

# FULLY AUTOMATIC COMPACT COFFEE MACHINE KITCHEN LINE



208861

You should read these user instructions carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

## INSTRUCTIONS OF COFFEE MACHINE PARTS



- |   |                          |    |                      |
|---|--------------------------|----|----------------------|
| 1 | Bean container cover     | 8  | Grinding wheel       |
| 2 | Water tank lid           | 9  | Bean container       |
| 3 | Water tank               | 10 | Milk frother         |
| 4 | Coffee grounds container | 11 | Milk and cream spout |
| 5 | Drip tray                | 12 | Coffee spout         |
| 6 | Drip tray grid           | 13 | Power cord           |
| 7 | Powder container cover   |    |                      |

## COFFEE MACHINE OPERATION INTERFACE INSTRUCTIONS



- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 1 Power switch      | 5 Screen                 |
| 2 Cappuccino button | 6 Double cup             |
| 3 Espresso button   | 7 Coffee strength button |
| 4 Coffee button     | 8 Setting                |

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please see specification label on the bottom of coffee machine or specification parameters indicated in instruction manual (P23).

### PRECAUTIONS

- Please do not contact with heat parts of coffee machine to avoid scalding.
- To avoid operator's injury caused by burn, electric shock or other unexpected reasons, please do not contact the power cord, plug, and main body with water.
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Children shall not play with the appliance.**
- **Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
- **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**
- Unplug from outlet when stop using and before cleaning. Allow to cool before disassembling and cleaning the coffee machine.
- Use of parts that are not explicitly recommended would result in a fire of coffee machine, electric shock, or injury to persons.
- Please do not use the machine outdoor.
- Please do not hang up the power cord to the edges of the table, for it might be abased to an electric leakage, and cause injury to operators.
- Please place the machine in a fixed and stable workbench, and keep far away from high temperature (e.g. gas stoves, electric cookers, induction cookers, etc).
- Power off the machine, until the cleaning program finished and no indication on screen, and then unplug the power.
- When using Espresso, Americano and Hot water, liquid in high temperature will flow from coffee spout and hot water spout. Please do not touch it to avoid scalding.

## WARNINGS

Never disassemble and repair the machine without authorization. If there is any errors, please sent it to authorized service center for repairing.

## PROHIBITIONS

Except cleaning and daily maintenance for coffee machine, if it failures, please send it to authorized after-sale service center for repairing, or contact with customer service for after-sale services.

- Never immerse the machine into water, and do not put the machine near the water tap or water tank.
- Never disassemble coffee machine without authorization, for any maintenance, please return it to Service Centre or contact after-sales service center.
- Never use an unmatched voltage to the electric specification of the machine; otherwise, the machine would be burnt.
- Only purified water in room temperature is allowed to be filled into the water tank. Never put warm water, hot water, milk or other liquid into it.
- Never carry or move the coffee machine while working. For moving or carrying the coffee machine, please switch it off and unplug the power cord first.
- The machine may release heat. Therefore, when placing the machine in the workbench, at least 3 cm must be left against its surface, sides and wall side; at least 15 cm must be left against its top. Prohibit placing the machine into a narrow space. As for dimension of the machine, please look up the Technical Data of User Manual (Page 23).
- Never use non-family usage detergent to wipe the machine, otherwise it may cause corrosion of coffee machine, and result in a risk of electric shock.
- Never use wet rag to wipe coffee machine, may result in a risk of electric shock.
- Never use hard edged tool or rough rag to clean the stain on the machine, it will damage the machine. To wipe the coffee machine with a rag provided is recommended.
- Never put instant coffee powder or cocoa powder and other mixture into the bean container or powder container. It would cause coffee machine damaged.
- Never fill specially treated coffee bean (e.g. cocoa, sugar coated) into the bean container, it would cause coffee machine damaged.
- Only roasted coffee bean is allowed to put into the bean container. Rice, soybean, chocolate bean, nut, sugar, spice etc are prohibited. Otherwise it would cause coffee machine damaged.
- Never wash bean container or powder container with water, it will damage the machine.
- Never use coffee machine in the environment temperature below 0 °C. Water inside the machine will freeze and cause the coffee machine damaged.
- Never expose the machine in rainy, snowy, frosty environment. It would cause coffee machine damaged.



If the coffee machine is damaged because of the situation that has been warned above, it is not covered in the warranty!



## 2. PROPER OPERATION

To guarantee the coffee taste, make sure that temperature of the water filled into the water tank is at 25 °C or so.

Coffee machine can only be used for preparing coffee and hot water. Do not use it for any other intended use. We will not in charge of any responsibility for the consequences of improper use. Please carefully read all the contents of

this manual, so that you can know the coffee machine sufficiently.

**Please keep this manual properly for looking up at any time.**

### SAFETY TIPS

Please notice the following tips to avoid personal injury from electric shock.

- Do not operate the coffee machine if the appliance or the power cord is damaged.
- When encountering breakdowns of the machine (if any burning smell or smoke), unplug the power cord immediately and contact with service center.
- If the power cord coffee machine is damaged, please contact with service center.
- Place the coffee machine and the power cord far away from heat sources.
- Please don't contact power cord with sharp tools.
- Do not repair the coffee machine without authorization or operate it in the way that was not mentioned in this manual, to avoid personal injury.
- Place the coffee machine out of the reach of children.
- When Coffee machine is unused for long periods, unplug the power cord and put it away, so that not to trip up people or damage to the power cord.
- Please don't use unoriginal parts, otherwise, it may cause the machine damaged.

## 3. INSTRUCTIONS FOR USE

Reading this manual will help you familiar with the coffee machine, and use it properly.

"Instruction for first-time use" introduces the operation

process of coffee machine step-by-step, for first-time use.

"Encounter problem" will provide information when encountering problems.

### COFFEE MACHINE MODEL

This Manual is only applicable to the coffee machine of QUARZA series and the model KLM1604.

### SYMBOL DESCRIPTION



Non-compliance with the operation, may cause electric shock, and threat to life.



Non-compliance with the operation may cause Coffee machine damaged, or personal injury.



Non-compliance with the operation, may cause scalded or burn injury.



This symbol, if prompted, please carefully read it.



This symbol, if prompted, represents recycle.

## CATALOGUE

<b>1. Safety Instructions</b> .....	<b>4</b>
<b>2. Proper usage</b> .....	<b>6</b>
<b>3. Instructions for use</b> .....	<b>6</b>
Coffee machine model .....	6
Symbol description .....	6
<b>4. Instructions for first time use</b> .....	<b>8</b>
Power connection .....	8
Fill water tank .....	8
Fill beans .....	8
Grinding wheel .....	8
Power on .....	9
Power off .....	9
<b>5. Making beverages</b> .....	<b>10</b>
Making coffee .....	10
Single time setting of coffee parameters .....	12
Making coffee with coffee powder .....	12
Making double cups of coffee .....	13
How to use milk frother .....	13
<b>6. Program setting</b> .....	<b>14</b>
Maintenance setting .....	14
Beverage setting .....	14
Setting beverage parameters and scopes .....	14
Temperature setting .....	14
Prebrew setting .....	14
Automatic power off .....	15
Reset .....	15
Information .....	15
Language .....	15
Exit .....	15
<b>7. Cleaning and maintenance</b> .....	<b>16</b>
Rinsing the coffee machine .....	16
Cleaning brewing unit .....	16
Descaling the coffee machine .....	17
Rinse milk unit .....	19
Cleaning coffee grounds container and drip tray .....	19
Cleaning water tank .....	20
Cleaning bean container .....	20
Cleaning coffee machine .....	20
<b>8. Display information</b> .....	<b>21</b>
<b>9. Failures handling</b> .....	<b>22</b>
<b>10. Transport and recycle</b> .....	<b>23</b>
<b>11. Technical data</b> .....	<b>23</b>



## 4. INSTRUCTIONS FOR FIRST-TIME USE

This chapter will help you to know the basic operations and settings for your first time use.

### POWER CONNECTION



- Place the coffee machine on a stable workbench that is not close to water.
- Keep the coffee machine far away from high temperature heat source.
- Be sure to use power supply that is in accord with regulation.
- Put the power cable at a suitable place to avoid people tripping over.

### FILL WATER TANK



- Only purified water at room temperature is allowed to fill in the water tank, never fill any other liquid (e.g. warm water, hot water, milk). It will damage coffee machine. In order to ensure the taste of coffee, it is recommended to use water at 25 °C or so. Low temperature water will not make a good taste.
- To ensure healthy and the taste of coffee, please change the water in the tank every day.
- The amount of water in the water tank cannot exceed the height of the MAX mark.

### FILL BEANS



- Never put the coffee beans that have been specially treated (e.g. sugar, cocoa) into the bean container.
- Only roasted coffee beans can be put into the bean container, never put others like rice, soybeans, chocolate beans, nuts, sugar, and spices.
- Never put hard objects into the bean container, otherwise it will damage the grinder.



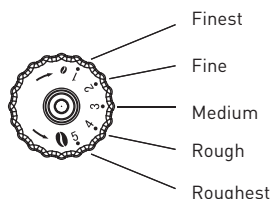
- The bean container cover playing a role as seal. It keeps the aroma of coffee bean maximally. Please do not lose the cover.
- Don't fill the liquid in the bean container.



### GRINDING WHEEL



- Please adjust the fineness of coffee bean powder according to the coffee beans.
- Please adjust the grinding wheel when the grinder is running, or the grinder will be damaged.
- If your coffee beans are in dark color, it is recommended to set to rough mode.
- If your coffee beans are in light color, it is recommended to set to the fine mode.
- During making coffee, if the coffee outflows very slow or completely does not outflow, please set it to the rough mode.
- If the coffee outflows very quickly and the color of crema on the top is very light, please set it to the fine mode.
- The adjustment of grinding wheel will be effective only after making two or more cups of coffee.






## POWER ON

- As the machine has been tested at factory, there may be a little coffee powder left over. We promise the machine is brand new.
- The coffee machine will start self-testing and cleaning at the first-time use, this helps the coffee machine to achieve the best working condition, and this process cannot be skipped.
- Every time powering on the coffee machine, it will automatically complete heating and cleaning for one time, and the process cannot be stopped. The coffee machine can only be used after finished the above cycle process.
- During the cleaning process, some hot water may flow out of the coffee spout into the drip tray. Please avoid contacting the spilling hot water.




Please ensure the power is connected before pressing  power button.



## POWER OFF

- Every time when powering off the coffee machine, it will automatically complete cleaning process for one time, and the process cannot be stopped. This operation is to clean up the coffee pipelines and remove the coffee grounds.
- During the cleaning process, some hot water will flow out of the coffee spout into the drip tray. Avoid touching spilt hot water, so as not to be burned.



When you press  power button, the machine will be power off after auto cleaning.



## 5. MAKING BEVERAGES



This chapter instructs you making various kinds of coffee, hot water, hot milk and milk foam by this coffee machine. Please read the following instructions carefully to help you make high-quality beverages.

The temperature of the hot water is high, please do not touch it to avoid being scalded.



Before we make all kinds of coffee, please ensure "READY" is indicated on the display.

- Never use dark roasted coffee beans.
- The coffee beans should be put at dry place and avoid sunlight.
- Only purified water at normal temperature can be used. To make the coffee taste better, it is recommended to use water around 25 °C.
- To ensure the quality of coffee, please change the water in water tank every day.
- Please warm the coffee cup before making coffee for better taste.
- Please adjust the height of the coffee spout according to the height of the cup in order to avoid coffee splashing.
- Adjustable height of coffee spout: 80-115 mm.



### MAKING COFFEE

You can make any kinds of coffee by touch icons, when the screen shows "READY". Take "cappuccino, coffee, coffee latte" for example to explain how to make coffee. Please warm the coffee cup before making coffee. When making coffee, press coffee button twice to cancel.

EN

#### Making Cappuccino:

Before making Cappuccino, please rotate the button to the direction of milk cream silk printing.

READY

When the screen shows "Ready", press Cappuccino button to make Cappuccino.

STRENGTH

The grinder will begin to grind. At this time, you can adjust the amount of coffee beans by pressing the left and right button. Default amount of coffee beans ☿☿

HEATING

After grinding, the amount of coffee beans can not be adjusted by pressing the left and right button.

< CREAM 60S >

After heating, it starts to make milk cream. You can adjust the time of making milk cream by pressing the left and right button. Press Cappuccino button to stop making milk cream.

< COFFEE 100ML >

During making coffee, you can adjust the volume of coffee by pressing the left and right button. Press Cappuccino button to stop making coffee.

ENJOY!

When the screen shows as the left picture, it means Cappuccino is ready.



COFFEE



<

>



## MAKING COFFEE:

Before making Coffee, please rotate the button to the direction of milk cream silk printing.

READY

When the screen shows "READY", press coffee button for coffee function.

STRENGTH

The grinder will begin to grind. At this time, you can adjust the amount of coffee beans by pressing the left and right button. Default amount of coffee beans

COFFEE

After grinding, the amount of coffee beans can not be adjusted by pressing the left and right button.

COFFEE

< VOLUME 50ML >

During making coffee, you can adjust the volume of coffee by pressing the left and right button.

< VOLUME 50ML >

During making coffee, you can cancel making coffee by pressing coffee button.

ENJOY!

When the screen shows as the left picture, it means the coffee is ready, please enjoy it.

## MAKING COFFEE LATTE:

Before making Coffee Latte, please rotate the button to the direction of milk cream silk printing.

READY COFFEE

When the screen shows "Ready", press "setting" button to show the second menu.

< LATTE >

Press the right button until screen shows "Coffee Latte".

COFFEE LATTE

Press Setting button to start making coffee latte.

STRENGTH

The grinder will begin to grind. At this time, you can adjust the amount of coffee beans by pressing the left and right button. Default amount of coffee beans

HEATING

After grinding, the amount of coffee beans can not be adjusted by pressing the left and right button.

< CREAM 60S >

After heating, it starts to make milk cream. You can adjust the time of making milk cream by pressing the left and right button. Press Cappuccino button to stop making milk cream.

WAITING  
60S

After milk cream is ready, it needs to wait 20 seconds.

< COFFEE 100ML >

During making coffee, you can adjust the volume of coffee by pressing the left and right button. Press Setting button to stop making coffee

ENJOY!

When the screen shows as the left picture, it means Coffee Latte is ready.

COFFEE



Ⓟ

SETTING

EN



## SINGLE TIME SETTING OF COFFEE PARAMETERS

5 items as bellow can be set at single time.

- Set the amount of coffee beans when the screen shows "READY"
- Set the amount of coffee beans during grinding process
- Set the the volume of coffee when making coffee
- Cream making time can be set when making cappuccino
- Strength and volume can be set when making espresso
- Steam making time can be set

Detail instructions

You can set the fineness of coffee and the volume of beverage before or during making the beverage at single time, the setting will not be saved.



When the screen shows "READY", press the coffee strength button to set three levels: ☕ ☕ ☕ ☕ ☕ ☕ the setting is only for making next cup of coffee, and it will not be saved.



When grinding coffee beans, press left or right button to adjust coffee strength. The default setting is normal, ☕ ☕ press left button to choose mild, ☕ and press right button to choose strong ☕ ☕ ☕ ☕.



When making "Coffee", press left and right button to adjust The volume of coffee, press right button to increase, left button to reduce.



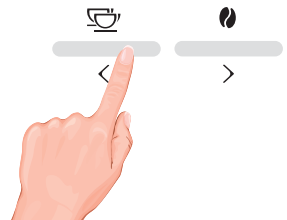
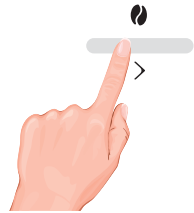
When making "Cappuccino", press left and right button to adjust the making time of cream. Press right button to increase, left button to reduce.



When making "espresso", press left and right button to adjust the strength and volume. Press right button to increase, left button to reduce.



When making "Steam", press left and right button to adjust the making time of steam. Press right button to increase, left button to reduce.



## MAKING COFFEE WITH COFFEE POWDER

You can choose this function if you want to make coffee with coffee powder.

- ⚠️ Prohibit filling other mixtures such as instant coffee powder or cocoa powder in the powder container. Otherwise it will damage the machine.
- ⚡ Do not fill the coffee powder into the coffee bean container, otherwise, it will damage the machine.
- ⚡ Do not rinse the powder container with water, or it will result in operator's injury by electric shock.
- ℹ️ Please use proper grounded coffee powder for espresso.
- ℹ️ Only 7-14g coffee powder can be added. Machine will be damaged with more powder.
- ℹ️ The process of using coffee powder to make coffee only skips the process of grinding coffee beans, other operations are the same as making espresso, Americano, and coffee. This chapter illustrates with espresso.



READY

When the screen shows "READY", press setting button to enter into setting.

< CLEAN >

Press left and right button to choose the function you need.

< USE POWDER >

When the screen shows "USE POWDER", press setting button to enter into coffee powder making coffee function.

FILL POWDER  
SELECT BEVERAGE

Add coffee powder, choose your need coffee icon enter into coffee making. There is espresso, americano, coffee for choose.



## MAKING DOUBLE CUPS OF COFFEE

You can make double cups of coffee with this machine.

- Double cups of coffee includes double espresso and double coffee.
- The process of making double cups of coffee is the same as process of making espresso and normal coffee, the only difference is need to choose beverage for making double cups of coffee.

READY

When the screen shows "READY", Press double cup button to enter into process.

SELECT BEVERAGE

Choose coffee beverage, there is espresso and coffee for choosing.

STRENGTH

The grinding amounts shows. The default setting is (strong).

## HOW TO USE MILK FROTHER

You can use milk frother to make milk foam and hot milk.

- The hot steam may spray from milk frother spout, take care of burns.

READY

When the screen shows "READY", rotate the milk frother knob, select milk foam or hot milk, then press "SETTING" button and then press left and right button to choose "STEAM" to make beverage.

HEATING

If the temperature is not ready to make steam, boiler starts to work. Press "SETTING" button can stop heating process.

STEAM READY

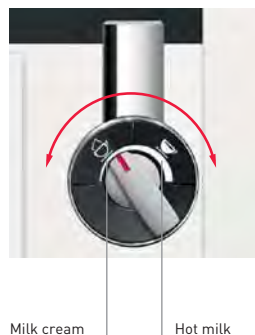
Press "SETTING" button to make beverage.

< STEAM 40S >

During making process, you can adjust the volume of steam by pressing the left and right button. You can cancel the process by pressing "SETTING" button.

READY

When screen shows "Ready", you can return to make coffee.



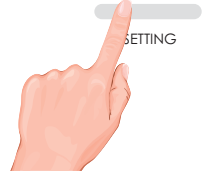
## 6. PROGRAM SETTING



- This chapter will give instructions on program setting.
- Ensure the coffee machine shows "READY", press the setting button, than press left and right button to select "MENU", than you can set the menu.

Ⓟ

SETTING



## MAINTENANCE SETTING

- Please read the detailed instructions about rinsing the brewing unit and decalcifying on P16 and P17.

## BEVERAGE SETTING

- This chapter will instruct you how to set beverages. The setting parameters include coffee taste strength, amount of coffee, amount of hot water and steam time.
- The parameters accomplished by beverage setting will be the default values for each beverage.
  1. Cappuccino setting
  2. Espresso setting
  3. Coffee setting
  4. Steam setting

## SETTING UP BEVERAGE PARAMETERS AND RANGE

The parameters as strength and volume can be set for the beverages bellow.

- The strength, volume and cream making time of Cappuccino can be set
- The strength and volume of Espresso can be set
- The strength and volume of Coffee can be set
- Steam making time can be set

Please read the following table for the detail setting parameters and adjustment range.

Drinks	Strength	Volume
Cappuccino	Mild: ☪ Normal: ☪☪ Strong: ☪☪☪	Coffee volume: 25 - 240ML Cream time: 3 - 120S
Espresso		Coffee volume: 25 - 120ML
Coffee		Coffee volume: 25 - 240ML
Coffee latte		Coffee volume: 25 - 240ML Cream time: 3 - 120S
Steam		Steam time: 3 - 120S

## TEMPERATURE SETTING

You can set the temperature of coffee baverage. Enter program setting menu, choose "TEMPERATURE", press left or right button to choose your coffee temperature. Press setting button to confirm, setting is completed. There is high temperature and normal temperature for choosing.

## PREWBREW SETTING

Prebrew can be set when making coffee. Enter into setting, choose "PRE-BREW", press left or right button to choose if need prebrew precooking, press setting button to confirm, setting is completed.



## AUTOMATIC SWITCH-OFF



- The machine's default switch off time is 2 hours, which means the machine will automatically switch off after power on 2 hour.
  - The setting range of automatic switch-off is from 5 minutes to 4 hours.
- After entering the program setting, choose "AUTO-OFF", press left and right button to adjust auto off time, then press the setting button, setting is completed.

## RESET



- This function will reset all the menu setting and default beverage parameters to the factory settings (except the language options). In addition, the information options will not be reset.
- After entering the program setting, choose "RESET" option and press the left and right button choose "RESET", then press setting button to confirm, the setting is completed.

## INFORMATION



- In this program you can view version information, numbers of produced each drinks and maintenance times.
    1. Total numbers on produced drinks
    2. Numbers of produced cappuccino
    3. Numbers of produced espresso
    4. Numbers of produced coffee
    5. Numbers of produced steam
    6. Numbers of produced coffee by coffee powder
    7. Numbers of rinsing operations
    8. Numbers of decalcifying operations
    9. Numbers of rinsing brewing unit operations
    10. Numbers of rinsing milk unit
    11. Numbers of installing and replacing the water filter
- At the first-time use, there is already a number of produced beverages because each coffee machine has been tested before leaving factory.

## LANGUAGE

- You can set your preferred language on the coffee machine.
- After entering the program setting "CHOOSE LANGUAGE",

then press the left and right button to choose the language, and press the setting button to confirm, setting is completed.

## EXIT

- After entering the program setting, choose "EXIT". Then press the setting button to exit. After completing setting,

the machine will return to "READY".



## 7. CLEANING AND MAINTENANCE

- This chapter will instruct you how to clean and maintain the coffee machine.
- Paying attention to daily maintenance of coffee machine, not only ensure the taste of each cup of coffee, but also extend the life of the coffee machine.



### RINSING THE COFFEE MACHINE

- This chapter will introduce you how to clean and maintain the coffee machine.
- Before making coffee, press the cleaning button. It will pre-heat the brewing unit and inner pipeline, to improve the taste of the coffee next time.
- Cleaning function must be processed in "READY" status.



When the coffee machine is in "READY" status, press the setting button to enter into the setting.



When the screen shows "CLEAN", press setting button to enter into cleaning function, then start to clean the brewing unit and coffee spout.



The process of cleaning coffee machine cannot be interrupted.



It will automatically return to "READY" status after cleaning.

### CLEANING THE BREWING UNIT

- After a long-term use, there will be some coffee powder left on the brewing unit. Remove the powder by cleaning brewing unit.
- After a period of time use, if the brew unit needs to be cleaned, the screen will remind you "NEED BREW CLEAN", this is only for reminding, other functions can still be performed.
- The process of cleaning brewing unit takes about 10 minutes.



After a period of time use, if the brew unit need to be cleaned, the screen will remind you "NEED BREW CLEAN", press setting button to enter into brew unit clean process.



Press left and right button to choose "MENU", then press setting button to enter into program setting menu.



Press left and right button to choose "MAINTENANCE", then press setting button to enter into maintenance setting.



Press left and right button to choose "BREW CLEAN", press setting button into the page.



Press left and right button to choose "BREW CLEAN CONFIRM", press setting button to start cleaning brewing unit.



PRESS SETTING

Screen shows "PRESS SETTING" to start.

CLEANING

The brew unit is cleaning.

ADD TABLET  
PRESS SETTING

Open the coffee powder container lid and add the cleaning tablet, close the coffee powder container lid and press the cleaning button to clean the brew unit.


CLEANING

Brew unit is cleaning.

READY


After cleaning finished, the machine enters into "READY" status.

## DESCALING THE COFFEE MACHINE

- The daily usage will cause calcareous deposited in coffee machine. The depositing rate varies with the local water hardness.
-  Decalcifier contains acidic substances that would stimulate your eyes and skin, so you must strictly comply with the security warnings noted by manufacturer on the packaging. If you have contacted it with your eyes or skin by accident, please wash it with clean water immediately.
- Dissolve the decalcifier in clean water, and then

lead the mixed liquid into the water tank. Fully dissolve the decalcifier can descale the coffee machine more thoroughly.



- The whole descaling process takes about 30 minutes.
-  The termination during the descaling process will damage the coffee machine. So once you start the descaling process, please do not terminate it midway.

NEED DESCALE

READY

After a certain time use, the screen will display "NEED DESCALE" and "READY" alternately. Now, press setting button to enter the descaling program.

< MENU >

Press left and right button to choose "MENU", then press setting button to enter into program setting menu.

< MAINTENANCE >

Press left and right button to choose "MAINTENANCE", then press setting button to enter into maintenance page.



< DESCALE >

DESCALE  
< CONFIRM >

30 MINS  
PRESS SETTING

SOLVENT IN TANK  
PRESS SETTING

DECALCIFYING

CLEAN WATER TANK  
FILL WATER TANK

PRESS SETTING

DECALCIFYING

READY

Press left and right button to choose "DESCALE".

Press setting button to confirm.

It will take around 30 minutes. Press setting to start descaling.

Take a bag of decalcifier and sufficiently dissolves it in clean water then lead this mixed liquid to the water tank, and reinstall the water tank to coffee machine.

To start descaling and cleaning for the first time, put a container, of which the capacity is more than 1L, under the coffee spout.

After the first stage of descaling and cleaning, take the water tank out and clean it. Add purified water again, and reinstall it to the coffee machine.

Press setting button to enter the second stage of descaling and cleaning.

To clean the residual decalcifier in pipes. Put a container, of which the capacity is more than 1L, under the coffee spout.

When the screen shows "READY", it indicates the descaling is completed; Now, you can continue to make coffee.



## RINSE MILK UNIT

- After a long time use, residual materials may be left in the milk unit and need to be cleaned.

READY

When the screen shows "READY", press setting button to enter into setting.

< MENU >

Select "MENU" by pressing the left and right button, then press the button to enter it.

< MAINTENANCE >

Select "MAINTENANCE" by pressing the left and right button, then press the button to enter it.

< RINSE MILKUNIT >

Select "RINSE MILKUNIT" by pressing the left and right button, then press the button to enter it.

RINSE MILKUNIT  
< CONFIRM >

Select "CONFIRM" by pressing the left and right button, then press the button to enter clean process.

REMOVE MILK PIPE  
PRESS SETTING

Remove the milk pipe from the milk box/container and insert to the hole of the drip tray grid according to the display on screen. Press setting button.

CLEANING

Milk unit is under cleaning process.

READY

After cleaning process, the machine enters into "READY" status.

## RINSE MILK UNIT



- Please use steam function to clean the inside milk unit before disassembling the milk unit.
- Take care of burns when using steam function, because hot steam may spray from steam nozzle.



1. Remove the milk unit carefully
2. Clean every part by water
3. Re-assemble the milk unit and install it to the coffee machine

## CLEANING THE COFFEE GROUNDS CONTAINER AND THE DRIP TRAY

- Do not use chemical solvents and erosive cleaner or alcohol to clean the coffee grounds container and drip tray.
- The drip tray and coffee grounds container cannot be cleaned in dishwasher.
- Do not use metal objects to clean dirt or coffee precipitate to avoid scraping the drip tray and coffee grounds container.
- When prompted to clean the coffee grounds, coffee grounds must be cleaned up, or it will cause the machine damaged.



EMPTY GROUNDS

When it cumulates to 15 cups, it will automatically indicate "EMPTY GROUNDS".



EN



!  
INSTALL TRAY

READY

!  
EMPTY TRAY

READY



- Every time when cleaning coffee grounds and waste water in the drip tray, please clean the drip tray and coffee grounds container.
- After cleaning drip tray, please wipe dry the 2 pieces of sheetmetals at the end of the drip tray, and then reinstall the drip tray to the coffee machine.

### CLEANING THE WATER TANK



- Suggested that, each time adding water, clean the tank thoroughly with running water first.
- Cleaning water tank regularly (about 1 time per month, or every time when changing the water filter), it would be better to use wet rag and some mild cleaning fluid.
- Because the water tank is made from food-grade and environmental materials, it might be friable to crack. Please gently pick it up and put it down, and never let it fall down. If the water tank damaged, please contact with customer service center.



### CLEANING THE BEAN CONTAINER



- Please do not use water to wash the beans container, it would cause the grinder damaged.
- Please use a dry rag or a paper towel to clean the residuary grease in the bean container.



- Because the bean container cover is made from food-grade and environmental materials, it might be friable to crack. Please gently pick it up and put it down, and never let it fall down. If the bean container lid damaged, please contact with customer service center.

### CLEANING THE COFFEE MACHINE



- Before cleaning the interior of the coffee machine, power it off, and pull out plug. Never immerse the coffee machine in water. There will be a risk of electric shock.
- Regularly check the coffee machine whether there is excessive coffee powder precipitate inside the machine. You can use a brush to remove the coffee precipitate.



- Use a dry and soft rag to wipe the touch panel of the machine. As the touch panel is made of glass, please do not hit it to avoid the risk of electric shock once the glass broken.



- Use a dry and soft rag to wipe the surface of the machine, and never use hard objects to clean coffee leftover on the surface, otherwise it would cause the surface damaged.

Please remove coffee grounds of the drip tray and coffee grounds container.

Reinstall the water drip tray to the machine, it returns to "READY" status.

If the drip tray is full, the machine will automatically prompt "EMPTY TRAY". Take out the water drip tray and pour the waste water.

Reinstall the water drip tray to the machine, it returns to "READY" status.



## 8. DISPLAY INFORMATION



- This chapter will instruct you the information shows on the screen and the solutions.

	Causes	Solutions
EMPTY TRAY	If the water drip tray is full, any function of making beverage will be out of service.	Take the drip tray out, empty the waste water in the drip tray and reinstall it to the machine.
EMPTY GROUNDS	If the coffee grounds container is full, any function of making beverage will be out of service.	Take the coffee grounds container out, empty the coffee grounds container and reinstall it.
FILL WATER TANK	If water in the water tank is used up, any function of making beverage will be out of service.	Fill the water tank with water.
FILL BEANS	If coffee beans in the bean container are used up, function of making coffee will be out of service.	Add beans into bean container, and press any button to release.
LACK OF POWDER	There is not enough coffee powder in the powder container.	Next time when making coffee with coffee powder, please put a full spoon of powder.
INSTALL TRAY	The drip tray is not installed correctly; any function is out of service.	Install the drip tray correctly.
UNIT EMPTY	The water in the pipe inside the machine is not enough; any function is out of service.	Press any button to release to run the water self-check system.
TEMPERATURE HIGH	Temperature of the machine is too high, the machine cannot be used.	Power off the main power, and use it 1 hour later.
TEMPERATURE LOW	Temperature of the machine is too low, the machine cannot be used.	Increase environmental temperature to above 10°C.
PRESSURE HIGH	1. Line closing; 2. Using dark roasted coffee beans or over fine coffee powder; 3. The filter of the brewer is clogged.	1. Press any button to release to run the self-check system; 2. Adjust grinder wheel to rougher; 3. Start brewer cleaning procedure (refer to P16).
BREW UNIT STUCK	Internal parts stucked.	Press any button to run the self-test system.



## 9. FAILURES HANDLING

- This chapter will instruct you some errors that may encounter and the solutions.
- If there are some failures cannot be resolved by the following methods, please contact with the customer service center.



Problem	Cause	Solutions
The coffee temperature is too low.	The coffee cup was not pre-heated.	Wash the coffee cup with hot water before making coffee.
	Several minutes have passed since the last time of coffee making, so the brewing unit and the internal pipes are already cold.	Make some more cups of coffee.
Coffee only comes out from the coffee spout drop by drop.	Over fine coffee powder or coffee bean has been grounded too fine.	Adjust the grinding wheel to a rough state or use the suitable coffee powder.
	Brewing unit filter was blocked.	Run the brewing unit washing program.
Insufficient coffee oil.	Picked the wrong coffee bean type.	Use the suitable coffee beans.
The grinder arising noises.	There are foreign objects in the grinder.	Make coffee again, if it still failures, please contact with the customer service center.
Screen always indicates "EMPTY TRAY".	The sheetmetals at the end of the drip tray are dirty or wet.	Wipe the sheetmetals to dry (refer to P21).
Screen always indicates "INSTALL TRAY".	Coffee grounds in the bottom of the machine are not cleaned.	Clean the coffee grounds in the bottom.
Screen always indicates "FILL WATER TANK", but the water tank is full.	The water tank inductor is trapped.	Clean the water tank (refer to P21).
Screen always indicates "FILL BEANS", but the bean container is full.	The bean container is too oily and sticky for coffee beans.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stir coffee beans in bean container.</li> <li>2. Observe if the coffee beans are over roasted or charcoal roasted.</li> <li>3. Clean the beans container (refer to P21).</li> </ol>
"Errors" is displayed.	The coffee machine failures, cannot continue to be used.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restart coffee machine.</li> <li>2. If "errors" still exists, switch off the main power, and contact with the customer service center.</li> </ol>

EN



## 10. TRANSPORT AND RECYCLE

### TRANSPORT

- Please save the packaging of the coffee machine for future transportation.
- Make sure to empty water inside the machine before transportation, otherwise, it will damage the machine.
- After emptying the waterway, please wipe the machine both inside and outside to dry.
- Once the empty waterway program was executed, the system will rerun to the program of "first-time use", when the coffee machine is used again. (refer to P6, First-time use)
- While emptying the waterway, there will be a high-temperature steam sprays from coffee spout. Please pay special attention to avoid being scalded.



READY

The machine is on the status of "READY".

FILL WATER TANK

Take out the water tank, and the machine indicates "FILL WATER TANK".

EMPTY UNIT

Hold on pressing the cleaning button until the screen shows "EMPTY UNIT", the machine begins to clean up the waterway automatically, and steam will spray from the coffee spout, please keep distance to avoid scalding.

After emptying the waterway, the machine will automatically power off. Take the drip tray out after the power is switched off, and clear the water in the drip tray.



EN



### RECYCLE

When recycling the machine, some inner parts can be recycled to use again. Please pay attention to recycle them for environmental protection.



### 11. TECHNICAL DATA

Voltage/Frequency	220-240 V AC/50-60 Hz
Power	1400 W
Pump pressure	19 bar
Capacity of water tank	1.8 L
Capacity of bean container	250 g
Capacity of coffee grounds container	15 cakes
Capacity of the brewing unit	7 - 14 g
Adjusting height of coffee spout	80 - 115 mm
Length of power cord	1.5 m
Net weight	11.5 kg
Dimensions (Length×Width×Height)	450 x 302 x 370 mm



## BEZEICHNUNG DER KAFFEEMASCHINENTEILE



- 1 Bohnenbehälterdeckel
- 2 Wassertankdeckel
- 3 Wassertank
- 4 Kaffeesatzbehälter
- 5 Tropfschale
- 6 Tropfgitter
- 7 Pulverbehälterdeckel

- 8 Mühlenknopf
- 9 Bohnenbehälter
- 10 Milchaufschäumersknopf
- 11 Milch- und Sahneauslauf
- 12 Kaffeeauslauf
- 13 Stromkabel



## BEZEICHNUNG DER FUNKTIONSTASTEN



- 1 Ein-/Ausschalter
- 2 Cappuccinotaste
- 3 Espressotaste
- 4 Kaffeetaste

- 5 Display
- 6 Zwei Tassen
- 7 Kaffeestärketaste
- 8 Einstellung

DE



## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Technische Daten finden Sie auf dem Etikett am Boden des Gerätes oder in dieser Bedienungsanleitung (S. 45).

### SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Keine heißen Maschinenteile berühren, um Verbrennungen zu verhindern.
- Das Stromkabel, den Stecker und das Gehäuse vom Wasser schützen, um Verletzungen durch Verbrennen, Stromschlag oder andere Faktoren zu vermeiden.
- **Das Gerät kann von den Kindern nur dann benutzt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden oder Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und welche Gefahren damit verbunden sind. Die Reinigung und Wartung kann von den Kindern nur dann durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Das Gerät sollte für Kinder im Alter unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahrt werden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen.**
- **Das Gerät sollte durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissens nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und welche Gefahren damit verbunden sind.**
- **Das defekte Stromkabel sollte nur von dem Hersteller, seinem Vertreter oder einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahr zu vermeiden.**
- Das Gerät aus der Steckdose ziehen, wenn es gereinigt oder nicht benutzt wird. Das Gerät vor der Reinigung oder Zerlegung abkühlen lassen.
- Beim Nichtverwenden von Originalersatzteilen besteht die Gefahr des Maschinenbrandes, der Verletzung oder des Stromschlages.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Stromkabel nicht über den Tischrand hängen, da es beschädigt werden und Verletzungsgefahr für Bediener darstellen kann.
- Das Gerät auf einen flachen und stabilen Tisch weitab von Wärmequellen (z.B. Gasherden, Elektroherden, Induktionsherden etc.) stellen.
- Nach dem Abschließen des Reinigungsprozesses das Gerät ausschalten und aus der Steckdose ziehen.
- Während der Espresso-, Americano- und Heißwasserzubereitung fließt warme Flüssigkeit aus dem Kaffee- und Heißwasserauslauf. Den Auslauf nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.

## WARNUNG

Zerlegung und Reparatur der Maschine sollte nur von berechtigten Personen durchgeführt werden. Sollten Fehler auftauchen, sollte das Gerät ins Reparaturzentrum eingeschickt werden.

## VERBOTE

Der Bediener führt nur die Reinigung und tägliche Pflege des Gerätes durch. Sollte es beschädigt werden, senden Sie es zur Reparatur ins Reparaturzentrum ein oder setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Kontakt.

- Die Maschine nie ins Wasser eintauchen und es nicht in die Nähe eines Wasserhahns oder Wassertanks stellen.
- Das Gerät nie ohne Berechtigung zerlegen. Zur Reparatur sollte das Gerät immer zum berechtigten Reparaturzentrum eingeschickt werden.
- Nie an eine falsche Spannung anschließen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- In den Wassertank darf nur sauberes, lauwarmes Wasser gefüllt werden. Nie warmes oder heißes Wasser, Milch oder andere Flüssigkeiten in den Wassertank füllen.
- Nie das Gerät in Betrieb schieben oder tragen. Bevor das Gerät geschoben oder getragen werden kann, muss es zuerst ausgeschaltet und aus der Steckdose gezogen werden.
- Das Gerät setzt Wärme frei. Der Abstand zwischen dem Gehäuse des Gerätes in Betrieb und der Wand muss an jeder Stelle 3 cm betragen; über dem Gerät muss zumindest 15 cm Platz bleiben. Das Gerät sollte nicht auf einen engen Platz gestellt werden. Die Außenmaße des Gerätes sind im Kapitel "Technische Daten" zu finden (Seite 45).
- Nie aggressive Reinigungsmittel zum Abwischen des

Gerätes benutzen, da es zur Korrosion des Gerätes und Gefahr durch Stromschlag führen kann.

- Das Gerät nie mit einem nassen Lappen abwischen, da Gefahr durch Stromschlag besteht.
- Nie harte Werkzeuge oder raue Lappen zur Ablagerungsbeseitigung benutzen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann. Es wird empfohlen, das Gerät mit dem mitgelieferten Lappen abzuwischen.
- Nie Instantkaffee-, Kakaopulver oder andere Substanzen in den Bohnen- oder Pulverbehälter füllen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Nie besonders aufbereitete Bohnen (z.B. mit Kakao oder Zucker bedeckt) in den Bohnenbehälter füllen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Nur geröstete Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter füllen. Reis-, Soja-, Schokobohnen, Nüsse, Zucker, Gewürze etc. dürfen in den Bohnenbehälter nicht gefüllt werden, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Den Bohnen- und Pulverbehälter nie mit Wasser reinigen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Umgebungstemperatur niedriger ist als 0 °C. Das Wasser im Gerät wird frieren und die Maschine kann dadurch beschädigt werden.
- Das Gerät vom Regen, Schnee und Frost schützen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.



Sollte das Gerät durch Nichtbeachten der oben aufgeführten Warnungen beschädigt werden, übernimmt der Hersteller keine Gewährleistung.



## 2. BEDIENEN

Damit Kaffee gut schmeckt, sollte die Temperatur des Wassers, das in den Wassertank gefüllt wird, circa 25 °C betragen.

Die Kaffeemaschine kann nur zur Getränke- und Heißwasserzubereitung benutzt werden. Das Gerät sollte nie zum anderen Zweck benutzt werden. Für Schäden, die durch

falschen Gebrauch entstanden sind, wird keine Haftung übernommen. Lesen Sie bitte alle Kapitel dieser Bedienungsanleitung, um das Gerät verwenden zu können.

**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für die Verwendung in der Zukunft auf.**

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die unteren Hinweise, um die Gefahr durch Stromschlag zu vermeiden.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Gerät oder Stromkabel defekt ist.
- Beim Ausfall des Gerätes (wenn Rauch oder spezifischer Geruch aus dem Gerät dringt) den Netzstecker ziehen und den Kundendienst kontaktieren.
- Den Kundendienst kontaktieren, wenn das Gerät oder Stromkabel defekt ist.
- Das Gerät und Stromkabel nicht in die Nähe der Wärmequellen stellen.

- Das Stromkabel nicht mit scharfen Werkzeugen berühren.
- Das Gerät nicht ohne Berechtigung reparieren oder nicht gemäß den Bedienungshinweisen benutzen, da Verletzungsgefahr dadurch bestehen kann.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Sollte die Kaffeemaschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden, sollte es aus der Steckdose gezogen und weggeräumt werden, damit niemand über das Stromkabel stolpert und es beschädigt.
- Das Nichtverwenden von Originalersatzteilen kann das Gerät beschädigen.

DE

## 3. BEDIENUNGSHINWEISE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um die Kaffeemaschine richtig zu benutzen.

Im Kapitel "Hinweise für Inbetriebnahme" werden die Schritte

bei der ersten Inbetriebnahme beschrieben.

Im Kapitel "Fehler beheben" wird die Vorgehensweise bei Problemen beschrieben.

## GERÄTEMODELL

Diese Bedienungsanleitung ist nur für die Kaffeemaschine der Serie QUARZA mit dem Modellkennzeichen KLM1604 bestimmt.

## SYMBOLERKLÄRUNG



Nichtbeachten der Anweisung kann zur Lebensgefahr durch Stromschlag führen.



Nichtbeachten der Anweisung kann zur Beschädigung des Gerätes oder Verletzung des Bedieners führen.



Nichtbeachten der Anweisung kann zur Gefahr durch Verbrühen führen.



Die Anweisung sollte genau gelesen werden.



Dieses Symbol bezieht sich auf Recycling.



# INHALTSÜBERSICHT

<b>1. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>26</b>
<b>2. Bedienen</b> .....	<b>28</b>
<b>3. Bedienungshinweise</b> .....	<b>28</b>
Gerätemodell .....	28
Symbolerklärung .....	28
<b>4. Hinweise für Inbetriebnahme</b> .....	<b>30</b>
Stromanschluss .....	30
Wassertank auffüllen.....	30
Bohnenbehälter befüllen.....	30
Mühle.....	30
Einschalten .....	31
Ausschalten.....	31
<b>5. Getränkezubereitung</b> .....	<b>32</b>
Kaffe Zubereitung.....	32
Einmalige Einstellung der Kaffeeparameter .....	34
Kaffee aus Kaffeepulver zubereiten .....	34
Zwei Tassen Kaffee zubereiten .....	35
Milchaufschäumer benutzen .....	35
<b>6. Programmeinstellung</b> .....	<b>36</b>
Pflegeeinstellung .....	36
Getränkeeinstellung .....	36
Einstellbereich der Getränkeparameter .....	36
Temperatureinstellung .....	36
Vorbrüheeinstellung .....	36
Automatische Abschaltung.....	37
Reset .....	37
Informationen.....	37
Sprache .....	37
Exit.....	37
<b>7. Reinigung und Pflege</b> .....	<b>38</b>
Kaffeemaschine spülen .....	38
Brüheinheit reinigen.....	39
Kaffeemaschine entkalken .....	39
Milcheinheit spülen.....	41
Satzbehälter und Tropfschale reinigen .....	41
Wassertank reinigen .....	42
Bohnenbehälter reinigen .....	42
Kaffeemaschine reinigen.....	42
<b>8. Displaymeldungen</b> .....	<b>43</b>
<b>9. Fehler beheben</b> .....	<b>44</b>
<b>10. Transport und Recycling</b> .....	<b>45</b>
<b>11. Technische Daten</b> .....	<b>45</b>



## 4. HINWEISE FÜR INBETRIEBNAHME

In diesem Kapitel werden die Grundschritte und -einstellungen bei der ersten Inbetriebnahme beschrieben.

### STROMANSCHLUSS



- Das Gerät auf einer stabilen Fläche weitab vom Wasser aufbewahren.
- Das Gerät weitab von Wärmequellen aufbewahren.
- Für die Maschine geeignete Stromversorgung verwenden.
- Das Stromkabel so aufbewahren, dass keine Stolpergefahr besteht.

### WASSERTANK AUFFÜLLEN



- Nur sauberes, lauwarmes Wasser in den Wassertank füllen. Nie andere Flüssigkeiten in den Wassertank füllen (z.B. warmes Wasser, heißes Wasser, Milch), da das Gerät dadurch beschädigt werden kann. Damit Kaffee gut schmeckt, sollte die Temperatur des Wassers ungefähr 25 °C betragen. Mit kälterem Wasser kann kein guter Kaffee zubereitet werden.
- Damit Kaffee immer gesund ist und gut schmeckt, sollte das Wasser im Tank jeden Tag gewechselt werden.
- Das Wasser im Wassertank sollte den maximalen Stand (die MAX-Markierung) nicht überschreiten.

### BOHNENBEHÄLTER BEFÜLLEN



- Nie besonders aufbereitete Bohnen (z.B. mit Kakao oder Zucker bedeckt) in den Bohnenbehälter füllen.
- Nur geröstete Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter füllen. Nie Reis-, Soja-, Schokobohnen, Nüsse, Zucker, Gewürze etc. verwenden.
- Nie harte Gegenstände in den Bohnenbehälter stecken, da die Mühle dadurch beschädigt werden kann.



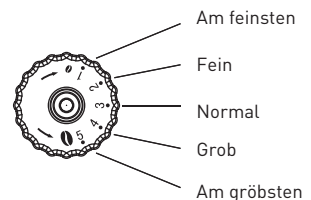
- Der Deckel macht den Bohnenbehälter dicht. Dank des Deckels bleibt der Duft der Bohnen intensiv. Den Bohnenbehälterdeckel nicht verlieren.
- Keine Flüssigkeiten in den Bohnenbehälter füllen.



### MÜHLE




- Der Mahlgrad sollte abhängig von den verwendeten Kaffeebohnen eingestellt werden.
- Der Mahlgrad sollte nur dann eingestellt werden, wenn die Mühle in Betrieb ist, sonst kann sie beschädigt werden.
- Für die Bohnen in dunkler Farbe sollte ein gröberer Mahlgrad eingestellt werden.
- Für die Bohnen in heller Farbe sollte ein feinerer Mahlgrad eingestellt werden.
- Wenn Kaffee während der Zubereitung gar nicht oder sehr langsam ausgegeben wird, sollte ein gröberer Mahlgrad eingestellt werden.
- Wenn Kaffee während der Zubereitung sehr schnell ausgegeben wird und eine helle Farbe hat, sollte ein feinerer Mahlgrad eingestellt werden.
- Die Änderungen in Einstellungen des Mahlgrades werden erst nach der Zubereitung von zwei oder mehr Kaffees sichtbar sein.



## EINSCHALTEN

- Da das Gerät in der Fabrik getestet wurde, kann etwas Kaffeepulver drin geblieben sein. Wir garantieren, dass das Gerät fabrikneu ist.
- Bei dem ersten Gebrauch wird das Gerät einen Selbsttest und Reinigung durchführen. Dieser Prozess kann nicht übergangen werden, da das Gerät dadurch einen optimalen Arbeitszustand erreicht.
- Bei jedem Einschalten des Gerätes wird die Aufheizung und Reinigung durchgeführt. Der Vorgang kann nicht unterbrochen werden. Das Gerät kann nur nach dem Abschließen dieses Vorgangs benutzt werden.
- Während der Reinigung kann warmes Wasser aus dem Kaffeeauslauf in die Tropfschale fließen. Achten Sie darauf, Gefahr durch Verbrennen zu vermeiden.




Das Gerät muss an die Steckdose angeschlossen  werden, bevor es eingeschaltet werden kann.



## AUSSCHALTEN

- Bei jedem Ausschalten des Gerätes wird die Reinigung durchgeführt. Der Vorgang kann nicht unterbrochen werden. Dadurch wird der Kaffeesatz beseitigt und die Leitungen werden gereinigt.
- Während der Reinigung kann warmes Wasser aus dem Kaffeeauslauf in die Tropfschale fließen. Achten Sie darauf, Gefahr durch Verbrennen zu vermeiden.



Nach dem Betätigen  des Ein-/Ausschalters wird die Maschine nach der automatischen Reinigung abgeschaltet.



## 5. GETRÄNKEZUBEREITUNG



In diesem Kapitel wird die Zubereitung der verschiedenen Kaffees, warmen Milch, des Heißwassers und des Schaums beschrieben. Lesen Sie die folgenden Hinweise, um hochqualitative Getränke zuzubereiten.

Da die Temperatur des Heißwassers hoch ist, achten Sie auf die Verbrennungsgefahr.



Bevor Sie ein Getränk zubereiten, sollte auf dem Display "READY" erscheinen.

- Nie dunkel geröstete Bohnen verwenden.
- Bohnen in einem trockenen und schattigen Platz aufbewahren.
- Nur sauberes und lauwarmes Wasser verwenden. Die optimale Temperatur für Getränkezubereitung beträgt 25 °C.
- Wasser im Tank zwecks besserer Kaffeequalität jeden Tag wechseln.
- Kaffeetasse vor der Kaffeezubereitung zwecks besseren Kaffeegeschmacks aufwärmen.
- Die Höhe des Kaffeeauslaufes abhängig von der Tassenhöhe einstellen, um Verspritzen des Kaffees zu vermeiden.
- In der Höhe verstellbarer Kaffeeauslauf: 80-115 mm.

## KAFFEEZUBEREITUNG

Sie können ein beliebiges Getränk mithilfe der Funktionstasten zubereiten, wenn auf dem Display "READY" erscheint.

Unten wird beschrieben, wie man Kaffee, Cappuccino und Coffee Latte zubereitet. Warmen Sie die Tasse auf, bevor Sie einen Kaffee zubereiten. Drücken Sie die Kaffeetaste, um die Kaffeezubereitung abzubrechen.

### Cappuccino zubereiten:

Bevor Sie einen Cappuccino zubereiten, drehen Sie den Knopf auf Milchschaum.

READY

Wenn auf dem Display "Ready" erscheint, drücken Sie die "CAPPUCCINO"-Taste.

STRENGTH

Die Mühle wird in Betrieb gesetzt. Jetzt können Sie die Menge der Bohnen einstellen, indem Sie die linke und rechte Taste drücken. Die Standardeinstellung ist

HEATING

Nachdem das Mahlen abgeschlossen wurde, kann die Menge der Bohnen mit der linken und rechten Taste nicht mehr geändert werden.

< CREAM 60S >

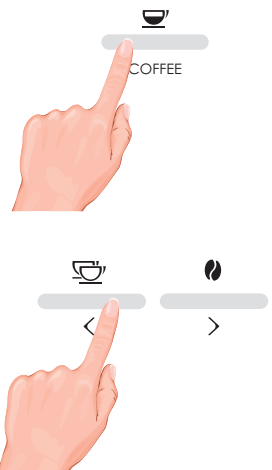
Nach dem Aufwärmen gibt die Maschine den Milchschaum aus. Sie können die Zubereitungszeit des Schaums einstellen, indem Sie die linke und rechte Taste drücken. Drücken Sie die "CAPPUCCINO"-Taste, um die Zubereitung abzubrechen.

< COFFEE 100ML >

Während der Kaffeezubereitung können Sie die Kaffeemenge mit der linken und rechten Taste ändern. Drücken Sie die "CAPPUCCINO"-Taste, um die Kaffeezubereitung abzubrechen.

ENJOY!

Wenn auf dem Display "ENJOY!" erscheint, ist der Cappuccino fertig.





## KAFFEE ZUBEREITEN:

Bevor Sie einen Kaffee zubereiten, drehen Sie den Knopf auf Milchschaum.

READY

Wenn auf dem Display "Ready" erscheint, drücken Sie die "COFFEE"-Taste.

STRENGTH

Die Mühle wird in Betrieb gesetzt. Jetzt können Sie die Menge der Kaffeebohnen einstellen, indem Sie die linke und rechte Taste drücken.

COFFEE

Nachdem das Mahlen abgeschlossen wurde, kann die Menge der Bohnen mit der linken und rechten Taste nicht mehr geändert werden.

COFFEE  
< VOLUME 50ML >

Während der Kaffeezubereitung können Sie die Kaffeemenge mit der linken und rechten Taste ändern.

< VOLUME 50ML >

Drücken Sie die "COFFEE"-Taste, um die Kaffeezubereitung abzubrechen.

ENJOY!

Wenn auf dem Display "ENJOY!" erscheint, ist der Cappuccino fertig.

## COFFEE LATTE ZUBEREITEN:

Bevor Sie einen Coffee Latte zubereiten, drehen Sie den Knopf auf Milchschaum.

READY COFFEE

Wenn auf dem Display "Ready" erscheint, drücken Sie die "SETTING"-Taste, um Menü zu öffnen.

< LATTE >

Drücken Sie die rechte Taste, bis auf dem Display "Coffee Latte" erscheint.

COFFEE LATTE

Drücken Sie die "SETTING"-Taste, um den Zubereitungsprozess zu starten.

STRENGTH

Die Mühle wird in Betrieb gesetzt. Jetzt können Sie die Menge der Bohnen einstellen, indem Sie die linke und rechte Taste drücken.

HEATING

Die Standardeinstellung ist ☕ ☕

Nachdem das Mahlen abgeschlossen wurde, kann die Menge der Bohnen mit der linken und rechten Taste nicht mehr geändert werden.

< CREAM 60S >

Nach dem Aufwärmen gibt das Gerät den Schaum aus. Sie können die Zeit der Zubereitung mit der linken und rechten Taste einstellen. Mit der "CAPPUCINO"-Taste brechen Sie die Schaumzubereitung ab. Nachdem die Schaumzubereitung abgeschlossen wurde, muss noch 20 Sekunden vergehen.

WAITING  
60S

Während der Kaffeezubereitung können Sie die Kaffeemenge mit der linken und rechten Taste ändern. Drücken Sie die "SETTING"-Taste, um die Zubereitung abzubrechen.

< COFFEE 100ML >

ENJOY!

Wenn auf dem Display "ENJOY!" erscheint, ist der Coffee Latte fertig.



## EINMALIGE EINSTELLUNG DER KAFFEEPARAMETER:

5 Parameter können jedes Mal eingestellt werden.

- Wenn auf dem Display "READY" erscheint, können Sie die Kaffeebohnenmenge einstellen
- Die Kaffeebohnenmenge können Sie auch während des Mahlens einstellen
- Die Kaffeemenge kann während der Kaffeezubereitung eingestellt werden
- Die Zubereitungszeit des Schaums kann während der Cappuccinzubereitung eingestellt werden
- Die Stärke und Menge kann während der Espressozubereitung eingestellt werden
- Die Zubereitungszeit des Dampfs kann eingestellt werden

Detaillierte Anweisungen

Sie können den Mahlgrad und die Menge vor oder während der Getränkezubereitung einmalig einstellen [die Einstellung wird nicht gespeichert].



Wenn auf dem Display "READY" erscheint, drücken Sie die Kaffeestärketaste und wählen Sie eine der drei Stärkeniveaus: ☪ ☪ ☪ ☪ ☪ ☪ ☪

Die Einstellung wird nur für den nächsten Kaffee angewendet und wird nicht gespeichert.



Wenn die Mühle in Betrieb ist, können Sie die Kaffeestärke einstellen. Die Standardeinstellung ist "normal" ☪ ☪ Drücken Sie die linke Taste, um "mild" ☪ zu wählen. Drücken Sie die rechte Taste, um "stark" ☪ ☪ ☪ zu wählen.



Wenn Sie "COFFEE" zubereiten, können Sie die Menge einstellen. Mit der linken Taste verringern Sie sie und mit der rechten Taste vergrößern Sie sie.



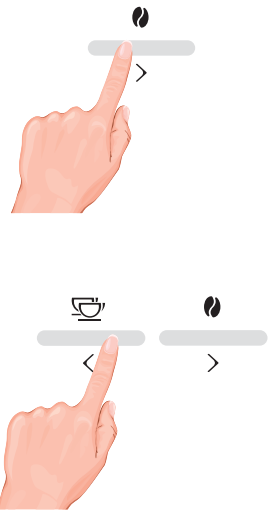
Wenn Sie "CAPPUCCINO"-Funktion benutzen, können Sie die Zubereitungszeit des Schaums einstellen. Mit der linken Taste verkürzen Sie sie und mit der rechten Taste verlängern Sie sie.



Wenn Sie "ESPRESSO"-Funktion benutzen, können Sie die Menge und Stärke einstellen. Mit der rechten Taste vergrößern Sie sie und mit der linken Taste verringern Sie sie.






Während der Dampfzubereitung können Sie die Zubereitungszeit des Dampfs einstellen. Mit der linken Taste verkürzen Sie die Zeit und mit der rechten Taste verlängern Sie sie.



## KAFFEE AUS KAFFEEPULVER ZUBEREITEN

Diese Funktion kann benutzt werden um Kaffee aus Kaffeepulver zuzubereiten.

-  • Nie andere Substanzen wie z.B. Kakao- oder Instantkaffeepulver in den Pulverbehälter füllen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Kaffeepulver nicht in den Bohnenbehälter füllen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
-  • Pulverbehälter nicht mit Wasser spülen, da die Gefahr durch Stromschlag besteht.
- Nur gut gemahlenes Kaffeepulver für die Espressozubereitung benutzen.
-  • Nur 7-14 g Kaffeepulver einfüllen. Zu viel Pulver kann das Gerät beschädigen.
- Bei der Zubereitung des Kaffees aus Pulver wird nur das Mahlen der Kaffeebohnen übergangen. Andere Etappen der Zubereitung sind gleich wie bei der Espresso-, Americano- oder Kaffeezubereitung. In diesem Kapitel wird die Espressozubereitung dargestellt.



READY

Wenn auf dem Display "READY" erscheint, drücken Sie die "SETTING"-Taste, um Einstellungen zu öffnen.

< CLEAN >

Drücken Sie die linke und rechte Taste, um die gewünschte Funktion zu wählen.

< USE POWDER >

Wenn auf dem Display "USE POWDER" erscheint, drücken Sie die "SETTING"-Taste, um die Zubereitung zu starten.

FILL POWDER  
SELECT BEVERAGE

Füllen Sie den Kaffeepulver ein und drücken Sie die Taste des Getränkes, das Sie zubereiten möchten. Drücken Sie die Espresso-, Americano- oder Kaffeetaste.



## ZWEI TASSEN KAFFEE ZUBEREITEN

Mit dieser Funktion können Sie zwei Tassen Kaffee auf einmal zubereiten.

- Diese Funktion kann für Espresso- und Kaffeezubereitung verwendet werden.
- Die Getränkezubereitung mithilfe dieser Funktion verläuft gleich wie Espresso- und Kaffeezubereitung. Sie brauchen nur das gewünschte Getränk zu wählen.

READY

Wenn auf dem Display "READY" erscheint, drücken Sie die "Zwei Tassen"-Taste.

SELECT BEVERAGE

Wählen Sie das gewünschte Getränk; drücken Sie die Espresso- oder Kaffeetaste.

STRENGTH  
< ●●● >

Es wird die Kaffeestärke angezeigt. Die Standard-einstellung ist ●●● (stark)

## MILCHAUFSCHÄUMER BENUTZEN

Mit dem Milchschaumer kann Schaum oder warme Milch zubereitet werden.

- Aus dem Milchschaumersauslauf kann heißer Dampf freigesetzt werden.

READY

Wenn auf dem Display "READY" erscheint, drehen Sie den Milchaufschäumersknopf und wählen Sie warme Milch oder Milchschaum. Drücken Sie die "SETTING"-Taste. Dann wählen Sie "STEAM" mit der linken und rechten Taste.

HEATING

Sollte die Temperatur nicht hoch genug sein, wird der Boiler in Gang gesetzt. Das Betätigen der "SETTING"-Taste bricht die Aufheizung ab.

STEAM READY

Drücken Sie die "SETTING"-Taste, um das Getränk zuzubereiten.

< STEAM 40S >

Während des Vorgangs können Sie die Dampfmenge durch Betätigen der linken und rechten Taste einstellen. Sie können den Vorgang durch Betätigen der "SETTING"-Taste abbrechen.

READY

Wenn auf dem Display "Ready" erscheint, können Sie wieder Kaffee zubereiten.



Milchschaum

Warme Milch

DE



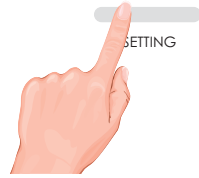
## 6. PROGRAMMEINSTELLUNG



- In diesem Kapitel werden die Hinweise zur Programmeinstellung beschrieben.
- Auf dem Display sollte "READY" erscheinen. Drücken Sie die "SETTING"-Taste. Dann drücken Sie die linke und rechte Taste, um "MENU" zu wählen und zum Menü zu gehen.

Ⓟ

SETTING



### PFLEGEINSTELLUNG

- Beachten Sie die Hinweise zur Spülung der Brüheinheit und zur Entkalkung auf den Seiten 38 und 39.

### GETRÄNKEEINSTELLUNG

- In diesem Kapitel werden die Hinweise zur Getränkeeinstellung beschrieben. Die Einstellungsparameter sind: Kaffeestärke, Kaffeemenge, Heißwassermenge und Dampfzeit.
- Die eingestellten Parameter werden Standardeinstellungen für jedes Getränk.
  1. Cappuccinoeinstellung
  2. EspressoEinstellung
  3. KaffeEinstellung
  4. Dampfeinstellung
  5. "Coffee Latte"-Einstellung

### EINSTELLBEREICH DER GETRÄNKEPARAMETER

Einige Parameter wie z.B. Stärke und Menge können für Getränke eingestellt werden.

- Für Cappuccino können Sie Stärke, Menge und Zeit der Schaumzubereitung einstellen
- Für Espresso können Sie Stärke und Menge einstellen
- Für Kaffee können Sie Stärke und Menge einstellen
- Die Zeit der Dampfzubereitung kann eingestellt werden
- Für Coffee Latte können Sie Stärke, Menge und Zeit der Schaumzubereitung einstellen

In der unten stehenden Tabelle finden Sie die Parameter und ihren Einstellbereich für bestimmte Getränke.

Produkt	Stärke	Menge
Cappuccino		Kaffeemenge: 25-240 ml Schaumzeit: 3-120 s
Espresso	Mild: 1 ☹️	Kaffeemenge: 25-120 ml
Kaffee	Normal: 2 ☹️☹️	Kaffeemenge: 25-240 ml
Coffee Latte	Stark: 3 ☹️☹️☹️	Kaffeemenge: 25-240 ml Schaumzeit: 3-120 s
Dampf		Dampfzeit: 3-120 s

### TEMPERATUREINSTELLUNG

Sie können die Temperatur des Getränkes einstellen. Gehen Sie zur Einstellungs-menü, wählen Sie "TEMPERATURE" und drücken Sie die linke und rechte Taste, um Temperatur einzustellen. Drücken Sie die "SETTING"-Taste, um die gewählte Temperatur zu bestätigen. Sie können entweder eine hohe oder eine niedrige Temperatur einstellen.

### VORBRÜHEINSTELLUNG

Sie können das Vobrühen während der Kaffeezubereitung einstellen. Gehen Sie zu Einstellungen, wählen Sie "PRE-BREW" und drücken Sie die linke und rechte Taste, um Vorbrühen oder Vorkochen zu wählen. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der "SETTING"-Taste.



## AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG



- Die automatische Ausschaltzeit ist auf 2 Stunden eingestellt. Nach 2 Stunden schaltet das Gerät automatisch ab.
- Der Einstellbereich beträgt von 5 Minuten bis zu 10 Stunden.

## RESET



- Diese Funktion wird die Geräteeinstellungen (außer der Spracheinstellung) und Getränkeparameter auf den Werkszustand zurücksetzen. Die gespeicherten Informationen werden auch nicht gelöscht.

## INFORMATIONEN



- Sie können die Informationen über das Gerät, die Wartungsperioden und Anzahl der zubereiteten Getränke einsehen.
  1. Die Anzahl der zubereiteten Getränke
  2. Die Anzahl der zubereiteten Cappuccinos
  3. Die Anzahl der zubereiteten Espressos
  4. Die Anzahl der zubereiteten Kaffees
  5. Die Anzahl der zubereiteten Coffee Lattes
  6. Die Anzahl der zubereiteten Dämpfe
  7. Die Anzahl der aus Kaffeepulver zubereiteten Kaffees

## SPRACHE

- Sie können die Sprache des Gerätes ändern.
- Gehen Sie zu Programmeinstellungen, wählen Sie "CHOOSE LANGUAGE" und drücken Sie die linke und

## EXIT

- Wählen Sie "EXIT", wenn Sie bereits Programmeinstellungen geöffnet haben. Drücken Sie die "SETTING"-Taste,

- Gehen Sie zu Programmeinstellungen, wählen Sie "AUTO-OFF" und drücken Sie die linke und rechte Taste, um die gewünschte Ausschaltzeit einzustellen. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der "SETTING"-Taste.

- Gehen Sie zu Programmeinstellungen, wählen Sie die "RESET"-Funktion und drücken Sie die linke und rechte Taste, um "RESET" zu wählen. Dann drücken Sie die "SETTING"-Taste, um Ihre Wahl zu bestätigen.

8. Die Anzahl der durchgeführten Spülvorgänge
9. Die Anzahl der durchgeführten Entkalkungen
10. Die Anzahl der durchgeführten Spülungen der Brüheinheit
11. Die Anzahl der durchgeführten Spülungen der Milcheinheit
12. Die Anzahl der getauschten Wasserfilter

- Bei der Inbetriebnahme ist bereits eine Anzahl der zubereiteten Getränke im Gerät gespeichert, da jedes Gerät in der Fabrik getestet wird.

rechte Taste, um die gewünschte Sprache zu wählen. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der "SETTING"-Taste.

um die Einstellungen zu verlassen. Auf dem Display erscheint wieder "READY".



## 7. REINIGUNG UND PFLEGE

- In diesem Kapitel wird die Reinigung und Pflege des Gerätes beschrieben.
- Die tägliche Pflege wird die Lebensdauer des Gerätes verlängern und einen guten Kaffeegeschmack gewährleisten.



### KAFFEE MASCHINE SPÜLEN

- In diesem Kapitel wird die Reinigung und Pflege des Gerätes beschrieben.
- Vor der Kaffeezubereitung führen Sie den Spülvorgang durch. Dadurch werden die Leitungen und Brüheinheit vorgeheizt, was wichtig für den guten Kaffeegeschmack ist.
- Bevor Sie den Vorgang starten, muss auf dem Display "READY" erscheinen.



READY

Auf dem Display sollte "READY" erscheinen. Drücken Sie die "SETTING"-Taste, um zu Einstellungen zu gehen.

< CLEAN >

Wählen Sie "CLEAN" und drücken Sie die "SETTING"-Taste, um den Spülvorgang zu starten. Die Reinigung der Brüheinheit und des Kaffeeauslaufes wird durchgeführt.

CLEANING

Der Reinigungsprozess kann nicht unterbrochen werden.

READY

Sobald der Vorgang abgeschlossen wurde, erscheint auf dem Display wieder "READY".

### BRÜHEINHEIT REINIGEN

- Nach langem Benutzen kann sich Kaffeepulver in der Brüheinheit ablagern. Der Pulver sollte durch sorgfältiges Reinigen beseitigt werden.
- Wenn die Reinigung der Brüheinheit erforderlich wird, erscheint auf dem Bildschirm "NEED BREW CLEAN". Das ist nur eine Erinnerung - die anderen Funktionen der Maschine können benutzt werden.
- Die Reinigung der Brüheinheit dauert ungefähr 10 Minuten.

NEED BREW CLEAN

Wenn die Reinigung der Brüheinheit erforderlich wird, erscheint auf dem Bildschirm "NEED BREW CLEAN". Drücken Sie die "SETTING"-Taste, um den Prozess zu starten.

READY

< MENU >

Um "MENU" zu wählen, drücken Sie die linke und rechte Taste. Um Ihre Wahl zu bestätigen, drücken Sie die "SETTING"-Taste.

< MAINTENANCE >

Um "MAINTENANCE" zu wählen, drücken Sie die linke und rechte Taste. Um Ihre Wahl zu bestätigen, drücken Sie die "SETTING"-Taste.

< BREW CLEAN >

Um "BREW CLEAN" zu wählen, drücken Sie die linke und rechte Taste. Um Ihre Wahl zu bestätigen, drücken Sie die "SETTING"-Taste.

BREW CLEAN  
< CONFIRM >

Um "BREW CLEAN CONFIRM" zu wählen, drücken Sie die linke und rechte Taste. Um die Reinigung der Brüheinheit zu starten, drücken Sie die "SETTING"-Taste.

PRESS SETTING

Auf dem Display erscheint "PRESS SETTING". Drücken Sie die "SETTING"-Taste, um den Reinigungsprozess zu starten.

CLEANING

Die Reinigung der Brüheinheit wird durchgeführt.

ADD TABLET  
PRESS SETTING

Den Pulverbehälterdeckel öffnen, die Reinigungstablette hineinwerfen, den Deckel zumachen und die "SETTING"-Taste drücken, um den Reinigungsprozess zu starten.

CLEANING

Die Reinigung der Brüheinheit wird durchgeführt.

READY

Nachdem die Reinigung beendet wurde, befindet sich das Gerät wieder im Bereitschaftsstatus.

## KAFFEEEMASCHINE ENTKALKEN

- Durch tägliches Benutzen des Gerätes entstehen Kalkablagerungen. Der Umfang der Ablagerungen kommt auf die Härte des lokalen Wassers an.
- Entkalker enthalten Säuren, die Augen und Haut reizen können. Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung des Entkalkers. Sollte es zum Kontakt des Entkalkers mit Ihren Augen oder Ihrer Haut kommen, waschen Sie sie sofort mit sauberem Wasser.
- Fertigen Sie eine Lösung aus Entkalker und

sauberem Wasser an und gießen Sie sie in den Wassertank. Die Entkalkungslösung wird das Gerät gründlich entkalken.

- Der ganze Entkalkungsprozess dauert ungefähr 30 Minuten.
- Der Abbruch des Entkalkungsprozesses kann das Gerät beschädigen. Wenn der Entkalkungsprozess bereits gestartet ist, sollte er nicht abgebrochen werden.



DE

NEED DESCALE

READY

Wenn die Entkalkung erforderlich wird, erscheint auf dem Display abwechselnd "NEED DESCALE" und "READY". Drücken Sie die "SETTING"-Taste, um das Entkalkungsprogramm zu öffnen.

< MENU >

Um "MENU" zu wählen, drücken Sie die linke und rechte Taste. Um Ihre Wahl zu bestätigen, drücken Sie die "SETTING"-Taste.

< MAINTENANCE >

Um "MAINTENANCE" zu wählen, drücken Sie die linke und rechte Taste. Um Ihre Wahl zu bestätigen, drücken Sie die "SETTING"-Taste.



< DESCALE >

DESCALE  
< CONFIRM >

30 MINS  
PRESS SETTING

SOLVENT IN TANK  
PRESS SETTING

DECALCIFYING

CLEAN WATER TANK  
FILL WATER TANK

DE

PRESS SETTING

DECALCIFYING

READY

Drücken Sie die linke und rechte Taste, um "DESCALE" zu wählen.

Um Ihre Wahl zu bestätigen, drücken Sie die "SETTING"-Taste.

Der Prozess dauert ungefähr 30 Minuten. Drücken Sie die "SETTING"-Taste, um den Entkalkungsprozess zu starten.

Nehmen Sie ein Paket Entkalker, fertigen Sie eine Lösung aus Entkalker und sauberem Wasser an, gießen Sie die Lösung in den Wassertank und setzen Sie ihn wieder ein.

Um den Entkalkungs- und Reinigungsprozess zum ersten Mal zu starten, stellen Sie einen Behälter mit dem Fassungsvermögen größer als 1 L unter den Kaffeeauslauf.

Nach der ersten Etappe der Entkalkung und Reinigung entnehmen Sie den Wassertank und reinigen Sie ihn. Füllen Sie den Wassertank mit sauberem Wasser auf und setzen Sie ihn wieder ein.

Drücken Sie die "SETTING"-Taste, um zur zweiten Etappe der Entkalkung und Reinigung zu gehen.

Um das restliche Entkalkungsmittel aus der Maschine zu beseitigen, stellen Sie einen Behälter mit dem Fassungsvermögen größer als 1 L unter den Kaffeeauslauf.

Nachdem die Entkalkung beendet wurde, erscheint auf dem Display "READY". Die Maschine kann wieder benutzt werden.





## MILCHEINHEIT SPÜLEN

- Nach dem langen Benutzen kann es erforderlich sein, die Restmilch aus der Milcheinheit zu beseitigen.

READY

Wenn auf dem Display "READY" erscheint, drücken Sie die "SETTING"-Taste, um zur Einstellung zu gehen.

< MENU >

Um "MENU" zu wählen, drücken Sie die linke und rechte Taste. Um Ihre Wahl zu bestätigen, drücken Sie die "SETTING"-Taste.

< MAINTENANCE >

Um "MAINTENANCE" zu wählen, drücken Sie die linke und rechte Taste. Um Ihre Wahl zu bestätigen, drücken Sie die "SETTING"-Taste.

< RINSE MILKUNIT >

Um "RINSE MILKUNIT" zu wählen, drücken Sie die linke und rechte Taste. Um Ihre Wahl zu bestätigen, drücken Sie die "SETTING"-Taste.

RINSE MILKUNIT  
< CONFIRM >

Um "CONFIRM" zu wählen, drücken Sie die linke und rechte Taste. Drücken Sie die "SETTING"-Taste, um den Prozess zu starten.

REMOVE MILK PIPE  
PRESS SETTING

Nehmen Sie den Milchschauch aus dem Milchbehälter und stecken Sie ihn ins Loch im Tropfgitter. Drücken Sie die "SETTING"-Taste.

CLEANING

Der Reinigungsprozess wird durchgeführt.

READY

Nachdem der Reinigungsprozess beendet wurde, erscheint auf dem Display "READY".

## MILCHEINHEIT SPÜLEN



- Benutzen Sie die Dampffunktion, um die Milcheinheit zu reinigen bevor Sie sie entnehmen.
- Achten Sie auf den Dampf, da Verbrennungsgefahr besteht.
  1. Die Milcheinheit vorsichtig entnehmen
  2. Jedes Teil mit Wasser reinigen
  3. Die Milcheinheit wieder zusammenbauen und ins Gerät einsetzen.



## SATZBEHÄLTER UND TROPFSCHALE REINIGEN

- Benutzen Sie keine chemischen Lösungsmittel, aggressive Reinigungsmittel oder Alkohol, um den Satzbehälter und die Tropfschale zu reinigen.
- Die Tropfschale und der Satzbehälter sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Gegenstände aus Metall um Satz und Verschmutzungen zu beseitigen, da Sie sonst die Schale und den Behälter zerkratzen können.
- Wenn es erforderlich wird, den Satzbehälter zu leeren, sollte dies schnellstmöglich durchgeführt werden, sonst kann das Gerät beschädigt werden.



EMPTY GROUNDS

Nach der Zubereitung der 15 Tassen Kaffee wird auf dem Display automatisch "EMPTY GROUNDS" erscheinen.



DE



!  
INSTALL TRAY

READY

!  
EMPTY TRAY

READY



- Beim Beseitigen des Kaffeesatzes und des Restwassers aus der Tropfschale sollten der Satzbehälter und die Tropfschale immer geleert werden.
- Nachdem die Tropfschale gereinigt wurde, wischen Sie die zwei kleinen Blechteile am Ende der Tropfschale trocken ab und setzen Sie die Tropfschale wieder in die Maschine ein.

### WASSERTANK REINIGEN

- Bevor Sie den Wassertank auffüllen, spülen Sie ihn sorgfältig mit sauberem Wasser aus.



- Der Wassertank sollte regelmäßig gereinigt werden (ungefähr einmal im Monat). Zum Reinigen sollten ein feuchter Lappen und ein mildes Reinigungsmittel angewendet werden.



- Da der Wassertank aus lebensmitteltauglichem und ökologischem Material hergestellt wurde, kann er leicht krachen. Gehen Sie mit ihm vorsichtig um und lassen Sie ihn nie auf den Boden fallen. Sollte der Wassertank beschädigt werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Kontakt.

### BOHNENBEHÄLTNER REINIGEN



- Zum Reinigen des Bohnenbehälters sollte kein Wasser benutzt werden, da die Mühle dadurch beschädigt werden kann.
- Benutzen Sie einen trockenen Lappen oder ein Papierhandtuch, um das Fett aus dem Behälter abzuwischen.



- Da der Behälterdeckel aus lebensmitteltauglichem und ökologischem Material hergestellt wurde, kann er leicht krachen. Gehen Sie mit ihm vorsichtig um und lassen Sie ihn nie auf den Boden fallen. Sollte der Deckel beschädigt werden, kontaktieren Sie den Kundendienst.

### KAFFEEMASCHINE REINIGEN



- Vor der Reinigung des Gerätes schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker. Tauchen Sie die Kaffeemaschine nie ins Wasser. Es besteht die Gefahr durch Stromschlag.



- Prüfen Sie regelmäßig, ob es notwendig wird, den Kaffeepulversatz aus dem Gerät zu beseitigen. Der Satz kann mit einer Bürste beseitigt werden.



- Das Touch Panel kann mit einem trockenen und weichen Lappen abgewischt werden. Da das Touch Panel aus Glas ist, sollte es nicht geschlagen werden, weil Gefahr durch Stromschlag besteht, wenn es zerbricht.



- Benutzen Sie einen trockenen und weichen Lappen um das Gerätegehäuse abzuwischen. Benutzen Sie dazu nie harte Gegenstände, da das Gehäuse dadurch beschädigt werden kann.

Den Kaffeesatz aus der Tropfschale und dem Satzbehälter beseitigen.

Die Tropfschale wieder einsetzen. Auf dem Display erscheint wieder "READY".

Wenn die Tropfschale voll ist, erscheint auf dem Display "EMPTY TRAY". Die Tropfschale entnehmen und das Wasser wegschütten.

Die Tropfschale in die Maschine einsetzen, Das Gerät ist wieder im Bereitschaftsstatus.



## DISPLAYMELDUNGEN



- In diesem Kapitel wird die Vorgehensweise bei Displaymeldungen beschrieben.

	Grund	Lösung
EMPTY TRAY	Wenn die Tropfschale voll ist, ist die Getränkezubereitung nicht möglich.	Die Tropfschale entnehmen, leeren und wieder ins Gerät einsetzen.
EMPTY GROUNDS	Wenn der Satzbehälter voll ist, ist die Getränkezubereitung nicht möglich.	Satzbehälter entnehmen, leeren und wieder einsetzen.
FILL WATER TANK	Wenn der Wassertank leer ist, ist die Getränkezubereitung nicht möglich.	Den Wassertank mit Wasser auffüllen.
FILL BEANS	Wenn der Bohnenbehälter leer ist, ist die Getränkezubereitung nicht möglich.	Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter füllen und eine beliebige Taste drücken.
LACK OF POWDER	Nicht genug Kaffeepulver im Pulverbehälter.	Bei der Zubereitung des Kaffees aus Pulver immer einen vollen Löffel Pulver hinzufügen.
INSTALL TRAY	Die Tropfschale ist nicht richtig eingesetzt; keine Funktion der Maschine kann benutzt werden.	Die Tropfschale richtig einsetzen.
UNIT EMPTY	Nicht genug Wasser in der Leitung; das Gerät kann nicht benutzt werden.	Eine beliebige Taste drücken, um das Wasserselbstdiagnosesystem zu starten.
TEMPERATURE HIGH	Die Temperatur des Gerätes ist zu hoch und es kann nicht benutzt werden.	Das Gerät ausschalten und es wieder nach einer Stunde benutzen.
TEMPERATURE LOW	Das Gerät kann nicht benutzt werden, da seine Temperatur zu niedrig ist.	Sorgen Sie dafür, dass die Temperatur größer ist als 10°C.
PRESSURE HIGH	1. Die verstopfte Leitung; 2. Das Verwenden von zu dunkel gerösteten Kaffeebohnen oder zu fein gemahlenem Pulver; 3. Das verstopfte Filter.	1. Eine beliebige Taste drücken, um das Selbstdiagnosesystem zu starten; 2. Einen größeren Mahlgrad einstellen; 3. Die Brüheinheitsreinigung durchführen (siehe S. 38).
BREW UNIT STUCK	Innenteile sind blockiert.	Eine beliebige Taste drücken, um das Selbstdiagnosesystem zu starten.



## FEHLER BEHEBEN

- In diesem Kapitel wird die Vorgehensweise bei Fehlermeldungen beschrieben.



- Konnten Sie einen Fehler auf die beschriebene Weise nicht beheben, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Kontakt.

Problem	Grund	Lösung
Die Temperatur des Kaffees ist zu niedrig	Die Kaffeetasse wurde nicht vorgeheizt.	Spülen Sie die Tasse mit warmem Wasser, bevor Sie einen Kaffee zubereiten.
	Da bereits einige Minuten seit der letzten Getränkezubereitung vergangen sind, sind die Leitungen und Brüheinheit kühl.	Einige Kaffees zubereiten.
Kaffee wird aus dem Kaffeeauslauf Tropfen nach Tropfen ausgegeben.	Zu feines Pulver oder zu fein gemahlene Bohnen.	Richtiges Pulver benutzen oder einen größeren Mahlgrad einstellen.
	Brüheinheitsfilter ist blockiert.	Reinigung der Brüheinheit durchführen.
Nicht genug Kaffeeöl.	Falsche Kaffeebohnsorte verwendet.	Richtige Kaffeebohnsorte verwenden.
Die Mühle verursacht Geräusche.	Es befinden sich Fremdkörper in der Mühle.	Versuchen Sie erneut, Kaffee zuzubereiten. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Das Display meldet "EMPTY TRAY".	Die kleinen Blechteile am Ende der Tropfschale sind nass oder schmutzig.	Blechteile trocken abwischen (siehe S. 43).
Das Display meldet "INSTALL TRAY".	Kaffeersatz am Boden des Gerätes wurde nicht beseitigt.	Kaffeersatz am Boden beseitigen.
Das Display meldet "FILL WATER TANK", obwohl der Wassertank voll ist.	Die Wassertankanzeige ist blockiert.	Den Wassertank reinigen (siehe S. 43).
Auf dem Display erscheint "FILL BEANS", obwohl der Bohnenbehälter voll ist.	Der Bohnenbehälter ist ölig und die Kaffeebohnen kleben.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Bohnen im Behälter umrühren.</li> <li>2. Prüfen, ob die Bohnen nicht zu stark geröstet sind.</li> <li>3. Den Bohnenbehälter reinigen (siehe S. 43).</li> </ol>
"Errors" erscheint auf dem Display.	Die Kaffeemaschine ist defekt und kann nicht benutzt werden.	Die Maschine ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.

## 10. TRANSPORT UND RECYCLING

### TRANSPORT

- Die Verpackung für den zukünftigen Transport des Gerätes behalten.
- Das Wasser aus dem Gerät vor dem Transportieren beseitigen, da es die Maschine beschädigen kann.
- Nach dem Beseitigen des Wassers sollte die Maschine innen und außen getrocknet werden.
- Nachdem das Wassersystem geleert wurde, wird das Gerät beim nächsten Einschalten das "Inbetriebnahme"-Programm ausführen (siehe S. 5, "Inbetriebnahme").
- Beim Leeren des Wassersystems wird heißer Dampf aus dem Kaffeeauslauf dringen. Bitte achten Sie darauf, Verbrennen zu vermeiden.



READY

Die Maschine ist im Bereitschaftsstatus.

FILL WATER TANK

Den Wassertank entnehmen. Auf dem Display erscheint "FILL WATER TANK".

EMPTY UNIT

Halten Sie die "SETTING"-Taste gedrückt, bis auf dem Display "EMPTY UNIT" erscheint. Das Gerät wird automatisch die Reinigung des Wassersystems starten. Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Kaffeeauslauf dringen wird, um Verbrennen zu vermeiden.



DE

Nach dem Abschließen des Vorgangs wird das Gerät automatisch abschalten. Nach dem Ausschalten des Gerätes entnehmen Sie die Tropfschale und beseitigen Sie das Wasser aus ihr.



### RECYCLING

Manche Innenteile des Gerätes können wiederverwendet werden. Bitte achten Sie darauf, sie zu recyceln, um die Umwelt zu schützen.



## 11. TECHNISCHE DATEN

Spannung/Frequenz	220-240 V AC/50-60 Hz
Nennleistung	1400 W
Pumpendruck	19 bar
Fassungsvermögen des Wassertanks	1,8 L
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters	250 g
Fassungsvermögen des Satzbehälters	15 Tassen
Fassungsvermögen der Brüheinheit	7-14 g
In der Höhe verstellbarer Kaffeeauslauf	80-115 mm
Länge des Stromkabels	1,5 m
Leergewicht	11,5 kg
Außenmaße	450 x 302 x 370 mm



## PRZEDSTAWIENIE CZĘŚCI EKSPRESU



- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1 Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą | 7 Pokrętko regulacji mielenia                                       |
| 2 Pokrywa zbiornika wody              | 8 Pojemnik na kawę ziarnistą  |
| 3 Zbiornik wody                       | 9 Spieniacz mleka   |
| 4 Pojemnik na fusy Tacka ociekowa     | 10 Wylewka gorącego mleka i gorącego spienionego mleka Wylewka kawy |
| 5 Kratka tacki ociekowej              | 11 Kabel zasilający   |
| 6 Pokrywa pojemnika na kawę mieloną   |   |

## OPIS INTERFEJSU EKSPRESU DO KAWY



- |   |                                   |   |                    |
|---|-----------------------------------|---|--------------------|
| 1 | Włącznik                          | 5 | Wyświetlacz        |
| 2 | Przycisk cappuccino               | 6 | Podwójna filiżanka |
| 3 | Przycisk espresso                 | 7 | Przycisk mocy kawy |
| 4 | Przycisk czarnej kawy (duża kawa) | 8 | Ustawienia         |



## 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy zapoznać się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej znajdującej się pod spodem urządzenia albo danymi technicznymi z instrukcji (str. 66).

### ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Unikać kontaktu z gorącymi elementami ekspresu z uwagi na ryzyko wystąpienia poparzeń.
- Aby uniknąć poparzenia, porażenia prądem albo innych nieoczekiwanych zdarzeń, nie dopuszczaj do kontaktu kabla zasilającego, wtyczki i korpusu z wodą.
- **Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia pod warunkiem nadzoru i przeszkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji i zapoznania z potencjalnymi zagrożeniami. Czyszczenie i czynności konserwacyjne mogą być wykonywane przez dzieci od 8 roku życia. Nie dopuszczać do urządzenia i kabla zasilającego dzieci poniżej 8 roku życia. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.**
- **Urządzenie może być używane przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi lub umysłowymi, które nie posiadają stosownego doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że są nadzorowane albo zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i są świadome wynikających z tego zagrożeń.**
- **W przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, należy zwrócić się do producenta, serwisu lub wykwalifikowanej osoby w celu jego wymiany, aby uniknąć zagrożenia.**
- Odtąć kabel od gniazdka po zakończeniu eksploatacji i przed czyszczeniem. Przed demontażem i czyszczeniem ekspresu należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Korzystanie z części innych niż zalecane może doprowadzić do zaptonu ekspresu, porażenia prądem albo obrażeń osób.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie zwieszać kabla zasilającego przez krawędź stołu, ponieważ może dojść do przebiccia i zagrożenia dla operatorów.
- Umieścić urządzenie na stałym i stabilnym blacie, z dala od źródeł wysokiej temperatury (np. kuchni gazowych, elektrycznych, indukcyjnych itp.).
- Wyłączyć urządzenie po zakończeniu programu czyszczenia i wyłączeniu wyświetlacza, następnie odtąć od zasilania.
- Podczas przygotowywania kawy i gorącej wody z wylewki kawy i gorącej wody wydobywa się gorący plyn. Nie dotykać wylewki, aby uniknąć oparzenia.



## OSTRZEŻENIA

Nigdy nie rozkładać ani nie naprawiać urządzenia bez upoważnienia. W przypadku wystąpienia błędu odesłać urządzenie do autoryzowanego centrum serwisowego w celu naprawy.

## CZYNNOŚCI ZABRONIONE

Z wyjątkiem czyszczenia i codziennej konserwacji ekspresu, w razie wystąpienia awarii należy odesłać urządzenie do serwisu posprzedażowego w celu naprawy, albo skontaktować się z obsługą klienta.

- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie ustawiać go w pobliżu kranu albo zbiornika wody.
- Nigdy nie rozkładać urządzenia na części bez upoważnienia, w razie konieczności przeprowadzenia prac konserwacyjnych należy odesłać urządzenie do centrum serwisowego albo skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
- Nigdy nie używać urządzenia przy napięciu innym niż wskazane w specyfikacji, w przeciwnym razie może dojść do spalenia urządzenia.
- Zbiornik można napełnić wyłącznie uzdatnioną wodą w temperaturze pokojowej. Nigdy nie wlewać do zbiornika ciepłej ani gorącej wody, mleka ani innych płynów.
- Nigdy nie przenosić ani przesunąć ekspresu w trakcie pracy. Aby przenieść albo przesunąć urządzenie, należy je najpierw wyłączyć i odłączyć kabel zasilający od sieci.
- Urządzenie może się nagrzewać. Dlatego ustawiając ekspres na blacie należy zachować przynajmniej 3 cm odstępu z każdej strony i przynajmniej 15 cm od góry. Nie wstawiać ekspresu w wąskie miejsca. Wymiary urządzenia podane są w rozdziale Dane techniczne instrukcji (str. 66).
- Nigdy nie używać przemysłowych środków czyszczących, ponieważ mogą spowodować korozję urządzenia i ryzyko porażenia prądem.
- Nigdy nie używać mokrych szmatek do przecierania urządzenia, może stanowić zagrożenie porażenia prądem.
- Nigdy nie używać ostrych ani szorstkich narzędzi do usuwania zabrudzeń, może spowodować to uszkodzenie urządzenia. Zaleca się przecieranie urządzenia dotychczasową ściereczką.
- Nie wsypywać kawy rozpuszczalnej, kakao ani innej mieszanki do pojemnika na kawę ziarnistą ani mieloną. Może spowodować to uszkodzenie ekspresu.
- Nie wsypywać przetworzonych w specjalny sposób ziaren kawy (np. z warstwą kakao czy cukru) do pojemnika na kawę ziarnistą, może spowodować to uszkodzenie ekspresu.
- Do pojemnika na kawę ziarnistą należy wsypywać wyłącznie palone ziarna kawy. Nie wolno używać ziaren ryżu, soi, kakao, orzechów, cukru ani przypraw. Może spowodować to uszkodzenie ekspresu.
- Nie myć pojemników na kawę ziarnistą i mieloną wodą, spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać ekspresu do kawy w temperaturze poniżej 0°C. Woda wewnątrz urządzenia zamrze i je uszkodzi.
- Nie wystawiać urządzenia na deszcz, śnieg ani mróz. Może spowodować to uszkodzenie ekspresu.



Uszkodzenie ekspresu w wyniku niestosowania się do powyższych ostrzeżeń spowoduje unieważnienie gwarancji.



## 2. POPRAWNA OBSŁUGA

Dobry smak kawy gwarantuje temperatura wody w zbiorniku na poziomie ok. 25°C.

Ekspres przeznaczony jest wyłącznie do parzenia kawy i przygotowania gorącej wody. Nie używać urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi od-

powiedzialności za konsekwencje nieprawidłowej obsługi. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby dokładnie poznać urządzenie.

**Instrukcję należy zachować do wglądu.**

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Poniższe wskazówki pozwalają uniknąć obrażeń spowodowanych porażeniem prądem.

- Nie używać urządzenia, jeśli kabel zasilający jest uszkodzony.
- W przypadku wystąpienia awarii urządzenia (której objawem może być zapach spalenizny albo dym), należy niezwłocznie odłączyć kabel zasilający i skontaktować się z centrum serwisowym.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony należy skontaktować się z centrum serwisowym.
- Umieścić ekspres i kabel zasilający z dala od źródeł ciepła.

- Nie zbliżać ostrych narzędzi do kabla.
- Nie naprawiać ekspresu bez upoważnienia ani nie obstrugiwać go w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji, aby uniknąć obrażeń.
- Ustawić ekspres tak, by nie dosięgły go dzieci.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania urządzenia należy odłączyć i odłożyć kabel zasilający, aby uniknąć potknięcia się o niego albo uszkodzenia samego kabla.
- Nie używać części innych niż oryginalne, w przeciwnym razie może doprowadzić to do uszkodzenia ekspresu.

## 3. INSTRUKCJE EKSPLOATACJI

Przeczytanie niniejszej instrukcji pozwoli zapoznać się z ekspresem i poprawnie go eksploatować.

„Instrukcje dotyczące eksploatacji po raz pierwszy” stanowią

wprowadzenie do urządzenia.

Część „Postępowanie w przypadku awarii” opisuje czynności podejmowane w przypadku problemów.

PL

## MODEL EKSPRESU

Niniejsza instrukcja dotyczy ekspresu serii QUARZA, model KLM1604.

## OPIS SYMBOLI



Nieprzestrzeżenie instrukcji może powodować porażenie prądem i zagrożenie życia.



Nieprzestrzeżenie instrukcji może powodować uszkodzenie ekspresu albo obrażenia.



Nieprzestrzeżenie instrukcji może powodować poparzenia.



Symbol oznaczający ważne informacje.



Symbol oznaczający recykling.



## SPIS TREŚCI

<b>1. Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>	<b>48</b>
<b>2. Poprawna obsługa .....</b>	<b>50</b>
<b>3. Instrukcje eksploatacji .....</b>	<b>50</b>
Model ekspresu .....	50
Opis symboli .....	50
<b>4. Instrukcje dotyczące eksploatacji po raz pierwszy .....</b>	<b>52</b>
Podłączenie do zasilania .....	52
Napętnianie zbiornika wody .....	52
Wsypywanie kawy ziarnistej .....	52
Pokrętko regulacji grubości mielenia .....	52
Włączenie .....	53
Wyłączenie .....	53
<b>5. Przygotowywanie napojów .....</b>	<b>54</b>
Przygotowywanie kawy .....	54
Przygotowanie Cappuccino .....	55
Przygotowanie kawy Latte .....	56
Konfiguracja jednorazowych parametrów kawy .....	57
Przygotowanie kawy z kawy mielonej .....	57
Przygotowanie podwójnych filiżanek kawy .....	58
Korzystanie ze spieniacza mleka .....	58
<b>6. Konfiguracja ustawień .....</b>	<b>59</b>
Konfiguracja czynności konserwacyjnych .....	59
Parametry napojów .....	59
Konfiguracja parametrów napojów .....	59
Ustawianie temperatury .....	59
Konfiguracja wstępnego zaparzania .....	60
Automatyczne wyłączenie .....	60
Resetowanie .....	60
Informacje .....	60
Język .....	60
Wyjście .....	60
<b>7. Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>61</b>
Płukanie ekspresu .....	61
Czyszczenie zaparzacza .....	61
Odkamienianie ekspresu .....	62
Płukanie spieniacza do mleka .....	64
Mycie pojemnika na fusy i tacki ociekowej .....	64
Napętnianie zbiornika wody .....	65
Mycie pojemnika na kawę ziarnistą .....	65
Czyszczenie ekspresu .....	65
<b>8. Wyświetlane informacje .....</b>	<b>66</b>
<b>9. Postępowanie w przypadku awarii .....</b>	<b>67</b>
<b>10. Transport i recykling .....</b>	<b>68</b>
<b>11. Dane techniczne .....</b>	<b>68</b>



## 4. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI PO RAZ PIERWSZY

Ten rozdział zawiera informacje dotyczące podstawowych czynności i ustawień przy pierwszym uruchomieniu.

### PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA



- Umieścić ekspres na stabilnym blacie z dala od wody.
- Ekspres należy ustawić daleko od źródła wysokiej temperatury.
- Parametry zasilania muszą być zgodne z przepisami.
- Kabel zasilający należy poprowadzić w odpowiednim miejscu, aby wyeliminować ryzyko potknięcia

### NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY



- Zbiornik wody napełnić wodą uzdatnioną (odkwa mienioną), w temperaturze pokojowej, nie napełniać innym płynem (np. ciepłą albo gorącą wodą, mlekiem). Spowoduje to uszkodzenie urządzenia. Aby zapewnić dobry smak kawy, zaleca się stosowanie wody w temperaturze ok. 25°C. Woda w niskiej temperaturze nie podkreśli smaku kawy.
- Aby uzyskać zdrową i smaczną kawę należy codziennie wymieniać wodę w zbiorniku.
- Poziom wody w zbiorniku nie może przekraczać poziomu MAX.

### WSYPYWANIE KAWY ZIARNISTEJ



- Nie wsypywać przetworzonych w specjalny sposób ziaren kawy (np. z warstwą cukru czy kakao) do pojemnika na kawę ziarnistą.
- Do pojemnika na kawę ziarnistą można wsypywać wyłącznie palone ziarna kawy, nigdy nie wsypywać ziaren ryżu, soi, kakao, orzechów, cukru ani przypraw.
- Nie wkładać do pojemnika na kawę ziarnistą twardych przedmiotów, spowoduje to uszkodzenie młynka.



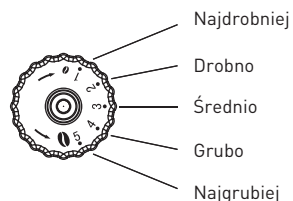
- Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą wyposażona jest w uszczelkę. Umożliwia to zachowanie aromatu kawy. Należy uważać, by nie zgubić pokrywy.
- Nie wlewać płynów do pojemnika na kawę ziarnistą.



### POKRĘTŁO REGULACJI GRUBOŚCI MIELENIA



- Grubość mielenia kawy należy dostosować do typu ziaren.
- Grubość mielenia regulować przy pracującym młynku, w przeciwnym razie młynek zostanie uszkodzony.
- Jeśli ziarna kawy mają ciemny kolor, zaleca się grube mielenie.
- Jeśli ziarna kawy mają jasny kolor, zaleca się drobne mielenie.
- Jeśli w trakcie parzenia kawa wyptywa bardzo wolno albo nie wyptywa wcale, należy zmienić stopień zmielenia na gruby.
- Jeśli wyptyw kawy jest zbyt szybki, a crema jest jasna, należy przestawić stopień zmielenia na drobny.
- Regulacja grubości zmielenia widoczna jest dopiero do przygotowaniu przynajmniej dwóch filiżanek kawy.



## WŁĄCZANIE


- Urządzenie zostało poddane testom w zakładzie, dlatego mogą znajdować się w nim resztki kawy. Zapewniamy, że urządzenie jest nowe.
- Przy pierwszym uruchomieniu ekspresu do kawy włączy się system autodiagnostyki i czyszczenia, co pozwala na osiągnięcie najlepszego stanu urządzenia. Tego procesu nie można pominąć.



- Przy każdym uruchomieniu ekspresu przeprowadzone zostanie jednorazowe i pełne nagrzewanie i czyszczenie, tego procesu nie można zatrzymać. Korzystanie z urządzenia będzie możliwe po zakończeniu tego procesu.



- W czasie czyszczenia z wylewki ekspresu na tackę ociekową wyptywać może gorąca woda. Zachować ostrożność, aby uniknąć oparzeń.

Przed naciśnięciem przycisku włączania należy sprawdzić,  czy urządzenie jest podłączone do zasilania.




## WYŁĄCZANIE



- Przy każdym wyłączeniu ekspresu przeprowadzone zostanie jednorazowe czyszczenie, którego nie można zatrzymać. Celem jest oczyszczenie przewodów i usunięcie fusów.



- W czasie czyszczenia z wylewki ekspresu na tackę ociekową wyptywać może gorąca woda. Zachować ostrożność, aby uniknąć poparzenia.

Po naciśnięciu  przycisku zasilania urządzenie wyłączy się po zakończeniu automatycznego czyszczenia.



## 5. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW



Ten rozdział zawiera instrukcje przygotowywania różnych rodzajów kawy, gorącej wody, podgrzanego i spienionego mleka. Pomogą one w przygotowaniu wysokiej jakości napojów.

Woda jest gorąca, zachować ostrożność, aby uniknąć oparzenia.



Przed przygotowaniem kawy należy sprawdzić, czy na wyświetlaczu pojawił się komunikat „READY (Gotowy)”.

- Nie używać ziarnistej kawy ciemnopalonej.
- Kawę ziarnistą należy przechowywać w suchym i ciemnym miejscu.
- Używać wyłącznie uzdatnionej wody (odkamienionej) w temperaturze pokojowej. Aby wydobyć aromat kawy, zaleca się stosowanie wody w temperaturze ok. 25°C.
- Aby uzyskać kawę dobrej jakości należy codziennie wymieniać wodę w zbiorniku.
- Podgrzanie filiżanki przed przygotowaniem kawy pozwoli podkreślić jej smak.
- Należy dostosować wysokość wylewki do wysokości filiżanki, aby uniknąć rozpryskania kawy.
- Zakres regulacji wylewki: 80-115 mm.

### PRZYGOTOWYWANIE KAWY

Po wyświetleniu komunikatu „READY” można przygotować różne rodzaje kawy lekko naciskając podłużny przycisk pod wybraną ikoną napoju.

PL

Przygotowanie kawy za pomocą przycisku pod ikoną przedstawiono na podstawie czarnej kawy. Sugerowana pojemność napoju to 50 - 100ml.

Przed przygotowaniem kawy warto podgrzać filiżankę. Aby anulować, należy w trakcie przygotowywania kawy nacisnąć dwukrotnie przycisk kawy.

READY

Gdy wyświetlony zostanie komunikat READY (Gotowy)”, nacisnąć przycisk espresso, aby wybrać tę funkcję.

STRENGTH

Młynek rozpocznie mielenie kawy. W tym momencie można dostosować moc kawy naciskając przyciski lewo/prawo.

COFFEE

Domyślna ilość kawy ziarnistej do espresso:



Po zmieleniu nie można już dostosować mocy kawy naciskając przyciski lewo/prawo.

COFFEE

< VOLUME 50ML >

W trakcie parzenia kawy można dostosować ilość kawy naciskając przyciski lewo/prawo.

< VOLUME 50ML >

W trakcie parzenia kawy można anulować proces przygotowania kawy naciskając przycisk kawy.

ENJOY!

Wyświetlenie komunikatu „ENJOY!” oznacza, że kawa jest gotowa.



COFFEE



## PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO

W celu przygotowanie cappuccino przekręcić pokrętkę w lewo na funkcję spieniania mleka.



READY

Gdy wyświetlony zostanie komunikat READY (Gotowy) nacisnąć przycisk CAPPUCCINO.

STRENGTH

Młynek rozpocznie mielenie kawy. W tym momencie można dostosować moc kawy naciskając przyciski lewo/prawo.

Domyślna ilość kawy ziarnistej do espresso: ☼☼

Po wyłączeniu się młynka ilości zmielonej kawy nie można już zmienić.

HEATING

Po krótkim czasie podgrzania (HEATING na wyświetlaczu), maszyna zacznie wydawać spienione mleko.

< CREAM 60S >

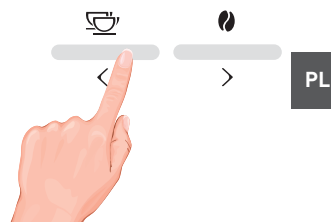
Czas spieniania mleka można ustawiać poprzez naciśnięcie przycisku lewego lub prawego. Proces spieniania można przerwać w dowolnym momencie naciskając ponownie przycisk CAPPUCCINO

< COFFEE 100ML >

Podczas parzenia kawy można zmienić pojemność kawy poprzez naciśnięcie przycisku lewego lub prawego. Proces parzenia można przerwać w dowolnym momencie naciskając ponownie przycisk CAPPUCCINO

ENJOY!

Wyświetlenie komunikatu „ENJOY” oznacza, że kawa jest gotowa.



## PRZYGOTOWANIE KAWY LATTE

W celu przygotowanie kawy latte przekręcić pokrętkę w lewo na funkcję spieniania mleka



READY COFFEE

Gdy wyświetlony zostanie komunikat READY (Gotowy) nacisnąć przycisk SETTING aby otworzyć menu

< LATTE >

Naciskaj prawy przycisk do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się „Coffee Latte” Naciśnij przycisk SETTING aby rozpocząć proces przygotowania kawy.

COFFEE LATTE

STRENGTH

Młynek rozpocznie mielenie kawy. W tym momencie można dostosować moc kawy naciskając przyciski lewo/prawo. domyślna ilość kawy ziarnistej to ☕☕

< ☕☕ >

Po wyłączeniu się młynka ilości zmielonej kawy nie można już zmienić.

PL

HEATING

Po krótkim czasie podgrzania (HEATING na wyświetlaczu), maszyna zacznie wydawać spienione mleko.

< CREAM 60S >

Czas spieniania mleka można ustawiać poprzez naciśnięcie przycisku lewego lub prawego. Proces spieniania można przerwać w dowolnym momencie naciskając ponownie przycisk CAPPUCCINO. Po zakończeniu wydawania spienionego mleka maszyna automatycznie musi odczekać 20 s – na wyświetlaczu pojawia się wtedy „WAITING 60s”.

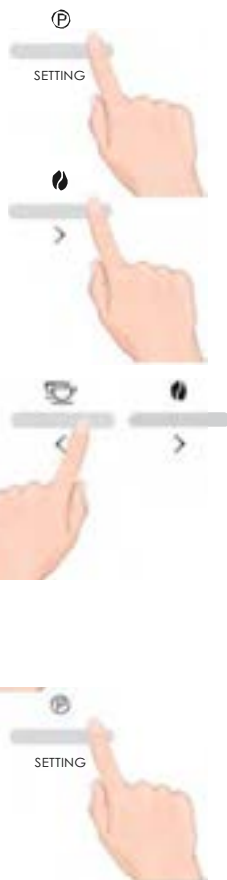
WAITING  
60S

< COFFEE 100ML >

Podczas parzenia kawy można zmienić pojemność kawy poprzez naciśnięcie przycisku lewego lub prawego. Proces parzenia można przerwać w dowolnym momencie naciskając ponownie przycisk SETTING.

ENJOY!

Wyświetlenie komunikatu „ENJOY” oznacza, że kawa latte jest gotowa.





## KONFIGURACJA JEDNORAZOWYCH PARAMETRÓW KAWY

Za jednym razem można wprowadzić 5 parametrów

- Ustawienie mocy kawy (ilości mielonych ziaren) po wyświetleniu komunikatu „READY”
- Ustawienie ilości kawy do zmielenia
- Ustawienie pojemności kawy
- Ustawienie czasu spieniania podczas przygotowywania cappuccino
- Ustawienie wielkości i mocy podczas przygotowywania espresso
- Ustawienie czasu wytwarzania pary

Szczegółowe instrukcje

Stopień zmielenia kawy i wielkość napoju można ustawić jednocześnie przed albo w trakcie przygotowania, ustawienia nie zostaną zapisane.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, naciśnięcie przycisku mocy kawy, aby ustawić jeden z trzech poziomów: ustawienie dotyczy tylko przygotowywanej filiżanki, nie zostanie zapisane.



Podczas mielenia naciśnięcie przyciski lewo/prawo, aby dostosować moc kawy. Domyślnie ustawiona jest moc normalna , naciśnięcie przycisku lewo, aby wybrać kawę delikatną albo w prawo, aby wybrać kawę mocną .



Podczas przygotowywania czarnej kawy naciskać przyciski lewo i prawo, aby dostosować pojemność kawy wyrażoną w mililitrach (ml): przycisk w prawo, aby zwiększyć i w lewo, aby ją zmniejszyć.



Podczas przygotowywania cappuccino naciskać przyciski lewo i prawo, aby dostosować czas wyrażony w sekundach (s) przygotowania gorącego spienionego mleka. Naciśnięcie przycisk prawo, aby zwiększyć, albo lewo, aby zmniejszyć.



Podczas przygotowywania espresso naciskać przyciski lewo i prawo, aby dostosować moc i pojemność kawy. Naciśnięcie przycisk prawo, aby zwiększyć, albo lewo, aby zmniejszyć.



Podczas wytwarzania pary naciskać przyciski lewo i prawo, aby dostosować czas wytwarzania. Naciśnięcie przycisk prawo, aby zwiększyć, albo lewo, aby zmniejszyć.



## PRZYGOTOWANIE KAWY Z KAWY MIELONEJ

Tej funkcji można użyć do przygotowania kawy mielonej.

- Nie wolno wsypywać innych mieszanek, np. kawy rozpuszczalnej albo kakao do pojemnika na kawę mieloną. Spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Nie wsypywać kawy mielonej do pojemnika na kawę ziarnistą, doprowadzi to do uszkodzenia urządzenia.
- Nie pukać pojemnika na kawę mieloną wodą, może doprowadzić to do porażenia operatora prądem.
- Do przygotowania espresso należy używać odpowiednio zmielonej kawy.
- Można dodać 7-14 g kawy mielonej. Większa ilość kawy mielonej spowoduje uszkodzenie urządzenia.
- Zastosowanie kawy mielonej pozwala na pominięcie mielenia kawy, pozostałe czynności, tzn. przygotowanie espresso, i pozostałych kaw pozostają takie same. W tym rozdziale za przykład posłużyło przygotowanie espresso.



READY

< CLEAN >

< USE POWDER >

FILL POWDER  
SELECT BEVERAGE

Gdy wyświetlony zostanie komunikat READY (Gotowy)", nacisnąć przycisk ustawień „SETTING” przez około 5 sekund, aby przejść do menu ustawień.

Nacisnąć przyciski lewo i prawo, aby wybrać żądaną funkcję.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „USE POWDER (Użyć kawy mielonej)”, nacisnąć przycisk ustawień, aby włączyć funkcję parzenia kawy mielonej.

Wsypać kawę mieloną, wybrać rodzaj kawy. Dostępne typy to espresso, americano, kawa czarna.



SETTING



## PRZYGOTOWANIE PODWÓJNYCH FILIŻANEK KAWY

Ekspres umożliwia przygotowanie podwójnych filiżanek kawy.

- Można zaparzyć podwójne espresso i czarną kawę.
- Proces przygotowywania podwójnych filiżanek kawy jest taki sam, jak w przypadku espresso i zwykłej kawy, jedyną różnicą jest konieczność wyboru opcji podwójnej filiżanki.

READY

SELECT BEVERAGE

STRENGTH

< [4 icons] >

Gdy wyświetlony zostanie komunikat „READY”, nacisnąć przycisk podwójnej filiżanki, aby rozpocząć proces.

Wybrać typ napoju: espresso albo czarna kawa.

Wyświetlone zostaną ilości mielonej kawy. Ustawienie domyślne to [4 icons] (mocna).



PL

## KORZYSTANIE ZE SPIENIACZA MLEKA

Za pomocą spieniacza można przygotować gorące mleko lub gorące spienione mleko.

- Zachować ostrożność, z wylewki wydobywa się gorąca para.

READY

HEATING

STEAM READY

< STEAM 40S >

READY

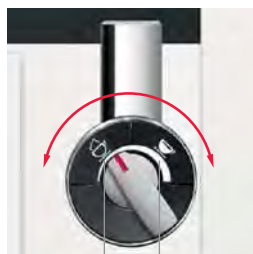
Po wyświetleniu komunikatu „READY” obrócić pokrętkę spieniacza, wybrać spienianie albo podgrzewanie mleka, następnie nacisnąć przycisk „SETTING (Ustawienia)”, nacisnąć przycisk lewo albo prawo, aby wybrać opcję „STEAM (Para)” i przygotować napój.

Jeśli temperatura jest zbyt niska, by wytwarzać parę, uruchomiony zostanie bojler. Aby zatrzymać nagrzewanie, nacisnąć przycisk „SETTING”.

Aby przygotować kawę, nacisnąć przycisk „SETTING”.

W trakcie parzenia kawy można dostosować ilość pary naciskając przyciski lewo/prawo. Można anulować działanie naciskając przycisk „SETTINGS”.

Po wyświetleniu komunikatu „Ready”, można dalej parzyć kawę.



Gorące spienione mleko

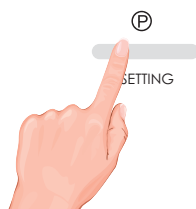
Gorące mleko



## 6. KONFIGURACJA USTAWIEŃ



- Ten rozdział zawiera instrukcje dotyczące konfiguracji ustawień.
- Sprawdzić, czy wyświetlany jest komunikat „READY”, nacisnąć przycisk ustawień „SETTING” przez około 5 sekund następnie za pomocą przycisków lewo/prawo wybrać „MENU” i odpowiednie ustawienia.



### KONFIGURACJA CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH

- Zapoznać się ze szczegółowymi instrukcjami płukania zaparzacza i odkamieniania urządzenia, strony 59 i 60.

### PARAMETRY NAPOJÓW

- Ten rozdział zawiera informacje dotyczące ustawiania parametrów napojów. Parametry, które można ustawić obejmują moc kawy, jej pojemność, ilość gorącej wody i czas wytwarzania pary.
- Parametry wprowadzone w ten sposób zostaną ustawione jako wartości domyślne każdego napoju.
  1. Parametry cappuccino
  2. Parametry espresso
  3. Parametry czarnej kawy
  4. Parametry pary

### KONFIGURACJA PARAMETRÓW NAPOJÓW

Takie parametry jak moc i wielkość można ustawić dla poniższych napojów.

- Moc, wielkość i czas spieniania dla cappuccino
- Moc i wielkość espresso
- Moc i wielkość czarnej kawy
- Ustawienie czasu wytwarzania pary

Szczegółowe parametry i zakres regulacji przedstawione są w poniższej tabeli

Napój	Moc	Pojemność
Cappuccino	Delikatne:	Pojemność kawy: 25 - 240 ml Czas spieniania mleka: 3 - 120 s
Espresso	Normalne: Mocne:	Pojemność: 25-120 ml
Czarna kawa		Pojemność kawy: 25 - 240 ml
Para		Czas wytwarzania pary: 3 - 120 s

### USTAWIANIE TEMPERATURY

Można ustawić temperaturę napoju.

Należy wejść do menu ustawień, wybrać opcję „TEMPERATURE [temperatura]”, za pomocą przycisków lewo/prawo wybrać temperaturę kawy. Nacisnąć przycisk ustawień, aby zatwierdzić i zakończyć. Można wybrać temperaturę wysoką i normalną.

### KONFIGURACJA WSTĘPNEGO ZAPARZANIA

Podczas przygotowywania kawy można ustawić wstępne zaparzenie.

Należy przejść do ustawień, wybrać opcję „PRE-BREW [Wstępne zaparzenie]”, nacisnąć przyciski lewo/prawo, aby ustawić parametry, nacisnąć przycisk ustawień, aby zatwierdzić.



## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE



- Domyślnie ustawiono automatyczne wyłączenie po 2 godzinach, co oznacza, że urządzenie wyłączy się automatycznie po 2 godzinach bezczynności.
- Automatyczne wyłączenie można ustawić w zakresie od 5 minut do 4 godzin.

## RESETOWANIE



- Ta funkcja pozwala zresetować wszystkie ustawienia menu i domyślne parametry napojów do ustawień fabrycznych (z wyjątkiem opcji języka). Opcje informacji nie zostaną zresetowane.

## INFORMACJE



- W tym menu można sprawdzić dane wersji, liczbę przygotowanych napojów i terminy konserwacji.
  1. Całkowita liczba przygotowanych napojów
  2. Liczba cappuccino
  3. Liczba espresso
  4. Liczba czarnych kaw (kawa duża)
  5. Liczba porcji pary
  6. Liczba kaw z kawy mielonej
  7. Liczba płukań

- Po przejściu do ustawień wybrać opcję „AUTO-OFF (Auto wyt.)”, naciskać przyciski lewo/prawo, aby ustawić czas, następnie zatwierdzić przyciskiem ustawień.

- Po przejściu do ustawień wybrać opcję „RESET”, naciskając przyciski lewo/prawo wybrać „RESET”, następnie zatwierdzić przyciskiem ustawień.

8. Liczba czynności odkamieniania
9. Liczba płukań zaparzacza
10. Liczba płukań automatu do mleka
11. Liczba instalacji i wymiany filtra wody

- Przy pierwszym użyciu liczba przygotowanych napojów nie jest równa zero, ponieważ każde urządzenie jest poddawane testom w zakładzie.

PL

## JĘZYK

- Można wybrać język menu ekspresu.
- Po przejściu do ustawień wybrać opcję „CHOOSE LANGUAGE (Wybierz język)”, naciskając przyciski lewo/prawo wybrać

język, następnie zatwierdzić przyciskiem ustawień. Dostępne są języki: angielski i niemiecki.

## WYJŚCIE

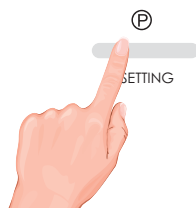
- Po przejściu do menu wybrać opcję „EXIT (Wyjście)”. Następnie nacisnąć przycisk ustawień, aby wyjść. Po za-

kończeniu konfiguracji zostanie wyświetlony komunikat „READY”.



## 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Ten rozdział zawiera instrukcje mycia i konserwacji ekspresu.
- Aby zapewnić doskonały smak każdej filiżanki kawy i wydłużyć okres eksploatacji urządzenia, należy regularnie wykonywać czynności konserwacyjne.



### PŁUKANIE EKSPRESU

- Ten rozdział zawiera instrukcje mycia i konserwacji ekspresu.
- Przed przygotowaniem kawy nacisnąć przycisk czyszczenia. Spowoduje to nagrzanie zaparzacza i wewnętrznego przewodu, co z kolei poprawi smak kolejnej kawy. Poniżej dokładna kolejność wymaganych czynności
- Funkcję czyszczenia należy uruchamiać w stanie gotowości urządzenia („READY”).



Gdy urządzenie przejdzie w stan gotowości („READY”), nacisnąć przycisk ustawień „SETTING” przez około 5 s, aby wejść do menu.



Gdy wyświetlony zostanie komunikat „CLEAN [Czyszczenie]”, nacisnąć ponownie przycisk ustawień „SETTING”, aby przejść do funkcji czyszczenia, następnie rozpocząć czyszczenie zaparzacza i wylewki.



Procesu czyszczenia ekspresu nie można przerwać.



Po zakończeniu czyszczenia nastąpi automatyczny powrót do stanu gotowości „READY”.

### CZYSZCZENIE ZAPARZACZA

- Po długim okresie eksploatacji w zaparzaczu może osadzać się zmielona kawa. Należy ją usunąć czyszcząc zaparzacza.
- Po pewnym okresie eksploatacji, jeśli zaparzacza wymaga czyszczenia, wyświetlony zostanie komunikat „NEED BREW CLEAN (Wymagane czyszczenie zaparzacza)”, które jest przypomnieniem, nie uniemożliwia korzystania z innych funkcji.
- Czyszczenie zaparzacza zajmuje ok. 10 minut.



Po pewnym okresie eksploatacji, jeśli zaparzacza wymaga czyszczenia, wyświetlony zostanie komunikat „NEED BREW CLEAN (Wymagane czyszczenie zaparzacza)”, nacisnąć przycisk ustawień „SETTING”, aby rozpocząć czyszczenie.



Naciskać przyciski lewo/prawo, następnie nacisnąć przycisk ustawień, aby przejść do menu ustawień.



Naciskać przyciski lewo/prawo, aby wybrać opcję „MAINTENANCE (Konserwacja)”, następnie nacisnąć przycisk ustawień „SETTING”, aby przejść do menu ustawień konserwacji.



Naciskać przyciski lewo/prawo, aby wybrać opcję „BREW CLEAN [Czyszczenie zaparzacza]”.



Naciskać przyciski lewo/prawo, aby wybrać opcję „BREW CLEAN CONFIRM [Zatwierdzenie czyszczenia zaparzacza]”.



!  
EMPTY TRAY

!  
INSTALL TRAY

PRESS SETTING

CLEANING

ADD TABLET  
PRESS SETTING

CLEANING

!  
EMPTY TRAY

!  
INSTALL TRAY

READY

Przed czyszczeniem zaparzacza należy umyć tackę ociekową. Zużyta woda będzie ściekać do tacki.

Zainstalować tackę ociekową.

Po zainstalowaniu tacki ociekowej zostanie wyświetlony komunikat „PRESS SETTING (Naciśnij przycisk ustawień)”.

Czyszczenie zaparzacza w toku.

Otworzyć pokrywę pojemnika na kawę mieloną i wrzucić tabletkę czyszczącą, zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk czyszczenia, aby wyczyścić zaparzacza.

Trwa czyszczenie zaparzacza.

Opróżnić tackę ociekową.

Zainstalować tackę ociekową.

Po zakończeniu czyszczenia urządzenie przejdzie w stan gotowości „READY”.

## ODKAMINIOWANIE EKSPRESU

- W trakcie eksploatacji urządzenia dochodzi do odkładania się kamienia kottowego. Tempo odkładania się zależy od twardości wody.
- Odkamieniacz zawiera substancje kwasowe, które mogą podrażnić oczy i skórę, dlatego należy ściśle przestrzegać ostrzeżeń producenta na opakowaniu środka. W razie przypadkowego kontaktu z oczami albo skórą należy jak najszybciej przemyć je wodą.
- Można stosować wyłącznie oryginalny odkamieniacz, inne środki mogą uszkodzić ekspres.
- Rozpuścić odkamieniacz w czystej wodzie, następnie włączyć roztwór do zbiornika wody. Dokładnie rozpuszczony odkamieniacz skuteczniej usunie osady z ekspresu.
- Cały proces odkamieniania zajmuje ok. 30 minut.
- Przerwanie procesu spowoduje uszkodzenie urządzenia. Po rozpoczęciu procesu odkamieniania nie należy go przerywać.



NEED DESCALE

READY

< MENU >

< MAINTENANCE >

Po pewnym czasie wyświetlany będzie komunikat „NEED DESCALE (Wymagane odkamienienie)” na zmianę z „READY”. Nacisnąć przycisk czyszczenia, aby przejść do programu odkamieniania.

Naciskać przyciski lewo/prawo, następnie nacisnąć przycisk ustawień, aby przejść do menu ustawień.

Naciskać przyciski lewo/prawo, aby wybrać opcję „MAINTENANCE (Konserwacja)”, następnie nacisnąć przycisk ustawień, aby przejść do menu ustawień konserwacji.

< DESCALE >

DESCALE  
< CONFIRM >

30 MINS  
PRESS SETTING

!  
EMPTY TRAY

!  
INSTALL TRAY

SOLVENT IN TANK  
PRESS SETTING

DECALCIFYING

!  
EMPTY TRAY

!  
INSTALL TRAY

CLEAN WATER TANK  
FILL WATER TANK

PRESS SETTING

DECALCIFYING

!  
EMPTY TRAY

!  
INSTALL TRAY

READY

Naciskając przyciski lewo/prawo wybrać opcję „DESCALE (Odkamienianie)”.

Aby zatwierdzić, nacisnąć przycisk ustawień.

Proces odkamieniania zajmie ok. 30 minut. Nacisnąć przycisk ustawień, aby rozpocząć.

Przygotowanie do odkamieniania i mycia. Przed wszystkim, należy opróżnić tackę ociekową, ponieważ ściekać do niej będzie woda z mycia.

Założyć tackę.

Torebkę odkamieniacza rozpuścić w czystej wodzie, następnie wlać roztwór do zbiornika wody i założyć zbiornik.

Aby rozpocząć pierwsze odkamienianie i czyszczenie, pod wylewkę kawy podstawić naczynie o pojemności ponad 1 l.

Opróżnić tackę.

Założyć tackę.

Po pierwszym etapie odkamieniania i czyszczenia wyjąć zbiornik wody i wyczyścić go. Napętnić zbiornik uzdatnioną wodą i zainstalować.

Nacisnąć przycisk ustawień, aby przejść do kolejnego etapu odkamieniania i czyszczenia.

Usunąć pozostałości odkamieniacza z przewodów. Pod wylewkę wody podstawić naczynie o pojemności przynajmniej 1 l.

Opróżnić tackę.

Założyć tackę.

Wyświetlenie komunikatu READY” oznacza, że odkamienianie zostało zakończone, można już przygotowywać kawę.



PL



## PŁUKANIE SPIENIACZA DO MLEKA

- Po długim okresie eksploatacji może dojść do osadzenia się resztek mleka w automacie, należy go wtedy wyczyścić.

READY

Gdy wyświetlony zostanie komunikat „READY”, nacisnąć przycisk ustawień „SETTING” przez około 5 s, aby wejść do menu ustawień.

< MENU >

Wybrać opcję „MENU” naciskając przyciski lewy/prawy, następnie nacisnąć przycisk „SETTING”, aby wejść do menu.

< MAINTENANCE >

Wybrać opcję „MAINTENANCE (Konserwacja)” naciskając przyciski lewy/prawy, następnie nacisnąć przycisk „SETTING”, aby wejść do menu.

< RINSE MILKUNIT >

Wybrać opcję „RINSE MILKUNIT (Płukanie automatu do mleka)” naciskając przyciski lewy/prawy, następnie nacisnąć przycisk „SETTING”, aby wejść do menu.

RINSE MILKUNIT  
< CONFIRM >

Wybrać opcję „CONFIRM (Zatwierdź)” naciskając przyciski lewy/prawy, następnie nacisnąć przycisk „SETTING”, aby rozpocząć proces czyszczenia.

REMOVE MILK PIPE  
PRESS SETTING

Wyjąć przewód mleka z kartonu/pojemnika z mlekiem i umieścić jego końcówkę w tacy ociekowej. Nacisnąć przycisk ustawień „SETTING”

CLEANING

Trwa czyszczenie automatu do mleka.

READY

Po zakończeniu czyszczenia urządzenie przejdzie w stan gotowości „READY”.

## PŁUKANIE AUTOMATU DO MLEKA



- Przed rozłożeniem automatu do mleka na części oczyścić jego wnętrze za pomocą funkcji pary.
- Używając funkcji pary zachować ostrożność, aby uniknąć poparzeń - z dyszy pary rozpryskiwać się może gorąca para.



1. Ostrożnie zdjąć automat do mleka
2. Każdy element umyć wodą
3. Złożyć z powrotem automat i zainstalować w urządzeniu.

## MYCIE POJEMNIKA NA FUSY I TACKI OCIEKOWEJ

- Do czyszczenia pojemnika na kawę ziarnistą i tacki ociekowej nie używać rozpuszczalników, ściernych środków ani alkoholu.
- Tacki ociekowej ani pojemnika na kawę ziarnistą nie można myć w zmywarce.
- Nie używać metalowych przedmiotów do czyszczenia zabrudzeń i osadów kawy, aby uniknąć zarysowania tacki i pojemnika.
- Po wyświetleniu komunikatu dotyczącego usunięcia fusów, należy usunąć fusy, w przeciwnym razie dojdzie do uszkodzenia urządzenia.



EMPTY GROUNDS

Po zebraniu fusów z 15 filiżanek automatycznie wyświetlany jest komunikat „EMPTY GROUNDS [Usunąć fusy]”.





⚠  
INSTALL TRAY

READY

⚠  
EMPTY TRAY

READY



- Przy każdym czyszczeniu fusów i wody z tacki ociekowej należy czyścić tackę i pojemnik na fusy.
- Po oczyszczeniu tacki ociekowej wytrzeć do sucha 2 płytki metalowe na końcach tacki, a następnie założyć ponownie tackę na urządzeniu.

### MYCIE ZBIORNIKA WODY



- Zaleca się, aby przed każdym napełnieniem myć dokładnie zbiornik pod bieżącą wodą.
- Do regularnego czyszczenia zbiornika wody (mniej więcej raz w miesiącu, albo przy każdej wymianie filtra wody) należy używać mokrej ściereczki i łagodnego środka myjącego.



- Zbiornik wody jest wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością i bezpiecznych dla środowiska. Z uwagi na to, że ma cienkie ścianki może być narażony na pęknięcie. Należy go delikatnie podnosić i odstawiać, nie dopuszczać do upadku. W przypadku uszkodzenia zbiornika na wodę należy skontaktować się z centrum serwisowym.

### MYCIE POJEMNIKA NA KAWĘ ZIARNISTĄ



- Nie używać wody do mycia pojemnika na kawę ziarnistą, może uszkodzić to młynek.



- Do czyszczenia pojemnika na kawę ziarnistą z tłustych osadów używać suchej ściereczki albo ręcznika papierowego.
- Zbiornik na kawę ziarnistą jest wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością i bezpiecznych dla środowiska. Z uwagi na to, że ma cienkie ścianki może być narażony na pęknięcie. Należy go delikatnie podnosić i odstawiać, nie dopuszczać do upadku. W przypadku uszkodzenia pojemnika należy skontaktować się z centrum obsługi klienta.

### CZYSZCZENIE EKSPRESU



- Przed przystąpieniem do czyszczenia wnętrza ekspresu należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania. Nigdy nie zanurzać ekspresu w wodzie. Stanowi to ryzyko porażenia prądem.



- Regularnie sprawdzać ekspres pod kątem nadmiernego wysypywania się kawy mielonej. Nadmiar kawy mielonej można usunąć szczotką.



- Suchą i miękką ściereczką przecierać panel dotykowy urządzenia. Panel wykonany jest ze szkła, nie wolno go uderzać, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem w przypadku zbitcia szkła.

- Do czyszczenia powierzchni ekspresu używać suchej i miękkiej ściereczki, nigdy nie używać twardych przedmiotów do usuwania pozostałości kawy, mogą one uszkodzić powierzchnię.

Usunąć fusy z tacki i pojemnika na fusy.

Zamocować tackę w urządzeniu, które powróci do stanu gotowości („READY”).

Jeśli tacka ociekowa jest pełna, urządzenie automatycznie wyświetli komunikat „EMPTY TRAY (Opróżnić tackę)”. Wyjąć tackę i wylać z niej wodę.

Zamocować tackę w urządzeniu, które powróci do stanu gotowości („READY”).



PL



## 8. WYŚWIETLANE INFORMACJE



- Ten rozdział zawiera informacje o wyświetlanych komunikatach o błędach i ich rozwiązywaniu.

	Przyczyny	Rozwiązania
EMPTY TRAY	Jeśli tacka ociekowa jest pełna, funkcja przygotowywania napojów będzie niedostępna.	Wyjąć tackę ociekową, wylać z niej wodę i założyć z powrotem.
EMPTY GROUNDS	Jeśli pojemnik na fusy jest pełen, funkcja przygotowywania napojów będzie niedostępna.	Wyjąć pojemnik na fusy, usunąć fusy i założyć pojemnik z powrotem.
FILL WATER TANK	Jeśli zbiornik wody jest pusty, funkcja przygotowywania napojów będzie niedostępna.	Napełnić zbiornik wodą.
FILL BEANS	Jeśli pojemnik na kawę ziarnistą jest pusty, funkcja przygotowywania napojów będzie niedostępna.	Wsypanąć kawę ziarnistą do pojemnika i nacisnąć dowolny przycisk w celu usunięcia błędu.
LACK OF POWDER	W pojemniku na kawę mieloną nie ma wystarczającej ilości kawy.	Przed przygotowaniem kolejnej kawy z kawy mielonej należy dodać miarkę kawy.
INSTALL TRAY	Tacka ociekowa nie została poprawnie zamocowana, wszystkie funkcje są niedostępne.	Zainstalować poprawnie tackę ociekową.
UNIT EMPTY	Za mało wody w przewodach wewnątrz urządzenia, wszystkie funkcje są niedostępne.	Nacisnąć dowolny przycisk, aby usunąć błąd i uruchomić system sprawdzania poziomu wody.
TEMPERATURE HIGH	Temperatura urządzenia jest zbyt wysoka, nie można korzystać z urządzenia.	Wyłączyć zasilanie i odczekać 1 godzinę.
TEMPERATURE LOW	Temperatura urządzenia jest zbyt niska, nie można korzystać z urządzenia.	Zwiększyć temperaturę otoczenia powyżej 10°C.
PRESSURE HIGH	1. Zapchanie przewodu; 2. Używanie ciemnopalonych ziaren kawy albo kawy zbyt drobno zmielonej; 3. Filtr zaparacza jest zatkany.	1. Nacisnąć dowolny przycisk, aby usunąć błąd i uruchomić system sprawdzania poziomu wody; 2. Ustawić grubsze mienienie; 3. Uruchomić czyszczenie zaparacza (patrz str. 59).
BREW UNIT STUCK	Zablokowanie elementów wewnętrznych.	Nacisnąć dowolny przycisk, aby usunąć błąd i uruchomić system autodiagnostyki.



## 9. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

- Ten rozdział zawiera informacje o ewentualnych błędach i ich rozwiązaniach.
- Jeśli niektórych błędów nie można usunąć za pomocą podanych tutaj rozwiązań, należy skontaktować się z centrum serwisowym.



Problem	Przyczyna	Rozwiązania
Zbyt niska temperatura kawy.	Filizanka nie została podgrzana.	Przed przygotowaniem kawy przepłukać filizankę gorącą wodą.
	Od ostatniego parzenia minęło kilkanaście minut, więc zaparzacze i wewnętrzne przewody zdążyły ostygnąć.	Przygotować więcej filizanek kawy.
Kawa wolno sączy się z wylówki.	Zbyt mocno zmielona kawa.	Zmienić ustawienia młynka albo użyć odpowiedniej kawy mielonej.
	Filtr zaparzacza jest zatkany.	Przeprowadzić program czyszczenia zaparzacza.
Za suche ziarna kawy.	Wybrano niewłaściwy typ kawy ziarnistej.	Zastosować odpowiedni typ kawy ziarnistej odpowiedni do ekspresów ciśnieniowych
Młynek głośnie pracuje.	W młynku znajdują się ciała obce.	Ponownie zaparzyć kawę, jeśli problem nadal występuje skontaktować się z centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu zawsze wskazany jest komunikat „EMPTY TRAY (Opróżnić tackę)”. Na wyświetlaczu zawsze wskazany jest komunikat „INSTALL TRAY (Zainstalować tackę)”.	Metalowe płytki na końcach tacki są zabrudzone albo mokre.	Wyrzeć płytki do sucha (patrz str. 64).
Na wyświetlaczu zawsze wskazany jest komunikat „FILL WATER TANK (Napełnić zbiornik wody)”, a zbiornik jest pełen.	Fusy zbierające się u dołu urządzenia nie są usuwane.	Usunąć fusy.
Na wyświetlaczu zawsze wskazany jest komunikat „FILL BEANS (Napełnić pojemnik na kawę ziarnistą)”, a zbiornik jest pełen.	Czujnik zbiornika jest zablokowany.	Wyczyścić zbiornik wody (patrz str. 64).
Wyświetlany jest komunikat „Errors (Błędy)”.	Pojemnik na kawę ziarnistą jest zbyt tłusty i lepki.	1. Wymieszać ziarna kawy w pojemniku. 2. Sprawdzić, czy ziarna nie są zbyt mocno palone lub palone na węglu drzewnym. 3. Wyczyścić pojemnik na kawę ziarnistą (patrz str. 64).
	Awaria urządzenia, nie można kontynuować eksploatacji.	1. Uruchomić ekspres ponownie. 2. Jeśli błąd nadal występuje wyłączyć zasilanie i skontaktować się z centrum serwisowym.



## 10. TRANSPORT I RECYKLING

### TRANSPORT

- Należy zachować opakowanie ekspresu na wypadek transportu w przyszłości.
- Przed transportem opróżnić zbiornik wody w urządzeniu, ponieważ dojdzie do uszkodzenia ekspresu.
- Po opróżnieniu przewodów wody wytrzeć urządzenie od wewnątrz i na zewnątrz.
- Po zakończeniu programu opróżniania przewodów wody, przy kolejnym uruchomieniu system wróci do programu wykonywanego przy pierwszym włączeniu urządzenia (patrz str 6, Uruchomienie po raz pierwszy)
- Podczas opróżniania przewodów wody z wylętki wydobywać się będzie gorąca para. Zachować ostrożność, aby uniknąć poparzenia.



READY

FILL WATER TANK

EMPTY UNIT

Urządzenie jest w stanie gotowości („READY”).

Wyjąć zbiornik, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „FILL WATER TANK (Napełnić zbiornik wody)”.

Nacisnąć i przytrzymać przycisk czyszczenia do momentu wyświetlenia komunikatu „EMPTY UNIT”, urządzenie automatycznie rozpocznie czyszczenie przewodów wody, z wylętki zacznie wydobywać się para - odsunąć się, aby uniknąć poparzenia.

Po opróżnieniu przewodów wody urządzenie automatycznie wyłączy się. Po wyłączeniu zasilania wyjąć tacę ociekową i usunąć z niej wodę.



### RECYKLING

Niektóre wewnętrzne części urządzenia nadają się do ponownego przetworzenia. Należy oddać je do odpowiedniego punktu, aby chronić środowisko.



## 11. DANE TECHNICZNE

Napięcie/Częstotliwość	220-240 V AC/50-60 Hz
Moc	1400 W
Ciśnienie pompy	19 barów
Pojemność zbiornika wody	1,8 l
Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą	250 g
Pojemność pojemnika na fusy	15 porcji
Pojemność zaparzacza	7 - 14 g
Zakres regulacji wylętki	80 - 115 mm
Długość kabla zasilającego	1,5 m
Masa netto	11,5 kg
Wymiary (szer. x głęb. x wys.)	302x450x(H)370 mm









**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen  
The Netherlands

**Tel:** +31 (0)317 681 040

**Fax:** +31 (0)317 681 045

**Email:** [info@hendi.eu](mailto:info@hendi.eu)

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądko  
Poland

**Tel:** +48 61 6587000

**Fax:** +48 61 6587001

**Email:** [info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen  
Austria

**Tel:** +43 (0) 6274 200 10 0

**Fax:** +43 (0) 6274 200 10 20

**Email:** [office@hendi-austria.com](mailto:office@hendi-austria.com)

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4  
Brasov 500407 RO  
Romania

**Tel:** +40 268 320330

**Fax:** +40 268 320335

**Email:** [office@hendi.ro](mailto:office@hendi.ro)

**[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)**

- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Variations et fautes d'impression réservés.
- Producătorul răspunde de drepturile rezervate și de modificările și greșelile de imprimare.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.