Sobczyk

Coffee Machine

Espressomaskine med touchdisplay

CS-1972

Mit navn er Casper Sobczyk

Med mere end 20 års erfaring i det kulinariske univers – og som tidligere medlem af det danske kokkelandshold – er det en stor glæde for mig at præsentere min kollektion af professionelt køkkenudstyr.

Hvert eneste redskab i kollektionen er udvalgt og designet med fokus på både funktion og æstetik. Målet er enkelt: at gøre madlavning til en inspirerende og ubesværet oplevelse.

Hver genstand er håndplukket af mig, og du kan være sikker på, at de er skabt til at løfte din madlavning til nye højder.

Velkommen til en verden af køkkenglæde.

God fornøjelse

Casper Sobczyk

SOBCZYK

Espressomaskine med touchdisplay

Produkt-ID: CS-1972

1. Sikkerhedsadvarsler

Fare! Manglende overholdelse af denne advarsel kan medføre livsfarlig personskade som følge af elektrisk stød.

Dette er en elektrisk espressomaskine og kan forårsage elektrisk stød. Følg venligst disse sikkerhedsanvisninger:

- Rør aldrig ved espressomaskinen med våde hænder eller fødder.
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder.
- Sørg for, at den anvendte stikkontakt altid er frit tilgængelig, så espressomaskinen kan afbrydes, når det er nødvendigt.
- Tag altid stikket ud ved at holde i selve stikket. Træk aldrig i ledningen, da dette kan beskadige den.
- For at afbryde espressomaskinen helt skal stikket tages ud af stikkontakten.
- Hvis espressomaskinen er defekt, må du ikke selv forsøge at reparere den. Sluk den, tag stikket ud af stikkontakten, og kontakt kundeservice.
- Før rengøring af espressomaskinen skal den slukkes, stikket tages ud af stikkontakten, og espressomaskinen skal køle af.

Vigtigt: *Manglende overholdelse af denne advarsel kan medføre personskade eller skade på espressomaskinen.*
Hold al emballage (plastikposer, flamingo) væk fra børn.

Fare for forbrænding! *Manglende overholdelse af denne advarsel kan medføre skoldning eller forbrænding.*
Denne espressomaskine producerer varmt vand, og der kan dannes damp, mens den er i brug. Undgå kontakt med sprøjt af vand eller varm damp.

Tilsigtet brug og begrænsninger

Denne espressomaskine er designet og fremstillet til at tilberede kaffe eller cappuccino.

Brug kun drikkevand til at fylde tanken, som beskrevet i denne brugsanvisning.

Brug aldrig varmtvands-/dampdysen til andre drikke end mælk.

Enhver anden brug betragtes som forkert og dermed farlig. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert brug af espressomaskinen.

Brugsanvisning

Læs denne brugsanvisning grundigt, før du bruger espressomaskinen. Manglende overholdelse heraf kan medføre forbrænding eller skade på espressomaskinen.

Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Bemærk: *Gem denne brugsanvisning til senere brug. Hvis espressomaskinen overdrages til andre personer, skal denne brugsanvisning følge med.*

Kontrol af espressomaskinen

Når emballagen er fjernet, skal du sikre dig, at produktet er komplet og ubeskadiget, og at alt tilbehør er til stede. Brug ikke espressomaskinen, hvis den er synligt beskadiget.

2. Bortskaffelse af espressomaskinen

Espressomaskinen må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald, men skal afleveres på en godkendt genbrugsstation. Se sorteringsvejledningen bagerst i denne manual for flere detaljer.

Tekniske data

Netspænding: 220–240 V, 50 Hz

Kaffemaskinens effekt: 1150–1360 W

Kværnens effekt: 120 W

Tryk: 20 bar

Mål: (B) 316 mm × (D) 279 mm × (H) 366 mm

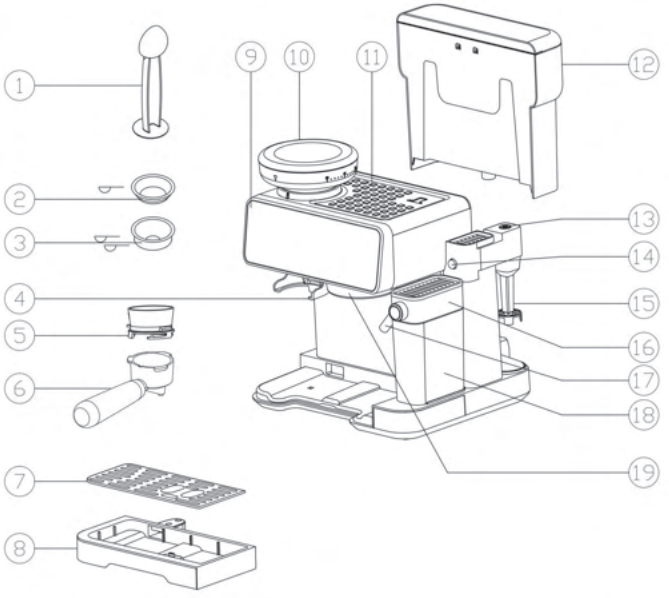
Vandtankens kapacitet: maks. 2 l

Mælketankens kapacitet: maks. 0,4 l

Ingen af komponenterne eller tilbehøret tåler opvaskemaskine.

3. Beskrivelse

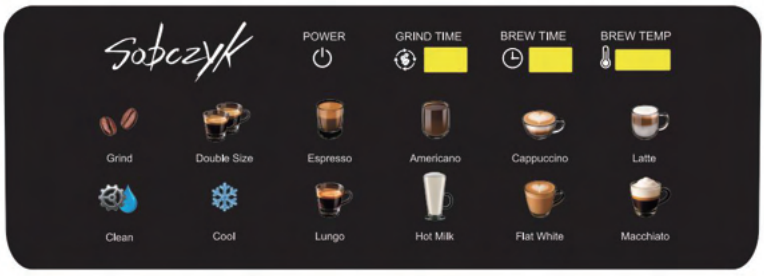
3.1 Beskrivelse af espressomaskinen



Beskrivelse af apparatet

1.Måleske med integreret kaffestamper
2.Filterkurv (1 kop, 8–9 g malet kaffe)
3.Filterkurv (2 kopper, 16–17 g malet kaffe)
4.Holderbeslag
5.Opsamlingsring til kaffepulver
6.Håndtag/filterholder
7.Dæksel til drypbakke
8.Aftagelig drypbakke
9.Frontpanel
10.Bønnebeholder
11.Kopvarmeplade
12.Aftagelig vandbeholder
13.Kontakt til mælkeskummer
14.Udløserknap
15.Mælkeskummerhoved
16.Låg til mælkebeholder
17.Rør til varm mælk
18.Mælkebeholder
19.Bryggehoved

3.2 Kontrolpanel



Betjeningspanel

1.Tænd/sluk
2.Kværnetid (justerbar)
3.Bryggetid
4.Bryggetemperatur
5.Kværn: Tryk for at starte kværningen
6.Dobbelt størrelse: Ca. 50 % større mængde
7.Espresso: Ca. 40 ml kaffe
8.Americano: Ca. 150 ml kaffe
9.Cappuccino: Ca. 40 ml kaffe + 160 ml mælk
10.Latte: Ca. 40 ml kaffe + 200 ml mælk
11.Rengøring: Rengøringsfunktion
12.Kold: Når indikatoren lyser, kan der kun tilberedes kold kaffe
13.Lungo: Ca. 110 ml kaffe
14.Varm mælk: Ca. 150 ml mælk
15.Flat White: Ca. 50 ml kaffe + 150 ml mælk
16.Macchiato: Ca. 40 ml kaffe + 15 ml mælk

Bemærk:

- Tænd for maskinen: ikonerne Cool, Espresso, Lungo og Americano lyser op, hvilket viser, at maskinen er klar til at tilberede kold kaffe.
- Tryk på 'Cool' for at slukke ikonet og skifte til varm kaffe-tilstand. Et blinkende lys betyder, at maskinen forvarmer; et fast lys betyder, at den er klar til brygning.
- 2-kops-filteret giver en kraftigere smag, og alle kaffemængder ovenfor er baseret på 2-kops-filteret. 1-kops-filteret giver en mildere smag og en større mængde kaffe.
- Hver kops kapacitet kan variere en smule — dette er normalt.
- Tryk på 'Double Size' (ikonet lyser) for at få ca. 50% mere malet kaffe eller drik.
- I rengøringstilstand afgiver mælketankens udløb 80 ml vand, og kaffeudløbet afgiver 100 ml vand pr. cyklus; maskinen kører 5 cyklusser.
- Under faktisk brug kan drikkevaremængden variere en smule. Værdierne ovenfor er kun vejledende.

4. Installation af espressomaskinen

Vigtigt! Ved installation af espressomaskinen skal følgende sikkerhedsanvisninger overholdes:

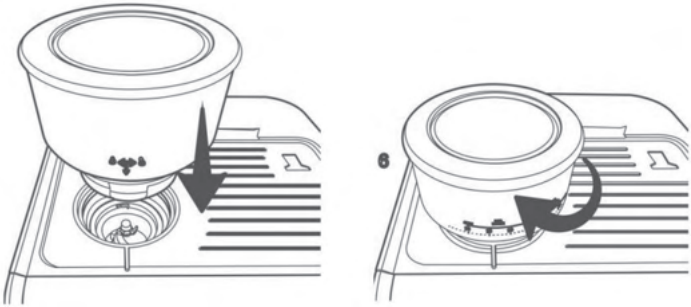
- Vand, der trænger ind i kaffemaskinen, kan forårsage skade. Placer ikke espressomaskinen i nærheden af vandhaner eller vaske.
- Espressomaskinen kan blive beskadiget, hvis vandet i den fryser. Installer ikke espressomaskinen i et rum, hvor temperaturen kan falde til under frysepunktet.
- Placer ledningen, så den ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller kontakt med varme overflader (f.eks. elektriske kogeplader).
- Espressomaskinen afgiver varme. Efter placering på bordpladen skal der være mindst 3 cm afstand mellem espressomaskinen og side- og bagvægge, og mindst 15 cm over maskinen.
- Rengør alle aftagelige dele med vand fra hanen.

4.1 Tilslutning af espressomaskinen

Fare! *Kontrollér, at forsyningsspændingen svarer til den spænding, der er angivet på typeskiltet på bunden af espressomaskinen. Tilslut espressomaskinen til en korrekt installeret og korrekt jordforbundet stikkontakt. Hvis stikkontakten ikke passer til espressomaskinens stik, skal stikkontakten udskiftes med en egnet type af en kvalificeret fagperson.*

4.2 Kaffebønner

- Espresso er følsom over for valg af bønner og malingsgrad. Vi anbefaler at starte med en malingsgrad mellem 5 og 9. For fint malet kaffe kan medføre tilstopning og for korte shots.
- Fjern bønnebeholderen fra emballagen.
- Placer bønnebeholderen i maskinen ved at rette pilen ind efter maskinen, og drej den derefter med uret for at låse den på plads.
- Drej bønnebeholderen til en malingsgrad mellem 5 og 9.



Vigtigt: kværnindikatoren viser 'NO', hvis beholderen er fjernet eller ikke låst på plads. Placer beholderen i maskinen, og drej den til den låste position for at løse dette.

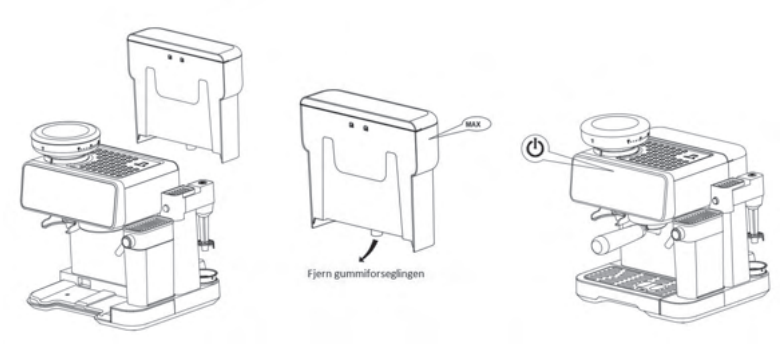
- Beholderens malingsgrad går fra 0 til 20, hvor 0 er den fineste og 20 den groveste.
- Vi anbefaler at bruge hele kaffebønner frem for formalet kaffe. Formalet kaffe mister hurtigt sin aroma og smag.
- Det kan tage flere forsøg at finde den malingsgrad, der passer bedst til din smag.

- Sådan indstilles standardmængden: Med maskinen tilsluttet trykkes og holdes Grind-knappen nede i 3 sekunder, hvorefter den slippes. LED-displayet viser '15S'. Tryk på Grind-knappen for at justere maletiden — hvert tryk lægger 1 sekund til. Den korteste brugerdefinerede tid er 9 sekunder, og den længste er 18 sekunder. Hvis Double Size er valgt, viser displayet '23S'; den korteste brugerdefinerede tid er da 19 sekunder, og den længste er 40 sekunder (samme fremgangsmåde som ovenfor).

5. Påfyldning af vandtanken

Bemærk: *før første brug skal alt tilbehør og vandtanken vaskes med varmt vand.*

1. Træk tanken tilbage for at tage den ud, og fjern derefter gummiforseglingen (vist i rødt) fra bunden.
2. Fyld tanken med frisk, rent vand, og pas på ikke at overskride MAX-niveauet. Sæt tanken tilbage i espressomaskinen.
3. Brug blødt drikkevand eller filtreret vand. Hårdt vand forkorter maskinens levetid. Tilsæt ikke kemiske rengøringsmidler i tanken.



Brug aldrig espressomaskinen uden vand i tanken eller uden tanken monteret.

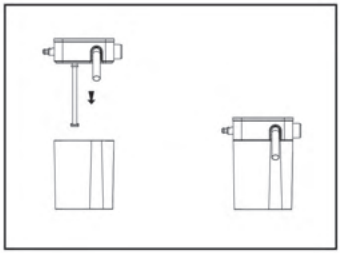
Vigtigt: fjern gummiforseglingen, før espressomaskinen tages i brug!

6. Første ibrugtagning

Før første brug skal alt tilbehør vaskes, og det interne kredsløb skylles som følger:

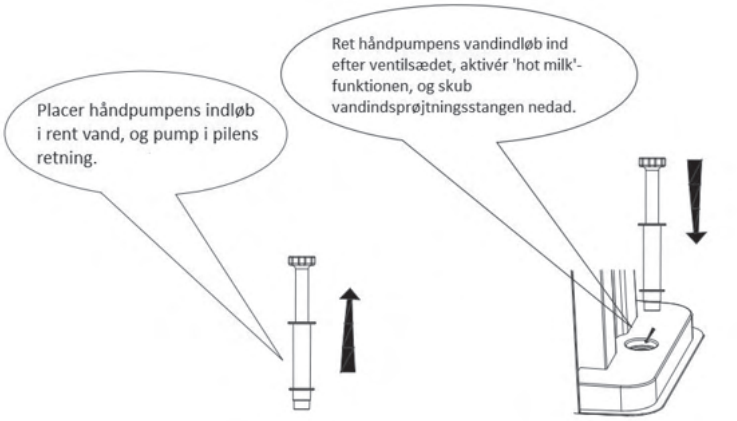
1. Fyld vandtanken som beskrevet i kapitel 5.
2. Når espressomaskinen tilsluttes, bipper det én gang som en selvdiagnosticeringscyklus.
3. Tilslut mælketanken til espressomaskinen ved at rette den ind efter låsehullet. Tilsæt ikke mælk på dette tidspunkt — fyld først mælketanken med renset vand for at rengøre tank og slanger.
4. Monter filterholderen på espressomaskinen. Der skal ikke bruges malet kaffe til dette trin.
5. Tryk på 'Power'-knappen, placer en beholder på mindst 500 ml under kogerudløbet, og tryk derefter på 'Hot Milk' for at frigive den indvendige luft og det indvendige vandtryk. Fortsæt i mindst 30 sekunder, indtil der kommer vand ud. Gentag dette 5 gange, når maskinen bruges for første gang, eller efter den ikke har været brugt i lang tid.

6. Maskinen slukker automatisk, hvis den ikke bruges i 20 minutter. Tryk på ON/OFF-knappen for at tænde den igen.



Vigtigt: resterende luft i maskinen kan forhindre den i at fungere korrekt. Hvis maskinen har stået ubrugt i lang tid, eller der ikke kommer vand ud på noget tidspunkt, skal trykket udlignes som beskrevet ovenfor.

Vigtigt: hvis maskinen stadig ikke kan afgive vand efter ovenstående trin, skal håndpumpen bruges som hjælp.



7. Sådan laver du forskellige kopper kaffe

7.1 Sådan tilbereder du kold kaffe (Cool-tilstand)

- Efter tilberedning af varm kaffe er den kolde kaffe-funktion låst, indtil maskinen er kølet ned til 40 °C.

Vigtigt! Tryk på 'Cool'-ikonet én gang, og tryk derefter på det, og hold det nede i 3 sekunder. Ikonet blinker, mens maskinen frigiver det varme vand indeni og køler ned automatisk.

- Der pumpes fortsat varmt vand ud, indtil kogertemperaturen falder under 40 °C. Placer en beholder på mindst 500 ml under kaffeudløbet for at opsamle dette vand.

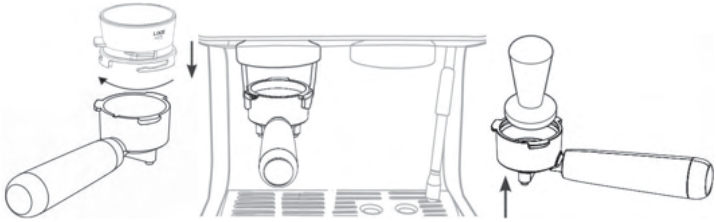
7.2 Sådan laver du en varmere kaffe

- Vi anbefaler at varme kopperne op før brygning ved at skylle dem med lidt varmt vand.
- Monter filterholderen — med filteret på plads, men uden malet kaffe — på espressomaskinen. Brug den kop, du vil drikke af, og tryk på 'Espresso' for at lade varmt vand løbe ned i koppen og varme den op.
- Lad de kopper, du vil bruge, stå på kopvarmeren, som bliver varm under drift.

7.3 Sådan tilbereder du espresso med den indbyggede kværn

Bemærk: *følg vejledningen om malingsgrad og dosering i afsnit 4.2 for det bedste resultat.*

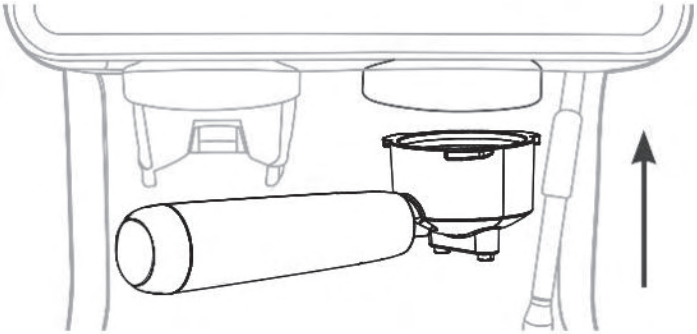
1. Skub enten single-shot- eller double-shot-filteret ind i portafilteret, indtil det klikker på plads.
2. Sørg for, at der er kaffebønner i bønnebeholderen.
3. Monter maleringen på portafilteret for at forhindre, at malet kaffe spildes ud.
4. Placer portafilteret i kværnholderen.
5. Tryk på Grind-knappen.
6. Når malingen er færdig, fjernes portafilteret, og der bankes let på det for at jævne kaffegrumset ud.
7. Pres kaffen godt sammen med den medfølgende stamper, og fjern derefter kværnholderen. Jævnt, konsekvent tryk giver den bedste kaffepuck. Fjern overskydende kaffegrums fra kanten af portafilteret.



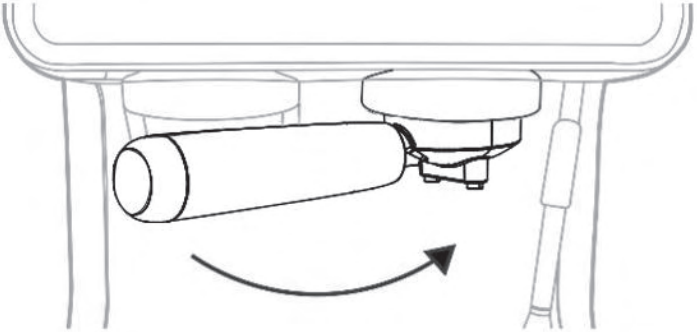
7.4 Sådan tilbereder du espresso med formalet kaffe

1. Til én kop lægges ét afstrøget mål formalet kaffe i filteret. Til to kopper bruges to løst fyldte mål. Tilsæt kaffen lidt ad gangen for at undgå, at filteret løber over.
2. Fordel kaffegrumset jævnt, og tryk let sammen med presseren.
3. Pres kaffen korrekt: for hårdt tryk giver en langsom, kraftig kaffe; for let tryk giver en hurtig, svag kaffe.
4. Fjern overskydende kaffe fra kanten af filterholderen, før den monteres på espressomaskinen (se 7.5, Brygning).

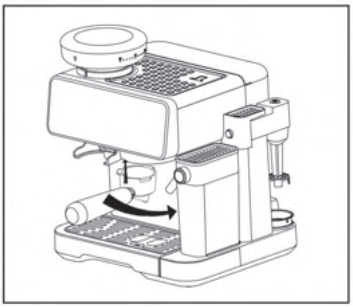
7.5 Brygning

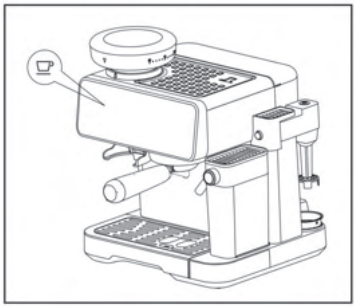


- Monter filterholderen på espressomaskinen: ret håndtaget ind efter UNLOCK-symbolet, sæt filterholderen i, og drej håndtaget til højre, indtil det flugter med LOCK-symbolet.



- Placer koppen eller kopperne under filterholderens tuder.
- Sørg for, at lysene ved kaffeknapperne er tændt, og tryk derefter på tilhørende-knappen. Espressomaskinen brygger kaffen og stopper automatisk.
- For at fjerne filterholderen drejes håndtaget fra højre (LOCK) til venstre (UNLOCK).





Fare for forbrænding!

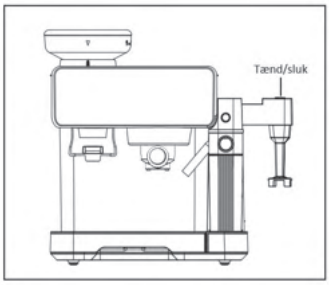
- For at undgå sprøjt må filterholderen aldrig fjernes, mens espressomaskinen brygger kaffe. Vent altid et par sekunder efter brygning, før den fjernes.
- Uden mælketanken monteret er funktionerne Latte, Cappuccino, Hot Milk, Flat White og Macchiato ikke tilgængelige.

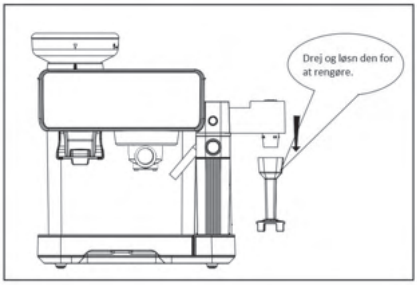
8. Påfyldning af mælketanken

1. Sørg for, at alle dele er samlet korrekt.
2. Fyld mælketanken med mælk uden at overskride den maksimale kapacitet, og luk derefter låget.
3. Sæt mælketanken i låsehullet som beskrevet i kapitel 6, Første ibrugtagning.
4. Funktionerne Latte, Cappuccino, Hot Milk, Flat White og Macchiato er ikke tilgængelige, hvis mælketanken ikke er placeret korrekt.

9. Sådan skummer du kold mælk

1. Hæld mælk i en mælkekande. Brug altid mælk ved køleskabstemperatur (5 °C); ellers skummer den muligvis ikke korrekt.
2. Sæt skummerhovedet ned i mælken.
3. Tryk på 'Power'-knappen oven på den kolde mælkeskummer for at tænde den. Espressomaskinen begynder at skumme mælken; tryk på 'Power' igen for at stoppe.
4. Til kolde drikke anbefaler vi at tilsætte lidt is i mælken før skumning.





10. Selvrensning og afkalkning

Vigtigt!

- Afkalk kaffemaskinen efter 2–3 måneders brug, så kaffen fortsat smager godt.

1. Brug et afkalkningsmiddel, der er beregnet til kaffemaskiner. Du kan også bruge citronsyre blandet med vand i forholdet 3 dele citronsyre til 100 dele vand.
2. Fyld blandingen i vandbeholderen.
3. Stil en stor beholder på drypbakken til at opsamle vandet.
4. Sæt stikket i, og tænd maskinen.
5. Tryk på knappen “Clean”. Rengøringen starter automatisk:

- Kaffeudløbet afgiver 100 ml vand og stopper.
- Mælkeudløbet afgiver 80 ml vand.
- Maskinen pumper vand igennem i alt fem gange.

6. Når rengøringen er færdig, skal du skylle vandbeholderen grundigt og fylde den med rent vand.
7. Kør maskinen, som om du laver kaffe, men uden kaffe. Lad rent vand løbe igennem, så alle rester af afkalkningsmidlet fjernes.
8. Hvis maskinen skal stilles væk, skal du tage stikket ud, fjerne kaffe fra filteret og tømme vandbeholderen.

11. Rengøring

Vigtigt!

- Brug ikke opløsningsmidler, skurende rengøringsmidler eller sprit til at rengøre kaffemaskinen.
- Brug ikke metalgenstande til at fjerne kalk eller kafferester, da de kan ridse metal- eller plastoverflader.
- Hvis espressomaskinen ikke har været brugt i mere end en uge, anbefaler vi kraftigt at køre en skyllecyklus som beskrevet i kapitel 6, Første ibrugtagning, før det bruges igen.

Fare! Nedsænk aldrig kaffemaskinen i vand under rengøring. Det er en elektrisk espressomaskine.

11.1 Rengøring af drypbakken

Vigtigt! Hold øje med vandniveauet i drypbakken regelmæssigt. Tøm og rengør den, før den løber over — ellers kan vandet løbe over kanten og beskadige espressomaskinen, overfladen den står på, eller de omkringliggende områder. Vi anbefaler at rengøre den efter hver brug.

- Fjern drypbakken og kopbakken.
- Adskil de to bakker, og rengør dem med en blød, fugtig klud, og saml dem igen.
- Tør dem grundigt, og sæt dem tilbage i maskinen.

11.2 Rengøring af kaffefiltrene

Rengør kaffefiltrene regelmæssigt:

- Skyl filtrene under rindende vand.
- Sørg for, at hullerne ikke er tilstoppede; rengør om nødvendigt med en nål.

11.3 Anden rengøring

- Brug ikke opløsningsmidler eller skurende rengøringsmidler til at rengøre kaffemaskinen — brug kun en blød, fugtig klud.
- Rengør filterholderkoppen.

11.4 Rengøring af vandtanken

Rengør vandtanken regelmæssigt (ca. én gang om måneden) med en fugtig klud og lidt mild opvaskesæbe.

11.5 Rengøring af mælketanken

1. Fjern mælketanken ved at trykke på udløserknappen, vask den grundigt, og fyld den med vand.
2. Rengør de indvendige slanger som beskrevet i kapitel 6, Første ibrugtagning.

Fare! *Nedsænk aldrig kaffemaskinen i vand under rengøring. Det er en elektrisk espressomaskine.*

11.6 Rengøring af den kolde mælkeskummer

1. Fyld en kande med vand.
2. Sæt skummeren ned i vandet, og start skumning.
3. Sluk skummeren, fjern den, og rengør den under rindende vand.

11.7 Rengøring af kværnen

Placer en kop eller beholder under kværnen, før du starter, for at opsamle løst kaffegrums. Vi anbefaler at rengøre kværnen mindst én gang om ugen.

1. Fjern bønnebeholderen fra maskinen.
2. Drej for at låse op, og træk derefter den udvendige kværnsten ud.
3. Brug de medfølgende børster til at fjerne alt grums, og rengør både top og bund af kværnskakten.
4. Sæt den udvendige kværnsten tilbage.
5. Sæt bønnebeholderen tilbage.

Bemærk: brug ikke hænderne til at fjerne kaffegrums — brug kun de medfølgende børster.

Fare! Nedsænk aldrig kaffemaskinen i vand under rengøring. Det er en elektrisk espressomaskine.

12. Almindelig fejlfinding

Problem	Årsag	Løsning
Der kommer ingen espresso ud	Resterende luft indeni	Frigiv den resterende luft som beskrevet i kapitel 6, Første ibrugtagning
	Intet vand i tanken	Fyld tanken
	Hullerne i filterholderen er tilstoppede	Rengør filterholderens tudhuller
	Filteret er tilstoppet	Rengør som beskrevet i afsnit 11.2, Rengøring af kaffefiltrene
Espressoen drypper fra kanten af filterholderen i stedet for hullerne	Filterholderen er sat forkert i eller er beskidt	Monter filterholderen korrekt, og drej den helt fast
	Hullerne i filterholderens tud er tilstoppede	Rengør filterholderens tudhuller
	Filteret er tilstoppet	Rengør som beskrevet i afsnit 11.2, Rengøring af kaffefiltrene
Filterholderen kan ikke monteres på espressomaskinen	Der er kommet for meget kaffe i filteret	Brug det medfølgende mål, og sørg for at bruge det korrekte filter til tilberedningstypen
Espressomaskinen laver ikke kaffe, og funktionsknappernes lys blinker i nogle sekunder	Intet vand i tanken	Fyld tanken med vand
	Tanken er sat forkert i, og ventilerne i bunden er ikke åbne	Tryk let tanken ned for at åbne ventilerne i bunden
	Filteret er tilstoppet	Rengør som beskrevet i afsnit 11.2, Rengøring af kaffefiltrene
Kaffecremaen er for tynd (løber for hurtigt ud af tuden)	Den formalede kaffe er ikke presset fast nok	Pres den formalede kaffe hårdere

Problem	Årsag	Løsning
	Der er ikke nok formalet kaffe	Øg mængden af formalet kaffe
	Den formalede kaffe er for groft malet	Brug kun formalet kaffe beregnet til espressomaskiner
	Der bruges en forkert type formalet kaffe	Skift til en anden type formalet kaffe
Kaffecremaen er for tyk (løber for langsomt ud af tuden)	Den formalede kaffe er presset for hårdt	Pres kaffen mindre hårdt
	Der er for meget formalet kaffe	Reducér mængden af formalet kaffe
	Filteret er tilstoppet	Rengør som beskrevet i afsnit 11.2, Rengøring af kaffefiltrene
	Den formalede kaffe er for fint malet	Brug kun formalet kaffe beregnet til espressomaskiner
	Den formalede kaffe er for fint malet eller fugtig	Brug kun formalet kaffe beregnet til espressomaskiner, og sørg for, at den ikke er for fugtig
Der dannes ikke mælkeskum ved tilberedning af cappuccino	Mælken er ikke kold nok	Brug altid mælk ved køleskabstemperatur (5 °C)
	Mælkeskummeren er beskidt	Rengør som beskrevet i afsnit 11.5, Rengøring af mælketanken
Espressomaskinen fungerer ikke, og alle funktionsknappers lys blinker	—	Afbryd straks espressomaskinen, og kontakt kundeservice

Sorteringsvejledning

Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter, der er mærket med "overkrydsede skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den krydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt. Til dette formål har alle kommuner etableret indsamlingsordninger, hvor affald af elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer eller andre indsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningerne. Nærmere information skal indhentes hos kommunens tekniske forvaltning.

Fremstillet for og importeret af:

Stock Group A/S

Gammelmarksvej 11

DK-7100 Vejle

www.stockgroup.dk

SOBCZYK

Coffee Machine

USER MANUAL

Product ID: CS-1972

English

1. Safety Warnings

Danger! Failure to observe this warning may result in life-threatening injury from electric shock.

This is an electrical appliance and may cause electric shocks. Please follow these safety warnings:

- Never touch the appliance with damp hands or feet.
- Never touch the plug with damp hands.
- Make sure the socket used is freely accessible at all times, so the appliance can be unplugged when necessary.
- Always unplug by holding the plug directly. Never pull the cord, as this could damage it.
- To disconnect the appliance completely, unplug it from the mains socket.
- If the appliance is faulty, do not attempt to repair it. Turn it off, unplug it from the mains socket, and contact Customer Services.
- Before cleaning the appliance, turn it off, unplug it from the mains socket, and allow it to cool.

Important: *Failure to observe this warning could result in injury or damage to the appliance.*
Keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam) away from children.

Danger of burns! *Failure to observe this warning could result in scalds or burns.*
This appliance produces hot water, and steam may form while it is in operation. Avoid contact with splashes of water or hot steam.

Designated Use and Restrictions

This appliance is designed and made to prepare coffee or cappuccino.

Use drinking water only to fill the tank, as described in this Instruction Manual.

Never use the hot water/steam spout with beverages other than milk.

Any other use is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer is not liable for damage resulting from improper use of the appliance.

Instruction for Use

Read this Instruction Manual carefully before using the appliance. Failure to follow it may result in burns or damage to the appliance.

The manufacturer is not liable for damage resulting from failure to observe this Instruction Manual.

Please note: *Keep this Instruction Manual for future reference. If the appliance is passed on to other persons, this manual must be provided with it.*

Checking the Appliance

After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged, and that all accessories are present. Do not use the appliance if it is visibly damaged.

2. Disposing of the Appliance

The appliance must not be disposed of with household waste, but must be taken to an authorised waste separation and recycling centre. See the Sorting Guide at the end of this manual for full details.

Technical Data

Mains voltage: 220–240 V, 50 Hz

Coffee maker power: 1150–1360 W

Grinder power: 120 W

Pressure: 20 bar

Unit size: (W) 316 mm × (D) 279 mm × (H) 366 mm

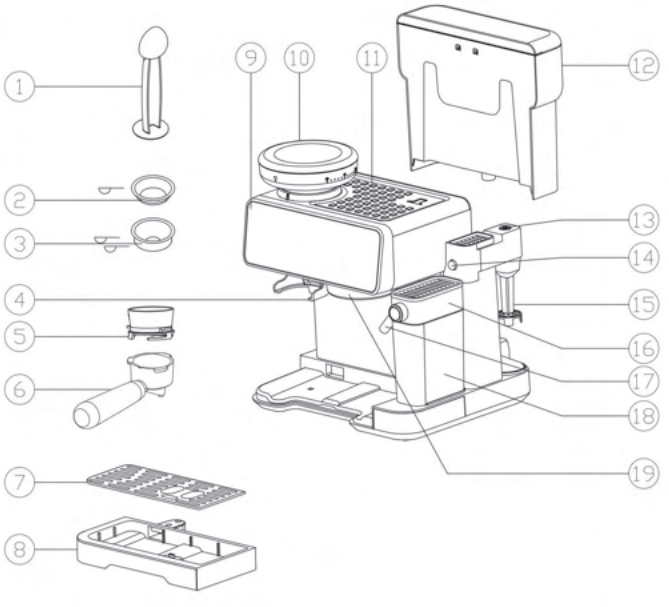
Water tank capacity: max. 2 L

Milk tank capacity: max. 0.4 L

None of the components or accessories are dishwasher-safe.

3. Description

3.1 Description of the Appliance



1.MEASURING SPOON WITH INTEGRATED TAMPER
2.FILTER CUP (1-cup 8~9g ground coffee)
3.FILTER CUP (2-cup 16~17g ground coffee)
4.HOLDER BRACKET
5.POWDER-COLLECTING RING
6.HANDLER/FILTER HOLDER
7.DRIP TRAY COVER
8.REMOVABLE DRIP TRAY
9.FRONT PANEL
10.BEAN HOUSING
11.HOLDING PLATE FOR WARMING CUPS
12. REMOVABLE WATER TANK
13. MILK FROTHING SWITCH
14. RELEASED BUTTON
15.MILK FROTHING HEAD
16.MILK TANK COVER
17.HOT MILK TUBE
18.MILK TANK
19.COFFEE BREWING HEAD

3.2 Control Panel

1.POWER: On/Off
2.GRIND TIME (Adjustable)
3.BREW TIME
4.BREW TEMPERATURE
5.Grind: Press to start grinding
6.Double Size: Approx.50% size more
7.Espresso: Approx.40ml coffee
8.Americano: Approx.150ml coffee
9.Cappuccino: Approx.40ml coffee + 160ml milk
10.Latte: Approx.40ml coffee + 200ml milk
11.Clean: Clean Mode
12.Cold: Only cool coffee can be made if light up
13.Lungo: Approx.110ml coffee
14.Hot Milk: Approx.150ml milk
15.Flat White: Approx.50ml coffee + 150ml milk
16.Macchiato: Approx.40ml coffee + 15ml milk

Please note:

- Switch on the machine: the Cool, Espresso, Lungo, and Americano icons will light up, indicating the machine is ready to prepare cold coffee.
- Press 'Cool' to turn its icon off and switch to hot coffee mode. A flashing light means the machine is preheating; a steady light means it is ready to brew.
- The 2-cup filter produces a stronger flavour, and all coffee quantities listed above are based on the 2-cup filter. The 1-cup filter produces a lighter flavour and a larger volume of coffee.
- The capacity of each cup may vary slightly — this is normal.
- Press 'Double Size' (icon lights up) to get approximately 50% more ground coffee or beverage.
- In clean mode, the milk tank outlet dispenses 80 ml of water and the coffee outlet dispenses 100 ml of water per cycle; the machine runs 5 cycles.
- In actual operation, the beverage volume may vary slightly. The values above are for reference only.

4. Installing the Appliance

Important! When installing the appliance, observe the following safety warnings:

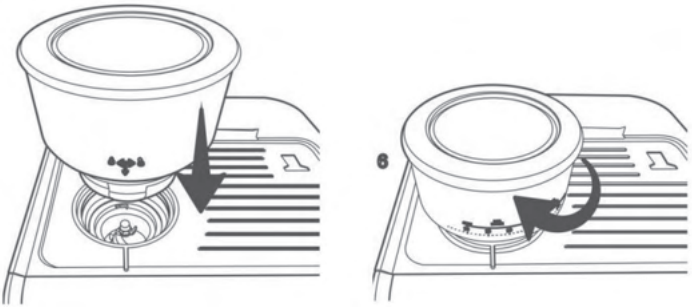
- Water penetrating the coffee maker could cause damage. Do not place the appliance near taps or sinks.
- The appliance could be damaged if the water inside it freezes. Do not install the appliance in a room where the temperature could drop below freezing.
- Arrange the cord so it cannot be damaged by sharp edges or contact with hot surfaces (e.g. electric hotplates).
- The appliance gives off heat. After positioning it on the worktop, leave a gap of at least 3 cm between the appliance and the side and rear walls, and at least 15 cm above the machine.
- Clean all removable parts with tap water.

4.1 Connecting the Appliance

Danger! *Check that the mains power supply voltage matches the voltage indicated on the rating plate on the bottom of the appliance. Connect the appliance to a correctly installed, properly earthed socket. If the socket does not match the appliance's plug, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional.*

4.2 Coffee Beans

- Espresso is sensitive to bean selection and grind size. We recommend starting with a grind size between 5 and 9. Overly fine grounds may cause clogging and short shots.
- Remove the bean hopper from the packaging.
- Place the bean hopper into the machine, aligning the arrow with the machine, then turn it clockwise to lock into place.
- Turn the bean hopper to a grind size between 5 and 9.



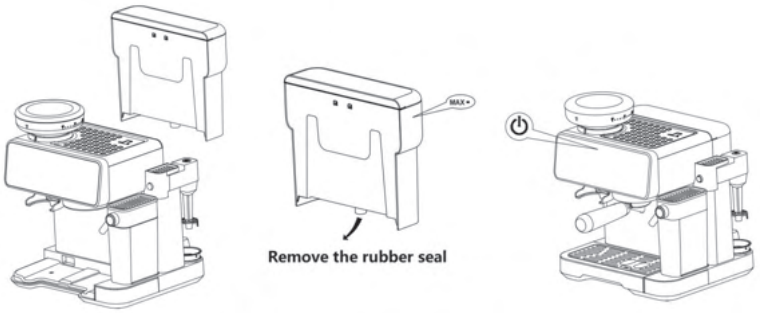
Important: the grinder indicator will show 'NO' if the hopper is removed or not locked into place. Place the hopper into the machine and rotate it to the locked position to resolve this.

- The hopper's grind size setting ranges from 0 to 20, where 0 is the finest and 20 is the coarsest.
- We recommend using whole coffee beans rather than pre-ground coffee. Pre-ground coffee loses its aroma and taste quickly.
- It may take several attempts to find the grind size that best suits your taste.
- To set the default dispense amount: with the machine plugged in, press and hold the Grind button for 3 seconds, then release. The LED display will show '15S'. Press the Grind button to adjust the grinding time — each press adds 1 second. The shortest custom time is 9 seconds and the longest is 18 seconds. If Double Size is selected, the display shows '23S'; the shortest custom time is then 19 seconds and the longest is 40 seconds (same procedure as above).

5. Filling the Water Tank

Please note: *before first use, wash all accessories and the water tank with warm water.*

1. Pull the tank back to remove it, then take out the rubber seal (shown in red) from the bottom.
2. Fill the tank with fresh, clean water, taking care not to exceed the MAX level. Put the tank back into the appliance.
3. Use soft drinking water or filtered water. Hard water will shorten the service life of the machine. Do not add any chemical cleaning agents to the tank.



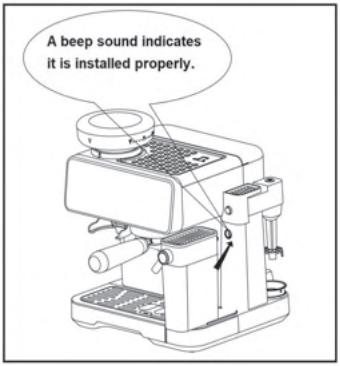
Never operate the appliance without water in the tank, or without the tank fitted.

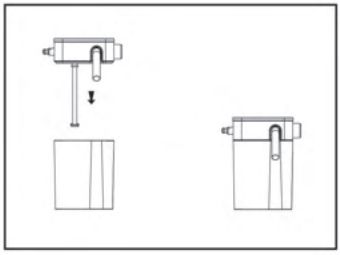
Important: remove the rubber seal before using the appliance!

6. First Use

Before first use, wash all accessories and rinse the internal circuit as follows:

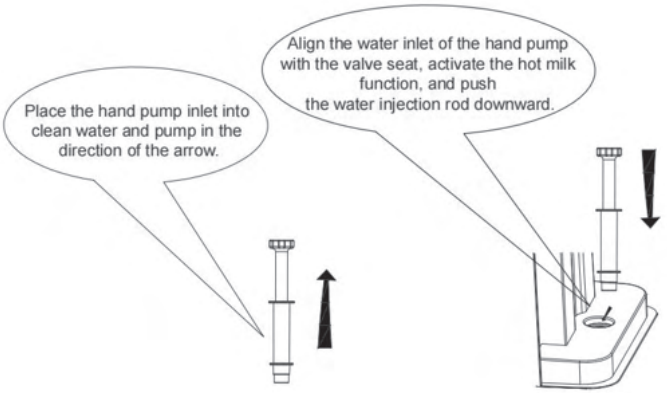
1. Fill the water tank as described in chapter 5.
2. When plugged in, the appliance will beep once, indicating a self-diagnostic cycle.
3. Connect the milk tank to the appliance, aligning it with the locking hole. Do not add milk at this stage — first fill the milk tank with purified water to clean the tank and pipes.
4. Attach the filter holder to the appliance. No ground coffee is needed for this step.
5. Press the 'Power' button, place a container of at least 500 ml under the boiler outlet, then press 'Hot Milk' to release the air and water pressure inside the machine. Continue for at least 30 seconds, until water comes out. Repeat this 5 times when using the machine for the first time, or after it has not been used for a long period.
6. The machine will switch off automatically if left idle for 20 minutes. Press the ON/OFF button to switch it on again.





Important: residual air inside the machine may prevent it from working properly. If the machine has been idle for a long time, or no water comes out at any point, release the pressure as described above.

Important: if the machine still fails to dispense water after the steps above, use the hand pump for assistance.



7. How to Make Different Cups of Coffee

7.1 How to Prepare Cold Coffee (Cool Mode)

- After making hot coffee, the cold-coffee function is locked until the machine has cooled to 40°C.

Important! Press the 'Cool' icon once, then press and hold it for 3 seconds. The icon will flash while the machine releases the hot water inside and cools down automatically.

- Hot water will continue to be pumped out until the boiler temperature drops below 40°C. Place a container of at least 500 ml under the coffee outlet to collect this water.

7.2 How to Make a Hotter Coffee

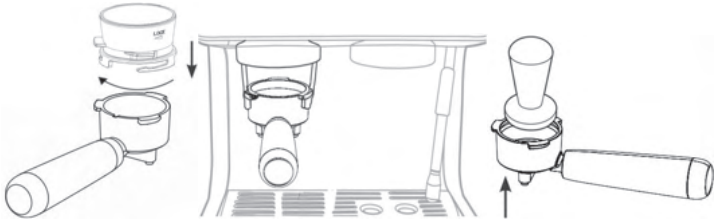
- We recommend warming the cups before brewing by rinsing them with a little hot water.
- Attach the filter holder — with the filter in place but no ground coffee — to the appliance. Using the cup you will drink from, press 'Espresso' to run hot water into the cup and warm it.
- Rest the cups you will be using on the cup warmer, which becomes warm during operation.

7.3 How to Prepare Espresso Using the Built-In Grinder

Note: *follow the grind size and dose guidance in section 4.2 for the correct result.*

1. Push either the single-shot or double-shot filter into the portafilter until it clicks into place.
2. Make sure there are coffee beans in the bean hopper.
3. Fit the grinding ring onto the portafilter to prevent ground coffee from spilling out.
4. Place the portafilter in the grinder cradle.
5. Press the Grind button.

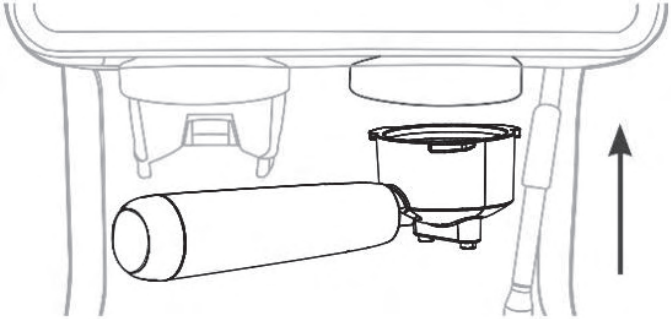
6. When grinding is complete, remove the portafilter and gently tap it to level the grounds.
7. Tamp down firmly using the tamper provided, then remove the grinder cradle. Even, consistent pressure creates the best coffee puck. Clear any excess grounds from the rim of the portafilter.



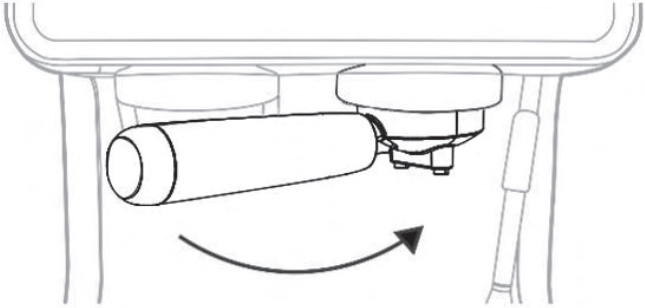
7.4 How to Prepare Espresso Using Pre-Ground Coffee

1. For one coffee, place one level measure of pre-ground coffee in the filter. For two coffees, use two loosely filled measures. Add the coffee gradually to avoid overflowing the filter.
2. Distribute the grounds evenly and press lightly with the presser.
3. Press the coffee down correctly: too firm and the coffee will brew slowly and strong; too light and it will brew quickly and weak.
4. Clear any excess coffee from the rim of the filter holder before attaching it to the appliance (see 7.5, Brewing).

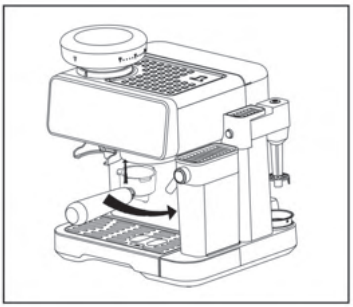
7.5 Brewing

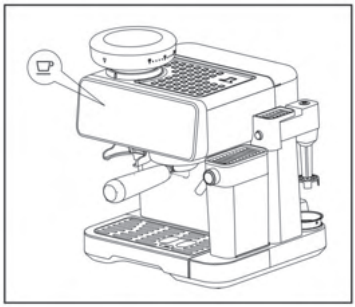


- Attach the filter holder to the appliance: align the handle with the UNLOCK symbol, insert the filter holder, and rotate the handle to the right until it aligns with the LOCK symbol.



- Place the cup or cups under the filter holder spouts.
- Make sure the lights for the coffee buttons are on, then press the corresponding buttons . The appliance will brew the coffee and stop automatically.
- To remove the filter holder, turn the handle from right (LOCK) to left (UNLOCK).





Danger of burns!

- To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee. Always wait a few seconds after brewing has finished.
- Without the milk tank fitted, the Latte, Cappuccino, Hot Milk, Flat White, and Macchiato functions are unavailable.

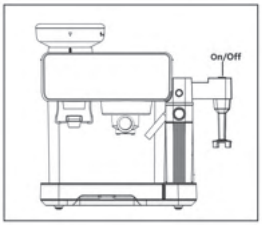
8. Filling the Milk Tank

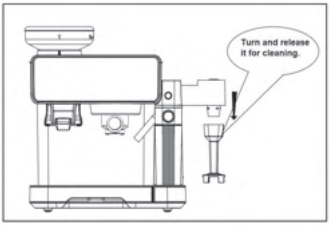
1. Make sure all parts are assembled correctly.
2. Fill the milk tank with milk, without exceeding the maximum capacity, then close the lid.
3. Insert the milk tank into the locking hole, as described in chapter 6, First Use.
4. The Latte, Cappuccino, Hot Milk, Flat White, and Macchiato functions are unavailable if the milk tank is not correctly positioned.

9. How to Froth Cold Milk

1. Pour milk into a milk jug. Always use milk at refrigerator temperature (5°C); otherwise, it may not froth properly.
2. Insert the frother head into the milk.
3. Press the 'Power' button on top of the cold milk frother to turn it on. The appliance will begin frothing the milk; press 'Power' again to stop.

4. For cold drinks, we recommend adding a little ice to the milk before frothing.





10. Self-Cleaning/Descaling

Important!

- In order to ensure the pure taste of coffee, please descale the coffee machine after 2-3 months of use.

1. Ensure that the descaling product is suitable for coffee machines.Or use the citric acid (100 water:3 citric acid) instead of the descaling product.
2. Fill the water tank with the descaling solution.
3. Place a large container on the drip tray.
4. Plug in, press the power button.
5. Press “Clean” button, the cleaning function activates. The coffee outlet dispenses 100ml of water and stops; the milk box outlet dispenses 80ml of water, and the machine automatically pumps water for 5 cycles.
6. Rinse the water tank and fill with water after the descaling process is finished.
7. Operate as if making coffee and flush water through the machine.This will remove any traces of the descaling solution.
8. Store the cleaned coffee machine unplugged with no coffee in the filter and with the water tank empty.

11. Cleaning

Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents, or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove scale or coffee deposits, as these could scratch metal or plastic surfaces.
- If the appliance has not been used for more than a week, we strongly recommend running a rinse cycle as described in chapter 6, First Use, before using it again.

Danger! Never immerse the coffee maker in water while cleaning. It is an electrical appliance.

11.1 Cleaning the Drip Tray

Important! Check the water level in the drip tray regularly. Empty and clean it before it overflows — otherwise water may spill over the edge and damage the appliance, the surface it stands on, or the surrounding area. We recommend cleaning it after every use.

- Remove the drip tray and cup tray.
- Separate the two trays and clean them with a soft, damp cloth, then reassemble.
- Dry thoroughly and put back in the machine.

11.2 Cleaning the Coffee Filters

Clean the coffee filters regularly:

- Rinse the filters under running water.
- Make sure the holes are not blocked; if necessary, clean them with a pin.

11.3 Other Cleaning

- Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee maker — use a soft, damp cloth only.
- Clean the filter holder cup.

11.4 Cleaning the Water Tank

Clean the water tank regularly (about once a month) with a damp cloth and a little mild washing-up liquid.

11.5 Cleaning the Milk Tank

1. Remove the milk tank by pressing the release button, wash it thoroughly, and fill it with water.
2. Clean the internal pipes as described in chapter 6, First Use.

Danger! *Never immerse the coffee maker in water while cleaning. It is an electrical appliance.*

11.6 Cleaning the Cold Milk Frother

1. Fill a jug with water.
2. Insert the frother into the water and start frothing.
3. Turn off the frother, remove it, and clean it under running water.

11.7 Cleaning the Grinder

Place a cup or container under the grinder before starting, to catch any loose coffee grounds. We recommend cleaning the grinder at least once a week.

1. Remove the bean hopper from the machine.
2. Rotate to unlock, then pull out the outer burr.
3. Use the brushes provided to remove any grounds, cleaning both the top and bottom of the grinder chute.
4. Replace the outer burr.
5. Replace the bean hopper.

Note: do not use your hands to remove grounds — use the brushes provided only.

Danger! Never immerse the coffee maker in water while cleaning. It is an electrical appliance.

12. Common Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
No espresso coffee is delivered	Residual air inside	Release the residual air as described in chapter 6, First Use
	No water in the tank	Fill the tank
	The holes in the filter holder are blocked	Clean the filter holder spout holes
	The filter is blocked	Clean as described in section 11.2, Cleaning the Coffee Filters
The espresso drips from the edges of the filter holder rather than the holes	The filter holder has been inserted incorrectly or is dirty	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The holes in the filter holder spouts are blocked	Clean the filter holder spout holes
	The filter is blocked	Clean as described in section 11.2, Cleaning the Coffee Filters
The filter holder cannot be attached to the appliance	Too much coffee has been placed in the filter	Use the measure supplied, and make sure you use the correct filter for the type of preparation
The appliance will not make any coffee and the function button lights flash for a few seconds	No water in the tank	Fill the tank with water
	The tank has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	The filter is blocked	Clean as described in section 11.2, Cleaning the Coffee Filters
The coffee crema is too light (delivered from the spout too fast)	The pre-ground coffee is not pressed down firmly enough	Press the pre-ground coffee more firmly
	There is not enough pre-ground coffee	Increase the quantity of pre-ground coffee
	The pre-ground coffee is too coarse	Use only pre-ground coffee intended for espresso machines
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Change the type of pre-ground coffee
The coffee crema is too thick (delivered from the spout too slowly)	The pre-ground coffee is pressed down too firmly	Press the coffee down less firmly
	There is too much pre-ground coffee	Reduce the quantity of pre-ground coffee
	The filter is blocked	Clean as described in section 11.2, Cleaning the Coffee Filters

Problem	Cause	Solution
	The pre-ground coffee is too fine	Use only pre-ground coffee intended for espresso machines
	The pre-ground coffee is too fine or damp	Use pre-ground coffee intended for espresso machines only, and make sure it is not too damp
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature (5°C)
	Milk frother dirty	Clean as described in section 11.5, Cleaning the Milk Tank
The appliance does not function and all function button lights flash	—	Disconnect the appliance immediately and contact Customer Services

Sorting Guide

Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment if waste from electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly. Products labeled with the "crossed-out wheeled bin" are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin symbol indicates that waste from electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste but must be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where waste from electrical and electronic equipment can be delivered free of charge by citizens at recycling stations or other collection points or picked up directly from households. Further information can be obtained from the municipality's technical administration.

Manufactured for and imported by:

Stock Group A/S

Gammelmarksvej 11

DK-7100 Vejle

www.stockgroup.dk