

AIVIQ[®]
APPLIANCES

— **Aspire Brew** —
ESPRESSO MACHINE

USER MANUAL

Model NO: AME-361S



EN - READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING

DK - LÆS ALLE INSTRUKTIONERNE FØR BRUG

SE - LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER

NO - LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK

FR - LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

DE - LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DIE GESAMTE ANLEITUNG

1. LIST OF CONTENTS

1	LIST OF CONTENTS.....	1
2	INTRODUCTION	3
3	EXPLANATION OF SYMBOLS.....	4
4	SAFETY INSTRUCTIONS	4
5	INTENDED USE	8
6	THE PACKAGE	9
7	TECHNICAL DATA.....	11
8	PRODUCT PARTS.....	12
9	OPERATIONAL SAFETY.....	14
10	BEFORE THE FIRST USE	15
11	CHOOSE THE RIGHT COFFEE POWDER	17
12	OPERATION INSTRUCTIONS - GRINDING	18
13	OPERATION INSTRUCTIONS - BREW COFFEE.....	22
14	OPERATION INSTRUCTIONS - STEAM FUNCTION	25
15	OPERATION INSTRUCTIONS - HOT WATER FUNCTION	25
16	CUSTOMIZING THE COFFEE EXTRACTION TEMPERATURE.....	26
17	WATER SHORTAGE REMINDER.....	27
18	AUTOMATIC POWER-OFF	27
19	RESTORE TO FACTORY SETTINGS.....	27
20	TROUBLESHOOTING	28
21	TOOLBOX AND CLEANING ACCESSORIES.....	30
22	CLEANING	33
23	BACKFLUSHING GUIDE WITH CLEANING TABLETS.....	35
24	DESCALING	36
25	MAINTENANCE & SERVICE	39
26	STORAGE & TRANSPORT.....	40
27	DISPOSAL & RECYCLING	40
28	WARRANTY & LIABILITY	42



This user manual accompanies the **AIVIQ®** espresso machine and contains important information about installation, safety, use and disposal. Read the manual carefully and follow the instructions and warnings to ensure your own safety and the safety of others.

Keep the manual for further reference, even if you are familiar with the product. Make sure to include this manual when passing on this product to third parties.

The images in the manual are for illustrative purposes only and may differ slightly from the product. In that case, **AIVIQ®** is not obliged to adjust the manual. Use the actual product as a reference.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the **AIVIQ®** espresso machine. We are proud of providing this brilliant product to our customers. Your new espresso machine is an investment that deserves your care and attention. This user manual has been compiled to help you to use your product with safety and pleasure.

Our product complies with the following statutory national and European requirements:

	CE mark: The CE mark (an acronym for the French “conformité européenne”) certifies that a product meets EU health, safety, and environmental requirements, guaranteeing consumer safety.
	Compliant with RoHS: The Restriction of Hazardous Substances (RoHS) directive 2015/863/EU is an EU directive to restrict the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment. Each EU Member State must adopt its law to implement this directive. If a product is RoHS certified, this confirms that the proportion of hazardous or difficult-to-remove substances is limited to the maximum allowed.
	LFGB Certificate: LFGB is the German abbreviation for the Food and Commodities Act, which is considered the most important food safety management act in Germany. LFGB is the guiding act for Germany’s hygiene regulations and regulates the food and food-related products’ safety standards in the country. All the foodstuffs and food-related products are required to pass the corresponding tests and be compliant with LFGB to be put in the German market. Generally speaking, LFGB is stricter than other European Food Contact Regulations, such as 1935/2004/EC.

If you have any questions, remarks, or problems using the product, feel free to contact us by e-mail: info@aiviq.eu.

We hope you enjoy your purchase!

3. EXPLANATION OF SYMBOLS

Throughout this user manual, the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



DANGER:

Warning for hazardous situations concerning life and property.



WARNING:

Warning for hazardous situations concerning life and property.



CAUTION:

Warning indicates potential material damage.

4. SAFETY INSTRUCTIONS



READ the user instructions carefully and especially observe the safety information. If you do not follow the safety instructions and information on proper handling in this manual, we assume no liability for any resulting personal injury or damage to property. Such cases will invalidate the warranty.

Electrical devices can expose people, especially children, to hazards that can cause serious injury or death. The use of electrical devices can present hazards including, but not limited to, injury, fire, electric shock, and damage to the electrical system. These safety instructions are intended to give you the information you need to use the **AIVIQ®** espresso machine and avoid such hazards. Common sense and respect for the device will help reduce the risk of injury.

All possible hazards cannot be covered here, but we will highlight the most important ones. Also, observe the warnings or safety instructions in the individual chapters of this manual.

Contact us by e-mail at info@aiviq.eu, if you have questions that remain unanswered by these warnings & safety instructions.

4.1. General Device Safety

- Do not use the espresso machine for any purpose other than its intended use (see the chapter "INTENDED USE").
- The espresso machine is designed and intended for household and commercial use and is not suitable for industrial use.
- The espresso machine is intended for indoor use only. Do not use the device outdoors.
- Handle the device carefully. Jolts, impacts, or falls even from a low height can damage the device.
- Always place the espresso machine on a stable, hard, flat, and horizontal surface.
- When in use, place the espresso machine on a heat-resistant surface. Keep the espresso machine away from carpet, plastic, or heat-sensitive objects.
- Do not place the espresso machine under mechanical stress.
- The device needs to be properly and securely installed and mounted. Follow the instructions to prevent any possible damage/injury.
- All parts must be correctly assembled to ensure the safety of the device.
- Never use accessories not recommended by the manufacturer. They can pose a danger to the user and damage the device.
- Never drop or insert any object or fingers into any opening.
- Do not apply excessive force when using the buttons on the espresso machine.
- Do not apply excessive force on the display and do not touch the display with sharp objects.
- Do not place anything on the espresso machine.
- Do not leave the switched-on espresso machine unattended. Close supervision is necessary when used near small children.
- Do not use the espresso machine in dusty environments.
- Do not let the espresso machine operate without water.
- If it is no longer possible to operate the espresso machine safely, take it out of operation and protect it from any accidental use. A safe operation can no longer be guaranteed if the device:
 - is visibly damaged,
 - is no longer working properly,
 - has been stored for extended periods in poor ambient conditions or
 - has been subjected to serious transport-related stresses.

You can take the device out of operation by removing the power cord or by cutting off the mains plug of the power cord.

4.2. Persons & Use

- The espresso machine is not a toy. Keep and store it out of the reach of young children.
- This device is a burn hazard. Keep the device out of reach from young children, particularly during use & cool down.
- Children can use the device only with continuous adult supervision.
- The espresso machine can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the device and they understand the resulting hazards.
- Cleaning and maintenance must not be performed by children.
- Never use the device if you are drowsy or if you have taken substances that shorten your reaction time (such as painkillers or alcohol).
- Be permanently alert. Pay attention to what you are doing. Proceed wisely. Do not use the espresso machine if you are not focused.

4.3. Electronics

- You may not reconstruct, self-repair, or disassemble the espresso machine. This can damage the device.
- Maintenance, modifications, and repairs may only be carried out by the manufacturer, a professional workshop appointed by the manufacturer, or a similarly qualified person.
- Check the device from time to time for damage. Never use the device if it shows signs of damage.
- Do not use any other mains plug or power adapter for this device. This can cause failure and/or damage.
- Make sure your mains socket supplies the correct power voltage to avoid damage to the device.
- Only connect the device to an earthed mains socket.
- The mains socket must be located near the device and be easily accessible.
- To avoid energy loss and possible safety risks, unplug the mains plug from the mains socket if you do not use the device for an extended period, and before cleaning. If you think the power is off when the switch is off then you're wrong: always unplug your device.
- Do not turn the espresso machine on and off by plugging and unplugging it. Always use the Power Button << ⏻ >>.
- Never force the mains plug of the power cord into the mains socket; if it does not fit easily into the mains socket, stop using it. Always make sure that the mains plug of your device is properly connected to the mains socket.
- If the power fails during the operation, turn off the device immediately and pull the mains plug from the mains socket.
- If smoke is produced, or there are any unusual sounds or smells, switch off the espresso machine immediately and remove the mains plug from the mains socket. In these cases, the espresso machine should not be used until it has been inspected by the manufacturer, or a similarly qualified person. Never inhale smoke from a potential device fire. If you have inhaled smoke, however, consult a doctor. The inhalation of smoke can be harmful.
- In the event of a fire: do not extinguish with water. Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.
- For safety reasons, always unplug the device in case of a thunderstorm.

4.4. Power Cord

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not modify the power cord.
- Check the power cord periodically for damage. Never use the power cord if there are any signs of damage.
- Do not touch the power cord if it is damaged. A damaged power cord can cause a deadly electric shock. First, power down the respective mains socket (e.g. via the respective circuit breaker) and then carefully pull the mains plug from the mains socket. Never use the device if the power cord is damaged.
- To prevent risks, damaged power cords may only be replaced by the manufacturer, a professional workshop appointed by the manufacturer, or a similarly qualified person.
- Never pull the mains plug from the mains socket by pulling at the power cord. Always pull it from the mains socket using the intended grips.
- Do not carry or pull the espresso machine by its power cord.
- Never wrap the power cord around the device. This will cause the cord to wear prematurely and break.
- Make sure that you do not trip over the power cord.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter.
- The power cord should not be kinked, trapped, or twisted.
- Make sure that the power cord is not squeezed, bent, damaged by sharp edges, or put under mechanical stress.
- Never tie a knot in the power cord.
- Untwist the power cord periodically if it becomes twisted due to use.
- Avoid excessive thermal stress on the power cord from extreme heat or cold.
- If using an extension cord attached to the mains socket, make sure that the total electric power consumption of connected devices does not exceed the rated capacity.
- Children may get entangled when playing with the power cord (danger of strangulation). Power cords are not toys.

4.5. Heat & Cooling

- The espresso machine may become warm during operation. This is normal.
- Do not cover the device or the ventilation holes while it is in operation as this may cause the espresso machine to overheat. This poses a risk of fire, electric shock, or injury.
- Do not cover the device with anything when it is still hot. This poses a risk of fire.
- Make sure that the ventilation around the device is good. Always leave a minimum distance of 10 cm around the device to ensure sufficient ventilation.
- Keep the device away from heat sources and away from areas where the ambient temperature is relatively high (e.g. stoves or other heat sources). Never use the device near naked flames (such as burning candles) or on hot surfaces.
- The device should not be used on surfaces such as carpet and plastic or near any heat-sensitive object.
- The espresso machine is designed to work best in normal ambient temperatures between 0°C and 35°C and to be stored at temperatures between 0°C and 45°C. The espresso machine may be damaged, and the lifespan may be shortened if the device is used or stored outside this temperature range. Do not subject your device to dramatic changes in temperature. Do not store your device in a hot car or direct sunlight for extended periods. Do not place the device near a window (especially in the summer).

4.6. Water

**WARNING:**

This device is not waterproof.

- Never use the espresso machine with damp or wet hands. Moisture can cause electric shock or short circuits.
- Never touch the plug with damp or wet hands while connecting or disconnecting it from the mains socket. Moisture can cause electric shock or short circuits.
- Do not use the espresso machine in high-humidity environments.
- Do not use the espresso machine in or near a bath, shower, swimming pool, or any container filled with water, such as a sink.
- Do not use in wet environments and do not submerge in liquid. Never pour liquids over or near the espresso machine. There is a risk of electric shock or short circuit. If liquid does get into the housing, unplug it immediately and then turn off the espresso machine.
- Do not reach for the device if it has fallen into the water. Immediately unplug it from the mains socket and only then remove it from the water.
- Make sure that the device is placed on a dry surface.

5. INTENDED USE

The **AIVIQ®** espresso machine is designed to brew espresso, a concentrated coffee beverage made by forcing hot water through finely ground coffee under high pressure. The primary function of the machine is to produce rich, strong espresso with a layer of crema. This espresso machine comes equipped with a steam wand for frothing milk and it provides hot water for tea or Americanos.

The **AIVIQ®** espresso machine is used in both home and commercial settings.

**WARNING:**

Only use this product as described in this user manual. Any other use is considered improper and may result in personal injury or material damage. **AIVIQ®** is not liable for damage or injury resulting from improper or careless use.

6. THE PACKAGE

6.1. Contents

The following components are included in the scope of delivery:

1. Espresso machine 1 piece
2. User Manual 1 piece
3. Tamper 1 piece
4. Backflushing Disc 1 piece
5. Milk Cup 1 piece
6. Portafilter (with a Double-cup Filter inside the Portafilter) 1 piece
7. Single-wall Single-cup Filter 1 piece
8. Cleaning Pin 1 piece
9. Cleaning brush 1 piece



6.2. Unpacking

Remove everything from the packaging and check for damage. If this is the case, do not use the espresso machine. Be very careful when opening the package to avoid damage to the product.

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. If you are missing a part or if a part is damaged, please contact us by e-mail: info@aiviq.eu.

Before use, remove all packaging materials and stickers or labels.

6.3. Safety During Unpacking

Do not leave packaging material or accessories lying around carelessly during unpacking. It may become dangerous playing material for children. Do not dispose of the packing materials until the espresso machine is installed and working.



WARNING: Plastic bags & foils.

To avoid the danger of suffocation, keep plastic bags and foils away from babies and children. Thin foils may cling to the nose and mouth and prevent breathing.



WARNING: Strangulation Hazard.

Cables, cords, strings, or tubes longer than 22 cm can be harmful to babies and very young children. Children may get entangled while playing with the drain hose. Do not leave the hose lying around.



WARNING: Sharp points (Cleaning Pin)

Small children can prick themselves (also in the eyes) while playing with the Cleaning Pin. Do not leave the Cleaning Pin lying around while unpacking.



7. TECHNICAL DATA

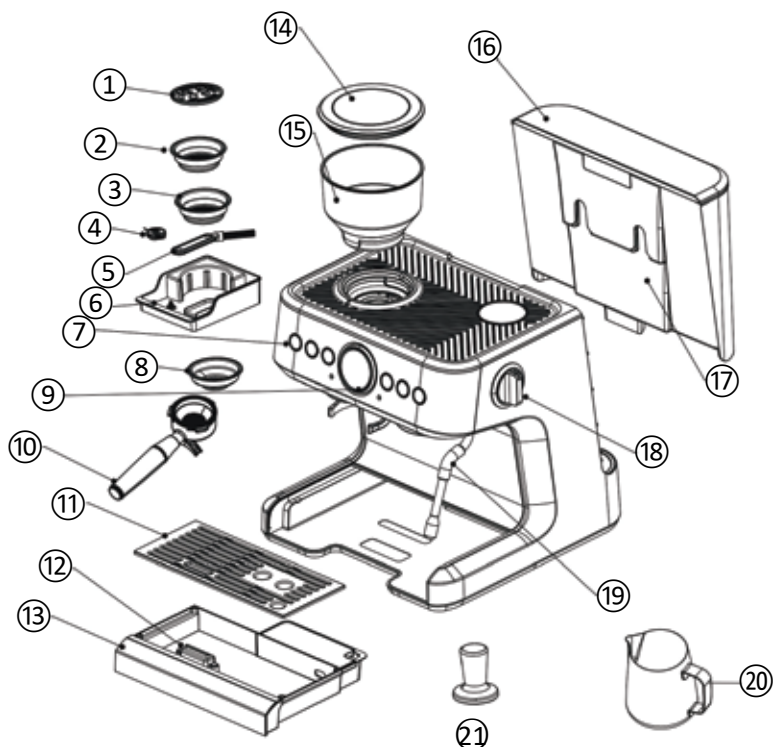

NOTE:

Due to continuing improvements on our product, the technical specifications are subject to change without notice.

Product name	Espresso machine
Model	Aspire Brew
Model number	AME-361S
Brand	AIVIQ®
Colour	Grey
Material	Stainless steel
Voltage	220 ~ 240V
Frequency	50/60Hz
Power	2520 ~ 3000W
Water tank capacity	2.8L (detachable)
Pressure	15bar
Temperature control	PID (2° accuracy)
Grind settings	30 (adjustable)
Boilers	Dual system
Protection class	I ⊕
Length power cord	1m
Weight	9.9kg
Dimensions (LxWxH)	350x325x410mm
Certifications	CE, RoHS, LFGB

8. PRODUCT PARTS

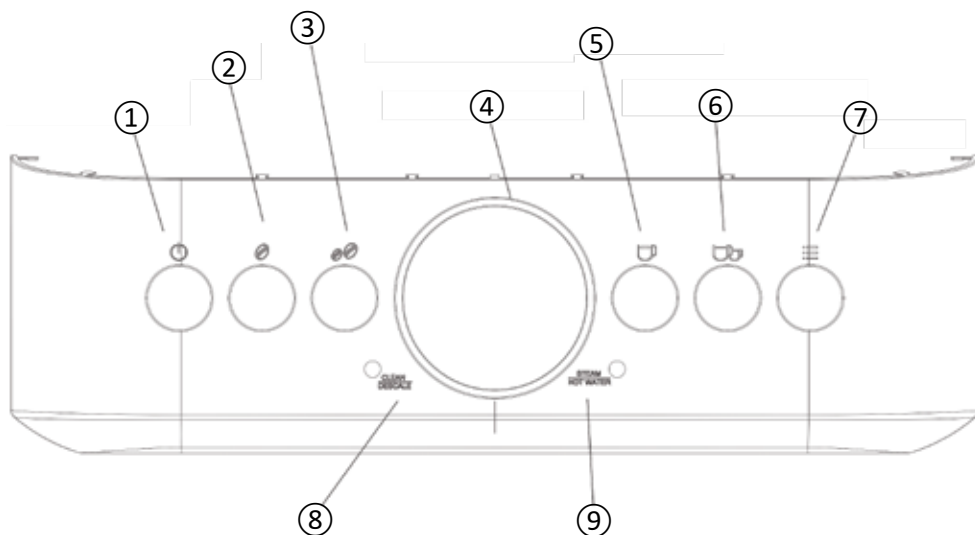
8.1. The Espresso Machine



- ① Cleaning Disc
- ② Single-layer Double-cup Filter
- ③ Double-layer Double-cup Filter
- ④ Cleaning Pin
- ⑤ Cleaning Brush
- ⑥ Tool Box
- ⑦ Pressure Gauge
- ⑧ Single-layer Single-cup Filter
- ⑨ Control Panel
- ⑩ Pressurized Portafilter
- ⑪ Drip Plate

- ⑫ Float Cover
- ⑬ Drip Tray
- ⑭ Bean Box Lid
- ⑮ Bean Box
- ⑯ Water Tank Lid
- ⑰ Water Tank
- ⑱ Steam/Hot Water Knob
- ⑲ Steam Tube
- ⑳ Milk Cup
- ㉑ Coffee Tamper

8.2. The Control Panel



- ① ON/OFF button <<⏻>>
- ② Single Cup (Grind) Button <<☕>>
- ③ Double Cup (Grind) Button <<☕☕>>
- ④ Pressure Gauge
- ⑤ Single Cup (Coffee) Button <<☕☑>>
- ⑥ Double Cup (Coffee) Button <<☕☑☕>>
- ⑦ Program Button <<☰>>
- ⑧ Steam/Descalc Indicator <<STEAM
DESCAL>>
- ⑨ Steam/Hot Water Indicator <<STEAM
HOT WATER>>

8.4. The Steam/Hot Water Knob



Steam



OFF



Hot water

9. OPERATIONAL SAFETY



WARNINGS:

1. Pressure

To prevent hot steam and hot water from scalding the body or causing other personal injuries, as well as to avoid damage to this product, do not remove the Water Tank or Portafilter while the espresso machine is brewing coffee or frothing milk.

Before removing the Portafilter to brew another cup of coffee, ensure the espresso machine is in standby mode.

If you need to add more water to the Water Tank, turn off the espresso machine by pressing the Power Button <<  >>. When all the indicator lights turn off, the espresso machine is fully powered down.

When extracting coffee, ensure the Portafilter is securely locked in place to prevent it from loosening due to pressure build-up, which could lead to injury.

2.2. High Temperature

While the espresso machine is in operation, do not place your hands or other body parts under the Portafilter or near the steam tube to prevent burns.

Never touch the steam tube directly with your hands or any other body part. Only adjust the steam tube by holding the silicone sleeve wrapped around it.



STEAM



HOT

10. BEFORE THE FIRST USE

10.1. Cleaning the Detachable Parts

All detachable parts of your new espresso machine need to be thoroughly washed before being used for the first time (see the “CLEANING” chapter). This is recommended for the following reasons:

A. Manufacturing residues:

Your device may contain residues such as oils, lubricants, dust, or other substances used during manufacturing. Washing the parts helps remove these residues, ensuring that you don't consume or come into contact with any potentially harmful substances.

B. Maintaining hygiene:

Washing before use helps to maintain hygiene standards. Washing the parts reduces the chances of any dirt, germs, or bacteria present on the surface of the device contaminating the food.

C. Odour Removal:

Your new device may have a noticeable odour after unpacking. Washing the parts can help eliminate any unpleasant smells.

D. Packaging Materials:

Packaging materials may contain chemicals or adhesives that are not meant for direct contact with your drinks. Washing the parts removes any remnants of packaging materials that could potentially affect the taste or quality of the coffee.

10.2. Cleaning the Internal Pipes

Before first use, or if the espresso machine hasn't been used for a long time, follow the steps below to rinse and warm up the internal pipes.

1. Fill the Water Tank with clean water. Ensure the water level does not exceed the MAX mark.
2. Install the Bean Box properly in position (see Section 12.1.).
3. Align the pressurized funnel with the funnel bracket (do not add coffee powder at this stage). Rotate the funnel counterclockwise to lock it securely in place. Insert the Single-cup or Double-cup filter as needed.
4. Connect the espresso machine to a power source. Make sure the knob is turned to the <<  >> position. Press the ON/OFF button <<  >>. Its indicator will flash, and the indicators for the Single-cup (Grind) button <<  >> and Double-cup (Grind) button <<  >> will illuminate. Meanwhile, the indicators for the Single-cup (Coffee) button <<  >>, Double-cup (Coffee) button <<  >>, and the Program button <<  >> will turn off. The espresso machine will now enter the preheating mode.
5. Once preheating is complete, the espresso machine will switch to standby mode. At that point, all indicators except for the <<  >> indicator will stay on steadily, and the espresso machine is ready for use.
6. Turn the knob to <<  >>. After a short while, steam will start coming out of the steam tube. Make sure the steam tube is aligned with the Drip Tray, or use a cup to collect the hot water.
7. Press the Single-cup (Coffee) button <<  >> or the Double-cup (Coffee) button <<  >> to clean the internal pipes of the espresso machine. Use a cup to collect the water and avoid the risk of scalding.

**WARNING:**

Do not place any part of your body near the Portafilter or steam tube during hot water dispensing to avoid burns.

8. Once the water has stopped flowing, empty the Drip Tray or the cup used for collecting water.
9. Thoroughly clean all detachable parts of the espresso machine using warm water.

11. CHOOSE THE RIGHT COFFEE POWDER

11.1. Coffee Powder

For the best espresso, use freshly ground, dark-roasted coffee beans. French roast or espresso roast are recommended.

Pre-ground coffee loses its aroma within 7 to 8 days unless stored in a sealed container in a cool, dry place, preferably in an airtight, vacuum-sealed container. Do not store coffee in the refrigerator or freezer, as moisture can affect the flavour. In general, using pre-ground coffee is not recommended. Freshly ground coffee preserves the aroma better and results in higher-quality espresso.

11.2. Grind

**NOTE:**

Grinding is a crucial step in the espresso-making process and requires practice.

- The ideal grind should have a texture similar to salt.
 - Too fine: The coffee may flow intermittently or fail to brew properly.
 - Too coarse: Water will pass through too quickly, weakening the aroma and taste.
- You can adjust the grind size using the grinder settings. The ideal setting depends on the type and quality of the coffee beans, so adjustments may be necessary for the best results.
- For freshly roasted coffee beans (within 1 month), set the grind size between 5-10.
 - The Double-cup Grind Button produces approximately 19g of ground coffee.
 - The Single-cup Grind Button produces approximately 13g of ground coffee.
- To maintain the best grinding performance and coffee flavour, do not overfill the bean hopper, as excess beans may absorb moisture and affect the grinding process.

**NOTE:**

To achieve a consistent and uniform grind, always adjust the grinder settings based on the type and quality of coffee beans for the best espresso extraction.

12. OPERATION INSTRUCTIONS - GRINDING

12.1. Grind Coffee Beans

1. Before activating the grinding function, ensure that all required parts are correctly installed, referring to Fig. 1 and Fig. 2.

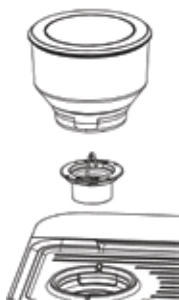


Fig. 1:

Install the Cutter Head and tighten it clockwise. Then, install the Bean Box and secure it as shown in Fig. 2.

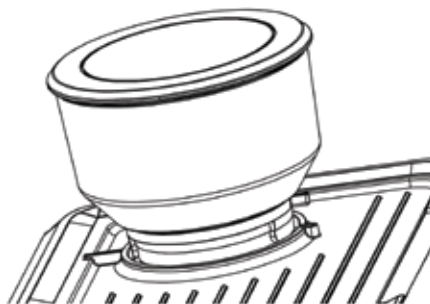


Fig. 2:

Align the Bean Box with the red marking. Press down, rotate clockwise, and secure it into the machine.

2. The Bean Box has markings indicating coffee coarseness (see Fig. 3). To adjust the grind setting, ensure that your desired setting on the Bean Box is aligned with the mark on the top cover (as shown in Fig. 4).

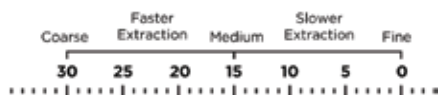


Fig. 3:

The coffee grind size ranges from 0 to 30, with lower numbers for finer coffee and higher numbers for coarser coffee.



Fig. 4:

3. After all the required parts are properly installed, the grinder is ready for normal use.

4. Add an appropriate amount of coffee beans to the Bean Box. To avoid the beans getting wet and affecting the grinding process and final coffee taste, do not overfill the Bean Box.
5. As shown in Fig. 5, place the Portafilter into the powder-receiving bracket.



Fig. 5:

12.2. Single-Cup (Grind) Button

Press the Single-Cup (Grind) button <<☉>>. Its indicator will flash, while the indicators for the Program button <<☷>> and the Double-Cup (Grind) button <<☉☉>> will turn off. The grinder will start automatically.

It will stop once the preset amount of ground coffee is reached. You can also press the Single-Cup (Grind) button <<☉>> again to manually stop the grinder during operation.



NOTE:

The default grinding time for a Single-cup dose is approximately 9 seconds. At grind settings between 5 and 10, the grinder produces around 13 grams of coffee, which generally results in good coffee extraction results. (These parameters may require slight adjustments depending on the roast level and freshness of the coffee beans.)

12.3. Double-Cup (Grind) Button

Press the Double-Cup (Grind) button <<☉>>. Its indicator will flash, while the indicators for the Program button <<☉>> and the Single-Cup (Grind) button <<☉>> will turn off. The grinder will then start automatically.

It will stop once the preset amount of ground coffee is reached. You can also press the Double-Cup (Grind) button <<☉>> again to manually stop the grinder during operation.



NOTE:

The default grinding time for a Double-cup dose is approximately 13 seconds. At grind settings between 5 and 10, the grinder produces around 19 grams of coffee, which generally provides good coffee extraction results. (These parameters may need to be slightly adjusted depending on the roast level and freshness of the coffee beans.)

Preparing for Extraction:

1. Remove the Portafilter, tap it gently on the countertop, and add the ground coffee into the filter. Use the Tamper to compress the coffee with a force of approximately 12.5 kg.
2. Insert the Portafilter into the bracket by turning it counterclockwise. The espresso machine will now enter the coffee extraction stage.



NOTE:

1. If the Bean Box is not installed, the indicators for both the Single-Cup (Grind) <<☉>> and Double-Cup (Grind) <<☉>> buttons will flash simultaneously. If you press either button in this state, both indicators will continue flashing and three beeps will sound.
2. If the grinding function is not working properly, the indicators for the Single-Cup (Grind) <<☉>> and Double-Cup (Grind) <<☉>> buttons will flash white, and three beeps will be heard.
3. If the grinder operates continuously for 3 minutes and the interval between uses is less than 6 minutes, the espresso machine will temporarily disable the grinding function to protect the grinding system. During this protection period, pressing the Single-Cup (Grind) <<☉>> or Double-Cup (Grind) <<☉>> button will cause both indicators to flash alternately, and three beeps will sound. Once the grinder has rested for 6 minutes, the restriction will automatically be lifted and grinding can resume.

12.4. Setting the Grinding Time of the Single-cup (Grind) Button

You can adjust the grinding time according to your preference by following the steps below:

Press and hold the Single-Cup (Grind) button <<  >> for about 3 seconds. The indicators for the Single-Cup (Grind) button <<  >> and the Program button <<  >> will begin to flash, while the Double-Cup (Grind) button <<  >> indicator will turn off. The grinder will start running. When the desired amount of ground coffee has been dispensed, release the Single-Cup (Grind) button <<  >>. A beep will sound, confirming that the current setting has been saved. The espresso machine will then return to standby mode.

12.5. Setting the Grinding Time of the Double-cup (Grind) Button

You can adjust the grinding time according to your preference by following the steps below:

Press and hold the Double-Cup (Grind) button <<  >> for about 3 seconds. The indicators for the Double-Cup (Grind) button <<  >> and the Program button <<  >> will begin to flash, while the Single-Cup (Grind) <<  >> button indicator will turn off. The grinder will then start running. When the desired amount of ground coffee has been dispensed, release the Double-Cup (Grind) button <<  >>. A beep will sound, confirming that the current setting has been saved. The espresso machine will then return to standby mode.

12.6. Factory Reset for Grinding Time

You can reset the grinding time for both the Single-Cup (Grind) <<  >> and Double-Cup (Grind) <<  >> buttons to factory settings by following the instructions below while the espresso machine is in standby mode:

(1) Resetting Single-Cup (Grind) Time

Press and hold both the Single-Cup (Grind) button <<  >> and the Program button <<  >> simultaneously. The corresponding indicators will flash twice. Release the buttons after a beep is heard. The espresso machine will return to standby mode, and the grinding time will be reset to its factory default.

(2) Resetting Double-Cup (Grind) Time

Press and hold both the Double-Cup (Grind) button <<  >> and the Program button <<  >> simultaneously. The corresponding indicators will flash twice. Release the buttons after a beep is heard. The espresso machine will return to standby mode, and the grinding time will be reset to its factory default.

**NOTE:**

1. The espresso machine comes with two single-layer filters and two double-layer filters.
2. Single-layer filters are designed for finer coffee grounds. It is recommended to set the grind range between 0 and 15.
3. Double-layer filters are intended for coarser coffee grounds. It is recommended to set the grind range between 15 and 30.

13. OPERATION INSTRUCTIONS - BREW COFFEE

**NOTE:**

The coffee brewing and hot water or steam functions can be activated simultaneously.

13.1. Brew a Single-Cup of Coffee

In standby mode, install the Single-cup filter into the Portafilter and add approximately 13 grams of coffee grounds. Use the coffee Tamper to compress the coffee with a force of about 12.5 kg.

Align the Portafilter with the Portafilter bracket, then turn it counterclockwise to lock it in place. Place a coffee cup on the Drip Tray.

Press the Single-Cup (Coffee) button <<☕>>. Its indicator will flash, and the indicators for the Double-Cup (Coffee) button <<☕☕>> and Program button <<⌂>> will turn off. The espresso machine will begin brewing a single cup of coffee.

Once the set coffee dose (approximately 30 ml) is reached, the espresso machine will automatically stop and return to standby mode.

13.2. Brew a Double-Cup of Coffee

In standby mode, install the Double-cup filter into the Portafilter and add approximately 19 grams of coffee grounds. Use the coffee Tamper to compress the coffee with a force of about 12.5 kg.

Align the Portafilter with the Portafilter bracket, then turn it counterclockwise to lock it in place. Place two coffee cups on the Drip Tray.

Press the Double-Cup (Coffee) button <<☕☕>>. Its indicator will flash, and the indicators for the Single-Cup (Coffee) button <<☕>> and Program button <<⌂>> will turn off. The espresso machine will begin brewing a double cup of coffee.

Once the set coffee dose (approximately 60 ml) is reached, the espresso machine will automatically stop and return to standby mode.


SUGGESTION: Preheating the espresso machine

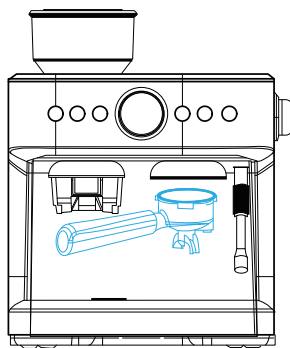
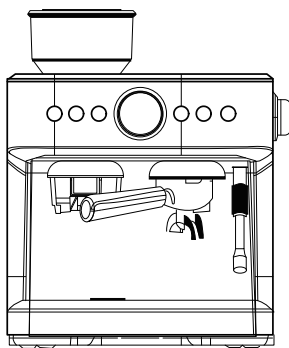
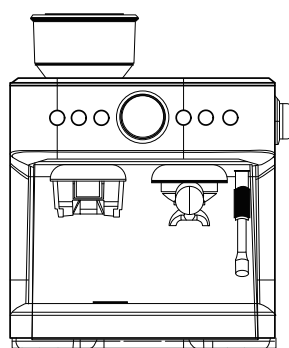
For optimal coffee brewing, we recommend preheating the espresso machine, including the Portafilter, filters, and cups, before brewing. This helps ensure that the coffee is not affected by the coldness of the espresso machine.

To preheat, follow these steps:

1. Place the filter into the Portafilter.
2. Install the Portafilter onto the Portafilter bracket.
3. Position a cup correctly on the Drip Tray.
4. Press either the Single-Cup (Coffee) button << ☕ >> or the Double-Cup (Coffee) button << ☕☕ >> to activate the espresso machine.
5. Once the espresso machine stops working, you can proceed with brewing your coffee.


NOTE:

When brewing coffee, ensure that the Portafilter is turned counter-clockwise into the correct position, as shown in the figures below.


NO-1

NO-2

NO-3

13.3. Customized Settings

You can adjust the amount of coffee dispensed for both Single-cup and Double-cup brewing. The adjustable range is 20ml to 400ml.

(1) Adjusting the Single-Cup Coffee Dispensing Amount

Hold and press the Single-Cup (Coffee) button <<  >> for about 3 seconds. The Single-Cup (Coffee) <<  >> and Program <<  >> indicators will flash, while the Double-Cup (Coffee) <<  >> indicator will turn off.

The coffee will start dispensing.

When the desired amount of coffee is dispensed, release the Single-Cup (Coffee) button <<  >>. You will hear a beep, and the current setting will be saved. The espresso machine will return to standby mode.

(2) Adjusting the Double-Cup Coffee Dispensing Amount

Hold and press the Double-Cup (Coffee) button <<  >> for about 3 seconds. The Double-Cup (Coffee) <<  >> and Program <<  >> indicators will flash, while the Single-Cup (Coffee) <<  >> indicator will turn off.

The coffee will start dispensing.

When the desired amount of coffee is dispensed, release the Double-Cup (Coffee) button <<  >>. You will hear a beep, and the current setting will be saved. The espresso machine will return to standby mode.

(3) Factory Reset for Single-Cup Coffee Dispensing Amount

In standby mode, simultaneously hold and press the Single-Cup (Coffee) <<  >> and Program <<  >> buttons. The corresponding indicators will flash twice.

After hearing a beep, release both buttons. The Single-cup dispensing amount will be reset to the factory setting, and the espresso machine will return to standby mode.

(4) Factory Reset for Double-Cup Coffee Dispensing Amount

In standby mode, simultaneously hold and press the Double-Cup (Coffee) <<  >> and Program <<  >> buttons. The corresponding indicators will flash twice.

After hearing a beep, release both buttons. The Double-cup dispensing amount will be reset to the factory setting, and the espresso machine will return to standby mode.

14. OPERATION INSTRUCTIONS - STEAM FUNCTION



WARNING:

The steam function produces high-temperature steam. Avoid contact with the steam outlet to prevent burns.

In standby mode, turn the knob to the steam-making position <<  >>. The corresponding <  > indicator will flash, while the Program button <<  >> indicator will turn off. The espresso machine will start producing steam.

Once steam production is complete, turn the knob back to the standby position <<  >>. The espresso machine will exit steam-making mode and return to standby mode.



NOTES:

To achieve optimal frothing performance:

1. First, turn the knob to the steam position for 3-5 seconds to release excess water from the steam tube.
2. Then turn the knob back to standby <<  >>, insert the steam tube into the milk.
3. Turn the knob to steam again to start frothing the milk.
4. After steaming, promptly turn the knob back to the standby position <<  >>.

15. OPERATION INSTRUCTIONS - HOT WATER FUNCTION

In standby mode, turn the knob to the hot water position <<  >>. The hot water indicator <  > will flash, and the Program button <<  >> indicator will turn off. The espresso machine will start dispensing hot water.

Once the hot water dispensing is complete, turn the knob back to the standby position <<  >>. The espresso machine will exit hot water mode and return to standby.

16. CUSTOMIZING THE COFFEE EXTRACTION TEMPERATURE

This espresso machine features PID temperature control, which continuously monitors the heating block to ensure stable water temperature for optimal coffee extraction at 92°C.

You can adjust the extraction temperature within a range of 88°C to 96°C, in increments of 2°C, to suit different taste preferences.

- A higher temperature results in increased bitterness and reduced acidity.
- A lower temperature results in reduced bitterness and increased acidity.

To enter temperature setting mode:

Press and hold the Program button <<  >> for 3 seconds. The espresso machine will beep, and the Program indicator <<  >> will start flashing.

Then, select the desired extraction temperature by pressing one of the following buttons:

- Single-cup (Grind) button <<  >> -> 90°C (indicator lights solid)
- Double-cup (Grind) button <<  >> -> 92°C (indicator lights solid)
- Single-cup (Coffee) button <<  >> -> 94°C (indicator lights solid)
- Double-cup (Coffee) button <<  >> -> 96°C (indicator lights solid)

All other indicators will turn off when one temperature is selected.

Press the Program button <<  >> again to confirm. A beep will sound, and the espresso machine will return to standby mode.



IMPORTANT:

- After entering the custom setting mode, the espresso machine will automatically exit the mode and return to standby if no button is pressed within 1 minute.
- To manually exit the setting mode, press the ON/OFF button <<  >> at any time during the operation.

17. WATER SHORTAGE REMINDER

When the water tank is empty, the espresso machine will remind the user to refill it. At that moment, the indicators of <<  >>, <<  >>, <<  >>, <<  >>, <<  >>, and <<  >> will flash, accompanied by audible beeps.



NOTES:

- The reminder will appear if the coffee powder is too fine and the espresso machine is unable to brew coffee.
- The buzzer will sound five times only, and will not continue indefinitely.
- If there is no action within one minute after the reminder, the espresso machine will enter standby mode automatically.

18. AUTOMATIC POWER-OFF

After the espresso machine enters standby mode, it will automatically power off if there is no operation within 20 minutes.

19. RESTORE TO FACTORY SETTINGS

While in standby mode, press and hold both the ON/OFF button <<  >> and the Program button <<  >> simultaneously. A beep will sound, all indicators will flash twice, and the espresso machine will return to standby mode with the factory settings restored.

20. TROUBLESHOOTING



We have prepared a list of questions and answers intended to help people understand how to solve a particular problem. If you still have any problems, feel free to contact us.



WARNING:

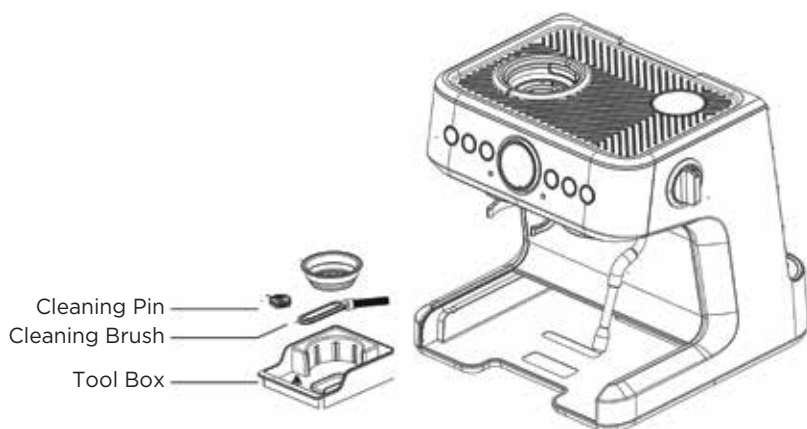
Please do not disassemble the espresso machine. Contact us if the reason for the malfunction is not found.

 Problem	 Possible Cause	 Solution
No indication.	The plug is not properly connected and the Power Button <<  >> is not pressed.	Insert the power plug and ensure the Power Button <<  >> is pressed.
The Single-cup (Grind) and Double-cup (Grind) button indicators flash simultaneously.	The Bean Box is not installed.	Properly install the Bean Box in its position.
Water appears at the bottom of the machine.	The Water Tank or Drip Tray is not properly installed.	Ensure that the Water Tank and Drip Tray are correctly installed.
	The Drip Tray is full.	Ensure that the Drip Tray is empty.
A ticking sound is heard after starting the machine, followed by a hissing sound after the coffee is dispensed.	This is caused by the operation of the pressure control valve.	This is a normal phenomenon.
No coffee comes out of the Portafilter, coffee flows unevenly, or the Portafilter cannot be properly installed in the Portafilter Bracket.	The coffee powder amount is excessive, too finely ground, or tampered with too much pressure.	The amount of coffee powder should not exceed the standard limit. Adjust the grinder setting appropriately until the grind is suitable. Do not apply repeatedly excessive force when tamping the coffee powder.

The coffee lacks crema.	The coffee beans are damp, or the coffee grind is too coarse.	Use fresh coffee beans and a moderate grind size for optimal coffee quality.
No steam is produced.	The machine was not preheated before using the steam function.	The machine can only produce steam after being preheated in steam mode.
	The steam outlet is blocked.	The machine may need descaling, and the steam outlet should be cleaned using a cleaning needle.
The machine cannot make coffee or dispense hot water immediately after steaming, and it will automatically pump water.	After steaming is completed, the internal pressure must be released to lower the temperature. During this time, no other operations can be performed. The water pumping process helps cool down the heating element quickly.	It takes approximately 20-30 seconds to release the pressure and cool down. Once this process is complete, the indicators on the control panel will function properly, and the machine will be ready to make coffee and hot water again.
The continuous grinding time is more than 3 minutes within 6 minutes.	Startup malfunction. Motor start is disabled.	The espresso machine will return to normal operation after 6 minutes.

21. TOOLBOX AND CLEANING ACCESSORIES

The espresso machine is equipped with a toolbox for storing the Cleaning Pin and Cleaning Brush. The Single-cup Filter and Double-cup Filter can also be stored in the toolbox. The toolbox is located in the lower left part of the espresso machine. You can pull it out after removing the Drip Tray from the espresso machine.



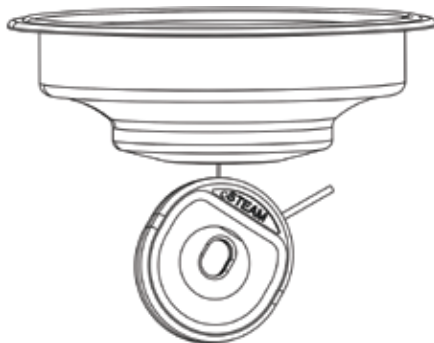
21.1. Cleaning Pin

The Cleaning Pin is used to clean the steam outlet and filters. The thicker pin is designed for cleaning the steam outlet, while the thinner pin is used for cleaning the filters.

Clean the steam tube

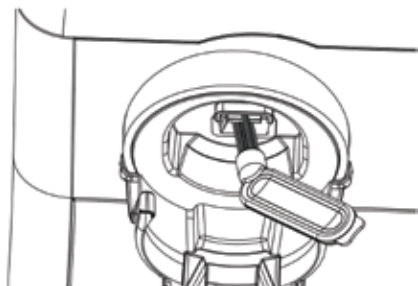


Clean the filter



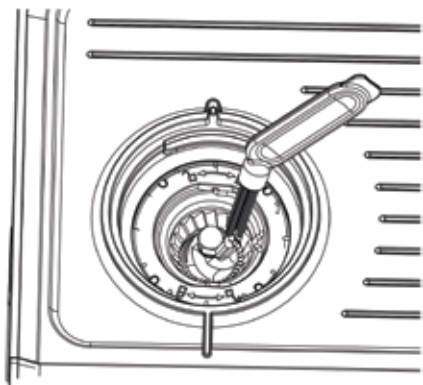
21.2. Cleaning Brush

The Cleaning Brush is used for cleaning the grinding system. After removing the grinding wheel, use the Cleaning Brush to clean the grinder chamber and the powder channel.



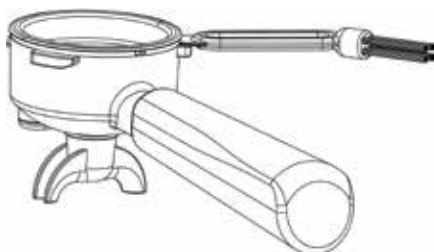
Anti-Static Device and Coffee Powder Outlet:

If the coffee powder comes out more slowly than usual or if it starts to float, clean the anti-static device and the coffee powder outlet using the included Cleaning Brush.



Grinder Chamber and Powder Channel:

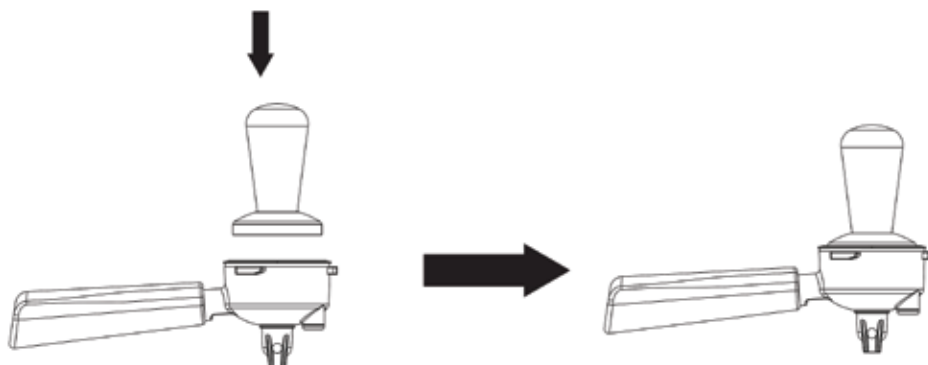
Clean the grinder chamber and the powder channel using the included Cleaning Brush.



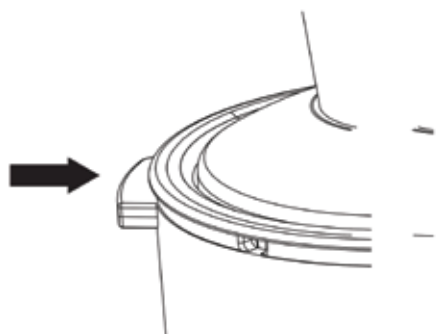
Portafilter filter:

The other end of the Cleaning Brush can be used to remove the filter from the Portafilter.

21.3. Tamper



Tamp the coffee powder downwards.



When the edge of the Tamper aligns with the edge of the Portafilter, the amount of powder is correct.

22. CLEANING

**WARNING:**

Please unplug before cleaning to allow the espresso machine to cool down sufficiently to prevent scalding.

22.1. General Cleaning Guidelines

- A slightly moist or dry cloth is recommended for cleaning the exterior of the espresso machine. Dry with a soft cloth.
- Be careful not to put too much pressure on the display and buttons while cleaning.
- Do not submerge the espresso machine and power cord in water or any other liquids. It is not allowed to rinse the device with water, to prevent the water from leaking into the electrical circuit and causing malfunctions.
- Under no circumstances use aggressive cleaning agents, cleaning alcohol or other chemical solutions since these can penetrate the housing and impair functionality.
- Do not use abrasive objects for cleaning.
- The detachable Water Tank is not dishwasher safe.
- Do not use a high-pressure cleaner or steam cleaner to clean the espresso machine.
- Cleaning must not be performed by children.

22.2. After Each Use

- After each use, clean all detachable parts by soaking them in water. Add cleaning liquid if necessary, then rinse thoroughly with clean water.
- Turn the Portafilter clockwise to remove it and discard the used coffee grounds. You can clean the Portafilter and metal filters with detergent, but be sure to rinse them thoroughly with clean water afterwards.
- After cleaning all detachable parts, wipe them dry before reassembling.

22.3. Grinder Cleaning

The grinder may become clogged due to coffee beans or other factors during operation. To ensure optimal performance, clean the powder outlet channel promptly when any of the following situations occur:

- Clean the powder outlet and grinder at least once every two weeks.
- If there is a noticeable reduction in the amount of ground coffee, clean the powder passage and grinding wheel.
- If you grind fine coffee powder, clean the powder channel promptly.
- The espresso machine is equipped with an anti-static system to help prevent coffee powder from scattering during grinding. If coffee powder begins to float out from the Portafilter, use the Cleaning Brush to clean the powder entrance area immediately.

**NOTE:**

Before cleaning the grinder, ensure there are no beans in the Bean Box. When the Single-cup (Grind) button <<☉>> or Double-cup (Grind) button <<☿>> is pressed, the grinder should operate normally, and no coffee powder should come out of the powder outlet.

Cleaning Steps:

1. Rotate the Bean Box counterclockwise to remove it.
2. Turn the internal grinding wheel counterclockwise to remove it. Use the provided Cleaning Brush to clean the grinding wheel and remove any coffee powder from the gears. Do not rinse the grinding wheel with water.
3. Use the Cleaning Brush to clean the grinding chamber and powder channel.
4. Do not reinstall the grinding wheel yet. Reinstall the empty Bean Box, press the Single-cup (Grind) <<☉>> or Double-cup (Grind) <<☿>> button, and let the grinder run to clear any remaining powder residue from the chamber. (Repeat steps 3 and 4 if necessary.)
5. Remove the Bean Box again by rotating it counterclockwise, reinstall the grinding wheel securely, and reattach the Bean Box. Cleaning is now complete.

23. BACKFLUSHING GUIDE WITH CLEANING TABLETS

Regular backflushing is essential for maintaining the performance and longevity of your **AIVIQ®** espresso machine. This process removes coffee oil residues and build-up, ensuring optimal flavour and smooth operation. Below is the recommended backflushing procedure for **AIVIQ®** models using universally compatible cleaning tablets.

Equipment Needed:

- Your **AIVIQ®** Espresso Machine
- Standard Backflushing Disc (Blind Filter)
- Generic Espresso Machine Cleaning Tablets
- Container or Cup (optional, depending on machine design)

Step-by-Step Backflushing Procedure:

1. Preparation:

- Ensure your **AIVIQ®** espresso machine is turned off and has cooled down.

2. Portafilter Setup:

- Remove any coffee residue from the Portafilter.
- Insert the Backflushing Disc into the Portafilter.

3. Cleaning Tablet:

- Place a cleaning tablet in the centre of the disc. If the tablet is too large, check the packaging for adjustment instructions.

4. Portafilter Attachment:

- Firmly attach the prepared Portafilter to the group head of your **AIVIQ®** machine.

5. Backflushing Process:

- Power on your **AIVIQ®** espresso machine and allow it to reach operating temperature.
- Initiate the pump for approximately 5 seconds by pressing the brew cycle button, then release. This directs water through the group head, activating the cleaning process.
- Wait 10 seconds to allow the cleaning agent to dissolve and loosen residues.
- Repeat the cycle (5 seconds on, 10 seconds pause) 4 to 5 times for a thorough cleaning.

6. Portafilter Rinse:

- Remove the Portafilter after backflushing and rinse it, along with the Backflushing Disc, under warm water to remove any remaining cleaning solution.

7. Final Group Head Flush:

- Reattach the Portafilter without the cleaning tablet or disc.
- Run several backflushing cycles with plain water to flush out any remaining cleaning solution.

By following this backflushing routine, you will keep your **AIVIQ®** espresso machine in optimal condition, ensuring it continues to produce high-quality espresso.

We recommend performing this process every 14 days.

24. DESCALING

This espresso machine features a descaling reminder function. When the system detects that water consumption has reached 15L, the **<CLEAN/DESCALE>** indicator will flash, reminding the user to perform descaling promptly. The descaling warning can be cleared by performing a factory reset.

24.1. Descaling Agents



NOTE:

It is recommended to perform descaling every 1 month, or based on your local water hardness and frequency of use.

The following descaling agents can be used:

- Descaling tablets for coffee machines
- Liquid descaler

24.2. Descaling Cycle

The descaling cycle takes approximately 10 minutes.



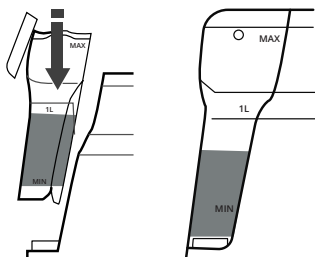
NOTE:

After the descaling reminder appears, or before starting the descaling program, please complete the following descaling preparations.

24.3. Descaling Preparation

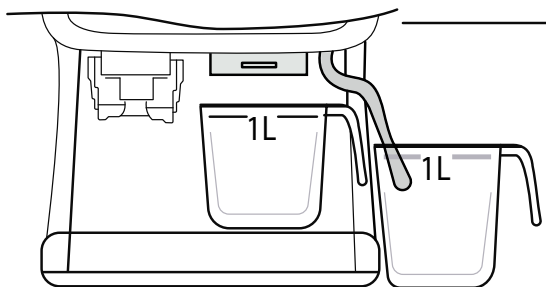
Add the descaling solution to the Water Tank using one of the following methods:

- Fill the Water Tank with 1 litre of water, add descaling tablets, and wait until they fully dissolve.
- Pour half a cup of liquid descaling agent into the Water Tank, and then add 1 litre of warm water to mix the solution thoroughly.



Place a Container

Place a 1-litre container under the brewing head and another 1-litre container under the steam tube.



After completing the above steps, you can start the descaling process as follows:

In standby mode, simultaneously hold and press the Single-cup (Coffee) button << ☉ >>, the Double-cup (Coffee) button << ☉☉ >>, and the Program button << ☰ >>. Their corresponding indicators will turn off, while the indicators of the ON/OFF button << ⏻ >> and < ~~CLEAN~~ ~~DESCALE~~ > will flash. The indicator of < ~~STEAM~~ ~~HOT WATER~~ > will light up solidly. After one beep, the espresso machine will enter descaling mode.

Step 1: Start the descaling cycle

Turn the knob to the hot water/steam position << ☉ >>.

- The < ~~CLEAN~~ ~~DESCALE~~ > indicator lights up solidly.
- The < ~~STEAM~~ ~~HOT WATER~~ > indicator starts flashing.
- The pump will begin to operate, dispensing hot water through the brewing head and steam tube.



NOTE:

After about 2 minutes, the pump may make different noises. This is normal.

When this step is finished:

- The < ~~CLEAN~~ ~~DESCALE~~ > indicator starts flashing.
- The < ~~STEAM~~ ~~HOT WATER~~ > indicator flashes rapidly.
- One beep can be heard, indicating that Step 1 is complete.

Turn the knob back to the OFF position << ⏻ >>.

- The < ~~CLEAN~~ ~~DESCALE~~ > indicator will flash.
- The < ~~STEAM~~ ~~HOT WATER~~ > indicator lights up solidly.

Step 2: Prepare to clean



IMPORTANT:

You have 5 minutes to complete the following steps before the espresso machine exits descaling mode.

- Clean the steam tube and brewing head with fresh water to remove any descaling solution.
- Remove, rinse, and refill the water tank with fresh water.
- Empty the used water containers under the brewing head and steam wand.

Step 3: Start cleaning (rinsing) cycle

Turn the knob again to the hot water/steam position <<  >>.

- The <<  >> indicator lights up solidly.
- The <<  >> indicator flashes.
- The pump starts working and dispenses fresh hot water through the brewing head and steam tube.



NOTE:

After about 2 minutes, the pump may make different noises. This is normal.

After this step is completed:

- The <<  >> indicator turns off.
- The <<  >> indicator flashes rapidly.
- One beep is heard, indicating that cleaning is complete.

Turn the knob back to the OFF position <<  >>.

- The espresso machine exits descaling mode and returns to standby.

25. MAINTENANCE & SERVICE

- Apart from occasional cleaning, the espresso machine is maintenance-free.
- You may not reconstruct, self-repair, or disassemble the espresso machine.
- Check regularly for damage and severe wear.



WARNINGS:

- Do not attempt to open the espresso machine for maintenance. Removing the housing or improper reassembly may cause electric shocks, damage, short circuit, or fire.
- If for any reason you open the housing, the warranty will become null and void. The espresso machine contains no user-serviceable parts.
- Maintenance, service, and repairs may only be carried out by the manufacturer, a professional workshop appointed by the manufacturer, or a similarly qualified person. To obtain maintenance or service, contact us first at our e-mail address info@aiviq.eu.
- these warnings & safety instructions.

- For missing accessories such as the user manual or other items, contact us at the above-mentioned e-mail address.
- In case of a defect, return the product in the original packaging to **AIVIQ®** with a failure description, proof of purchase, and all accessories.

26. STORAGE & TRANSPORT

- We advise cleaning the espresso machine before long-time storage (see the chapter "CLEANING").
- Store the espresso machine in a place not exposed to sunlight & humidity, and which is dust-free.
- Do not store the espresso machine in extremely high or extremely low temperatures. This can damage the device.
- Store the device beyond the reach of small children.
- Coil the power cord loosely, but do not wrap it around the device.
- Protect the device against vibrations and shocks during transport.
- After transport or storage at very low temperatures, the espresso machine must be accustomed to room temperature for approx. 30 minutes due to possible condensation. After that, the device can be used.

27. DISPOSAL & RECYCLING

This product is designed and manufactured with high-quality materials and components that can be recycled and reused.

21.1. Product Disposal



This product complies with the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive 2012/19/EU (WEEE).

The crossed-out wheeled bin symbol indicates that, at the end of its life, the product must be disposed of separately from normal household waste and taken to a separate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment or returned to the seller at the time a new similar device is purchased.

The user is responsible for taking the product to a waste collection service at the end of its service life. Correct separate collection of waste with a view to subsequent recycling, processing, and environmentally friendly disposal of the product helps to prevent possible negative impacts on the environment and health and promotes the recycling of the materials of which the product is composed. The unlawful disposal of the product by the user may result in administrative sanctions as stipulated by law. For more detailed information on the recycling of this product and the collection systems available, contact your local waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Comply with your legal obligations and contribute to the protection of the environment.

When disposing of the espresso machine, safely cut the power cord to ensure that the device can no longer be used.

21.2. Packing Material Disposal



Follow the notes and markings on the packaging.

Ensure that plastic bags, packaging, etc. are disposed of in an environmentally sound manner. Do not just dispose of these materials with your normal household waste, but make sure they are collected for recycling.

28. WARRANTY & LIABILITY

AIVIQ® guarantees that for five years from the date of purchase, this product will be free from defects in materials and workmanship. This warranty applies to products used for personal purposes, and not for commercial or rental purposes. **AIVIQ®**, at its discretion, will replace or repair this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or refurbished product or component. If the product is no longer available, a replacement may be made with a similar product of equal or greater value, no refunds shall be given. Your replacement unit will be returned to you at no charge and will be covered under this warranty for the remainder of the warranty period.

This warranty is valid for the original purchaser from the date of initial purchase and is not transferrable. Proof of purchase is required to obtain support under the warranty.

This warranty does not cover:

- Negligence or misuse of the product.
- Use with incorrect voltage or current.
- Damage resulting from falls.
- Water damage.
- Use contrary to the operating instructions.
- Disassembly, repair, or modification by anyone other than **AIVIQ®**.
- Damage caused by accidents or disasters, such as fire, flood, earthquake, war, vandalism, or theft.
- Damage caused by incorrect maintenance and storage.
- Damage caused by incorrect installation.
- Damage caused by incorrect assembly.
- Damage caused by incorrect connections.
- Normal wear and tear.

Damage caused by failure to observe this manual will void the warranty. We do not accept any liability for consequential damage. We accept no liability for material damage or personal injury caused by improper use or failure to observe the safety instructions. In such cases, the warranty becomes void.

AIVIQ® reserves the right to make changes at any time, without notice or obligation, in the user manual, colours, specifications, accessories, materials, and models.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, distributed, or transmitted in any form or by any means, including photocopying, recording, or other electronic or mechanical methods, without the prior written permission of the publisher, except in the case of brief quotations embodied in critical reviews and certain other non-commercial uses permitted by copyright law. For permission requests, contact us at the address/e-mail on the last page.



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk

AIVIQ[®]
APPLIANCES

— **Aspire Brew** —
ESPRESSOMASKIN
ANVÄNDARHANDBOK

Modell NO: AME-361S



SE - LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER

1. INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1	INNEHÅLLSFÖRTECKNING	1
2	INTRODUKTION	3
3	FÖRKLARING AV SYMBOLER.....	4
4	SÄKERHETSANVISNINGAR	4
5	ANVÄNDNINGSOMRÅDE.....	8
6	FÖRPACKNINGEN.....	9
7	TEKNISKA DATA	11
8	PRODUKTDELAR.....	12
9	SÄKERHET VID ANVÄNDNING	14
10	FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN	15
11	VÄLJ RÄTT KAFFEPOWDER	17
12	ANVÄNDNINGSANVISNING - MALNING	18
13	ANVÄNDNINGSANVISNING - KAFFEBRYGGNING	22
14	ANVÄNDNINGSANVISNING - ÅNGFUNKTION	25
15	ANVÄNDNINGSANVISNING - VARMVATTENFUNKTION.....	25
16	ANPASSNING AV KAFFEUTVINNINGSTEMPERATUR.....	26
17	PÅMINNELSE OM VATTENBRIST	27
18	AUTOMATISK AVSTÄNGNING.....	27
19	ÅTERSTÄLLNING TILL FABRIKINSTÄLLNINGAR	27
20	FELSÖKNING	28
21	VERKTYGSLÅDA OCH RENGÖRINGSTILLBEHÖR	30
22	RENGÖRING	33
23	BACKSPOLNINGSGUIDE MED RENGÖRINGSTABLETTER	35
24	AVKALKNING.....	36
25	UNDERHÅLL & SERVICE.....	39
26	FÖRVARING & TRANSPORT.....	40
27	AVFALLSHANTERING & ÅTERVINNING	40
28	GARANTI & ANSVAR.....	42



Denna användarmanual följer med **AIVIQ®** espressomaskinen och innehåller viktig information om installation, säkerhet, användning och bortskaffande. Läs manualen noggrant och följ instruktionerna och varningarna för att säkerställa din egen och andras säkerhet.

Spara manualen för framtida referens, även om du är bekant med produkten. Se till att inkludera denna manual när du vidarebefordrar produkten till tredje part.

Bilderna i manualen är endast för illustrativa syften och kan skilja sig något från produkten. I så fall är **AIVIQ®** inte skyldig att justera manualen. Använd den faktiska produkten som referens.

2. INTRODUKTION

Grattis till ditt köp av **AIVIQ®** espressomaskinen. Vi är stolta över att tillhandahålla denna fantastiska produkt till våra kunder. Din nya espressomaskin är en investering som förtjänar din omsorg och uppmärksamhet. Denna användarmanual har sammanställts för att hjälpa dig att använda din produkt med säkerhet och nöje.

Vår produkt uppfyller följande lagstadgade nationella och europeiska krav:

	CE-märket: CE-märket (en förkortning för det franska "conformité européenne") certifierar att en produkt uppfyller EU:s hälso-, säkerhets- och miljökrav och garanterar konsumentsäkerhet.
	Kompatibel med RoHS: Direktiv för begränsning av farliga ämnen (RoHS) 2015/863/EU är ett EU-direktiv för att begränsa användningen av vissa farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter. Varje EU-medlemsstat måste anta sin egen lag för att genomföra detta direktiv. Om en produkt är RoHS-certifierad innebär det att andelen farliga eller svåravlägsnade ämnen är begränsad till den högsta tillåtna.
 LFGB	LFGB Certifikat: LFGB är den tyska förkortningen för livsmedels- och varulagen, som anses vara den viktigaste livsmedelssäkerhetslagen i Tyskland. LFGB är den vägledande lagen för Tysklands hygienregler och reglerar livsmedels- och livsmedelsrelaterade produkters säkerhetsstandarder i landet. Alla livsmedel och livsmedelsrelaterade produkter måste genomgå motsvarande tester och uppfylla LFGB för att få säljas på den tyska marknaden. Generellt sett är LFGB striktare än andra europeiska regler för livsmedelskontakt, såsom 1935/2004/EC.

Om du har några frågor, kommentarer eller problem med produkten, tveka inte att kontakta oss via e-post: info@aiviq.dk.

Vi hoppas att du njuter av ditt köp!

3. FÖRKLARING AV SYMBOLER

I hela denna användarmanual används följande symboler:



Viktig information eller användbara tips om användning.



FARA:

Varning för farliga situationer som rör liv och egendom.



VARNING:

Varning för farliga situationer som rör liv och egendom.



VARNING:

Varningen indikerar potentiell materiell skada.

4. SÄKERHETSINSTRUKTIONER



LÄS användarinstruktionerna noggrant och särskilt observera säkerhetsinformationen. Om du inte följer säkerhetsinstruktionerna och informationen om korrekt hantering i denna manual, tar vi inget ansvar för eventuella personsador eller skador på egendom. Sådana fall kommer att ogiltigförklara garantin.

Elektriska enheter kan utsätta människor, särskilt barn, för faror som kan orsaka allvarliga skador eller dödsfall. Användning av elektriska enheter kan innebära faror som skada, brand, elektrisk chock och skador på det elektriska systemet. Dessa säkerhetsinstruktioner är avsedda att ge dig informationen du behöver för att använda **AIVIQ®** espressomaskinen och undvika sådana faror. Sunt förnuft och respekt för enheten kommer att hjälpa till att minska risken för skador.

Alla möjliga faror kan inte täckas här, men vi kommer att belysa de viktigaste. Observera också varningarna eller säkerhetsinstruktionerna i de enskilda kapitlen i denna manual.

Kontakta oss via e-post på info@aiviq.dk om du har frågor som inte besvaras av dessa varningar och säkerhetsinstruktioner.

4.1. Allmän Enhetssäkerhet

- Använd inte espressomaskinen för något annat syfte än det avsedda (se kapitlet "AVSIKTEN MED ANVÄNDNING").
- Espressomaskinen är designad och avsedd för hushålls- och kommersiellt bruk och är inte lämplig för industriellt bruk.
- Espressomaskinen är avsedd för inomhusbruk endast. Använd inte enheten utomhus.
- Hantera enheten försiktigt. Stötar, stötar eller fall även från låg höjd kan skada enheten.
- Placera alltid espressomaskinen på en stabil, hård, plan och horisontell yta.
- När den används, placera espressomaskinen på en värmetålig yta. Håll espressomaskinen borta från matta, plast eller värmekänsliga objekt.
- Tvinga aldrig enheten under mekanisk stress.
- Enheten måste installeras och monteras korrekt och säkert. Följ instruktionerna för att förhindra eventuell skada/skada.
- Alla delar måste monteras korrekt för att säkerställa enhetens säkerhet.
- Använd aldrig tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren. De kan utgöra en fara för användaren och skada enheten.
- Tappa aldrig eller sätt in något föremål eller fingrar i någon öppning.
- Tillämpa inte överdrivet tryck på knapparna på espressomaskinen.
- Tillämpa inte överdrivet tryck på displayen och rör inte displayen med vassa objekt.
- Placera inget på espressomaskinen.
- Lämna aldrig den påslagna espressomaskinen utan tillsyn. Stängd övervakning krävs när den används nära små barn.
- Använd inte espressomaskinen i dammiga miljöer.
- Låt inte espressomaskinen arbeta utan vatten.
- Om det inte längre är möjligt att använda espressomaskinen på ett säkert sätt, ta ur den ur drift och skydda den från eventuellt oavsiktlig användning. Säker användning kan inte längre garanteras om enheten:
 - är synligt skadad,
 - är inte längre fungerar korrekt,
 - har förvarats under längre perioder i dåliga omgivningsförhållanden eller
 - har utsatts för allvarliga transportrelaterade påfrestningar.

Du kan ta enheten ur drift genom att ta bort strömsladden eller genom att klippa bort strömsladden från strömsladden.

4.2. Personer & Användning

- Espressomaskinen är inte en leksak. Förvara och lagra den utom räckhåll för unga barn.
- Denna enhet är en brännrisk. Håll enheten utom räckhåll för unga barn, särskilt under användning och nedkylning.
- Barn kan använda enheten endast under kontinuerlig vuxen övervakning.
- Espressomaskinen kan användas av barn från 8 års ålder och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om säker användning av enheten och förstår de medföljande farorna.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
- Använd aldrig enheten om du är dåsig eller om du har tagit ämnen som förkortar din reaktionstid (såsom smärtstillande eller alkohol).
- Var alltid alert. Var uppmärksam på vad du gör. Fortsätt klokt. Använd inte espressomaskinen om du inte är fokuserad.

4.3. Elektronik

- Du får inte rekonstruera, reparera eller demontera espressomaskinen själv. Detta kan skada enheten.
- Underhåll, modifieringar och reparationer får endast utföras av tillverkaren, en professionell verkstad som utses av tillverkaren eller en liknande kvalificerad person.
- Kontrollera enheten regelbundet för skador. Använd aldrig enheten om den visar tecken på skador.
- Använd inte någon annan strömsladd eller strömadapter för denna enhet. Detta kan orsaka funktionsfel och/eller skador.
- Se till att ditt vägguttag levererar rätt spänning för att undvika skador på enheten.
- Anslut endast enheten till ett jordat vägguttag.
- Väggttaget måste vara placerat nära enheten och vara lätt åtkomligt.
- För att undvika energiförlust och möjliga säkerhetsrisker, koppla ur strömsladden från väggttaget om du inte använder enheten under en längre period och innan du rengör. Om du tror att strömmen är avstängd när strömbrytaren är avstängd, då har du fel: koppla alltid ur din enhet.
- Stäng aldrig av och på espressomaskinen genom att plugga i och ur den. Använd alltid strömbrytaren <<  >>.
- Tvinga aldrig in strömsladden i väggttaget; om den inte passar lätt i väggttaget, sluta använda den. Se alltid till att strömsladden till din enhet är ordentligt ansluten till väggttaget.
- Om strömmen förloras under drift, stäng av enheten omedelbart och dra ur strömsladden från väggttaget.
- Om rök produceras, eller om det finns några ovanliga ljud eller lukter, stäng av espressomaskinen omedelbart och ta bort strömsladden från väggttaget. I dessa fall bör espressomaskinen inte användas förrän den har inspekterats av tillverkaren eller en liknande kvalificerad person. Andas aldrig in rök från en eventuell brand i enheten. Om du har andats in rök, kontakta en läkare. Inandning av rök kan vara skadligt.
- Vid brand: släck inte med vatten. Erstör flammorna med en brandtålig filt eller en lämplig brandsläckare.
- Av säkerhetsskäl, koppla alltid ur enheten vid åskväder.

4.4. Strömsladd

- Rulla alltid ut strömsladden helt före användning.
- Ändra inte strömsladden.
- Kontrollera strömsladden regelbundet för skador. Använd aldrig strömsladden om det finns tecken på skador.
- Rör inte strömsladden om den är skadad. En skadad strömsladd kan orsaka en dödlig elektrisk chock. Stäng först av den aktuella vägguttaget (t.ex. via den aktuella jordfelsbrytaren) och dra sedan försiktigt ur strömsladden från vägguttaget. Använd aldrig enheten om strömsladden är skadad.
- För att förhindra risker får endast tillverkaren, en professionell verkstad som utses av tillverkaren eller en liknande kvalificerad person byta ut en skadad strömsladd.
- Dra aldrig ur strömsladden genom att dra i strömsladden. Dra alltid ur den från vägguttaget med hjälp av de avsedda greppen.
- Bär eller dra inte espressomaskinen genom dess strömsladd.
- Linda aldrig strömsladden runt enheten. Detta kommer att orsaka att sladden slits ut för tidigt och går sönder.
- Se till att du inte snubblar på strömsladden.
- Låt inte strömsladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk.
- Strömsladden ska inte knycklas, fastna eller vridas.
- Se till att strömsladden inte krossas, böjs, skadas av skarpa kanter eller utsätts för mekanisk stress.
- Knyt aldrig en knut på strömsladden.
- Koppla ur strömsladden periodvis om den blir vriden på grund av användning.
- Undvik överdriven värmestrålning på strömsladden från extrem hetta eller kyla.
- Om du använder en förlängningssladd ansluten till vägguttaget, se till att den totala elektriska effekten av de anslutna enheterna inte överskrider den nominella kapaciteten.
- Barn kan bli fast i strömsladden när de leker med den (risk för strypning). Strömsladdar är inte leksaker.

4.5. Värme & Kylning

- Espressomaskinen kan bli varm under drift. Detta är normalt.
- Täck inte enheten eller ventilationshålen när den är i drift, eftersom detta kan orsaka att espressomaskinen överhettas. Detta medför brand-, elektrisk chock- eller skaderisk.
- Täck inte enheten med något när den fortfarande är varm. Detta medför brandrisk.
- Se till att ventilationen runt enheten är god. Lämna alltid ett minimalt avstånd på 10 cm runt enheten för att säkerställa tillräcklig ventilation.
- Håll enheten borta från värmekällor och borta från områden där omgivningstemperaturen är relativt hög (t.ex. spisar eller andra värmekällor). Använd aldrig enheten nära öppna lågor (som brinnande ljus) eller på heta ytor.
- Enheten bör inte användas på ytor som matta och plast eller nära någon värmekänslig objekt.
- Espressomaskinen är designad för att fungera bäst vid normala omgivningstemperaturer mellan 0°C och 35°C och för att lagras vid temperaturer mellan 0°C och 45°C. Espressomaskinen kan skadas och livslängden kan förkortas om enheten används eller lagras utanför detta temperaturintervall. Utsätt inte din enhet för dramatiska temperaturförändringar. Förvara inte din enhet i en varm bil eller i direkt solljus under lång tid. Placera inte enheten nära ett fönster (särskilt på sommaren).

4.6. Vatten

**WARNING:**

Denna enhet är inte vattentät.

- Använd aldrig espressomaskinen med fuktiga eller blöta händer. Fukt kan orsaka elektrisk chock eller kortslutning.
- Rör aldrig vid kontakten med fuktiga eller blöta händer när du ansluter eller kopplar bort den från vägguttaget. Fukt kan orsaka elektrisk chock eller kortslutning.
- Använd inte espressomaskinen i miljöer med hög luftfuktighet.
- Använd inte espressomaskinen i eller nära ett badkar, dusch, simbassäng eller någon behållare fylld med vatten, som ett handfat.
- Använd inte i fuktiga miljöer och sänk inte ner den i vätska. Håll aldrig vätska över eller nära espressomaskinen. Det finns risk för elektrisk chock eller kortslutning. Om vätska kommer in i huset, koppla ur den omedelbart och stäng av espressomaskinen.
- Rör inte enheten om den har fallit i vattnet. Koppla omedelbart ur den från vägguttaget och ta sedan bort den från vattnet.
- Se till att enheten placeras på en torr yta.

5. AVSIKTEN MED ANVÄNDNING

AIVIQ® espressomaskin är designad för att brygga espresso, en koncentrerad kaffedryck som görs genom att pressa varmt vatten genom finmalet kaffe under högt tryck. Enhetens primära funktion är att producera rik, stark espresso med ett lager crema. Denna espresso-maskin är utrustad med en ångstav för att skumma mjölk och den tillhandahåller hett vatten för te eller Americanos.

AIVIQ® espressomaskin används både i hemmet och kommersiella miljöer.

**WARNING:**

Använd endast denna produkt enligt beskrivningen i denna användarmanual. All annan användning anses vara felaktig och kan orsaka personskador eller materiella skador. **AIVIQ®** ansvarar inte för skador eller skador som uppstår vid felaktig eller vårdslös användning.

6. FÖRPACKNINGEN

6.1. Innehåll

Följande komponenter ingår i leveransen:

1. Espressomaskin 1 styck
2. Användarmanual 1 styck
3. Tampare..... 1 styck
4. Backflushskiva 1 styck
5. Mjölkkopp 1 styck
6. Portafilter (med en dubbelkoppfilter inuti portafiltret) 1 styck
7. Singelväggs singelkoppfilter..... 1 styck
8. Rengöringsnål..... 1 styck
9. Rengöringsborste..... 1 styck



6.2. Uppackning

Ta bort allt från förpackningen och kontrollera om det finns skador. Om så är fallet, använd inte espressomaskinen. Var mycket försiktig när du öppnar förpackningen för att undvika skador på produkten.

Efter uppackningen, kontrollera om leveransen är komplett och om alla delar är i gott skick. Om du saknar någon del eller om en del är skadad, kontakta oss via e-post: info@aiviq.dk.

Ta bort allt förpackningsmaterial och klistermärken eller etiketter innan användning.

6.3. Säkerhet under uppackning

Lämna inte förpackningsmaterial eller tillbehör liggande slarvigt under uppackningen. Det kan bli farligt lekmaterial för barn. Kasta inte bort förpackningsmaterialet förrän espressomaskinen är installerad och fungerar.



WARNING: Plastpåsar & folie.

För att undvika risk för kvävning, håll plastpåsar och folie borta från spädbarn och små barn. Tunn folie kan fastna på näsan och munnen och hindra andningen.



WARNING: Risk för strypning.

Kablar, sladdar, snören eller rör längre än 22 cm kan vara farliga för spädbarn och mycket unga barn. Barn kan bli fast i dräneringsslangen när de leker med den. Lämna inte slangen liggande.



WARNING: Skarpa punkter (Rengöringsnål)

Små barn kan sticka sig (även i ögonen) när de leker med rengöringsnålen. Lämna inte rengöringsnålen liggande när du packar upp.



7. TEKNISKA DATA

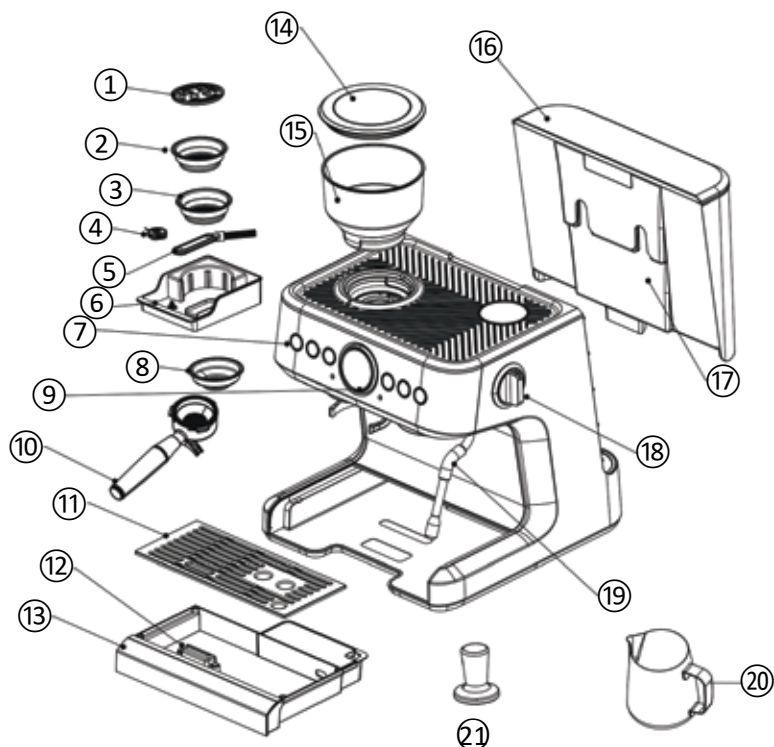

OBS!

På grund av kontinuerliga förbättringar av vår produkt, kan de tekniska specifikationerna ändras utan förvarning.

Produktnamn	Espressomaskin
Modell	Aspire Brew
Modellnummer	AME-361S
Märke	AIVIQ®
Färg	Grå
Material	Rostfritt stål
Spänning	220 ~ 240V
Frekvens	50/60Hz
Effekt	2520 ~ 3000W
Vattenbehållarens kapacitet	2,8 L (avtagbar)
Tryck	15bar
Temperaturkontroll	PID (2° noggrannhet)
Malningsinställningar	30 (justerbar)
Kokare	Dubbelt system
Skyddsklass	I ⚡
Strömladdens längd	1m
Vikt	9.9kg
Dimensioner (LxWxH)	350x325x410mm
Certifieringar	CE, RoHS, LFGB

8. PRODUKTSDELAR

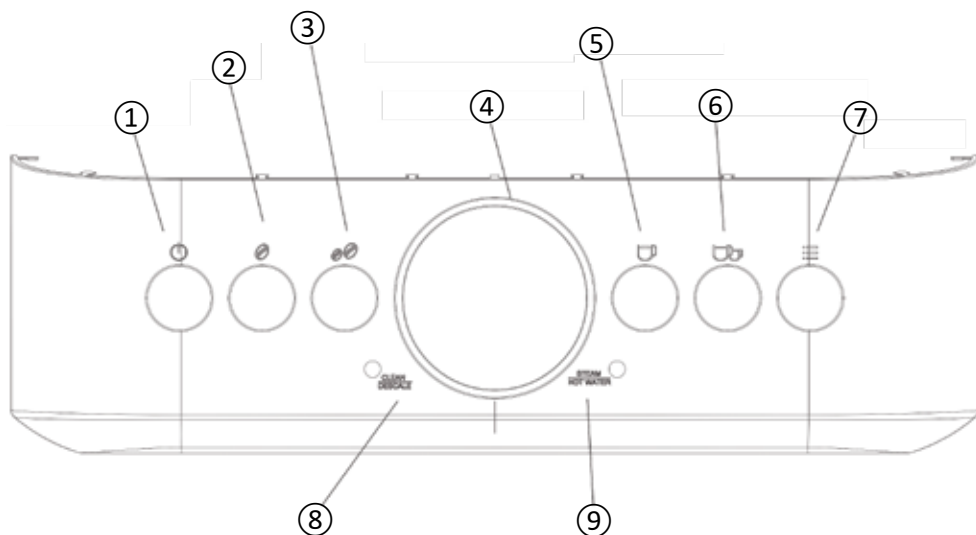
8. ESPRESSOMASKINEN



- ① Rengöringsskiva
- ② Enkel-lager dubbelkoppfilter
- ③ Dubbel-lager dubbelkoppfilter
- ④ Rengöringsnål
- ⑤ Rengöringsborste
- ⑥ Verktygslåda
- ⑦ Tryckmätare
- ⑧ Enkel-lager enkelkopsfilter
- ⑨ Kontrollpanel
- ⑩ Trycksatt portafilter
- ⑪ Droppskål

- ⑫ Flytlöck
- ⑬ Drip Tray
- ⑭ Lock för bönbox
- ⑮ Bönbox
- ⑯ Lock för vattentank
- ⑰ Vattentank
- ⑱ Ång-/varmvattensknopp
- ⑲ Ångrör
- ⑳ Mjölkkopp
- ㉑ Kaffetampare

8.2. Kontrollpanelen



- ① ON/OFF-knapp <<🔌>>
- ② Enkel kopp (malning) knapp <<☕>>
- ③ Dubbel kopp (malning) knapp <<☕☕>>
- ④ Tryckmätare
- ⑤ Enkel kopp (kaffe) knapp <<☕>>
- ⑥ Dubbel kopp (kaffe) knapp <<☕☕>>
- ⑦ Programknapp <<☷>>
- ⑧ Ång-/avkalkningsindikator <<CLEAN
DESCALE>>
- ⑨ Ång-/varmvattenindikator <<STEAM
HOT WATER>>

8.4. Ång-/varmvattensknopp



Ånga



AV



Varmt vatten

9. OPERATIV SÄKERHET



VARNINGAR:

1. Tryck

För att förhindra att het ånga och hett vatten bränner kroppen eller orsakar andra personskador, samt för att undvika skador på produkten, ta inte bort vattentanken eller portafiltret medan espressomaskinen brygger kaffe eller skummar mjölk.

Innan du tar bort portafiltret för att brygga en annan kopp kaffe, se till att espressomaskinen är i standby-läge.

Om du behöver fylla på mer vatten i vattentanken, stäng av espressomaskinen genom att trycka på strömbrytaren <<  >>. När alla indikatorlampor släcks är espressomaskinen helt avstängd.

När du extraherar kaffe, se till att portafiltret är ordentligt låst på plats för att förhindra att det lossnar på grund av tryckupbyggnad, vilket kan orsaka skador.

2.2. Hög temperatur

När espressomaskinen är i drift, placera inte händer eller andra kroppsdelar under portafiltret eller nära ångröret för att förhindra brännskador.

Rör aldrig ångröret direkt med händer eller andra kroppsdelar. Justera endast ångröret genom att hålla silikonhöljet runt det.



ÅNGA



VARMT

10. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

10.1. Rengöring av avtagbara delar

Alla avtagbara delar av din nya espressomaskin måste tvättas noggrant innan de används för första gången (se avsnittet "RENGÖRING"). Detta rekommenderas av följande skäl:

A. Tillverkningsrester:

Din enhet kan innehålla rester som oljor, smörjmedel, damm eller andra ämnen som använts vid tillverkningen. Tvättning av delarna hjälper till att ta bort dessa rester, vilket säkerställer att du inte konsumerar eller kommer i kontakt med eventuellt skadliga ämnen.

B. Upprätthållande av hygien:

Tvättning före användning hjälper till att bibehålla hygienstandarder. Genom att tvätta delarna minskar risken för att smuts, bakterier eller virus på enhetens yta ska kontaminera maten.

C. Lukt borttagning:

Din nya enhet kan ha en märkbar lukt efter uppackning. Tvättning av delarna hjälper till att eliminera eventuella obehagliga lukter.

D. Förpackningsmaterial:

Förpackningsmaterial kan innehålla kemikalier eller lim som inte är avsedda för direkt kontakt med dina drycker. Tvättning av delarna tar bort eventuella rester från förpackningsmaterial som kan påverka smaken eller kvaliteten på kaffet.

10.2. Rengöring av de interna rören

Vid första användning, eller om espressomaskinen inte har använts på länge, följ stegen nedan för att skölja och värma upp de interna rören.

1. Fyll vattentanken med rent vatten. Se till att vattennivån inte överstiger MAX-markeringen.
2. Installera bönboxen korrekt på plats (se avsnitt 12.1.).
3. Justera det trycksatta tratten med trathållaren (lägg inte till kaffepulver vid detta tillfälle). Vrid tratten moturs för att låsa den ordentligt på plats. Sätt in enkelkopps- eller dubbelkoppsfiltret efter behov.
4. Anslut espressomaskinen till en strömkälla. Se till att knoppen är vriden till <<  >>-positionen. Tryck på ON/OFF-knappen <<  >>. Dess indikator kommer att blinka, och indikatorerna för enkelkopps- (malning) knappen <<  >> och dubbelkopps- (malning) knappen <<  >> kommer att tändas. Under tiden kommer indikatorerna för enkelkopps- (kaffe) knappen <<  >>, dubbelkopps- (kaffe) knappen <<  >> och programknappen <<  >> att släckas. Espressomaskinen kommer nu att gå in i förvärmningsläge.
5. När förvärmningen är klar kommer espressomaskinen att gå över till standby-läge. Vid den tidpunkten kommer alla indikatorer utom för <<  >> indikatorn att vara på stadigt, och espressomaskinen är redo för användning.
6. Vrid knoppen till <<  >>. Efter en kort stund börjar ånga komma ut från ångröret. Se till att ångröret är justerat med droppbrickan, eller använd en kopp för att samla det varma vattnet.
7. Tryck på enkelkopps- (kaffe) knappen <<  >> eller dubbelkopps- (kaffe) knappen <<  >> för att rengöra de interna rören i espressomaskinen. Använd en kopp för att samla vattnet och undvik risk för brännskador.

**WARNING:**

Placera inte någon del av din kropp nära portafiltret eller ångröret under varmvattenutlopp för att undvika brännskador.

8. När vattnet har slutat flöda, töm droppbrickan eller koppen som används för att samla vatten.
9. Rengör noggrant alla avtagbara delar av espressomaskinen med varmt vatten.

11. VÄLJ RÄTT KAFFEPULVER

11.1. Kaffepulver

För bästa espresso, använd nymalda, mörkrostat kaffeböner. French roast eller espresso roast rekommenderas.

Förmalet kaffe förlorar sin arom inom 7 till 8 dagar om det inte förvaras i en tättslutande behållare på en sval, torr plats, helst i en lufttät, vakuumsförseglad behållare. Förvara inte kaffe i kylskåp eller frys, eftersom fukt kan påverka smaken. Generellt rekommenderas inte användning av förmalet kaffe. Nyrostat kaffe bevarar aromen bättre och ger en högre kvalitet på espresson.

11.2. Malning

**NOTERA:**

Malning är ett avgörande steg i espressotillverkningen och kräver övning.

- Den ideala malningen ska ha en textur liknande salt.
 - För fin: Kaffet kan flöda intermittently eller inte bryggas ordentligt.
 - För grov: Vattnet passerar för snabbt, vilket försvagar aromen och smaken.
- Du kan justera malningsstorleken med hjälp av kvarninställningarna. Den ideala inställningen beror på typen och kvaliteten på kaffebönorna, så justeringar kan vara nödvändiga för bästa resultat.
- För nyrostat kaffe (inom 1 månad), sätt malningsstorleken mellan 5-10.
 - Double-cup Grind Button producerar cirka 19g malet kaffe.
 - Single-cup Grind Button producerar cirka 13g malet kaffe.
- För att bibehålla bästa malningsprestanda och kaffesmaken, överfyll inte bönbehållaren, eftersom överskottsböner kan absorbera fukt och påverka malningsprocessen.

**NOTERA:**

För att uppnå en jämn och enhetlig malning, justera alltid kvarninställningarna baserat på typen och kvaliteten på kaffebönorna för bästa espressoextraktion.

12. BRUKSANVISNINGAR - MALNING

12.1. Mal kaffeböror

1. Innan du aktiverar malningsfunktionen, se till att alla nödvändiga delar är korrekt installerade, med hjälp av Fig. 1 och Fig. 2.

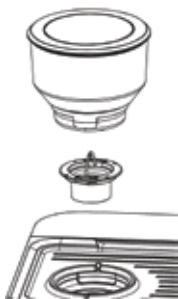


Fig. 1:

Installera Cutter Head och dra åt medurs. Installera sedan Bean Box och säkra den enligt Fig. 2.

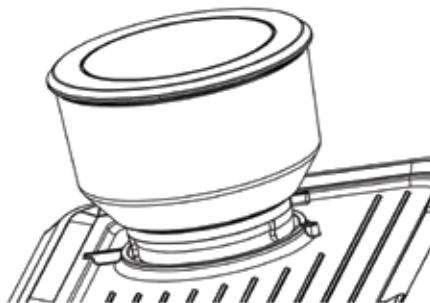


Fig. 2:

Justera Bean Box med den röda markeringen. Tryck ner, rotera medurs och säkra den på maskinen.

2. Bean Box har markeringar som indikerar kaffets grovhet (se Fig. 3). För att justera malningsinställningen, se till att din önskade inställning på Bean Box är justerad med markeringen på övre locket (som visas i Fig. 4).

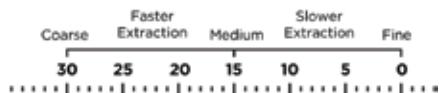


Fig. 3:

Kaffets malningsstorlek sträcker sig från 0 till 30, där lägre siffror är för finare kaffe och högre siffror för grövre kaffe.



Fig. 4:

3. När alla nödvändiga delar är korrekt installerade är kvarnen redo för normalt bruk.

4. Tillsätt en lämplig mängd kaffeböror i Bean Box. För att undvika att börnorna blir blöta och påverkar malningsprocessen samt slutlig kaffesmak, fyll inte över Bean Box.

5. Som visas i Fig. 5, placera portafiltret i den pulver-mottagande hållaren.



Fig. 5:

12.2. Single-Cup (Grind) Knapp

Tryck på Single-Cup (Grind) knappen <<  >>. Dess indikator kommer att blinka, medan indikatorerna för Program-knappen <<  >> och Double-Cup (Grind) knappen <<  >> stängs av. Kvarnen kommer att starta automatiskt.

Den kommer att stoppa när den förinställda mängden malet kaffe är uppnådd. Du kan också trycka på Single-Cup (Grind) knappen <<  >> igen för att manuellt stoppa kvarnen under drift.



NOTERA:

Den förinställda malningstiden för en Single-cup dos är cirka 9 sekunder. Vid malningsinställningar mellan 5 och 10 producerar kvarnen cirka 13 gram kaffe, vilket vanligtvis ger bra kaffebrygningsresultat. (Dessa parametrar kan behöva justeras något beroende på rostningsgrad och färskhet på kaffebörnorna.)

12.3. Double-Cup (Grind) Knapp

Tryck på Double-Cup (Grind) knappen <<☉>>. Dess indikator kommer att blinka, medan indikatorerna för Program-knappen <<☰>> och Single-Cup (Grind) knappen <<☉>> stängs av. Kvarnen kommer att starta automatiskt.

Den kommer att stoppa när den förinställda mängden malet kaffe är uppnådd. Du kan också trycka på Double-Cup (Grind) knappen <<☉>> igen för att manuellt stoppa kvarnen under drift.



NOTERA:

Den förinställda malningstiden för en Double-cup dos är cirka 13 sekunder. Vid malningsinställningar mellan 5 och 10 producerar kvarnen cirka 19 gram kaffe, vilket vanligtvis ger bra kaffebrygningsresultat. (Dessa parametrar kan behöva justeras något beroende på rostningsgrad och färskhet på kaffebönorna.)

Förberedelser för extraktion:

1. Ta bort portafiltret, knacka det försiktigt mot bänkskivan, och tillsätt det malda kaffet i filtret. Använd tampen för att komprimera kaffet med ett tryck på cirka 12,5 kg.
2. Sätt in portafiltret i hållaren genom att vrida det moturs. Espressomaskinen går nu in i kaffets extraktionsfas.



NOTERA:

1. Om Bean Box inte är installerad kommer indikatorerna för både Single-Cup (Grind) <<☉>> och Double-Cup (Grind) <<☉>> knapparna att blinka samtidigt. Om du trycker på någon av knapparna i detta tillstånd, kommer båda indikatorerna att fortsätta blinka och tre pip hörs.
2. Om malningsfunktionen inte fungerar ordentligt, kommer indikatorerna för Single-Cup (Grind) <<☉>> och Double-Cup (Grind) <<☉>> knapparna att blinka vitt, och tre pip hörs.
3. Om kvarnen körs kontinuerligt i 3 minuter och intervallet mellan användningarna är mindre än 6 minuter, kommer espressomaskinen temporärt att inaktivera malningsfunktionen för att skydda kvarnsystemet. Under denna skyddsperiod kommer tryckning på Single-Cup (Grind) <<☉>> eller Double-Cup (Grind) <<☉>> knappen att orsaka att båda indikatorerna blinkar växelvis, och tre pip hörs. När kvarnen har vilat i 6 minuter, kommer restriktionen att tas bort automatiskt och malningen kan återupptas.

12.4. Ställa in malningstiden för Single-cup (Grind) knappen

Du kan justera malningstiden enligt dina preferenser genom att följa stegen nedan:

Tryck och håll Single-Cup (Grind) knappen <<  >> i cirka 3 sekunder. Indikatorerna för Single-Cup (Grind) knappen <<  >> och Program-knappen <<  >> börjar blinka, medan Double-Cup (Grind) knappen <<  >> indikatorn stängs av. Kvarnen kommer att starta. När önskad mängd malet kaffe har dispenserats, släpp Single-Cup (Grind) knappen <<  >>. Ett pip hörs som bekräftar att den aktuella inställningen har sparats. Espressomaskinen återgår sedan till standby-läge.

12.5. Ställa in malningstiden för Double-cup (Grind) knappen

Du kan justera malningstiden enligt dina preferenser genom att följa stegen nedan:

Tryck och håll Double-Cup (Grind) knappen <<  >> i cirka 3 sekunder. Indikatorerna för Double-Cup (Grind) knappen <<  >> och Program-knappen <<  >> börjar blinka, medan indikatorn för Single-Cup (Grind) <<  >> knappen stängs av. Kvarn börjar då att köra. När önskad mängd malet kaffe har dispenserats, släpp Double-Cup (Grind) knappen <<  >>. Ett pip kommer att låta, vilket bekräftar att den aktuella inställningen har sparats. Espressomaskinen återgår sedan till standby-läge.

12.6. Fabriksåterställning för malningstid

Du kan återställa malningstiden för både Single-Cup (Grind) <<  >> och Double-Cup (Grind) <<  >> knapparna till fabriksinställningarna genom att följa instruktionerna nedan medan espressomaskinen är i standby-läge:

(1) Återställa Single-Cup (Grind) Tid

Tryck och håll både Single-Cup (Grind) knappen <<  >> och Program-knappen <<  >> samtidigt. De motsvarande indikatorerna kommer att blinka två gånger. Släpp knapparna efter att ett pip hörs. Espressomaskinen återgår till standby-läge, och malningstiden återställs till fabriksinställningen.

(2) Återställa Double-Cup (Grind) Tid

Tryck och håll både Double-Cup (Grind) knappen <<  >> och Program-knappen <<  >> samtidigt. De motsvarande indikatorerna kommer att blinka två gånger. Släpp knapparna efter att ett pip hörs. Espressomaskinen återgår till standby-läge, och malningstiden återställs till fabriksinställningen.

**NOTERA:**

1. Espressomaskinen levereras med två enkel-lager filter och två dubbel-lager filter.
2. Enkel-lager filter är avsedda för finare kaffepulver. Det rekommenderas att sätta malningsintervallet mellan 0 och 15.
3. Dubbel-lager filter är avsedda för grövre kaffepulver. Det rekommenderas att sätta malningsintervallet mellan 15 och 30.

13. BRUKSANVISNINGAR - BRYGGA KAFFE

**NOTERA:**

Kaffebryggnig och varmvattens- eller ångfunktionerna kan aktiveras samtidigt.

13.1. Brygg en enkel kopp kaffe

I standby-läge, installera Single-cup filtret i portafiltret och tillsätt cirka 13 gram kaffepulver. Använd kaffetampare för att komprimera kaffet med ett tryck på cirka 12,5 kg.

Justera portafiltret med portafilterhållaren, vrid det sedan moturs för att låsa det på plats. Placera en kaffekopp på droppbrickan.

Tryck på Single-Cup (Coffee) knappen << ☕ >>. Dess indikator kommer att blinka, och indikatorerna för Double-Cup (Coffee) knappen << ☕ >> och Programknappen << ⚙ >> kommer att släckas. Espressomaskinen börjar brygga en enkel kopp kaffe.

När den inställda kaffemängden (ungefär 30 ml) har uppnåtts kommer espressomaskinen automatiskt att stoppa och återgå till standby-läge.

13.2. Brygg en dubbel kopp kaffe

I standby-läge, installera dubbelkoppfiltret i portafiltret och tillsätt cirka 19 gram kaffepulver. Använd kaffetampare för att komprimera kaffet med ett tryck på cirka 12,5 kg.

Justera portafiltret med portafilterhållaren, vrid det sedan moturs för att låsa det på plats. Placera två kaffekoppar på droppbrickan.

Tryck på Double-Cup (Coffee) knappen << ☕ >>. Dess indikator kommer att blinka, och indikatorerna för Single-Cup (Coffee) knappen << ☕ >> och Programknappen << ⚙ >> kommer att släckas. Espressomaskinen börjar brygga en dubbel kopp kaffe.

När den inställda kaffemängden (ungefär 60 ml) har uppnåtts kommer espressomaskinen automatiskt att stoppa och återgå till standby-läge.

**FÖRSLAG: Förvärmning av espressomaskinen**

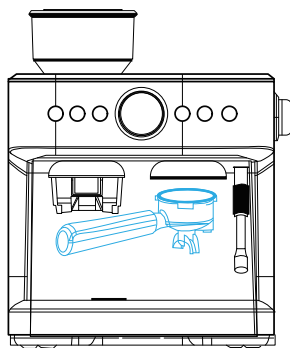
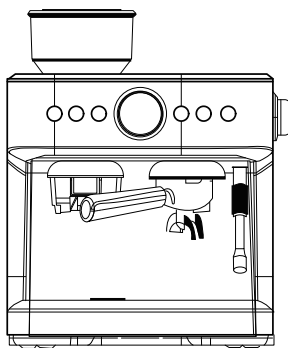
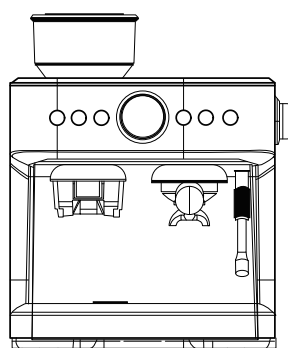
För optimal kaffebrygning rekommenderar vi att förvärma espressomaskinen, inklusive portafiltret, filtren och kopparna, innan du brygger. Detta hjälper till att säkerställa att kaffet inte påverkas av espressomaskinens kyla.

För att förvärma, följ dessa steg:

1. Placera filtret i portafiltret.
2. Installera portafiltret på portafilterhållaren.
3. Placera en kopp korrekt på droppbrickan.
4. Tryck på antingen Single-Cup (Coffee) knappen << ☕ >> eller Double-Cup (Coffee) knappen << ☕☕ >> för att aktivera espressomaskinen.
5. När espressomaskinen slutar fungera kan du fortsätta med att brygga ditt kaffe.

**NOTERA:**

Vid kaffebrygning, se till att portafiltret är vridet moturs till rätt position, som visas i figurerna nedan.

**NO-1****NO-2****NO-3**

13.3. Anpassade inställningar

Du kan justera mängden kaffe som doseras för både Single-cup och Double-cup bryggning. Det justerbara intervallet är 20 ml till 400 ml.

(1) Justera Single-Cup kaffe doseringsmängd

Håll och tryck på Single-Cup (Coffee) knappen <<☉>> i cirka 3 sekunder. Indikatorerna för Single-Cup (Coffee) <<☉>> och Program <<☉>> kommer att blinka, medan indikatorn för Double-Cup (Coffee) <<☉>> kommer att släckas.

Kaffet kommer att börja doseras.

När önskad mängd kaffe har doserats, släpp Single-Cup (Coffee) knappen <<☉>>. Du kommer att höra ett pip, och den aktuella inställningen kommer att sparas. Espressomaskinen återgår till standby-läge.

(2) Justera Double-Cup kaffe doseringsmängd

Håll och tryck på Double-Cup (Coffee) knappen <<☉>> i cirka 3 sekunder. Indikatorerna för Double-Cup (Coffee) <<☉>> och Program <<☉>> kommer att blinka, medan indikatorn för Single-Cup (Coffee) <<☉>> kommer att släckas.

Kaffet kommer att börja doseras.

När önskad mängd kaffe har doserats, släpp Double-Cup (Coffee) knappen <<☉>>. Du kommer att höra ett pip, och den aktuella inställningen kommer att sparas. Espressomaskinen återgår till standby-läge.

(3) Fabriksåterställning för Single-Cup kaffe doseringsmängd

I standby-läge, håll och tryck samtidigt på Single-Cup (Coffee) <<☉>> och Program <<☉>> knapparna. De motsvarande indikatorerna kommer att blinka två gånger.

Efter att ett pip hörs, släpp båda knapparna. Single-cup doseringsmängden återställs till fabriksinställningen, och espressomaskinen återgår till standby-läge.

(4) Fabriksåterställning för Double-Cup kaffe doseringsmängd

I standby-läge, håll och tryck samtidigt på Double-Cup (Coffee) <<☉>> och Program <<☉>> knapparna. De motsvarande indikatorerna kommer att blinka två gånger.

Efter att ett pip hörs, släpp båda knapparna. Double-cup doseringsmängden återställs till fabriksinställningen, och espressomaskinen återgår till standby-läge.

14. BRUKSANVISNINGAR - ÅNGFUNKTIONEN



VARNING:

Ångfunktionen producerar högt tempererad ånga. Undvik kontakt med ångutloppet för att förhindra brännskador.

I standby-läge, vrid knoppen till ångproduktionen <<  >>. Den motsvarande <  > indikatorn kommer att blinka, medan Programknappen <<  >> indikatorn kommer att släckas. Espressomaskinen börjar producera ånga.

När ångproduktionen är klar, vrid knoppen tillbaka till standby-läge <<  >>. Espressomaskinen går ur ångproduktionen och återgår till standby-läge.



NOTERA:

För att uppnå optimal skumningsprestanda:

1. Först, vrid knoppen till ångläge i 3-5 sekunder för att släppa ut överskottsvatten från ångröret.
2. Vrid sedan knoppen tillbaka till standby <<  >>, sätt ångröret i mjölken.
3. Vrid knoppen till ånga igen för att börja skumma mjölken.
4. Efter ångning, vrid omedelbart knoppen tillbaka till standby-läge <<  >>.

15. BRUKSANVISNINGAR - VARMVATTENFUNKTION

I standby-läge, vrid knoppen till varmvattensläget <<  >>. Varmvattensindikatorn <  > kommer att blinka, och Programknappen <<  >> indikatorn kommer att släckas. Espressomaskinen börjar dosera varmt vatten.

När varmvattendoseringen är klar, vrid knoppen tillbaka till standby-läge <<  >>. Espressomaskinen går ur varmvattensläget och återgår till standby.

16. ANPASSA KAFFEEKSTRAKTIONENS TEMPERATUR

Denna espressomaskin har PID temperaturkontroll, som kontinuerligt övervakar värmeblocket för att säkerställa en stabil vattentemperatur för optimal kaffeextraktion vid 92°C.

Du kan justera extraktionstemperaturen inom intervallet 88°C till 96°C, i steg om 2°C, för att passa olika smakpreferenser.

- En högre temperatur resulterar i ökad bitterhet och minskad syra.
- En lägre temperatur resulterar i minskad bitterhet och ökad syra.

För att komma in i temperaturinställningsläge:

Håll och tryck på Programknappen <<  >> i 3 sekunder. Espressomaskinen kommer att pipa, och Programindikatorn <<  >> kommer att börja blinka.

Välj sedan önskad extraktionstemperatur genom att trycka på en av följande knappar:

- Single-cup (Grind) knapp <<  >> -> 90°C (indikatorn lyser stadigt)
- Double-cup (Grind) knapp <<  >> -> 92°C (indikatorn lyser stadigt)
- Single-cup (Coffee) knapp <<  >> -> 94°C (indikatorn lyser stadigt)
- Double-cup (Coffee) knapp <<  >> -> 96°C (indikatorn lyser stadigt)

Alla andra indikatorer stängs av när en temperatur har valts.

Tryck på Programknappen <<  >> igen för att bekräfta. Ett pip kommer att höras, och espressomaskinen återgår till standby-läge.



VIKTIGT:

- Efter att ha gått in i det anpassade inställningsläget, kommer espressomaskinen automatiskt att lämna läget och återgå till standby-läge om ingen knapp trycks inom 1 minut.
- För att manuellt lämna inställningsläget, tryck på ON/OFF knappen <<  >> när som helst under operationen.

17. PÅMINNELSE OM VATTENBRIST

När vattentanken är tom, kommer espressomaskinen att påminna användaren att fylla på den. Vid den tidpunkten kommer indikatorerna för << 



NOTERA:

- Påminnelsen kommer att visas om kaffepulvret är för fint och espressomaskinen inte kan brygga kaffe.
- Piparna kommer att låta fem gånger och kommer inte att fortsätta obegränsat.
- Om ingen åtgärd vidtas inom en minut efter påminnelsen, kommer espressomaskinen att automatiskt gå in i standby-läge.

18. AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Efter att espressomaskinen går in i standby-läge, kommer den automatiskt att stängas av om ingen åtgärd vidtas inom 20 minuter.

19. ÅTERSTÄLLA TILL FABRIKSINSTÄLLNINGAR

I standby-läge, tryck och håll både ON/OFF-knappen << 

20. FELSÖKNING

Vi har förberett en lista med frågor och svar som är avsedda att hjälpa människor att förstå hur de löser ett särskilt problem. Om du fortfarande har några problem, tveka inte att kontakta oss.



VARNING:

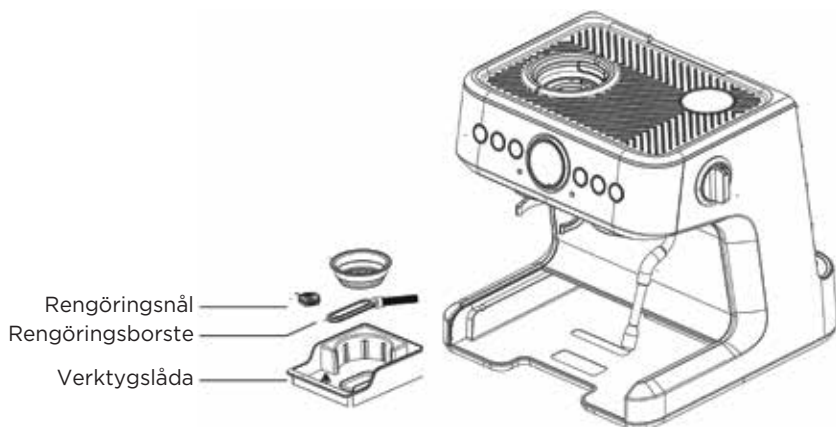
Vänligen montera inte isär espressomaskinen. Kontakta oss om orsaken till felet inte hittas.

 Problem	 Möjlig orsak	 Lösning
Ingen indikation.	Sladden är inte korrekt ansluten och strömbrytaren <<  >> är inte tryckt.	Sätt in strömsladden och se till att strömbrytaren <<  >> är tryckt.
Indikatorerna för Single-cup (Grind) och Double-cup (Grind) knapparna blinkar samtidigt.	Bönboxen är inte installerad.	Installera bönboxen ordentligt på sin plats.
Vatten syns på maskinens botten.	Vattentanken eller droppbrickan är inte korrekt installerade.	Se till att vattentanken och droppbrickan är korrekt installerade.
	Droppbrickan är full.	Se till att droppbrickan är tom.
Ett tickande ljud hörs efter att maskinen startats, följt av ett surrande ljud efter att kaffet har doserats.	Detta orsakas av tryckregleringsventilens funktion.	Detta är ett normalt fenomen.
Inget kaffe kommer ut ur portafiltret, kaffet rinner ojämnt, eller portafiltret kan inte installeras ordentligt i portafilterhållaren.	Kaffepulvret är för mycket, för finmalet, eller tampat med för mycket tryck.	Mängden kaffepulver bör inte överstiga standardgränsen. Justera kvarninställningen lämpligt tills malningen är lämplig. Tillämpa inte upprepade gånger överdrivet tryck när du tampers kaffepulvret.

Kaffet saknar crema.	Kaffebönorna är fuktiga, eller kaffemalningen är för grov.	Använd färska kaffebönor och en måttlig malningsstorlek för optimal kaffekvalitet.
Ingen ånga produceras.	Maskinen förvärmades inte innan ångfunktionen användes.	Maskinen kan endast producera ånga efter att ha förvärmats i ångläge.
	Ångutloppet är blockerat.	Maskinen kan behöva avkalkas, och ångutloppet bör rengöras med en rengöringsnål.
Maskinen kan inte brygga kaffe eller dosera varmt vatten direkt efter ångning, och den kommer automatiskt att pumpa vatten.	Efter att ångningen är klar måste det interna trycket släppas för att sänka temperaturen. Under denna tid kan inga andra operationer utföras. Vattenpumpningsprocessen hjälper till att kyla ner värmeelementet snabbt.	Det tar cirka 20–30 sekunder att släppa trycket och kylas ner. När denna process är klar kommer indikatorerna på kontrollpanelen att fungera korrekt, och maskinen kommer att vara redo att brygga kaffe och dosera varmt vatten igen.
Den kontinuerliga malningstiden är mer än 3 minuter inom 6 minuter.	Uppstartsfel. Motorstart är inaktiverad.	Espressomaskinen återgår till normal drift efter 6 minuter.

21. VERKTYGSLÅDA OCH RENGÖRINGSTILLBEHÖR

Espressomaskinen är utrustad med en verktygslåda för att förvara rengöringsnålen och rengöringsborsten. Single-cup filter och Double-cup filter kan också förvaras i verktygslådan. Verktöylådan finns på espressomaskinens nedre vänstra del. Du kan dra ut den efter att ha tagit bort droppbrickan från espressomaskinen.



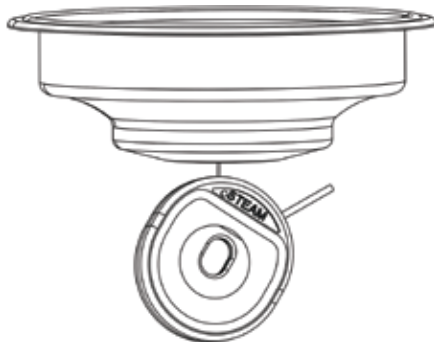
21.1. Rengöringsnål

Rengöringsnålen används för att rengöra ångutloppet och filtren. Den tjockare nålen är avsedd för att rengöra ångutloppet, medan den tunnare nålen används för att rengöra filtren.

Rengör ångröret

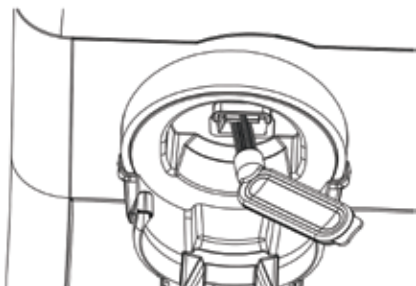


Rengör filtret



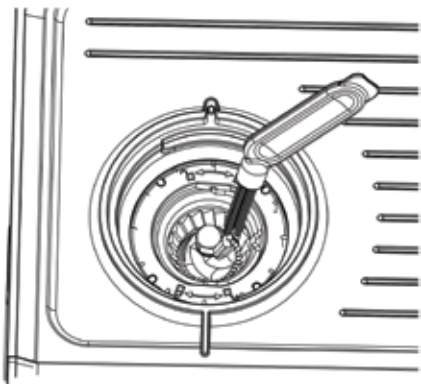
21.2. Rengöringsborste

Rengöringsborsten används för att rengöra malningssystemet. Efter att ha tagit bort malningshjulet, använd rengöringsborsten för att rengöra kvarnkammeret och pulverkanalen.



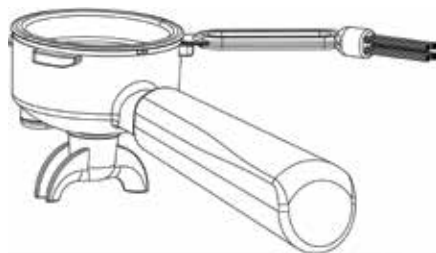
Antistatisk enhet och kaffepulverutlopp:

Om kaffepulvret kommer ut långsammare än vanligt eller om det börjar flyta, rengör den antistatiska enheten och kaffepulverutloppet med den medföljande rengöringsborsten.



Kvarnkammer och pulverkanal:

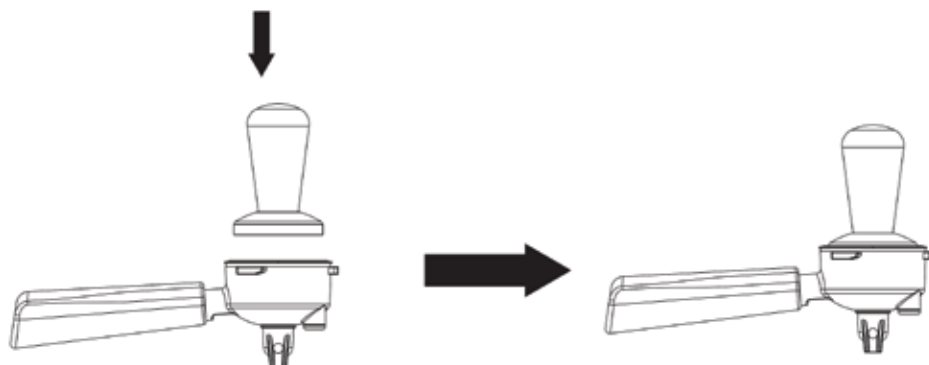
Rengör kvarnkammeret och pulverkanalen med den medföljande rengöringsborsten.



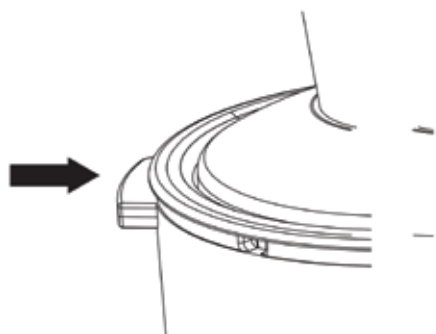
Portafilterfilter:

Den andra änden av rengöringsborsten kan användas för att ta bort filtret från portafiltert.

21.3. Tamper



Tampa kaffepulvret nedåt.



När kanten på tampen stämmer överens med kanten på portafiltret, är mängden pulver korrekt.

22. RENGÖRING

**VARNING:**

Vänligen koppla ur innan rengöring för att låta espressomaskinen svalna tillräckligt för att förhindra brännskador.

22.1. Allmänna rengöringsriktlinjer

- En något fuktig eller torr trasa rekommenderas för att rengöra espressomaskinens utsida. Torka av med en mjuk trasa.
- Var försiktig så att du inte lägger för mycket tryck på displayen och knapparna under rengöringen.
- Tappa inte ner espressomaskinen och strömkabeln i vatten eller andra vätskor. Det är inte tillåtet att skölja apparaten med vatten för att förhindra att vattnet läcker in i elektriska kretsar och orsakar fel.
- Använd under inga omständigheter aggressiva rengöringsmedel, rengöringsalkohol eller andra kemiska lösningar eftersom dessa kan tränga in i huset och försämra funktionaliteten.
- Använd inte slipande föremål för rengöring.
- Den avtagbara vattentanken är inte diskmaskinssäker.
- Använd inte en högtryckstvätt eller ångtvätt för att rengöra espressomaskinen.
- Rengöring får inte utföras av barn.

22.2. Efter varje användning

- Efter varje användning, rengör alla avtagbara delar genom att blötlägga dem i vatten. Tillsätt rengöringsvätska om nödvändigt och skölj noggrant med rent vatten.
- Vrid portafiltret medurs för att ta bort det och kasta bort de använda kaffebönorna. Du kan rengöra portafiltret och metallfiltrena med diskmedel, men se till att skölja dem noggrant med rent vatten efteråt.
- Efter att alla avtagbara delar har rengjorts, torka dem torra innan du monterar tillbaka dem.

22.3. Kvarn Rengöring

Kvarnen kan bli blockerad på grund av kaffebönor eller andra faktorer under drift. För att säkerställa optimal prestanda, rengör pulverutloppet snabbt när någon av följande situationer inträffar:

- Rengör pulverutloppet och kvarnen minst en gång varannan vecka.
- Om det finns en märkbar minskning av den malda kaffemängden, rengör pulverkanalen och malningshjulet.
- Om du maler fint kaffepulver, rengör pulverkanalen omedelbart.
- Espressomaskinen är utrustad med ett antistatiskt system för att förhindra att kaffepulver sprider sig under malning. Om kaffepulvret börjar flyta ut från portafiltret, använd rengöringsborsten för att omedelbart rengöra pulveringångsområdet.

**NOTERA:**

Innan du rengör kvarnen, se till att det inte finns några böror i bönboxen. När Single-cup (Grind) knappen <<  >> eller Double-cup (Grind) knappen <<  >> trycks, ska kvarnen fungera normalt och inget kaffepulver ska komma ut ur pulverutloppet.

Rengöringssteg:

1. Vrid bönboxen moturs för att ta bort den.
2. Vrid det interna malningshjulet moturs för att ta bort det. Använd den medföljande rengöringsborsten för att rengöra malningshjulet och ta bort allt kaffepulver från växlarna. Skölj inte malningshjulet med vatten.
3. Använd rengöringsborsten för att rengöra malningskammeret och pulverkanalen.
4. Installera inte malningshjulet ännu. Installera den tomma bönboxen, tryck på Single-cup (Grind) <<  >> eller Double-cup (Grind) <<  >> knappen och låt kvarnen köra för att rensa bort eventuella kvarvarande pulverrester från kammeret. (Upprepa steg 3 och 4 om det behövs.)
5. Ta bort bönboxen igen genom att vrida den moturs, installera malningshjulet ordentligt och fäst bönboxen. Rengöringen är nu klar.

23. BACKFLUSH GUIDE MED RENGÖRINGSTABLETTER

Regelbunden backflushing är avgörande för att bibehålla prestanda och livslängd på din **AIVIQ®** espressomaskin. Denna process tar bort kaffefett och uppbyggnad, vilket säkerställer optimal smak och smidig drift. Nedan följer den rekommenderade backflushproceduren för **AIVIQ®** modeller med universellt kompatibla rengöringstabletter.

Nödvändig utrustning:

- Din **AIVIQ®** espressomaskin
- Standard Backflush Disc (Blindfilter)
- Generiska espressomaskinrengöringstabletter
- Behållare eller kopp (valfritt, beroende på maskindesign)

Steg-för-steg-backflush-procedur:

1. Förberedelse:

- Se till att din **AIVIQ®** espressomaskin är avstängd och har svalnat.

2. Portafilter Setup:

- Ta bort eventuella kaffepartiklar från portafiltret.
- Sätt in backflushdisken i portafiltret.

3. Rengöringstablett:

- Placera en rengöringstablett i mitten av disken. Om tabletten är för stor, kontrollera förpackningen för justeringsinstruktioner.

4. Portafiltermontering:

- Fäst det förberedda portafiltret ordentligt på grupphuvudet på din **AIVIQ®**-maskin.

5. Backflush-process:

- Slå på din **AIVIQ®** espressomaskin och låt den nå driftstemperatur.
- Starta pumpen i cirka 5 sekunder genom att trycka på bryggcykelknappen, släpp sedan. Detta dirigerar vatten genom grupphuvudet och aktiverar rengöringsprocessen.
- Vänta 10 sekunder för att låta rengöringsmedlet lösa upp och lossa rester.
- Upprepa cykeln (5 sekunder på, 10 sekunder paus) 4 till 5 gånger för en grundlig rengöring.

6. Portafilterrengöring:

- Ta bort portafiltret efter backflush och skölj det, tillsammans med backflushdisken, under varmt vatten för att ta bort eventuell återstående rengöringslösning.

7. Slutlig grupphuvudspolning:

- Sätt tillbaka portafiltret utan rengöringstabletten eller disken.
- Kör flera backflush-cykler med rent vatten för att spola bort eventuell kvarvarande rengöringslösning.

Genom att följa denna backflush-rutin håller du din **AIVIQ®** espressomaskin i optimalt skick, vilket säkerställer att den fortsätter att producera högkvalitativ espresso.

Vi rekommenderar att utföra denna process var 14:e dag.

24. AVKALKNING

Denna espressomaskin har en påminnelsefunktion för avkalkning. När systemet upptäcker att vattenförbrukningen har nått 15L, kommer indikatorn <  > att blinka, vilket påminner användaren att omedelbart utföra avkalkning. Påminnelsen kan tas bort genom att utföra en fabriksåterställning.

24.1. Avkalkningsmedel



NOTERA:

Det rekommenderas att utföra avkalkning varje månad, eller baserat på lokal vattnets hårdhet och användningsfrekvens.

Följande avkalkningsmedel kan användas:

- Avkalkningstabletter för espressomaskiner
- Flytande avkalkningsmedel

24.2. Avkalkningscykel

Avkalkningscykeln tar cirka 10 minuter.



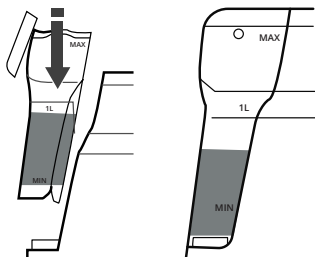
NOTERA:

Efter att avkalkningspåminnelsen har visats eller innan avkalkningsprogrammet påbörjas, vänligen genomför följande förberedelser för avkalkning.

24.3. Förberedelse för avkalkning

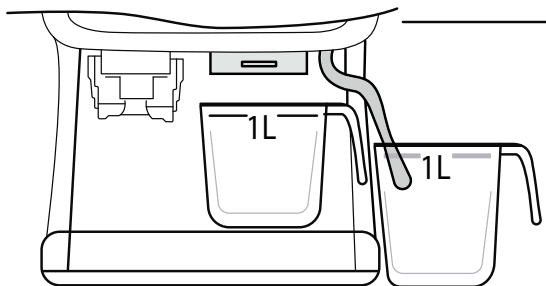
Tillsätt avkalkningslösningen i vattentanken med en av följande metoder:

- Fyll vattentanken med 1 liter vatten, tillsätt avkalkningstabletter och vänta tills de har lösts upp helt.
- Häll en halv kopp flytande avkalkningsmedel i vattentanken, och tillsätt sedan 1 liter varmt vatten för att blanda lösningen noggrant.



Placera en behållare

Placera en 1-litersbehållare under bryggghuvudet och en annan 1-litersbehållare under ångröret.



Efter att ha slutfört ovanstående steg kan du starta avkalkningsprocessen enligt följande:

I standby-läge, håll samtidigt ned och tryck på Single-cup (Coffee) knappen << ☕ >>, Double-cup (Coffee) knappen << ☕☕ >> och Programknappen << ⏸ >>. Deras motsvarande indikatorer kommer att stängas av, medan indikatorerna för ON/OFF-knappen << ⏻ >> och << ^{CLEAN}_{DESCALE} >> kommer att blinka. Indikatoren för << ^{STEAM}_{HOT WATER} >> kommer att lysa stadigt. Efter ett pip kommer espressomaskinen att gå in i avkalkningsläge.

Steg 1: Starta avkalkningscykeln

Vrid knappen till varmvattens-/ångläge << 🔥 >>.

- Indikatoren << ^{CLEAN}_{DESCALE} >> lyser stadigt.
- Indikatoren << ^{STEAM}_{HOT WATER} >> börjar blinka.
- Pumpen kommer att börja arbeta och dosera varmt vatten genom bryggghuvudet och ångröret.



NOTERA:

Efter cirka 2 minuter kan pumpen ge ifrån sig olika ljud. Detta är normalt.

När detta steg är klart:

- Indikatoren << ^{CLEAN}_{DESCALE} >> börjar blinka.
- Indikatoren << ^{STEAM}_{HOT WATER} >> blinkar snabbt.
- Ett pip hörs, vilket indikerar att steg 1 är klart.

Vrid knappen tillbaka till OFF-läge << ⏻ >>.

- Indikatoren << ^{CLEAN}_{DESCALE} >> kommer att blinka.
- Indikatoren << ^{STEAM}_{HOT WATER} >> lyser stadigt.

Steg 2: Förbered för att rengöra



VIKTIGT:

Du har 5 minuter på dig att slutföra följande steg innan espressomaskinen går ur avkalkningsläge.

- Rengör ångröret och brygg huvudet med färskt vatten för att ta bort eventuell avkalkningslösning.
- Ta bort, skölj och fyll på vattentanken med färskt vatten.
- Töm de använda vattenbehållarna under brygg huvudet och ångröret.

Steg 3: Starta rengörings- (sköljnings-) cykeln

Vrid knappen igen till varmvattens-/ångläge <<  >>.

- Indikatorn <<  >> lyser stadigt.
- Indikatorn <<  >> blinkar.
- Pumpen börjar arbeta och doserar färskt varmt vatten genom brygg huvudet och ångröret.



NOTERA:

Efter cirka 2 minuter kan pumpen ge ifrån sig olika ljud. Detta är normalt.

När detta steg är klart:

- Indikatorn <<  >> stängs av.
- Indikatorn <<  >> blinkar snabbt.
- Ett pip hörs, vilket indikerar att rengöringen är klar.

Vrid knappen tillbaka till OFF-läge <<  >>.

- Espressomaskinen går ur avkalkningsläget och återgår till standby.

25. UNDERHÅLL & SERVICE

- Förutom sporadisk rengöring är espressomaskinen underhållsfri.
- Du får inte rekonstruera, själv-reparera eller demontera espressomaskinen.
- Kontrollera regelbundet för skador och allvarligt slitage.



VARNINGAR:

- Försök inte öppna espressomaskinen för underhåll. Ta bort höljet eller felaktig återmontering kan orsaka elektriska stötar, skador, kortslutning eller brand.
- Om du av någon anledning öppnar höljet, blir garantin ogiltig. Espresso-maskinen innehåller inga användartjänstbara delar.
- Underhåll, service och reparationer får endast utföras av tillverkaren, en professionell verkstad som utsetts av tillverkaren eller en liknande kvalificerad person. För att få underhåll eller service, kontakta oss först på vår e-postadress info@aiviq.dk.
- dessa varningar & säkerhetsinstruktioner.

- För saknade tillbehör som användarmanual eller andra föremål, kontakta oss på ovan nämnda e-postadress.
- Vid defekt, returnera produkten i originalförpackningen till **AIVIQ®** med en beskrivning av felet, inköpsbevis och alla tillbehör.

26. FÖRVARING & TRANSPORT

- Vi rekommenderar att du rengör espressomaskinen innan långvarig förvaring (se kapitlet "RENGÖRING").
- Förvara espressomaskinen på en plats som inte är utsatt för solljus och fukt, och som är dammfri.
- Förvara inte espressomaskinen i extremt höga eller låga temperaturer. Detta kan skada enheten.
- Förvara enheten utom räckhåll för små barn.
- Rulla strömsladden löst, men linda inte runt enheten.
- Skydda enheten mot vibrationer och stötar under transport.
- Efter transport eller förvaring vid mycket låga temperaturer måste espressomaskinen vänjas vid rumstemperatur i cirka 30 minuter på grund av eventuell kondensation. Efter det kan enheten användas.

27. KASSERING & ÅTERVINNING

Denna produkt är designad och tillverkad med högkvalitativa material och komponenter som kan återvinnas och återanvändas.

27.1. Kassering av produkt



Denna produkt följer direktivet för elektriska och elektroniska produkter 2012/19/EU (WEEE).

Symbolen med den överkorsade hjulbehållaren indikerar att produkten vid livets slut måste kasseras separat från normalt hushållsavfall och tas till en separat insamlingscentral för återvinning av elektriska och elektroniska produkter eller returneras till säljaren när en ny liknande enhet köps.

Användaren är ansvarig för att ta produkten till en avfallshanteringstjänst vid slutet av dess livslängd. Korrekt separat insamling av avfall för efterföljande återvinning, bearbetning och miljövänlig bortskaftning av produkten hjälper till att förhindra eventuella negativa effekter på miljön och hälsan samt främjar återvinning av de material som produkten är sammansatt av. Olovlig bortskaftning av produkten av användaren kan leda till administrativa sanktioner enligt lag. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt och tillgängliga insamlingssystem, kontakta din lokala avfallshanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

Följ dina juridiska förpliktelser och bidra till skyddet av miljön.

När du kasserar espressomaskinen, skär av strömsladden för att säkerställa att enheten inte längre kan användas.

27.2. Kassering av förpackningsmaterial



Föl anteckningarna och markeringarna på förpackningen.

Se till att plastpåsar, förpackningar etc. kasseras på ett miljövänligt sätt. Kasta inte bara dessa material med ditt vanliga hushållsavfall, utan se till att de samlas in för återvinning.

28. GARANTI & ANSVAR

AIVIQ® garanterar att denna produkt är fri från material- och tillverkningsfel i fem år från inköpsdatumet. Denna garanti gäller för produkter som används för personliga ändamål och inte för kommersiella eller uthyrningssyften. AIVIQ®, efter eget gottfinnande, kommer att byta ut eller reparera denna produkt eller någon komponent av produkten som befinns vara defekt under garantiåren. Ersättning kommer att göras med en ny eller renoverad produkt eller komponent. Om produkten inte längre är tillgänglig kan en ersättning göras med en liknande produkt av lika eller högre värde, ingen återbetalning ges. Din ersättningsenhet kommer att returneras till dig utan kostnad och täcks under denna garanti för återstoden av garantiåret.

Denna garanti gäller för den ursprungliga köparen från det ursprungliga inköpsdatumet och kan inte överlåtas. Köpebevis krävs för att erhålla stöd enligt garantin.

Denna garanti täcker inte:

- Vårdslöshet eller felaktig användning av produkten.
- Användning med felaktig spänning eller ström.
- Skador som orsakas av fall.
- Vattenskador.
- Användning som strider mot bruksanvisningen.
- Demontage, reparation eller modifiering av någon annan än **AIVIQ®**.
- Skador som orsakas av olyckor eller katastrofer, såsom brand, översvämning, jordbävning, krig, skadegörelse eller stöld.
- Skador som orsakas av felaktigt underhåll och förvaring.
- Skador som orsakas av felaktig installation.
- Skador som orsakas av felaktig montering.
- Skador som orsakas av felaktiga anslutningar.
- Normalt slitage.

Skador som orsakas av att denna manual inte följs kommer att ogiltigförklara garantin. Vi accepterar inget ansvar för följdskador. Vi tar inget ansvar för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller underlåtenhet att följa säkerhetsinstruktionerna. I sådana fall blir garantin ogiltig.

AIVIQ® förbehåller sig rätten att göra ändringar när som helst, utan förvarning eller skyldighet, i bruksanvisningen, färger, specifikationer, tillbehör, material och modeller.

Alla rättigheter förbehållna. Ingen del av denna publikation får reproduceras, distribueras eller överföras i någon form eller med några medel, inklusive kopiering, inspelning eller andra elektroniska eller mekaniska metoder, utan den skriftliga tillåtelsen från förläggaren, förutom i fallet med korta citat som ingår i kritiska recensioner och vissa andra icke-kommersiella användningar som tillåts enligt upphovsrättslagen. För tillståndsförfrågningar, kontakta oss på adressen/e-posten på sista sidan.



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk

AIVIQ[®]
APPLIANCES

— **Aspire Brew** —
ESPRESSOMASKINE

BRUGERVEJLEDNING

Model NO: AME-361S



DK - LÆS ALLE INSTRUKTIONERNE FØR BRUG

1. INDHOLDSFORTEGNELSE

1	INDHOLDSFORTEGNELSE	1
2	INTRODUKTION	3
3	FORKLARING AF SYMBOLER.....	4
4	SIKKERHEDSINSTRUKTIONER.....	4
5	TILTENKT BRUG	8
6	PAKKEN	9
7	TEKNISKE DATA	11
8	PRODUKTDELE	12
9	BETJENINGSSIKKERHED.....	14
10	FØR FØRSTE BRUG	15
11	VÆLG DEN RIGTIGE KAFFEPULVER	17
12	BETJENINGSINSTRUKTIONER - KVÆRNING	18
13	BETJENINGSINSTRUKTIONER - BRUG KAFFE	22
14	BETJENINGSINSTRUKTIONER - DAMPFUNKTION	25
15	BETJENINGSINSTRUKTIONER - VARMTVANDSFUNKTION	25
16	TILPASNING AF KAFFEUDTRÆKSTEMPERATUREN	26
17	PÅMINDELSE OM VANDMANGEL.....	27
18	AUTOMATISK SLUKNING.....	27
19	GENDANNELSE TIL FABRIKSINDSTILLINGER	27
20	FEJLFINDING	28
21	VÆRKTØJSKASSE OG RENGØRINGSTILBEHØR.....	30
22	RENGØRING	33
23	BACKFLUSHING GUIDE MED RENGØRINGSTABLETTER	35
24	AFKALKNING.....	36
25	VEDLIGEHODELSE & SERVICE.....	39
26	OPBEVARING & TRANSPORT	40
27	BORTSKAFFELSE & GENBRUG.....	40
28	GARANTI & ANSVAR.....	42



Denne brugsanvisning 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.

Opbevar manualen til senere reference, selvom du er bekendt med produktet. Sørg for at inkludere denne manual, når du videregiver produktet til tredjepart.

Billederne i manualen er kun vejledende og kan afvige let fra produktet. I så fald er **AIVIQ®** ikke forpligtet til at justere manualen. Brug det faktiske produkt som reference.

2. INTRODUKTION

Tillykke med dit køb af **AIVIQ®** espressomaskinen. Vi er stolte af at levere dette fantastiske produkt til vores kunder. Din nye espressomaskine er en investering, der fortjener din opmærksomhed og pleje. Denne brugsanvisning er udarbejdet for at hjælpe dig med at bruge dit produkt med sikkerhed og fornøjelse.

Vores produkt overholder de følgende lovgivningsmæssige nationale og europæiske krav:

	CE-mærkning: CE-mærket (et akronym for det franske 'conformité européenne') bekræfter, at et produkt opfylder EU's sundheds-, sikkerheds- og miljøkrav, og garanterer forbrugersikkerhed.
	Overholder RoHS: RoHS-direktivet (2015/863/EU) er et EU-direktiv, der begrænser brugen af visse farlige stoffer i elektriske og elektroniske udstyr. Hver EU-medlemsstat skal vedtage sin lovgivning for at implementere dette direktiv. Hvis et produkt er RoHS-certificeret, bekræfter dette, at andelen af farlige eller vanskelige at fjerne stoffer er begrænset til den maksimalt tilladte mængde.
	LFGB Certifikat: LFGB er den tyske forkortelse for Fødevare- og Varer Act, som anses for at være den vigtigste lovgivning om fødevarersikkerhed i Tyskland. LFGB er den ledende lovgivning for Tysklands hygiejneregler og regulerer føde- og føderelaterede produkters sikkerhedsstandarder i landet. Alle fødevarer og føderelaterede produkter skal bestå de tilsvarende tests og være i overensstemmelse med LFGB for at blive sat på det tyske marked. Generelt er LFGB strengere end andre europæiske fødevarerkontaktregler, 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.dk.

Vi håber, du nyder dit køb!

3. FORKLARING AF SYMBOLER

I hele denne brugsanvisning anvendes følgende symboler:



Vigtig information eller nyttige tips om brug.



FARER:

Advarsel for farlige situationer vedrørende liv og ejendom.



ADVARSEL:

Advarsel for farlige situationer vedrørende liv og ejendom.



ADVARSEL:

Advarsel indikerer potentiel materialeskade.

4. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER



LÆS venligst brugsanvisningen omhyggeligt og især vær opmærksom på sikkerhedsinformationen. Hvis du ikke følger sikkerhedsinstruktionerne og oplysningerne om korrekt håndtering i denne manual, påtager vi os intet ansvar for eventuelle personskader eller skader på ejendom. Sådanne tilfælde vil ugyldiggøre garantien.

Elektriske apparater kan udsætte mennesker, især børn, for farer, der kan forårsage alvorlige skader eller død. Brugen af elektriske apparater kan medføre farer, herunder, men ikke begrænset til, skader, brand, elektrisk stød og skade på det elektriske system. Disse sikkerhedsinstruktioner er beregnet til at give dig de nødvendige oplysninger til at bruge AIVIQ® espressomaskinen og undgå sådanne farer. Sund fornuft og respekt for apparatet vil hjælpe med at reducere risikoen for skader.

Alle mulige farer kan ikke dækkes her, men vi vil fremhæve de vigtigste. Følg også advarslerne eller sikkerhedsinstruktionerne i de enkelte kapitler i denne manual.

Kontakt os via e-mail på info@aiviq.dk, hvis du har spørgsmål, som ikke besvares af disse advarsler og sikkerhedsinstruktioner.

4.1. Generel Enhedssikkerhed

- Brug ikke espressomaskinen til andet formål end det tilsigtede formål (se kapitel "TILTÆNKET BRUG").
- Espressomaskinen er designet og beregnet til husholdningsbrug og kommercielt brug og er ikke egnet til industriel brug.
- Espressomaskinen er kun beregnet til indendørs brug. Brug ikke enheden udendørs.
- Håndter enheden forsigtigt. Stød, stød eller fald selv fra en lav højde kan beskadige enheden.
- Placer altid espressomaskinen på en stabil, hård, flad og vandret overflade.
- Når den er i brug, skal espressomaskinen placeres på en varmebestandig overflade. Hold espressomaskinen væk fra tæpper, plastik eller varmfølsomme genstande.
- Placer ikke espressomaskinen under mekanisk stress.
- Enheden skal være korrekt og sikkert installeret og monteret. Følg instruktionerne for at forhindre eventuelle skader/ulykker.
- Alle dele skal være korrekt samlet for at sikre enhedens sikkerhed.
- Brug aldrig tilbehør, der ikke anbefales af producenten. De kan udgøre en fare for brugeren og beskadige enheden.
- Lad aldrig noget falde ned i eller indsætte noget i nogen åbning.
- Anvend ikke overdrevet kraft, når du bruger knapperne på espressomaskinen.
- Anvend ikke overdrevet kraft på displayet, og berør ikke displayet med skarpe genstande.
- Læg aldrig noget på espressomaskinen.
- Lad ikke den tændte espressomaskine være uden opsyn. Nær konstant opsyn er nødvendigt, når den bruges tæt på små børn.
- Brug ikke espressomaskinen i støvede miljøer.
- Lad ikke espressomaskinen køre uden vand.
- Hvis det ikke længere er muligt at bruge espressomaskinen sikkert, skal du tage den ud af drift og beskytte den mod utilsigtet brug. En sikker drift kan ikke længere garanteres, hvis enheden:
 - er synligt beskadiget,
 - ikke fungerer korrekt,
 - har været opbevaret i længere perioder under dårlige miljøforhold eller
 - har været udsat for alvorlige transportrelaterede stress.

Du kan tage enheden ud af drift ved at fjerne strømledningen eller ved at afskære stikket fra strømledningen.

4.2. Personer & Brug

- Espressomaskinen er ikke et legetøj. Opbevar og opbevar den uden for rækkevidde af små børn.
- Denne enhed udgør en forbrændingsfare. Hold enheden ude af rækkevidde for små børn, især under brug og nedkøling.
- Børn kan kun bruge enheden under konstant voksenopsyn.
- Espressomaskinen kan bruges af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktioner om sikker brug af enheden og forstår de resulterende farer.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Brug aldrig enheden, hvis du er søvning eller har indtaget stoffer, der forkorter din reaktionstid (såsom smertestillende midler eller alkohol).
- Vær permanent opmærksom. Vær opmærksom på, hvad du laver. Proceed klogt. Brug ikke espressomaskinen, hvis du ikke er fokuseret.

4.3. Elektronik

- Du må ikke rekonstruere, selvreparere 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.
- Kontroller enheden fra tid til anden for skader. Brug aldrig enheden, hvis den viser tegn på skade.
- Brug ikke en anden stikprop eller strømforsyningsadapter til denne enhed. Dette kan forårsage fejl og/eller skade.
- Sørg for, at din stikkontakt leverer den korrekte spænding for at undgå beskadigelse af enheden.
- Tilslut kun enheden til en jordet stikkontakt.
- Stikkontakten skal være placeret tæt på 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 længere tid, og før du rengør den. Hvis du tror, at strømmen er slukket, når kontakt er slukket, tager du fejl: træk altid stikket ud.
- Tænd og sluk aldrig espressomaskinen ved at tilslutte og frakoble den. Brug altid tænd/sluk-knappen <<  >>.
- Tving aldrig stikket på strømledningen ind i stikkontakten; hvis det ikke passer nemt, skal du stoppe med at bruge det. Sørg altid for, at strømledningen er korrekt tilsluttet.
- Hvis strømmen afbrydes under driften, skal du straks slukke enheden og trække stikket ud.
- Hvis der kommer røg, eller der er usædvanlige lyde eller lugte, skal du straks slukke espressomaskinen og fjerne stikket. I sådanne tilfælde bør espressomaskinen ikke bruges, før den er blevet inspiceret af producenten eller en tilsvarende kvalificeret person. Indånd aldrig røg fra en potentiel enhedsbrand. Hvis du har indåndet røg, skal du dog kontakte en læge. Indånding af røg kan være skadeligt.
- I tilfælde af brand: sluk ikke med vand. Erstatte flammerne med et brandsikkert tæppe eller en passende brandslukker.
- Af sikkerhedshensyn skal du altid trække stikket ud i tilfælde af et tordenvejr.

4.4. Strømledning

- Afvikl strømledningen helt før brug.
- Modificer ikke strømledningen.
- Kontroller strømledningen periodisk for skader. Brug aldrig strømledningen, hvis der er tegn på skader.
- Berør ikke strømledningen, hvis den er beskadiget. En beskadiget strømledning kan forårsage dødelig elektrisk stød. Sluk først for den respektive stikkontakt (f.eks. via den respektive sikring), og træk derefter forsigtigt stikket ud. Brug aldrig enheden, hvis strømledningen er beskadiget.
- For at forhindre risici, må beskadigede strømledninger kun udskiftes af producenten, et professionelt værksted udpeget af producenten, eller en tilsvarende kvalificeret person.
- Træk aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i strømledningen. Træk det altid ud fra stikkontakten ved hjælp af de tilsigtede greb.
- Bær eller træk aldrig espressomaskinen ved dens strømledning.
- Pak aldrig strømledningen rundt om enheden. Dette vil få ledningen til at slides hurtigt og bryde.
- Sørg for, at du ikke snubler over strømledningen.
- Lad aldrig strømledningen hænge over kanten af et bord eller en hylde.
- Strømledningen bør ikke være bøjet, fanget eller vredet.
- Sørg for, at strømledningen ikke bliver klemmt, bøjet, beskadiget af skarpe kanter eller udsat for mekanisk stress.
- Bind aldrig et knude i strømledningen.
- Afvikl strømledningen periodisk, hvis den bliver vredet på grund af brug.
- Undgå overdrevet termisk stress på strømledningen fra ekstreme varme- eller kuldeforhold.
- Hvis du bruger en forlængerledning tilsluttet stikkontakten, skal du sørge for, at den samlede elektriske strømforbrug for tilsluttede enheder ikke overstiger den nominelle kapacitet.
- Børn kan blive fanget, når de leger med strømledningen (fare for kvælning). Strømledninger er ikke legetøj.

4.5. Varme & Køling

- Espressomaskinen kan blive varm under brug. Dette er normalt.
- Dæk ikke enheden eller ventilationsåbningerne, mens den er i drift, da dette kan få espressomaskinen til at overophede. Dette udgør en brand-, elektrisk stød- eller skadefare.
- Dæk ikke enheden med noget, når den stadig er varm. Dette udgør en brandfare.
- Sørg for, at der er god ventilation omkring enheden. Efterlad altid en minimum afstand på 10 cm rundt om enheden for at sikre tilstrækkelig ventilation.
- Hold enheden væk fra varmekilder og fra områder, hvor den omgivende temperatur er relativt høj (f.eks. komfurer eller andre varmekilder). Brug aldrig enheden nær åbne flammer (såsom brændende stearinlys) eller på varme overflader.
- Enheden bør ikke bruges på overflader som tæpper og plastik eller i nærheden af varmefølsomme genstande.
- Espressomaskinen er designet til at arbejde bedst ved normale omgivelsestemperaturer mellem 0°C og 35°C og til at opbevares ved temperaturer mellem 0°C og 45°C. Hvis enheden bruges eller opbevares udenfor dette temperaturområde, kan den blive beskadiget, og levetiden kan forkortes. Udsæt ikke enheden for dramatiske temperaturændringer. Opbevar ikke enheden i en varm bil eller i direkte sollys i længere perioder. Placer ikke enheden nær et vindue (især om sommeren).

4.6. Vand

**ADVARSEL:**

Denne enhed er ikke vandtæt.

- Brug aldrig espressomaskinen med våde eller fugtige hænder. Fugt kan forårsage elektrisk stød eller kortslutning.
- Berør aldrig stikket med våde eller fugtige hænder, mens du tilslutter eller frakobler det fra stikkontakten. Fugt kan forårsage elektrisk stød eller kortslutning.
- Brug ikke espressomaskinen i høje fugtighedsområder.
- Brug ikke espressomaskinen i eller nær et badekar, bruser, swimmingpool eller nogen beholder fyldt med vand, såsom en vask.
- Brug ikke i våde miljøer og nedsænk ikke enheden i væske. Hæld aldrig væske over eller nær espressomaskinen. Der er risiko for elektrisk stød eller kortslutning. Hvis væske kommer ind i huset, skal du straks trække stikket ud og derefter slukke espressomaskinen.
- Ræk ikke ud efter enheden, hvis den er faldet i vandet. Træk straks stikket ud af stikkontakten og fjern den først derefter fra 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 laves ved at tvinge varmt vand gennem fintmalet kaffe under højt tryk. Maskinens primære funktion er at producere en rig, stærk espresso med et lag crema. Denne espressomaskine er udstyret med en dampstav til at skumme mælk og giver varmt vand til te eller americano.

AIVIQ® espressomaskinen bruges både i hjemmet og i kommercielle indstillinger.

**ADVARSEL:**

Brug kun dette produkt som beskrevet i denne brugervejledning. Enhver anden brug betragtes som ukorrekt og kan resultere i personskader eller materialeskader. **AIVIQ®** er ikke ansvarlig for skader eller skader, der skyldes forkert eller uforsigtig brug.

6. PAKKEN

6.1. Indhold

Følgende komponenter er inkluderet i leveringsomfanget:

1. Espressomaskine 1 stk.
2. Brugervejledning 1 stk.
3. Tamper 1 stk.
4. Backflushing Disc 1 stk.
5. Mælkekop 1 stk.
6. Portafilter (med en dobbelt-cup filter inde i portafilteret) 1 stk.
7. Single-wall Single-cup filter 1 stk.
8. Rensepin 1 stk.
9. Rensebørste 1 stk.



6.2. Udpakning

Fjern alt fra emballagen og kontroller for skader. Hvis dette er tilfældet, må du ikke bruge espressomaskinen. Vær meget forsigtig, når du åbner pakken for at undgå skader på produktet.

Efter udpakning af produktet, kontroller om leveringen er komplet og om alle dele er i god stand. Hvis du mangler en del eller hvis en del er beskadiget, skal du kontakte os via e-mail: info@aiviq.dk.

Fjern alt emballagemateriale og klistermærker eller etiketter før brug.

6.3. Sikkerhed under udpakning

Lad ikke emballagemateriale eller tilbehør ligge rundt omkring under udpakning. Det kan blive farligt legetøj for børn. Smid ikke emballagematerialerne ud, før espressomaskinen er installeret og fungerer.



ADVARSEL: Plastposer & folie.

For at undgå kvælningfare, hold plastposer og folie væk fra spædbørn og børn. Tynde folier kan hænge fast på næse og mund og forhindre vejrtrækning.



ADVARSEL: Kvælningfare.

Kabler, ledninger, snore eller rør længere end 22 cm kan være farlige for spædbørn og meget små børn. Børn kan blive viklet ind i drænrør mens de leger. Læg ikke slangen rundt omkring.



ADVARSEL: Skarpe punkter (Rensepin)

Små børn kan stikke sig selv (også i øjnene) mens de leger med Rensepinnen. Læg ikke Rensepinnen rundt omkring under udpakning.



7. TEKNISKE DATA

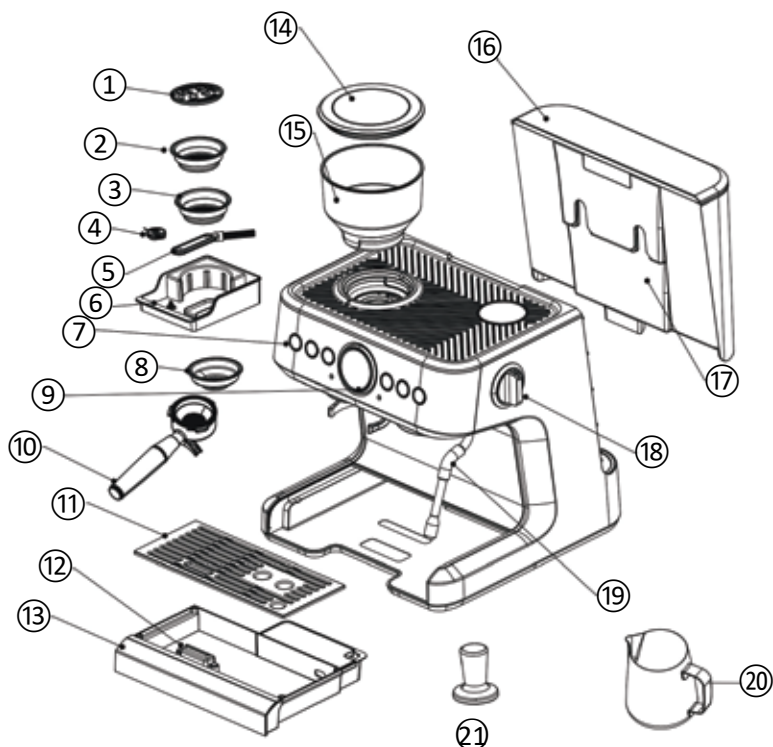

BEMÆRK:

På grund af løbende forbedringer på vores produkt, kan de tekniske specifikationer ændres uden forudgående varsel.

Produktnavn	Espressomaskine
Model	Aspire Brew
Modelnummer	AME-361S
Mærke	AIVIQ®
Farve	Grå
Materiale	Rustfrit stål
Spænding	220 ~ 240V
Frekvens	50/60Hz
Effekt	2520 ~ 3000W
Vandtankens kapacitet	2,8 L (aftagelig)
Tryk	15bar
Temperaturkontrol	PID (2° nøjagtighed)
Kværnindstillinger	30 (justerbar)
Kedler	Dobbelt system
Beskyttelsesklasse	I ⊕
Længde på strømkabel	1m
Vægt	9.9kg
Dimensioner (LxBxH)	350x325x410mm
Certificeringer	CE, RoHS, LFGB

8. PRODUKTDALER

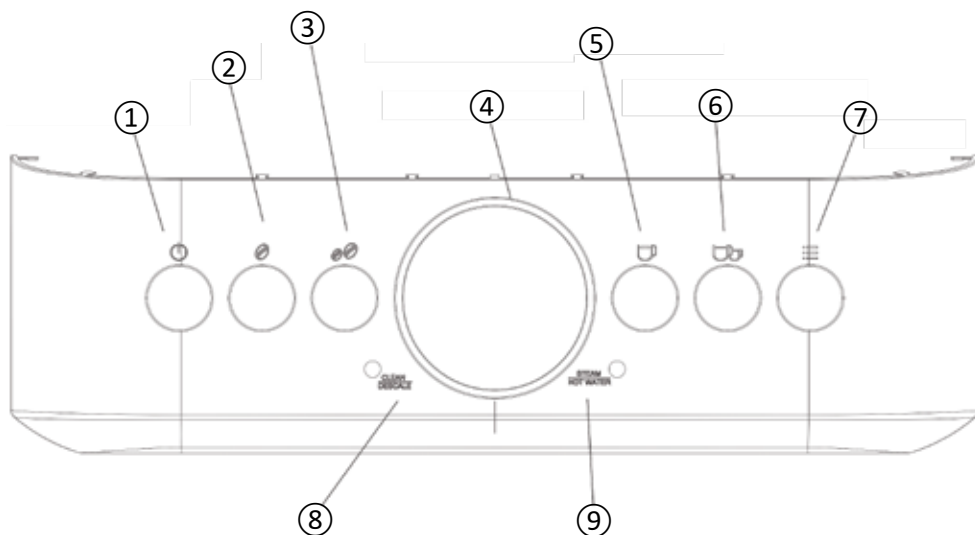
8. Espressomaskinen



- ① Rengøringsdisk
- ② Enkel-lags Double-cup filter
- ③ Dobbelt-lags Double-cup filter
- ④ Rengøringsnål
- ⑤ Rengøringsbørste
- ⑥ Værktøjskasse
- ⑦ Trykmåler
- ⑧ Enkel-lags Single-cup filter
- ⑨ Kontrolpanel
- ⑩ Trykbeholder
- ⑪ Drybakke

- ⑫ Flydende dækning
- ⑬ Drybakke
- ⑭ Bønnebeholderens låg
- ⑮ Bønnebeholder
- ⑯ Vandtankens låg
- ⑰ Vandtank
- ⑱ Damp/Varme vand knap
- ⑲ Dampprør
- ⑳ Mælkebeholder
- ㉑ Kaffepresser

8.2. Kontrolpanel



- ① ON/OFF knap <<⏻>>
- ② Single Cup (Grind) knap <<☕>>
- ③ Double Cup (Grind) knap <<☕>>
- ④ Trykmåler
- ⑤ Single Cup (Coffee) knap <<☕>>
- ⑥ Double Cup (Coffee) knap <<☕>>
- ⑦ Program knap <<☰>>
- ⑧ Damp/Descale indikator <<CLEAN INDICATOR>>
- ⑨ Damp/Varme vand indikator <<STEAM HOT WATER>>

8.4. Damp/Varme vand knap



Damp



OFF



Varmt vand

9. OPERATIONEL SIKKERHED



ADVARSLER:

1. Tryk

For at undgå, at varm damp og varmt vand forårsager forbrændinger på kroppen eller anden personlig skade, samt for at undgå skade på dette produkt, fjern ikke vandtanken eller portafilteret, mens espressomaskinen brygger kaffe eller skummer mælk.

Før du fjerner portafilteret for at brygge endnu en kop kaffe, skal du sikre dig, at espressomaskinen er i standby-tilstand.

Hvis du har brug for at tilføje mere vand til vandtanken, skal du slukke espressomaskinen ved at trykke på tænd/sluk-knappen <<  >>. Når alle indikatorerne er slukket, er espressomaskinen helt slukket.

Når du ekstraherer kaffe, skal du sikre dig, at portafilteret er sikkert låst på plads for at forhindre, at det løsner sig på grund af trykopbygning, hvilket kan føre til skader.

2.2. Høj Temperatur

Mens espressomaskinen er i drift, må du ikke placere hænder eller andre kropsdele under portafilteret eller nær damp røret for at undgå forbrændinger.

Rør aldrig direkte ved damp røret med dine hænder eller andre kropsdele. Juster kun damp røret ved at holde den silikonehylster, der er viklet omkring det.



DAMP



VARM

10. FØR FØRSTE BRUG

10.1. Rengøring af aftagelige dele

Alle aftagelige dele af din nye espressomaskine skal vaskes grundigt, før de bruges første gang (se kapitel "RENGØRING"). Dette anbefales af følgende grunde:

A. Fremstillingsrester:

Din enhed kan indeholde rester såsom olier, smøremidler, støv eller andre stoffer, der anvendes under fremstillingen. Vask delene hjælper med at fjerne disse rester, så du ikke indtager eller kommer i kontakt med potentielt skadelige stoffer.

B. Vedligeholdelse af hygiejne:

Vask før brug hjælper med at opretholde hygiejnestandarder. Vask af delene reducerer chancerne for, at eventuelle snavs, bakterier eller mikroorganismer på overfladen af enheden kontaminerer fødevarerne.

C. Fjernelse af lugt:

Din nye enhed kan have en mærkbar lugt efter udpakning. Vask af delene kan hjælpe med at fjerne eventuelle ubehagelige lugte.

D. Emballagematerialer:

Emballagematerialer kan indeholde kemikalier eller lim, der ikke er beregnet til direkte kontakt med dine drikkevarer. Vask af delene fjerner eventuelle rester af emballagematerialer, der potentielt kunne påvirke smagen eller kvaliteten af kaffen.

10.2. Rengøring af de interne rør

Før første brug, eller hvis espressomaskinen ikke har været brugt i lang tid, følg nedenstående trin for at skylle og opvarme de interne rør.

1. Fyld vandtanken med rent vand. Sørg for, at vandstanden ikke overskrider MAX-mærket.
2. Installer bønnebeholderen korrekt i position (se afsnit 12.1.).
3. Juster den pressede tragt med tragtholderen (tilføj ikke kaffepulver på dette tidspunkt). Drej tragten mod uret for at låse den sikkert på plads. Indsæt enkeltkop eller dobbeltkop filter efter behov.
4. Tilslut espressomaskinen til en strømkilde. Sørg for, at knappen er drejet til  positionen. Tryk på ON/OFF knappen . Dens indikator vil blinke, og indikatorerne for Single-cup (Grind) knappen  og Double-cup (Grind) knappen  vil lyse. Samtidig vil indikatorerne for Single-cup (Coffee) knappen , Double-cup (Coffee) knappen , og Program knappen  slukke. Espressomaskinen vil nu gå ind i forvarmningstilstand.
5. Når forvarmningen er færdig, vil espressomaskinen skifte til standby-tilstand. På dette tidspunkt vil alle indikatorer undtagen  konstant, og espressomaskinen er klar til brug.
6. Drej knappen til . Efter kort tid vil damp begynde at komme ud af damp røret. Sørg for, at damp røret er justeret med Drypbakken, eller brug en kop til at samle det varme vand.
7. Tryk på Single-cup (Coffee) knappen  eller Double-cup (Coffee) knappen  for at rengøre de interne rør i espressomaskinen. Brug en kop til at samle vandet og undgå risikoen for forbrændinger.

**ADVARSEL:**

Placér ikke nogen del af din krop nær portafilteret eller damp røret under varmtvandsudgivelse for at undgå forbrændinger.

8. Når vandet er stoppet med at strømme, tøm Drypbakken eller koppen, der bruges til at samle vand.
9. Rengør grundigt alle aftagelige dele af espressomaskinen med varmt vand.

11. VÆLG DET RETTE KAFFEPULVER

11.1. Kaffepulver

For den bedste espresso, brug nybryggede, mørkristede kaffebønner. French roast eller espresso roast anbefales.

For-malet kaffe mister sin aroma indenfor 7-8 dage, medmindre den opbevares i en tætslutende beholder på et køligt, tørt sted, helst i en lufttæt, vakuumforseglet beholder. Opbevar ikke kaffe i køleskabet eller fryseren, da fugt kan påvirke smagen. Generelt anbefales det ikke at bruge for-malet kaffe. Nybryggede kaffe bevarer aromaen bedre og giver en højere kvalitet espresso.

11.2. Maling

**BEMÆRK:**

Maling er et afgørende trin i espresso-fremstillingsprocessen og kræver øvelse.

- Den ideelle malingsgrad bør have en tekstur, der ligner salt.
 - For fint: Kaffen kan strømme uregelmæssigt eller måske slet ikke brygges korrekt.
 - For groft: Vandet vil passere for hurtigt, hvilket svækker aromaen og smagen.
- Du kan justere malingstørrelsen ved at bruge mølleindstillingerne. Den ideelle indstilling afhænger af typen og kvaliteten af kaffebønnerne, så justeringer kan være nødvendige for de bedste resultater.
- For friskristede kaffebønner (indenfor 1 måned), indstil malingstørrelsen mellem 5-10.
 - Double-cup Grind Button producerer cirka 19g malet kaffe.
 - Single-cup Grind Button producerer cirka 13g malet kaffe.
- For at opretholde den bedste maleydelse og kaffens smag, må du ikke overfylde bønnebeholderen, da overskydende bønner kan absorbere fugt og påvirke maleprocessen.

**BEMÆRK:**

For at opnå en konsekvent og ensartet maling, justér altid mølleindstillingerne baseret på typen og kvaliteten af kaffebønnerne for den bedste espresso-ekstraktion.

12. BRUGSANVISNINGER - MALKING

12.1. Maling af Kaffebønner

1. Før du aktiverer malingsfunktionen, skal du sikre dig, at alle nødvendige dele er korrekt installeret, ved at referere til Fig. 1 og Fig. 2.

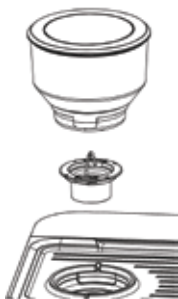


Fig. 1:

Installer Cutter Head og stram den med uret. Installer derefter Bønneboksen og fastgør den som vist i Fig. 2.

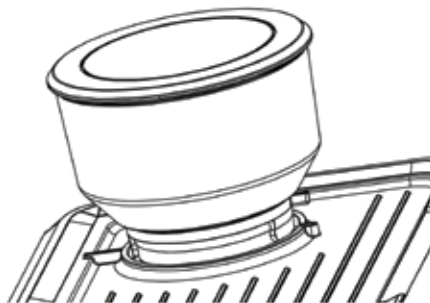


Fig. 2:

Alignér Bønneboksen med den røde markering. Tryk ned, drej med uret, og fastgør den i maskinen.

2. Bønneboksen har markeringer, der angiver kaffegrusheden (se Fig. 3). For at justere malingsindstillingen, skal du sørge for, at den ønskede indstilling på Bønneboksen er justeret med markeringen på topdækslet (som vist i Fig. 4).

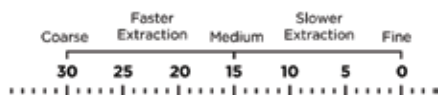


Fig. 3:

Kaffemalingstørrelsen spænder fra 0 til 30, hvor lavere tal bruges til finere kaffe og højere tal bruges til grovere kaffe.



Fig. 4:

3. Når alle de nødvendige dele er korrekt installeret, er møllen klar til normal brug.

4. Tilsæt en passende mængde kaffebønner i Bønneboksen. For at undgå, at bønnerne bliver våde og påvirker maleprocessen og den endelige kaffesmag, må du ikke overfylde Bønneboksen.

5. Som vist i Fig. 5, sæt Portafilteret i pulvermodtageren.



Fig. 5:

12.2. Single-Cup (Grind) Knappen

Tryk på Single-Cup (Grind) knappen <<  >>. Dens indikator vil blinke, mens indikatorerne for Program knappen <<  >> og Double-Cup (Grind) knappen <<  >> vil slukke. Møllen vil starte automatisk.

Den stopper, når den forudindstillede mængde malet kaffe er nået. Du kan også trykke på Single-Cup (Grind) knappen <<  >> igen for manuelt at stoppe møllen under drift.



BEMÆRK:

Standard malingstiden for en Single-cup dosis er cirka 9 sekunder. Ved maling-sindstillinger mellem 5 og 10 producerer møllen omkring 13 gram kaffe, hvilket generelt giver gode kaffebrygningsresultater. (Disse parametre kan kræve små justeringer afhængig af ristegraden og friskheden af kaffebønnerne.)

12.3. Double-Cup (Grind) Knappen

Tryk på Double-Cup (Grind) knappen <<☉>>. Dens indikator vil blinke, mens indikatorerne for Program knappen <<☉>> og Single-Cup (Grind) knappen <<☉>> vil slukke. Møllen vil derefter starte automatisk.

Den stopper, når den forudindstillede mængde malet kaffe er nået. Du kan også trykke på Double-Cup (Grind) knappen <<☉>> igen for manuelt at stoppe møllen under drift.



BEMÆRK:

Standard malingstiden for en Double-cup dosis er cirka 13 sekunder. Ved malingsindstillinger mellem 5 og 10 producerer møllen omkring 19 gram kaffe, hvilket generelt giver gode kaffebrygningsresultater. (Disse parametre kan kræve små justeringer afhængig af ristegraden og friskheden af kaffebønnerne.)

Forberedelse til Ekstraktion:

1. Fjern Portafilteret, bank det forsigtigt mod bordet, og tilsæt den malede kaffe i filteret. Brug Tamperen til at komprimere kaffen med et tryk på cirka 12,5 kg.
2. Sæt Portafilteret i holderen ved at dreje det mod uret. Espressomaskinen går nu ind i kaffens ekstraktionsfase.



BEMÆRK:

1. Hvis Bønneboksen ikke er installeret, vil indikatorerne for både Single-Cup (Grind) <<☉>> og Double-Cup (Grind) <<☉>> knapperne blinke samtidigt. Hvis du trykker på en af knapperne i denne tilstand, vil begge indikatorer fortsat blinke, og der vil lyde tre bip.
2. Hvis malingsfunktionen ikke fungerer korrekt, vil indikatorerne for Single-Cup (Grind) <<☉>> og Double-Cup (Grind) <<☉>> knapperne blinke hvidt, og der vil høres tre bip.
3. Hvis møllen kører kontinuerligt i 3 minutter og intervallet mellem brugene er mindre end 6 minutter, vil espressomaskinen midlertidigt deaktivere malingsfunktionen for at beskytte malesystemet. Under denne beskyttelsesperiode, tryk på Single-Cup (Grind) <<☉>> eller Double-Cup (Grind) <<☉>> knappen vil få begge indikatorer til at blinke skiftevis, og tre bip vil lyde. Når møllen har hvilet i 6 minutter, vil begrænsningen automatisk blive fjernet, og maling kan genoptages.

12.4. Indstilling af Malingstiden for Single-cup (Grind) Knappen

Du kan justere malingstiden efter dine præferencer ved at følge trinene nedenfor:

Tryk og hold Single-Cup (Grind) knappen <<  >> i cirka 3 sekunder. Indikatorerne for Single-Cup (Grind) knappen <<  >> og Program knappen <<  >> vil begynde at blinke, mens Double-Cup (Grind) knappen <<  >> indikator vil slukke. Møllen vil starte. Når den ønskede mængde malet kaffe er blevet dispenderet, slip Single-Cup (Grind) knappen <<  >>. Et bip vil lyde, hvilket bekræfter, at den nuværende indstilling er gemt. Espresso-maskinen vender derefter tilbage til standby-tilstand.

12.5. Indstilling af Malingstiden for Double-cup (Grind) Knappen

Du kan justere malingstiden efter dine præferencer ved at følge trinene nedenfor:

Tryk og hold Double-Cup (Grind) knappen <<  >> i cirka 3 sekunder. Indikatorerne for Double-Cup (Grind) knappen <<  >> og Program knappen <<  >> vil begynde at blinke, mens Single-Cup (Grind) <<  >> knapindikatoren vil slukke. Møllen vil derefter begynde at køre. Når den ønskede mængde malet kaffe er blevet dispenderet, slip Double-Cup (Grind) knappen <<  >>. Et bip vil lyde, hvilket bekræfter, at den nuværende indstilling er gemt. Espressomaskinen vender derefter tilbage til standby-tilstand.

12.6. Fabriksnulstilling af Malingstid

Du kan nulstille malingstiden for både Single-Cup (Grind) <<  >> og Double-Cup (Grind) <<  >> knapperne til fabriksindstillingerne ved at følge instruktionerne nedenfor, mens espressomaskinen er i standby-tilstand:

(1) Nulstilling af Single-Cup (Grind) Tid

Tryk og hold begge knapper, Single-Cup (Grind) <<  >> og Program knappen <<  >> samtidig. De tilsvarende indikatorer vil blinke to gange. Slip knapperne, når der høres et bip. Espressomaskinen vender tilbage til standby-tilstand, og malingstiden vil blive nulstillet til fabriksstandard.

(2) Nulstilling af Double-Cup (Grind) Tid

Tryk og hold både Double-Cup (Grind) knappen <<  >> og Program knappen <<  >> samtidig. De tilsvarende indikatorer vil blinke to gange. Slip knapperne, når der høres et bip. Espressomaskinen vender tilbage til standby-tilstand, og malingstiden vil blive nulstillet til fabriksstandard.

**BEMÆRK:**

1. Espressomaskinen leveres med to enkelt-lags filtre og to dobbelt-lags filtre.
2. Enkelt-lags filtre er designet til finere kaffepulver. Det anbefales at indstille malingsområdet mellem 0 og 15.
3. Dobbelt-lags filtre er beregnet til grovere kaffepulver. Det anbefales at indstille malingsområdet mellem 15 og 30.

13. BRUGSANVISNINGER - BRYG KAFFE

**BEMÆRK:**

Kaffebrygning og varmt vand eller damp funktionerne kan aktiveres samtidigt.

13.1. Bryg en Single-Cup kaffe

I standby-tilstand, installer Single-cup filteret i Portafilteret og tilsæt cirka 13 gram kaffepulver. Brug kaffetampen til at komprimere kaffen med et tryk på cirka 12,5 kg.

Alignér Portafilteret med Portafilter holderen, drej det derefter mod uret for at låse det på plads. Placer en kaffekop på Drybakken.

Tryk på Single-Cup (Coffee) knappen <<☕>>. Dens indikator vil blinke, og indikatorerne for Double-Cup (Coffee) knappen <<☕☕>> og Program knappen <<⌚>> vil slukke. Espressomaskinen vil begynde at brygge en enkelt kop kaffe.

Når den indstillede kaffemængde (ca. 30 ml) er nået, stopper espressomaskinen automatisk og vender tilbage til standby-tilstand.

13.2. Bryg en dobbeltkop kaffe

I standby-tilstand, installer Double-cup filteret i Portafilteret og tilsæt cirka 19 gram kaffepulver. Brug kaffetampen til at komprimere kaffen med et tryk på cirka 12,5 kg.

Alignér Portafilteret med Portafilter holderen, drej det derefter mod uret for at låse det på plads. Placer to kaffekopper på Drybakken.

Tryk på Double-Cup (Coffee) knappen <<☕☕>>. Dens indikator vil blinke, og indikatorerne for Single-Cup (Coffee) knappen <<☕>> og Program knappen <<⌚>> vil slukke. Espressomaskinen vil begynde at brygge en dobbeltkop kaffe.

Når den indstillede kaffemængde (ca. 60 ml) er nået, stopper espressomaskinen automatisk og vender tilbage til standby-tilstand.


FORSLOG: Forvarmning af espressomaskinen

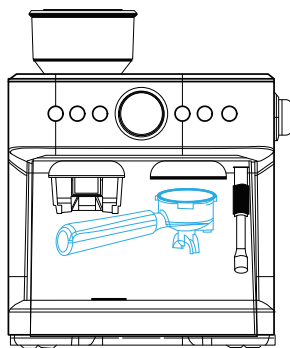
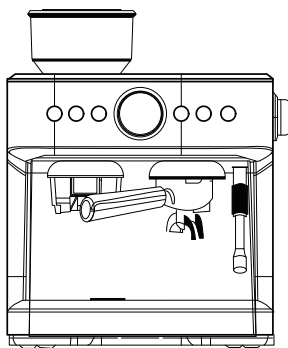
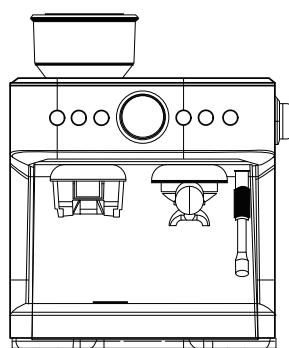
For optimal kaffebrygning anbefales det at forvarme espressomaskinen, inklusive Portafilteret, filtre og kopper, før brygning. Dette hjælper med at sikre, at kaffen ikke påvirkes af espressomaskinens kulde.

For at forvarme, følg disse trin:

1. Placer filteret i Portafilteret.
2. Installer Portafilteret i Portafilter holderen.
3. Placer en kop korrekt på Drypbakken.
4. Tryk på enten Single-Cup (Coffee) knappen << ☕ >> eller Double-Cup (Coffee) knappen << ☕☕ >> for at aktivere espressomaskinen.
5. Når espressomaskinen stopper med at arbejde, kan du fortsætte med at brygge din kaffe.


BEMÆRK:

Når du brygger kaffe, skal du sikre dig, at Portafilteret er drejet mod uret i den korrekte position, som vist på figurerne nedenfor.


NO-1

NO-2

NO-3

13.3. Tilpassede indstillinger

Du kan justere mængden af kaffe, der dispenseres for både Single-cup og Double-cup brygning. Justeringsområdet er 20 ml til 400 ml.

(1) Justering af Single-Cup Coffee Dispenseringsmængde

Hold og tryk på Single-Cup (Coffee) knappen <<  >> i cirka 3 sekunder. Indikatorerne for Single-Cup (Coffee) <<  >> og Program <<  >> vil begynde at blinke, mens Double-Cup (Coffee) <<  >> indikator vil slukke.

Kaffen vil begynde at blive dispenseret.

Når den ønskede mængde kaffe er dispenseret, slip Single-Cup (Coffee) knappen <<  >>. Du vil høre et bip, og den nuværende indstilling vil blive gemt. Espressomaskinen vender tilbage til standby-tilstand.

(2) Justering af Double-Cup Coffee Dispenseringsmængde

Hold og tryk på Double-Cup (Coffee) knappen <<  >> i cirka 3 sekunder. Indikatorerne for Double-Cup (Coffee) <<  >> og Program <<  >> vil begynde at blinke, mens Single-Cup (Coffee) <<  >> indikator vil slukke.

Kaffen vil begynde at blive dispenseret.

Når den ønskede mængde kaffe er dispenseret, slip Double-Cup (Coffee) knappen <<  >>. Du vil høre et bip, og den nuværende indstilling vil blive gemt. Espressomaskinen vender tilbage til standby-tilstand.

(3) Fabriksnulstilling af Single-Cup Coffee Dispenseringsmængde

I standby-tilstand, hold og tryk samtidigt på Single-Cup (Coffee) <<  >> og Program <<  >> knapperne. De tilsvarende indikatorer vil blinke to gange.

Efter at have hørt et bip, slip begge knapper. Single-cup dispenseringsmængden vil blive nulstillet til fabriksindstillingen, og espressomaskinen vender tilbage til standby-tilstand.

(4) Fabriksnulstilling af Double-Cup Coffee Dispenseringsmængde

I standby-tilstand, hold og tryk samtidigt på Double-Cup (Coffee) <<  >> og Program <<  >> knapperne. De tilsvarende indikatorer vil blinke to gange.

Efter at have hørt et bip, slip begge knapper. Double-cup dispenseringsmængden vil blive nulstillet til fabriksindstillingen, og espressomaskinen vender tilbage til standby-tilstand.

14. BRUGSANVISNINGER - DAMPFUNKTION



ADVARSEL:

Dampfunktionen producerer højtemperatur damp. Undgå kontakt med dampudløbet for at forhindre forbrændinger.

I standby-tilstand, drej knappen til damppositionen <<  >>. Den tilsvarende  indikator vil blinke, mens Program knappen <<  >> indikatoren vil slukke. Espressomaskinen vil begynde at producere damp.

Når dampproduktionen er fuldført, drej knappen tilbage til standby positionen <<  >>. Espressomaskinen vil forlade dampproduktion tilstand og vende tilbage til standby tilstand.



NOTER:

For at opnå optimal skumning:

1. Først drej knappen til damp-positionen i 3-5 sekunder for at frigive overskydende vand fra damp-røret.
2. Drej derefter knappen tilbage til standby <<  >>, indsæt damp-røret i mælken.
3. Drej knappen til damp igen for at begynde at skumme mælken.
4. Efter skumning, drej hurtigt knappen tilbage til standby-positionen <<  >>.

15. BRUGSANVISNINGER - VARMT VAND FUNKTION

I standby-tilstand, drej knappen til varm vand positionen <<  >>. Indikatoren for varmt vand  vil blinke, og Program knappen <<  >> indikatoren vil slukke. Espressomaskinen vil begynde at dispensere varmt vand.

Når varmtvandsdispenseringen er fuldført, drej knappen tilbage til standby positionen <<  >>. Espressomaskinen vil forlade varmt vand tilstand og vende tilbage til standby.

16. TILPASNING AF KAFFEEKSTRAKTIONS TEMPERATUR

Denne espressomaskine har PID temperaturkontrol, som kontinuerligt overvåger varmeblokken for at sikre en stabil vandtemperatur for optimal kaffEEKstraktion ved 92°C.

Du kan justere ekstraktionstemperaturen inden for et område fra 88°C til 96°C, i trin af 2°C, for at passe til forskellige smagspræferencer.

- En højere temperatur resulterer i øget bitterhed og reduceret syreindhold.
- En lavere temperatur resulterer i reduceret bitterhed og øget syreindhold.

For at komme ind i temperaturindstillingsmode:

Tryk og hold Program knappen <<  >> i 3 sekunder. Espressomaskinen vil bippe, og Program indikator <<  >> vil begynde at blinke.

Vælg derefter den ønskede ekstraktionstemperatur ved at trykke på en af følgende knapper:

- Single-cup (Grind) knappen <<  >> -> 90°C (indikatoren lyser konstant)
- Double-cup (Grind) knappen <<  >> -> 92°C (indikatoren lyser konstant)
- Single-cup (Coffee) knappen <<  >> -> 94°C (indikatoren lyser konstant)
- Double-cup (Coffee) knappen <<  >> -> 96°C (indikatoren lyser konstant)

Alle andre indikatorer vil slukke, når én temperatur er valgt.

Tryk på Program knappen <<  >> igen for at bekræfte. Et bip vil lyde, og espressomaskinen vil vende tilbage til standby-tilstand.



VIGTIGT:

- Efter at have gået ind i brugerdefineret indstillingstilstand, vil espresso-maskinen automatisk afslutte mode og vende tilbage til standby, hvis ingen knap trykkes inden for 1 minut.
- For manuelt at afslutte indstillingsmode, tryk på ON/OFF knappen <<  >> på ethvert tidspunkt under operationen.

17. VANDMANGEL PÅMINDELSE

Når vandtanken er tom, vil espressomaskinen minde brugeren om at fylde den op. På dette tidspunkt vil indikatorerne for <<🔌>>, <<☺>>, <<☹>>, <<☹>>, <<☹>> og <<☹>> blinke, ledsaget af hørbare bip.



NOTER:

- Påmindelsen vil vises, hvis kaffepulveret er for fint, og espressomaskinen ikke kan brygge kaffe.
- Buzzeret vil kun lyde fem gange og vil ikke fortsætte uendeligt.
- Hvis der ikke er nogen handling inden for et minut efter påmindelsen, vil espressomaskinen automatisk gå til standby-tilstand.

18. AUTOMATISK STRØM-OFF

Efter at espressomaskinen er gået i standby-tilstand, vil den automatisk slukke, hvis der ikke er nogen operation indenfor 20 minutter.

19. RESTAURER TIL FABRIKSINFORMATION

Mens du er i standby-tilstand, tryk og hold både ON/OFF knappen <<🔌>> og Program knappen <<☹>> samtidigt. Et bip vil lyde, alle indikatorerne vil blinke to gange, og espressomaskinen vil vende tilbage til standby-tilstand med fabriksindstillingerne gendannet.

20. FEJLFINDING

Vi har forberedt en liste med spørgsmål og svar, der er beregnet til at hjælpe folk med at forstå, hvordan man løser et bestemt problem. Hvis du stadig har problemer, er du velkommen til at kontakte os.



ADVARSEL:

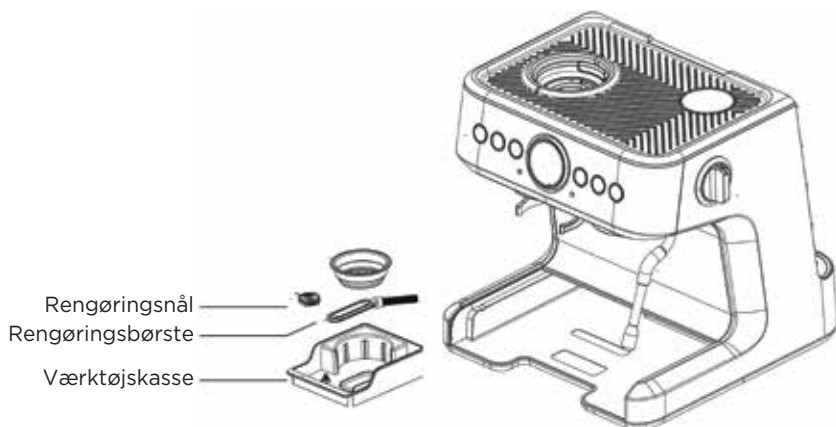
Vær venlig ikke at adskille espressomaskinen. Kontakt os, hvis årsagen til fejlfunktionen ikke findes.

 Problem	 Mulig årsag	 Løsning
Ingen indikation.	Stikket er ikke korrekt tilsluttet, og Power Button <<  >> er ikke trykket.	Indsæt strømkablet og sørg for, at Power Button <<  >> er trykket.
Indikatorerne for Single-cup (Grind) og Double-cup (Grind) knapperne blinker samtidigt.	Bønneboksen er ikke installeret.	Installer Bønneboksen korrekt på sin position.
Vand vises på bunden af maskinen.	Vandtanken eller Drypbakken er ikke korrekt installeret.	Sørg for, at Vandtanken og Drypbakken er korrekt installeret.
	Drypbakken er fuld.	Sørg for, at Drypbakken er tom.
En tikken høres efter at have startet maskinen, efterfulgt af en hisselyd, når kaffen er dispenseret.	Dette skyldes trykreguleringsventilens funktion.	Dette er et normalt fænomen.
Der kommer ingen kaffe ud af Portafilteret, kaffen strømmer ujævnt, eller Portafilteret kan ikke installeres korrekt i Portafilter holderen.	Mængden af kaffepulver er for meget, malingen er for fin, eller det er blevet tæppet med for meget tryk.	Mængden af kaffepulver må ikke overstige standardgrænsen. Juster mølleindstillingen passende, indtil malingen er passende. Anvend ikke gentagne gange overdreven kraft, når du presser kaffepulveret.

Kaffen mangler crema.	Kaffebønnerne er fugtige, eller kaffen er malet for groft.	Brug friske kaffebønner og en moderat malingsstørrelse for optimal kaffekvalitet.
Ingen damp produceres.	Maskinen blev ikke forvarmet før brug af dampfunktionen.	Maskinen kan kun producere damp efter at være forvarmet i damppositionen.
	Dampudløbet er blokeret.	Maskinen kan have brug for afkalkning, og dampudløbet bør rengøres ved hjælp af en rengøringsnål.
Maskinen kan ikke lave kaffe eller dispensere varmt vand umiddelbart efter dampning, og den vil automatisk pumpe vand.	Efter dampning skal det interne tryk frigives for at sænke temperaturen. I denne periode kan der ikke udføres andre operationer. Vandpumpningsprocessen hjælper med hurtigt at køle varmeelementet.	Det tager cirka 20-30 sekunder at frigive trykket og køle ned. Når denne proces er fuldført, vil indikatorerne på kontrolpanelet fungere korrekt, og maskinen vil være klar til at lave kaffe og varmt vand igen.
Den kontinuerlige maletid er mere end 3 minutter inden for 6 minutter.	Opstartsmalfunction. Motorstart er deaktiveret.	Espressomaskinen vender tilbage til normal drift efter 6 minutter.

21. VÆRKTØJSKASSE OG RENGØRINGSTILBEHØR

Espressomaskinen er udstyret med en værktøjskasse til opbevaring af Rengøringsnålen og Rengøringsbørsten. Single-cup Filteret og Double-cup Filteret kan også opbevares i værktøjskassen. Værktøjskassen er placeret i den nederste venstre del af espressomaskinen. Du kan trække den ud efter at have fjernet Drypbakken fra espressomaskinen.



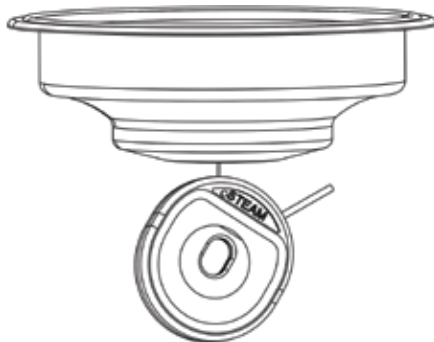
21.1. Rengøringsnål

Rengøringsnålen bruges til at rense dampudløbet og filtre. Den tykkere nål er designet til at rense dampudløbet, mens den tyndere nål bruges til at rense filtrene.

Rengør damprøret

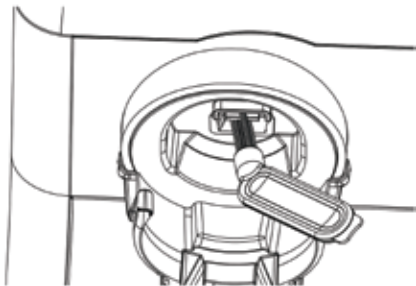


Rengør filteret



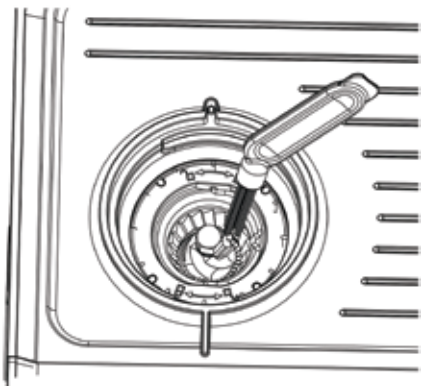
21.2. Rengøringsbørste

Rengøringsbørsten bruges til at rengøre malesystemet. Efter fjernelse af slibehjulet, brug Rengøringsbørsten til at rengøre møllekammeret og pulverkanalen.



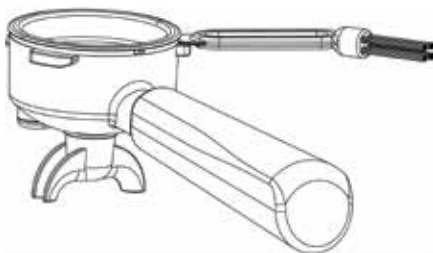
Anti-statisk enhed og Kaffepulver Udløb:

Hvis kaffepulveret kommer ud langsommere end normalt, eller hvis det begynder at flyde, rengør den anti-statiske enhed og kaffepulverudløbet med den medfølgende Rengøringsbørste.



Møllekammer og Pulverkanal:

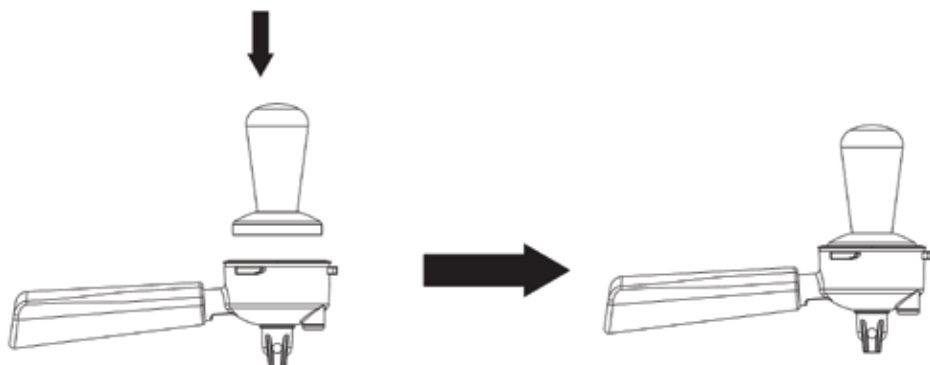
Rengør møllekammeret og pulverkanalen med den medfølgende Rengøringsbørste.



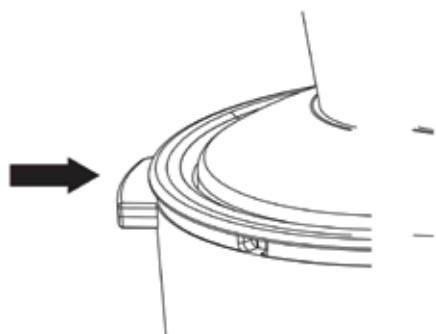
Portafilter filter:

Den anden ende af Rengøringsbørsten kan bruges til at fjerne filteret fra Portafilteret.

21.3. Tamper



Tryk kaffepulveret nedad.



Når kanten af tampen er i niveau med kanten af Portafilteret, er mængden af pulver korrekt.

22. RENGØRING

**ADVARSEL:**

Før rengøring skal du frakoble strømmen for at lade espressomaskinen køle tilstrækkeligt ned for at undgå forbrændinger.

22.1. Generelle Rengøringsretningslinjer

- En let fugtig eller tør klud anbefales til rengøring af espressomaskinens ydre. Tør af med en blød klud.
- Vær forsigtig med ikke at lægge for meget pres på displayet og knapperne under rengøring.
- Undgå at nedsænke espressomaskinen og strømledningen i vand eller andre væsker. Det er ikke tilladt at skylle enheden med vand for at forhindre, at vand trænger ind i den elektriske kredsløb og forårsager funktionsfejl.
- Brug under ingen omstændigheder aggressive rengøringsmidler, rengøringsalkohol eller andre kemiske løsninger, da disse kan trænge ind i huset og forringe funktionaliteten.
- Brug ikke slibende 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.

22.2. Efter Hver Brug

- Efter hver brug, rengør alle aftagelige dele ved at lægge dem i vand. Tilsæt rengøringsmiddel om nødvendigt, og skyl derefter grundigt med rent vand.
- Drej Portafilteret med uret for at fjerne det og kassér det brugte kaffepulver. Du kan rengøre Portafilteret og metalfiltrene med opvaskemiddel, men vær sikker på at skylle dem grundigt med rent vand bagefter.
- Efter rengøring af alle aftagelige dele, tør dem af, før du samler dem igen.

22.3. Rengøring af Møllen

Møllen kan blive tilstoppet på grund af kaffebønner eller andre faktorer under driften. For at sikre optimal ydeevne, skal pulverudløbskanalen rengøres hurtigt, når nogen af følgende situationer opstår:

- Rengør pulverudløbet og møllen mindst én gang hver anden uge.
- Hvis der er en mærkbar reduktion i mængden af malet kaffe, skal pulverkanalen og slibehjulet rengøres.
- Hvis du maler meget fint kaffe, skal pulverkanalen rengøres straks.
- Espressomaskinen er udstyret med et anti-statisk system for at forhindre, at kaffepulver spredes under maling. Hvis kaffepulver begynder at flyde ud fra Portafilteret, brug Rengøringsbørsten til at rense pulverindgangsområdet med det samme.

**BEMÆRK:**

Før du rengør møllen, skal du sikre dig, at der ikke er bønner i Bønneboksen. Når Single-cup (Grind) knappen <<  >> eller Double-cup (Grind) knappen <<  >> trykkes, skal møllen køre normalt, og der bør ikke komme noget kaffepulver ud af pulverudløbet.

Rengøringstrinene:

1. Drej Bønneboksen mod uret for at fjerne den.
2. Drej det interne slibehjul mod uret for at fjerne det. Brug den medfølgende Rengøringsbørste til at rengøre slibehjulet og fjerne eventuelt kaffepulver fra gearene. Skyl ikke slibehjulet med vand.
3. Brug Rengøringsbørsten til at rengøre slibekammeret og pulverkanalen.
4. Installer ikke slibehjulet endnu. Installer Bønneboksen uden indhold, tryk på Single-cup (Grind) <<  >> eller Double-cup (Grind) <<  >> knappen, og lad møllen køre for at rense eventuelle rester af pulver fra kammeret. (Gentag trin 3 og 4, hvis nødvendigt.)
5. Fjern Bønneboksen igen ved at dreje den mod uret, installer slibehjulet korrekt, og sæt Bønneboksen tilbage. Rengøringen er nu fuldført.

23. BACKFLUSHING VEJLEDNING MED RENGØRING-STABLETTER

Regelmæssig backflushing er vigtigt for at opretholde ydeevnen og levetiden på din **AIVIQ®** espressomaskine. Denne proces fjerner kaffefedt og ophobning, hvilket sikrer optimal smag og jævn drift. Nedenfor er den anbefalede backflushing-procedure for AIVIQ® modeller ved hjælp af universelt kompatible rengøringsstabletter.

Nødvendigt udstyr:

- Din **AIVIQ®** Espressomaskine
- Standard Backflushing Disc (Blind Filter)
- Generiske Espresso Maskine Rengøringsstabletter
- Beholder eller Kop (valgfrit, afhængigt af maskinens design)

Trin-for-trin Backflushing Procedure:

1. Forberedelse:

- Sørg for, at din **AIVIQ®** espressomaskine er slukket og afkølet.

2. Portafilter Opsætning:

- Fjern eventuelle kaffebønnerester fra Portafilteret.
- Sæt Backflushing Disken i Portafilteret.

3. Rengørings Tablet:

- Placer en rengøringstablet i midten af disken. Hvis tabletten er for stor, skal du tjekke emballagen for justeringsinstruktioner.

4. Portafilter Fastgørelse:

- Fastgør det forberedte Portafilter til gruppehovedet på din **AIVIQ®** maskine.

5. Backflushing Proces:

- Tænd for din **AIVIQ®** espressomaskine og lad den nå drifts temperatur.
- Start pumpen i cirka 5 sekunder ved at trykke på bryggeknappen og slip den. Dette leder vand gennem gruppehovedet og aktiverer rengøringsprocessen.
- Vent 10 sekunder for at lade rengøringsmidlet opløses og løsne rester.
- Gentag cyklussen (5 sekunder på, 10 sekunder pause) 4 til 5 gange for en grundig rengøring.

6. Portafilter Skylning:

- Fjern Portafilteret efter backflushing og skyl det, sammen med Backflushing Disken, under varmt vand for at fjerne eventuelt resterende rengøringsmiddel.

7. Slutlig Gruppehoved Skylning:

- Sæt Portafilteret tilbage uden rengøringstablet eller disk.
- Kør flere backflushing cyklusser med rent vand for at skylle eventuelle resterende rengøringsmidler.

Ved at følge denne backflushing rutine, vil du holde din **AIVIQ®** espressomaskine i optimal stand og sikre, at den fortsætter med at producere espresso af høj kvalitet.

Vi anbefaler at udføre denne proces hver 14. dag.

24. AFKALKNING

Denne espressomaskine har en afkalkningspåmindelsesfunktion. Når systemet opdager, at vandforbruget har nået 15L, vil < **CLEAN** **DESCALE** > indikatoren blinke og minde brugeren om at udføre afkalkning hurtigt. Afkalkningspåmindelsen kan fjernes ved at udføre en fabriksnulstilling.

24.1. Afkalkningsmidler



BEMÆRK:

Det anbefales at udføre afkalkning hver måned, eller baseret på lokal vandhårdhed og hyppigheden af brug.

Følgende afkalkningsmidler kan anvendes:

- Afkalkningstabletter til espressomaskiner
- Flydende afkalkningsmiddel

24.2. Afkalkningscyklus

Afkalkningscyklussen tager cirka 10 minutter.



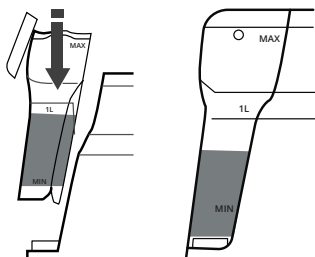
BEMÆRK:

Efter at afkalkningspåmindelsen vises, eller før du starter afkalkningsprogrammet, skal du gennemføre følgende afkalkningsforberedelser.

24.3. Forberedelse til Afkalkning

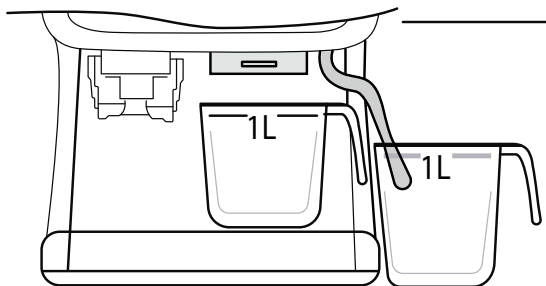
Tilsæt afkalkningsopløsningen til Vandtanken ved hjælp af en af følgende metoder:

- Fyld Vandtanken med 1 liter vand, tilsæt afkalkningstabletter, og vent, indtil de er opløst helt.
- Hæld en halv kop flydende afkalkningsmiddel i Vandtanken, og tilsæt derefter 1 liter varmt vand for at blande opløsningen grundigt.



Placer en beholder

Placer en 1-liters beholder under bryggehovedet og en anden 1-liters beholder under damprøret.



Efter at have afsluttet de ovenstående trin, kan du starte afkalkningsprocessen som følger:

I standby-tilstand, hold og tryk samtidigt på Single-cup (Coffee) knappen << ☉ >>, Double-cup (Coffee) knappen << ☉☉ >> og Program knappen << ☰ >>. Deres respektive indikatorer slukker, mens indikatorerne for ON/OFF knappen << ⏻ >> og <CLEAN DESCAL> vil blinke. Indikatoren for <STEAM HOT WATER> vil lyse konstant. Efter et bip vil espressomaskinen gå i afkalkningstilstand.

Trin 1: Start af afkalkningscyklussen

Drej knappen til varmt vand/damp positionen << ☉☉ >>.

- Indikatoren <CLEAN DESCAL> lyser konstant.
- Indikatoren <STEAM HOT WATER> begynder at blinke.
- Pumpen vil begynde at operere og dispensere varmt vand gennem bryggehovedet og damprøret.



BEMÆRK:

Efter cirka 2 minutter kan pumpen lave forskellige lyde. Dette er normalt.

Når dette trin er færdigt:

- Indikatoren <CLEAN DESCAL> begynder at blinke.
- Indikatoren <STEAM HOT WATER> blinker hurtigt.
- Et bip kan høres, hvilket indikerer at trin 1 er afsluttet.

Drej knappen tilbage til OFF-positionen << ⏻ >>.

- Indikatoren <CLEAN DESCAL> vil blinke.
- Indikatoren <STEAM HOT WATER> lyser konstant.

Trin 2: Forberedelse til rengøring



VIGTIGT:

Du har 5 minutter til at afslutte de følgende trin, før espressomaskinen forlader afkalkningstilstand.

- Rengør damprøret og bryggehovedet med frisk vand for at fjerne afkalkningsopløsningen.
- Fjern, skyl og fyld vandtanken op med frisk vand.
- Tøm de brugte vandbeholdere under bryggehovedet og dampdysen.

Trin 3: Start rengørings- (skylle) cyklus

Drej knappen igen til varmt vand/damp positionen <<  >>.

- Indikatoren <  > lyser konstant.
- Indikatoren <  > blinker.
- Pumpen starter og dispenserer frisk varmt vand gennem bryggehovedet og damprøret.



BEMÆRK:

Efter cirka 2 minutter kan pumpen lave forskellige lyde. Dette er normalt.

Når dette trin er færdigt:

- Indikatoren <  > slukker.
- Indikatoren <  > blinker hurtigt.
- Et bip høres, hvilket indikerer at rengøringen er afsluttet.

Drej knappen tilbage til OFF-positionen <<  >>.

- Espressomaskinen forlader afkalkningstilstand og vender tilbage til standby.

25. VEDLIGEHODELSE & SERVICE

- Ud over lejlighedsvis rengøring er espressomaskinen vedligeholdelsesfri.
- Du må ikke rekonstruere, selvreparere eller adskille espressomaskinen.
- Tjek regelmæssigt for skader og alvorligt slid.



ADVARSLER:

- Forsøg ikke at åbne espressomaskinen for vedligeholdelse. Fjernelse af huset eller forkert genmontering kan forårsage elektrisk stød, skader, kortslutning eller brand.
- Hvis du af en eller anden grund åbner huset, vil garantien blive ugyldig. Espressomaskinen indeholder ingen dele, som brugeren kan servicere.
- Vedligeholdelse, service og reparationer må kun udføres af producenten, et professionelt værksted udpeget af producenten eller en lignende kvalificeret person. For at få vedligeholdelse eller service, kontakt os først på vores e-mailadresse info@aiviq.dk.
- disse advarsler & sikkerhedsinstruktioner.

- For manglende tilbehør, såsom brugervejledning eller andre genstande, kontakt os venligst på den ovennævnte e-mailadresse.
- I tilfælde af en defekt, returnér produktet i den originale emballage til **AIVIQ®** med en fejlbeskrivelse, købsbevis og alt tilbehør.

26. OPBEVARING & TRANSPORT

- Vi anbefaler at rengøre espressomaskinen før langtidsopbevaring (se kapitel "RENGØRING").
- Opbevar espressomaskinen på et sted, der ikke er udsat for sollys og fugt, og som er støvfri.
- Opbevar ikke espressomaskinen i ekstremt høje eller lave temperaturer. Dette kan beskadige enheden.
- Opbevar enheden uden for små børns rækkevidde.
- Spol strømledningen løs, men pak den ikke rundt om enheden.
- Beskyt enheden mod vibrationer og stød under transport.
- Efter transport eller opbevaring ved meget lave temperaturer, skal espressomaskinen vænnes til stuetemperaturen i cirka 30 minutter på grund af mulig kondens. Derefter kan enheden bruges.

27. BORTSKAFFELSE & GENBRUG

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

27.1. Bortskaffelse af produkt



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

Symbolet med den gennemstreget affaldsbeholder indikerer, at produktet ved slutningen af dets levetid skal bortskaffes separat fra normalt husholdningsaffald og tages til et separat opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr eller returneres til sælgeren, når et nyt lignende produkt købes.

Brugeren er ansvarlig for at aflevere produktet til en affaldsindsamlingservice ved slutningen af dets livscyklus. Korrekt separat indsamling af affald med henblik på efterfølgende genbrug, behandling og miljøvenlig bortskaffelse af produktet hjælper med at forhindre mulige negative påvirkninger på miljøet og sundheden og fremmer genbrug af de materialer, som produktet er sammensat af. Ulovlig bortskaffelse af produktet af brugeren kan medføre administrative sanktioner som angivet ved lov. For mere detaljeret information om genbrug af dette produkt og de tilgængelige opsamlingssystemer, kontakt venligst din lokale affaldshåndteringstjeneste eller den butik, hvor du har købt produktet.

Overhold dine lovgivningsmæssige forpligtelser og bidrag til beskyttelse af miljøet.

Når du bortskaffer espressomaskinen, skal du sikkert klippe strømledningen, så enheden ikke længere kan bruges.

27.2. Bortskaffelse af emballagemateriale



Følg noterne og mærkaterne på emballagen.

Sørg for, at plastposer, emballage osv. bortskaffes på en miljøvenlig måde. Læg ikke bare disse materialer sammen med dit normale husholdningsaffald, men sørg for, at de samles til genbrug.

28. GARANTI & ANSVAR

AIVIQ® garanterer, at dette produkt i fem år fra købsdatoen vil være fri for materialefejl og fabrikationsfejl. Denne garanti gælder for produkter, der bruges til personlige formål og ikke til kommercielle eller udlejningsformål. AIVIQ® vil efter eget skøn erstatte eller reparere dette produkt eller en hvilken som helst komponent af produktet, der findes at være defekt i garantiperioden. Erstatningen vil blive lavet med et nyt eller renoveret produkt eller komponent. Hvis produktet ikke længere er tilgængeligt, kan erstatningen foretages med et lignende produkt af samme eller højere værdi, uden at der gives penge retur. Din erstatningsenhed vil blive returneret til dig uden beregning og vil være dækket af denne garanti i resten af garantiperioden.

Denne garanti er kun gældende for den oprindelige køber fra den oprindelige købsdato og kan ikke overdrages. Købsbevis kræves for at få support under garantien.

Denne garanti dækker ikke:

- Uagtsomhed eller misbrug af produktet.
- Brug med forkert spænding eller strøm.
- Skader som følge af fald.
- Vandskader.
- Brug i strid med brugsanvisningen.
- Adskillelse, reparation eller ændring af nogen anden 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 samling.
- Skader forårsaget af forkert tilslutning.
- Almindelig slid og ælde.

Skader forårsaget af manglende overholdelse af denne manual annullerer garantien. Vi påtager os ikke ansvar for følgeskader. Vi påtager os ikke ansvar for materialeskader eller personskader forårsaget af forkert brug eller manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. I sådanne tilfælde bortfalder garantien.

AIVIQ® forbeholder sig retten til at ændre brugervejledningen, farver, specifikationer, tilbehør, materialer og modeller når som helst uden varsel eller forpligtelse.

Alle rettigheder forbeholdes. Ingen del af denne publikation må gengives, distribueres eller overføres i nogen form eller på nogen måde, herunder fotokopiering, optagelse eller andre elektroniske eller mekaniske metoder, uden forudgående skriftlig tilladelse fra forlæggeren, bortset fra korte citater, der indgår i kritiske anmeldelser og visse andre ikke-kommercielle anvendelser, der er tilladt ved ophavsret. For tilladelsesanmodninger, kontakt os venligst på adressen/e-mailen på den sidste side.



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk

AIVIQ[®]
APPLIANCES

— **Aspire Brew** —
ESPRESSOMASKIN

BRUKERHÅNDBOK

Modell NO: AME-361S



NO - LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK

1. INNHOLDSFORTEGNELSE

1	INNHOLDSFORTEGNELSE	1
2	INTRODUKSJON	3
3	FORKLARING AV SYMBOLER	4
4	SIKKERHETSINSTRUKSJONER	4
5	TILTENKT BRUK	8
6	PAKKEN	9
7	TEKNISKE DATA	11
8	PRODUKTDELER	12
9	SIKKERHET VED BRUK	14
10	FØR FØRSTE BRUK	15
11	VELG RIKTIG KAFFEPULVER	17
12	BRUKSINSTRUKSJONER - KVERN	18
13	BRUKSINSTRUKSJONER - BRUK KAFFE	22
14	BRUKSINSTRUKSJONER - DAMPFUNKSJON	25
15	BRUKSINSTRUKSJONER - VARMTVANNSFUNKSJON	25
16	TILPASNING AV KAFFEUTVINNINGSTEMPERATUREN	26
17	PÅMINNELSE OM VANNMANGEL	27
18	AUTOMATISK AVSTENGNING	27
19	GJENOPPRETTING TIL FABRIKKINNSTILLINGER	27
20	FEILSØKING	28
21	VERKTØYKASSE OG RENGJØRINGSTILBEHØR	30
22	RENGJØRING	33
23	BACKFLUSHING GUIDE MED RENGJØRINGSTABLETTER	35
24	AVKALKING	36
25	VEDLIKEHOLD & SERVICE	39
26	OPPBEVARING & TRANSPORT	40
27	AVHENDING & RESIRKULERING	40
28	GARANTI & ANSVAR	42



Denne brukermanualen følger med **AIVIQ®** espressomaskinen og inneholder viktig informasjon om installasjon, sikkerhet, bruk og kassering. Les manualen nøye og følg instruksjonene og advarslene for å sikre din egen og andres sikkerhet.

Behold manualen for videre referanse, selv om du er kjent med produktet. Sørg for å inkludere denne manualen når du gir videre produktet til tredjepart.

Bildene i manualen er kun illustrative og kan avvike noe fra produktet. I så fall er **AIVIQ®** ikke forpliktet til å justere manualen. Bruk det faktiske produktet som referanse.

2. INNLEDNING

Gratulerer med ditt kjøp av **AIVIQ®** espressomaskinen. Vi er stolte av å tilby dette fantastiske produktet til våre kunder. Din nye espressomaskin er en investering som fortjener din omsorg og oppmerksomhet. Denne brukermanualen er laget for å hjelpe deg med å bruke produktet på en trygg og behagelig måte.

Vårt produkt er i samsvar med følgende nasjonale og europeiske krav:

	CE-merke: CE-merket (en forkortelse for det franske «conformité européenne») sertifiserer at et produkt møter EU-helse-, sikkerhets- og miljøkrav, og garanterer forbrukersikkerhet.
	Kompatibel med RoHS: Direktivene for Begrensning av Farer for Stoffene (RoHS) 2015/863/EU er et EU-direktiv for å begrense bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr. Hvert EU-medlemsland må innføre sine lover for å implementere dette direktivet. Hvis et produkt er RoHS-sertifisert, bekrefter dette at mengden farlige eller vanskelig fjernbare stoffer er begrenset til maksimalt tillatt nivå.
	LFGB Sertifikat: LFGB er den tyske forkortelsen for Mat- og Varer-loven, som anses som den viktigste matvaresikkerhetsloven i Tyskland. LFGB er den veiledende loven for Tysklands hygieneregler og regulerer sikkerhetsstandarder for mat og matrelaterte produkter i landet. Alle matvarer og matrelaterte produkter må bestå de nødvendige testene og være i samsvar med LFGB for å kunne selges på det tyske markedet. Generelt er LFGB strengere enn andre europeiske matkontaktforskrifter, som 1935/2004/EC.

Hvis du har spørsmål, merknader eller problemer med å bruke produktet, kan du gjerne kontakte oss via e-post: info@aiviq.dk.

Vi håper du nyter ditt kjøp!

3. FORKLARING AV SYMBOLER

Gjennom denne brukermanualen brukes følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



FARER:

Advarsel for farlige situasjoner som gjelder liv og eiendom.



ADVARSEL:

Advarsel for farlige situasjoner som gjelder liv og eiendom.



ADVARSEL:

Advarsel indikerer potensiell materialskade.

4. SIKKERHETSINSTRUKSJONER



LES brukerens instruksjoner nøye og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsinformasjonen. Hvis du ikke følger sikkerhetsinstruksjonene og informasjonen om riktig håndtering i denne manualen, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle personskader eller skade på eiendom som måtte oppstå. Slike tilfeller vil ugyldiggjøre garantien.

Elektriske apparater kan utsette mennesker, spesielt barn, for farer som kan forårsake alvorlige skader eller død. Bruken av elektriske apparater kan føre til farer som blant annet skade, brann, elektrisk sjokk og skade på det elektriske systemet. Denne sikkerhetsinformasjonen er ment å gi deg informasjonen du trenger for å bruke **AIVIQ®** espressomaskinen og unngå slike farer. Sunn fornuft og respekt for enheten vil bidra til å redusere risikoen for skade.

Alle mulige farer kan ikke dekkes her, men vi vil fremheve de viktigste. Vær også oppmerksom på advarslene eller sikkerhetsinstruksjonene i de enkelte kapitlene i denne manualen.

Kontakt oss via e-post på info@aiviq.dk, hvis du har spørsmål som ikke er besvart av disse advarslene og sikkerhetsinstruksjonene.

4.1. Generell Enhetssikkerhet

- Bruk aldri espressomaskinen til noe annet enn dens tiltenkte bruk (se kapittelet “TILTENKT BRUK”).
- Espressomaskinen er designet og ment for husholdnings- og kommersiell bruk, og er ikke egnet for industriell bruk.
- Espressomaskinen er ment for innendørs bruk kun. Bruk ikke enheten utendørs.
- Håndter enheten forsiktig. Rystelser, støt eller fall selv fra lav høyde kan skade enheten.
- Plasser alltid espressomaskinen på en stabil, hard, flat og horisontal overflate.
- Når den er i bruk, plasser espressomaskinen på en varmebestandig overflate. Hold espressomaskinen unna tepper, plast eller varmefølsomme objekter.
- Plasser ikke espressomaskinen under mekanisk stress.
- Enheten må installeres og monteres riktig og sikkert. Følg instruksjonene for å forhindre mulig skade/skader.
- Alle deler må være korrekt montert for å sikre enhetens sikkerhet.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten. De kan utgjøre en fare for brukeren og skade enheten.
- Slipp aldri noe objekt eller fingrene i noen åpning.
- Bruk ikke unødvendig kraft når du bruker knappene på espressomaskinen.
- Bruk ikke unødvendig kraft på displayet, og ikke berør displayet med skarpe objekter.
- Plasser aldri noe på espressomaskinen.
- La aldri espressomaskinen stå på mens den er på. Nær konstant oppsyn er nødvendig når den brukes nær små barn.
- Bruk ikke espressomaskinen i støvete omgivelser.
- La ikke espressomaskinen være i drift uten vann.
- Hvis det ikke lenger er mulig å bruke espressomaskinen trygt, ta den ut av drift og beskytt den mot utilsiktet bruk. En trygg drift kan ikke lenger garanteres hvis enheten:
 - er synlig skadet,
 - er ikke lenger fungerende riktig,
 - har blitt lagret over lengre tid i dårlige omgivelsesforhold eller
 - har blitt utsatt for alvorlige transportrelaterte påkjenninger.

Du kan ta enheten ut av drift ved å fjerne strømkabelen eller kutte av strømkabelens strømplugg.

4.2. Personer & Bruk

- Espressomaskinen er ikke et leketøy. Hold den utenfor rekkevidde for små barn.
- Denne enheten er en brannfare. Hold enheten utenfor rekkevidde fra små barn, spesielt under bruk og avkjøling.
- Barn kan bruke enheten kun under kontinuerlig voksenoppsyn.
- Espressomaskinen kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med redusert fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har fått opplæring eller instruksjon om sikker bruk av enheten og de forstår de resulterende farene.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn.
- Bruk aldri enheten hvis du er døsig eller har inntatt stoffer som reduserer reaksjonstiden (som smertestillende eller alkohol).
- Vær alltid oppmerksom. Vær oppmerksom på hva du gjør. Handle klokt. Bruk ikke espressomaskinen hvis du ikke er fokusert.

4.3. Elektronikk

- Du kan ikke rekonstruere, reparere selv eller demontere espressomaskinen. Dette kan skade enheten.
- Vedlikehold, modifikasjoner og reparasjoner kan kun utføres av produsenten, et profesjonelt verksted utpekt av produsenten, eller en tilsvarende kvalifisert person.
- Sjekk enheten fra tid til annen for skader. Bruk aldri enheten hvis den viser tegn på skade.
- Bruk ikke noen annen strømplugg eller strømadapter til denne enheten. Dette kan føre til svikt og/eller skade.
- Forsikre deg om at strømuttaket gir riktig spenningsnivå for å unngå skade på enheten.
- Koble kun enheten til et jordet strømuttak.
- Strømuttaket må være nær enheten og lett tilgjengelig.
- For å unngå energitap og mulige sikkerhetsrisikoer, trekk ut strømpluggen fra strømuttaket hvis du ikke bruker enheten i lengre perioder, og før rengjøring. Hvis du tror strømmen er slått av når bryteren er av, tar du feil: trekk alltid ut enheten.
- Slå aldri på og av espressomaskinen ved å trekke ut og sette inn strømpluggen. Bruk alltid Power-knappen << ⏻ >>.
- Tving aldri strømpluggen på strømkabelen inn i strømuttaket; hvis den ikke passer lett, slutt å bruke den. Sørg alltid for at strømpluggen på enheten er ordentlig koblet til strømuttaket.
- Hvis strømmen svikter under drift, slå av enheten umiddelbart og trekk strømpluggen fra strømuttaket.
- Hvis det produseres røyk, eller det er noen uvanlige lyder eller lukter, slå av espressomaskinen umiddelbart og fjern strømpluggen fra strømuttaket. I slike tilfeller bør ikke espressomaskinen brukes før den er inspisert av produsenten eller en tilsvarende kvalifisert person. Ikke inhaler røyk fra en potensiell brann. Hvis du har inhalert røyk, konsulter en lege. Inhalering av røyk kan være skadelig.
- I tilfelle brann: slukk ikke med vann. Erstatte flammene med en brannsikker teppe eller en passende brannslukker.
- Av sikkerhetsmessige årsaker, trekk alltid ut enheten i tilfelle tordenvær.

4.4. Strømkabel

- Rull ut strømkabelen helt før bruk.
- Modifiser ikke strømkabelen.
- Sjekk strømkabelen regelmessig for skader. Bruk aldri strømkabelen hvis det er tegn på skade.
- Berør ikke strømkabelen hvis den er skadet. En skadet strømkabel kan forårsake dødelig elektrisk støt. Slå først av den aktuelle strømkilden (f.eks. via den aktuelle strømbryteren) og trekk deretter strømpluggen ut av strømuttaket. Bruk aldri enheten hvis strømkabelen er skadet.
- For å forhindre risiko, kan skadede strømkabler kun byttes ut av produsenten, et profesjonelt verksted utpekt av produsenten eller en tilsvarende kvalifisert person.
- Trekk aldri ut strømpluggen fra strømuttaket ved å trekke i strømkabelen. Trekk alltid den fra strømuttaket med de tiltenkte gripene.
- Bær eller trekk aldri espressomaskinen ved strømkabelen.
- Pakk aldri strømkabelen rundt enheten. Dette vil føre til at kabelen slites raskt og går i stykker.
- Forsikre deg om at du ikke snubler i strømkabelen.
- La ikke strømkabelen henge over kanten av bord eller benk.
- Strømkabelen bør ikke være bøyd, fanget eller vridd.
- Forsikre deg om at strømkabelen ikke er klemmt, bøyd, skadet av skarpe kanter eller utsettes for mekanisk stress.
- Knapp aldri en knute i strømkabelen.
- Vri strømkabelen jevnlig hvis den blir vridd på grunn av bruk.
- Unngå overdreven termisk stress på strømkabelen fra ekstrem varme eller kulde.
- Hvis du bruker en forlengelseskabel til strømuttaket, sørg for at den totale elektriske effektforbruket til de tilkoblede enhetene ikke overstiger den vurderte kapasiteten.
- Barn kan bli viklet inn i strømkabelen når de leker med den (stranguleringsfare). Strømkabler er ikke leker.

4.5. Varme & Kjøling

- Espressomaskinen kan bli varm under drift. Dette er normalt.
- Dekke ikke enheten eller ventilasjonshullene mens den er i drift, da dette kan føre til at espressomaskinen blir overopphetet. Dette kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
- Dekke ikke enheten med noe når den fortsatt er varm. Dette kan føre til brann.
- Sørg for at ventilasjonen rundt enheten er god. La alltid en minimumsavstand på 10 cm rundt enheten for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.
- Hold enheten unna varmekilder og områder med relativt høy omgivelsestemperatur (f.eks. komfyrer eller andre varmekilder). Bruk aldri enheten nær åpen flamme (som brennende stearinlys) eller på varme overflater.
- Enheten bør ikke brukes på overflater som tepper og plast eller i nærheten av varmekfølsomme objekter.
- Espressomaskinen er designet for å fungere best i normale omgivelsestemperaturer mellom 0°C og 35°C og lagres ved temperaturer mellom 0°C og 45°C. Espressomaskinen kan bli skadet, og levetiden kan forkortes hvis enheten brukes eller lagres utenfor dette temperaturintervallet. Utsett ikke enheten for dramatiske temperaturforandringer. Lagre ikke enheten i en varm bil eller i direkte sollys i lengre perioder. Ikke plasser enheten nær et vindu (spesielt om sommeren).

4.6. Vann

**ADVARSEL:**

Denne enheten er ikke vanntett.

- Bruk aldri espressomaskinen med våte eller fuktige hender. Fukt kan føre til elektrisk støt eller kortslutning.
- Berør aldri pluggen med våte eller fuktige hender når du kobler til eller fra strømuttaket. Fukt kan føre til elektrisk støt eller kortslutning.
- Bruk ikke espressomaskinen i høyt fuktige miljøer.
- Bruk ikke espressomaskinen i eller nær et bad, dusj, svømmebasseng eller et beholder fylt med vann, som en vask.
- Bruk ikke i våte miljøer og ikke dypp i væske. Hell aldri væsker over eller nær espressomaskinen. Det er en risiko for elektrisk støt eller kortslutning. Hvis væske kommer i kontakt med huset, trekk ut pluggen umiddelbart og slå deretter av espressomaskinen.
- Rekk ikke etter enheten hvis den har falt i vannet. Trekk umiddelbart ut strømpluggen og ta den deretter ut av vannet.
- Forsikre deg om at enheten er plassert på en tørr overflate.

5. TENKT BRUK

AIVIQ® espressomaskinen er designet for å brygge espresso, en konsentrert kaffe-drikk laget ved å presse varmt vann gjennom finmalt kaffe under høyt trykk. Hovedfunksjonen til maskinen er å produsere rik, sterk espresso med et lag av crema. Denne espressomaskinen er utstyrt med en dampstav for å skumme melk og gir varmt vann for te eller Americano.

AIVIQ® espressomaskinen brukes både i hjemlige og kommersielle omgivelser.

**ADVARSEL:**

Bruk kun dette produktet som beskrevet i denne brukermanualen. Enhver annen bruk anses som feilaktig og kan føre til personskader eller materiell skade. **AIVIQ®** er ikke ansvarlig for skade eller skade som skyldes feilaktig eller uforsiktig bruk.

6. PAKKEN

6.1. Innhold

Følgende komponenter er inkludert i leveransen:

- | | |
|--|-------|
| 1. Espressomaskin | 1 stk |
| 2. Brukermanual | 1 stk |
| 3. Tamper | 1 stk |
| 4. Backflushing Disc | 1 stk |
| 5. Melkekopp | 1 stk |
| 6. Portafilter (med en dobbelt kopp-filter inni portafilteret) | 1 stk |
| 7. Enkeltvegg Enkelt-kopp-filter | 1 stk |
| 8. Rensepinne | 1 stk |
| 9. Rensebørste | 1 stk |



6.2. Utpakking

Fjern alt fra emballasjen og sjekk for skader. Hvis dette er tilfelle, ikke bruk espressomaskinen. Vær forsiktig når du åpner pakken for å unngå skade på produktet.

Etter utpakking, sjekk om leveransen er komplett og om alle deler er i god stand. Hvis du mangler en del eller hvis en del er skadet, vennligst kontakt oss på e-post: info@aiviq.dk.

Før bruk, fjern all emballasje og klistremerker eller etiketter.

6.3. Sikkerhet under utpakking

Ikke la emballasjemateriale eller tilbehør ligge rundt uforsiktig under utpakking. Det kan bli farlig leke-materiell for barn. Kast ikke emballasjematerialene før espressomaskinen er installert og fungerer.



ADVARSEL: Plastposer & Folier.

For å unngå kvelningsfare, hold plastposer og folier unna babyer og barn. Tynne folier kan feste seg til nesen og munnen og hindre pusten.



ADVARSEL: Stranguleringsfare.

Kabler, ledninger, tråder eller rør lengre enn 22 cm kan være skadelige for babyer og små barn. Barn kan bli viklet inn i dreneringsslangen mens de leker. Ikke la slangen ligge rundt.



ADVARSEL: Skarpe punkter (Rensepinne)

Små barn kan stikke seg (også i øynene) mens de leker med Rensepinnen. Ikke la Rensepinnen ligge rundt mens du pakker ut.



7. TEKNISKE DATA

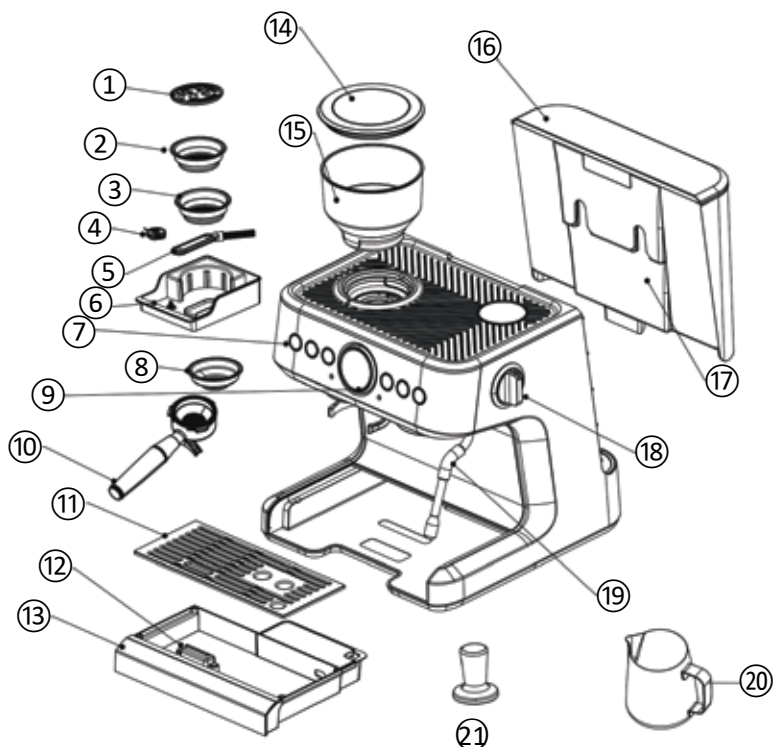

MERK:

På grunn av kontinuerlige forbedringer på produktet vårt, kan de tekniske spesifikasjonene endres uten forvarsel.

Produktnavn	Espressomaskin
Modell	Aspire Brew
Modellnummer	AME-361S
Merke	AIVIQ®
Farge	Grå
Materiale	Rustfritt stål
Spenningsnivå	220 ~ 240V
Frekvens	50/60Hz
Effekt	2520 ~ 3000W
Vannbeholder kapasitet	2,8 L (avtakbar)
Trykk	15bar
Temperaturkontroll	PID (2° nøyaktighet)
Malingsinnstillinger	30 (justerbar)
Kjeler	Dobbelt system
Beskyttelsesklasse	I ⊕
Lengde på strømkabel	1m
Vekt	9.9kg
Dimensjoner (LxBxH)	350x325x410mm
Sertifiseringer	CE, RoHS, LFGB

8. PRODUKTSDELER

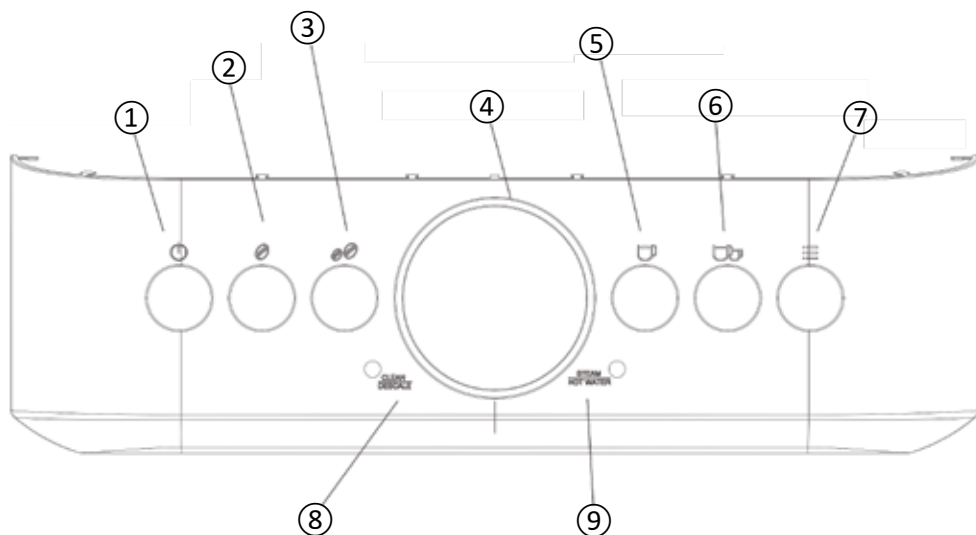
8. Espressomaskinen



- ① Rengjøringsplate
- ② Enkel-lags dobbel-kopp filter
- ③ Dobbel-lags dobbel-kopp filter
- ④ Rengjøringspinne
- ⑤ Rengjøringsbørste
- ⑥ Verktøykasse
- ⑦ Trykkmåler
- ⑧ Enkel-lags enkel-kopp filter
- ⑨ Kontrollpanel
- ⑩ Trykksatt portafilter
- ⑪ Dryppplate

- ⑫ Flytdeksel
- ⑬ Dryppbrett
- ⑭ Bønneboksdeksel
- ⑮ Bønneboks
- ⑯ Vannbeholderdeksel
- ⑰ Vannbeholder
- ⑱ Damp/Varme vannhåndtak
- ⑲ Dampprør
- ⑳ Melkekopp
- ㉑ Kaffetamper

8.2. Kontrollpanelet



- ① ON/OFF knapp <<⏻>>
- ② Enkel kopp (Kvern) knapp <<☕>>
- ③ Dobbelt kopp (Kvern) knapp <<☕☕>>
- ④ Trykkmåler
- ⑤ Enkel kopp (Kaffe) knapp <<☕>>
- ⑥ Dobbelt kopp (Kaffe) knapp <<☕☕>>
- ⑦ Program knapp <<⌚>>
- ⑧ Damp/Avkalkningsindikator <<CLEAN INDICATOR>>
- ⑨ Damp/Varme vannindikator <<STEAM HOT WATER>>

8.4. Damp/Varme vannhåndtak



Damp



AV



Varmt vann

9. DRIFTSKAPSELIG SIKKERHET



ADVARSLER:

1. Trykk

For å forhindre at varmt damp og varmt vann forårsaker forbrenning på kroppen eller andre personskader, samt for å unngå skade på produktet, fjern ikke vannbeholderen eller portafilteret mens espressomaskinen brygger kaffe eller skummer melk.

Før du fjerner portafilteret for å brygge en annen kopp kaffe, må du sørge for at espressomaskinen er i standby-modus.

Hvis du trenger å tilsette mer vann til vannbeholderen, slå av espressomaskinen ved å trykke på Power Button <<  >>. Når alle indikatorene lyser av, er espressomaskinen helt slått av.

Når du trekker kaffe, sørg for at portafilteret er låst på plass for å unngå at det løsner på grunn av trykkbygging, noe som kan føre til skade.

2.2. Høy temperatur

Mens espressomaskinen er i drift, ikke plasser hendene eller andre kroppsdelar under portafilteret eller nær damp røret for å unngå forbrenning.

Ikke berør damp røret direkte med hendene eller andre kroppsdelar. Justér damp røret kun ved å holde silikonbeskyttelsen rundt det.



DAMP



VARM

10. FØR FØRSTE BRUK

10.1. Rengjøring av utskiftbare deler

Alle utskiftbare deler av din nye espressomaskin må vaskes grundig før de brukes for første gang (se kapittelet “RENGJØRING”). Dette anbefales av følgende grunner:

A. Fabrikasjonerester:

Enheten din kan inneholde rester som oljer, smøremidler, støv eller andre stoffer brukt under produksjonen. Vasking av delene bidrar til å fjerne disse restene, og sikrer at du ikke inntar eller kommer i kontakt med potensielt skadelige stoffer.

B. Vedlikehold av hygiene:

Vask før bruk bidrar til å opprettholde hygienestandarder. Vask av delene reduserer sjansene for at skitt, bakterier eller bakterier på overflaten av enheten kontaminerer maten.

C. Fjerning av lukt:

Din nye enhet kan ha en merkbar lukt etter utpakking. Vask delene for å fjerne eventuelle ubehagelige lukter.

D. Emballasjemateriale:

Emballasjematerialer kan inneholde kjemikalier eller lim som ikke er ment for direkte kontakt med drikken din. Vask delene for å fjerne eventuelle rester av emballasjematerialer som kan påvirke smaken eller kvaliteten på kaffen.

10.2. Rengjøring av de interne rørene

Før første bruk, eller hvis espressomaskinen ikke har vært brukt på lenge, følg trinnene nedenfor for å skylle og varme opp de interne rørene.

1. Fyll vannbeholderen med rent vann. Sørg for at vannstanden ikke overstiger MAX-merket.
2. Installer bønneboksen riktig i posisjon (se seksjon 12.1.).
3. Justér det trykk-satte trakten med traktenes brakett (ikke tilsett kaffepulver på dette stadiet). Vri trakten mot klokken for å låse den sikkert på plass. Sett inn filteret for enkel kopp eller dobbel kopp etter behov.
4. Koble espressomaskinen til en strømkilde. Sørg for at håndtaket er i <<  >> posisjon. Trykk på ON/OFF-knappen <<  >>. Indikatoren vil blinke, og indikatorene for Enkel kopp (Kvern) knapp <<  >> og Dobbelt kopp (Kvern) knapp <<  >> vil lyse. Samtidig vil indikatorene for Enkel kopp (Kaffe) knapp <<  >>, Dobbelt kopp (Kaffe) knapp <<  >>, og Program knapp <<  >> slås av. Espressomaskinen går nå inn i forhåndsoppvarming-modus.
5. Når forhåndsoppvarming er fullført, vil espressomaskinen bytte til standby-modus. På det tidspunktet vil alle indikatorene bortsett fra <<  >> indikator lyse jevnt, og espressomaskinen er klar til bruk.
6. Vri håndtaket til <<  >>. Etter en kort stund vil damp begynne å komme ut av damprøret. Sørg for at damprøret er rettet mot Dryppbrettet, eller bruk en kopp for å samle det varme vannet.
7. Trykk på Enkel kopp (Kaffe) knapp <<  >> eller Dobbelt kopp (Kaffe) knapp <<  >> for å rengjøre de interne rørene i espressomaskinen. Bruk en kopp for å samle vannet og unngå risikoen for forbrenning.

**ADVARSEL:**

Ikke plasser noen del av kroppen nær portafilteret eller damp røret under varmt vannutlevering for å unngå forbrenning.

8. Når vannet har sluttet å strømme, tøm Dryppbrettet eller koppen som ble brukt til å samle vann.
9. Vask grundig alle utskiftbare deler av espressomaskinen med varmt vann.

11. VELG RIKTIG KAFFEPULVER

11.1. Kaffepulver

For best espresso, bruk nykvernet, mørkristet kaffebønner. Franskbrent eller espressobrent anbefales.

Pre-kvernet kaffe mister aromaen etter 7 til 8 dager med mindre det lagres i en tett beholder på et kjølig, tørt sted, helst i en lufttett, vakuumforseglet beholder. Ikke oppbevar kaffe i kjøleskapet eller fryseren, da fuktighet kan påvirke smaken. Generelt anbefales ikke bruk av pre-kvernet kaffe. Nykvernet kaffe bevarer aromaen bedre og gir espresso av høyere kvalitet.

11.2. Kvern

**MERK:**

Kverning er et viktig trinn i espresso-bryggingsprosessen og krever øvelse.

- Den ideelle kvernen skal ha en tekstur som minner om salt.
 - For fin: Kaffen kan strømme ujevnt eller ikke brygge ordentlig.
 - For grov: Vannet vil passere for raskt, og svekke aromaen og smaken.
- Du kan justere kverninnstillingen ved hjelp av kvernerens innstillinger. Den ideelle innstillingen avhenger av typen og kvaliteten på kaffebønnene, så justeringer kan være nødvendige for best resultat.
- For nyristede kaffebønner (innen 1 måned), sett kverninnstillingen mellom 5-10.
 - Double-cup Grind knappen gir omtrent 19g malt kaffe.
 - Single-cup Grind knappen gir omtrent 13g malt kaffe.
- For å opprettholde best kverneytelse og kaffens smak, ikke overfyll bønneboksen, da overskytende bønner kan absorbere fuktighet og påvirke kverneprosessen.

**MERK:**

For å oppnå en jevn og ensartet kvern, juster alltid kverneninnstillingene basert på typen og kvaliteten på kaffebønnene for best mulig espressoekstraksjon.

12. BRUKSANVISNINGER - KVERNING

12.1. Kvern Kaffebønner

1. Før du aktiverer kvernfunksjonen, sørg for at alle nødvendige deler er korrekt installert, med henvisning til Fig. 1 og Fig. 2.

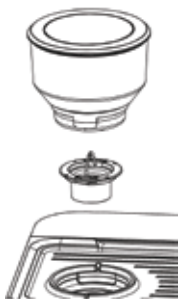


Fig. 1:

Installer kutterhodet og stram det med klokken. Installer deretter bønneboksen og fest den som vist i Fig. 2.

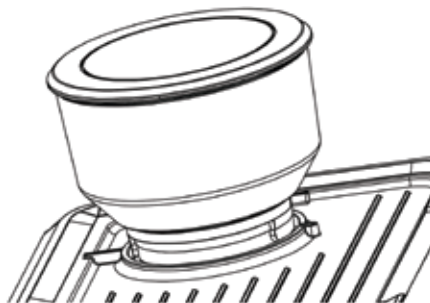


Fig. 2:

Justér bønneboksen med den røde markeringen. Trykk ned, roter med klokken, og fest den i maskinen.

2. Bønneboksen har markeringer som indikerer kaffens grovhet (se Fig. 3). For å justere kverninnstillingen, sørg for at ønsket innstilling på bønneboksen er justert med markeringen på lokket (som vist i Fig. 4).

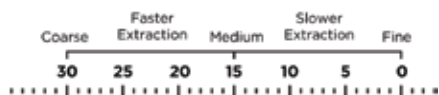


Fig. 3:

Kaffekvernens innstilling går fra 0 til 30, med lavere tall for finere kaffe og høyere tall for grovere kaffe.



Fig. 4:

3. Etter at alle nødvendige deler er riktig installert, er kvernen klar for normal bruk.

4. Tilsett en passende mengde kaffebønner i bønneboksen. For å unngå at bønnene blir våte og påvirker kverneprosessen og den endelige kaffesmaken, ikke overfyll bønneboksen.

5. Som vist i Fig. 5, plasser portafilteret i pulver-mottakerholderen.



Fig. 5:

12.2. Single-Cup (Grind) Knapp

Trykk på Single-Cup (Grind) knappen <<☉>>. Dens indikator vil blinke, mens indikatorene for Program knappen <<☉>> og Double-Cup (Grind) knappen <<☉>> vil slås av. Kvernen vil starte automatisk.

Den vil stoppe når den forhåndsinnstilte mengden malt kaffe er nådd. Du kan også trykke på Single-Cup (Grind) knappen <<☉>> igjen for å manuelt stoppe kvernen under operasjonen.



MERK:

Standard kvernetid for en Single-cup dose er omtrent 9 sekunder. Ved kverning mellom innstillingene 5 og 10, produserer kvernen rundt 13 gram kaffe, som vanligvis gir gode ekstraksjonsresultater. (Disse parametrene kan kreve små justeringer avhengig av ristesnivået og friskheten til kaffebønnene.)

12.3. Double-Cup (Grind) Knapp

Trykk på Double-Cup (Grind) knappen <<☉>>. Dens indikator vil blinke, mens indikatorene for Program knappen <<☉>> og Single-Cup (Grind) knappen <<☉>> vil slå av. Kvernen vil starte automatisk.

Den vil stoppe når den forhåndsinnstilte mengden malt kaffe er nådd. Du kan også trykke på Double-Cup (Grind) knappen <<☉>> igjen for å manuelt stoppe kvernen under operasjonen.



MERK:

Standard kvernetid for en Double-cup dose er omtrent 13 sekunder. Ved kverning mellom innstillingene 5 og 10, produserer kvernen rundt 19 gram kaffe, som vanligvis gir gode ekstraksjonsresultater. (Disse parametrene kan trenge små justeringer avhengig av ristesnivået og friskheten til kaffebønnene.)

Forberedelse for Ekstraksjon:

1. Fjern portafilteret, bank det forsiktig på benken, og tilsett den malte kaffen i filteret. Bruk tamperen til å komprimere kaffen med et trykk på omtrent 12,5 kg.
2. Sett portafilteret i holderen ved å vri det mot klokken. Espressomaskinen vil nå gå inn i kaffeekstraksjonsfasen.



MERK:

1. Hvis bønneboksen ikke er installert, vil indikatorene for både Single-Cup (Grind) <<☉>> og Double-Cup (Grind) <<☉>> knappene blinke samtidig. Hvis du trykker på en av knappene i denne tilstanden, vil begge indikatorene fortsette å blinke og tre pip vil høres.
2. Hvis kvernfunksjonen ikke fungerer riktig, vil indikatorene for Single-Cup (Grind) <<☉>> og Double-Cup (Grind) <<☉>> knappene blinke hvitt, og tre pip vil høres.
3. Hvis kvernen kjører kontinuerlig i 3 minutter og intervallet mellom brukene er mindre enn 6 minutter, vil espressomaskinen midlertidig deaktivere kvernfunksjonen for å beskytte kvernsystemet. I løpet av denne beskyttelsesiden, når du trykker på Single-Cup (Grind) <<☉>> eller Double-Cup (Grind) <<☉>> knappen, vil begge indikatorene blinke vekselvis, og tre pip vil høres. Når kvernen har hvilt i 6 minutter, vil restriksjonen automatisk bli løftet og kverningen kan fortsette.

12.4. Innstilling av Kvernetiden for Single-cup (Grind) Knappen

Du kan justere kvernetiden etter eget ønske ved å følge trinnene nedenfor:

Trykk og hold Single-Cup (Grind) knappen <<  >> i omtrent 3 sekunder. Indikatorene for Single-Cup (Grind) knappen <<  >> og Program knappen <<  >> vil begynne å blinke, mens Double-Cup (Grind) knappen <<  >> indikator vil slås av. Kvernen vil starte. Når ønsket mengde malt kaffe er utdelt, slipp Single-Cup (Grind) knappen <<  >>. Et pip vil høres, og bekrefte at den nåværende innstillingen er lagret. Espressomaskinen vil deretter gå tilbake til standby-modus.

12.5. Innstilling av Kvernetiden for Double-cup (Grind) Knappen

Du kan justere kvernetiden etter eget ønske ved å følge trinnene nedenfor:

Trykk og hold Double-Cup (Grind) knappen <<  >> i omtrent 3 sekunder. Indikatorene for Double-Cup (Grind) knappen <<  >> og Program knappen <<  >> vil begynne å blinke, mens Single-Cup (Grind) <<  >> knappens indikator vil slås av. Kvernen vil deretter begynne å kjøre. Når ønsket mengde malt kaffe er utdelt, slipp Double-Cup (Grind) knappen <<  >>. Et pip vil høres, og bekrefte at den nåværende innstillingen er lagret. Espressomaskinen vil deretter gå tilbake til standby-modus.

12.6. Fabrikktilbakestilling for Kvernetid

Du kan tilbakestille kvernetiden for både Single-Cup (Grind) <<  >> og Double-Cup (Grind) <<  >> knappene til fabrikkinnstillinger ved å følge instruksjonene nedenfor mens espressomaskinen er i standby-modus:

(1) Tilbakestilling av Single-Cup (Grind) tid

Trykk og hold både Single-Cup (Grind) knappen <<  >> og Program knappen <<  >> samtidig. De tilsvarende indikatorene vil blinke to ganger. Slipp knappene etter at et pip høres. Espressomaskinen vil gå tilbake til standby-modus, og kvernetiden vil bli tilbakestilt til fabrikkstandard.

(2) Tilbakestilling av Double-Cup (Grind) tid

Trykk og hold både Double-Cup (Grind) knappen <<  >> og Program knappen <<  >> samtidig. De tilsvarende indikatorene vil blinke to ganger. Slipp knappene etter at et pip høres. Espressomaskinen vil gå tilbake til standby-modus, og kvernetiden vil bli tilbakestilt til fabrikkstandard.

**MERK:**

1. Espressomaskinen leveres med to enkeltlagsfiltre og to dobbeltlagsfiltre.
2. Enkeltlagsfiltre er designet for finere kaffepulver. Det anbefales å stille kvernen mellom 0 og 15.
3. Dobbeltlagsfiltre er ment for grovere kaffepulver. Det anbefales å stille kvernen mellom 15 og 30.

13. BRUKSANVISNINGER - BRYGGING AV KAFFE

**MERK:**

Kaffe-brygging og varmtvanns- eller dampfunksjoner kan aktiveres samtidig.

13.1. Brygg en Enkel-kopp Kaffe

I standby-modus, installer Single-cup filteret i Portafilteret og tilsett omtrent 13 gram kaffepulver. Bruk kaffetamperen til å komprimere kaffen med et trykk på omtrent 12,5 kg.

Justér Portafilteret med Portafilterholderen, og vri det mot venstre for å låse det på plass. Plasser en kaffekopp på Dryppbrettet.

Trykk på Single-Cup (Coffee) knappen <<☕>>. Dens indikator vil blinke, og indikatorene for Double-Cup (Coffee) knappen <<☕>> og Program knappen <<☕>> vil slås av. Espressomaskinen vil begynne å brygge en enkel kopp kaffe.

Når den forhåndsinnstilte kaffemengden (omtrent 30 ml) er nådd, vil espressomaskinen automatisk stoppe og gå tilbake til standby-modus.

13.2. Brygg en Dobbel-kopp Kaffe

I standby-modus, installer Double-cup filteret i Portafilteret og tilsett omtrent 19 gram kaffepulver. Bruk kaffetamperen til å komprimere kaffen med et trykk på omtrent 12,5 kg.

Justér Portafilteret med Portafilterholderen, og vri det mot venstre for å låse det på plass. Plasser to kaffekopper på Dryppbrettet.

Trykk på Double-Cup (Coffee) knappen <<☕>>. Dens indikator vil blinke, og indikatorene for Single-Cup (Coffee) knappen <<☕>> og Program knappen <<☕>> vil slås av. Espressomaskinen vil begynne å brygge en dobbel kopp kaffe.

Når den forhåndsinnstilte kaffemengden (omtrent 60 ml) er nådd, vil espressomaskinen automatisk stoppe og gå tilbake til standby-modus.


FORSLAG: Forvarming av espressomaskinen

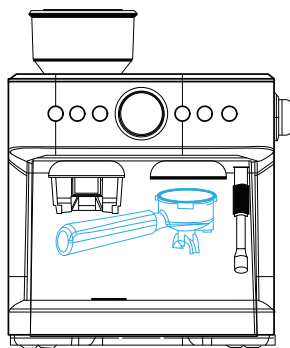
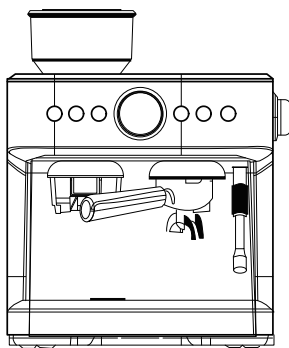
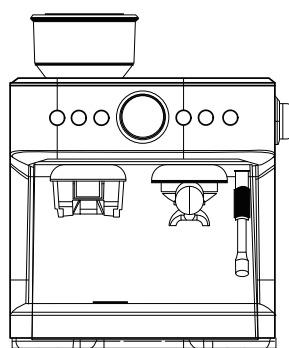
For optimal kaffe-brygging, anbefales det å forvarme espressomaskinen, inkludert Portafilteret, filtre og kopper, før brygging. Dette sikrer at kaffen ikke blir påvirket av kulden i espressomaskinen.

For å forvarme, følg disse trinnene:

1. Plasser filteret i Portafilteret.
2. Installer Portafilteret på Portafilterholderen.
3. Plasser en kopp riktig på Dryppbrettet.
4. Trykk på enten Single-Cup (Coffee) knappen <<  >> eller Double-Cup (Coffee) knappen <<  >> for å aktivere espressomaskinen.
5. Når espressomaskinen stopper, kan du begynne å brygge kaffen.


MERK:

Når du brygger kaffe, sørg for at Portafilteret er vridd mot venstre til riktig posisjon, som vist i figurene nedenfor.


NO-1

NO-2

NO-3

13.3. Tilpassede Innstillinger

Du kan justere mengden kaffe som dispenseres for både Single-cup og Double-cup brygging. Det justerbare området er 20 ml til 400 ml.

(1) Justering av Single-Cup Kaffe Dispensering Mengde

Hold og trykk på Single-Cup (Coffee) knappen <<  >> i omtrent 3 sekunder. Indikatorene for Single-Cup (Coffee) <<  >> og Program <<  >> vil blinke, mens Double-Cup (Coffee) <<  >> indikatoren vil slås av.

Kaffen vil begynne å dispenseres.

Når ønsket mengde kaffe er dispenseres, slipp Single-Cup (Coffee) knappen <<  >>. Du vil høre et pip, og den nåværende innstillingen vil bli lagret. Espressomaskinen vil gå tilbake til standby-modus.

(2) Justering av Double-Cup Kaffe Dispensering Mengde

Hold og trykk på Double-Cup (Coffee) knappen <<  >> i omtrent 3 sekunder. Indikatorene for Double-Cup (Coffee) <<  >> og Program <<  >> vil blinke, mens Single-Cup (Coffee) <<  >> indikatoren vil slås av.

Kaffen vil begynne å dispenseres.

Når ønsket mengde kaffe er dispenseres, slipp Double-Cup (Coffee) knappen <<  >>. Du vil høre et pip, og den nåværende innstillingen vil bli lagret. Espressomaskinen vil gå tilbake til standby-modus.

(3) Fabrikktilbakestilling for Single-Cup Kaffe Dispensering Mengde

I standby-modus, hold og trykk samtidig på Single-Cup (Coffee) <<  >> og Program <<  >> knappene. De tilsvarende indikatorene vil blinke to ganger.

Etter å ha hørt et pip, slipp begge knappene. Single-cup dispenseringsmengden vil tilbakesettes til fabrikkinnstillingen, og espressomaskinen vil gå tilbake til standby-modus.

(4) Fabrikktilbakestilling for Double-Cup Kaffe Dispensering Mengde

I standby-modus, hold og trykk samtidig på Double-Cup (Coffee) <<  >> og Program <<  >> knappene. De tilsvarende indikatorene vil blinke to ganger.

Etter å ha hørt et pip, slipp begge knappene. Double-cup dispenseringsmengden vil tilbakesettes til fabrikkinnstillingen, og espressomaskinen vil gå tilbake til standby-modus.

14. BRUKSANVISNINGER - DAMPFUNKSJON



ADVARSEL:

Dampfunksjonen produserer høytemperatur damp. Unngå kontakt med damputløpet for å unngå forbrenning.

I standby-modus, vri håndtaket til dampposisjonen <<☉>>. Den tilsvarende  indikator vil blinke, mens Program knappen <<☉>> indikatoren vil slås av. Espressomaskinen vil begynne å produsere damp.

Når dampproduksjonen er ferdig, vri håndtaket tilbake til standby-posisjonen <<☿>>. Espressomaskinen vil gå ut av dampmodus og gå tilbake til standby-modus.



MERK:

For å oppnå optimal skumproduksjon:

1. Først, vri håndtaket til dampposisjonen i 3-5 sekunder for å slippe ut overflødig vann fra damp røret.
2. Deretter, vri håndtaket tilbake til standby <<☿>>, sett damp røret i melken.
3. Vri håndtaket til damp igjen for å begynne å skumme melken.
4. Etter damping, vri umiddelbart håndtaket tilbake til standby-posisjonen <<☿>>.

15. BRUKSANVISNINGER - VARMVANNSFUNKSJON

I standby-modus, vri håndtaket til varmtvannsposisjonen <<☉>>. Varmtvannndindikatoren  vil blinke, og Program knappen <<☉>> indikatoren vil slås av. Espressomaskinen vil begynne å dispensere varmt vann.

Når varmtvannsdispensjonen er ferdig, vri håndtaket tilbake til standby-posisjonen <<☿>>. Espressomaskinen vil gå ut av varmtvannsmodus og gå tilbake til standby.

16. TILPASSE EKSTRAKTIONSTEMPERATUR

Denne espressomaskinen har PID temperaturkontroll, som kontinuerlig overvåker oppvarmingsblokken for å sikre en stabil vanntemperatur for optimal kaffeekstraksjon ved 92°C.

Du kan justere ekstraksjonstemperaturen innenfor et område fra 88°C til 96°C, i trinn på 2°C, for å passe ulike smakspreferanser.

- En høyere temperatur gir økt bitterhet og redusert syreinnhold.
- En lavere temperatur gir redusert bitterhet og økt syreinnhold.

For å gå inn i temperaturinnstillingsmodus:

Hold og trykk på Program knappen <<  >> i 3 sekunder. Espressomaskinen vil pipe, og Program indikatoren <<  >> vil begynne å blinke.

Velg deretter ønsket ekstraksjonstemperatur ved å trykke på en av følgende knapper:

- Single-cup (Grind) knapp <<  >> -> 90°C (indikatoren lyser fast)
- Double-cup (Grind) knapp <<  >> -> 92°C (indikatoren lyser fast)
- Single-cup (Coffee) knapp <<  >> -> 94°C (indikatoren lyser fast)
- Double-cup (Coffee) knapp <<  >> -> 96°C (indikatoren lyser fast)

Alle andre indikatorer vil slås av når én temperatur er valgt.

Trykk på Program knappen <<  >> igjen for å bekrefte. Et pip vil høres, og espressomaskinen vil gå tilbake til standby-modus.



VIKTIG:

- Etter at du har gått inn i tilpassingsmodus, vil espressomaskinen automatisk forlate modusen og gå tilbake til standby hvis ingen knapp trykkes innen 1 minutt.
- For å manuelt forlate innstillingsmodus, trykk på ON/OFF-knappen <<  >> når som helst under operasjonen.

17. VANNMANGEL PÅMINNELSE

Når vannbeholderen er tom, vil espressomaskinen minne brukeren om å fylle den. På det tidspunktet vil indikatorene for <<  >>, <<  >>, <<  >>, <<  >>, <<  >>, og <<  >> blinke, ledsaget av hørbare pip.



MERK:

- Påminnelsen vil vises hvis kaffepulveret er for fint og espressomaskinen ikke kan brygge kaffe.
- Buzzerlyden vil høres fem ganger, og vil ikke fortsette uendelig.
- Hvis det ikke er noen handling innen ett minutt etter påminnelsen, vil espressomaskinen automatisk gå tilbake til standby-modus.

18. AUTOMATISK AVSLÅING

Etter at espressomaskinen går i standby-modus, vil den automatisk slå seg av hvis det ikke er noen operasjon innen 20 minutter.

19. GJENOPPRETT TIL FABRIKKINNSTILLINGER

I standby-modus, trykk og hold både ON/OFF-knappen <<  >> og Program-knappen <<  >> samtidig. Et pip vil høres, og alle indikatorene vil blinke to ganger, og espressomaskinen vil gå tilbake til standby-modus med fabrikkinnstillingene gjenopprettet.

20. FEILSØKING

Vi har laget en liste med spørsmål og svar for å hjelpe folk med å forstå hvordan de kan løse et bestemt problem. Hvis du fortsatt har problemer, kan du kontakte oss.



ADVARSEL:

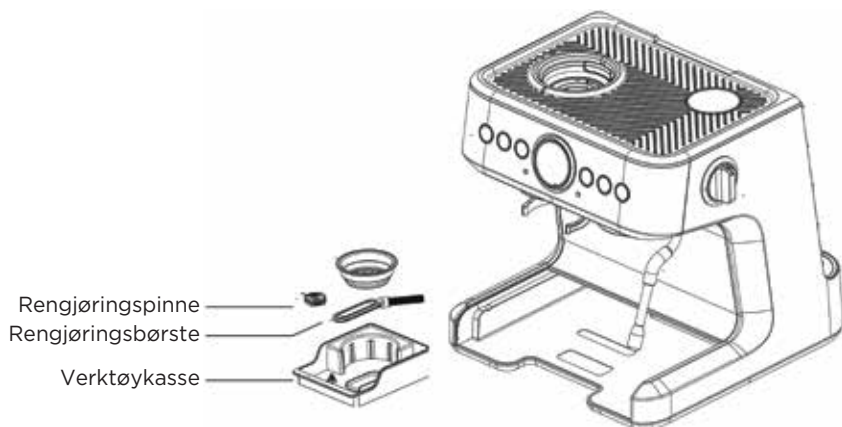
Vennligst ikke demonter espressomaskinen. Kontakt oss hvis årsaken til feilfunksjonen ikke blir funnet.

 Problem	 Mulig årsak	 Løsning
Ingen indikasjon.	Pluggen er ikke riktig tilkoblet og Power-knappen <<  >> er ikke trykket.	Sett inn strømpluggen og sørg for at Power-knappen <<  >> er trykket.
Indikatorene for Single-cup (Grind) og Double-cup (Grind) knappene blinker samtidig.	Bønneboksen er ikke installert.	Installer Bønneboksen riktig i sin posisjon.
Vann vises nederst på maskinen.	Vannbeholderen eller Dryppbrettet er ikke riktig installert.	Sørg for at Vannbeholderen og Dryppbrettet er riktig installert.
	Dryppbrettet er fullt.	Sørg for at Dryppbrettet er tomt.
En tikking høres etter at maskinen starter, etterfulgt av en susende lyd etter at kaffen er dispensert.	Dette skyldes trykkreguleringsventilens drift.	Dette er et normalt fenomen.
Ingen kaffe kommer ut av portafilteret, kaffen strømmer ujevnt, eller portafilteret kan ikke installeres ordentlig i portafilterholderen.	Mengden kaffepulver er for mye, for fint malt, eller tampet med for mye trykk.	Mengden kaffepulver bør ikke overstige standardgrensen. Juster kverneinnstillingen tilpasset til kverningen. Ikke påfør gjentatte ganger for mye trykk når du tampner kaffepulveret.

Kaffen mangler crema.	Kaffebønnene er fuktige, eller kaffekverningen er for grov.	Bruk ferske kaffebønner og en moderat kverningsstørrelse for optimal kaffekvalitet.
Ingen damp produseres.	Maskinen ble ikke forvarmet før dampfunksjonen ble brukt.	Maskinen kan kun produsere damp etter å ha blitt forvarmet i dampposisjon.
	Damputtaket er blokkert.	Maskinen kan trenge avkalkning, og damputtaket bør rengjøres med en rengjøringsnål.
Maskinen kan ikke lage kaffe eller dispensere varmt vann umiddelbart etter damping, og den vil automatisk pumpe vann.	Etter at dampingen er fullført, må det interne trykket frigjøres for å senke temperaturen. I løpet av denne tiden kan ingen andre operasjoner utføres. Vannpumpeprosessen hjelper til med å kjøle ned oppvarmingselementet raskt.	Det tar omtrent 20–30 sekunder å frigjøre trykket og kjøle ned. Når denne prosessen er fullført, vil indikatorene på kontrollpanelet fungere som normalt, og maskinen vil være klar til å lage kaffe og varmt vann igjen.
Den kontinuerlige kverningstiden er mer enn 3 minutter innen 6 minutter.	Startfeil. Motorstart er deaktivert.	Espressomaskinen vil gå tilbake til normal drift etter 6 minutter.

21. VERKTØYKASSE OG RENGJØRINGSTILBEHØR

Espressomaskinen er utstyrt med en verktøykasse for oppbevaring av rengjøringspinne og rengjøringsbørsten. Single-cup filteret og Double-cup filteret kan også oppbevares i verktøykassen. Verktøykassen er plassert på den nedre venstre delen av espressomaskinen. Du kan trekke den ut etter å ha fjernet Dryppbrettet fra espressomaskinen.



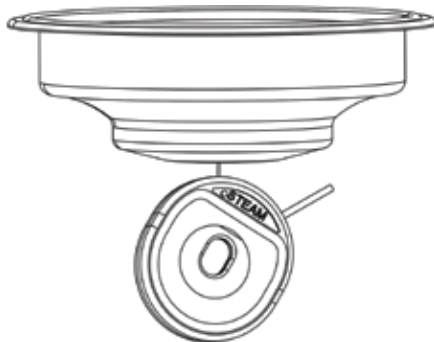
21.1. Rengjøringspinne

Rengjøringspinnen brukes til å rengjøre damputtaket og filterene. Den tykkere pinnen er designet for rengjøring av damputtaket, mens den tynnere pinnen brukes til rengjøring av filterene.

Rengjør damprøret

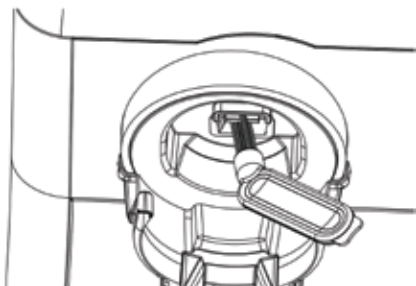


Rengjør filteret



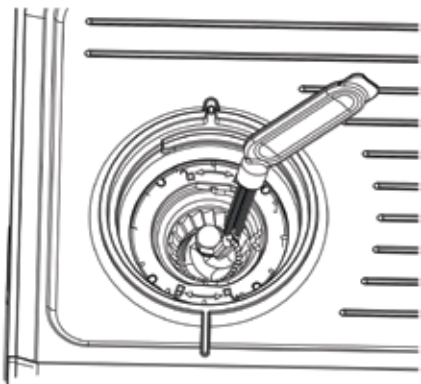
21.2. Rengjøringsbørste

Rengjøringsbørsten brukes til å rengjøre kvernsystemet. Etter at kvernhjulet er fjernet, bruk rengjøringsbørsten til å rense kvernsystemet og pulverkanalen.



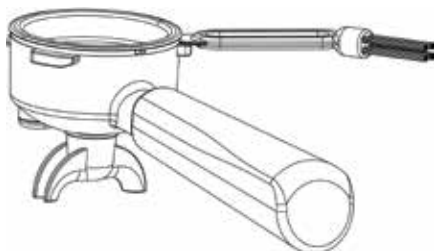
Anti-statisk enhet og Kaffepulverutløp:

Hvis kaffepulveret kommer ut tregere enn vanlig eller begynner å flyte, rengjør den anti-statisk enheten og kaffepulverutløpet med den medfølgende rengjøringsbørsten.



Kvernsystem og Pulverkanal:

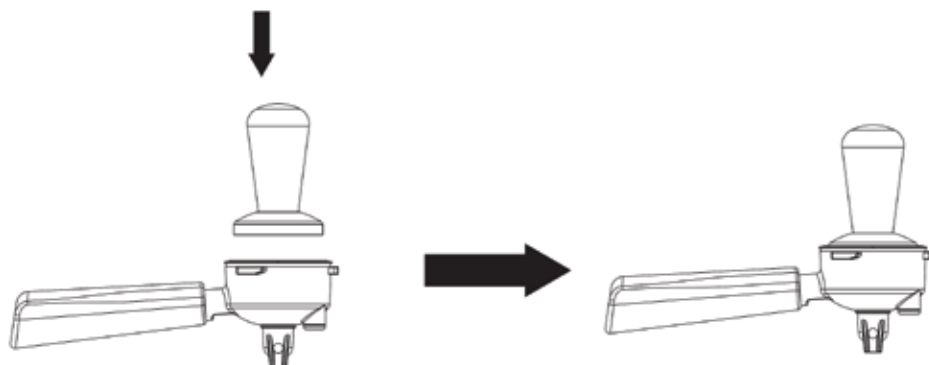
Rengjør kvernsystemet og pulverkanalen med den medfølgende rengjøringsbørsten.



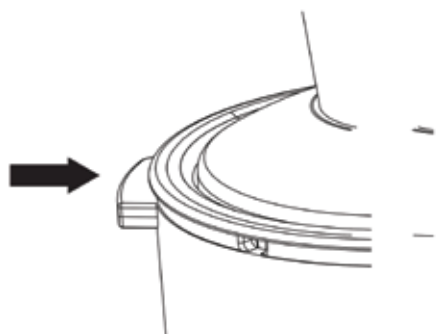
Portafilterfilter:

Den andre enden av rengjøringsbørsten kan brukes til å fjerne filteret fra Portafilteret.

21.3. Tamper



Tamp kaffepulveret nedover.



Når kanten på tamperen er i samsvar med kanten på portafilteret, er mengden pulver korrekt.

22. RENGJØRING

**ADVARSEL:**

Vennligst trekk ut støpselet før rengjøring for å la espressomaskinen kjøle seg ned tilstrekkelig for å unngå brannskader.

22.1. Generelle Rengjøringsretningslinjer

- En lett fuktig eller tørr klut anbefales for å rengjøre espressomaskinens ytre. Tørk med en myk klut.
- Vær forsiktig så du ikke legger for mye trykk på skjermen og knappene under rengjøring.
- Ikke dypp espressomaskinen og strømledningen i vann eller andre væsker. Det er ikke tillatt å skylle enheten med vann for å forhindre at vann trenger inn i det elektriske kretsen og forårsaker feil.
- Under ingen omstendigheter bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringsalkohol eller andre kjemiske løsninger, da disse kan trenge gjennom huset og svekke funksjonaliteten.
- Ikke bruk slipende gjenstander til rengjøring.
- Den avtakbare vannbeholderen er ikke oppvaskmaskinsikker.
- Ikke bruk høytrykksvasker eller dampvasker for å rengjøre espressomaskinen.
- Rengjøring skal ikke utføres av barn.

22.2. Etter Hver Bruk

- Etter hver bruk, rengjør alle avtakbare deler ved å la dem trekke i vann. Tilsett rengjøringsmiddel om nødvendig, og skyll deretter grundig med rent vann.
- Vri portafiltringen med klokken for å fjerne det og kast det brukte kaffepulveret. Du kan rengjøre portafiltringen og metallfiltrene med vaskemiddel, men vær sikker på å skylle dem grundig med rent vann etterpå.
- Etter rengjøring av alle avtakbare deler, tørk dem før du setter dem sammen igjen.

22.3. Rengjøring av Kvern

Kvernen kan bli tett på grunn av kaffebønner eller andre faktorer under bruk. For å sikre optimal ytelse, rengjør pulverutløpskanalen raskt når noen av følgende situasjoner oppstår:

- Rengjør pulverutløpet og kvernen minst en gang hver annen uke.
- Hvis det er en merkbar reduksjon i mengden malt kaffe, rengjør pulverkanalen og kvernhjulet.
- Hvis du maler fin kaffepulver, rengjør pulverkanalen raskt.
- Espressomaskinen er utstyrt med et anti-statisk system for å hindre at kaffepulveret sprer seg under kverning. Hvis kaffepulver begynner å flyte ut fra portafiltringen, bruk rengjøringsbørsten til å rengjøre pulverinntaksområdet umiddelbart.

**MERK:**

Før du rengjør kvernen, sørg for at det ikke er noen bønner i bønneboksen. Når Single-cup (Grind) knappen <<  >> eller Double-cup (Grind) knappen <<  >> trykkes, skal kvernen operere normalt, og ingen kaffepulver skal komme ut av pulverutløpet.

Rengjøringstrinn:

1. Vri bønneboksen mot venstre for å fjerne den.
2. Vri det interne kvernhjulet mot venstre for å fjerne det. Bruk den medfølgende rengjøringsbørsten for å rengjøre kvernhjulet og fjerne kaffepulver fra tannhjulene. Ikke skyll kvernhjulet med vann.
3. Bruk rengjøringsbørsten for å rengjøre kvernkammeret og pulverkanalen.
4. Ikke installer kvernhjulet ennå. Installer den tomme bønneboksen, trykk på Single-cup (Grind) <<  >> eller Double-cup (Grind) <<  >> knappen, og la kvernen kjøre for å tømme eventuelle gjenværende pulvere rester fra kammeret. (Gjenta trinn 3 og 4 om nødvendig.)
5. Fjern bønneboksen igjen ved å vri den mot venstre, installer kvernhjulet sikkert, og fest bønneboksen på nytt. Rengjøringen er nå fullført.

23. BACKFLUSHING VEILEDNING MED RENGJØRING-STABLETTER

Regelmessig backflushing er avgjørende for å opprettholde ytelsen og levetiden til **AIVIQ®** espressomaskinen din. Denne prosessen fjerner kaffefettrester og oppbygging, og sikrer optimal smak og jevn drift. Nedenfor er den anbefalte backflushing prosedyren for **AIVIQ®** modeller ved bruk av universelt compatible rengjøringsstabletter.

Utstyr som trengs:

- Din **AIVIQ®** espressomaskin
- Standard Backflushing Disk (Blindfilter)
- Generiske espressomaskinrengjøringsstabletter
- Beholder eller kopp (valgfritt, avhengig av maskinens design)

Trinn-for-trinn-backflushing prosedyre:

1. Forberedelse:

- Sørg for at **AIVIQ®** espressomaskinen er slått av og har kjølt seg ned.

2. Portafilteroppsett:

- Fjern eventuelle kaffebønnerester fra portafilteret.
- Sett Backflushing Disken i portafilteret.

3. Rengjøringsstablett:

- Plasser en rengjøringsstablett i sentrum av disken. Hvis tablett er for stor, sjekk emballasjen for justeringsinstruksjoner.

4. Fest portafilteret:

- Fest det forberedte portafilteret til gruppehodet på **AIVIQ®** maskinen.

5. Backflushing prosess:

- Slå på **AIVIQ®** espressomaskinen og la den nå driftstemperatur.
- Start pumpen i omtrent 5 sekunder ved å trykke på bryggesyklusknappen, og slipp deretter. Dette sender vann gjennom gruppehodet og aktiverer rengjøringsprosessen.
- Vent 10 sekunder for å la rengjøringsmiddelet løse opp og løsne rester.
- Gjenta syklusen (5 sekunder på, 10 sekunder pause) 4 til 5 ganger for en grundig rengjøring.

6. Rengjøring av portafilter:

- Fjern portafilteret etter backflushing og skyll det, sammen med Backflushing Disken, under varmt vann for å fjerne eventuelle rester av rengjøringsløsningen.

7. Siste gruppehodetrinn:

- Fest portafilteret på nytt uten rengjøringsstablett eller disken.
- Kjør flere backflushing-sykluser med rent vann for å spyle ut eventuelle rester av rengjøringsløsningen.

Ved å følge denne backflushing rutinen, vil du holde **AIVIQ®** espressomaskinen i optimal stand og sikre at den fortsetter å produsere kaffe av høy kvalitet.

Vi anbefaler å utføre denne prosessen hver 14. dag.

24. AVKALKING

Denne espressomaskinen har en avkalkingspåminnelsesfunksjon. Når systemet oppdager at vannforbruket har nådd 15L, vil <  > indikatoren blinke og minne brukeren om å utføre avkalking umiddelbart. Påminnelsen om avkalking kan slettes ved å utføre en fabrikktilbakestilling.

24.1. Avkalkingsmidler

**MERK:**

Det anbefales å utføre avkalking hver måned, eller basert på din lokale vanntetthet og brukshyppighet.

Følgende avkalkingsmidler kan brukes:

- Avkalkingstabletter for espressomaskiner
- Væskeavkalker

24.2. Avkalkingssirkel

Avkalkingssirkelen tar omtrent 10 minutter.

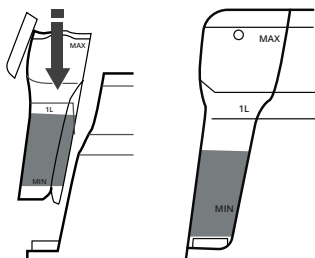
**MERK:**

Etter at påminnelsen om avkalking vises, eller før du starter avkalkingsprogrammet, vennligst fullfør følgende avkalkingsforberedelser.

24.3. Forberedelse for Avkalking

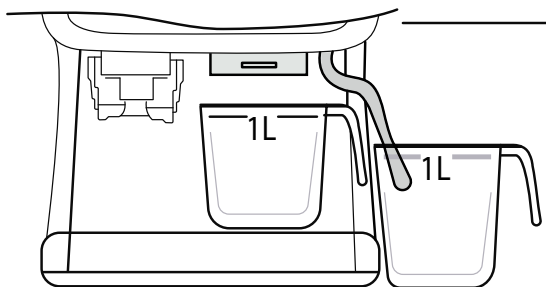
Tilsett avkalkingsløsningen i vannbeholderen ved hjelp av en av de følgende metodene:

- Fyll vannbeholderen med 1 liter vann, tilsett avkalkingstabletterne, og vent til de er helt oppløst.
- Hell en halv kopp væskeavkalker i vannbeholderen, og tilsett deretter 1 liter varmt vann for å blande løsningen grundig.



Plasser en beholder

Plasser en 1-liters beholder under bryggehodet og en annen 1-liters beholder under damprøret.



Etter at de ovennevnte trinnene er fullført, kan du starte avkalkingsprosessen som følger:

I standby-modus, hold og trykk samtidig på Single-cup (Coffee) knappen << ☉ >>, Double-cup (Coffee) knappen << ☉☉ >>, og Program-knappen << ☉☉☉ >>. De tilsvarende indikatorene vil slås av, mens indikatorene for ON/OFF-knappen << ☉ >> og << ☉☉ >> vil blinke. Indikatoren <STEAM HOT WATER> vil lyse fast. Etter ett pip vil espressomaskinen gå inn i avkalkingsmodus.

Trinn 1: Start avkalkingssyklusen

Vri håndtaket til varmtvann/damp posisjonen << ☉☉ >>.

- Indikatoren <CLEAN DESCAL> lyser fast.
- Indikatoren <STEAM HOT WATER> begynner å blinke.
- Pumpen vil begynne å operere og dispenserer varmt vann gjennom bryggehodet og damprøret.



MERK:

Etter omtrent 2 minutter kan pumpen lage forskjellige lyder. Dette er normalt.

Når dette trinnet er fullført:

- Indikatoren <CLEAN DESCAL> begynner å blinke.
- Indikatoren <STEAM HOT WATER> blinker raskt.
- Et pip kan høres, noe som indikerer at trinn 1 er fullført.

Vri håndtaket tilbake til AV-posisjonen << ☉☉☉ >>.

- Indikatoren <CLEAN DESCAL> vil blinke.
- Indikatoren <STEAM HOT WATER> lyser fast.

Trinn 2: Forberedelse for rengjøring



VIKTIG:

Du har 5 minutter på deg til å fullføre de følgende trinnene før espressomaskinen går ut av avkalkingsmodus.

- Rengjør dampprøret og bryggehodet med ferskvann for å fjerne eventuelle avkalkingsløsninger.
- Fjern, skyll og fyll vannbeholderen med ferskvann.
- Tøm de brukte vannbeholderne under bryggehodet og dampprøret.

Trinn 3: Start rengjørings- (skyllings-) syklus

Vri håndtaket igjen til varmtvann/damp posisjonen <<  >>.

- Indikatoren <<  >> lyser fast.
- Indikatoren <  > blinker.
- Pumpen starter og dispenserer ferskt varmt vann gjennom bryggehodet og dampprøret.



MERK:

Etter omtrent 2 minutter kan pumpen lage forskjellige lyder. Dette er normalt.

Etter at dette trinnet er fullført:

- Indikatoren <<  >> slår seg av.
- Indikatoren <  > blinker raskt.
- Et pip høres, noe som indikerer at rengjøringen er fullført.

Vri håndtaket tilbake til AV-posisjonen <<  >>.

- Espressomaskinen går ut av avkalkingsmodus og går tilbake til standby.

25. VEDLIKEHOLD & SERVICE

- Bortsett fra periodisk rengjøring, er espressomaskinen vedlikeholdsfri.
- Du kan ikke rekonstruere, reparere selv eller demontere espressomaskinen.
- Kontroller jevnlig for skader og alvorlig slitasje.



ADVARSLER:

- Ikke prøv å åpne espressomaskinen for vedlikehold. Fjerning av kabinettet eller feil montering kan forårsake elektriske støt, skader, kortslutning eller brann.
- Hvis du av en eller annen grunn åpner kabinettet, vil garantien bli ugyldig. Espressomaskinen inneholder ingen deler som kan betjenes av brukeren.
- Vedlikehold, service og reparasjoner kan kun utføres av produsenten, et profesjonelt verksted utpekt av produsenten, eller en lignende kvalifisert person. For å få vedlikehold eller service, kontakt oss først på vår e-post-adresse info@aiviq.dk.
- disse advarslene og sikkerhetsinstruksjonene.

- For manglende tilbehør som brukermanual eller andre gjenstander, kontakt oss på den ovennevnte e-postadressen.
- Ved defekt, returner produktet i originalemballasjen til **AIVIQ®** med en feilmelding, kjøpsbevis og alle tilbehør.

26. LAGRING & TRANSPORT

- Vi anbefaler å rengjøre espressomaskinen før langtidslagring (se kapittelet "RENGJØRING").
- Oppbevar espressomaskinen på et sted som ikke er utsatt for sollys og fuktighet, og som er støvfri.
- Oppbevar ikke espressomaskinen i ekstremt høye eller lave temperaturer. Dette kan skade enheten.
- Oppbevar enheten utenfor små barns rekkevidde.
- Vri strømkabelen løst, men ikke vikle den rundt enheten.
- Beskyt enheten mot vibrasjoner og støt under transport.
- Etter transport eller lagring ved veldig lave temperaturer, må espressomaskinen akklimatiseres til romtemperatur i ca. 30 minutter på grunn av mulig kondens. Etter det kan enheten brukes.

27. AVHENDING & RESIRKULERING

Dette produktet er designet og produsert med høykvalitetsmaterialer og komponenter som kan resirkuleres og gjenbrukes.

27.1. Produktavhending



Dette produktet er i samsvar med direktivet om avfall av elektrisk og elektronisk utstyr 2012/19/EU (WEEE).

Symbolet for den overkryssede søppelbøtten indikerer at produktet, ved slutten av levetiden, må kastes separat fra vanlig husholdningsavfall og tas til et eget innsamlingstjeneste for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr eller returneres til selgeren når et nytt, lignende produkt kjøpes.

Brukeren er ansvarlig for å ta produktet til et avfallshåndteringstjeneste ved slutten av levetiden. Korrekt separat innsamling av avfall med tanke på senere resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending av produktet hjelper til med å hindre mulige negative virkninger på miljøet og helse, og fremmer resirkuleringen av materialene som produktet er laget av. Ulovlig kassering av produktet av brukeren kan medføre administrative sanksjoner i henhold til loven. For mer detaljert informasjon om resirkuleringen av dette produktet og tilgjengelige innsamlingstjenester, kontakt ditt lokale avfallshåndteringstjeneste eller butikken der du kjøpte produktet.

Overhold dine lovpålagte forpliktelser og bidra til beskyttelsen av miljøet.

Når du kaster espressomaskinen, kutt strømledningen forsiktig for å sikre at enheten ikke lenger kan brukes.

27.2. Avfallshåndtering av emballasjemateriale



Følg notatene og merkene på emballasjen.

Sørg for at plastposer, emballasje osv. blir disponert på en miljøvennlig måte. Kast ikke disse materialene med vanlig husholdningsavfall, men sørg for at de blir samlet inn for resirkulering.

28. GARANTI & ANSVAR

AIVIQ® garanterer at dette produktet vil være fritt for materialfeil og produksjonsfeil i fem år fra kjøpsdatoen. Denne garantien gjelder produkter brukt til personlige formål, og ikke for kommersiell eller utleiebruk. **AIVIQ®**, etter eget skjønn, vil erstatte eller reparere dette produktet eller enhver komponent av produktet som er funnet å være defekt i løpet av garantiperioden. Erstatning vil bli gjort med et nytt eller renoverert produkt eller komponent. Hvis produktet ikke lenger er tilgjengelig, kan en erstatning bli gjort med et lignende produkt av lik eller høyere verdi, ingen refusjoner gis. Erstatningsenheten din vil bli returnert til deg uten ekstra kostnad og vil være dekket under denne garantien for resten av garantiperioden.

Denne garantien er gyldig for den opprinnelige kjøperen fra datoen for første kjøp og er ikke overførbar. Kjøpsbevis kreves for å få støtte under garantien.

Denne garantien dekker ikke:

- Uaktsomhet eller feilbruk av produktet.
- Bruk med feil spenning eller strøm.
- Skader som følge av fall.
- Vannskader.
- Bruk i strid med driftsinstruksjonene.
- Demontering, reparasjon eller modifikasjon av noen andre enn **AIVIQ®**.
- Skader forårsaket av ulykker eller katastrofer, som brann, flom, jordskjelv, krig, hærværk eller tyveri.
- Skader forårsaket av feil vedlikehold og lagring.
- Skader forårsaket av feil installasjon.
- Skader forårsaket av feil montering.
- Skader forårsaket av feil tilkoblinger.
- Normalt slitasje.

Skader forårsaket av manglende overholdelse av denne manualen vil ugyldiggjøre garantien. Vi påtar oss ikke ansvar for følgeskader. Vi påtar oss ikke ansvar for materiell skade eller personskader forårsaket av feil bruk eller manglende overholdelse av sikkerhetsinstruksjonene. I slike tilfeller blir garantien ugyldig.

AIVIQ® forbeholder seg retten til å gjøre endringer når som helst, uten varsel eller forpliktelse, i bruksanvisningen, farger, spesifikasjoner, tilbehør, materialer og modeller.

Alle rettigheter forbeholdt. Ingen del av denne publikasjonen kan kopieres, distribueres eller overføres på noen måte eller med noen midler, inkludert fotokopiering, opptak eller andre elektroniske eller mekaniske metoder, uten skriftlig forhåndstillatelse fra utgiveren, unntatt i tilfelle korte sitater innarbeidet i kritiske anmeldelser og enkelte andre ikke-kommersielle bruksområder tillatt etter opphavsrettslovgivningen. For tillatelsesansøknader, kontakt oss på adressen/e-posten på siste side.



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk

AIVIQ[®]
APPLIANCES

— **Aspire Brew** —
MACHINE À ESPRESSO
MANUEL D'UTILISATION

Modèle NO : AME-361S



FR - LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

1. LISTE DES CONTENUS

1	LISTE DES CONTENUS	1
2	INTRODUCTION	3
3	EXPLICATION DES SYMBOLES	4
4	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
5	UTILISATION PRÉVUE.....	8
6	L'EMBALLAGE	9
7	DONNÉES TECHNIQUES	11
8	PIÈCES DU PRODUIT.....	12
9	SÉCURITÉ OPÉRATIONNELLE	14
10	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	15
11	CHOISIR LA POUDRE DE CAFÉ QUI CONVIENT	17
12	INSTRUCTIONS D'UTILISATION - MOUTURE	18
13	INSTRUCTIONS D'UTILISATION - BRASSER DU CAFÉ	22
14	INSTRUCTIONS D'UTILISATION - FONCTION VAPEUR	25
15	INSTRUCTIONS D'UTILISATION - FONCTION EAU CHAUDE.....	25
16	PERSONNALISATION DE LA TEMPÉRATURE D'EXTRACTION DU CAFÉ..	26
17	RAPPEL DE MANQUE D'EAU	27
18	MISE HORS TENSION AUTOMATIQUE.....	27
19	RÉTABLISSEMENT DES RÉGLAGES D'USINE	27
20	DÉPANNAGE	28
21	BOÎTE À OUTILS ET ACCESSOIRES DE NETTOYAGE	30
22	NETTOYAGE.....	33
23	GUIDE DE RINÇAGE À CONTRE-COURANT AVEC PASTILLES DE NETTOYAGE .	35
24	DÉTARTRAGE.....	36
25	ENTRETIEN & SERVICE	39
26	STOCKAGE & TRANSPORT.....	40
27	ÉLIMINATION & RECYCLAGE.....	40
28	GARANTIE & RESPONSABILITÉ.....	42



Ce manuel de l'utilisateur accompagne la machine à expresso **AIVIQ®** et contient des informations importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'élimination. Lisez attentivement le manuel et suivez les instructions et avertissements pour garantir votre sécurité et celle des autres.

Conservez le manuel pour référence ultérieure, même si vous êtes familier avec le produit. Assurez-vous d'inclure ce manuel lorsque vous passez ce produit à un tiers.

Les images dans le manuel sont à titre illustratif uniquement et peuvent différer légèrement du produit. Dans ce cas, **AIVIQ®** n'est pas obligé de modifier le manuel. Utilisez le produit réel comme référence.

2. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat de la machine à expresso **AIVIQ®**. Nous sommes fiers de vous fournir ce produit brillant. Votre nouvelle machine à expresso est un investissement qui mérite votre attention et vos soins. Ce manuel de l'utilisateur a été compilé pour vous aider à utiliser votre produit en toute sécurité et avec plaisir.

Notre produit est conforme aux exigences nationales et européennes suivantes :

	Marquage CE : Le marquage CE (acronyme de “conformité européenne”) certifie qu’un produit respecte les exigences de santé, de sécurité et d’environnement de l’UE, garantissant ainsi la sécurité du consommateur.
	Conforme à la RoHS : La directive RoHS 2015/863/UE est une directive de l’UE visant à restreindre l’utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques. Chaque État membre de l’UE doit adopter sa législation pour mettre en œuvre cette directive. Si un produit est certifié RoHS, cela confirme que la proportion de substances dangereuses ou difficiles à éliminer est limitée au maximum autorisé.
	Certificat LFGB : LFGB est l’abréviation allemande de la Loi sur les denrées alimentaires et les produits de consommation, qui est considérée comme l’acte de gestion de la sécurité alimentaire le plus important en Allemagne. LFGB est l’acte directeur des règlements d’hygiène en Allemagne et régit les normes de sécurité des produits alimentaires et des produits liés à l’alimentation dans le pays. Tous les produits alimentaires et produits liés à l’alimentation doivent passer les tests correspondants et être conformes à la LFGB pour être mis sur le marché allemand. En général, la LFGB est plus stricte que d’autres réglementations européennes relatives aux contacts alimentaires, telles que 1935/2004/CE.

Si vous avez des questions, des remarques ou des problèmes lors de l’utilisation du produit, n’hésitez pas à nous contacter par e-mail : info@aiviq.dk.

Nous espérons que vous apprécierez votre achat !

3. EXPLICATION DES SYMBOLES

Tout au long de ce manuel de l'utilisateur, les symboles suivants sont utilisés :



Informations importantes ou conseils utiles sur l'utilisation.



DANGER :

Avertissement pour des situations dangereuses concernant la vie et les biens.



AVERTISSEMENT :

Avertissement pour des situations dangereuses concernant la vie et les biens.



ATTENTION :

L'avertissement indique un dommage matériel potentiel.

4. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



LIRE les instructions de l'utilisateur avec attention et surtout observer les informations de sécurité. Si vous ne suivez pas les instructions de sécurité et les informations sur la bonne utilisation de cet appareil dans ce manuel, nous déclinons toute responsabilité pour toute blessure corporelle ou dommage matériel en résultant. De tels cas annuleront la garantie.

Les appareils électriques peuvent exposer les personnes, en particulier les enfants, à des dangers pouvant entraîner des blessures graves ou la mort. L'utilisation d'appareils électriques peut présenter des dangers, y compris, mais sans s'y limiter, des blessures, des incendies, des chocs électriques et des dommages au système électrique. Ces instructions de sécurité sont destinées à vous fournir les informations nécessaires pour utiliser la machine à espresso **AIVIQ®** et éviter de tels dangers. Le bon sens et le respect de l'appareil aideront à réduire les risques de blessures.

Tous les dangers possibles ne peuvent pas être couverts ici, mais nous mettons en évidence les plus importants. De plus, observez les avertissements ou instructions de sécurité dans les chapitres individuels de ce manuel.

Contactez-nous par e-mail à info@aiviq.dk, si vous avez des questions qui ne sont pas couvertes par ces avertissements et instructions de sécurité.

4.1. Sécurité générale de l'appareil

- Ne pas utiliser la machine à expresso à d'autres fins que celles pour lesquelles elle est prévue (voir le chapitre "UTILISATION PRÉVUE").
- La machine à expresso est conçue et destinée à un usage domestique et commercial et ne convient pas à un usage industriel.
- La machine à expresso est destinée uniquement à un usage intérieur. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Manipulez l'appareil avec soin. Les secousses, impacts ou chutes, même depuis une faible hauteur, peuvent endommager l'appareil.
- Placez toujours la machine à expresso sur une surface stable, dure, plane et horizontale.
- Lors de son utilisation, placez la machine à expresso sur une surface résistante à la chaleur. Gardez l'appareil éloigné des tapis, plastiques ou objets sensibles à la chaleur.
- Ne placez pas l'appareil sous un stress mécanique.
- L'appareil doit être correctement et solidement installé et monté. Suivez les instructions pour éviter tout dommage ou blessure.
- Toutes les pièces doivent être correctement assemblées pour garantir la sécurité de l'appareil.
- Ne jamais utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant. Ils peuvent poser un danger pour l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne jamais faire tomber ou insérer d'objets ou de doigts dans des ouvertures.
- Ne forcez pas sur les boutons de la machine à expresso.
- Ne forcez pas sur l'écran et ne touchez pas l'écran avec des objets pointus.
- Ne placez rien sur la machine à expresso.
- Ne laissez jamais la machine à expresso allumée sans surveillance. Une surveillance constante est nécessaire lorsqu'elle est utilisée près des jeunes enfants.
- Ne pas utiliser la machine à expresso dans des environnements poussiéreux.
- Ne laissez pas la machine à expresso fonctionner sans eau.
- Si vous ne pouvez plus utiliser la machine à expresso en toute sécurité, mettez-la hors service et protégez-la contre toute utilisation accidentelle. Une utilisation sûre ne peut plus être garantie si l'appareil :
 - est visiblement endommagé,
 - ne fonctionne plus correctement,
 - a été stocké pendant de longues périodes dans des conditions ambiantes médiocres ou
 - a été soumis à des stress importants lors du transport.

Vous pouvez mettre l'appareil hors service en retirant le cordon d'alimentation ou en coupant la prise secteur du cordon d'alimentation.

4.2. Personnes & Utilisation

- La machine à expresso n'est pas un jouet. Conservez-la hors de portée des jeunes enfants.
- Cet appareil présente un risque de brûlure. Gardez l'appareil hors de portée des jeunes enfants, surtout pendant son utilisation et son refroidissement.
- Les enfants peuvent utiliser l'appareil uniquement sous surveillance adulte continue.
- La machine à expresso peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu des instructions ou une supervision concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne jamais utiliser l'appareil si vous êtes somnolent ou si vous avez pris des substances qui raccourcissent votre temps de réaction (comme des analgésiques ou de l'alcool).
- Soyez constamment alerte. Faites attention à ce que vous faites. Agissez prudemment. Ne utilisez pas la machine à expresso si vous n'êtes pas concentré.

4.3. Électronique

- Vous ne devez pas reconstruire, réparer vous-même ou démonter la machine à expresso. Cela peut endommager l'appareil.
- L'entretien, les modifications et les réparations doivent uniquement être effectués par le fabricant, un atelier professionnel désigné par le fabricant, ou une personne également qualifiée.
- Vérifiez périodiquement l'appareil pour détecter d'éventuels dommages. Ne jamais utiliser l'appareil s'il présente des signes de dommages.
- N'utilisez pas de prise secteur ou d'adaptateur de puissance différent pour cet appareil. Cela peut entraîner une panne et/ou des dommages.
- Assurez-vous que votre prise secteur fournit la bonne tension pour éviter d'endommager l'appareil.
- Ne connectez l'appareil qu'à une prise secteur mise à la terre.
- La prise secteur doit être située près de l'appareil et être facilement accessible.
- Pour éviter toute perte d'énergie et des risques de sécurité possibles, débranchez la prise secteur si vous ne devez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, et avant de le nettoyer. Si vous pensez que l'alimentation est coupée lorsque l'interrupteur est éteint, vous avez tort : débranchez toujours votre appareil.
- Ne mettez pas la machine à expresso sous tension et hors tension en branchant et débranchant la prise secteur. Utilisez toujours le bouton d'alimentation << ⏻ >>.
- Ne forcez jamais la prise secteur du cordon d'alimentation dans la prise secteur ; si elle ne s'adapte pas facilement à la prise secteur, arrêtez de l'utiliser. Assurez-vous toujours que la prise secteur de votre appareil est correctement connectée à la prise secteur.
- Si la coupure de courant survient pendant l'opération, éteignez immédiatement l'appareil et retirez la prise secteur de la prise secteur.
- Si de la fumée se dégage, ou s'il y a des bruits ou des odeurs inhabituels, éteignez immédiatement la machine à expresso et retirez la prise secteur de la prise secteur. Dans ces cas, la machine à expresso ne doit pas être utilisée tant qu'elle n'a pas été inspectée par le fabricant, ou une personne également qualifiée. Ne jamais inhaler la fumée provenant d'un éventuel incendie de l'appareil. Si vous avez inhalé de la fumée, consultez un médecin. L'inhalation de fumée peut être nuisible.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau. Éteuffer les flammes avec une couverture ignifugée ou un extincteur approprié.
- Pour des raisons de sécurité, débranchez toujours l'appareil en cas d'orage.

4.4. Cordon d'alimentation

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Ne modifiez pas le cordon d'alimentation.
- Vérifiez périodiquement le cordon d'alimentation pour détecter d'éventuels dommages. Ne jamais utiliser le cordon d'alimentation s'il présente des signes de dommages.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un choc électrique mortel. Éteignez d'abord la prise secteur (par exemple, via le disjoncteur) puis débranchez soigneusement la prise secteur. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Pour éviter tout risque, les cordons d'alimentation endommagés ne doivent être remplacés que par le fabricant, un atelier professionnel désigné par le fabricant, ou une personne qualifiée.
- Ne tirez jamais sur la prise secteur du cordon d'alimentation pour la débrancher ; utilisez toujours les poignées prévues à cet effet.
- Ne transportez pas ou ne tirez pas la machine à expresso par son cordon d'alimentation.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Cela entraînera une usure prématurée du cordon.
- Assurez-vous de ne pas trébucher sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être replié, piégé ou tordu.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas écrasé, plié, endommagé par des bords tranchants, ou soumis à un stress mécanique.
- Ne faites jamais de nœud avec le cordon d'alimentation.
- Déroulez périodiquement le cordon d'alimentation s'il devient tordu à cause de l'utilisation.
- Évitez une chaleur excessive sur le cordon d'alimentation due à des températures extrêmes.
- Si vous utilisez un cordon prolongateur connecté à la prise secteur, assurez-vous que la consommation totale d'énergie des appareils connectés ne dépasse pas la capacité nominale.
- Les enfants peuvent s'emmêler en jouant avec le cordon d'alimentation (risque d'étouffement). Les cordons d'alimentation ne sont pas des jouets.

4.5. Chaleur & Refroidissement

- La machine à expresso peut devenir chaude pendant son fonctionnement. Cela est normal.
- Ne couvrez pas l'appareil ni les trous de ventilation pendant son fonctionnement, car cela peut provoquer une surchauffe de la machine à expresso. Cela présente un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne couvrez pas l'appareil avec quoi que ce soit lorsqu'il est encore chaud. Cela présente un risque d'incendie.
- Assurez-vous que la ventilation autour de l'appareil est bonne. Laissez toujours une distance minimale de 10 cm autour de l'appareil pour garantir une ventilation suffisante.
- Gardez l'appareil éloigné des sources de chaleur et des zones où la température ambiante est relativement élevée (par exemple, des cuisinières ou autres sources de chaleur). Ne jamais utiliser l'appareil près de flammes nues (comme des bougies allumées) ou sur des surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sur des surfaces telles que des tapis et des plastiques ou à proximité d'objets sensibles à la chaleur.
- La machine à expresso est conçue pour fonctionner de manière optimale dans des températures ambiantes normales comprises entre 0°C et 35°C et pour être stockée à des températures comprises entre 0°C et 45°C. La machine à expresso peut être endommagée et sa durée de vie peut être réduite si l'appareil est utilisé ou stocké en dehors de cette plage de température. Ne soumettez pas votre appareil à des changements de température dramatiques. Ne stockez pas votre appareil dans une voiture chaude ou à la lumière directe du soleil pendant de longues périodes. Ne placez pas l'appareil près d'une fenêtre (en particulier en été).

4.6. Eau

**AVERTISSEMENT :**

Cet appareil n'est pas étanche.

- Ne jamais utiliser la machine à expresso avec les mains humides ou mouillées. L'humidité peut provoquer des chocs électriques ou des courts-circuits.
- Ne touchez jamais la prise avec les mains humides ou mouillées lors de la connexion ou de la déconnexion de l'appareil de la prise secteur. L'humidité peut provoquer des chocs électriques ou des courts-circuits.
- Ne pas utiliser la machine à expresso dans des environnements à forte humidité.
- Ne pas utiliser la machine à expresso dans ou près d'un bain, d'une douche, d'une piscine, ou tout récipient rempli d'eau, comme un évier.
- Ne pas utiliser dans des environnements humides et ne pas immerger dans un liquide. Ne jamais verser de liquides sur ou près de la machine à expresso. Il y a un risque de choc électrique ou de court-circuit. Si un liquide pénètre dans le boîtier, débranchez-le immédiatement et éteignez la machine à expresso.
- Ne tentez pas de saisir l'appareil s'il est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement de la prise secteur et retirez-le de l'eau seulement ensuite.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface sèche.

5. UTILISATION PRÉVUE

La machine à expresso **AIVIQ®** est conçue pour préparer un expresso, une boisson caféinée concentrée obtenue en forçant de l'eau chaude à travers du café finement moulu sous haute pression. La fonction principale de la machine est de produire un expresso riche et fort avec une couche de crème. Cette machine à expresso est équipée d'un bec vapeur pour mousser le lait et elle fournit de l'eau chaude pour le thé ou les Americanos.

La machine à expresso **AIVIQ®** est utilisée dans des environnements domestiques et commerciaux.

**AVERTISSEMENT :**

N'utilisez ce produit que tel que décrit dans ce manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme incorrecte et peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels. **AIVIQ®** ne peut être tenu responsable des dommages ou blessures résultant d'une utilisation incorrecte ou négligente.

6. L'EMBALLAGE

6.1. Contenu

Les composants suivants sont inclus dans la livraison :

1. Machine à espresso 1 pièce
2. Manuel de l'utilisateur 1 pièce
3. Tasseur 1 pièce
4. Disque de rétro-lavage 1 pièce
5. Tasse à lait 1 pièce
6. Portafilter (avec un filtre à double tasse à l'intérieur du portafilter) . . . 1 pièce
7. Filtre à paroi simple pour une tasse 1 pièce
8. Pointe de nettoyage 1 pièce
9. Brosse de nettoyage 1 pièce



6.2. Déballage

Retirez tout de l'emballage et vérifiez s'il y a des dommages. Si c'est le cas, ne pas utiliser la machine à expresso. Soyez très prudent lors de l'ouverture de l'emballage pour éviter d'endommager le produit.

Après le déballage du produit, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Si vous manquez une pièce ou si une pièce est endommagée, veuillez nous contacter par e-mail : info@aiviq.dk.

Avant utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.

6.3. Sécurité lors du déballage

Ne laissez pas les matériaux d'emballage ou les accessoires traîner négligemment pendant le déballage. Cela pourrait devenir un matériau de jeu dangereux pour les enfants. Ne jetez pas les matériaux d'emballage tant que la machine à expresso n'est pas installée et en fonctionnement.



AVERTISSEMENT : Sacs plastiques et films.

Pour éviter le risque de suffocation, gardez les sacs plastiques et films à l'écart des bébés et des enfants. Les films fins peuvent se coller au nez et à la bouche et empêcher la respiration.



AVERTISSEMENT : Risque de strangulation.

Les câbles, cordons, ficelles ou tubes de plus de 22 cm peuvent être dangereux pour les bébés et les jeunes enfants. Les enfants peuvent s'emmêler en jouant avec le tuyau de drainage. Ne laissez pas le tuyau traîner.



AVERTISSEMENT : Points tranchants (Pointe de nettoyage)

Les jeunes enfants peuvent se piquer (même dans les yeux) en jouant avec la Pointe de nettoyage. Ne laissez pas la Pointe de nettoyage traîner pendant le déballage.



7. DONNÉES TECHNIQUES

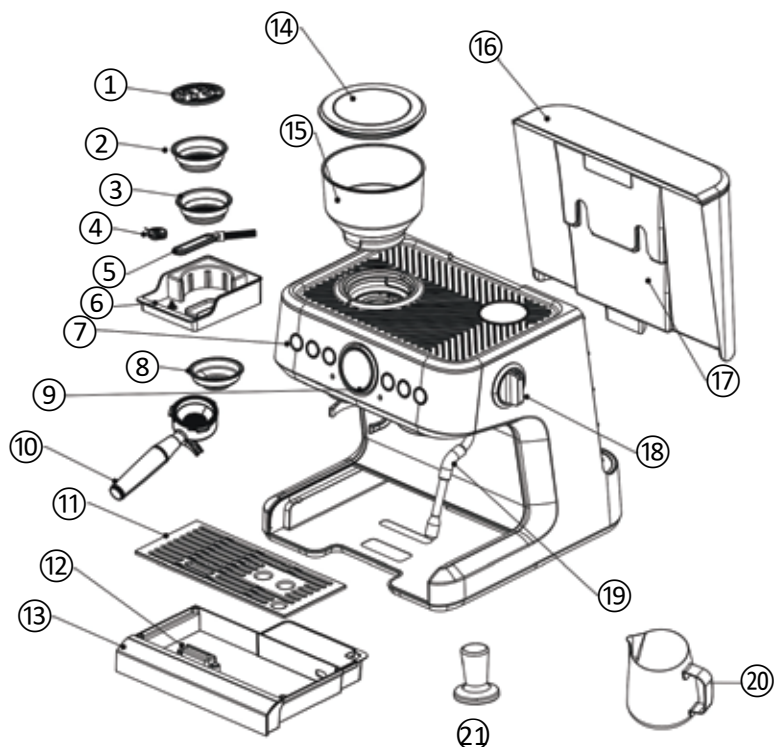

REMARQUE :

En raison des améliorations continues de notre produit, les spécifications techniques sont sujettes à des changements sans préavis.

Nom du produit	Machine à espresso
Modèle	Aspire Brew
Numéro de modèle	AME-361S
Marque	AIVIQ®
Couleur	Gris
Matériau	Acier inoxydable
Tension	220 ~ 240V
Fréquence	50/60Hz
Puissance	2520 ~ 3000W
Capacité du réservoir d'eau	2,8 L (amovible)
Pression	15bar
Contrôle de la température	PID (précision de 2°)
Réglages de la mouture	30 (ajustable)
Chaudières	Système double
Classe de protection	I ⊕
Longueur du cordon d'alimentation	1m
Poids	9.9kg
Dimensions (LxWxH)	350x325x410mm
Certifications	CE, RoHS, LFGB

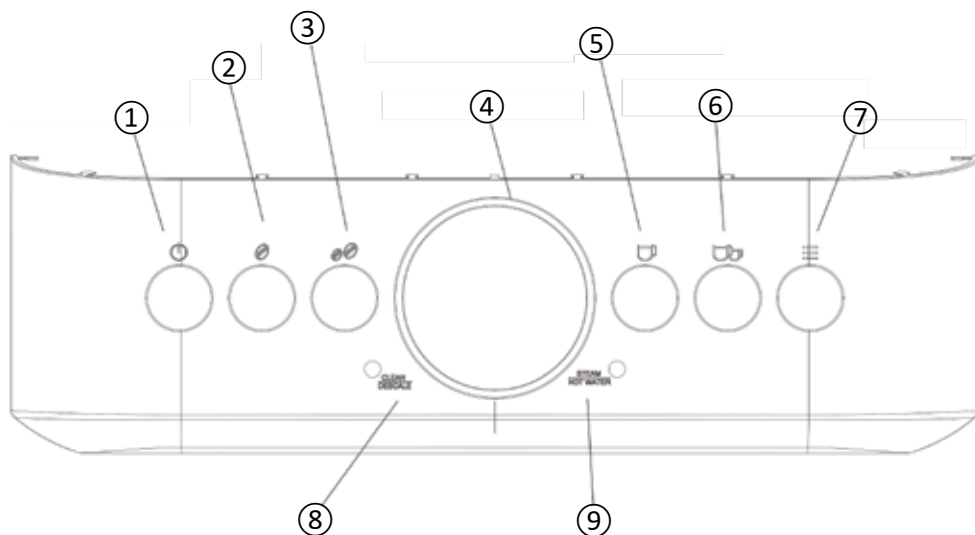
8. PARTIES DU PRODUIT

8. LA MACHINE À ESPRESSO



- | | |
|---|-----------------------------------|
| ① Disque de nettoyage | ⑫ Couvercle flottant |
| ② Filtre à double tasse à simple couche | ⑬ Tiroir de gouttes |
| ③ Filtre à double tasse à double couche | ⑭ Couvercle du réservoir à grains |
| ④ Aiguille de nettoyage | ⑮ Réservoir à grains |
| ⑤ Brosse de nettoyage | ⑯ Couvercle du réservoir d'eau |
| ⑥ Boîte à outils | ⑰ Réservoir d'eau |
| ⑦ Jauge de pression | ⑱ Bouton vapeur/eau chaude |
| ⑧ Filtre à tasse unique à simple couche | ⑲ Tube à vapeur |
| ⑨ Panneau de contrôle | ⑳ Tasse à lait |
| ⑩ Portafiltre pressurisé | ㉑ Tasseur à café |
| ⑪ Plateau de gouttes | |

8.2. Le panneau de contrôle



- ① Bouton ON/OFF <<🔌>>
- ② Bouton Single Cup (Moudre) <<☕>>
- ③ Bouton Double Cup (Moudre) <<☕>>
- ④ Jauge de pression
- ⑤ Bouton Single Cup (Café) <<☕>>
- ⑥ Bouton Double Cup (Café) <<☕>>
- ⑦ Bouton Programme <<☰>>
- ⑧ Indicateur de vapeur/décalage <<CLEAN
DECAFFE>>
- ⑨ Indicateur de vapeur/eau chaude <<STEAM
HOT WATER>>

8.4. Le bouton vapeur/eau chaude



Vapeur



ÉTEINT



Eau chaude

9. SÉCURITÉ OPÉRATIONNELLE



AVERTISSEMENTS :

1. Pression

Pour éviter que la vapeur chaude et l'eau chaude ne provoquent des brûlures corporelles ou d'autres blessures, ainsi que pour éviter d'endommager ce produit, ne retirez pas le réservoir d'eau ou le porte-filtre pendant que la machine à espresso est en train de préparer du café ou de faire mousser du lait.

Avant de retirer le porte-filtre pour préparer une autre tasse de café, assurez-vous que la machine à espresso est en mode veille.

Si vous devez ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau, éteignez la machine à espresso en appuyant sur le bouton d'alimentation <<  >>. Lorsque tous les voyants sont éteints, la machine à espresso est complètement éteinte.

Lorsque vous extrayez du café, assurez-vous que le porte-filtre est bien verrouillé en place pour éviter qu'il ne se desserre en raison de l'accumulation de pression, ce qui pourrait entraîner des blessures.

2.2. Haute température

Lorsque la machine à espresso est en fonctionnement, ne placez pas vos mains ou d'autres parties du corps sous le porte-filtre ou près du tube à vapeur pour éviter les brûlures.

Ne touchez jamais directement le tube à vapeur avec vos mains ou toute autre partie du corps. Ajustez uniquement le tube à vapeur en tenant la gaine en silicone qui l'entoure.



VAPEUR



CHAUD

10. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

10.1. Nettoyage des parties amovibles

Toutes les parties amovibles de votre nouvelle machine à espresso doivent être soigneusement lavées avant d'être utilisées pour la première fois (voir le chapitre « NETTOYAGE »). Cela est recommandé pour les raisons suivantes :

A. Résidus de fabrication :

Votre appareil peut contenir des résidus tels que des huiles, des lubrifiants, de la poussière ou d'autres substances utilisées lors de la fabrication. Le lavage des parties aide à éliminer ces résidus, garantissant que vous ne consommiez pas ou ne soyez pas en contact avec des substances potentiellement nuisibles.

B. Maintien de l'hygiène :

Laver avant utilisation permet de maintenir des normes d'hygiène. Le lavage des pièces réduit les chances que la saleté, les germes ou les bactéries présentes à la surface de l'appareil ne contaminent la nourriture.

C. Élimination des odeurs :

Votre appareil neuf peut dégager une odeur perceptible après le déballage. Le lavage des pièces aide à éliminer toute odeur désagréable.

D. Matériaux d'emballage :

Les matériaux d'emballage peuvent contenir des produits chimiques ou des adhésifs qui ne sont pas destinés à un contact direct avec vos boissons. Le lavage des pièces élimine les traces de matériaux d'emballage qui pourraient potentiellement affecter le goût ou la qualité du café.

10.2. Nettoyage des tuyaux internes

Avant la première utilisation, ou si la machine à espresso n'a pas été utilisée pendant longtemps, suivez les étapes ci-dessous pour rincer et réchauffer les tuyaux internes.

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre. Assurez-vous que le niveau d'eau ne dépasse pas la marque MAX.
2. Installez correctement le réservoir à grains (voir la section 12.1.).
3. Alignez le cône pressurisé avec le support du cône (ne mettez pas de café en poudre à ce stade). Tournez le cône dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place. Insérez le filtre à une ou deux tasses selon le besoin.
4. Connectez la machine à espresso à une source d'alimentation. Assurez-vous que le bouton est tourné en position << I >>. Appuyez sur le bouton ON/OFF << I >>. Son indicateur clignotera, et les indicateurs des boutons Single-cup (Moudre) << ☉ >> et Double-cup (Moudre) << ☿ >> s'allumeront. Pendant ce temps, les indicateurs des boutons Single-cup (Café) << ☺ >>, Double-cup (Café) << ☻ >> et du bouton Programme << ☼ >> s'éteindront. La machine à espresso passera maintenant en mode préchauffage.
5. Une fois le préchauffage terminé, la machine à espresso passera en mode veille. À ce moment-là, tous les indicateurs, sauf celui de << ☼ >>, resteront allumés en continu et la machine à espresso sera prête à l'emploi.
6. Tournez le bouton sur << ☼ >>. Après un court instant, de la vapeur commencera à sortir du tube à vapeur. Assurez-vous que le tube à vapeur est aligné avec le tiroir de gouttes, ou utilisez une tasse pour collecter l'eau chaude.
7. Appuyez sur le bouton Single-cup (Café) << ☺ >> ou le bouton Double-cup (Café) << ☻ >> pour nettoyer les tuyaux internes de la machine à espresso. Utilisez une tasse pour collecter l'eau et évitez le risque de brûlures.

**AVERTISSEMENT :**

Ne placez aucune partie de votre corps près du porte-filtre ou du tube à vapeur lors de la distribution d'eau chaude pour éviter les brûlures.

8. Une fois l'eau arrêtée, videz le tiroir de gouttes ou la tasse utilisée pour collecter l'eau.
9. Nettoyez soigneusement toutes les parties amovibles de la machine à espresso avec de l'eau chaude.

11. CHOISIR LA BONNE POUDRE DE CAFÉ

11.1. Café moulu

Pour le meilleur espresso, utilisez des grains de café fraîchement moulus et torréfiés foncés. Le torréfié français ou espresso est recommandé.

Le café pré-moulu perd son arôme après 7 à 8 jours, à moins d'être stocké dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sec, de préférence dans un contenant scellé sous vide. Ne stockez pas le café dans le réfrigérateur ou le congélateur, car l'humidité peut affecter la saveur. En général, l'utilisation de café pré-moulu n'est pas recommandée. Le café fraîchement moulu conserve mieux son arôme et produit un espresso de meilleure qualité.

11.2. Broyage

**REMARQUE :**

Le broyage est une étape cruciale dans le processus de préparation de l'espresso et nécessite de la pratique.

- Le broyage idéal doit avoir une texture similaire au sel.
 - Trop fin : Le café peut couler de manière intermittente ou ne pas s'extraire correctement.
 - Trop grossier : L'eau passera trop rapidement, affaiblissant l'arôme et le goût.
- Vous pouvez ajuster la taille du broyage à l'aide des paramètres du broyeur. Le réglage idéal dépend du type et de la qualité des grains de café, des ajustements peuvent donc être nécessaires pour de meilleurs résultats.
- Pour des grains de café fraîchement torréfiés (dans le mois), réglez la taille de broyage entre 5 et 10.
 - Le bouton Double-cup (Grind) produit environ 19g de café moulu.
 - Le bouton Single-cup (Grind) produit environ 13g de café moulu.
- Pour maintenir les meilleures performances de broyage et la saveur du café, ne surchargez pas le réservoir à grains, car les grains excédentaires peuvent absorber l'humidité et affecter le processus de broyage.

**REMARQUE :**

Pour obtenir un broyage uniforme et constant, ajustez toujours les paramètres du broyeur en fonction du type et de la qualité des grains de café pour une meilleure extraction de l'espresso.

12. INSTRUCTIONS D'OPÉRATION - BROYAGE

12.1. Moudre les grains de café

1. Avant d'activer la fonction de broyage, assurez-vous que toutes les pièces nécessaires sont correctement installées, en vous référant à la Fig. 1 et à la Fig. 2.

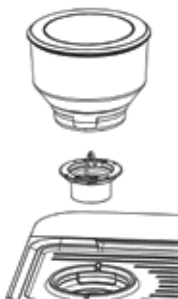


Fig. 1:

Installez la tête de coupe et serrez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. Ensuite, installez le réservoir à grains et fixez-le comme indiqué dans la Fig. 2.

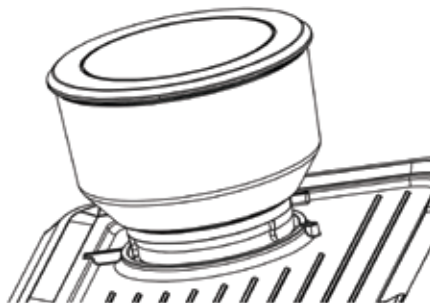


Fig. 2 :

Alignez le réservoir à grains avec le marquage rouge. Appuyez, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et fixez-le dans la machine.

2. Le réservoir à grains a des marquages indiquant la grossièreté du café (voir Fig. 3). Pour ajuster le paramètre de broyage, assurez-vous que le paramètre souhaité sur le réservoir à grains est aligné avec le marquage sur le couvercle supérieur (comme montré dans la Fig. 4).

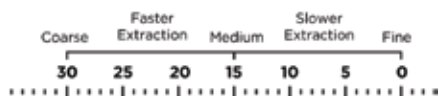


Fig. 3:

La taille du broyage du café varie de 0 à 30, avec des numéros plus bas pour un café plus fin et des numéros plus élevés pour un café plus grossier.



Fig. 4:

3. Une fois que toutes les pièces nécessaires sont correctement installées, le broyeur est prêt pour une utilisation normale.

4. Ajoutez une quantité appropriée de grains de café dans le réservoir à grains. Pour éviter que les grains ne deviennent humides et affectent le processus de broyage et le goût final du café, ne surchargez pas le réservoir à grains.

5. Comme indiqué dans la Fig. 5, placez le porte-filtre dans le support pour recevoir la poudre.



Fig. 5:

12.2. Bouton Single-Cup (Grind)

Appuyez sur le bouton Single-Cup (Grind) <<  >>. Son voyant clignotera, tandis que les voyants des boutons Programme <<  >> et Double-Cup (Grind) <<  >> s'éteindront. Le broyeur commencera automatiquement.

Il s'arrêtera une fois la quantité pré-réglée de café moulu atteinte. Vous pouvez également appuyer de nouveau sur le bouton Single-Cup (Grind) <<  >> pour arrêter manuellement le broyeur pendant son fonctionnement.



REMARQUE :

Le temps de broyage par défaut pour une dose de Single-cup est d'environ 9 secondes. Aux réglages de broyage entre 5 et 10, le broyeur produit environ 13 grammes de café, ce qui donne généralement de bons résultats d'extraction du café. (Ces paramètres peuvent nécessiter de légers ajustements en fonction du niveau de torréfaction et de la fraîcheur des grains de café.)

12.3. Bouton Double-Cup (Grind)

Appuyez sur le bouton Double-Cup (Grind) <<  >>. Son voyant clignotera, tandis que les voyants des boutons Programme <<  >> et Single-Cup (Grind) <<  >> s'éteindront. Le broyeur commencera alors automatiquement.

Il s'arrêtera une fois la quantité pré-réglée de café moulu atteinte. Vous pouvez également appuyer de nouveau sur le bouton Double-Cup (Grind) <<  >> pour arrêter manuellement le broyeur pendant son fonctionnement.



REMARQUE :

Le temps de broyage par défaut pour une dose de Double-cup est d'environ 13 secondes. Aux réglages de broyage entre 5 et 10, le broyeur produit environ 19 grammes de café, ce qui fournit généralement de bons résultats d'extraction du café. (Ces paramètres peuvent nécessiter de légers ajustements en fonction du niveau de torréfaction et de la fraîcheur des grains de café.)

Préparation pour l'extraction :

1. Retirez le porte-filtre, tapotez-le doucement sur le plan de travail, puis ajoutez le café moulu dans le filtre. Utilisez le tasseur pour compresser le café avec une force d'environ 12,5 kg.
2. Insérez le porte-filtre dans le support en le tournant dans le sens antihoraire. La machine à espresso passera maintenant à la phase d'extraction du café.



REMARQUE :

1. Si le réservoir à grains n'est pas installé, les voyants des boutons Single-Cup (Grind) <<  >> et Double-Cup (Grind) <<  >> clignoteront simultanément. Si vous appuyez sur l'un des boutons dans cet état, les deux voyants continueront de clignoter et trois bips retentiront.
2. Si la fonction de broyage ne fonctionne pas correctement, les voyants des boutons Single-Cup (Grind) <<  >> et Double-Cup (Grind) <<  >> clignoteront en blanc, et trois bips seront entendus.
3. Si le broyeur fonctionne en continu pendant 3 minutes et que l'intervalle entre les utilisations est inférieur à 6 minutes, la machine à espresso désactivera temporairement la fonction de broyage pour protéger le système de broyage. Pendant cette période de protection, appuyer sur le bouton Single-Cup (Grind) <<  >> ou Double-Cup (Grind) <<  >> fera clignoter alternativement les voyants des deux boutons et trois bips seront émis. Une fois que le broyeur a reposé pendant 6 minutes, la restriction sera levée automatiquement et le broyage pourra reprendre.

12.4. Réglage du temps de broyage pour le bouton Single-cup (Grind)

Vous pouvez ajuster le temps de broyage selon vos préférences en suivant les étapes ci-dessous :

Appuyez et maintenez le bouton Single-Cup (Grind) <<  >> pendant environ 3 secondes. Les voyants pour le bouton Single-Cup (Grind) <<  >> et le bouton Programme <<  >> commenceront à clignoter, tandis que le bouton Double-Cup (Grind) <<  >> s'éteindra. Le broyeur commencera alors à fonctionner. Lorsque la quantité désirée de café moulu a été distribuée, relâchez le bouton Single-Cup (Grind) <<  >>. Un bip retentira, confirmant que le paramètre actuel a été sauvegardé. La machine à espresso reviendra alors en mode veille.

12.5. Réglage du temps de broyage pour le bouton Double-cup (Grind)

Vous pouvez ajuster le temps de broyage en fonction de vos préférences en suivant les étapes ci-dessous :

Appuyez et maintenez le bouton Double-Cup (Grind) <<  >> pendant environ 3 secondes. Les voyants pour le bouton Double-Cup (Grind) <<  >> et le bouton Programme <<  >> commenceront à clignoter, tandis que le voyant du bouton Single-Cup (Grind) <<  >> s'éteindra. Le broyeur commencera alors à fonctionner. Lorsque la quantité désirée de café moulu a été distribuée, relâchez le bouton Double-Cup (Grind) <<  >>. Un bip retentira, confirmant que le paramètre actuel a été sauvegardé. La machine à espresso reviendra alors en mode veille.

12.6. Réinitialisation d'usine du temps de broyage

Vous pouvez réinitialiser le temps de broyage pour les boutons Single-Cup (Grind) <<  >> et Double-Cup (Grind) <<  >> aux paramètres d'usine en suivant les instructions ci-dessous, pendant que la machine à espresso est en mode veille :

(1) Réinitialisation du temps de broyage pour Single-Cup (Grind)

Appuyez et maintenez enfoncés à la fois le bouton Single-Cup (Grind) <<  >> et le bouton Programme <<  >> simultanément. Les voyants correspondants clignoteront deux fois. Relâchez les boutons après avoir entendu un bip. La machine à espresso reviendra en mode veille, et le temps de broyage sera réinitialisé à sa valeur par défaut d'usine.

(2) Réinitialisation du temps de broyage pour Double-Cup (Grind)

Appuyez et maintenez enfoncés à la fois le bouton Double-Cup (Grind) <<  >> et le bouton Programme <<  >> simultanément. Les voyants correspondants clignoteront deux fois. Relâchez les boutons après avoir entendu un bip. La machine à espresso reviendra en mode veille, et le temps de broyage sera réinitialisé à sa valeur par défaut d'usine.

**REMARQUE :**

1. La machine à espresso est équipée de deux filtres à simple couche et de deux filtres à double couche.
2. Les filtres à simple couche sont conçus pour des moutures de café plus fines. Il est recommandé de régler la plage de mouture entre 0 et 15.
3. Les filtres à double couche sont destinés à des moutures de café plus grossières. Il est recommandé de régler la plage de mouture entre 15 et 30.

13. INSTRUCTIONS D'OPÉRATION - PRÉPARER DU CAFÉ

**REMARQUE :**

Les fonctions de préparation du café et d'eau chaude ou de vapeur peuvent être activées simultanément.

13.1. Préparer une tasse de café

En mode veille, installez le filtre Single-cup dans le porte-filtre et ajoutez environ 13 grammes de café moulu. Utilisez le tasseur à café pour compresser le café avec une force d'environ 12,5 kg.

Alignez le porte-filtre avec le support du porte-filtre, puis tournez-le dans le sens anti-horaire pour le verrouiller en place. Placez une tasse à café sur le tiroir de gouttes.

Appuyez sur le bouton Single-Cup (Café) <<☉>>. Son voyant clignotera, et les voyants des boutons Double-Cup (Café) <<☉☉>> et Programme <<☉☉☉>> s'éteindront. La machine à espresso commencera à préparer un espresso simple.

Une fois la dose de café définie (environ 30 ml) atteinte, la machine à espresso s'arrêtera automatiquement et reviendra en mode veille.

13.2. Préparer un double espresso

En mode veille, installez le filtre Double-cup dans le porte-filtre et ajoutez environ 19 grammes de café moulu. Utilisez le tasseur à café pour compresser le café avec une force d'environ 12,5 kg.

Alignez le porte-filtre avec le support du porte-filtre, puis tournez-le dans le sens anti-horaire pour le verrouiller en place. Placez deux tasses à café sur le tiroir de gouttes.

Appuyez sur le bouton Double-Cup (Café) <<☉☉>>. Son voyant clignotera, et les voyants des boutons Single-Cup (Café) <<☉>> et Programme <<☉☉☉>> s'éteindront. La machine à espresso commencera à préparer un double espresso.

Une fois la dose de café définie (environ 60 ml) atteinte, la machine à espresso s'arrêtera automatiquement et reviendra en mode veille.


SUGGESTION : Préchauffage de la machine à espresso

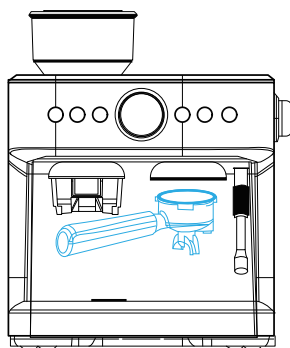
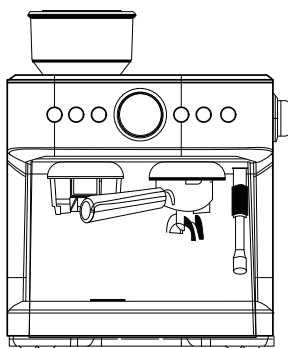
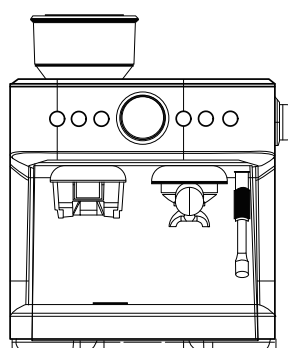
Pour une préparation optimale du café, nous recommandons de préchauffer la machine à espresso, y compris le porte-filtre, les filtres et les tasses, avant la préparation. Cela aide à garantir que le café ne soit pas affecté par la froideur de la machine à espresso.

Pour préchauffer, suivez ces étapes :

1. Placez le filtre dans le porte-filtre.
2. Installez le porte-filtre sur le support du porte-filtre.
3. Placez correctement une tasse sur le tiroir de gouttes.
4. Appuyez sur le bouton Single-Cup (Café) << ☕ >> ou sur le bouton Double-Cup (Café) << ☕☕ >> pour activer la machine à espresso.
5. Une fois que la machine à espresso a cessé de fonctionner, vous pouvez procéder à l'extraction de votre café.


REMARQUE :

Lors de la préparation du café, assurez-vous que le porte-filtre est tourné dans le sens antihoraire jusqu'à la bonne position, comme indiqué dans les figures ci-dessous.


NO-1

NO-2

NO-3

13.3. Paramètres personnalisés

Vous pouvez ajuster la quantité de café distribuée pour les préparations à une ou deux tasses. La plage ajustable est de 20 ml à 400 ml.

(1) Ajuster la quantité de café distribuée pour une tasse

Appuyez et maintenez le bouton Single-Cup (Café) <<  >> pendant environ 3 secondes. Les voyants du bouton Single-Cup (Café) <<  >> et du Programme <<  >> clignoteront, tandis que le voyant du bouton Double-Cup (Café) <<  >> s'éteindra.

Le café commencera à être distribué.

Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, relâchez le bouton Single-Cup (Café) <<  >>. Un bip retentira, et le paramètre actuel sera sauvegardé. La machine à espresso reviendra en mode veille.

(2) Ajuster la quantité de café distribuée pour deux tasses

Appuyez et maintenez le bouton Double-Cup (Café) <<  >> pendant environ 3 secondes. Les voyants du bouton Double-Cup (Café) <<  >> et du Programme <<  >> clignoteront, tandis que le voyant du bouton Single-Cup (Café) <<  >> s'éteindra.

Le café commencera à être distribué.

Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, relâchez le bouton Double-Cup (Café) <<  >>. Un bip retentira, et le paramètre actuel sera sauvegardé. La machine à espresso reviendra en mode veille.

(3) Réinitialisation d'usine pour la quantité de café distribuée pour une tasse

En mode veille, maintenez simultanément enfoncés les boutons Single-Cup (Café) <<  >> et Programme <<  >>. Les voyants correspondants clignoteront deux fois.

Après avoir entendu un bip, relâchez les deux boutons. La quantité de café pour une tasse sera réinitialisée aux paramètres d'usine, et la machine à espresso reviendra en mode veille.

(4) Réinitialisation d'usine pour la quantité de café distribuée pour deux tasses

En mode veille, maintenez simultanément enfoncés les boutons Double-Cup (Café) <<  >> et Programme <<  >>. Les voyants correspondants clignoteront deux fois.

Après avoir entendu un bip, relâchez les deux boutons. La quantité de café pour deux tasses sera réinitialisée aux paramètres d'usine, et la machine à espresso reviendra en mode veille.

14. INSTRUCTIONS D'OPÉRATION - FONCTION VAPEUR



AVERTISSEMENT :

La fonction vapeur produit de la vapeur à haute température. Évitez tout contact avec la sortie de vapeur pour éviter les brûlures.

En mode veille, tournez le bouton sur la position vapeur <<  >>. Le voyant correspondant <<  >> clignotera, tandis que le voyant Programme <<  >> s'éteindra. La machine à espresso commencera à produire de la vapeur.

Une fois la production de vapeur terminée, tournez le bouton vers la position veille <<  >>. La machine à espresso quittera le mode vapeur et reviendra en mode veille.



REMARQUES :

Pour obtenir des performances de moussage optimales :

1. Tout d'abord, tournez le bouton sur la position vapeur pendant 3 à 5 secondes pour libérer l'excédent d'eau du tube à vapeur.
2. Ensuite, tournez le bouton pour revenir à la position veille <<  >>, insérez le tube à vapeur dans le lait.
3. Tournez à nouveau le bouton sur vapeur pour commencer à faire mousser le lait.
4. Après avoir fait mousser, tournez rapidement le bouton vers la position veille <<  >>.

15. INSTRUCTIONS D'OPÉRATION - FONCTION EAU CHAUDE

En mode veille, tournez le bouton sur la position eau chaude <<  >>. Le voyant d'eau chaude <<  >> clignotera, et le voyant Programme <<  >> s'éteindra. La machine à espresso commencera à distribuer de l'eau chaude.

Une fois la distribution d'eau chaude terminée, tournez le bouton vers la position veille <<  >>. La machine à espresso quittera le mode eau chaude et reviendra en mode veille.

16. PERSONNALISATION DE LA TEMPÉRATURE D'EXTRACTION DU CAFÉ

Cette machine à espresso dispose d'un contrôle de température PID, qui surveille en continu le bloc de chauffage pour garantir une température d'eau stable pour une extraction optimale du café à 92°C.

Vous pouvez ajuster la température d'extraction dans une plage de 88°C à 96°C, par paliers de 2°C, pour s'adapter à différentes préférences de goût.

- Une température plus élevée augmente l'amertume et réduit l'acidité.
- Une température plus basse réduit l'amertume et augmente l'acidité.

Pour entrer en mode de réglage de la température :

Appuyez et maintenez le bouton Programme <<  >> pendant 3 secondes. La machine à espresso émettra un bip, et le voyant Programme <<  >> commencera à clignoter.

Ensuite, sélectionnez la température d'extraction souhaitée en appuyant sur l'un des boutons suivants :

- Bouton Single-cup (Grind) <<  >> -> 90°C (voyant allumé en continu)
- Bouton Double-cup (Grind) <<  >> -> 92°C (voyant allumé en continu)
- Bouton Single-cup (Café) <<  >> -> 94°C (voyant allumé en continu)
- Bouton Double-cup (Café) <<  >> -> 96°C (voyant allumé en continu)

Tous les autres voyants s'éteindront lorsque la température sera sélectionnée.

Appuyez à nouveau sur le bouton Programme <<  >> pour confirmer. Un bip retentira, et la machine à espresso reviendra en mode veille.



IMPORTANT :

- Après être entré en mode de réglage personnalisé, la machine à espresso quittera automatiquement ce mode et reviendra en veille si aucun bouton n'est pressé pendant 1 minute.
- Pour sortir manuellement du mode de réglage, appuyez sur le bouton ON/OFF <<  >> à tout moment pendant l'opération.

17. RAPPEL DE MANQUE D'EAU

Lorsque le réservoir d'eau est vide, la machine à espresso rappellera à l'utilisateur de le remplir. À ce moment-là, les voyants de <<  >>, <<  >>, <<  >>, <<  >>, <<  >>, et <<  >> clignoteront, accompagnés de bips sonores.



REMARQUES :

- Le rappel apparaîtra si la poudre de café est trop fine et si la machine à espresso ne peut pas préparer de café.
- Le buzzer sonnera cinq fois uniquement, et ne continuera pas indéfiniment.
- Si aucune action n'est effectuée dans une minute après le rappel, la machine à espresso passera automatiquement en mode veille.

18. ARRÊT AUTOMATIQUE

Après que la machine à espresso entre en mode veille, elle s'éteindra automatiquement si aucune opération n'est effectuée dans les 20 minutes.

19. RESTAURER AUX PARAMÈTRES D'USINE

En mode veille, appuyez et maintenez simultanément les boutons ON/OFF <<  >> et Programme <<  >>. Un bip retentira, tous les voyants clignoteront deux fois, et la machine à espresso reviendra en mode veille avec les paramètres d'usine restaurés.

20. DÉPANNAGE

Nous avons préparé une liste de questions et de réponses destinées à aider les utilisateurs à comprendre comment résoudre un problème particulier. Si vous avez toujours des problèmes, n'hésitez pas à nous contacter.



AVERTISSEMENT :

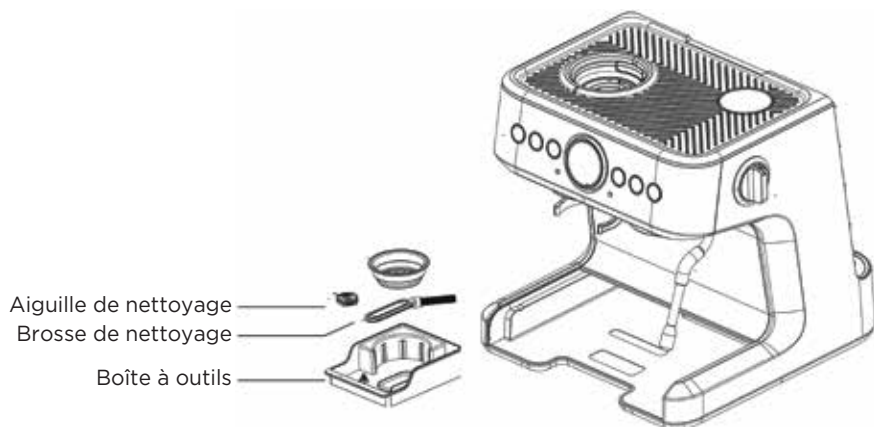
Veuillez ne pas démonter la machine à espresso. Contactez-nous si la cause de la défaillance n'est pas trouvée.

 Problème	 Cause possible	 Solution
Aucune indication.	La prise n'est pas correctement connectée et le bouton d'alimentation <<  >> n'est pas pressé.	Insérez la prise d'alimentation et assurez-vous que le bouton d'alimentation <<  >> est pressé.
Les voyants des boutons Single-cup (Grind) et Double-cup (Grind) clignotent simultanément.	Le réservoir à grains n'est pas installé.	Installez correctement le réservoir à grains dans sa position.
De l'eau apparaît sous la machine.	Le réservoir d'eau ou le tiroir de gouttes n'est pas correctement installé.	Assurez-vous que le réservoir d'eau et le tiroir de gouttes sont correctement installés.
	Le tiroir de gouttes est plein.	Assurez-vous que le tiroir de gouttes est vide.
Un bruit de clic est entendu après le démarrage de la machine, suivi d'un bruit de sifflement après la distribution du café.	Cela est causé par le fonctionnement de la vanne de contrôle de pression.	C'est un phénomène normal.
Aucun café ne sort du porte-filtre, le café coule de manière irrégulière, ou le porte-filtre ne peut pas être correctement installé dans le support du porte-filtre.	La quantité de poudre de café est excessive, trop finement moulue, ou tassée avec trop de pression.	La quantité de poudre de café ne doit pas dépasser la limite standard. Ajustez les paramètres du broyeur de manière appropriée jusqu'à ce que la mouture soit convenable. Ne forcez pas de manière excessive lors du tassage de la poudre de café.

Le café manque de crème.	Les grains de café sont humides, ou la mouture est trop grossière.	Utilisez des grains de café frais et une taille de mouture modérée pour une qualité de café optimale.
Aucune vapeur n'est produite.	La machine n'a pas été préchauffée avant l'utilisation de la fonction vapeur.	La machine ne peut produire de vapeur qu'après avoir été préchauffée en mode vapeur.
	La sortie de vapeur est obstruée.	La machine peut nécessiter un détartrage, et la sortie de vapeur doit être nettoyée à l'aide d'une aiguille de nettoyage.
La machine ne peut pas préparer de café ni distribuer d'eau chaude immédiatement après la production de vapeur, et elle pompera automatiquement de l'eau.	Après la production de vapeur, la pression interne doit être libérée pour abaisser la température. Pendant ce temps, aucune autre opération ne peut être effectuée. Le processus de pompage de l'eau aide à refroidir rapidement l'élément chauffant.	Il faut environ 20 à 30 secondes pour libérer la pression et refroidir. Une fois ce processus terminé, les voyants sur le panneau de commande fonctionneront correctement et la machine sera prête à préparer du café et de l'eau chaude à nouveau.
Le temps de broyage continu est de plus de 3 minutes en moins de 6 minutes.	Défaillance au démarrage. Le démarrage du moteur est désactivé.	La machine à espresso reviendra en fonctionnement normal après 6 minutes.

21. BOÎTE À OUTILS ET ACCESSOIRES DE NETTOYAGE

La machine à espresso est équipée d'une boîte à outils pour ranger l'aiguille de nettoyage et la brosse de nettoyage. Le filtre Single-cup et Double-cup peuvent également être rangés dans la boîte à outils. La boîte à outils est située dans la partie inférieure gauche de la machine à espresso. Vous pouvez la tirer après avoir retiré le tiroir de gouttes de la machine à espresso.



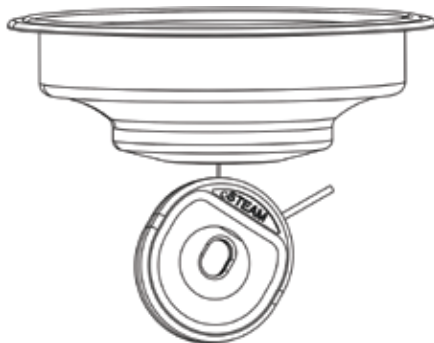
21.1. Aiguille de nettoyage

L'aiguille de nettoyage est utilisée pour nettoyer la sortie de vapeur et les filtres. L'aiguille plus épaisse est conçue pour nettoyer la sortie de vapeur, tandis que l'aiguille plus fine est utilisée pour nettoyer les filtres.

Nettoyer le tube à vapeur

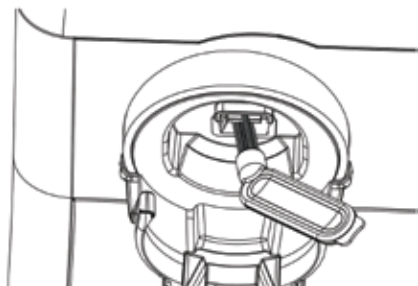


Nettoyer le filtre



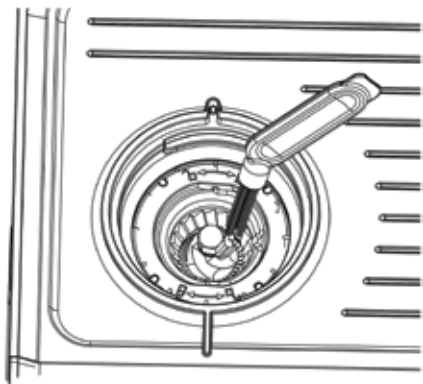
21.2. Brosse de nettoyage

La brosse de nettoyage est utilisée pour nettoyer le système de broyage. Après avoir retiré la meule, utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer la chambre du broyeur et le canal de poudre.



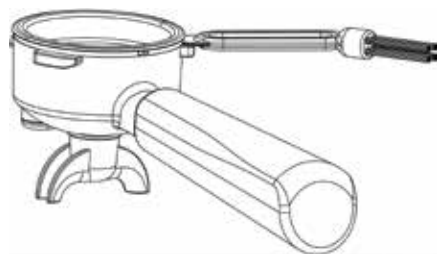
Dispositif anti-statique et sortie de poudre de café :

Si la poudre de café sort plus lentement que d'habitude ou si elle commence à flotter, nettoyez le dispositif anti-statique et la sortie de poudre de café avec la brosse de nettoyage fournie.



Chambre du broyeur et canal de poudre :

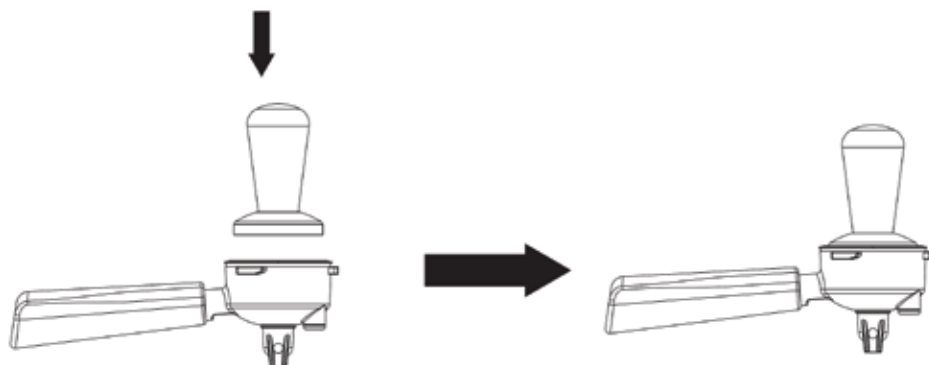
Nettoyez la chambre du broyeur et le canal de poudre avec la brosse de nettoyage fournie.



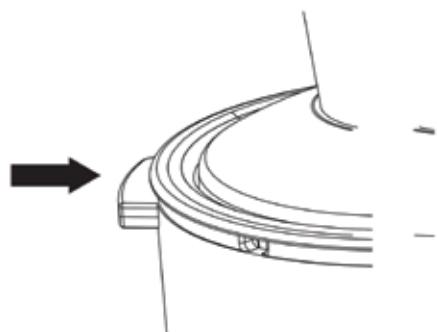
Filtre du porte-filtre :

L'autre extrémité de la brosse de nettoyage peut être utilisée pour retirer le filtre du porte-filtre.

21.3. Tasseur



Tassez la poudre de café vers le bas.



Lorsque le bord du tasseur est aligné avec le bord du porte-filtre, la quantité de poudre est correcte.

22. NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT :**

Veuillez débrancher avant de nettoyer pour permettre à la machine à espresso de refroidir suffisamment afin d'éviter les brûlures.

22.1. Directives générales de nettoyage

- Un chiffon légèrement humide ou sec est recommandé pour nettoyer l'extérieur de la machine à espresso. Séchez avec un chiffon doux.
- Faites attention à ne pas appuyer trop fort sur l'écran et les boutons lors du nettoyage.
- Ne plongez pas la machine à espresso et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Il est interdit de rincer l'appareil avec de l'eau pour éviter que l'eau ne pénètre dans le circuit électrique et ne cause des dysfonctionnements.
- En aucun cas, n'utilisez de produits de nettoyage agressifs, de l'alcool de nettoyage ou d'autres solutions chimiques, car ces produits peuvent pénétrer dans le boîtier et altérer la fonctionnalité.
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs pour nettoyer.
- Le réservoir d'eau amovible n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur vapeur pour nettoyer la machine à espresso.
- Le nettoyage ne doit pas être effectué par des enfants.

22.2. Après chaque utilisation

- Après chaque utilisation, nettoyez toutes les pièces amovibles en les faisant tremper dans de l'eau. Ajoutez un liquide de nettoyage si nécessaire, puis rincez soigneusement à l'eau claire.
- Tournez le porte-filtre dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer et jetez le café moulu utilisé. Vous pouvez nettoyer le porte-filtre et les filtres métalliques avec du détergent, mais assurez-vous de bien les rincer à l'eau claire ensuite.
- Après avoir nettoyé toutes les pièces amovibles, essayez-les avant de les remonter.

22.3. Nettoyage du broyeur

Le broyeur peut se boucher en raison des grains de café ou d'autres facteurs pendant le fonctionnement. Pour assurer des performances optimales, nettoyez immédiatement le canal de sortie de poudre lorsque l'une des situations suivantes se produit :

- Nettoyez la sortie de poudre et le broyeur au moins une fois toutes les deux semaines.
- S'il y a une réduction notable de la quantité de café moulu, nettoyez le passage de poudre et la meule de broyage.
- Si vous broyez de la poudre de café fine, nettoyez immédiatement le canal de poudre.
- La machine à espresso est équipée d'un système anti-statique pour aider à empêcher la dispersion de la poudre de café pendant le broyage. Si la poudre de café commence à flotter du porte-filtre, utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer immédiatement la zone d'entrée de la poudre.

**REMARQUE :**

Avant de nettoyer le broyeur, assurez-vous qu'il n'y a pas de grains dans le réservoir à grains. Lorsque le bouton Single-cup (Grind) <<☉>> ou Double-cup (Grind) <<☉☉>> est pressé, le broyeur doit fonctionner normalement, et aucune poudre de café ne doit sortir de la sortie de poudre.

Étapes de nettoyage :

1. Tournez le réservoir à grains dans le sens antihoraire pour le retirer.
2. Tournez la meule interne dans le sens antihoraire pour la retirer. Utilisez la brosse de nettoyage fournie pour nettoyer la meule et enlever toute poudre de café des engrenages. Ne rincez pas la meule avec de l'eau.
3. Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer la chambre de broyage et le canal de poudre.
4. Ne réinstallez pas encore la meule. Réinstallez le réservoir à grains vide, appuyez sur le bouton Single-cup (Grind) <<☉>> ou Double-cup (Grind) <<☉☉>>, et laissez le broyeur fonctionner pour éliminer les résidus de poudre restants dans la chambre. (Répétez les étapes 3 et 4 si nécessaire.)
5. Retirez à nouveau le réservoir à grains en le tournant dans le sens antihoraire, réinstallez la meule en toute sécurité, puis réattachez le réservoir à grains. Le nettoyage est maintenant terminé.

23. GUIDE DE NETTOYAGE INVERSE AVEC COMPRIMÉS DE NETTOYAGE

Le nettoyage inverse régulier est essentiel pour maintenir les performances et la longévité de votre machine à espresso **AIVIQ®**. Ce processus élimine les résidus d'huile de café et les accumulations, garantissant ainsi un goût optimal et un fonctionnement fluide. Voici la procédure recommandée de nettoyage inverse pour les modèles **AIVIQ®** utilisant des comprimés de nettoyage universellement compatibles.

Équipement nécessaire :

- Votre machine à espresso **AIVIQ®**
- Disque de nettoyage standard (filtre aveugle)
- Comprimés de nettoyage pour machines à espresso génériques
- Contenant ou tasse (facultatif, selon la conception de la machine)

Procédure étape par étape de nettoyage inverse :

1. Préparation :

- Assurez-vous que votre machine à espresso **AIVIQ®** est éteinte et a refroidi.

2. Installation du porte-filtre :

- Retirez tout résidu de café du porte-filtre.
- Insérez le disque de nettoyage dans le porte-filtre.

3. Comprimé de nettoyage :

- Placez un comprimé de nettoyage au centre du disque. Si le comprimé est trop grand, consultez l'emballage pour obtenir des instructions d'ajustement.

4. Fixation du porte-filtre :

- Fixez fermement le porte-filtre préparé à la tête de groupe de votre machine **AIVIQ®**.

5. Processus de nettoyage inverse :

- Allumez votre machine à espresso **AIVIQ®** et laissez-la atteindre la température de fonctionnement.
- Lancez la pompe pendant environ 5 secondes en appuyant sur le bouton du cycle d'extraction, puis relâchez. Cela dirige l'eau à travers la tête de groupe, activant le processus de nettoyage.
- Attendez 10 secondes pour permettre au nettoyant de se dissoudre et de déloger les résidus.
- Répétez le cycle (5 secondes d'action, 10 secondes de pause) 4 à 5 fois pour un nettoyage complet.

6. Rinçage du porte-filtre :

- Retirez le porte-filtre après le nettoyage inverse et rincez-le, ainsi que le disque de nettoyage, sous l'eau chaude pour éliminer toute solution de nettoyage restante.

7. Dernier rinçage de la tête de groupe :

- Refixez le porte-filtre sans le comprimé de nettoyage ni le disque.
- Effectuez plusieurs cycles de nettoyage inverse avec de l'eau claire pour éliminer toute solution de nettoyage restante.

En suivant cette routine de nettoyage inverse, vous maintiendrez votre machine à espresso **AIVIQ®** en condition optimale, garantissant ainsi qu'elle continue à produire un espresso de haute qualité.

Nous recommandons de réaliser ce processus tous les 14 jours.

24. DÉTARTRAGE

Cette machine à espresso dispose d'une fonction de rappel de détartrage. Lorsque le système détecte que la consommation d'eau a atteint 15L, le voyant <<**CLEAN**
DESCALE>> clignotera, rappelant à l'utilisateur de procéder rapidement au détartrage. L'avertissement de détartrage peut être supprimé en effectuant une réinitialisation d'usine.

24.1. Agents de détartrage



REMARQUE :

Il est recommandé de réaliser le détartrage chaque mois, ou en fonction de la dureté de l'eau locale et de la fréquence d'utilisation.

Les agents de détartrage suivants peuvent être utilisés :

- Comprimés de détartrage pour machines à café
- Détartrant liquide

24.2. Cycle de détartrage

Le cycle de détartrage prend environ 10 minutes.



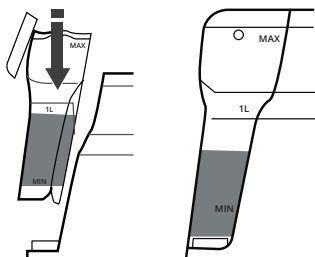
REMARQUE :

Après que l'avertissement de détartrage soit apparu, ou avant de commencer le programme de détartrage, veuillez compléter les préparations suivantes pour le détartrage.

24.3. Préparation au détartrage

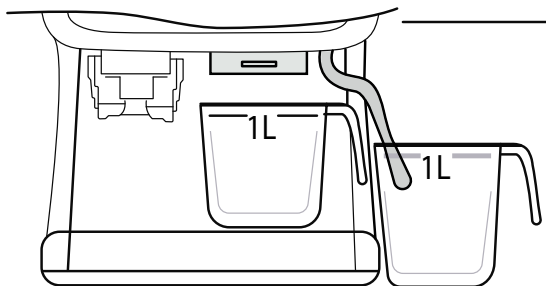
Ajoutez la solution de détartrage dans le réservoir d'eau en utilisant l'une des méthodes suivantes :

- Remplissez le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau, ajoutez des comprimés de détartrage et attendez qu'ils se dissolvent complètement.
- Versez une demi-tasse de liquide détartrant dans le réservoir d'eau, puis ajoutez 1 litre d'eau tiède pour bien mélanger la solution.



Placez un récipient

Placez un récipient de 1 litre sous la tête d'extraction et un autre récipient de 1 litre sous le tube à vapeur.



Après avoir terminé les étapes ci-dessus, vous pouvez commencer le processus de détartrage comme suit :

En mode veille, maintenez simultanément enfoncés les boutons Single-cup (Café) << ☉ >>, Double-cup (Café) << ☉☉ >> et Programme << ☉☉☉ >>. Leurs voyants correspondants s'éteindront, tandis que les voyants des boutons ON/OFF << ⏻ >> et << ^{CLEAN}_{DESCALE} >> clignoteront. Le voyant de << ^{STEAM}_{HOT WATER} >> s'allumera en continu. Après un bip, la machine à espresso entrera en mode détartrage.

Étape 1 : Démarrer le cycle de détartrage

Tournez le bouton sur la position eau chaude/vapeur << ☉☉ >>.

- Le voyant << ^{CLEAN}_{DESCALE} >> s'allume en continu.
- Le voyant << ^{STEAM}_{HOT WATER} >> commence à clignoter.
- La pompe commencera à fonctionner, distribuant de l'eau chaude à travers la tête d'extraction et le tube à vapeur.



REMARQUE :

Après environ 2 minutes, la pompe peut émettre différents bruits. Cela est normal.

Lorsque cette étape est terminée :

- Le voyant << ^{CLEAN}_{DESCALE} >> commence à clignoter.
- Le voyant << ^{STEAM}_{HOT WATER} >> clignote rapidement.
- Un bip peut être entendu, indiquant que l'étape 1 est terminée.

Tournez à nouveau le bouton sur la position OFF << ⏻ >>.

- Le voyant << ^{CLEAN}_{DESCALE} >> clignotera.
- Le voyant << ^{STEAM}_{HOT WATER} >> s'allume en continu.

Étape 2 : Préparer le nettoyage



IMPORTANT :

Vous avez 5 minutes pour compléter les étapes suivantes avant que la machine à espresso quitte le mode détartrage.

- Nettoyez le tube à vapeur et la tête d'extraction avec de l'eau propre pour éliminer toute solution de détartrage.
- Retirez, rincez et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre.
- Videz les contenants d'eau usée sous la tête d'extraction et la buse à vapeur.

Étape 3 : Démarrer le cycle de nettoyage (rinçage)

Tournez à nouveau le bouton sur la position eau chaude/vapeur <<  >>.

- Le voyant <  > s'allume en continu.
- Le voyant <  > clignote.
- La pompe commence à fonctionner et distribue de l'eau chaude à travers la tête d'extraction et le tube à vapeur.



REMARQUE :

Après environ 2 minutes, la pompe peut émettre différents bruits. Cela est normal.

Après cette étape,

- l'indicateur <  > s'éteint.
- Le voyant <  > clignote rapidement.
- Un bip est entendu, indiquant que le nettoyage est terminé.

Tournez à nouveau le bouton sur la position OFF <<  >>.

- La machine à espresso quitte le mode détartrage et revient en mode veille.

25. ENTRETIEN ET SERVICE

- À part un nettoyage occasionnel, la machine à expresso ne nécessite aucun entretien.
- Vous ne devez pas reconstruire, réparer vous-même, ni démonter la machine à expresso.
- Vérifiez régulièrement les dommages et l'usure importante.



AVERTISSEMENTS :

- Ne tentez pas d'ouvrir la machine à expresso pour l'entretien. Retirer le boîtier ou un mauvais remontage peut provoquer des chocs électriques, des dommages, des courts-circuits ou des incendies.
- Si pour une raison quelconque vous ouvrez le boîtier, la garantie sera annulée. La machine à expresso ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- L'entretien, le service et les réparations ne peuvent être effectués que par le fabricant, un atelier professionnel désigné par le fabricant, ou une personne qualifiée similaire. Pour obtenir de l'entretien ou un service, contactez-nous d'abord à notre adresse e-mail info@aiviq.dk.
- ces avertissements et consignes de sécurité.

- Pour les accessoires manquants tels que le manuel d'utilisation ou d'autres articles, contactez-nous à l'adresse e-mail mentionnée ci-dessus.
- En cas de défaut, renvoyez le produit dans son emballage d'origine à **AIVIQ®** avec une description du défaut, une preuve d'achat et tous les accessoires.

26. STOCKAGE ET TRANSPORT

- Nous vous conseillons de nettoyer la machine à espresso avant un stockage prolongé (voir le chapitre « NETTOYAGE »).
- Stockez la machine à espresso dans un endroit non exposé à la lumière du soleil et à l'humidité, et exempt de poussière.
- Ne stockez pas la machine à espresso à des températures extrêmement élevées ou extrêmement basses. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Stockez l'appareil hors de portée des jeunes enfants.
- Enroulez le cordon d'alimentation de manière lâche, mais ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- Protégez l'appareil contre les vibrations et les chocs lors du transport.
- Après un transport ou un stockage à très basse température, la machine à espresso doit être acclimatée à la température ambiante pendant environ 30 minutes en raison de la condensation possible. Ensuite, l'appareil peut être utilisé.

27. ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Ce produit est conçu et fabriqué avec des matériaux et composants de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés.

27.1. Élimination du produit



Ce produit est conforme à la directive relative aux équipements électriques et électroniques usagés 2012/19/UE (DEEE).

Le symbole du bac à roulettes barré indique qu'à la fin de sa vie, le produit doit être éliminé séparément des déchets ménagers normaux et emmené dans un centre de collecte distinct pour le recyclage des équipements électriques et électroniques ou retourné au vendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.

L'utilisateur est responsable de la remise du produit à un service de collecte des déchets à la fin de sa durée de vie. Une collecte séparée correcte des déchets dans le but de leur recyclage, de leur traitement et d'une élimination respectueuse de l'environnement aide à prévenir les impacts négatifs possibles sur l'environnement et la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur peut entraîner des sanctions administratives telles que stipulées par la loi. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit et les systèmes de collecte disponibles, contactez votre service local de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Respectez vos obligations légales et contribuez à la protection de l'environnement.

Lors de l'élimination de la machine à espresso, coupez soigneusement le cordon d'alimentation pour vous assurer que l'appareil ne puisse plus être utilisé.

27.2. Élimination des matériaux d'emballage



Suivez les notes et marquages sur l'emballage.

Assurez-vous que les sacs en plastique, les emballages, etc., sont éliminés de manière respectueuse de l'environnement. Ne vous contentez pas de jeter ces matériaux avec vos déchets ménagers normaux, mais assurez-vous qu'ils sont collectés pour le recyclage.

28. GARANTIE ET RESPONSABILITÉ

AIVIQ® garantit que pendant cinq ans à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Cette garantie s'applique aux produits utilisés à des fins personnelles, et non à des fins commerciales ou de location. AIVIQ®, à sa discrétion, remplacera ou réparera ce produit ou toute pièce du produit trouvée défectueuse pendant la période de garantie. Le remplacement sera effectué avec un produit ou une pièce neuve ou reconditionnée. Si le produit n'est plus disponible, un remplacement pourra être effectué avec un produit similaire d'une valeur égale ou supérieure, aucun remboursement ne sera effectué. Votre unité de remplacement vous sera renvoyée sans frais et sera couverte par cette garantie pour le reste de la période de garantie.

Cette garantie est valable pour l'acheteur d'origine à partir de la date d'achat initiale et n'est pas transférable. Une preuve d'achat est requise pour obtenir un support dans le cadre de la garantie.

Cette garantie ne couvre pas :

- La négligence ou l'utilisation incorrecte du produit.
- L'utilisation avec une tension ou un courant incorrects.
- Les dommages résultant de chutes.
- Les dommages causés par l'eau.
- L'utilisation contraire aux instructions de fonctionnement.
- Le démontage, la réparation ou la modification par toute personne autre qu'**AIVIQ®**.
- Les dommages causés par des accidents ou des catastrophes, tels que le feu, les inondations, les tremblements de terre, la guerre, le vandalisme ou le vol.
- Les dommages causés par un entretien ou un stockage incorrects.
- Les dommages causés par une installation incorrecte.
- Les dommages causés par un montage incorrect.
- Les dommages causés par des connexions incorrectes.
- L'usure normale.

Les dommages causés par le non-respect de ce manuel annuleront la garantie. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les dommages indirects. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les dommages matériels ou les blessures causées par une mauvaise utilisation ou le non-respect des consignes de sécurité. Dans ces cas, la garantie devient nulle.

AIVIQ® se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis ni obligation, dans le manuel de l'utilisateur, les couleurs, les spécifications, les accessoires, les matériaux et les modèles.

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, distribuée ou transmise sous aucune forme ni par aucun moyen, y compris photocopie, enregistrement, ou autres méthodes électroniques ou mécaniques, sans l'autorisation préalable écrite de l'éditeur, sauf dans le cas de citations brèves dans des critiques ou d'autres utilisations non commerciales autorisées par la loi sur les droits d'auteur. Pour toute demande d'autorisation, contactez-nous à l'adresse e-mail indiquée à la dernière page.



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk

AIVIQ[®]
APPLIANCES

— **Aspire Brew** —
ESPRESSOMASCHINE
BENUTZERHANDBUCH

Modell NO: AME-361S



DE - LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DIE GESAMTE ANLEITUNG

1. INHALTSVERZEICHNIS

1	INHALTSVERZEICHNIS	1
2	EINLEITUNG	3
3	ERKLÄRUNG DER SYMBOLE	4
4	SICHERHEITSHINWEISE	4
5	VERWENDUNGSZWECK	8
6	DIE VERPACKUNG	9
7	TECHNISCHE DATEN	11
8	PRODUKTTEILE	12
9	BETRIEBSSICHERHEIT	14
10	VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	15
11	AUSWAHL DES RICHTIGEN KAFFEEPULVERS	17
12	BEDIENUNGSANLEITUNG - MAHLEN	18
13	BEDIENUNGSANLEITUNG - KAFFEE BRÜHEN	22
14	BEDIENUNGSANLEITUNG - DAMPFFUNKTION	25
15	BEDIENUNGSANLEITUNG - HEISSWASSERFUNKTION	25
16	ANPASSUNG DER KAFFEEEXTRAKTIONSTEMPERATUR	26
17	ERINNERUNG AN WASSERMANGEL	27
18	AUTOMATISCHE AUSSCHALTUNG	27
19	WIEDERHERSTELLUNG DER WERKSEINSTELLUNGEN	27
20	FEHLERBEHEBUNG	28
21	WERKZEUGKASTEN UND REINIGUNGSZUBEHÖR	30
22	REINIGUNG	33
23	RÜCKSPÜLANLEITUNG MIT REINIGUNGSTABLETTEN	35
24	ENTKALKEN	36
25	WARTUNG & SERVICE	39
26	LAGERUNG & TRANSPORT	40
27	ENTSORGUNG & RECYCLING	40
28	GARANTIE & HAFTUNG	42



Dieses Benutzerhandbuch begleitet die **AIVIQ®**-Espressomaschine und enthält wichtige Informationen zu Installation, Sicherheit, Verwendung und Entsorgung. Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen und Warnungen, um Ihre eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer zu gewährleisten.

Bewahren Sie das Handbuch für zukünftige Referenz auf, auch wenn Sie mit dem Produkt vertraut sind. Stellen Sie sicher, dass Sie dieses Handbuch beilegen, wenn Sie das Produkt an Dritte weitergeben.

Die Bilder im Handbuch dienen nur der Veranschaulichung und können geringfügig vom Produkt abweichen. In diesem Fall ist **AIVIQ®** nicht verpflichtet, das Handbuch anzupassen. Verwenden Sie das tatsächliche Produkt als Referenz.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der **AIVIQ®**-Espressomaschine. Wir sind stolz darauf, dieses großartige Produkt unseren Kunden zur Verfügung zu stellen. Ihre neue Espressomaschine ist eine Investition, die Ihre Pflege und Aufmerksamkeit verdient. Dieses Benutzerhandbuch wurde zusammengestellt, um Ihnen zu helfen, Ihr Produkt sicher und mit Freude zu nutzen.

Unser Produkt entspricht den folgenden gesetzlichen nationalen und europäischen Anforderungen:

	CE-Kennzeichnung: Die CE-Kennzeichnung (eine Abkürzung für das französische „conformité européenne“) bescheinigt, dass ein Produkt die Gesundheits-, Sicherheits- und Umwelanforderungen der EU erfüllt und die Sicherheit des Verbrauchers garantiert.
	Konform mit RoHS: Die Richtlinie über die Beschränkung gefährlicher Stoffe (RoHS) 2015/863/EU ist eine EU-Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten. Jeder EU-Mitgliedstaat muss sein Gesetz zur Umsetzung dieser Richtlinie erlassen. Wenn ein Produkt RoHS-zertifiziert ist, bedeutet dies, dass der Anteil an gefährlichen oder schwer zu entfernenden Stoffen auf das maximal erlaubte Maß beschränkt ist.
	LFGB-Zertifikat: LFGB ist die deutsche Abkürzung für das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz, das als das wichtigste Gesetz zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland gilt. LFGB ist das maßgebliche Gesetz für die Hygienevorschriften in Deutschland und regelt die Sicherheitsstandards für Lebensmittel und lebensmittelbezogene Produkte im Land. Alle Lebensmittel und lebensmittelbezogenen Produkte müssen die entsprechenden Tests bestehen und mit dem LFGB übereinstimmen, um auf dem deutschen Markt verkauft werden zu können. Im Allgemeinen ist das LFGB strenger als andere europäische Vorschriften für den Lebensmittelkontakt, wie 1935/2004/EG.

Wenn Sie Fragen, Anmerkungen oder Probleme bei der Nutzung des Produkts haben, können Sie uns gerne per E-Mail kontaktieren: info@aiviq.dk.

Wir hoffen, dass Ihnen Ihr Kauf gefällt!

3. ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Im gesamten Benutzerhandbuch werden die folgenden Symbole verwendet:



Wichtige Informationen oder nützliche Hinweise zur Nutzung.



GEFAHR:

Warnung vor gefährlichen Situationen, die Leben und Eigentum betreffen.



WARNUNG:

Warnung vor gefährlichen Situationen, die Leben und Eigentum betreffen.



VORSICHT:

Die Warnung weist auf potenziellen Materialschaden hin.

4. SICHERHEITSANWEISUNGEN



LESEN Sie die Benutzeranweisungen sorgfältig durch und beachten Sie insbesondere die Sicherheitsinformationen. Wenn Sie die Sicherheitsanweisungen und Informationen zur richtigen Handhabung in diesem Handbuch nicht befolgen, übernehmen wir keine Haftung für etwaige daraus resultierende Personenschäden oder Sachschäden. Solche Fälle führen zur Ungültigkeit der Garantie.

Elektrische Geräte können Menschen, insbesondere Kinder, Gefahren aussetzen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können. Die Verwendung elektrischer Geräte kann Gefahren wie Verletzungen, Brände, elektrischen Schlag und Schäden an der elektrischen Anlage mit sich bringen. Diese Sicherheitsanweisungen sollen Ihnen die Informationen geben, die Sie benötigen, um die **AIVIQ®**-Espressomaschine sicher zu verwenden und solche Gefahren zu vermeiden. Gesunder Menschenverstand und Respekt vor dem Gerät helfen, das Risiko von Verletzungen zu verringern.

Alle möglichen Gefahren können hier nicht behandelt werden, aber wir werden die wichtigsten hervorheben. Beachten Sie außerdem die Warnungen oder Sicherheitsanweisungen in den einzelnen Kapiteln dieses Handbuchs.

Kontaktieren Sie uns per E-Mail unter info@aiviq.dk, wenn Sie Fragen haben, die durch diese Warnungen und Sicherheitsanweisungen nicht beantwortet werden.

4.1. Allgemeine Gerätesicherheit

- Verwenden Sie die Espressomaschine nicht für einen anderen Zweck als den vorgesehenen Zweck (siehe Kapitel "GEPLANTE NUTZUNG").
- Die Espressomaschine ist für den Haushalts- und Gewerbebereich konzipiert und nicht für den industriellen Einsatz geeignet.
- Die Espressomaschine ist nur für den Innenbereich vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Gerät um. Stöße, Aufprälle oder Stürze, auch aus geringer Höhe, können das Gerät beschädigen.
- Stellen Sie die Espressomaschine immer auf einer stabilen, harten, flachen und horizontalen Oberfläche auf.
- Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs auf einer hitzebeständigen Oberfläche auf. Halten Sie die Espressomaschine von Teppichen, Plastik oder hitzeempfindlichen Objekten fern.
- Verwenden Sie die Espressomaschine nicht unter mechanischem Stress.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß und sicher installiert und montiert werden. Befolgen Sie die Anweisungen, um mögliche Schäden/Verletzungen zu vermeiden.
- Alle Teile müssen korrekt zusammengebaut werden, um die Sicherheit des Geräts zu gewährleisten.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Diese können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen.
- Lassen Sie keine Objekte oder Finger in irgendeine Öffnung fallen oder stecken.
- Verwenden Sie die Tasten der Espressomaschine nicht mit übermäßiger Kraft.
- Üben Sie keine übermäßige Kraft auf das Display aus und berühren Sie das Display nicht mit scharfen Objekten.
- Legen Sie nichts auf die Espressomaschine.
- Lassen Sie die eingeschaltete Espressomaschine niemals unbeaufsichtigt. Eine Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät in der Nähe von kleinen Kindern verwendet wird.
- Verwenden Sie die Espressomaschine nicht in staubigen Umgebungen.
- Lassen Sie die Espressomaschine nicht ohne Wasser betreiben.
- Wenn es nicht mehr möglich ist, die Espressomaschine sicher zu betreiben, nehmen Sie sie außer Betrieb und schützen Sie sie vor zufälliger Nutzung. Eine sichere Nutzung kann nicht mehr garantiert werden, wenn das Gerät:
 - sichtbare Schäden aufweist,
 - nicht mehr richtig funktioniert,
 - über längere Zeit in schlechten Umgebungsbedingungen gelagert wurde oder
 - ernsthaften transportbedingten Belastungen ausgesetzt wurde.

Sie können das Gerät außer Betrieb nehmen, indem Sie das Netzkabel entfernen oder den Netzstecker des Netzkabels abschneiden.

4.2. Personen & Verwendung

- Die Espressomaschine ist kein Spielzeug. Halten und verstauen Sie sie außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Dieses Gerät ist eine Brandgefahr. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern, insbesondere während des Gebrauchs und der Abkühlung.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter kontinuierlicher Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
- Die Espressomaschine kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts beaufsichtigt oder instruiert wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Sie schläfrig sind oder Substanzen eingenommen haben, die Ihre Reaktionszeit verkürzen (wie Schmerzmittel oder Alkohol).
- Seien Sie immer aufmerksam. Achten Sie auf das, was Sie tun. Handeln Sie klug. Verwenden Sie die Espressomaschine nicht, wenn Sie nicht konzentriert sind.

4.3. Elektronik

- Sie dürfen die Espressomaschine nicht rekonstruieren, selbst reparieren oder auseinandernehmen. Dies kann das Gerät beschädigen.
- Wartung, Modifikationen und Reparaturen dürfen nur vom Hersteller, einer vom Hersteller beauftragten Fachwerkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es Anzeichen von Schäden zeigt.
- Verwenden Sie für dieses Gerät keinen anderen Netzstecker oder Netzadapter. Dies kann zu Fehlfunktionen und/oder Schäden führen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Steckdose die richtige Stromspannung liefert, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Die Steckdose muss sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht zugänglich sein.
- Um Energieverlust und mögliche Sicherheitsrisiken zu vermeiden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, und vor der Reinigung. Wenn Sie denken, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn der Schalter aus ist, liegen Sie falsch: Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie die Espressomaschine nicht ein und aus, indem Sie sie ein- und ausstecken. Verwenden Sie immer den Power-Knopf << ⏻ >>.
- Zwingen Sie niemals den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose; wenn er nicht problemlos in die Steckdose passt, hören Sie auf, ihn zu verwenden. Stellen Sie immer sicher, dass der Netzstecker des Geräts richtig in der Steckdose steckt.
- Wenn während des Betriebs der Strom ausfällt, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn Rauch entsteht oder ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche auftreten, schalten Sie die Espressomaschine sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen sollte die Espressomaschine nicht mehr verwendet werden, bis sie vom Hersteller oder einer ähnlich qualifizierten Person inspiziert wurde. Atmen Sie niemals Rauch von einem möglichen Gerätebrand ein. Wenn Sie Rauch eingeatmet haben, konsultieren Sie jedoch einen Arzt. Das Einatmen von Rauch kann schädlich sein.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher.
- Aus Sicherheitsgründen ziehen Sie immer den Stecker aus dem Gerät im Falle eines Gewitters.

4.4. Netzkabel

- Entwickeln Sie das Netzkabel vor der Nutzung vollständig ab.
- Modifizieren Sie das Netzkabel nicht.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Netzkabel niemals, wenn Anzeichen von Schäden vorhanden sind.
- Berühren Sie das Netzkabel niemals, wenn es beschädigt ist. Ein beschädigtes Netzkabel kann einen tödlichen Stromschlag verursachen. Schalten Sie zuerst die betreffende Steckdose aus (z. B. über den entsprechenden Sicherungsautomaten) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Um Risiken zu vermeiden, darf das beschädigte Netzkabel nur vom Hersteller, einer Fachwerkstatt, die vom Hersteller beauftragt wurde, oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Ziehen Sie niemals den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie es immer mit den vorgesehenen Griffen aus der Steckdose.
- Tragen oder ziehen Sie die Espressomaschine niemals am Netzkabel.
- Wickeln Sie das Netzkabel niemals um das Gerät. Dadurch wird das Kabel vorzeitig abgenutzt und bricht.
- Stellen Sie sicher, dass Sie nicht über das Netzkabel stolpern.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängen.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt, eingeklemmt oder verdreht werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht zusammengedrückt, verbogen, durch scharfe Kanten beschädigt oder mechanischem Stress ausgesetzt wird.
- Binden Sie niemals einen Knoten ins Netzkabel.
- Entwickeln Sie das Netzkabel regelmäßig ab, wenn es durch den Gebrauch verdreht wird.
- Vermeiden Sie übermäßigen thermischen Stress auf das Netzkabel durch extreme Hitze oder Kälte.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel an die Steckdose anschließen, stellen Sie sicher, dass der gesamte Stromverbrauch der angeschlossenen Geräte die Nennleistung nicht überschreitet.
- Kinder können sich beim Spielen mit dem Netzkabel verheddern (Strangulationsgefahr). Netzkabel sind keine Spielzeuge.

4.5. Wärme & Kühlung

- Die Espressomaschine kann während des Betriebs warm werden. Das ist normal.
- Decken Sie das Gerät oder die Belüftungsöffnungen nicht ab, während es in Betrieb ist, da dies dazu führen kann, dass die Espressomaschine überhitzt. Dies stellt ein Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsrisiko dar.
- Decken Sie das Gerät nicht mit etwas ab, wenn es noch heiß ist. Dies stellt ein Brandrisiko dar.
- Stellen Sie sicher, dass die Belüftung rund um das Gerät gut ist. Lassen Sie immer einen Mindestabstand von 10 cm rund um das Gerät, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern und vermeiden Sie Orte, an denen die Umgebungstemperatur relativ hoch ist (z. B. Herd oder andere Wärmequellen). Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von offenen Flammen (wie brennende Kerzen) oder auf heißen Oberflächen.
- Das Gerät sollte nicht auf Oberflächen wie Teppich und Plastik oder in der Nähe von hitzeempfindlichen Objekten verwendet werden.
- Die Espressomaschine ist für den besten Betrieb in normalen Umgebungstemperaturen zwischen 0°C und 35°C ausgelegt und sollte bei Temperaturen zwischen 0°C und 45°C gelagert werden. Die Espressomaschine kann beschädigt werden und die Lebensdauer kann verkürzt werden, wenn das Gerät außerhalb dieses Temperaturbereichs verwendet oder gelagert wird. Setzen Sie Ihr Gerät nicht dramatischen Temperaturänderungen aus. Lagern Sie das Gerät nicht in einem heißen Auto oder direktem Sonnenlicht über längere Zeiträume. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Fensters (besonders im Sommer).

4.6. Wasser

**WARNUNG:**

Dieses Gerät ist nicht wasserdicht.

- Verwenden Sie die Espressomaschine niemals mit feuchten oder nassen Händen. Feuchtigkeit kann zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen.
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder nassen Händen, während Sie ihn an die Steckdose anschließen oder davon trennen. Feuchtigkeit kann zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen.
- Verwenden Sie die Espressomaschine nicht in hochfeuchten Umgebungen.
- Verwenden Sie die Espressomaschine nicht in oder in der Nähe eines Bades, einer Dusche, eines Schwimmbeckens oder eines Behälters, der mit Wasser gefüllt ist, wie ein Waschbecken.
- Verwenden Sie sie nicht in feuchten Umgebungen und tauchen Sie sie nicht in Flüssigkeit. Gießen Sie niemals Flüssigkeiten über oder in die Nähe der Espressomaschine. Es besteht das Risiko eines Stromschlags oder Kurzschlusses. Wenn Flüssigkeit in das Gehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Stecker und schalten Sie die Espressomaschine aus.
- Reichen Sie nicht nach dem Gerät, wenn es in Wasser gefallen ist. Ziehen Sie es sofort aus der Steckdose und entfernen Sie es dann aus dem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer trockenen Oberfläche steht.

5. GEPLANTE NUTZUNG

Die **AIVIQ®** Espressomaschine wurde entwickelt, um Espresso zu brühen, ein konzentriertes Kaffeegetränk, das durch das Pressen von heißem Wasser durch fein gemahlene Kaffee unter hohem Druck entsteht. Die Hauptfunktion der Maschine besteht darin, reichen, starken Espresso mit einer Schicht Crema zu produzieren. Diese Espressomaschine ist mit einer Dampfdüse zum Aufschäumen von Milch ausgestattet und bietet heißes Wasser für Tee oder Americanos.

Die **AIVIQ®** Espressomaschine wird sowohl im privaten als auch im gewerblichen Bereich verwendet.

**WARNUNG:**

Verwenden Sie dieses Produkt nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und kann zu Personenschäden oder Sachschäden führen. **AIVIQ®** haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen oder fahrlässigen Gebrauch entstehen.

6. DAS PAKET

6.1. Inhalt

Die folgenden Komponenten sind im Lieferumfang enthalten:

1. Espressomaschine 1 Stück
2. Benutzerhandbuch 1 Stück
3. Tamper 1 Stück
4. Rückspüldisc 1 Stück
5. Milchbecher 1 Stück
6. Portafilter (mit einem Doppel-Cup-Filter im Portafilter) 1 Stück
7. Single-Wall Single-Cup-Filter 1 Stück
8. Reinigungsnadel 1 Stück
9. Reinigungsbürste 1 Stück



6.2. Auspacken

Nehmen Sie alles aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden. Wenn dies der Fall ist, verwenden Sie die Espressomaschine nicht. Seien Sie beim Öffnen der Verpackung sehr vorsichtig, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail: info@aiviq.dk.

Vor der Nutzung entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.

6.3. Sicherheit beim Auspacken

Lassen Sie Verpackungsmaterial oder Zubehör während des Auspackens nicht achtlos herumliegen. Es könnte zu gefährlichem Spielmaterial für Kinder werden. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien erst, wenn die Espressomaschine installiert und betriebsbereit ist.



WARNUNG: Plastiktüten & Folien.

Vermeiden Sie die Gefahr des Erstickens, indem Sie Plastiktüten und Folien von Babys und Kindern fernhalten. Dünne Folien können sich an der Nase und dem Mund festklammern und die Atmung blockieren.



WARNUNG: Strangulationsgefahr.

Kabel, Schnüre, Bänder oder Schläuche länger als 22 cm können für Babys und sehr kleine Kinder gefährlich sein. Kinder können sich beim Spielen mit dem Abflussrohr verheddern. Lassen Sie den Schlauch nicht herumliegen.



WARNUNG: Scharfe Punkte (Reinigungsnadel)

Kleine Kinder können sich (auch in den Augen) mit der Reinigungsnadel stechen. Lassen Sie die Reinigungsnadel nicht herumliegen, während Sie auspacken.



7. TECHNISCHE DATEN

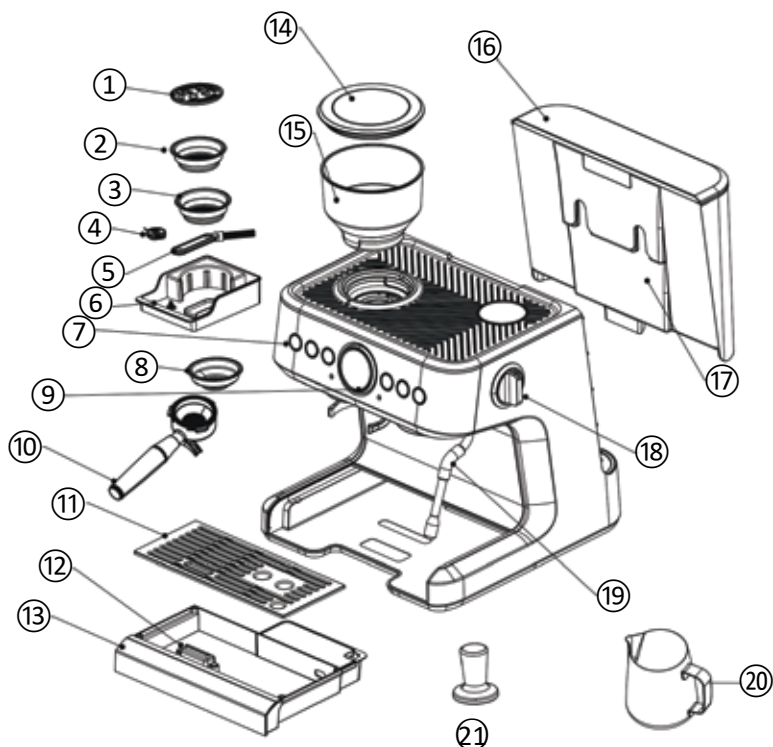

HINWEIS:

Aufgrund fortlaufender Verbesserungen an unserem Produkt können die technischen Spezifikationen ohne Vorankündigung geändert werden.

Produktname	Espressomaschine
Modell	Aspire Brew
Modellnummer	AME-361S
Marke	AIVIQ®
Farbe	Grau
Material	Edelstahl
Spannung	220 ~ 240V
Frequenz	50/60Hz
Leistung	2520 ~ 3000W
Wassertankkapazität	2,8 L (abnehmbar)
Druck	15bar
Temperaturregelung	PID (2° Genauigkeit)
Mahlgradeinstellungen	30 (einstellbar)
Kessel	Doppelsystem
Schutzklasse	I ⊕
Länge des Netzkabels	1m
Gewicht	9.9kg
Abmessungen (LxBxH)	350x325x410mm
Zertifikate	CE, RoHS, LFGB

8. PRODUKTEILE

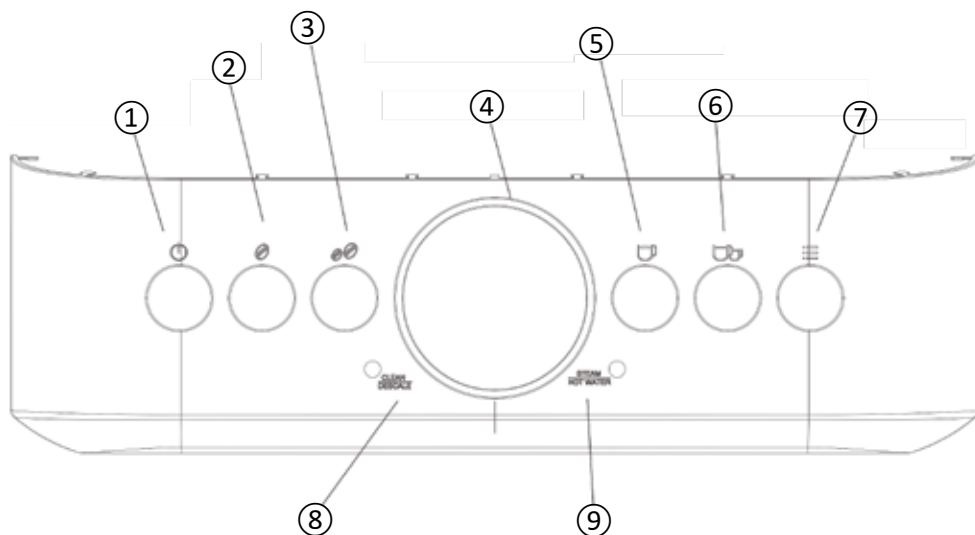
8. DIE ESPRESSOMASCHINE



- ① Reinigungsdisc
- ② Einzelbecher-Doppelschicht-Filter
- ③ Doppelbecher-Doppelschicht-Filter
- ④ Reinigungsnadel
- ⑤ Reinigungsbürste
- ⑥ Werkzeugkasten
- ⑦ Druckmesser
- ⑧ Einzelbecher-Einzelschicht-Filter
- ⑨ Bedienfeld
- ⑩ Pressurized Portafilter
- ⑪ Tropfplatte

- ⑫ Schwimmaddeckung
- ⑬ Tropfschale
- ⑭ Bohnenboxdeckel
- ⑮ Bohnenbox
- ⑯ Wassertankdeckel
- ⑰ Wassertank
- ⑱ Dampf/Heißwasser Knopf
- ⑲ Dampfrohr
- ⑳ Milchbecher
- ㉑ Kaffee Tamper

8.2. Das Bedienfeld



- ① Ein/Aus-Schalter <<⏻>>
- ② Einzelbecher (Mahlen) Knopf <<☕>>
- ③ Doppelbecher (Mahlen) Knopf <<☕☕>>
- ④ Druckmesser
- ⑤ Einzelbecher (Kaffee) Knopf <<☕>>
- ⑥ Doppelbecher (Kaffee) Knopf <<☕☕>>
- ⑦ Programmierknopf <<☰>>
- ⑧ Dampf/Entkalkungsanzeige <<CLEAN SERVICE>>
- ⑨ Dampf/Heißwasseranzeige <<STEAM HOT WATER>>

8.4. Der Dampf/Heißwasser Knopf



Dampf



AUS



Heißes Wasser

9. BETRIEBLICHE SICHERHEIT



WARNUNGEN:

1. Druck

Um zu verhindern, dass heißer Dampf und heißes Wasser den Körper verbrennen oder andere persönliche Verletzungen verursachen, sowie um Schäden an diesem Produkt zu vermeiden, entfernen Sie während des Brühens von Kaffee oder des Aufschäumens von Milch nicht den Wassertank oder den Portafilter.

Bevor Sie den Portafilter entfernen, um eine weitere Tasse Kaffee zu brühen, stellen Sie sicher, dass die Espressomaschine im Standby-Modus ist.

Wenn Sie mehr Wasser in den Wassertank geben müssen, schalten Sie die Espressomaschine aus, indem Sie die Power-Taste <<  >> drücken. Wenn alle Anzeigeleuchten ausgehen, ist die Espressomaschine vollständig ausgeschaltet.

Stellen Sie sicher, dass der Portafilter sicher eingerastet ist, um zu verhindern, dass er sich aufgrund des aufgebauten Drucks lockert, was zu Verletzungen führen könnte.

2.2. Hohe Temperaturen

Während der Espressomaschine in Betrieb ist, platzieren Sie keine Hände oder andere Körperteile unter dem Portafilter oder in der Nähe des Dampfrohrs, um Verbrennungen zu vermeiden.

Berühren Sie niemals das Dampfrohr direkt mit den Händen oder anderen Körperteilen. Stellen Sie sicher, dass Sie das Dampfrohr nur an der Silikonhülle, die es umgibt, einstellen.



DAMPF



HEIß

10. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

10.1. Reinigung der abnehmbaren Teile

Alle abnehmbaren Teile Ihrer neuen Espressomaschine müssen vor der ersten Verwendung gründlich gewaschen werden (siehe Kapitel „REINIGUNG“). Dies wird aus folgenden Gründen empfohlen:

A. Herstellungsrückstände:

Ihr Gerät kann Rückstände wie Öle, Schmierstoffe, Staub oder andere Substanzen enthalten, die während der Herstellung verwendet wurden. Das Waschen der Teile hilft, diese Rückstände zu entfernen, sodass Sie nicht mit möglicherweise schädlichen Substanzen in Kontakt kommen oder sie konsumieren.

B. Hygiene aufrechterhalten:

Das Waschen vor der Verwendung hilft, Hygienestandards zu wahren. Durch das Waschen der Teile wird das Risiko verringert, dass Schmutz, Keime oder Bakterien auf der Oberfläche des Geräts in das Essen gelangen.

C. Geruchsentfernung:

Ihr neues Gerät kann nach dem Auspacken einen auffälligen Geruch haben. Das Waschen der Teile hilft, unangenehme Gerüche zu beseitigen.

D. Verpackungsmaterialien:

Verpackungsmaterialien können Chemikalien oder Klebstoffe enthalten, die nicht für den direkten Kontakt mit Ihren Getränken gedacht sind. Das Waschen der Teile entfernt Reste von Verpackungsmaterialien, die möglicherweise den Geschmack oder die Qualität des Kaffees beeinträchtigen könnten.

10.2. Reinigung der internen Rohre

Vor der ersten Verwendung oder wenn die Espressomaschine längere Zeit nicht verwendet wurde, folgen Sie bitte den untenstehenden Schritten, um die internen Rohre zu spülen und zu erwärmen.

1. Füllen Sie den Wassertank mit sauberem Wasser. Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand die MAX-Markierung nicht überschreitet.
2. Installieren Sie die Bohnenbox richtig an ihrem Platz (siehe Abschnitt 12.1.).
3. Richten Sie den druckbeaufschlagten Trichter mit dem Trichterhalter aus (fügen Sie zu diesem Zeitpunkt noch kein Kaffeepulver hinzu). Drehen Sie den Trichter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn sicher zu verriegeln. Setzen Sie den Einzelbecher- oder Doppelbecher-Filter nach Bedarf ein.
4. Schließen Sie die Espressomaschine an eine Stromquelle an. Stellen Sie sicher, dass der Knopf in die <<  >> Position gedreht ist. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste <<  >>. Die Anzeige wird blinken, und die Anzeigen für die Einzelbecher (Mahlen)-Taste <<  >> und Doppelbecher (Mahlen)-Taste <<  >> leuchten auf. Inzwischen erlöschen die Anzeigen für die Einzelbecher (Kaffee)-Taste <<  >>, Doppelbecher (Kaffee)-Taste <<  >> und die Programmtaste <<  >>. Die Espressomaschine wechselt nun in den Vorheizmodus.
5. Sobald die Vorwärmung abgeschlossen ist, wechselt die Espressomaschine in den Standby-Modus. Zu diesem Zeitpunkt bleiben alle Anzeigen außer der <<  >> Anzeige stabil eingeschaltet, und die Espressomaschine ist einsatzbereit.
6. Drehen Sie den Knopf auf <<  >>. Nach kurzer Zeit wird Dampf aus dem Dampfrohr austreten. Achten Sie darauf, dass das Dampfrohr mit der Tropfschale ausgerichtet ist, oder verwenden Sie eine Tasse, um das heiße Wasser aufzufangen.
7. Drücken Sie die Einzelbecher (Kaffee)-Taste <<  >> oder die Doppelbecher (Kaffee)-Taste <<  >>, um die internen Rohre der Espressomaschine zu reinigen. Verwenden Sie eine Tasse, um das Wasser aufzufangen und das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

**WARNUNG:**

Stellen Sie sicher, dass sich keine Körperteile in der Nähe des Portafilters oder Dampfrohrs während des Heißwasserabgebens befinden, um Verbrennungen zu vermeiden.

8. Sobald das Wasser gestoppt ist, entleeren Sie die Tropfschale oder die Tasse, die zum Sammeln des Wassers verwendet wurde.
9. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile der Espressomaschine gründlich mit warmem Wasser.

11. WÄHLEN SIE DAS RICHTIGE KAFFEETPOWDER

11.1. Kaffeepulver

Für den besten Espresso verwenden Sie frisch gemahlene, dunkel geröstete Kaffeebohnen. French Roast oder Espresso-Röstung wird empfohlen.

Vorab gemahlener Kaffee verliert sein Aroma innerhalb von 7 bis 8 Tagen, es sei denn, er wird in einem versiegelten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt, vorzugsweise in einem luftdichten, vakuumversiegelten Behälter. Bewahren Sie Kaffee nicht im Kühlschrank oder Gefrierschrank auf, da Feuchtigkeit den Geschmack beeinträchtigen kann. Im Allgemeinen wird die Verwendung von vorgemahlenem Kaffee nicht empfohlen. Frisch gemahlener Kaffee bewahrt das Aroma besser und führt zu qualitativ höherem Espresso.

11.2. Mahlung

**HINWEIS:**

Das Mahlen ist ein entscheidender Schritt im Espressoherstellungsprozess und erfordert Übung.

- Der ideale Mahlgrad sollte eine Textur ähnlich wie Salz haben.
 - Zu fein: Der Kaffee könnte intermittierend fließen oder nicht richtig gebrüht werden.
 - Zu grob: Das Wasser wird zu schnell durchfließen, was das Aroma und den Geschmack schwächt.
- Sie können die Mahlgröße mithilfe der Mahlwerkeinstellungen anpassen. Die ideale Einstellung hängt von der Art und Qualität der Kaffeebohnen ab, sodass Anpassungen erforderlich sein können, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Für frisch geröstete Kaffeebohnen (innerhalb von 1 Monat) stellen Sie die Mahlgröße zwischen 5-10 ein.
 - Der Double-Cup Mahl-Knopf produziert ungefähr 19g gemahlene Kaffee.
 - Der Single-Cup Mahl-Knopf produziert ungefähr 13g gemahlene Kaffee.
- Um die beste Mahlleistung und Kaffeequalität zu erhalten, füllen Sie den Bohnenbehälter nicht zu voll, da überschüssige Bohnen Feuchtigkeit aufnehmen und den Mahlprozess beeinträchtigen können.

**HINWEIS:**

Um eine gleichmäßige und einheitliche Mahlung zu erzielen, passen Sie immer die Mahlwerk-Einstellungen basierend auf der Art und Qualität der Kaffeebohnen an, um die besten Espressoextraktionen zu erzielen.

12. BETRIEBSANLEITUNG - MAHLEN

12.1. Kaffeebohenschleifen

1. Vor dem Aktivieren der Mahlfunktion stellen Sie sicher, dass alle erforderlichen Teile korrekt installiert sind, indem Sie auf Abb. 1 und Abb. 2 verweisen.

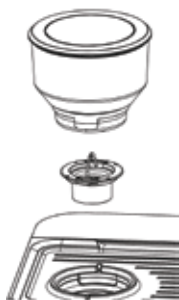


Abb. 1:

Installieren Sie das Schneidewerk und ziehen Sie es im Uhrzeigersinn fest. Installieren Sie dann den Bohnenbehälter und sichern Sie ihn wie in Abb. 2 gezeigt.

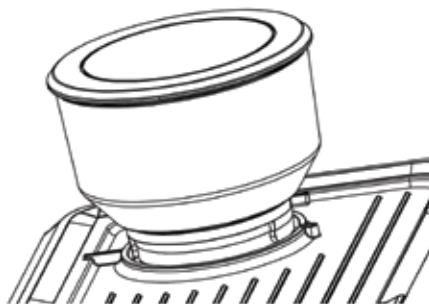


Abb. 2:

Richten Sie den Bohnenbehälter mit der roten Markierung aus. Drücken Sie nach unten, drehen Sie im Uhrzeigersinn und sichern Sie ihn in der Maschine.

2. Der Bohnenbehälter hat Markierungen, die die Kaffeedicke anzeigen (siehe Abb. 3). Um die Mahlgrenze anzupassen, stellen Sie sicher, dass die gewünschte Einstellung auf dem Bohnenbehälter mit der Markierung auf dem oberen Deckel (wie in Abb. 4 gezeigt) ausgerichtet ist.

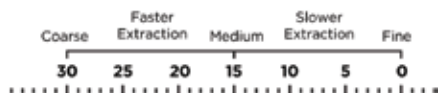


Abb. 3:

Die Kaffeemahlgröße reicht von 0 bis 30, wobei niedrigere Zahlen für feineren Kaffee und höhere Zahlen für groberen Kaffee verwendet werden.



Abb. 4:

3. Nachdem alle erforderlichen Teile korrekt installiert sind, ist die Mühle bereit für den normalen Gebrauch.

4. Geben Sie eine geeignete Menge Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter. Um zu verhindern, dass die Bohnen nass werden und den Mahlprozess sowie den endgültigen Kaffeegeschmack beeinträchtigen, füllen Sie den Bohnenbehälter nicht zu voll.

5. Wie in Abb. 5 gezeigt, platzieren Sie den Portafilter in die Pulverempfangshalterung.



Abb. 5:

12.2. Single-Cup (Mahlen) Knopf

Drücken Sie den Single-Cup (Mahlen) Knopf <<☉>>. Seine Anzeige wird blinken, während die Anzeigen für die Programmtaste <<☉>> und den Double-Cup (Mahlen) Knopf <<☉>> ausgeschaltet werden. Der Mahlwerk wird automatisch starten.

Es wird gestoppt, sobald die voreingestellte Menge gemahlene Kaffees erreicht ist. Sie können auch den Single-Cup (Mahlen) Knopf <<☉>> erneut drücken, um den Mahlwerk während des Betriebs manuell zu stoppen.



HINWEIS:

Die Standardmahlzeit für eine Einzelbecher-Dosis beträgt etwa 9 Sekunden. Bei Mahlgraden zwischen 5 und 10 produziert das Mahlwerk etwa 13 Gramm Kaffee, was in der Regel zu guten Kaffeeextraktionsergebnissen führt. (Diese Parameter erfordern möglicherweise leichte Anpassungen je nach Röstgrad und Frische der Kaffeebohnen.)

12.3. Double-Cup (Mahlen) Knopf

Drücken Sie den Double-Cup (Mahlen) Knopf <<☉>>. Seine Anzeige wird blinken, während die Anzeigen für die Programmtaste <<☉>> und den Single-Cup (Mahlen) Knopf <<☉>> ausgeschaltet werden. Der Mahlwerk wird dann automatisch starten.

Es wird gestoppt, sobald die voreingestellte Menge gemahlene Kaffees erreicht ist. Sie können auch den Double-Cup (Mahlen) Knopf <<☉>> erneut drücken, um den Mahlwerk während des Betriebs manuell zu stoppen.



HINWEIS:

Die Standardmahlzeit für eine Doppelbecher-Dosis beträgt etwa 13 Sekunden. Bei Mahlgraden zwischen 5 und 10 produziert das Mahlwerk etwa 19 Gramm Kaffee, was in der Regel gute Kaffeeextraktionsergebnisse liefert. (Diese Parameter müssen möglicherweise je nach Röstgrad und Frische der Kaffeebohnen leicht angepasst werden.)

Vorbereitung für die Extraktion:

1. Entfernen Sie den Portafilter, klopfen Sie ihn sanft auf die Arbeitsplatte und geben Sie das gemahlene Kaffeepulver in den Filter. Verwenden Sie den Tamper, um den Kaffee mit einem Druck von etwa 12,5 kg zu verdichten.
2. Setzen Sie den Portafilter durch Drehen im Uhrzeigersinn in die Halterung ein. Die Espressomaschine geht jetzt in die Kaffeeextraktionsphase über.



HINWEIS:

1. Wenn der Bohnenbehälter nicht installiert ist, blinken die Anzeigen sowohl für den Single-Cup (Mahlen) <<☉>> als auch für den Double-Cup (Mahlen) <<☉>> Knopf gleichzeitig. Wenn Sie in diesem Zustand eine der Tasten drücken, blinken beide Anzeigen weiter und drei Pieptöne ertönen.
2. Wenn die Mahlfunktion nicht richtig funktioniert, blinken die Anzeigen für den Single-Cup (Mahlen) <<☉>> und den Double-Cup (Mahlen) <<☉>> Knopf weiß, und es ertönen drei Pieptöne.
3. Wenn der Mahlwerk kontinuierlich für 3 Minuten arbeitet und das Intervall zwischen den Anwendungen weniger als 6 Minuten beträgt, wird die Espressomaschine die Mahlfunktion vorübergehend deaktivieren, um das Mahlwerk zu schützen. Während dieser Schutzperiode wird das Drücken des Single-Cup (Mahlen) <<☉>> oder Double-Cup (Mahlen) <<☉>> Knopfs dazu führen, dass beide Anzeigen abwechselnd blinken und drei Pieptöne ertönen. Nachdem der Mahlwerk 6 Minuten geruht hat, wird die Einschränkung automatisch aufgehoben und das Mahlen kann fortgesetzt werden.

12.4. Einstellen der Mahlzeit des Single-Cup (Mahlen) Knopfs

Sie können die Mahlzeit nach Ihren Wünschen anpassen, indem Sie die folgenden Schritte ausführen:

Drücken und halten Sie den Single-Cup (Mahlen) Knopf <<  >> für ca. 3 Sekunden. Die Anzeigen für den Single-Cup (Mahlen) Knopf <<  >> und den Programmtaste <<  >> beginnen zu blinken, während die Anzeige des Double-Cup (Mahlen) Knopfs <<  >> ausgeschaltet wird. Der Mahlwerk beginnt zu laufen. Wenn die gewünschte Menge gemahlene Kaffee abgegeben wurde, lassen Sie den Single-Cup (Mahlen) Knopf <<  >> los. Ein Signalton wird ertönen, der bestätigt, dass die aktuelle Einstellung gespeichert wurde. Die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück.

12.5. Einstellen der Mahlzeit des Double-Cup (Mahlen) Knopfs

Sie können die Mahlzeit nach Ihren Wünschen anpassen, indem Sie die folgenden Schritte ausführen:

Drücken und halten Sie den Double-Cup (Mahlen) Knopf <<  >> für ca. 3 Sekunden. Die Anzeigen für den Double-Cup (Mahlen) Knopf <<  >> und den Programmtaste <<  >> beginnen zu blinken, während die Anzeige des Single-Cup (Mahlen) <<  >> Knopfs ausgeschaltet wird. Der Mahlwerk beginnt zu laufen. Wenn die gewünschte Menge gemahlene Kaffee abgegeben wurde, lassen Sie den Double-Cup (Mahlen) Knopf <<  >> los. Ein Signalton wird ertönen, der bestätigt, dass die aktuelle Einstellung gespeichert wurde. Die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück.

12.6. Werkseinstellung für Mahlzeit

Sie können die Mahlzeit für den Single-Cup (Mahlen) <<  >> und Double-Cup (Mahlen) <<  >> Knöpfe auf die Werkseinstellungen zurücksetzen, indem Sie die unten stehenden Anweisungen befolgen, während die Espressomaschine im Standby-Modus ist:

(1) Zurücksetzen der Single-Cup (Mahlen) Zeit

Drücken und halten Sie sowohl den Single-Cup (Mahlen) Knopf <<  >> als auch den Programmtaste <<  >> gleichzeitig. Die entsprechenden Anzeigen blinken zweimal. Lassen Sie die Tasten los, nachdem ein Signalton zu hören ist. Die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück, und die Mahlzeit wird auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

(2) Zurücksetzen der Double-Cup (Mahlen) Zeit

Drücken und halten Sie sowohl den Double-Cup (Mahlen) Knopf <<  >> als auch den Programmtaste <<  >> gleichzeitig. Die entsprechenden Anzeigen blinken zweimal. Lassen Sie die Tasten los, nachdem ein Signalton zu hören ist. Die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück, und die Mahlzeit wird auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

**HINWEIS:**

1. Die Espressomaschine wird mit zwei Einzel-Layer-Filtern und zwei Doppel-Layer-Filtern geliefert.
2. Einzel-Layer-Filter sind für feineren Kaffee geeignet. Es wird empfohlen, den Mahlbereich zwischen 0 und 15 einzustellen.
3. Doppel-Layer-Filter sind für größeren Kaffee geeignet. Es wird empfohlen, den Mahlbereich zwischen 15 und 30 einzustellen.

13. BETRIEBSANLEITUNG - KAFFEE ZUBEREITEN

**HINWEIS:**

Die Funktionen Kaffeezubereitung, Heißwasser und Dampf können gleichzeitig aktiviert werden.

13.1. Zubereitung einer Einzelbecher-Tasse Kaffee

Im Standby-Modus setzen Sie den Single-Cup-Filter in den Portafilter und fügen etwa 13 Gramm Kaffeepulver hinzu. Verwenden Sie den Kaffeetamper, um den Kaffee mit einer Kraft von etwa 12,5 kg zu verdichten.

Richten Sie den Portafilter mit dem Portafilterhalter aus und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln. Stellen Sie eine Kaffeetasse auf die Tropfschale.

Drücken Sie den Single-Cup (Kaffee) Knopf <<☉>>. Die Anzeige wird blinken, und die Anzeigen für den Double-Cup (Kaffee) Knopf <<☉☉>> und Programmtaste <<☉☉☉>> werden ausgeschaltet. Die Espressomaschine beginnt mit der Zubereitung einer einzelnen Tasse Kaffee.

Sobald die festgelegte Kaffeeportion (ca. 30 ml) erreicht ist, stoppt die Espressomaschine automatisch und kehrt in den Standby-Modus zurück.

13.2. Zubereitung von zwei Tassen Kaffee

Im Standby-Modus den Double-Cup-Filter in den Portafilter einsetzen und etwa 19 Gramm Kaffeepulver hinzufügen. Verwenden Sie den Kaffeetamper, um den Kaffee mit einer Kraft von etwa 12,5 kg zu verdichten.

Richten Sie den Portafilter mit dem Portafilterhalter aus und drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln. Stellen Sie zwei Kaffeetassen auf die Tropfschale.

Drücken Sie den Double-Cup (Kaffee) Knopf <<☉☉>>. Die Anzeige wird blinken, und die Anzeigen für den Single-Cup (Kaffee) Knopf <<☉>> und Programmtaste <<☉☉☉>> werden ausgeschaltet. Die Espressomaschine beginnt mit der Zubereitung von zwei Tassen Kaffee.

Sobald die festgelegte Kaffeeportion (ca. 60 ml) erreicht ist, stoppt die Espressomaschine automatisch und kehrt in den Standby-Modus zurück.


VORSCHLAG: Vorheizen der Espressomaschine

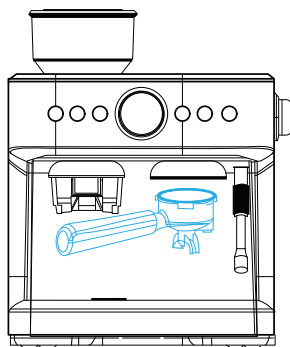
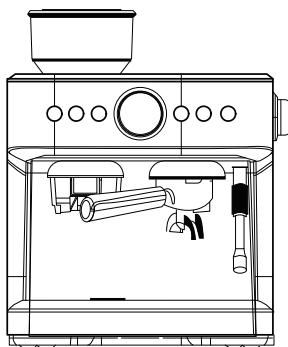
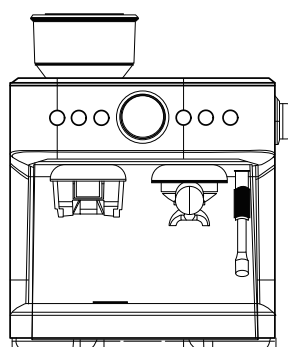
Für die optimale Kaffeezubereitung empfehlen wir, die Espressomaschine, einschließlich des Portafilters, der Filter und Tassen, vor der Zubereitung vorzuwärmen. Dies stellt sicher, dass der Kaffee nicht durch die Kälte der Espressomaschine beeinträchtigt wird.

Zum Vorheizen befolgen Sie diese Schritte:

1. Setzen Sie den Filter in den Portafilter ein.
2. Installieren Sie den Portafilter auf dem Portafilterhalter.
3. Stellen Sie eine Tasse korrekt auf die Tropfschale.
4. Drücken Sie entweder den Single-Cup (Kaffee) Knopf << ☕ >> oder den Double-Cup (Kaffee) Knopf << ☕☕ >>, um die Espressomaschine zu aktivieren.
5. Sobald die Espressomaschine stoppt, können Sie mit der Kaffeezubereitung fortfahren.


HINWEIS:

Beim Kaffeebereiten stellen Sie sicher, dass der Portafilter gegen den Uhrzeigersinn in die richtige Position gedreht wird, wie in den folgenden Abbildungen gezeigt.


NO-1

NO-2

NO-3

13.3. Benutzerdefinierte Einstellungen

Sie können die Menge an Kaffee, die für die Zubereitung von Single-Cup und Double-Cup eingestellt wird, anpassen. Der einstellbare Bereich liegt zwischen 20 ml und 400 ml.

(1) Anpassen der Single-Cup-Kaffeeabgabemenge

Halten Sie den Single-Cup (Kaffee) Knopf <<  >> etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeigen für den Single-Cup (Kaffee) <<  >> und Programmtaste <<  >> beginnen zu blinken, während die Anzeige des Double-Cup (Kaffee) <<  >> Knopfs ausgeschaltet wird.

Der Kaffee wird nun abgegeben.

Wenn die gewünschte Kaffeemenge abgegeben wurde, lassen Sie den Single-Cup (Kaffee) Knopf <<  >> los. Ein Signalton ertönt, und die aktuelle Einstellung wird gespeichert. Die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück.

(2) Anpassen der Double-Cup-Kaffeeabgabemenge

Halten Sie den Double-Cup (Kaffee) Knopf <<  >> etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeigen für den Double-Cup (Kaffee) <<  >> und Programmtaste <<  >> beginnen zu blinken, während die Anzeige des Single-Cup (Kaffee) <<  >> Knopfs ausgeschaltet wird.

Der Kaffee wird nun abgegeben.

Wenn die gewünschte Kaffeemenge abgegeben wurde, lassen Sie den Double-Cup (Kaffee) Knopf <<  >> los. Ein Signalton ertönt, und die aktuelle Einstellung wird gespeichert. Die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück.

(3) Werkseinstellung der Single-Cup-Kaffeeabgabemenge

Im Standby-Modus halten Sie gleichzeitig die Tasten Single-Cup (Kaffee) <<  >> und Programmtaste <<  >> gedrückt. Die entsprechenden Anzeigen blinken zweimal.

Nachdem Sie einen Signalton gehört haben, lassen Sie beide Tasten los. Die Single-Cup-Abgabemenge wird auf die Werkseinstellung zurückgesetzt, und die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück.

(4) Werkseinstellung der Double-Cup-Kaffeeabgabemenge

Im Standby-Modus halten Sie gleichzeitig die Tasten Double-Cup (Kaffee) <<  >> und Programmtaste <<  >> gedrückt. Die entsprechenden Anzeigen blinken zweimal.

Nachdem Sie einen Signalton gehört haben, lassen Sie beide Tasten los. Die Double-Cup-Abgabemenge wird auf die Werkseinstellung zurückgesetzt, und die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück.

14. BETRIEBSANLEITUNG - DAMPFFUNKTION



WARNUNG:

Die Dampffunktion erzeugt hochtemperierten Dampf. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem Dampfauslass, um Verbrennungen zu verhindern.

Im Standby-Modus drehen Sie den Knopf auf die Dampferstellungsposition <<  >>. Die entsprechende <<  >> Anzeige wird blinken, während die Programmtaste <<  >> Anzeige ausgeschaltet wird. Die Espressomaschine beginnt, Dampf zu erzeugen.

Sobald die Dampferzeugung abgeschlossen ist, drehen Sie den Knopf zurück in die Standby-Position <<  >>. Die Espressomaschine verlässt den Dampferstellungsmodus und kehrt in den Standby-Modus zurück.



HINWEISE:

Um eine optimale Schaumbildung zu erreichen:

1. Drehen Sie zuerst den Knopf auf die Dampferstellung für 3-5 Sekunden, um überschüssiges Wasser aus dem Dampfrohr freizugeben.
2. Drehen Sie den Knopf dann zurück auf Standby <<  >>, und setzen Sie das Dampfrohr in die Milch ein.
3. Drehen Sie den Knopf erneut auf Dampfen, um die Milch aufzuschäumen.
4. Nach dem Dampfen drehen Sie den Knopf sofort zurück in die Standby-Position <<  >>.

15. BETRIEBSANLEITUNG - HEIßWASSERFUNKTION

Im Standby-Modus drehen Sie den Knopf auf die Heißwasserposition <<  >>. Die Heißwasseranzeige <<  >> wird blinken, und die Programmtaste <<  >> Anzeige geht aus. Die Espressomaschine beginnt, heißes Wasser abzugeben.

Sobald die Heißwasserabgabe abgeschlossen ist, drehen Sie den Knopf zurück in die Standby-Position <<  >>. La machine à espresso quittera le mode eau chaude et reviendra en mode veille.

16. ANPASSEN DER KAFFEEEXTRAKTIONS-TEMPERATUR

Diese Espressomaschine verfügt über eine PID-Temperaturregelung, die kontinuierlich das Heizblock überwacht, um eine stabile Wassertemperatur für die optimale Kaffeeextraktion bei 92°C sicherzustellen.

Sie können die Extraktionstemperatur im Bereich von 88°C bis 96°C in Schritten von 2°C anpassen, um verschiedenen Geschmacksvorlieben gerecht zu werden.

- Eine höhere Temperatur führt zu einer stärkeren Bitterkeit und einer geringeren Säure.
- Eine niedrigere Temperatur führt zu weniger Bitterkeit und mehr Säure.

Um in den Temperatureinstellmodus zu wechseln:

Halten Sie die Programmtaste <<☺>> für 3 Sekunden gedrückt. Die Espressomaschine wird piepen, und die Programmanzeige <<☺>> beginnt zu blinken.

Wählen Sie dann die gewünschte Extraktionstemperatur, indem Sie eine der folgenden Tasten drücken:

- Single-Cup (Mahlen) Knopf <<☺>> -> 90°C (Anzeige leuchtet konstant)
- Double-Cup (Mahlen) Knopf <<☺>> -> 92°C (Anzeige leuchtet konstant)
- Single-Cup (Kaffee) Knopf <<☺>> -> 94°C (Anzeige leuchtet konstant)
- Double-Cup (Kaffee) Knopf <<☺>> -> 96°C (Anzeige leuchtet konstant)

Alle anderen Anzeigen gehen aus, wenn eine Temperatur ausgewählt wurde.

Drücken Sie erneut die Programmtaste <<☺>>, um zu bestätigen. Ein Signalton ertönt, und die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück.



WICHTIG:

- Nachdem der benutzerdefinierte Einstellmodus betreten wurde, verlässt die Espressomaschine automatisch den Modus und kehrt in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 1 Minute keine Taste gedrückt wird.
- Um den Einstellmodus manuell zu verlassen, drücken Sie jederzeit während des Vorgangs die EIN/AUS-Taste <<☺>>.

17. WASSERMANGEL-ERINNERUNG

Wenn der Wassertank leer ist, erinnert die Espressomaschine den Benutzer daran, ihn aufzufüllen. Zu diesem Zeitpunkt blinken die Anzeigen <<⏻>>, <<⌂>>, <<☕>>, <<⌂>>, <<☕>> und <<⌂>>, begleitet von hörbaren Pieptönen.



HINWEISE:

- Die Erinnerung erscheint, wenn das Kaffeepulver zu fein ist und die Espressomaschine keinen Kaffee brühen kann.
- Der Summer ertönt nur fünf Mal und wird nicht unendlich fortgesetzt.
- Wenn innerhalb einer Minute nach der Erinnerung keine Aktion erfolgt, wechselt die Espressomaschine automatisch in den Standby-Modus.

18. AUTOMATISCHE STROMAUSSCHALTUNG

Nachdem die Espressomaschine in den Standby-Modus gewechselt ist, schaltet sie sich automatisch aus, wenn innerhalb von 20 Minuten keine Operation durchgeführt wird.

19. AUF WERKSEINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN

Im Standby-Modus halten Sie gleichzeitig die Tasten EIN/AUS <<⏻>> und Programmtaste <<⌂>> gedrückt. Ein Signalton ertönt, alle Anzeigen blinken zweimal, und die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück, wobei die Werkseinstellungen wiederhergestellt werden.

20. FEHLERBEHEBUNG

Wir haben eine Liste von Fragen und Antworten vorbereitet, die helfen sollen, bestimmte Probleme zu lösen. Wenn Sie weiterhin Probleme haben, können Sie sich gerne an uns wenden.



WARNUNG:

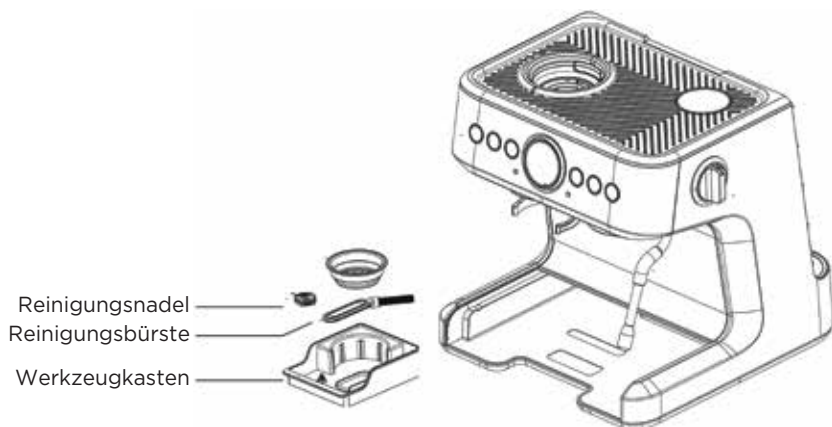
Bitte zerlegen Sie die Espressomaschine nicht. Kontaktieren Sie uns, wenn der Grund für den Fehler nicht gefunden wird.

 Problem	 Mögliche Ursache	 Lösung
Keine Anzeige.	Der Stecker ist nicht richtig verbunden und der Netzschalter <<  >> wurde nicht gedrückt.	Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie sicher, dass der Netzschalter <<  >> gedrückt wird.
Die Anzeigen für den Single-Cup (Mahlen) und Double-Cup (Mahlen) Knopf blinken gleichzeitig.	Die Bohnenbox ist nicht installiert.	Installieren Sie die Bohnenbox korrekt an ihrem Platz.
Wasser erscheint am Boden der Maschine.	Der Wassertank oder die Tropfschale sind nicht richtig installiert.	Stellen Sie sicher, dass der Wassertank und die Tropfschale korrekt installiert sind.
	Die Tropfschale ist voll.	Stellen Sie sicher, dass die Tropfschale leer ist.
Ein tickendes Geräusch ist nach dem Starten der Maschine zu hören, gefolgt von einem Zischen, nachdem der Kaffee abgegeben wurde.	Dies wird durch den Betrieb des Druckregelventils verursacht.	Dies ist ein normales Phänomen.
Kein Kaffee kommt aus dem Portafilter, der Kaffee fließt ungleichmäßig, oder der Portafilter kann nicht richtig im Portafilterhalter installiert werden.	Die Kaffeepulvermenge ist zu hoch, zu fein gemahlen oder mit zu viel Druck getamp.	Die Menge an Kaffeepulver sollte das Standardlimit nicht überschreiten. Passen Sie die Mühleinstellung entsprechend an, bis die Mahlung geeignet ist. Wenden Sie beim Tampen des Kaffeepulvers nicht wiederholt übermäßigen Druck an.

Der Kaffee hat keine Crema.	Die Kaffeebohnen sind feucht oder die Kaffeebohnengröße ist zu grob.	Verwenden Sie frische Kaffeebohnen und eine mittlere Mahlgröße für optimale Kaffeequalität.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Die Maschine wurde vor der Verwendung der Dampffunktion nicht vorgeheizt.	Die Maschine kann nur Dampf erzeugen, nachdem sie im Dampfmodus vorgeheizt wurde.
	Der Dampfauslass ist blockiert.	Die Maschine muss entkalkt werden, und der Dampfauslass sollte mit einer Reinigungsnadel gereinigt werden.
Die Maschine kann nach dem Dampfen keinen Kaffee brühen oder heißes Wasser abgeben, und sie wird automatisch Wasser pumpen.	Nach dem Dampfen muss der interne Druck abgelassen werden, um die Temperatur zu senken. Während dieser Zeit können keine anderen Operationen ausgeführt werden. Der Wasserpumpvorgang hilft, das Heizelement schnell abzukühlen.	Es dauert ungefähr 20-30 Sekunden, um den Druck abzubauen und abzukühlen. Sobald dieser Prozess abgeschlossen ist, funktionieren die Anzeigen auf dem Bedienfeld ordnungsgemäß, und die Maschine ist wieder bereit, Kaffee und heißes Wasser zuzubereiten.
Die kontinuierliche Mahlzeit dauert mehr als 3 Minuten innerhalb von 6 Minuten.	Startfehler. Der Motorstart ist deaktiviert.	Die Espressomaschine kehrt nach 6 Minuten wieder in den normalen Betrieb zurück.

21. WERKZEUGKASTEN UND REINIGUNGSZUBEHÖR

Die Espressomaschine ist mit einem Werkzeugkasten ausgestattet, um die Reinigungsnadel und die Reinigungsbürste zu verstauen. Der Single-Cup-Filter und der Double-Cup-Filter können ebenfalls im Werkzeugkasten aufbewahrt werden. Der Werkzeugkasten befindet sich im unteren linken Teil der Espressomaschine. Sie können ihn herausziehen, nachdem Sie die Tropfschale entfernt haben.



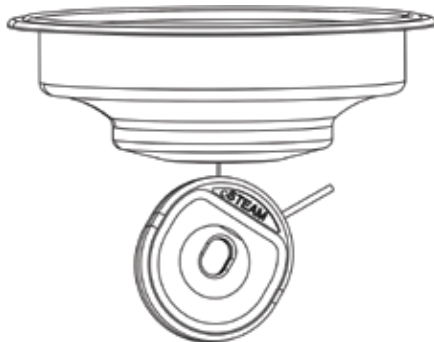
21.1. Reinigungsnadel

Die Reinigungsnadel wird verwendet, um den Dampfauslass und die Filter zu reinigen. Die dickere Nadel ist für die Reinigung des Dampfauslasses gedacht, während die dünnere Nadel für die Reinigung der Filter verwendet wird.

Reinigen Sie das Dampfrohr

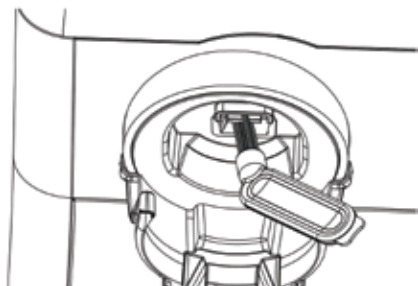


Reinigen Sie den Filter



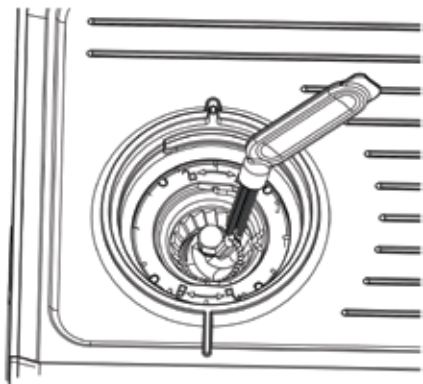
21.2. Reinigungsbürste

Die Reinigungsbürste wird zum Reinigen des Mahlwerksystems verwendet. Nachdem Sie das Mahlwerk entfernt haben, verwenden Sie die Reinigungsbürste, um die Mahlkammer und den Pulverkanal zu reinigen.



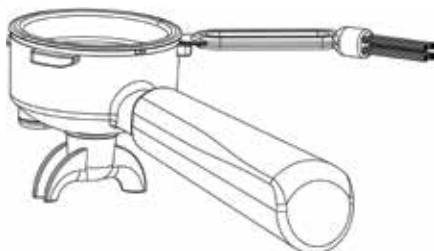
Anti-Statik-Gerät und Kaffeepulverauslass:

Wenn das Kaffeepulver langsamer als üblich herauskommt oder zu schweben beginnt, reinigen Sie das Anti-Statik-Gerät und den Kaffeepulverauslass mit der beiliegenden Reinigungsbürste.



Mahlkammer und Pulverkanal:

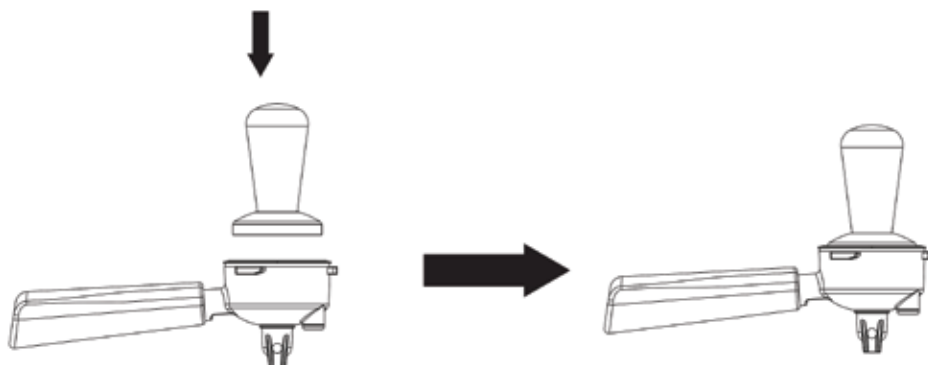
Reinigen Sie die Mahlkammer und den Pulverkanal mit der beiliegenden Reinigungsbürste.



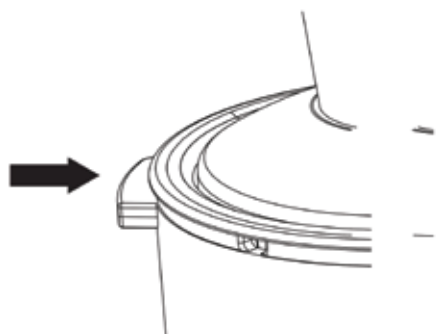
Portafilter-Filter:

Das andere Ende der Reinigungsbürste kann verwendet werden, um den Filter aus dem Portafilter zu entfernen.

21.3. Tamper



Drücken Sie das Kaffeepulver nach unten.



Wenn der Rand des Tamper mit dem Rand des Portafilters übereinstimmt, ist die Menge an Pulver korrekt.

22. REINIGUNG

**WARNUNG:**

Bitte ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung, damit die Espressomaschine ausreichend abkühlen kann, um Verbrennungen zu vermeiden.

22.1. Allgemeine Reinigungsrichtlinien

- Ein leicht feuchtes oder trockenes Tuch wird für die Reinigung der Außenseite der Espressomaschine empfohlen. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Seien Sie vorsichtig, dass Sie beim Reinigen nicht zu viel Druck auf das Display und die Tasten ausüben.
- Tauchen Sie die Espressomaschine und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es ist nicht erlaubt, das Gerät mit Wasser abzuspülen, um zu verhindern, dass Wasser in den Stromkreis gelangt und Fehlfunktionen verursacht.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen aggressive Reinigungsmittel, Reinigungsalkohol oder andere chemische Lösungen, da diese in das Gehäuse eindringen und die Funktion beeinträchtigen können.
- Verwenden Sie keine abrasiven Gegenstände zur Reinigung.
- Der abnehmbare Wassertank ist nicht spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, um die Espressomaschine zu reinigen.
- Die Reinigung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

22.2. Nach jedem Gebrauch

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle abnehmbaren Teile, indem Sie sie in Wasser einweichen. Geben Sie bei Bedarf Reinigungsflüssigkeit hinzu und spülen Sie sie anschließend gründlich mit sauberem Wasser ab.
- Drehen Sie den Portafilter im Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen, und entsorgen Sie das benutzte Kaffeepulver. Sie können den Portafilter und die Metallfilter mit Reinigungsmittel reinigen, stellen Sie jedoch sicher, dass sie danach gründlich mit sauberem Wasser abgespült werden.
- Nachdem alle abnehmbaren Teile gereinigt wurden, wischen Sie sie trocken, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

22.3. Mühlenreinigung

Die Mühle kann während des Betriebs durch Kaffeebohnen oder andere Faktoren verstopfen. Um eine optimale Leistung zu gewährleisten, reinigen Sie den Pulverauslasskanal umgehend, wenn eines der folgenden Probleme auftritt:

- Reinigen Sie den Pulverauslass und die Mühle mindestens einmal alle zwei Wochen.
- Wenn eine merkliche Reduzierung der Menge an gemahlenem Kaffee auftritt, reinigen Sie den Pulverkanal und das Mahlwerk.
- Wenn Sie feines Kaffeepulver mahlen, reinigen Sie den Pulverkanal umgehend.
- Die Espressomaschine ist mit einem Anti-Statik-System ausgestattet, das hilft, das Kaffeepulver während des Mahlens zu verhindern, dass es verstreut wird. Wenn Kaffeepulver beginnt, aus dem Portafilter zu schwimmen, verwenden Sie die Reinigungsbürste, um den Pulvereingangsbereich sofort zu reinigen.

**HINWEIS:**

Bevor Sie die Mühle reinigen, stellen Sie sicher, dass sich keine Bohnen im Bohnenbehälter befinden. Wenn der Single-Cup (Mahlen) Knopf <<☉>> oder der Double-Cup (Mahlen) Knopf <<☉☉>> gedrückt wird, sollte die Mühle normal arbeiten und kein Kaffeepulver sollte aus dem Pulverauslass kommen.

Reinigungsschritte:

1. Drehen Sie den Bohnenbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen.
2. Drehen Sie das interne Mahlwerk gegen den Uhrzeigersinn, um es zu entfernen. Verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste, um das Mahlwerk zu reinigen und das Kaffeepulver aus den Zahnrädern zu entfernen. Spülen Sie das Mahlwerk nicht mit Wasser ab.
3. Verwenden Sie die Reinigungsbürste, um die Mahlkammer und den Pulverkanal zu reinigen.
4. Setzen Sie das Mahlwerk noch nicht wieder ein. Setzen Sie den leeren Bohnenbehälter wieder ein, drücken Sie den Single-Cup (Mahlen) <<☉>> oder Double-Cup (Mahlen) <<☉☉>> Knopf und lassen Sie die Mühle laufen, um eventuelle verbleibende Pulverreste aus der Kammer zu entfernen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 3 und 4.)
5. Entfernen Sie den Bohnenbehälter erneut, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, setzen Sie das Mahlwerk sicher wieder ein und befestigen Sie den Bohnenbehälter. Die Reinigung ist nun abgeschlossen.

23. RÜCKSPÜLLEITFADEN MIT REINIGUNGSTABLETTE

Regelmäßiges Rückspülen ist entscheidend, um die Leistung und Lebensdauer Ihrer **AIVIQ®** Espressomaschine zu erhalten. Dieser Prozess entfernt Kaffee fett-Rückstände und Ablagerungen und sorgt so für optimalen Geschmack und reibungslose Funktion. Unten finden Sie das empfohlene Rückspülverfahren für AIVIQ® Modelle mit universell kompatiblen Reinigungstabletten.

Benötigtes Zubehör:

- Ihre **AIVIQ®** Espressomaschine
- Standard Rückspülplatte (Blindfilter)
- Generische Espresso-Maschinen-Reinigungstabletten
- Behälter oder Tasse (optional, je nach Maschinendesign)

Schritt-für-Schritt Rückspülverfahren:

1. Vorbereitung:

- Stellen Sie sicher, dass Ihre **AIVIQ®** Espressomaschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.

2. Portafilter Setup:

- Entfernen Sie alle Kaffeerückstände aus dem Portafilter.
- Setzen Sie die Rückspülplatte in den Portafilter ein.

3. Reinigungstablette:

- Legen Sie eine Reinigungstablette in die Mitte der Platte. Wenn die Tablette zu groß ist, prüfen Sie die Verpackung auf Anpassungsanweisungen.

4. Portafilter-Anbringung:

- Befestigen Sie den vorbereiteten Portafilter fest am Brühkopf Ihrer **AIVIQ®** Maschine.

5. Rückspülprozess:

- Schalten Sie Ihre **AIVIQ®** Espressomaschine ein und lassen Sie sie auf Betriebstemperatur kommen.
- Starten Sie die Pumpe für etwa 5 Sekunden, indem Sie den Brühzyklusknopf drücken, und lassen Sie ihn dann wieder los. Dies leitet Wasser durch den Brühkopf und aktiviert den Reinigungsprozess.
- Warten Sie 10 Sekunden, damit sich das Reinigungsmittel auflösen und Rückstände lösen können.
- Wiederholen Sie den Zyklus (5 Sekunden an, 10 Sekunden Pause) 4 bis 5 Mal für eine gründliche Reinigung.

6. Portafilter-Abspülen:

- Entfernen Sie den Portafilter nach der Rückspülung und spülen Sie ihn sowie die Rückspülplatte unter warmem Wasser ab, um alle verbleibenden Reinigungslösungen zu entfernen.

7. Endspülung des Brühkopfs:

- Setzen Sie den Portafilter ohne Reinigungstablette oder -platte wieder ein.
- Führen Sie mehrere Rückspülzyklen mit klarem Wasser durch, um alle verbleibenden Reinigungslösungen auszuspülen.

Durch Befolgen dieser Rückspülroutine halten Sie Ihre **AIVIQ®** Espressomaschine in optimalem Zustand und gewährleisten, dass sie weiterhin hochwertigen Espresso produziert.

Wir empfehlen, diesen Prozess alle 14 Tage durchzuführen.

24. ENTKALKUNG

Diese Espressomaschine verfügt über eine Entkalkungs-Erinnerungsfunktion. Wenn das System feststellt, dass der Wasserverbrauch 15L erreicht hat, wird die Anzeige <<CLEAN DESCALE>> blinken, um den Benutzer daran zu erinnern, das Entkalken sofort durchzuführen. Die Entkalkungswarnung kann durch das Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelöscht werden.

24.1. Entkalkungsmittel



HINWEIS:

Es wird empfohlen, das Entkalken alle 1 Monat oder basierend auf der lokalen Wasserhärte und der Häufigkeit der Nutzung durchzuführen.

Die folgenden Entkalkungsmittel können verwendet werden:

- Entkalkungstabletten für Kaffeemaschinen
- Flüssiger Entkalser

24.2. Entkalkungszyklus

Der Entkalkungszyklus dauert etwa 10 Minuten.



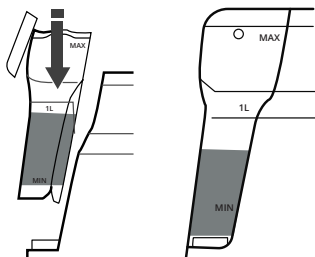
HINWEIS:

Nachdem die Entkalkungswarnung erscheint oder bevor das Entkalkungsprogramm gestartet wird, führen Sie bitte die folgenden Entkalkungsvorbereitungen durch.

24.3. Entkalkungsvorbereitung

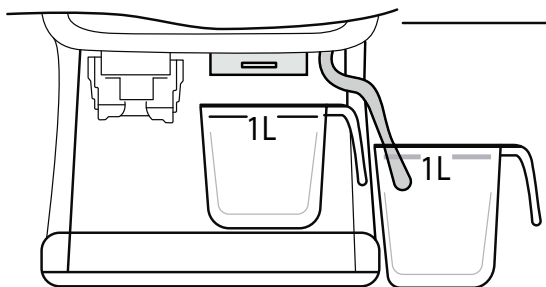
Fügen Sie die Entkalkungslösung dem Wassertank mit einer der folgenden Methoden hinzu:

- Füllen Sie den Wassertank mit 1 Liter Wasser, fügen Sie Entkalkungstabletten hinzu und warten Sie, bis sie vollständig aufgelöst sind.
- Gießen Sie eine halbe Tasse flüssigen Entkalkungsmittel in den Wassertank und fügen Sie dann 1 Liter warmes Wasser hinzu, um die Lösung gründlich zu mischen.



Stellen Sie einen Behälter

Stellen Sie einen 1-Liter-Behälter unter den Brühkopf und einen weiteren 1-Liter-Behälter unter das Dampfrohr.



Nach Abschluss der oben genannten Schritte können Sie den Entkalkungsprozess wie folgt starten:

Im Standby-Modus halten Sie gleichzeitig die Tasten Single-Cup (Kaffee) << ☉ >>, Double-Cup (Kaffee) << ☉☉ >> und Programmtaste << ⏸ >> gedrückt. Die entsprechenden Anzeigen gehen aus, während die Anzeigen der EIN/AUS-Taste << ⏻ >> und << ~~CLEAN~~ ~~DESCALE~~ >> blinken. Die Anzeige von << ~~STEAM~~ ~~HOT WATER~~ >> leuchtet konstant. Nach einem Piepton wechselt die Espressomaschine in den Entkalkungsmodus.

Schritt 1: Starten des Entkalkungszyklus

Drehen Sie den Knopf in die Heißwasser-/Dampfposition << ☉☉ >>.

- Die << ~~CLEAN~~ ~~DESCALE~~ >> Anzeige leuchtet konstant.
- Die << ~~STEAM~~ ~~HOT WATER~~ >> Anzeige beginnt zu blinken.
- Die Pumpe beginnt zu arbeiten und gibt Heißwasser durch den Brühkopf und das Dampfrohr ab.



HINWEIS:

Nach etwa 2 Minuten kann die Pumpe andere Geräusche machen. Dies ist normal.

Wenn dieser Schritt abgeschlossen ist:

- Die << ~~CLEAN~~ ~~DESCALE~~ >> Anzeige beginnt zu blinken.
- Die << ~~STEAM~~ ~~HOT WATER~~ >> Anzeige blinkt schnell.
- Ein Piepton ertönt, was bedeutet, dass Schritt 1 abgeschlossen ist.

Drehen Sie den Knopf wieder in die AUS-Position << ☉ >>.

- Die << ~~CLEAN~~ ~~DESCALE~~ >> Anzeige wird blinken.
- Die << ~~STEAM~~ ~~HOT WATER~~ >> Anzeige leuchtet konstant.

Schritt 2: Vorbereitung zur Reinigung



WICHTIG:

Sie haben 5 Minuten Zeit, die folgenden Schritte abzuschließen, bevor die Espressomaschine den Entkalkungsmodus verlässt.

- Reinigen Sie das Dampfrohr und den Brühkopf mit frischem Wasser, um alle Entkalkungslösungen zu entfernen.
- Entfernen, spülen und füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.
- Leeren Sie die benutzten Wasserbehälter unter dem Brühkopf und dem Dampfrohr.

Schritt 3: Starten des Reinigungs- (Spül-) Zyklus

Drehen Sie den Knopf erneut in die Heißwasser-/Dampfposition <<

- Die <<- Die <<- Die Pumpe beginnt zu arbeiten und gibt frisches Heißwasser durch den Brühkopf und das Dampfrohr ab.



HINWEIS:

Nach etwa 2 Minuten kann die Pumpe andere Geräusche machen. Dies ist normal.

Nachdem dieser Schritt abgeschlossen ist:

- Die <<- Die <<- Ein Piepton ertönt, was bedeutet, dass die Reinigung abgeschlossen ist.

Drehen Sie den Knopf wieder in die AUS-Position <<

- Die Espressomaschine verlässt den Entkalkungsmodus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

25. WARTUNG & SERVICE

- Abgesehen von gelegentlicher Reinigung ist die Espressomaschine wartungsfrei.
- Sie dürfen die Espressomaschine nicht rekonstruieren, selbst reparieren oder auseinandernehmen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Schäden und starke Abnutzung.



WARNUNGEN:

- Versuchen Sie nicht, die Espressomaschine zur Wartung zu öffnen. Das Entfernen des Gehäuses oder unsachgemäße Wiederzusammensetzen kann zu Stromschlägen, Schäden, Kurzschlüssen oder Feuer führen.
- Wenn Sie das Gehäuse aus irgendeinem Grund öffnen, erlischt die Garantie. Die Espressomaschine enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können.
- Wartung, Service und Reparaturen dürfen nur vom Hersteller, einer vom Hersteller beauftragten Fachwerkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durchgeführt werden. Um Wartung oder Service zu erhalten, kontaktieren Sie uns zuerst unter unserer E-Mail-Adresse info@aiviq.dk.
- diese Warnhinweise & Sicherheitsanweisungen.

- Für fehlende Zubehörteile wie das Benutzerhandbuch oder andere Artikel kontaktieren Sie uns bitte unter der oben genannten E-Mail-Adresse.
- Im Falle eines Defekts senden Sie das Produkt in der Originalverpackung zusammen mit einer Fehlerbeschreibung, dem Kaufnachweis und allen Zubehörteilen an **AIVIQ®** zurück.

26. LAGERUNG & TRANSPORT

- Wir empfehlen, die Espressomaschine vor der langfristigen Lagerung zu reinigen (siehe Kapitel „REINIGUNG“).
- Lagern Sie die Espressomaschine an einem Ort, der nicht direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit ausgesetzt ist und frei von Staub ist.
- Lagern Sie die Espressomaschine nicht bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen. Dies kann das Gerät beschädigen.
- Lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Wickeln Sie das Netzkabel locker auf, aber wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- Schützen Sie das Gerät während des Transports vor Vibrationen und Stößen.
- Nach dem Transport oder der Lagerung bei sehr niedrigen Temperaturen muss die Espressomaschine aufgrund möglicher Kondensation ca. 30 Minuten auf Raumtemperatur gebracht werden. Danach kann das Gerät verwendet werden.

27. ENTSORGUNG & RECYCLING

Dieses Produkt wurde mit hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.

27.1. Produktentsorgung



Dieses Produkt entspricht der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte 2012/19/EU (WEEE).

Das Symbol für die durchgestrichene Mülltonne zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von normalem Haushaltsmüll entsorgt werden muss und zu einem separaten Sammelzentrum für die Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht oder beim Kauf eines neuen ähnlichen Geräts an den Verkäufer zurückgegeben werden muss.

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das Produkt am Ende seiner Lebensdauer einem Abfallentsorgungsdienst zuzuführen. Eine ordnungsgemäße Trennung des Abfalls zur späteren Wiederverwertung, Verarbeitung und umweltfreundlichen Entsorgung des Produkts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu verhindern und fördert das Recycling der Materialien, aus denen das Produkt besteht. Die illegale Entsorgung des Produkts durch den Benutzer kann zu Verwaltungsstrafen führen, wie sie gesetzlich festgelegt sind. Für detailliertere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts und den verfügbaren Sammelsystemen kontaktieren Sie bitte Ihren lokalen Abfallentsorgungsdienst oder den Laden, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Erfüllen Sie Ihre gesetzlichen Verpflichtungen und tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.

Schneiden Sie beim Entsorgen der Espressomaschine das Netzkabel sicher ab, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht mehr verwendet werden kann.

27.2. Entsorgung von Verpackungsmaterial



Folgen Sie den Notizen und Markierungen auf der Verpackung.

Stellen Sie sicher, dass Plastiktüten, Verpackungen usw. umweltgerecht entsorgt werden. Entsorgen Sie diese Materialien nicht einfach mit Ihrem normalen Haushaltsmüll, sondern stellen Sie sicher, dass sie zum Recycling gesammelt werden.

28. GARANTIE & HAFTUNG

AIVIQ® garantiert, dass dieses Produkt ab dem Kaufdatum für fünf Jahre frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Diese Garantie gilt für Produkte, die für persönliche Zwecke und nicht für kommerzielle oder Mietzwecke verwendet werden. AIVIQ® wird nach eigenem Ermessen dieses Produkt oder ein defektes Produkt oder eine defekte Komponente während der Garantiezeit ersetzen oder reparieren. Der Ersatz erfolgt mit einem neuen oder generalüberholten Produkt oder einer Komponente. Wenn das Produkt nicht mehr verfügbar ist, kann ein Ersatz mit einem ähnlichen Produkt von gleichem oder höherem Wert vorgenommen werden, es werden jedoch keine Rückerstattungen vorgenommen. Ihr Ersatzgerät wird Ihnen kostenlos zurückgesendet und ist während des verbleibenden Garantiezeitraums durch diese Garantie abgedeckt.

Diese Garantie gilt nur für den ursprünglichen Käufer ab dem ursprünglichen Kaufdatum und ist nicht übertragbar. Ein Kaufnachweis ist erforderlich, um Unterstützung im Rahmen der Garantie zu erhalten.

Diese Garantie deckt nicht ab:

- Fahrlässigkeit oder unsachgemäße Verwendung des Produkts.
- Verwendung mit falscher Spannung oder Strom.
- Schäden durch Stürze.
- Wasserschäden.
- Verwendung entgegen der Betriebsanleitung.
- Demontage, Reparatur oder Modifikation durch Personen, die nicht **AIVIQ®** sind.
- Schäden durch Unfälle oder Katastrophen wie Feuer, Überschwemmung, Erdbeben, Krieg, Vandalismus oder Diebstahl.
- Schäden durch unsachgemäße Wartung und Lagerung.
- Schäden durch unsachgemäße Installation.
- Schäden durch unsachgemäße Montage.
- Schäden durch falsche Verbindungen.
- Normale Abnutzung.

Schäden, die durch Nichtbeachten dieses Handbuchs entstehen, führen zum Erlöschen der Garantie. Wir übernehmen keine Haftung für Folgeschäden. Wir übernehmen keine Haftung für Sachschäden oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften entstehen. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

AIVIQ® behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen an der Bedienungsanleitung, den Farben, den Spezifikationen, den Zubehörteilen, den Materialien und den Modellen vorzunehmen, ohne vorherige Ankündigung oder Verpflichtung.

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Veröffentlichung darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung des Herausgebers in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise, einschließlich Fotokopieren, Aufzeichnen oder anderen elektronischen oder mechanischen Methoden, reproduziert, verbreitet oder übertragen werden, außer bei kurzen Zitaten in kritischen Bewertungen und anderen nicht kommerziellen Verwendungen, die vom Urheberrecht erlaubt sind. Für Genehmigungsanfragen kontaktieren Sie uns bitte unter der Adresse/E-Mail auf der letzten Seite.



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk