

COOK[®]

NL | Handleiding Espressomachine



Belangrijke Veiligheidsinstructies

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.

1. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van een verantwoordelijke persoon.
2. Kinderen moeten onder toezicht staan 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 fysieke, sensorische of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
4. Controleer het apparaat vóór elk gebruik om te verzekeren dat het apparaat, het netsnoer en de stekker niet beschadigd zijn en dat er geen onderdelen loszitten.
5. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicepunt of een gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
6. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - Boerderijen
 - Gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen
 - Bed-and-breakfast-omgevingen
7. Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
8. Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik restwarmte vasthouden.
9. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
10. Raak nooit hete onderdelen van het apparaat aan, zoals de stoom-/heetwateruitlaat, het metalen gedeelte van de portafilter of het filter, tijdens of kort na gebruik. Raak alleen hittebestendige handgrepen, knoppen of selectoren aan.
11. Verwijder de portafilter nooit terwijl het apparaat koffie zet of melk stoomt—het apparaat staat onder druk!
12. Richt de stoom-/heetwaterpijp nooit op mensen, dieren of vochtgevoelige meubels! De vrijkomende stoom of het hete water is zeer heet en kan brandwonden veroorzaken!
13. Plaats alleen kopjes en de stamper op de kopjeshouder. Plaats geen andere voorwerpen op het apparaat.
- LET OP:** Na langdurig gebruik wordt de kopjeshouder erg heet en kan brandwonden veroorzaken!
14. Laat de espressomachine niet onbeheerd achter tijdens gebruik, vooral niet in de buurt van kinderen.
15. **LET OP:** Het apparaat wordt tijdens gebruik erg heet! Laat het afkoelen voordat u onderdelen verwijdt of bevestigt, het apparaat verplaatst of schoonmaakt.
16. Gebruik geen oliën of smeermiddelen met dit apparaat.
17. Haal altijd de stekker uit het stopcontact na elk gebruik. Pas dan is het apparaat volledig uitgeschakeld.

Specificaties

Model: COOKIT-ESPRESSOMACHINE2

Voltage: 220-240V~50-60Hz

Vermogen: 1350W

Espressodruk: 20 Bar

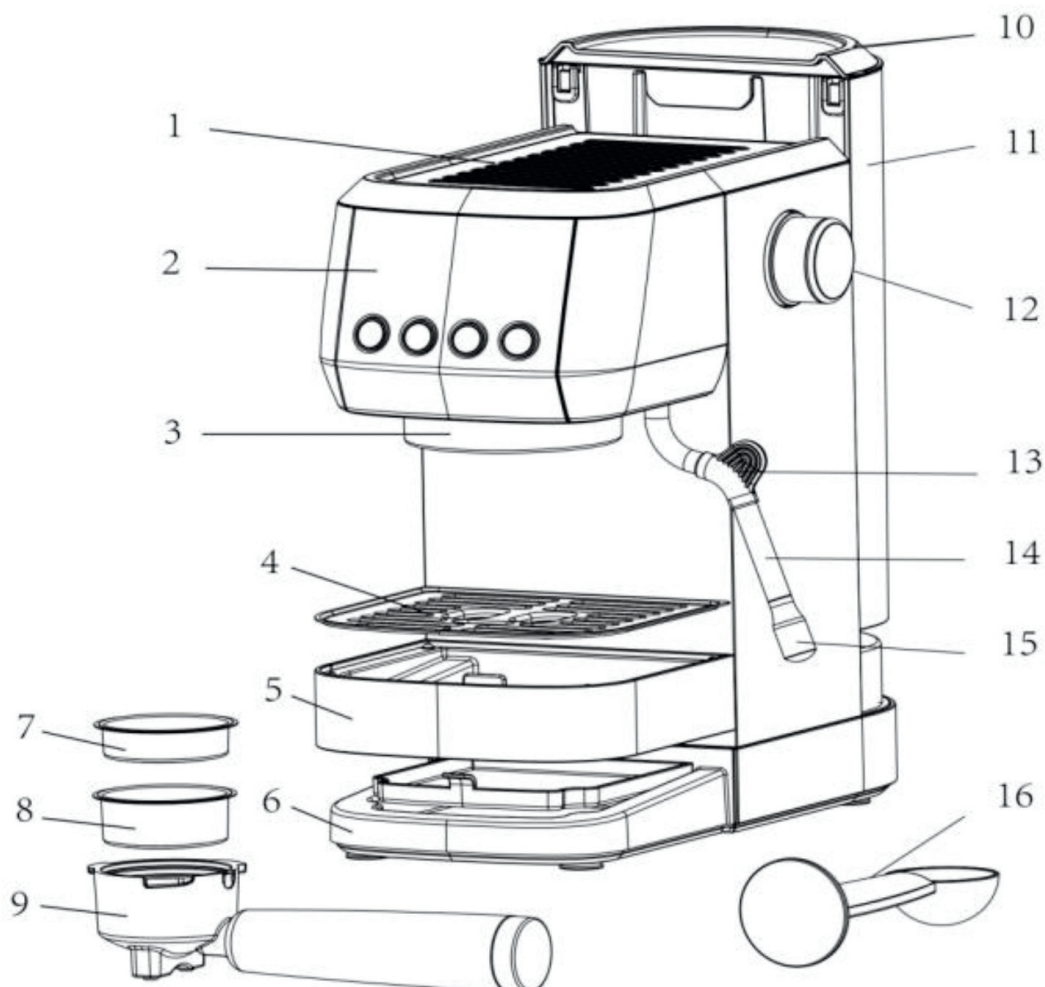
Capaciteit van het waterreservoir: 1,3L

Afmetingen: 330 x 165 x 308 mm

Gewicht: 3,65 kg

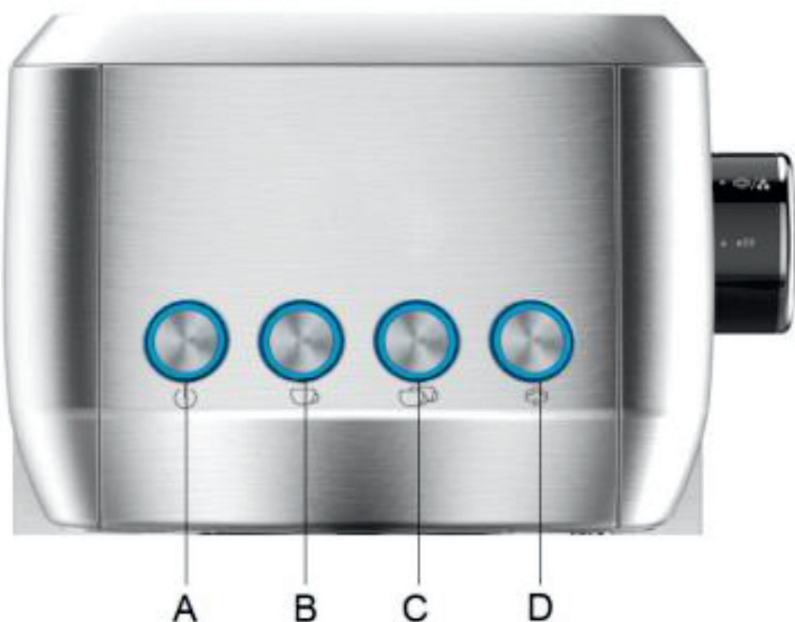
De Espressomachine

- | | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| 1. Kopjeswarmer | 9. Filterhouder |
| 2. Bedieningspaneel | 10. Deksel van het waterreservoir |
| 3. Zetgroep | 11. Waterreservoir |
| 4. Druppelrooster | 12. Stoomknop |
| 5. Lekbak | 13. Thermisch geïsoleerde handgreep |
| 6. Binnenlekbak | 14. Stoompijpje |
| 7. Single shot filter | 15. Stoommondstuk |
| 8. Double shot filter | 16. Maatlepel met tamper |



Bedieningspaneel

- A. Aan/uit-knop:** Druk om de machine in- of uit te schakelen.
- B. Enkel shot-knop:** Druk om een enkele espresso te zetten.
- C. Dubbel shot-knop:** Druk om een dubbele espresso te zetten.
- D. Stoomknop:** Druk om de stoomfunctie te activeren.



Voor het Eerste Gebruik

Het Apparaat Reinigen

- Haal de espressomachine voorzichtig uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Neem alle accessoires uit de verpakking en het apparaat.
- Verwijder het waterreservoir.
- Reinig het waterreservoir, deksel, maatlepel, filter en filterhouder met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel daarna grondig af met schoon water en droog alle onderdelen.
- Veeg de behuizing van de espressomachine, de lekbak en het druppelrooster af met een zachte, vochtige doek en droog alle onderdelen goed af.
- Zorg ervoor dat de stoomknop is uitgeschakeld (stand OFF – volledig met de klok mee gedraaid).

LET OP: De espressomachine en accessoires zijn niet vaatwasmachinebestendig.

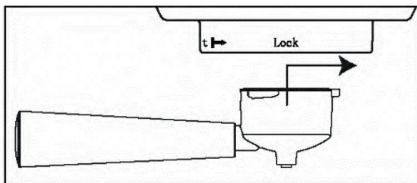
Eerste Gebruik

1. Vul het waterreservoir met schoon water en zorg ervoor dat het waterniveau niet boven de MAX-markering uitkomt.
2. Steek de stekker in een stopcontact met de juiste spanning.
3. Druk op de aan/uit-knop. De machine begint automatisch met voorverwarmen. Zodra het voorverwarmen is voltooid, lichten alle knoppen op. Dit proces duurt ongeveer 2 minuten.

4. Plaats een kopje onder de stoompijp. Zet de stoomknop aan en druk twee keer op de enkel shot/manuele modus-knop om de handmatige modus te activeren. Laat ongeveer 180 ml water uit de stoompijp stromen. Druk daarna opnieuw op de enkel shot/manuele modus-knop om de waterstroom te stoppen en zet de stoomknop uit. Dit zorgt ervoor dat water in de pomp komt voor het eerste gebruik.

LET OP: De interne elektronische pomp zal trillen terwijl het water uit de machine stroomt.

5. Plaats de filterhouder (zonder koffie) in de zetgroep onder een hoek van 45° naar links en draai hem naar rechts om deze te vergrendelen. De filterhouder moet loodrecht op de machine staan of licht naar rechts gekanteld zijn.



6. Zet een kopje onder de filterhouder en druk op de dubbel shot-knop om het eerste zetproces te starten. Dit reinigt het filter en de kop met heet water.

7. Gooi na het zetproces het gebruikte water weg.

Nu is de espressomachine klaar voor gebruik!

Het Bereiden van Espresso

Een koude filterhouder, filter en kopje kunnen de extractietemperatuur verlagen en zo de kwaliteit van je espresso beïnvloeden. Wij raden aan om een zetcyclus zonder koffie te draaien om deze onderdelen voor te verwarmen.

1. Verwijder de filterhouder en vul het filter met gemalen koffie met behulp van de meegeleverde stamper.

- Aanbevolen hoeveelheid: 7-9 g voor een enkele espresso, 13-15 g voor een dubbele espresso.
- De exacte hoeveelheid kan variëren afhankelijk van je voorkeur en de gebruikte koffie.

2. Druk de gemalen koffie gelijkmatig aan met de stamper om een vlak oppervlak te creëren.

- Verwijder overtollige koffieresten van de rand van de filterhouder.

3. Plaats de filterhouder in de zetgroep onder een hoek van 45° naar links en draai hem naar rechts om te vergrendelen. De filterhouder moet loodrecht op de machine staan of licht naar rechts gekanteld zijn.

Het Zetten van Espresso

1. Zorg ervoor dat de stoomknop in de "UIT"-stand staat.

2. Plaats een voorgewarmd kopje of kopjes onder de filterhouder.

3. Druk op de enkele of dubbele shot-knop, afhankelijk van de gewenste hoeveelheid espresso.

De smaak van je espresso wordt beïnvloed door verschillende factoren, zoals het type koffiebonen, de branding, de versheid, de maalgraad, de dosering en de aandrukdruk. Experimenteer met deze elementen om de smaak te vinden die jij het lekkerst vindt.

LET OP: Tijdens het zetten zal de machine geluid maken. Dit is normaal voor een 20-bar pomp.

Melk opschuimen

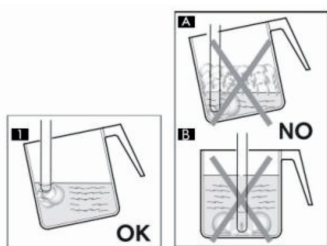
Voor een traditionele cappuccino of latte wordt aangeraden om:

- Koude, verse volle melk te gebruiken. De dichtheid van het melkschuim hangt af van het vetgehalte van de melk.
- Een roestvrijstalen melkkan te gebruiken die rond en smaller aan de bovenkant is met een schenkduit, wat noodzakelijk is voor het maken van cappuccino-decoraties.

Voordat u begint, beweeg de stoompijp iets naar buiten, zodat de melkkan er direct onder kan worden geplaatst. Dit maakt de juiste bewegingen voor het opschuimen mogelijk.

Ga verder als volgt:

1. Druk op de stoomknop. De knop zal knipperen als de temperatuur nog niet hoog genoeg is om stoom te genereren. Zodra de machine opgewarmd is, blijft de knop continu branden.
2. Draai de stoomknop licht tegen de klok in om condens uit de stoompijp te verwijderen en draai de knop daarna weer dicht.
3. Vul de melkkan tot de helft met koude melk en plaats deze onder de stoompijp.
4. Plaats de stoomnozzle net onder het oppervlak van de melk. Als de nozzle te diep wordt geplaatst, zal de melk niet schuimen. Als de nozzle niet diep genoeg is, zullen er grote luchtbelletjes ontstaan die snel verdwijnen. Houd de stoompijp dicht bij de rand van de melkkan onder een juiste hoek om een sterke draaikolk te creëren.



5. Draai de stoomknop naar de "☁/💧" positie. De stoom zal uit de stoompijp beginnen te komen.

LET OP: Het gehele stoomproces mag niet langer dan 3 minuten duren, omdat de machine automatisch stopt met stomen na 3 minuten continu gebruik.

LET OP: Om de melk goed op te schuimen, moet de stoompijp altijd in contact blijven met de melk en niet met het schuim. Naarmate de schuimlaag toeneemt, moet de melkkan iets worden verhoogd om het contact met de melk te behouden, zonder de bodem van de kan te raken.

6. Zodra het gewenste schuimresultaat is bereikt, duw je de stoompijp dieper in de melk om deze goed te verwarmen.

LET OP: Houd een hand op het ronde gedeelte van de melkkan om de temperatuurstijging van de niet-opgeschuimde melk te voelen.

7. Zodra het gewenste resultaat is bereikt, draai je de stoomknop naar de "OFF" positie om de stoomtoevoer te stoppen en verwijder je de melkkan.

LET OP: Om het schuim compacter te maken, is het aan te raden om de melkkan na het opschuimen lichtjes op een vlak oppervlak te tikken.

8. Druk opnieuw op de stoomknop om de stoommodus uit te schakelen. Giet het opgeschuimde melk in de koffie.

WAARSCHUWING: De stoompijp kan zeer heet zijn tijdens en na gebruik. Om brandwonden te voorkomen, verplaats deze alleen door je vingers op de rubberen tip van de stoompijp te plaatsen.

9. Draai de stoomknop kort open om melkresten uit de stoompijp te verwijderen en draai deze daarna weer dicht.

10. Maak niet direct koffie na het opschuimen van melk, omdat de temperatuur van de boiler te hoog zal zijn en de machine in de oververhittingsbeschermingsmodus zal gaan. In deze modus knipperen de Single- en Double-knoppen als een van beide wordt ingedrukt. De boiler moet eerst afkoelen, anders zal de koffie verbranden en mogelijk uit de filterhouder lopen.

Om de machine te laten afkoelen, volg je deze vier stappen:

1. Zet onder de overdrukbescherming de stoomknop in de "☕/▲" positie om heet water af te voeren.
2. Laat heet water uit de stoompijp stromen om de boiler af te koelen.
3. Zodra de boiler voldoende is afgekoeld, lichten alle knoppen weer op.
4. Zet de stoomknop terug in de "OFF" positie. De espressomachine is nu klaar voor het volgende brouwproces.

Het Maken van Heet Water

1. Zet de machine aan en wacht tot alle knoppen oplichten.
2. Plaats een kopje onder de stoompijp.
3. Draai de stoomknop naar de "☕/▲" positie. Heet water begint uit de stoompijp te stromen.
4. Zodra de gewenste hoeveelheid heet water is afgegeven, draai je de stoomknop terug naar "OFF".

LET OP: Deze handeling mag niet langer dan 40 seconden duren, omdat de machine na 40 seconden automatisch stopt met het afgeven van heet water. Als je meer heet water nodig hebt, herhaal dan de cyclus.

LET OP: De stoompijp kan erg heet worden tijdens en na gebruik. Raak deze alleen aan bij het rubberen uiteinde om brandwonden te voorkomen.

Het Instellen van het Volume van Single en Double Shots

Volume van een Single Shot instellen:

1. Houd de single-knop 3 seconden ingedrukt. De machine zal 3 keer snel piepen en beginnen met het zetten van koffie.
2. Druk opnieuw op de single-knop zodra de gewenste hoeveelheid espresso is bereikt. De machine zal 3 keer langzaam piepen om aan te geven dat het nieuwe volume is opgeslagen.

Volume van een Double Shot instellen:

1. Houd de double-knop 3 seconden ingedrukt. De machine zal 3 keer snel piepen en beginnen met het zetten van koffie.
2. Druk opnieuw op de double-knop zodra de gewenste hoeveelheid espresso is bereikt. De machine zal 3 keer langzaam piepen om aan te geven dat het nieuwe volume is opgeslagen.

LET OP: De zettijd moet tussen de 8-60 seconden liggen. Anders wordt de instelling niet opgeslagen.

Terugzetten naar Standaard Volumes

Om de machine terug te zetten naar de standaard volumes voor een enkele en dubbele espresso, houd je de single- en double-knoppen tegelijkertijd vijf seconden ingedrukt. De machine zal drie keer piepen en alle knoppen zullen vijf keer knipperen. Daarna wordt de machine teruggezet naar de oorspronkelijke standaardinstellingen.

Automatische uitschakeling

De machine schakelt automatisch uit als er na 15 minuten in de stand-bymodus geen handeling wordt uitgevoerd. Alle knoppen zullen uitgaan. Om de machine weer in te schakelen, druk je op de aan/uit-knop.

Reiniging en Onderhoud

Regelmatig schoonmaken en onderhoud zorgt ervoor dat de machine in optimale staat blijft en garandeert een perfecte koffiesmaak, een constante koffielflow en uitstekende melkschuim voor een lange tijd.

Schoonmaken van de filterhouder en filters

De filterhouder en filters moeten schoon worden gehouden om de beste resultaten te garanderen.

WAARSCHUWING: Verwijder de filter alleen wanneer de filterhouder volledig is afgekoeld om brandwonden te voorkomen.

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

LET OP: Reinig geen onderdelen in de vaatwasser.

Schoonmaken van de stoompijp

1. Zet direct na het opschuimen van melk de stoomknop aan om eventuele melkresten uit de stoompijp te spoelen.
2. Reinig de stoompijp met een vochtige doek. Voor een grondigere reiniging kunt u de stoombuis losdraaien en deze onder stromend water wassen.
3. Als het gaatje in de stoomnozzle verstopt raakt, zet de stoomknop dan in de STANDBY-positie. Druk op de aan/uit-knop om de machine uit te schakelen en laat deze afkoelen. Gebruik een naald om het gaatje te ontstoppen.

Schoonmaken van de zetgroep

Verwijder regelmatig koffieresten uit de zetgroep met een borstel en reinig met heet water door de volgende stappen te volgen:

1. Plaats de filterhouder zonder koffie in de zetgroep.
2. Zet een lege kop onder de zetgroep.
3. Druk op de dubbele knop en vul de kop met water.
4. Verwijder de filterhouder uit de zetgroep en maak de zetgroep schoon met een droge doek.

WAARSCHUWING: Probeer de zetgroep niet uit elkaar te halen. Dit kan de zetgroep beschadigen en lekkage veroorzaken.

Ontkalken

Om ervoor te zorgen dat je koffiemachine efficiënt werkt, de interne leidingen schoon blijven en de smaak van je koffie behouden blijft, moet de machine periodiek ontkalkt en onderhouden worden. Na 500 zetbeurten verschijnt er een ontkalkingswaarschuwing. De aan/uit-knop zal 5 keer knipperen om aan te geven dat het tijd is om de machine te ontkalken. De ontkalkingswaarschuwing verschijnt bij elke opstart als je geen ontkalkingscyclus uitvoert. Volg de onderstaande stappen om de machine te ontkalken:

1. Vul de watertank met een ontkalkingsmiddel (4 delen water en 1 deel ontkalkingsmiddel) tot de Max-markering.

LET OP: Raadpleeg de instructies op het ontkalkingsmiddel. Je kunt een huishoudelijk ontkalkingsmiddel gebruiken of citroenzuur in plaats van een commercieel ontkalkingsmiddel. In dat geval gebruik je 100 delen water en 3 delen citroenzuur.

2. Zet een kopje of ander geschikt opvangbakje op de lekbak en druk beide de Dubbele Shot- en Stoomknoppen tegelijkertijd 5 seconden in. De machine start de ontkalkingscyclus, die 7 minuten duurt en automatisch stopt.

3. Herhaal de vorige stappen totdat het water met ontkalkingsmiddel is opgebruikt.

4. Herhaal vervolgens het proces twee keer, maar gebruik alleen SCHOON KRAANWATER (zonder ontkalkingsmiddel).

Probleemoplossing

Symptoom	Oorzaak	Oplossingen
Geen water	Geen water in de watertank.	Voeg een geschikte hoeveelheid water toe aan de watertank.
	De watertank zit niet goed op zijn plaats.	Zet de watertank correct terug op zijn plek.
	Nog steeds geen water na 120 seconden werking of de watertank is leeg, de koffiemachine heeft te lang stilgestaan.	Haal de watertank eruit, voeg 5 ml water toe aan de inlaat, zet de watertank terug en gebruik de hete waterfunctie één keer.
Geen stoom	Het stoomuitlaat is verstopt.	Pokeer het stoomuitlaat met een dun ijzerdraadje.
	Er is geen water in de watertank.	Voeg een geschikte hoeveelheid water toe aan de watertank.
	De watertank zit niet goed op zijn plaats.	Zet de watertank correct terug op zijn plek.
Minder stoom	De steamknop is niet op de maximale stand gedraaid.	Draai de steamknop langzaam open totdat de stoom begint te spuiten en pas de hoeveelheid stoom daarna aan naar voorkeur.
Slechte melkopschuim	Er wordt geen volle melk gebruikt.	Gebruik volle melk.
	Er wordt koude melk gebruikt.	Koel de melk tot 2-5°C.
	Het stoommondstuk is te diep in de melk.	Zet het stoommondstuk 1 cm diep in de melk.
Minder vet	Koffiepoeder is te grof.	Vervang het koffiepoeder door fijnere koffie.
	Koffiepoeder is niet goed aangedrukt.	Druk het koffiepoeder aan met geschikte druk.

	De koffie wordt meteen gezet na het opschuimen van melk.	Zorg ervoor dat de koffiemachine volledig is afgekoeld voordat je koffie zet.
Overloop van de trechter	De koffie wordt meteen gezet na het opschuimen van melk.	Zorg ervoor dat de koffiemachine volledig is afgekoeld voordat je koffie zet.
	Koffiepoeder op de rand van de trechter.	Maak de rand van de trechter schoon met een borstel of met de hand.
Koffie wordt langzaam of in kleine hoeveelheden gezet	Te veel koffiepoeder.	Zorg ervoor dat het koffiepoeder niet te grof of te fijn is, gebruik de juiste hoeveelheid (1 lepel voor één kop en 2 lepels voor twee koppen).
	Het koffiepoeder is te fijn gemalen.	Gebruik speciaal espresso koffiepoeder dat niet te fijn is.
	Leeg water in de boiler.	Druk de "Single-cup" / "Manual control" knop in om 180 ml water uit de stoompijp te laten komen.
Strainer vast in de machine	Het bump van de strainer zit niet ver genoeg van de trechter notch.	Zet de trechter in de machine en draai deze links en rechts totdat de strainer naar beneden valt. Controleer of de bump ver genoeg van de notch is voordat je de trechter installeert.
Koffie is te koud	Koffie wordt gezet in een lage temperatuurmodus.	Zet de koffie in een hoge temperatuurmodus.
	De "Manual control" knop wordt ingedrukt voordat de machine volledig is voorverwarmd.	Druk de "Manual control" knop pas in nadat de machine volledig is voorverwarmd.
	Koffie wordt gezet in een koude machinestatus voordat de machine is voorverwarmd.	Voer de dubbele kop koffiezetfunctie uit (zonder koffiepoeder in de strainer) of wacht totdat de preheat is voltooid voordat je de koffie zet.
	Leeg water in de boiler voordat de machine voorverwarmd is.	Druk de "Single-cup" / "Manual control" knop in om 180 ml water uit de stoompijp te laten komen voordat je de koffie zet.

Juiste Afvoer van Dit Product



Dit symbool geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, verzoeken wij u dit product op verantwoorde wijze te recyclen om de duurzame hergebruik van materialen te bevorderen.

COOK⁺

EN | Manual Espresso machine



Important Safeguards

HOUSEHOLD USE ONLY

Please read all instructions carefully before using the product.

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 the 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 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction on how to use the appliance safely and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
4. Check the appliance before each use to ensure that the appliance, power cord, and plug are not damaged and that 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 to avoid a hazard.
6. This appliance is intended for household and similar applications, such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
 - Farmhouses
 - Use 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 may retain residual heat after use.
9. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
10. Never touch hot appliance parts such as the steam/hot water outlet, the metal part of the portafilter, or the filter during or shortly after use. Only touch heat-insulated handles, buttons, or selectors.
11. Never remove the portafilter while the appliance is brewing coffee or steaming milk—the appliance is pressurized!
12. Never point the steam/hot water wand toward people, animals, or moisture-sensitive furniture! The escaping steam or hot water is very hot and can cause burns!
13. Only cups and the tamper may be placed on the cup tray. Do not place any other items on the appliance. **CAUTION:** After prolonged use, the cup shelf becomes very hot and may cause burns!
14. Do not leave the espresso machine unattended while in use, especially when children are nearby.
15. **CAUTION:** The appliance becomes very hot during use! Allow it 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. Always unplug the appliance after each use. Only then is the appliance fully switched off.

Specifications

Model: COOKIT-ESPRESSOMACHINE2

Voltage: 220-240V~50-60Hz

Power: 1350W

Espresso Pressure: 20 Bar

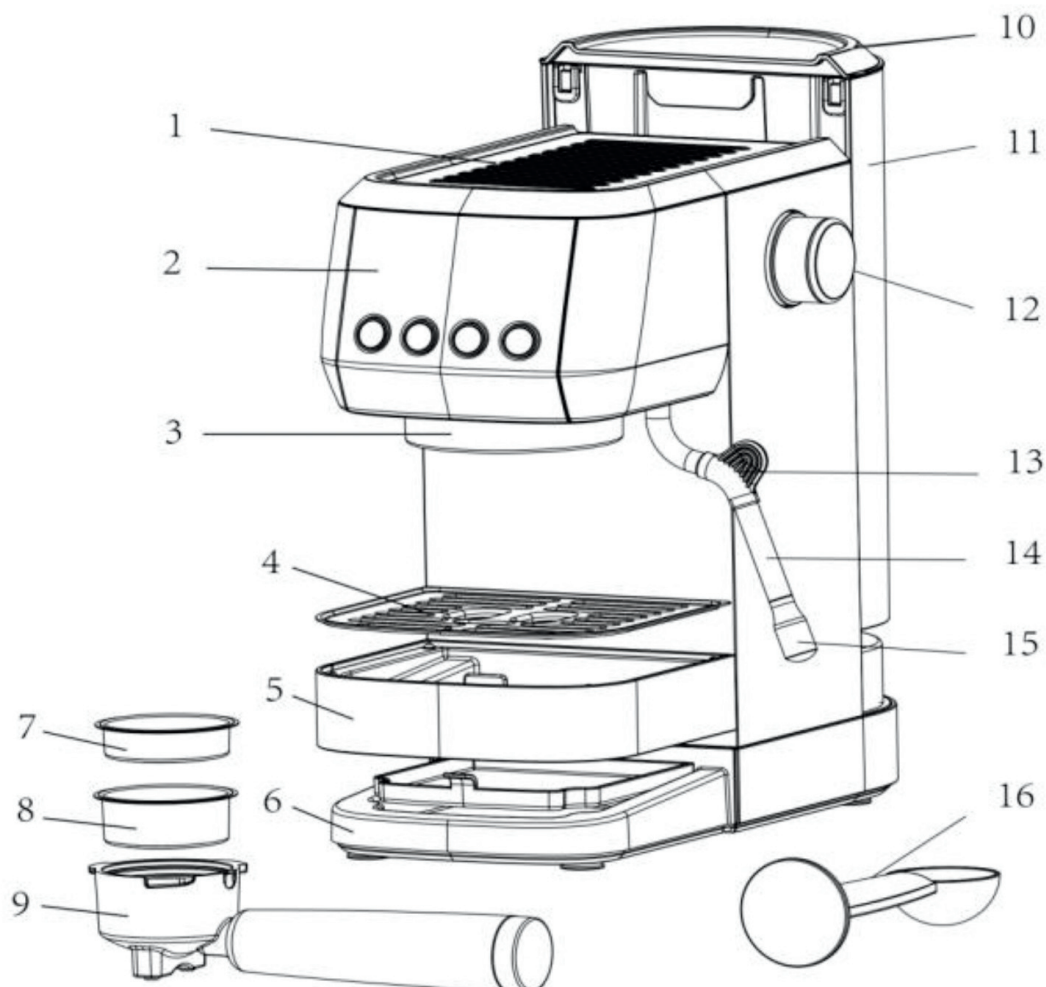
Capacity of Water Tank: 1.3L

Product Size: 330X165X308MM

Product Weight: 3.65kg

The Espresso Machine

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Cup Warmer | 9. Filter Holder |
| 2. Control Panel | 10. Water Tank Lid |
| 3. Brew Head | 11. Water Tank |
| 4. Drip Tray Grid | 12. Steam Knob |
| 5. Drip Tray | 13. Thermo-Insulated Handle |
| 6. Inner Drip Tray | 14. Steam Wand |
| 7. Single Shot Filter | 15. Steam Nozzle |
| 8. Double Shot Filter | 16. Measuring Spoon with Tamper |



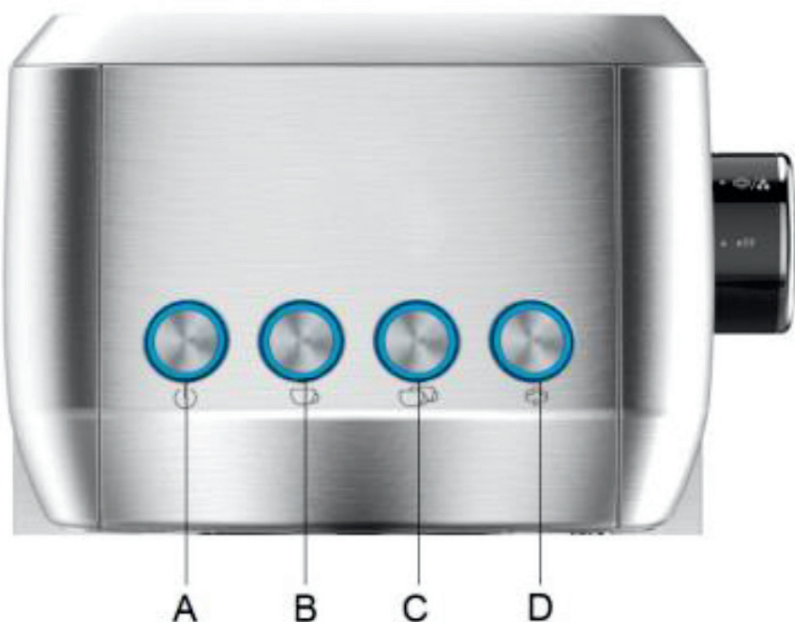
Control Panel

A. Power Button: Press to turn the machine on or off.

B. Single Shot Button: Press to brew a single shot of espresso.

C. Double Shot Button: Press to brew a double shot of espresso.

D. Steam Button: Press to activate steam mode.



Before First Use

Cleaning the Appliance

- Carefully remove the appliance from the packaging and discard all packaging materials.
- Take out all accessories from the packaging and the appliance.
- Remove the water tank.
- Clean the water tank, lid, measuring spoon, filter, and filter holder with warm water and a mild dishwashing liquid. Then, rinse thoroughly with clean water and dry.
- Wipe the casing of the espresso machine, the drip tray, and the drip grid with a soft, damp cloth, then dry all parts.
- Ensure the steam knob is turned off (OFF position—fully turned clockwise).

NOTE: The espresso machine and its accessories are **not** dishwasher safe.

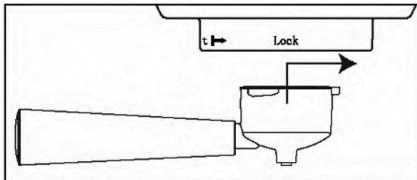
Initial Use

1. Pour water into the water tank, ensuring the water level does not exceed the "MAX" mark.
2. Insert the plug into a wall outlet with the appropriate voltage.
3. Press the "On/Off" button. The machine will start preheating automatically. Once preheating is complete, all button lights will illuminate. The preheating process takes approximately 2 minutes.

4. Place a cup under the steam wand. Turn on the "Steam Knob" and press the "Single-Cup/Manual Control" button twice to enter Manual mode. Allow approximately 180ml of water to flow out of the steam pipe. Then, press the "Single-Cup/Manual Control" button again to stop the water flow and turn off the "Steam Knob". This step allows water to flow into the empty pump for first-time use.

NOTE: The internal electronic pump will vibrate when water is being discharged from the coffee maker.

5. Insert the filter holder without coffee grounds into the brew head at a 45° angle to the left, then turn it to the right to lock it in place. The filter holder should be perpendicular to the machine or slightly tilted to the right.



6. Place a cup under the filter holder and press the "Double-Cup Coffee" button to start brewing. This step helps clean the coffee strainer and the coffee cup with hot water.

7. Once the brewing cycle is complete, discard the water.

Now, the espresso machine is ready to use.

Preparing the Espresso

A cold filter holder, filter, and cup can lower the extraction temperature, significantly affecting the quality of your espresso. We recommend running a brewing cycle without coffee grounds to preheat them before extraction.

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

- We recommend 7-9g for a single shot and 13-15g for a double shot. The exact amount may vary depending on your preferences and the type of coffee grounds used.

2. Tamp the coffee grounds evenly using the tamp spoon to create a level and flat surface.

- Remove any coffee residue from the edge of the filter holder.

3. Insert the filter holder into the brew head at a 45° angle to the left, then turn it to the right to lock it in place. The filter holder should be perpendicular to the machine or slightly tilted to the right.

Making the Espresso

1. Ensure the steam knob is in the "OFF" position.

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

3. Press the single or double button for your desired volume. The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, grind coarseness or fineness, coffee dose, and tamping pressure. Experiment by adjusting these factors one at a time to achieve the flavor you prefer.

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

Frothing Milk

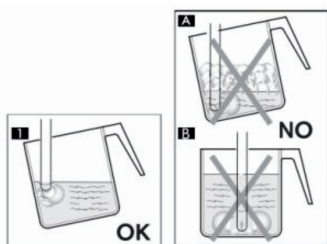
To prepare a traditional cappuccino or latte, we recommend:

- Using cold, fresh whole milk. The density of the frothed milk depends on the milk's fat content.
- Using a stainless steel milk jug that is circular and rounded, narrower at the top, with a spout—this is necessary for creating cappuccino decorations.

Before starting, slightly move the steam wand outwards so that the jug can be placed directly under it, allowing for the correct movements needed to froth the milk properly.

Continue as follows:

1. Press the steam button. The steam button will start flashing if the temperature is not high enough to make steam. Once preheating is complete, the steam button will stay lit.
2. Turn the steam knob slightly counterclockwise to eliminate any condensation from the wand, then turn the knob off again.
3. Place the jug, half-filled with cold milk, under the steam wand.
4. Position the steam nozzle just below the surface of the milk. If it is inserted too deeply, the milk will not froth; if it is not inserted deep enough, large bubbles will form and disappear immediately. It is important to keep the steam tube near the edge of the jug, at an appropriate angle, to create a stronger vortex.



5. Turn the steam knob to the “☁/💧” position. The steam will begin to come out of the steam wand.

NOTE: The entire steaming process should last no longer than 3 minutes, as the machine will automatically stop making steam after 3 minutes of continuous operation.

NOTE: To froth the milk properly, the steam nozzle must always be in contact with the milk, not the froth. As the layer of froth increases, the jug should be slightly raised to maintain contact with the milk without touching the bottom of the jug.

6. Once the desired frothing has been achieved, push the steam nozzle deeper into the milk to heat it thoroughly.

NOTE: It is advisable to keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the unfrothed milk.

7. Once the desired result is achieved, turn the steam knob to the “OFF” position to stop dispensing steam and remove the jug.

NOTE: To make the froth more compact, it is advisable to lightly tap the jug on a flat surface after frothing.

8. Press the steam button again to exit steam mode. Pour the frothed milk into the coffee.

WARNING: The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted to the steam wand.

9. Turn the steam knob on to eliminate any milk residue from the wand, then turn the knob off again.

10. Do not make coffee immediately after frothing milk, as the temperature of the boiler will be too high, and the machine will be in overheating protection mode. In this mode, the single and double buttons will flash if either of them is pressed. The boiler must cool down first, or the coffee will be burnt and may come out of the filter holder. To cool the machine, follow these four steps:

1. Under the overpressure protection, turn the steam knob to the “☕/⚡” position to dispense hot water.
2. Let the hot water come out of the steam wand to cool down the boiler.
3. Once the boiler temperature has cooled, all the buttons will illuminate.
4. Return the knob to the “OFF” position, and the coffee machine is ready for the next brew.

Making Hot Water

1. Turn the machine on and wait until all the buttons light up.
2. Place a cup under the steam wand.
3. Turn the steam knob to the “☕/⚡” position. Hot water will begin to flow from the steam wand.
4. Once the desired amount of hot water has been dispensed, turn the steam knob off.

NOTE: The entire operation should last no longer than 40 seconds, as the machine will automatically stop dispensing hot water after 40 seconds of continuous operation. If you need more hot water, repeat the cycle.

NOTE: The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted to the steam wand.

Setting the Volume of Single and Double Shots

Set the Volume of Single Shot

1. Keep pressing the single button for 3 seconds. The machine will beep 3 times quickly and start brewing.
2. Press the single button again once the desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep 3 times slowly to indicate that the new volume of the single shot has been set.

Set the Volume of Double Shot

1. Keep pressing the double button for 3 seconds. The machine will beep 3 times quickly and start brewing.
2. Press the double button again once the desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep 3 times slowly to indicate that the new volume of the double shot has been set.

NOTE: The brewing time is set between 8-60 seconds. Otherwise, the setting will not be applied.

Resetting Default Volumes

To reset the machine to the default single and double shot volumes, keep pressing the single and double buttons for 5 seconds. The machine will beep 3 times, and all the buttons will flash 5 times. The machine will then return to its original default settings.

Auto Shut-Off

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

Cleaning and Maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in optimal working condition and ensure perfect coffee flavor, a consistent coffee flow, and excellent milk froth for a long period of time.

Cleaning the Filter Holder and 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 both with warm water.
2. If you notice a malfunction while brewing coffee, immerse the filter in boiling water for 10 minutes, then rinse with running water.

NOTE: Do not clean any parts in the dishwasher.

Cleaning the Steam Wand

1. Immediately after frothing milk, turn the steam knob on to purge any residual milk from the steam wand.
2. Clean the steam wand with a damp cloth. For a more thorough cleaning, you can unscrew the steam tube and wash it with running water.
3. If the hole in the steam nozzle becomes blocked, ensure the steam knob is in the STANDBY position. Press the power button to turn the machine off and allow it to cool. Use a pin to unblock the hole.

Cleaning the Brew Head

Regularly remove any residual coffee grounds from the brew head using a brush and wash with hot water by following these steps:

1. Insert the 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 attempt to disassemble the brew head. This may damage the brew head and cause leakage.

Descaling

To ensure your coffee maker operates efficiently, clean the internal pipes, and preserve the flavor of your coffee, the machine needs to be descaled and maintained periodically. After 500 brew cycles, a descaling warning will appear. The power button will flash 5 times to indicate that it's time to descale the machine. The descaling warning will appear at every startup if you do not run a descaling cycle. Please follow the steps below to descale the machine:

1. Fill the water tank with a descaling agent (4 parts water to 1 part descaling agent) up to the Max marking.

NOTE: Please refer to the instructions on the descaling agent. You can use a household descaling agent or citric acid instead of a commercial descaling agent. In this case, use 100 parts of water to 3 parts of citric acid.

2. Place a cup or other suitable receptacle on the drip tray and press both the Double Shot and Steam buttons together for 5 seconds. The machine will start the descaling cycle, which will run for 7 minutes and stop automatically.

3. Repeat the previous steps until the water with descaling agent has been used up.

4. Next, repeat the process two more times using only CLEAN TAP WATER (without any descaling agent).

Trouble Shooting

Symptom	Cause	Corrections
No water	If there is no water in the water tank.	Add an appropriate amount of water to the water tank.
	Whether the water tank is stuck in place.	Reassemble the water tank.
	Still no water after 120 seconds of operation, or the water tank is empty and the coffee maker has been idle too long.	Pick up the water tank, add 5ml of water to the inlet, install the tank, and use the hot water function once.
No steam	Steam outlet is blocked.	Poke the steam outlet with a thin iron wire.
	Whether there is water in the water tank.	Add an appropriate amount of water to the water tank.
	Whether the water tank is stuck in place.	Reassemble the water tank.
Less steam	If you pressed the Steam Button but didn't complete preheating.	Press the Steam Button and wait until the indicator light stops flashing and is continuously on.
	Whether the steam function was started when the coffee machine was cold.	Operate the double cups coffee brewing function, or wait for preheating to finish in Steam mode before frothing milk.
	If the "Steam knob" was not turned to the max position.	Slowly unscrew the Steam knob until steam sprays out when frothing milk, adjusting the steam amount as desired.
Poor milk froth	Whether whole milk is used.	Use whole milk.

	Whether refrigerated milk is used.	Refrigerate milk to 2-5°C.
	Whether the steam nozzle is inserted too deep into the milk.	Insert the steam nozzle into the milk surface 1 cm deep.
Less grease	Coffee powder is too coarse.	Replace the coffee powder with the appropriate grind.
	Coffee powder is not compacted.	Compact the coffee powder with appropriate pressure.
	Make coffee right after frothing milk.	Make sure the coffee machine is completely cooled before using.
Funnel overflow	Make coffee right after frothing milk.	Make sure the coffee machine is completely cooled before using.
	Clean the coffee powder on the edge of the funnel after filling it with coffee powder.	Clean the coffee powder on the edge of the funnel with a brush or by hand.
Coffee brewed slowly or in small quantities	Too much coffee powder.	The coffee powder should not be too coarse or too fine. Use standard quality and quantity (1 coffee spoon for one cup, 2 for two cups).
	Whether the ground coffee is too fine.	Please use espresso machine-specific coffee powder, and do not make it too fine.
	If there is empty water inside the boiler.	Before reheating, press the "Single cup/Manual control button" and let the water flow out of the steam pipe (about 180ml).
Single or double cup strainer stuck in the machine	The bump of the strainer is not far from the funnel notch.	Insert the funnel into the machine and turn it left and right until the strainer falls down. Use the funnel to push the strainer down if needed.
	Check whether the bump is far from the notch before inserting the funnel each time.	
Coffee is too cold	Whether the coffee is brewed in low temperature mode.	Brew coffee in high temperature mode.
	If the "Manual control button" is pressed before preheating is complete.	Press the "Manual control button" only after preheating is complete.
	If brewed coffee is under cold machine status before preheating.	Operate the double cups coffee brewing function (don't put any coffee powder in the "M" metal strainer) or wait for preheating to finish before brewing coffee.
	If there is empty water inside the boiler before preheating.	Before preheating, press the "Single cup/Manual control button," and let the water flow out of the steam pipe (about 180ml).

Correct Disposal of This Product



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

COOKÉ.

FR | Machine à expresso manuelle



Mesures de sécurité importantes

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
2. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation pour vous assurer que l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés et qu'aucune pièce ne s'est détachée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
6. Cet appareil est destiné à des applications domestiques et similaires, telles que :
 - Espaces de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
 - Fermes
 - Utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
 - Environnements de type chambres d'hôtes
7. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
8. La surface de l'élément chauffant peut conserver une chaleur résiduelle après utilisation.
9. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
10. Ne touchez jamais les pièces chaudes de l'appareil, telles que la sortie vapeur/eau chaude, la partie métallique du porte-filtre ou le filtre, pendant ou peu après utilisation. Ne touchez que les poignées, boutons ou sélecteurs isolés thermiquement.
11. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant que l'appareil prépare du café ou du lait chaud : l'appareil est sous pression !
12. Ne dirigez jamais la buse vapeur/eau chaude vers des personnes, des animaux ou des meubles sensibles à l'humidité ! La vapeur ou l'eau chaude qui s'échappe est très chaude et peut provoquer des brûlures.
13. Seuls les gobelets et le tamper peuvent être placés sur le plateau à gobelets. Ne placez aucun autre objet sur l'appareil. **ATTENTION:** Après une utilisation prolongée, le plateau à gobelets devient très chaud et peut provoquer des brûlures !
14. Ne laissez pas la machine à expresso sans surveillance pendant son utilisation, surtout lorsque des enfants se trouvent à proximité.
15. **ATTENTION:** L'appareil devient très chaud pendant son utilisation ! Laissez-le refroidir avant de retirer ou de fixer des pièces, de le déplacer, de le déplacer ou de le nettoyer.
16. Aucune huile ou lubrifiant ne doit être utilisé avec cet appareil.
17. Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation. Ce n'est qu'à ce moment-là qu'il est complètement éteint.

Caractéristiques

Modèle: COOKIT-ESPRESSOMACHINE2

Tension: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Puissance: 1350 W

Pression de l'espresso: 20 bars

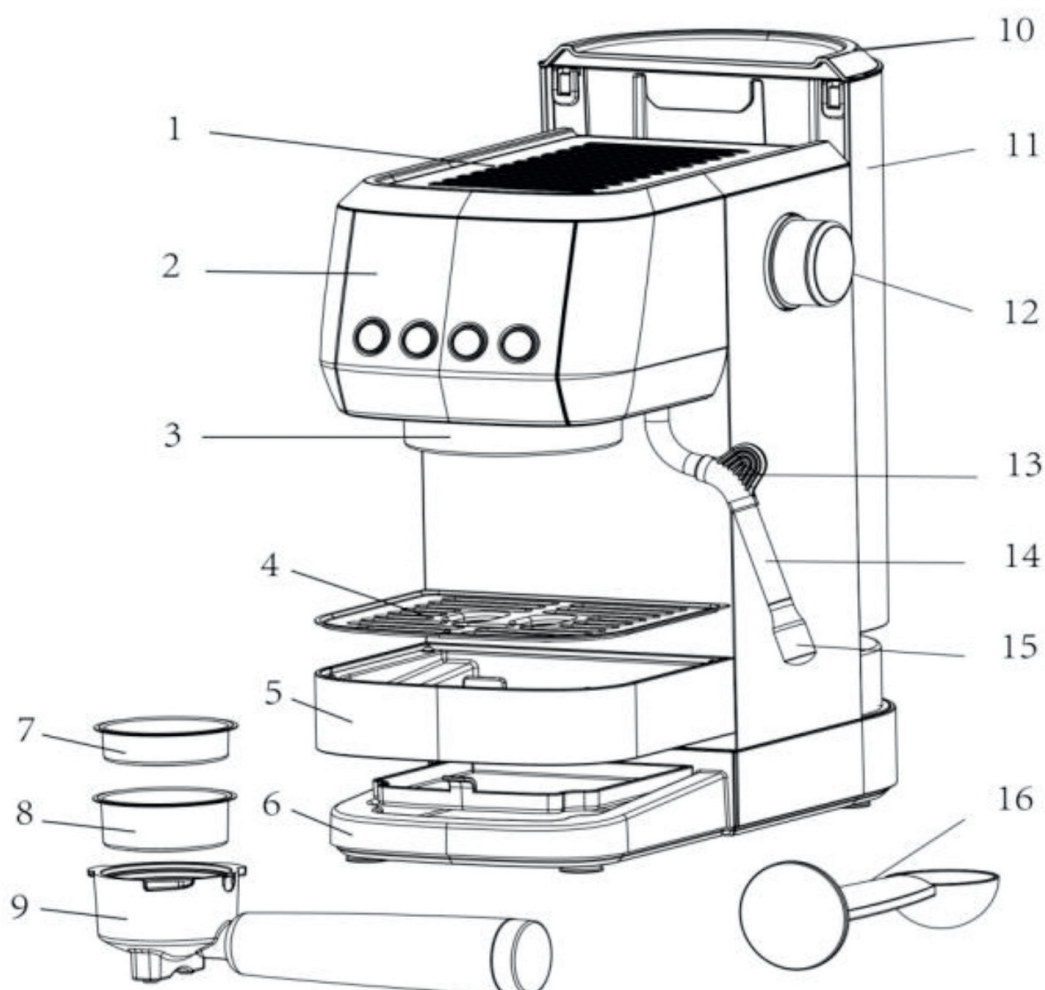
Capacité du réservoir d'eau: 1,3 L

Dimensions du produit: 330 x 165 x 308 mm

Poids du produit: 3,65 kg

La machine à espresso

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. Chauffe-tasses | 9. Porte-filtre |
| 2. Panneau de configuration | 10. Couvercle du réservoir d'eau |
| 3. Tête d'infusion | 11. Réservoir d'eau |
| 4. Grille du bac d'égouttage | 12. Bouton de vapeur |
| 5. Bac d'égouttage | 13. Poignée thermo-isolée |
| 6. Bac d'égouttage intérieur | 14. Baguette à vapeur |
| 7. Filtre à une seule dose | 15. Buse à vapeur |
| 8. Filtre Double Shot | 16. Cuillère doseuse avec pilon |



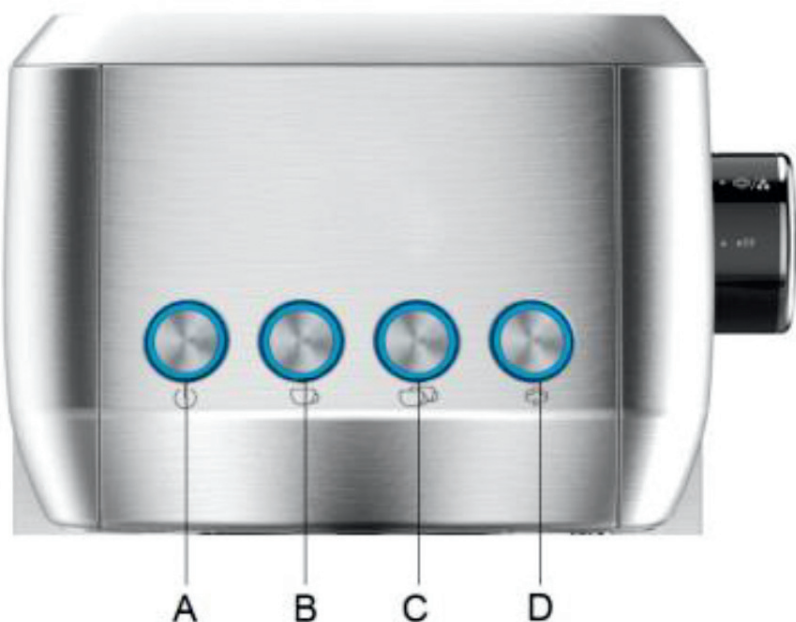
Panneau de contrôle

A. Bouton d'alimentation : appuyez pour allumer ou éteindre la machine.

B. Bouton Single Shot : appuyez pour préparer un seul espresso.

C. Bouton Double Shot : Appuyez pour préparer un double espresso.

D. Bouton vapeur : appuyez pour activer le mode vapeur.



Avant la première utilisation

Nettoyage de l'appareil

- Retirez soigneusement l'appareil de l'emballage et jetez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau.
- Nettoyez le réservoir d'eau, le couvercle, la cuillère doseuse, le filtre et le porte-filtre à l'eau tiède avec un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire et séchez.
- Essuyez le boîtier de la machine à espresso, le bac d'égouttage et la grille d'égouttage avec un chiffon doux et humide, puis séchez toutes les pièces.
- Assurez-vous que le bouton de vapeur est éteint (position OFF – complètement tourné dans le sens des aiguilles d'une montre).

REMARQUE : La machine à espresso et ses accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.

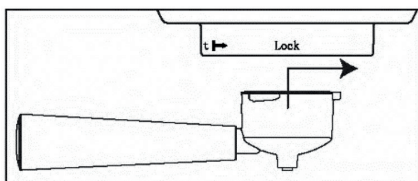
Première utilisation

1. Versez de l'eau dans le réservoir d'eau en vous assurant que le niveau d'eau ne dépasse pas le repère « MAX ».
2. Insérez la fiche dans une prise murale avec la tension appropriée.
3. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt ». La machine commencera automatiquement le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, tous les voyants des boutons s'allumeront. Le préchauffage dure environ 2 minutes.

4. Placez une tasse sous la buse vapeur. Ouvrez le bouton de vapeur et appuyez deux fois sur le bouton « Tasse unique/Contrôle manuel » pour passer en mode manuel. Laissez couler environ 180 ml d'eau du tuyau vapeur. Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton « Tasse unique/Contrôle manuel » pour arrêter le débit d'eau et fermer le bouton de vapeur. Cette étape permet à l'eau de s'écouler dans la pompe vide lors de la première utilisation.

REMARQUE : La pompe électronique interne vibre lorsque l'eau est évacuée de la cafetière.

5. Insérez le porte-filtre sans marc de café dans la tête d'infusion à un angle de 45° vers la gauche, puis tournez-le vers la droite pour le verrouiller. Le porte-filtre doit être perpendiculaire à la machine ou légèrement incliné vers la droite.



6. Placez une tasse sous le porte-filtre et appuyez sur le bouton « Double-Cup Coffee » pour lancer l'infusion. Cette étape permet de nettoyer le filtre à café et la tasse à café à l'eau chaude.

7. Une fois le cycle d'infusion terminé, jetez l'eau.

La machine à espresso est maintenant prête à être utilisée.

Préparation de l'espresso

Un porte-filtre, un filtre et une tasse froids peuvent réduire la température d'extraction, ce qui affecte considérablement la qualité de votre espresso. Nous vous recommandons d'effectuer un cycle d'infusion sans marc de café afin de le préchauffer avant l'extraction.

1. Retirez le porte-filtre et remplissez le filtre de marc de café à l'aide de la cuillère à café fournie.

- Nous recommandons 7 à 9 g pour un café simple et 13 à 15 g pour un café double. La quantité exacte peut varier selon vos préférences et le type de café moulu utilisé.

2. Tassez uniformément le marc de café à l'aide de la cuillère à tasser pour créer une surface plane et de niveau.

- Retirez tout résidu de café du bord du porte-filtre.

3. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion à un angle de 45° vers la gauche, puis tournez-le vers la droite pour le verrouiller. Le porte-filtre doit être perpendiculaire à la machine ou légèrement incliné vers la droite.

Préparation de l'espresso

1. Assurez-vous que le bouton de vapeur est en position « OFF ».

2. Placez la ou les tasses préchauffées sous le porte-filtre.

3. Appuyez sur le bouton simple ou double pour obtenir le volume souhaité. La saveur de votre café dépend de nombreux facteurs, tels que le type de grains, le degré de torréfaction, la fraîcheur, la finesse de la mouture, le dosage et la pression de tassement. Ajustez ces paramètres un par un pour obtenir la saveur souhaitée.

REMARQUE : Un bruit sera émis pendant le fonctionnement. Ceci est normal pour une pompe de 20 bars.

Faire mousser le lait

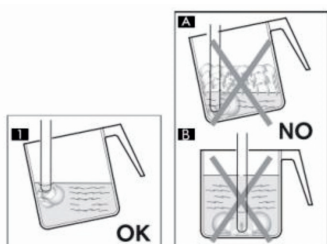
Pour préparer un cappuccino ou un latte traditionnel, nous vous recommandons :

- Utiliser du lait entier frais et froid. La densité du lait moussé dépend de sa teneur en matières grasses.
- Utiliser un pot à lait en acier inoxydable, de forme circulaire et arrondie, plus étroit en haut, avec un bec verseur, est nécessaire pour créer des décorations de cappuccino.

Avant de commencer, déplacez légèrement la buse vapeur vers l'extérieur afin de pouvoir placer la verseuse directement en dessous, permettant ainsi les mouvements corrects nécessaires pour faire mousser correctement le lait.

Continuez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton vapeur. Le voyant clignote si la température n'est pas suffisante pour produire de la vapeur. Une fois le préchauffage terminé, le voyant reste allumé.
2. Tournez légèrement le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer toute condensation de la buse, puis éteignez à nouveau le bouton.
3. Placez le pichet à moitié rempli de lait froid sous la buse vapeur.
4. Placez la buse vapeur juste sous la surface du lait. Si elle est enfoncée trop profondément, le lait ne moussera pas ; si elle n'est pas suffisamment enfoncée, de grosses bulles se formeront et disparaîtront immédiatement. Il est important de maintenir la buse vapeur près du bord du pichet, à un angle approprié, pour créer un vortex plus puissant.



5. Tournez le bouton de vapeur sur la position «  ». La vapeur commencera à sortir de la buse vapeur.

REMARQUE: L'ensemble du processus de cuisson à la vapeur ne doit pas durer plus de 3 minutes, car la machine arrêtera automatiquement de produire de la vapeur après 3 minutes de fonctionnement continu.

REMARQUE: Pour bien faire mousser le lait, la buse vapeur doit toujours être en contact avec le lait, et non avec la mousse. À mesure que la couche de mousse augmente, le pichet doit être légèrement surélevé pour maintenir le contact avec le lait sans toucher le fond.

6. Une fois la mousse souhaitée obtenue, enfoncez la buse vapeur plus profondément dans le lait pour le chauffer complètement.

REMARQUE: Il est conseillé de garder une main sur la partie arrondie du pot pour sentir l'augmentation de température du lait non mousseux.

7. Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton de vapeur sur la position « OFF » pour arrêter la distribution de vapeur et retirez la verseuse.

REMARQUE: Pour rendre la mousse plus compacte, il est conseillé de tapoter légèrement le pichet sur une surface plane après avoir fait mousser.

8. Appuyez à nouveau sur le bouton vapeur pour quitter le mode vapeur. Versez la mousse de lait dans le café.

AVERTISSEMENT: La buse vapeur peut être très chaude pendant et après utilisation. Pour éviter les brûlures, déplacez-la uniquement en plaçant vos doigts sur l'embout en caoutchouc qui la fixe.

9. Tournez le bouton de vapeur sur marche pour éliminer tout résidu de lait de la buse, puis éteignez à nouveau le bouton.

10. Ne préparez pas de café immédiatement après avoir fait mousser le lait, car la température de la chaudière serait trop élevée et la machine se mettrait en mode protection contre la surchauffe. Dans ce mode, les boutons simple et double clignotent si l'un d'eux est enfoncé. La chaudière doit d'abord refroidir, sinon le café brûlera et risque de s'échapper du porte-filtre. Pour refroidir la machine, suivez ces quatre étapes:

1. Sous la protection contre la surpression, tournez le bouton de vapeur sur la position «  » pour distribuer de l'eau chaude.
2. Laissez l'eau chaude sortir de la buse à vapeur pour refroidir la chaudière.
3. Une fois la température de la chaudière refroidie, tous les boutons s'allumeront.
4. Remettez le bouton sur la position « OFF » et la machine à café est prête pour la prochaine infusion.

Faire de l'eau chaude

1. Allumez la machine et attendez que tous les boutons s'allument.
2. Placez une tasse sous la buse à vapeur.
3. Tournez le bouton de vapeur sur la position «  ». De l'eau chaude s'écoulera de la buse vapeur.
4. Une fois la quantité d'eau chaude souhaitée distribuée, éteignez le bouton de vapeur.

REMARQUE: L'opération ne doit pas durer plus de 40 secondes, car la machine arrête automatiquement de distribuer de l'eau chaude après 40 secondes de fonctionnement continu. Si vous avez besoin de plus d'eau chaude, répétez le cycle.

REMARQUE: La buse vapeur peut être très chaude pendant et après utilisation. Pour éviter les brûlures, déplacez-la uniquement en plaçant vos doigts sur l'embout en caoutchouc qui la fixe.

Réglage du volume des prises simples et doubles

Régler le volume d'une prise de vue unique

1. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes. La machine émettra trois bips rapides et commencera l'infusion.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton une fois le volume d'espresso souhaité extrait. La machine émettra trois bips lents pour indiquer que le nouveau volume d'espresso a été réglé.

Régler le volume de Double Shot

1. Appuyez sur le double bouton pendant 3 secondes. La machine émettra trois bips rapides et commencera l'infusion.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton double une fois le volume d'espresso souhaité obtenu. La machine émettra trois bips lents pour indiquer que le nouveau volume du double espresso a été réglé.

REMARQUE: Le temps d'infusion est réglé entre 8 et 60 secondes. Sinon, le réglage ne sera pas appliqué.

Réinitialisation des volumes par défaut

Pour réinitialiser la machine aux réglages par défaut (dose simple et double), maintenez les boutons simple et double enfoncés pendant 5 secondes. La machine émettra trois bips et tous les boutons clignoteront cinq fois. La machine reviendra alors à ses réglages par défaut.

Arrêt automatique

La machine s'éteindra automatiquement si aucune opération n'est effectuée après 15 minutes de veille. Tous les boutons seront désactivés. Pour redémarrer la machine, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans un état de fonctionnement optimal et garantissent une saveur de café parfaite, un débit de café constant et une excellente mousse de lait pendant une longue période.

Nettoyage du porte-filtre et des filtres

Le porte-filtre et les filtres doivent être maintenus propres pour garantir des résultats parfaits.

AVERTISSEMENT: Pour éviter les brûlures, le filtre ne doit être retiré que lorsque le porte-filtre a complètement refroidi.

1. Retirez le filtre du porte-filtre et lavez-les tous les deux à l'eau tiède.
2. Si vous constatez un dysfonctionnement lors de la préparation du café, plongez le filtre dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes, puis rincez à l'eau courante.

REMARQUE: Ne nettoyez aucune pièce au lave-vaisselle.

Nettoyage de la buse à vapeur

1. Immédiatement après avoir fait mousser le lait, tournez le bouton de vapeur pour purger tout résidu de lait de la buse à vapeur.
2. Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus approfondi, dévissez le tube vapeur et rincez-le à l'eau courante.
3. Si l'orifice de la buse vapeur est obstrué, assurez-vous que le bouton vapeur est en position VEILLE. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Utilisez une épingle pour déboucher l'orifice.

Nettoyage de la tête d'infusion

Retirez régulièrement tout résidu de marc de café de la tête d'infusion à l'aide d'une brosse et lavez à l'eau chaude en suivant ces étapes:

1. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion sans utiliser de marc de café.
2. Placez une tasse vide sous la tête d'infusion.
3. Appuyez sur le double bouton et remplissez la tasse d'eau.
4. Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion et nettoyez la tête d'infusion avec un chiffon sec.

AVERTISSEMENT: Ne tentez pas de démonter la tête d'infusion. Cela pourrait l'endommager et provoquer une fuite.

Détartrage

Pour garantir le bon fonctionnement de votre cafetière, nettoyer ses tuyaux internes et préserver l'arôme de votre café, il est nécessaire de la détartrer et de l'entretenir régulièrement. Après 500 cycles d'infusion, un avertissement de détartrage s'affichera. Le bouton d'alimentation clignotera 5 fois pour indiquer qu'il est temps de détartrer la machine. L'avertissement de détartrage s'affichera à chaque démarrage si vous n'effectuez pas de cycle de détartrage. Veuillez suivre les étapes ci-dessous pour détartrer la machine :

1. Remplissez le réservoir d'eau avec un détartrant (4 parts d'eau pour 1 part de détartrant) jusqu'au repère Max.

REMARQUE: Veuillez vous référer aux instructions sur le détartrant. Vous pouvez utiliser un détartrant ménager ou de l'acide citrique à la place d'un détartrant commercial. Dans ce cas, utilisez 100 volumes d'eau pour 3 volumes d'acide citrique.

2. Placez une tasse ou un autre récipient approprié sur le bac d'égouttage et appuyez simultanément sur les boutons Double Shot et Vapeur pendant 5 secondes. La machine lancera le cycle de détartrage, qui durera 7 minutes et s'arrêtera automatiquement.

3. Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'eau contenant le détartrant soit épuisée.

4. Répétez ensuite le processus deux fois de plus en utilisant uniquement de l'EAU DU ROBINET PROPRE (sans aucun agent détartrant).

Dépannage

Symptôme	Cause	Corrections
Pas d'eau	Si le réservoir d'eau est vide.	Ajoutez une quantité appropriée d'eau dans le réservoir d'eau.
	Si le réservoir d'eau est mal positionné.	Réinstallez correctement le réservoir d'eau.
Pas d'eau après 120 secondes de fonctionnement ou lorsque le réservoir d'eau est vide, la machine reste inutilisée trop longtemps.	Retirez le réservoir d'eau, ajoutez 5 ml d'eau dans l'entrée, installez le réservoir et utilisez la fonction eau chaude une fois.	
Pas de vapeur	Si l'évent de vapeur est bouché.	Piquez l'évent de vapeur avec un fil métallique fin.
	Si le réservoir d'eau est vide.	Ajoutez une quantité appropriée d'eau dans le réservoir d'eau.
	Si le réservoir d'eau est mal positionné.	Réinstallez correctement le réservoir d'eau.
Moins de vapeur	Si le bouton vapeur a été pressé et que la préchauffe est terminée.	Appuyez sur le bouton "Vapeur" et attendez que le voyant change de clignotant à fixe.
	Si vous avez démarré la fonction vapeur lorsque la machine est froide.	Utilisez la fonction de préparation de café à double tasse ou attendez que la préchauffe soit terminée avant de moulin le lait.
	Si le bouton "Vapeur" n'est pas tourné jusqu'à la position maximale.	Tournez doucement le bouton "Vapeur" jusqu'à ce que la vapeur sorte lors de la mouture du lait, ajustez progressivement la quantité de vapeur après quelques secondes, selon votre préférence.

Mousse de lait insuffisante	Si le lait utilisé est du lait entier.	Utilisez du lait entier.
	Si le lait est trop froid.	Réfrigérez le lait entre 2 et 5 degrés.
	Si la buse vapeur est insérée trop profondément dans le lait.	Insérez la buse vapeur à 1 cm de profondeur dans la surface du lait.
Moins de graisse	Si la mouture du café est trop grossière.	Remplacez la mouture du café.
	Si le café n'est pas suffisamment tassé.	Tassez le café avec une pression appropriée.
	Si vous préparez le café immédiatement après avoir moussé le lait.	Assurez-vous que la machine est complètement refroidie avant de l'utiliser.
Débordement du filtre	Si vous préparez le café immédiatement après avoir moussé le lait.	Assurez-vous que la machine est complètement refroidie avant de l'utiliser.
	Si le café en poudre est collé sur le bord du filtre.	Nettoyez le café en poudre autour du bord du filtre après l'avoir rempli de café.
	Si des résidus de café sont visibles autour du filtre.	Nettoyez les résidus de café autour du filtre avec une brosse ou à la main.
Café préparé lentement ou en petites quantités	Si la quantité de café moulu est trop importante.	Le café moulu ne doit pas être trop grossier ni trop fin, il doit respecter une qualité et une quantité standard (1 cuillère à café pour une tasse, 2 cuillères à café pour deux tasses).
	Si le café moulu est trop fin.	Utilisez une mouture spéciale pour machines à espresso et assurez-vous qu'elle n'est pas trop fine.
	Si de l'eau est vide dans la chaudière.	Avant de réchauffer, appuyez sur le bouton "Simple" ou "Contrôle manuel", laissez l'eau s'écouler du tuyau de vapeur environ 180 ml.
Filtre simple ou double coincé dans la machine	Si le bouton du filtre n'est pas correctement positionné.	Insérez le filtre dans la machine et tournez-le à gauche et à droite jusqu'à ce qu'il tombe. Vérifiez que le bouton est bien positionné avant de réinsérer chaque fois.
Café trop froid	Si vous préparez le café en mode basse température.	Préparez le café en mode haute température.
	Si vous appuyez sur le bouton "Contrôle manuel" avant que la préchauffe soit terminée.	Appuyez sur le bouton "Contrôle manuel" après la préchauffe complète.
	Si vous préparez le café avant que la machine ne soit préchauffée.	Utilisez la fonction de préparation de café à double tasse (ne mettez pas de café moulu dans le filtre métallique) ou attendez que la préchauffe soit terminée avant de préparer le café.
	Si de l'eau est vide dans la chaudière avant la préchauffe.	Avant la préchauffe, appuyez sur le bouton "Simple" ou "Contrôle manuel", laissez l'eau s'écouler du tuyau de vapeur environ 180 ml.

Élimination correcte de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers au sein de l'UE. Afin d'éviter tout risque potentiel pour l'environnement ou la santé humaine lié à une élimination incontrôlée des déchets, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir une réutilisation durable des ressources matérielles.

COOK[®]

RO | Masina de espresso manuală



Garanții importante

NUMAI DE UTILIZARE CASNICĂ

Vă rugăm să citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a utiliza produsul.

1. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
2. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
3. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de 8 ani și peste și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu se vor juca cu aparatul.
4. Verificați aparatul înainte de fiecare utilizare pentru a vă asigura că aparatul, cablul de alimentare și ștecherul nu sunt deteriorate și că nicio piesă nu s-a desprins.
5. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate similar pentru a evita un pericol.
6. Acest aparat este destinat pentru uz casnic și aplicații similare, cum ar fi:
 - Angajați zonele de bucătărie din magazine, birouri și alte medii de lucru
 - Ferme
 - Utilizare de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial
 - Medii de tip pat și mic dejun
7. Aparatul nu trebuie scufundat în apă.
8. Suprafața elementului de încălzire poate reține căldura reziduală după utilizare.
9. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
10. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți ale aparatului, cum ar fi ieșirea pentru abur/apă fierbinte, partea metalică a portafiltrului sau filtrul în timpul sau la scurt timp după utilizare. Atingeți doar mânerul, butoanele sau selectoarele termoizolate.
11. Nu scoateți niciodată portafiltrul în timp ce aparatul prepară cafea sau lapte la abur – aparatul este sub presiune!
12. Nu îndreptați niciodată bagheta de abur/apă fierbinte către oameni, animale sau mobilier sensibil la umiditate! Aburul sau apa fierbinte care iese sunt foarte fierbinți și pot provoca arsuri!
13. Pe tava pentru pahare pot fi așezate numai căni și tamperul. Nu așezați alte obiecte pe aparat. **ATENȚIE:** După o utilizare prelungită, raftul pentru pahare devine foarte fierbinte și poate provoca arsuri!
14. Nu lăsați espressoorul nesupravegheat în timpul utilizării, mai ales când copiii sunt în apropiere.
15. **ATENȚIE:** Aparatul devine foarte fierbinte în timpul utilizării! Lăsați-l să se răcească înainte de a scoate sau atașa piesele, înainte de a-l muta, muta sau curăța.
16. Uleiurile sau lubrifianții nu trebuie utilizați cu acest aparat.
17. Deconectați întotdeauna aparatul după fiecare utilizare. Abia atunci aparatul este oprit complet.

Specificații

Model: COOKIT-ESPRESSOMACHINE2

Tensiune: 220-240V~50-60Hz

Putere: 1350W

Espresso Presiune: 20 Bar

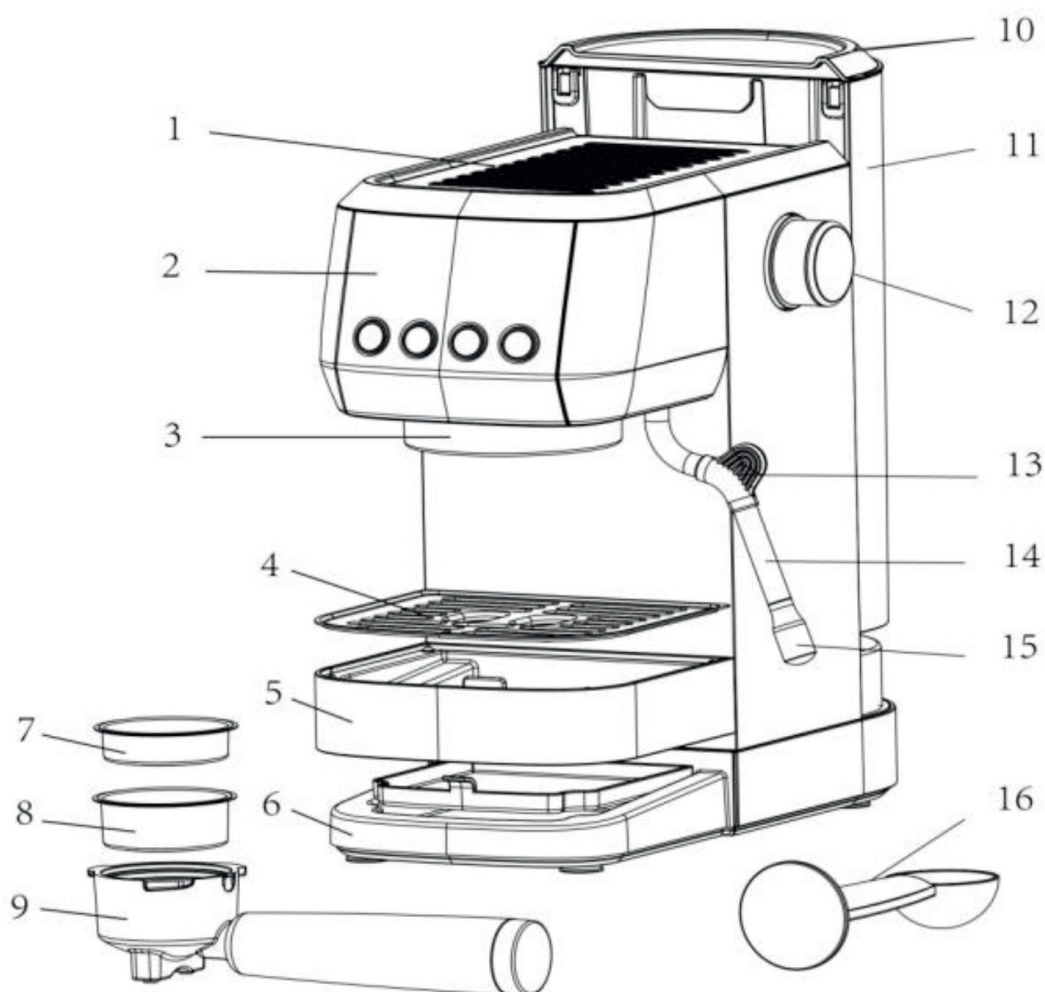
Capacitatea rezervorului de apă: 1.3L

Dimensiune produs: 330X165X308MM

Greutate produs: 3,65kg

Aparat de espresso

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Încălzitor de pahare | 9. Suport filtru |
| 2. Panoul de control | 10. Capacul rezervorului de apă |
| 3. Cap de preparare | 11. Rezervor de apă |
| 4. Grilă pentru tavă de picurare | 12. Buton pentru abur |
| 5. Tava de scurgere | 13. Mâner termoizolat |
| 6. Tavă interioară de scurgere | 14. Bagheta de abur |
| 7. Filtru Single Shot | 15. Duza pentru abur |
| 8. Filtru dublu | 16. Lingurita de masurat cu tamper |



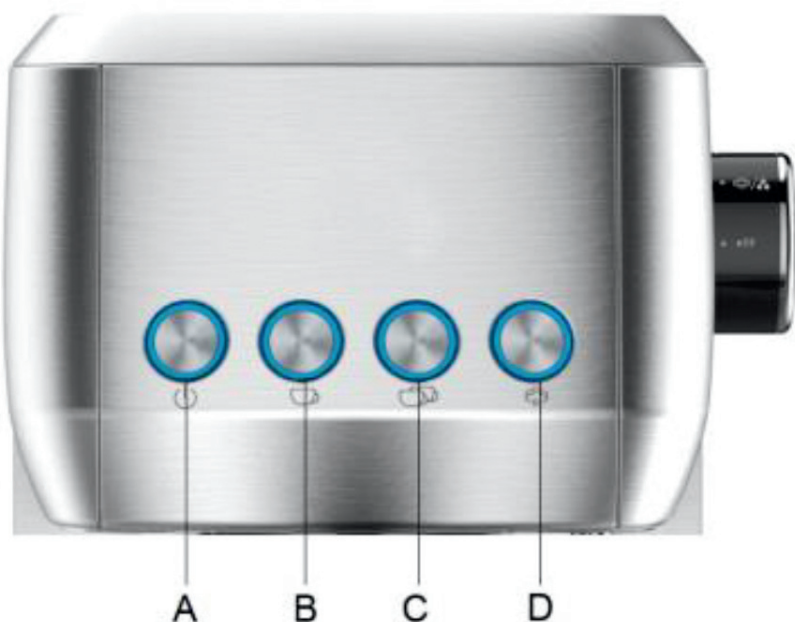
Panoul de control

A. Butonul de pornire: Apăsați pentru a porni sau opri aparatul.

B. Buton pentru o singură doză: apăsați pentru a prepara o singură doză de espresso.

C. Buton dublu shot: Apăsați pentru a prepara o doză dublă de espresso.

D. Butonul de abur: Apăsați pentru a activa modul de abur.



Înainte de prima utilizare

Curățarea aparatului

- Scoateți cu grijă aparatul din ambalaj și aruncați toate materialele de ambalare.
- Scoateți toate accesoriile din ambalaj și din aparat.
- Scoateți rezervorul de apă.
- Curățați rezervorul de apă, capacul, lingura de măsurare, filtrul și suportul pentru filtru cu apă caldă și un lichid de spălat vase ușor. Apoi, clătiți bine cu apă curată și uscați.
- Ștergeți carcasa espressorului, tava pentru picurare și grila de picurare cu o cârpă moale și umedă, apoi uscați toate piesele.
- Asigurați-vă că butonul pentru abur este oprit (poziția OFF - rotit complet în sensul acelor de ceasornic).

NOTĂ: Espressorul și accesoriile sale nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.

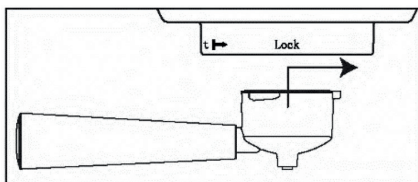
Utilizare inițială

1. Turnați apă în rezervorul de apă, asigurându-vă că nivelul apei nu depășește marcajul „MAX”.
2. Introduceți ștecherul într-o priză de perete cu tensiunea corespunzătoare.
3. Apăsați butonul „Pornit/Oprit”. Aparatul va începe automat preîncălzirea. Odată ce preîncălzirea este completă, toate luminile butoanelor se vor aprinde. Procesul de preîncălzire durează aproximativ 2 minute.

4. Puneți o ceașcă sub bagheta de abur. Porniți butonul „Steam Knob” și apăsați butonul „Single-Cup/Manual Control” de două ori pentru a intra în modul Manual. Lăsați aproximativ 180 ml de apă să curgă din conducta de abur. Apoi, apăsați din nou butonul „Single-Cup/Manual Control” pentru a opri fluxul de apă și opriți „Steam Button”. Acest pas permite apei să curgă în pompa goală pentru prima utilizare.

NOTĂ: Pompa electronică internă va vibra atunci când apa este evacuată din aparatul de cafea.

5. Introduceți suportul filtrului fără zaț de cafea în capul de preparare la un unghi de 45° spre stânga, apoi rotiți-l spre dreapta pentru a-l bloca în poziție. Suportul filtrului trebuie să fie perpendicular pe mașină sau ușor înclinat spre dreapta.



6. Așezați o ceașcă sub suportul filtrului și apăsați butonul „Double-Cup Coffee” pentru a începe prepararea. Acest pas ajută la curățarea sită de cafea și ceașca de cafea cu apă fierbinte.

7. Odată ce ciclul de preparare este complet, aruncați apa.

Acum, espressoorul este gata de utilizare.

Pregătirea espresso-ului

Un suport de filtru rece, un filtru și o ceașcă pot scădea temperatura de extracție, afectând în mod semnificativ calitatea espresso-ului tău. Vă recomandăm să rulați un ciclu de preparare fără zaț de cafea pentru a le preîncălzi înainte de extracție.

1. Scoateți suportul filtrului și umpleți filtrul cu zaț de cafea folosind lingura de tamponare furnizată.

- Vă recomandăm 7-9g pentru o singură lovitură și 13-15g pentru o lovitură dublă. Cantitatea exactă poate varia în funcție de preferințele dumneavoastră și de tipul de zaț de cafea folosit.

2. Tasați zațul de cafea uniform folosind lingura pentru a crea o suprafață plană și plană.

- Îndepărtați orice reziduri de cafea de pe marginea suportului filtrului.

3. Introduceți suportul filtrului în capul de preparare la un unghi de 45° spre stânga, apoi rotiți-l spre dreapta pentru a-l bloca în poziție. Suportul filtrului trebuie să fie perpendicular pe mașină sau ușor înclinat spre dreapta.

Prepararea Espresso-ului

1. Asigurați-vă că butonul pentru abur este în poziția „OPRIT”.

2. Așezați paharele preîncălzite sub suportul filtrului.

3. Apăsați butonul simplu sau dublu pentru volumul dorit. Savoarea cafelei tale va depinde de mulți factori, cum ar fi tipul boabelor de cafea, gradul de prăjire, prospețimea, grosieritatea sau finețea măcinării, doza de cafea și presiunea de presare. Experimentați prin ajustarea acestor factori pe rând pentru a obține aroma pe care o preferați.

NOTĂ: Va exista zgomot în timpul funcționării. Acest lucru este normal pentru o pompă de 20 de bari.

Spuma de lapte

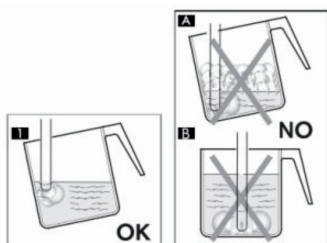
Pentru a pregăti un cappuccino sau un latte tradițional, vă recomandăm:

- Folosind lapte integral rece, proaspăt. Densitatea laptelui spumat depinde de conținutul de grăsime al laptelui.
- Folosind un vas de lapte din oțel inoxidabil care este circular și rotunjit, mai îngust în partea de sus, cu gura de scurgere - acest lucru este necesar pentru a crea decorațiuni pentru cappuccino.

Înainte de a începe, mișcați ușor bagheta de abur spre exterior, astfel încât vasul să poată fi plasat direct sub acesta, permițând mișcările corecte necesare pentru spumarea corectă a laptelui.

Continuați după cum urmează:

1. Apăsați butonul de abur. Butonul de abur va începe să clipească dacă temperatura nu este suficient de ridicată pentru a produce abur. Odată ce preîncălzirea este completă, butonul de abur va rămâne aprins.
2. Rotiți ușor butonul de abur în sens invers acelor de ceasornic pentru a elimina orice condens din baghetă, apoi opriți butonul din nou.
3. Puneți ulciorul, umplut pe jumătate cu lapte rece, sub bagheta de abur.
4. Poziționați duza de abur chiar sub suprafața laptelui. Dacă este introdus prea adânc, laptele nu se va spuma; dacă nu este introdus suficient de adânc, se vor forma bule mari și vor dispărea imediat. Este important să păstrați tubul de abur lângă marginea ulciorului, la un unghi adecvat, pentru a crea un vortex mai puternic.



5. Rotiți butonul pentru abur în poziția „☕/💧”. Aburul va începe să iasă din bagheta de abur.

NOTĂ: Întregul proces de abur nu trebuie să dureze mai mult de 3 minute, deoarece aparatul va opri automat producerea de abur după 3 minute de funcționare continuă.

NOTĂ: Pentru a spuma corect laptele, duza de abur trebuie să fie întotdeauna în contact cu laptele, nu cu spuma. Pe măsură ce stratul de spumă crește, ulciorul trebuie să fie ușor ridicat pentru a menține contactul cu laptele fără a atinge fundul ulciorului.

6. Odată ce a fost obținută spumarea dorită, împingeți duza de abur mai adânc în lapte pentru a-l încălzi bine.

NOTĂ: Este indicat să țineți o mână pe partea rotunjită a ulciorului pentru a simți creșterea temperaturii laptelui nespumat.

7. Odată ce rezultatul dorit este atins, rotiți butonul de abur în poziția „OFF” pentru a opri distribuirea aburului și scoateți vasul.

NOTĂ: Pentru a face spuma mai compactă, este recomandabil să bateți ușor ulciorul pe o suprafață plană după spumare.

8. Apăsați din nou butonul de abur pentru a ieși din modul de abur. Turnați laptele spumat în cafea.

AVERTISMENT: Bagheta de abur poate fi foarte fierbinte în timpul și după utilizare. Pentru a evita arsurile, mutați-l doar punând degetele pe vârful de cauciuc montat pe bagheta de abur.

9. Porniți butonul de abur pentru a elimina orice reziduu de lapte de pe baghetă, apoi opriți butonul din nou.

10. Nu face cafea imediat după spumarea laptelui, deoarece temperatura cazanului va fi prea mare, iar mașina va fi în modul de protecție împotriva supraîncălzirii. În acest mod, butoanele simple și duble vor clipi dacă oricare dintre ele este apăsat. Cazanul trebuie să se răcească mai întâi, altfel cafeaua va fi arsă și poate ieși din suportul filtrului. Pentru a răci mașina, urmați acești patru pași:

1. Sub protecția la suprapresiune, rotiți butonul de abur în poziția „☞/▲” pentru a distribui apă fierbinte.
2. Lăsați apa fierbinte să iasă din bagheta de abur pentru a răci cazanul.
3. Odată ce temperatura cazanului s-a răcit, toate butoanele se vor aprinde.
4. Readuceți butonul în poziția „OFF” și aparatul de cafea este gata pentru următoarea preparare.

Facerea apei calde

1. Porniți aparatul și așteptați până când toate butoanele se aprind.
2. Puneți o ceașcă sub bagheta de abur.
3. Rotiți butonul pentru abur în poziția „☞/▲”. Apa fierbinte va începe să curgă din bagheta de abur.
4. Odată ce cantitatea dorită de apă fierbinte a fost distribuită, opriți butonul de abur.

NOTĂ: Întreaga operațiune nu trebuie să dureze mai mult de 40 de secunde, deoarece aparatul va opri automat distribuirea apei calde după 40 de secunde de funcționare continuă. Dacă aveți nevoie de mai multă apă fierbinte, repetați ciclul.

NOTĂ: Bagheta de abur poate fi foarte fierbinte în timpul și după utilizare. Pentru a evita arsurile, mutați-l doar punând degetele pe vârful de cauciuc montat pe bagheta de abur.

Setarea volumului extractiilor simple și duble

Setați volumul unei singure extractii

1. Continuați să apăsați butonul unic timp de 3 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor de 3 ori rapid și va începe prepararea.
2. Apăsați din nou butonul unic după ce a fost extras volumul dorit de espresso. Aparatul va emite un bip de 3 ori lent pentru a indica faptul că a fost setat noul volum al unei singure fotografii.

Setați volumul extractiei duble

1. Continuați să apăsați butonul dublu timp de 3 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor de 3 ori rapid și va începe prepararea.
2. Apăsați din nou butonul dublu după ce a fost extras volumul dorit de espresso. Aparatul va emite un bip de 3 ori lent pentru a indica faptul că a fost setat noul volum al fotografiei duble.

NOTĂ: Timpul de preparare este setat între 8-60 de secunde. În caz contrar, setarea nu va fi aplicată.

Resetarea volumelor implicite

Pentru a reseta aparatul la volumele implicite de extracții simple și duble, apăsați în continuare butoanele simple și duble timp de 5 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor de 3 ori, iar toate butoanele vor clipi de 5 ori. Aparatul va reveni apoi la setările implicite inițiale.

Oprire automată

Aparatul se va opri automat dacă nu este selectată nicio operațiune după 15 minute în modul de așteptare. Toate butoanele se vor opri. Pentru a porni din nou aparatul, apăsați butonul de pornire.

Curățenie și întreținere

Curățarea și întreținerea regulată mențin aparatul în condiții optime de funcționare și asigură o aromă perfectă a cafelei, un flux constant de cafea și o spumă excelentă de lapte pentru o perioadă lungă de timp.

Curățarea suportului filtrului și a filtrelor

Suportul filtrului și filtrele trebuie păstrate curate pentru a garanta rezultate perfecte.

AVERTISMENT: Pentru a evita arsurile, filtrul trebuie scos numai când suportul filtrului s-a răcit complet.

1. Scoateți filtrul din suportul filtrului și spălați ambele cu apă caldă.
2. Dacă observați o defecțiune în timpul preparării cafelei, scufundați filtrul în apă clocotită timp de 10 minute, apoi clătiți cu apă curentă.

NOTĂ: Nu curățați nicio piesă în mașina de spălat vase.

Curățarea baghetei de abur

1. Imediat după spumarea laptelui, rotiți butonul de abur pentru a curăța orice lapte rezidual din bagheta de abur.
2. Curățați bagheta de abur cu o cârpă umedă. Pentru o curățare mai amănunțită, puteți deșuruba tubul de abur și îl puteți spăla cu apă curentă.
3. Dacă orificiul din duza de abur devine blocat, asigurați-vă că butonul pentru abur este în poziția STANDBY. Apăsați butonul de pornire pentru a opri aparatul și lăsați-l să se răcească. Folosiți un știft pentru a debloca orificiul.

Curățarea capului de preparare

Îndepărtați în mod regulat orice zaț de cafea rezidual de pe capul de preparare folosind o perie și spălați-vă cu apă fierbinte urmând acești pași:

1. Introduceți suportul filtrului în capul de preparare fără a folosi zaț de cafea.
2. Așezați o ceașcă goală sub capul de preparare.
3. Apăsați butonul dublu și umpleți cana cu apă.
4. Scoateți suportul filtrului de pe capul de preparare și curățați capul de preparare cu o cârpă uscată.

AVERTISMENT: Nu încercați să dezamblați capul de preparare. Acest lucru poate deteriora capul de preparare și poate cauza scurgeri.

Detartraj

Pentru a vă asigura că aparatul de cafea funcționează eficient, curăța țevile interne și păstrează aroma cafelei, aparatul trebuie detartrat și întreținut periodic. După 500 de cicluri de preparare, va apărea o avertizare de detartrare. Butonul de pornire va clipi de 5 ori pentru a indica că este timpul să detartrați mașina. Avertismentul de detartrare va apărea la fiecare pornire dacă nu rulați un ciclu de detartrare. Vă rugăm să urmați pașii de mai jos pentru a detartra mașina:

1. Umpleți rezervorul de apă cu un agent de detartrare (4 părți apă la 1 parte agent de detartrare) până la marcajul Max.

NOTĂ: Consultați instrucțiunile de pe agentul de detartrare. Puteți folosi un agent de detartrare de uz casnic sau acid citric în loc de un agent de detartrare comercial. În acest caz, utilizați 100 de părți de apă la 3 părți de acid citric.

2. Așezați o ceașcă sau alt recipient adecvat pe tava de picurare și apăsați simultan ambele butoane Double Shot și Steam timp de 5 secunde. Mașina va porni ciclul de detartrare, care va funcționa timp de 7 minute și se va opri automat.

3. Repetați pașii anteriori până la epuizarea apei cu agent de detartrare.

4. În continuare, repetați procesul de încă două ori folosind doar APA DE LA ROBINET CURATĂ (fără agent de detartrare).

Depanare

Simptom	Cauză	Corecții
Fără apă	Dacă nu este apă în rezervor.	Adăugați cantitatea corespunzătoare de apă în rezervor.
	Dacă rezervorul nu este montat corect.	Reconectați rezervorul.
	După 120 de secunde de funcționare sau dacă rezervorul este gol, aparatul a stat prea mult timp inactiv.	Ridicați rezervorul, adăugați 5 ml apă la intrare, instalați rezervorul și folosiți funcția de apă fierbinte o dată.
Fără aburi	Orificiul de aburi este blocat.	Îndepărtați blocajul din orificiul de aburi folosind un fir subțire de metal.
	Dacă nu există apă în rezervor.	Adăugați cantitatea corespunzătoare de apă în rezervor.
	Dacă rezervorul nu este montat corect.	Reconectați rezervorul.
Aburi mai puțini	Dacă apăsați butonul de aburi și nu ați finalizat preîncălzirea.	Apăsați butonul de „Aburi” și așteptați până când indicatorul se schimbă de la clipește la aprins continuu.
	Dacă începeți funcția de aburi când aparatul este rece.	Utilizați funcția de preparare a cafelei cu două căni sau așteptați să se termine preîncălzirea în modul de aburi înainte de a spuma laptele.
	Dacă nu ați deschis complet „roțița de aburi”.	Deschideți treptat „roțița de aburi” până când aburul începe să iasă și ajustați cantitatea de aburi după câteva secunde, în funcție de preferințele dvs.
Spumă de lapte slabă	Dacă nu folosiți lapte integral.	Folosiți lapte integral.
	Dacă laptele a fost refrigerat prea mult.	Refrigerati laptele la o temperatură între 2-5 grade Celsius.

	Dacă duza de aburi este introdusă prea adânc în lapte.	Introduceți duza de aburi doar până la 1 cm adânc în suprafața laptelui.
Greutate scăzută a cafelei	Dacă cafeaua este prea măcinată grosier.	Schimbați cafeaua.
	Dacă cafeaua nu este compactată suficient.	Compactați cafeaua cu presiune adecvată.
	Dacă preparați cafeaua imediat după ce ați spumat laptele.	Asigurați-vă că aparatul s-a răcit complet înainte de a-l folosi pentru cafea.
Preaplinul pâlniei	Dacă preparați cafeaua imediat după ce ați spumat laptele.	Asigurați-vă că aparatul s-a răcit complet înainte de a-l folosi pentru cafea.
	Dacă nu curățați cafeaua de pe marginea pâlniei după umplerea acesteia.	Curățați cafeaua de pe marginea pâlniei cu o perie sau manual.
Cafea preparată încet sau în cantități mici	Dacă aveți prea multă cafea în pâlnie.	Cafeaua nu trebuie să fie nici prea grosier măcinată, nici prea fină; folosiți cantități corespunzătoare (1 linguriță de cafea pentru o cană, 2 lingurițe pentru două căni).
	Dacă cafeaua măcinată este prea fină.	Folosiți cafea specială pentru aparatele de espresso, care nu trebuie să fie prea fină.
	Dacă există apă în boiler înainte de preîncălzire.	Înainte de a încălzi, apăsați butonul „Single cup/Manual control” și lăsați apa să iasă din țeava de aburi (aproximativ 180 ml).
Strainer blocat în aparat	Dacă bumpul pâlniei nu este îndepărtat de pe marginea pâlniei.	Introduceți pâlnia în aparat și rotiți-o la stânga și la dreapta până când strainerul cade. Sau folosiți pâlnia pentru a împinge strainerul în jos.
	Verificați dacă bumpul este la distanță față de marginea pâlniei înainte de a o introduce din nou în aparat.	Verificați înainte de fiecare utilizare.
Cafea prea rece	Dacă preparați cafeaua în modul de temperatură joasă.	Preparați cafeaua în modul de temperatură înaltă.
	Dacă apăsați butonul „Manual control” pentru a prepara cafeaua înainte de preîncălzire.	Apăsați butonul „Manual control” după ce preîncălzirea este completă.
	Dacă preparați cafeaua într-o stare rece a aparatului înainte de preîncălzire.	Utilizați funcția de preparare a cafelei cu două căni (fără cafea în pâlnie) sau așteptați până când preîncălzirea este completă înainte de a prepara cafeaua.
	Dacă există apă în boiler înainte de preîncălzire.	Înainte de a preîncălzi, apăsați butonul „Single cup/Manual control” și lăsați apa să iasă din țeava de aburi (aproximativ 180 ml).

Eliminarea corectă a acestui produs



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în UE. Pentru a preveni potențialele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, vă rugăm să le reciclați în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.