

AIVIQ®
APPLIANCES

— Aspire Expert — ESPRESSOMASKINE

BRUGERMANUAL

Modelnr.: AME-781S



DK - LÆS ALLE INSTRUKTIONERNE FØR BRUG

1. INDHOLDSFORTEGNELSE

1	INDHOLDSFORTEGNELSE	1
2	INTRODUKTION	3
3	SYMBOLFORKLARING	4
4	SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	4
5	TILSIGTET BRUG	9
6	PAKKEN	10
7	TEKNISKE DATA	12
8	PRODUKTETS DELE	13
9	DRIFTSSIKKERHED	14
10	BRYGGE- & DAMP TIPS	15
11	FØR FØRSTE BRUG	16
12	VÆLG DET RETTE KAFFEPULVER	17
13	KVÆRNING AF KAFFEBØNNER	18
14	ESPRESSO EKSTRAKTIONSGUIDE	20
15	INTRODUKTION TIL GRÆNSEFLADE & FØRSTE BRUG	21
16	TÆNDING	23
17	GRÆNSEFLADE FOR BRUGSSTATISTIK	26
18	INDSTILLINGSGRÆNSEFLADEN	27
19	DVALETILSTAND	34
20	BRYGNING AF EN ESPRESSO	35
21	BRYGNING AF EN FLAT WHITE	43
22	BRYGNING AF EN LATTE	49
23	BRYGNING AF EN CAPPUCCINO	52
24	BRYGNING SOM EN BARISTA	55
25	BRYGNING AF EN AMERICANO	58
26	BRYGNING AF FILTERKAFFE	61
27	BRYGNING AF POUR-OVER KAFFE	64
28	BRYGNING AF COLD BREW	71
29	TAPNING AF VARMT VAND	75
30	SKUMNING AF MÆLK	77
31	BRUG AF EKSPERTTILSTAND	80
32	FEJLFINDING	87
33	FEJLMEDDELELSER PÅ DISPLAYET	89
34	VÆRKTØJSKASSE OG RENGØRINGSTILBEHØR	97
35	RENGØRING	100
36	AFKALKNING	101
37	VEDLIGEHOLDELSE & SERVICE	106
38	OPBEVARING & TRANSPORT	106
39	BORTSKAFFELSE & GENBRUG	107
40	GARANTI & ANSVAR	108



Denne brugermanual følger med **AIVIQ®** espressomaskinen og indeholder vigtig information om installation, sikkerhed, brug og bortskaffelse. Læs manualen omhyggeligt, og følg instruktionerne og advarslerne for at sikre din egen og andres sikkerhed.

Gem manualen til fremtidig reference, selvom du allerede er bekendt med produktet. Sørg for at inkludere denne manual, hvis du overdrager produktet til tredjepart.

Billederne i manualen er kun til illustrative formål og kan afvige en smule fra det faktiske produkt. I så fald er **AIVIQ®** ikke forpligtet til at tilpasse manualen. Brug det faktiske produkt som reference.

2. INTRODUKTION

Tillykke med dit køb af **AIVIQ®** espressomaskinen. Vi er stolte af at kunne tilbyde dette fantastiske produkt til vores kunder. Din nye espressomaskine er en investering, der fortjener din omsorg og opmærksomhed. Denne brugermanual er udarbejdet for at hjælpe dig med at bruge dit produkt sikkert og med glæde.

Vores produkt overholder følgende lovbestemte nationale og europæiske krav:

	CE-mærkning: CE-mærket (et akronym for det franske "conformité européenne") attesterer, at et produkt opfylder EU's krav til sundhed, sikkerhed og miljø, hvilket garanterer forbrugernes sikkerhed.
	RoHS-kompatibel: RoHS-direktivet (Restriction of Hazardous Substances) 2015/863/EU er et EU-direktiv, der begrænser brugen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr. Hver EU-medlemsstat skal vedtage sin egen lovgivning for at implementere dette direktiv. Hvis en produkt er RoHS-certificeret, bekræfter det, at andelen af farlige eller svært fjernelige stoffer er begrænset til det maksimalt tilladte.
	LFGB-certifikat: LFGB er den tyske forkortelse for loven om fødevarer og forbrugsvarer, som anses for at være den vigtigste lov om fødevarer i Tyskland. LFGB er den vejledende lov for Tysklands hygiejneforskrifter og regulerer sikkerhedsstandarderne for fødevarer og fødevarerelaterede produkter i landet. Alle fødevarer og fødevarerelaterede produkter skal bestå de tilsvarende tests og overholde LFGB for at blive bragt på det tyske marked. Generelt set er LFGB strengere end andre europæiske forordninger om fødevarekontaktmaterialer, såsom 1935/2004/EF.

Hvis du har spørgsmål, bemærkninger eller problemer med at bruge produktet, er du velkommen til at kontakte os via e-mail: info@aiviq.eu.

Vi håber, du bliver glad for dit køb!

3. SYMBOLFORKLARING

I denne brugermanual anvendes følgende symboler:



Vigtig information eller nyttige tips til brugen.



FARE:

Advarsel om farlige situationer vedrørende liv og ejendom.



ADVARSEL:

Advarsel om farlige situationer vedrørende liv og ejendom.



BEMÆRK:

Advarslen indikerer potentiel materiel skade.

4. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER



LÆS brugervejledningen omhyggeligt, og vær især opmærksom på sikkerhedsinformationen. Hvis du ikke følger sikkerhedsinstruktionerne og informationen om korrekt håndtering i denne manual, påtager vi os intet ansvar for eventuel personskade eller tingskade. I sådanne tilfælde bortfalder garantien.

Elektriske apparater kan udsætte mennesker, især børn, for farer, der kan forårsage alvorlig personskade eller død. Brugen af elektriske apparater kan medføre risici, herunder, men ikke begrænset til, personskade, brand, elektrisk stød og skader på det elektriske system. Disse sikkerhedsinstruktioner har til formål at give dig den information, du behøver for at bruge **AIVIQ®** espressomaskinen sikkert og undgå sådanne farer. Sund fornuft og respekt for enheden vil hjælpe med at reducere risikoen for skader.

Alle tænkelige farer kan ikke dækkes her, men vi vil fremhæve de vigtigste. Vær også opmærksom på advarslerne eller sikkerhedsinstruktionerne i de enkelte kapitler i denne manual.

Kontakt os via e-mail på info@aiviq.eu, hvis du har spørgsmål, der forbliver ubesvarede af disse advarsler og sikkerhedsinstruktioner.

4.1. Generel Enhedssikkerhed

- Brug ikke espressomaskinen til andre formål end det tilsigtede (se kapitlet "TILSIGTET BRUG").
- Espressomaskinen er designet og beregnet til husholdnings- og kommerciel brug og er ikke egnet til industriel brug.
- Espressomaskinen er kun beregnet til indendørs brug. Brug ikke enheden udendørs.
- Håndtér enheden med forsigtighed. Stød, slag eller fald, selv fra lav højde, kan beskadige enheden.
- Placer altid espressomaskinen på en stabil, hård, plan og vandret overflade.
- Når den er i brug, skal du placere espressomaskinen på en varmebestandig overflade. Hold espressomaskinen væk fra tæpper, plastik eller varmefølsomme genstande.
- Udsæt ikke espressomaskinen for mekanisk belastning.
- Enheden skal installeres og monteres korrekt og sikkert. Følg instruktionerne for at forhindre enhver mulig skade/personskade.
- Alle dele skal samles korrekt for at garantere enhedens sikkerhed.
- Brug aldrig tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten. Det kan udgøre en fare for brugeren og beskadige enheden.
- Tab eller stik aldrig genstande eller fingre ind i nogen af åbningerne.
- Brug ikke overdreven kraft, når du trykker på knapperne på espressomaskinen.
- Tryk ikke for hårdt på displayet, og rør ikke ved displayet med skarpe genstande.
- Placer ikke noget ovenpå espressomaskinen.
- Efterlad ikke den tændte espressomaskine uden opsyn. Nøje overvågning er nødvendig, når den bruges i nærheden af små børn.
- Brug ikke espressomaskinen i støvede miljøer.
- Lad ikke espressomaskinen køre uden vand.
- Hvis det ikke længere er muligt at betjene espressomaskinen sikkert, skal du tage den ud af drift og sikre den mod utilsigtet brug. Sikker drift kan ikke længere garanteres, hvis enheden:
 - er synligt beskadiget,
 - ikke længere fungerer korrekt,
 - har været opbevaret i længere perioder under dårlige miljøforhold, eller
 - har været udsat for alvorlige transportrelaterede belastninger.

Du kan tage enheden ud af drift ved at fjerne strømkablet eller ved at klippe stikket af strømkablet.

4.2. Personer & Brug

- Espressomaskinen er ikke legetøj. Opbevar den utilgængeligt for små børn.
- Denne enhed udgør en fare for forbrændinger. Hold enheden utilgængelig for små børn, især under brug og afkøling.
- Børn må kun bruge enheden under konstant opsyn af en voksen.
- Espressomaskinen kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktioner om sikker brug af enheden og forstår de deraf følgende farer.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Brug aldrig enheden, hvis du er døsig, eller hvis du har indtaget stoffer, der forringer din reaktionsevne (såsom smertestillende medicin eller alkohol).
- Vær altid opmærksom. Tænk over, hvad du gør. Brug din sunde fornuft. Brug ikke espressomaskinen, hvis du ikke er koncentreret.

4.3. Elektronik

- Du må ikke ombygge, selv reparere eller adskille espressomaskinen. Dette kan beskadige enheden.
- Vedligeholdelse, ændringer og reparationer må kun udføres af producenten, et professionelt værksted udpeget af producenten eller en tilsvarende kvalificeret person.
- Kontrollér enheden for skader fra tid til anden. Brug aldrig enheden, hvis den viser tegn på skader.
- Brug ikke andre strømstik eller strømadaptere til denne enhed. Dette kan forårsage fejl og/eller skader.
- Sørg for, at din stikkontakt leverer den korrekte spænding for at undgå skader på enheden.
- Tilslut kun enheden til en jordforbundet stikkontakt.
- Stikkontakten skal være placeret i nærheden af enheden og være let tilgængelig.
- For at undgå energitab og mulige sikkerhedsrisici skal du trække stikket ud af stikkontakten, hvis du ikke bruger enheden i en længere periode, samt før rengøring. Hvis du tror, at strømmen er afbrudt, bare fordi kontakten er slukket, tager du fejl: Træk altid stikket ud af din enhed.
- Tænd og sluk ikke espressomaskinen ved at sætte stikket i og trække det ud. Brug altid tænd/sluk-knappen <<🔌>>.
- Tving aldrig strømkablets stik ind i stikkontakten; hvis det ikke passer nemt ind i stikkontakten, skal du stoppe med at bruge det. Sørg altid for, at din enheds strømstik er korrekt tilsluttet stikkontakten.
- Hvis strømmen svigter under brug, skal du straks slukke for enheden og trække stikket ud af stikkontakten.
- Hvis der opstår røgudvikling, eller der er usædvanlige lyde eller lugte, skal du straks slukke for espressomaskinen og tage stikket ud af stikkontakten. I disse tilfælde bør espressomaskinen ikke bruges, før den er blevet inspiceret af producenten eller en tilsvarende kvalificeret person. Indånd aldrig røg fra en potentiel brand i enheden. Hvis du alligevel har indåndet røg, skal du søge læge. Indånding af røg kan være skadeligt.
- I tilfælde af brand: Sluk ikke med vand. Kvæl flammerne med et brandtæppe eller en egnet brandslukker.
- Af sikkerhedsmæssige årsager skal du altid trække stikket ud af enheden i tilfælde af tordenvejr.

4.4. Strømkabel

- Rul strømkablet helt ud før brug.
- Modificér ikke strømkablet.
- Kontrollér strømkablet jævnligt for skader. Brug aldrig strømkablet, hvis der er tegn på skader.
- Rør ikke ved strømkablet, hvis det er beskadiget. Et beskadiget strømkabel kan forårsage et livsfarligt elektrisk stød. Sluk først for strømmen til den pågældende stikkontakt (f.eks. via sikringsskabet), og træk derefter forsigtigt stikket ud af stikkontakten. Brug aldrig enheden, hvis strømkablet er beskadiget.
- For at forhindre risici må beskadigede strømkabler kun udskiftes af producenten, et professionelt værksted udpeget af producenten eller en tilsvarende kvalificeret person.
- Træk aldrig stikket ud af stikkontakten ved at hive i selve strømkablet. Træk det altid ud af stikkontakten ved at holde i selve stikket.
- Bær eller træk ikke espressomaskinen i dens strømkabel.
- Vikl aldrig strømkablet rundt om enheden. Dette vil få kablet til at slides for tidligt og knække.
- Sørg for, at du ikke falder over strømkablet.
- Lad ikke strømkablet hænge ud over kanten af et bord eller et køkkenbord.
- Strømkablet må ikke knækkes, klemmes eller snos.
- Sørg for, at strømkablet ikke bliver klemt, bøjet, beskadiget af skarpe kanter eller udsat for mekanisk belastning.
- Slå aldrig knude på strømkablet.
- Ret strømkablet ud med jævne mellemrum, hvis det er blevet snoet under brug.
- Undgå overdreven termisk belastning på strømkablet fra ekstrem varme eller kulde.
- Hvis du bruger en forlængerledning tilsluttet stikkontakten, skal du sørge for, at det samlede strømforbrug for de tilsluttede enheder ikke overstiger den nominelle kapacitet.
- Børn kan blive viklet ind, hvis de leger med strømkablet (fare for kvælning). Strømkabler er ikke legetøj.

4.5. Varme & Afkøling

- Espressomaskinen kan blive varm under brug. Dette er helt normalt.
- Tildæk ikke enheden eller ventilationshullerne, mens den er i brug, da dette kan få espressomaskinen til at overophede. Dette udgør en risiko for brand, elektrisk stød eller personskaade.
- Tildæk ikke enheden med noget, når den stadig er varm. Dette udgør en brandfare.
- Sørg for, at ventilationen omkring enheden er god. Efterlad altid en minimumsafstand på 10 cm omkring enheden for at sikre tilstrækkelig ventilation.
- Hold enheden væk fra varmekilder og væk fra områder, hvor den omgivende temperatur er relativt høj (f.eks. komfurer eller andre varmekilder). Brug aldrig enheden i nærheden af åben ild (såsom tændte stearinlys) eller på varme overflader.
- Enheden bør ikke bruges på overflader såsom tæpper og plastik eller i nærheden af varmekølsomme genstande.
- Espressomaskinen er designet til at fungere bedst i normale omgivelsestemperaturer mellem 0°C og 35°C og til at blive opbevaret ved temperaturer mellem 0°C og 45°C. Maskinen kan blive beskadiget, og levetiden kan forkortes, hvis enheden bruges eller opbevares uden for dette temperaturområde. Udsæt ikke din enhed for dramatiske temperaturændringer. Opbevar ikke din enhed i en varm bil eller i direkte sollys i længere perioder. Placer ikke enheden i nærheden af et vindue (især om sommeren).

4.6. Vand

**ADVARSEL:**

Denne enhed er ikke vandtæt.

- Brug aldrig espressomaskinen med fugtige eller våde hænder. Fugt kan forårsage elektrisk stød eller kortslutning.
- Rør aldrig ved stikket med fugtige eller våde hænder, når du tilslutter eller afbryder det fra stikkontakten. Fugt kan forårsage elektrisk stød eller kortslutning.
- Brug ikke espressomaskinen i miljøer med høj luftfugtighed.
- Brug ikke espressomaskinen i eller i nærheden af et badekar, et brusebad, en swimming-pool eller nogen form for beholder fyldt med vand, såsom en vask.
- Brug ikke i våde omgivelser, og nedsenk den aldrig i væske. Hæld aldrig væske over eller i nærheden af espressomaskinen. Der er risiko for elektrisk stød eller kortslutning. Hvis der kommer væske ind i kabinettet, skal du straks trække stikket ud og derefter slukke for espressomaskinen.
- Ræk ikke ud efter enheden, hvis den er faldet i vandet. Træk straks stikket ud af stikkontakten, og tag den først derefter op af vandet.
- Sørg for, at enheden er placeret på en tør overflade.

5. TILTÆNKT BRUG

AIVIQ®-espressomaskinen er designet til at brygge espresso, en koncentreret kaffedrik, der skabes ved at presse meget varmt vand gennem finmalet kaffe under højt tryk. Maskinens primære funktion er at levere en fyldig, intens espresso med en perfekt crema. Derudover giver maskinen dig mulighed for at tilberede en lang række andre kaffefavoritter såsom Flat white, Caffè Latte, Cappuccino, Americano, drypkaffe, Pour-over og Cold brew.

Din espressomaskine er udstyret med et kraftigt damprør til at skumme mælk, og den leverer også varmt vand til te eller Americano.

AIVIQ®-espressomaskinen er ideel til brug i både private hjem og caféer.

**ADVARSEL:**

Brug kun dette produkt som beskrevet i denne manual. Enhver anden brug anses for ukorrekt og kan medføre person- eller tingskade. **AIVIQ®** hæfter ikke for skader opstået som følge af forkert eller uforsigtig brug.

6. PAKKEN

6.1. Indhold

Følgende dele er inkluderet i din levering:

1. Espressomaskine 1 stk
2. Filterkurv til dobbelt espresso 1 stk
3. Rengøringsnål 1 stk
4. Rengøringsbørste 1 stk
5. Filterkurv til enkelt espresso 1 stk
6. Portafilter 1 stk
7. Drypbakke 1 stk
8. Værktøjskasse 1 stk
9. Låg til bønnebeholder 1 stk
10. Bønnebeholder 1 stk
11. Vandtank 1 stk
12. Låg til vandtank 1 stk
13. Rund rengøringsbørste 1 stk
14. Mælkekande 1 stk
15. Kaffestamper (Tamper) 1 stk
16. Bundløst portafilter 1 stk
17. Konisk filterkurv 1 stk
18. Brugermanual 1 stk

6.2. Udpakning

Tag forsigtigt alt ud af emballagen og kontroller for skader. Hvis du opdager en skade, må maskinen ikke tages i brug. Vær forsigtig, når du åbner kassen, så du ikke beskadiger dit nye produkt.

Når alt er pakket ud, skal du dobbelttjekke, at leverancen er komplet, og at alle dele er i perfekt stand. Kontakt os venligst, hvis der mangler noget, eller hvis en del er beskadiget.

Fjern al emballage, før du tager maskinen i brug.

6.3. Sikkerhed ved udpakning

Efterlad ikke emballage eller tilbehør frit fremme under udpakningen. Det kan udgøre en fare, hvis børn leger med det. Smid først emballagen ud, når espressomaskinen er installeret og fungerer fejlfrit.



ADVARSEL: Plastikposer og folie.

Opbevar altid plastikposer og folie utilgængeligt for babyer og børn for at undgå kvælningsfare. Tynd folie kan let sætte sig fast over næse og mund og forhindre vejrtrækning.



ADVARSEL: Kvælningsfare.

Kabler, ledninger, snore eller slanger længere end 22 cm kan udgøre en fare for babyer og småbørn. Børn kan blive viklet ind i afløbsslangen under leg. Lad aldrig slangen ligge fremme på gulvet.



ADVARSEL: Skarpe genstande (Rengøringsnål)

Små børn kan stikke sig (også i øjnene), hvis de leger med rengøringsnålen. Lad aldrig nålen ligge fremme uden opsyn under udpakningen.



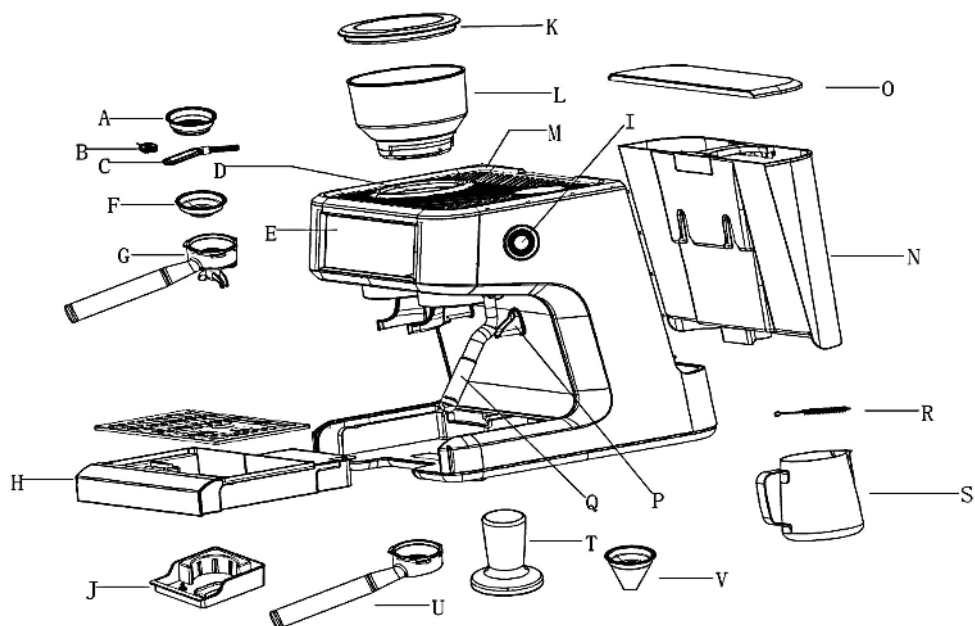
7. TEKNISKE DATA


BEMÆRK:

I vores bestræbelse på konstant at forbedre vores produkter forbeholder vi os retten til at ændre tekniske specifikationer uden forudgående varsel.

Produktnavn	Espressomaskine
Model	Aspire Expert
Modelnummer	AME-781S
Mærke	AIVIQ®
Farve	Grå
Materiale	Rustfrit stål
Spænding	220 ~ 240V
Frekvens	50/60Hz
Effekt	2650-3000W
Vandtankens kapacitet	2.8 L (aftagelig)
Temperaturkontrol	PID (1° præcision)
Tryk	20bar
Formalingsindstillinger	40 (Justerbar)
Kedler	Isoleret dobbeltsystem
Beskyttelsesklasse	I ⊕
Ledningslængde	1m
Vægt	11.88kg
Dimensioner (LxBxH)	414X325X350mm
Certificeringer	CE, RoHS, LFGB

8. PRODUKTETS DELE



A. Filterkurv til dobbelt espresso
 B. Rengøringsnål
 C. Rengøringsbørste
 D. Kværnværk
 E. Display
 F. Filterkurv til enkelt espresso
 G. Portafilter
 H. Drypbakke
 I. Tænd/sluk-knap
 J. Værktøjskasse
 K. Låg til bønnebeholder

L. Bønnebeholder med formalingsindstillinger
 M. Øverste dæksel
 N. Vandtank
 O. Låg til vandtank
 P. Varmtvandsdyse
 Q. Dampprør
 R. Rund rengøringsbørste
 S. Mælkekande
 T. Kaffestamper (Tamper)
 U. Bundløst portafilter
 V. Konisk filterkurv

9. DRIFTSSIKKERHED



ADVARSLER:

1. Tryk

For at forhindre, at varm damp eller kogende vand forårsager skoldning eller andre personskader, og for at beskytte maskinen, må du aldrig fjerne vandtanken eller portafilteret, mens espressomaskinen brygger kaffe eller skummer mælk.

Sørg for, at maskinen er i standbytilstand, før du fjerner portafilteret for at brygge den næste kop.

Hvis du har brug for at fylde vandtanken, skal du først slukke for espressomaskinen med tænd/sluk-knappen <<🔌>>. Maskinen er helt slukket, når alle indikatorlamper er slukket.

Under kaffebrygningen skal du sikre, at portafilteret er forsvarligt låst fast, så det ikke river sig løs på grund af trykket, hvilket kan medføre personskade.

2. Høj temperatur

Hold hænder og andre kropsdele væk fra portafilteret og dampprøret, når maskinen er i brug, for at undgå smertefulde forbrændinger.

Rør aldrig direkte ved dampprøret. Juster altid røret ved at holde i det beskyttende silikonehylster.



DAMP



VARMT

10. TIPS TIL BRYGNING & DAMP

1. Sådan bruges dampfunktionen

- Dampfunktionen genererer meget varm damp. Håndter med forsigtighed for at undgå forbrændinger.
- For at få et silkeblødt mælkeskum skal du lade dampen køre i 3-5 sekunder og derefter slukke. Sænk damprøret ned i mælken, og tænd for dampen igen for at skumme.
- Sluk altid for dampfunktionen umiddelbart efter brug.
- Damp- og kaffefunktionerne kan bruges samtidigt. Vær opmærksom på, at den korrekte funktion er valgt, for at undgå ulykker eller fejlbetjening.

2. Filtre

- Maskinen leveres med to enkeltvægsfiltre. Vælg det filter, der passer bedst til din kopstørrelse, for at opnå det perfekte resultat.

3. Forvarmning af redskaber

- For at opnå den ultimative kaffesmag anbefaler vi, at du forvarmer dine redskaber, portafiltre, filtre og kopper inden brygning.
- Sådan gør du: Sæt filteret i portafilteret, fastgør det på maskinen, og stil en kop under. Tryk på knappen for enkelt- eller dobbeltkop for at køre varmt vand igennem én gang. Når maskinen stopper automatisk, er du klar til at brygge.

11. INDEN FØRSTE BRUG

11.1. Rengøring af aftagelige dele

Alle aftagelige dele på din nye espressomaskine skal vaskes grundigt inden første brug (se kapitlet "RENGØRING"). Dette anbefales stærkt af følgende årsager:

A. Produktionsrester:

Din maskine kan indeholde spor af olier, smøremidler, støv eller andre stoffer fra fremstillingen. En grundig vask fjerner disse rester og sikrer, at du ikke indtager uønskede stoffer.

B. Optimal hygiejne:

En vask inden brug sikrer en høj hygiejnestandard. Det minimerer risikoen for, at snavs eller bakterier fra maskinens overflader overføres til dine drikkevarer.

C. Fjernelse af lugt:

Nye apparater kan have en tydelig lugt lige efter udpakning. At vaske delene hjælper med hurtigt at eliminere eventuelle ubehagelige lugte.

D. Emballage:

Emballagematerialer kan indeholde kemikalier eller lim, der ikke bør komme i kontakt med fødevarer. Ved at vaske delene fjerner du disse rester, som ellers kunne forringe kaffens smag og kvalitet.

11.2. Første opsætning & Rengøring

- Fyld vandtanken med rent vand. Sørg for, at vandstanden ikke overstiger MAX-markeringen.
- Placer portafilteret i beslaget (tilsæt ikke kaffe endnu). Indsæt et filter til enten enkelt- eller dobbeltkop efter behov, og drej derefter portafilteret mod uret for at låse det fast.
- Tilslut espressomaskinen til en stikkontakt, tryk på tænd/sluk-knappen <<🔌>>, og lad maskinen varme op. Når opvarmningen er færdig, skifter espressomaskinen automatisk til standbytilstand.
- Åbn for "Steam" (Damp) på displayet for at frigive lidt damp. Sørg for, at damprøret peger mod drypbakken, eller brug en kop til at opsamle det varme vand.
- Tryk på knappen til dobbeltkop <<☺>> eller enkeltkop <<☹>> for at gennemskylle maskinens indvendige rør. Brug en kop til at opsamle vandet for at undgå skoldning.
- Tøm drypbakken eller koppen, når vandet stopper med at løbe.

12. VÆLG DET RETTE KAFFEPULVER

12.1. Kaffegrums & Malet kaffe

For den ultimative espresso bør du bruge friskkværnede, mørkristede kaffebønner. Vi anbefaler fransk ristning eller espressoristning.

Færdigmalet kaffe mister sin aroma på kun 7 til 8 dage, medmindre den opbevares mørkt og køligt i en tætsluttende, gerne vakuumforseglet beholder. Opbevar aldrig kaffe i køleskabet eller fryseren, da fugt kan ødelægge smagen. Vi anbefaler generelt ikke brug af færdigmalet kaffe. Friskkværnede bønner bevarer aromaen langt bedre og giver en espresso af overlegen kvalitet.

12.2. Kværning

**BEMÆRK:**

Kværning er et afgørende skridt i brygningen af espresso og kræver lidt øvelse for at mestre.

- Den ideelle formaling har en tekstur, der minder om fint salt.
 - For fint: Kaffen kan løbe ujævnt eller have svært ved at brygge overhovedet.
 - For groft: Vandet løber for hurtigt igennem, hvilket svækker både aroma og smag.
- Du kan nemt justere formalingsgraden via kværnens indstillinger. Den perfekte indstilling afhænger af bønnernes type og kvalitet, så lidt finjustering kan være nødvendigt for det bedste resultat.
- For friskristede kaffebønner (højst 1 måned gamle) anbefales en formalingsgrad mellem 5 og 10.
 - Dobbeltkop-indstillingen giver cirka 19 g kværnet kaffe.
 - Enkeltkop-indstillingen giver cirka 13 g kværnet kaffe.
- For at bevare kaffens aroma og sikre kværnens ydeevne bør du ikke overfylde bønnebeholderen. Overskydende bønner kan absorbere fugt og forringe kværningen.

**BEMÆRK:**

For at opnå en ensartet og perfekt formaling bør du altid tilpasse kværnens indstillinger efter kaffebønnernes type og kvalitet. Dette sikrer den bedste espressoekstraktion.

13. KVÆRNING AF KAFFEBØNNER

1. Inden du aktiverer kværnfunktionen, skal du dobbelttjekke, at alle dele er monteret korrekt, som vist på Fig. 1 og Fig. 2.

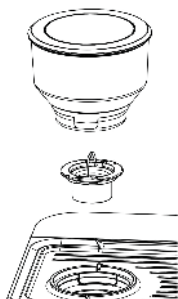


Fig. 1:

Monter kværnhovedet, og stram det med uret. Sæt derefter bønnebeholderen på, og fastgør den som vist på Fig. 2.

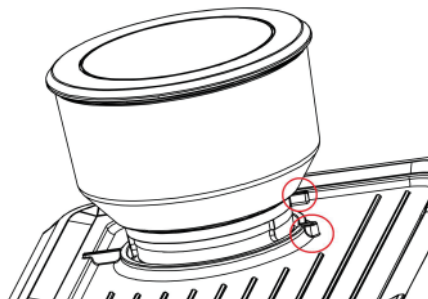


Fig. 2:

Sørg for, at bønnebeholderen flugter med den røde markering. Tryk ned, drej med uret, og fastgør den sikkert på maskinen.

2. Bønnebeholderen har tydelige markeringer for kaffens formalingsgrad (se Fig. 3). For at justere indstillingen skal du sikre, at den ønskede formalingsgrad på bønnebeholderen flugter med markeringen på det øverste dæksel (som vist på Fig. 4).

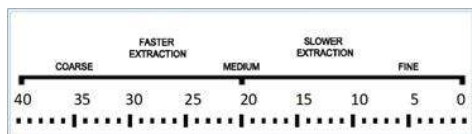


Fig. 3:

Kaffens formalingsgrad spænder fra 0 til 40, hvor lavere tal giver finere kaffe, og højere tal giver grovere kaffe.

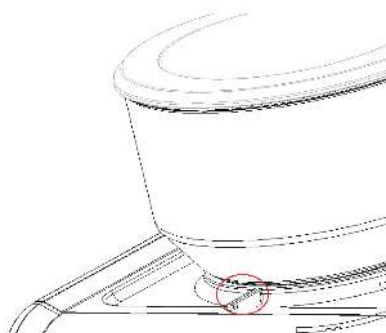


Fig. 4:

3. Hæld en passende mængde kaffebønner i bønnebeholderen. For at undgå, at bønnerne suger fugt, hvilket kan påvirke kværningen og kaffens smag, bør du ikke overfylde beholderen.

4. Som vist på Fig. 5, skal du placere portafilteret i holderen til kværnet kaffe.

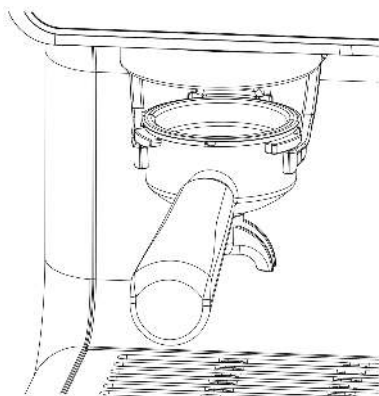


Fig. 5

5. Kværntiden er indstillet til 9 sekunder for en enkelt kop og 14 sekunder for en dobbelt kop. Den optimale kværnindstilling ligger mellem niveau 5-15, hvilket giver ca. 13 g til et enkelt shot og 19 g til et dobbelt shot. Disse parametre kan kræve små justeringer afhængigt af bønnernes ristningsgrad og friskhed.

6. Fjern portafilteret, bank det let mod bordpladen, og fyld det kværnede kaffe i filteret.

7. Brug kaffestamperen til at påføre et jævnt tryk på 10-15 kg for at pakke kaffen tæt.

14. GUIDE TIL ESPRESSOEKSTRAKTION

En god espresso bør have en velafbalanceret smag: den rette kombination af syrlighed, aroma, fylde og bitterhed. Med din kaffemaskine kan du justere kværningsgrad, kaffemængde og stampetryk for at opnå præcis den smag, du foretrækker.

Denne guide hjælper dig med at finde den perfekte balance ved at justere kværningsgrad, kaffemængde og stampetryk.

Standardekstraktion (ideelt resultat)

- Gylden crema
- Tyk og blød med en ensartet farve
- Cremaen flyder på toppen af espressoen med en indbydende karamelfarve

Indstillinger:

Kværningsgrad: Medium

Stampning: Medium tryk

Kaffemængde: Medium dosis

Ekstraktionstid: 20–30 sekunder

Espresso-volumen: 30–40 ml



Underekstraktion (for hurtig)

- Cremaen er tynd og bleg
- Kaffen smager tyndt og vandigt
- Gennemløbet er for hurtigt og giver for meget væske
- Espressoen har en lys brun farve

Årsager & indstillinger:

Kværningsgrad: For grov

Stampning: For let tryk

Kaffemængde: For lille dosis

Ekstraktionstid: Under 20 sekunder

Espresso-volumen: Over 30 ml



Overekstraktion (for bitter)

- Mørk, olieret crema
- Kaffen smager brændt og skarpt
- Gennemløbet er for langsomt og giver for lidt væske
- Espressoen er mørkebrun med en overdreven bitterhed

Årsager & indstillinger:

Kværningsgrad: For fin

Stampning: For hårdt tryk

Kaffemængde: For stor dosis

Ekstraktionstid: Over 30 sekunder

Espresso-volumen: Under 20 ml



15. INTRODUKTION TIL BRUGERGRÆNSEFLADE & FØRSTE BRUG

1. Opstart

Tryk på tænd/sluk-knappen <<⏻>> for at tænde maskinen. Skærmen viser AIVIQ®-varemærket, som toner ud efter cirka 3 sekunder.



2. Første brug - Opsætning

Efter opstart guider maskinen dig gennem følgende opsætningstrin:

– Vandhårdhed:

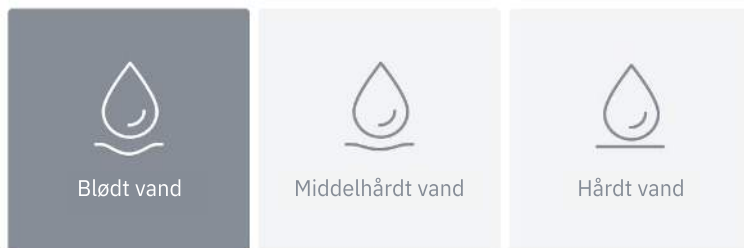
Hvis det vand, du bruger til daglig, er hårdt, skal du vælge Hårdt vand.

Er vandet blødt, vælger du Blødt vand.

Hvis vandet hverken er hårdt eller blødt, skal du vælge Middelhårdt vand.



Valg af vandhårdhed



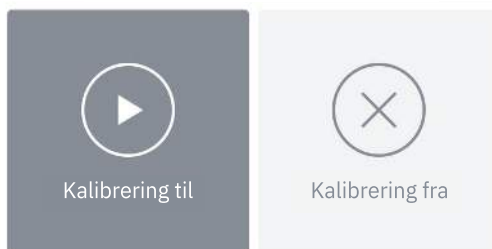
Efter bekræftelse skifter skærmen til kalibreringsmenuen.

Kalibrering:

Hvis kalibreringen er slået til, og bryggetrykket ikke ligger mellem 8-12 bar, vil maskinen minde dig om at justere bønnebeholderens kværnindstilling for det bedste resultat.



Kalibrering Til/Fra



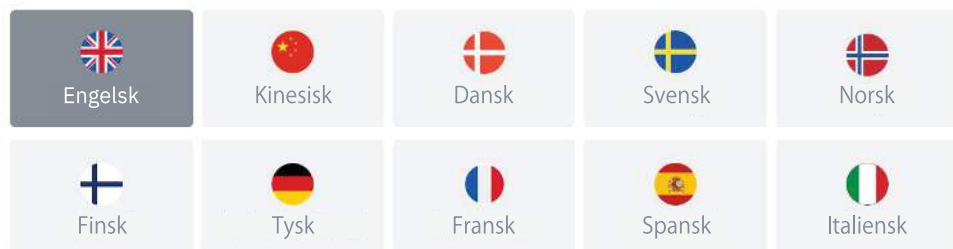
Når kalibreringen er fuldført, skifter skærmen automatisk til sprogvalg.

Sprog:

Vælg dit foretrukne sprog for brugergrænsefladen.



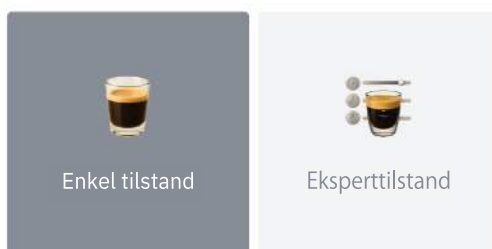
Sprogvalg



Når du har valgt sprog, skifter skærmen til valg af tilstand. Her kan du vælge mellem Enkel tilstand og Eksperttilstand.



Valg af tilstand



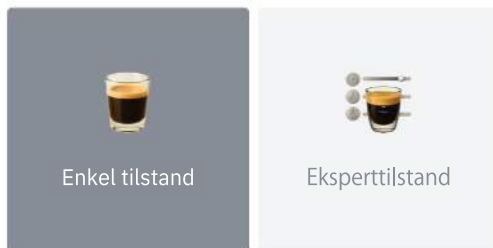
16. SÅDAN TÆNDER DU MASKINEN

16.1. Valg af tilstand

Når du har tændt maskinen, kan du vælge mellem Enkel tilstand og Eksperttilstand i menuen Valg af tilstand.



Valg af tilstand

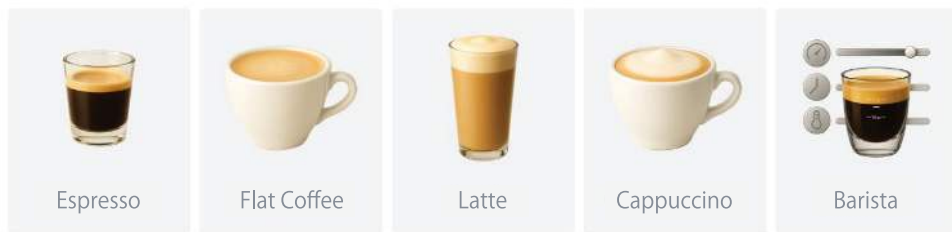


16.2. Menu for enkel tilstand

Den enkle tilstand giver dig mulighed for at tilberede et bredt udvalg af kaffedrikke.



Enkel tilstand





Enkel tilstand



Americano



Filterkaffe



Pour-over kaffe



Cold Brew



Tap varmt vand



Enkel tilstand



Skum mælk

Stryg til venstre eller højre for at navigere på skærmen.

Drikke-ikonerne kan stryges til siden. Tryk og hold på et ikon for at trække og ændre dets placering.

16.3. Forvarmning

Som vist på billedet nedenfor, glider den røde linje under skærmen frem og tilbage for at indikere, at maskinen forvarmer.



Enkel tilstand



Espresso



Flat Coffee



Latte



Cappuccino



Barista

Den røde vandrette linje i bunden af skærmen forsvinder, når opvarmningen er færdig, og maskinen går i standbytilstand.

16.4. Menu for eksperttilstand

I eksperttilstanden kan du tilpasse og administrere maskinens opskrifter.



Vælg mellem otte forskellige kaffedrikke:

- Espresso
- Flat White
- Latte
- Cappuccino
- Barista
- Americano
- Filterkaffe
- Pour-over kaffe

For yderligere detaljer henvises til kapitlet "BRUG AF EKSPERTTILSTAND".

17. BRUGSSTATISTIK

- I den enkle tilstand skal du trykke på ⓘ-ikonet for at se brugsstatistikken. Her kan du se, hvor mange gange hver funktion har været brugt. Tællerne hjælper dig med at holde øje med forbruget og indikerer, hvornår det er tid til rengøring eller vedligeholdelse.
 - Skummet mælk: Viser, hvor mange gange der er skummet mælk.
 - Kværning: Viser antallet af fuldførte kværn-cykklusser.
 - Brygning: Viser antallet af fuldførte brygninger.
 - Rengøring af dampør: Viser, hvor mange gange dampørret er blevet rengjort.
 - Afkalkning: Viser antallet af gennemførte afkalkningsprogrammer.
- Tryk på Bekræft for at lukke menuen og vende tilbage til den enkle tilstand.



18. INDSTILLINGSMENUEN

- I den enkle tilstand skal du trykke på ikonet <<⚙>> for at åbne indstillingsmenuen.



18.1. Gendan fabriksindstillinger

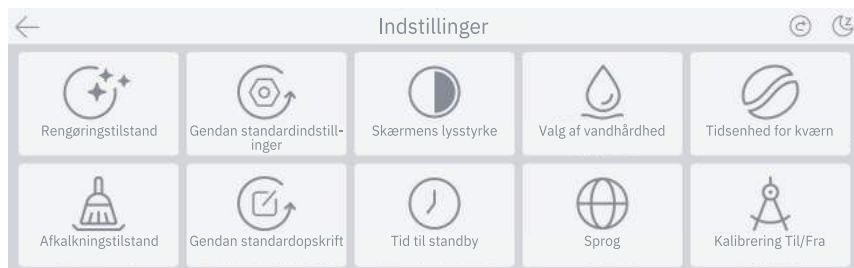
- Tryk på ikonet <<⚙>> for at gendanne fabriksindstillingerne.
- Tryk på Ja for at bekræfte gendannelsen.



18.2. Lys/mørk tilstand

- Tryk på ikonet <<☾>> i menuen Indstillinger for at skifte skærmen fra lys til mørk tilstand.

Lys tilstand



Mørk tilstand:



18.3. Rengøringstilstand

- Placer en 1-liters beholder under portafilterholderen.
- Sørg for, at der er mindst 1 liter vand i vandtanken.
- Tryk på <<☼>> for at starte rengøringstilstanden.
- Rengøringen starter med det samme. Du kan følge rengøringsprocessens forløb direkte på skærmen (fra 0% til 100%).



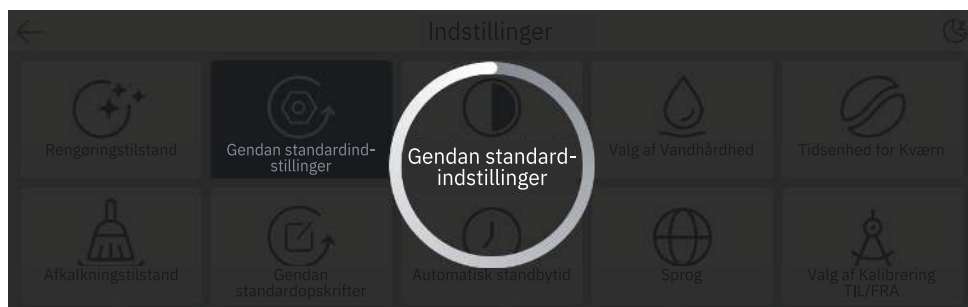
- Tryk om nødvendigt på <<☒>> for at annullere rengøringen.



- Efter rengøringen vender systemet automatisk tilbage til indstillinger.

18.4. Gendan Standardindstillinger

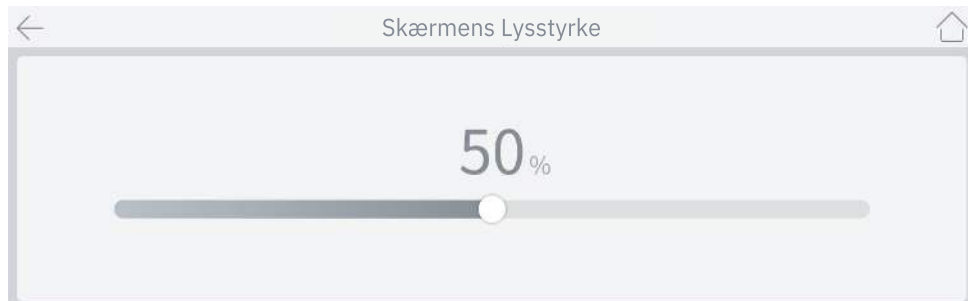
- Tryk på <<⌂>> for at gendanne standardindstillingerne.



- Efter gendannelse af standardindstillingerne vender systemet automatisk tilbage til indstillinger.

18.5. Skærmens Lysstyrke

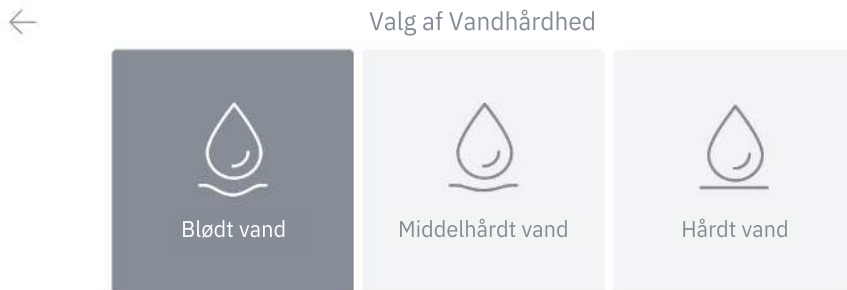
- Tryk på <<☾>> for at indstille skærmens lysstyrke (fra 0% til 100%).



- Tryk på <<←>> for at vende tilbage til indstillinger.
- Tryk på <<↑>> for at vende tilbage til Simpel tilstand.

18.6. Valg af Vandhårdhed

- Tryk på <<💧>> for at ændre vandhårdheden.
 - Vælg Hårdt vand, hvis det vand, du bruger dagligt, er hårdt.
 - Vælg Blødt vand, hvis vandet er blødt.
 - Vælg Middelhårdt vand, hvis vandet hverken er hårdt eller blødt.



- Efter valget vender systemet automatisk tilbage til indstillinger.
- Tryk på <<←>> for at vende tilbage til indstillinger.
- Tryk på <<🏠>> for at vende tilbage til Simpel tilstand.

18.7. Tidsenhed for Kværn

- Tryk på ikonet <<⌚>> for at ændre tidsenheden for kværnen (0.1s eller 01s).



- Efter valget vender systemet automatisk tilbage til indstillinger.
- Tryk på <<←>> for at vende tilbage til indstillinger.
- Tryk på <<🏠>> for at vende tilbage til Simpel tilstand.

18.8. Afkalkningstilstand

- Tryk på ikonet <<🏠>> for at starte afkalkningstilstand.
- Den fulde procedure kan findes i kapitlet "AFKALKNING".

18.9. Gendan Standardopskrifter

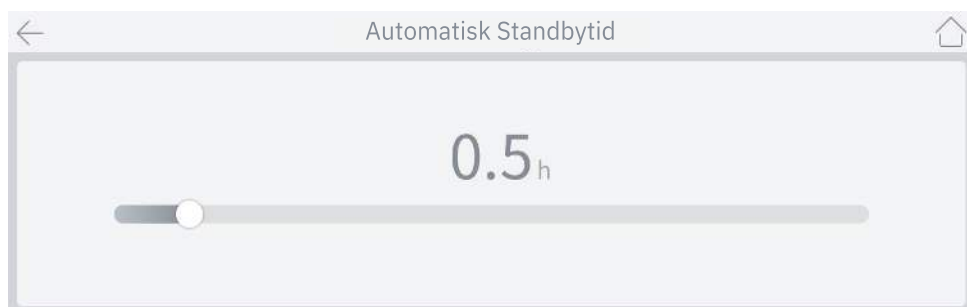
- Tryk på ikonet <<📄>> for at gendanne standardopskrifterne.



- Efter gendannelse af standardopskrifterne vender systemet automatisk tilbage til indstillinger.

18.10. Automatisk Standbytid

- Tryk på ikonet <<🕒>> for at indstille den automatiske standbytid.
- Du kan indstille tiden fra 0.5 timer op til 4.0 timer.



- Tryk på <<←>> for at vende tilbage til indstillinger.
- Tryk på <<🏠>> for at vende tilbage til Simpel tilstand.

18.11. Sprog

- Tryk på <<🌐>> for at indstille skærmsproget.
- Vælg dit foretrukne sprog til brugergrænsefladen. Efter dit valg vender systemet straks tilbage til indstillinger.



- Tryk på <<←>> for at vende tilbage til indstillinger.
- Tryk på <<🏠>> for at vende tilbage til Simpel tilstand.

18.12. Valg af Kalibrering TIL/FRA

- Tryk på <<🔧>> for at slå kalibreringen til eller fra.
- Hvis kalibrering er slået til, og bryggetrykket ikke ligger inden for 8-12 bar, vil maskinen påminde dig om at justere formalingsgraden på bønnebeholderen.

Eksempel: Juster formalingsgraden til niveau 8 (fin indstilling), og tryk på bekræft.



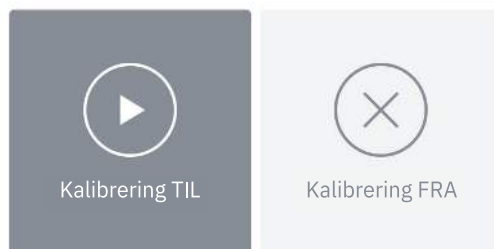
Eksempel: Juster formalingsgraden til niveau 8 (fin indstilling), og tryk på bekræft.



- Slå kalibrering fra, hvis du ikke længere ønsker at se påmindelsen.
- Efter dit valg vender systemet straks tilbage til indstillinger.



Valg af Kalibrering TIL/FRA



- Tryk på <<←>> for at vende tilbage til indstillinger.
- Tryk på <<⬆>> for at vende tilbage til Simpel tilstand.

19. DVALETILSTAND

- I standby-tilstand dæmpes skærmen automatisk efter 5 minutters inaktivitet. Tryk på skærmen for at gendanne fuld lysstyrke.
- Som standard går maskinen i dvaletilstand efter 30 minutters inaktivitet i standby. Tryk på tænd/sluk-knappen for at vække den og vende tilbage til opvarmningsfasen.
- Standbytiden før dvaletilstand kan justeres efter dine præferencer. Når den indstillede tid er nået, går maskinen automatisk i dvale. Tryk på tænd/sluk-knappen for at genaktivere den og starte opvarmningen.

20. BRYGNING AF EN ESPRESSO



BEMÆRK:

Hver primær bryggeinstruktion forklares detaljeret én gang i et særskilt kapitel. For hver kaffetype fremhæves kun forskellene i dette kapitel med henvisninger til de primære instruktioner.



Espresso: Drikkevalg

- Bryg en enkelt eller dobbelt kop.
- Tilpas kværn: formalingsgrad (0 ~ 40 indstillinger), kopstørrelse (enkelt/dobbelt), kværntid (2s ~ 30s)
- Tilpas ekstraktion: kopstørrelse (enkelt/dobbelt).
- Tilpas varmt vand: mængde (50mL ~ 200mL), temperatur (60°C ~ 85°C).
- Gem bryggeinformation og parametre som en opskrift.

1. Åbn Espresso-skærmen

- I Simpel tilstand, tryk på Espresso-ikonet <<☕>> for at åbne Espresso-skærmen.

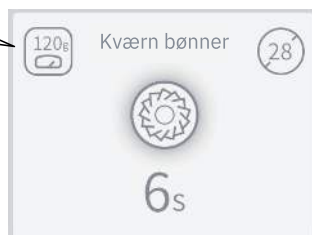


2. TRIN 1: Kværn bønner

- Tryk på << Reset ☕ ☕ >> for at vælge kopstørrelse (enkelt eller dobbelt kop).
- Standardkværntiden er 9 sekunder for en enkelt kop og 14 sekunder for en dobbelt kop.
- Kværntiden kan justeres mellem 2 ~ 30 sekunder.



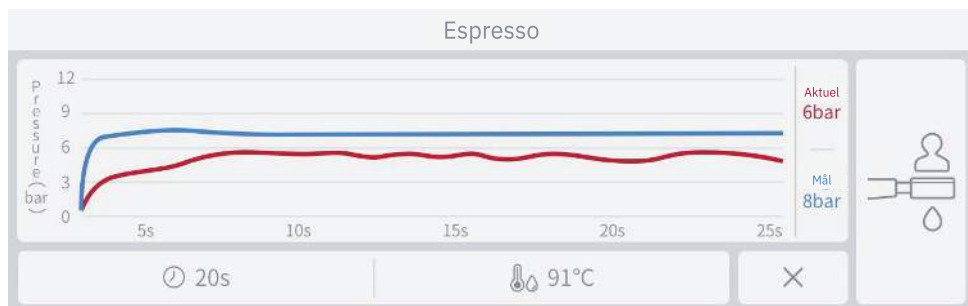
Dette er displayet til den elektroniske vægt. Når portafilteret placeres, nulstilles vægten automatisk. Du kan også trykke på Reset-ikonet for manuel nulstilling. Den aktuelle vægt vises herefter i realtid.



- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<☺>> for at kværne bønner.
- TIP: Sæt portafilter i -> Auto-tara -> Kværn. Tryk på Reset for at nulstille manuelt.

3. TRIN 2: Ekstraktion

- Tryk på <<☺☺>> for at vælge enkelt eller dobbelt kop.
- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<☺>> for at starte kaffebrygningen.



- Tryk om nødvendigt på ikonet <<X>> for at annullere espressoen og vende tilbage til Espresso-skærmen.

4. TRIN 3: Varmt vand

- Tryk på varmtvandsikonet <<🌡️>> for at dosere varmt vand.



- Tryk om nødvendigt på ikonet <<X>> for at annullere og vende tilbage til Espresso-skærmen.
- Tilpasning af varmt vand vises på billederne nedenfor. Tryk på ikonet <<🌡️ 70°C 🚰 150mL >> for at justere vandtemperatur og -mængde. Temperaturen kan indstilles op til 85 °C og mængden op til 200 mL.

热水

Temperatur 80 °C

Kapacitet 1 1 1 mL

Bekræft

- Hvis der vælges mere end 200 mL eller mindre end 50 mL, vises et advarselsvindue.

5. Lav en opskrift

- Tryk på redigeringsikonet <<☑>> i øverste højre hjørne af Espresso-skærmen for at åbne redigering. Her vist med dobbeltkop som eksempel:
 - Ekstraktionstiden kan indtastes manuelt (1s ~ 250s).
 - Tryk på vandværdien for at åbne vinduet med parameterindstillinger.
 - Vandmængden til præinfusion og kaffebrygning kan justeres mellem 1-100 mL.
 - Standardværdierne er 20 mL for præinfusion og 70 mL for kaffebrygning.
 - Præinfusionstiden kan indstilles til ON eller OFF.
 - Standardtiden for vanddosering er 3 sekunder. Du kan ændre dette fra 1s til 30s.
 - Tryk på <<←>> i øverste venstre hjørne af redigeringsskærmen for at vende tilbage til Espresso-skærmen.
 - Tryk på <<⬆>> i øverste højre hjørne af redigeringsskærmen for at vende tilbage til Simpel tilstand.

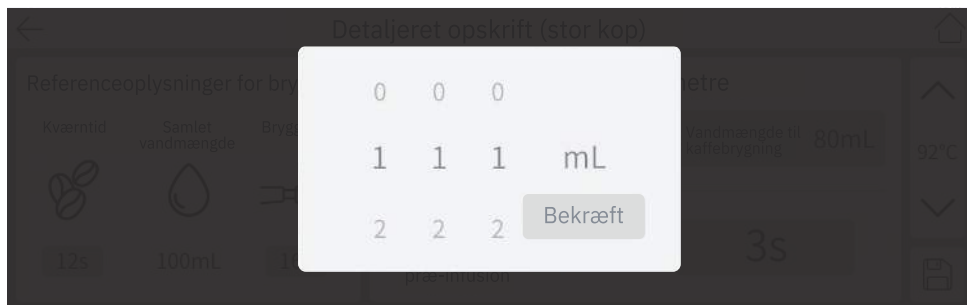
Redigeringsskærm

Indstilling af vandmængde

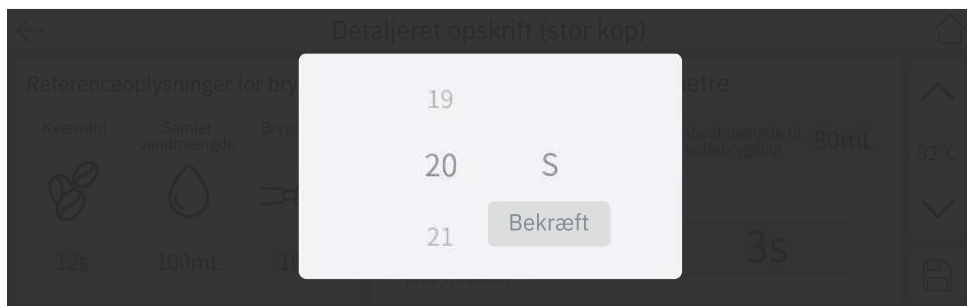
Du får en advarsel, hvis du vælger en forkert vandmængde.



Tidsindstilling for ekstraktion



Tidsindstilling for vandudledning



6. Gem en opskrift

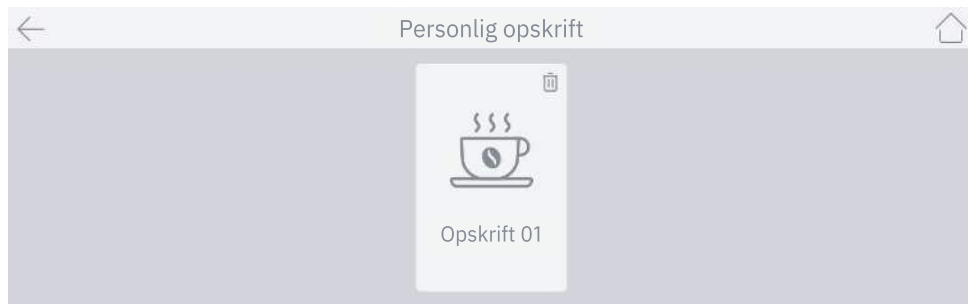
- Tryk på <<📄>> i nederste højre hjørne af redigeringsmenuen for at gemme din opskrift. Menuen for lagring af opskrifter vises, hvor du kan vælge at gemme den som maskinopskrift eller personlig opskrift, som vist nedenfor.



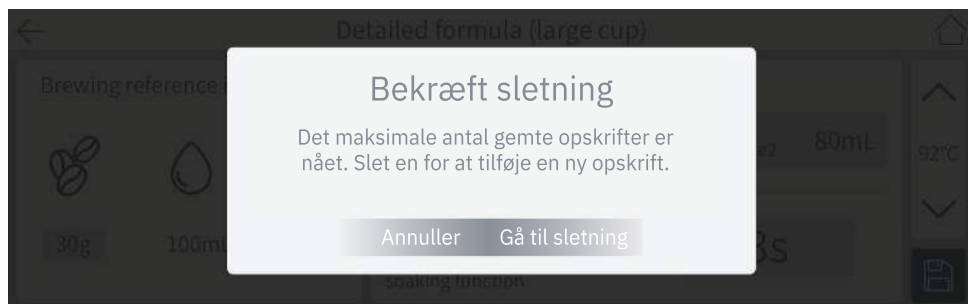
- Gem som maskinopskrift
- Tryk på ikonet <<📄>> Maskinopskrift. Maskinen vender tilbage til Espresso-menuen og opdaterer standardopskriftens data.
- Gem som personlig opskrift
- Tryk på ikonet <<👤>> Personlig opskrift. Menuen for ny opskrift vises.
- Tryk på <<←>> i øverste venstre hjørne af menuen for ny opskrift for at vende tilbage til Espresso-menuen.
- Tryk på <<🏠>> i øverste højre hjørne af menuen for ny opskrift for at vende tilbage til menuen for Simpel tilstand.
- Indtast navnet på din opskrift, og tryk på OK for at gemme.



- Når du har trykket på OK, åbnes menuen for personlige opskrifter, hvor du kan vælge en opskrift for at vende tilbage til Espresso-menuen, som vist på billederne nedenfor.



- Du kan oprette op til 6 personlige opskrifter. Hvis du allerede har 6, skal du slette en, før du opretter en ny.



- Tryk på ikonet <<🗑️>> for den opskrift, du vil slette.



7. Brug af personlig opskrift

- Tryk på ikonet <<👤>> Personlig opskrift i espresso-menuen for at åbne dine personlige opskrifter. Vælg din personlige opskrift for at brygge din kaffe.
- Hvis der ikke er nogen personlig opskrift endnu, skal du oprette en først.



8. Brug af maskinopskrift

- Tryk på ikonet <<🏠>> Maskinopskrift for at skifte til maskinopskriften.



21. BRYGNING AF EN FLAT WHITE



BEMÆRK:

Hver grundlæggende bryggeinstruktion forklares kun i detaljer én gang i et dedikeret kapitel. For hver kaffetype fremhæves kun forskellene i dette kapitel, med henvisninger til de primære instruktioner.

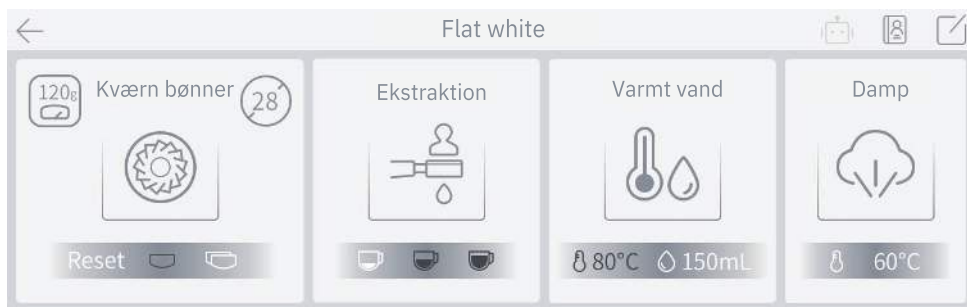


Flat white: Drikkeindstillinger

- Bryg enkelte eller dobbelte kopper.
- Tilpas kværning: kværngrad (0 ~ 40 indstillinger), kopstørrelse (enkelt/dobbelt), kværntid (2s ~ 30s)
- Tilpas ekstraktion: kopstørrelse (lille, mellem eller stor)
- Tilpas varmt vand: mængde (50 ml ~ 200 ml), temperatur (60 °C ~ 85 °C).
- Tilpas dampfunktion: temperatur (40 °C ~ 70 °C), dampstyrke (6 niveauer).
- Gem bryggeoplysninger og parametre som en opskrift.

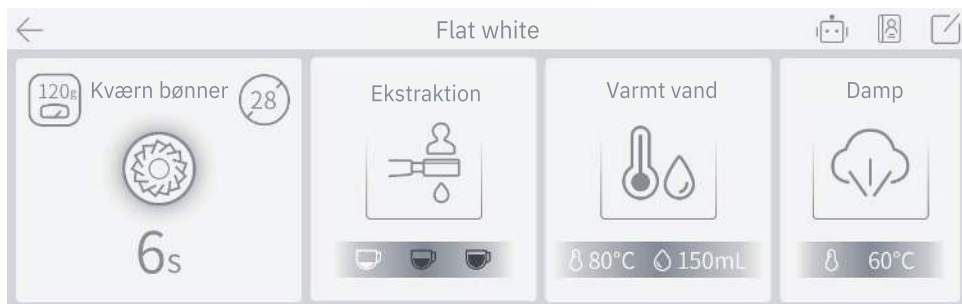
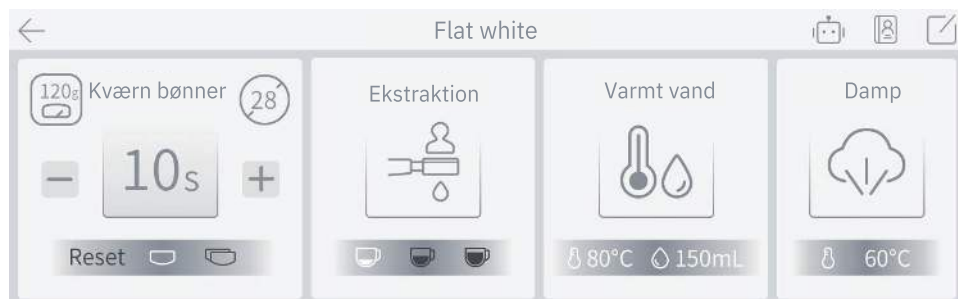
1. Åbn Flat white-menuen

- I menuen for Simpel tilstand, tryk på ikonet << ☕ >> Flat white for at åbne Flat white-menuen.

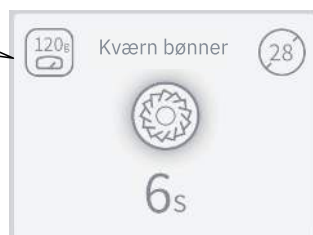


2. TRIN 1: Kværn bønner

- Tryk på << Reset ☕ >> for at vælge kopstørrelse (enkelt eller dobbelt kop).
- Standardkværntiden er 9 sekunder for en enkelt kop og 14 sekunder for en dobbelt kop.
- Kværntiden kan justeres mellem 2 ~ 30 sekunder.



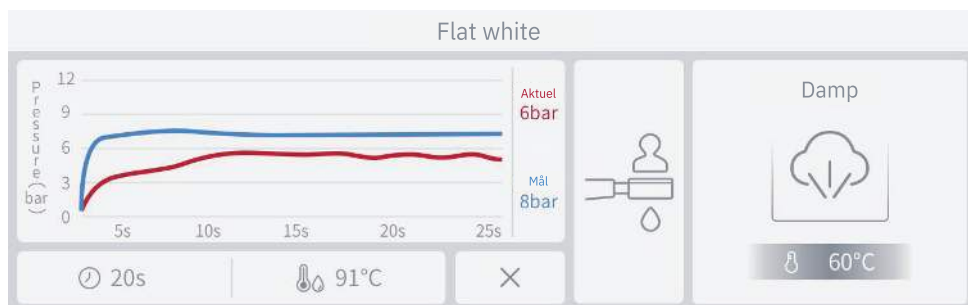
Dette er displayet til den elektroniske vægt. Når portafilteret er på plads, nulstilles vægten automatisk. Du kan også trykke på Nulstil-ikonet for at nulstille manuelt. Den aktuelle vægt vises derefter i realtid.



- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<⚙>> for at kværne bønner.
- TIP: Sæt portafilteret i -> Auto-tara -> Kværn. Tryk på Nulstil for at nulstille manuelt.

3. TRIN 2: Ekstraktion

- Tryk på <<☕☕☕>> for at vælge kopstørrelse (Lille, mellem eller stor kop).
- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<☕>> for at starte kaffebrygningen.



- Tryk om nødvendigt på ikonet <<X>> for at annullere Flat white og vende tilbage til Cappuccino-menuen.

4. TRIN 3: Varmt vand

Se kapitlet "BRYGNING AF ESPRESSO - 4. TRIN 3: Varmt vand". Følg de samme trin her.

5. Opret en opskrift

Se kapitlet "BRYGNING AF ESPRESSO - 5. Opret en opskrift". Følg de samme trin her.

6. Gem en opskrift

Se kapitlet "BRYGNING AF ESPRESSO - 6. Gem en opskrift". Følg de samme trin her.

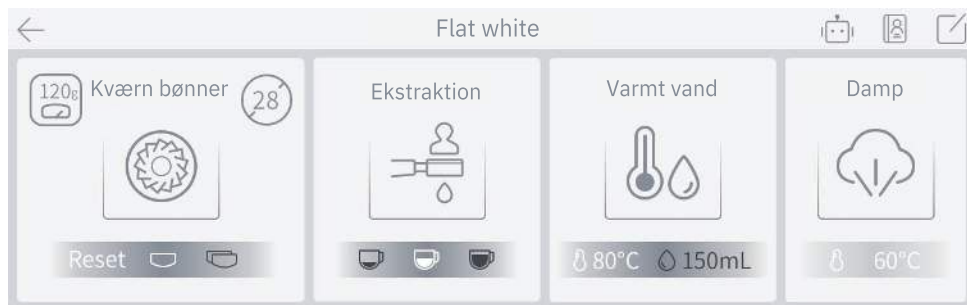
7. Brug af personlig opskrift

Se kapitlet "BRYGNING AF ESPRESSO - 7. Brug af personlig opskrift". Følg de samme trin her.

8. Brug af maskinopskrift

Se kapitlet "BRYGNING AF ESPRESSO - 8. Brug af maskinopskrift". Følg de samme trin her.

9. TRIN 4: Damp

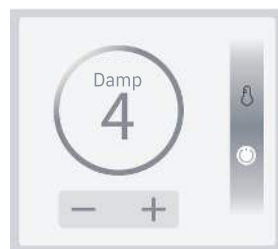


- Tryk på <<☁>> for at starte skumningen, eller tryk på [Termometer 60°C]-ikonet for at ændre dampindstillingerne først.

- Tryk på <<🌡>>, hvis du vil ændre damptemperaturen.
- I denne nye menu kan du trykke på – eller + for at justere damptemperaturen til den ønskede værdi (fra 40 °C til 70 °C).
- Tryk på temperaturindstillingen i den store cirkel for at starte skumningen.



- Tryk på <<🔊>>, hvis du vil ændre dampstyrken.
- I denne nye menu kan du trykke på – eller + for at justere dampstyrken til den ønskede værdi. Der er 6 niveauer at vælge imellem.
- Tryk på dampindstillingen i den store cirkel for at starte skumningen.



- Placer damprøret mod indersiden. Tilsæt mælk, og hold niveauet under mærket på røret. Skum med uret for at skabe en hvirvel. Tryk på Bekræft for at skjule denne information.



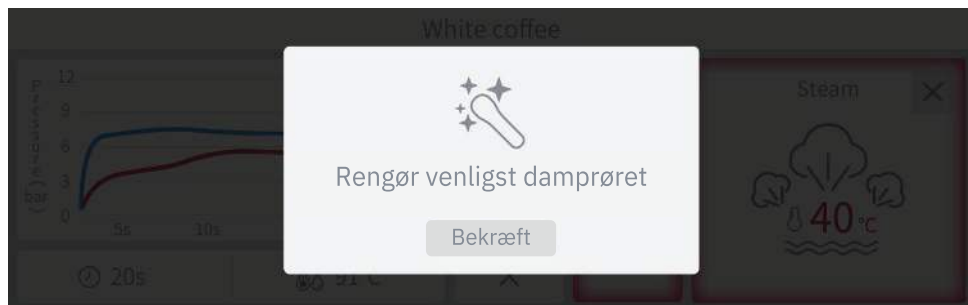
- En ny advarsel vises. Varm damp vil blive udledt. Hold hænderne væk. Tryk på Bekræft for at skjule denne advarsel.



- Under skumning stiger temperaturen, indtil den korrekte temperatur er nået. Tryk om nødvendigt på ikonet <<X>> for at annullere og vende tilbage til Flat white-menuen.



- Dampprøret skal rengøres efter skumning. Tryk på Bekræft for at starte rengøringen. Hold hænderne væk fra dampen.



- En nedtælling vil vises. Hold hænderne væk fra dampen.



- Rengøringen er nu afsluttet.



22. BRYGNING AF EN LATTE



BEMÆRK:

Hver primær bryggevejledning forklares i detaljer kun én gang i et dedikeret kapitel. For hver kaffetype fremhæves kun forskellene i dette kapitel, med henvisninger til de primære bryggevejledninger.



Latte: Drikkevalg

- Bryg en enkelt eller dobbelt kop.
- Tilpas kværning: kværningsgrad (0 - 40 indstillinger), kopstørrelse (enkelt/dobbelt), kværnetid (2s - 30s)
- Tilpas ekstraktion: kopstørrelse (lille, mellem eller stor)
- Tilpas varmt vand: mængde (50 ml - 200 ml), temperatur (60°C - 85°C).
- Tilpas dampfunktionen: temperatur (40°C - 70°C), dampstyrke (6 niveauer).
- Gem bryggeoplysninger og parametre som en opskrift.

1. Åbn Latte-visningen

- I grænsefladen for Simpel tilstand skal du trykke på << ☕ >> Latte-ikonet for at åbne Latte-visningen.

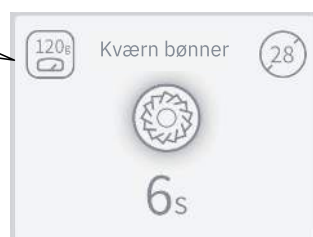


2. TRIN 1: Kværn bønner

- Tryk på << Reset ☕ >> for at vælge kopstørrelse (enkelt eller dobbelt kop).
- Standard kværnetiden er 9 sekunder for en enkelt kop og 14 sekunder for en dobbelt kop.
- Kværnetiden kan justeres mellem 2 og 30 sekunder.



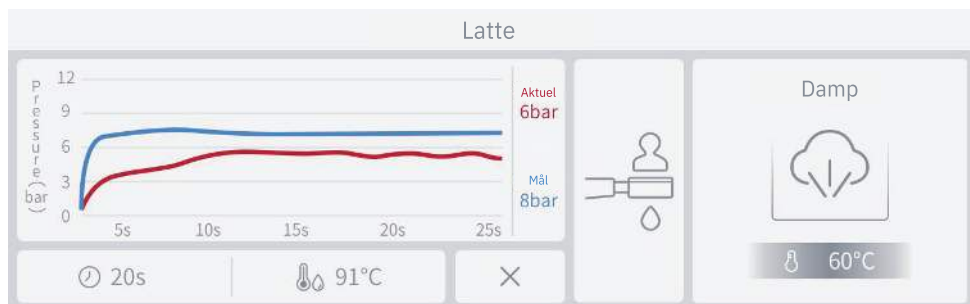
Dette er visningsområdet for den elektroniske vægt. Når portafilteret er placeret, nulstilles vægten automatisk. Du kan også trykke på Nulstil-ikonet for manuelt at nulstille den. Den aktuelle vægt vises derefter i realtid.



- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<🌀>> for at kværne bønnerne.
- TIPS: Sæt portafilter i -> Auto-tara -> Kværn. Tryk på Nulstil for at nulstille manuelt.

3. TRIN 2: Ekstraktion

- Tryk på <<☕☕☕>> for at vælge kopstørrelse (Lille, mellem eller stor kop).
- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<🚰>> for at begynde kaffebrygningen.



- Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på <<X>> ikonet for at annullere din Flat white og vende tilbage til Cappuccino-visningen.

4. TRIN 3: Varmt vand

Se venligst kapitlet "BRYGNING AF EN ESPRESSO - 4. TRIN 3: Varmt vand". De næste trin er de samme.

5. Lav en opskrift

Se venligst kapitlet "BRYGNING AF EN ESPRESSO - 5. Lav en opskrift". De næste trin er de samme.

6. Gem en opskrift

Se venligst kapitlet "BRYGNING AF EN ESPRESSO - 6. Gem en opskrift". De næste trin er de samme.

7. Brug af en personlig opskrift

Se venligst kapitlet "BRYGNING AF EN ESPRESSO - 7. Brug af en personlig opskrift". De næste trin er de samme.

8. Brug af en maskinopskrift

Se venligst kapitlet "BRYGNING AF EN ESPRESSO - 8. Brug af en maskinopskrift". De næste trin er de samme.

9. TRIN 4: Damp

Se venligst kapitlet "BRYGNING AF EN FLAT WHITE - 9. TRIN 4: Damp". De næste trin er de samme.

23. BRYGNING AF EN CAPPUCINO



BEMÆRK:

Hver primær bryggevejledning forklares i detaljer kun én gang i et dedikeret kapitel. For hver kaffetype fremhæves kun forskellene i dette kapitel, med henvisninger til de primære bryggevejledninger.



Cappuccino: Drikkevalg

- Bryg en enkelt eller dobbelt kop.
- Tilpas kværning: kværningsgrad (0 - 40 indstillinger), kopstørrelse (enkelt/dobbelt), kværnetid (2s - 30s)
- Tilpas ekstraktion: kopstørrelse (lille, mellem eller stor)
- Tilpas varmt vand: mængde (50 ml - 200 ml), temperatur (60°C - 85°C).
- Tilpas dampfunktionen: temperatur (40°C - 70°C), dampstyrke (6 niveauer).
- Gem bryggeoplysninger og parametre som en opskrift.

1. Åbn Cappuccino-visningen

- I grænsefladen for Simpel tilstand skal du trykke på <<  >> Cappuccino-ikonet for at åbne Cappuccino-visningen.

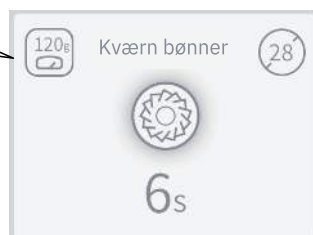


2. TRIN 1: Kværn bønner

- Tryk på <<   >> for at vælge kopstørrelse (enkelt eller dobbelt kop).
- Standard kværnetiden er 9 sekunder for en enkelt kop og 14 sekunder for en dobbelt kop.
- Kværnetiden kan justeres mellem 2 og 30 sekunder.



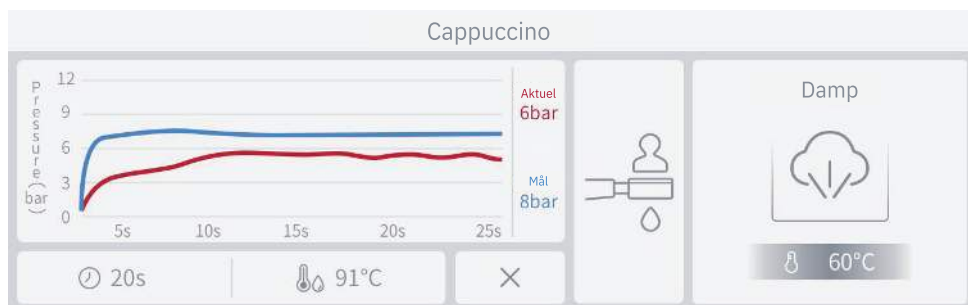
Dette er visningsområdet for den elektroniske vægt. Når portafilteret er placeret, nulstilles vægten automatisk. Du kan også trykke på Nulstil-ikonet for manuelt at nulstille den. Den aktuelle vægt vises derefter i realtid.



- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<⚙️>> for at kværne bønnerne.
- TIPS: Sæt portafilter i -> Auto-tara -> Kværn. Tryk på Nulstil for at nulstille manuelt.

3. TRIN 2: Ekstraktion

- Tryk på <<☕☕☕>> for at vælge kopstørrelse (Lille, mellem eller stor kop).
- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<⏸️>> for at begynde kaffebrygningen.



- Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på <<X>> ikonet for at annullere din Flat white og vende tilbage til Cappuccino-visningen.

4. TRIN 3: Varmt vand

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN ESPRESSO - 4. TRIN 3: Varmt vand”. De næste trin er de samme.

5. Lav en opskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN ESPRESSO - 5. Lav en opskrift”. De næste trin er de samme.

6. Gem en opskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN ESPRESSO - 6. Gem en opskrift”. De næste trin er de samme.

7. Brug af en personlig opskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN ESPRESSO - 7. Brug af en personlig opskrift”. De næste trin er de samme.

8. Brug af en maskinopskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN ESPRESSO - 8. Brug af en maskinopskrift”. De næste trin er de samme.

9. TRIN 4: Damp

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN FLAT WHITE - 9. TRIN 4: Damp”. De næste trin er de samme.

24. BRYGNING SOM EN BARISTA



BEMÆRK:

Hver primær bryggevejledning forklares i detaljer kun én gang i et dedikeret kapitel. For hver kaffetype fremhæves kun forskellene i dette kapitel, med henvisninger til de primære bryggevejledninger.



Barista: Drikkevalg

- Bryg en enkelt eller dobbelt kop.
- Tilpas kværning: kværningsgrad (0 - 40 indstillinger), kopstørrelse (enkelt/dobbelt), kværnetid (2s - 30s)
- Tilpas ekstraktion: kopstørrelse (lille, mellem eller stor)
- Tilpas varmt vand: mængde (50 ml - 200 ml), temperatur (60°C - 85°C).
- Tilpas dampfunktionen: temperatur (40°C - 70°C), dampstyrke (6 niveauer).
- Gem bryggeoplysninger og parametre som en opskrift.

1. Åbn Barista-visningen

- I grænsefladen for Simpel tilstand skal du trykke på <<☕>> Barista-ikonet for at åbne Barista-visningen.

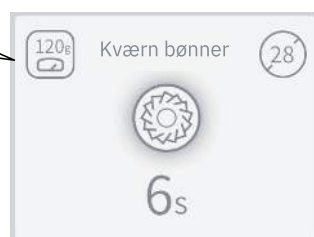


2. TRIN 1: Kværn bønner

- Tryk på <<Reset☕>> for at vælge kopstørrelse (enkelt eller dobbelt kop).
- Standard kværnetiden er 9 sekunder for en enkelt kop og 14 sekunder for en dobbelt kop.
- Kværnetiden kan justeres mellem 2 og 30 sekunder.



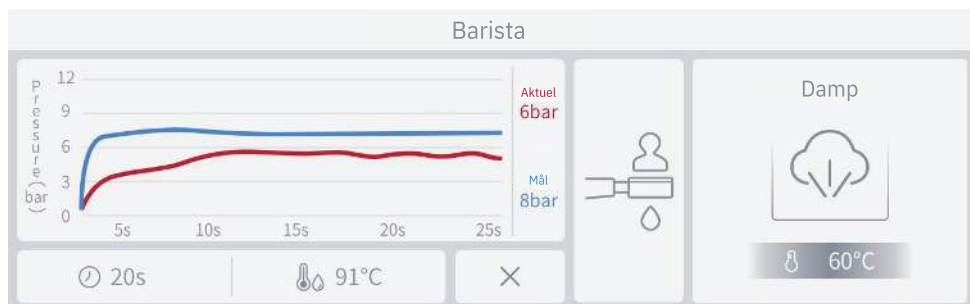
Dette er visningsområdet for den elektroniske vægt. Når portafilteret er placeret, nulstilles vægten automatisk. Du kan også trykke på Nulstil-ikonet for manuelt at nulstille den. Den aktuelle vægt vises derefter i realtid.



- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<[Nulstil]>> for at kværne bønnerne.
- TIPS: Sæt portafilter i -> Auto-tara -> Kværn. Tryk på Nulstil for at nulstille manuelt.

3. TRIN 2: Ekstraktion

- Tryk på <<[Lille kop] [Mellem kop] [Stor kop]>> for at vælge kopstørrelse (Lille, mellem eller stor kop).
- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<[Start]>> for at begynde kaffebrygningen.



- Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på <<X>> ikonet for at annullere din Flat white og vende tilbage til barista-visningen.

4. TRIN 3: Varmt vand

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN ESPRESSO - 4. TRIN 3: Varmt vand”. De næste trin er de samme.

5. Lav en opskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN ESPRESSO - 5. Lav en opskrift”. De næste trin er de samme.

6. Gem en opskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN ESPRESSO - 6. Gem en opskrift”. De næste trin er de samme.

7. Brug af en personlig opskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN ESPRESSO - 7. Brug af en personlig opskrift”. De næste trin er de samme.

8. Brug af en maskinopskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN ESPRESSO - 8. Brug af en maskinopskrift”. De næste trin er de samme.

9. TRIN 4: Damp

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF EN FLAT WHITE - 9. TRIN 4: Damp”. De næste trin er de samme.

25. BRYGNING AF EN AMERICANO



BEMÆRK:

Hver primær bryggevejledning forklares i detaljer kun én gang i et dedikeret kapitel. For hver kaffetype fremhæves kun forskellene i dette kapitel, med henvisninger til de primære bryggevejledninger.



Americano: Drikkevalg

- Bryg en enkelt eller dobbelt kop.
- Tilpas kværning: kværningsgrad (0 - 40 indstillinger), kopstørrelse (enkelt/dobbelt), kværnetid (2s ~ 30s)
- Tilpas ekstraktion: kopstørrelse (enkelt/dobbelt).
- Tilpas varmt vand: mængde (50 ml ~ 200 ml), temperatur (60°C ~ 85°C).
- Gem bryggeoplysninger og parametre som en opskrift.

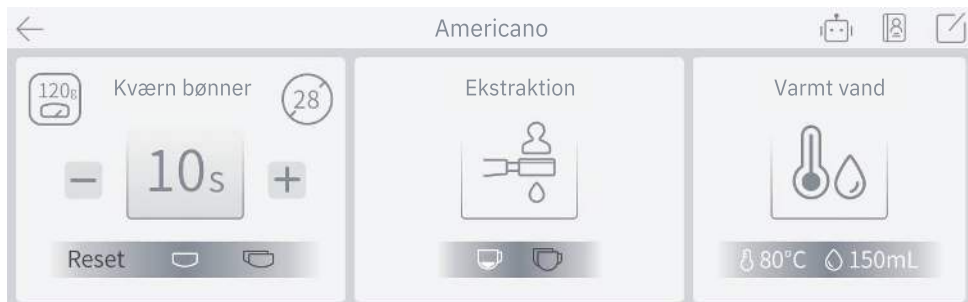
1. Åbn Americano-visningen

- I grænsefladen for Simpel tilstand skal du trykke på << ☕ >> Americano-ikonet for at åbne Americano-visningen.

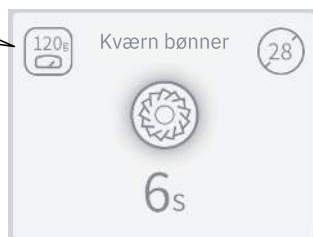


2. TRIN 1: Kværn bønner

- Tryk på << Reset ☕ >> for at vælge kopstørrelse (enkelt eller dobbelt kop).
- Standard kværnetiden er 9 sekunder for en enkelt kop og 14 sekunder for en dobbelt kop.
- Kværnetiden kan justeres mellem 2 og 30 sekunder.



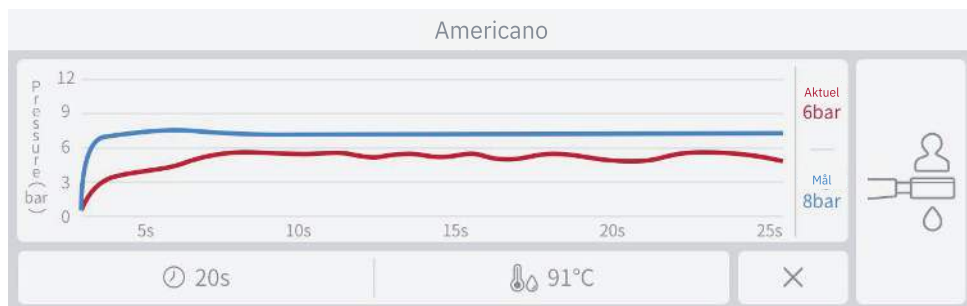
Dette er displayet for den elektroniske vægt. Når portafilteret placeres, nulstilles vægten automatisk. Du kan også trykke på Nulstil-ikonet for at nulstille den manuelt. Den aktuelle vægt vises derefter i realtid.



- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<  >> for at kværne bønner.
- TIP: Sæt portafilter på plads -> Auto-tarering -> Kværn. Tryk på Nulstil for at nulstille manuelt.

3. TRIN 2: Ekstraktion

- Tryk på <<  >> for at vælge en enkelt eller dobbelt kop.
- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<  >> for at begynde at brygge kaffe.



- Tryk om nødvendigt på <<  >> ikonet for at annullere espressoen og vende tilbage til Americano-skærmen.

4. Varmt vand

Se kapitlet "BRYGNING AF ESPRESSO - 4. TRIN 3: Varmt vand". Fremgangsmåden er den samme.

5. Opret en opskrift

Se kapitlet "BRYGNING AF ESPRESSO - 5. Opret en opskrift". Fremgangsmåden er den samme.

6. Gem en opskrift

Se kapitlet "BRYGNING AF ESPRESSO - 6. Gem en opskrift". Fremgangsmåden er den samme.

7. Brug af en personlig opskrift

Se kapitlet "BRYGNING AF ESPRESSO - 7. Brug af en personlig opskrift". Fremgangsmåden er den samme.

8. Brug af en maskinopskrift

Se kapitlet "BRYGNING AF ESPRESSO - 8. Brug af en maskinopskrift". Fremgangsmåden er den samme.

26. BRYGNING AF FILTERKAFFE



BEMÆRK:

Hver primær bryggeinstruktion forklares detaljeret kun én gang i et dedikeret kapitel. For hver kaffetype fremhæves kun forskellene i dette kapitel med henvisninger til de primære bryggeinstruktioner.



Filterkaffe: Drikkevalg

- Bryg enkelte eller dobbelte kopper.
- Tilpas kværning: kværningsgrad (0 - 40 indstillinger), kopstørrelse (enkelt/dobbelt), kværnetid (2s - 30s)
- Tilpas ekstraktion: kopstørrelse (enkelt/dobbelt).
- Tilpas varmt vand: volumen (50mL - 200mL), temperatur (60°C - 85°C).
- Gem bryggeinformation og parametre som en opskrift.

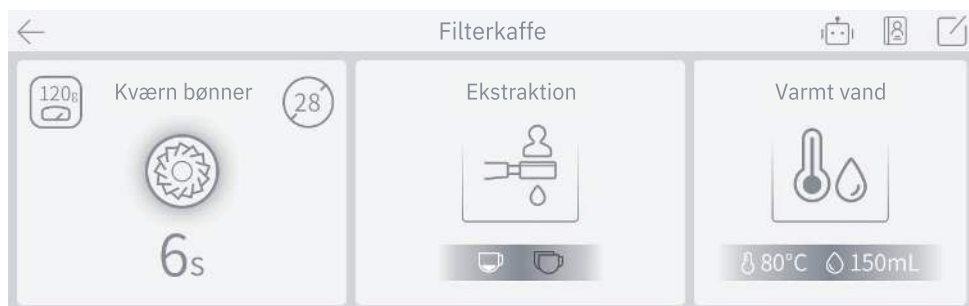
1. Åbn skærmen for filterkaffe

- I grænsefladen for Simpel tilstand skal du trykke på << ☕ >> filterkaffe-ikonet for at åbne skærmen for filterkaffe.

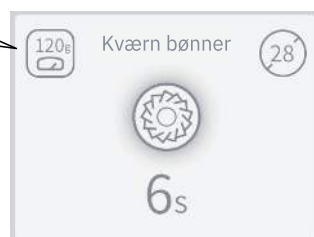


2. TRIN 1: Kværn bønner

- Tryk på << Reset ☕ >> for at vælge kopstørrelse (enkelt eller dobbelt kop).
- Standardkværnetiden er 9 sekunder for en enkelt kop og 14 sekunder for en dobbelt kop.
- Kværnetiden kan justeres inden for et interval på 2 - 30 sekunder.



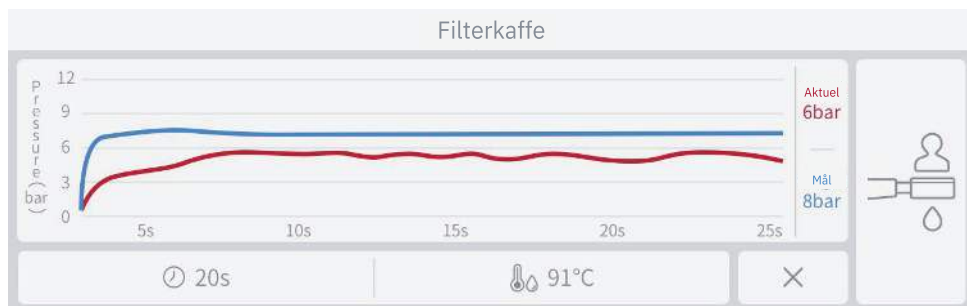
Dette er displayet for den elektroniske vægt. Når portafilteret placeres, nulstilles vægten automatisk. Du kan også trykke på Nulstil-ikonet for at nulstille den manuelt. Den aktuelle vægt vises derefter i realtid.



- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<  >> for at kværne bønner.
- TIP: Sæt portafilter på plads -> Auto-tarering -> Kværn. Tryk på Nulstil for at nulstille manuelt.

3. TRIN 2: Ekstraktion

- Tryk på <<  >> for at vælge en enkelt eller dobbelt kop.
- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<  >> for at begynde at brygge kaffe.



- Tryk om nødvendigt på <<  >> ikonet for at annullere espressoen og vende tilbage til skærmen for filterkaffe.

4. Varmt vand

Se kapitlet “BRYGNING AF ESPRESSO - 4. TRIN 3: Varmt vand”. Fremgangsmåden er den samme.

5. Opret en opskrift

Se kapitlet “BRYGNING AF ESPRESSO - 5. Opret en opskrift”. Fremgangsmåden er den samme.

6. Gem en opskrift

Se kapitlet “BRYGNING AF ESPRESSO - 6. Gem en opskrift”. Fremgangsmåden er den samme.

7. Brug af en personlig opskrift

Se kapitlet “BRYGNING AF ESPRESSO - 7. Brug af en personlig opskrift”. Fremgangsmåden er den samme.

8. Brug af en maskinopskrift

Se kapitlet “BRYGNING AF ESPRESSO - 8. Brug af en maskinopskrift”. Fremgangsmåden er den samme.

27. BRYGNING AF POUR-OVER KAFFE



Pour-over kaffe: Drikkevalg

- Bryg enkelte eller dobbelte kopper.
- Tilpas kværning: kværningsgrad (0 - 40 indstillinger), kopstørrelse (enkelt/dobbelt), kværnetid (2s - 30s)
- Tilpas ekstraktion: kopvolumen (1 mL - 450 mL)
- Tilpas varmt vand: temperatur (88°C - 96°C).
- Gem bryggeinformation og parametre som en opskrift.

1. Åbn skærmen for Pour-over kaffe

- I grænsefladen for Simpel tilstand skal du trykke på <<  >> Pour-over ikonet for at åbne Pour-over skærmen.



2. TRIN 1: Kværn bønner



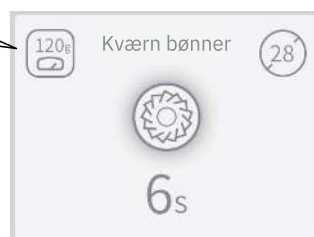
BEMÆRK:

For at brygge en Pour-over kaffe skal det kegleformede filter bruges. Placer det kegleformede filter i portafilteret, før du kværner bønnerne.

- Tryk på <<   >> for at vælge kopstørrelse (enkelt eller dobbelt kop).
- Standardkværnetiden er 9 sekunder for en enkelt kop og 14 sekunder for en dobbelt kop.
- Kværnetiden kan justeres inden for et interval på 2 - 30 sekunder.



Dette er displayet for den elektroniske vægt. Når portafilteret placeres, nulstilles vægten automatisk. Du kan også trykke på Nulstil-ikonet for at nulstille den manuelt. Den aktuelle vægt vises derefter i realtid.



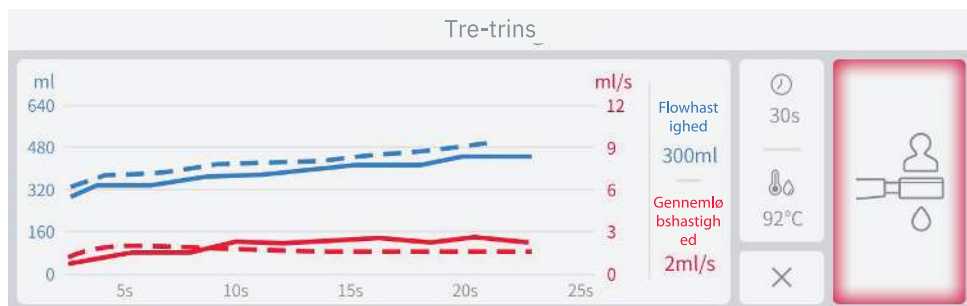
- Når du har foretaget dit valg, skal du trykke på <<  >> for at kværne bønner.
- TIP: Sæt portafilter på plads -> Auto-tarering -> Kværn. Tryk på Nulstil for at nulstille manuelt.

3. TRIN 2: Ekstraktion

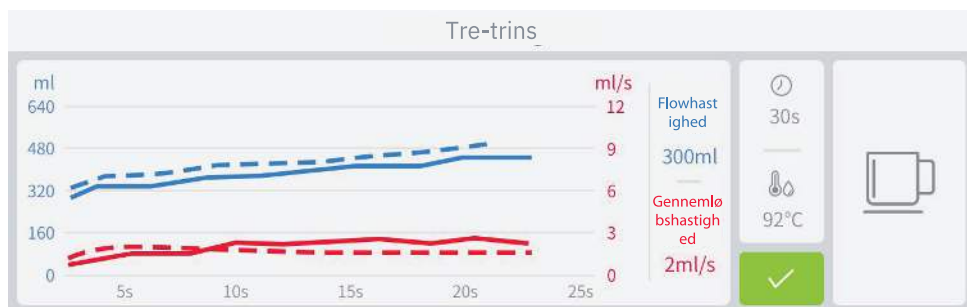
- Tryk på <<  >> for at brygge en kaffe.
- For at brygge en Pour-over kaffe skal det kegleformede filter bruges. Placer portafilteret med det kegleformede filter i holderen. Tryk på Bekræft.



- Når ekstraktionen starter, bruges en af de tre standardopskrifter eller en tilpasset opskrift. Vælg den ønskede opskrift på redigerings-skærmen på forhånd. I eksemplet nedenfor er Tre-trins opskriften valgt. Displayet viser forløbet. Hver opskrift viser forskellige grafer. Denne ekstraktionsmetode tager tid. Vær tålmodig.



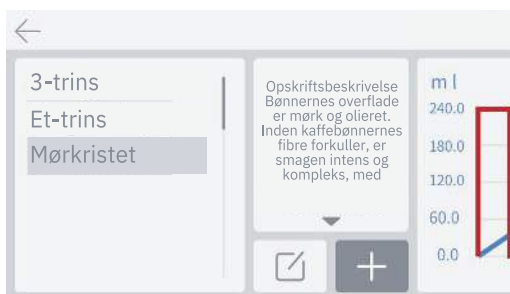
- Tryk om nødvendigt på << X >> ikonet for at annullere filterkaffen og vende tilbage til Pour-over kaffe-skærmen.



- Ikonet << ✓ >> vises, når ekstraktionen er færdig. Få sekunder senere vender du automatisk tilbage til Pour-over kaffe-skærmen.

4. Valg eller sletning af en opskrift

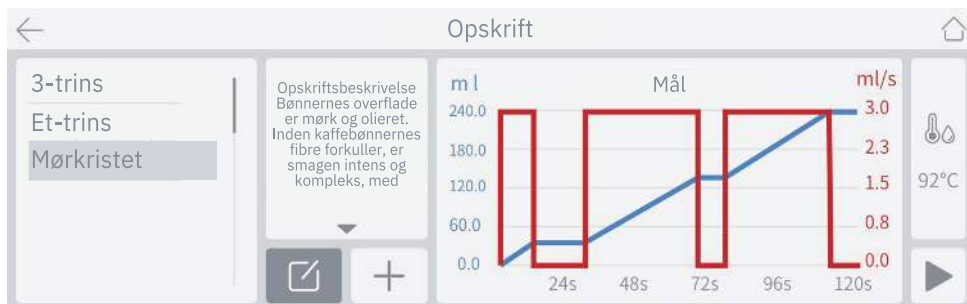
- Tryk på redigeringsikonet i øverste højre hjørne af Pour-over kaffe-skærmen for at åbne redigeringsskærmen.
- Der er 3 standardopskrifter tilgængelige på redigeringsskærmen:
 - **3-trins**
Opskriftsbeskrivelse: Kan udtrække kaffens smagsstoffer mere fuldt ud og fremhæve kaffens kompleksitet.
 - **Et-trins**
Opskriftsbeskrivelse: Velegnet til mellem- eller mørkristede kaffebønner.
 - **Mørkristet**
Opskriftsbeskrivelse: Bønnernes overflade er mørk og olieret. Inden kaffebønnernes fibre forkuller, er smagen intens og kompleks, med stærk bitterhed og rige ristede, røgede aromaer. Bruges ofte til kaffe i italiensk stil, især espresso.



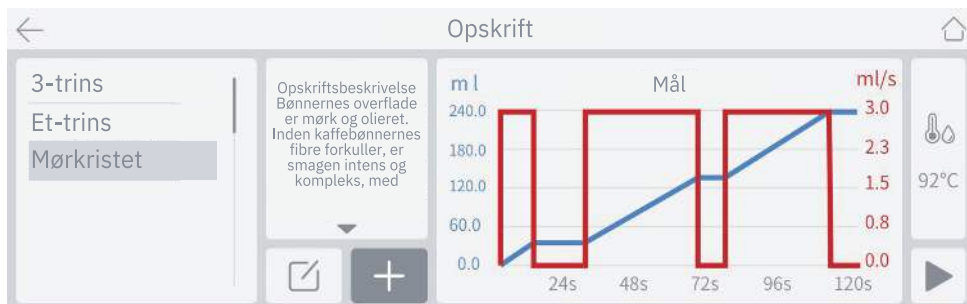
- Tryk på opskriftens navn i venstre side af redigeringsskærmen for at vælge den ønskede opskrift. På billedet ovenfor er Mørkristet valgt.
- Tryk på <<←>> tilbage-pilen i øverste venstre hjørne af redigeringsskærmen for at vende tilbage til Pour-over kaffe-skærmen. Ekstraktionen vil nu blive udført med den valgte opskrift.
- Et langt tryk på opskriftens navn giver dig mulighed for at slette den. En bekræftelsesskærm vises. Tryk på Ja for at slette opskriften, eller tryk på Nej for at vende tilbage til redigeringsskærmen uden at slette.

5. Opret en opskrift

- Tryk på <<  >> redigeringsikonet i øverste højre hjørne af Pour-over kaffe-skærmen for at åbne redigerings-skærmen.



- Tryk på <<  >> redigeringsikonet for at ændre parametrene for den valgte opskrift.



- Tryk på <<  >> (under opskriftsbeskrivelsen) for at oprette en opskrift.

Opret ny opskrift

Opskriftsnavn: Indtast opskriftsnavn

Referenceinformation for brygning Opskriftsbeskrivelse

Kværnetid Samlet vandmængde Bryggetid

12s 240mL 40s

Parameters

Trin	Vandmængde	Flowhastighed	Pausetid
	30mL	-Medium-	20s
	130mL	-Medium-	10s
	80mL	-Medium-	10s

92°C

+ 

- Tryk på det første trin for at indstille parametrene for Dampning. Du kan indstille vandmængden (1mL - 150mL), flowhastigheden (Lav, Medium eller Høj) og pausetiden (1s - 99s). Tryk på Bekræft for at gemme indstillingerne.



Dæmpet damp

Vandmængde	Flowhastighed	Pausetid
0 0 0	Lav	19s
1 1 1 mL	Medium	20s
2 2 2	Høj	21s

Bekræft

- Indstil parametrene for hvert trin af vandtilførsel separat. Du kan indstille vandmængde, flowhastighed og pausetid. Tryk på Bekræft for at gemme indstillingerne.



Vandtilførsel 1

Vandmængde	Flowhastighed	Pausetid
0 0 0	Lav	19s
1 1 1 mL	Medium	20s
2 2 2	Høj	21s

Bekræft

- Tryk på << + >> (i nederste højre hjørne) for at tilføje et ekstra trin til vandtilførsel. Du kan maksimalt tilføje 5 trin til vandtilførsel.
- Indstil vandmængden (1mL - 150mL). Den maksimale vandmængde er begrænset til 450mL. Der vises en advarsel, når din opskrift kræver mere end 450mL eller mindre end 1mL. Tryk på bekræft og opdater indstillingen for vandmængde.

Step parameter settings

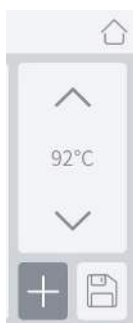


Vandmængden overstiger den maksimale værdi på 450 mL
Eller
Vandmængden er under den minimale værdi på 1 mL

Bekræft

Confirm

- Indstil vandtemperaturen i højre side af skærmen med op- og ned-pilene (88°C ~ 96°C).



- Giv din nye opskrift et navn og en beskrivelse. Tryk på OK for at bekræfte og gemme.

← Opret Ny Opskrift ↗

Opskriftens navn: Indtast opskriftens navn

Opskriftoversigt
Indtast opskriftens beskrivelse

Q W E R T Y U I O P

A S D F G H J K L

Z X C V B N M <X>

123 [] abc OK

- Tryk på gem-ikonet <<  >> (i nederste højre hjørne) for at gemme din nye opskrift.

← Opret ny opskrift ↗

Opskriftens navn: Tre Trin

Referenceinformation til brygning

Kværnetid: 12s

Total vandmængde: 240mL

Bryggetid: 40s

Opskriftens beskrivelse

Trin	Vandmængde	Flowhastighed	Pausetid
	30mL	-Medium-	20s
	130mL	-Medium-	10s
	80mL	-Medium-	10s

parametere

92°C

+


BEMÆRK:

Forkerte indstillinger er ikke mulige. Skærmen vil give dig besked, hvis en indstilling ikke kan anvendes.

28. LAV EN COLD BREW

**BEMÆRK:**

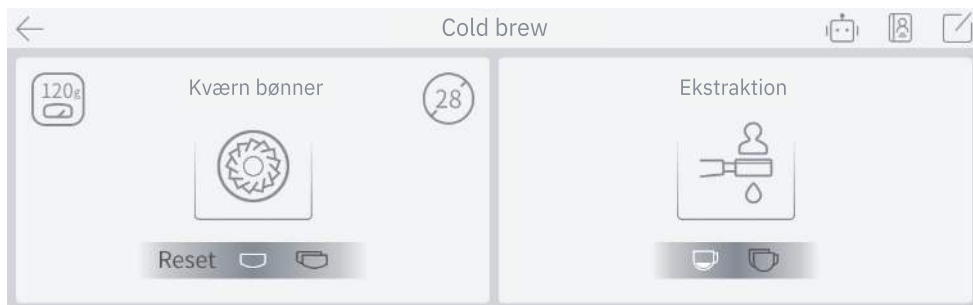
Hver primær bryggeinstruktion forklares detaljeret kun én gang i et dedikeret kapitel. For hver kaffetype fremhæves kun forskellene i dette kapitel med henvisninger til de primære bryggeinstruktioner.

**Cold brew: Drikkemuligheder**

- Bryg enkelt eller dobbelt kop.
- Tilpas kværning: kværningsgrad (0 - 40 indstillinger), kopstørrelse (enkelt/dobbelt), kværnetid (2s - 30s)
- Tilpas ekstraktion: kopstørrelse (enkelt/dobbelt).
- Gem bryggeinformation og parametre som en opskrift.

1. Åbn Cold brew-skærmen

- I skærmen for Enkel tilstand skal du trykke på ikonet for Cold brew << ☕ >> for at gå til Cold brew-skærmen.



2. TRIN 1: Kværn bønner

- Tryk på << Reset ☕ >> for at vælge kopstørrelse (enkelt eller dobbelt kop).
- Standard kværnetid er 9 sekunder for en enkelt kop og 14 sekunder for en dobbelt kop.
- Kværnetiden kan justeres inden for et interval på 2 - 30 sekunder.

Dette er displayet til den elektroniske vægt. Når portafilteret er placeret, nulstilles vægten automatisk. Du kan også trykke på ikonet Nulstil for at nulstille den manuelt. Den aktuelle vægt vises derefter i realtid.



- Når du har truffet dit valg, skal du trykke på << >> for at kværne bønner.
- TIP: Isæt portafilter -> Auto-tara -> Kværn. Tryk på Nulstil for at nulstille manuelt.

3. TRIN 2: Ekstraktion

- Tryk på << >> for at vælge kopstørrelse (enkelt eller dobbelt kop).
- Når du har truffet dit valg, skal du trykke på << >> for at starte kaffebrygningen.
- At lave en Cold brew kræver en kold maskine og koldt vand. Hvis maskinens temperatur er for høj, skal du udføre nedkøling. Det anbefales at fylde vandtanken med isvand eller koldt vand. Tryk på Nedkøling.



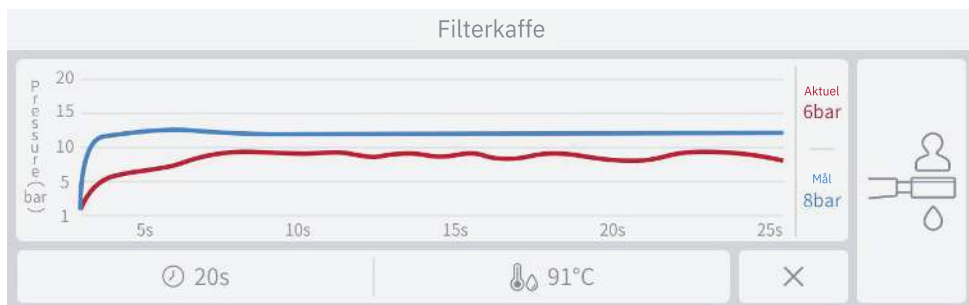
- Nedkølingen starter. Maskinens temperatur falder. Vent, indtil indikatoren viser 100%.



- Når det er færdigt, skal du trykke på Bekræft.



- Efter nedkøling skal du trykke på ekstraktionsikonet igen for at starte kaffebrygningen.



- Tryk evt. på ikonet << X >> for at afbryde Cold brew og vende tilbage til Cold brew-skærmen.

4. Lav en opskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF ESPRESSO - 5. Lav en opskrift”. De trin, der skal følges, er de samme.

5. Gem en opskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF ESPRESSO - 6. Gem en opskrift”. De trin, der skal følges, er de samme.

6. Brug af en personlig opskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF ESPRESSO - 7. Brug af en personlig opskrift”. De trin, der skal følges, er de samme.

7. Brug af en maskinopskrift

Se venligst kapitlet “BRYGNING AF ESPRESSO - 8. Brug af en maskinopskrift”. De trin, der skal følges, er de samme.

29. UDLED VARMT VAND



Udled varmt vand: Drikkemuligheder

- Manuel opvarmning med justerbar temperatur (60°C ~ 85°C) og mængde (50mL ~ 200mL).

1. Åbn skærmen for Udled varmt vand

- I skærmen for Enkel tilstand skal du trykke på ikonet Udled varmt vand <<  >> for at gå til skærmen for Varmt vand.



- Tilpasning af varmt vand vises på næste billede. Tryk på ikonet <<    >> for at justere temperaturen og mængden af varmt vand. Temperaturen kan indstilles op til 85°C og mængden op til 200 mL.



- Hvis der vælges mere end 200 mL eller mindre end 50 mL, vises et meddelelsesvindue.
- Tryk på ikonet for varmt vand <<  >> for at udlede varmt vand.



- Tryk evt. på ikonet <<  >> for at afbryde og vende tilbage til skærmen for Varmt vand.

30. SKUM MÆLK

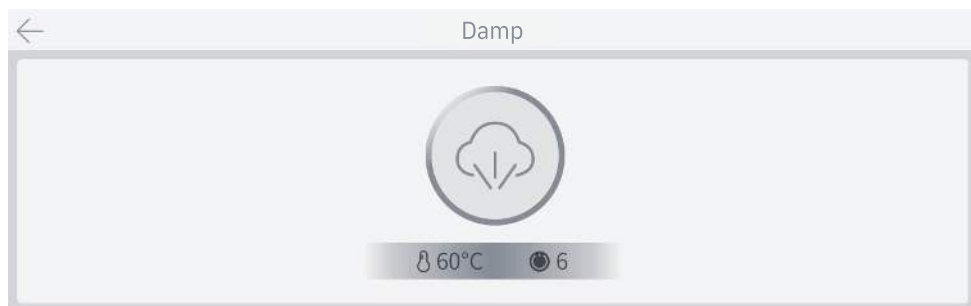


Skum mælk: Drikkemuligheder

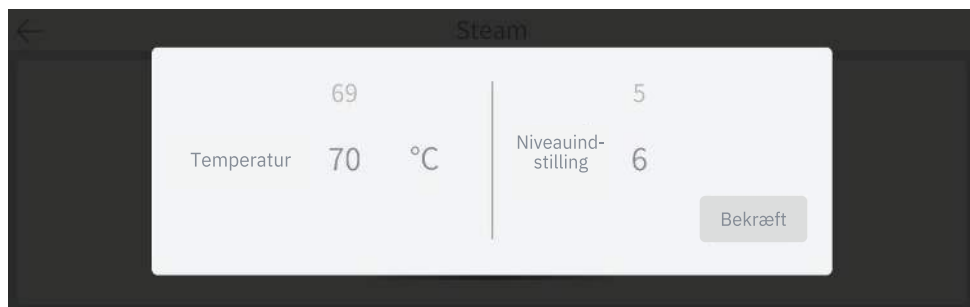
- Tilpas dampfunktionen: temperatur (40°C - 70°C), dampstyrke (6 niveauer).
- Gem bryggeinformation og parametre som en opskrift.

1. Åbn skærmen Skum mælk

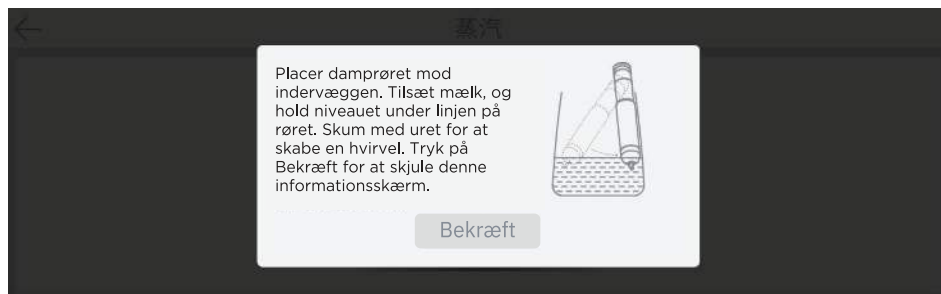
- I skærmen for Enkel tilstand skal du trykke på ikonet for Skum mælk <<  >> for at gå til skærmen Skum mælk.



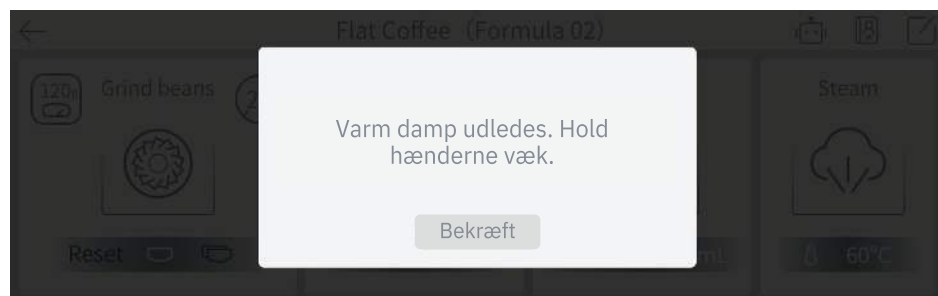
- Tryk på ikonet <<   >> for at ændre dampindstillingerne.



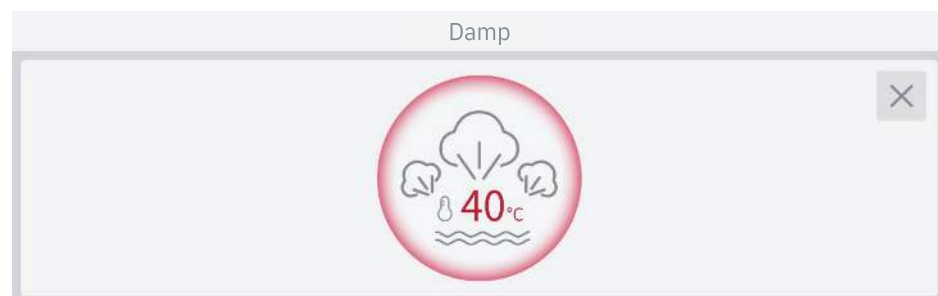
- Juster damptemperaturen til den ønskede værdi (fra 40°C til 70°C).
- Juster dampstyrken til den ønskede værdi. Der er 6 tilgængelige niveauer.
- Tryk på Bekræft for at gemme indstillingerne.
- Tryk på sky-ikonet << ☁ >> for at starte dampningen.
- Placer damprøret mod indervæggen. Tilsæt mælk, og hold niveauet under linjen på røret. Skum med uret for at skabe en hvirvel. Tryk på Bekræft for at skjule denne informationsskærm.



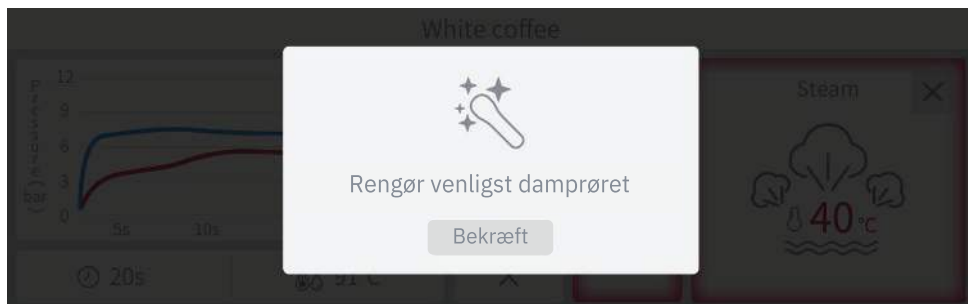
- En ny advarselsskærm vises. Varm damp udledes. Hold hænderne væk. Tryk på Bekræft for at skjule denne advarselsskærm.



- Under dampningen stiger temperaturen, indtil den rette temperatur er nået. Tryk evt. på ikonet << ☒ >> for at afbryde dampningen og vende tilbage til skærmen Skum mælk.



- Dampprøret skal rengøres efter brug. Tryk på Bekræft for at starte rengøringen. Hold hænderne væk fra dampen.



- En nedtælling vises på skærmen. Hold hænderne væk fra dampen.



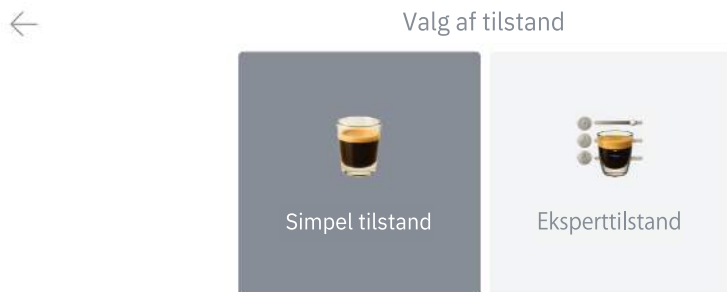
- Rengøringen er nu udført.



- Tryk på Rengøring udført for at vende tilbage til mælkeskumningsskærmen.

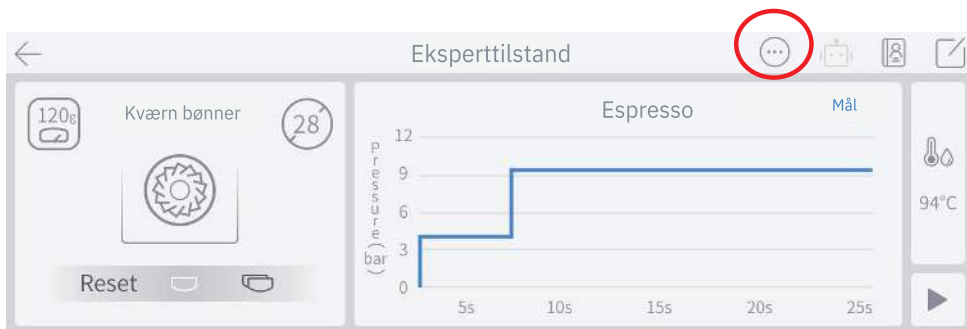
31. BRUG AF EKSPERTTILSTANDEN

Eksperttilstanden giver dig mulighed for at administrere maskinens opskrifter og indstillinger. Tryk på Eksperttilstand i menuen Valg af tilstand.

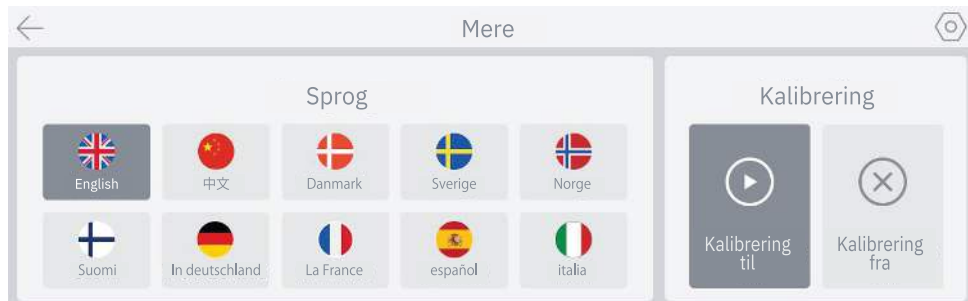


1. Indstillingerne

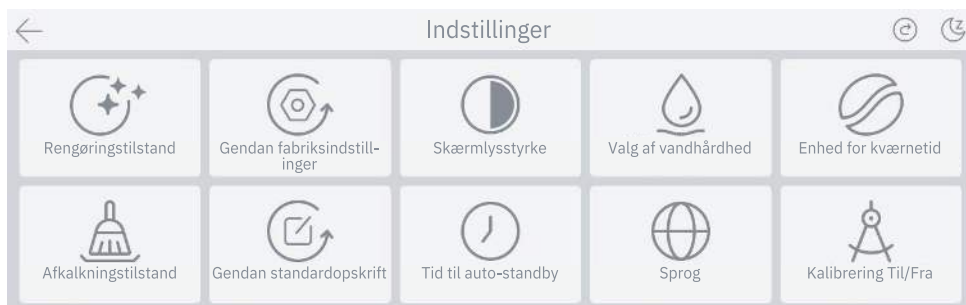
I eksperttilstanden kan du få adgang til indstillingerne ved at trykke på knappen << ... >>.



Indstillingerne findes under menuen Mere. Her kan du vælge dit foretrukne Sprog og slå Kalibrering til eller fra. Tryk på ikonet << ⚙ >> for at åbne indstillingsmenuen.



- Det er også muligt at gendanne fabriksindstillingerne eller indstille lyst/mørkt tema i indstillingsmenuen. Se kapitlet "INDSTILLINGSMENUEN" for en detaljeret forklaring af alle indstillinger.



2. Brygning af en maskinopskrift

- Navnet på den valgte opskrift vises over diagrammet (Espresso i dette eksempel).
- På venstre side skal du trykke på Nulstil << Reset [Espresso] >> for at vælge kopstørrelse (enkelt eller dobbelt kop).
- Kværnetiden kan justeres (2 s - 30 s).



- Tryk på << ▶ >> for at gå til næste skærm, hvor du kan starte ekstraktionen.



- Tryk på << >> for at begynde at brygge kaffe.
- Ved behov kan du trykke på ikonet << >> for at afbryde ekstraktionen og vende tilbage til eksperttilstanden.
- Tryk på << >> for at starte dampningen, eller tryk på ikonet << 60°C >> for at ændre dampindstillingerne først. For dampindstillinger henvises der til kapitlet "BRYGNING AF EN FLAT WHITE - 9. TRIN 4: Damp". Trinene er de samme.

3. Maskinopskrifterne

- Tryk på << >> i øverste højre hjørne af eksperttilstanden for at åbne redigeringskærmen.



- Der er otte forskellige kaffetyper tilgængelige:
 - **Espresso**
Opskriftsbeskrivelse: Stammer fra Italien, med en rig og fyldig smag.
 - **Flat white**
Opskriftsbeskrivelse: Flat white ristes langsomt ved lav temperatur, hvilket undgår bitterheden fra højvarmeristning og bevarer bønnernes naturlige smag.
 - **Latte**
Konsistensen er silkeblød med en mild kaffesmag og en fyldig mælkearoma.
 - **Cappuccino**
Opskriftsbeskrivelse: Mælkeskummet er tykt, smagen er fyldig, og kaffekarakteren er mere fremtrædende end i en latte.
 - **Barista**
Opskriftsbeskrivelse: Ingen.
 - **Americano**
Opskriftsbeskrivelse: Smagen er mild og minder om filterkaffe, men bevarer espressoens rige aroma.
 - **Filterkaffe**
Opskriftsbeskrivelse: Nem at brygge med en forfriskende smag, perfekt når du vil forberede større mængder.
 - **Pour-over kaffe**
Opskriftsbeskrivelse: Smagen er ren med rige lag, der fremhæver kaffebønnernes unikke karakteristika.

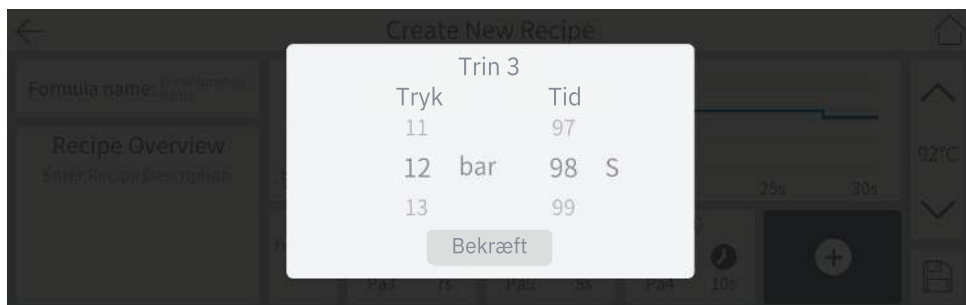
4. Opret en opskrift



- Tryk på << + >> for at oprette en ny opskrift.



- Tryk på << + >> for at tilføje et ekstraktionstrin. Tryk på det nye trin for at indstille tryk og tid. Tryk på Bekræft for at gemme indstillingerne.



- Tryk og hold på et ekstraktionstrin for at slette det. Tryk på Ja for at bekræfte sletningen.



- Indstil vandtemperaturen på højre side af skærmen med op- og ned-pilene (85 °C - 96 °C).



- Indtast et opskriftsnavn og en opskriftsbeskrivelse. Tryk på OK for at gemme dine indstillinger.



- Tryk på <<  >> i nederste højre hjørne af redigeringskærmen for at gemme din opskrift. Gemmeindstillingerne vises, hvor du kan vælge at gemme opskriften som en Maskinopskrift eller en Personlig opskrift, som vist nedenfor.

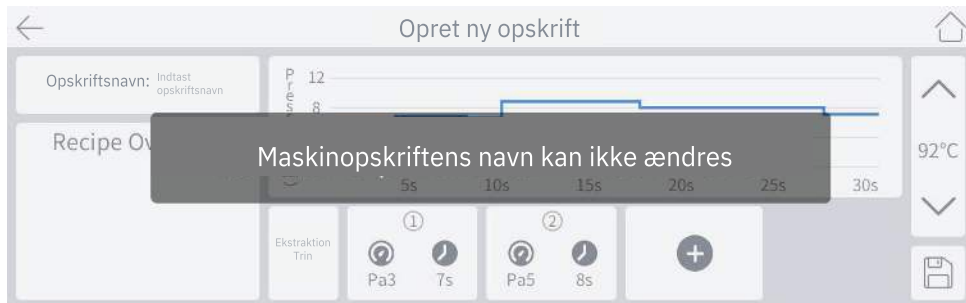


5. Rediger maskinopskriften

- Tryk på <<  >> i øverste højre hjørne af eksperttilstanden for at åbne redigeringskærmen.



- Alle indstillinger er de samme som i "4. Opret en opskrift".
- Det er ikke muligt at ændre navnet på maskinopskriften.



- Tryk på <<  >> i nederste højre hjørne af redigeringskærmen for at gemme maskinopskriften.

32. FEJLFINDING

Vi har samlet en række ofte stillede spørgsmål og svar for at hjælpe dig med at løse eventuelle problemer. Hvis du stadig har brug for hjælp, er du altid velkommen til at kontakte os.



ADVARSEL:

Skil venligst ikke espressomaskinen ad. Kontakt os, hvis du ikke kan finde årsagen til fejlen.

 Problem	 Mulig årsag	 Løsning
Intet display	Stikket er ikke sat ordentligt i, eller tænd/sluk-knappen <<  >> er ikke trykket ind.	Sæt stikket i stikkontakten, og sørg for, at tænd/sluk-knappen <<  >> er trykket ind.
Der lækker vand fra bunden af maskinen.	1. Vandtanken eller drypbakken er ikke korrekt installeret.	1. Sørg for, at vandtanken og drypbakken er korrekt installeret.
	2. Drypbakken er fuld.	2. Sørg for, at drypbakken er tom.
Der høres en tikkende lyd, efter maskinen er startet, efterfulgt af en hvislende lyd, når kaffen er brygget.	Dette forårsages af trykreguleringsventilen, når maskinen arbejder.	Der kræves ingen handling. Dette er helt normalt.
Der kommer ingen kaffe ud af portafilteret, kaffen løber ujævnt, eller portafilteret kan ikke sættes ordentligt fast i bryggehovedet.	Der er for meget kaffe, den er for fint malet, eller der er stampet med for hårdt tryk.	Mængden af kaffe bør ikke overskride standardgrænsen. Juster kværnens indstilling for at opnå den optimale formalingsgrad. Undgå at stampe (tampe) kaffen for hårdt eller gentagne gange.

Kaffen mangler crema.	Kaffebønnerne er fugtige, eller formalingsgraden er for grov.	Brug friske kaffebønner og en mellemgrov formalingsgrad for at opnå den optimale kaffek- valitet.
Der produceres ingen damp.	1. Maskinen blev ikke forvarmet, før dampfunktionen blev brugt.	1. Maskinen kan kun producere damp efter at være forvarmet i damptilstand.
	2. Damprøret er blokeret.	2. Maskinen skal muligvis afkalkes, og damprøret bør renses med en rensespind.

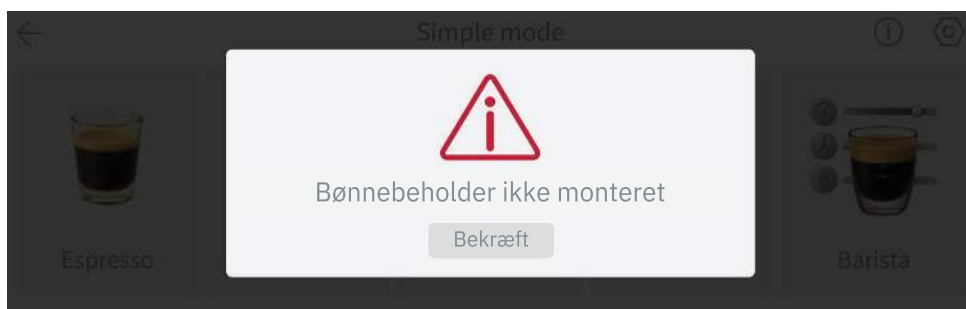
33. FEJLMEDDELELSER PÅ DISPLAYET

Din espressomaskine er udstyret med et smart selvdiagnosesystem. Hvis der opstår en fejl, viser displayet en fejlmeddelelse for at hjælpe dig med hurtigt at identificere og løse problemet. Tryk på Bekræft for at lukke fejlmeddelelsen.

Nedenfor finder du en liste over mulige fejlmeddelelser. Bemærk venligst, at ikke alle fejlmeddelelser vises i denne manual.

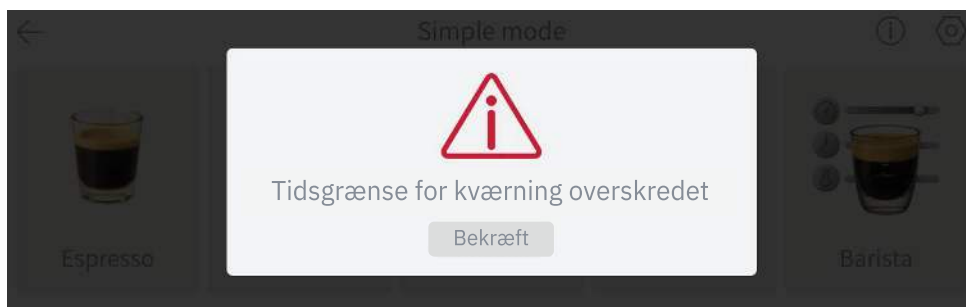
1. Bønnebeholder mangler

Sørg for, at bønnebeholderen er placeret korrekt og låst forsvarligt fast.



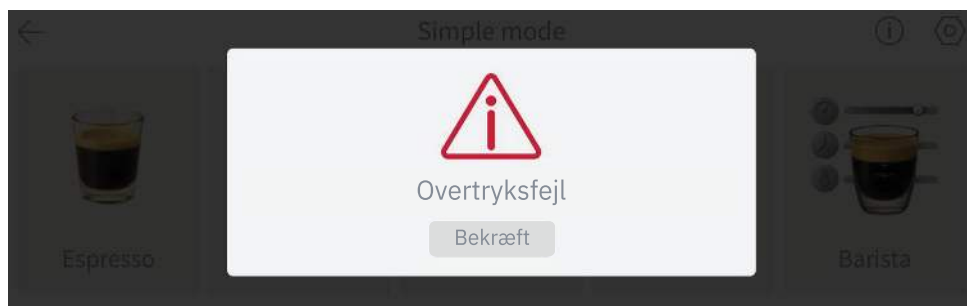
2. Tidsgrænse for kværning overskredet

Kværnen var for lang tid om at male bønnerne. Tjek for blokeringer, eller om bønnerne er for hårde.



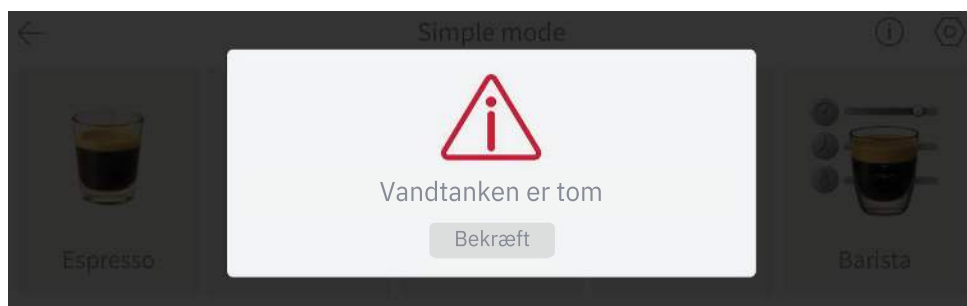
3. For højt tryk under ekstraktion

Hvis trykket forbliver på 16-20 bar, aktiveres maskinens beskyttelsestilstand (kaffen kan være malet for fint). Juster kværnindstillingen for et perfekt resultat.



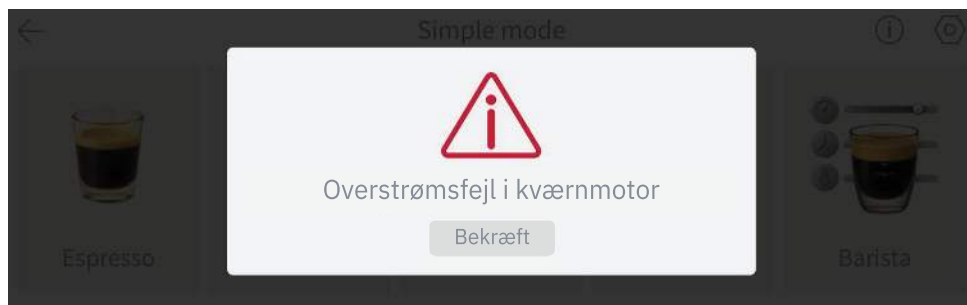
4. Vandtanken er tom

Fyld vandtanken op, inden du starter en ny brygning.



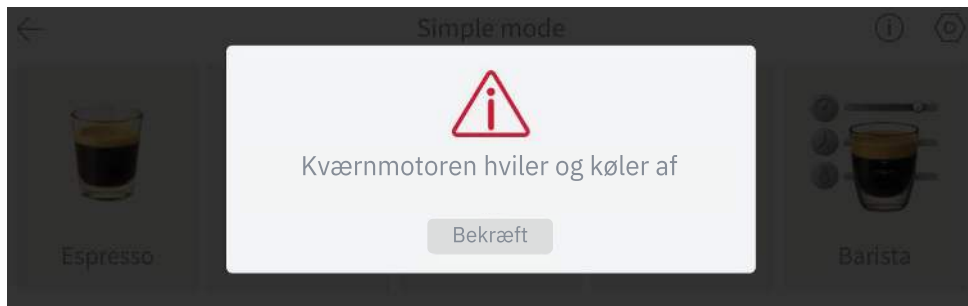
5. Overbelastning i kværnmotor

Kværnmotoren er overophedet eller blokeret. Sluk maskinen, og tjek for fastsiddende bønner.



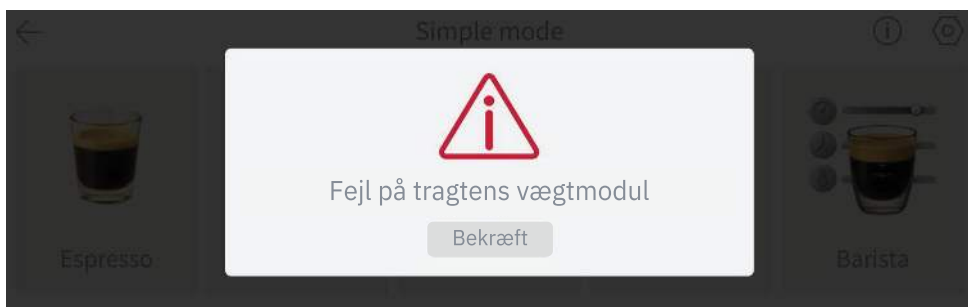
6. Kværnmotor kører af

Kværnmotoren er overophedet. Vent til motoren er kølet af, før du genstarter maskinen.



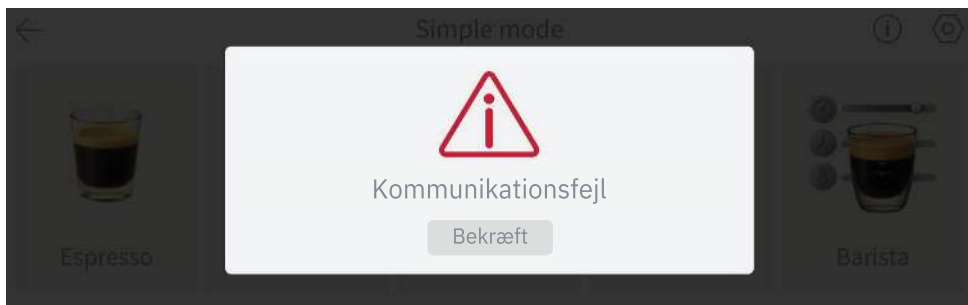
7. Fejl på tragtens vægtmodul

Det interne vægtmodul fungerer ikke korrekt. Genstart maskinen; kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.



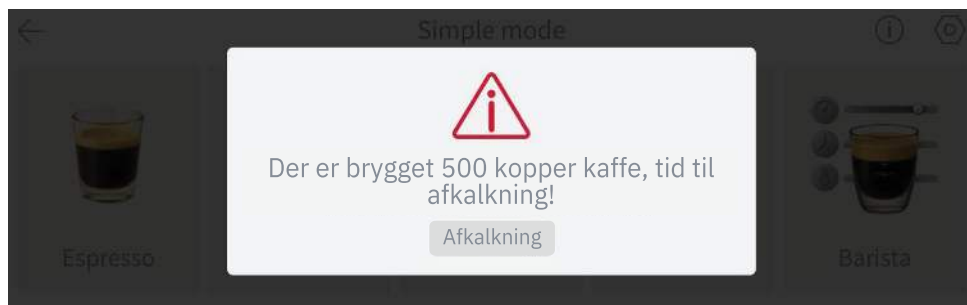
8. Kommunikationsfejl

Maskinen har registreret et kommunikationsproblem mellem modulerne. Genstart maskinen.



9. Afkalkning påkrævet

Kør afkalkningsprogrammet regelmæssigt for at bevare en optimal ydeevne.



10. Afkalkning ikke fuldført

Afkalkningscyklussen blev afbrudt. Genstart programmet, og fuldfør hele processen.



11. Afkalkningspåmindelse - blødt vand

Ved blødt vand kræver maskinen sjældnere afkalkning. Kør afkalkningsprogrammet efter 250 kopper.



12. Afkalkningspåmindelse - middelhårdt vand

Ved middelhårdt vand kræver maskinen afkalkning efter 150 kopper. Kør venligst afkalkningsprogrammet.



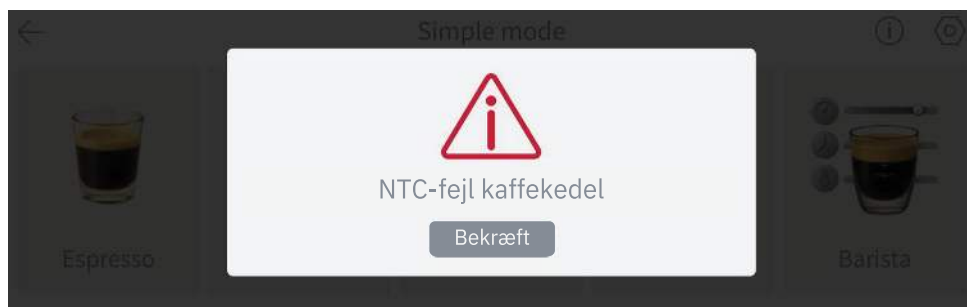
13. Afkalkningspåmindelse - hårdt vand

Ved hårdt vand kræver maskinen oftere afkalkning. Kør venligst afkalkningsprogrammet.



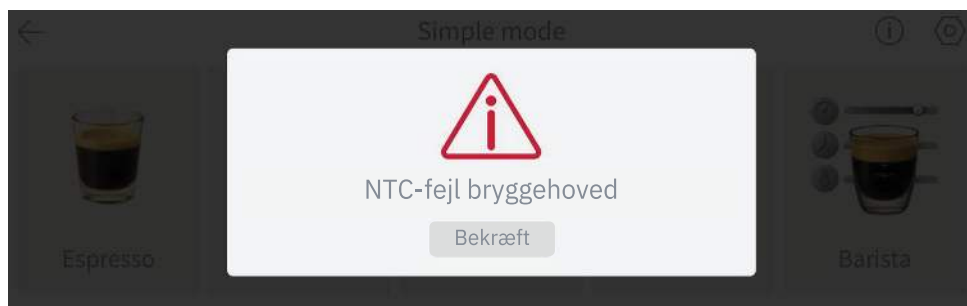
14. Fejl på kaffekedlens temperatursensor

Kaffekedlens temperatursensor fungerer ikke korrekt. Kontakt venligst kundeservice.



15. Fejl på bryggehovedets temperatursensor

Bryggehovedets temperatursensor fungerer ikke korrekt. Kontakt venligst kundeservice.



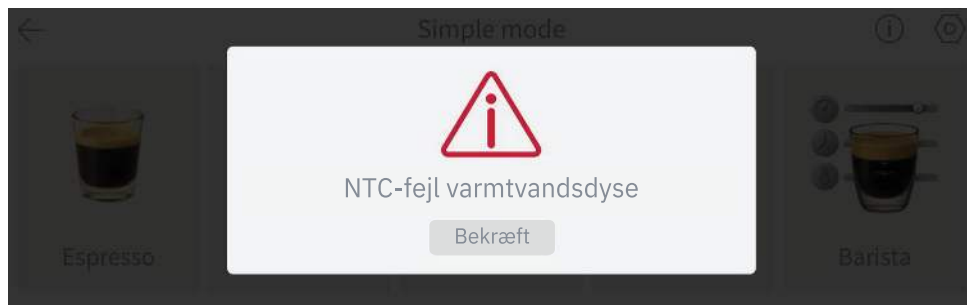
16. Fejl på tryksensor

Maskinen kan ikke måle trykket korrekt. Genstart maskinen; kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.



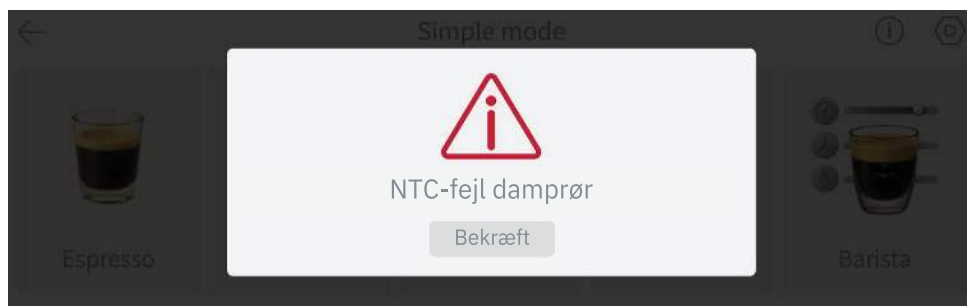
17. Fejl på varmtvandsdysens temperatursensor

Varmtvandsdysens temperatursensor fungerer ikke korrekt. Kontakt venligst kundeservice.



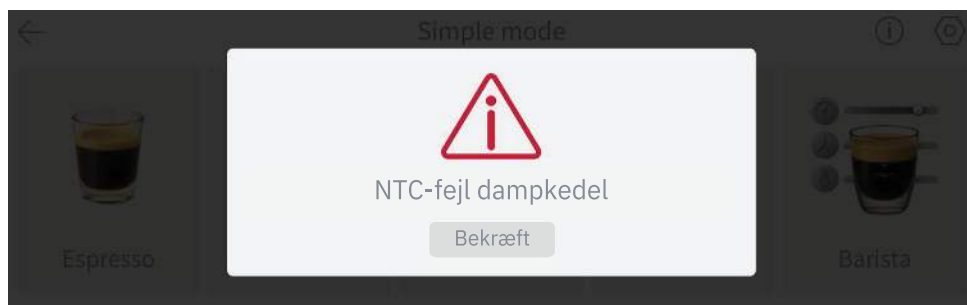
18. Fejl på damprørets temperatursensor

Damprørets temperatursensor fungerer ikke korrekt. Kontakt venligst kundeservice.



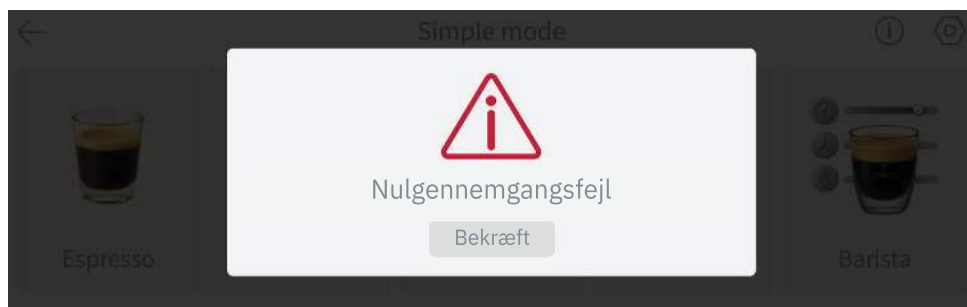
19. Fejl på dampkedlens temperatursensor

Dampkedlens temperatursensor fungerer ikke korrekt. Kontakt venligst kundeservice.



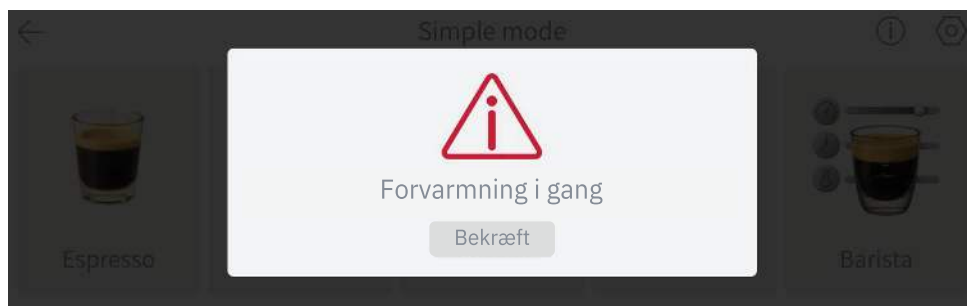
20. Elektrisk synkroniseringsfejl

Intern elektrisk synkroniseringsfejl. Genstart maskinen; kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.



21. Forvarmningstilstand

Maskinen varmer op. Vent venligst med at brygge, indtil forvarmningen er helt færdig.



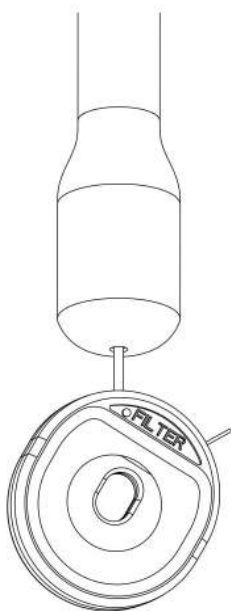
34. VÆRKTØJSKASSE OG RENGØRINGSTILBEHØR

Din espressomaskine har en indbygget værktøjskasse til praktisk opbevaring af rengøringsnål og rengøringsbørste. Her kan du også opbevare enkelt- og dobbeltfiltret.

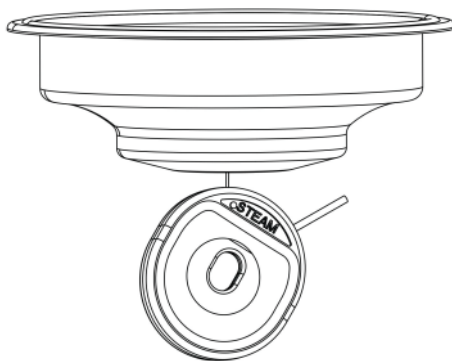
34.1. Rengøringsnål

Rengøringsnålen bruges til at holde dampudløbet og filtrene fri for blokeringer. Den tykkere nål er perfekt til dampudløbet, mens den tyndere bruges til filtrene.

Rengør damprøret

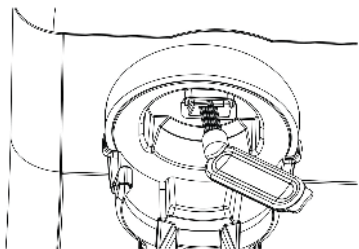


Rengør filtret



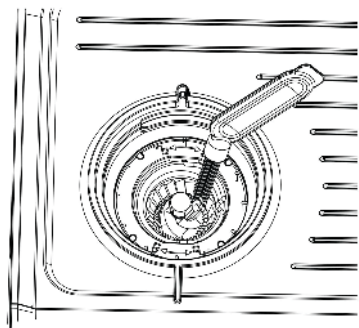
34.2. Rengøringsbørste

Rengøringsbørsten er designet til at holde dit kværnsystem i topform. Når du har fjernet kværnhjulet, kan du nemt rengøre kværnhuset og kaffekanalen med børsten.



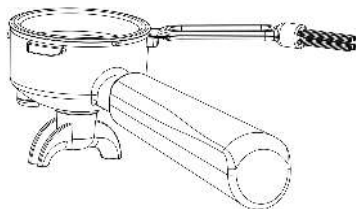
Antistatisk enhed og kaffeudløb:

Hvis kaffen kommer langsommere ud end normalt, eller hvis den begynder at støve, skal du rengøre den antistatiske enhed og kaffeudløbet med den medfølgende rengøringsbørste.



Kværnhus og kaffekanal:

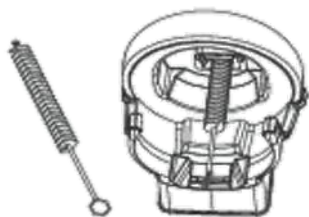
Rengør kværnhuset og kaffekanalen nemt med den medfølgende rengøringsbørste.



Portafilter:

Den anden ende af rengøringsbørsten kan bruges til nemt at fjerne filtret fra portafiltret.

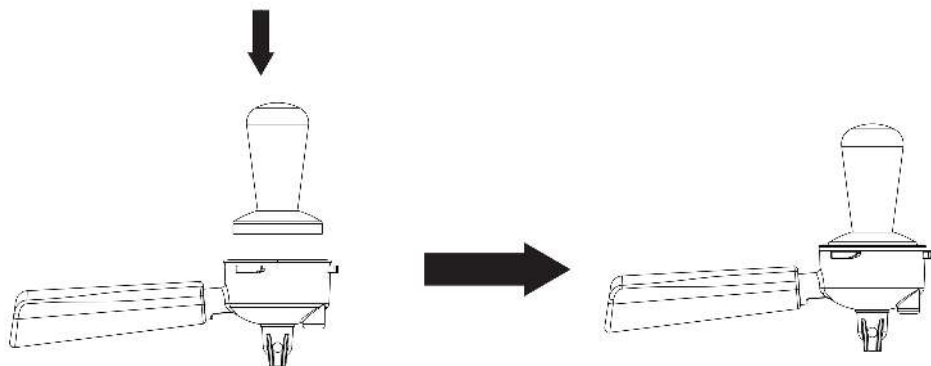
34.2. Rengøringsbørste



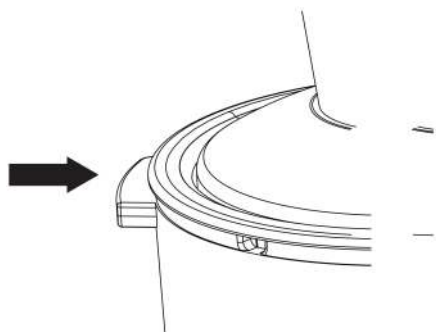
Kaffeudløb:

Den runde børste bruges primært til at rengøre ydersiden af kaffeudløbet.

34.4. Tamper



Pres kaffegrumsen nedad.



Når kanten af tamperen er på linje med kanten af portafilteret, er mængden af kaffe korrekt.

35. RENGÖRING

**ADVARSEL:**

Træk stikket ud før rengøring, så espressomaskinen kan køle tilstrækkeligt af for at forhindre skoldning.

35.1. Generelle retningslinjer for rengøring

- En let fugtig eller tør klud anbefales til rengøring af espressomaskinens ydre. Tør efter med en blød klud.
- Pas på ikke at trykke for hårdt på skærmen og knapperne under rengøringen.
- Nedsænk ikke espressomaskinen og strømledningen i vand eller andre væsker. Det er ikke tilladt at skylle apparatet med vand, for at forhindre at der trænger fugt ind i de elektriske kredsløb og forårsager funktionsfejl.
- Brug under ingen omstændigheder skrappe rengøringsmidler, husholdningssprit eller andre kemiske opløsninger, da disse kan trænge ind i kabinettet og forringe funktionaliteten.
- Brug ikke ridsende genstande til rengøring.
- Den aftagelige vandtank tåler ikke opvaskemaskine.
- Brug ikke en højtryksrenser eller damprenser til at rengøre espressomaskinen.
- Rengøring må ikke udføres af børn.

35.2. Efter hver brug

- Efter hver brug skal du rengøre alle aftagelige dele ved at lægge dem i blød i vand. Tilsæt eventuelt lidt opvaskemiddel, og skyl derefter grundigt med rent vand.
- Drej portafilteret med uret for at tage det af og smid den brugte kaffegrums ud. Du kan rengøre portafilteret og metalfiltrene med opvaskemiddel, men sørg for at skylle dem grundigt med rent vand bagefter.
- Når du har rengjort alle aftagelige dele, skal du tørre dem af, før du samler dem igen.

36. AFKALKNING

Espressomaskinen har en afkalkningspåmindelse og et automatisk afkalkningsprogram. Når systemet registrerer, at maskinen har brygget 250/150/80 kopper (afhængigt af vandets hårdhed), vises et påmindelsesvindue.

- Du kan vælge at ignorere påmindelsen første gang.
- Efter yderligere 250 kopper vises påmindelsen igen.
- Afkalkning skal derefter udføres, før påmindelsen kan fjernes.

Under afkalkningsprocessen kræves manuel interaktion for at fuldføre proceduren.

Afhængigt af vandets hårdhed er afkalkningsintervallerne:

- Blødt vand: 250 kopper
- Middelhårdt vand: 150 kopper
- Hårdt vand: 80 kopper

36.1. Forberedelse til afkalkning

Dette produkt har en afkalkningspåmindelse samt et indbygget afkalkningsprogram. Din medvirken er påkrævet under afkalkningsprocessen. Sørg for, at følgende betingelser er opfyldt, før du starter afkalkningsprogrammet:

1. Vandtanken skal fyldes med mindst 1 L vand.
2. Tøm drypbakken og sæt den korrekt på plads igen.
3. Tilslut espressomaskinen til stikkontakten og lad den gå i standby-tilstand.
4. Indsæt dobbeltkop-filteret i portafilteret.
5. Sæt portafilteret fast i holderen.
6. Espressomaskinen vil forlade rengøringsprogrammet, hvis tænd/sluk-knappen <<  >> trykkes ned på noget tidspunkt.

36.2. Afkalkningsmidler

**BEMÆRK:**

Det anbefales at udføre afkalkning hver måned.

Følgende afkalkningsmidler kan anvendes:

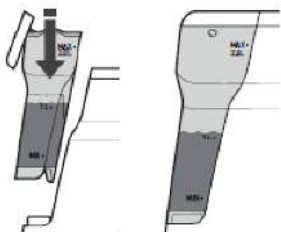
- A. Afkalkningstabletter til kaffemaskiner
- B. Flydende afkalkningsmiddel
- C. Husholdningseddike og varmt vand (eddike kan efterlade lugt/smag; skyl grundigt to gange).

36.3. Afkalkningstrin

Udfør venligst følgende forberedelsestrin, inden du aktiverer afkalkningsprogrammet, uanset om espressomaskinen beder om det, eller det startes manuelt af brugeren.

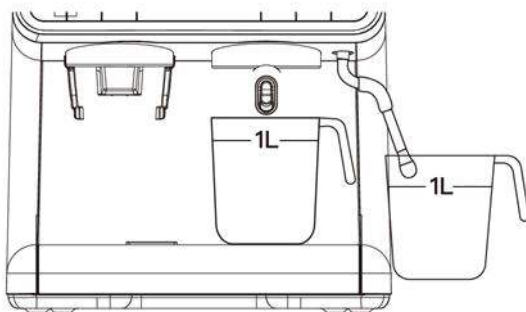
Tilsæt afkalkningsopløsningen til vandtanken ved hjælp af en af følgende metoder:

- A. Fyld vandtanken med 1 liter vand, tilsæt afkalkningstabletter, og vent indtil de er helt opløst.
- B. Hæld en halv kop flydende afkalkningsmiddel i vandtanken, og tilsæt derefter 1 liter varmt vand for at blande opløsningen grundigt.
- C. Tilsæt 1,5 spiseskefulde eddike i tanken. Fyld derefter med 1 liter varmt vand og lad opløsningen blandes grundigt.



Placer en beholder:

Placer en 1-liters beholder under bryggehovedet og endnu en 1-liters beholder under dampprøret.



Når ovenstående trin er gennemført, kan du starte afkalkningsprocessen således:

I Indstillinger skal du trykke på <<  >> for at aktivere afkalkningsprogrammet.



Følg anvisningerne på skærmen.
Tryk på Næste trin.



Tilsæt afkalkningsmidlet + 1100 ml rent vand til vandtanken.
Tryk på Start første afkalkning.



Vent, indtil afkalkningen har nået 100 %.



Første afkalkning er nu fuldført.



BEMÆRK:

Vandtanken bør rengøres inden anden afkalkning for at fjerne eventuelle rester af citronsyre, som kan påvirke kaffens smag.

Tilsæt 1100 ml vand til vandtanken.

Tryk på Start anden afkalkning.



Vent, indtil afkalkningen har nået 100 %.



Afkalkningen er nu fuldført.



Du vender automatisk tilbage til Indstillinger.

37. VEDLIGEHOJDELSE & SERVICE

- Udover regelmæssig rengøring er espressomaskinen vedligeholdelsesfri.
- Du må ikke ombygge, selv reparere eller adskille espressomaskinen.
- Kontroller regelmæssigt for skader og alvorlig slitage.



ADVARSLER:

- Forsøg ikke at åbne espressomaskinen for vedligeholdelse. Afmontering af kabinettet eller forkert samling kan forårsage elektrisk stød, skader, kortslutning eller brand.
- Hvis du af en eller anden grund åbner kabinettet, vil garantien bortfalde. Espressomaskinen indeholder ingen dele, der kan repareres af brugeren.
- Vedligeholdelse, service og reparationer må kun udføres af producenten, et professionelt værksted udpeget af producenten, eller en tilsvarende kvalificeret person. For at få vedligeholdelse eller service, skal du først kontakte os på vores e-mailadresse info@aiviq.eu.

- Ved manglende tilbehør såsom brugermanual eller andre dele, bedes du kontakte os på ovennævnte e-mailadresse.
- I tilfælde af en defekt skal produktet returneres i den originale emballage til **AIVIQ®** med en fejlbeskrivelse, købsbevis og alt tilbehør.

38. OPBEVARING & TRANSPORT

- Vi anbefaler at rengøre espressomaskinen før langtidsopbevaring (se kapitlet "RENGØRING").
- Lad apparatet køle helt af, før det opbevares.
- Opbevar helst espressomaskinen i dens originale emballage.
- Opbevar espressomaskinen på et støvfrit sted, der ikke er udsat for direkte sollys og høj luftfugtighed.
- Opbevar ikke espressomaskinen ved ekstremt høje eller ekstremt lave temperaturer. Dette kan beskadige apparatet.
- Opbevar apparatet utilgængeligt for små børn.
- Rul strømledningen løst sammen, men vikl den ikke rundt om apparatet.
- Beskyt apparatet mod vibrationer og stød under transport.
- Anvend helst den originale emballage ved transport.
- Efter transport eller opbevaring ved meget lave temperaturer skal espressomaskinen akklimatiseres ved stuetemperatur i ca. 30 minutter på grund af mulig kondens. Derefter kan apparatet tages i brug.

39. BORTSKAFFELSE & GENBRUG

Dette produkt er designet og fremstillet af materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genanvendes og genbruges.

39.1. Bortskaffelse af elektronik



Dette produkt overholder WEEE-direktivet (2012/19/EU) om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Produkter mærket med den overstregede skraldespand må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald, når de er udtjente. Bortskaf venligst apparatet via en af følgende muligheder:

- en autoriseret genbrugsstation
- en forhandler ved køb af et tilsvarende nyt produkt

Korrekt affaldssortering hjælper med at forhindre miljøskader og understøtter sikker håndtering og genanvendelse af materialer.

Bemærk venligst:

- Forkert bortskaffelse kan medføre sanktioner i overensstemmelse med national lovgivning. For lokale regler vedrørende bortskaffelse, kontakt venligst din kommune eller din forhandler.
- Når du kasserer espressomaskinen, skal du klippe strømledningen over på en sikker måde for at sikre, at apparatet ikke længere kan bruges.

Specifikke anvisninger for Frankrig:

Hvis dette produkt sælges i Frankrig, gælder der yderligere sorteringsanvisninger i overensstemmelse med Triman-forordningen:



**Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !**

39.2. Bortskaffelse af emballage



Følg anvisningerne og markeringerne på emballagen.

Sørg for, at plastikposer, emballage osv. bortskaffes på en miljømæssigt forsvarlig måde. Smid ikke blot disse materialer ud med dit normale husholdningsaffald, men sørg for, at de indsamles til genbrug.

40. GARANTI & ANSVAR

AIVIQ® garanterer, at dette produkt i fem år fra købsdatoen er frit for materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti gælder for produkter, der bruges til private formål, og ikke til kommercielle formål eller udlejning. AIVIQ® vil efter eget skøn udskifte eller reparere dette produkt eller enhver del af produktet, der viser sig at være defekt i garantiperioden. Udskiftning vil ske med et nyt eller renoveret produkt eller en komponent. Hvis produktet ikke længere er tilgængeligt, kan der ske udskiftning med et lignende produkt af samme eller højere værdi; der gives ingen refusion. Din erstatningsenhed vil blive returneret til dig uden omkostninger og vil være dækket af denne garanti i resten af garantiperioden.

Denne garanti gælder for den oprindelige køber fra den oprindelige købsdato og kan ikke overdrages. Købsbevis er påkrævet for at opnå support under garantien.

Denne garanti dækker ikke:

- Uagtsomhed eller misbrug af produktet.
- Brug med forkert spænding eller strøm.
- Skader som følge af tab.
- Vandskade.
- Brug i strid med brugsanvisningen.
- Adskillelse, reparation eller modifikation udført af andre end **AIVIQ®**.
- Skader forårsaget af ulykker eller katastrofer, såsom brand, oversvømmelse, jordskælv, krig, hærværk eller tyveri.
- Skader forårsaget af forkert vedligeholdelse og opbevaring.
- Skader forårsaget af forkert installation.
- Skader forårsaget af forkert montering.
- Skader forårsaget af forkerte tilslutninger.
- Normal slidage.

Skader forårsaget af manglende overholdelse af denne manual vil gøre garantien ugyldig. Vi påtager os intet ansvar for følgeskader. Vi påtager os intet ansvar for materielle skader eller personskader forårsaget af forkert brug eller manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne. I sådanne tilfælde bortfalder garantien.

AIVIQ® forbeholder sig retten til at foretage ændringer til enhver tid og uden forudgående varsel eller forpligtelse i brugermanualen, farver, specifikationer, tilbehør, materialer og modeller.

Alle rettigheder forbeholdes. Ingen del af denne publikation må reproducere, distribueres eller overføres i nogen form eller på nogen måde, herunder fotokopiering, optagelse eller andre elektroniske og mekaniske metoder, uden forudgående skriftlig tilladelse fra udgiveren. Undtaget herfra er korte citater i forbindelse med anmeldelser samt visse andre ikke-kommercielle formål, som er tilladt i henhold til gældende lovgivning om ophavsret. Ved anmodning om tilladelse bedes du kontakte os via adressen eller e-mailadressen på sidste side.

AIVIQ[®]

APPLIANCES

AIVIQ[®] ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.eu