrazione.
4. Per il primo utilizzo della nuova macchina, si consiglia di impostare il macinacaffè al livello 10 e macinare una piccola quantità di caffè per capire la finezza di questa impostazione. Se la macinatura risulta eccessivamente grossolana, regolare il livello su un valore inferiore; se troppo fine, regolarlo su un valore superiore.
5. Regolare la macinatura per ottenere la macinatura desiderata. La macinatura per espresso dovrebbe avere l'aspetto di pepe macinato, senza grumi evidenti al tatto. Versare la macinatura nel filtro e quindi regolare la macinatura in base alla pressione di estrazione.
6. Infine, osservare il manometro per verificare che la pressione durante l'estrazione sia adeguata.

Nota: Si consiglia una pressione di estrazione di 8-12 bar, con un flusso lento di caffè e una crema delicata per ottenere il miglior risultato. Se la pressione di estrazione è troppo bassa o troppo alta, regolare la macinatura in modo appropriato per ottenere il miglior risultato di estrazione.

Manutenzione

1. Per preservare l'aroma del caffè e impedire che il caffè macinato si deteriori, svuotare il contenitore del caffè macinato dopo ogni utilizzo.
2. Assicurarsi di scollegare la presa di corrente prima della pulizia.
3. Non immergere mai il macinacaffè, il cavo di alimentazione o la spina in acqua.
4. Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive per pulire l'apparecchio.
5. Per rimuovere la macina superiore, tenere la maniglia della macina superiore e ruotarla in senso antiorario, quindi sollevarla verticalmente e pulirla con una spazzolina.

Nota: Al primo utilizzo del macinacaffè, è vietato farlo funzionare a vuoto nell'intervallo 0-5 livelli; aggiungere i chicchi di caffè prima di raggiungere i livelli 0-5.

Estrazione del caffè



 Pulsante di accensione: premere una volta per accendere la macchina. La macchina inizia il preriscaldamento e durante il preriscaldamento le spie luminose "  " e "  " si accendono, mentre le spie luminose "  ", "  " e "  " lampeggiano. Al termine del preriscaldamento, tutte e 5 le spie rimangono accese. Premere nuovamente durante o dopo il preriscaldamento per spegnere la macchina.

 Manopola di regolazione delle funzioni: in modalità standby, premere una volta la manopola per passare alla modalità di macinatura per due tazze e premere di nuovo per tornare alla modalità di macinatura per una tazza. Ruotare la manopola verso sinistra per diminuire il tempo di macinatura e verso destra per aumentarlo. (Il programma predefinito prevede 7 secondi per la macinatura di una tazza e 14 secondi per la macinatura di due tazze.)

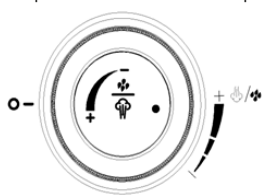
 Pulsante macinacaffè: in modalità standby, premere questo pulsante per avviare la macchina. Quando il caffè macinato raggiunge il tempo impostato, la macchina si arresta automaticamente e torna in modalità standby.

 Pulsante per tazza singola: in modalità standby, premere questo pulsante per avviare la macchina. Quando l'estrazione raggiunge la portata impostata, la macchina si arresta automaticamente e torna in modalità standby.

Pulsante "  " per doppia tazza di caffè: in modalità standby, premere questo pulsante per avviare la macchina. Quando l'estrazione raggiunge la portata impostata, la macchina si arresta automaticamente e torna in modalità standby.

 Funzione acqua calda: in modalità caffè, ruotare la manopola "  " per aprire il vapore/acqua calda e far fuoriuscire acqua calda dalla lancia vapore. Ruotare nella direzione opposta per chiudere la manopola "  " per chiudere il vapore/acqua calda e interrompere l'erogazione di acqua calda dalla lancia vapore.

 Pulsante funzione vapore: in modalità caffè, premere questo pulsante per avviare il riscaldamento della macchina. L'icona "  " lampeggia. Quando la temperatura raggiunge il valore impostato, l'icona "  " rimane accesa. Ruotare la manopola "  " per aprire l'interruttore e far fuoriuscire vapore dalla lancia vapore.



(Manopola Vapore/Acqua Calda)
Stato di spegnimento



(Manopola vapore/acqua calda)
Stato di posizione acceso

(Nota: la manopola vapore/acqua calda "  " ha due stati di funzionamento quando è accesa. Quando la macchina è in modalità caffè, ruotando la manopola fuoriesce acqua calda dalla lancia vapore; quando la macchina è in modalità vapore, ruotando la manopola fuoriesce vapore dalla lancia vapore.)

Note:

All'accensione, il cicalino emette tre bip rapidi, l'icona della manopola del vapore "☁" sul display lampeggia velocemente e sul display viene visualizzato "Manopola del vapore" "E-I". Questo indica che la manopola del vapore è in posizione aperta. Ruotare la manopola del vapore in posizione chiusa per risolvere il problema.



Tieni premuto il pulsante "☕" per tazza singola di caffè o il pulsante "☕☕" per tazza doppia di caffè per 3 secondi per passare da Celsius a Fahrenheit.

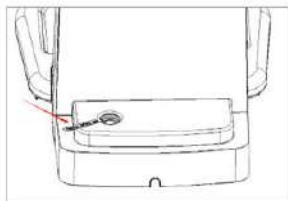


Ripristino delle impostazioni di fabbrica: Tenere premuti i pulsanti "▶▶" e "☁" per 3 secondi (segnale acustico di promemoria) e la macchina da caffè ripristinerà le impostazioni di fabbrica.

A. Primo utilizzo (Importante)

Disimballare la macchina da caffè e verificare che tutti gli accessori siano presenti. Pulire accuratamente tutte le parti rimovibili.

Rimuovere il serbatoio dell'acqua e il tappo in silicone rosso dall'uscita dell'acqua.



Per garantire il gusto puro della prima tazza di caffè, è necessario pulire la macchina da caffè e tutte le parti rimovibili. I passaggi specifici per la pulizia sono i seguenti:

- 1) Riempire il serbatoio dell'acqua, facendo attenzione a non superare il livello massimo indicato, quindi rimontarlo sulla macchina e chiudere il coperchio del serbatoio.
- 2) Tenere la parte superiore della macchina con una mano, afferrare la maniglia del filtro e avvitare il gruppo dell'imbuto del filtro ad alta pressione in senso antiorario dalla posizione "☁" alla posizione "☒". Non aggiungere fondi di caffè nell'imbuto del filtro ad alta pressione. (L'imbuto del filtro ad alta pressione deve essere ben serrato.)



"☁" Posizione aperta



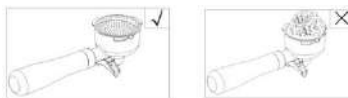
"☒" Posizione bloccata

- 3) Posizionare una tazza di caffè sul vassoio raccogliogocce mobile, allineandola con l'erogatore del caffè.
- 4) Inserire il cavo di alimentazione in una presa con messa a terra.
- 5) Premere l'interruttore di accensione. Le spie luminose corrispondenti lampeggeranno e la macchina inizierà il preriscaldamento. Quando le spie luminose smettono di lampeggiare e rimangono accese, il preriscaldamento è completato.
- 6) Ruotare la manopola "☺" per far uscire una quantità adeguata di acqua calda dalla lancia vapore per pulire il tubo del vapore. (Assicurarsi che la lancia vapore sia allineata con il vassoio raccogliogocce o che si utilizzi una tazza per raccogliere l'acqua ed evitare scottature.)
- 7) Premere il pulsante per due tazze di caffè "☕☕" per pulire il tubo della macchina. (Fare attenzione a non toccare l'erogatore dell'acqua con la maniglia per evitare scottature.)
- 8) Dopo che l'acqua ha smesso di uscire, svuotare il vassoio raccogliogocce.

B. Preparazione del caffè espresso (prendendo come esempio una tazza doppia)

1. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua, rimuovere il serbatoio e immettere una quantità d'acqua adeguata, senza superare il livello MAX indicato.
2. Riposizionare il serbatoio dell'acqua e chiudere il coperchio.
3. Collegare il cavo di alimentazione, premere il pulsante di accensione "☺", le spie "☕☕" "☕☕" "☺" lampeggiano e la macchina inizia il preriscaldamento. Dopo circa 1 minuto, tutte le spie rimangono accese e il preriscaldamento è completato.
4. Ruotare il contenitore dei chicchi per regolare il livello di macinatura su 10. Aggiungere 9-120 grammi di chicchi di caffè nel contenitore. Inserire il filtro per il caffè nell'apposito alloggiamento. Premere il pulsante di macinatura "☕☕" per avviare la macinatura. Se dopo l'arresto rimangono ancora chicchi non macinati, premere una volta il pulsante di macinatura a impulsi per macinare tutti i chicchi rimanenti.
5. Utilizzare un pressino per pressare uniformemente il caffè macinato. Dopo aver pressato il filtro, rimuovere i fondi di caffè dal bordo.

Nota: se rimangono troppi fondi di caffè sul bordo del filtro, potrebbero verificarsi perdite e una tenuta non perfetta.



6. Avvitare il gruppo imbuto filtro in senso antiorario dalla posizione "☺" alla posizione "☕☕" (è necessario serrarlo).
 7. Posizionare la tazza sul coperchio del vassoio raccogliogocce, allineandola con l'uscita dell'acqua.
 8. Premere l'interruttore per la doppia tazza "☕☕" (Nota: aggiungere 15-15,5 g di caffè macinato al filtro per la doppia tazza). La spia luminosa per la doppia tazza "☕☕" lampeggia e inizia l'erogazione dell'espresso.
 9. La macchina del caffè si arresta automaticamente (le spie luminose "☕☕" "☕☕" "☺" rimangono accese). A questo punto, l'erogazione del caffè è completata. Rimuovere la tazza.
- Attenzione: non lasciare la macchina del caffè incustodita durante l'erogazione, poiché potrebbe essere necessario un intervento manuale.**

10. Dopo aver preparato il caffè, ruotare in senso orario per rimuovere il gruppo imbuto filtro ad alta pressione, pulire immediatamente i fondi di caffè nel filtro e risciacquarlo con acqua calda. Premere l'interruttore per la tazza singola o doppia per scaricare l'acqua e pulire l'uscita dell'acqua, quindi rimontare il gruppo imbuto filtro ad alta pressione pulito sull'uscita dell'acqua e attendere la successiva preparazione del caffè.

11. Per preparare una tazza singola, utilizzare il filtro per tazza singola (aggiungere 8,5-9 g di caffè macinato). Premere l'interruttore per tazza singola "☕" per avviare la preparazione di una singola tazza di espresso. Fare riferimento alla procedura per la preparazione di una tazza doppia per ulteriori passaggi.

Nota: durante l'uso, prestare attenzione alle parti calde della macchina, in particolare all'uscita dell'acqua (imbuto filtro), all'imbuto filtro e alla lancia vapore. Durante il funzionamento, non toccare per nessun motivo le parti sopra indicate.

Funzione vapore

1. Pulire prima la lancia vapore e allinearla con la vaschetta raccogliogocce. In modalità caffè, premere il pulsante "☺" per avviare il riscaldamento della macchina fino alla temperatura impostata. Ruotare la manopola "☺" per aprire il vapore/acqua calda e far fuoriuscire il vapore dalla lancia vapore. Svuotare prima l'acqua residua nel tubo e, quando fuoriesce il vapore, ruotare la manopola in posizione di chiusura per disattivare la funzione vapore e tornare alla modalità standby.
2. Utilizzare latte intero fresco refrigerato. La schiuma di latte prodotta varia a seconda della marca e del tipo di latte.
3. Versare una quantità adeguata di latte nella tazza per la schiumatura.
4. Inserire la lancia vapore nella superficie del latte per circa 1-2 cm, in corrispondenza della posizione delle ore 3 all'estremità destra del manico della tazza. Ruotare la manopola in posizione di apertura.
5. Mantenere la punta della lancia vapore appena sotto la superficie del latte finché non inizia a formarsi un vortice in senso orario.
6. Muovere lentamente il bicchiere per la schiuma di latte verso il basso mentre il latte ruota, in modo che la punta della lancia vapore sia vicina alla superficie del latte e l'aria venga introdotta nel latte per facilitare la formazione della schiuma.
7. Sollevare leggermente il bicchiere per la schiuma di latte per far sì che la punta della lancia vapore penetri più in profondità nella superficie del latte e continuare a ruotare il latte fino a ottenere la schiuma di latte densa desiderata. Ruotare la manopola in posizione di standby, quindi rimuovere il bicchiere per la schiuma di latte dalla lancia vapore.

Consigli utili

1. **Dopo aver preparato la schiuma di latte, spurgare il vapore una volta per rimuovere eventuali residui di latte dalla lancia vapore e pulire l'esterno della lancia con un panno umido, facendo attenzione a non scottarsi.**
2. **Il tempo massimo di utilizzo continuo della funzione vapore è di 2 minuti. Dopo aver utilizzato questa funzione, ruotare la manopola in posizione di standby.**

Funzione acqua calda

La funzione acqua calda può essere utilizzata per riscaldare le tazze ed erogare acqua calda. Per utilizzare l'acqua calda, in modalità caffè, ruotare la manopola "☺" per aprire il flusso di vapore/acqua calda e l'acqua calda uscirà dalla lancia vapore. Per interrompere l'erogazione di acqua calda, ruotare nuovamente la manopola "☺" per chiudere il flusso di vapore/acqua calda.

Consigli utili

1. **L'acqua calda viene erogata secondo la portata impostata. Una volta raggiunta la portata impostata, la macchina interrompe automaticamente l'erogazione di acqua calda. Al termine, riportare la manopola in posizione di standby.**
2. **Quando si utilizza un contenitore per raccogliere l'acqua calda, prestare attenzione alle dimensioni del contenitore o farsi supervisionare da qualcuno.**

Impostazioni del programma

Questa macchina dispone di una funzione di personalizzazione del programma. Gli utenti possono personalizzare il tempo di macinatura per una o due tazze, il tempo di estrazione del caffè per una o due tazze, la temperatura di estrazione personalizzata tramite PID e l'impostazione del flusso di acqua calda. Dopo essere entrati in modalità di personalizzazione, se non viene eseguita alcuna operazione entro 5 secondi, la macchina uscirà da questa modalità e tornerà in modalità standby.

I. Impostazione del tempo di macinatura per una o due tazze

1. In modalità standby, premere il pulsante "☺" per selezionare la quantità di macinatura per una singola tazza "☺" o per due tazze "☺".
2. Ruotare la manopola "☺" per regolare il tempo di macinatura per una o due tazze. La macchina memorizza il tempo di macinatura corrente come valore predefinito.

Nota: l'intervallo di impostazione effettivo per il tempo di macinatura di una singola tazza è compreso tra 3 e 20 secondi, mentre per il tempo di macinatura di due tazze è compreso tra 8 e 30 secondi.

II. Impostazione delle funzioni per tazza singola/doppia

1. Accesso all'interfaccia delle impostazioni del caffè

In modalità standby, tenere premuto il pulsante "☕" per tazza singola o il pulsante "☕☕" per tazza doppia per 3 secondi per accedere all'interfaccia delle impostazioni della funzione di pre-infusione. A questo punto, la spia luminosa del pulsante lampeggia e l'icona "☕" sullo schermo lampeggia. Premere nuovamente il pulsante "☕" per accedere all'interfaccia del tempo di estrazione del caffè e l'icona "☕" sullo schermo lampeggia. Dopo aver impostato il valore desiderato, attendere 5 secondi per il salvataggio automatico e il ritorno all'interfaccia di standby.



Impostazione
pre-infusione



Impostazione del
volume di estrazione

2. Impostazione del tempo di pre-infusione per caffè in tazza singola/doppia

Nella modalità di impostazione della pre-infusione, ruotare la ghiera "☕" per regolare il tempo di pre-infusione per caffè in tazza singola/doppia. La macchina salverà automaticamente l'impostazione dopo la regolazione.

Nota: il tempo totale di pre-infusione è di 5 secondi e il valore impostabile va da 1 a 5 secondi. Ad esempio: quando il valore impostato è di 3 secondi, durante il funzionamento, l'erogatore eroga acqua per 3 secondi, si ferma per 2 secondi e poi avvia la normale estrazione del caffè.

3. Impostazione del volume di estrazione per caffè in tazza singola/doppia

(1.) Impostazione della funzione caffè in tazza singola: tenere premuto il pulsante "☕" per 3 secondi per accedere alla modalità di impostazione della pre-infusione per caffè in tazza singola. Ruotare la ghiera "☕" per regolare il tempo di pre-infusione (intervallo di tempo: 1~5 secondi). Dopo la regolazione, premere il pulsante "☕" una volta per accedere all'impostazione del volume di estrazione. Ruotare la ghiera "☕" per regolare il volume di estrazione (intervallo: 20~40 g, questo valore include la pre-infusione + il volume di estrazione + l'estensione finale di 5 secondi). Dopo aver regolato il valore desiderato, premere nuovamente la ghiera "☕" per tornare all'interfaccia di impostazione della pre-infusione. Se non sono necessarie ulteriori regolazioni, attendere 5 secondi per il salvataggio automatico e il ritorno all'interfaccia di standby.

(2.) Impostazione della funzione per due tazze di caffè: Tenere premuto il pulsante "☕☕" per 3 secondi per accedere all'impostazione della pre-infusione per una singola tazza di caffè. Ruotare la ghiera "☕" per regolare il tempo di pre-infusione (intervallo: 1~5 secondi). Dopo la regolazione, premere una volta il pulsante "☕" per accedere all'impostazione del tempo di estrazione. Ruotare la ghiera "☕" per regolare il volume di estrazione (intervallo: 45~75 g, questo valore include la pre-infusione + il volume di estrazione + l'estensione finale di 5 secondi). Dopo aver regolato il valore desiderato, premere nuovamente il pulsante "☕" per tornare all'interfaccia di impostazione della pre-infusione. Se non sono necessarie ulteriori regolazioni, attendere 5 secondi per il salvataggio automatico e il ritorno all'interfaccia di standby. **Nota: la quantità predefinita per una tazza singola è 30 g ± 10 g; per una tazza doppia è 60 g ± 15 g.**

III. Impostazioni della temperatura del caffè e del vapore:

1. Quando la macchina ha terminato il preriscaldamento ed è in modalità standby, tenere premuti i pulsanti "▶◀" e "☕" per 3 secondi per accedere all'interfaccia di impostazione della temperatura del caffè e dell'acqua calda. Ruotare la manopola "☕" per regolare la temperatura (intervallo di temperatura: 25 °C, 90~95 °C, impostazione predefinita di fabbrica: 92 °C). Dopo la regolazione, premere una volta il pulsante "☕" per accedere all'interfaccia di impostazione della temperatura del vapore. Ruotare la manopola "☕" per regolare la temperatura del vapore (intervallo di temperatura: 130~150 °C, regolabile con incrementi/decrementi di 5 °C, impostazione predefinita di fabbrica: 130 °C). Dopo aver impostato il valore desiderato, attendere 5 secondi per il salvataggio automatico e il ritorno all'interfaccia di standby. (Se premi di nuovo "☕", si tornerà all'interfaccia delle impostazioni della temperatura del caffè e dell'acqua calda.)



Interfaccia per la regolazione della temperatura del caffè



Interfaccia per la regolazione della temperatura del vapore

Nota: Intervallo di impostazione della temperatura: 25 °C (temperatura per caffè freddo), 91~95 °C (intervallo di temperatura per estrazione normale del caffè), 130~150 °C (intervallo di temperatura per vapore normale).

IV. Impostazione del volume dell'acqua calda:

1. Quando la macchina ha terminato il preriscaldamento ed è in modalità standby, tenere premuti i pulsanti "☺☺" e "☺" per 3 secondi per accedere all'interfaccia di impostazione del volume dell'acqua calda. Ruotare la ghiera "☺" per regolare il volume (intervallo acqua calda: 150 g, 200 g, 250 g, 300 g; volume acqua predefinito di fabbrica: 150 g)

Descrizione di altre funzioni

1. Avviso di alta temperatura

In modalità standby, impostare la temperatura di estrazione del caffè a 25 °C (funzione caffè freddo). Sul display viene visualizzato "E-2" e l'icona "⚙️" lampeggia per indicare un avviso di alta temperatura. In questo momento, premere il pulsante "⬆️" Funzione acqua calda per far scaricare l'acqua calda dalla caldaia e raffreddarla. Quando sullo schermo compare "25°C", significa che il raffreddamento è completato e puoi iniziare a preparare il caffè freddo.



Interfaccia di promemoria per temperature elevate



**Funzione Cold Brew
Interfaccia di standby**

Note: In modalità standby per la funzione cold brew, quando la temperatura di estrazione del caffè è impostata sulla funzione di estrazione a caldo (91~95 °C), la macchina si preriscalda e torna in standby alla temperatura impostata al termine del preriscaldamento.

2. Circuito aperto del microinterruttore del macinacaffè

In modalità standby, l'icona "Macinatura" ☺☺ sul lato sinistro del display e il pulsante "▶️" lampeggiano per segnalare la presenza del macinacaffè. In questa condizione, la pressione del pulsante "▶️" non attiverà il macinacaffè. Fare riferimento alla sezione precedente "Macinatura dei chicchi di caffè" per verificare se il contenitore dei chicchi è installato correttamente. Se è installato correttamente ma il messaggio di avviso persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.

Pulizia e manutenzione

1. Pulizia generale

- ① Prima della pulizia, scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare completamente la macchina del caffè.
- ② Utilizzare un panno pulito e umido per pulire la superficie in acciaio inossidabile.
Nota: non utilizzare alcol o solventi e non immergere la macchina in acqua per la pulizia.
- ③ Utilizzare una spazzola specifica per macchine da caffè per pulire l'uscita dell'acqua e la guarnizione interna.
- ④ Rimuovere il gruppo imbuto del filtro ad alta pressione ruotandolo in senso orario, eliminare i fondi di caffè al suo interno, quindi pulire il filtro e l'imbuto con una soluzione detergente, assicurandosi di risciacquare accuratamente con acqua pulita.
- ⑤ Lavare tutti gli accessori con acqua e asciugarli accuratamente.
- ⑥ Svuotare e pulire regolarmente la vaschetta raccogliogocce e il relativo coperchio.
- ⑦ Pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua.

2. Promemoria per la decalcificazione e istruzioni per l'uso:

Questo prodotto è dotato di una funzione di promemoria per la decalcificazione: quando il sistema rileva che la macchina è stata utilizzata 100 volte, viene visualizzata l'icona di decalcificazione  nell'angolo inferiore sinistro dello schermo per ricordare all'utente di eseguire la decalcificazione, operazione che richiede la collaborazione dell'utente per essere completata.



(1) Istruzioni per la decalcificazione

Si consiglia di decalcificare la macchina ogni 4-6 mesi o quando viene visualizzato il promemoria di decalcificazione.

La decalcificazione può essere effettuata con:

- A. Pastiglie decalcificanti per macchine da caffè
- B. Decalcificante liquido
- C. Aceto bianco e acqua calda

(2) Ciclo di decalcificazione: Il ciclo di decalcificazione dura circa 10 minuti.

Nota: Prima di avviare il programma di decalcificazione, completare le seguenti operazioni preparatorie.

① Preparazione alla decalcificazione

Aggiungere la soluzione al serbatoio dell'acqua (scegliere uno dei metodi A/B/C)

A. Versare 1 litro d'acqua nel serbatoio. Aggiungere le pastiglie decalcificanti e attendere che si dissolvano completamente.

B. Aggiungere mezza tazza di decalcificante liquido al serbatoio dell'acqua, quindi versare 1 litro di acqua calda e lasciare che la soluzione si mescoli accuratamente.

C. Aggiungere 1,5 cucchiaini di aceto bianco al serbatoio dell'acqua, quindi immettere 1 litro di acqua calda e lasciare che la soluzione si mescoli accuratamente.

② Posizionamento dei contenitori

Posizionare un contenitore da 1 litro sotto l'erogatore e un altro contenitore da 1 litro sotto la lancia vapore.

Dopo aver completato i passaggi precedenti, è possibile avviare il programma di decalcificazione come segue:

In modalità standby, tenere premuti i pulsanti "  " e "  " per accedere al programma di decalcificazione; verrà visualizzata l'interfaccia di pulizia (come mostrato nella figura seguente).



Fase 1: Decalcificazione

- (1) Premere un pulsante per una o due tazze per avviare la pompa dell'acqua e far uscire l'acqua calda, pulendo la caldaia e le tubazioni interne. Questa operazione richiede circa 1 minuto (al termine, il cicalino emette un segnale acustico per indicare la fase successiva).
- (2) Ruotare la manopola del vapore per avviare il processo di pulizia della caldaia e delle tubazioni interne. Questa operazione richiede circa 2 minuti (al termine, il cicalino emette un segnale acustico per indicare che la decalcificazione è completata).
- (3) Ruotare la manopola del vapore in posizione di chiusura.

Fase 2: Preparazione alla pulizia

Importante: Prima che il programma di decalcificazione si interrompa automaticamente, completare le seguenti operazioni entro circa 3 minuti:

- (1) Svuotare la soluzione decalcificante rimanente, risciacquare il serbatoio dell'acqua con acqua pulita, quindi aggiungere più di 1,5 litri di acqua pulita al serbatoio.
- (2) Svuotare la vaschetta di raccolta e il contenitore di raccolta dell'acqua e riposizionarli.

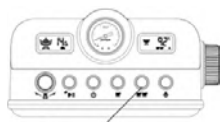
Fase 3: Avvio della pulizia

- (1) Premere un pulsante per una o due tazze per avviare la pompa dell'acqua e far uscire l'acqua calda, pulendo la caldaia e le tubature interne. Questa operazione richiede circa 1 minuto (al termine, il cicalino emette un segnale acustico per indicare la fase successiva).
- (2) Ruotare la manopola del vapore per avviare la pulizia della caldaia e delle tubature interne. Questa operazione richiede circa 2 minuti (al termine, il cicalino emette tre segnali acustici per indicare che la pulizia è completata).
- (3) Ruotare la manopola del vapore in posizione di chiusura.
- (4) Ruotare la manopola del vapore in posizione di chiusura. La pulizia è completata, si torna alla schermata di standby e l'icona di pulizia non viene visualizzata.

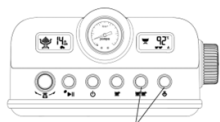
Se non viene eseguita alcuna operazione per 20 secondi, il sistema tornerà automaticamente all'interfaccia di standby. In questo caso, poiché la manopola del vapore è in posizione aperta, sullo schermo verrà visualizzato il messaggio E-1. Ruotare la manopola del vapore in posizione di chiusura per cancellare il messaggio e tornare alla normale interfaccia di standby.



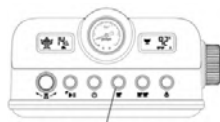
Impostazione della funzione del pulsante Descrizione dell'immagine



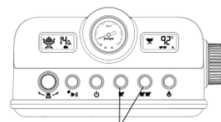
Tenere premuto il pulsante Double Cup per 3 secondi (per impostare il volume di pre-infusione e di estrazione).



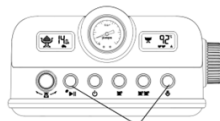
Tenere premuti a lungo i pulsanti Doppia tazza e Vapore per 3 secondi per impostare il volume dell'acqua calda.



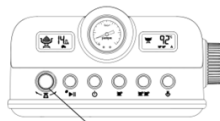
Tenere premuto il pulsante Tazza singola per 3 secondi (per impostare il volume di pre-infusione e di estrazione).



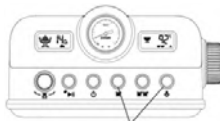
Tenere premuto il pulsante Tazza singola e Tazza doppia per 3 secondi per cambiare la temperatura.



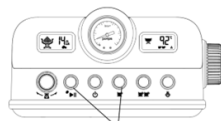
Tenere premuti i pulsanti Grind e Steam per 3 secondi per ripristinare le impostazioni di fabbrica della macchina.



Tenere premuto il pulsante della manopola per 3 secondi per passare dalla funzione di macinatura a tazza singola a quella a doppia tazza.



Tenere premuti a lungo i pulsanti Tazza singola e Vapore per 3 secondi per attivare la funzione decalcificante.



Tenere premuti a lungo i pulsanti Grind e Single Cup per 3 secondi per impostare la temperatura del caffè e del vapore.

Visualizzazione dello schermo



Il microinterruttore del modulo macinacaffè è in circuito aperto.

1. Verificare che il gruppo tramoggia chicchi sia installato correttamente nella macchina da caffè.
2. Se è installato correttamente ma il display continua a lampeggiare, contattare un centro assistenza autorizzato.

E-1

La manopola del vapore non è chiusa all'accensione della macchina oppure il circuito del microinterruttore è in circuito aperto.

Stringere la manopola del vapore o contattare un centro assistenza autorizzato.

E-2

In modalità standby, la temperatura di estrazione del caffè è impostata sulla funzione cold brew e la macchina emette un avviso di alta temperatura.

Fare riferimento alla procedura di avviso di alta temperatura: in questo caso, premere il pulsante per una tazza singola o per due tazze per far scaricare l'acqua calda dalla testina di erogazione e raffreddarla. Quando il display visualizza 25 °C, l'operazione è completata.

E-3

Il termistore del modulo caffè è in circuito aperto.

Contattare un centro assistenza autorizzato.

E-4

Il termistore del modulo caffè è in cortocircuito.

Contattare un centro assistenza autorizzato.

E-5

Il fusibile del modulo caffè è bruciato oppure la caldaia non si riscalda a causa di un guasto alla scheda elettronica.

Contattare un centro assistenza autorizzato.

E-6

Il circuito di passaggio per lo zero della scheda elettronica non funziona.

Contattare un centro assistenza autorizzato.

E-7

Rilevamento anomalo di mancanza d'acqua da parte del flussometro del serbatoio dell'acqua.

1. Verificare se il serbatoio dell'acqua è vuoto o se è installato correttamente.
2. Se l'errore E-7 persiste anche dopo aver effettuato le verifiche precedenti, contattare un centro assistenza autorizzato.

Nessuna visualizzazione

Spegnimento

Nessuna visualizzazione

Standby per più di 20 minuti

Ripristinare e riaccendere l'interruttore di alimentazione.

Guida alla risoluzione dei problemi

Guasto

La macchina non eroga acqua o ne eroga troppo poca.

Causa

Il serbatoio dell'acqua è vuoto.

La tensione o la frequenza di ingresso non corrispondono a quelle indicate sulla targhetta.
Malfunzionamento della macchina.

Soluzione

Aggiungere acqua al serbatoio e erogare acqua calda finché non fuoriesce acqua calda continua dalla lancia vapore.

Utilizzare la tensione e la frequenza corrispondenti a quelle indicate sulla targhetta.

Contattare un centro assistenza autorizzato.

Guasto

La macchina non produce vapore.

Causa

L'ugello della lancia vapore è ostruito.

Il serbatoio dell'acqua è vuoto.

Malfunzionamento della macchina.

Soluzione

Utilizzare un ago per rimuovere i depositi dall'ugello.

Aggiungere acqua al serbatoio e erogare acqua calda finché non fuoriesce acqua calda continua dalla lancia vapore, quindi erogare vapore.

Contattare un centro assistenza autorizzato.

Guasto

Il caffè fuoriesce dal bordo della guarnizione dell'imbuto del filtro.

Causa

Un eccesso di fondi di caffè è finito nel filtro.

Sono presenti residui di fondi di caffè sulla guarnizione dell'imbuto del filtro.

Dopo diversi utilizzi, la temperatura dell'acqua calda è elevata e provoca la vaporizzazione.

Il problema persiste anche dopo aver eseguito le operazioni sopra descritte.

Soluzione

Spegnere la macchina e lasciarla raffreddare. Pulire i residui di fondi di caffè sulla guarnizione dell'imbuto del filtro e aggiungere la quantità appropriata di caffè macinato per la preparazione.

Spegnere la macchina e lasciarla raffreddare. Pulire i residui di fondi di caffè sulla guarnizione dell'imbuto del filtro.

Spegnere la macchina e riavviarla dopo che si è raffreddata.

Contattare un centro assistenza autorizzato.

Problema

Il caffè non esce o esce troppo lentamente.

Causa

Il caffè macinato utilizzato è troppo fine e ostruisce il filtro.

I fori del filtro sono ostruiti.

La piastra del filtro è ostruita.

Il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente.

Soluzione

Dopo il risciacquo, utilizzare caffè macinato leggermente più grosso.

Pulire i fori sul fondo del filtro con una spazzola o un ago e risciacquare con acqua pulita.

Rimuovere la piastra del filtro con un cacciavite, pulire i fori sul fondo della rete filtrante con una spazzola o un ago.

Inserire il serbatoio dell'acqua al suo posto.

Guasto

Perde acqua dal fondo della macchina del caffè.

Causa

Il serbatoio dell'acqua è vuoto.

La tensione o la frequenza di ingresso non corrispondono a quelle indicate sulla targhetta.
Malf funzionamento della macchina.

Soluzione

Aggiungere acqua al serbatoio e far uscire acqua calda finché non fuoriesce un flusso continuo di acqua calda dalla lancia vapore.
Utilizzare la tensione e la frequenza indicate sulla targhetta.
Contattare un centro assistenza autorizzato.

Guasto

La macchina del caffè non funziona.

Causa

La spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente.
Il termistore è in circuito aperto o in cortocircuito.
Malf funzionamento della macchina.

Soluzione

Inserire correttamente la spina del cavo di alimentazione.
Contattare un centro assistenza autorizzato.
Contattare un centro assistenza autorizzato.

Guasto

Il vapore dalla lancia vapore non riesce a montare il latte.

Causa

La spia del vapore lampeggia.
Il contenitore è troppo grande o ha una forma inadeguata.
Si utilizza latte scremato.

Soluzione

Il vapore può essere erogato solo quando la spia del vapore è accesa.
Utilizzare una tazza alta e stretta o una tazza professionale per latte art.
Utilizzare latte intero.
Se non si riesce a individuare la causa del guasto, non smontare la macchina autonomamente. Contattare un centro di assistenza autorizzato.

Tabella delle sostanze pericolose presenti nei prodotti

	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent Chromium (Cr(VI))	Polybrominated Biphenyls (PBBs)	Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDEs)
Parti in plastica	o	o	o	o	o	o
Parti hardware	o	o	o	o	o	o
Cavo di alimentazione	x	o	o	o	o	o
Parti elettriche	x	o	o	o	o	o
Parti in silicone	o	o	o	o	o	o
Parti di imballaggio	o	o	o	o	o	o

Questa tabella è stata compilata in conformità alle disposizioni della norma SJ/T 11364.
o: Indica che il contenuto di questa sostanza pericolosa in tutti i materiali omogenei di questa parte è inferiore ai limiti specificati nella norma GB/T 26572.
x: Indica che il contenuto di questa sostanza pericolosa in almeno un materiale omogeneo di questa parte supera i limiti specificati nella norma GB/T 26572.



Trattamento per la protezione dell'ambiente

Anche tu puoi contribuire alla protezione dell'ambiente!

Ricorda di rispettare le leggi e i regolamenti locali e di consegnare gli apparecchi elettrici non funzionanti all'apposito centro di smaltimento rifiuti.

Per la vostra sicurezza fisica, non aprite né maneggiate da soli le parti interne del prodotto. In caso di qualsiasi problema di funzionamento del prodotto, contattate l'assistenza tecnica Prixton, il cui team effettuerà gli interventi necessari sempre nel rispetto delle massime misure di sicurezza.

Politica di garanzia

Questo prodotto è conforme alla legge di garanzia vigente nel suo paese di acquisto.

Quando hai un problema che non puoi risolvere, devi accedere al sito www.prixton.com e fare clic sull'opzione di contatto per inviarci il tuo modulo di assistenza. Le caratteristiche tecniche ed elettriche qui riportate corrispondono alle unità tipiche e possono essere modificate senza preavviso per migliorare le qualità del dispositivo.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1° piano, CP 48970, Biscaglia, Spagna

Tel: 0034 94 431 77 30

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La presente dichiarazione di conformità è redatta sotto la sola responsabilità del produttore.

La Trastienda Digital SL, proprietaria del marchio Prixton, con sede in Avenida Cervantes 49, modulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dichiara che il tipo di apparecchiatura radio descritto di seguito:

Marca: PRIXTON

Modello: SIENA

Caratteristiche principali: Macchina per espresso con macinacaffè

Dichiariamo con la presente che gli articoli sopra menzionati sono conformi a tutte le norme e regolamenti europei applicabili e non contengono alcuna sostanza vietata, come specificato nel regolamento REACH (CE) n. 1907/2006 e suoi aggiornamenti.

I prodotti non contengono sostanze la cui concentrazione superi lo 0,1% in peso secondo la lista candidata REACH delle sostanze estremamente preoccupanti (SVHC).

Fatto per e a nome di:

Cordiali saluti,

Luis González Escribano

Direttore generale

Data e luogo: 28/04/2026, Basauri, Biscaglia

Spannung: 220–240 V
Frequenz: 50/60 Hz
Gesamtleistung: 1500 W
Leistung Kaffeemaschine: 1350 W
Leistung Mahlwerkmotor: 150 W
Wassertankkapazität: 1,8 l
Pumpendruck: 20 bar

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen und befolgen Sie diese Anweisungen vor der Benutzung des Geräts sorgfältig. Wir übernehmen keine Haftung für Folgen unsachgemäßer Verwendung.

Für die Kaffeemaschine:

1. Warnung: Unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen führen.
2. Die Oberfläche des Heizelements kann nach Gebrauch Restwärme aufweisen.
3. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Kinder ab 8 Jahren können dieses Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden, Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern unter 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis können das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Das Produkt darf nicht benutzt werden, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Beschädigungen aufweist oder ausläuft.
8. Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die Spannung Ihrer Steckdose mit den Angaben auf dem Typenschild der Kaffeemaschine übereinstimmt.
9. Dieses Gerät ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet. Stellen Sie sicher, dass Ihre Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
10. Stellen Sie die Kaffeemaschine nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenem Feuer, um Beschädigungen zu vermeiden.
11. Ziehen Sie vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen, anbringen oder reinigen.
12. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion oder wenn das Gerät anderweitig beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Justierung zur nächsten autorisierten Servicestelle.
13. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
14. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche oder einen Tisch. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängt.
15. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird oder an scharfen Kanten reibt.
16. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel keine heißen Oberflächen des Geräts berührt.
17. Berühren Sie das Gerät nicht direkt mit der Hand. Verwenden Sie den Griff des Trichters.
18. Um Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahren zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
19. Nicht im Freien verwenden. Vor Frost schützen.

20. Füllen Sie den Wassertank nicht über die obere MAX-Markierung hinaus, wenn sich reines Wasser darin befindet.
 21. Sollte die Maschine aufgrund eines vermuteten Defekts herunterfallen oder eine Störung auftreten, ziehen Sie sofort den Netzstecker und betreiben Sie das betroffene Gerät nicht weiter.
 22. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
 23. Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser.
 24. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Beschädigungen aufweist oder Wasser austritt.
 25. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
 26. Warnung: Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Verwendung.
 27. Die Oberfläche des Heizelements kann nach Gebrauch Restwärme aufweisen.
 28. Die Kaffeemaschine darf während des Gebrauchs nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
 29. Das Gerät darf nicht zur Reinigung in Wasser getaucht werden.
 30. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
 - Pensionen.
 31. Nur für den Hausgebrauch.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

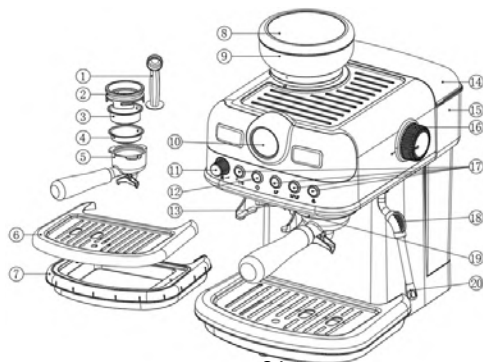
Für die Kaffeemühle:

32. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, sowie vor Montage, Demontage oder Reinigung.
 33. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Bedienungsanleitung enthält detaillierte Informationen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.

Komponentensymbol

1. Kaffeelöffel 2. Dosiererring für Kaffeepulver 3. Doppeltassenfilter 4. Einzeltassenfilter 5. Filtertrichter 6. Abtropfschalendeckel 7. Abtropfschale 8. Bohnenbehälterdeckel 9. Bohnenbehälter 10. Manometer 11. Einstellknopf 12. Ein-/Ausschalter 13. Filterhalter 14. Wassertankdeckel 15. Wassertank 16. Dampfregler 17. Funktionstasten 18. Dampfplanze 19. Brühkopf 20. Dampfdüse

Warnung: Diese Kaffeemaschine benötigt gemahlene Kaffeebohnen zur Kaffeezubereitung und kann ausschließlich Kaffee, Kaffeegetränke (z. B. Cappuccino, Latte Macchiato usw.), Milch und Tee zubereiten. Jede andere unsachgemäße Verwendung kann gefährlich sein.



Kaffeebohnen mahlen



1. Bauen Sie die Bohnenbehälter-
augruppe in die Kaffeemaschine
ein.



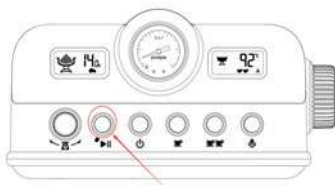
2. Wie in der Abbildung gezeigt, ist die
Kreisposition ausgerichtet. Drücken Sie
nach unten und drehen Sie im
Uhrzeigersinn, um das Teil in den
Bohnenbehälter einzusetzen.



3. Die Mahlgradskala am Bohnenbehälter
dient zur Einstellung des Mahlgrads.
Richten Sie die Skala am Bohnenbehälter
an der Markierung auf dem Deckel (dem
Kreis) aus.
Hinweis: Je höher die Zahl auf der
Mahlgradskala am Bohnenbehälter,
desto gröber der Kaffee und umgekehrt.

4. Stellen Sie sicher, dass der Bohnenbehälter korrekt eingesetzt ist. Leuchtet die Kontrollleuchte der Mahlfunktion und wird die Mahlfunktion auf dem Display angezeigt (siehe Standby-Ansicht unten), ist die Mühle betriebsbereit.

Hinweis: Ist der Bohnenbehälter nicht korrekt eingesetzt, blinkt die Uhrzeit auf der Mahlfunktion links im Display (einschließlich der Mahlfunktionstaste), und die Mahlfunktionstaste lässt sich nicht bedienen. Überprüfen Sie, ob der Bohnenbehälter korrekt eingesetzt ist.



Standby-Oberflächenbild

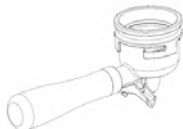
5. Füllen Sie eine angemessene Menge Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter. Beachten Sie, dass die maximale Bohnenmenge 120 g nicht überschreiten sollte. (Wenn das Gerät 5 Minuten lang ununterbrochen in Betrieb ist, muss es 30 Minuten abkühlen.) Schließen Sie den Deckel des Bohnenbehälters.

6. Drehen Sie den Bohnenbehälter, um den Mahlgrad einzustellen. Stellen Sie ihn für die erste Verwendung auf Stufe 10 ein, um die Bohnen zu mahlen. Passen Sie den Mahlgrad anschließend entsprechend dem Brühdruck und der Kaffeemenge an.

7. Setzen Sie den Pulverdosiererring wie in der Abbildung unten gezeigt in den Filtertrichter ein, arretieren Sie ihn im Uhrzeigersinn und setzen Sie den Filtertrichter in den Filterhalter ein.



Installationsme-
thode



Installationsstatus
abgeschlossen



In den Trichterrahmens-
tatus geladen

8. Die Mahldauer kann durch Drehen des Drehknopfs „“ eingestellt werden. Nach der Bestätigung drücken Sie die Starttaste „“, um den Mahlvorgang zu starten. Die Maschine stoppt automatisch nach Ablauf der eingestellten Mahldauer. Alternativ können Sie die Mahltaste „“ drücken, um den Mahlvorgang nach der Hälfte der Zeit zu stoppen.

Hinweis: Durch einmaliges Drücken des Drehknopfs „“ wählen Sie die Mahlmenge für eine Tasse „“ oder für zwei Tassen „“. Die Standardeinstellung für eine Tasse ist 7 Sekunden, für zwei Tassen 14 Sekunden.

Mahltipps

1. Ist der Kaffee zu fein gemahlen, führt dies zu einer Überextraktion. Dadurch kann der Kaffeefluss unterbrochen werden oder es wird gar kein Kaffee gebrüht, was zu einem bitteren Geschmack führt.
2. Ist der Kaffee zu grob gemahlen, fließt das Wasser zu schnell durch das Kaffeepulver. Dies führt zu einer Unterextraktion und beeinträchtigt das Aroma und den Geschmack des extrahierten Kaffees.
3. Die Mahlgradeinstellung variiert je nach Bohnensorte, Röstgrad und Frische. Für ein optimales Extraktionsergebnis sind weitere Anpassungen erforderlich.
4. Bei der ersten Verwendung der neuen Maschine empfiehlt es sich, das Mahlwerk auf Stufe 10 einzustellen und etwas Kaffeepulver zu mahlen, um den Mahlgrad dieser Stufe zu ermitteln. Ist das Kaffeepulver deutlich zu grob, stellen Sie die Stufe feiner ein; ist es zu fein, erhöhen Sie sie.
5. Passen Sie den Mahlgrad an, bis Sie die optimale Konsistenz erreichen. Espressopulver sollte wie gemahlener Pfeffer aussehen und beim Verreiben mit der Hand nicht sichtbar sein. Geben Sie das Pulver in den Kaffeefilter und justieren Sie den Mahlgrad entsprechend dem Extraktionsdruck.
6. Beobachten Sie anschließend das Manometer, um zu prüfen, ob der Druck während der Extraktion optimal ist.

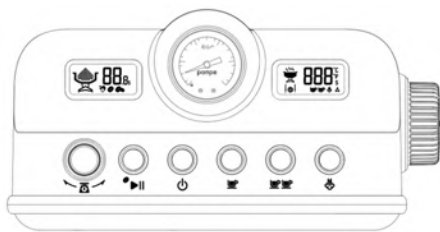
Hinweis: Für ein optimales Ergebnis wird ein Extraktionsdruck von 8–12 bar empfohlen, bei langsamem Kaffeefluss und feiner Crema. Ist der Extraktionsdruck zu niedrig oder zu hoch, passen Sie den Mahlgrad entsprechend an, um ein optimales Extraktionsergebnis zu erzielen.

Pflege

1. Um das Kaffeearoma zu erhalten und das Verderben des Kaffeepulvers zu verhindern, leeren Sie den Behälter für das Kaffeepulver nach jedem Gebrauch.
2. Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker.
3. Tauchen Sie die Mühle, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser.
4. Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheu-erschwämme.
5. Um das obere Mahlwerk zu entfernen, halten Sie den Griff des oberen Mahlwerks fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Heben Sie ihn anschließend senkrecht an und reinigen Sie das obere Mahlwerk mit einer Reinigungsbürste.

Hinweis: Bei der ersten Benutzung der Mühle darf der Mahlgrad nicht leer in den Stufen 0–5 eingestellt werden. Füllen Sie Kaffeebohnen ein, bevor Sie die Stufen 0–5 einstellen.

Kaffee extrahieren



„“ Ein-/Ausschalter: Einmal drücken, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Während des Vorheizens leuchten die Kontrollleuchten „“ und „“, die Kontrollleuchten „“, „“ und „“ blinken. Nach Abschluss des Vorheizens leuchten alle fünf Kontrollleuchten. Zum Ausschalten während oder nach dem Vorheizen erneut drücken.

„“ Funktionsregler: Im Standby-Modus durch einmaliges Drücken in den Doppeltassen-Mahlmodus wechseln, durch erneutes Drücken zurück in den Einzeltassen-Mahlmodus. Drehen Sie den Regler nach links, um die Mahldauer zu verkürzen, und nach rechts, um sie zu verlängern. (Standardmäßig beträgt die Mahldauer 7 Sekunden für eine Tasse und 14 Sekunden für zwei Tassen.)

„“ Mahlwerkstaste: Im Standby-Modus durch Drücken dieser Taste starten Sie das Gerät. Sobald die eingestellte Mahldauer erreicht ist, stoppt das Gerät automatisch und wechselt in den Standby-Modus.

„“ Einzeltassen-Kaffee-taste: Im Standby-Modus durch Drücken dieser Taste starten Sie das Gerät. Sobald die eingestellte Durchflussrate erreicht ist, schaltet sich die Maschine automatisch ab und wechselt in den Standby-Modus.

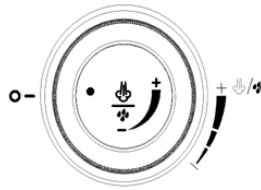
„“ Doppeltassen-Kaffee-Taste: Im Standby-Modus drücken Sie diese Taste, um die Maschine zu starten. Sobald die eingestellte Durchflussrate erreicht ist, schaltet sich die Maschine automatisch ab und wechselt in den Standby-Modus.

„“ Heißwasserfunktion: Im Kaffeemodus drehen Sie den „“ Dampf-/Heißwasserknopf, um ihn zu öffnen. Heißes Wasser tritt aus der Dampfpflanze aus. Drehen Sie ihn in die entgegengesetzte Richtung, um ihn zu schließen. Die Heißwasserzufuhr wird gestoppt.

„“ Dampffunktionstaste: Im Kaffeemodus drücken Sie diese Taste, um die Maschine aufzuheizen. Das „“-Symbol blinkt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet das „“-Symbol dauerhaft. Drehen Sie den „“-Schalter, um ihn zu öffnen. Dampf tritt aus der Dampfpflanze aus.“



(Dampf-/Heißwasserregler)
Status: Aus



(Dampf-/Heißwasserregler)
Status „Ein“

(Hinweis: Der Dampf-/Heißwasserknopf „“ hat zwei Betriebszustände. Im Kaffeemodus fließt beim Einschalten des Knopfes heißes Wasser aus der Dampfpflanze; im Dampfmodus fließt beim Einschalten des Knopfes Dampf aus der Dampfpflanze.)

Hinweise:

Beim Einschalten ertönt dreimal schnell ein Signalton, das Symbol für den Dampfregler „☞“ blinkt schnell auf dem Bildschirm, und es erscheint die Meldung „Dampfregler“ E-1. Dies bedeutet, dass der Dampfregler geöffnet ist. Drehen Sie den Dampfregler in die geschlossene Position, um das Problem zu beheben.



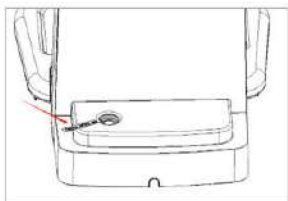
Halten Sie die Taste „☞“ für Einzeltassenkaffee oder die Taste „☞☞“ für Doppeltassenkaffee 3 Sekunden lang gedrückt, um zwischen Celsius und Fahrenheit umzuschalten.



Werkseinstellungen wiederherstellen: Halten Sie die Tasten „☛“ und „☞“ 3 Sekunden lang gedrückt (Signalton ertönt). Die Kaffeemaschine wird auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

A. Erste Inbetriebnahme (Wichtig): Packen Sie die Kaffeemaschine aus und prüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden sind. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile gründlich.

Entnehmen Sie den Wassertank und entfernen Sie die rote Silikonkappe am Wasserauslass.



Um den reinen Geschmack Ihrer ersten Tasse Kaffee zu gewährleisten, reinigen Sie die Kaffeemaschine und alle abnehmbaren Teile. Die Reinigungsschritte sind wie folgt:

1) Füllen Sie den Wassertank mit Wasser, achten Sie dabei darauf, die maximale Füllstandsmarkierung nicht zu überschreiten. Setzen Sie den Tank anschließend wieder in die Maschine ein und schließen Sie den Deckel.

2) Halten Sie den oberen Teil der Maschine mit einer Hand fest, fassen Sie den Filtergriff an und schrauben Sie den Hochdruckfiltertrichter gegen den Uhrzeigersinn von Position „☛“ zu Position „☛“. Geben Sie kein Kaffeepulver in den Hochdruckfiltertrichter. (Der Hochdruckfiltertrichter muss fest angezogen sein.)



„☛“ Offene Stelle



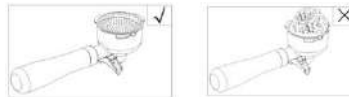
„☛“ Gesperzte Position

- 3) Place a coffee cup on the movable drip tray, aligned with the coffee outlet.
- 4) Insert the power cord into a grounded socket.
- 5) Press the power switch. The corresponding indicator lights are flashing, and the machine starts preheating. After the indicator lights stop flashing and stay on, preheating is completed.
- 6) Rotate to open the “☕” Steam/Hot Water Knob to let an appropriate amount of hot water flow out of the steam wand to clean the steam pipe. (Please note that the steam wand should be aligned with the drip tray or use a cup to catch water to avoid scalding.)
- 7) Press the double cup coffee button “☕☕”, and clean the machine pipeline. (Please note not to touch the handle water outlet to avoid scalding.)
- 8) After the water stops flowing, empty the water in the drip tray.

B. Making Espresso Coffee (Taking Double Cup Coffee as an Example)

1. Open the water tank cover, remove the water tank, and inject an appropriate amount of water, not exceeding the MAX level of the water tank.
2. Install the water tank back to its original position and close the water tank cover.
3. Plug in the power cord, press the power button “⏻”, the indicator lights “☕” “☕☕” “☕” flash, and the machine starts preheating. After about 1 minute, all lights stay on, and preheating is completed.
4. Rotate the bean hopper to adjust the grinding level to 10. Add 9-120 grams of coffee beans into the bean hopper. Install the coffee filter into the powder receiving bracket. Press the grinder button “⚙️” to start grinding. If there are still beans left unground after stopping, press the pulse grind button once to grind all remaining coffee beans.
5. Use a tamper to evenly press the coffee grounds. After pressing, remove the coffee grounds from the edge of the filter.

Note: If too much coffee grounds remain on the edge of the filter, it may cause poor sealing and water leakage.



6. Schrauben Sie den Filtertrichter gegen den Uhrzeigersinn von Position „☕“ in Position „☕“ (muss festgezogen werden).
7. Stellen Sie die Kaffeetasse auf den Abtropfschalendeckel, ausgerichtet auf den Wasserauslauf.
8. Drücken Sie den Schalter für Doppeltassenkaffee „☕☕“ (Hinweis: Geben Sie 15–15,5 g Kaffeepulver in den Doppeltassenfilter). Die Kontrollleuchte für Doppeltassenkaffee „☕☕“ blinkt, und die Espressozubereitung beginnt.
9. Die Kaffeemaschine schaltet sich automatisch ab (die Kontrollleuchten „☕“, „☕☕“ und „☕“ leuchten dauerhaft). Die Kaffeezubereitung ist nun abgeschlossen. Nehmen Sie die Kaffeetasse heraus.

Warnung: Lassen Sie die Kaffeemaschine während der Kaffeezubereitung nicht unbeaufsichtigt, da unter Umständen eine manuelle Bedienung erforderlich ist.

10. Nach der Kaffeezubereitung drehen Sie den Hochdruckfiltertrichter im Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen. Reinigen Sie den Filter umgehend vom Kaffeesatz und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus. Drücken Sie den Schalter für Einzel- oder Doppeltassenkaffee, um das Wasser abzulassen und den Wasserauslass zu reinigen. Setzen Sie anschließend den gereinigten Hochdruckfiltertrichter wieder in den Wasserauslass ein und warten Sie auf die nächste Kaffeezubereitung.

11. Verwenden Sie für die Zubereitung von Einzeltassenkaffee den Einzeltassen-Kaffeefilter (geben Sie 8,5–9 g Kaffeepulver hinzu). Drücken Sie den Schalter für Einzeltassenkaffee „☕“, um die Zubereitung einer einzelnen Portion Espresso zu starten. Die weiteren Schritte finden Sie in der Anleitung zur Zubereitung von Doppeltassenkaffee.

Hinweis: Seien Sie während des Gebrauchs vorsichtig mit den heißen Teilen der Maschine, insbesondere dem Wasserauslass (Filtertrichter), dem Filtertrichter und der Dampflanze. Berühren Sie diese Teile während des Betriebs unter keinen Umständen.

Steam Function

1. Please clean the steam wand first and align it with the drip tray. In coffee mode, press this button to start heating “” the machine to the set value. Rotate to open the Steam/Hot Water Knob “”, and steam flows out of the steam wand. First empty the residual water in the pipe, and turn the knob to the closed position when steam comes out, exit the steam function, and return to standby mode.
2. Please use fresh refrigerated whole milk. Milk foam produced by different brands and types of milk varies.
3. Pour an appropriate amount of milk into the milk frothing cup.
4. Insert the steam wand into the surface of the milk about 1-2cm, near the 3 o'clock direction at the right end of the cup handle. Turn the knob to the open position.
5. Keep the steam wand tip just below the surface of the milk until the milk starts to form a clockwise vortex.
6. Slowly move the milk frothing cup downward while the milk is rotating, so that the steam wand tip is near the surface of the milk, and air is introduced into the milk to make milk foam easier to form.
7. Move the milk frothing cup slightly upward to make the steam wand tip go deeper below the surface of the milk, and keep the milk rotating until the desired dense milk foam is obtained. Turn the knob to the standby position, then remove the milk frothing cup from the steam wand.

Warm Tips

1. After making milk foam, please purge the steam once to remove residual milk in the steam wand, and clean the outside of the steam wand with a damp cloth, but be careful to avoid scalding.
2. The maximum continuous use time of the steam function is 2 minutes. After using this function, please turn the knob to the standby position.

Hot Water Function

The hot water function can be used for warming cups and dispensing hot water. To use hot water, in coffee mode, rotate to open the “” Steam/Hot Water Knob, and hot water flows out of the steam wand. To stop hot water, rotate again to close the “” Steam/Hot Water Knob.

Warm Tips

1. Hot water runs according to the set flow rate. After reaching the set flow rate, the machine automatically stops the hot water function. After completion, please turn the knob to the standby position.
2. When using a container to catch hot water, pay attention to the size of the container or have someone supervise the use.

Machine Program Settings

This machine has a program customization function. Users can customize single/double cup grinding time, single/double cup coffee extraction time setting, PID customized extraction temperature, and hot water flow setting. After entering the customization mode, if there is no operation within 5 seconds, the machine will exit this mode and return to standby mode.

1. Setting Single/Double Cup Grinding Time

1. In standby mode, press the “” to select single-cup grind amount “” or double-cup grind amount “”.
2. Rotate the “” to adjust the single/double cup grinding time. The machine saves the current grinding time as the default grinding time.

Note: The effective setting range for single-cup grinding time is 3-20 seconds, and for double-cup grinding time is 8-30 seconds.

II. Einstellen der Funktionen für Einzel- und Doppeltassenkaffee

1. Aufrufen der Kaffeeinstellungen

Halten Sie im Standby-Modus die Taste „☕“ für Einzeltassenkaffee oder die Taste „☕☕“ für Doppeltassenkaffee 3 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellungen für die Vorbrühfunktion aufzurufen. Die Kontrollleuchte dieser Taste blinkt, und das Symbol „☕“ auf dem Bildschirm blinkt. Drücken Sie die Taste „⏸“ erneut, um die Einstellungen für die Brühzeit aufzurufen. Das Symbol „⏸“ auf dem Bildschirm blinkt. Stellen Sie den gewünschten Wert ein und warten Sie 5 Sekunden, bis die Einstellungen automatisch gespeichert und Sie zum Standby-Menü zurückkehren.



Vor der Infusion



Einstellung des
Extraktionsvolumens

2. Vorbrühzeit für Einzel-/Doppeltassen einstellen

Im Vorbrühmodus können Sie die Vorbrühzeit für Einzel-/Doppeltassen durch Drehen des Reglers „⏸“ einstellen. Die Maschine speichert die Einstellung automatisch.

Hinweis: Die gesamte Vorbrühzeit beträgt 5 Sekunden, der Einstellbereich liegt zwischen 1 und 5 Sekunden.

Beispiel: Bei einem Einstellwert von 3 Sekunden gibt der Brühkopf während des Betriebs 3 Sekunden lang Wasser ab, pausiert 2 Sekunden und beginnt dann mit der normalen Kaffeeextraktion.

3. Brühmenge für Einzel-/Doppeltassen einstellen

(1.) Einzeltassenfunktion: Halten Sie die Taste „☕“ 3 Sekunden lang gedrückt, um die Vorbrühfunktion für Einzeltassen aufzurufen. Drehen Sie den Regler „⏸“, um die Vorbrühzeit einzustellen (Zeitbereich: 1–5 Sekunden). Drücken Sie anschließend einmal die Taste „☕“, um die Brühmenge einzustellen. Drehen Sie „☕“, um das Extraktionsvolumen einzustellen (Bereich: 20–40 g; dieser Wert beinhaltet Vorbrühen + Extraktionsvolumen + abschließende 5 Sekunden Verlängerung). Nachdem Sie den gewünschten Wert eingestellt haben, drücken Sie erneut „☕“, um zur Vorbrüheinstellung zurückzukehren. Wenn keine weitere Anpassung erforderlich ist, werden die Einstellungen nach 5 Sekunden automatisch gespeichert und Sie kehren zur Standby-Ansicht zurück.

(2.) Einstellung für Doppeltassenkaffee: Halten Sie „☕☕“ 3 Sekunden lang gedrückt, um die Vorbrüheinstellung für Einzeltassenkaffee aufzurufen. Drehen Sie „⏸“, um die Vorbrühzeit einzustellen (Zeitbereich: 1–5 Sekunden). Drücken Sie anschließend einmal „☕“, um die Extraktionszeit einzustellen. Drehen Sie „☕“, um das Extraktionsvolumen einzustellen (Bereich: 45–75 g; dieser Wert beinhaltet Vorbrühen + Extraktionsvolumen + abschließende 5 Sekunden Verlängerung). Nachdem Sie den gewünschten Wert eingestellt haben, drücken Sie erneut „☕“, um zur Vorbrüheinstellung zurückzukehren. Wenn keine weiteren Einstellungen erforderlich sind, warten Sie 5 Sekunden, bis die Einstellungen automatisch gespeichert werden und Sie zur Standby-Oberfläche zurückkehren.

Hinweis: Die Standardeinstellung für eine Tasse beträgt 30 g ± 10 g; für eine doppelte Tasse 60 g ± 15 g.

III. Kaffee- und Dampftemperatureinstellungen:

1. Sobald die Maschine vorgeheizt hat und sich im Standby-Modus befindet, halten Sie die Tasten „▶“ und „☕“ 3 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellungen für Kaffee- und Heißwassertemperatur aufzurufen. Drehen Sie „☕“, um die Temperatur einzustellen (Temperaturbereich: 25 °C, 90–95 °C, Werkseinstellung: 92 °C). Drücken Sie anschließend einmal „☕“, um die Einstellungen für die Dampftemperatur aufzurufen. Drehen Sie „☕“, um die Dampftemperatur einzustellen (Temperaturbereich: 130–150 °C, in 5-°C-Schritten einstellbar, Werkseinstellung: 130 °C). Nach der Einstellung des gewünschten Wertes warten Sie 5 Sekunden, bis die Einstellungen automatisch gespeichert werden und Sie zur Standby-Oberfläche zurückkehren. (Wenn Sie erneut die Taste „☕“ drücken, gelangen Sie zurück zur Benutzeroberfläche für die Einstellungen der Kaffee- und Heißwassertemperatur.)



**Schnittstelle zur Einstellung
der Kaffeetemperatur**



**Schnittstelle zur Einstellung
der Dampftemperatur**

Hinweis: Temperatureinstellbereich: 25 °C (Kaltbrühtemperatur), 91–95 °C (normale Brühtemperatur), 130–150 °C (normale Dampftemperatur).

IV. Heißwassermenge einstellen:

1. Sobald die Maschine vorgeheizt hat und sich im Standby-Modus befindet, halten Sie die Tasten „☕☕“ und „☞“ 3 Sekunden lang gedrückt, um die Heißwassermengeneinstellung aufzurufen. Drehen Sie „☞“, um die gewünschte Menge einzustellen (Heißwassermenge: 150 g, 200 g, 250 g, 300 g; Werkseinstellung: 150 g).

Weitere Funktionsbeschreibungen

1. Warnung bei zu hoher Temperatur

Stellen Sie im Standby-Modus die Brühtemperatur auf 25 °C (Kaltbrühfunktion) ein. Auf dem Display erscheint „E-2“, und das Symbol „⚠“ blinkt, um eine Warnung bei zu hoher Temperatur anzuzeigen. Drücken Sie in diesem Fall die Heißwassertaste „☕“, damit der Boiler heißes Wasser zum Abkühlen abgibt. Wenn auf dem Bildschirm „25°C“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass der Kühlvorgang abgeschlossen ist und Sie mit der Zubereitung von Cold Brew Coffee beginnen können.



Hochtemperatur-Erinnerungsschnittstelle



**Standby-Schnittstelle für
die Kaltbrühfunktion**

Hinweis: Im Standby-Modus der Kaltbrühfunktion heizt die Maschine bei auf die Heißbrühfunktion (91–95 °C) eingestellter Brühtemperatur erneut vor und kehrt nach Abschluss des Vorheizvorgangs in den Standby-Modus zurück.

2. Mahlwerks-Mikroschalter: Stromkreis unterbrochen

Im Standby-Modus blinken das Mahlsymbol „☕☕“ links im Display und die Taste „☞☞“ zur Erinnerung. In diesem Zustand aktiviert das Drücken der Taste „☞☞“ das Mahlwerk nicht. Bitte prüfen Sie anhand des vorherigen Abschnitts „Kaffeebohnen mahlen“, ob der Bohnenbehälter richtig eingesetzt ist. Sollte die Meldung trotz korrekter Installation weiterhin angezeigt werden, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicecenter.

Reinigung und Wartung

1. Allgemeine Reinigung

- ① Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und die Kaffeemaschine vollständig abkühlen lassen.
- ② Die Edelstahloberfläche mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
Hinweis: Keinen Alkohol oder Lösungsmittel verwenden und die Maschine nicht in Wasser tauchen.
- ③ Den Wasserauslauf und den inneren Dichtungsring mit einer speziellen Kaffeemaschinenbürste reinigen.
- ④ Den Hochdruckfiltertrichter durch Drehen im Uhrzeigersinn entfernen, den Kaffeesatz entsorgen und anschließend das Filtersieb und den Filtertrichter mit Reinigungslösung reinigen. Zum Schluss unbedingt mit klarem Wasser nachspülen.
- ⑤ Alle Zubehöerteile mit Wasser waschen und gründlich trocknen.
- ⑥ Tropfschale und Tropfschalendeckel regelmäßig leeren und reinigen.
- ⑦ Den Wassertank regelmäßig reinigen.

2. Entkalkungserinnerung und Bedienungsanleitung:

Dieses Produkt verfügt über eine Entkalkungserinnerungsfunktion: Nach 100 Benutzungen wird das Entkalkungssymbol „☞“ in der unteren linken Ecke des Bildschirms angezeigt, um den Benutzer an die Entkalkung zu erinnern. Für die Durchführung ist die Mitwirkung des Benutzers erforderlich.



(1) Entkalkungsanleitung

Es wird empfohlen, die Maschine alle 4–6 Monate oder bei Anzeige einer Entkalkungserinnerung zu entkalken.

Zum Entkalken können Sie Folgendes verwenden:

- A. Entkalkungstabletten für Kaffeemaschinen
- B. Flüssiges Entkalkungsmittel
- C. Weißweinessig und warmes Wasser

(2) Entkalkungsvorgang: Der Entkalkungsvorgang dauert ca. 10 Minuten.

Hinweis: Bitte führen Sie vor Beginn des Entkalkungsprogramms die folgenden Vorbereitungen durch und starten Sie anschließend das Programm.

① Vorbereitung der Entkalkung

Geben Sie die Lösung in den Wassertank (wählen Sie eine der Methoden A/B/C):

- A. Geben Sie 1 Liter Wasser in den Wassertank. Fügen Sie die Entkalkungstabletten hinzu und warten Sie, bis sie sich vollständig aufgelöst haben.
- B. Geben Sie eine halbe Tasse flüssiges Entkalkungsmittel in den Wassertank, fügen Sie dann 1 Liter warmes Wasser hinzu und lassen Sie die Lösung gut vermischen.
- C. Geben Sie 1,5 Esslöffel weißen Essig in den Wassertank, füllen Sie anschließend 1 Liter warmes Wasser ein und lassen Sie die Lösung gut vermischen.

② Behälter bereitstellen

Stellen Sie einen 1-Liter-Behälter unter den Brühkopf und einen weiteren 1-Liter-Behälter unter die Dampfzange.

Nach Abschluss der obigen Schritte können Sie das Entkalkungsprogramm wie folgt starten: Halten Sie im Standby-Modus die Tasten „☞“ und „☛“ gedrückt, um das Entkalkungsprogramm zu starten. Die Reinigungsoberfläche wird angezeigt (siehe Abbildung unten).



Schritt 1: Entkalken

- (1) Drücken Sie eine beliebige Taste für Einzel- oder Doppeltassen, um die Wasserpumpe zu starten und heißes Wasser durchzupumpen. Dadurch werden der Boiler und die internen Leitungen gereinigt. Dieser Vorgang dauert etwa 1 Minute (nach Abschluss ertönt ein Signalton, der den nächsten Schritt signalisiert).
- (2) Öffnen Sie den Dampfgregler, um die Reinigung des Boilers und der internen Leitungen zu starten. Dieser Vorgang dauert etwa 2 Minuten (nach Abschluss ertönt ein Signalton, der das Ende der Entkalkung anzeigt).
- (3) Drehen Sie den Dampfgregler in die geschlossene Position.

Schritt 2: Vorbereitung der Reinigung

Wichtig: Bevor das Entkalkungsprogramm automatisch beendet wird, führen Sie bitte innerhalb von etwa 3 Minuten die folgenden Schritte durch:

- (1) Schütten Sie die restliche Entkalkungslösung aus, spülen Sie den Wassertank mit klarem Wasser aus und füllen Sie ihn anschließend mit mehr als 1,5 Litern klarem Wasser.
- (2) Leeren Sie die Tropfschale und den Wasserbehälter und setzen Sie diese wieder ein.

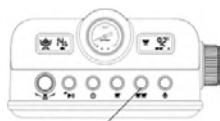
Schritt 3: Reinigung starten

- (1) Drücken Sie eine beliebige Taste für Einzel- oder Doppeltassen, um die Wasserpumpe zu starten und heißes Wasser durch den Boiler und die internen Leitungen zu spülen. Dieser Vorgang dauert ca. 1 Minute (nach Abschluss ertönt ein Signalton, der den nächsten Schritt signalisiert).
- (2) Öffnen Sie den Dampfgregler, um die Reinigung des Boilers und der internen Leitungen zu starten. Dieser Vorgang dauert ca. 2 Minuten (nach Abschluss ertönt ein dreifacher Signalton, der das Ende der Reinigung anzeigt).
- (3) Drehen Sie den Dampfgregler in die geschlossene Position.
- (4) Drehen Sie den Dampfgregler in die geschlossene Position. Die Reinigung ist abgeschlossen. Das Gerät kehrt zum Standby-Modus zurück, und das Reinigungssymbol wird nicht mehr angezeigt.

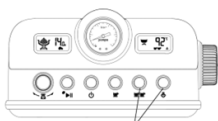
Wenn 20 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück. Da sich der Dampfgregler in diesem Fall in der geöffneten Position befindet, wird die Meldung „E-1“ angezeigt. Drehen Sie den Dampfgregler in die geschlossene Position, um die Meldung zu löschen und zum normalen Standby-Modus zurückzukehren.



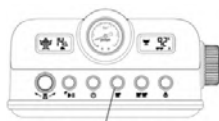
Bildbeschreibung der Tastenfunktionseinstellungen



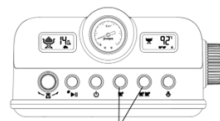
Die Taste „Doppeltasse“ 3 Sekunden lang gedrückt halten (um das Vorbrüh- und Extraktionsvolumen einzustellen).



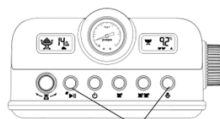
Zum Einstellen der Heißwassermenge die Tasten „Doppeltasse“ und „Dampf“ 3 Sekunden lang gedrückt halten.



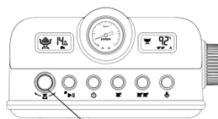
Die Taste „Einzeltasse“ 3 Sekunden lang gedrückt halten (um das Vorbrüh- und Extraktionsvolumen einzustellen).



Zum Umschalten der Temperatur die Taste für Einzeltasse und Doppeltasse 3 Sekunden lang gedrückt halten.



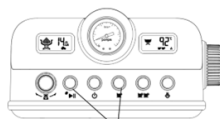
Halten Sie die Tasten „Mahlen“ und „Dampf“ 3 Sekunden lang gedrückt, um die Maschine auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.



Den Drehknopf 3 Sekunden lang gedrückt halten, um zwischen Einzel- und Doppelbechermahlfunktion umzuschalten.

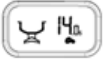


Zum Aktivieren der Entkalkungsfunktion die Tasten „Einzeltasse“ und „Dampf“ 3 Sekunden lang gedrückt halten.



Die Tasten „Mahlen“ und „Einzeltasse“ 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Kaffee- und Dampftemperatur einzustellen.

Bildschirmanzeige



Der Mikroschalter des Mahlwerks ist unterbrochen.

1. Prüfen Sie, ob der Bohnenbehälter korrekt an der Kaffeemaschine montiert ist.
2. Wenn er korrekt montiert ist, die Anzeige aber weiterhin blinkt, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst.

E-1 Der Dampfbregler ist beim Einschalten der Maschine nicht geschlossen oder der Mikroschalter ist unterbrochen.

Ziehen Sie den Dampfbregler fest oder wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

E-2 Im Standby-Modus ist die Kaffeebrühtemperatur auf Kaltbrühfunktion eingestellt, und die Maschine gibt eine Warnung wegen zu hoher Temperatur aus.

So beheben Sie die Warnung wegen zu hoher Temperatur: Drücken Sie die Taste für eine oder zwei Tassen Kaffee, damit der Brühkopf heißes Wasser zum Abkühlen abgibt. Sobald 25 °C auf dem Display angezeigt werden, ist der Vorgang abgeschlossen.

E-3 Der Thermistor des Kaffeemoduls ist unterbrochen.

Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

E-4 Der Thermistor des Kaffeemoduls ist kurzgeschlossen.

Bitte wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter.

E-5 Die Sicherung des Kaffeemoduls ist durchgebrannt oder der Boiler heizt aufgrund eines Platinenfehlers nicht.

Bitte wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter.

E-6 Der Nulldurchgangsschaltkreis der Platine ist defekt.

Bitte wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter.

E-7 Der Wasserzähler des Wassertanks hat einen Wassermangel festgestellt.

1. Prüfen Sie, ob der Wassertank leer ist oder korrekt installiert ist.
2. Sollte E-7 nach dieser Prüfung weiterhin angezeigt werden, wenden Sie sich bitte an das autorisierte Servicecenter.

Keine Anzeige Abschaltung

Keine Anzeige Standby länger als 20 Minuten Zurücksetzen und Netzschalter erneut einschalten.

Fehlerbehebung

Fehler

Die Maschine gibt kein oder zu wenig Wasser aus.

Ursache

Der Wassertank ist leer.

Die Eingangsspannung oder -frequenz stimmt nicht mit dem Typenschild überein.

Maschinenfehlfunktion.

Lösung

Füllen Sie Wasser in den Wassertank und lassen Sie heißes Wasser fließen, bis kontinuierlich heißes Wasser aus der Dampfpflanze austritt.

Verwenden Sie die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz.

Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.

Fehler

Die Maschine erzeugt keinen Dampf.

Ursache

Die Dampfpflanzendüse ist verstopft.

Der Wassertank ist leer.

Maschinenfehlfunktion.

Lösung

Entfernen Sie Ablagerungen mit einer Nadel aus der Düse.

Füllen Sie Wasser in den Wassertank und lassen Sie heißes Wasser fließen, bis kontinuierlich heißes Wasser aus der Dampfpflanze austritt. Erzeugen Sie anschließend Dampf.

Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.

Fehler

Kaffee tritt am Rand der Dichtung des Filtertrichters aus.

Ursache

Es befinden sich zu viele Kaffeereste im Filtersieb.

Es befinden sich Kaffeereste an der Dichtung des Filtertrichters.

Nach mehrmaligem Brühen ist die Heißwassertemperatur zu hoch, wodurch es zu Verdampfung kommt.

Das Problem besteht auch nach Durchführung der oben genannten Schritte weiterhin.

Lösung

Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie abkühlen. Entfernen Sie die Kaffeereste von der Dichtung des Filtertrichters und geben Sie die benötigte Menge Kaffeepulver hinzu.

Schalten Sie die Maschine erneut aus und lassen Sie sie abkühlen. Entfernen Sie die Kaffeereste von der Dichtung des Filtertrichters.

Schalten Sie die Maschine aus und starten Sie sie nach dem Abkühlen wieder.

Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Fehler

Es kommt kein Kaffee heraus oder der Kaffee fließt zu langsam.

Ursache

Das eingefüllte Kaffeepulver ist zu fein und verstopft das Filtersieb.

Die Löcher des Filterbechers sind verstopft.

Die Filterplatte ist verstopft.

Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.

Lösung

Verwenden Sie nach dem Spülen etwas gröberes Kaffeepulver.

Reinigen Sie die Löcher am Boden des Filtersiebs mit einer Bürste oder Nadel und spülen Sie es mit klarem Wasser aus.

Entfernen Sie die Filterplatte mit einem Schraubendreher und reinigen Sie die Löcher an der Unterseite des Filtersiebs mit einer Bürste oder Nadel. Setzen Sie den Wassertank ein.

Fehler

Wasser tritt an der Unterseite der Kaffeemaschine aus.

Ursache

Der Wassertank ist leer.

Die Eingangsspannung oder -frequenz stimmt nicht mit dem Typenschild überein.
Maschinenfehlfunktion.

Lösung

Füllen Sie Wasser in den Wassertank und lassen Sie heißes Wasser fließen, bis kontinuierlich heißes Wasser aus der Dampfzanze austritt.

Verwenden Sie die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz.
Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Fehler

Die Kaffeemaschine funktioniert nicht.

Ursache

Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.

Der Thermistor ist defekt (Unterbrechung oder Kurzschluss).
Maschinenfehlfunktion.

Lösung

Stecken Sie den Netzstecker richtig ein.

Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Fehler

Der Dampf aus der Dampfzanze schäumt die Milch nicht auf.

Ursache

Die Dampfzanze blinkt.

Der Behälter ist zu groß oder hat die falsche Form.

Es wird Magermilch verwendet.

Lösung

Dampf kann nur abgegeben werden, wenn die Dampfzanze leuchtet.

Verwenden Sie eine hohe, schmale Tasse oder eine professionelle Latte-Art-Tasse.
Verwenden Sie Vollmilch.

Wenn Sie die Fehlerursache nicht finden können, zerlegen Sie das Gerät nicht selbst.
Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Tabelle der in Produkten enthaltenen Gefahrstoffe

	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent Chromium (Cr(VI))	Polybrominated Biphenyls (PBBs)	Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDEs)
Kunststoffteile	o	o	o	o	o	o
Hardwareteile	o	o	o	o	o	o
Netzkabel	x	o	o	o	o	o
Elektrische Teile	x	o	o	o	o	o
Silikonteile	o	o	o	o	o	o
Verpackungsteile	o	o	o	o	o	o

Diese Tabelle wurde gemäß den Bestimmungen von SJ/T 11364 erstellt.

o: Der Gehalt dieses Gefahrstoffs in allen homogenen Materialien dieses Teils liegt unter den in GB/T 26572 festgelegten Grenzwerten.

x: Der Gehalt dieses Gefahrstoffs in mindestens einem homogenen Material dieses Teils überschreitet die in GB/T 26572 festgelegten Grenzwerte.



Umweltschutz und Entsorgung

Sie können zum Umweltschutz beitragen! Bitte beachten Sie die örtlichen Gesetze und Vorschriften und geben Sie defekte Elektrogeräte bei der zuständigen Entsorgungsstelle ab.



Zu Ihrer körperlichen Sicherheit öffnen oder manipulieren Sie die inneren Teile des Produkts nicht selbst. Bei Problemen mit der Funktionsweise Ihres Produkts wenden Sie sich bitte an den technischen Service von Prixton. Das Team führt alle erforderlichen Eingriffe stets unter Einhaltung höchster Sicherheitsmaßnahmen durch.

Garantiepolitik

Dieses Produkt entspricht dem im Land des Kaufs geltenden Gewährleistungsrecht. Wenn Sie ein Problem haben, das nicht gelöst werden kann, müssen Sie auf das Internet www.prixton.com zugreifen und auf die Kontaktoption klicken, um uns Ihr Unterstützungsformular zu senden. Die elektrischen und technischen Eigenschaften, die hier genannt wurden, entsprechen typischen Geräten und können ohne Vorankündigung geändert werden, um ein besseres Gerät anzubieten.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1. Etage, PLZ 48970, Vizcaya, Spanien
Tel.: 0034 94 431 77 30

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Konformitätserklärung wird unter der alleinigen Verantwortung des Herstellers La Trastienda Digital SL, Inhaber der Marke Prixton, mit Sitz in Avenida Cervantes 49, Modul 25, Basauri 48970, Bizkaia, ausgestellt und erklärt, dass das nachstehend beschriebene Funkgerät:

Marke: PRIXTON

Modell: SIENA

Hauptmerkmale: Espressomaschine mit Mahlwerk

Wir erklären hiermit, dass die oben aufgeführten Produkte allen einschlägigen europäischen Normen und Vorschriften entsprechen und keine verbotenen Stoffe enthalten, wie im REACH-Reglement (EG) Nr. 1907/2006 und seinen Änderungen angegeben. Die Produkte enthalten keine Stoffe in einer Konzentration von mehr als 0,1 % (Gewichtsprozent) gemäß der REACH-Kandidatenliste der besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC).

Unterzeichnet für und im Namen von:

Mit freundlichen Grüßen,

Luis González Escribano

Geschäftsführer

Datum und Ort: 28/04/2026 Basauri, Vizcaya

Voltage: 220V~240V

Frequentie: 50/60Hz

Totaal vermogen: 1500W

Vermogen koffiemachine: 1350W

Vermogen koffiemolen: 150W

Inhoud waterreservoir: 1,8 L

Pompdruk: 20 Bar

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees vóór gebruik altijd alle instructies zorgvuldig door en volg deze op. Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor de gevolgen van onjuist gebruik.

Voor de koffiemachine:

1. Waarschuwing: mogelijk letsel door onjuist gebruik van het apparaat.
2. Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik restwarmte afgeven.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
4. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Apparaten mogen worden gebruikt door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of die onvoldoende ervaring en kennis hebben, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
6. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
7. Het product mag niet worden gebruikt als het is gevallen, als er zichtbare schade is of als het lekt.
8. Controleer vóór gebruik of de spanning van het stopcontact overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het koffiezetapparaat.
9. Dit apparaat is voorzien van een gearde stekker. Zorg ervoor dat het stopcontact in uw huis goed geaard is.
10. Plaats het koffiezetapparaat niet op een hete ondergrond of in de buurt van vuur om schade te voorkomen.
11. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en wanneer u het niet gebruikt. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen verwijderd, bevestigt of schoonmaakt.
12. Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt of op een andere manier beschadigd is. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende servicevestiging voor onderzoek, reparatie of afstelling.
13. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel.
14. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond of tafel; laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
15. Zorg ervoor dat de stroomkabel niet bekneld raakt en niet tegen scherpe randen schuurt.
16. Zorg ervoor dat het netsnoer geen hete oppervlakken van het apparaat raakt.
17. Raak het apparaat niet direct met de hand aan. Gebruik de handgreep van de trechter.
18. Om brand, elektrische schokken en letsel te voorkomen, mag u het apparaat of het netsnoer niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen;
19. Niet buitenshuis gebruiken. Het apparaat moet beschermd worden tegen vorst;

20. Vul het waterreservoir niet verder dan de MAX-markering wanneer er zuiver water in zit;
21. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er een storing, defect of val optreedt die wordt veroorzaakt door een vermoedelijk defect. Gebruik het apparaat niet meer;
22. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik;
23. Dompel het apparaat niet onder in water.
24. Het product mag niet worden gebruikt als het is gevallen, als er zichtbare schade is of als het lekt.
25. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
26. Waarschuwing: Mogelijk letsel door verkeerd gebruik.
27. Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik restwarmte afgeven.
28. Plaats het koffiezetapparaat niet in een kast tijdens gebruik.
29. Dompel het apparaat niet onder in water om het schoon te maken.
30. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - Bed & breakfast-accommodaties.
31. Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

Voor de koffiemolen:

32. Koppel het apparaat altijd los van het stroomnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
33. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

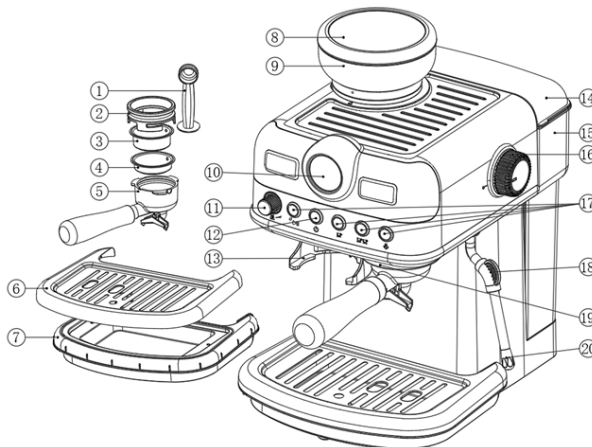
De gebruiksaanwijzing bevat details over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel.

Schakel het apparaat uit en koppel het los van het stroomnet voordat u accessoires verwisselt of bewegende onderdelen benadert.

Componentpictogrammen

1. Koffielepel 2. Poederdoseerring 3. Dubbel filter 4. Enkel filter 5. Filtertrechter 6. Lekbakdek-
sel 7. Lekbak 8. Bonenreservoirdeksel 9. Bonenreservoir 10. Drukmeter
11. Instelknop 12. Aan/uit-schakelaar 13. Filterhouder 14. Waterreservoirdeksel 15. Waterreservoir
16. Stoomknop 17. Functieknoppen 18. Stoompijphandvat 19. Zetkop 20. Stoommondstuk

Waarschuwing: Deze koffiemachine is uitsluitend geschikt voor gemalen koffiebonen en kan alleen koffie, koffiedranken (bijv. cappuccino, latte, enz.), warme melk en thee zetten. Elk ander oneigenlijk gebruik kan gevaarlijk zijn.



Koffiebonen malen



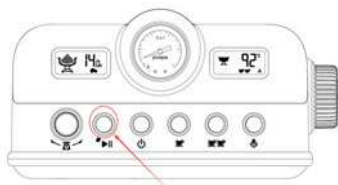
1. Installeer het bonenreservoir in het koffiezetapparaat.

2. Zoals in de afbeelding te zien is, is de cirkelpositie uitgelijnd. Druk naar beneden en draai met de klok mee om hem in de bonentrechter te plaatsen.

3. De schaalverdeling op het bonenreservoir wordt gebruikt om de maalgraad aan te passen. Lijn de schaalverdeling op het bonenreservoir uit met de markering op de bovenklep, bij de cirkel. Let op: Bij de markering op het bonenreservoir geeft een hoger getal een grovere maling aan, en omgekeerd.

4. Zorg ervoor dat de bonencontainer correct is geplaatst. Als het indicatielampje van de maalknop brandt en het scherm de maalinterface weergeeft (zoals in de onderstaande standby-interface), is de molen klaar voor normaal gebruik.

Opmerking: Als de bonencontainer niet correct is geplaatst, knippert de tijd op de maalinterface aan de linkerkant van het scherm (inclusief de maalknop) en kan de maalfunctieknop niet worden bediend. Controleer of de bonencontainer correct is geplaatst.



Standby-interface afbeelding

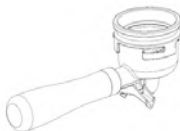
5. Giet een geschikte hoeveelheid koffiebonen in het bonenreservoir. Let op: de maximale hoeveelheid koffiebonen mag niet meer dan 120 g bedragen; (Als het apparaat 5 minuten achter elkaar gebruikt wordt, moet het 30 minuten rusten). Sluit het deksel van het bonenreservoir.

6. Draai aan het bonenreservoir om de maalgraad aan te passen. Stel het reservoir voor het eerste gebruik in op stand 10 om de bonen te malen en pas de maalgraad vervolgens aan op basis van de extractiedruk en de doorstroomsnelheid van de koffie.

7. Plaats de poederdoseerring in de filtertrechter zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding, draai deze met de klok mee vast en plaats de filtertrechter in de filterhouder.



Installatiemethode



Installatiestatus voltooid



Geladen in trechterframe-status

8. De tijd kan worden aangepast door aan de draaiknop “  ” te draaien. Na bevestiging drukt u op de startknop “  ” om te beginnen. Het apparaat stopt automatisch wanneer de ingestelde maaltijd is bereikt, of u kunt halverwege stoppen door op de maalknop “  ” te drukken.

Opmerking: Door één keer aan de draaiknop “  ” te draaien, kunt u de maalgraad voor één kopje “  ” of voor twee kopjes “  ” selecteren. De standaard maalgraad voor één kopje is 7 seconden en voor twee kopjes 14 seconden.

Tips voor het malen

1. Als de koffie te fijn gemalen is, kan dit leiden tot overextractie, waardoor de koffie niet goed doorstroomt of helemaal niet wordt gezet, met een bittere smaak tot gevolg.
 2. Als de koffie te grof gemalen is, stroomt het water te snel door de koffie, wat leidt tot onderextractie en de rijke aroma en smaak van de koffie beïnvloedt.
 3. De maalgraad is niet vast en varieert afhankelijk van het type bonen, de brandgraad en de versheid. Er zijn nog steeds de nodige aanpassingen nodig om het beste extractie-effect te bereiken.
 4. Bij het eerste gebruik van de nieuwe machine wordt aanbevolen de maling in te stellen op stand 10 en wat koffie te malen om de gewenste grofheid te bepalen. Als de gemalen koffie duidelijk te grof is, stel de stand dan lager in; als deze te fijn is, stel de stand dan hoger in.
 5. Stel de maling zo in dat u de juiste koffie krijgt. De gemalen koffie moet eruitzien als gemalen peper, zonder dat er een duidelijke korrel ontstaat wanneer u deze met uw handen wrijft. Doe de gemalen koffie in het filterbakje en stel de maling vervolgens nauwkeurig af op de gewenste extractiedruk.
 6. Controleer vervolgens de drukmeter om te zien of de druk tijdens het extraheren correct is.
- Opmerking: Voor het beste resultaat wordt een extractiedruk van 8-12 bar aanbevolen, met een langzame doorstroom van de koffie en een fijne crema. Als de extractiedruk te laag of te hoog is, pas dan de maling aan om het beste extractie-effect te bereiken.**

Onderhoud

1. Om het aroma van de koffie te behouden en bederf van de gemalen koffie te voorkomen, dient u het opvangbakje voor gemalen koffie na elk gebruik te legen.
2. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken.
3. Dompel de koffiemolen, het netsnoer of de stekker nooit onder in water.
4. Gebruik geen sterke reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de machine schoon te maken.
5. Om de bovenste maalschijf te verwijderen, houdt u de handgreep van de bovenste maalschijf vast en draait u deze tegen de klok in. Til de maalschijf vervolgens verticaal omhoog en maak de bovenste maalschijf schoon met een reinigingsborstel.

Opmerking: Bij het eerste gebruik van de koffiemolen is het verboden om de molen leeg te laten draaien in de standen 0-5; voeg koffiebonen toe voordat u de standen 0-5 bereikt.

Koffie zetten



Druk één keer op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Het apparaat begint met voorverwarmen en tijdens het voorverwarmen branden de indicatielampjes " " en " ". De indicatielampjes " ", " " en " " knipperen. Na het voorverwarmen branden alle 5 lampjes. Druk nogmaals op de knop tijdens of na het voorverwarmen om het apparaat uit te schakelen.

Draai de functie-instelknop " ". In de stand-bymodus drukt u één keer op de knop om over te schakelen naar de maalstand voor twee kopjes. Druk nogmaals om terug te schakelen naar de maalstand voor één kopje.

Draai de knop naar links om de maaltijd te verkorten en naar rechts om de maaltijd te verlengen. (De standaardinstelling is 7 seconden voor één kopje en 14 seconden voor twee kopjes.)

Draai de maalknop " ". In de stand-bymodus drukt u op deze knop om het apparaat te starten. Wanneer de koffie de ingestelde tijd heeft bereikt, stopt het apparaat automatisch en keert terug naar de stand-bymodus.

Draai de knop " " voor één kopje koffie. In de stand-bymodus drukt u op deze knop om het apparaat te starten. Wanneer de extractie de ingestelde doorstroomsnelheid bereikt, stopt het apparaat automatisch en keert terug naar de stand-bymodus.

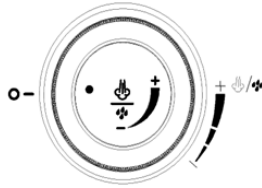
" " Knop voor dubbele kop koffie: druk in de stand-bymodus op deze knop om het apparaat te starten. Wanneer de extractie de ingestelde doorstroomsnelheid bereikt, stopt het apparaat automatisch en keert terug naar de stand-bymodus.

" " Warmwaterfunctie: draai in de koffiemodus aan de " " stoom-/warmwaterknop om deze te openen. Er komt dan heet water uit het stoompijpje. Draai in de tegenovergestelde richting om de " " stoom-/warmwaterknop te sluiten. Er komt dan geen heet water meer uit het stoompijpje.

" " Stoomfunctieknop: druk in de koffiemodus op deze knop om het apparaat te verwarmen. Het " " pictogram knippert. Wanneer de temperatuur de ingestelde waarde bereikt, blijft het " " pictogram branden. Draai aan de " " schakelaar om deze te openen. Er komt dan stoom uit het stoompijpje.



(Stoom-/Warmwaterknop)
Uit-stand



(Stoom-/heetwaterknop)
Aan-standstatus

(Opmerking: De stoom-/heetwaterknop " " heeft twee standen wanneer deze is ingeschakeld. Wanneer het apparaat in de koffiestand staat, komt er heet water uit het stoompijpje wanneer u de knop inschakelt; wanneer het apparaat in de stoomstand staat, komt er stoom uit het stoompijpje wanneer u de knop inschakelt.)

Opmerkingen:

Bij het inschakelen piept de zoemer drie keer snel achter elkaar, knippert het stoomknop-icoon "☺" op het scherm snel en verschijnt "Stoomknop" "E-1" op het scherm. Dit geeft aan dat de stoomknop open staat. Draai de stoomknop naar de gesloten stand om het probleem op te lossen.



Houd de knop "☺" voor een enkel kopje koffie of de knop "☺☺" voor een dubbel kopje koffie 3 seconden ingedrukt om te schakelen tussen Celsius en Fahrenheit.

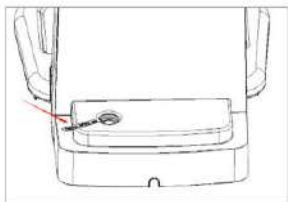


Fabrieksinstellingen herstellen: Houd de knoppen "▶▶" en "☺" 3 seconden ingedrukt (herinnering via zoemer) om de fabrieksinstellingen van het koffiezetapparaat te herstellen.

A. Eerste gebruik (Belangrijk)

Pak het koffiezetapparaat uit en controleer of alle accessoires aanwezig zijn. Reinig alle afneembare onderdelen grondig.

Verwijder het waterreservoir en verwijder de rode siliconen dop van de wateruitlaat van het reservoir.



Om de pure smaak van uw eerste kop koffie te garanderen, dient u het koffiezetapparaat en alle afneembare onderdelen te reinigen. De specifieke reinigingsstappen zijn als volgt:

1) Vul het waterreservoir met water, let erop dat u de maximale waterniveau-lijn niet overschrijdt, plaats het reservoir terug op het apparaat en sluit het deksel van het waterreservoir.

2) Houd het bovenste gedeelte van het apparaat met één hand vast, houd de filterhendel vast en draai de hogedrukfiltertrechter tegen de klok in van positie "☺" naar positie "☺☺". Voeg geen koffiegruis toe aan de hogedrukfiltertrechter. (De hogedrukfiltertrechter moet goed vastgedraaid zijn.)



"☺" Vacature



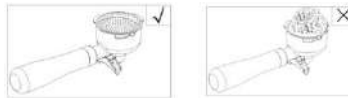
"☺☺" Vergrendelde positie

- 3) Plaats een koffiekopje op de beweegbare lekbak, in lijn met de koffie-uitloop.
- 4) Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- 5) Druk op de aan/uit-schakelaar. De bijbehorende indicatielampjes knipperen en het apparaat begint met voorverwarmen. Zodra de indicatielampjes stoppen met knipperen en continu branden, is het voorverwarmen voltooid.
- 6) Draai de stoom-/heetwaterknop  open om een geschikte hoeveelheid heet water uit de stoompijp te laten stromen om de stoomleiding te reinigen. (Let op: de stoompijp moet in lijn met de lekbak zijn of gebruik een kopje om het water op te vangen om verbranding te voorkomen.)
- 7) Druk op de knop voor een dubbele kop koffie  en reinig de leidingen van het apparaat. (Let op: raak de wateruitloop niet aan om verbranding te voorkomen.)
- 8) Leeg de lekbak nadat het water is gestopt met stromen.

B. Espresso maken (voorbeeld: dubbele kop)

1. Open het deksel van het waterreservoir, verwijder het waterreservoir en vul het met een geschikte hoeveelheid water, maar niet boven het MAX-niveau.
2. Plaats het waterreservoir terug en sluit het deksel.
3. Steek de stekker in het stopcontact, druk op de aan/uit-knop "  ". De indicatielampjes "  ", "  " en "  " knipperen en het apparaat begint met voorverwarmen. Na ongeveer 1 minuut blijven alle lampjes branden en is het voorverwarmen voltooid.
4. Draai aan het bonenreservoir om de maalgraad in te stellen op 10. Voeg 9-120 gram koffiebonen toe aan het bonenreservoir. Plaats het koffiefilter in de opvangbak. Druk op de maalknop "  " om te beginnen met malen. Als er na het stoppen nog ongemalen bonen over zijn, druk dan één keer op de pulse-maalknop om alle resterende koffiebonen te malen.
5. Gebruik een tamper om de koffie gelijkmatig aan te drukken. Na het aandrukken verwijderd u de koffieprut van de rand van het filter.

Let op: Als er te veel koffieprut aan de rand van het filter achterblijft, kan dit een slechte afsluiting en waterlekage veroorzaken.



6. Draai de filtertrechter tegen de klok in van positie "  " naar positie "  " (moet goed vastgedraaid zijn).
7. Plaats het koffiekopje op de lekbak, uitgelijnd met de wateruitlaat.
8. Druk op de schakelaar voor dubbele koffie "  " (Opmerking: Voeg 15-15,5 g koffiepoeder toe aan het filter voor dubbele koffie). Het indicatielampje voor dubbele koffie "  " knippert en het espressobereidingsproces start.
9. Het koffiezetapparaat stopt automatisch (de indicatielampjes "  " "  " "  " blijven branden). Het koffiebereidingsproces is nu voltooid. Verwijder het koffiekopje.

Waarschuwing: Laat het koffiezetapparaat tijdens het koffiebereidingsproces niet onbeheerd achter, aangezien handmatige bediening soms nodig kan zijn.

10. Draai na het zetten van de koffie de filtertrechter met de klok mee om deze te verwijderen, maak het filter direct schoon en spoel het af met heet water. Druk op de schakelaar voor een enkele kop of dubbele kop koffie om water af te voeren en de wateruitlaat te reinigen. Plaats vervolgens de schone hogedrukfiltertrechter terug in de wateruitlaat en wacht tot u weer koffie kunt zetten.

11. Gebruik bij het zetten van een enkele kop koffie het koffiefilter voor een enkele kop (voeg 8,5-9 g koffiepoeder toe). Druk op de  schakelaar voor een enkele kop koffie om te beginnen met het zetten van een enkele espresso. Raadpleeg de stappen voor het zetten van een dubbele kop koffie voor de overige stappen.

Let op: Wees tijdens het gebruik voorzichtig met de hete onderdelen van het apparaat, met name de wateruitlaat (filtertrechter), de filtertrechter en het stoompijpje. Raak deze onderdelen tijdens het gebruik in geen geval aan met uw handen.

Stoomfunctie

1. Reinig eerst het stoompijpje en lijn het uit met de lekbak. Druk in de  koffiemoedus op deze knop om het apparaat te verwarmen tot de ingestelde temperatuur. Draai de stoom-/heetwaterknop  open. Er komt stoom uit het stoompijpje. Leeg eerst het resterende water in de pijp en draai de knop terug naar de gesloten stand wanneer er stoom uitkomt. De stoomfunctie wordt dan uitgeschakeld en het apparaat gaat terug naar de stand-by-modus.
2. Gebruik verse, gekoelde volle melk. De hoeveelheid melkschuim kan variëren afhankelijk van het merk en het soort melk.
3. Giet een geschikte hoeveelheid melk in het melkschuimbakje.
4. Steek het stoompijpje ongeveer 1-2 cm in de melk, ter hoogte van de 3-urpositie aan de rechterkant van het handvat van het bakje. Draai de knop open.
5. Houd de punt van het stoompijpje net onder het melkoppervlak totdat er een draaiende beweging in de melk ontstaat.
6. Beweeg het melkopschuimbakje langzaam naar beneden terwijl de melk draait, zodat de punt van het stoompijpje dicht bij het melkoppervlak komt en er lucht in de melk komt, waardoor het melkschuim zich gemakkelijker vormt.
7. Beweeg het melkopschuimbakje iets omhoog zodat de punt van het stoompijpje dieper in de melk komt en blijf de melk draaien tot het gewenste dikke melkschuim is verkregen. Draai de knop naar de stand-by-stand en verwijder vervolgens het melkopschuimbakje van het stoompijpje.

Tips

1. Ontlucht na het opschuimen van melk het stoompijpje eenmaal om melkresten te verwijderen en reinig de buitenkant van het stoompijpje met een vochtige doek, maar pas op voor verbranding.
2. De maximale continue gebruikstijd van de stoomfunctie is 2 minuten. Draai na gebruik de knop naar de stand-by-stand.

Warmwaterfunctie

De warmwaterfunctie kan worden gebruikt om kopjes te verwarmen en warm water af te tappen. Om heet water te gebruiken, draai je in de koffiemoedus aan de stoom-/heetwaterknop om deze te openen . Er komt dan heet water uit het stoompijpje. Om het heetwater te stoppen , draai je de stoom-/heetwaterknop weer dicht.

Tips

1. Het hete water stroomt volgens de ingestelde stroomsnelheid. Zodra de ingestelde stroomsnelheid is bereikt, stopt het apparaat automatisch met de heetwaterfunctie. Draai de knop na afloop terug naar de stand-bypositie.
2. Let bij gebruik van een opvangbak voor heet water op de grootte van de bak of laat iemand toezicht houden tijdens het gebruik.

Programma-instellingen

Dit apparaat heeft een programma-aanpassingsfunctie. Gebruikers kunnen de maaltijd voor één/twee kopjes, de extractietijd voor één/twee kopjes, de PID-gestuurde extractietemperatuur en de heetwaterstroom aanpassen. Als er binnen 5 seconden geen handeling wordt verricht in de aanpassingsmodus, verlaat het apparaat deze modus en keert terug naar de stand-bymodus.

1. De maaltijdduur voor één/twee kopjes instellen

1. Druk in de stand-bymodus op de knop " " om de gewenste maaltijdduur voor één kopje " " of voor twee kopjes " " te selecteren.
2. Draai aan de knop " " om de maaltijdduur voor één/twee kopjes aan te passen. De machine slaat de huidige maaltijdduur op als standaardmaaltijdduur.

Opmerking: De effectieve instelbare maaltijdduur voor één kopje is 3-20 seconden en voor twee kopjes 8-30 seconden.

II. Instellingen voor koffie (één/twee kopjes)

1. De koffie-instellingen openen

Houd in de standbymodus de knop "☕" voor één kopje of de knop "☕☕" voor twee kopjes 3 seconden ingedrukt om de instellingen voor de voorinfusie te openen. Het indicatielampje van deze knop knippert en het "☕" pictogram op het scherm knippert. Druk nogmaals op "☕" om de instellingen voor de koffie-extractietijd te openen. Het "☕" pictogram op het scherm knippert. Nadat u de gewenste waarde hebt ingesteld, wacht u 5 seconden. De instellingen worden automatisch opgeslagen en u keert terug naar de standbymodus.



Voorinfusie-
instelling



Instelling van het
extractievolume

2. De voorinfusietijd instellen voor een enkele/dubbele kop koffie

In de voorinfusie-instellingen kunt u de voorinfusietijd voor een enkele/dubbele kop koffie aanpassen door aan de knop "☕" te draaien. De machine slaat de instelling na aanpassing automatisch op.

Opmerking: De totale voorinfusietijd is 5 seconden en de instelbare waarde ligt tussen 1 en 5 seconden.

Bijvoorbeeld: Wanneer de ingestelde waarde 3 seconden is, zal de zetkop tijdens het zetten 3 seconden water afgeven, 2 seconden pauzeren en vervolgens overgaan tot de normale koffie-extractie.

3. Het extractievolume instellen voor een enkele/dubbele kop koffie

(1.) Instelling voor een enkele kop koffie: Houd de knop "☕" 3 seconden ingedrukt om de voorinfusie-instellingen voor een enkele kop koffie te openen. Draai aan de knop "☕" om de voorinfusietijd aan te passen (tijdsbereik: 1~5 seconden). Druk na aanpassing nogmaals op de knop "☕" om de instelling voor het extractievolume te openen. Draai aan "☕" om het extractievolume aan te passen (bereik: 20~40 g, deze ingestelde waarde omvat pre-infusie + extractievolume + een laatste verlenging van 5 seconden). Nadat u de gewenste waarde hebt ingesteld, drukt u nogmaals op "☕" om terug te keren naar de instellingen voor de pre-infusie. Als er geen verdere aanpassingen nodig zijn, wacht u 5 seconden om de instellingen automatisch op te slaan en terug te keren naar de standby-interface.

(2.) Instelling voor dubbele kop koffie: Houd "☕☕" 3 seconden ingedrukt om de instellingen voor de pre-infusie voor een enkele kop koffie te openen. Draai aan "☕" om de pre-infusietijd aan te passen (tijdsbereik: 1~5 seconden). Na de aanpassing drukt u één keer op "☕" om de instellingen voor de extractietijd te openen. Draai aan "☕" om het extractievolume aan te passen (bereik: 45~75 g, deze ingestelde waarde omvat pre-infusie + extractievolume + een laatste verlenging van 5 seconden). Nadat u de gewenste waarde hebt ingesteld, drukt u nogmaals op "☕" om terug te keren naar de instellingen voor de pre-infusie. Als er geen verdere aanpassingen nodig zijn, wacht u 5 seconden om de instellingen automatisch op te slaan en terug te keren naar de standby-interface.

Opmerking: De standaardhoeveelheid voor een enkel kopje is 30 g ±10 g; voor een dubbel kopje is dit 60 g ±15 g.

III. Instellingen voor koffietemperatuur en stoomtemperatuur:

1. Wanneer het apparaat klaar is met voorverwarmen en in de stand-bymodus staat, houdt u de knoppen "☕" en "☕☕" 3 seconden ingedrukt om het instellingenmenu voor de koffie- en stoomtemperatuur te openen. Draai aan "☕" om de temperatuur aan te passen (temperatuurbereik: 25 °C, 90-95 °C, fabrieksinstelling: 92 °C). Druk na het aanpassen één keer op "☕" om het instellingenmenu voor de stoomtemperatuur te openen. Draai aan "☕" om de stoomtemperatuur aan te passen (temperatuurbereik: 130-150 °C, instelbaar in stappen van 5 °C, fabrieksinstelling: 130 °C). Wacht na het instellen van de gewenste waarde 5 seconden totdat de instelling automatisch wordt opgeslagen en het apparaat terugkeert naar het stand-bymenu. (Als u nogmaals op "☕" drukt, keert u terug naar het instellingenmenu voor de koffie- en stoomtemperatuur.)



**Interface voor het instellen
van de koffietemperatuur**



**Interface voor het instellen
van de stoomtemperatuur**

Opmerking: Temperatuurstelbereik: 25 °C (temperatuur voor cold brew koffie), 91-95 °C (temperatuurbereik voor normale extractie koffie), 130-150 °C (temperatuurbereik voor normale stoom).

IV. Instelling van de hoeveelheid heet water:

1. Wanneer het apparaat is voorverwarmd en in de standbymodus staat, houdt u de knoppen "☕☕" en "⏸" 3 seconden ingedrukt om het instelmenu voor de hoeveelheid heet water te openen. Draai aan "⏸" om de hoeveelheid aan te passen (bereik heet water: 150 g, 200 g, 250 g, 300 g; standaardhoeveelheid water: 150 g).

Overige functiebeschrijvingen

1. Waarschuwing voor hoge temperatuur

Stel in de standbymodus de extractietemperatuur voor koffie in op 25 °C (cold brew functie). Op het scherm verschijnt "E-2" en het pictogram "⚠" knippert om een waarschuwing voor hoge temperatuur aan te geven. Druk in dat geval op de knop "⏸" voor de functie voor heet water om de boiler te laten afkoelen met heet water. Wanneer op het scherm "25°C" verschijnt, betekent dit dat het afkoelen is voltooid en dat u kunt beginnen met het maken van cold brew koffie.



**Interface voor waarschuwing
bij hoge temperatuur**



**Standby-interface voor de
cold brew-functie**

Opmerkingen: In de standby-modus van de cold brew-functie, wanneer de extractietemperatuur voor koffie is ingesteld op de verwarmde extractiefunctie (91~95 °C), zal het apparaat opnieuw voorverwarmen en na het voorverwarmen terugkeren naar de standby-modus op de ingestelde temperatuur.

2. Microschakelaar van de koffiemolen: onderbreking in het circuit

In de standby-modus knipperen het "⚠" -pictogram voor het malen aan de linkerkant van het display en de "⏸" -knop ter waarschuwing. In deze toestand zal het indrukken van de "⏸" -knop de koffiemolen niet activeren. Raadpleeg de vorige sectie "Koffiebonen malen" om te controleren of het bonenreservoir correct is geplaatst. Als het reservoir correct is geplaatst en de waarschuwing blijft verschijnen, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.

Reiniging en onderhoud

1. Algemene reiniging

- ① Haal vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat het koffiezetapparaat volledig afkoelen.
- ② Gebruik een schone, vochtige doek om het roestvrijstalen oppervlak schoon te maken. Let op: Gebruik geen alcohol of oplosmiddelen en dompel het apparaat niet onder in water tijdens het reinigen.
- ③ Gebruik een speciale koffiemachineborstel om de wateruitlaat en de interne afdichtingsring schoon te maken.
- ④ Verwijder de hogedrukfiltertrechter door deze met de klok mee te draaien, gooi de koffieprut eruit en reinig vervolgens het filterzeefje en de filtertrechter met een reinigungsoplossing. Spoel alles tot slot goed af met schoon water.
- ⑤ Spoel alle accessoires af met water en droog ze grondig af.
- ⑥ Leeg en reinig de lekbak en het lekbakdeksel regelmatig.
- ⑦ Reinig het waterreservoir regelmatig.

2. Ontkalkingsherinnering en bedieningsinstructies:

Dit product is uitgerust met een ontkalkingsherinneringsfunctie: Wanneer het systeem detecteert dat het apparaat 100 keer is gebruikt, wordt het ontkalkingspictogram "☕" in de linkerbovenhoek van het scherm weergegeven om de gebruiker eraan te herinneren dat hij/zij moet ontkalken. Hiervoor is de medewerking van de gebruiker vereist.



(1) Instructies voor ontkalken

Het wordt aanbevolen om elke 4-6 maanden te ontkalken of wanneer het apparaat een ontkalkingsherinnering weergeeft.

Ontkalken kan met:

- A. Ontkalkingstabletten voor koffiezetapparaten
- B. Vloeibaar ontkalkingsmiddel
- C. Witte azijn en warm water

(2) Ontkalkingscyclus: De ontkalkingscyclus duurt ongeveer 10 minuten.

Opmerking: Voer vóór het starten van het ontkalkingsprogramma de volgende voorbereidingen uit.

① Voorbereiding ontkalken

Voeg de oplossing toe aan het waterreservoir (kies een van de methoden A/B/C)

A. Vul het waterreservoir met 1 liter water. Voeg de ontkalkingstabletten toe en wacht tot ze volledig zijn opgelost.

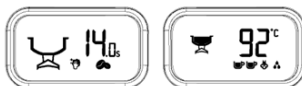
B. Voeg een half kopje vloeibaar ontkalkingsmiddel toe aan het waterreservoir, vul het vervolgens met 1 liter warm water en laat de oplossing goed mengen.

C. Voeg 1,5 eetlepel witte azijn toe aan het waterreservoir, vul het vervolgens met 1 liter warm water en laat de oplossing goed mengen.

② Plaats containers

Plaats een container van 1 liter onder de zetkop en een container van 1 liter onder de stoompijp. Nadat u de bovenstaande stappen hebt voltooid, kunt u het ontkalkingsprogramma als volgt starten:

Houd in de stand-bymodus de knoppen "☕" en "▲" ingedrukt om het ontkalkingsprogramma te starten. Het reinigingsscherm wordt weergegeven (zoals in de onderstaande afbeelding).



Stap 1: Ontkalken

(1) Druk op een van de knoppen voor één of twee kopjes om de waterpomp te starten en heet water af te voeren, waarmee de boiler en interne leidingen worden gereinigd. Dit proces duurt ongeveer 1 minuut (na afloop klinkt er een pieptoon om de volgende stap aan te geven).

(2) Zet de stoomknop aan om het reinigingsproces te starten en de boiler en interne leidingen te reinigen. Dit proces duurt ongeveer 2 minuten (na afloop klinkt er een pieptoon om aan te geven dat het ontkalken is voltooid).

(3) Draai de stoomknop naar de gesloten stand.

Stap 2: Voorbereiding op de reiniging

Belangrijk: Voordat het ontkalkingsprogramma automatisch stopt, dient u de volgende taken binnen ongeveer 3 minuten uit te voeren:

(1) Giet de resterende ontkalkingsvloeistof af, spoel het waterreservoir met schoon water en vul het reservoir vervolgens met meer dan 1,5 liter schoon water.

(2) Leeg de lekbak en het waterreservoir en plaats ze terug op hun plaats.

Stap 3: Beginnen met reinigen

(1) Druk op een van de knoppen voor één of twee kopjes om de waterpomp te starten en heet water af te voeren, waarmee de boiler en interne leidingen worden gereinigd. Dit proces duurt ongeveer 1 minuut (na voltooiing piept de zoemer één keer om de volgende stap aan te geven).

(2) Draai de stoomknop open om te beginnen met het reinigen van de boiler en interne leidingen. Dit proces duurt ongeveer 2 minuten (na voltooiing piept de zoemer drie keer om aan te geven dat de reiniging is voltooid).

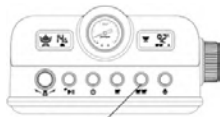
(3) Draai de stoomknop naar de gesloten stand.

(4) Draai de stoomknop naar de gesloten stand. De reiniging is voltooid, keer terug naar het standbyscherm en het reinigingspictogram wordt niet weergegeven.

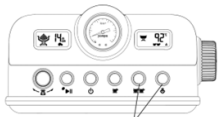
Als er gedurende 20 seconden geen handelingen worden verricht, keert het apparaat automatisch terug naar de standby-interface. Omdat de stoomhendel in de open stand staat, wordt op het scherm de melding E-1 weergegeven. Draai de stoomhendel naar de gesloten stand om deze te wissen en terug te keren naar de normale standby-interface.



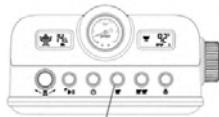
Afbeeldingsbeschrijving voor de knopfunctie-instellingen



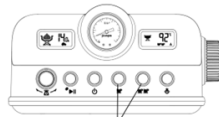
Houd de Double Cup-knop 3 seconden ingedrukt (om het voorinfusie- en extractievolume in te stellen).



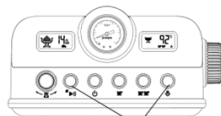
Houd de knoppen voor een dubbele kop en stoom 3 seconden ingedrukt om de hoeveelheid heet water in te stellen.



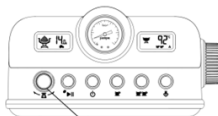
Houd de knop voor één kopje 3 seconden ingedrukt (om het voorinfusie- en extractievolume in te stellen).



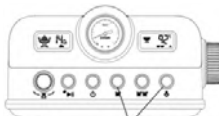
Houd de knop voor één kopje en de knop voor twee kopjes 3 seconden ingedrukt om de temperatuur te wijzigen.



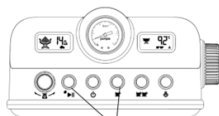
Houd de knoppen Grind en Steam 3 seconden ingedrukt om het apparaat terug te zetten naar de fabrieksinstellingen.



Houd de knop 3 seconden ingedrukt om te schakelen tussen de maaltanden voor één of twee kopjes.



Houd de knoppen voor één kopje en stoom 3 seconden ingedrukt om de ontkalkingsfunctie te activeren.



Houd de knoppen Grind en Single Cup 3 seconden ingedrukt om de temperatuur van de koffie en de stoom in te stellen.

Schermschermweergave



De microschakelaar van de maalmodule is onderbroken.

1. Controleer of de bonencontainer correct in het koffiezetapparaat is geplaatst.
2. Als deze correct is geplaatst en het scherm blijft knipperen, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.

E-1

De stoomknop is niet gesloten wanneer het apparaat wordt ingeschakeld of de microschakelaar is onderbroken.

Draai de stoomknop vast of neem contact op met een erkend servicecentrum.

E-2

In de stand-bymodus is de extractietemperatuur ingesteld op de cold brew-functie en geeft het apparaat een waarschuwing voor een te hoge temperatuur.

Raadpleeg de instructies voor de waarschuwing voor een te hoge temperatuur: Druk op de knop voor een enkel kopje of de knop voor een dubbel kopje om de zetkop heet water te laten afvoeren en af te koelen. Wanneer het scherm 25 °C weergeeft, is het proces voltooid.

E-3

De thermistor van de koffimodule is onderbroken.

Neem contact op met een erkend servicecentrum.

E-4

De thermistor van de koffimodule is kortgesloten.

Neem contact op met het erkende servicecentrum.

E-5

De zekering van de koffimodule is doorgebrand of de boiler verwarmt niet door een defecte printplaat.

Neem contact op met het erkende servicecentrum.

E-6

Het nuldoorgangscircuit van de printplaat is defect.

Neem contact op met het erkende servicecentrum.

E-7

Abnormale detectie van watertekort door de watertankdebietmeter.

1. Controleer of er te weinig water in de watertank zit of dat de watertank correct is geplaatst.
2. Als E-7 na bovenstaande controle nog steeds verschijnt, neem dan contact op met het erkende servicecentrum.

Geen display

Uitgeschakeld

Geen display

Stand-by langer dan 20 minuten

Reset en schakel de stroomschakelaar weer in.

Handleiding voor probleemoplossing

Storing

Het apparaat geeft geen water af of geeft te weinig water af.

Reden

Het waterreservoir is leeg.

De ingangsspanning of -frequentie komt niet overeen met de specificaties op het typeplaatje.

Defect apparaat.

Oplossing

Vul het waterreservoir bij en laat heet water aftappen totdat er continu heet water uit de stoompijp komt.

Gebruik de spanning en frequentie die overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje.

Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Storing

Het apparaat produceert geen stoom.

Reden

De stoompijp is verstopt.

Het waterreservoir is leeg.

Defect apparaat.

Oplossing

Gebruik een naald om de verstopping in de stoompijp te verwijderen.

Vul het waterreservoir bij en laat heet water aftappen totdat er continu heet water uit de stoompijp komt en er stoom wordt geproduceerd.

Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Storing

Koffie loopt over de rand van de filtertrechter.

Reden

Er zit te veel koffiegruis in het filter.

Er zitten koffieresten op de afdichting van de filtertrechter.

Na meerdere keren zetten is de temperatuur van het hete water hoog, waardoor er verdamping optreedt.

Het probleem blijft bestaan na het uitvoeren van bovenstaande stappen.

Oplossing

Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Verwijder de koffieresten op de afdichting van de filtertrechter en doe er een geschikte hoeveelheid koffie in.

Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Verwijder de koffieresten op de afdichting van de filtertrechter.

Schakel de stroom uit en start het apparaat opnieuw op nadat het is afgekoeld.

Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Storing

Er komt geen koffie uit of de koffie stroomt er te langzaam uit.

Oorzaak

De koffie is te fijn gemalen en verstopt het filter.

De gaatjes in het filter zijn verstopt.

De filterplaat is verstopt.

Het waterreservoir is niet goed geplaatst.

Oplossing

Spoel het filter en gebruik iets grovere koffie.

Reinig de gaatjes aan de onderkant van het filter met een borstel of naald en spoel ze na met schoon water.

Verwijder de filterplaat met een schroevendraaier en reinig de gaatjes aan de onderkant van het filtergaas met een borstel of naald.

Plaats het waterreservoir terug.

Storing

Er lekt water uit de onderkant van het koffiezetapparaat.

Reden

Het waterreservoir is leeg.

De ingangsspanning of -frequentie komt niet overeen met de specificaties op het typeplaatje.

Defect apparaat.

Oplossing

Vul het waterreservoir bij en laat het apparaat heet water tappen totdat er continu heet water uit de stoompijp komt.

Gebruik de spanning en frequentie die overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje.

Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Storing

Het koffiezetapparaat werkt niet.

Reden

De stekker van het netsnoer zit niet goed in het apparaat.

De thermistor is defect of kortgesloten.

Defect apparaat.

Oplossing

Steek de stekker van het netsnoer goed in het apparaat.

Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Storing

De stoom uit de stoompijp schuimt geen melk op.

Reden

Het stoomindicatielampje knippert.

Het reservoir is te groot of heeft een ongeschikte vorm.

Er wordt magere melk gebruikt.

Oplossing

Er kan alleen stoom worden afgegeven als het stoomindicatielampje brandt.

Gebruik een hoge, smalle kop of een professionele latte art-kop.

Gebruik volle melk.

Als u de oorzaak van de storing niet kunt vinden, demonteer het apparaat dan niet zelf.

Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Tabel met gevaarlijke stoffen in producten

	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent Chromium (Cr(VI))	Polybrominated Biphenyls (PBBs)	Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDEs)
Kunststof onderdelen	o	o	o	o	o	o
Hardware onderdelen	o	o	o	o	o	o
Stroomkabel	x	o	o	o	o	o
Elektrische onderdelen	x	o	o	o	o	o
Siliconen onderdelen	o	o	o	o	o	o
Verpakkingsonderdelen	o	o	o	o	o	o

Deze tabel is samengesteld in overeenstemming met de bepalingen van SJ/T 11364.

o: Geeft aan dat het gehalte van deze gevaarlijke stof in alle homogene materialen van dit onderdeel lager is dan de grenswaarden zoals gespecificeerd in GB/T 26572.

x: Geeft aan dat het gehalte van deze gevaarlijke stof in ten minste één homogeen materiaal van dit onderdeel de grenswaarden zoals gespecificeerd in GB/T 26572 overschrijdt.



Milieubescherming

U kunt bijdragen aan de bescherming van het milieu!

Denk eraan om de lokale wet- en regelgeving na te leven en niet-functionerende elektrische apparaten in te leveren bij het daarvoor bestemde afvalverwerkingscentrum.

Voor uw fysieke veiligheid, open of manipuleer de interne onderdelen van het product niet zelf. Neem bij problemen met de werking van uw product contact op met de technische dienst van Prixton. Hun team zal de nodige ingrepen uitvoeren, altijd met inachtneming van de hoogste veiligheidsmaatregelen.

Garantiebeleid

Dit product valt onder het garantie- en consumentenrecht dat geldt in het land van aankoop. Als u een probleem ondervindt dat niet kan worden opgelost, gaat u naar www.prixton.com en klikt u op de contactoptie om ons uw ondersteuningsformulier te sturen. De elektrische en technische specificaties die hier worden vermeld, komen overeen met typische apparaten en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om een beter product aan te bieden.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1e verdieping, PC 48970, Vizcaya, Spanje
Tel.: 0034 94 431 77 30

CONFORMITEITSVERKLARING

Deze conformiteitsverklaring wordt afgegeven onder de volledige verantwoordelijkheid van de fabrikant, La Trastienda Digital SL, eigenaar van het merk Prixton, gevestigd aan Avenida Cervantes 49, module 25, Basauri 48970, Bizkaia, en verklaart dat het hieronder beschreven type radioapparatuur:

Merk: PRIXTON

Model: SIENA

Belangrijkste kenmerken: Espressomachine met koffiemolen

Wij verklaren hierbij dat de hierboven vermelde producten voldoen aan alle relevante Europese normen en voorschriften en geen verboden stoffen bevatten, zoals beschreven in de REACH-verordening (EG) nr. 1907/2006 en de daaropvolgende wijzigingen. De producten bevatten geen enkele stof in een concentratie van meer dan 0,1% gewicht per gewicht volgens de REACH-kandidatenlijst van Zeer Zorgwekkende Stoffen (SVHC).

Ondertekend namens en in opdracht van:

Met vriendelijke groet,
Luis González Escribano
Algemeen directeur

Datum en plaats: 28/04/2026 Basauri, Vizcaya

PRIXTON

