

CAFETERA MEGAUTOMÁTICA
POWER MATIC-CCINO 8000 TOUCH

TODO LO QUE NECESITAS SABER



cecotec

CAFETERA MEGAUTOMÁTICA

POWER MATIC-CCINO 8000 TOUCH

CAFETERA MEGAUTOMÁTICA POWER MATIC-CCINO 8000 TOUCH

FUNCIONAMIENTO

1. ¿Puedo utilizar todo tipo de café en grano?

Se recomienda el uso de café en grano natural.

2. ¿Cómo ajusto los parámetros en la cafetera Power Matic-ccino 8000?

Podemos ajustar todo tipo de parámetros para conseguir un café totalmente a nuestro gusto: cantidad de granos de café molido, temperatura, ml de café, cantidad y tipo de espuma de leche... Los pasos son sencillos, solo debemos seguir las indicaciones del siguiente vídeo.

Enlace multimedia:

Ajustes con leche: <https://youtu.be/Qpn9PNojK9Y>

3. ¿Tiene entrada para café molido?

Sí, tiene una entrada para café molido. Se recomienda añadir una o dos cucharadas como máximo porque no es un depósito, es una entrada para el uso de ese café en el momento.

Enlace multimedia:

Usar café molido en Power Matic-ccino 8000: <https://youtu.be/DoA-8ZM-hgo>

4. No acepta más café molido y no sale café, solo agua, ¿a qué se debe?

Como no es un depósito de café molido, sino una entrada para uso inmediato, puede que hayamos puesto más cantidad de la recomendada y a causa del calor y la humedad se puede haber quedado compacto y no dejará pasar el café. Para desatascar, simplemente hay que introducir el cepillo y empujar para que caiga el café.

Enlace multimedia:

Limpiar café molido: <https://youtu.be/Kba58-Rg9as>

5. No quiero que consuma electricidad ni esté trabajando mientras no la uso, ¿debo apagarla?

La cafetera megautomática está diseñada para un uso diario y un consumo mínimo. Cuando no se utiliza, entra en modo eco en el que apenas consume. De esta forma, está preparada para cualquier uso en todo momento. Si la apagamos y la encendemos, tiene que iniciar, calentar, revisar y limpiar sus sistemas. De este modo consumimos más agua y energía de la necesaria.

6. No coge leche del depósito, ¿qué puedo hacer?

La cafetera succiona la leche del depósito, la calienta y hace espuma mediante vapor. Debemos

asegurarnos de que tenemos bien conectado el tubo al depósito y a la cafetera. También debemos comprobar que tenemos bien cerrado el depósito de leche en su interior y con el tapón colocado en la otra parte de la salida del cappuccinatore.

Enlace multimedia:

Cerrar la entrada de aire: https://youtu.be/ogDS_aCv8eE

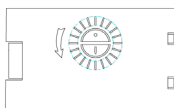
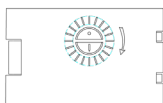
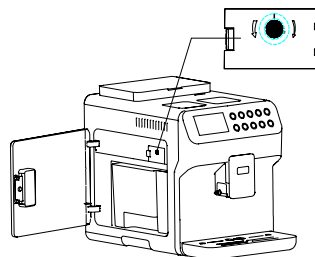
7. Sale un rectángulo formado por guiones dando vueltas, ¿por qué?

Es el modo de calibración que tiene la cafetera megautomática 7000 cuando se inicia. Durante este proceso, la cafetera comprueba y calibra todos sus sistemas y hace las limpiezas necesarias. Debemos esperar a que se inicie y esté lista.

8. No sale espuma de leche, ¿qué puedo hacer?

En la puerta de la izquierda, donde está situado el depósito de agua, tenemos la rueda reguladora de la espuma de leche.

Si la giramos a la derecha obtendremos leche. Cuanto más a la izquierda la giremos, más espuma obtendremos. Debemos probar hasta encontrar el punto de espuma deseado.



MONTAJE

1. El suelo del compartimento del depósito de agua se llena de agua, ¿a qué es debido? ¿Cómo se debe colocar el depósito de agua?

El depósito de agua se coloca mediante dos movimientos y puede deberse a que no haya encajado y se salga el agua por la abertura. Una vez colocado el depósito en su sitio, debemos empujar en la parte inferior hasta oír un clic que indica que está perfectamente encajado.

Enlace multimedia: https://youtu.be/OH3_KZAg7RU



2. No tengo sitio a un lado de la cafetera para colocar el depósito de leche, ¿cómo puedo cambiarlo de lugar?

El depósito de leche puede colocarse tanto a la izquierda como a la derecha de la cafetera. Solo debemos conectar el tubo de succión en el lado deseado y taponar la otra entrada.

Enlace multimedia:

Colocar el depósito de leche a ambos lados: <https://youtu.be/XEqG65UYZ5o>

LIMPIEZA

1. ¿Cómo debo hacer la descalcificación y la limpieza de la unidad de procesamiento?

Mediante un producto destinado para ello, pastillas de descalcificación para el depósito de agua y pastillas quitagrasa para la unidad de elaboración. Debemos seguir las instrucciones del fabricante del producto.

2. Mi cafetera gasta mucha agua porque hace muchas limpiezas a lo largo del día, ¿a qué es debido?

La cafetera megautomática está diseñada para un uso diario, cuando no está siendo utilizada entra en modo stand-by. Tiene programadas pequeñas limpiezas y purgas de agua cuando es necesario.


Cada vez que la encendemos y la apagamos, hace una limpieza interna completa. En estas grandes limpiezas sí que gasta mucha agua porque no sabe hasta cuándo va a estar desconectada. Por ello, si la enchufamos y apagamos varias veces cada día, notaremos un gran consumo innecesario de agua.

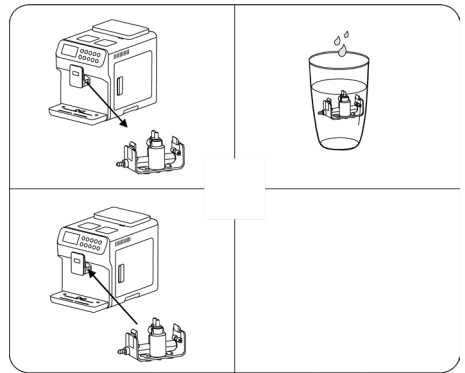


3. ¿Se pueden meter el cappuccinatore y los demás accesorios en el lavavajillas?

No es aconsejable, deben limpiarse con agua tibia y jabón.

Limpieza del espumador de leche

1. Inserte el espumador de leche en la máquina.
2. Coloque el espumador dentro de un vaso de agua y ponga otro vaso debajo del dispensador de leche.
3. Pulse el botón  (leche) para comenzar la limpieza.
4. Una vez que haya terminado el proceso, vacíe el recipiente y repita el proceso hasta que no se observen restos de leche.
5. Presione ambas partes del espumador y extráigalo de la salida de la salida de café.
6. Introduzca el espumador en un vaso de agua limpia.
7. Vuelva a introducir el espumador en la salida de café.



4. El cajetín se llena de agua, ¿a qué es debido?

Al iniciar o apagar la cafetera hace una limpieza interna, ya que está diseñada para un uso diario y no es necesario apagarla a no ser que vaya a estar un largo periodo sin uso. Cada cierto tiempo hace purgas de agua (pequeñas limpiezas) o podemos pedirle nosotros hacer limpieza. Si no recogemos toda esa agua, se quedará en el cajetín. Por ello, recomendamos poner siempre un recipiente cuando vayamos a hacer algún tipo de limpieza y evitar que se llene y se desborde el cajetín.

5. En el depósito de posos y la unidad de elaboración hay restos de café molido, ¿es normal?

Sí, es normal. Cuando muele el café o cuando introducimos café molido, puede que se desprenda algo y se caiga a la parte inferior. Se recomienda limpiar la zona cada dos días aproximadamente con la ayuda de un cepillo y un paño.

Enlace multimedia: <https://youtu.be/zeEmGmCmUAK>



Contacta con nosotros:

Tel: +34 963210728

e-mail: sat@cecotec.es

Horario de atención al cliente:

Lunes a jueves de 9 h a 18:30 h.

Viernes de 9 h a 15 h.

CAFETERA MEGAUTOMÁTICA

POWER MATIC-CCINO 8000 TOUCH

cecotec

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

www.cecotec.es