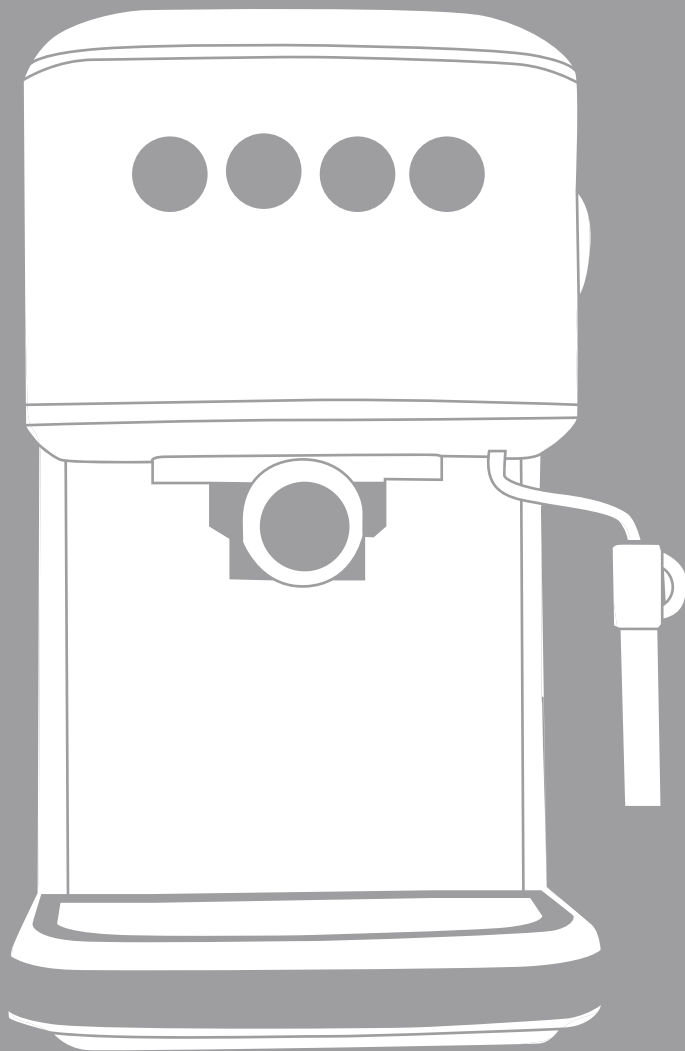


PRIXTON

TOSCANA



CAFETERA ESPRESSO ESPRESSO COFFEE MACHINE

INDEX

ES	3
EN	8
FR	13
IT	17
DE	21
PT	25
NL	29

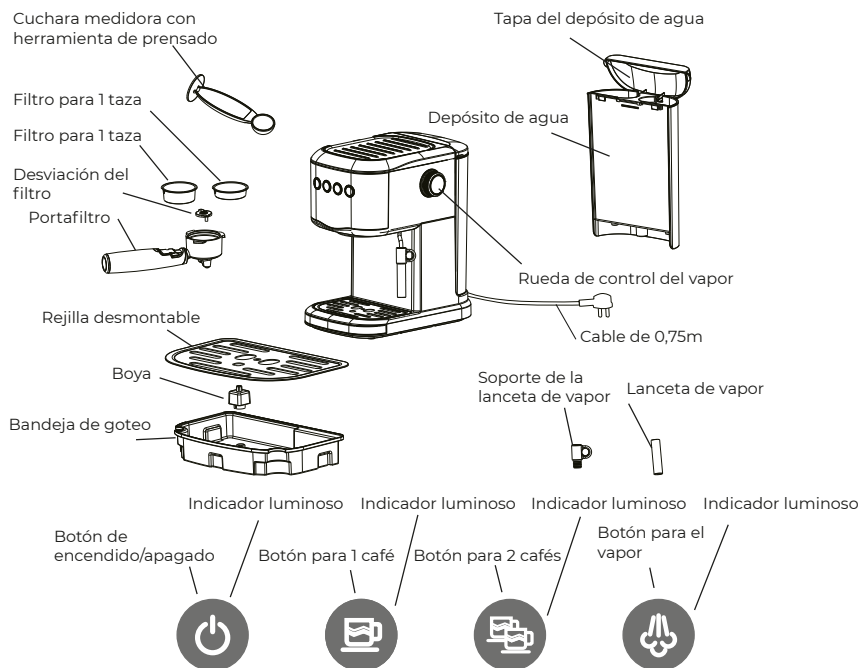
Advertencias importantes

Al utilizar electrodomésticos, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o daño a las personas, que incluyen:

1. Leer las instrucciones.
2. Es necesario supervisar de cerca cualquier electrodoméstico cuando hay niños alrededor o estos lo utilizan. Se debe vigilar que los niños no jueguen con el electrodoméstico.
3. No tocar las superficies calientes. Usar los mangos o los botones. Se debe tener cuidado, ya que pueden producirse quemaduras al tocar zonas calientes o por el líquido caliente que se derrame.
4. Para proteger de incendios, descargas eléctricas y lesiones a las personas, no sumerja el cable, la clavija o la cafetera en agua u otro líquido.
5. Desenchufar la cafetera de la toma de corriente cuando no se esté usando y antes de limpiarla. Dejar que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
6. Usar el electrodoméstico en una superficie plana, lejos del borde de la encimera para evitar una caída accidental.
7. Asegurarse que el portafiltro está colocado de manera segura a la hora de hacer el expreso. Se pueden producir quemaduras si se retira el portafiltro durante la preparación.
8. ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica no retire las cubiertas superior o inferior. No hay partes que el usuario pueda reparar en el interior. Solo el personal de servicio autorizado puede efectuar reparaciones.
9. No use el electrodoméstico para otro uso que no sea el indicado.

Este electrodoméstico está destinado exclusivamente para uso doméstico

Partes y accesorios



Antes de usar

•Retire todos los elementos del embalaje.

•Examine todas las partes del electrodoméstico en busca de daños visibles. Desenrolle el cable completamente y examínelo por si estuviera dañado.

No use el electrodoméstico si este o el cable están dañados o no funcionan correctamente. En caso de daños, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial para solicitar asesoramiento, reparaciones o devoluciones.

1. Llene con agua fría el depósito de agua extraíble hasta la línea de llenado máxima y vuelva a colocarlo de forma segura en la parte posterior de la unidad. Nota: No sobrepase la línea máxima de agua marcada en el depósito. No utilice la máquina sin agua en el depósito o sin el depósito instalado.

2. Enchufe la unidad y pulse el botón de encendido/apagado para encenderla. El indicador luminoso permanecerá encendido.

3. La máquina empezará a calentarse y el indicador luminoso de 1 café y 2 cafés empezará a parpadear hasta que el proceso de precalentamiento termine. Una vez el electrodoméstico alcance la temperatura óptima, el indicador luminoso se mantendrá encendido.

4. Coloque el filtro para 1 o 2 tazas en el portafiltro. Inserte portafiltro hasta que se deslice completamente hasta el fondo y no pueda empujarlo más (sin café molido en el filtro).

5. Pulse el botón de 1 café o 2 cafés y saldrá agua caliente de la máquina. Use el agua para limpiar los filtros o las tazas. El agua terminará de salir cuando la luz parpadee.

Nota: El tiempo máximo de suministro de agua para 1 café es de 15 segundos.

El tiempo máximo de suministro de agua para 2 cafés es de 28 segundos.

Cómo utilizarla

Preparar café

1. Añada una cucharada (7 g) de café molido por cada taza que prepare. Presione el café molido firmemente con la herramienta de prensado y use un cepillo o un paño para limpiar el borde del filtro. Nota: El filtro para 1 taza necesita 1 cucharada. El filtro para 2 tazas necesita 2 cucharadas. Si el café molido está muy prensado, el café sale lentamente y la crema se vuelve espesa. Si el café molido no se prensa lo suficiente, el café saldrá rápidamente, la crema será insuficiente y el color muy claro.

2. Inserte el portafiltro hasta que se deslice completamente hasta el fondo y no pueda empujarlo más. Coloque 1 o 2 tazas vacías en la rejilla desmontable.

3. Cuando el indicador luminoso para 1 café o 2 cafés permanezca encendido, pulse el botón de 1 café o 2 cafés para preparar 1 o 2 tazas de café.

4. Después de hacer el café, pulse el botón de encendido/apagado para apagar la máquina.

5. Saque el portafiltro en sentido contrario a las agujas del reloj. Lave las partes con agua caliente. Enjuague y seque a fondo.

Hacer espuma de leche/cappuccino

1. Cuando los indicadores luminosos de 1 café y 2 cafés dejen de parpadear y permanezcan iluminados pulse el botón de vapor. Una vez el indicador luminoso del vapor deje de parpadear, la máquina está lista.

2. Llene una taza de metal o de cerámica con leche fría (100 ml). Se recomienda usar una taza de acero inoxidable y leche desnatada.

3. Gire la rueda de control del vapor hasta la marca de vapor, libere un poco de vapor para limpiar la lanceta de vapor y luego gire la rueda de control del vapor lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj para detener el vapor.

4. Sostenga la taza debajo de la lanceta de vapor e introduzca la boquilla 5 mm. Gire la rueda de control del vapor hasta la marca de vapor. El vapor saldrá a través de la boquilla.

5. Después de duplicar la cantidad de leche, introduzca la boquilla de vapor hasta el fondo de la taza y siga calentando la leche hasta la temperatura deseada (60°).

6. A continuación, gire la rueda de control del vapor lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj para detener el vapor. Pulse el botón de vapor de nuevo para detener el proceso de calentamiento.

Nota: No use el vapor durante más de 60 segundos.

Limpie la boquilla del vapor con una esponja húmeda inmediatamente después de que el vapor deje de salir, ¡pero con cuidado de no hacerse daño!

Para limpiar el interior de la boquilla de espumar gire la rueda de control del vapor y presione el botón de 1/2 cafés, entonces saldrá agua caliente y lavará la boquilla.

7. Vierta la espuma de leche en el café preparado. El cappuccino ya está listo.

Nota: Si quiere preparar café después de hacer la espuma de leche, por favor, enfríe el hervidor primero.

a. Después de pulsar el botón de vapor de nuevo para detener el proceso de calentamiento, pulse el botón de 2 cafés y el agua saldrá.

b. Una vez el indicador luminoso se apague, presione el botón de 2 cafés de nuevo para detener el flujo de agua.

c. Ahora podrá empezar a preparar el café.

Consejos para preparar un expreso

• Para obtener los mejores resultados, use café expreso tostado, oscuro y recién molido.

• Si se utiliza el café premolido para el café, almacene la cantidad no utilizada en un recipiente hermético y consérvelo en un lugar fresco y oscuro durante una semana como máximo.

• El grado de molienda del café afectará a su sabor y al funcionamiento del electrodoméstico.

• Si el grano es demasiado grueso, el agua fluirá demasiado rápido a través del café y el sabor será más débil. Si el grano es demasiado fino, el sabor puede ser demasiado fuerte o amargo, y el café molido puede obstruir el filtro.

• Para un expreso más caliente, precaliente el portafiltro, el filtro del café molido y el filtro de la cápsula, vertiendo agua en las tazas durante unos segundos y luego vaciando el agua obtenida.

• **PRECAUCIÓN.** Riesgo de quemaduras. Las partes metálicas del portafiltro pueden estar calientes.

• Los granos de café pueden molerse en un molinillo de café. Para obtener mejores resultados, use un molinillo de café en el ajuste de precisión. Si muele el café en una tienda o con un molinillo de muelas, use un ajuste que sea de uno a dos puntos más grueso que el del café.

• Muela el café para que se vea arenoso, como la sal o la arena. Es demasiado fino si parece polvo y tiene el tacto de la harina. Si el café está molido muy fino, entonces el agua no fluirá a través de él.

• Use siempre agua fría para hacer café. El agua caliente u otros líquidos podrían dañar el aparato.

• El agua filtrada permitirá obtener el café con el mejor sabor.

Limpieza y mantenimiento

1. Desconecte la fuente de energía y deje que la cafetera se enfríe completamente antes de limpiarla.

2. Limpie a menudo la carcasa de la cafetera con una esponja resistente a la humedad y limpie el depósito de agua, la bandeja de goteo y la rejilla desmontable con regularidad y luego séquelos.

Nota: No limpie con alcohol o con un limpiador disolvente. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla. Limpie todos los accesorios en agua y séquelos a fondo.

Como realizar un purgado

Encender la máquina. Después abrir la válvula de rosca del vaporizador y poner un recipiente debajo de su salida. Mientras las luces de los botones de 1 y 2 dosis estén parpadeando la cafetera goteará y expulsará algo de vapor por el conducto del vapor. Una vez que las luces se queden fijas, esperar unos segundos hasta que termine de salir el vapor residual. A continuación, pulsar uno de los botones de 1 o 2 dosis (se recomienda el de 2 por duración), y saldrá un pequeño chorro de agua por el conducto del vapor. Finalmente, cuando pare automáticamente, cerrar la válvula de rosca. La cafetera habrá quedado purgada y será capaz de echar café a través del portafiltros.

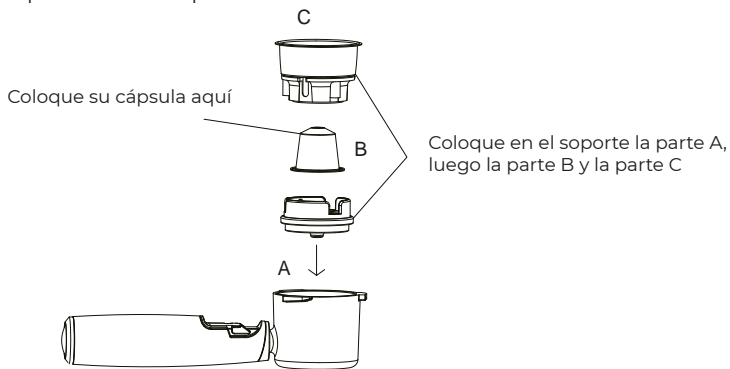
Localización y corrección de problemas

Problema	Posible causa/Solución
La máquina hace ruido cuando está en funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> • ¿El depósito de agua está vacío? • ¿El depósito de agua está colocado en la posición correcta? • ¿El portafiltro está colocado en la posición correcta?
El café expreso no tiene crema o suficiente crema	<ul style="list-style-type: none"> • El café no es fresco o está seco. Use café recién tostado y molido. • El café no está lo suficientemente compacto. Apisone los granos de café con más presión. • El molido de café es demasiado grueso. Use un grano más fino de café premolido o muele los granos de café hasta conseguir una textura más fina.
Dificultad al hacer espuma de leche	<ul style="list-style-type: none"> • Use siempre leche fresca y fría (se recomienda la leche desnatada). • Use una taza fría de acero inoxidable y muévela ligeramente hacia arriba y hacia abajo mientras hace la espuma. • Limpie la boquilla de espumar. • Puede que esté intentando espumar demasiada leche; reduzca la cantidad de leche de la taza.
El café sabe a quemado	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie el tipo de café que utiliza. Pruebe con varios tipos y marcas de granos de café. • El electrodoméstico no ha sido enjuagado después de la descalcificación.
No sale vapor de la boquilla de vapor	La boquilla de vapor está bloqueada

Accesorios de la cápsula

Cómo usar los accesorios de la cápsula:

1. Cambie el portafiltros por el soporte de la cápsula.
2. Coloque la cápsula en la posición correcta.
3. Introduzca el soporte en la máquina.



Eliminación ecológica

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar las regulaciones locales: entregue los equipos eléctricos que no funcionan a un punto limpio.



Política de garantía

En cumplimiento de lo establecido en el art. 16.7 del Real Decreto-ley 7/2021, de 27 de abril. Ref. BOE-A-2021-6872, 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.

Declaración ue de conformidad simplificada

Por la presente, La Trastienda Digital SL como propietaria de la marca comercial Prixton, ubicada en Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que el tipo de equipo radioeléctrico que a continuación se expone:

MARCA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CATEGORÍA
PRIXTON	TOSCANA	CAFETERA ESPRESSO	HOGAR

Es conforme con la Directiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo y del consejo de 16 de abril de 2014.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección de Internet siguiente:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

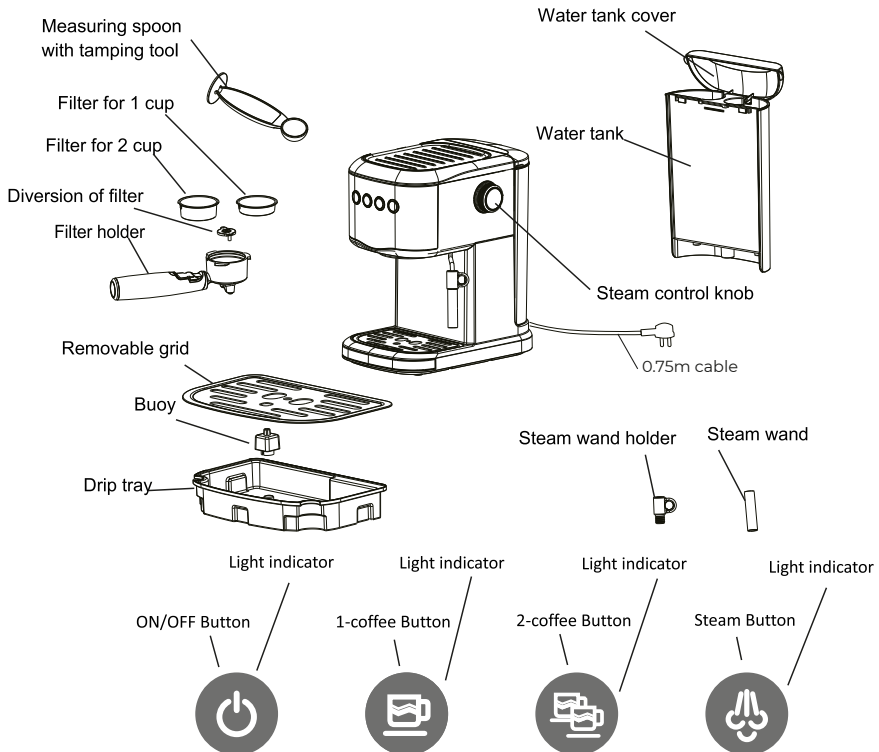
Important safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Care must be taken, as burns can occur from touching hot parts or from spilled, hot liquid.
4. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not immerse cord, plug, or espresso maker in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when the espresso maker is not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Appliance must be operated on a flat surface away from the edge of counter to prevent accidental tipping.
7. Be certain filter holder is securely in place when brewing espresso. Scalding may occur if the filter holder is removed during the brewing cycle.
8. **WARNING:** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the top or bottom covers. No user-serviceable parts are inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
9. Do not use appliance for other than intended use.

This appliance is intended for household use only

Parts and features



Before use

- Remove all packaging elements.
- Inspect all parts of the appliance for visual damage. Unwind the power cord completely and inspect it for damage. Do not use the appliance if it or its cord have been damaged or are not working properly. In case of damage, contact the official Technical Support Service for advice, repairs or returns.

1. Fill the removable water tank to the MAX fill line with cold water and replace securely on the back of unit.

Note: Do not exceed the maximum line of water marked on the tank.

Do not use the machine without water tank or water tank installed

2. Plug in the unit and press the ON/OFF button to turn unit ON. The light indicator will stay bright.

3. The machine will start warming up and the light indicator of 1-coffee and 2-coffee will start flashing until the pre-heating process is over. Once the appliance has reached its optimal temperature, the light will stay bright.

4. Place filter for 1 or 2 cup in the filter holder. Insert filter holder until it slides all the way to the back and cannot be pushed in any further. (No ground coffee in filter)

5. Press the 1-coffee or 2-coffee button, hot water will come out from the machine, use the water to clean filters or cups. The water will stop when the light flashing.

Note: The maximum water delivery time of 1-coffee is 15 seconds

The maximum water delivery time of 2-coffee is 28 seconds

This appliance is intended for household use only

How to use

Making coffee

1. Add 1 spoon (7g) of ground coffee for each cup being made. Press ground coffee firmly with tamping tool and use a brush or a cloth to clear the filter's edge.

Note; Filter for 1 cup needs 1 spoon. Filter for 2 cup needs 2 spoons.

If the ground coffee is pressed too tightly, the coffee flows out slowly and the crema becomes thick. If the ground coffee is pressed too loose, the coffee flows out quickly and crema is insufficient and the color is light.

2. Insert filter holder until it slides all the way to the back and cannot be pushed in any further. Place 1 or 2 empty cup on the removable grid

3. When the light indicator of 1-coffee or 2-coffee stays bright, press the 1-coffee or 2-coffee button in order to prepare 1 or 2 cup coffee.

4. After making the coffee, press the on/off button to turn the machine off

5. Take the filter holder out through anticlockwise. Wash parts again with warm water. Rinse and dry thoroughly.

Frothing milk/ making cappuccino

1. When the light indicators of 1-coffee and 2-coffee stop flashing and keep bright, press the steam button. Once the light indicator of steam stops flashing, the machine is ready.

2. Fill a metal or ceramic cup with cold milk (100ML). A stainless steel cup and skim milk are recommended.

3. Turn the steam control knob to the steam mark, release some steam to clean the steam wand, then turn the steam control knob slowly in anti-clockwise for stopping steam.

4. Hold cup underneath frothing nozzle, introduce the steam nozzle 5 mm Turn the steam control knob to the steam mark, steam will come out from the frothing nozzle.

5. After doubling the milk capacity, introduce the steam nozzle deep into the cup. And keep heating the milk to the desired temperature (60L')

6. Then turn the steam control knob slowly in anti-clockwise for stopping steam. Press the steam button again for stop heating.

Note: Do not steam more than 60 seconds.

Clean steam frothing nozzle with wet sponge immediately after steam stops generating, but care not to be hurt! For clean the inner of frothing nozzle, turn the steam control knob on and press the 1/2 coffee button, then hot water will flow out and wash the frothing nozzle.

7. Pour the frothed milk into the espresso prepared. Now the cappuccino is ready.

Note: If you want to make coffee after frothing milk, please cool down the boiler first.

a After pressing the steam button again for stop heating, press the 2-coffee button, the hot water will flow out. b Once the light indicator off, press the 2-coffee button again for stopping water flowing out.

c. Now you could start to make coffee.

Tips for making Espresso

•For best results, use fresh-ground, dark, espresso roast coffee.

•If espresso pre-ground coffee is used, store the unused portion in an airtight container and keep in a cool, dark area for up to one week.

•The grind of the coffee will affect the taste of the coffee and how the appliance works. If the grind is too coarse, water will flow too fast through the coffee and result in a weaker flavor. If the grind is too fine, the flavor may be too strong or bitter, and the grounds may clog the filter.

•For hotter espresso, preheat the filter holder, the ground espresso filter, and the pod filler by first brewing water into the cups for a few seconds and then emptying the brewed water.

• CAUTION Burn Hazard. The metal parts of the filter holder may be hot.

•Espresso beans may be ground in a coffee grinder. For best results, use a coffee grinder on the fine setting. If grinding espresso in a store or using a burr mill, then use a setting that is one to two notches coarser than the espresso setting.

•Grind your espresso so that it looks gritty, like salt or sand. It is too fine if it looks like powder and feels like flour. If the coffee is ground too fine, then the water will not flow through the coffee.

•Always use cold water to make coffee. Warm water or other liquids could cause damage to the appliance.

•Filtered water will make the best-tasting coffee.

Clean and maintenance

1. Cut off power source and let the coffee maker cool down completely before cleaning.

2. Clean housing of coffee maker with moisture-proof sponge often and clean water tank, drip tray and removable shelf regularly then dry them.

Note: Do not clean with alcohol or solvent cleaner. Never immerse the housing in water for cleaning.

Clean all the accessories in the water and dry thoroughly.

How to Perform a Purge

1. Turn on the machine.

2. Open the threaded valve of the steam wand and place a container under its outlet.

3. While the lights of the 1 and 2 dose buttons are flashing, the coffee machine will drip and expel some steam through the steam wand.

4. Once the lights remain steady, wait a few seconds until the residual steam stops coming out.

5. Then, press one of the 1 or 2 dose buttons (it is recommended to use the 2-dose button for duration), and a small jet of water will come out through the steam wand.

6. Finally, when it stops automatically, close the threaded valve.

The coffee machine will have been purged and will be capable of making coffee through the portafilter.

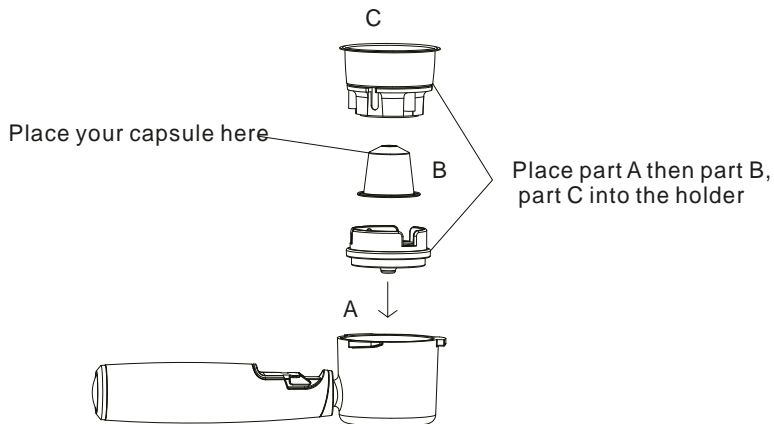
Troubleshooting

Problem	Probable cause/Solution
Machine is noisy when operating.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the water reservoir empty? • Is the water reservoir properly fitted into position? • Is the filter holder properly fitted into position?
Espresso does not have any or enough crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is old or dry. Use freshly roasted and ground coffee. • Coffee not compacted firmly enough. Tamp coffee grounds with more pressure. • Coffee grind is too coarse. Use a finer grind of pre-ground coffee or grind the coffee beans to a finer texture.
Difficult to froth milk	<ul style="list-style-type: none"> • Always use fresh, cold milk (skim milk is recommended). • Use a cold, stainless steel cup and move the cup slightly up and down while frothing. • Clean the frothing nozzle. • Trying to froth too much milk; reduce amount of milk in cup
Espresso tastes burnt.	<ul style="list-style-type: none"> • Change the type of coffee being used. Experiment with various types and brands of coffee beans. • Appliance has not been rinsed after descaling.
No steam from the steam nozzle.	Steam nozzle is blocked.

Accessories of capsule

How to use Capsule accessories:

1. Change the filter holder to the Capsule holder.
2. Put your coffee capsule into the right position.
3. Insert the holder to the machine.



Environment friendly disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.



Warranty policy

This product is guaranteed for 2 years from the date of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web www.prixton.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.

Simplified eu declaration of conformity

We, La Trastienda Digital located in Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia hereby declare that the following goods, imported and selling at European market:

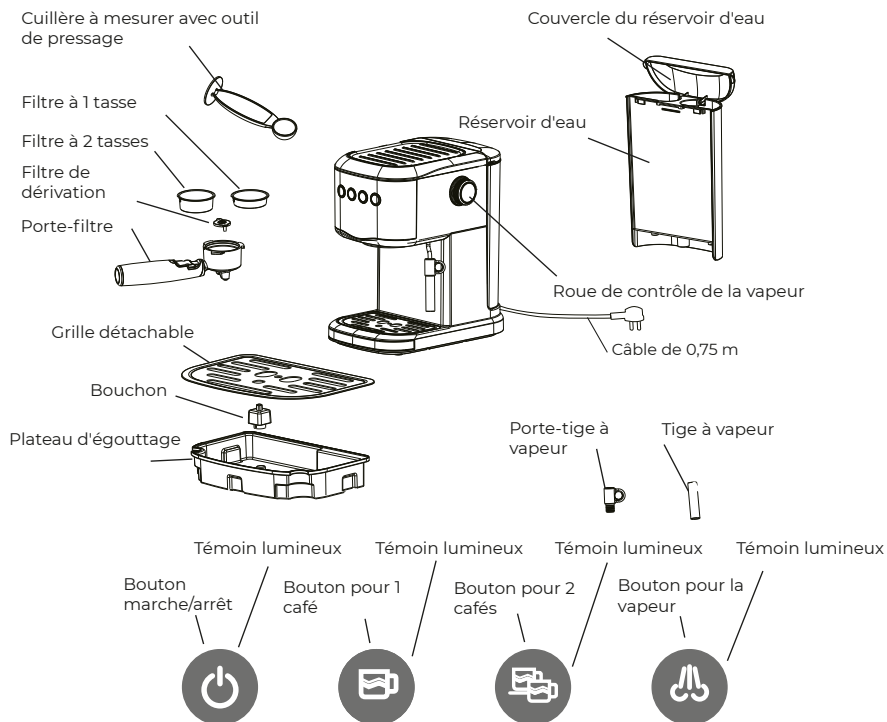
BRAND	MODEL NAME	DESCRIPTION	CATEGORY
PRIXTON	TOSCANA	ESPRESSO COFFEE MACHINE	HOME

Are in compliance with the EC Council Directive of 2014/53/EU (EM DIRECTIVE) and harmonized standards and with the board of the 16th of April 2014.

The complete text of the UE Declaration of conformity is available anytime at this website address:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Parties et accessoires



Avant utilisation

• Retirez tous les éléments de l'emballage.
 • Examinez toutes les pièces de l'appareil pour détecter les dommages visibles. Déroulez complètement le cordon et examinez-le pour voir s'il est endommagé.

N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le cordon d'alimentation est endommagé ou présente un dysfonctionnement. En cas de dommage, contactez le service officiel d'assistance technique pour obtenir des conseils, des réparations ou des retours.

1. Remplissez d'eau froide le réservoir d'eau amovible jusqu'à la ligne de remplissage maximum et replacez-le solidement à l'arrière de l'appareil.

Note : Ne dépassez pas la ligne d'eau maximale indiquée sur le réservoir.

Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans que le réservoir ne soit installé.

2. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton marche/arrêt pour le mettre en marche. Le témoin lumineux reste allumé.

3. La machine commence à chauffer et le témoin lumineux 1 café et 2 cafés se met à clignoter jusqu'à la fin du processus de préchauffage. Une fois que l'appareil a atteint la température optimale, le témoin lumineux reste allumé.

4. Placez le filtre à 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre. Insérez le porte-filtre jusqu'à ce qu'il glisse complètement et ne puisse plus être enfoncé (pas de café moulu dans le filtre).

5. Appuyez sur le bouton 1 ou 2 cafés et l'eau chaude sortira de la machine. Utilisez l'eau pour nettoyer les filtres ou les tasses. L'eau cessera de sortir lorsque la lumière clignotera.

Note : La durée maximale de distribution d'eau pour un café est de 15 secondes.
La durée maximale de distribution d'eau pour un café est de 28 secondes.

Comment l'utiliser

Préparer un café

1. Ajoutez une cuillerée (7 g) de café moulu pour chaque tasse que vous préparez. Pressez fermement le café moulu avec l'outil de pressage et utilisez une brosse ou un chiffon pour nettoyer le bord du filtre.

Note : Le filtre à 1 tasse nécessite 1 cuillerées. Le filtre à 2 tasses nécessite 2 cuillerées.

Si le café moulu est trop pressé, le café sort lentement et la crème devient épaisse. Si le café moulu n'est pas assez pressé, le café sortira rapidement, la crème sera insuffisante et la couleur sera trop claire.

2. Insérez le porte-filtre jusqu'à ce qu'il glisse jusqu'au fond et que vous ne puissiez plus l'enfoncer. Placez 1 ou 2 tasses vides sur la grille amovible.

3. Lorsque le témoin lumineux pour 1 café ou 2 cafés reste allumé, appuyez sur le bouton 1 café ou 2 cafés pour préparer 1 ou 2 tasses de café.

4. Après avoir préparé du café, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre la machine.

5. Tirez le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lavez les pièces à l'eau

Fabrication de lait moussé/cappuccino

1. Lorsque les témoin lumineux 1 café et 2 cafés cessent de clignoter et restent allumés, appuyez sur le bouton de la vapeur. Une fois que le témoin lumineux de la vapeur cesse de clignoter, la machine est prête.

2. Remplissez une tasse en métal ou en céramique avec du lait froid (100 ml). Il est recommandé d'utiliser une tasse en acier inoxydable et du lait écrémé.

3. Tournez la roue de contrôle de la vapeur jusqu'à la marque de vapeur, libérez un peu de vapeur pour nettoyer la tige à vapeur, puis tournez lentement la roue de contrôle de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour arrêter la vapeur.

4. Tenez la tasse sous la tige à vapeur et insérez la buse de 5 mm. Tournez la roue de contrôle de la vapeur jusqu'à la marque de vapeur. La vapeur sortira par la buse.

5. Après avoir doublé la quantité de lait, insérez la buse à vapeur au fond de la tasse et continuez à chauffer le lait à la température souhaitée (60°).

6. Ensuite, tournez lentement la roue de contrôle de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour arrêter la vapeur. Appuyez à nouveau sur le bouton vapeur pour arrêter le processus de chauffage.

Note : N'utilisez pas la vapeur pendant plus de 60 secondes.

Nettoyez la buse de vapeur avec une éponge humide dès que la vapeur cesse de sortir, mais faites attention à ne pas vous brûler !

Pour nettoyer l'intérieur de la buse de moussage, tournez la roue de contrôle de la vapeur et appuyez sur le bouton 1/2 café, puis de l'eau chaude sortira et lavera la buse.

7. Versez la mousse de lait dans le café préparé. Le cappuccino est maintenant prêt.

Note : Si vous voulez faire du café après avoir fait mousser du lait, veuillez d'abord refroidir la bouilloire.

a. Après avoir appuyé à nouveau sur le bouton de la vapeur pour arrêter le processus de chauffage, appuyez sur le bouton 2 cafés et l'eau s'écoulera.

b. Une fois le témoin lumineux éteint, appuyez à nouveau sur le bouton 2 cafés pour arrêter l'écoulement de l'eau.

c. Vous pouvez maintenant commencer à préparer du café

Conseils pour la préparation d'un espresso

- Pour de meilleurs résultats, utilisez du café espresso torréfié, foncé et fraîchement moulu.
- Si vous utilisez du café pré-moulu, stockez la quantité non utilisée dans un récipient hermétique et conservez-la dans un endroit frais et à l'ombre pendant une semaine au maximum.
- Le degré de mouture du café aura une incidence sur son goût et sur le fonctionnement de l'appareil.
- Si le grain est trop grossier, l'eau s'écoulera trop rapidement dans le café et l'arôme sera plus faible. Si le grain est trop fin, le goût peut être trop fort ou amer, et le café moulu peut boucher le filtre.
- Pour un espresso plus chaud, préchauffez le porte-filtre, le filtre à café moulu et le filtre à capsule en versant de l'eau dans les tasses pendant quelques secondes, puis en versant l'eau obtenue.
- ATTENTION. Risque de brûlures. Les parties métalliques du porte-filtre peuvent être chaudes.
- Les grains de café peuvent être moulus dans un moulin à café. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez un moulin à café sur le réglage de précision. Si vous broyez le café dans un magasin ou avec un moulin à café, utilisez un réglage qui est un à deux points plus grossier que le café.
- Moudre le café pour qu'il ait l'air granuleux, comme du sel ou du sable. Il est trop fin s'il ressemble à de la poudre et a la sensation de la farine. Si le café est moulu trop finement, l'eau ne pourra pas s'écouler à travers lui.
- Utilisez toujours de l'eau froide pour faire du café. L'eau chaude ou d'autres liquides pourraient endommager l'appareil.
- L'eau filtrée donne le meilleur goût au café.

Comment réaliser une purge

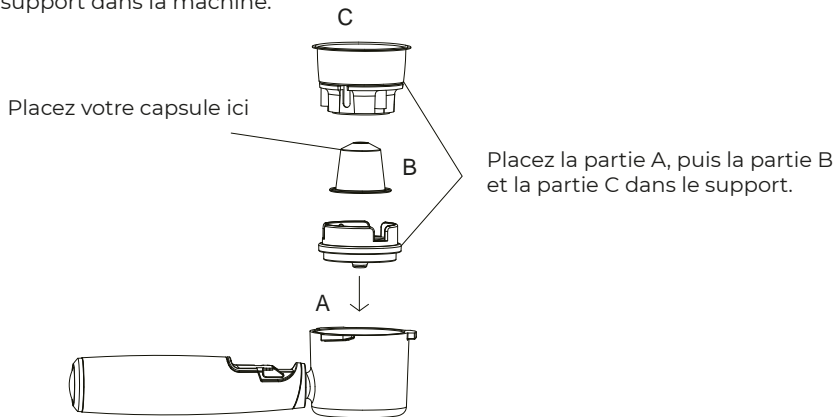
1. Allumez la machine.
2. Ouvrez la valve filetée du vaporisateur et placez un récipient sous sa sortie.
3. Pendant que les voyants des boutons de 1 et 2 doses clignotent, la machine à café dégoulinera et expulséra un peu de vapeur par le conduit de vapeur.
4. Une fois que les voyants restent fixes, attendez quelques secondes jusqu'à ce que la vapeur résiduelle cesse de sortir.
5. Ensuite, appuyez sur l'un des boutons de 1 ou 2 doses (il est recommandé d'utiliser le bouton de 2 doses pour la durée), et un petit jet d'eau sortira par le conduit de vapeur.
6. Enfin, lorsque cela s'arrête automatiquement, fermez la valve filetée.

La machine à café aura été purgée et sera capable de faire du café à travers le porte-filtre.

Accessoires pour l'utilisation des capsules

Comment utiliser les accessoires pour capsules :

1. Remplacez le porte-filtre par le porte-capsules.
2. Placez la capsule dans la bonne position.
3. Insérez le support dans la machine.



Environment friendly disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.



Politique de garantie

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date 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.

Déclaration de conformité simplifiée

La Trastienda Digital SL, en tant que propriétaire de la marque Prixton, située dans Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, déclare que le type d'équipement radioélectrique indiqué ci-dessous est le suivant :

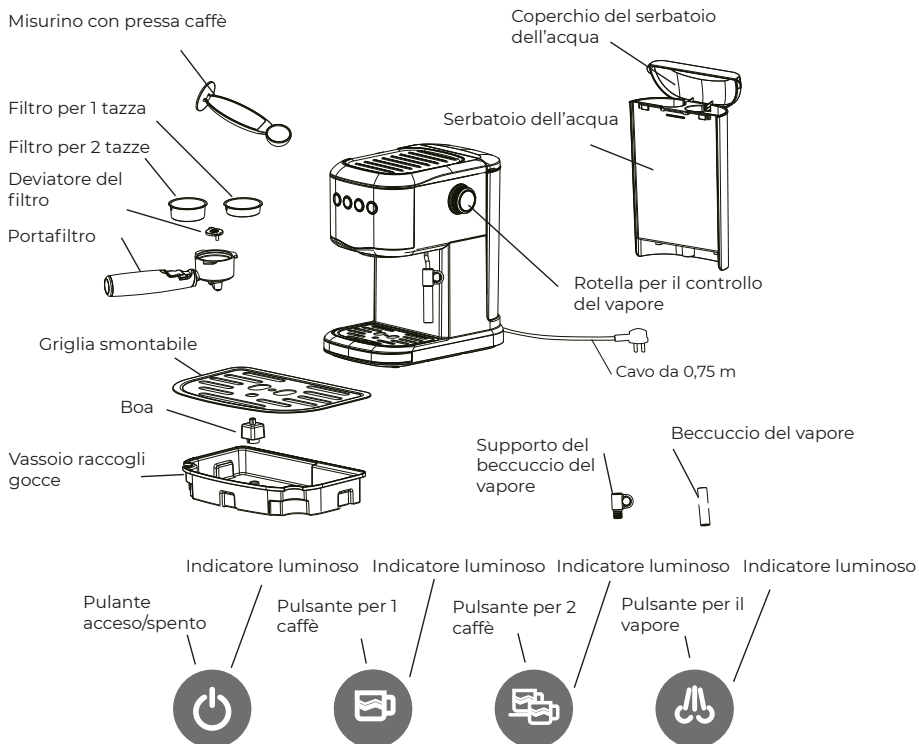
MARQUE	MODÈLE	DESCRIPTION	CATÉGORIE
PRIXTON	TOSCANA	ESPRESSO COFFEE MACHINE	HOME

Est conforme à la directive 2014/53/UE du Parlement européen et du Conseil du 16 avril 2014.

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible sur Internet à l'adresse suivante :
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Pezzi e accessori



Prima dell'uso

1. Estrarre le parti dell'apparecchio per verificare la presenza di danni visibili. Svolgere completamente il cavo ed esaminarlo per rilevare eventuali danni.
2. Non utilizzare l'apparecchio se l'apparecchio o il cavo sono danneggiati o non funzionano correttamente. In caso di danni, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale per consigli, riparazioni o resi.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua rimovibile con acqua fredda fino alla linea di riempimento massimo e riposizionarlo saldamente sul retro della macchina.
Nota: non superare il segno di livello massimo dell'acqua sul serbatoio.
Non utilizzare la macchina senza acqua nel serbatoio o senza serbatoio installato.
4. Collegare l'unità alla rete elettrica e premere il pulsante on/off per accenderla. La spia rimane accesa.
5. La macchina inizia a riscaldarsi e gli indicatori luminosi caffè 1 e caffè 2 inizieranno a lampeggiare fino al termine del preriscaldamento. Quando la macchina raggiunge la temperatura ottimale, l'indicatore luminoso rimane acceso.
6. Posizionare il filtro da 1 o 2 tazze nel portafiltro. Inserire il portafiltro fino a farlo scivolare fino in fondo e non è più possibile spingerlo oltre (nel filtro non deve essere caffè)
7. Premere il tasto per 1 caffè o 2 caffè e l'acqua calda uscirà dalla macchina. Usare l'acqua per pulire i filtri o le tazze. L'acqua finirà di uscire quando la luce lampeggerà.
Nota: il tempo massimo di erogazione dell'acqua per 1 caffè è di 15 secondi. Il tempo massimo di erogazione dell'acqua per 2 caffè è di 28 secondi.

Come si utilizza

Preparare il caffè

1. Aggiungere un cucchiaino (7 g) di caffè macinato per ogni tazza da preparare. Premere con forza i fondi di caffè con la pressa del misurino e utilizzare una spazzola o un panno per pulire il bordo del filtro.

Nota: il filtro da 1 tazza richiede 1 cucchiaino. Il filtro da 2 tazze richiede 2 cucchiaini.

Se il caffè macinato è molto pressato, il caffè esce lentamente e la crema diventa densa. Se il caffè macinato non viene premuto a sufficienza, il caffè uscirà velocemente, la crema sarà insufficiente e il colore molto chiaro.

2. Inserire il portafiltro fino a farlo scivolare fino in fondo e non è più possibile spingerlo oltre. Posizionare 1 o 2 tazze vuote sulla griglia rimovibile.

3. Quando l'indicatore luminoso 1 caffè o 2 caffè rimane acceso, premere il pulsante 1 caffè o 2 caffè per preparare 1 o 2 tazze di caffè.

4. Dopo aver preparato il caffè, premere il pulsante on/off per spegnere la macchina.

5. Estrarre il portafiltro in senso antiorario. Lavare i pezzi in acqua calda. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Ottenere la schiuma del latte per il cappuccino

1. Quando gli indicatori luminosi di 1 caffè e 2 caffè smettono di lampeggiare e rimangono accesi, premere il pulsante del vapore. Quando la spia del vapore smette di lampeggiare, la macchina è pronta.

2. Riempire una tazza di metallo o ceramica con latte freddo (100 ml). Si consiglia l'uso di una tazza in acciaio inossidabile e latte scremato.

3. Ruotare la rotella di controllo del vapore verso il simbolo del vapore, rilasciare un po' di vapore per pulire l'ugello del vapore, quindi ruotare lentamente la rotella di controllo del vapore in senso antiorario per interrompere l'uscita di vapore.

4. Tenere la tazza sotto il beccuccio del vapore e inserire l'ugello per 5 mm. Girare la rotella di controllo portandola sul simbolo del vapore. Il vapore uscirà dall'ugello.

5. Dopo che il latte avrà raddoppiato di volume, inserire l'erogatore del vapore sul fondo della tazza e continuare a riscaldare il latte portandolo alla temperatura desiderata (60°).

6. Quindi, ruotare lentamente la rotella di controllo del vapore in senso antiorario per arrestare l'erogazione il vapore. Premere nuovamente il pulsante del vapore per interrompere il riscaldamento.

Nota: non utilizzare il vapore per più di 60 secondi.

Pulire l'ugello del vapore con una spugna umida subito dopo che il vapore smette di uscire, facendo attenzione a non scottarsi!

Per pulire l'interno dell'ugello schiumatore, ruotare la rotella del vapore e premere il tasto 1/2 caffè: uscirà acqua calda che laverà l'ugello.

7. Versare la schiuma di latte nel caffè preparato. Il cappuccino è pronto.

Nota: se si desidera preparare il caffè dopo aver preparato la schiuma, raffreddare prima il bollitore.

a. Dopo aver premuto nuovamente il pulsante del vapore per interrompere la fase di riscaldamento, premere il pulsante per 2 caffè e l'acqua uscirà.

b. Quando si spegne l'indicatore luminoso, premere nuovamente il pulsante 2 caffè per interrompere il flusso dell'acqua.

c. Ora si può iniziare a fare il caffè.

Consigli per preparare un espresso

- Per risultati ottimali, utilizzare caffè per espresso tostato macinato sul momento.
- Se per il caffè viene utilizzato caffè pre-macinato, conservare la quantità non utilizzata in un contenitore ermetico e conservarlo in un luogo fresco e buio al massimo per una settimana.
- Il grado di macinatura del caffè influirà sul suo gusto e sul funzionamento della macchina.
- Se i grani del caffè macinato sono troppo grossi, l'acqua scorrerà troppo velocemente attraverso il caffè e il sapore sarà meno intenso. Se i grani sono troppo fini, il sapore potrebbe essere troppo forte o amaro e il caffè macinato potrebbero ostruire il filtro.
- Per un espresso più caldo, preriscaldare il portafiltro, il filtro del caffè macinato e il filtro della capsula, e versare acqua calda nelle tazzine per qualche secondo e poi svuotarla.
- **ATTENZIONE.** Rischio di ustioni. Le parti metalliche del portafiltro possono essere calde.
- I chicchi di caffè possono essere macinati in un macinacaffè. Per ottenere risultati migliori, utilizzare un macinacaffè regolato su macinatura fine. Se si usa un caffè macinato in negozio o con un macinacaffè, impostare una macinatura più spessa di uno o due punti rispetto a quella del caffè.
- Macinare il caffè fino a quando ha un aspetto granuloso, come il sale o la sabbia. Se è troppo fine, sembra polvere e al tatto sembra farina. Se il caffè è macinato troppo fine, non lascerà passare l'acqua.
- Usare sempre acqua fredda per fare il caffè. L'acqua calda o altri liquidi potrebbero danneggiare l'apparecchio.

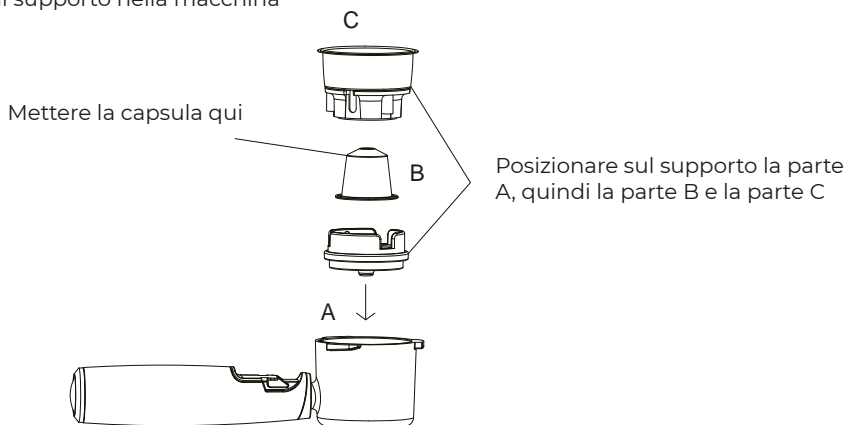
Come eseguire una purga

1. Accendi la macchina.
 2. Apri la valvola filettata del vaporizzatore e posiziona un recipiente sotto la sua uscita.
 3. Mentre le luci dei pulsanti da 1 e 2 dosi lampeggiano, la macchina del caffè gocciolerà ed espellerà un po' di vapore attraverso il condotto del vapore.
 4. Una volta che le luci rimangono fisse, aspetta qualche secondo finché non smette di uscire il vapore residuo.
 5. Successivamente, premi uno dei pulsanti da 1 o 2 dosi (si consiglia di usare il pulsante da 2 dosi per la durata), e un piccolo getto d'acqua uscirà dal condotto del vapore.
 6. Infine, quando si ferma automaticamente, chiudi la valvola filettata.
- La macchina del caffè sarà stata purgata e sarà in grado di preparare il caffè attraverso il portafiltro.

Accessori per l'uso di capsule

Come utilizzare gli accessori delle capsule:

1. Sostituire il portafiltro con il porta capsule.
2. Posizionare la capsula nella posizione corretta.
3. Inserire il supporto nella macchina



Politica di garanzia

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data 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.

Dichiarazione di conformità UE semplificata

Con la presente, La Trastienda Digital SL come proprietaria del marchio commerciale Prixton, situata presso Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dichiara che il tipo di apparecchiatura radioelettrica che si mostra qui di seguito:

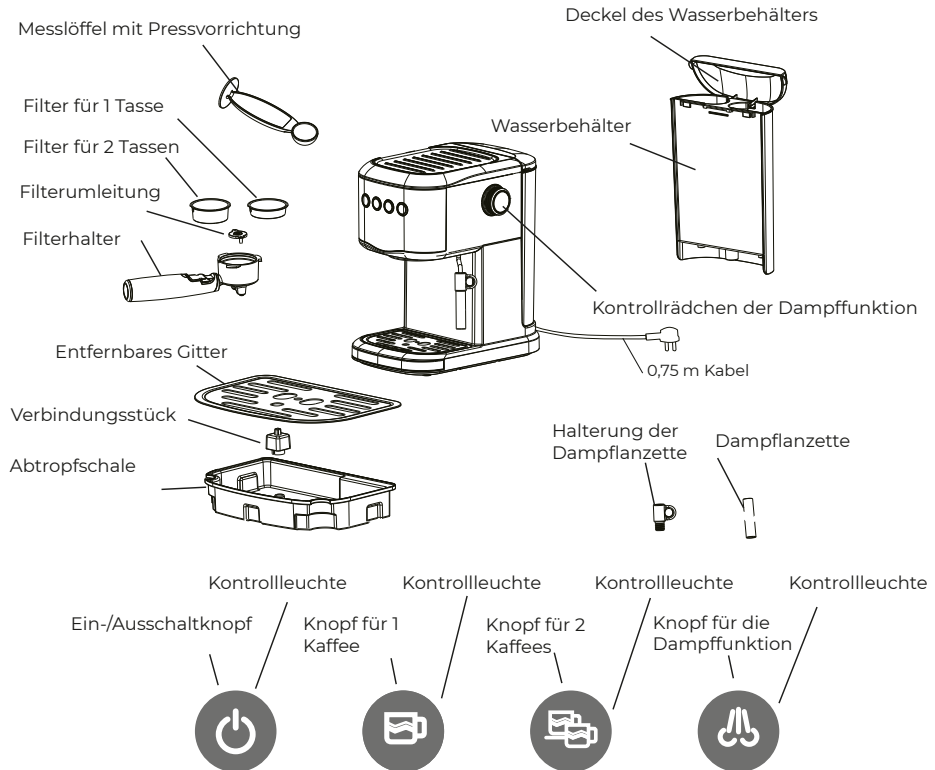
MARCA	MODELLO	DESCRIZIONE	CATEGORIA
PRIXTON	TOSCANA	ESPRESSO COFFEE MACHINE	HOME

È conforme alla Direttiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo e della commissione del 16 aprile 2014.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile a questo indirizzo web: www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Einzelteile und zubehör



Vor dem gebrauch

- Entfernen Sie die Verpackung aller Einzelteile.
 - Überprüfen Sie alle Einzelteile des Geräts auf sichtbare Schäden. Entrollen Sie das Kabel vollständig und achten Sie auf eventuelle Beschädigungen.
- Verwenden Sie das Elektrogerät nicht, wenn das Gerät oder Kabel beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert. Kontaktieren Sie den Technischen Kundenservice, wenn Sie Beschädigungen feststellen, um sich beraten zu lassen oder eine Reparatur oder Rückgabe zu beantragen.
1. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zu der maximalen Füllmenge mit kaltem Wasser und setzen Sie ihn hinten im Gerät ein.
Hinweis: Füllen Sie nicht mehr als die maximale Wassermenge in den Behälter. Verwenden Sie die Maschine nicht ohne Wasser im Wasserbehälter oder ohne den Behälter.
 2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie die Maschine mit dem Ein-/Ausschaltknopf ein. Die Kontrollleuchte bleibt eingeschaltet.
 3. Die Maschine fängt an, sich zu erwärmen und die Kontrollleuchte für 1 Kaffee oder 2 Kaffees blinkt, wenn das Aufwärmen beendet wurde. Sobald das Elektrogerät die optimale Temperatur erreicht, bleibt die Kontrollleuchte eingeschaltet.
 4. Legen Sie den Filter für 1 oder 2 Tassen in den Filterhalter. Fügen Sie diesen vollständig bis zum Anschlag ein (ohne gemahlene Kaffee im Filter).
 5. Drücken Sie den Knopf für 1 oder 2 Kaffees; es fließt nun Wasser aus der Maschine. Nutzen Sie das Wasser, um die Filter oder Tassen zu reinigen. Das Wasser hört auf zu fließen, wenn das Licht blinkt.

Hinweis: Die maximale Dauer, während der Wasser fließt, beträgt für 1 Kaffee 15 Sekunden. Für 2 Kaffees beträgt diese Zeit 28 Sekunden.

Betrieb

Kaffe Zubereitung

1. Fügen Sie für jede Tasse, die Sie zubereiten möchten, einen Löffel (7 g) gemahlene Kaffee hinzu. Drücken Sie den gemahlene Kaffee fest mit der Pressvorrichtung und verwenden Sie eine Bürste oder ein Tuch, um den Rand des Filters zu reinigen.
Hinweis: Der Filter für 1 Tasse benötigt 1 Löffel. Der Filter für 2 Tassen benötigt 2 Löffel. Wenn der gemahlene Kaffee sehr fest gepresst wurde, fließt der Kaffee langsam und mit einer dicken Creme. Wenn der Kaffee nicht ausreichend fest gepresst wurde, fließt der Kaffee schnell und die Creme ist unzureichend und hat eine sehr helle Farbe.
2. Fügen Sie die Filterhalterung vollständig bis zum Anschlag ein. Stellen Sie 1 oder 2 Tassen auf das Gitter.
3. Wenn die Kontrollleuchte für 1 oder 2 Kaffees eingeschaltet bleibt, drücken Sie den Knopf für 1 oder 2 Kaffees, um 1 oder 2 Tassen Kaffee zuzubereiten.
4. Drücken Sie den Ein-/Ausschaltknopf nach der Kaffe Zubereitung, um die Kaffeemaschine auszuschalten.
5. Entfernen Sie die Filterhalterung entgegen dem Uhrzeigersinn. Waschen Sie die Einzelteile mit warmen Wasser. Spülen Sie sie gut ab und trocknen Sie sie vollständig ab.

Milchschaum/Cappuccino

1. Wenn die Kontrollleuchten für 1 Kaffee und 2 Kaffee nicht mehr blinken, drücken Sie den Knopf der Dampffunktion. Wenn dieser nicht mehr blinkt, ist die Maschine betriebsbereit.
 2. Füllen Sie eine Metall- oder Keramiktasse mit kalter Milch (100 ml). Wir empfehlen, eine Tasse aus rostfreiem Stahl und Magermilch zu verwenden.
 3. Drehen Sie am Kontrollrädchen der Dampffunktion bis zu dem Dampfsymbol, geben Sie etwas Dampf frei, um die Dampfplanzette zu reinigen und drehen Sie anschließend langsam an dem Rädchen entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Dampf ablass zu stoppen.
 4. Halten Sie die Tasse so unter die Dampfplanzette, dass der Aufsatz 5 mm hineinragt. Drehen Sie das Kontrollrädchen bis zum Dampfsymbol. Der Dampf wird dem Aufsatz entweichen.
 5. Verdoppeln Sie die Menge der Milch, geben Sie den Dampfaufsatz bis zum Tassenboden und wärmen Sie die Milch weiter bis zur gewünschten Temperatur (60°) auf.
 6. Drehen Sie anschließend das Kontrollrädchen der Dampffunktion langsam entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Dampffunktion zu stoppen. Drücken Sie den Knopf der Dampffunktion erneut, um das Aufwärmen zu beenden.
Hinweis: Verwenden Sie die Dampffunktion nicht länger als 60 Sekunden.
Reinigen Sie den Dampfaufsatz mit einem feuchten Schwamm direkt nach dem Benutzen, passen Sie aber auf, dass sie sich nicht verletzen!
- Um den Aufsatz von innen zu reinigen, drehen Sie das Kontrollrädchen der Dampffunktion und drücken Sie den Knopf 1/2 Kaffees, damit heißes Wasser läuft, das den Aufsatz reinigt.
7. Geben Sie den Milchschaum auf den zubereiteten Kaffee. Ihr Cappuccino ist nun fertig.
Hinweis: Wenn Sie nach der Zubereitung des Milchschaums Kaffee zubereiten möchten, lassen Sie den Wasserkocher erst abkühlen.
- a. Beenden Sie das Aufwärmen, indem Sie den Knopf der Dampffunktion erneut drücken und drücken Sie anschließend den Knopf für 2 Kaffees.
 - b. Nachdem sich die Kontrollleuchte ausschaltet, drücken Sie den Knopf 2 Kaffees erneut, um den Wasserfluss zu stoppen.
 - c. Sie können nun damit beginnen, den Kaffee zuzubereiten.

Tipps zur Espresso-Zubereitung

- Verwenden Sie idealerweise gerösteten, dunklen oder frisch gemahlten Espresso-Kaffee.
- Wenn Sie bereits gemahlten Kaffee verwenden, bewahren Sie nicht verwendeten Kaffee in einem hermetischen Behälter an einem frischen und dunklen Ort während maximal einer Woche auf.
- Der Mahlgrad des Kaffees wirkt sich auf seinen Geschmack und den Betrieb des Elektrogeräts aus.
- Wenn der gemahlene Kaffee zu dick ist, fließt das Wasser zu schnell hindurch und der Geschmack ist zu schwach. Wenn der gemahlene Kaffee zu dünn ist, kann der Geschmack zu stark oder bitter sein und der gemahlene Kaffee kann den Filter verstopfen
- Um einen heißeren Espresso zu erhalten, wärmen Sie die Filtervorrichtung, den Filter des gemahlten Kaffees und den Filter der Kapsel auf, indem Sie Wasser in die Tassen geben und nach einigen Sekunden wieder ausgießen.
- VORSICHT. Verbrennungsgefahr. Die Metallelemente der Filtervorrichtung können heiß sein.
- Die Kaffeebohnen können in einer Kaffeemühle gemahlen werden. Verwenden Sie eine präzise Kaffeemühle, um die besten Ergebnisse zu erhalten. Wenn Sie den Kaffee in einem Geschäft oder mit einer Mahlwerkmühle mahlen, wählen Sie eine Mahlfunktion 1-2x dichter als die Kaffeebohne.
- Mahlen Sie den Kaffee, bis er sandig aussieht, ähnlich Salz oder Sand. Wenn er Pulver ähnelt und sich wie Mehl anfühlt, ist er zu dünn. Wenn er zu dünn ist, fließt das Wasser nicht durch.
- Verwenden Sie immer kaltes Wasser, um Kaffee zuzubereiten. Heißes Wasser und andere Flüssigkeiten können das Gerät beschädigen.
- Filterkaffee eignet sich ideal für einen Kaffee mit optimalem Geschmack.

Wie man eine Entlüftung durchführt

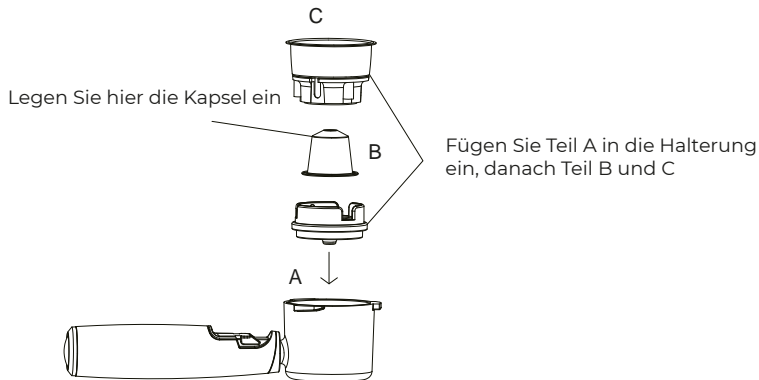
1. Schalten Sie die Maschine ein.
2. Öffnen Sie das Gewindeventil des Dampfauslasses und stellen Sie einen Behälter unter den Auslass.
3. Während die Lichter der Tasten für 1 und 2 Tassen blinken, wird die Kaffeemaschine tropfen und etwas Dampf durch den Dampfauslass ablassen.
4. Sobald die Lichter dauerhaft leuchten, warten Sie ein paar Sekunden, bis der restliche Dampf austritt.
5. Drücken Sie dann eine der Tasten für 1 oder 2 Tassen (es wird empfohlen, die Taste für 2 Tassen wegen der Dauer zu verwenden), und ein kleiner Wasserstrahl wird durch den Dampfauslass kommen.
6. Schließlich, wenn der Wasserstrahl automatisch stoppt, schließen Sie das Gewindeventil.

Die Kaffeemaschine ist nun entlüftet und bereit, Kaffee durch den Siebträger zu brühen.

Zubehör für kapseln

Verwendung des Zubehörs für Kapseln:

1. Tauschen Sie die Filtervorrichtung gegen die Kapselhalterung aus.
2. Legen Sie die Kapsel korrekt ein.
3. Fügen Sie die Halterung in die Maschine ein.



Garantiepolitik

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. 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.

Vereinfachte EU-einverständniserklärung

La Trastienda Digital SL als Inhaber der Handelsmarke Prixton, mit dem Standort Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, erklärt hiermit, dass das im Folgenden detaillierte radioelektrische Gerät:

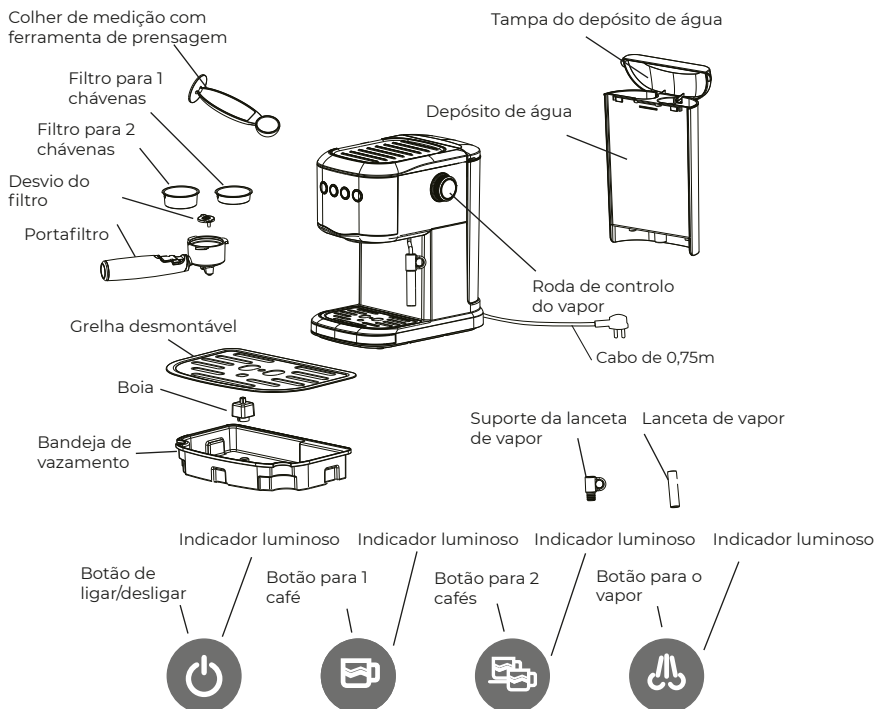
MARKE	MODEL	BESCHREIBUNG	KATEGORIE
PRIXTON	TOSCANA	ESPRESSO COFFEE MACHINE	HOME

der EU-Richtlinie 2014/53/UE des Europaparlaments und -rats vom 16. April 2014 entspricht.

Der komplette Text der EU-Einverständniserklärung kann unter dem folgenden Link abgerufen werden:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Peças e acessórios



Antes de usar

- Retire todos os elementos da embalagem.
 - Examine todas as partes do eletrodoméstico para detetar danos visíveis. Desenrole completamente o cabo e examine o mesmo quanto a danos. Não use o eletrodoméstico se o mesmo ou o cabo estiverem danificados ou não funcionarem corretamente. Em caso de presença de danos, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial para solicitar consultadoria, reparação ou devolução.
1. Encha com água fria o depósito de água extraível até à linha de enchimento máximo e volte a colocar o mesmo de forma segura na parte posterior da unidade.
Nota: Não ultrapasse a linha máxima de água indicada no depósito. Não utilize a máquina sem água no depósito ou sem o depósito instalado.
 2. Ligue a unidade e pressione o botão de ligar/desligar para a ligar. O indicador luminoso irá permanecer ligado.
 3. A máquina irá começar a aquecer e o indicador luminoso de 1 café e 2 cafés irá começar a piscar até que o processo de pré-aquecimento esteja terminado. Quando o eletrodoméstico atingir a temperatura ideal, o indicador luminoso irá permanecer ligado.
 4. Coloque o filtro para 1 ou 2 chávenas no porta-filtros. Insira o porta-filtros até que deslize completamente até ao fundo e não o possa empurrar mais (sem café moído no filtro).
 5. Pressione o botão 1 café ou 2 cafés e irá sair água quente da máquina. Use a água para limpar os filtros e as chávenas. A água irá parar de sair quando a luz começar a piscar.
Nota: O tempo máximo de fornecimento de água para 1 café é de 15 segundos. O tempo máximo de fornecimento de água para 2 cafés é de 28 segundos.

Como utilizar a máquina

Preparar café

1. Adicione uma colher (7 g) de café moído por cada chávena que prepare. Pressione o café moído firmemente com a ferramenta de prensagem e use uma escova ou um pano para limpar a borda do filtro.

Nota: O filtro para 1 chávena necessita de 1 colher. O filtro para 2 chávenas necessita de 2 colheres.

Se o café moído estiver muito prensado, o café sai lentamente e o creme fica espesso. Se o café moído não for prensado o suficiente, o café irá sair rapidamente, o creme não será suficiente e a sua cor será muito clara.

2. Insira o porta-filtros até que deslize completamente até ao fundo e não o possa empurrar mais. Coloque 1 ou 2 chávenas vazias na grelha desmontável.

3. Quando o indicador luminoso para 1 café ou 2 cafés permanecer ligado, pressione o botão de 1 café ou 2 cafés para preparar 1 ou 2 chávenas de café.

4. Depois de fazer o café, pressione o botão de ligar/desligar para desligar a máquina.

5. Retire o porta-filtros no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Lave as peças com água quente. Enxague e seque em profundidade.

Fazer espuma de leite/cappuccino

1. Quando os indicadores luminosos de 1 café e 2 cafés deixem de piscar e permaneçam iluminados pressione o botão de vapor. Quando o indicador luminoso do vapor deixar de piscar, a máquina está pronta.

2. Encha uma chávena de metal ou de cerâmica com leite frio (100 ml). Recomenda-se usar uma chávena de aço inoxidável e leite desnatado.

3. Gire a roda de controlo do vapor até à marca de vapor, liberte um pouco de vapor para limpar a lanceta de vapor e, de seguida, gire a roda de controlo do vapor lentamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para parar a emissão de vapor.

4. Mantenha a chávena debaixo da lanceta de vapor e introduza o bocal de 5 mm. Gire a roda de controlo do vapor até à marca de vapor. O vapor irá sair através do bocal.

5. Depois de duplicar a quantidade de leite, introduza o bocal de vapor até ao fundo da chávena e continue a aquecer o leite até à temperatura desejada (60°).

6. De seguida, gire a roda de controlo do vapor lentamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para parar a emissão de vapor. Pressione o botão de vapor novamente para parar o processo de aquecimento.

Nota: Não utilize vapor durante mais de 60 segundos.

Limpe o bocal de vapor com uma esponja húmida imediatamente após o vapor deixar de sair, mas com cuidado para não se queimar!

Para limpar o interior do bocal de espuma, gire a roda de controlo do vapor e pressione o botão de 1/2 cafés, de seguida, irá sair água quente para lavar o bocal.

7. Deite a espuma de leite no café preparado. O cappuccino está pronto.

Nota: Se quiser preparar café depois de ter feito espuma de leite, resfrie primeiro o fervedor.

a. Depois de pressionar o botão de vapor novamente para parar o processo de aquecimento, pressione o botão de 2 cafés e a água irá sair.

b. Quando o indicador luminoso se apagar, pressione o botão de 2 cafés novamente para parar o fluxo de água.

c. Agora poderá começar a preparar o café.

Conselhos para preparar um expresso

- Para obter os melhores resultados, use café expresso torrado, escuro e recém moído.
- Caso seja utilizado café pré-moído para o café, armazene a quantidade não utilizada num recipiente hermético e conserve o mesmo num local fresco e escuro durante no máximo uma semana.
- O grau de moagem do café irá afetar o seu sabor e o funcionamento do eletrodoméstico.
- Se o grão for demasiado grosso, a água irá fluir demasiado rapidamente através do café e o sabor será mais fraco. Se o grão for demasiado fino, o sabor pode ser demasiado forte ou amargo, e o café moído pode obstruir o filtro.
- Para um café expresso mais quente, aqueça previamente o porta-filtros, o filtro moído e o filtro da cápsula, deitando água nas chávenas durante alguns segundos e esvaziando de seguida a água obtida.
- CUIDADO. Risco de queimaduras. As partes metálicas do porta-filtro podem estar quentes.
- Os grãos de café podem ser moídos num moinho de café. Para obter melhores resultados, use um moinho de café no ajuste de precisão. Se moer o café numa loja ou com um moinho de café, use um ajuste que seja um a dois pontos mais grosso do que o do café.
- Moa o café para que fique arenoso, como o sal ou a areia. Irá ficar demasiado fino se parecer pó e tiver o tato semelhante ao da farinha. Se o café estiver moído muito fino, a água não irá fluir por entre o mesmo.
- Use sempre água fria para fazer café. A água quente ou outros líquidos podem danificar o aparelho.
- A água filtrada irá permitir obter o café com o melhor sabor.

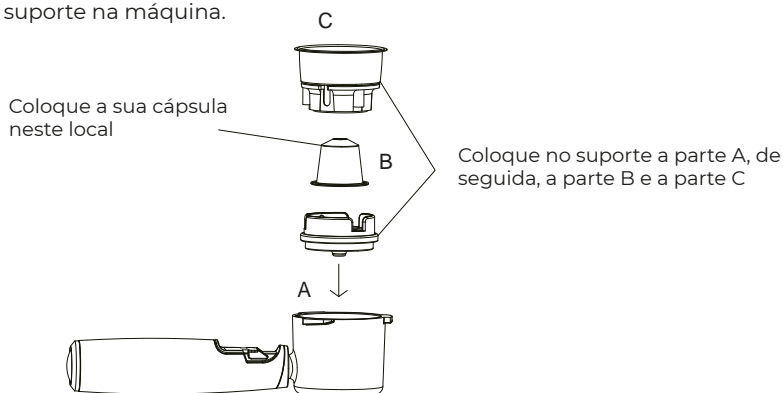
Como realizar uma purga

1. Ligue a máquina.
 2. Abra a válvula rosqueada do vaporizador e coloque um recipiente embaixo de sua saída.
 3. Enquanto as luzes dos botões de 1 e 2 doses estiverem piscando, a máquina de café vai gotejar e expelir um pouco de vapor pelo tubo de vapor.
 4. Uma vez que as luzes fiquem estáveis, espere alguns segundos até que o vapor residual pare de sair.
 5. Em seguida, pressione um dos botões de 1 ou 2 doses (recomenda-se usar o botão de 2 doses pela duração), e um pequeno jato de água sairá pelo tubo de vapor.
 6. Finalmente, quando parar automaticamente, feche a válvula rosqueada.
- A máquina de café terá sido purgada e estará pronta para fazer café através do porta-filtro.

Acessórios para uso de cápsulas

Como usar os acessórios para cápsulas:

1. Substitua o porta-filtros para o suporte da cápsula.
2. Coloque a cápsula na posição correta.
3. Introduza o suporte na máquina.



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.

Declaração De Conformidade Simplificada

Pela presente, a La Trastienda Digital SL, na qualidade de proprietária da marca comercial PRIXTON, com sede no Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que o tipo de equipamento radioelétrico que de seguida se expõe:

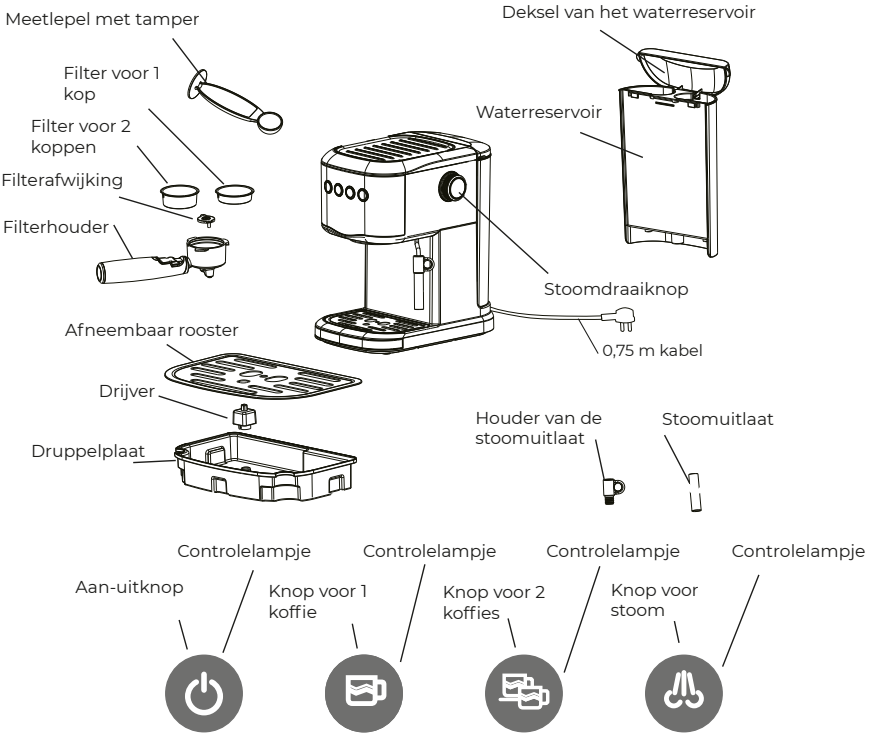
MARCA	MODELO	DESCRIÇÃO	CATEGORIA
PRIXTON	TOSCANA	ESPRESSO COFFEE MACHINE	HOME

Está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de abril de 2014.

O texto completo da declaração UE de conformidade pode ser consultado no seguinte endereço Web:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Onderdelen en accessoires



Vóór gebruik

- Haal alle onderdelen uit de verpakking.
- Controleer alle onderdelen van het huishoudapparaat op zichtbare schade. Rol de kabel volledig uit en controleer op schade.

Gebruik het huishoudapparaat niet als het apparaat of de kabel beschadigd is of niet correct werkt. In geval van schade moet u contact opnemen met de officiële technische ondersteuning voor advies, reparatie of terugbetaling.

1. Vul het afneembare waterreservoir met koud water tot de maximale vullijn en plaats het opnieuw voorzichtig op de achterkant van het apparaat.

Opmerking: Respecteer de maximale vullijn op het waterreservoir. Gebruik het apparaat nooit met een leeg waterreservoir of zonder waterreservoir.

2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en druk op de aan-uitknop om het aan te zetten. Het controlelampje blijft branden.

3. Het apparaat begint op te warmen. De controlelampjes voor 1 koffie en 2 koffies knipperen tot het apparaat is voorverwarmd. Wanneer het huishoudapparaat de optimale temperatuur heeft bereikt, zal het controlelampje continu beginnen branden.

4. Plaats de filter voor 1 of 2 koppen in de filterhouder. Plaats de filterhouder en duw tot de houder niet verder kan (zonder gemalen koffie in de filter).

5. Druk op de knop voor 1 koffie of 2 koffies. Er zal vervolgens warm water uit het apparaat lopen. Gebruik het water om de filters of de koppen te reinigen. Het water zal stoppen wanneer het lampje begint te knipperen. Opmerking: De maximale waterdoorlooptijd voor 1 kop is 15 seconden. De maximale waterdoorlooptijd voor 2 koppen is 28 seconden.

Gebruik

Koffie zetten

1. Voeg één lepel (7 g) gemalen koffie toe per kop. Druk de gemalen koffie stevig aan met de tamper en gebruik een borsteltje of doek om de rand van de filter schoon te maken. Opmerking: Voeg 1 lepel toe als u de filter voor 1 kop gebruikt. Voeg 2 lepels toe als u de filter voor 2 koppen gebruikt.

Als de gemalen koffie goed wordt aangedrukt, loopt de koffie langzaam door en wordt de crema dikker. Als de gemalen koffie onvoldoende wordt aangedrukt, loopt de koffie snel door, wordt er weinig crema gevormd en is de crema te licht van kleur.

2. Plaats de filterhouder en duw tot de houder niet verder kan. Zet 1 of 2 lege koppen op het afneembare rooster.

3. Wanneer het controlelampje voor 1 koffie of 2 koffies continu brandt, drukt u op de knop voor 1 koffie of 2 koffies om 1 of 2 koppen koffie te zetten.

4. Nadat u koffie hebt gezet, drukt u op de aan-uitknop om het apparaat uit te schakelen.

5. Verwijder de filterhouder in tegenwijzerzin. Maak de onderdelen schoon met warm water. Spoel en droog zorgvuldig.

Melkschuim/cappuccino maken

1. Druk op de stoomknop wanneer de controlelampjes voor 1 koffie of 2 koffies stoppen met knipperen en continu beginnen branden. Zodra het controlelampje van de stoomfunctie stopt met knipperen, is het apparaat klaar voor gebruik.

2. Vul een metalen of keramische kop met koude melk (100 ml). Het verdient aanbeveling een kop van roestvrij staal en magere melk te gebruiken.

3. Zet de stoomdraaiknop op "stoom". Laat een beetje stoom ontsnappen om de stoomuitlaat schoon te maken en draai de stoomregelknop vervolgens langzaam in tegenwijzerzin om de stoomfunctie uit te schakelen.

4. Houd de kop onder de stoomuitlaat en steek het pijpje 5 mm in de kop. Zet de stoomdraaiknop op "stoom". De stoom komt uit het pijpje.

5. Verdubbel de hoeveelheid melk, steek het stoompijpje volledig in de kop en verwarm de melk tot de gewenste temperatuur (60°).

6. Draai de stoomregelknop langzaam in tegenwijzerzin om de stoomfunctie uit te schakelen. Druk nogmaals op de stoomknop om de opwarmfunctie uit te schakelen.

Opmerking: Gebruik de stoomfunctie nooit langer dan 60 minuten.

Reinig het stoompijpje met een vochtige spons zodra er geen stoom meer uitkomt. Let op dat u zich niet bezeert!

Om de binnenkant van het stoompijpje schoon te maken, draait u aan de stoomregelknop en drukt u op de knop voor 1/2 koffie(s). Er zal warm water uit het apparaat lopen om het pijpje schoon te maken.

7. Giet het melkschuim bij de koffie. Uw cappuccino is klaar.

Opmerking: Als u koffie wilt zetten nadat u melkschuim hebt gemaakt, moet u de kookketel eerst laten afkoelen.

a. Nadat u nogmaals op de stoomknop hebt gedrukt om het opwarmingsproces te beëindigen, drukt u op de knop voor 2 koffies. Er zal water uit het apparaat lopen.

b. Zodra het controlelampje uitgaat, drukt u nogmaals op de knop voor 2 koffies om het water uit te zetten.

c. Nu kunt u koffie zetten.

Tips voor espresso

- Gebruik donker gebrande, vers gemalen espresso voor de beste resultaten.
- Als u voorgemalen koffie gebruikt, moet u de niet-gebruikte koffie op een droge en frisse plaats, in een hermetisch gesloten recipiënt bewaren. De maximale bewaartermijn is een week.
- De maalgraad van de koffie beïnvloedt de smaak en de werking van het huishoudapparaat.
- Als de maling te grof is, zal het water te snel doorlopen, met slappe koffie tot gevolg. Als de maling te fijn is, kan de smaak te sterk of te bitter zijn en kan de gemalen koffie de filter verstoppen.
- Voor een extra hete espresso moet u de filterhouder, de filter voor de gemalen koffie en de capsulefilter voorverwarmen door water in de koppen te laten stromen. Giet het water vervolgens weg.
- **WAARSCHUWING.** Risico op brandwonden. De metalen onderdelen van de filterhouder kunnen warm zijn.
- U kunt de koffiebonen malen in een koffiemolen. Stel de koffiemolen correct in voor het beste resultaat. Als u de koffie in een winkel of in een koffiemolen met maalstenen maalt, zet u de maalgraad één of twee standen hoger dan de gewenste.
- Maal de koffie tot een zanderige structuur. Denk aan zout of zand. De maalgraad is te fijn als de koffie op stof lijkt en de structuur van bloem heeft. Als de koffie zeer fijn is gemalen zal het water niet goed doorlopen.
- Gebruik altijd koud water om koffie te zetten. Warm water en andere vloeistoffen kunnen het apparaat beschadigen.
- Gefilterd water zorgt voor de beste koffiesmaak.

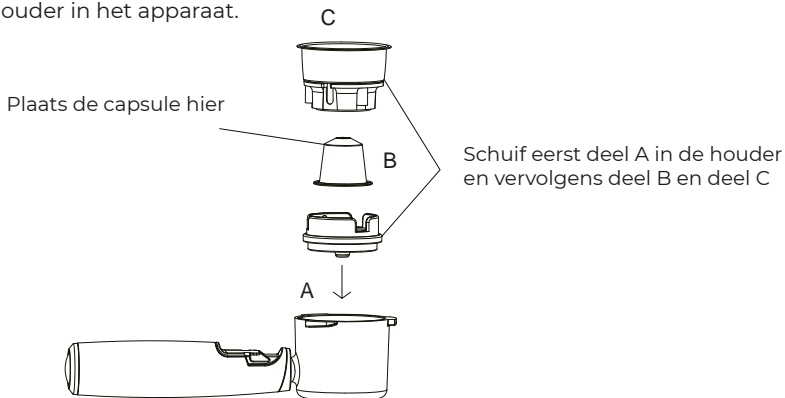
Hoe een purgeerproces uit te voeren

1. Zet de machine aan.
 2. Open de schroefklep van de stoompijp en plaats een container onder de uitlaat.
 3. Terwijl de lampjes van de knoppen voor 1 en 2 doses knipperen, zal de koffiemachine druppelen en wat stoom uit de stoompijp afvoeren.
 4. Zodra de lampjes constant blijven branden, wacht enkele seconden totdat de resterende stoom is uitgestoten.
 5. Druk vervolgens op een van de knoppen voor 1 of 2 doses (het wordt aanbevolen de knop voor 2 doses te gebruiken vanwege de duur), en er komt een kleine waterstraal uit de stoompijp.
 6. Sluit tenslotte de schroefklep wanneer het automatisch stopt.
- De koffiemachine is nu gepurgeerd en klaar om koffie te zetten via de portafilter.

Accessoires voor gebruik met capsules

De accessoires voor capsules gebruiken:

1. Vervang de filterhouder door de capsulehouder.
2. Plaats de capsule in de juiste positie.
3. Schuif de houder in het apparaat.



Garantie beleid

Dit product heeft een garantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Als u een probleem hebt dat u niet kunt oplossen, moet u naar www.prixton.com gaan en op de contactoptie klikken om ons uw assistentieformulier toe te sturen.

Deze technische en elektrische specificaties kunnen te allen tijde en zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om het apparaat nog te verbeteren.

Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart La Trastienda Digital SL, als eigenaar van het handelsmerk Prixton, en gevestigd in het Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dat de radioapparatuur die hierna wordt beschreven:

MERK	MODEL	BESCHRIJVING	CATEGORIE
Prixton	XP4	JUICER BIO	Home

Strookt met Richtlijn 2014/53/EU van het Europees Parlement en de Raad van 16 april 2014.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende internet-site:

www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

PRIXTON

