

cecotec

POWER ESPRESSO TOUCH COLDBREW

Кавоварка еспресо/Кофеварка эспрессо /Espresso coffee machines



Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации
Instruction manual

Інструкція з безпечного використання	4
Инструкция по технике безопасности	17
Safety instructions	29

ЗМІСТ

1. Компоненти пристрою	7
2. Перед першим використанням	7
3. Експлуатація пристрою	8
4. Очищення та обслуговування	12
5. Усунення несправностей	14
6. Технічні характеристики	15
7. Утилізація старих електричних приладів	15
8. Сервісне обслуговування і гарантія	16
9. Авторське право	16

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	20
2. Перед первым использованием	20
3. Эксплуатация	21
4. Чистка и уход	25
5. Устранение неполадок	26
6. Технические характеристики	28
7. Утилизация старых электроприборов	28
8. Служба технической поддержки и гарантия	28
9. Авторские права	28

INDEX

1. Parts and components	32
2. Before use	32
3. Operation	33
4. Cleaning and maintenance	36
5. Troubleshooting	38
6. Technical specifications	39
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	39
8. Technical support and warranty	40
9. Copyright	40

ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

Уважно прочитайте ці вказівки перед використанням приладу. Збережіть посібник користувача для подальшого використання або для нових користувачів.

- При використанні приладу необхідно суворо дотримуватись усіх інструкцій з техніки безпеки.
- Неправильне або неналежне використання може бути небезпечним для користувача та пошкодити прилад.
- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, вказаній на паспортній табличці приладу, і що заземлена розетка.
- Встановіть прилад на суху, стійку, рівну, жаростійку поверхню.
- Цей пристрій 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 воді електричні з'єднання. 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 несправно працює, його впустили чи будь-яким чином пошкодили.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, його має відремонтувати офіційна служба технічної підтримки Cecotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec для отримання консультації.

- Не накривайте прилад під час роботи та не ставте на нього важкі предмети.
- Не використовуйте прилад за таких обставин:
 - A. На газовій або електричній плиті або поблизу неї, у розігрітих духовках або поблизу відкритого вогню.
 - B. На м'яких поверхнях (наприклад, килимах) або там, де він може перекинутися під час використання.
 - C. На відкритому повітрі або в місцях з високим рівнем вологості.
- Не використовуйте аксесуари, які не були рекомендовані або надані Secotec, оскільки вони можуть спричинити травми або пошкодження.
-  **ОБЕРЕЖНО:** гаряча поверхня. Під час використання приладу температура доступних поверхонь може бути високою та спричинити опіки. Не торкайтеся гарячих поверхонь під час роботи або одразу після неї.
- Наповнюючи резервуар для води, будьте обережні, щоб уникнути проливання, особливо на шнур і електричні частини приладу.
- Попередження: заливний отвір не можна відкривати під час роботи.
- Не додавайте каву, поки машина 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 чищення, перед зміною аксесуарів, розбиранням або складанням. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж прикріплювати або знімати деталі та перед чищенням пристрою.
- Ніколи не залишайте пристрій без нагляду під час використання. Відключайте пристрій від мережі після використання та коли виходите з приміщення, де він встановлений.
- Чищення 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 приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим 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 перевірки якості прилад ретельно очищається, тому, хоча це малоймовірно, можуть бути залишки крапель води.

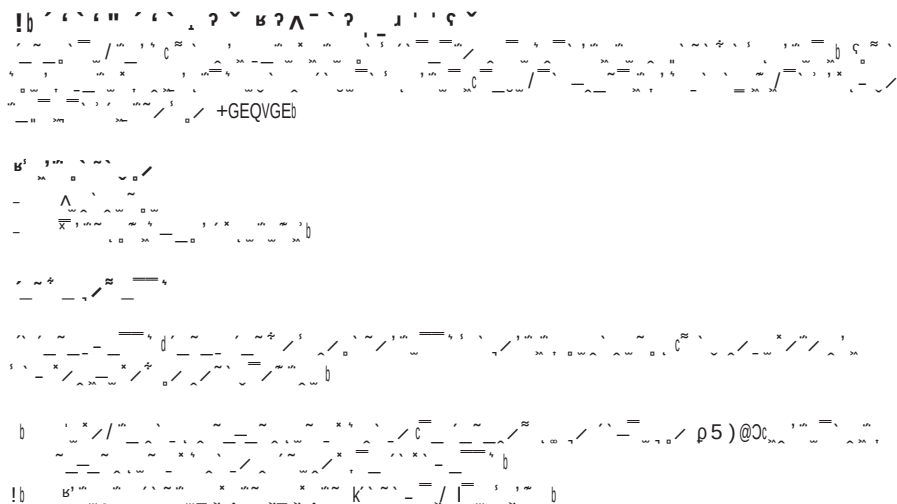
1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Малюнок 1

1. Кришка резервуара для води
2. Резервуар для води
3. Ручка подачі пари
4. Панель керування
5. Піднос для підігріву чашок
6. Піддон для чашок/кружок
7. Парогенератор
8. Піддон для крапель
9. Фільтр для подвійної кави
10. Портафільтр
11. Ручка портафільтра
12. Ложка мірна з трамбовкою
13. Фільтр для одинарної кави

ПРИМІТКА:

Зображення в цьому посібнику є схематичними зображеннями і можуть не відповідати пристрою.



3. Поставте чашку на піднос для чашки/кружки. Переконайтеся, що ручка пари знаходиться в положенні ВИМК.
4. Підключіть кавоварку до мережі та натисніть значок живлення. Інші значки засвітяться.
5. Натисніть значок 2X Espresso, вона почне блимати, вказуючи, що прилад попередньо нагрівається. Коли значок перестане блимати і буде світитися постійно, прилад готовий до приготування кави.
6. Знову натисніть значок, щоб машина подала воду.
7. Коли машина закінчить подачу води, вилийте воду, що залишилася, і ретельно очистіть усі ємності.
8. Тепер машина готова до використання.

Попередження: під час першого ввімкнення насоса прилад може видавати деякі звуки, які зникають через 20 секунд. Це пов'язано з тим, що прилад випускає повітря, і це абсолютно нормально, це не впливає на роботу.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Панель управління. Мал. 2

1. Значок живлення
2. Значок холодного еспресо
3. Значок американо
4. Значок еспресо
5. Значок 2X Espresso
6. Значок пари
7. Дисплей

Приготування кави

1. Переконайтеся, що прилад вимкнено та відключено від мережі.
2. Зніміть резервуар для води, потягнувши його вгору. Наповніть резервуар для резервуар для води свіжою водою. НЕ перевищуйте позначку МАКС.
3. Поставте резервуар для води на місце та переконайтеся, що він надійно встановлений.
4. Помістіть фільтр у портафільтр.
5. Наповніть фільтр меленим еспресо за допомогою мірної ложки, що входить у комплект. Запорукою отримання якісного еспресо, окрім сорту використовуваної кави та ступеня помелу, є її рівномірний розподіл та пресування у фільтрі за допомогою тампера. Необхідно також переконатися, що фільтр завжди чистий і без залишків кави.

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, в результаті чого кава буде мало пінки.
 - Якщо необхідно, додайте ще меленої кави, поки фільтр не заповниться.
 - Повторно стисніть мелену каву за допомогою трамбувальника.
 - Витріть будь-які залишки кави з краю портафільтра, щоб переконатися, що він надійно прикріплений до насадки приладу, щоб запобігти витоку.
 - Пресування меленої кави є важливою частиною процесу приготування еспресо.
 - Якщо натискати рівномірно та послідовно, еспресо буде натискатися повільно, і утворюватиметься більше пінки.
 - Якщо не натискати щільно, еспресо буде екстракуватись швидше, і утворюватиметься менше пінки.
6. Вставте портафільтр у насадку машини. Злегка поверніть ручку портафільтра вліво, а потім поверніть праворуч у положення блокування. Мал. 3

ПРИМІТКА: переконайтеся, що портафільтр надійно закріплений і трохи нахилений вправо.

7. Поставте одну або дві попередньо нагріті чашки під дозатор кави.
8. Після підключення приладу до мережі натисніть значок живлення. Всі значки засвітяться.
9. На дисплеї буде показано як температуру, так і час, необхідний для кожної кави. Коли буде досягнуто оптимальної температури заварювання, розпочнеться процес екстракції, а час, що залишився, буде показано на дисплеї.

Види кави

Холодний еспресо

- Щоб приготувати холодний еспресо, додайте кубики льоду в резервуар для води та натисніть значок холодного еспресо.

ПРИМІТКА: процес екстракції займе близько 22 секунд.

- Після отримання потрібної кількості еспресо ви можете будь-коли припинити видачу кави, натиснувши значок ще раз.

Порада: для досягнення найкращих результатів завжди використовуйте холодну воду.

Еспресо

- Натисніть значок Espresso, 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.

ПРИМІТКА: процес екстракції займе приблизно 18 секунд.

2X Еспресо

- Натисніть значок 2X Espresso, 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.

ПРИМІТКА: процес екстракції займе приблизно 29 секунд.

Порада:

- Ідеальна екстракція призведе до отримання темної кави кольору лісового горіха з червонуватими відтінками.
- Після приготування гарячого еспресо дайте машині охолонути протягом 15 хвилин, перш ніж готувати холодний еспресо.

Американо

- Натисніть значок Americano, щоб приготувати каву Americano. Відповідний значок почне блимати, вказуючи на те, що прилад попередньо нагрівається.
- Коли значок перестане блимати і буде світитися постійно, прилад готовий до приготування кави.

ПРИМІТКА: процес вилучення займе приблизно 41 секунду.

Пара

- Пара виконує дві основні функції: нагрівати молоко та вводити в нього повітря для його спінювання та отримання тонкого шару пінки на поверхні еспресо.
- Так само, як навчитися готувати хороший еспресо можна за допомогою відданості та практики, приготування ідеальної піни – це мистецтво, яке можна опанувати.

Для цього виконайте наведені нижче інструкції:

1. Визначте необхідну кількість молока залежно від кількості чашок, які потрібно приготувати.

Порада: зауважте, що під час спінювання молока його об'єм і густина значно збільшаться.

2. Наповніть чашу з нержавіючої сталі на 1/3 холодним молоком.
3. Увімкніть функцію пара, натиснувши значок пари. Відповідний значок перестане блимати та світитиметься постійно, коли процес попереднього нагрівання завершиться, і прилад буде готовий до використання.
4. Перед спінюванням молока продуйте парогенератор, щоб видалити залишки конденсату. Для цього спочатку розташуйте парогенератор над піддоном для крапель, а потім повільно поверніть ручку пари в положення УВІМК. Після очищення парогенератора зупиніть вихід води, повернувши ручку пари в положення ВИМК.

5. Перемістіть парогенератор трохи вбік від кавоварки, щоб було легше спінити молоко.
6. Вставте парогенератор через бічну частину чаші приблизно на 1 см углиб молока та одночасно активуйте функцію пара, повернувши ручку в положення УВІМК.
7. Нахиліть чашу так, щоб парогенератор злегка приляг до краю чаші, і вставте його, доки він не торкнеться молока. Це призведе до утворення шару піни на поверхні молока.

ПРИМІТКА: не дозволяйте парогенератору виходити нерівномірно, інакше молоко почне пузиритися і не буде пінитися належним чином. Якщо це сталося, вставте парогенератор глибше в молоко.

8. Коли пара нагріє і спінить молоко, його об'єм збільшиться. Коли це станеться, занурте парогенератор далі в молоко, нахиливши чашу так, щоб утворився вир.
9. Коли молоко стане пінистим, пересувайте чашу, поки парогенератор не опиниться в центрі молока.

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: не кип'ятіть молоко.

11. Вийміть чашу, протріть парогенератор вологою тканиною та продуйте її паром, щоб видалити залишки.

Функція охолодження

- Щоб мати можливість розпочати приготування кави відразу після спінування молока або приготування на пару, машину потрібно спочатку охолодити, тому що, якщо температура надто висока, кава може виплеснутися та спричинити опіки.
- Щоб охолодити прилад, виконайте наведені нижче дії.

1. Після спінування молока вимкніть функцію пара, натиснувши значок пари.
2. Потім поверніть ручку пари в положення УВІМК., щоб подати воду через парогенератор та охолодити прилад.
3. Коли машина охолоне, поверніть ручку подачі пари в положення ВІМК., щоб вода більше не виходила, і машину можна було знову використовувати для приготування кави.

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

Очищення фільтрів, портафільтра та насадки приладу

Після кожного використання очищуйте фільтри з нержавіючої сталі та портафільтр водою, щоб видалити залишки кави.

- Щоб очистити портафільтр, вставте його в насадку машини без меленої кави та активуйте функцію пари для подачі гарячої води.
- Щоб ретельно очистити внутрішню частину насадки кавомашини та видалити залишки кави, використовуйте чисту вологу тканину.

Очищення зовнішнього корпусу та піддона для підігріву чашок

- Зовнішній корпус і піддон для підігріву чашок можна чистити вологою м'якою тканиною.
- Не використовуйте миючі та абразивні засоби для чищення.

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 миючі 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 парогенератора

Парогенератор необхідно чистити кожного разу, коли він використовується для спінування молока.

1. Спочатку очистіть поверхню парогенератора вологою ганчіркою, а потім, повернувши парогенератор до піддону для крапель, увімкніть функцію подачі пари, повернувши ручку в положення УВІМК. Це видалить залишки молока з парогенератора.
2. Коли парогенератор очиститься, поверніть ручку пари в положення ВІМК.
3. Потім натисніть значок живлення, щоб вимкнути машину, вийміть шнур живлення з розетки та дайте машині охолонути.

ПРИМІТКА: якщо парогенератор усе ще забитий, вставте шпильку в вихідний отвір для пари.

Очищення накипу

1. Наповніть резервуар для води до позначки MAX і використовуйте засіб для видалення накипу відповідно до пропорцій, указаних виробником.
2. Натисніть кнопку живлення та зачекайте, поки загориться індикатор, який вказує на те, що прилад гарячий.
3. Натисніть кнопку кави, щоб машина видала 2 чашки води.
4. Потім знову натисніть кнопку кави, щоб закрити насос, і зачекайте 5 секунд.
5. Повністю поверніть ручку подачі пари проти годинникової стрілки та поставте чашу під парогенератор.
6. Знову натисніть кнопку кави, щоб машина видала ще 2 чашки води.
7. Потім знову натисніть кнопку кави, щоб закрити насос, і зачекайте 5 секунд.
8. Перезапустіть кавоварку та повторюйте ці дії, доки в резервуарі не залишиться води.
9. Коли резервуар для води спорожніє, приготуйте каву, знову наповнивши резервуар для води водою до позначки MAX, але без кави. Повторюйте попередні кроки, доки в резервуарі не залишиться води.
10. Це допоможе видалити будь-які залишки, які могли залишитися в резервуарі для води.

5. ВИПРАВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК

Несправність	Причини	Рішення
Вода не виходить	1. Резервуар для води порожній або його встановлено неправильно. 2. У машину не наливо води. 3. Машина не була попередньо розігріта.	1. Наповніть резервуар для води, підключіть кабель живлення та увімкніть прилад. 2. Використовуйте функцію гарячої води, щоб забрати воду в насос і розподілити її по внутрішніх трубках машини, поки вона не вийде з пароварки. 3. Для приготування кави кавоварка повинна бути попередньо розігріта.
Фільтр пропускає менше натуральних масел кави	Мелена кава занадто груба або дрібна.	Змініть тип меленої кави та добре притисніть її мірною ложкою.
Немає пари	1. Вихід пари заблокований. 2. Функція пара не активована, або ви не завершили процес попереднього нагрівання.	1. Вставте шпильку в отвір для пари. 2. Очистіть пароварку гарячою водою після спінювання молока. 3. Перш ніж використовувати функцію пара, зачекайте, поки завершиться процес попереднього нагрівання.
Кава готується довго або виходить у невеликій кількості	У фільтрі занадто багато або занадто мало меленої кави.	Мелена кава не повинна бути занадто великою або дуже дрібною, вона повинна бути стандартної якості та кількості (1 столова ложка кави на одну чашку і 2 столові ложки кави на дві чашки). Якщо мелена кава надто велика, екстракція займе більше часу, а якщо вона надто дрібна, це вплине на кількість завареної кави.

Кавоварка погано спінує молоко	1. Ви не вживали цільне молоко. 2. Функція пара вмикається, коли машина ще холодна.	1. Використовуйте незбиране молоко. 2. Ви можете використовувати функцію обробки парою лише тоді, коли відповідний значок перестане блимати та буде світитися постійно.
Кава не виходить, а значки кави та пари блимають	Температура надто висока після використання функції пари.	Використовуйте функцію охолодження, щоб охолодити пристрій.
Кава виходить холодною.	У режимі попереднього підігріву функція пара не вмикається.	Вимкніть функцію подачі пари та поверніть ручку подачі пари в положення ВІМК.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер пристрою: 00269
Пристрій: Power Espresso Touch ColdBrew
Напруга: 220 - 240 В~
Частота: 50 Гц
Номінальна потужність: 1350 Вт
Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення для покращення якості продукції.
Зроблено у Китаї | Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батарею 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. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І 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. АВТОРСЬКІ ПРАВА

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

Внимательно прочтите эти инструкции перед использованием прибора. Сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для новых пользователей.

- При использовании прибора необходимо строго соблюдать все инструкции по технике безопасности.
- Неправильное или ненадлежащее использование может быть опасным для пользователя и привести к повреждению прибора.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства, и что вилка заземлена.
- Установите прибор на сухую, устойчивую, плоскую, термостойкую поверхность.
- Данное устройство предназначено только для домашнего использования и не предназначено для баров, ресторанов, фермерских домов, отелей, мотелей и офисов.
- Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость, а также не подвергайте электрические соединения воздействию воды. Прежде чем браться за вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.
- Не используйте прибор, если его кабель, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он вышел из строя, упал или был поврежден каким-либо образом.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его необходимо отремонтировать в официальной службе технической поддержки Cecotec, чтобы избежать любой опасности.

- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь за советом в официальную службу технической поддержки Cecotec.
- Не накрывайте прибор во время работы и не ставьте на него тяжелые предметы.
- Не используйте прибор в следующих обстоятельствах:
 - A. На газовой или электрической плите или рядом с ними, в нагретых духовках или вблизи открытого огня.
 - B. На мягких поверхностях (например, коврах) или там, где он может опрокинуться во время использования.
 - C. На открытом воздухе или в местах с высоким уровнем влажности.
- Не используйте никакие принадлежности, которые не были рекомендованы или предоставлены Cecotec, так как они могут привести к травмам или повреждению.
-  **ВНИМАНИЕ:** горячая поверхность. Температура доступных поверхностей может быть высокой во время использования прибора и может вызвать ожоги. Не прикасайтесь к горячим поверхностям во время работы или сразу после.
- При заполнении резервуара для воды будьте осторожны, чтобы не пролить воду, особенно на шнур и электрические части прибора.
- Предупреждение: заливное отверстие нельзя открывать во время работы.
- Не наливайте кофе, пока машина работает.
- Не эксплуатируйте прибор без воды.
- Не перемещайте и не выключайте прибор во время работы.
- Не допускайте, чтобы кабель свисал с края рабочей поверхности или столешницы, и не допускайте его соприкосновения с горячими поверхностями.

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Отключайте прибор после использования и когда выходите из комнаты, где он установлен.
- Задачи по очистке и обслуживанию не должны выполняться детьми.
- Устройство не предназначено для использования детьми. Держите этот прибор и его кабель питания в недоступном для них месте.
- Это изделие могут использовать дети и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором. Необходим строгий надзор, когда прибор используется детьми или рядом с ними.
- Устройство нельзя погружать в воду.
- Предупреждение: это изделие прошло контроль качества перед выпуском в продажу с целью обеспечения его правильной работы. После проверки контроля качества прибор тщательно очищается, поэтому, хотя это маловероятно, на нем могут остаться капли воды.

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Рисунок 1

1. Крышка резервуара для воды
2. Резервуар для воды
3. Ручка подачи пара
4. Панель управления
5. Подставка для подогрева чашек
6. Поддон для чашек/кружек
7. Пароварка
8. Поддон для сбора капель
9. Двойной фильтр для кофе
10. Портафильтр
11. Ручка портафильтра
12. Мерная ложка с трамбовкой
13. Одинарный фильтр для кофе

Примечание:

Изображения в данном руководстве представляют собой схематические изображения и могут не совсем соответствовать устройству.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Убедитесь, что все детали и компоненты включены в комплект поставки и находятся в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Сесотес.

Содержимое коробки

- Кофемашина
- Руководство по эксплуатации.

Первая очистка

Внимание: очистите кофемашину перед первым использованием, чтобы удалить все возможные остатки производства.

1. Налейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку «MAX», и установите резервуар для воды в правильное положение.
2. Вставьте портафильтр и фильтр (пустой) на свои места.

3. Поставьте чашку на подставку для чашек/кружек. Убедитесь, что ручка подачи пара находится в положении OFF.
4. Подключите кофемашину к сети и нажмите значок питания. Загорятся другие значки.
5. Нажмите значок 2X Espresso, он начнет мигать, указывая на то, что прибор предварительно нагревается. Когда значок перестанет мигать и останется светить, прибор готов к приготовлению кофе.
6. Нажмите значок еще раз, чтобы машина подала воду.
7. После того, как машина закончит подавать воду, вылейте оставшуюся воду и тщательно очистите все емкости.
8. Теперь машина готова к использованию.

Внимание: при первом включении насоса прибор может издавать некоторые шумы, которые исчезнут через 20 секунд. Это происходит из-за того, что прибор выпускает воздух, и это совершенно нормально, это не влияет на работу.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Панель управления. Рис. 2

1. Значок питания
2. Значок холодного эспрессо
3. Значок американо
4. Значок эспрессо
5. Значок 2X эспрессо
6. Значок пара
7. Дисплей

Приготовление кофе

1. Убедитесь, что прибор выключен и отключен от сети.
2. Снимите резервуар для воды, потянув его вверх. Наполните резервуар для воды свежей водой. НЕ превышайте линию MAX. уровня заполнения.
3. Установите резервуар для воды на место и убедитесь, что он надежно закреплен.
4. Поместите фильтр в портафильтр.
5. Наполните фильтр молотым эспрессо с помощью прилагаемой мерной ложки. Ключом к получению качественного эспрессо, помимо типа используемого кофе и степени помола, является равномерное его распределение и прессование в фильтре с помощью трамбовки. Также необходимо следить за тем, чтобы фильтр всегда был чистым и без остатков кофе.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если помол слишком мелкий, кофе будет переэкстрагироваться, что приведет к горькому кофе с неравномерной, пятнистой пенкой.
 - Если помол слишком крупный, вода быстро пройдет через молотый кофе, не экстрагируясь должным образом, что приведет к кофе с небольшим количеством пенки.
 - При необходимости добавьте больше молотого кофе, пока фильтр не заполнится.
 - Повторно прессуйте молотый кофе с помощью трамбовки.
 - Вытрите остатки кофе с обода портафильтра, чтобы убедиться, что он надежно закреплен на насадке прибора, чтобы предотвратить утечку.
 - Прессование молотого кофе является важной частью процесса приготовления эспрессо.
 - Если прессовать равномерно и последовательно, эспрессо будет экстрагироваться медленно, и будет получено больше пенки.
 - Если не нажать плотно, эспрессо будет экстрагироваться быстрее, и будет образовываться меньше пенки.
6. Вставьте портафильтр в насадку машины. Слегка поверните ручку портафильтра влево, а затем поверните ее вправо до положения блокировки. Рис. 3

ПРИМЕЧАНИЕ: убедитесь, что портафильтр надежно закреплен и слегка наклонен вправо.

7. Поставьте одну или две предварительно нагретые чашки под носик для кофе.
8. После включения прибора нажмите значок питания. Все значки загорятся.
9. На дисплее отобразятся как температура, так и время, необходимое для каждого кофе. После достижения оптимальной температуры заваривания начнется процесс экстракции, а на дисплее отобразится оставшееся время.

Виды кофе

Холодный эспрессо

- Чтобы приготовить холодный эспрессо, добавьте кубики льда в резервуар для воды и нажмите значок Холодный эспрессо.

ПРИМЕЧАНИЕ: процесс экстракции займет около 22 секунд.

- После экстракции нужного количества эспрессо вы можете остановить подачу кофе в любое время, нажав на значок еще раз.

СОВЕТ: для достижения наилучших результатов всегда используйте холодную воду.

Эспрессо

- Нажмите значок эспрессо, чтобы сварить один эспрессо. Соответствующий значок начнет мигать, указывая на то, что прибор предварительно нагревается.
- Когда значок перестанет мигать и будет гореть постоянно, прибор готов к приготовлению кофе.

ПРИМЕЧАНИЕ: процесс экстракции займет около 18 секунд.

2X Эспрессо

- Нажмите значок 2X Эспрессо, чтобы сварить двойной эспрессо. Соответствующий значок начнет мигать, указывая на то, что прибор предварительно нагревается.
- Когда значок перестанет мигать и будет гореть постоянно, прибор готов к приготовлению кофе.

ПРИМЕЧАНИЕ: процесс экстракции займет около 29 секунд.

Совет:

- Идеальная экстракция даст темный кофе цвета лесного ореха с красноватыми оттенками.
- После приготовления горячего эспрессо дайте машине остыть в течение 15 минут, прежде чем готовить холодный эспрессо.

Американо

- Нажмите значок американо, чтобы приготовить кофе американо. Соответствующий значок начнет мигать, указывая на то, что прибор предварительно нагревается.
- Когда значок перестанет мигать и останется ровным, прибор готов к приготовлению кофе.

ПРИМЕЧАНИЕ: процесс экстракции займет около 41 секунды.

Пар

- У пара две основные функции: нагревать молоко и вводить в него воздух, чтобы вспенить его и, таким образом, получить тонкий слой пенки на поверхности эспрессо.
- Так же, как научиться готовить хороший эспрессо можно с упорством и практикой, приготовление идеальной пены – это искусство, которым можно овладеть.

Для этого следуйте инструкциям ниже:

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

Совет: обратите внимание, что при вспенивании молока его объем и плотность значительно увеличатся.

2. Наполните чашу из нержавеющей стали на 1/3 холодным молоком.
3. Активируйте функцию пара, нажав на значок пара. Соответствующий значок перестанет мигать и будет гореть постоянно, когда процесс предварительного нагрева будет завершен, и прибор будет готов к использованию.

4. Перед вспениванием молока продуйте парогенератор, чтобы удалить оставшуюся конденсированную воду. Для этого сначала расположите парогенератор над поддоном для сбора капель, а затем медленно поверните ручку подачи пара в положение ВКЛ. После того, как парогенератор будет продут, закройте выход воды, повернув ручку подачи пара в положение ВЫКЛ.
5. Слегка сдвиньте парогенератор в сторону кофемашины, чтобы было легче вспенивать молоко.
6. Вставьте парогенератор через боковую часть чаша примерно на 1 см в молоко и одновременно включите функцию подачи пара, повернув ручку в положение ВКЛ.
7. Наклоните чашу так, чтобы парогенератор слегка опирался на край чаши, и вставьте парогенератор до соприкосновения с молоком. Это приведет к образованию слоя пены на поверхности молока.

ПРИМЕЧАНИЕ: не допускайте неравномерного выхода парогенератора, иначе молоко начнет пузыриться и не будет вспениваться должным образом. В этом случае вставьте парогенератор глубже в молоко.

8. По мере нагревания и вспенивания молока паром его объем увеличится. Когда это произойдет, опустите парогенератор глубже в молоко, наклонив чашу так, чтобы образовался водоворот.
9. Как только молоко приобретет пенистую текстуру, перемещайте чашу, пока парогенератор не окажется в центре молока.

Совет: необходимое количество пены будет зависеть от типа кофе, который вы хотите приготовить. Например, для капучино нужно больше пены, чем для латте.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: не кипятите молоко.

11. Снимите кувшин, протрите парогенератор влажной тканью и продуйте его паровым ударом, чтобы удалить остатки.

Функция охлаждения

- Чтобы можно было снова начать варить кофе сразу после вспенивания молока или приготовления пара, машину необходимо сначала охладить, так как если температура слишком высокая, кофе может выплеснуться и вызвать ожоги.
 - Чтобы охладить прибор, выполните следующие действия:
1. После вспенивания молока отключите функцию подачи пара, нажав на значок пара.
 2. Затем поверните ручку подачи пара в положение ВКЛ, чтобы вода вылилась через парогенератор и охладить прибор.
 3. После того, как машина остынет, поверните ручку подачи пара в положение ВЫКЛ, чтобы вода больше не выливалась и машину можно было снова использовать для приготовления кофе.

4. ЧИСТКА И УХОД

- Выключите машину и отсоедините ее от розетки перед чисткой.
- Не погружайте машину в воду или любую другую жидкость.
- Чтобы очистить ее, просто протрите ее чистой влажной тканью и высушите перед хранением.

Очистка фильтров, портафильтра и насадки прибора

После каждого использования очищайте фильтры из нержавеющей стали и портафильтр водой, чтобы удалить остатки кофе.

- Чтобы очистить портафильтр, вставьте его в насадку машины без молотого кофе и активируйте функцию подачи пара, чтобы выдать горячую воду.
- Для тщательной очистки внутренней части насадки кофемашины и удаления остатков кофе используйте чистую влажную ткань.

Очистка внешнего корпуса и поддона для подогрева чашек

- Внешний корпус и поддон для подогрева чашек можно очищать влажной мягкой тканью.
- Не используйте моющие средства или абразивные чистящие средства.

Очистка решетки поддона для сбора капель

- Поддон для сбора капель следует часто снимать и очищать, особенно когда он полон. Для этого снимите решетку с поддона для сбора капель, промойте ее теплой мыльной водой и тщательно ополосните.
- Не используйте абразивные моющие средства или чистящие средства, губки или ткани, которые могут поцарапать поверхность.

Очистка поддона для сбора капель

После снятия решетки снимите поддон для сбора капель и очистите его мягкой влажной тканью (не используйте моющие средства или абразивные чистящие средства).

ПРИМЕЧАНИЕ: не кладите никакие детали или принадлежности в посудомоечную машину.

Очистка парогенератора

Парогенератор необходимо очищать каждый раз, когда он используется для вспенивания молока.

1. Сначала очистите поверхность пароварки влажной тканью, а затем, повернув пароварку лицом к поддону для сбора капель, включите функцию подачи пара, повернув ручку в положение ВКЛ. Это удалит остатки молока из пароварки.
2. После того, как пароварка будет очищена, поверните ручку подачи пара в положение ВЫКЛ.
3. Затем нажмите на значок питания, чтобы выключить машину, отсоедините шнур питания от розетки и дайте машине остыть.

ПРИМЕЧАНИЕ: если парогенератор все еще засорен, вставьте булавку в отверстие для выхода пара.

Очистка накипи

1. Наполните резервуар для воды до отметки MAX и удалите накипь в пропорциях, указанных производителем.
2. Нажмите кнопку питания и дождитесь, пока загорится индикатор, указывающий на то, что прибор нагрелся.
3. Нажмите кнопку кофе, чтобы машина выдала 2 чашки воды.
4. Затем снова нажмите кнопку кофе, чтобы закрыть насос, и подождите 5 секунд.
5. Полностью поверните ручку пара против часовой стрелки и поставьте кувшин под парогенератор.
6. Еще раз нажмите кнопку кофе, чтобы машина выдала еще 2 чашки воды.
7. Затем снова нажмите кнопку кофе, чтобы закрыть насос, и подождите 5 секунд.
8. Перезапустите кофемашину и повторяйте эти действия, пока в резервуаре не останется воды.
9. После того, как резервуар для воды опустеет, приготовьте кофе, снова наполнив резервуар для воды водопроводной водой до отметки MAX, но без кофе. Повторяйте предыдущие шаги, пока в резервуаре не останется воды.
10. Это поможет удалить любые остатки, которые могли остаться в резервуаре для воды.

5. ИСПРАВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неисправность	Причины	Решение
Вода не поступает	1. Резервуар для воды пуст или установлен неправильно. 2. В машину не закачана вода. 3. Машина не была предварительно нагрета.	1. Наполните резервуар для воды, подключите кабель питания и включите прибор. 2. Используйте функцию горячей воды, чтобы закачать воду в насос и распределить ее по внутренним трубкам машины, пока она не начнет выходить из парогенератора. 3. Кофемашину необходимо предварительно нагреть, чтобы приготовить кофе. Подождите, пока значки на панели управления не перестанут мигать и не станут гореть постоянно.

Фильтр пропускает меньше кофе	Молотый кофе слишком грубый или недостаточно плотный.	Измените тип молотого кофе и используйте мерную ложку, чтобы хорошо его прижать.
Нет пара	1. Выход пара заблокирован. 2. Функция пара не активирована, или вы не дали завершить процесс предварительного нагрева.	1. Вставьте булавку в выход пара. 2. Очистите парогенератор горячей водой после вспенивания молока. 3. Перед использованием функции пара дождитесь окончания процесса предварительного нагрева.
Кофе долго заваривается или выходит в малых количествах	В фильтре слишком много или слишком мало молотого кофе.	Молотый кофе не должен быть слишком грубым или слишком мелким, он должен быть стандартного качества и количества (1 столовая ложка кофе на одну чашку и 2 столовые ложки кофе на две чашки). Если молотый кофе слишком грубый, его экстракция займет больше времени, а если он слишком мелкий, это повлияет на количество заваренного кофе.
Кофемашина плохо вспенивает молоко	1. Вы не использовали цельное молоко. 2. Функция пара активируется, когда машина еще холодная.	1. Используйте цельное молоко. 2. Функцию пара можно использовать только тогда, когда соответствующий значок перестает мигать и горит постоянно.
Кофе не выходит, а значки кофе и пара мигают	Температура слишком высокая после использования функции пара.	Используйте функцию охлаждения для охлаждения машины.
Кофе выходит холодным	В режиме предварительного нагрева функция подачи пара не отключается.	Отключите функцию подачи пара и поверните ручку подачи пара в положение ВЫКЛ.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул устройства: 00269

Устройство: Power Espresso Touch ColdBrew

Напряжение: 220–240 В~

Частота: 50 Гц

Номинальная мощность: 1350 Вт

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества продукции.

Сделано в Китае | Разработано в Испании

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



Этот символ означает, что в соответствии с действующими правилами изделие и/или батарею следует утилизировать отдельно от бытовых отходов. Когда срок годности этого продукта подходит к концу, вам следует утилизировать элементы питания/батарейки/аккумуляторы и отнести их в пункт сбора, назначенный местными властями.

Потребители должны обращаться в местные органы власти или к розничному продавцу за информацией о правильной утилизации старых приборов и/или их батарей.

Соблюдение приведенных выше рекомендаций 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 условиями и сроками, установленными применимыми правилами. Рекомендуется, чтобы ремонт выполнялся квалифицированным персоналом. Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или у вас возникнут какие-либо сомнения, не стесняйтесь обращаться в официальную службу технической поддержки Cecotec по телефону +34 963 210 728.

9. АВТОРСКИЕ ПРАВА

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание этой публикации не может быть полностью или частично воспроизведено, сохранено в поисковой системе, передано или распространено любыми средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью или аналогичными) 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

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

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

First cleaning

Warning: clean the coffee machine before using it for the first time to remove all possible manufacturing residues.

1. Pour water into the water tank, do not exceed the "MAX" mark, and place the water tank in its correct position.
2. Insert the portafilter and filter (empty) in their position.
3. Place a cup on the cup/mug tray. Make sure the steam knob is in the OFF position.

4. Connect the coffee machine to the mains and press the power icon. The other icons will light up.
5. Press the 2X Espresso icon, it will flash indicating that the appliance is preheating. When the icon stops flashing and remains steady, the appliance is ready to brew coffee.
6. Press the icon again for the machine to dispense water.
7. Once the machine has finished dispensing water, throw away the remaining water and clean all containers thoroughly.
8. Now, the machine is ready to be used.

Warning: when activating the pump for the first time, the appliance may make some noises which will disappear after 20 seconds. This is because the appliance is releasing air and is completely normal, it does not affect the operation.

3. OPERATION

Control panel. Fig. 2

1. Power icon
2. Cold Espresso icon
3. Americano icon
4. Espresso icon
5. 2X Espresso icon
6. Steam icon
7. Display

Coffee preparation

1. Make sure that the appliance is switched off and disconnected from the mains.
2. Remove the water tank by pulling from it upwards. Fill the water tank with fresh water. DO NOT exceed the MAX. fill level line.
3. Replace the water tank and make sure it is securely in place.
4. Place the filter inside the portafilter.
5. Fill the filter with ground espresso using the measuring spoon provided. The key to obtaining a quality espresso, in addition to the type of coffee used and the level of grinding, 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.

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 until the filter is full.
 - Re-compress 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.
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. Fig. 3

NOTE: make sure that the portafilter is securely in place and tilted slightly to the right.

7. Place one or two pre-heated cups under the coffee spout.
8. Once the appliance is plugged, press the power icon. All icons will light up.
9. Both the temperature and the time required for each coffee will be shown on the display. Once the optimum brewing temperature has been reached, the extraction process will start, and the remaining time will be shown on the display.

Types of coffee

Cold Espresso

- To prepare a cold Espresso, add ice cubes to the water tank and press the Cold Espresso icon.

NOTE: the extraction process will take about 22 seconds.

- Once the desired amount of espresso has been extracted, you can stop the coffee output at any time by pressing the icon again.

Tip: for best results, always use cold water.

Espresso

- 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.

NOTE: the extraction process will take about 18 seconds.

2X Espresso

- Press the 2X 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.

NOTE: the extraction process will take about 29 seconds.

Tip:

- 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.

Americano

- 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.

NOTE: the extraction process will take about 41 seconds.

Steam

- Steam has two main functions: to heat the milk and to incorporate air into it to froth it and therefore obtain a thin layer of crema on the espresso surface.
- Just as learning how to make a good espresso is possible with dedication and practice, making the perfect froth is an art that can be mastered.

To do so, follow the instructions below:

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 1/3 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, first position the steamer so that it is positioned over the drip tray and, then, turn the steam knob slowly 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 so that the steamer rests lightly on the rim of the jug and insert the steamer until it is in contact with the milk. This will cause a layer of foam 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, dip

the steamer further into the milk, tilting the jug so that a whirlpool forms.

9. Once the milk has a frothy texture, move the jug until the steamer is in the centre of the milk.

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.

Cooling function

- In order to be able to start brewing coffee again immediately after frothing milk or steaming, the machine must first be cooled down, because if the temperature is too high, the coffee may splash out and cause burns.
- To cool the appliance, follow the steps below:
 1. After frothing milk, deactivate the steam function by pressing the steam icon.
 2. Then, turn the steam knob to the ON position to dispense water through the steamer and cool down the appliance.
 3. 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

- Turn the machine off and unplug it from the mains socket before cleaning.
- 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 clean the portafilter, insert it into the machine head without ground coffee and activate the steam function to dispense hot water.
- 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-warming tray

- The outer housing and the cup-warming tray can be cleaned with a damp, soft cloth.
- Do not use detergents or abrasive cleaning products.

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.

1. 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.
2. Once the steamer is clean, turn the steam knob to the OFF position.
3. 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.

NOTE: if the steamer is still clogged, insert a pin through the steam outlet.

Cleaning mineral deposits

1. Fill the water tank to the MAX mark and descaler according to the proportions indicated by the manufacturer.
2. Press the power button and wait for the indicator light to light up indicating that the appliance is hot.
3. Press the coffee button for the machine to dispense 2 cups of water.
4. Then, press the coffee button again to close the pump and wait for 5 seconds.
5. Fully turn the steam knob counterclockwise and place a jug under the steamer.
6. Press the coffee button again for the machine to dispense 2 more cups of water.
7. Then, press the coffee button again to close the pump and wait for 5 seconds.
8. Restart the coffee machine and repeat these steps until there is no more water left in the tank.
9. Once the water tank is empty, prepare a coffee by filling the water tank again with tap water up to the MAX mark, but without coffee. Repeat the previous steps until there is no water left in the tank.
10. This will help to remove any residues that may have been left in the water tank.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
No water is coming out	1. The water tank is empty, or it has not been installed correctly. 2. No water has been pumped into the machine. 3. The machine has not been preheated.	1. Fill the water tank, connect the power cable and switch on the appliance. 2. Use the hot water function so that the water flows into the pump and can exit through the steamer. 3. The coffee machine needs to be preheated in order to prepare coffee. Wait for the coffee button indicator light to stop flashing and remain steady.
The filter lets less coffee through	The ground coffee is too coarse or not compact enough.	Change the type of ground coffee and use the measuring spoon to press it well.
No steam	1. The steam outlet is blocked. 2. The steam function is not activated, or you have not let the preheating process finish.	1. Insert a pin through the steam outlet. 2. Clean the steamer with hot water after frothing the milk. 3. Before using the steam function, wait for the preheating process to finish.
Coffee takes a long time to brew or comes out in small quantities	There is too much or too little ground coffee in the filter.	The ground coffee should not be too coarse or too fine, it should be of standard quality and quantity (1 tablespoon of coffee for one cup and 2 tablespoons of coffee for two cups). If the ground coffee is too coarse, it will take longer to extract, and if it is too fine, it will affect the amount of coffee brewed.

The coffee machine does not froth milk well	1. You have not used whole milk. 2. The steam function is activated when the machine is still cold.	1. Use whole milk. 2. You can only use the steam function when the corresponding indicator light stops flashing and remains steady.
No coffee comes out and the coffee and steam indicator lights are flashing	The temperature is too high after using the steam function.	Use the cooling function to cool down the machine.
Coffee comes out cold	In the preheating mode, the steam function is not deactivated.	Deactivate the steam function and turn the steam knob to the OFF position.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 00269
Product: Power Espresso Touch ColdBrew
Voltage: 220 - 240 V~
Frequency: 50 Hz
Rated 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.

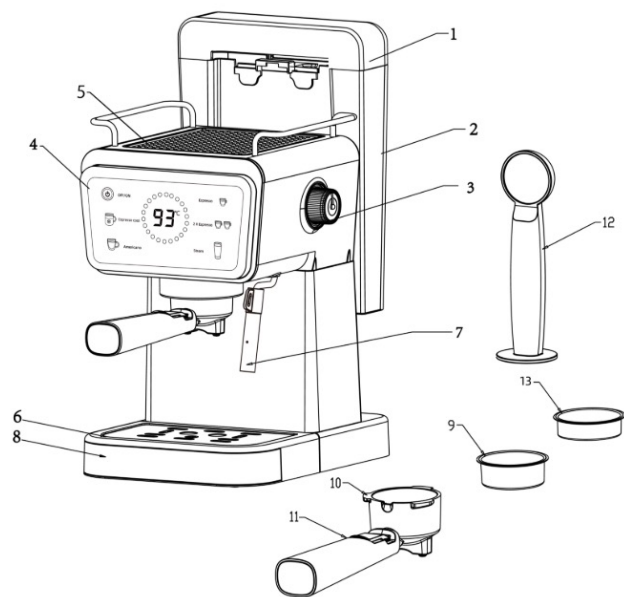
Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

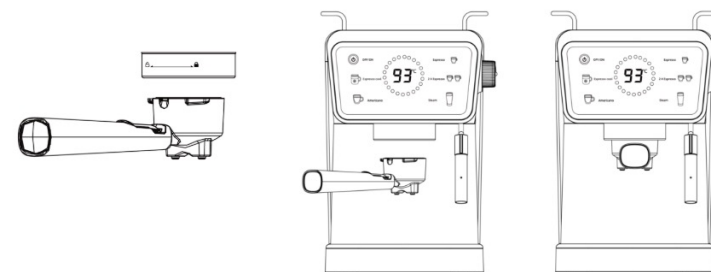
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.
It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.
If at any moment 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

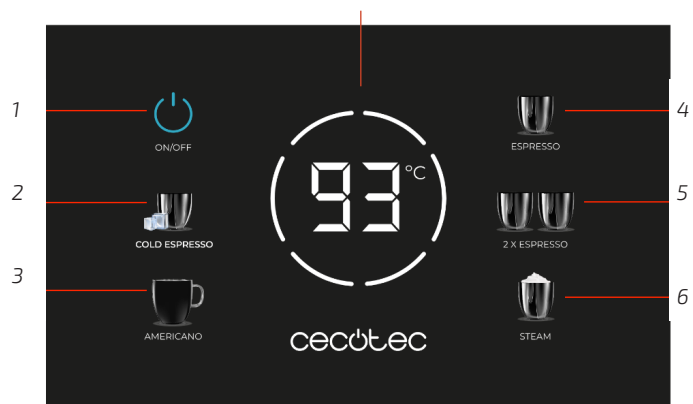
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying,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



Мал./Рис./Fig. 1



Мал./Рис./Fig. 3



Мал./Рис./Fig. 2

www.cecotec.es

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