

cecotec

POWER ESPRESSO 20 COLDBREW LATTE

Cafetera semiautomática con sistema Coldbrew /

Semi-automatic coffee machine with Coldbrew system



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'instruccions
Használati utasítás

تاميل عتلا ليلد

1. Части и компоненты

Рис. 1

1. Крышка резервуара для воды
2. Резервуар для воды
3. Регулятор взбивания молочной пены
4. Поворотная трубка молочной системы
5. Верхняя панель
6. Панель управления
7. Подставка для чашек
8. Поддон для капель
9. Фильтр для одной порции кофе
10. Фильтр для двух порций кофе
11. Портафильтр
12. Ручка портафильтра
13. Мерная ложка с темпером

Примечание: изображения в данном руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать реальному внешнему виду устройства.

2. Перед первым использованием

- Устройство упаковано таким образом, чтобы обеспечить его защиту при транспортировке. Достаньте прибор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Сохраните оригинальную упаковку и элементы упаковки в безопасном месте — это поможет избежать повреждений при последующей транспортировке устройства. Если вы утилизируете упаковку, убедитесь, что все материалы перерабатываются надлежащим образом.
- Убедитесь, что все части и компоненты присутствуют и находятся в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или повреждена, немедленно свяжитесь с официальной службой технической поддержки Cecotec.

Комплектация:



- Кофемашина
- Фильтр из нержавеющей стали для одной порции кофе
- Фильтр из нержавеющей стали для двух порций кофе

- Руководство по эксплуатации
 - Не удаляйте серийный номер изделия, чтобы сохранить возможность корректной идентификации в случае необходимости технического обслуживания.
-

3. Использование

Советы:

Перед каждым использованием или при повторном наполнении резервуара для воды удаляйте воздух из системы, чтобы обеспечить корректную работу и избежать проблем при приготовлении кофе.

1. Заполните резервуар для воды и включите кофемашину.
2. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку Вспененное молоко / Очистка. 
3. Дождитесь, пока из контейнера для молока начнёт течь вода (цель — удалить воздух из системы. Сначала заполните контейнер для молока водой).
4. Снова нажмите кнопку Вспененное молоко / Очистка,  чтобы остановить процесс.
5. Нажмите кнопку приготовления кофе.

Панель управления (рис. 2)

1. Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.
2. Сенсорная кнопка Одинарный / Двойной эспрессо
3. Сенсорная кнопка Холодный эспрессо / Понижение температуры
4. Сенсорная кнопка Капучино / Латте
5. Сенсорная кнопка Вспененное молоко / Очистка

Подготовка резервуаров

1. Убедитесь, что кофемашина выключена и отключена от сети.
2. Возьмитесь за ручку резервуара и потяните его вверх.
3. Наполните резервуар чистой холодной водой, не превышая отметку MAX.
4. Налейте молоко в контейнер для молока (также не превышая MAX).

Заполнение резервуара для воды

- Наполните резервуар водой напрямую из стакана или под краном.
- Если резервуар был снят — убедитесь, что он установлен обратно правильно.
- Используйте только холодную воду.
- Закройте крышку резервуара и установите его в кофемашину до фиксации.

Заполнение контейнера для молока

- Для приготовления капучино или латте снимите контейнер, откройте крышку и налейте холодное молоко.
- Убедитесь, что уровень не превышает отметку MAX.
- Установите контейнер обратно.

***Примечание:** можно использовать цельное и охлаждённое молоко.*

Подготовка кофе

5. Установите фильтр в рожок и засыпьте молотый кофе с помощью мерной ложки (рис. 3).

***Примечание:** Давление при трамбовке, сорт кофе и степень помола напрямую влияют на вкус эспresso.*

- Слишком мелкий помол → горечь, неравномерная crema
 - Слишком крупный помол → слабая crema
 - Водянистый кофе → добавьте больше молотого кофе
 - Утрамбуйте кофе темпером
 - Очистите края фильтра от остатков кофе
 - Сильная трамбовка → медленный пролив, больше кремы
 - Слабая трамбовка → быстрый пролив, меньше кремы
6. Закрепите рожок в заварочной группе, поверните до фиксации (рис. 4).

Рожок должен быть направлен вперёд под углом 90°.


7. Снимите подставку для чашек при использовании высокой чашки.

***Примечание:** при капучино или латте убедитесь, что трубка подачи молочной пены находится внутри чашки.*

8. Подключите кофемашину и нажмите кнопку питания. Все индикаторы загорятся — машина готова к работе. 


Режимы приготовления

9. Холодный эспрессо


- Добавьте лёд в резервуар для воды.
- Нажмите кнопку Холодный эспрессо / Понижение температуры. 
- Объём ≈ 60 мл (±30%)

Совет: используйте ледяную воду для лучшего результата.


10. Одинарный горячий эспрессо

- Нажмите кнопку Одинарный / Двойной эспрессо. 
- Когда индикатор перестанет мигать — начнётся приготовление.
- Объём ≈ 50 мл (±30%)

11. Двойной горячий эспрессо

- Удерживайте кнопку Одинарный / Двойной эспрессо 3 секунды. 
- Объём ≈ 80 мл (±30%)


Советы

1. После горячего эспрессо дайте машине полностью остыть перед приготовлением холодного.
2. Для охлаждения удерживайте кнопку Холодный эспрессо / Понижение температуры 3 секунды — выйдет горячая вода. Повторное нажатие остановит процесс. 

12. Латте

- Отрегулируйте количество пены поворотом регулятора.
- Удерживайте кнопку Капучино / Латте 3 секунды.
- Объём ≈ 160 мл (±30%)
 - Молоко ≈ 120 мл
 - Эспрессо ≈ 40 мл
- Готовится одна чашка за раз

13. Капучино

- Отрегулируйте количество пены регулятором на крышке контейнера.
- Нажмите кнопку Капучино / Латте один раз. 
- Объём ≈ 120 мл (±30%)
 - Молоко ≈ 80 мл
 - Эспрессо ≈ 40 мл

14. Вспениватель молока



- Нажмите кнопку Вспененное молоко / Очистка один раз.
- Подходит для горячего шоколада, чая латте и др.
- Автоматически отключается через ≈ 25 секунд




4. Чистка и обслуживание

Несмотря на то, что контейнер для молока с остатками молока можно хранить в холодильнике, очень важно регулярно очищать как сам контейнер, так и трубку вспенивания, чтобы предотвратить засоры и накопление остатков молока.


Очистка контейнера для молока:

1. Снимите контейнер для молока с устройства.
2. Снимите крышку контейнера.
3. Слейте остатки молока. Тщательно вымойте контейнер и крышку в тёплой воде с моющим средством.
Ополосните чистой водой и хорошо высушите.
Не используйте абразивные средства или жёсткие губки, чтобы не повредить поверхность.
4. Поставьте большую пустую чашку под трубку вспенивания молока.
5. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку Вспененное молоко / Очистка в течение 3 секунд. 
Машина начнёт подавать пар через трубку вспенивания. Дайте ей поработать несколько секунд.
После этого снова нажмите кнопку Вспененное молоко / Очистка, чтобы остановить процесс. 
6. После очистки трубки дайте машине поработать ещё несколько секунд через заварочную группу, чтобы очистить её.
7. Слейте оставшуюся воду из контейнера для молока и установите его обратно в машину.

Очистка заварочной группы, рожка и фильтров

1. Полностью выключите кофемашину, нажав сенсорную кнопку  питания, затем выньте вилку из розетки.
2. Дождитесь, пока горячие металлические части остынут.
3. Снимите рожок и удалите использованный молотый кофе или капсулу.
Вымойте рожок и фильтр в тёплой воде с моющим средством и ополосните чистой водой.

Не мойте рожок и фильтры в посудомоечной машине.

4. Протрите нижнюю часть заварочной группы влажной тканью или бумажным полотенцем, удалив остатки кофе.
5. Установите рожок (без фильтра) обратно в заварочную группу.
6. Поставьте большую пустую чашку под рожок.
7. Включите кофемашину, нажмите кнопку Одинарный / Двойной эспрессо один раз и дайте машине прогнать только воду до автоматической остановки. 

Очистка резервуара для воды

Слейте оставшуюся воду, вынув резервуар и опустошив его в раковину.

Рекомендуется опорожнять резервуар между использованиями. Вымойте резервуар с мылом, тщательно ополосните и высушите.

***Примечание:** резервуар для воды не подходит для мытья в посудомоечной машине.*

Очистка внешних поверхностей устройства

- Протирайте корпус мягкой влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства или жёсткие губки.
- Не оставляйте рожок установленным в заварочной группе на длительное время хранения — это может повлиять на герметичность соединения.
- Не погружайте устройство в воду.


Функция охлаждения

Если вы хотите приготовить кофе сразу после вспенивания молока, необходимо дать машине остыть.

В противном случае кофе может иметь подгоревший вкус и разбрызгиваться.

Приготовление следующего кофе возможно только после завершения процесса охлаждения.

Удаление накипи / Очистка



Если сенсорные кнопки Одинарный/Двойной эспрессо мигают одновременно, кофемашине требуется удаление накипи. 

Рекомендуется проводить удаление накипи каждые 4 недели.

Регулярная очистка:

- поддерживает стабильное качество кофе;
- снижает энергопотребление;
- продлевает срок службы устройства.



Напоминание о накипи (после 300 циклов приготовления):



- Машина отслеживает общее количество циклов приготовления кофе.
- Один цикл = любой напиток (эспрессо, холодный эспрессо, капучино, латте).
- После 300 циклов:
 1. Напоминание активируется после каждого приготовления.
 2. Проявляется как:
 - одновременное мигание кнопок Одинарный/Двойной эспрессо и Холодный эспрессо / Понижение температуры 5 раз;  
 - сопровождается 5 звуковыми сигналами.
 3. После этого:
 - машина переходит в режим ожидания;
 - пользователь может продолжить приготовление кофе;
 - напоминание будет появляться после каждого цикла, пока не будет выполнена процедура удаления накипи.
- Только после завершения процедуры счётчик автоматически сбрасывается.

Процедура удаления накипи



1. Заполните резервуар водой и средством для удаления накипи (для эспрессо-машин) до отметки MAX, следуя инструкции на упаковке средства.
2. Установите рожок с фильтром, без кофе.
3. Поставьте ёмкость объёмом не менее 1 литра под заварочную группу и паровую трубку.
4. При необходимости снимите поддон для капель.
5. Подключите устройство к сети и включите его.

Фаза 1: Удаление накипи

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки Одинарный/Двойной эспрессо и Холодный эспрессо / Понижение температуры в течение 5 секунд.  
Первая кнопка начнёт мигать, вторая останется включённой.

- 2. Раствор пройдёт через заварочную группу (~2 минуты).
- 3. Затем раствор выйдет через паровую трубку (несколько минут).
- 4. После завершения первая кнопка станет статичной, а вторая  начнёт мигать — первая фаза завершена. 
- 5. Опорожните ёмкость и установите её обратно.

Фаза 2: Промывание

- 1. Промойте резервуар и заполните его чистой водой.
- 2. Во время промывки кнопка Холодный эспрессо / Понижение температуры  будет мигать, а Одинарный/Двойной эспрессо — гореть постоянно. 
- 3. Вода будет выходить через паровую трубку (несколько минут).
- 4. После завершения прозвучит сигнал, и все индикаторы загорятся.
- 5. Выключите машину и опорожните ёмкость.
- 6. Промойте рожок под краном и полностью высушите перед дальнейшим использованием.

5. Устранение неисправностей


Проблема	Причина	Решение
Кофе не подаётся	В баке нет воды.	Наполните бак водой и запустите прибор без установленного кофейного фильтра, чтобы система полностью заполнилась водой.
	Кофе смолот слишком мелко или был слишком сильно утрамбован.	Опорожните фильтр и промойте его под водой. Очистите фильтр тканью. Снова засыпьте молотый кофе и утрамбуйте его с умеренным усилием.
Вода вытекает снаружи фильтра	В фильтре слишком много молотого кофе.	В фильтре слишком много молотого кофе.
	На краю фильтра остался молотый кофе.	Выключите прибор, дайте ему остыть, очистите край фильтра и уплотнительное кольцо выхода.

Проблема	Причина	Решение
Вода вытекает снаружи фильтра	Температура слишком высокая из-за нескольких последовательных приготовлений, из-за чего вода испаряется.	Выключите прибор и дайте ему полностью остыть.
Слишком мало молочной пены	Используется обезжиренное молоко	Используйте цельное молоко — оно даёт лучшую пену.

6. Авторские права

Авторские права на текст руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L.
Все права защищены.

Содержание не может быть воспроизведено, сохранено, передано или распространено полностью или частично без предварительного разрешения компании.



Компания Cecotec Innovaciones настоящим заявляет, что данный продукт соответствует основным требованиям и другим применимым положениям нормативных актов, действующих в Европейском Союзе.

Данный продукт был спроектирован, изготовлен и протестирован в соответствии с обязательными стандартами безопасности и качества.

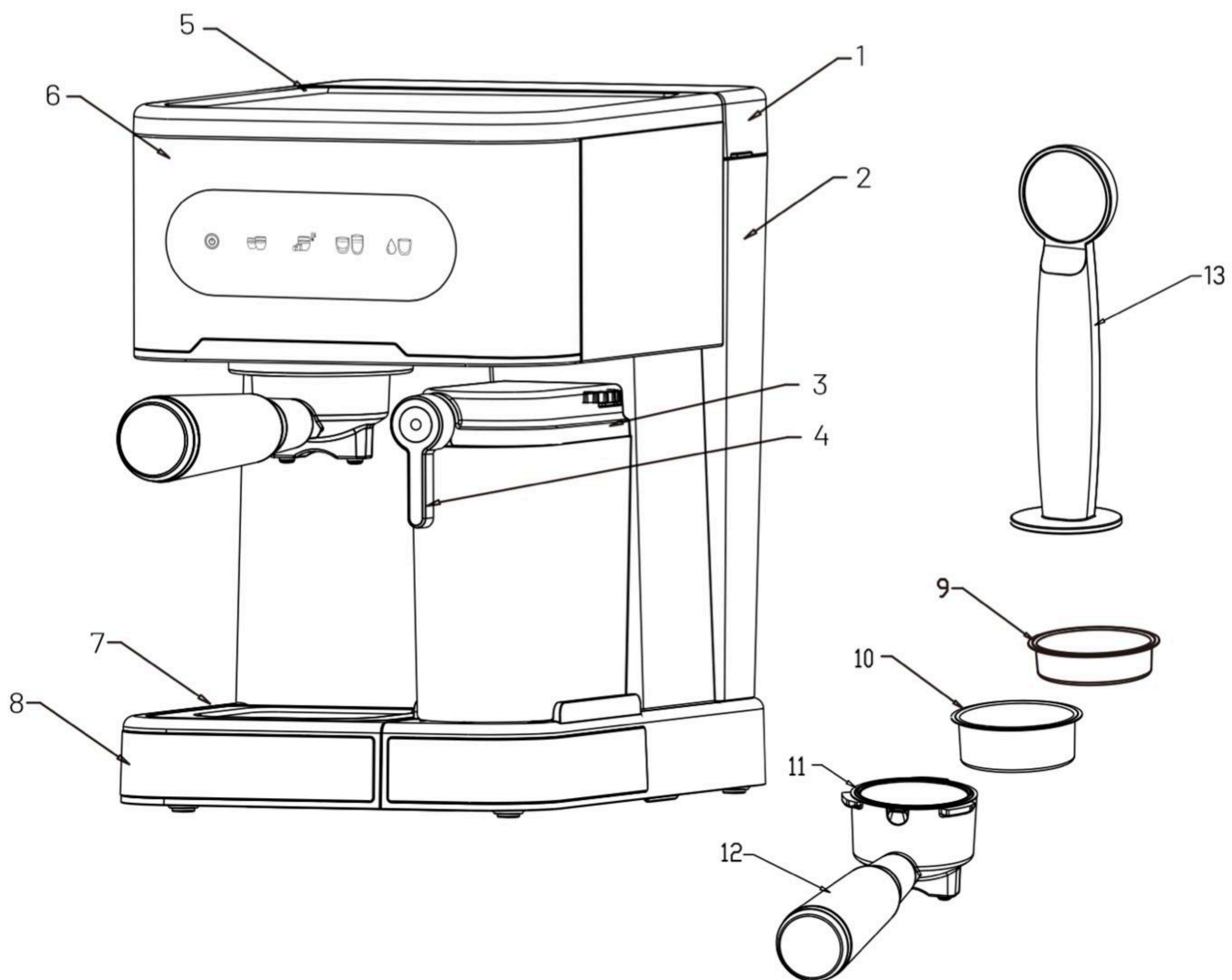


Fig./Img./Abb./Afb./Rys. 1



Fig./Img./Abb./Afb./Rys. 2

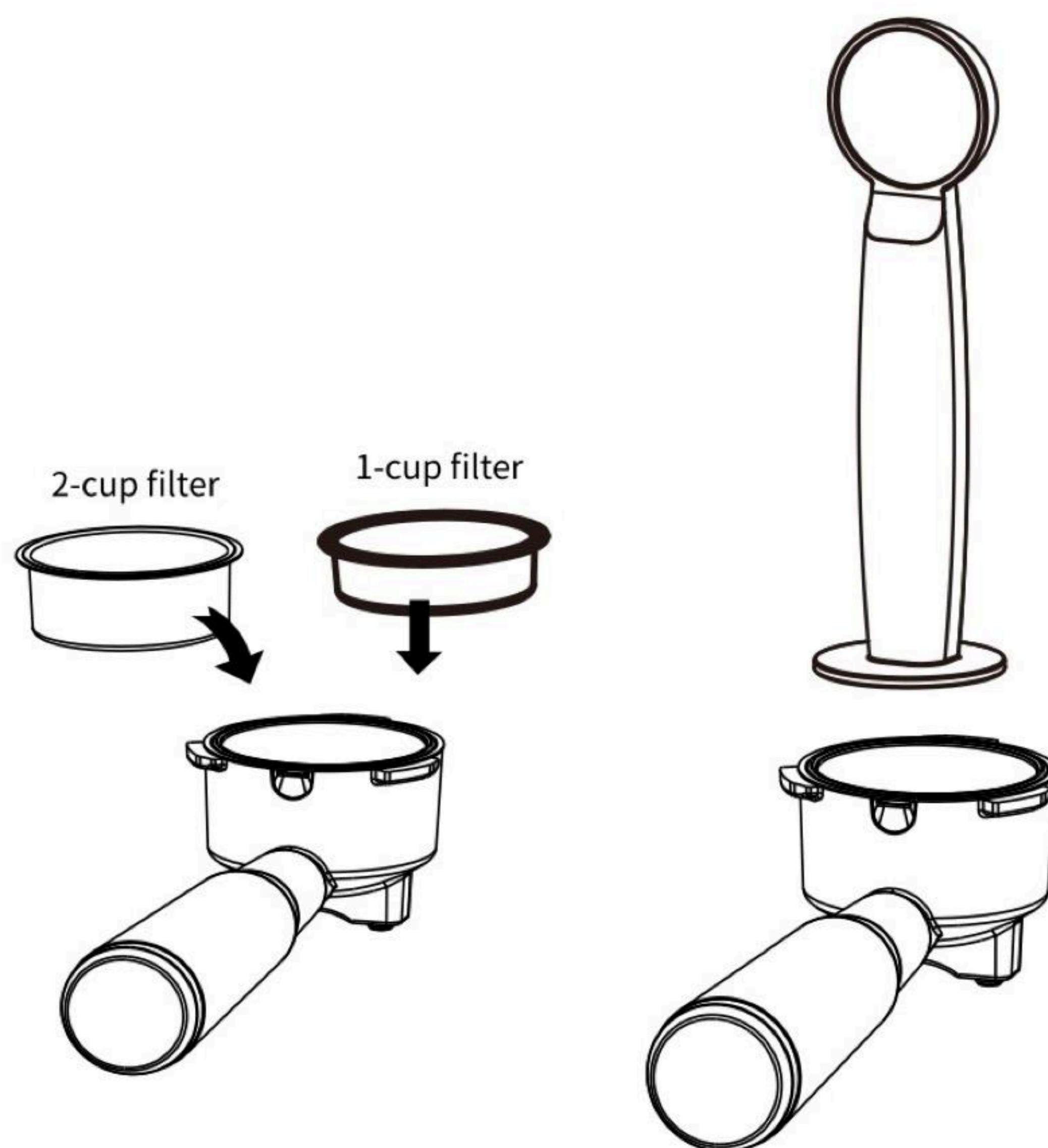


Fig./Img./Abb./Afb./Rys. 3

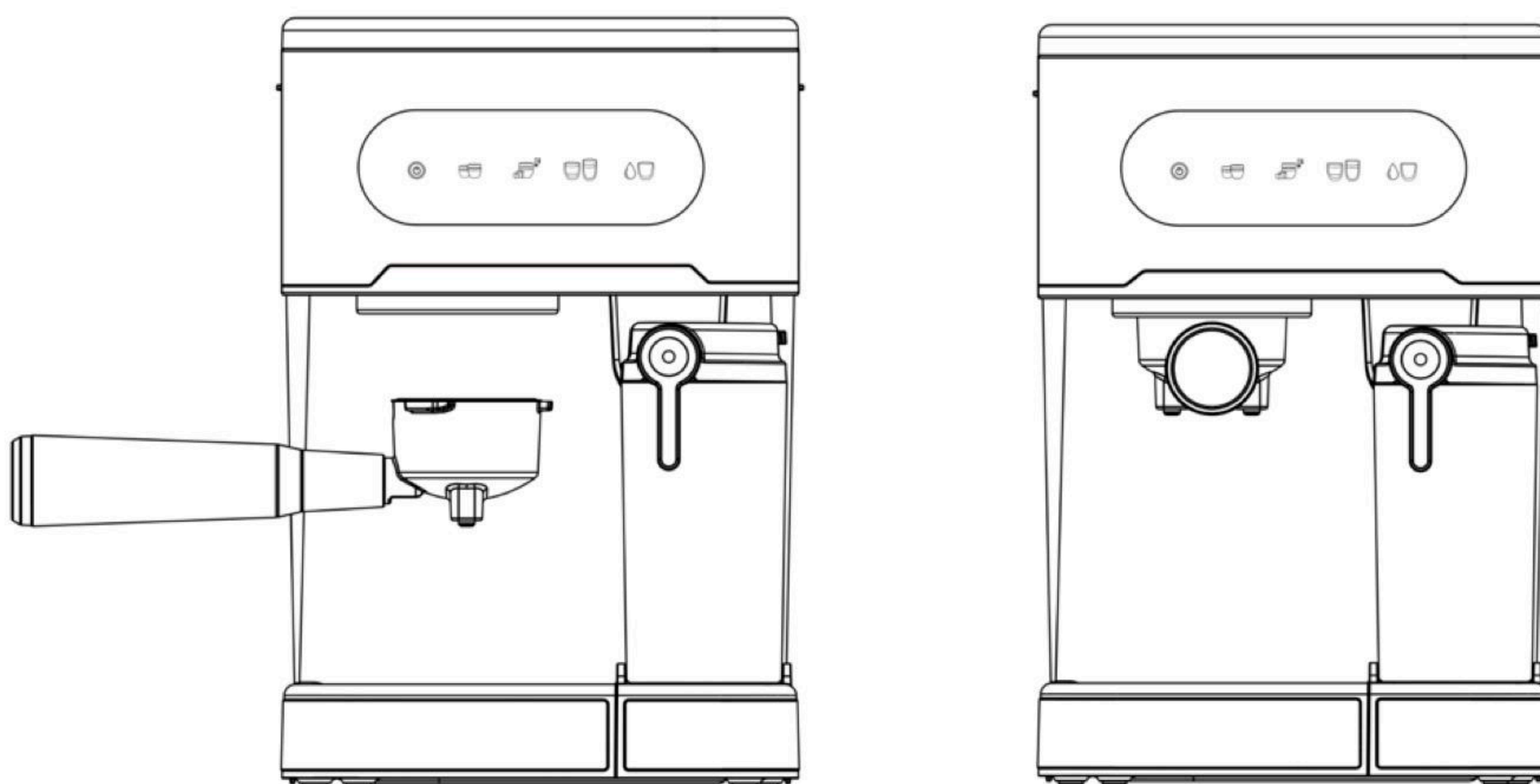


Fig./Img./Abb./Afb./Rys. 4

Accio × cecotec
STORE