

COOK⁺

Handleiding Espressomachine |
Manual Espresso machine



Belangrijke veiligheidsmaatregelen

1. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
2. Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
3. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren die daarmee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
4. Controleer het apparaat voor ieder gebruik en zorg ervoor dat het apparaat, het netsnoer en de stekker niet beschadigd zijn en er geen onderdelen loszitten.
5. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
6. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskeukenruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed & breakfast-achtige omgevingen.
7. Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
8. Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.
9. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
10. Raak tijdens of kort na gebruik nooit de hete onderdelen van het apparaat aan, zoals de stoom-/heetwateruitlaat, het metalen deel van het portafilter of het filter. Raak alleen de warmte-geïsoleerde handgrepen, knoppen of keuzeschakelaars aan.
11. Verwijder het portafilter nooit terwijl het apparaat een koffiezetproces uitvoert of melk stoomt; het apparaat staat onder druk!
12. Richt het stoom-/heetwaterpijpje nooit op personen, dieren of stoom- en vochtgevoelig meubilair! De ontsnappende stoom of het water is zeer heet en kan brandwonden veroorzaken!
13. Er mogen alleen kopjes en tamper op het kopjesplateau worden geplaatst. Plaats geen andere voorwerpen op het apparaat.

LET OP:

Na langdurig gebruik wordt het kopjesplateau zo heet dat u zich eraan kunt verbranden!

14. Laat de espressomachine tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Dit geldt vooral als er kinderen in de buurt zijn.

15. LET OP:

Het apparaat wordt tijdens gebruik zeer heet! Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen verwijdt of bevestigt, verplaatst, verplaatst of schoonmaakt.

16. Bij dit apparaat mogen geen oliën of smeermiddelen worden gebruikt.

17. Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact. Alleen dan is het apparaat volledig uitgeschakeld.

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

Specificaties

Spanning: 220V-240V 50-60Hz

Vermogen: 1350W

Espressodruk: 20 bar

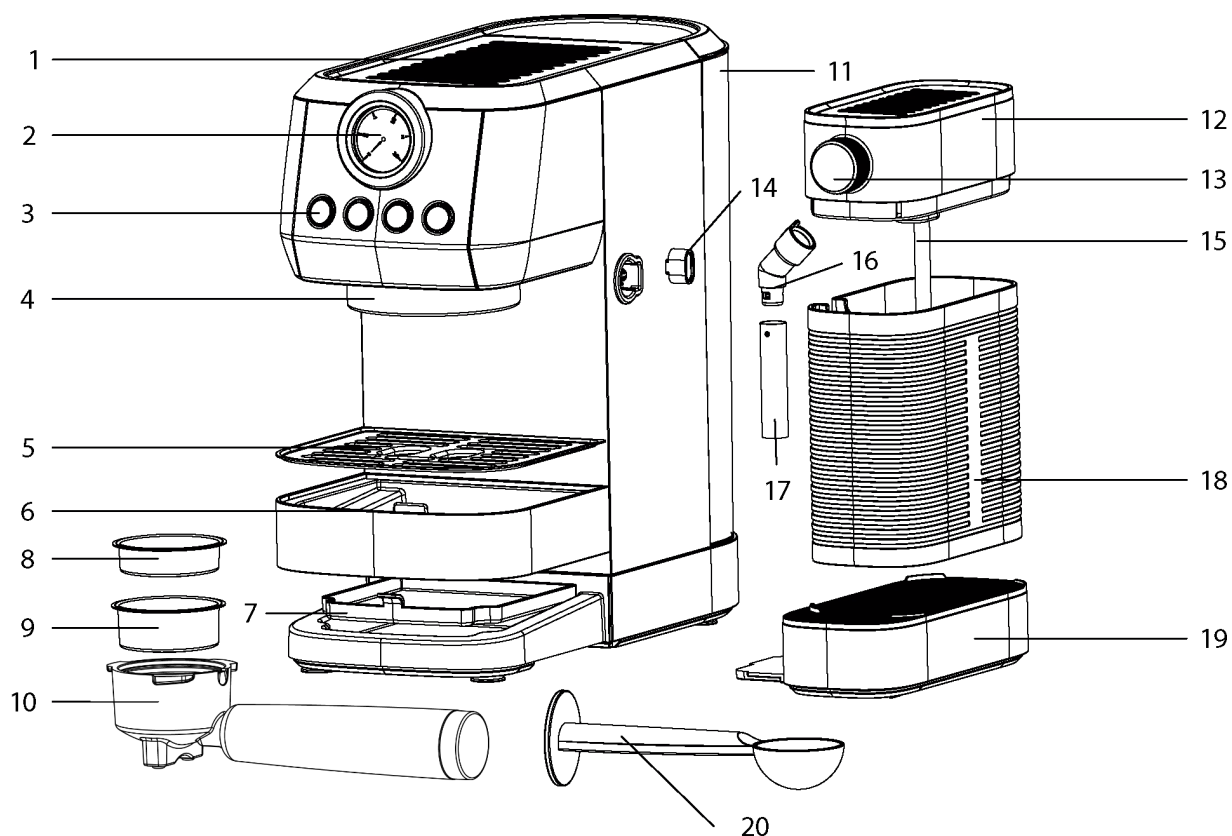
Capaciteit watertank: 1,3L

Capaciteit melkreservoir: 700 ML

Productgrootte: 330*215*308MM

Ken uw koffiezetapparaat

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1. Kopjeswarmer | 11. Watertank |
| 2. Manometer | 12. Deksel van het melkreservoir |
| 3. Bedieningsknopjes | 13. Melkknop |
| 4. Brouwkop | 14. Melkreservoir |
| 5. Lekbakrooster | 15. Siliconenbuis |
| 6. Lekbak | 16. Connector van melkafgifteslang |
| 7. Binnenste lekbak | 17. Melkuitgiftebuisje |
| 8. Single shot-filter | 18. Melkreservoir |
| 9. Dubbel shot-filter | 19. Plaat van het melkreservoir |
| 10. Filterhouder/portafilter | 20. Lepel |



Controlepaneel



A: AAN/UIT-knop: Indrukken om de machine aan/uit te zetten

B: Espresso-knop:

- Druk één keer om één shot espresso te zetten
- Druk twee keer om een dubbele espresso te zetten
- Houd 3 seconden ingedrukt om het volume van espresso, cappuccino en latte aan te passen

C: Cappuccinoknop:

- Druk één keer om een klein kopje cappuccino te zetten
- Druk twee keer om een grote kop cappuccino te zetten
- Houd 3 seconden ingedrukt om handmatig melk op te schuimen

D: Latte-knop:

- Druk één keer om een klein kopje latte te zetten
- Druk twee keer om een grote kop latte te zetten
- Houd 3 seconden ingedrukt om de reinigingscyclus van het melkopschuimsysteem uit te voeren

Werking & resultaat Functie-knopjes	Druk één keer			Druk twee keer		
	Maat kop	Indicator	Standaard volume	Maat kop	Indicator	Standaard volume
Espresso	Single Shot	Blauw knipper	35ml	Double Shots	Groen knipper	70ml
Cappuccino	Klein kopje	Blauw knipper	170ml	Grote kop	Groen knipper	285ml
Latte	Klein kopje	Blauw knipper	340ml	Grote kop	Groen knipper	425ml

Vóór het eerste gebruik

Het apparaat schoonmaken

- Haal het apparaat voorzichtig uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Haal alle accessoires uit de verpakking en uit het apparaat.
- Verwijder het waterreservoir.
 - Maak het waterreservoir, het deksel, de maatlepel en het filter, evenals de filterhouder, schoon met warm water en een beetje mild afwasmiddel. Daarna afspoelen met schoon water en drogen.
 - Veeg ook de behuizing van de espressomachine, de lekbak en het rooster af met een zachte, vochtige doek en droog alle onderdelen af.
 - Zorg ervoor dat het melkreservoir goed gemonteerd is.

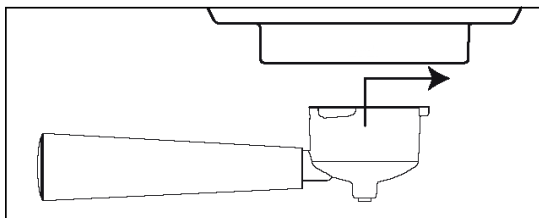
OPMERKING: De filterhouder en filters zijn niet vaatwasmachinebestendig.

Initieel gebruik

1. Vul het waterreservoir en het melkreservoir met koud water tot het MAX niveau van de tank.
2. Steek de stekker in een stopcontact met de juiste spanning.
3. Druk op de aan/uit-knop. Het aan/uit-indicatielampje gaat branden en de koffiemachine begint automatisch voor te verwarmen. Zodra het voorverwarmen is voltooid, lichten alle knoppen continu op. Dit voorverwarmproces duurt ongeveer 2 minuten.
4. Plaats een kopje onder de zetkop. Draai de melkknop zodat deze naar het kopje wijst. Houd de Latte-knop 3 seconden ingedrukt. De machine begint heet water te maken uit de melkslang. Laat het hete water ongeveer 8 seconden uit het melkslangetje stromen en druk vervolgens nogmaals op de Latte-knop om te stoppen. Door dit proces kan het water voor het eerste gebruik in de lege pomp stromen.

OPMERKING: Er is een hard geluid en enige trilling wanneer de machine voor de eerste keer wordt gebruikt. Dit is normaal voor een pomp van 20 bar. Bij toekomstig gebruik zal het geluid stiller zijn.

5. Plaats het filter in de filterhouder
6. Plaats de filterhouder zonder gemalen koffie in de zetkop met een beweging van 45° naar links en draai hem naar rechts om hem op zijn plaats te vergrendelen. De filterhouder moet loodrecht op de machine staan of iets naar rechts gekanteld.



7. Plaats een leeg kopje onder de filterhouder en druk één keer op de espressoknop om te zetten.
8. Nadat de koffiezetcyclus is voltooid, giet je het water eruit. Nu is uw koffiezetapparaat klaar voor gebruik.

De espresso bereiden

Het gebruik van een koudfilterhouder, koudfilter of koude kopje(s) kan de extractietemperatuur zodanig verlagen dat dit de kwaliteit van uw espresso aanzienlijk beïnvloedt. We raden aan om een koffiezetcyclus uit te voeren zonder gemalen koffie, om deze voor te verwarmen voordat u koffie gaat zetten (zie stappen 5-8 van Eerste gebruik).

1. Verwijder de filterhouder en vul het filter met gemalen koffie met behulp van de aanstampelpepel die bij de machine is geleverd.

* Wij adviseren 7-9 g voor een single shot en 13-15 g voor een dubbele shot. De hoeveelheid is afhankelijk van uw voorkeuren en de gemalen koffie dat u hebt gebruikt.

2. Druk de gemalen koffie aan met de aanstampelpepel. De koffie moet gelijkmatig worden aangedrukt om een goed vlak en vlak oppervlak te verkrijgen.

* Verwijder eventuele koffieresten van de rand van de filterhouder.

3. Plaats de filterhouder in de zetkop met een beweging van 45° naar links en draai hem naar rechts om hem op zijn plaats te vergrendelen. De filterhouder moet loodrecht op de machine staan of iets naar rechts gekanteld.

De espresso maken

1. Plaats voorverwarmde kopjes onder de filterhouder.

2. Druk één keer op de espressoknop voor een single shot. Tijdens het koffiezetten knippert de espressoknop blauw.

3. Druk twee keer op de espressoknop voor dubbele shots. Tijdens het koffiezetten knippert de espressoknop groen.

4. De machine begint met het zetten van de espresso volgens uw selectie. De machine wordt automatisch uitgeschakeld en de knop brandt continu, wat aangeeft dat de cyclus is voltooid. Je espresso is nu klaar.

*De smaak van uw koffie is afhankelijk van vele factoren, zoals het soort koffiebonen, de brandingsgraad, de versheid, de grofheid of fijnheid van de maling, de dosis gemalen koffie en de aandrukkracht. Experimenteer door deze factoren één voor één aan te passen om de smaak van uw voorkeur te bereiken.

OPMERKING: Er zal geluid zijn tijdens het bedieningsproces. Dit is normaal voor een pomp van 20 bar.

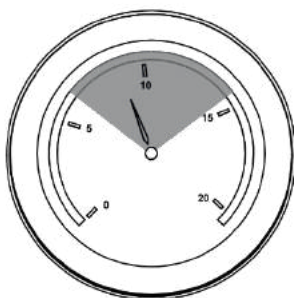
OPMERKING: Om minder koffie te zetten dan de vooraf ingestelde hoeveelheid, drukt u op de Espresso-knop om het koffiezetproces te stoppen wanneer de gewenste hoeveelheid koffie is bereikt.

Espresso-manometer

De meternaald geeft de extractiedruk aan.

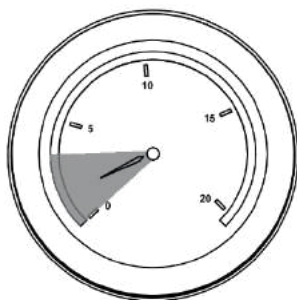
Ideale espressozone

Wanneer hij tijdens de extractie ergens in het espressobereik wordt geplaatst, betekent dit dat de espresso met de ideale druk is geëxtraheerd.



Lagedrukzone

Wanneer de peilnaald zich tijdens het extraheren onder de espressozone bevindt, geeft dit aan dat de espresso met onvoldoende druk is geëxtraheerd.



Lagedrukzone

Wanneer de peilnaald zich tijdens het extraheren onder de espressozone bevindt, geeft dit aan dat de espresso met onvoldoende druk is geëxtraheerd.

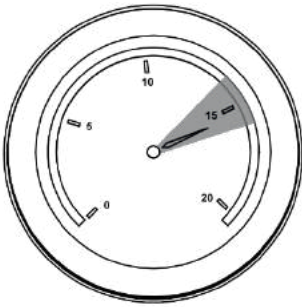
Dit kan gebeuren wanneer het water te snel door de gemalen koffie stroomt, wat resulteert in een espresso die te weinig geëxtraheerd is, die waterig en kluitig is en geen crema en smaak heeft. Mogelijke oorzaken voor onderextractie zijn: een te grove maling, onvoldoende koffie in het filter, onvoldoende aanstampen of een combinatie hiervan.

Om dit op te lossen:

1. Selecteer een fijnere maalgraad en probeer het opnieuw.
2. Verhoog de hoeveelheid koffiedik en probeer het opnieuw.
3. Verhoog de aanstampdruk en probeer het opnieuw.

Hogedrukzone

Wanneer de peilwijzer zich tijdens het extraheren boven de espressozone bevindt, betekent dit dat de espresso met te veel druk is geëxtraheerd.



Dit kan gebeuren wanneer de waterstroom door de gemalen koffie te langzaam is en resulteert in een overgeëxtraheerde espresso die erg donker en bitter is met een gevlekte en ongelijkmatige crema.

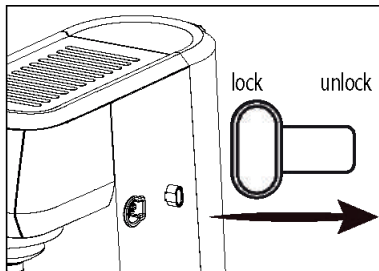
Mogelijke oorzaken voor overmatige extractie zijn onder meer: een te fijne maling, te veel gemalen koffie in het filter, te veel aanstampen of een combinatie hiervan.

Om dit op te lossen:

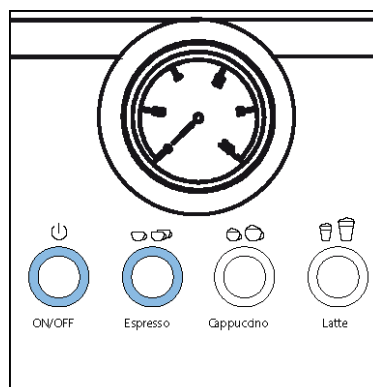
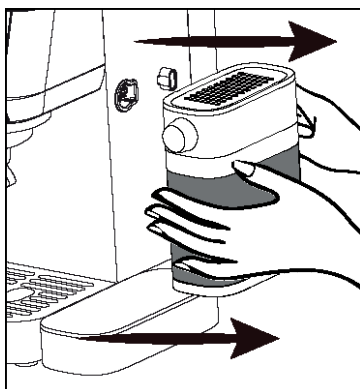
1. Selecteer een grovere maalgraad en probeer het opnieuw.
2. Verminder de hoeveelheid koffiedik en probeer het opnieuw.
3. Verlaag de stopdruk en probeer het opnieuw.

Cappuccino maken

1. Schuif het melkreservoirslot naar de “ontgrendelde” positie.



2. Houd het melkreservoir en het deksel met twee handen vast en trek het uit de machine. De knop Cappuccino en Latte gaat uit, wat aangeeft dat het melkreservoir niet is aangesloten.



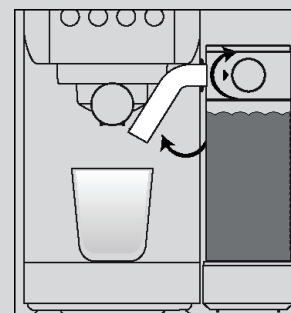
LET OP:

Gebruik niet slechts één hand om het melkreservoir of alleen het deksel vast te houden. Het melkreservoir kan eraf vallen.

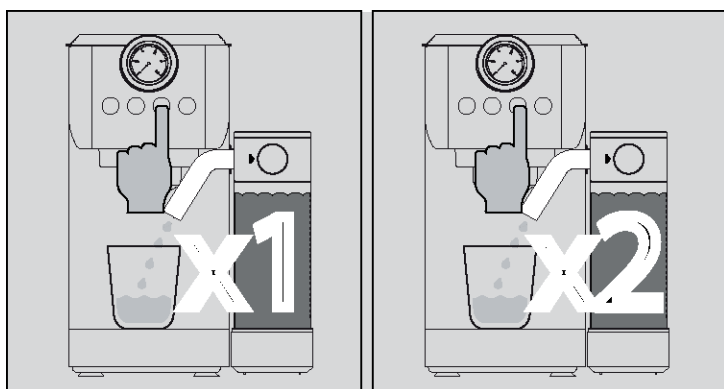
3. Open het deksel en vul het melkreservoir met koude volle melk (5~10°C).
4. Sluit het deksel. Houd het melkreservoir en het deksel met twee handen vast en bevestig het vervolgens aan de koffiemachine.
5. Schuif de melkreservoirvergrendeling naar de “Vergrendel”-positie. De knop Cappuccino en Latte gaat aan en knippert blauw, wat aangeeft dat de machine begint voor te verwarmen.
6. Plaats voorverwarmde kopjes onder de filterhouder.

LET OP:

Wanneer u cappuccino of latte zet, zorg er dan voor dat u de melkknop zo verstelt dat de melkuitloopslang in de richting van uw kopje wijst.



7. Druk één keer op de Cappuccino-knop om een klein kopje cappuccino te zetten. De Cappuccino-knop knippert blauw tijdens het zetten.
8. Druk tweemaal op de Cappuccino-knop om een grote kop cappuccino te zetten. Tijdens het koffiezetten knippert de knop Cappuccino groen.



9. De machine begint met het zetten van de espresso volgens uw selectie. De machine wordt automatisch uitgeschakeld en de knop brandt continu, wat aangeeft dat de cyclus is voltooid. Je cappuccino is nu klaar.

OPMERKING:

Gebruik voor een klein kopje het single shot-filter. Voor een grote kop gebruik je de dubbele shot-filter.

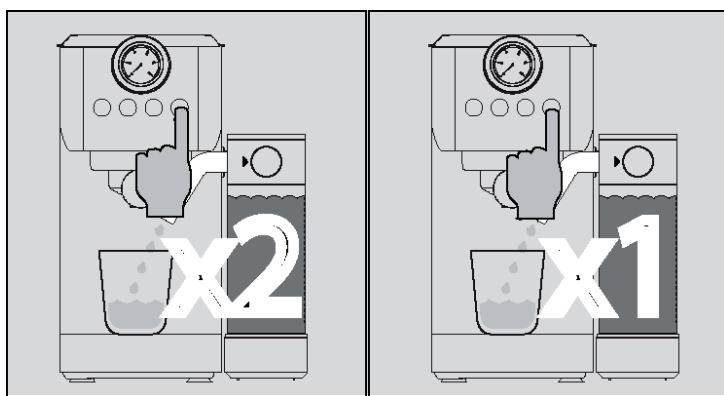
BELANGRIJK:

Zorg ervoor dat u het melkuitloopbuisje na gebruik schoonmaakt. Zie Reinigingsinstructies.

Latte's maken

Volg de stappen 1-6 voor het maken van cappuccino.

1. Druk één keer op de Latte-knop om een klein kopje latte te zetten. De Latte-knop knippert blauw tijdens het koffiezetten.
2. Druk tweemaal op de Latte-knop om een grote kop latte te zetten. De Latte-knop knippert groen tijdens het koffiezetten.



3. De machine begint met het zetten van de espresso volgens uw selectie. De machine wordt automatisch uitgeschakeld en de knop brandt continu, wat aangeeft dat de cyclus is voltooid. Je latte is nu klaar.

OPMERKING: Gebruik voor een klein kopje het single shot-filter. Voor een grote kop gebruik je het dubbele shot-filter.

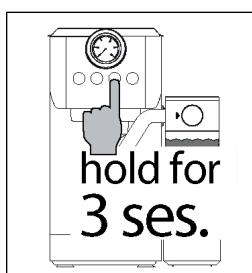
BELANGRIJK:

Zorg ervoor dat u het melkuitloopbuisje na gebruik schoonmaakt. Zie Reinigingsinstructies.

Extra opgeschuimde melk toevoegen/melk handmatig opschuimen

Met deze machine kunt u ook handmatig meer opgeschuimde melk aan uw drank toevoegen of afzonderlijk melk opschuimen.

1. Plaats uw eerder gezette drank of een leeg kopje onder de zetkop. Zorg ervoor dat het melkuitloopslangetje in de richting van het kopje wijst.
2. Houd de Cappuccino-knop 3 seconden ingedrukt, de machine begint de melk op te schuimen. De Cappuccino-knop knippert afwisselend blauw en groen.
3. Als u klaar bent, drukt u nogmaals op de Cappuccino-knop om te stoppen.



Pas het volume van espresso, cappuccino en latte aan

Met deze machine kunt u het volume van Espresso, Cappuccino en Latte naar wens aanpassen.

Pas het volume van de espresso aan

Wanneer de machine klaar is met voorverwarmen, houdt u de Espressoknop 3 seconden ingedrukt. De knoppen Espresso, Cappuccino en Latte knipperen afwisselend groen, wat aangeeft dat de machine klaar is om het volume aan te passen. (LET OP: Als er binnen 15 seconden geen handeling wordt geselecteerd, keert de machine terug naar de stand-bymodus).

1. Om het volume van een enkelvoudige espresso aan te passen, drukt u één keer op de espressoknop.

De machine piept drie keer en begint met koffiezetten.

2. Om het volume van dubbele shots aan te passen, drukt u twee keer op de Espresso-knop.

De machine piept drie keer en begint met koffiezetten.

3. Wanneer de gewenste hoeveelheid is bereikt, drukt u nogmaals op de Espressoknop om te stoppen. De machine piept drie keer om aan te geven dat het volume succesvol is aangepast. De machine keert terug naar de standby-modus.

OPMERKING: Het instelbare volume varieert van 20 ml tot 200 ml.

Pas het volume van de cappuccino aan

Wanneer de machine klaar is met voorverwarmen, houdt u de espressoknop 3 seconden ingedrukt. De knoppen Espresso, Cappuccino en Latte knipperen afwisselend groen, wat aangeeft dat de machine klaar is om het volume aan te passen (LET OP: als er binnen 15 seconden geen handeling wordt geselecteerd, keert de machine terug naar de stand-bymodus).

1. Om het volume van een klein kopje cappuccino aan te passen, drukt u één keer op de Cappuccino-knop. De machine piept drie keer en begint melk op te schuimen.

2. Om het volume van een grote kop cappuccino aan te passen, drukt u tweemaal op de Cappuccino-knop. De machine piept drie keer en begint melk op te schuimen.

3. Wanneer de gewenste hoeveelheid opgeschuimde melk is bereikt, drukt u nogmaals op de Cappuccino-knop. De machine begint automatisch met het zetten van espresso.

4. Wanneer de gewenste hoeveelheid espresso is bereikt, drukt u nogmaals op de Cappuccino-knop om te stoppen. De machine piept drie keer om aan te geven dat het volume succesvol is aangepast. De machine keert dan terug naar de standby-modus.

OPMERKING: De instelbare tijd voor het opschuimen van melk varieert van 6 seconden tot 60 seconden. Het instelbare espressovolume varieert van 20 ml tot 200 ml.

Pas het volume van een latte aan

Wanneer de machine klaar is met voorverwarmen, houdt u de Espressoknop 3 seconden ingedrukt. De knoppen Espresso, Cappuccino en Latte knipperen afwisselend groen, wat aangeeft dat de machine klaar is om het volume aan te passen (LET OP: als er binnen 15 seconden geen handeling wordt geselecteerd, keert de machine terug naar de stand-bymodus).

1. Om het volume van een klein kopje latte aan te passen, drukt u één keer op de Latte-knop. De machine piept drie keer en begint melk op te schuimen.
2. Om het volume van een grote kop latte aan te passen, drukt u tweemaal op de Latte-knop. De machine piept drie keer en begint melk op te schuimen.
3. Wanneer de gewenste hoeveelheid opgeschuimde melk is bereikt, druk je nogmaals op de Latte-knop.
De machine begint automatisch met het zetten van espresso.
4. Wanneer de gewenste hoeveelheid espresso is bereikt, drukt u nogmaals op de Latte-knop om te stoppen. De machine piept drie keer om aan te geven dat het volume succesvol is aangepast. De machine keert dan terug naar de standby-modus.

OPMERKING: De instelbare tijd voor het opschuimen van melk varieert van 6 seconden tot 60 seconden. Het instelbare espressovolume varieert van 20 ml tot 200 ml.

Standaardvolumes opnieuw instellen

Om de machine te resetten naar de standaardvolumes Espresso, Cappuccino en Latte, houdt u de knoppen Espresso en Cappuccino tegelijkertijd 5 seconden ingedrukt. De machine keert terug naar de oorspronkelijke standaardinstellingen.

Waarschuwing voor watertekort

Voor de waarschuwing voor een watertekort knipperen de knoppen Espresso, Cappuccino en Latte tegelijkertijd groen. Zodra de waarschuwing voor een watertekort wordt geactiveerd, gaat u als volgt te werk:

1. Vul het waterreservoir opnieuw met water op kamertemperatuur.
2. Plaats een leeg kopje onder de koffiezetkop en richt het melkuitloopbuisje in de richting van het lege kopje.
3. Druk op een van de knoppen Espresso, Cappuccino of Latte. De machine begint water te pompen en warm water te maken.
4. Zodra het hete water uit het melkafgiftebuisje komt, zullen alle knoppen volledig oplichten. Nu is de machine weer klaar voor gebruik.

Automatisch afsluiten

De machine wordt automatisch uitgeschakeld als er na 15 minuten in de stand-bymodus geen handeling wordt geselecteerd. Alle knoppen worden uitgeschakeld. Om de machine te starten, drukt u nogmaals op de aan/uit-knop.

Reiniging en onderhoud

Regelmatige reiniging en onderhoud zorgen ervoor dat de machine in goede staat blijft en zorgt voor een perfecte koffiesmaak, een constante koffiestroom en uitstekend melkschuim gedurende een langere periode.

Het melkreservoir en het melkuitloopbuisje reinigen

Als u klaar bent met het maken van uw koffie met melk, kunt u het melkreservoir met melk direct in de koelkast bewaren of het melkreservoir en de melkuitloopslang volledig reinigen. Het is belangrijk om het melkopschuimsysteem direct na het zetten van cappuccino, latte of het opschuimen van melk te reinigen. Melkresten kunnen het melkopschuimsysteem blokkeren, waardoor er problemen ontstaan met het opschuimen, de koffiesmaak negatief wordt beïnvloed of een ongunstige geur ontstaat.

Als u uw melkreservoir met melk in de koelkast bewaart, volg dan de instructies voor de reinigingscyclus:

1. Plaats een grote, lege kop onder de melkafgifteslang en zorg ervoor dat er water in het waterreservoir zit.
2. Richt de melkuitloopslang in het lege kopje.
3. Houd de Latte-knop 3 seconden ingedrukt. De machine begint heet water te maken via het melkafgiftebuisje.
4. Deze reinigingscyclus duurt 35 seconden en stopt daarna automatisch.
5. U kunt stap 1 t/m 4 herhalen om er zeker van te zijn dat de melkresten volledig worden gereinigd.
6. De melkuitloopslang is nu schoon en het melkreservoir met melk kan nu in de koelkast worden bewaard.

Als u het melkreservoir volledig reinigt, volgt u de instructies voor de dieptereinigingscyclus:

1. Plaats een grote, lege kop onder de melkafgifteslang en zorg ervoor dat er water in het waterreservoir zit.
2. Verwijder het melkreservoir uit de machine en gooi de resterende melk weg. Vul het melkreservoir met schoon water.
3. Richt het melkuitloopslangetje in het lege kopje.
4. Houd de Latte-knop 3 seconden ingedrukt. De machine begint heet water te maken via het melkafgiftebuisje. De reinigingscyclus duurt 35 seconden en stopt daarna automatisch.
5. Houd de Cappuccinoknop 3 seconden ingedrukt. De machine begint stoom te maken uit de melkafgifteslang. Dit proces duurt 2 minuten en stopt vervolgens automatisch.
6. U kunt stap 1 t/m 5 herhalen om er zeker van te zijn dat de melkresten volledig worden gereinigd.
7. Spoel en was alle onderdelen van het melkreservoir en het deksel grondig met warm zeepsop. Goed afspoelen en drogen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen en schuursponsjes, omdat deze krassen op de afwerking veroorzaken. Het melkreservoir en de deksel zijn tevens vaatwasmachinebestendig.

De filterhouder en de filters reinigen

Om perfecte resultaten te garanderen, moeten de filterhouder en filters schoon worden gehouden.

WAARSCHUWING:

Om brandwonden te voorkomen mag het filter pas worden verwijderd als de filterhouder volledig is afgekoeld.

1. Verwijder het filter uit de filterhouder en was het met warm water.
2. Als u tijdens het koffiezetten een storing opmerkt, dompel het filter dan 10 minuten in kokend water en spoel het daarna af met stromend water.

OPMERKING: Maak de filterhouder en filters niet schoon in de vaatwasser.

De koffiezetkop reinigen

Verwijder regelmatig eventueel achtergebleven koffiedik van de zetkop met een borstel en was deze af met heet water volgens de onderstaande stappen.

1. Plaats de lege filterhouder in de zetkop zonder koffieresidu te gebruiken.
2. Plaats een leeg kopje onder de zetkop.
3. Druk op de dubbele knop en vul het kopje met water.
4. Verwijder de filterhouder van de zetkop en reinig de zetkop met een droge doek.

WAARSCHUWING:

Probeer de zetkop niet te demonteren. Het beschadigt de zetkop en leidt tot lekkage.

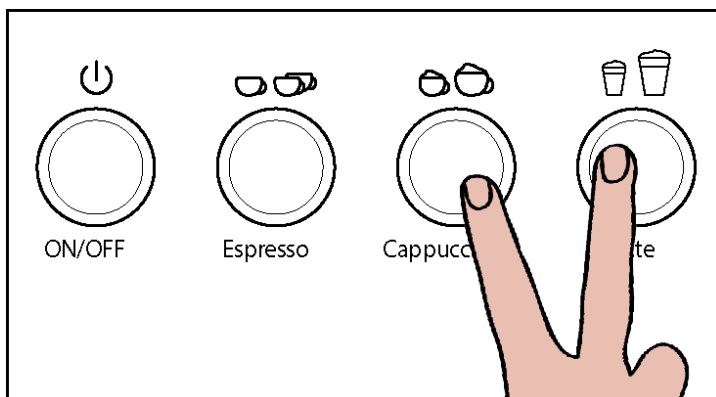
Ontkalken

Om ervoor te zorgen dat uw koffiezetapparaat efficiënt werkt, om de interne leidingen schoon te maken en om de smaak van uw koffie te behouden, moet de koffiemachine regelmatig worden ontkalkt, gereinigd en onderhouden. Ook wordt er na 500 zetcycli een ontkalkingswaarschuwing weergegeven. De aan/uit-knop knippert 5 keer om aan te geven dat het tijd is om de machine te ontkalken. De ontkalkingswaarschuwing verschijnt bij elke start als u geen ontkalkingscyclus uitvoert. De frequentie van het reinigen is echter afhankelijk van de hardheid van het gebruikte water. De volgende tabel geeft de voorgestelde reinigingsintervallen weer.

Type water	frequentie van schoonmaken
Zacht water (gefilterd)	Elke 100 zetcycli
Hard water (kraanwater)	Elke 50 zetcycli

Het apparaat ontkalken:

1. Meng het water met ontkalkingsmiddel (4 delen water op 1 deel ontkalkingsmiddel) en vul het waterreservoir tot aan de Max-markering.
 2. Plaats een leeg kopje of ander geschikt bakje op de lekbak. Raadpleeg ook de instructies van het ontkalkingsmiddel. Gebruik een huishoudelijk ontkalkingsmiddel, of u kunt citroenzuur gebruiken in plaats van een in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel. Gebruik in dit geval 100 delen water op drie delen citroenzuur.
 3. Houd de knop Cappuccino en Latte tegelijkertijd 5 seconden ingedrukt.
- De machine start de ontkalkingscyclus. De ontkalkingscyclus duurt 6 minuten en stopt vervolgens automatisch.

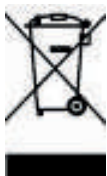


4. Herhaal de voorgaande stappen totdat de tank leeg is.
5. Herhaal het proces vervolgens nog twee keer en gebruik uitsluitend SCHOON KRAANWATER zonder ontkalkingsmiddel.

Probleemoplossen

Symptoom	Oorzaak	Correcties
Machine werkt niet.	De machine is niet ingeschakeld of de stroom is niet aangesloten, de stekker zit niet in het stopcontact. Kortsluiting / stopcontact zit zonder stroom.	Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit, dat de AAN/UIT-knop is ingedrukt en dat beide koffieknoppen blauw branden. Controleer de stroomvoorziening.
Er loopt geen koffie uit de filterhouder.	Watertank is leeg. Het waterreservoir is niet correct geïnstalleerd. De machine kan het water niet pompen. Filter is verstopt.	Watertank vullen. Verwijder het waterreservoir en installeer het correct. Houd de Latte-knop 3 seconden ingedrukt om de reinigingscyclus uit te voeren. Dit proces helpt de machine het water te pompen. Maak het gat van de filters schoon met een speld.
De koffie loopt slechts langzaam uit de filterhouder.	De koffie is te fijn gemalen. Te veel koffie in het filter. De gemalen koffie is te sterk aangedrukt. Filter is verstopt.	Zorg voor de juiste maalgraad. Zorg voor een passende hoeveelheid. Druk de gemalen koffie minder krachtig aan. Maak het filtergat schoon met een speld.
De koffie loopt te snel door	De koffie is te grof gemalen. Te weinig koffie in filter. Gemalen koffie is niet sterk genoeg aangedrukt.	Zorg voor de juiste maalgraad. Zorg voor een passende hoeveelheid. Druk de gemalen koffie krachtiger aan.
Koffie is koud.	Machine is niet voorverwarmd. Kopjes niet voorverwarmd.	Laat heet water met geplaatste filterhouder (met filter maar zonder koffieresidu) door het apparaat lopen voordat u de eerste koffie haalt om het zetsysteem op te warmen. Kopjes voorverwarmen met warm water.
Koffie is te zwak.	Gebruik een enkel filter voor een dubbele shot espresso. De hoeveelheid koffie is te klein.	Gebruik een dubbel filter voor een dubbele shot espresso. Verhoog de hoeveelheid koffie.

Symptoom	Oorzaak	Correcties
	Gemalen koffie is te grof.	Gebruik een fijnere maling.
Er bevindt zich water onder de koffiemachine.	Het waterreservoir is niet correct geïnstalleerd. De lekbak is gevuld met water.	Verwijder het waterreservoir en installeer het correct. Lekbak leeg en schoon maken.
Er druppelt koffie uit de rand van de filterhouder.	Te veel koffie in het filter. Gemalen koffie blijft aan de afdichtring van de zetkop plakken. Filterhouder is niet volledig gesloten.	Zorg ervoor dat u de juiste hoeveelheid koffie gebruikt. Zet de machine uit, wacht tot deze is afgekoeld en reinig vervolgens het filter, de filterhouder en de zetkop met zijn afdichtring. Plaats de filterhouder en draai de hendel naar rechts totdat u enige weerstand voelt.
De lampjes van de knoppen Cappuccino en Latte gaan niet branden.	Het melkreservoir is niet geplaatst. Het melkreservoir is niet volledig geplaatst.	Plaats het melkreservoir in de machine en druk het kluisje in de "Vergrendel"-positie. Als het melkreservoir op het apparaat zit, duwt u het stevig naar binnen en duwt u het kluisje in de stand "Vergrendelen" totdat de lampjes op de knoppen Cappuccino en Latte gaan branden.
De knoppen Espresso, Cappuccino en Latte knipperen groen.	Het waterreservoir is leeg	Vul het waterreservoir opnieuw met water. Druk op een van de drie knoppen.
De melk schuimt niet na het opschuimen of komt niet uit het opschuimbuisje.	Geen stoom meer. Melk is niet koud genoeg. Het schuimbuisje is geblokkeerd.	Zorg ervoor dat er voldoende water in het waterreservoir zit. Laat de melk en de schuimkan afkoelen voordat u cappuccino of latte maakt. Volg de instructies om het melkreservoir en het opschuimbuisje schoon te maken.
De hoeveelheid Cappuccino of Latte die eruit komt, is elke keer anders.	Het schuimbuisje is geblokkeerd.	Volg de instructies om het melkreservoir en het opschuimbuisje schoon te maken.
Er komt een slechte geur uit de melkslang.	Er zit wat melkresten in het melkopschuimsysteem.	Volg de instructies om het melkreservoir en opschuimbuisje op tijd schoon te maken.



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, moet u het op een verantwoorde manier recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.

COOK⁺

Handleiding Espressomachine |
Manual Espresso machine



Important Safeguards

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
4. Check the appliance before each use and ensure that the appliance, power cord and plug are not damaged and no parts have come loose.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff- kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
7. The appliance must not be immersed in water.
8. The heating element surface is subject to residual heat after use.
9. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
10. Never touch the hot appliance parts like the steam/hot water outlet, the metal part of the portafilter or the filter during or shortly after use. Only touch the heat insulated handles, buttons or selectors.
11. Never take the portafilter off while the appliance performs a brewing process or steams milk, the appliance is pressurized!
12. Never point the steam/hot water wand towards persons, animals or steam and moisture sensitive furniture! The escaping steam or the water is very hot and could cause scalding!
13. Only cups and tamper may be placed on the cup tray. Do not place any other items on the appliance.

CAUTION:

After prolonged use, the cup shelf gets so hot that you might scald yourself on it!

14. Do not leave the espresso machine unattended when in use. This applies especially when children are nearby.

15. **CAUTION:** The appliance becomes very hot during use! Allow the appliance to cool down before removing or attaching parts, moving, relocating or cleaning it.

16. Oils or lubricants must not be used with this appliance.

17. Pull out the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Specifications

Voltage: 220V-240V 50-60Hz

Power: 1350W

Espresso Pressure: 20 Bar

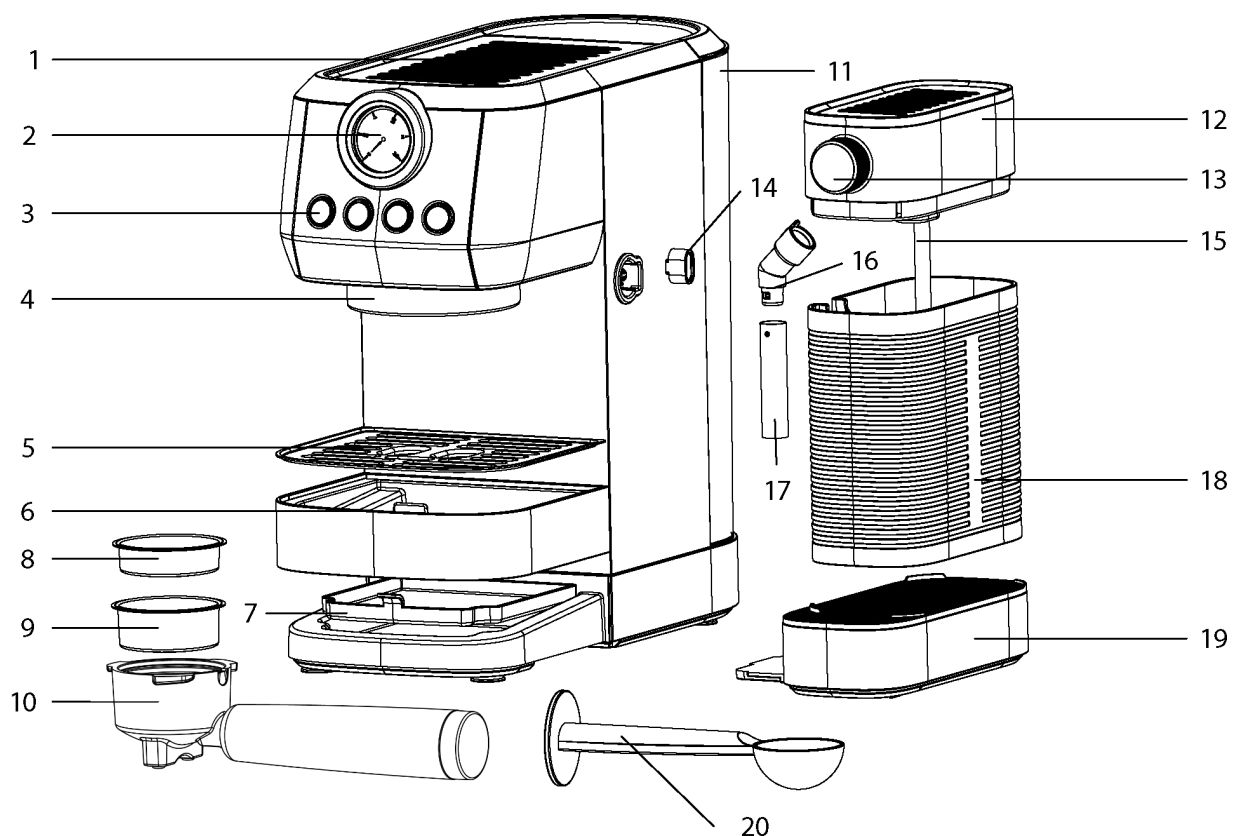
Capacity of Water Tank: 1.3L

Capacity of Milk Reservoir: 700 ML

Product Size: 330*215*308MM

Know Your Coffee Machine

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Cup Warmer | 11. Water Tank |
| 2. Pressure Gauge | 12. Milk Reservoir Lid |
| 3. Control Panel | 13. Milk Knob |
| 4. Brew Head | 14. Locker of Milk Reservoir |
| 5. Drip Tray Grid | 15. Silicon Tube |
| 6. Drip Tray | 16. Connector of Milk Dispensing Tube |
| 7. Inner Drip Tray | 17. Milk Dispensing Tube |
| 8. Single Shot Filter | 18. Milk Reservoir |
| 9. Double Shot Filter | 19. Milk Reservoir Plate |
| 10. Filter Holder/Portafilter | 20. Spoon |



Control Panel



A: Power ON/OFF Button: Press to turn on/off the machine

B: Espresso Button:

- Press once to brew a single shot of espresso
- Press twice to brew a double shot of espresso
- Press and hold for 3 seconds to customize the volume of Espresso, Cappuccino and Latte

C: Cappuccino Button:

- Press once to brew a small cup of cappuccino
- Press twice to brew a large cup of cappuccino
- Press and hold for 3 seconds to manually froth milk

D: Latte Button:

- Press once to brew a small cup of latte
- Press twice to brew a large cup of latte
- Press and hold for 3 seconds to run the cleaning cycle of milk-frothing system

Operation & Result Function Buttons	Press once			Press twice		
	Cup Size	Indicator	Default volume	Cup Size	Indicator	Default volume
Espresso	Single Shot	Flash in Blue	35ml	Double Shots	Flash in Green	70ml
Cappuccino	Small Cup	Flash in Blue	170ml	Large Cup	Flash in Green	285ml
Latte	Small Cup	Flash in Blue	340ml	Large Cup	Flash in Green	425ml

Before First Use

Cleaning The Appliance

- Carefully remove the appliance from the packaging and remove all packaging materials.
- Remove all accessories from the packaging and from the appliance.
- Remove the water tank.
 - Clean the water tank, the lid, the measuring spoon and the filter as well as the filter holder with warm water and some mild dish-washing liquid. After that, rinse with clear water and dry.
 - Also, wipe the body of the espresso machine, the drip tray and grid with a soft, damp cloth and dry all parts.
 - Make sure that the milk reservoir is assembled well.

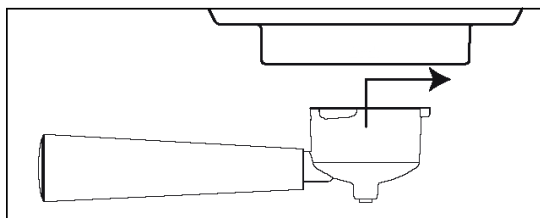
NOTE: The filter holder and filters are not dishwasher safe.

Initial Use

1. Fill the water tank and the milk reservoir with cold water up to the MAX level of the tank.
2. Insert the plug into a wall outlet with the suitable voltage.
3. Press the Power button, the Power indicator light turns on and the coffee machine starts to preheat automatically. Once the preheating is finished, all the buttons will light up continuously. This preheating process takes about 2 minutes.
4. Place a cup under the brew head. Turn the milk knob to point at the cup. Press and hold the Latte button for 3 seconds. The machine will start to make hot water from the milk tube. Let the hot water flow out of the milk tube for about 8 seconds, then press the Latte button again to stop. This process allows the water to flow into the empty pump for the first use.

NOTE: There will be a loud noise and little shake when the machine is running the first time. This is normal for a 20bar pump. The noise will be more quiet in future use.

5. Insert the Filter into the Filter holder
6. Insert the filter holder without coffee grounds into the brew head with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.



7. Place an empty cup under the filter holder and press the Espresso button once to brew.
8. After the brewing cycle has finished, pour the water out. Now your coffee machine is ready to use.

Preparing the Espresso

Using a cold filter holder, cold filter or cold cup(s) can reduce the extraction temperature enough that it significantly affects the quality of your espresso. We recommend to run a brewing cycle without coffee grounds to preheat them before brewing (see steps 5-8 of Initial Use).

1. Remove the filter holder and fill the filter with coffee grounds using the tamp spoon provided with the machine.

* We recommend 7-9g for single shot and 13-15g for double shot. The amount will vary depending on your preferences and the coffee grounds you used.

2. Tamp the coffee grounds with the tamp spoon. The coffee grounds must be pressed evenly to obtain a well levelled and flat surface.

* Remove any coffee residue from the edge of the Filter Holder.

3. Insert the filter holder into the brew head with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.

Making the Espresso

1. Place pre-warmed cup(s) beneath the filter holder.

2. Press the Espresso button once for a single shot. The Espresso button will flash in blue when brewing.

3. Press the Espresso button twice for double shots. The Espresso button will flash in green when brewing.

4. The machine will start brewing the espresso according to your selection. The machine will turn off automatically and the button will become solid indicating that the cycle has been completed. Your espresso is ready now.

*The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure. Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

NOTE: There will be noise during the operating process. This is normal for a 20bar pump.

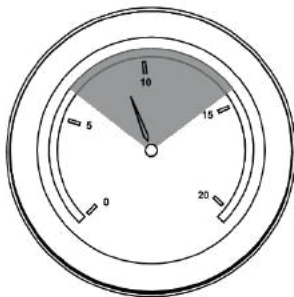
NOTE: To brew less coffee than the preset serving, press the Espresso button to stop the brewing process when the amount of coffee desired is reached.

Espresso Pressure Gauge

The gauge needle indicates the extraction pressure.

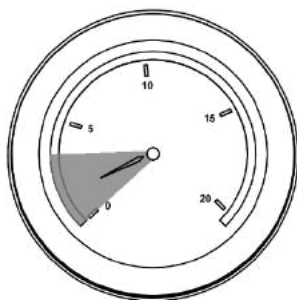
Ideal Espresso Zone

When it is positioned anywhere in espresso range during extraction, it means the espresso has been extracted at the ideal pressure.



Low pressure zone

When the gauge needle is under the espresso range zone during extraction, this indicates the espresso has been extracted with insufficient pressure.



Low pressure zone

When the gauge needle is under the espresso range zone during extraction, this indicates the espresso has been extracted with insufficient pressure.

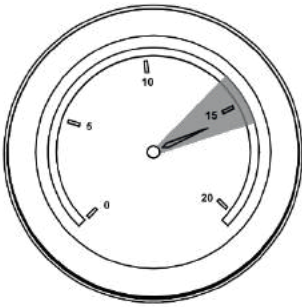
This can happen when the water flow through the ground coffee is too fast, resulting in an under extracted espresso that is watery, clod and lacks crema and flavor. Possible causes for under extraction include: the grind being too coarse, insufficient coffee in the filter, insufficient tamping, or a combination of any of these.

To resolve this:

1. Select a finer grind setting and retry.
2. Increase the amount of coffee grounds and retry.
3. Increase the tamping pressure and retry.

High pressure zone

When the gauge needle is above the espresso range zone during extraction, this indicates the espresso has been extracted with too much pressure.



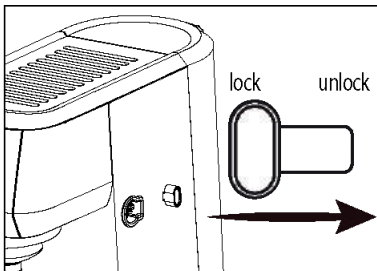
This can happen when the water flow through the ground coffee is too slow and results in an over extracted espresso that is very dark and bitter with a mottled and uneven crema. Possible causes for over extraction include: the grind being too fine, too much ground coffee in the filter, over tamping or a combination of any of these.

To resolve this:

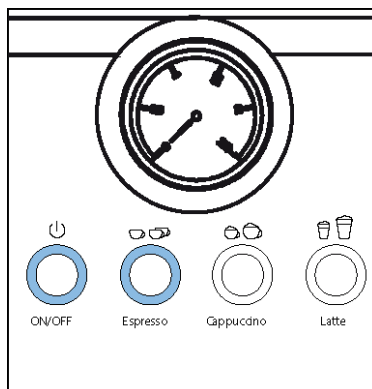
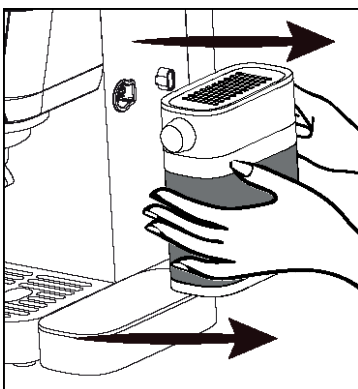
1. Select a coarser grind setting and retry.
2. Decrease the amount of coffee grounds and retry.
3. Decrease the tamping pressure and retry.

Making Cappuccino

1. Slide the milk reservoir locker to the “unlock” position.



2. Use two hands to hold the milk reservoir and lid, pull it out of the machine. The Cappuccino and Latte button will turn of indicating the milk reservoir is not connected.



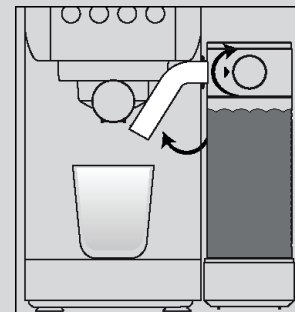
Attention:

Do not use just one hand to hold the milk reservoir or the lid only. The milk reservoir may fall of.

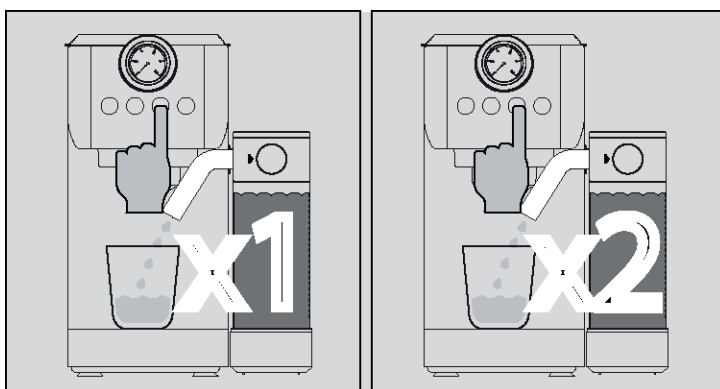
3. Open the lid and fill the milk reservoir with cold whole milk (5~10°C).
4. Close the lid. Use two hands to hold the milk reservoir and lid, then attach to the coffee machine.
5. Slide the milk reservoir locker to the “Lock” position. The Cappuccino and Latte button will turn on and flash in blue indicating the machine is starting to preheat.
6. Place pre-warmed cup(s) beneath the filter holder.

CAUTION:

When brewing cappuccino or latte, make sure to adjust the milk knob to aim the milk dispensing tube in the direction of your cup.



7. Press the Cappuccino button once to brew a small cup of cappuccino. The Cappuccino button will flash in blue when brewing.
8. Press the Cappuccino button twice to brew a large cup of cappuccino. The Cappuccino button will flash in green when brewing.



9. The machine will start brewing the espresso according to your selection. The machine will turn of automatically and the button will become solid indicating that the cycle has been completed. Your cappuccino is ready now.

NOTE: For a small cup, use the single shot filter. For a large cup, use the double shot filter.

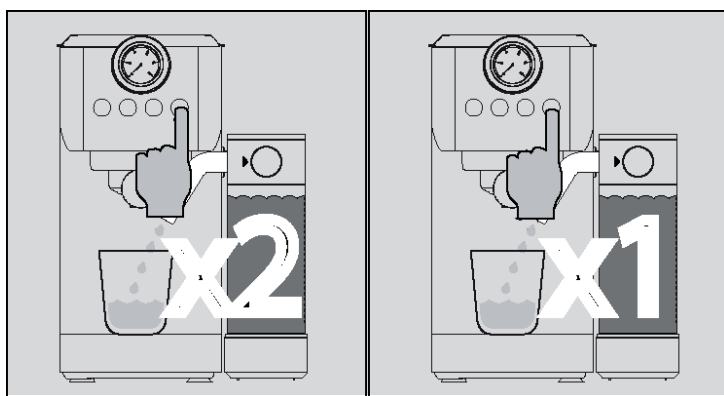
IMPORTANT:

Make sure to clean the milk dispensing tube after use. See Cleaning instructions.

Making Lattes

Follow the steps 1-6 for Making Cappuccino.

1. Press the Latte button once to brew a small cup of latte. The Latte button will flash in blue when brewing.
2. Press the Latte button twice to brew a large cup of latte. The Latte button will flash in green when brewing.



3. The machine will start brewing the espresso according to your selection. The machine will turn off automatically and the button will become solid indicating that the cycle has been completed. Your latte is ready now.

NOTE: For a small cup, use the single shot filter. For a large cup, use the double shot filter.

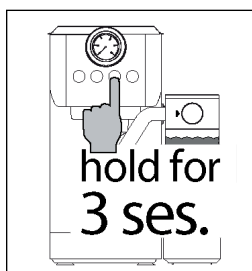
IMPORTANT:

Make sure to clean the milk dispensing tube after use. See Cleaning instructions.

Adding Additional Frothed Milk/Frothing Milk Manually

This machine also allows you to manually add more frothed milk to your beverage or froth milk separately.

1. Place your previously brewed beverage or an empty cup beneath the brew head. Make sure the milk dispensing tube is aimed in the direction of the cup.
2. Press and hold the Cappuccino button for 3 seconds, the machine will start to froth the milk. The Cappuccino button will flash in blue and green alternately.
3. When done, press the Cappuccino button again to stop.



Customize The Volume of Espresso, Cappuccino and Latte

This machine allows you to customize the volume of Espresso, Cappuccino and Latte as you desire.

Customize the volume of Espresso

When the machine has finished preheating, press and hold the Espresso button for 3 seconds. The Espresso, Cappuccino, and Latte buttons will flash alternately in green indicating the machine is ready to customize the volume. (**NOTE:** If no operation is selected within 15 seconds, the machine will return to standby mode).

1. To customize the volume of a single shot espresso, press the Espresso button once. The machine will beep three times and start to brew.
2. To customize the volume of double shots, press the Espresso button twice. The machine will beep three times and start to brew.
3. When the desired amount is reached, press the Espresso button again to stop. The machine will beep three times indicating that the volume has been customized successfully. The machine will return to standby mode.

NOTE: The adjustable volume ranges between 20ml to 200ml.

Customize the volume of Cappuccino

When the machine finished preheating, press and hold the Espresso button for 3 seconds. The Espresso, Cappuccino, and Latte buttons will flash alternately in green indicating the machine is ready to customize the volume (**NOTE:** If no operation is selected within 15 seconds, the machine will return to standby mode).

1. To customize the volume of a small cup of cappuccino, press the Cappuccino button once. The machine will beep three times and start frothing milk.
2. To customize the volume of a large cup of cappuccino, press the Cappuccino button twice. The machine will beep three times and start frothing milk.
3. When the desired amount of frothed milk is reached, press the Cappuccino button again. The machine will start brewing espresso automatically.
4. When the desired amount of espresso is reached, press the Cappuccino button once again to stop. The machine will beep three times indicating that the volume has been customized successfully. The machine will then return to standby mode.

NOTE: The adjustable time of milk frothing ranges between 6 seconds to 60 seconds. The adjustable volume of espresso ranges between 20ml to 200ml.

Customize the volume of a Latte

When the machine has finished preheating, press and hold the Espresso button for 3 seconds. The Espresso, Cappuccino, and Latte buttons will flash alternately in green indicating the machine is ready to customize the volume (**NOTE:** If no operation is selected within 15 seconds, the machine will return to standby mode).

1. To customize the volume of a small cup of latte, press the Latte button once. The machine will beep three times and start frothing milk.
2. To customize the volume of a large cup of latte, press the Latte button twice. The machine will beep three times and start frothing milk.
3. When the desired amount of frothed milk is reached, press the Latte button again. The machine will start brewing espresso automatically.
4. When the desired amount of espresso is reached, press the Latte button once again to stop. The machine will beep three times indicating that the volume has been customized successfully. The machine will then return to standby mode.

NOTE: The adjustable time of milk frothing ranges between 6 seconds to 60 seconds. The adjustable volume of espresso ranges between 20ml to 200ml.

Resetting Default Volumes

To reset the machine to the default volumes of Espresso, Cappuccino and Latte, press and hold the Espresso and Cappuccino buttons at the same time for 5 seconds. The machine will return to its original default settings.

Water Shortage Warning

For the water shortage warning, the Espresso, Cappuccino and Latte buttons simultaneously flash in green. Once the water shortage warning is triggered, please proceed as followed:

1. Refill the water tank with room temperature water.
2. Place an empty cup beneath the brew head, and aim the milk dispensing tube in the direction of the empty cup.
3. Press either one button of the Espresso, Cappuccino, or Latte button. The machine will start to pump water and make hot water.
4. Once the hot water comes out of the milk dispensing tube, all the buttons will fully illuminate. Now the machine is ready to use again.

Auto Shut-off

The machine will shut off automatically if no operation is selected after 15 minutes on standby mode. All the buttons will turn off. To start the machine, press the Power button again.

Cleaning and Maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in working condition and ensures perfect coffee flavor, a constant flow of coffee, and excellent milk froth for an extend period.

Cleaning The Milk Reservoir and Milk Dispensing Tube

Once you are done making your beverage with milk, you can either store the milk reservoir with milk directly in the refrigerator or completely clean the milk reservoir and milk dispensing tube. It is important to clean the milk-frothing system immediately after making cappuccino, latte or frothing milk manually. Milk residue can block the milk-frothing system causing frothing issues, badly influencing coffee flavor or creating an unfavorable smell.

If storing your milk reservoir with milk in the refrigerator, follow the cleaning cycle instructions:

1. Place a large empty cup under the milk dispensing tube and make sure there is water in the water tank.
2. Aim the milk dispensing tube into the empty cup.
3. Press and hold the Latte button for 3 seconds. The machine will start to make hot water from the milk dispensing tube.
4. This clean cycle will run for 35 seconds and then stop automatically.
5. You can repeat steps 1-4 to make sure the residue milk is cleaned completely.
6. The milk dispensing tube is now clean and the milk reservoir with milk can now be stored in the refrigerator.

If completely cleaning milk reservoir, follow the deep cleaning cycle instructions:

1. Place a large empty cup under the milk dispensing tube and make sure there is water in the water tank.
2. Remove milk reservoir from machine and discard any remaining milk. Fill the milk reservoir with clean water.
3. Aim the milk dispensing tube into the empty cup.
4. Press and hold the Latte button for 3 seconds. The machine will start to make hot water from the milk dispensing tube. The clean cycle will run for 35 seconds and then stop automatically.
5. Press and hold the Cappuccino button for 3 seconds. The machine will start to make steam from the milk dispensing tube. This process will run for 2 minutes and then stop automatically.
6. You can repeat steps 1-5 to make sure the residue milk is cleaned completely.
7. Rinse and wash all parts of the milk reservoir container and lid thoroughly with warm soapy water. Rinse and dry well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish. The milk reservoir and lid is also dishwasher safe.

Cleaning the Filter Holder and the Filters

The filter holder and filters should be kept clean to guarantee perfect results.

WARNING:

To avoid burns, the filter must only be removed when the filter holder has cooled down completely.

1. Remove the filter from the filter holder and wash them with warm water.
2. If you notice a malfunction when brewing coffee, immerse the filter in boiling water for 10 minutes and then rinse with running water.

NOTE: Do not clean the filter holder and filters in the dishwasher.

Cleaning the Brew Head

Regularly remove any residual coffee grounds from the brew head using a brush, and wash with hot water following the steps below.

1. Insert the empty filter holder into the brew head without using coffee grounds.
2. Place an empty cup under the brew head.
3. Press the double button and fill the cup with water.
4. Remove the filter holder from the brew head and clean the brew head with a dry cloth.

WARNING:

Do not try to disassemble the brew head. It will damage the brew head and lead to leakage.

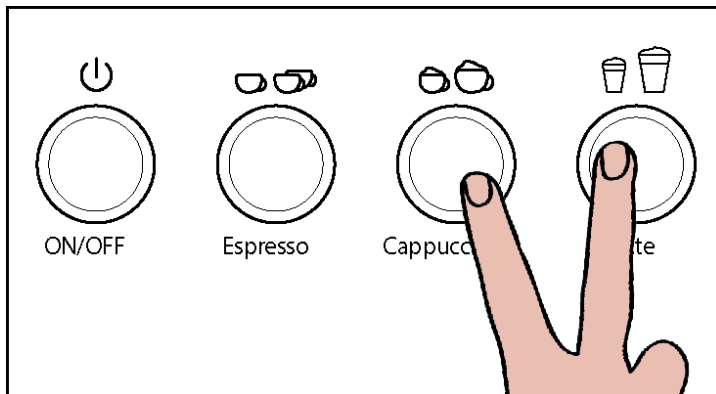
Descaling

To make sure your coffee maker operates efficiently, to clean the internal pipes, and to preserve the flavor of your coffee, the coffee machine needs to be descaled, cleaned and maintained periodically. Also, after 500 brew cycles, a descaling warning will be shown. The Power button will flash 5 times to indicate it is time to descale the machine. The descaling warning will appear at every start-up if you do not run a descaling cycle. However, the frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Every 100 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 50 Brew Cycles

Descaling the machine:

1. Mix the water with descaling agent (4 parts water to 1 part descaling agent) and fill the water tank up to the Max marking.
2. Place an empty cup or other suitable receptacle on the drip tray. Please also refer to the instructions on the descaling agent. Please use a household descaling agent, or you can use citric acid instead of a commercial descaling agent - in this case use 100 parts of water to three parts of citric acid.
3. Press and hold the Cappuccino and Latte button together for 5 seconds.
The machine will start the descaling cycle, and the descaling cycle will run 6 minutes then stop automatically.

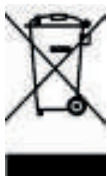


4. Repeat the previous steps until the tank empties.
5. Next, repeat the process two more times using only **CLEAN TAP WATER** without any descaling agent.

Trouble Shooting

Symptom	Cause	Corrections
Machine doesn't work.	Machine is not switched on or power plugged in, plug is not plugged in.	Make sure that the power plug is plugged in, that the ON/OFF button has been pressed and that both coffee buttons light up blue.
	Short circuit / power outlet is without power.	Check the power supply.
Coffee does not run out of the filter holder.	Water tank is empty.	Fill water tank.
	The water tank is not installed correctly.	Remove the water tank and correctly install it.
	The machine cannot pump the water.	Press and hold the Latte button for 3 seconds to run the cleaning cycle. This process will help the machine to pump the water.
	Filter is clogged up.	Clean the hole of the filters with a pin.
Coffee only slowly runs out of the filter holder.	Coffee is ground too finely.	Ensure appropriate degree of grinding.
	Too much coffee in filter.	Ensure appropriate amount.
	Ground coffee is tamped too strongly.	Tamp ground coffee less strongly.
	Filter is clogged up.	Clean the filters hole with a pin.
Coffee runs through too quickly	Coffee is ground too coarsely.	Ensure appropriate degree of grinding.
	Too little coffee in filter.	Ensure appropriate amount.
	Ground coffee is not tamped strong enough.	Tamp ground coffee more strongly.
Coffee is cold.	Machine is not pre-warmed.	Let hot water run through the appliance with the inserted filter holder (with filter but without coffee grounds) before extracting the first coffee to warm up the brew system.
	Cups not pre-warmed.	Pre-warm cups with warm water.
Coffee is too weak.	Using single filter for double shot of espresso.	Use double filter for double shot of espresso.
	The amount of coffee grounds is too less.	Increase the amount of coffee grounds.

Symptom	Cause	Corrections
	Ground coffee is too coarse.	Use a finer grind.
Water is pooled under the coffee machine.	The water tank is not installed correctly.	Remove the water tank and correctly install it.
	The drip tray is filled with water.	Empty and clean drip tray.
Coffee is dripping out of the rim of the filter holder.	Too much coffee in the filter.	Make sure to use the correct amount of coffee.
	Coffee ground is sticking to the sealing ring of the brewing head.	Turn of the machine, wait until it has cooled down and then clean the filter, the filter holder and the brew head with its sealing ring.
	Filter holder is not completely closed.	Insert the filter holder and turn the handle to the right until you feel some resistance.
The Cappuccino and Latte button indicators do not illuminate.	The milk reservoir is not inserted.	Insert the milk reservoir into the machine, and push the locker to "Lock" position.
	The milk reservoir is not fully inserted.	If the milk reservoir is on unit, push it in firmly and push the locker to "Lock" position until Cappuccino and Latte button indicators illuminate.
The Espresso, Cappuccino, and Latte buttons are flashing in green.	Water tank is out of water	Refill the water tank with water. Press any on button of the three buttons.
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	Ran out of steam.	Make sure there is enough water in the water tank.
	Milk is not cold enough.	Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino or latte.
	Frothing tube is blocked.	Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.
The volume of Cappuccino or Latte that comes out is different every time.	Frothing tube is blocked.	Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.
Bad smell comes out of the milk tube.	There are some residue milks in the milk-frothing system.	Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube in time.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.