

cecotec

CAFELIZZIA COLDBREW

Кавоварка ріжкова/Кофеварка рожковая/Espresso coffee machines



Посібник користувача
Руководство пользователя
Instruction manual

Інструкції з техніки безпеки	5
Инструкции по технике безопасности	8
Safety instructions	10

ЗМІСТ

1. Деталі та компоненти	7
2. Перед використанням	7
3. Експлуатація	8
4. Очищення та обслуговування	12
5. Усунення несправностей	13
6. Технічні характеристики	14
7. Утилізація старих електричних та електронних приладів	14
8. Технічна підтримка та гарантія	14
9. Авторське право	14

СОДЕРЖАНИЕ

1. Детали и компоненты	18
2. Перед использованием	18
3. Эксплуатация	19
4. Очистка и обслуживание	23
5. Устранение неисправностей	24
6. Технические характеристики	25
7. Утилизация старых электрических и электронных устройств	25
8. Техническая поддержка и гарантия	26
9. Авторское право	26

INDEX

1. Parts and components	30
2. Before use	30
3. Operation	31
4. Cleaning and maintenance	34
5. Troubleshooting	36
6. Technical specifications	37
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	37
8. Technical support and warranty	37
9. Copyright	37

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням приладу уважно прочитайте ці інструкції. Збережіть цю інструкцію для використання в майбутньому або для нових користувачів.

- Під час використання приладу необхідно суворо дотримуватися всіх інструкцій з техніки безпеки.
- Неправильне або неналежне використання може бути небезпечним для користувача та пошкодити прилад.
- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на табличці з характеристиками пристрою, і що вилка заземлена.
- Встановіть прилад на суху, стійку, рівну, термостійку поверхню.
- Цей прилад призначений лише для домашнього використання та не призначений для барів, ресторанів, фермерських будинків, готелів, мотелів та офісів.
- Не занурюйте кабель, вилку чи будь-яку іншу незнімну частину пристрою у воду чи будь-яку іншу рідину та не піддавайте електричні з'єднання впливу води.
- Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати пристрій.
- Не використовуйте прилад, якщо його кабель, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він почав несправно працювати, впав або будь-яким чином пошкоджений.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, його має відремонтувати офіційна служба технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Secotec для отримання консультації.

- Не накривайте прилад під час роботи та не ставте на нього важкі предмети.
- Не використовуйте прилад за таких обставин:
 - А На газовій чи електричній плиті або поблизу неї, у розігрітих духовках або поблизу відкритого вогню.
 - В На м'яких поверхнях (наприклад, килимах) або там, де він може перекинутися під час використання.
 - С На відкритому повітрі або в місцях з високим рівнем вологості.
- Не використовуйте аксесуари, які не були рекомендовані або надані Cecotec, оскільки вони можуть спричинити травми або пошкодження.
-  УВАГА: гаряча поверхня. Під час використання приладу температура доступних поверхонь може бути високою та спричинити опіки.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь під час роботи або відразу після роботи.
- Наповнюючи резервуар для води, будьте обережні, щоб уникнути проливання, особливо на шнур і електричні частини приладу.
- Попередження: отвір для наповнення води не можна відкривати під час роботи.
- Не додавайте каву, поки кавомашина працює.
- Не використовуйте прилад без води.
- Не рухайте та не вимикайте прилад під час роботи.
- Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні або стільниці та не торкайтеся його гарячих поверхонь.
- Вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі, коли він не використовується або під час очищення, перед зміною аксесуарів, розбиранням або складанням виробу.
- Дайте йому повністю охолонути, перш ніж прикріплювати або знімати деталі та перед очищенням пристрою.
- Ніколи не залишайте пристрій без нагляду під час використання.
- Відключайте пристрій від мережі після використання та коли виходите з приміщення, де він встановлений.
- Очищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми.
- Пристрій не призначений для використання дітьми.
- Тримайте цей прилад та його кабель живлення в недоступному для них місці.
- Цим виробом можуть користуватися діти та люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеку.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.
- Необхідний ретельний нагляд, коли прилад використовується дітьми або поблизу них.
- Пристрій не можна занурювати у воду.
- Попередження: цей продукт пройшов контроль якості перед його продажем з метою забезпечення його правильної роботи. Після тестування контролю якості прилад ретельно очищають, тому можуть залишитися залишки крапель води.

1. ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

Ключ мал. 1:

1. Кришка резервуара для води
2. Резервуар для води
3. Ручка подачі пари
4. Панель керування
5. Піднос для чашок/кухлів
6. Керований спінювач
7. Знімний піддон для крапель
8. Ложка мірна з трамбовкою
9. Одинарний кавовий фільтр
10. Подвійний кавовий фільтр
11. Портафільтр
12. Ручка портафільтра

ПРИМІТКА:

Графіка в цьому посібнику є схематичним зображенням і може не зовсім відповідати реальному вигляду пристрою.

2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- Цей прилад упакований таким чином, щоб захистити його під час транспортування. Вийміть прилад із коробки та видаліть всі пакувальні матеріали. Ви можете зберігати оригінальну коробку та інші елементи пакування в надійному місці. Це допоможе уникнути пошкодження приладу під час транспортування в майбутньому.
- У разі утилізації оригінальної упаковки переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином. Переконайтеся, що всі деталі та компоненти наявні в комплекті та в хорошому стані. Якщо якась деталь відсутня або в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.

Вміст коробки

- Кавоварка ріжкова
- Інструкція з експлуатації
- Мірна ложка з трамбовкою
- Ручка портафільтра
- Портафільтр
- Одинарний кавовий фільтр
- Подвійний кавовий фільтр

Перше приготування кави

1. Переконайтеся, що прилад вимкнено та від'єднано від мережі.
2. Зніміть резервуар для води, потягнувши його вгору.
3. Наповніть резервуар для води свіжою водою. Не перевищуйте лінію максимального рівня заповнення.
4. Поставте резервуар для води на місце та переконайтеся, що він надійно встановлений.
5. Помістіть фільтр у портафільтр. Мал. 3
6. Вставте портафільтр у головку кавомашини. Злегка поверніть ручку портафільтра вліво, а потім поверніть праворуч у положення блокування. Переконайтеся, що портафільтр надійно закріплений і трохи нахилений вправо. Мал. 5
7. Поставте чашу під вузол подачі кави.
8. Підключіть прилад до розетки, натисніть значок живлення, інші значки засвітяться.
9. Після завершення попереднього нагрівання приладу виберіть функцію подвійна кави.
10. Після завершення процесу попереднього нагрівання натисніть значок живлення, щоб вимкнути прилад, всі значки на дисплеї зникнуть.
11. Зніміть портафільтр, повернувши його за годинникову стрілкою, а потім вийміть фільтр.
12. Дайте аксесуарам повністю охолонути, перш ніж мити їх під проточною водою.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Панель керування. Мал. 2

Мал. 2 ключ:

- A Кава еспресо: натисніть значок еспресо, щоб приготувати одну каву еспресо. Відповідний значок почне блимати, вказуючи на те, що прилад попередньо нагрівається. Коли значок перестане блимати і буде світитися постійно, прилад готовий до приготування кави. Процес екстракції займе близько 17 секунд.
- B Значок живлення (ON/OFF)
- C Подвійна кави: натисніть значок подвійного еспресо, щоб приготувати подвійну каву еспресо. Відповідний значок почне блимати, вказуючи на те, що прилад попередньо нагрівається. Коли значок перестане блимати і буде світитися постійно, прилад готовий до приготування кави. Процес екстракції займе близько 25 секунд.
- D Кава американо: натисніть значок американо, щоб приготувати каву американо. Відповідний значок почне блимати, вказуючи на те, що прилад попередньо нагрівається. Коли значок перестане блимати і буде світитися постійно, прилад готовий до приготування кави. Процес вилучення займе приблизно 41 секунду.
- E Холодна кави еспресо: щоб приготувати холодну еспресо, додайте кубики льоду в

резервуар для води та натисніть значок Холодне еспресо. Процес екстракції займе близько 19 секунд. Для досягнення найкращих результатів завжди використовуйте холодну воду.

- F Пара: молочна піна робиться парою. Це процес, який полягає у використанні спінювача для емульгування молока шляхом змішування повітря або пари для отримання кремоподібної текстури одночасно з його нагріванням. Однак освоєння цієї техніки вимагає терпіння і практики.

3.1 Спінювач

1. Визначте необхідну кількість молока залежно від кількості чашок, які потрібно приготувати.
Порада: зверніть увагу, що під час спінювання молока його об'єм і густота значно збільшуються.
2. Наповніть глечик з нержавіючої сталі на третину холодним молоком.
3. Увімкніть функцію пари, натиснувши значок пари. Відповідна піктограма перестане блимати та світитиметься постійно, коли процес попереднього нагрівання завершиться, і прилад буде готовий до використання.
4. Перед спінюванням молока продуйте спінювач, щоб видалити залишки конденсату. Для цього активуйте вихід гарячої води, повільно повернувши ручку пари в положення UBIMK. Після очищення спінювача зупиніть вихід води, повернувши ручку пари в положення ВІМК.
5. Перемістіть спінювач трохи вбік від кавоварки, щоб було легше спінити молоко.
6. Вставте спінювач через бічну частину глечика приблизно на 1 см вглиб молока та одночасно активуйте функцію пари, повернувши ручку в положення UBIMK.
7. Трохи нахиліть глечик вперед, щоб спінювач торкався стінки глечика, і відсуньте його, поки спінювач не торкнеться поверхні молока. Це призведе до утворення шару піни на поверхні молока.

Примітка: не дозволяйте спінювачу спінювати нерівномірно, інакше молоко починає пузиритися і не піниться належним чином. Якщо це сталося, вставте спінювач глибше в молоко.

8. Коли пара нагріє і спінить молоко, його об'єм збільшиться. Коли це станеться, стежте за рівнем піни, злегка опустивши глечик, і намагайтеся завжди тримати спінювач в контакт з поверхнею молока, не торкаючись дна глечика.
9. Коли ви досягнете потрібної кількості піни, вставте спінювач на дно глечика, щоб переконатися, що молоко досягне потрібної температури.

Порада: необхідна кількість пінки залежить від типу кави, яку ви хочете приготувати. Наприклад, для капучіно потрібно більше піни, ніж для лате.

10. Зупиніть вихід пари, повернувши ручку в положення ВІМК.

Примітка: молоко не потрібно кип'ятити.

11. Вийміть глечик, протріть спінювач вологою тканиною та продуйте його парю, щоб видалити залишки.

Примітка: сопло виходу пари слід очистити вологою губкою відразу після того, як пара припинить виходити, але будьте обережні, щоб не обпектися.

12. Щоб вимкнути кавоварку, натисніть значок живлення. Усі значки на дисплеї вимкнуться.

Примітка: якщо ви бажаєте приготувати каву відразу після спінювання, вам потрібно спочатку подати воду, щоб дати кавомашині охолонути.

3.2 Заварювання меленої кави

1. Переконайтеся, що прилад вимкнено та відключено від мережі.
2. Зніміть резервуар для води, потягнувши його вгору.
3. Наповніть резервуар для води свіжою водою. Не перевищуйте максимальної лінії рівня заповнення.
4. Поставте резервуар для води на місце та переконайтеся, що він надійно встановлений.
5. Помістіть фільтр у портафільтр. Мал. 3
6. Заповніть фільтр меленим еспресо за допомогою мірної ложки, що входить у комплект. Крім типу використовуваної кави та її помелу, ключем до якісного еспресо є розподіл і рівномірне пресування у фільтрі за допомогою тампера. Необхідно також переконатися, що фільтр завжди чистий і без залишків кави. Мал. 4
7. Вставте портафільтр у головку кавомашини. Злегка поверніть ручку портафільтра вліво, а потім поверніть праворуч у положення блокування. Переконайтеся, що портафільтр надійно закріплений і трохи нахилений вправо. Мал. 5
8. Поставте одну або дві попередньо нагріті чашки під вузол подачі кави.
9. Увімкніть прилад у розетку, натисніть значок живлення, інші значки засвітяться.
10. Після завершення попереднього нагрівання кавомашини виберіть один із варіантів (Еспресо, Подвійний, Американо, Холодний еспресо) залежно від типу кави, який ви хочете приготувати, і зачекайте кілька секунд, поки кава вийде.
11. Процес екстракції триватиме близько 25 секунд, і якщо протягом цього часу не буде виконано жодної операції, кавомашина автоматично зупиниться.
12. Після завершення процесу заварювання натисніть значок живлення, щоб вимкнути прилад, усі значки на дисплеї зникнуть.

13. Зніміть портафільтр, повернувши його за годинниковою стрілкою, а потім вийміть фільтр.
14. Дайте аксесуарам повністю охолонути, перш ніж мити їх під проточною водою.

Примітка:

- Якщо помел занадто дрібний, кава буде надмірно екстрагована, що призведе до отримання гіркої кави з нерівномірною плямистою пінкою.
- Якщо помел надто грубий, вода швидко пройде крізь мелену каву, не будучи належним чином витягнута, в результаті чого кава буде мало пінки.
- Якщо необхідно, додайте більше меленої кави, щоб заповнити фільтр, і повторно пресуйте мелену каву за допомогою тампера.
- Витріть будь-які залишки кави з краю портафільтра, щоб переконатися, що він надійно прикріплений до головки приладу, щоб запобігти витоків.
- Пресування меленої кави є важливою частиною процесу приготування еспресо. Якщо натискати рівномірно та послідовно, еспресо буде витягуватись повільно та утворюватиметься більше піни. Якщо не натискати щільно, еспресо буде витягуватись швидше, і утворюватиметься менше піни.
- Ідеальна екстракція призведе до отримання темної кави горіхового кольору з червонуватими відтінками.
- Після приготування гарячого еспресо дайте кавомашині охолонути протягом 15 хвилин, перш ніж готувати холодний еспресо.
- Для цього увімкніть функцію подачі пари, натиснувши значок пари та повернувши ручку подачі пари в положення УВІМК., щоб подати воду через спінювач та охолодити кавоварку. Коли кавомашина охолоне, вимкніть функцію подачі пари та поверніть ручку подачі пари в положення ВИМК., щоб вода більше не виходила, і кавомашину можна було знову використовувати для приготування кави.

3.3 Функція гарячої води

Натисніть і утримуйте піктограму пари протягом 3 секунд, щоб кавомашина подала гарячу воду через спінювач.

Функція охолодження

Кавоварка досягає дуже високих температур після спінювання молока або подачі гарячої води, а це означає, що кавомашину потрібно спочатку охолодити, перш ніж її можна буде знову використовувати для приготування кави. Інакше кава може розбризкнутися та спричинити опіки. Коли прилад охолоне, ви можете знову використовувати його для приготування кави. Натисніть значок пара, щоб вимкнути функцію пара. Потім поверніть ручку подачі пари в положення УВІМК., щоб подати воду через пароварку та охолодити прилад. Коли кавомашина охолоне, поверніть ручку подачі пари в положення ВИМК., щоб вода більше не виходила, і кавомашину можна було знову використовувати для приготування кави.

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед очищенням приладу вимкніть його та вийміть вилку з розетки. Не занурюйте кавомашину у воду чи будь-яку іншу рідину. Щоб очистити її, просто протріть її чистою вологою тканиною та висушіть перед зберіганням.

Очищення фільтрів, портафільтра та головки приладу

Після кожного використання очищуйте фільтри з нержавіючої сталі та портафільтр водою, щоб видалити залишки кави. Щоб видалити залишки кави зсередини приладу, вставте портафільтр без меленої кави в головку приладу та подайте гарячу воду, поки вона не вийде повністю чистою. Щоб ретельно очистити внутрішню частину головки кавомашини та видалити залишки кави, використовуйте чисту вологу тканину.

Очищення зовнішнього корпусу та лотка для чашок/кухлів

Не використовуйте мийні або абразивні засоби для чищення зовнішнього корпусу та підносу для чашок/кухлів. Використовуйте м'яку вологу тканину.

Очищення решітки піддону для крапель

Піддон для крапель слід часто знімати та очищати, особливо коли він заповнений. Для цього вийміть решітку з піддону, вимийте її теплою водою з милом і ретельно промийте. Не використовуйте абразивні мийні засоби або засоби для чищення, мочалки або тканини, які можуть подряпати поверхню.

Очищення піддону для крапель

Знявши решітку, вийміть піддон для крапель і очистіть його м'якою вологою тканиною (не використовуйте мийні та абразивні засоби).

Примітка: не кладіть жодну частину чи аксесуари в посудомийну машину.

Очищення спінювача

Спінювач необхідно чистити кожного разу, коли він використовувався для спінювання молока. Спочатку очистіть поверхню спінювача вологою ганчіркою, а потім, повернувши спінювач до піддону для крапель, увімкніть функцію подачі пари, повернувши ручку в положення УВІМК. Це видалить залишки молока зі спінювача. Коли спінювач стане чистим, поверніть ручку пари в положення ВИМК. Потім натисніть значок живлення, щоб вимкнути кавомашину, вийміть шнур живлення з розетки та дайте кавомашині охолонути. Якщо спінювач усе ще забитий, вставте шпильку в вихідний отвір для пари.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Кава не виходить з кавомашини	У резервуарі немає води.	Наповніть резервуар для води.
	Мелена кава занадто дрібна або недостатньо пресована.	Очистіть фільтр, промийте його водою, щоб очистити, а потім витріть насухо тканиною. Наповніть фільтр меленою кавою та міцно притисніть його.
Зі спінювача не виходить пара	Вихід пари заблокований.	Перевірте, чи не заблоковано вихід пари. Очистіть спінювач, як описано в розділі «Очищення спінювача».
	У резервуарі немає води.	Наповніть резервуар для води та ввімкніть функцію гарячої води, щоб забезпечити належний вихід води.
Вода витікає з-під кавомашини або вода витікає	Піддон для крапель занадто заповнений.	Очистіть піддон для крапель.
Фільтр протікає або пропускає воду	На краях фільтра є сліди меленої кави.	Видаліть залишки кави з краю фільтра.
Кава має неприємний смак	Вода була в резервуарі для води надто довго або він не був належним чином очищений.	Очистіть резервуар для води та видаліть вапняний наліт.
Пара не виходить або виходить дуже мало	Вихід пари заблокований.	Перевірте, чи не заблоковано вихід пари. Очистіть спінювач, як описано в розділі «Очищення спінювача».
Кавоварка погано спінює молоко	Тип молока не підходить.	Використовуйте незбиране молоко.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер товару: 00270
Продукт: Cafelizzia ColdBrew
Напруга: 220 240 В~
Частота: 50 Гц
Потужність: 1350 Вт
Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.
Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ТА ЕЛЕКТРОННИХ ПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батареї необхідно утилізувати окремо від побутових відходів. Коли термін придатності цього продукту закінчиться, ви повинні утилізувати елементи/батареї/акумулятори та віднести їх до пункту збору, призначеного місцевими органами влади.

Споживачі повинні звернутися до місцевих органів влади або роздрібного продавця для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів та/або їхніх батарей. Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.

8. ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА ТА ГАРАНТІЯ

Cecotec несе відповідальність перед кінцевим користувачем або споживачем за будь-яку невідповідність, яка існує на момент поставки продукту відповідно до положень, умов і термінів, установлених застосовними правилами. Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-яку проблему з вашим продуктом або матимете будь-які сумніви, не соромтеся зв'язатися з офіційною службою технічної підтримки Cecotec за номером +34 963 210 728.

9. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Всі права захищені. Вміст цієї публікації не можна, повністю або частково, відтворювати, зберігати в пошуковій системі, передавати або поширювати будь-якими засобами (електронними, механічними, фотокопіюванням, записом або подібними) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочтите эти инструкции. Сохраните это руководство для использования в будущем или для новых пользователей.

- Перед использованием прибора внимательно прочтите эти инструкции.
- Сохраните это руководство для использования в будущем или для новых пользователей.
- При использовании прибора необходимо строго соблюдать все инструкции по технике безопасности.
- Неправильное или ненадлежащее использование может быть опасно для пользователя и повредить прибор.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке с характеристиками устройства, и что вилка заземлена.
- Установите прибор на сухую, стойкую, ровную, термостойкую поверхность.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для баров, ресторанов, фермерских домов, гостиниц, мотелей и офисов.
- Не погружайте кабель, вилку или другую несъемную часть устройства в воду или какую-либо другую жидкость и не подвергайте электрическое соединение воздействию воды.
- Убедитесь, что ваши руки сухие, прежде чем брать вилку или включать устройство.
- Не используйте прибор, если его кабель, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он начал неисправно работать, упал или поврежден.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его должна отремонтировать официальная служба

официальная служба технической поддержки Cecotec во избежание какой-либо опасности.

- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec для получения консультации.
- Не накрывайте устройство во время работы и не ставьте на него тяжелые предметы.
- Не используйте прибор при следующих обстоятельствах:
 - A. На газовой или электрической плите или вблизи нее, в разогретых духовках или вблизи открытого огня.
 - B. На мягких поверхностях (например, коврах) или там, где он может опрокинуться при использовании.
 - C. На открытом воздухе или в местах с высоким уровнем влажности.
- Не используйте аксессуары, которые не были рекомендованы или предоставлены Cecotec, поскольку они могут вызвать травмы или повреждения.
-  **ВНИМАНИЕ:** горячая поверхность. При использовании прибора температура доступных поверхностей может быть высокой и вызвать ожоги.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям во время работы или сразу после работы.
- Наполняя резервуар для воды, соблюдайте осторожность, чтобы избежать пролива воды, особенно на шнур и электрические части прибора.
- Предупреждение: отверстие для наполнения воды во время работы нельзя открывать.
- Не добавляйте кофе, пока кофемашина работает.
- Не используйте прибор без воды.

- Не двигайте и не выключайте устройство во время работы.
- Не разрешайте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы и не прикасайтесь к его горячим поверхностям.
- Выключите прибор и отсоедините его от сети, если он не используется или при очистке, перед сменой аксессуаров, разборкой и сборкой изделия.
- Дайте ему полностью остыть, прежде чем прикреплять или снимать детали и перед очисткой устройства.
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра при использовании.
- Отключайте устройство от сети после использования и выходите из помещения, где он установлен.
- Очистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Храните прибор и кабель питания в недоступном для них месте.
- Этим изделием могут пользоваться дети и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний при условии, что они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасность.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с устройством.
- Необходимо тщательное наблюдение, когда прибор используется детьми или вблизи них.
- Устройство нельзя погружать в воду.
- Этот продукт прошел контроль качества перед его продажей с целью обеспечения его правильной работы. После тестирования контроля качества устройство тщательно очищают, поэтому могут остаться остатки капель воды.

1. ДЕТАЛИ И КОМПОНЕНТЫ

Ключ рис. 1

1. Крышка резервуара для воды
2. Резервуар для воды
3. Ручка подачи пара
4. Панель управления
5. Поднос для чашек/кружек
6. Управляемый вспениватель
7. Съёмный поддон для капель
8. Ложка мерная с трамбовкой
9. Одинарный кофейный фильтр
10. Двойной кофейный фильтр
11. Портафильтр
12. Ручка портафильтра

ПРИМЕЧАНИЕ:

Графика в данном руководстве представляет собой схематическое изображение и может не совсем соответствовать реальному виду устройства.

2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Этот прибор упакован таким образом, чтобы защитить его при транспортировке. Извлеките прибор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Вы можете хранить оригинальную коробку и другие упаковочные элементы в надежном месте. Это поможет избежать повреждения прибора при транспортировке в будущем.
- При утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом. Убедитесь, что все детали и компоненты доступны в комплекте и в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.

Содержимое коробки

- Кофеварка рожковая
- Инструкция по эксплуатации
- Мерная ложка с трамбовкой
- Ручка портафильтра
- Портафильтр
- Одинарный кофейный фильтр
- Двойной кофейный фильтр

Первое приготовление кофе

1. Убедитесь, что устройство выключено и отключено от сети.
2. Снимите резервуар для воды, потянув его вверх.
3. Заполните резервуар для воды свежей водой. Не превышайте линию максимального заполнения.
4. Установите резервуар для воды на место и убедитесь, что он надежно установлен.
5. Поместите фильтр в портафильтр. Рис. 3
6. Вставьте портафильтр в головку кофемашины. Слегка поверните ручку портафильтра влево, а затем поверните вправо в положение блокировки. Убедитесь, что портафильтр надежно закреплен и слегка наклонен вправо. Рис. 5
7. Поставьте чашку под подачу кофе.
8. Подключите устройство к розетке, нажмите значок питания, другие значки загорятся.
9. После завершения предварительного нагрева устройства выберите функцию двойного кофе.
10. После завершения процесса предварительного нагрева нажмите значок питания, чтобы отключить прибор, все значки на дисплее исчезнут.
11. Снимите портафильтр, повернув его по часовой стрелке, а затем извлеките фильтр.
12. Дайте аксессуарам полностью остыть, прежде чем мыть их под проточной водой.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ**Панель управления. Рис. 2****Рис. 2 ключ:**

- A** Кофе эспрессо: нажмите на значок эспрессо, чтобы приготовить один кофе эспрессо. Соответствующий значок начнет мигать, указывая на то, что устройство предварительно нагревается. Когда значок перестанет мигать и светится постоянно, прибор готов к приготовлению кофе. Процесс экстракции займет около 17 секунд.
- B** Значок питания.
- C** Двойной кофе: нажмите значок двойного эспрессо, чтобы приготовить эспрессо двойной кофе. Соответствующий значок начнет мигать, указывая на то, что устройство предварительно нагревается. Когда значок перестанет мигать и светится постоянно, прибор готов к приготовлению кофе. Процесс экстракции займет около 25 секунд.
- D** Кофе американо: нажмите значок американо, чтобы приготовить кофе американо. Соответствующий значок начнет мигать, указывая на то, что устройство предварительно нагревается. Когда значок перестанет мигать и светится

постоянно, прибор готов к приготовлению кофе. Процесс извлечения займет примерно 41 секунду.

- E** Холодный кофе эспрессо: для приготовления холодного эспрессо добавьте кубики льда в резервуар для воды и нажмите значок Холодное эспрессо. Процесс экстракции займет около 19 секунд. Для достижения наилучших результатов всегда используйте холодную воду.
- F** Пара: молочная пена делается паром. Это процесс, заключающийся в использовании вспенивателя для эмульгирования молока путем смешивания воздуха или пара для получения кремообразной текстуры одновременно с его нагреванием. Однако освоение этой техники требует терпения и практики.

3.1 Вспениватель

1. Определите необходимое количество молока в зависимости от количества чашек, которые нужно приготовить.

Совет: обратите внимание, что при вспенивании молока его объем и густота значительно увеличиваются.

2. Наполните кувшин из нержавеющей стали на треть холодным молоком.
3. Включите функцию пара, нажав значок пара. Соответствующий значок перестанет мигать и светится постоянно, когда процесс предварительного нагревания завершится, и прибор будет готов к использованию.
4. Перед вспениванием молока промывайте вспениватель, чтобы удалить остатки конденсата. Для этого активируйте выход горячей воды, медленно повернув ручку пара в положение Вкл. После очистки вспенивателя остановите выход воды, повернув ручку пара в положение Выкл.
5. Переместите вспениватель немного в сторону от кофеварки, чтобы было легче вспенить молоко.
6. Вставьте вспениватель через боковую часть кувшина примерно на 1 см вглубь молока и одновременно активируйте функцию пара, повернув ручку в положение Вкл.
7. Немного наклоните кувшин вперед, чтобы вспениватель касался стенки кувшина, и отодвиньте его, пока вспениватель не коснется поверхности молока. Это приведет к образованию слоя пены на поверхности молока.

Примечание: не позволяйте вспенивателю вспенивать неравномерно, иначе молоко начинает пузыриться и не пенится должным образом. Если это произошло, вставьте вспениватель поглубже в молоко.

8. Когда пар нагреет и вспенит молоко, его объем увеличится. Когда это произойдет, следите за уровнем пены, слегка опустив кувшин, и старайтесь всегда держать вспениватель в контакте с поверхностью молока, не касаясь дна кувшина.

9. Когда вы достигнете нужного количества пены, вставьте вспениватель на дно кувшина, чтобы убедиться, что молоко достигнет нужной температуры.

Совет: необходимое количество пенки зависит от типа кофе, который вы хотите приготовить. К примеру, для капучино требуется больше пены, чем для латте.

10. Остановите выход пара, повернув ручку в положение ВЫКЛ.

Примечание: молоко не нужно кипятить

11. Извлеките кувшин, протрите вспениватель влажной тканью и продуйте его паром, чтобы удалить остатки.

Примечание: сопло выхода пара следует очистить влажной губкой сразу после того, как пар перестанет выходить, но будьте осторожны, чтобы не обжечься.

12. Чтобы отключить кофемашину, нажмите значок питания. Все значки отображаются на дисплее.

Если вы хотите приготовить кофе сразу после вспенивания, вам нужно сначала подать воду, чтобы дать кофемашине остыть.

3.2 Заварка молотого кофе

1. Убедитесь, что устройство выключено и отключено от сети.
2. Снимите резервуар для воды, потянув его вверх.
3. Заполните резервуар для воды свежей водой. Не превышайте максимальную линию уровня заполнения.
4. Установите резервуар для воды на место и убедитесь, что он надежно установлен.
5. Поместите фильтр в портафильтр. Рис. 3
6. Заполните фильтр молотым эспрессо с помощью мерной ложки, входящей в комплект. Кроме типа используемого кофе и его помола, ключом к качественному эспрессо является распределение и равномерное прессование в фильтре с помощью тампера. Необходимо также убедиться в том, что фильтр всегда чист и без остатков кофе. Рис. 4
7. Вставьте портафильтр в головку кофемашины. Слегка поверните ручку портафильтра влево, а затем поверните вправо в положение блокировки. Убедитесь, что портафильтр надежно закреплен и слегка наклонен вправо. Рис. 5
8. Поставьте одну или две предварительно нагретых чашки под узел подачи кофе.
9. Включите прибор в розетку, нажмите на значок питания, другие значки загорятся.

10. После завершения предварительного нагревания кофемашины выберите один из вариантов (Эспрессо, Двойной, Американо, Холодный эспрессо) в зависимости от типа кофе, который вы хотите приготовить, и подождите несколько секунд, пока кофе выйдет.
11. Процесс экстракции будет длиться около 25 секунд, и если в течение этого времени не будет выполнено никакой операции, кофемашина автоматически остановится.
12. После завершения процесса заварки нажмите значок питания, чтобы выключить прибор, все значки на дисплее исчезнут.
13. Снимите портафильтр, повернув его по часовой стрелке, а затем извлеките фильтр.
14. Прежде чем мыть их под проточной водой, дайте аксессуарам полностью остыть.

Примечание:

- Если помол слишком мелкий, кофе будет чрезмерно экстрагирован, что приведет к получению горького кофе с неравномерной пятнистой пенкой.
- Если помол слишком грубый, вода быстро пройдет сквозь молотый кофе, не являясь должным образом вытянутой, в результате чего кофе будет мало пенки.
- Если необходимо, добавьте больше молотого кофе, чтобы заполнить фильтр, и повторно выpressуйте молотый кофе с помощью тампера.
- Вытрите любые остатки кофе из края портафильтра, чтобы убедиться, что он надежно прикреплен к головке прибора, чтобы предотвратить утечку.
- Прессование молотого кофе является важной частью процесса приготовления эспрессо. Если нажимать равномерно и последовательно, эспрессо будет медленно вытягиваться и будет образовываться больше пены. Если не нажимать плотно, эспрессо будет быстрее вытягиваться, и будет образовываться меньше пены.
- Идеальная экстракция приведет к получению темного кофе орехового цвета с красными оттенками.
- После приготовления горячего эспрессо дайте кофемашине остыть в течение 15 минут, прежде чем готовить холодный эспрессо.
- Для этого включите функцию подачи пара, нажав значок пара и повернув ручку подачи пара в положение Вкл., чтобы подать воду через вспениватель и охладить кофеварку. Когда кофемашина остынет, выключите функцию подачи пара и поверните ручку подачи пара в положение ВЫКЛ., чтобы вода больше не выходила, и кофемашину можно было снова использовать для приготовления кофе.

3.3 Функция горячей воды

Нажмите и удерживайте значок пара в течение 3 секунд, чтобы кофемашина подала горячую воду через вспениватель.

Функция охлаждения

Кофеварка достигает очень высоких температур после вспенивания молока или подачи горячей воды, что означает, что кофемашину нужно сначала охладить, прежде чем ее можно будет снова использовать для приготовления кофе.

Иначе кофе может разбрызгиваться и вызвать ожоги. Когда прибор остынет, вы можете снова использовать его для приготовления кофе. Чтобы отключить функцию пара, нажмите значок пара. Затем поверните ручку подачи пара в положение Вкл., чтобы подать воду через пароварку и охладить прибор. Когда кофемашина остынет, поверните ручку подачи пара в положение ВЫКЛ., чтобы вода больше не выходила, и кофемашину можно было снова использовать для приготовления кофе.

4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой прибора выключите его и извлеките вилку из розетки. Не погружайте кофемашину в воду или в другую жидкость. Чтобы очистить ее, просто протрите чистой влажной тканью и высушите перед хранением.

Очистка фильтров, портафильтров и головки прибора

После каждого использования очищайте фильтры из нержавеющей стали и портафильтр, чтобы удалить остатки кофе. Чтобы удалить остатки кофе изнутри прибора, вставьте портафильтр без молотого кофе в головку прибора и подайте горячую воду, пока он не выйдет полностью чистым. Чтобы тщательно очистить внутреннюю часть кофемашины и удалить остатки кофе, используйте чистую влажную ткань.

Очистка наружного корпуса и лотка для чашек/кружек

Не используйте моющие или абразивные средства для чистки наружного корпуса и подноса для чашек/кружек. Используйте мягкую влажную ткань.

Очистка решетки поддона для капель

Поддон для капель следует часто снимать и очищать, особенно когда он заполнен. Для этого извлеките решетку из поддона, вымойте ее теплой водой с мылом и тщательно промойте. Не используйте абразивные моющие средства или чистящие средства, мочалки или ткани, которые могут поцарапать поверхность.

Очистка поддона для капель

Сняв решетку, извлеките поддон для капель и очистите его мягкой влажной тканью (не используйте моющие и абразивные средства).
Примечание: не кладите ни часть или аксессуары в посудомоечную машину.

Очистка вспенивателя

Вспениватель необходимо чистить каждый раз, когда он использовался для вспенивания молока. Сначала очистите поверхность вспенивателя влажной тряпкой, а затем, повернув вспениватель в поддон для капель, включите функцию подачи пара, повернув ручку в положение Вкл. Это удалит остатки молока из вспенивателя. Когда вспениватель станет чистым, поверните ручку пара в положение ВЫКЛ. Затем нажмите значок питания, чтобы выключить кофемашину, извлеките шнур питания из розетки и дайте кофемашине остыть. Если вспениватель все еще забит, вставьте шпильку в выходное отверстие для пара.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Кофе не выходит из кофемашины	В резервуаре нет воды.	Заполните резервуар для воды.
	Молотый кофе слишком мелкий или недостаточно прессованный.	Очистите фильтр, промойте его водой, чтобы очистить, а затем протрите досуха тканью. Наполните фильтр молотым кофе и крепко прижмите его.
Из вспенивателя не выходит пара	Выход пара заблокирован.	Убедитесь, что выход пара не заблокирован. Очистите вспениватель, как описано в разделе «Очистка вспенивателя».
	В резервуаре нет воды.	Заполните резервуар для воды и включите функцию горячей воды, чтобы обеспечить правильный выход воды.
Вода вытекает из кофемашины или вода вытекает	Поддон для капель слишком заполнен.	Очистите поддон для капель.

Фильтр протекает или пропускает воду	На краях фильтра есть следы молотого кофе.	Удалите остатки кофе из края фильтра.
Кофе имеет неприятный вкус	Вода была в резервуаре для воды слишком долго или он не был очищен.	Очистите резервуар для воды и удалите известковый налет.
Пар не выходит или выходит очень мало	Выход пара заблокирован.	Убедитесь, что выход пара не заблокирован. Очистите вспениватель, как описано в разделе «Очистка вспенивателя».
Кофеварка плохо вспенивает молоко	Тип молока, который вы используете, не подходит.	Используйте цельное молоко.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер товара: 00270

Продукт: Cafelizzia ColdBrew

Напряжение: 220 240 В~

Частота: 50 Гц

Мощность: 1350 Вт

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

Сделано в Китае

Разработано в Испании

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ



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

Потребители должны обратиться в местные органы власти или розничного продавца для получения информации о правильной утилизации старых приборов и/или их батарей. Соблюдение указанных выше инструкций поможет защитить окружающую среду.

8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ГАРАНТИЯ

Cecotec несет ответственность перед конечным пользователем или потребителем за любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта в соответствии с положениями, условиями и сроками, установленными применимыми правилами. Рекомендуется, чтобы ремонт производился квалифицированным персоналом. Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или будете иметь какие-либо сомнения, не стесняйтесь связаться с официальной службой технической поддержки Cecotec по номеру +34 963 210 728.

9. АВТОРСКОЕ ПРАВО

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- Incorrect or improper use can be dangerous for the user and damage the appliance.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service for advice.
- Do not cover the appliance during operation and do not place heavy objects on it.
- Do not use the appliance under the following circumstances:
 - A On or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.

B On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.

C Outdoors or in areas with high humidity levels.

- Do not use any accessory that has not been recommended or provided by Cecotec, as they might cause injuries or damage.
-  CAUTION: hot surface. The temperature of accessible surfaces may be high while the appliance is in use and could cause burns. Do not touch hot surfaces during operation or immediately after.
- When filling the water tank, be careful to avoid spillage, especially on the cord and electrical parts of the appliance.
- Warning: the filling opening must not be opened during operation.
- Do not insert coffee while the machine is in operation.
- Do not operate the appliance without water.
- Do not move or turn the appliance off during operation.
- Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop, and prevent it from touching hot surfaces.
- Switch off the appliance and unplug it from the mains when not in use or when cleaning, before changing accessories, disassembling, or assembling the product. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Never leave the device unattended during use. Unplug the device after use and when you leave the room where it is installed.
- Cleaning and maintenance tasks must not be carried out by children.
- The device is not intended to be used by children. Keep this appliance and its power cable out of their reach.
- This product can be used by children and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience.

and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Supervise children to prevent them from playing with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- The device must not be submerged.
- Warning: this product has undergone a quality control previous to its commercialisation with the aim of ensuring its correct operation. After the quality control testing, the appliance is cleaned thoroughly, therefore, although it is unlikely to occur, there could be rests of water drops.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1 key:

1. Water tank cover
2. Water tank
3. Steam knob
4. Control panel
5. Cup/mug tray
6. Steerable steamer
7. Removable drip tray
8. Measuring spoon with tamper
9. Single-coffee filter
10. Double-coffee filter
11. Portafilter
12. Portafilter handle

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the appliance when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Espresso coffee machine
- Instruction manual
- Measuring spoon with tamper
- Portafilter handle
- Portafilter

- Single-coffee filter
- Double-coffee filter

First cleaning

1. Make sure that the appliance is switched off and disconnected from the mains.
2. Remove the water tank by pulling from it upwards.
3. Fill the water tank with fresh water. Do not exceed the MAX. fill level line.
4. Replace the water tank and make sure it is securely in place.
5. Place the filter inside the portafilter. Fig. 3
6. Insert the portafilter into the machine head. Turn the portafilter handle slightly to the left and then turn it to the right to the lock position. Make sure that the portafilter is securely in place and tilted slightly to the right. Fig. 5
7. Place a jug under the coffee spout.
8. Plug the appliance into a mains socket, press the power icon, the other icons will light up.
9. Once the appliance has finished preheating, select double coffee.
10. Once the preheating process has finished, press the power icon to switch off the appliance, all the icons on the display will switch off.
11. Remove the portafilter by turning it clockwise and, then, remove the filter.
12. Allow the accessories to cool completely before washing them under running water.

3. OPERATION

Control panel. Fig. 2

Fig. 2 key:

- A Espresso coffee: press the Espresso icon to brew a single espresso coffee. The corresponding icon will start flashing, indicating that the appliance is preheating. When the icon stops flashing and remains steady, the appliance is ready to brew coffee. The extraction process will take about 17 seconds.
- B Power icon.
- C Double coffee: press the Double Espresso icon to brew a double espresso coffee. The corresponding icon will start flashing, indicating that the appliance is preheating. When the icon stops flashing and remains steady, the appliance is ready to brew coffee. The extraction process will take about 25 seconds.
- D Americano coffee: press the Americano icon to prepare an Americano coffee. The corresponding icon will start flashing, indicating that the appliance is preheating. When the icon stops flashing and remains steady, the appliance is ready to brew coffee. The extraction process will take about 41 seconds.
- E Cold Espresso coffee: to prepare a cold Espresso, add ice cubes to the water tank and press the Espresso Cool icon. The extraction process will take about 19 seconds. For best results, always use cold water.

- F Steam: the milk froth is extracted by the steam. This is a process that consists of using the steamer to emulsify the milk by mixing air or steam to obtain a creamy texture at the same time as heating it. However, mastering this technique requires patience and practice.

3.1 Steamer

1. Determine the amount of milk needed based on the number of cups to be prepared.

Tip: please note that when the milk is frothed, its volume and density will increase considerably.

2. Fill a stainless steel jug one-third full with cold milk.
3. Activate the steam function by pressing the steam icon. The corresponding icon will stop flashing and will remain steady when the preheating process is finished, and the appliance is ready for use.
4. Before frothing milk, purge the steamer to remove any remaining condensed water. To do this, activate the hot water outlet by slowly turning the steam knob to the ON position. Once the steamer has been purged, stop the water outlet by turning the steam knob to the OFF position.
5. Move the steamer slightly to one side of the coffee machine so that it is easier to froth milk.
6. Insert the steamer through the side of the jug approximately 1 cm deep into the milk and, at the same time, activate the steam function by turning the knob to the ON position.
7. Tilt the jug slightly forward so that the steamer touches the wall of the jug and move it away until the steamer is in contact with the surface of the milk. This will cause a layer of froth to form on the surface of the milk.

Note: do not let the steamer come out unevenly, otherwise the milk will start to bubble and will not froth properly. In case this happens, insert the steamer deeper into the milk.

8. As the steam heats and froths the milk, its volume will increase. When this happens, follow the level of the froth by slightly lowering the jug and always try to keep the steamer in contact with the surface of the milk, without touching the bottom of the jug.
9. Once you have achieved the desired amount of froth, insert the steamer into the bottom of the jug to ensure that the milk reaches the correct temperature.

Tip: the amount of froth required will vary depending on the type of coffee you wish to prepare. For example, a cappuccino needs more froth than a latte.

10. Stop the steam outlet by turning the knob to the OFF position.

Note: do not boil the milk.

11. Remove the jug, wipe the steamer with a damp cloth and purge it with a steam shot to remove any residue.

Note: the steam outlet nozzle should be cleaned with a damp sponge immediately after steam stops coming out but be careful not to burn yourself.

12. To switch off the coffee machine, press the power icon. All icons on the display will turn off.

Note: if you wish to prepare coffee immediately after steaming, you must first dispense water to allow the machine to cool down.

3.2 Brewing with ground coffee

1. Make sure that the appliance is switched off and disconnected from the mains.
2. Remove the water tank by pulling from it upwards.
3. Fill the water tank with fresh water. Do not exceed the MAX. fill level line.
4. Replace the water tank and make sure it is securely in place.
5. Place the filter inside the portafilter. Fig. 3
6. Fill the filter with ground espresso using the measuring spoon provided. Apart from the type of coffee used and the coffee grind, the key to a quality espresso is to distribute and press it evenly in the filter with the tamper. It must also be ensured that the filter is always clean and free of coffee residues. Fig. 4
7. Insert the portafilter into the machine head. Turn the portafilter handle slightly to the left and then turn it to the right to the lock position. Make sure that the portafilter is securely in place and tilted slightly to the right. Fig. 5
8. Place one or two pre-heated cups under the coffee spout.
9. Plug the appliance into a mains socket, press the power icon, the other icons will light up.
10. Once the machine has finished preheating, select one of the options (Espresso, Double, Americano, Cold Espresso) depending on the type of coffee you want to prepare and wait a few seconds until the coffee comes out.
11. The extraction process will take about 25 seconds and, if no operation is performed during this time, the machine will stop automatically.
12. Once the brewing process has finished, press the power icon to switch off the appliance, all the icons on the display will switch off.
13. Remove the portafilter by turning it clockwise and then, remove the filter.
14. Allow the accessories to cool completely before washing them under running water.

Note:

- If the grind is too fine, the coffee will be over-extracted, resulting in a bitter coffee, with an irregular, spotty crema.

- If the grind is too coarse, water will quickly pass through the ground coffee without being properly extracted, resulting in coffee with little crema.
- If necessary, add more ground coffee to fill the filter and re-press the ground coffee with the tamper.
- Wipe any coffee residue from the rim of the portafilter to ensure that it is securely attached to the appliance head to prevent leakage.
- The pressing of ground coffee is a crucial part of the espresso preparation process. If pressed evenly and consistently, the espresso will be extracted slowly and more crema will be produced. If not pressed compactly, the espresso will be extracted more quickly, and less crema will be formed.
- A perfect extraction will result in a dark, hazelnut-coloured coffee with reddish hues.
- After preparing a hot espresso, allow the machine to cool down for 15 minutes before preparing a cold espresso.
- To do this, activate the steam function by pressing the steam icon and turning the steam knob to the ON position to dispense water through the steamer and cool the coffee machine. Once the machine has cooled down, turn off the steam function and turn the steam knob to the OFF position so that no more water comes out and the machine can be used to prepare coffee again.

3.3 Hot water function

Press and hold the steam icon for 3 seconds to make the coffee machine dispense hot water through the steamer.

Cooling function

The coffee machine reaches very high temperatures after frothing milk or dispensing hot water, which means that the machine must first be cooled down before it can be used to make coffee again. Otherwise, coffee could splash out and cause burns. Once the appliance has cooled down, you can use it again to prepare coffee.

Press the steam icon to deactivate the steam function. Then, turn the steam knob to the ON position to dispense water through the steamer and cool down the appliance. Once the machine has cooled down, turn the steam knob to the OFF position so that no more water comes out and the machine can be used to prepare coffee again.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, switch it off and unplug it from the wall socket. Do not immerse the machine in water or any other liquid. To clean it, simply wipe it with a clean, damp cloth and dry it before storing it.

Cleaning the filters, portafilter and appliance head

After each use, clean the stainless steel filters and the portafilter with water to remove any coffee residue.

To remove coffee residues from the inside of the appliance, insert the portafilter without ground coffee into the appliance head and dispense hot water until it comes out completely clean.

To thoroughly clean the inside of the coffee machine head and remove coffee residues, use a clean, damp cloth.

Cleaning the outer housing and the cup/mug tray

Do not use detergents or abrasive cleaning agents to clean the outer housing and cup/mug tray. Use a soft, damp cloth.

Cleaning the drip tray grille

The drip tray should be removed, emptied, and cleaned frequently, especially when it is full. To do this, remove the grille from the drip tray, wash it with warm soapy water and rinse it thoroughly. Do not use abrasive detergents or cleaning products, scouring pads or cloths that could scratch the surface.

Cleaning the drip tray

After removing the grille, remove the drip tray and clean it with a soft, damp cloth (do not use detergents or abrasive cleaners).

Note: do not put any of the parts or accessories in the dishwasher.

Cleaning the steamer

The steamer must be cleaned each time it is used to froth milk. First, clean the surface of the steamer with a damp cloth and then, with the steamer facing the drip tray, turn the steam function on by turning the knob to the ON position. This will remove any remaining milk from inside the steamer. Once the steamer is clean, turn the steam knob to the OFF position. Then, press the power icon to switch off the machine, unplug the power cord from the power socket and allow the machine to cool down. If the steamer is still clogged, insert a pin through the steam outlet.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
No coffee comes out	No water in the water tank.	Fill up the water tank.
	The ground coffee is too fine or not pressed enough.	Empty the filter, rinse it with water to clean it and then dry it with a cloth. Fill the filter with ground coffee and press it firmly.
No steam comes out of the steamer	The steam outlet is blocked.	Check if the steam outlet is blocked. Clean the steamer as detailed in the "Cleaning the steamer" section.
	No water in the water tank.	Fill the water tank and activate the hot water function to make sure that the water comes out properly.
Water leaks from underneath the coffee machine or water leaks out	The drip tray is too full.	Empty the drip tray.
Filter is leaking or leaking water	There are traces of ground coffee on the edges of the filter.	Remove coffee residues from the edge of the filter.
Coffee has an unpleasant taste	Water has been in the water tank for too long or it has not been cleaned properly.	Clean the water tank and remove limescale.
No or very little steam comes out	The steam outlet is blocked.	Check if the steam outlet is blocked. Clean the steamer as detailed in the "Cleaning the steamer" section.
The coffee machine does not froth milk well	The type of milk you have used is not suitable.	Use whole milk.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 00270
Product: Cafelizzia ColdBrew

Voltage: 220 - 240 V~
Frequency: 50 Hz
Power: 1350 W

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

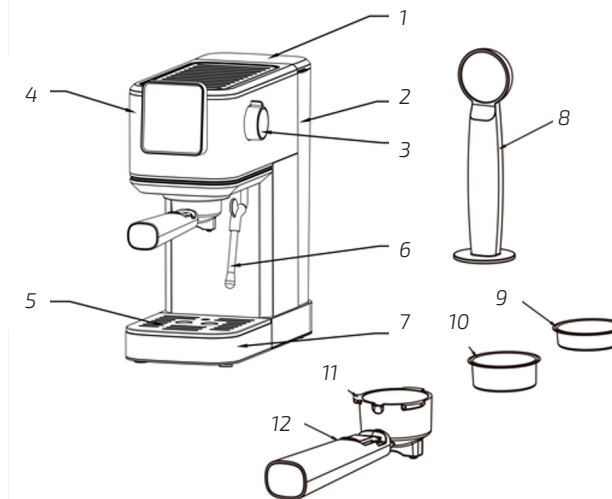
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

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

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

9. COPYRIGHT

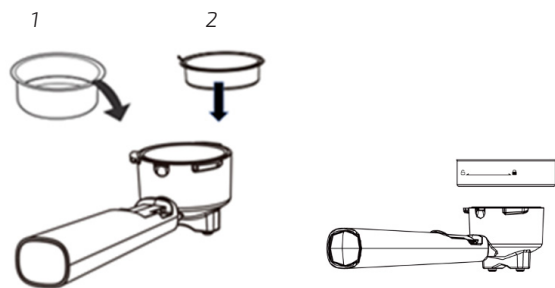
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying,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



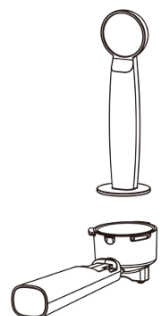
Мал./Рис./Fig. 1



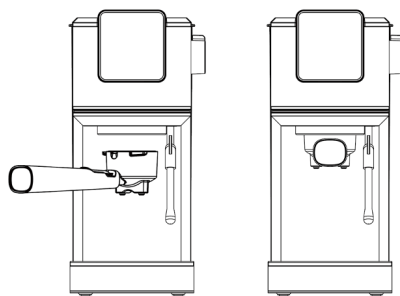
Мал./Рис./Fig. 2



Мал./Рис./Fig. 3



Мал./Рис./Fig. 4



Мал./Рис./Fig. 5

www.cecotec.es

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