

AIVIQ[®]

APPLIANCES

— Aspire Advanced — ESPRESSO MACHINE

USER MANUAL

Model NO: AME-521S



EN - READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING

DK - LÆS ALLE INSTRUKTIONERNE FØR BRUG

SE - LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER

NO - LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK

FR - LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

DE - LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DIE GESAMTE ANLEITUNG

LIST OF CONTENTS

1	LIST OF CONTENTS.....	1
2	INTRODUCTION	3
3	EXPLANATION OF SYMBOLS.....	4
4	SAFETY INSTRUCTIONS	4
5	INTENDED USE	8
6	THE PACKAGE	9
7	TECHNICAL DATA	11
8	PRODUCT PARTS.....	12
9	OPERATIONAL SAFETY.....	15
10	BEFORE THE FIRST USE	16
11	CHOOSE THE RIGHT COFFEE POWDER	17
12	OPERATION INSTRUCTIONS.....	18
13	PROMPTS FOR MALFUNCTIONS	25
14	TROUBLESHOOTING	26
15	TOOLBOX AND CLEANING ACCESSORIES.....	28
16	CLEANING	31
17	BACKFLUSHING GUIDE WITH CLEANING TABLETS.....	32
18	DESCALING	33
19	MAINTENANCE & SERVICE	36
20	STORAGE & TRANSPORT	37
21	DISPOSAL & RECYCLING	37
22	WARRANTY & LIABILITY	39



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

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

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

2. INTRODUCTION

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

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

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

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

We hope you enjoy your purchase!

3. EXPLANATION OF SYMBOLS

Throughout this user manual, the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



DANGER:

Warning for hazardous situations concerning life and property.



WARNING:

Warning for hazardous situations concerning life and property.



CAUTION:

Warning indicates potential material damage.

4. SAFETY INSTRUCTIONS



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

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

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

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

4.1. General Device Safety

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

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

4.2. Persons & Use

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

4.3. Electronics

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

4.4. Power Cord

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

4.5. Heat & Cooling

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

4.6. Water

**WARNING:**

This device is not waterproof.

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

5. INTENDED USE

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

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

**WARNING:**

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

6. THE PACKAGE

6.1. Contents

The following components are included in the scope of delivery:

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



6.2. Unpacking

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

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

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

6.3. Safety During Unpacking

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



WARNING: Plastic bags & foils.

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



WARNING: Strangulation Hazard.

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



WARNING: Sharp points (Cleaning Pin)

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



7. TECHNICAL DATA


NOTE:

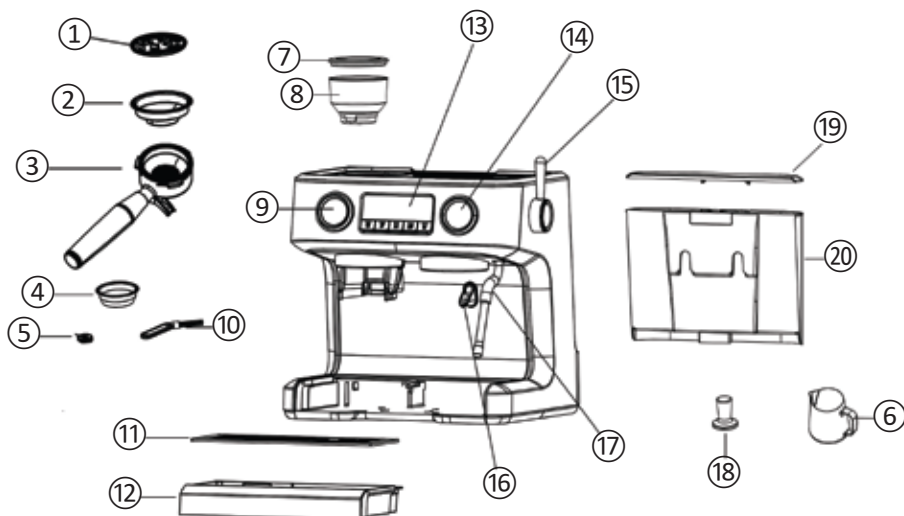
Due to continuing improvements on our product, the technical specifications are subject to change without notice.

Product name	Espresso machine
Model	Aspire Advanced
Model number	AME-521S
Brand	AIVIQ®
Colour	Grey
Material	Stainless steel
Voltage	220 ~ 240V
Frequency	50/60Hz
Power	2520 ~ 3000W
Water tank capacity	2.8L (detachable)
Pressure	20bar
Temperature control	PID (2° accuracy)
Grind settings	30 (adjustable)
Boilers	Dual system
Protection class	I ⊕
Length power cord	1m
Weight	11.4kg
Dimensions (LxWxH)	350x325x410mm
Certifications	CE, RoHS, LFGB

8. PRODUCT PARTS

8.1. The Espresso Machine

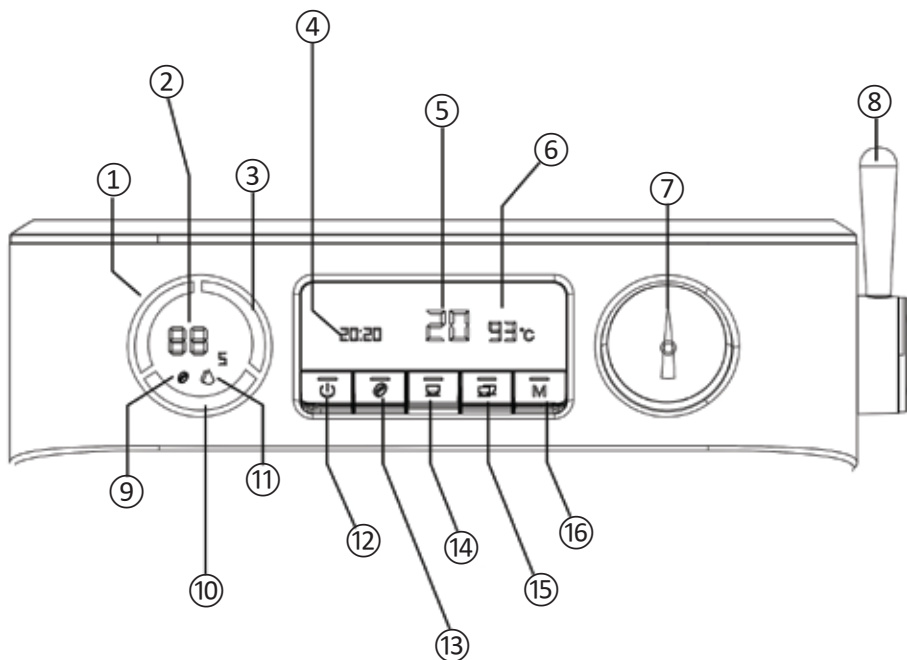
The following components are included in the scope of delivery:



- ① Backflushing Disc
- ② Single-wall Single-cup Filter
- ③ Pressurized Portafilter
- ④ Single-wall Double-cup Filter
- ⑤ Cleaning Pin
- ⑥ Milk Cup
- ⑦ Bean Box Lid
- ⑧ Bean Box
- ⑨ Time Display
- ⑩ Cleaning Brush

- ⑪ Drip Plate
- ⑫ Drip Tray
- ⑬ Display
- ⑭ Pressure Gauge
- ⑮ Steam/Hot Water Knob
- ⑯ Hot water outlet
- ⑰ Steam Tube
- ⑱ Coffee Tamper
- ⑲ Water Tank Lid
- ⑳ Water Tank

8.2. The Control Panel

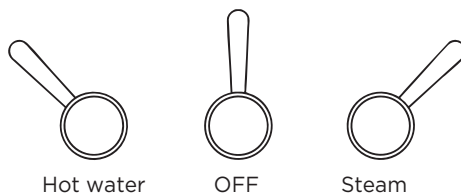


- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| ① Steam Indicator | ⑨ Grind Icon |
| ② Grinding time indicator | ⑩ Grind Indicator |
| ③ Coffee indicator | ⑪ Hot Water Indicator |
| ④ Time | ⑫ Power Button |
| ⑤ Brewing time | ⑬ Grind Button |
| ⑥ Temperature | ⑭ Single Cup Button |
| ⑦ Pressure Gauge | ⑮ Double Cup Button |
| ⑧ Steam/Hot Water Knob | ⑯ Manual Button |

8.3. The Control Panel Functions

	Power Button: Turns the espresso machine on or off.
	Grind Button: Press the Grind Button to activate the grinding function. A beep will sound when grinding is complete.
	Single-cup Button: - Short press to brew a single cup of coffee. - Long press to enter the Single-cup parameter setting mode.
	Double-cup Button: - Short press to brew a double cup of coffee. - Long press to enter the double-cup parameter setting mode.
	Manual Button: - Short press to brew coffee manually. - Long press to enter the time setting mode.
BEEP	A beep will sound when the current operation is complete.

8.4. The Steam/Hot Water Knob



9. OPERATIONAL SAFETY



WARNINGS:

1. Pressure

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

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

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

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

2.2. High Temperature

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

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



STEAM



HOT

10. BEFORE THE FIRST USE

10.1. Cleaning the Detachable Parts

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

A. Manufacturing residues:

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

B. Maintaining hygiene:

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

C. Odour Removal:

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

D. Packaging Materials:

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

10.2. Initial Setup & Cleaning

1. Fill the Water Tank with clean water. Ensure the water level does not exceed the MAX mark.
2. Align the pressurized funnel with the funnel bracket (do not add coffee powder at this stage). Insert a Single-cup or Double-cup Filter as needed, and then rotate the funnel counterclockwise to lock it securely.
3. Connect the espresso machine to a power source, press the Power Button <<  >>, and allow the espresso machine to enter preheating mode. Once preheating is complete, the espresso machine will switch to standby mode.
4. Turn the Knob to the <<Steam>> position to release some steam. Ensure the steam wand is directed toward the Drip Tray or use a cup to collect hot water.
5. Press the Double-cup Button <<  >>, Single-cup Button <<  >>, and Manual Button <<  >> to clean the internal piping of the espresso machine. Use a cup to collect the water and prevent burns.
6. Once the water stops dispensing, empty the Drip Tray or cup.

11. CHOOSE THE RIGHT COFFEE POWDER

11.1. Coffee Powder

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

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

11.2. Grind

**NOTE:**

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

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

**NOTE:**

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

12. OPERATION INSTRUCTIONS



WARNING:

Be careful when using the steam function, as high-temperature steam is produced. This may cause burns if handled improperly.

- **Optimizing the Frothing Effect:**
 - First, activate the steam function for 3-5 seconds.
 - Turn the Steam/Hot Water Knob to the OFF position.
 - Insert the steam wand into the milk.
 - Turn the Steam/Hot Water Knob to the steam position to begin frothing.
- After finishing, always turn the Steam/Hot Water Knob back to the OFF position.
- **Simultaneous Steam and Coffee Functions:**
 - The steam and coffee functions can operate at the same time.
 - Be cautious when selecting functions to prevent accidental burns due to misuse.
- **Filters:**
 - The espresso machine includes two single-wall filters and two double-wall filters.
 - Single-wall filters are for fine ground coffee.
 - Double-wall filters are for coarse-ground coffee.
- **Preheating Recommendation:**
 - It is recommended to preheat the Portafilter, filters, and cups before brewing to prevent the coffee's flavour from being affected by cold containers.
 - Follow these steps:
 1. Insert the filter into the Portafilter.
 2. Attach the Portafilter (with the filter inside) to the Portafilter Bracket.
 3. Place the cup in position.
 4. Press the Single-cup Button <<  >> or Double-cup Button <<  >> to start the brewing process.
 5. Once the Espresso machine stops, you can begin brewing coffee.
- **Sleep Mode:**
 - If the espresso machine remains in standby mode for 30 minutes without any operation, it will automatically enter sleep mode.
 - To wake the Espresso machine and return to preheating mode, press any button and rotate the Knob.

12.1. Grind Coffee Beans

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

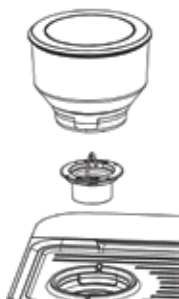


Fig. 1:
Install the Cutter Head and tighten it clockwise. Then, install the Bean Box and secure it as shown in Fig. 2.

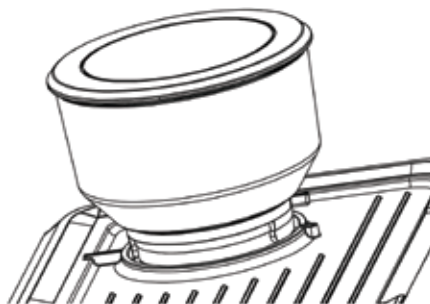


Fig. 2:
Align the Bean Box with the red marking. Press down, rotate clockwise, and secure it into the machine.

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

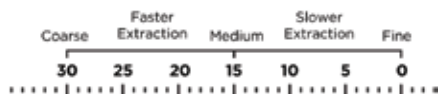


Fig. 3:
The coffee grind size ranges from 0 to 30, with lower numbers for finer coffee and higher numbers for coarser coffee.



Fig. 4:

3. After all the required parts are properly installed and the Grind Icon <<☉>> turns off, the grinder is ready for normal use.

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



Fig. 5:

6. In standby mode, press the Grind Button << ☪ >>. Only the Power Button << ⏻ >> and Grind Button << ☪ >> indicators will light up solidly, along with the Grind Indicator and Grind Icon on the display. The grinding time will then start counting down.
7. The default grinding time is approximately 14 seconds. When the set grinding time is reached, two beeps will sound, and the espresso machine will return to standby mode.
8. The grinder will produce about 13g of coffee powder with grind settings between 5-10, which typically provides a good coffee extraction (parameters may need slight adjustments based on the roast level and freshness of the coffee beans).
9. Remove the Portafilter, tap it on the countertop, and add the coffee powder to the filter.
10. Use the Coffee Tamper to apply a force of about 12.5kg to compact the coffee powder.

12.2. Brew Coffee/Hot water/Steam

1. Fill the Water Tank with clean water, ensuring that the water level does not exceed the MAX position.
2. Make sure the Steam/Hot Water Knob is in the <<OFF>> position. Connect the espresso machine to a power source and press the Power Button << ⏻ >>. The espresso machine will enter preheating mode, as described below:

Preheating:

Press the Power Button <<  >> once to enter preheating mode. The Power Button indicator <<  >> will flash, and the Steam and Coffee indicators on the display will illuminate in a breathing light pattern. The Steam/Hot Water Knob must remain in the <<OFF>> position during preheating; otherwise, the Power Button indicator <<  >> will flash rapidly.

Standby Mode:

The espresso machine will enter standby mode after preheating is complete. At this point, all indicators will illuminate solidly. The Steam and Coffee indicators on the display will also illuminate solidly if the Bean Box is correctly installed, indicating that the espresso machine is ready for use.

Brewing a Single Cup of Coffee:

In standby mode, insert the Single-cup Filter into the Portafilter. Add approximately 13 grams of coffee powder, and then use the Coffee Tamper to apply a force of about 12.5 kg to compact the coffee. Align the Portafilter with the Portafilter Bracket and turn it counter-clockwise to lock it in place.

Place a coffee cup on the Drip Plate and press the Single-cup Button <<  >>. The indicators for the Single-cup Button <<  >>, Power Button <<  >>, and Grind Button <<  >> will illuminate solidly, along with the Coffee indicator on the display. The espresso machine will then start brewing a single cup of coffee.

Once the preset coffee dose (approximately 30ml) is reached, the espresso machine will automatically stop and return to standby mode. Two beeps will sound to indicate that the Single-cup coffee function has finished.

Brewing a Double Cup of Coffee:

In standby mode, insert the Double-cup Filter into the Portafilter. Add approximately 19 grams of coffee powder, and then use the Coffee Tamper to apply a force of about 12.5 kg to compact the coffee. Align the Portafilter with the Portafilter Bracket and turn it counter-clockwise to lock it in place.

Place a coffee cup on the Drip Plate and press the Double-cup Button <<  >>. The indicators for the Double-cup Button <<  >>, Power Button <<  >>, and Grind Button <<  >> will illuminate solidly, along with the Coffee indicator on the display. The espresso machine will then start brewing a double cup of coffee.

Once the preset coffee dose (approximately 60ml) is reached, the espresso machine will automatically stop and return to standby mode. Two beeps will sound to indicate that the Double-cup coffee function has finished.

Brewing Coffee Manually:

In standby mode, insert either the Single-cup or Double-cup Filter into the Portafilter. Add approximately 13 grams (for a single cup) or 19 grams (for a double cup) of coffee powder. Use the Coffee Tamper to apply a force of about 12.5 kg to compact the coffee. Align the Portafilter with the Portafilter Bracket and turn it counterclockwise to lock it in place.

Place a coffee cup on the Drip Plate and press the Manual Button <<  >>. The indicators for the Manual Button <<  >>, Power Button <<  >>, and Grind Button <<  >> will illuminate solidly, along with the Coffee indicator on the display. The espresso machine will then start brewing coffee.

When the desired coffee dose is reached, press the Manual Button <<  >> again to stop the brewing process. The espresso machine will then return to standby mode.

Hot Water Function:

In standby mode, turn the Steam/Hot Water Knob to the Hot Water position. The hot water outlet will start dispensing hot water, and the Hot Water Indicator on the display will illuminate solidly. The default dispensing volume ranges between 170 ml and 220 ml. To stop the hot water function, turn the Steam/Hot Water Knob to the OFF position. The espresso machine will then return to standby mode.

Steam Function:

In standby mode, turn the Steam/Hot Water Knob to the Steam position. The steam outlet will begin dispensing steam, and the Steam Indicator on the display will illuminate solidly. The espresso machine will continue dispensing steam for approximately 5 minutes.

12.3. Customized Settings

You can customize the extraction temperature for Single-cup and double-cup coffee, as well as the pre-brew water amount, pre-brew time, extraction water amount, and grinding time. Follow the steps below to adjust these settings:

1. Press and hold the Single-cup Button <<☞>> or Double-cup Button <<☞>>. A beep will sound, and the indicator for the selected button will start flashing. The Power Button <<⏻>> and Grind Button <<⚙>> indicators will illuminate solidly, while the extraction temperature in the centre of the display will flash.

To adjust the temperature:

- Press the Single-cup Button <<☞>> to increase the temperature by 1°C.
- Press the Double-cup Button <<☞>> to decrease the temperature by 1°C.

The adjustable extraction temperature range is 88°C to 96°C.

2. Press the Manual Button <<Ⓜ>> to confirm the selection and proceed to the next step: setting the pre-brew water amount. At this point, the extraction temperature display will turn off, and the pre-brew water amount will start flashing.

To adjust the water amount:

- Press the Single-cup Button <<☞>> to increase the water amount by 1ml.
- Press the Double-cup Button <<☞>> to decrease the water amount by 1ml.

The default pre-brew water amounts are:

- Single-cup: 10ml
- Double-cup: 20ml

The adjustable pre-brew water range is 10 ml to 80 ml.

3. Press the Manual Button <<Ⓜ>> to confirm the selection and proceed to the next step: setting the pre-brew time. At this point, the pre-brew water amount display will turn off, and the pre-brew time will start flashing.

To adjust the pre-brew time:

- Press the Single-cup Button <<☞>> to increase the pre-brew time by 1 second.
- Press the Double-cup Button <<☞>> to decrease the pre-brew time by 1 second.

The default pre-brew times are:

- Single-cup: 2 seconds
- Double-cup: 3 seconds

The adjustable pre-brew time range is 1 to 10 seconds.

4. Press the Manual Button <<  >> to confirm the selection and proceed to the next step: setting the extraction water amount. At this point, the pre-brew time display will turn off, and the extraction water amount will start flashing.

To adjust the water amount:

- Press the Single-cup Button <<  >> to increase the water amount by 1 ml.
- Press the Double-cup Button <<  >> to decrease the water amount by 1 ml.

The default extraction water amounts are:

- Single-cup: 50ml
- Double-cup: 88ml

The adjustable extraction water amount range is 10ml to 200ml.

5. Press the Grind Button <<  >> to return to the previous setting step.

6. Press the Manual Button <<  >> to save the current setting and switch the espresso machine to standby mode.

7. Press and hold the Grind Button <<  >> until the time display starts flashing.

To adjust the time:

- Press the Single-cup Button <<  >> to increase the time by 1 second.
- Press the Double-cup Button <<  >> to decrease the time by 1 second.

The default time is 14 seconds.

The adjustable time range is 1 to 60 seconds.

8. After completing the setting, press the Manual Button <<  >> to save the current time. The espresso machine will then switch to standby mode.

12.4. Factory Reset

In standby mode, press and hold the Grind Button <<  >>, the Single-cup Button <<  >>, and the Manual Button <<  >> at the same time. The indicators of all buttons will flash three times, and three beeps will sound. Then, release the buttons. The settings will be restored to factory defaults, and the espresso machine will return to standby mode.

12.5. Set the Local Time

In standby mode, press the Manual Button <<  >> to make the time display start flashing. First, adjust the hour, then adjust the minutes using the Single-cup Button <<  >> to increase and the Double-cup Button <<  >> to decrease the value. Finally, press the Manual Button <<  >> to confirm.

13. PROMPTS FOR MALFUNCTIONS

1. If the Bean Box is not installed, the Grind Button << ☪ >> indicator will turn off, and the Grind Indicator on the display will start flashing.
2. If the grinder has been running continuously for 3 minutes and the rest time is less than 6 minutes, the grinding function will be temporarily disabled by the system. It can only be reactivated once the rest time reaches 6 minutes.
3. If the Bean Box is removed while the grinding function is active, the espresso machine will issue a warning: the Grind Button << ☪ >> indicator will flash rapidly, and three beeps will sound. If no action is taken within 1 minute, the espresso machine will enter standby mode. The Bean Box indicator will remain off, while the Grind Indicator on the display will continue flashing.
4. If the Pressure Gauge remains at 18-20bar for 4-5 consecutive seconds during brewing, the overpressure protection mechanism will activate. All button indicators will flash rapidly, and five beeps will sound. You can press any button to turn off the indicators and switch the espresso machine to standby mode. If no operation is performed within 1 minute, the espresso machine will automatically enter standby mode.
5. If the Water Tank runs out of water during brewing or hot water dispensing, all button indicators will flash rapidly, and five beeps will sound. You can press any button to turn off the indicators and switch the espresso machine to standby mode. If no operation is performed within 1 minute, the espresso machine will automatically enter standby mode.
6. If the Steam/Hot Water Knob is not turned to the OFF position during preheating, the Power Button indicator << ⏻ >> will flash rapidly, and all other functions will be disabled.
7. If the Steam/Hot Water Knob is not turned to the OFF position after dispensing the preset water amount, the Power Button indicator << ⏻ >> will flash rapidly, and all functions except the Grind function will be disabled.
8. The descaling function will activate once the accumulated water usage reaches 30L. At that time, the coffee, steam, and grind Indicators will flash. You can press and hold the Power Button << ⏻ >> to dismiss the prompt. If descaling is not performed, unplug the espresso machine and power it on again. The descaling prompt will reappear.

14. TROUBLESHOOTING

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



WARNING:

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

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

The coffee lacks crema.	The coffee beans are damp, or the coffee grind is too coarse.	Use fresh coffee beans and a moderate grind size for optimal coffee quality.
No steam is produced.	The machine was not preheated before using the steam function.	The machine can only produce steam after being preheated in steam mode.
	The steam outlet is blocked.	The machine may need descaling, and the steam outlet should be cleaned using a cleaning needle.

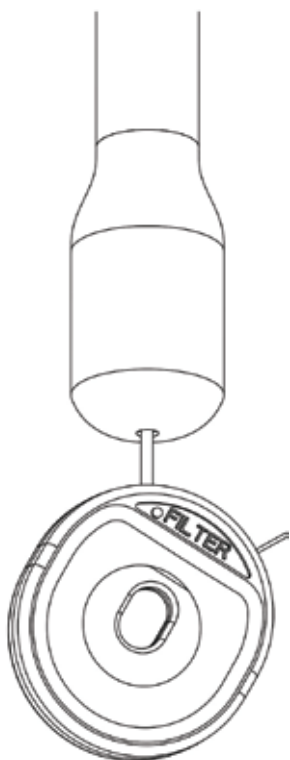
15. TOOLBOX AND CLEANING ACCESSORIES

The espresso machine is equipped with a toolbox for storing the Cleaning Pin and Cleaning Brush. The Single-cup Filter and Double-cup Filter can also be stored in the toolbox. The toolbox is located at the lower left part of the espresso machine and becomes visible when the Drip Tray is removed.

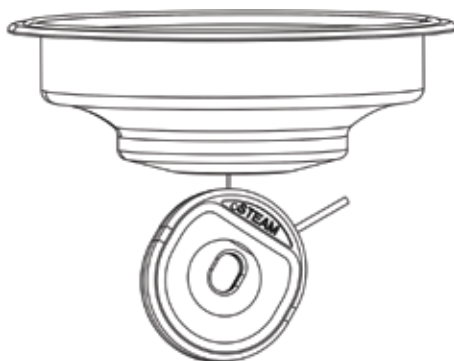
15.1. Cleaning Pin

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

Clean the steam tube

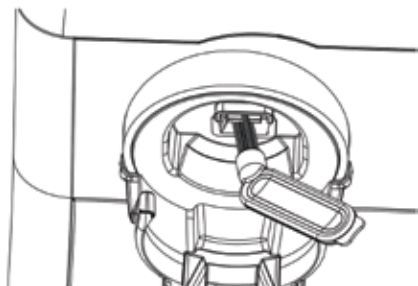


Clean the filter



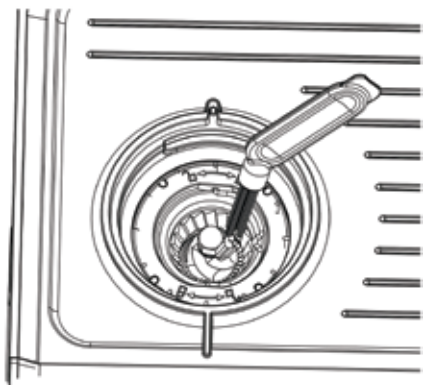
15.2. Cleaning Brush

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



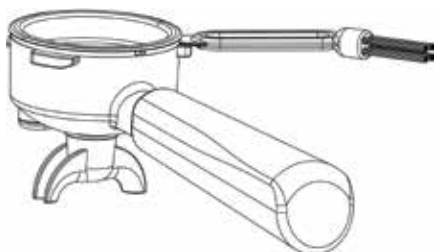
Anti-Static Device and Coffee Powder Outlet:

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



Grinder Chamber and Powder Channel:

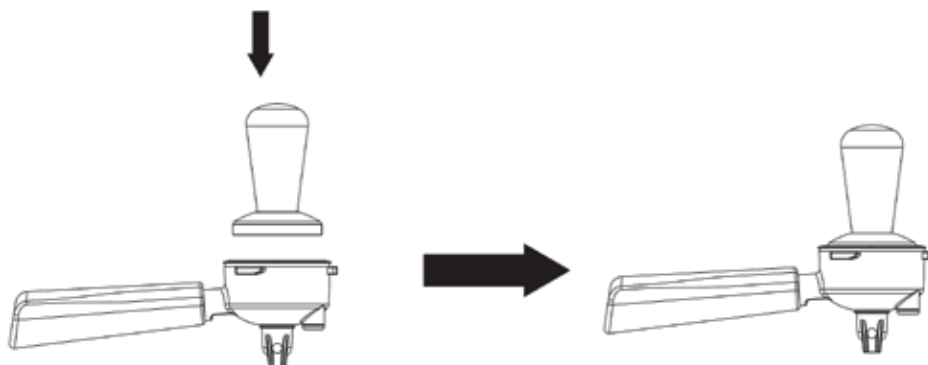
Clean the grinder chamber and the powder channel using the included Cleaning Brush.



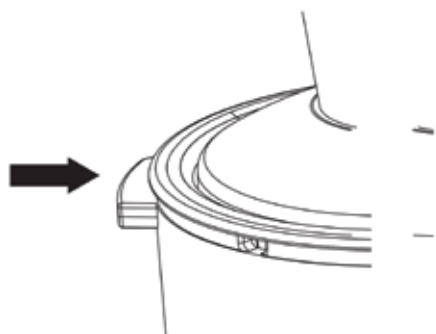
Portafilter filter:

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

15.3. Tamper



Tamp the coffee powder downwards.



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

16. CLEANING

**WARNING:**

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

16.1. General Cleaning Guidelines

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

16.2. After Each Use

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

17. BACKFLUSHING GUIDE WITH CLEANING TABLETS

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

Equipment Needed:

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

Step-by-Step Backflushing Procedure:

1. Preparation:

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

2. Portafilter Setup:

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

3. Cleaning Tablet:

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

4. Portafilter Attachment:

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

5. Backflushing Process:

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

6. Portafilter Rinse:

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

7. Final Group Head Flush:

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

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

We recommend performing this process every 14 days.

18. DESCALING

18.1. Descaling Preparation

This product features a descaling prompt function and a descaling program. The user should assist during the descaling process. Please ensure the following conditions are met before activating the descaling program:

1. The Water Tank must be filled with at least 1L of water.
2. Empty the Drip Tray and reinstall it properly.
3. Connect the espresso machine to a power source and let it enter the standby mode.
4. Insert the Double-cup Filter into the Portafilter.
5. Attach the Portafilter to the Portafilter Bracket.
6. The espresso machine will exit cleaning mode if the Power Button <<  >> is pressed at any time.
7. If the descaling process is not activated within 1 minute, the espresso machine will exit the descaling cycle and return to standby mode.

18.2. Descaling Agents

**NOTE:**

It is recommended to perform descaling every month.

The following descaling agents can be used:

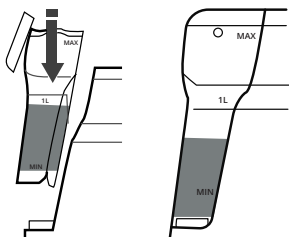
- Descaling tablets for coffee machines
- Liquid descaler

18.3. Descaling Steps

Please complete the following preparation steps before activating the descaling program, whether prompted by the espresso machine or started manually by the user.

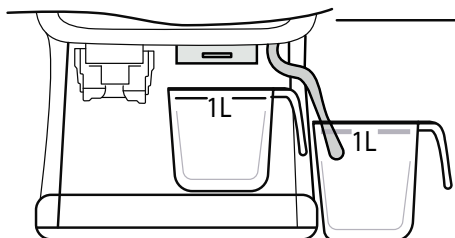
This product features a descaling prompt function and a descaling program. The user should assist during the descaling process. Please ensure the following conditions are met before activating the descaling program:

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



Place a Container

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



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

- A. The descaling function will be activated when the system detects that the espresso machine's flow rate has reached 30L.
- B. In standby mode, press and hold the Double-cup Button << ☕ >> and the Manual Button << M >> simultaneously to activate the descaling program.
- C. The Power Button indicator << ⏻ >> will remain solid, the Single-cup Button << ☕ >> will flash, and the indicators of all other functions will turn off. This confirms that the descaling program has been activated.

Step 1: Start the Cleaning Operation

1. Turn the Steam/Hot Water Knob to the steam position.
2. The Steam Indicator and coffee indicator on the display will illuminate solidly, and the characters in the middle of the display will move segment by segment.
3. The water pump will start working, and hot water will begin dispensing from the brewing head and steam tube.
4. When the brewing head and steam tube stop releasing steam, the Double-cup Button <<  >> indicator will flash quickly. This indicates that this step is complete.

Step 2: Repeat the Cleaning Operation

1. Turn the Steam/Hot Water Knob to the hot water position.
2. The Hot Water Indicator on the display will illuminate solidly.
3. The water pump will start working, and hot water will begin dispensing from the hot water outlet.
4. When the hot water outlet stops dispensing, the descaling process is complete.

Step 3: Completion of the First Descaling Cycle

1. The icons on the left side of the display will illuminate solidly, and the Power Button indicator <<  >> will flash quickly.
2. This indicates that the espresso machine has completed this step.
3. Turn the Steam/Hot Water Knob to the OFF position. All button indicators will illuminate.
4. The machine will return to standby mode.

Step 4: Repeat Steps 1, 2, and 3

1. Clean the steam tube, hot water outlet, and brewing head with fresh water.
2. Remove any remaining descaling solution.
3. Rinse the Water Tank thoroughly and refill it with fresh water.
4. Empty the Water Tank. The descaling cycle is now complete.

19. MAINTENANCE & SERVICE

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



WARNINGS:

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

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

20. STORAGE & TRANSPORT

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

21. DISPOSAL & RECYCLING

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

21.1. Product Disposal



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

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

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

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

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

21.2. Packing Material Disposal



Follow the notes and markings on the packaging.

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

22. WARRANTY & LIABILITY

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

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

This warranty does not cover:

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

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

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

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



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk

AIVIQ[®]
APPLIANCES

— **Aspire Advanced** —
ESPRESSOMASKIN

ANVÄNDARHANDBOK

Modell NO: AME-521S



SE - LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1	INNEHÅLLSFÖRTECKNING	1
2	INTRODUKTION	3
3	FÖRKLARING AV SYMBOLER.....	4
4	SÄKERHETSANVISNINGAR	4
5	TILLÄMPAD ANVÄNDNING.....	8
6	FÖRPACKNINGEN.....	9
7	TEKNISKA DATA	11
8	PRODUKTDELAR.....	12
9	SÄKERHET VID ANVÄNDNING	15
10	FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN	16
11	VÄLJ RÄTT KAFFEGRÖD	17
12	ANVÄNDNINGSANVISNINGAR.....	18
13	UPPMANINGAR VID FUNKTIONSFEL.....	25
14	FELSÖKNING	26
15	VERKTYGSLÅDA OCH RENGÖRINGSTILLBEHÖR	28
16	RENGÖRING	31
17	BACKSPOLNINGSGUIDE MED RENGÖRINGSTABLETTER	32
18	AVKALKNING.....	33
19	UNDERHÅLL & SERVICE.....	36
20	FÖRVARING & TRANSPORT.....	37
21	AVFALLSHANTERING & ÅTERVINNING	37
22	GARANTI & ANSVAR.....	39



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

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

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

2. INTRODUKTION

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

Vår produkt uppfyller följande lagstadgade nationella och europeiska krav:

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

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

Vi hoppas att du njuter av ditt köp!

3. FÖRKLARING AV SYMBOLER

I hela denna användarmanual används följande symboler:



Viktig information eller användbara tips om användning.



FARA:

Varning för farliga situationer som rör liv och egendom.



VARNING:

Varning för farliga situationer som rör liv och egendom.



VARNING:

Varningen indikerar potentiell materiell skada.

4. SÄKERHETSINSTRUKTIONER



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

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

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

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

4.1. Allmän Enhetssäkerhet

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

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

4.2. Personer & Användning

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

4.3. Elektronik

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

4.4. Strömsladd

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

4.5. Värme & Kylning

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

4.6. Vatten

**WARNING:**

Denna enhet är inte vattentät.

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

5. AVSIKTEN MED ANVÄNDNING

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

AIVIQ® espressomaskin används både i hemmet och kommersiella miljöer.

**WARNING:**

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

6. FÖRPACKNINGEN

6.1. Innehåll

Följande komponenter ingår i leveransen:

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



6.2. Uppackning

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

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

Ta bort allt förpackningsmaterial och klistermärken eller etiketter innan användning.

6.3. Säkerhet under uppackning

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



WARNING: Plastpåsar & folie.

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



WARNING: Risk för strypning.

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



WARNING: Skarpa punkter (Rengöringsnål)

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



7. TEKNISKA DATA


OBS!

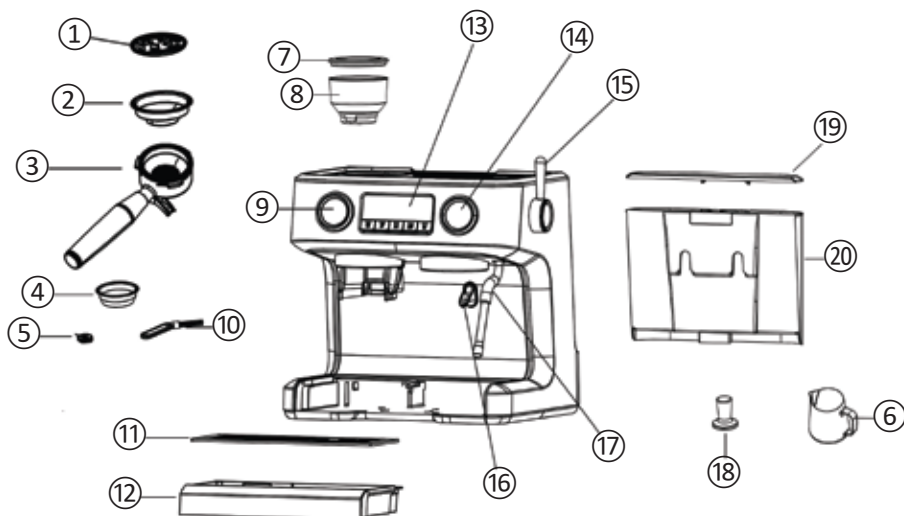
På grund av kontinuerliga förbättringar av vår produkt, kan de tekniska specifikationerna ändras utan förvarning.

Produktnamn	Espressomaskin
Modell	Aspire Advanced
Modellnummer	AME-521S
Märke	AIVIQ®
Färg	Grå
Material	Rostfritt stål
Spänning	220 ~ 240V
Frekvens	50/60Hz
Effekt	2520 ~ 3000W
Vattenbehållarens kapacitet	2,8 L (avtagbar)
Tryck	20bar
Temperaturkontroll	PID (2° noggrannhet)
Malningsinställningar	30 (justerbar)
Kokare	Dubbelt system
Skyddsklass	I ⊕
Strömladdens längd	1m
Vikt	11.4kg
Dimensioner (LxWxH)	350x325x410mm
Certifieringar	CE, RoHS, LFGB

8. PRODUKTDIALOGER

8.1. Espressomaskinen

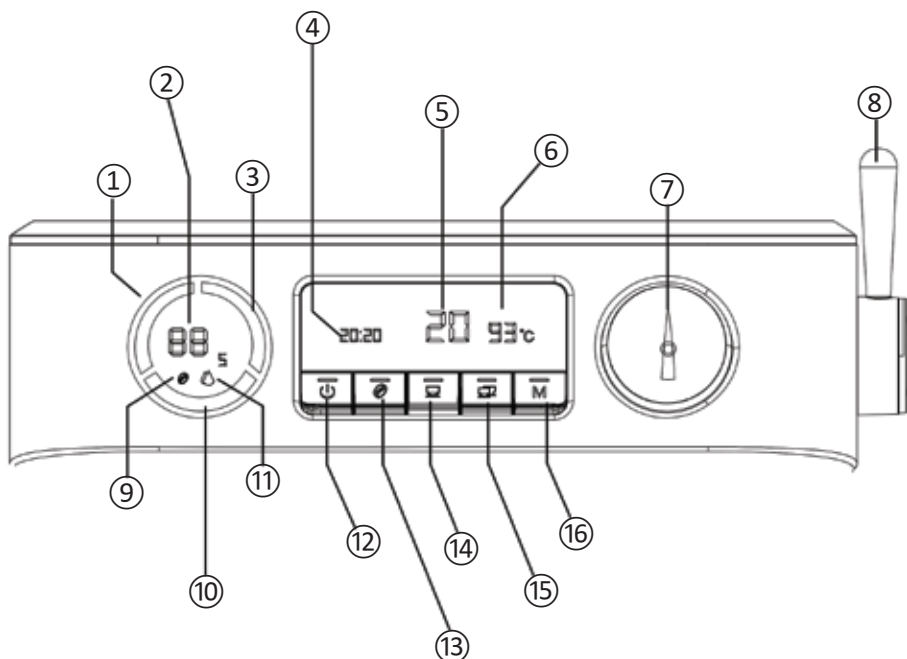
Följande komponenter ingår i leveransen:



- ① Backflushskiva
- ② Singelväggsingelkoppfilter
- ③ Tryckportafilter
- ④ Singelväggs dubbelkoppfilter
- ⑤ Rengöringsnål
- ⑥ Mjölkkopp
- ⑦ Lock till bönlådan
- ⑧ Bönlåda
- ⑨ Tidsdisplay
- ⑩ Rengöringsborste

- ⑪ Droppskål
- ⑫ Droppbricka
- ⑬ Display
- ⑭ Tryckmätare
- ⑮ Ånga/Varmvattenknopp
- ⑯ Varmvattenutlopp
- ⑰ Ångrör
- ⑱ Kaffetampare
- ⑲ Vattenbehållarens lock
- ⑳ Vattenbehållare

8.2. Kontrollpanelen



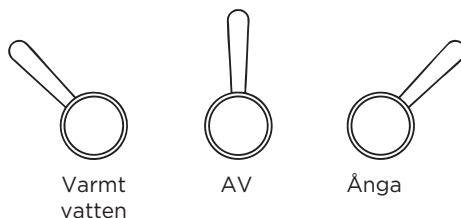
- ① Ångindikator
- ② Malningstidindikator
- ③ Kaffindikator
- ④ Tid
- ⑤ Bryggtid
- ⑥ Temperatur
- ⑦ Tryckmätare
- ⑧ Ånga/Varmvattenknopp

- ⑨ Malningsikon
- ⑩ Malningsindikator
- ⑪ Varmvattenindikator
- ⑫ Strömbrytare
- ⑬ Malningsknapp
- ⑭ Singelkopsknapp
- ⑮ Dubbelkopsknapp
- ⑯ Manuell knapp

8.3. Kontrollpanelens funktioner

	Strömbrytare: Slår på eller av espressomaskinen.
	Malningsknapp: Tryck på malningsknappen för att aktivera malningsfunktionen. Ett pip kommer att låta när malningen är klar.
	Singelkopsknapp: - Kort tryck för att brygga en singelkopp kaffe. - Håll inne för att gå in i inställningsläget för singelkoppsparameter.
	Dubbelkopsknapp: - Kort tryck för att brygga en dubbel kopp kaffe. - Håll inne för att gå in i inställningsläget för dubbelkoppsparameter.
	Manuell knapp: - Kort tryck för att brygga kaffe manuellt. - Håll inne för att gå in i tidsinställningsläget.
BEEP	Ett pip kommer att låta när den aktuella operationen är klar.

8.4. Ånga/Varmvattenknoppen



9. OPERATIV SÄKERHET



VARNINGAR:

1. Tryck

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

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

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

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

2.2. Hög temperatur

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

Rör aldrig ångröret direkt med dina händer eller någon annan kroppsdel. Justera alltid ångröret genom att hålla i silikonslidan runt det.



ÅNGA



VARM

10. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

10.1. Rengöring av avtagbara delar

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

A. Tillverkningsrester:

Din enhet kan innehålla rester som oljor, smörjmedel, damm eller andra ämnen som användes under tillverkningen. Att tvätta delarna hjälper till att ta bort dessa rester, så att du inte konsumerar eller kommer i kontakt med potentiellt skadliga ämnen.

B. Upprätthålla hygien:

Att tvätta innan användning hjälper till att bibehålla hygienstandards. Att tvätta delarna minskar risken för att smuts, bakterier eller virus på enhetens yta ska kontaminera maten.

C. Borttagning av lukt:

Din nya enhet kan ha en märkbar lukt efter uppackning. Att tvätta delarna kan hjälpa till att eliminera obehagliga lukter.

D. Förpackningsmaterial:

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

10.2. Initial setup och rengöring

1. Fyll vattenbehållaren med rent vatten. Se till att vattennivån inte överstiger MAX-markeringen.
2. Justera den trycksatta trattformen med trattformens hållare (lägg inte till kaffepulver vid detta stadium). Sätt in ett singel- eller dubbelkoppsfilter vid behov, och vrid sedan trattformen moturs för att låsa den på plats.
3. Anslut espressomaskinen till ett strömkälla, tryck på strömbrytaren <<  >> och låt espressomaskinen gå in i förvärmningsläge. När förvärmningen är klar, går espressomaskinen till standby-läge.
4. Vrid knappen till <<Steam>> för att släppa ut ånga. Se till att ångröret är riktat mot droppbrickan eller använd en kopp för att samla upp hett vatten.
5. Tryck på dubbelkoppsknappen <<  >>, singelkoppsknappen <<  >>, och manuell knapp <<  >> för att rengöra den interna rören i espressomaskinen. Använd en kopp för att samla upp vattnet och förhindra brännskador.
6. När vattnet slutar spruta ut, töm droppbrickan eller koppen.

11. VÄLJ RÄTT KAFFEPULVER

11.1. Kaffepulver

För bästa espresso, använd nymalda, mörkrostade kaffeböner. Franskrost eller espresso-rost rekommenderas.

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

11.2. Malning

**OBS!**

Malning är ett avgörande steg i espressobrygningsprocessen och kräver övning.

- Den ideala malningen bör ha en struktur liknande salt.
 - För fin: Kaffet kan flöda intermittenterande eller misslyckas med att bryggas ordentligt.
 - För grov: Vattnet passerar för snabbt, vilket försvagar aromen och smaken.
- Du kan justera malningsstorleken med hjälp av kvarninställningarna. Den ideala inställningen beror på typen och kvaliteten på kaffebönorna, så justeringar kan vara nödvändiga för bästa resultat.
- För nyrostat kaffe (inom 1 månad) ställ in malningen mellan 5-10.
 - Dubbelkopps malningsknapp producerar ungefär 19g malet kaffe.
 - Singelkopps malningsknapp producerar ungefär 13g malet kaffe.
- För att bibehålla bästa malningsprestanda och kaffets smak, överfyll inte bönbehållaren, eftersom överskott av böner kan absorbera fukt och påverka malningsprocessen.

**OBS!**

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

12. BRUKSANVISNINGAR



VARNING:

Var försiktig när du använder ångfunktionen, eftersom högtemperaturånga produceras. Detta kan orsaka brännskador om det hanteras felaktigt.

- **Optimera skumningseffekten:**
 - Aktivera först ångfunktionen i 3-5 sekunder.
 - Vrid ånga/varmvatten-knappen till AV-läge.
 - Sätt in ångröret i mjölken.
 - Vrid ånga/varmvatten-knappen till ångläge för att börja skumma.
- Efter att ha avslutat, vrid alltid ånga/varmvatten-knappen tillbaka till AV-läge.
- Samtidig användning av ånga och kaffe:
 - Ånga och kaffe funktioner kan användas samtidigt.
 - Var försiktig när du väljer funktioner för att undvika oavsiktliga brännskador på grund av felaktig användning.
- **Filter:**
 - Espressomaskinen inkluderar två singelväggsfilter och två dubbelväggsfilter.
 - Singelväggsfilter är för fint malet kaffe.
 - Dubbelväggsfilter är för grovmalet kaffe.
- **Förvärmningsrekommendation:**
 - Det rekommenderas att förvärma portafiltret, filtren och kopporna innan bryggning för att förhindra att kaffets smak påverkas av kalla behållare.
 - Följ dessa steg:
 1. Sätt in filtret i portafiltret.
 2. Fäst portafiltret (med filtret i) på portafilterhållaren.
 3. Placera koppen på plats.
 4. Tryck på singelkoppsknappen <<☞>> eller dubbelkoppsknappen <<☞☞>> för att starta bryggprocessen.
 5. När espressomaskinen stannar kan du börja brygga kaffe.
- **Sömläge:**
 - Om espressomaskinen är i standby-läge i 30 minuter utan någon åtgärd kommer den automatiskt att gå in i sömläge.
 - För att väcka espressomaskinen och återgå till förvärmningsläge, tryck på vilken knapp som helst och vrid knappen.

12.1. Mal kaffeböror

1. Innan du aktiverar malningsfunktionen, säkerställ att alla nödvändiga delar är korrekt installerade, enligt Fig. 1 och Fig. 2.

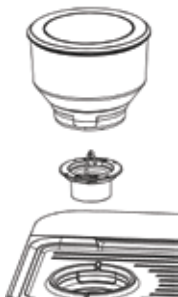


Fig. 1:

Installera skärhuvudet och dra åt det medurs. Installera sedan bönlådan och lås den som visat i Fig. 2.

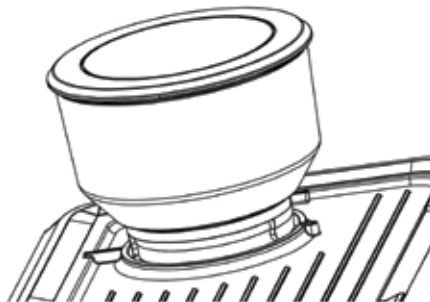


Fig. 2:

Justera bönlådan med den röda markeringen. Tryck ner, vrid medurs och lås fast den i maskinen.

2. Bönlådan har markeringar för kaffets grovhet (se Fig. 3). För att justera malningsinställningen, säkerställ att din önskade inställning på bönlådan är i linje med markeringen på ovensidan (som visas i Fig. 4).

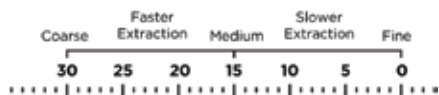


Fig. 3:

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



Fig. 4:

3. När alla nödvändiga delar är korrekt installerade och malningsikonen << ☉ >> släcks, är kvarnen redo för normal användning.

4. Tillsätt en lämplig mängd kaffebönor i bönlådan. För att undvika att bönorna blir blöta och påverkar malningsprocessen och den slutliga kaffesmaken, fyll inte bönlådan för mycket.

5. Som visas i Fig. 5, placera portafiltret i pulvermottagarens hållare.



Fig. 5:

6. I standby-läge, tryck på malningsknappen << ☉ >>. Endast strömbrytaren << ⏻ >> och malningsknappen << ☉ >> indikatorerna kommer att lysa konstant, tillsammans med malningsindikatorn och malningsikonen på displayen. Malningstiden börjar sedan räkna ner.

7. Den förinställda malningstiden är cirka 14 sekunder. När den inställda malningstiden har nåtts kommer två pip att låta, och espressomaskinen kommer att återgå till standby-läge.

8. Kvarnen kommer att producera cirka 13g kaffepulver med malningsinställningar mellan 5-10, vilket vanligtvis ger en bra kaffeextraktion (parametrarna kan behöva justeras något beroende på rostningsnivån och färskheten på kaffebönorna).

9. Ta bort portafiltret, knacka det på bänken och tillsätt kaffepulvret i filtret.

10. Använd kaffetampare för att applicera ett tryck på cirka 12,5 kg för att komprimera kaffepulvret.

12.2. Brygg kaffe/varmvatten/ång

1. Fyll vattenbehållaren med rent vatten och säkerställ att vattennivån inte överskrider MAX-positionen.
2. Se till att ånga/varmvatten-knappen är i <<OFF>> position. Anslut espressomaskinen till en strömkälla och tryck på strömbrytaren << ⏻ >>. Espressomaskinen går då in i förvärmningsläge, som beskrivs nedan:

Förvärmning:

Tryck på strömbrytaren <<  >> en gång för att gå in i förvärmningsläge. Strömbrytaren-indikatorn <<  >> kommer att blinka, och ång- och kaffindikatorerna på displayen kommer att lysa med ett andande ljusmönster. Ånga/varmvatten-knappen måste vara i <<OFF>> läge under förvärmningen; annars kommer strömbrytaren-indikatorn <<  >> att blinka snabbt.

Standby-läge:

Espressomaskinen kommer att gå in i standby-läge efter att förvärmningen är klar. Vid denna tidpunkt kommer alla indikatorer att lysa konstant. Ång- och kaffindikatorerna på displayen kommer också att lysa konstant om bönlådan är korrekt installerad, vilket indikerar att espressomaskinen är redo att användas.

Brygga en singelkopp kaffe:

I standby-läge, sätt i singelkoppfilter i portafiltret. Tillsätt cirka 13 gram kaffepulver, och använd sedan kaffetampare för att applicera ett tryck på cirka 12,5 kg för att komprimera kaffet. Justera portafiltret med portafilterhållaren och vrid den moturs för att låsa det på plats.

Placera en kaffekopp på droppbrickan och tryck på singelkoppsknappen <<  >>. Indikatorerna för singelkoppsknappen <<  >>, strömbrytaren <<  >> och malningsknappen <<  >> kommer att lysa konstant, tillsammans med kaffindikatorn på displayen. Espressomaskinen börjar sedan brygga en singelkopp kaffe.

När den förinställda kaffemängden (ungefär 30 ml) har uppnåtts, kommer espressomaskinen automatiskt att stoppa och återgå till standby-läge. Två pip kommer att låta för att indikera att singelkoppsfunktionen är klar.

Brygga en dubbel kopp kaffe:

I standby-läge, sätt i dubbelkoppsfilter i portafiltret. Tillsätt cirka 19 gram kaffepulver, och använd sedan kaffetampare för att applicera ett tryck på cirka 12,5 kg för att komprimera kaffet. Justera portafiltret med portafilterhållaren och vrid den moturs för att låsa det på plats.

Placera en kaffekopp på droppbrickan och tryck på dubbelkoppsknappen <<  >>. Indikatorerna för dubbelkoppsknappen <<  >>, strömbrytaren <<  >> och malningsknappen <<  >> kommer att lysa konstant, tillsammans med kaffindikatorn på displayen. Espressomaskinen börjar sedan brygga en dubbel kopp kaffe.

När den förinställda kaffemängden (ungefär 60 ml) har uppnåtts, kommer espressomaskinen automatiskt att stoppa och återgå till standby-läge. Två pip kommer att låta för att indikera att dubbelkoppsfunktionen är klar.

Bryggning av kaffe manuellt:

I standby-läge, sätt i antingen singelkopp eller dubbelkopp filter i portafiltret. Tillsätt cirka 13 gram (för en singelkopp) eller 19 gram (för en dubbelkopp) kaffepulver. Använd kaffetampare för att applicera ett tryck på cirka 12,5 kg för att komprimera kaffet. Justera portafiltret med portafilterhållaren och vrid den moturs för att låsa det på plats.

Placera en kaffekopp på droppbrickan och tryck på manuell knapp <<  >>. Indikatorerna för manuell knapp <<  >>, strömbrytare <<  >> och malningsknapp <<  >> kommer att lysa konstant, tillsammans med kaffindikatorn på displayen. Espressomaskinen börjar sedan brygga kaffe.

När önskad kaffemängd har uppnåtts, tryck på manuell knapp <<  >> igen för att stoppa bryggprocessen. Espressomaskinen går då tillbaka till standby-läge.

Varmvattenfunktion:

I standby-läge, vrid ånga/varmvatten-knappen till varmvattenläge. Varmvattenutloppet börjar spruta ut hett vatten, och varmvattenindikatorn på displayen lyser konstant. Den förinställda dispenseringsvolymen ligger mellan 170 ml och 220 ml. För att stoppa varmvattenfunktionen, vrid ånga/varmvatten-knappen till AV-läge. Espressomaskinen går sedan tillbaka till standby-läge.

Ångfunktion:

I standby-läge, vrid ånga/varmvatten-knappen till ångläge. Ångröret börjar spruta ånga, och ångindikatorn på displayen lyser konstant. Espressomaskinen kommer att fortsätta spruta ånga i cirka 5 minuter.

12.3. Anpassade inställningar

Du kan anpassa extraktionstemperaturen för singelkopp och dubbelkopp kaffe, samt för pre-brew vattenmängd, pre-brew tid, extraktionsvattnets mängd och malningstid. Följ stegen nedan för att justera dessa inställningar:

1. Tryck och håll inne singelkoppsknappen <<  >> eller dubbelkoppsknappen <<  >>. Ett pip ljuder och indikatorn för den valda knappen börjar blinka. Strömbrytaren <<  >> och malningsknappen <<  >> indikatorerna lyser konstant, medan extraktionstemperaturen i mitten av displayen börjar blinka.

För att justera temperaturen:

- Tryck på singelkoppsknappen <<  >> för att öka temperaturen med 1°C.
- Tryck på dubbelkoppsknappen <<  >> för att minska temperaturen med 1°C.

Det justerbara extraktions temperaturintervallet är 88°C till 96°C.

2. Tryck på manuell knapp <<  >> för att bekräfta valet och gå vidare till nästa steg: att ställa in pre-brew vattenmängd. Vid detta tillfälle släcks extraktionstemperaturdisplayen och pre-brew vattenmängden börjar blinka.

För att justera vattenmängden:

- Tryck på singelkoppsknappen <<  >> för att öka vattenmängden med 1 ml.
- Tryck på dubbelkoppsknappen <<  >> för att minska vattenmängden med 1 ml.

De förinställda pre-brew vattenmängderna är:

- Singelkopp: 10 ml
- Dubbelkopp: 20 ml

Det justerbara pre-brew vattenintervallet är 10 ml till 80 ml.

3. Tryck på manuell knapp <<  >> för att bekräfta valet och gå vidare till nästa steg: att ställa in pre-brew tid. Vid detta tillfälle släcks pre-brew vattenmängd displayen och pre-brew tiden börjar blinka.

För att justera pre-brew tiden:

- Tryck på singelkoppsknappen <<  >> för att öka pre-brew tiden med 1 sekund.
- Tryck på dubbelkoppsknappen <<  >> för att minska pre-brew tiden med 1 sekund.

De förinställda pre-brew tiderna är:

- Singelkopp: 2 sekunder
- Dubbelkopp: 3 sekunder

Det justerbara pre-brew tidsintervallet är 1 till 10 sekunder.

4. Tryck på manuell knapp <<M>> för att bekräfta valet och fortsätt till nästa steg: att ställa in extraktionsvattenmängden. Vid detta tillfälle kommer förbruksdisplayen att släckas, och extraktionsvattenmängden kommer att börja blinka.

För att justera vattenmängden:

- Tryck på singelkoppsknappen <<☐>> för att öka vattenmängden med 1 ml.
- Tryck på dubbelkoppsknappen <<☐☐>> för att minska vattenmängden med 1 ml.

De förinställda extraktionsvattenmängderna är:

- Singelkopp: 50 ml
- Dubbelkopp: 88 ml

Det justerbara extraktionsvattensintervallet är 10 ml till 200 ml.

5. Tryck på malningsknappen <<⦿>> för att återgå till föregående inställningssteg.

6. Tryck på manuell knapp <<M>> för att spara den aktuella inställningen och sätta espressomaskinen i standby-läge.

7. Tryck och håll inne malningsknappen <<⦿>> tills tidsdisplayen börjar blinka.

För att justera tiden:

- Tryck på singelkoppsknappen <<☐>> för att öka tiden med 1 sekund.
- Tryck på dubbelkoppsknappen <<☐☐>> för att minska tiden med 1 sekund.

Den förinställda tiden är 14 sekunder.

Det justerbara tidsintervallet är 1 till 60 sekunder.

8. Efter att inställningen är klar, tryck på manuell knapp <<M>> för att spara den aktuella tiden. Espressomaskinen går då tillbaka till standby-läge.

12.4. Fabriksåterställning

I standby-läge, tryck och håll nere malningsknappen <<⦿>>, singelkoppsknappen <<☐>> och manuell knapp <<M>> samtidigt. Indikatorerna för alla knappar kommer att blinka tre gånger, och tre pip kommer att ljuda. Släpp sedan knapparna. Inställningarna återställs till fabriksinställningar och espressomaskinen återgår till standby-läge.

12.5. Ställ in lokal tid

I standby-läge, tryck på manuell knapp <<M>> för att få tidsdisplayen att börja blinka. Justera först timmen, och justera sedan minuterna med singelkoppsknappen <<☐>> för att öka och dubbelkoppsknappen <<☐☐>> för att minska värdet. Tryck till sist på manuell knapp <<M>> för att bekräfta.

13. VARNINGAR FÖR FEL

1. Om bönlådan inte är installerad kommer malningsknappens <<  >> indikator att slockna och malningsindikatorn på displayen att börja blinka.
2. Om kvarnen har kört kontinuerligt i 3 minuter och vilotiden är mindre än 6 minuter, kommer malningsfunktionen att tillfälligt inaktiveras av systemet. Den kan endast återaktiveras när vilotiden når 6 minuter.
3. Om bönlådan tas bort medan malningsfunktionen är aktiv, kommer espressomaskinen att ge en varning: malningsknappens <<  >> indikator kommer att blinka snabbt och tre pip kommer att ljuda. Om ingen åtgärd vidtas inom 1 minut, kommer espressomaskinen att gå in i standby-läge. Bönlådans indikator kommer att förbli släckt, medan malningsindikatorn på displayen fortsätter att blinka.
4. Om tryckmätaren förblir på 18-20 bar under 4-5 sekunder under bryggning, kommer övertrycksskyddsmekanismen att aktiveras. Alla knappindikatorer kommer att blinka snabbt och fem pip kommer att ljuda. Du kan trycka på en knapp för att stänga av indikatorerna och sätta espressomaskinen i standby-läge. Om ingen åtgärd vidtas inom 1 minut, kommer espressomaskinen automatiskt att gå in i standby-läge.
5. Om vattentanken tar slut under bryggning eller varmvattenutlopp, kommer alla knappindikatorer att blinka snabbt och fem pip kommer att ljuda. Du kan trycka på en knapp för att stänga av indikatorerna och sätta espressomaskinen i standby-läge. Om ingen åtgärd vidtas inom 1 minut, kommer espressomaskinen automatiskt att gå in i standby-läge.
6. Om ånga/varmvatten-knappen inte vrids till OFF-läge under förvärmning kommer strömbrytaren-indikatorn <<  >> att blinka snabbt och alla andra funktioner kommer att inaktiveras.
7. Om ånga/varmvatten-knappen inte vrids till OFF-läge efter att den förinställda vattenmängden har dispenserats kommer strömbrytaren-indikatorn <<  >> att blinka snabbt och alla funktioner utom malningsfunktionen kommer att inaktiveras.
8. Avkalkningsfunktionen aktiveras när den totala vattenanvändningen når 30L. Vid den tiden kommer kaffe-, ång- och malningsindikatorerna att blinka. Du kan trycka och hålla strömbrytaren <<  >> för att stänga av varningen. Om avkalkning inte utförs, koppla ur espressomaskinen och slå på den igen. Varningsmeddelandet om avkalkning kommer att återkomma.

14. FELAVHÄNDNING

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



WARNING:

Vänligen demontera inte espressomaskinen. Kontakta oss om orsaken till felet inte hittas.

 Problem	 Möjlig orsak	 Lösning
Ingen indikation.	Sladden är inte ordentligt ansluten och strömbrytaren <<  >> är inte tryckt.	Sätt i strömsladden och se till att strömbrytaren <<  >> är tryckt.
Knappindikatorerna på kontrollpanelen lyser inte.	Bönlådan är inte installerad.	Installera bönlådan ordentligt i sin position.
Vatten syns på maskinens botten.	Vattentanken eller droppbrickan är inte korrekt installerade.	Se till att vattentanken och droppbrickan är korrekt installerade.
	Droppbrickan är full.	Se till att droppbrickan är tom.
Ett tickande ljud hörs efter att maskinen startats, följt av ett surrande ljud efter att kaffet har dispenserats.	Detta orsakas av tryckkontrollventilens drift.	Detta är ett normalt fenomen.
Inget kaffe kommer ut ur portafiltret, kaffe flödar ojämnt, eller portafiltret kan inte installeras ordentligt i portafilterhållaren.	Kaffepulvret är för mycket, för fint malet, eller tampat med för mycket tryck.	Mängden kaffepulver får inte överstiga den standardgränsen. Justera malarinställningen lämpligt tills malningen är passande. Tillämpa inte upprepade gånger överdrivet tryck när du tampas kaffepulvret.

Kaffet saknar crema.	Kaffebönorna är fuktiga, eller kaffemalningen är för grov.	Använd färska kaffebönor och en måttlig malningsstorlek för optimal kaffekvalitet.
Ingen ånga produceras.	Maskinen var inte förvärmad innan ångfunktionen användes.	Maskinen kan bara producera ånga efter att ha förvärmats i ångläge.
	Ångröret är blockerat.	Maskinen kan behöva avkalkning, och ångröret bör rengöras med en rengöringsnål.

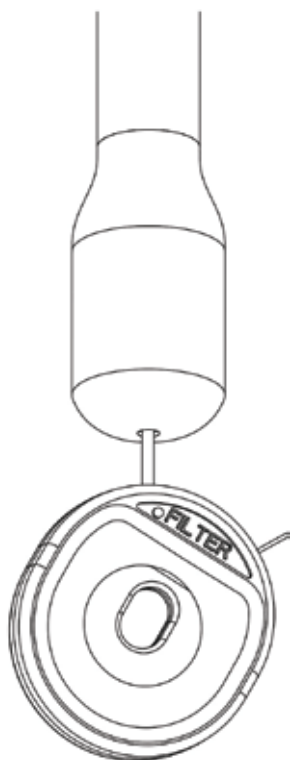
15. VERKTYGSLÅDA OCH RENGÖRINGSTILLBEHÖR

Espressomaskinen är utrustad med en verktygslåda för att förvara rengöringsnålen och rengöringsborsten. Singelkoppsfiltret och dubbelkoppsfiltret kan också förvaras i verktygslådan. Verktöylådan är belägen på maskinens nedre vänstra del och blir synlig när droppbrickan tas bort.

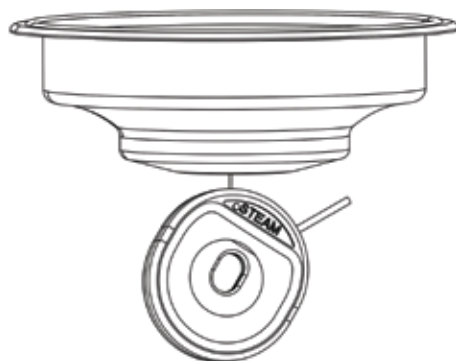
15.1. Rengöringsnål

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

Rengör ångröret

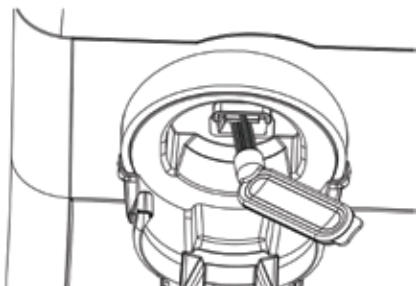


Rengör filtret



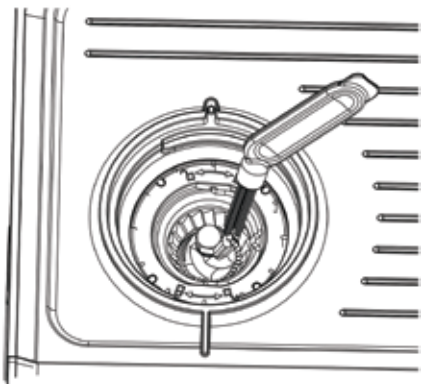
15.2. Rengöringsborste

Rengöringsborsten används för att rengöra malningssystemet. Efter att malningshjulet har tagits bort, använd rengöringsborsten för att rengöra kvarnkamaren och pulvröret.



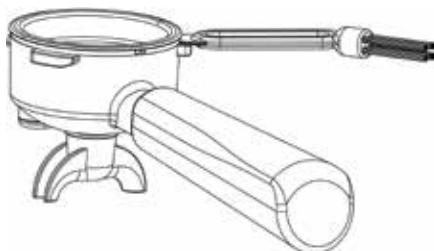
Antistatisk enhet och kaffepulverutlopp:

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



Kvarnchamber och pulvrör:

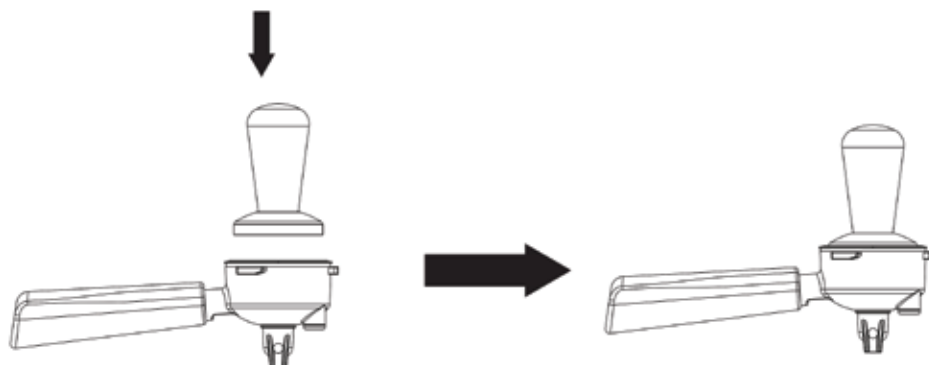
Rengör kvarnkamaren och pulvröret med den medföljande rengöringsborsten.



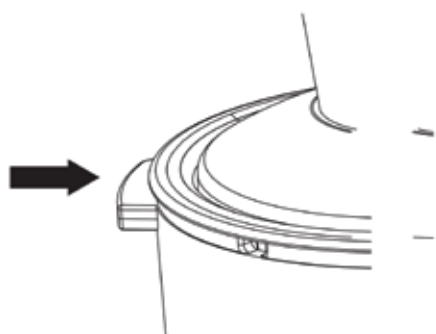
Portafilterfilter:

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

15.3. Tamper



Tampa kaffepulvret nedåt.



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

16. RENGÖRING

**VARNING:**

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

16.1. Allmänna rengöringsriktlinjer

- En något fuktig eller torr trasa rekommenderas för att rengöra espressomaskinens yttre. Torka av med en mjuk trasa.
- Var försiktig så att du inte sätter för mycket tryck på displayen och knapparna medan du rengör.
- Täck inte espressomaskinen och strömsladden i vatten eller andra vätskor. Det är inte tillåtet att skölja enheten med vatten för att förhindra att vattnet läcker in i det elektriska systemet och orsakar funktionsfel.
- Använd inte aggressiva rengöringsmedel, rengöringsalkohol eller andra kemiska lösningar eftersom dessa kan tränga in i husets yta och påverka funktionaliteten.
- Använd inte slipande föremål för rengöring.
- Den avtagbara vattentanken är inte diskmaskinssäker.
- Använd inte en högtryckstvätt eller ångtvätt för att rengöra espressomaskinen.
- Rengöring ska inte utföras av barn.

16.2. Efter varje användning

- Efter varje användning, rengör alla avtagbara delar genom att blötlägga dem i vatten. Tillsätt rengöringsvätska om nödvändigt, skölj sedan noggrant med rent vatten.
- Vrid portafiltret medurs för att ta bort det och kassera det använda kaffepulvret. Du kan rengöra portafiltret och metallfilter med tvättmedel, men se till att skölja dem noggrant med rent vatten efteråt.
- Efter att ha rengjort alla avtagbara delar, torka dem torra innan du monterar ihop dem.

17. BACKFLUSHINGGUIDE MED RENGÖRINGSTABLETTER

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

Utrustning som behövs:

- Din **AIVIQ®** espressomaskin
- Standard backflushingdisk (blindfilter)
- Generiska espressomaskinsrengöringstabletter
- Behållare eller kopp (valfritt, beroende på maskindesign)

Steg-för-steg backflushingprocedur:

1. Förberedelse:

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

2. Portafilterinställning:

- Ta bort eventuella kafferester från portafiltret.
- Sätt i backflushingdisken i portafiltret.

3. Rengöringstablett:

- Lägg en rengöringstablett i mitten av disken. Om tablettens storlek är för stor, kontrollera förpackningen för justeringsinstruktioner.

4. Portafilterfäste:

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

5. Backflushingprocess:

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

6. Portafilterrensning:

- Ta bort portafiltret efter backflushing och skölj det, tillsammans med backflushingdisken, under varmt vatten för att ta bort eventuellt kvarvarande rengöringslösning.

7. Slutlig gruppshuvudspolning:

- Sätt tillbaka portafiltret utan rengöringstabletten eller disken.
- Kör flera backflushingcykler med vanligt vatten för att spola ut eventuell kvarvarande rengöringslösning.

Genom att följa denna backflushing-rutin kommer du att hålla din **AIVIQ®** espressomaskin i optimalt skick och säkerställa att den fortsätter att producera högkvalitativ espresso.

Vi rekommenderar att du utför denna process var 14:e dag.

18. AVKALKNING

18.1. Avkalkningsförberedelse

Denna produkt har en avkalkningsvarningfunktion och ett avkalkningsprogram. Användaren bör assistera under avkalkningsprocessen. Se till att följande villkor är uppfyllda innan du aktiverar avkalkningsprogrammet:

1. Vattentanken måste fyllas med minst 1 liter vatten.
2. Töm droppbrickan och installera den ordentligt.
3. Anslut espressomaskinen till en strömkälla och låt den gå i standby-läge.
4. Sätt i dubbelkoppsfiltret i portafiltret.
5. Fäst portafiltret i portafilterhållaren.
6. Espressomaskinen kommer att avsluta rengöringsläget om strömbrytaren <<  >> trycks på när som helst.
7. Om avkalkningsprocessen inte aktiveras inom 1 minut, kommer espressomaskinen att avsluta avkalkningscykeln och återgå till standby-läge.

18.2. Avkalkningsmedel

**OBS:**

Det rekommenderas att utföra avkalkning varje månad.

Följande avkalkningsmedel kan användas:

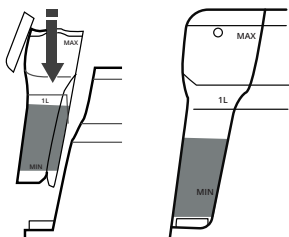
- Avkalkningstabletter för kaffemaskiner
- Flytande avkalkare

18.3. Steg för avkalkning

Vänligen genomför följande förberedelsesteg innan du aktiverar avkalkningsprogrammet, oavsett om det uppmanas av espressomaskinen eller startas manuellt av användaren.

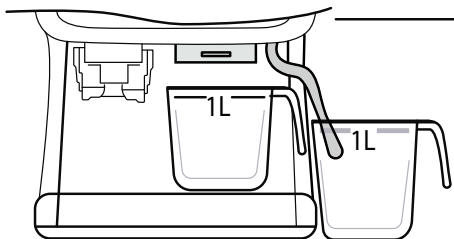
Denna produkt har en avkalkningsvarningfunktion och ett avkalkningsprogram. Användaren bör assistera under avkalkningsprocessen. Se till att följande villkor är uppfyllda innan du aktiverar avkalkningsprogrammet:

- A. Fyll vattentanken med 1 liter vatten, tillsätt avkalkningstabletter och vänta tills de är helt upplösta.
- B. Häll en halv kopp flytande avkalkningsmedel i vattentanken, och tillsätt sedan 1 liter varmt vatten för att blanda lösningen ordentligt.



Placera en behållare

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



Efter att ha genomfört de ovanstående stegen, kan du starta avkalkningsprocessen på följande sätt:

- A. Avkalkningsfunktionen aktiveras när systemet upptäcker att espressomaskinens flödes hastighet har nått 30L.
- B. I standby-läge, tryck och håll nere dubbelkoppsknappen << ☒ >> och den manuella knappen << M >> samtidigt för att aktivera avkalkningsprogrammet.
- C. Strömbrytarens indikator << ⏻ >> kommer att förbli solid, singelkoppsknappen << ☒ >> kommer att blinka och indikatorerna för alla andra funktioner kommer att stängas av. Detta bekräftar att avkalkningsprogrammet har aktiverats.

Steg 1: Starta rengöringsoperationen

1. Vrid ångröret/varmvattenknappen till ångläge.
2. Ångindikatorn och kaffeindikatorn på displayen kommer att tändas fast, och tecknen i mitten av displayen kommer att röra sig segment för segment.
3. Vattenpumpen kommer att börja arbeta, och varmt vatten kommer att börja flöda från brygghuvudet och ångröret.
4. När brygghuvudet och ångröret slutar släppa ånga, kommer dubbelkoppsknappen <<  >> indikatorn att blinka snabbt. Detta indikerar att detta steg är klart.

Steg 2: Upprepa rengöringsoperationen

1. Vrid ångröret/varmvattenknappen till varmvattenläget.
2. Varmvattenindikatorn på displayen kommer att tändas fast.
3. Vattenpumpen kommer att börja arbeta, och varmt vatten kommer att börja flöda från varmvattenutloppet.
4. När varmvattenutloppet slutar flöda, är avkalkningsprocessen klar.

Steg 3: Slutför första avkalkningscykeln

1. Ikonerna på vänster sida av displayen kommer att tändas fast, och strömbrytaren <<  >> kommer att blinka snabbt.
2. Detta indikerar att espressomaskinen har slutfört detta steg.
3. Vrid ångröret/varmvattenknappen till OFF-läget. Alla knappindikatorer kommer att tändas.
4. Maskinen kommer att återgå till standby-läge.

Steg 4: Upprepa Steg 1, 2 och 3

1. Rengör ångröret, varmvattenutloppet och brygghuvudet med färskt vatten.
2. Ta bort eventuell kvarvarande avkalkningslösning.
3. Skölj vattentanken noggrant och fyll den med färskt vatten.
4. Töm vattentanken. Avkalkningscykeln är nu klar.

19. UNDERHÅLL & SERVICE

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



VARNINGAR:

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

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

20. FÖRVARING & TRANSPORT

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

21. KASSERING & ÅTERVINNING

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

21.1. Kassering av produkt



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

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

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

Följ dina juridiska förpliktelser och bidra till skyddet av miljön.

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

21.2. Kassering av förpackningsmaterial



Följ anteckningarna och markeringarna på förpackningen.

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

22. GARANTI & ANSVAR

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

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

Denna garanti täcker inte:

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

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

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

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



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk

AIVIQ[®]
APPLIANCES

— **Aspire Advanced** —
ESPRESSOMASKINE

BRUGERVEJLEDNING

Model NO: AME-521S



DK - LÆS ALLE INSTRUKTIONERNE FØR BRUG

INDHOLDSFORTEGNELSE

1	INDHOLDSFORTEGNELSE	1
2	INTRODUKTION	3
3	FORKLARING AF SYMBOLER.....	4
4	SIKKERHEDSINSTRUKTIONER.....	4
5	TILTENKT ANVENDELSE.....	8
6	PAKKEN	9
7	TEKNISKE DATA	11
8	PRODUKTDELE	12
9	BETJENINGSSIKKERHED.....	15
10	FØR FØRSTE BRUG	16
11	VÆLG DEN RIGTIGE KAFFEPULVER	17
12	BETJENINGSINSTRUKTIONER.....	18
13	VEJLEDNINGER VED FUNKTIONSFEJL	25
14	FEJLFINDING	26
15	VÆRKTØJSKASSE OG RENGØRINGSTILBEHØR.....	28
16	RENGØRING	31
17	BACKFLUSHING GUIDE MED RENGØRINGSTABLETTER.....	32
18	AFKALKNING.....	33
19	VEDLIGEHODELSE & SERVICE.....	36
20	OPBEVARING & TRANSPORT	37
21	BORTSKAFFELSE & GENBRUG.....	37
22	GARANTI & ANSVAR.....	39



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

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

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

2. INTRODUKTION

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

Vores produkt overholder de følgende lovgivningsmæssige nationale og europæiske krav:

	CE-mærkning: CE-mærket (et akronym for det franske 'conformité européenne') bekræfter, at et produkt opfylder EU's sundheds-, sikkerheds- og miljøkrav, og garanterer forbrugersikkerhed.
	Overholder RoHS: RoHS-direktivet (2015/863/EU) er et EU-direktiv, der begrænser brugen af visse farlige stoffer i elektriske og elektroniske udstyr. Hver EU-medlemsstat skal vedtage sin lovgivning for at implementere dette direktiv. Hvis et produkt er RoHS-certificeret, bekræfter dette, at andelen af farlige eller vanskelige at fjerne stoffer er begrænset til den maksimalt tilladte mængde.
	LFGB Certifikat: LFGB er den tyske forkortelse for Fødevare- og Varer Act, som anses for at være den vigtigste lovgivning om fødevarersikkerhed i Tyskland. LFGB er den ledende lovgivning for Tysklands hygiejneregler og regulerer føde- og føderelaterede produkters sikkerhedsstandarder i landet. Alle fødevarer og føderelaterede produkter skal bestå de tilsvarende tests og være i overensstemmelse med LFGB for at blive sat på det tyske marked. Generelt er LFGB strengere end andre europæiske fødevarekontaktregler, såsom 1935/2004/EF.

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

Vi håber, du nyder dit køb!

3. FORKLARING AF SYMBOLER

I hele denne brugsanvisning anvendes følgende symboler:



Vigtig information eller nyttige tips om brug.



FARER:

Advarsel for farlige situationer vedrørende liv og ejendom.



ADVARSEL:

Advarsel for farlige situationer vedrørende liv og ejendom.



ADVARSEL:

Advarsel indikerer potentiel materialeskade.

4. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER



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

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

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

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

4.1. Generel Enhedssikkerhed

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

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

4.2. Personer & Brug

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

4.3. Elektronik

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

4.4. Strømledning

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

4.5. Varme & Køling

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

4.6. Vand

**ADVARSEL:**

Denne enhed er ikke vandtæt.

- Brug aldrig espressomaskinen med våde eller fugtige hænder. Fugt kan forårsage elektrisk stød eller kortslutning.
- Berør aldrig stikket med våde eller fugtige hænder, mens du tilslutter eller frakobler det fra stikkontakten. Fugt kan forårsage elektrisk stød eller kortslutning.
- Brug ikke espressomaskinen i høje fugtighedsområder.
- Brug ikke espressomaskinen i eller nær et badekar, bruser, swimmingpool eller nogen beholder fyldt med vand, såsom en vask.
- Brug ikke i våde miljøer og nedsænk ikke enheden i væske. Hæld aldrig væske over eller nær espressomaskinen. Der er risiko for elektrisk stød eller kortslutning. Hvis væske kommer ind i huset, skal du straks trække stikket ud og derefter slukke espressomaskinen.
- Ræk ikke ud efter enheden, hvis den er faldet i vandet. Træk straks stikket ud af stikkontakten og fjern den først derefter fra vandet.
- Sørg for, at enheden er placeret på en tør overflade.

5. TILTÆNKT BRUG

AIVIQ® espressomaskinen er designet til at brygge espresso, en koncentreret kaffedrik, der laves ved at tvinge varmt vand gennem fintmalet kaffe under højt tryk. Maskinens primære funktion er at producere en rig, stærk espresso med et lag crema. Denne espressomaskine er udstyret med en dampstav til at skumme mælk og giver varmt vand til te eller americano.

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

**ADVARSEL:**

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

6. PAKKEN

6.1. Indhold

Følgende komponenter er inkluderet i leveringsomfanget:

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



6.2. Udpakning

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

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

Fjern alt emballagemateriale og klistermærker eller etiketter før brug.

6.3. Sikkerhed under udpakning

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



ADVARSEL: Plastposer & folie.

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



ADVARSEL: Kvælningfare.

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



ADVARSEL: Skarpe punkter (Rensepin)

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



7. TEKNISKE DATA


BEMÆRK:

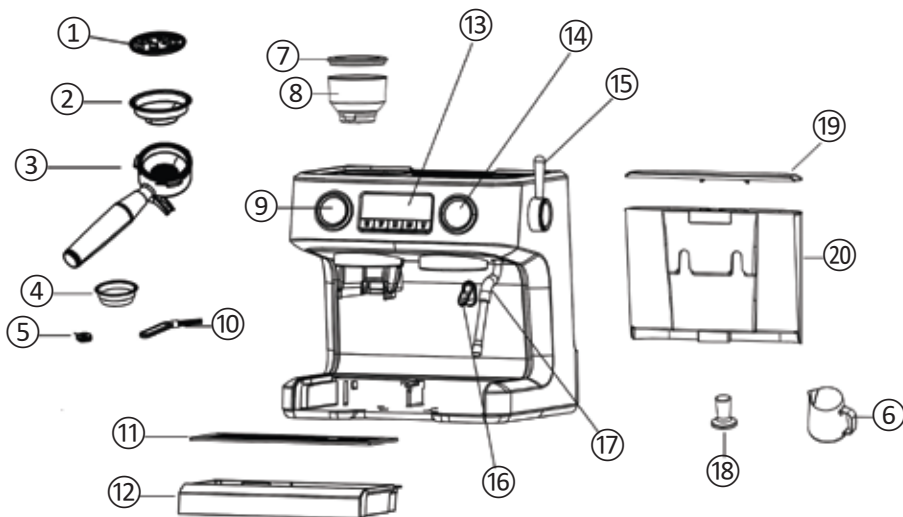
På grund af løbende forbedringer på vores produkt, kan de tekniske specifikationer ændres uden forudgående varsel.

Produktnavn	Espressomaskine
Model	Aspire Advanced
Modelnummer	AME-521S
Mærke	AIVIQ®
Farve	Grå
Materiale	Rustfrit stål
Spænding	220 ~ 240V
Frekvens	50/60Hz
Effekt	2520 ~ 3000W
Vandtankens kapacitet	2,8 L (aftagelig)
Tryk	20bar
Temperaturkontrol	PID (2° nøjagtighed)
Kværnindstillinger	30 (justerbar)
Kedler	Dobbelt system
Beskyttelsesklasse	I ⊕
Længde på strømkabel	1m
Vægt	11.4kg
Dimensioner (LxBxH)	350x325x410mm
Certificeringer	CE, RoHS, LFGB

8. PRODUKTDISEGNEDE DELER

8.1. Espressomaskinen

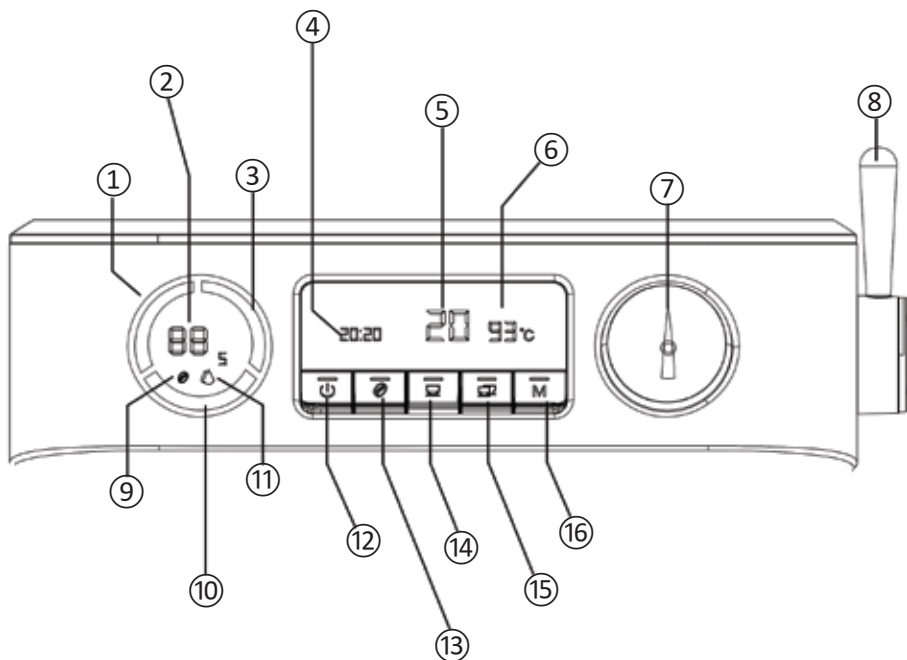
Følgende komponenter er inkluderet i leveringsomfanget:



- ① Backflushing Disc
- ② Single-wall Single-cup Filter
- ③ Pressuriseret Portafilter
- ④ Single-wall Double-cup Filter
- ⑤ Rensepin
- ⑥ Mælkekop
- ⑦ Bønneboks låg
- ⑧ Bønneboks
- ⑨ Tidsdisplay
- ⑩ Rensebørste

- ⑪ Drypbakke
- ⑫ Drypbakke
- ⑬ Display
- ⑭ Trykmåler
- ⑮ Damp/varmt vand knap
- ⑯ Varmt vandudløb
- ⑰ Damprør
- ⑱ Kaffetamper
- ⑲ Vandtank låg
- ⑳ Vandtank

8.2. Kontrolpanel



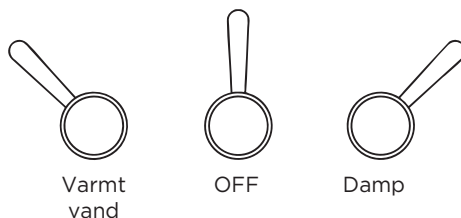
- ① Dampindikator
- ② Malingstidsindikator
- ③ Kaffeindikator
- ④ Tid
- ⑤ Bryggetid
- ⑥ Temperatur
- ⑦ Trykmåler
- ⑧ Damp/varmt vand knap

- ⑨ Kværnikon
- ⑩ Kværnindikator
- ⑪ Varmt vand indikator
- ⑫ Tænd/sluk knap
- ⑬ Kværnknap
- ⑭ Single Cup knap
- ⑮ Dobbeltkop knap
- ⑯ Manuel knap

8.3. Kontrolpanelfunktioner

	Tænd/sluk knap: Tænder eller slukker espressomaskinen.
	Kværnknap: Tryk på Kværnkappen for at aktivere malefunktionen. En biplyd vil lyde, når maling er fuldført.
	Single-cup knap: - Kort tryk for at brygge en enkeltkop kaffe. - Langt tryk for at indtaste Single-cup parameterindstillingsmode.
	Dobbeltkop knap: - Kort tryk for at brygge en dobbeltkop kaffe. - Langt tryk for at indtaste dobbeltkop parameterindstillingsmode.
	Manuel knap: - Kort tryk for at brygge kaffe manuelt. - Langt tryk for at indtaste tidsindstillingsmode.
BEEP	En biplyd vil lyde, når den nuværende operation er fuldført.

8.4. Damp/Varme Vand Knap



9. OPERATIV SIKKERHED



ADVARSLER:

1. Tryk

For at forhindre, at varm damp og varmt vand forårsager forbrændinger på kroppen eller andre personskader, samt for at undgå skader på dette produkt, må du ikke fjerne vandtanken eller portafilteret, mens espressomaskinen brygger kaffe eller skummer mælk.

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

Hvis du skal tilføje mere vand til vandtanken, skal du slukke espressomaskinen ved at trykke på Power Button " ". Når alle indikatorlysene er slukket, er espressomaskinen helt slukket.

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

2.2. Høj temperatur

Mens espressomaskinen er i drift, må du ikke placere dine hænder eller andre kropsdele under portafilteret eller tæt på damp røret for at forhindre forbrændinger.

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



DAMP



VARMT

10. FØR FØRSTE BRUG

10.1. Rengøring af de aftagelige dele

Alle aftagelige dele af din nye espressomaskine skal vaskes grundigt før første brug (se kapitel 'RENGØRING'). Dette anbefales af følgende årsager:

A. Fremstillingsrester:

Din enhed kan indeholde rester såsom olier, smøremidler, støv eller andre stoffer brugt under fremstilling. Vask af delene hjælper med at fjerne disse rester og sikrer, at du ikke indtager eller kommer i kontakt med potentielt skadelige stoffer.

B. Opretholdelse af hygiejne:

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

C. Fjernelse af lugt:

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

D. Emballagematerialer:

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

10.2. Initial opsætning & rengøring

1. Fyld vandtanken med rent vand. Sørg for, at vandstanden ikke overskrider MAX markeringen.
2. Justér den pressurerede tragt med tragtholderen (tilføj ikke kaffepulver på dette tidspunkt). Indsæt et Single-cup eller Double-cup Filter efter behov, og drej derefter tragten mod uret for at låse den sikkert.
3. Tilslut espressomaskinen til en strømkilde, tryk på Power Button <<⏻>> og lad espressomaskinen gå ind i forvarmningsmode. Når forvarmningen er fuldført, vil espressomaskinen gå tilbage til standby-tilstand.
4. Drej knappen til <<Steam>> position for at frigive lidt damp. Sørg for, at dampstavnen er rettet mod Drypbakken, eller brug en kop til at opsamle varmt vand.
5. Tryk på Double-cup Button <<☞>>, Single-cup Button <<☞>> og Manual Button <<☞>> for at rense de interne rør i espressomaskinen. Brug en kop til at opsamle vandet og undgå forbrændinger.
6. Når vandet stopper med at blive dispenseret, skal du tømme Drypbakken eller koppen.

11. VÆLG DEN Rette Kaffepulver

11.1. Kaffepulver

For den bedste espresso, brug friskmalede, mørkristede kaffebønner. Fransk rist eller espressorist anbefales.

For-malede kaffe mister sin aroma inden for 7 til 8 dage, medmindre det opbevares i en tætsluttende beholder på et køligt, tørt sted, helst i en lufttæt, vakuumforseglet beholder. Opbevar ikke kaffe i fryseren eller fryseren, da fugt kan påvirke smagen. Generelt anbefales det ikke at bruge for-malede kaffe. Friskmalet kaffe bevarer aromaen bedre og resulterer i en højere kvalitet espresso.

11.2. Maling

**BEMÆRK:**

Maling er et afgørende trin i espressobrygning og kræver øvelse.

- Den ideelle maling skal have en tekstur, der ligner salt.
 - For fin: Kaffen kan flyde uregelmæssigt eller ikke brygge korrekt.
 - For grov: Vandet vil passere for hurtigt, hvilket svækker aromaen og smagen.
- Du kan justere malestørrelsen ved hjælp af Kværnindstillingerne. Den ideelle indstilling afhænger af typen og kvaliteten af kaffebønnerne, så justeringer kan være nødvendige for de bedste resultater.
- For friskristede kaffebønner (indenfor 1 måned), sæt malestørrelsen mellem 5-10.
 - Double-cup Grind Button producerer ca. 19g malet kaffe.
 - Single-cup Grind Button producerer ca. 13g malet kaffe.
- For at opretholde den bedste malepræstation og kaffens smag, må du ikke fylde bønnebeholderen for meget, da overskydende bønner kan absorbere fugt og påvirke maleprocessen.

**BEMÆRK:**

For at opnå en konsekvent og jævn malet, juster altid Kværnindstillingerne baseret på typen og kvaliteten af kaffebønner for den bedste espresso ekstraktion.

12. BETJENINGSVEJLEDNING



ADVARSEL:

Vær forsigtig, når du bruger dampfunktionen, da der produceres damp ved høj temperatur. Dette kan forårsage forbrændinger, hvis det håndteres forkert.

- **Optimering af skummeeffekten:**
 - Aktiver først damppfunktionen i 3-5 sekunder.
 - Drej Damp/Varme Vand Knap til OFF position.
 - Indsæt dampstav i mælken.
 - Drej Damp/Varme Vand Knap til dampposition for at begynde at skumme.
- Når du er færdig, skal du altid dreje Damp/Varme Vand Knap tilbage til OFF position.
- Samtidig damp- og kaffefunktion:
 - Damp- og kaffefunktionerne kan operere samtidigt.
 - Vær forsigtig, når du vælger funktioner for at forhindre utilsigtede forbrændinger på grund af forkert brug.
- **Filtre:**
 - Espressomaskinen inkluderer to single-wall filtre og to double-wall filtre.
 - Single-wall filtre er til finmalet kaffe.
 - Double-wall filtre er til groft malet kaffe.
- **Forvarmning anbefaling:**
 - Det anbefales at forvarme portafilter, filtre og kopper før brygning for at forhindre, at kaffens smag påvirkes af kolde beholdere.
 - Følg disse trin:
 1. Indsæt filteret i portafilteret.
 2. Sæt portafilteret (med filteret indeni) fast på portafilterholderen.
 3. Placer koppen på plads.
 4. Tryk på Single-cup knap <<☞>> eller Double-cup knap <<☞☞>> for at starte brygningsprocessen.
 5. Når espressomaskinen stopper, kan du begynde at brygge kaffe.
- **Sleep Mode:**
 - Hvis espressomaskinen forbliver i standby-tilstand i 30 minutter uden nogen operation, vil den automatisk gå i sleep mode.
 - For at vække espressomaskinen og vende tilbage til forvarmningsmode, tryk på en hvilken som helst knap og drej knappen.

12.1. Maling af kaffebønner

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

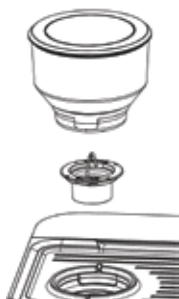


Fig. 1:

Installer skærehovedet og stram det med uret. Installer derefter bønneboksen og fastgør den som vist i Fig. 2.

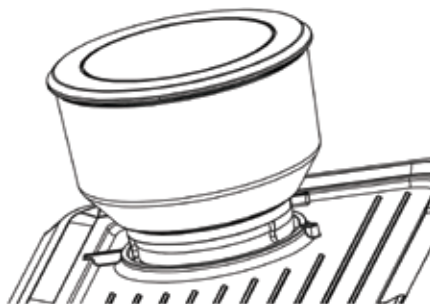


Fig. 2:

Justér bønneboksen med den røde markering. Tryk ned, drej med uret og fastgør den i maskinen.

2. Bønneboksen har markeringer, der angiver kaffens grovhed (se Fig. 3). For at justere malingsindstillingen, skal du sikre dig, at din ønskede indstilling på bønneboksen er justeret med markeringen på topdækslet (som vist i Fig. 4).

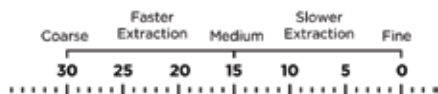


Fig. 3:

Kaffemalingsstørrelsen spænder fra 0 til 30, hvor lavere numre er for finere kaffe og højere numre er for grovere kaffe.



Fig. 4:

3. Når alle de nødvendige dele er korrekt installeret, og Grind Icon <<☪>> slukker, er møllen klar til normal brug.

4. Tilsæt en passende mængde kaffebønner til bønneboksen. For at undgå, at bønnerne bliver våde og påvirker maleprocessen og den endelige kaffesmag, må du ikke fylde bønneboksen for meget.
5. Som vist i Fig. 5, placeres portafilteret i pulvermodtagerholderen.



Fig. 5:

6. I standby-tilstand, tryk på Grind Button << ☉ >>. Kun Power Button << ⏻ >> og Grind Button << ☉ >> indikatorerne vil lyse konstant, sammen med Grind Indicator og Grind Icon på displayet. Malingstiden vil derefter begynde at tælle ned.
7. Den standard maletid er cirka 14 sekunder. Når den indstillede maletid er nået, vil to biplyde lyde, og espressomaskinen vender tilbage til standby-tilstand.
8. Møllen vil producere cirka 13g kaffepulver med malingsindstillinger mellem 5-10, hvilket typisk giver en god kaffeudvinding (parametre kan have brug for let justering baseret på ristningsniveauet og friskheden af kaffebønnerne).
9. Fjern portafilteret, bank det på bordpladen, og tilsæt kaffepulveret til filteret.
10. Brug kaffetamperen til at påføre et tryk på cirka 12,5 kg for at komprimere kaffepulveret.

12.2. Bryg kaffe/varmt vand/damp

1. Fyld vandtank med rent vand, og sørg for, at vandstanden ikke overskrider MAX position.
2. Sørg for, at Damp/Hot Water Knap er i <<OFF>> position. Tilslut espressomaskinen til en strømkilde og tryk på Power Button << ⏻ >>. Espressomaskinen går ind i forvarmningsmode, som beskrevet nedenfor:

Forvarmning:

Tryk på Power Button <<  >> én gang for at gå ind i forvarmningsmode. Power Button indikatoren <<  >> vil blinke, og Damp- og Kaffeindikatorerne på displayet vil lyse i et åndedrætsmønster. Damp/Hot Water Knap skal forblive i <<OFF>> position under forvarmning; ellers vil Power Button indikatoren <<  >> blinke hurtigt.

Standby Mode:

Espressomaskinen vil gå i standby-tilstand, når forvarmningen er fuldført. På dette tidspunkt vil alle indikatorer lyse konstant. Damp- og Kaffeindikatorerne på displayet vil også lyse konstant, hvis Bønneboks er korrekt installeret, hvilket indikerer, at espressomaskinen er klar til brug.

Brygning af en enkelt kop kaffe:

I standby-tilstand, indsæt Single-cup Filter i portafilteret. Tilsæt cirka 13 gram kaffepulver, og brug derefter kaffetamperen til at påføre et tryk på cirka 12,5 kg for at komprimere kaffen. Juster portafilteret med portafilterholderen og drej det mod uret for at låse det på plads.

Placer en kaffekop på drypbakken og tryk på Single-cup Button <<  >>. Indikatorerne for Single-cup Button <<  >>, Power Button <<  >>, og Grind Button <<  >> vil lyse konstant, sammen med Coffee indikator på displayet. Espressomaskinen vil derefter begynde at brygge en enkelt kop kaffe.

Når den forudindstillede kaffe dosis (ca. 30ml) er nået, stopper espressomaskinen automatisk og går tilbage til standby-tilstand. To biplyde vil lyde for at indikere, at Single-cup kaffe funktionen er afsluttet.

Brygning af en dobbeltkop kaffe:

I standby-tilstand, indsæt Double-cup Filter i portafilteret. Tilsæt cirka 19 gram kaffepulver, og brug derefter kaffetamperen til at påføre et tryk på cirka 12,5 kg for at komprimere kaffen. Juster portafilteret med portafilterholderen og drej det mod uret for at låse det på plads.

Placer en kaffekop på drypbakken og tryk på Double-cup Button <<  >>. Indikatorerne for Double-cup Button <<  >>, Power Button <<  >>, og Grind Button <<  >> vil lyse konstant, sammen med Coffee indikator på displayet. Espressomaskinen vil derefter begynde at brygge en dobbeltkop kaffe.

Når den forudindstillede kaffe dosis (ca. 60ml) er nået, stopper espressomaskinen automatisk og går tilbage til standby-tilstand. To biplyde vil lyde for at indikere, at Double-cup kaffe funktionen er afsluttet.

Brygning af kaffe manuelt:

I standby-tilstand, indsæt enten Single-cup eller Double-cup Filter i portafilteret. Tilsæt cirka 13 gram (for en enkeltkop) eller 19 gram (for en dobbeltkop) kaffepulver. Brug kaffetamperen til at påføre et tryk på cirka 12,5 kg for at komprimere kaffen. Juster portafilteret med portafilterholderen og drej det mod uret for at låse det på plads.

Placer en kaffekop på drypbakken og tryk på Manual Button <<  >>. Indikatorerne for Manual Button <<  >>, Power Button <<  >>, og Grind Button <<  >> vil lyse konstant, sammen med Coffee indikator på displayet. Espressomaskinen vil derefter begynde at brygge kaffe.

Når den ønskede kaffe dosis er nået, tryk på Manual Button <<  >> igen for at stoppe brygningsprocessen. Espressomaskinen vil derefter vende tilbage til standby-tilstand.

Hot Water Funktion:

I standby-tilstand, drej Damp/Hot Water Knap til Hot Water position. Varmtvandsudløbet vil begynde at dispensere varmt vand, og Hot Water Indicator på displayet vil lyse konstant. Den standard dispenseringsvolumen spænder mellem 170 ml og 220 ml. For at stoppe varmtvandfunktionen, drej Damp/Hot Water Knap til OFF position. Espressomaskinen vil derefter vende tilbage til standby-tilstand.

Dampfunktion:

I standby-tilstand, drej Damp/Hot Water Knap til Damp position. Dampudløbet vil begynde at dispensere damp, og Dampindikator på displayet vil lyse konstant. Espressomaskinen vil fortsætte med at dispensere damp i cirka 5 minutter.

12.3. Tilpassede indstillinger

Du kan tilpasse ekstraktionstemperaturen for Single-cup og Double-cup kaffe, samt pre-brew vandmængde, pre-brew tid, ekstraktionsvandmængde og maletid. Følg nedenstående trin for at justere disse indstillinger:

1. Tryk og hold Single-cup Button <<  >> eller Double-cup Button <<  >>. En biplyd vil lyde, og indikatoren for den valgte knap vil begynde at blinke. Power Button <<  >> og Grind Button <<  >> indikatorerne vil lyse konstant, mens ekstraktionstemperaturen i midten af displayet vil blinke.

For at justere temperaturen:

- Tryk på Single-cup Button <<  >> for at øge temperaturen med 1°C.
- Tryk på Double-cup Button <<  >> for at mindske temperaturen med 1°C.

Den justerbare ekstraktionstemperatur er 88°C til 96°C.

2. Tryk på Manual Button <<  >> for at bekræfte valget og gå videre til næste trin: indstilling af pre-brew vandmængde. På dette tidspunkt vil ekstraktionstemperaturdisplayet slukke, og pre-brew vandmængden vil begynde at blinke.

For at justere vandmængden:

- Tryk på Single-cup Button <<  >> for at øge vandmængden med 1ml.
- Tryk på Double-cup Button <<  >> for at mindske vandmængden med 1ml.

De standard pre-brew vandmængder er:

- Single-cup: 10ml
- Double-cup: 20ml

Den justerbare pre-brew vandmængde er 10 ml til 80 ml.

3. Tryk på Manual Button <<  >> for at bekræfte valget og gå videre til næste trin: indstilling af pre-brew tid.

For at justere pre-brew tid:

- Tryk på Single-cup Button <<  >> for at øge pre-brew tiden med 1 sekund.
- Tryk på Double-cup Button <<  >> for at mindske pre-brew tiden med 1 sekund.

De standard pre-brew tider er:

- Single-cup: 2 sekunder
- Double-cup: 3 sekunder

Den justerbare pre-brew tid er 1 til 10 sekunder.

4. Tryk på Manual Button <<  >> for at bekræfte valget og gå videre til næste trin: indstilling af ekstraktionsvandmængde. På dette tidspunkt vil pre-brew tidsdisplayet slukke, og ekstraktionsvandmængden vil begynde at blinke.

For at justere vandmængden:

- Tryk på Single-cup Button <<  >> for at øge vandmængden med 1 ml.
- Tryk på Double-cup Button <<  >> for at mindske vandmængden med 1 ml.

De standard ekstraktionsvandmængder er:

- Single-cup: 50ml
- Double-cup: 88ml

Den justerbare ekstraktionsvandmængde er 10ml til 200ml.

5. Tryk på Grind Button <<  >> for at vende tilbage til den forrige indstillingstrin.

6. Tryk på Manual Button <<  >> for at gemme den aktuelle indstilling og skifte espressomaskinen til standby-tilstand.

7. Tryk og hold Grind Button <<  >>, indtil tidsdisplayet begynder at blinke.

For at justere tiden:

- Tryk på Single-cup Button <<  >> for at øge tiden med 1 sekund.
- Tryk på Double-cup Button <<  >> for at mindske tiden med 1 sekund.

Den standard tid er 14 sekunder.

Den justerbare tidsramme er 1 til 60 sekunder.

8. Efter afslutning af indstillingen, tryk på Manual Button <<  >> for at gemme den aktuelle tid. Espressomaskinen skifter derefter til standby-tilstand.

12.4. Fabriksnulstilling

I standby-tilstand, tryk og hold Grind Button <<  >>, Single-cup Button <<  >> og Manual Button <<  >> samtidig. Indikatorerne for alle knapper vil blinke tre gange, og tre biplyde vil lyde. Slip derefter knapperne. Indstillingerne vil blive gendannet til fabriksindstillingerne, og espressomaskinen vil gå tilbage til standby-tilstand.

12.5. Indstil lokal tid

I standby-tilstand, tryk på Manual Button <<  >> for at få tidsdisplayet til at begynde at blinke. Juster først timen, og juster derefter minutterne ved at bruge Single-cup Button <<  >> for at øge og Double-cup Button <<  >> for at mindske værdien. Tryk derefter på Manual Button <<  >> for at bekræfte.

13. ADVARSLER FOR FUNKTIONELLE FEJL

1. Hvis bønneboksen ikke er installeret, vil kværnkappen <<  >> indikatoren blive slukket, og kværnindikatoren på displayet vil begynde at blinke.
2. Hvis kværnen har kørt kontinuerligt i 3 minutter, og hviletiden er mindre end 6 minutter, vil kværnefunktionen midlertidigt blive deaktiveret af systemet. Den kan kun aktiveres igen, når hviletiden når 6 minutter.
3. Hvis bønneboksen fjernes, mens kværnefunktionen er aktiv, vil espressomaskinen udsende en advarsel: kværnkappen <<  >> indikatoren vil blinke hurtigt, og tre biplyde vil lyde. Hvis der ikke tages handling inden for 1 minut, vil espressomaskinen gå i standby-tilstand. Bønneboksindikatoren forbliver slukket, mens kværnindikatoren på displayet fortsætter med at blinke.
4. Hvis trykmåleren forbliver mellem 18-20 bar i 4-5 sekunder i træk under brygning, aktiveres overtrykbeskyttelsesmekanismen. Alle knapindikatorer vil blinke hurtigt, og fem biplyde vil lyde. Du kan trykke på hvilken som helst knap for at slukke indikatorerne og skifte espressomaskinen til standby-tilstand. Hvis der ikke udføres nogen operation inden for 1 minut, vil espressomaskinen automatisk gå i standby-tilstand.
5. Hvis vandtanken løber tør for vand under brygning eller varm vanddispensning, vil alle knapindikatorer blinke hurtigt, og fem biplyde vil lyde. Du kan trykke på hvilken som helst knap for at slukke indikatorerne og skifte espressomaskinen til standby-tilstand. Hvis der ikke udføres nogen operation inden for 1 minut, vil espressomaskinen automatisk gå i standby-tilstand.
6. Hvis damp-/varmvandsknappen ikke er drejet til OFF-positionen under forvarmning, vil tænd/sluk-knappen indikatoren <<  >> blinke hurtigt, og alle andre funktioner vil være deaktiveret.
7. Hvis damp-/varmvandsknappen ikke er drejet til OFF-positionen efter dispensering af den forudindstillede vandmængde, vil tænd/sluk-knappen indikatoren <<  >> blinke hurtigt, og alle funktioner undtagen kværnefunktionen vil være deaktiveret.
8. Afkalkningsfunktionen aktiveres, når den samlede vandforbrug når 30L. På det tidspunkt vil kaffe-, damp- og kværnindikatorerne blinke. Du kan trykke og holde tænd/sluk-knappen <<  >> for at afvise prompten. Hvis afkalkning ikke udføres, skal du afbryde strømmen til espressomaskinen og tænde den igen. Afkalkningsprompten vises igen.

14. FEJLFINDING

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



ADVARSEL:

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

 Problem	 Mulig årsag	 Løsning
Ingen indikation.	Stikket er ikke korrekt tilsluttet, og tænd/sluk-knappen <<⏻>> er ikke trykket.	Indsæt strømstikket og sørg for, at tænd/sluk-knappen <<⏻>> er trykket.
Knapindikatorerne på kontrolpanelet lyser ikke.	Bønneboksen er ikke installeret.	Installer bønneboksen korrekt.
Der vises vand nederst på maskinen.	Vandtanken eller drypbakken er ikke korrekt installeret.	Sørg for, at vandtanken og drypbakken er korrekt installeret.
	Drypbakken er fuld.	Sørg for, at drypbakken er tom.
En tikken høres efter at maskinen er startet, efterfulgt af en hisselyd, når kaffen er dispenseret.	Dette skyldes trykkontrolventilens funktion.	Dette er et normalt fænomen.
Der kommer ikke kaffe ud af portafilteret, kaffen strømmer ujævnt, eller portafilteret kan ikke installeres korrekt i portafilterholderen.	Mængden af kaffegrums er for meget, for fintmalet, eller tamperet med for meget tryk.	Mængden af kaffegrums må ikke overskride den standardiserede grænse. Juster kværnindstillingen passende, indtil malingen er korrekt. Brug ikke overdreven kraft, når du tamper kaffegrumsen.

Kaffen mangler crema.	Kaffebønnerne er fugtige, eller kaffens malestørrelse er for grov.	Brug friske kaffebønner og en moderat malestørrelse for optimal kaffekvalitet.
Ingen damp produceres.	Maskinen blev ikke forvarmet før brug af dampfunktionen.	Maskinen kan kun producere damp, efter at den er forvarmet i damptilstand.
	Dampudløbet er blokeret.	Maskinen kan have brug for afkalkning, og dampudløbet bør rengøres med en rensenål.

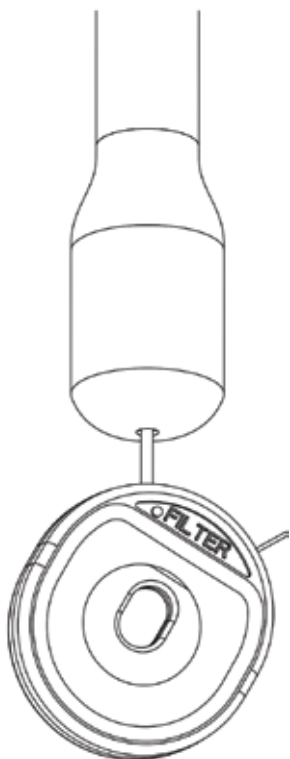
15. VÆRKTØJSKASSE OG RENGØRINGSTILBEHØR

Espressomaskinen er udstyret med en værktøjskasse til opbevaring af rengøringsnålen og rengøringsbørsten. Filteret til enkeltkop og dobbeltkop kan også opbevares i værktøjskassen. Værktøjskassen er placeret i den nederste venstre del af espressomaskinen og bliver synlig, når drypbakken fjernes.

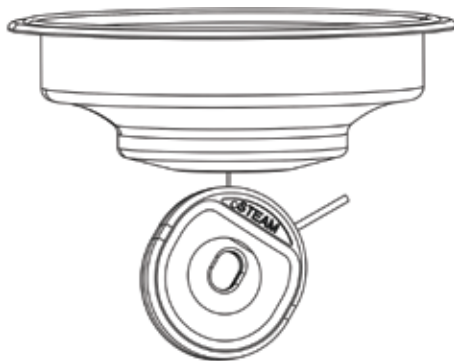
15.1. Rengøringsnålen

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

Rengør damprøret

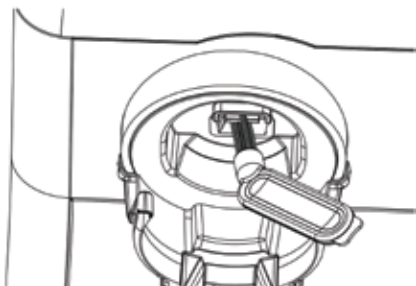


Rengør filteret



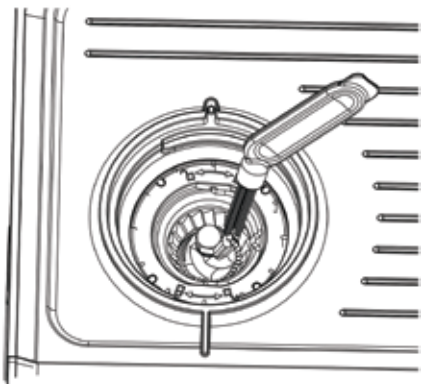
15.2. Rengøringsbørste

Rengør kværnsystemet med rengøringsbørsten. Efter fjernelse af kværn-hjulet, brug børsten til at rense kværnkammeret og pulverkanalen.



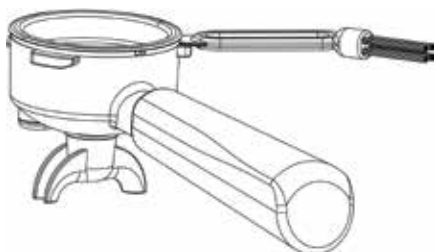
Anti-statisk enhed og kaffeudløb:

Hvis kaffepulveret kommer ud langsommere end normalt, eller hvis det begynder at flyde, skal du rengøre den anti-statiske enhed og kaffeudløbet ved hjælp af den medfølgende rengøringsbørste.



Kværnkammer og pulverkanal:

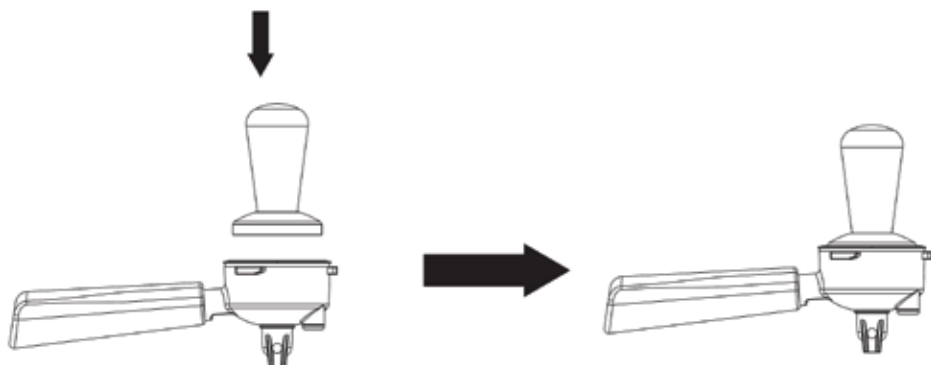
Rengør kværnkammeret og pulverkanalen ved hjælp af den medfølgende rengøringsbørste.



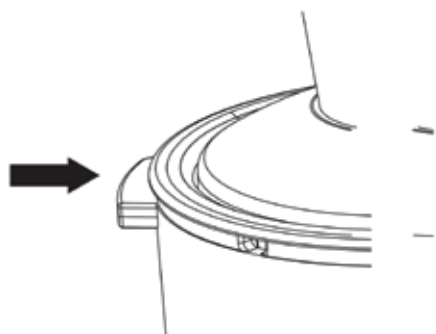
Portafilterfilter:

Den anden ende af rengøringsbørsten kan bruges til at fjerne filteret fra portafilteret.

15.3. Tamper



Tamper kaffepulveret nedad.



Når kanten af tamperen flugter med kanten af portafilteret, er mængden af pulver korrekt.

16. RENGØRING

**ADVARSEL:**

Vær venlig at frakoble strømmen, før rengøring, så espressomaskinen kan køle ned tilstrækkeligt for at undgå forbrænding.

16.1. Generelle rengøringsretningslinjer

- En let fugtig eller tør klud anbefales til rengøring af espressomaskinens yderside. Tør af med en blød klud.
- Vær forsigtig med ikke at lægge for meget pres på displayet og knapperne under rengøringen.
- Undgå at nedsænke espressomaskinen og strømkablet i vand eller andre væsker. Det er ikke tilladt at skylle enheden med vand for at forhindre, at vandet lækker ind i kredsløbet og forårsager fejl.
- Brug under ingen omstændigheder aggressive rengøringsmidler, rengøringsalkohol eller andre kemiske løsninger, da disse kan trænge ind i kabinettet og forringe funktionaliteten.
- Brug ikke abrasive genstande til rengøring.
- Den aftagelige vandtank er ikke opvaskemaskinesikker.
- Brug ikke en højtryksrenser eller damprenser til at rengøre espressomaskinen.
- Rengøring må ikke udføres af børn.

16.2. Efter hver brug

- Efter hver brug, rengør alle aftagelige dele ved at lade dem ligge i vand. Tilsæt rengøringsmiddel om nødvendigt, og skyl grundigt med rent vand.
- Drej portafilteret med uret for at fjerne det og kassér det brugte kaffegrums. Du kan rengøre portafilteret og metalfiltrene med rengøringsmiddel, men sørg for at skylle dem grundigt med rent vand bagefter.
- Efter rengøring af alle aftagelige dele, tør dem grundigt, inden de samles igen.

17. BACKFLUSHING GUIDE MED RENGØRINGSTABLETTER

Regelmæssig backflushing er vigtig for at opretholde ydeevnen og levetiden på din **AIVIQ®** espressomaskine. Denne proces fjerner kaffeolie-rester og ophobning, hvilket sikrer optimal smag og glat drift. Nedenfor er den anbefalede backflushing-procedure for **AIVIQ®** modeller, der bruger universelt kompatible rengøringsstabletter.

Nødvendigt udstyr:

- Din **AIVIQ®** espressomaskine
- Standard backflush-disc (blindfilter)
- Generiske espressomaskine rengøringsstabletter
- Beholder eller kop (valgfri, afhængigt af maskinens design)

Step-by-Step Backflushing Procedure:

1. Forberedelse:

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

2. Portafilteropsætning:

- Fjern eventuelle kaffeaflejringer fra portafilteret.
- Indsæt backflush-discen i portafilteret.

3. Rengøringsstablet:

- Placer en rengøringsstablet i midten af discen. Hvis tableten er for stor, skal du kontrollere emballagen for justeringsinstruktioner.

4. Fastgørelse af portafilteret:

- Fastgør portafilteret med discen til gruppen på din **AIVIQ®** maskine.

5. Backflushing-proces:

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

6. Portafilter skylning:

- Fjern portafilteret efter backflushing og skyl det sammen med backflush-discen under varmt vand for at fjerne eventuelle rester af rengøringsmiddel.

7. Endelig gruppehovedspulning:

- Fastgør portafilteret igen uden rengøringsstablet eller disc.
- Kør flere backflush-cykler med rent vand for at skylle eventuelle rester af rengøringsmiddel ud.

Ved at følge denne backflush-rutine holder du din **AIVIQ®** espressomaskine i optimal stand og sikrer, at den fortsat producerer kaffe af høj kvalitet.

Vi anbefaler at udføre denne proces hver 14. dag.

18. AFKALKNING

18.1. Afkalkningsforberedelse

Dette produkt har en afkalkningspromptfunktion og et afkalkningsprogram. Brugeren skal hjælpe under afkalkningsprocessen. Sørg for, at følgende betingelser er opfyldt, før du aktiverer afkalkningsprogrammet:

1. Vandtanken skal fyldes med mindst 1 liter vand.
2. Tøm drypbakken og installer den korrekt.
3. Tilslut espressomaskinen til en strømkilde og lad den gå i standby-tilstand.
4. Indsæt dobbeltkopfilteret i portafilteret.
5. Fastgør portafilteret til portafilterholderen.
6. Espressomaskinen vil forlade rengøringstilstand, hvis tænd/sluk-knappen <<  >> trykkes på et hvilket som helst tidspunkt.
7. Hvis afkalkningsprocessen ikke aktiveres inden for 1 minut, vil espressomaskinen forlade afkalkningscyklussen og vende tilbage til standby-tilstand.

18.2. Afkalkningsmidler

**BEMÆRK:**

Det anbefales at udføre afkalkning hver måned.

Følgende afkalkningsmidler kan bruges:

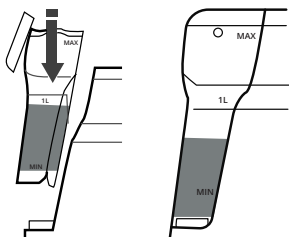
- Afkalkningstabletter til kaffemaskiner
- Flydende afkalkningsmiddel

18.3. Afkalkningstrin

Udfør venligst de følgende forberedelsestrin, før du aktiverer afkalkningsprogrammet, uanset om det er blevet anmodet af espressomaskinen eller startet manuelt af brugeren.

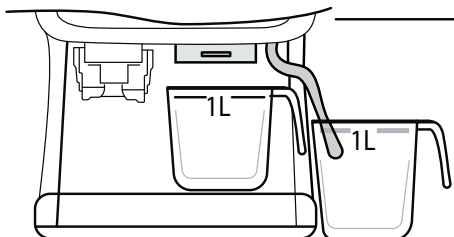
Dette produkt har en afkalkningspromptfunktion og et afkalkningsprogram. Brugeren skal hjælpe under afkalkningsprocessen. Sørg for, at følgende betingelser er opfyldt, før du aktiverer afkalkningsprogrammet:

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



Placer en beholder

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



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

- A. Afkalkningsfunktionen aktiveres, når systemet opdager, at espressomaskinens flowhastighed har nået 30L.
- B. I standby-tilstand, tryk og hold på dobbeltkop-knappen <<☕>> og manuel-knappen <<M>> samtidigt for at aktivere afkalkningsprogrammet.
- C. Tænd/sluk-knapindikatoren <<⏻>> vil forblive solid, enkeltkop-knappen <<☕>> vil blinke, og indikatorerne for alle andre funktioner vil blive slukket. Dette bekræfter, at afkalkningsprogrammet er blevet aktiveret.

Trin 1: Start rengøringsoperationen

1. Drej damp-/varmvandsknappen til damppositionen.
2. Dampindikatoren og kaffeindikatoren på displayet vil lyse konstant, og tegnene i midten af displayet vil bevæge sig segment for segment.
3. Vandpumpen vil begynde at arbejde, og varmt vand vil begynde at blive dispenseret fra bryggehovedet og damprøret.
4. Når bryggehovedet og damprøret stopper med at frigive damp, vil dobbeltkop-knappen <<☞>> indikatoren blinke hurtigt. Dette indikerer, at dette trin er afsluttet.

Trin 2: Gentag rengøringsoperationen

1. Drej damp-/varmvandsknappen til varmvandspositionen.
2. Varmtvandsindikatoren på displayet vil lyse konstant.
3. Vandpumpen vil begynde at arbejde, og varmt vand vil begynde at blive dispenseret fra varmtvandsudløbet.
4. Når varmtvandsudløbet stopper med at dispensere, er afkalkningsprocessen afsluttet.

Trin 3: Afslutning af den første afkalkningscyklus

1. Ikonerne på venstre side af displayet vil lyse konstant, og tænd/sluk-knapindikatoren <<🔌>> vil blinke hurtigt.
2. Dette indikerer, at espressomaskinen har afsluttet dette trin.
3. Drej damp-/varmvandsknappen til OFF-positionen. Alle knapindikatorer vil lyse.
4. Maskinen vil vende tilbage til standby-tilstand.

Trin 4: Gentag trin 1, 2 og 3

1. Rengør damprøret, varmtvandsudløbet og bryggehovedet med frisk vand.
2. Fjern eventuelle rester af afkalkningsmiddel.
3. Skyl vandtanken grundigt og fyld den med frisk vand.
4. Tøm vandtanken. Afkalkningscyklussen er nu afsluttet.

19. VEDLIGEHODELSE & SERVICE

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



ADVARSLER:

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

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

20. OPBEVARING & TRANSPORT

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

21. BORTSKAFFELSE & GENBRUG

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

21.1. Bortskaffelse af produkt



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

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

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

Overhold dine lovgivningsmæssige forpligtelser og bidrag til beskyttelse af miljøet.

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

21.2. Bortskaffelse af emballagemateriale



Følg noterne og mærkaterne på emballagen.

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

22. GARANTI & ANSVAR

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

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

Denne garanti dækker ikke:

- Uagtsomhed eller misbrug af produktet.
- Brug med forkert spænding eller strøm.
- Skader som følge af fald.
- Vandskader.
- Brug i strid med brugsanvisningen.
- Adskillelse, reparation eller ændring af nogen anden end **AIVIQ®**.
- Skader forårsaget af ulykker eller katastrofer, såsom brand, oversvømmelse, jordskælv, krig, hærværk eller tyveri.
- Skader forårsaget af forkert vedligeholdelse og opbevaring.
- Skader forårsaget af forkert installation.
- Skader forårsaget af forkert samling.
- Skader forårsaget af forkert tilslutning.
- Almindelig slid og ælde.

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

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

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



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk

AIVIQ[®]
APPLIANCES

— **Aspire Advanced** —
ESPRESSOMASKIN

BRUKERHÅNDBOK

Modell NO: AME-521S



NO - LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK

INNHOLDSFORTEGNELSE

1	INNHOLDSFORTEGNELSE	1
2	INTRODUKSJON	3
3	FORKLARING AV SYMBOLER.....	4
4	SIKKERHETSINSTRUKSJONER	4
5	TILTENKT BRUK.....	8
6	PAKKEN	9
7	TEKNISKE DATA	11
8	PRODUKTDELER	12
9	SIKKERHET VED BRUK	15
10	FØR FØRSTE BRUK	16
11	VELG RIKTIG KAFFEPULVER.....	17
12	BRUKSINSTRUKSJONER.....	18
13	VEILEDNING VED FEIL	25
14	FEILFUNKSJONER	26
15	VERKTØYBOKS OG RENGJØRINGSTILBEHØR.....	28
16	RENGJØRING.....	31
17	BACKFLUSHING GUIDE MED RENGJØRINGSTABLETTER	32
18	AVKALKING	33
19	VEDLIKEHOLD & SERVICE	36
20	LAGRING & TRANSPORT	37
21	KASSERING & GJENVINNING	37
22	GARANTI & ANSVAR.....	39



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

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

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

2. INNLEDNING

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

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

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

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

Vi håper du nyter ditt kjøp!

3. FORKLARING AV SYMBOLER

Gjennom denne brukermanualen brukes følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



FARER:

Advarsel for farlige situasjoner som gjelder liv og eiendom.



ADVARSEL:

Advarsel for farlige situasjoner som gjelder liv og eiendom.



ADVARSEL:

Advarsel indikerer potensiell materialskade.

4. SIKKERHETSINSTRUKSJONER



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

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

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

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

4.1. Generell Enhetssikkerhet

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

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

4.2. Personer & Bruk

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

4.3. Elektronikk

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

4.4. Strømkabel

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

4.5. Varme & Kjøling

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

4.6. Vann

**ADVARSEL:**

Denne enheten er ikke vanntett.

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

5. TENKT BRUK

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

AIVIQ® espressomaskinen brukes både i hjemlige og kommersielle omgivelser.

**ADVARSEL:**

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

6. PAKKEN

6.1. Innhold

Følgende komponenter er inkludert i leveransen:

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



6.2. Utpakking

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

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

Før bruk, fjern all emballasje og klistremerker eller etiketter.

6.3. Sikkerhet under utpakking

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



ADVARSEL: Plastposer & Folier.

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



ADVARSEL: Stranguleringsfare.

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



ADVARSEL: Skarpe punkter (Rensepinne)

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



7. TEKNISKE DATA


MERK:

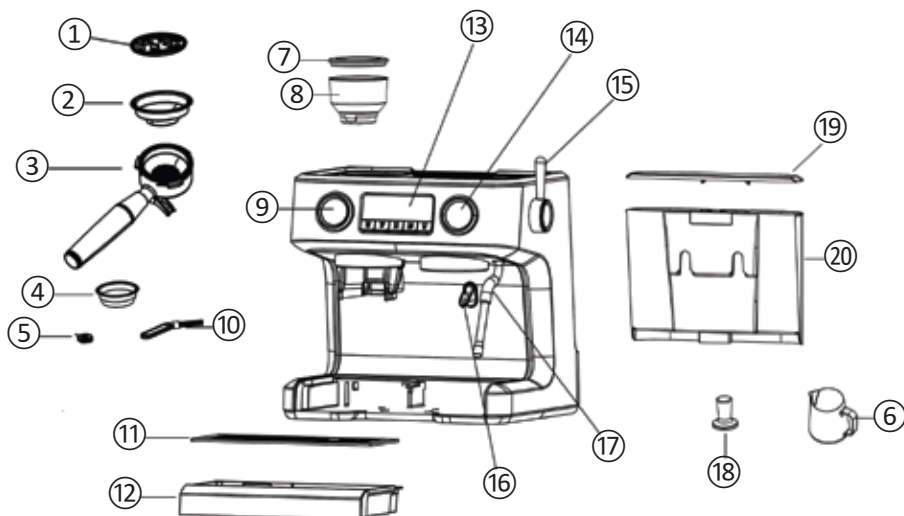
På grunn av kontinuerlige forbedringer på produktet vårt, kan de tekniske spesifikasjonene endres uten forvarsel.

Produktnavn	Espressomaskin
Modell	Aspire Advanced
Modellnummer	AME-521S
Merke	AIVIQ®
Farge	Grå
Materiale	Rustfritt stål
Spenningsnivå	220 ~ 240V
Frekvens	50/60Hz
Effekt	2520 ~ 3000W
Vannbeholder kapasitet	2,8 L (avtakbar)
Trykk	20bar
Temperaturkontroll	PID (2° nøyaktighet)
Malingsinnstillinger	30 (justerbar)
Kjeler	Dobbelt system
Beskyttelsesklasse	I ⊕
Lengde på strømkabel	1m
Vekt	11.4kg
Dimensjoner (LxBxH)	350x325x410mm
Sertifiseringer	CE, RoHS, LFGB

8. PRODUKTDeler

8.1. Espressomaskinen

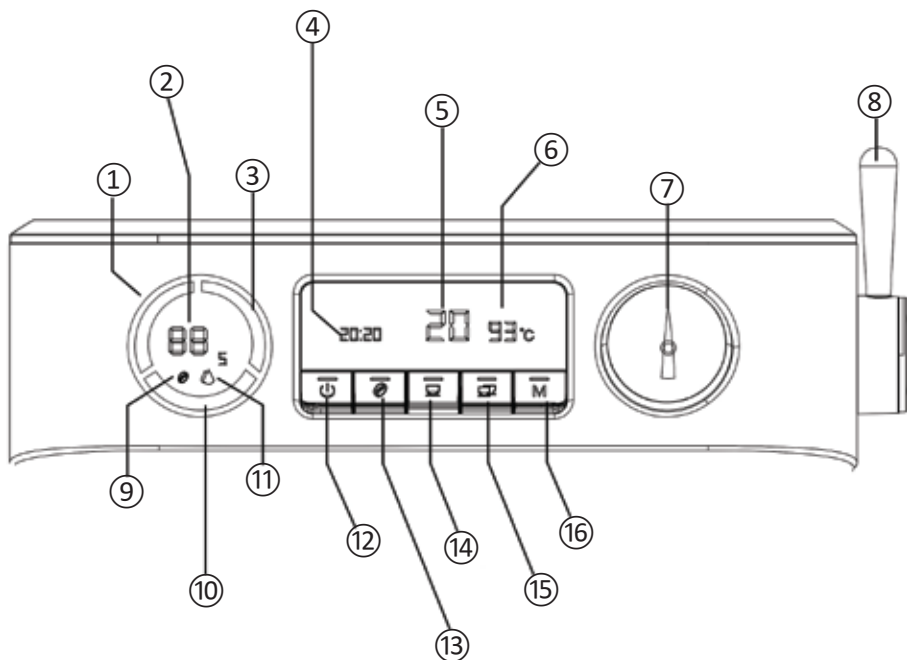
Følgende komponenter er inkludert i leveransen:



- ① Backflushing Disc
- ② Enkeltvegg Enkelt-kopp Filter
- ③ Pressurert Portafilter
- ④ Enkeltvegg Dobbelt-kopp Filter
- ⑤ Rensepinne
- ⑥ Melkekopp
- ⑦ Bønnebokslukk
- ⑧ Bønneboks
- ⑨ Tidsdisplay
- ⑩ Rensebørste

- ⑪ Dryppeplate
- ⑫ Dryppebrett
- ⑬ Display
- ⑭ Trykkmåler
- ⑮ Damp/ Varmt vann knapp
- ⑯ Varmtvannsutløp
- ⑰ Dampslange
- ⑱ Kaffetamper
- ⑲ Vannbeholderlokk
- ⑳ Vannbeholder

8.2. Kontrollpanel

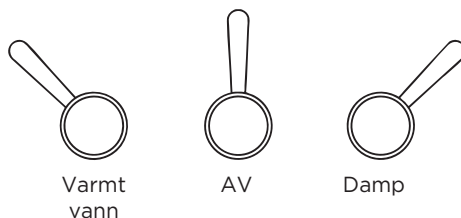


- | | |
|--------------------------|------------------------|
| ① Damp indikator | ⑨ Malingsikon |
| ② Maletid indikator | ⑩ Malingsindikator |
| ③ Kaffeindikator | ⑪ Varmt vann indikator |
| ④ Tid | ⑫ Strømbryter |
| ⑤ Bryggetid | ⑬ Malingsknapp |
| ⑥ Temperatur | ⑭ Enkelt kopp knapp |
| ⑦ Trykkmåler | ⑮ Dobbelt kopp knapp |
| ⑧ Damp/ Varmt vann knapp | ⑯ Manuell knapp |

8.3. Kontrollpanel funksjoner

	Strømbryter: Slår espressomaskinen på eller av.
	Malingsknapp: Trykk malingsknappen for å aktivere malingsfunksjonen. Et pip vil høres når malingen er fullført.
	Enkelt-kopp knapp: - Kort trykk for å brygge en enkelt kopp kaffe. - Langt trykk for å gå inn i Enkelt-kopp parametermodus.
	Dobbelt-kopp knapp: - Kort trykk for å brygge en dobbelt kopp kaffe. - Langt trykk for å gå inn i dobbelt-kopp parametermodus.
	Manuell knapp: - Kort trykk for å brygge kaffe manuelt. - Langt trykk for å gå inn i tidsinnstillingsmodus.
BEEP	Et pip vil høres når den aktuelle operasjonen er fullført.

8.4. Damp/ Varmt vann knapp



9. DRIFTS SIKKERHET



ADVARSLER:

1. Trykk

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

Før du fjerner portafilteret for å brygge en ny kopp kaffe, sørg for at espressomaskinen er i standby-modus.

Hvis du trenger å tilsette mer vann i vannbeholderen, slå av espressomaskinen ved å trykke på Strømbryteren <<  >>. Når alle indikatorlampene slår seg av, er espressomaskinen helt slått av.

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

2.2. Høy temperatur

Mens espressomaskinen er i drift, ikke plasser hendene eller andre kroppsdeler under portafilteret eller nær dampmunnstykket for å unngå forbrenninger.

Berør aldri dampmunnstykket direkte med hendene eller noen annen kroppsdelen. Juster kun dampmunnstykket ved å holde silikonskallet rundt det.



DAMP



VARMT

10. FØR FØRSTE BRUK

10.1. Rengjøring av avtakbare deler

Alle avtakbare deler av din nye espressomaskin må vaskes grundig før de brukes for første gang (se kapitlet "RENHOLD"). Dette anbefales av følgende grunner:

A. Fabriksrester:

Enheten din kan inneholde rester som oljer, smøremidler, støv eller andre stoffer som ble brukt under produksjonen. Vask delene hjelper med å fjerne disse restene, slik at du ikke inntar eller kommer i kontakt med potensielt skadelige stoffer.

B. Opprettholde hygiene:

Vasking før bruk bidrar til å opprettholde hygienestandarder. Vaskingen av delene reduserer sjansen for at skitt, bakterier eller bakterier som er tilstede på overflaten av enheten, forurensrer maten.

C. Fjerning av lukt:

Din nye enhet kan ha en merkbar lukt etter utpakking. Vasking av delene kan hjelpe med å eliminere eventuelle ubehagelige lukter.

D. Emballasjematerialer:

Emballasjematerialer kan inneholde kjemikalier eller lim som ikke er ment for direkte kontakt med drikkene dine. Vasking av delene fjerner eventuelle rester av emballasjemateriale som potensielt kan påvirke smaken eller kvaliteten på kaffen.

10.2. Første oppsett & rengjøring

1. Fyll vannbeholderen med rent vann. Sørg for at vannivået ikke overstiger MAX-merket.
2. Justér den pressuriserte traktoren med trakterholderen (ikke tilsett kaffepulver på dette stadiet). Sett et Enkelt-kopp eller Dobbelt-kopp Filter etter behov, og roter deretter trakteren mot klokken for å låse den på plass.
3. Koble espressomaskinen til en strømkilde, trykk på Strømbryteren <<  >>, og la espressomaskinen gå i oppvarmingsmodus. Når oppvarmingen er fullført, vil espresso-maskinen gå til standby-modus.
4. Drei Knappen til <<Steam>>-posisjon for å slippe ut damp. Sørg for at dampmunstykket er rettet mot Dryppebrettet eller bruk en kopp for å samle varmt vann.
5. Trykk på Dobbelt-kopp Knappen <<  >>, Enkelt-kopp Knappen <<  >> og Manuell Knappen <<  >> for å rense de interne rørene i espressomaskinen. Bruk en kopp for å samle vannet og unngå forbrenning.
6. Når vannet slutter å renne, tøm Dryppebrettet eller koppen.

11. VELG RIKTIG KAFFEPULVER

11.1. Kaffe Pulver

For best espresso, bruk nykvernet, mørkbrent kaffe. Franskbrent eller espresso-brent anbefales.

Forhånds-malt kaffe mister aromaen sin innen 7 til 8 dager med mindre den lagres i en forseglet beholder på et kjølig, tørt sted, helst i en lufttett vakuum-forseglet beholder. Ikke oppbevar kaffe i kjøleskapet eller fryseren, da fuktighet kan påvirke smaken. Generelt anbefales det ikke å bruke forhåndsmalt kaffe. Nykvernet kaffe bevarer aromaen bedre og gir høyere kvalitet på espressoen.

11.2. Maling

**MERK:**

Maling er et avgjørende trinn i espresso-lagingen og krever øvelse.

- Den ideelle malingen bør ha en tekstur som ligner på salt.
 - For fin: Kaffen kan flyte intermittende eller ikke brygge ordentlig.
 - For grov: Vannet vil passere for raskt, og svekke aromaen og smaken.
- Du kan justere malestørrelsen ved å bruke malingsinnstillingene. Den ideelle innstillingen avhenger av typen og kvaliteten på kaffebønnene, så justeringer kan være nødvendige for å oppnå best resultat.
- For nybakte kaffebønner (innen 1 måned), sett malestørrelsen mellom 5-10.
 - Dobbelkopp Malingsknapp produserer omtrent 19g malt kaffe.
 - Enkelt-kopp Malingsknapp produserer omtrent 13g malt kaffe.
- For å opprettholde best mulig malingsytelse og kaffens smak, ikke fyll bønnebeholderen over, da overskudd av bønner kan absorbere fuktighet og påvirke malingsprosessen.

**MERK:**

For å oppnå en konsekvent og jevn maling, juster alltid malingsinnstillingene basert på type og kvalitet på kaffebønnene for best espressoekstraksjon.

12. BRUKSANVISNINGER



ADVARSEL:

Vær forsiktig når du bruker dampfunksjonen, da det produseres damp ved høy temperatur. Dette kan forårsake forbrenning hvis det håndteres feil.

- **Optimalisering av skummingseffekten:**
 - Aktiver først dampfunksjonen i 3-5 sekunder.
 - Drei Steam/Hot Water Knob til AV-posisjon.
 - Sett dampmunnstykket i melken.
 - Drei Steam/Hot Water Knob til damp-posisjon for å begynne å skumme.
- Etter at du er ferdig, dreier du alltid Steam/Hot Water Knob tilbake til AV-posisjon.
- Samtlige damp- og kaffefunksjoner:
 - Damp- og kaffefunksjonene kan operere samtidig.
 - Vær forsiktig når du velger funksjoner for å unngå utilsiktede forbrenninger på grunn av feilbruk.
- **Filtre:**
 - Espressomaskinen leveres med to enkeltveggsfiltre og to dobbeltveggsfiltre.
 - Enkeltveggsfiltre brukes til fint malt kaffe.
 - Dobbeltveggsfiltre brukes til grovere malt kaffe.
- **Anbefaling for oppvarming:**
 - Det anbefales å forvarme portafilter, filtre og kopper før brygging for å hindre at kaffens smak blir påvirket av kalde beholdere.
 - Følg disse trinnene:
 1. Sett filteret i portafilteret.
 2. Fest portafilteret (med filteret inni) til portafilterholdere.
 3. Plasser koppen på plass.
 4. Trykk på Enkelt-kopp Knappen <<☒>> eller Dobbelt-kopp Knappen <<☒☒>> for å starte bryggeprosessen.
 5. Når espressomaskinen stopper, kan du begynne å brygge kaffe.
- **Sleep Mode:**
 - Hvis espressomaskinen forblir i standby-modus i 30 minutter uten noen operasjon, vil den automatisk gå i sleep-modus.
 - For å vekke espressomaskinen og gå tilbake til oppvarmingsmodus, trykk på hvilken som helst knapp og drei Knappen.

12.1. Maling av kaffebønner

1. Før du aktiverer malingsfunksjonen, sørg for at alle nødvendige deler er korrekt installert, henvis til Fig. 1 og Fig. 2.

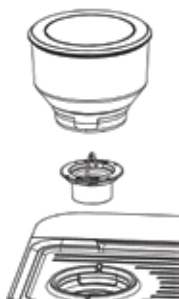


Fig. 1:
Installer kutterhodet og stram det med klokken. Installer deretter bønneboksen og fest den som vist i Fig. 2.

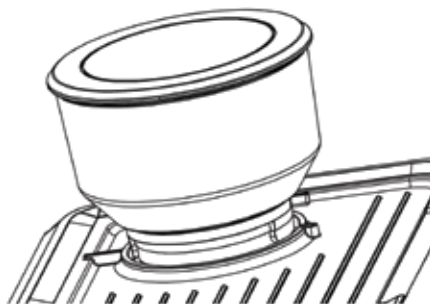


Fig. 2:
Justér bønneboksen med den røde merkingen. Trykk ned, roter med klokken og fest den på maskinen.

2. Bønneboksen har merking som angir kaffes grovhet (se Fig. 3). For å justere malingsinnstillingen, sørg for at ønsket innstilling på bønneboksen er justert med markeringen på toppen (som vist i Fig. 4).

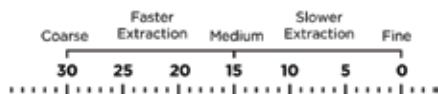


Fig. 3:
Malingsstørrelsen på kaffen varierer fra 0 til 30, med lavere tall for finere kaffe og høyere tall for grovere kaffe.



Fig. 4:

3. Etter at alle nødvendige deler er riktig installert og Malingsikonet <<  >> slår seg av, er maleren klar for normal bruk.

4. Tilsett en passende mengde kaffebønner i Bønneboksen. For å unngå at bønnene blir våte og påvirker malingsprosessen og den endelige kaffesmaken, ikke overfyll Bønneboksen.
5. Som vist i Fig. 5, plasser portafilteret i pulvermottakeren.



Fig. 5:

6. I standby-modus, trykk på Malingsknappen << ☉ >>. Kun Strømbryteren << ⏻ >> og Malingsknappen << ☉ >> indikatorene vil lyse solidt, sammen med Malingsindikatoren og Malingsikonet på displayet. Maletiden vil da begynne å telle ned.
7. Standard maletid er omtrent 14 sekunder. Når den innstilte maletiden er nådd, vil to pip høres, og espressomaskinen vil gå tilbake til standby-modus.
8. Kvernen vil produsere omtrent 13g kaffepulver med malingsinnstillinger mellom 5-10, noe som vanligvis gir en god kaffeekstraksjon (parametrene kan kreve små justeringer basert på ristetemperaturen og friskheten til kaffebønnene).
9. Fjern portafilteret, bank det på benkeplaten, og tilsett kaffepulveret i filteret.
10. Bruk Kaffetamperen for å påføre et trykk på omtrent 12,5 kg for å komprimere kaffepulveret.

12.2. Brygging av kaffe/varmt vann/damp

1. Fyll vannbeholderen med rent vann, og sørg for at vannivået ikke overstiger MAX-posisjonen.
2. Sørg for at Steam/Hot Water Knob er i <<OFF>>-posisjon. Koble espressomaskinen til en strømkilde og trykk på Strømbryteren << ⏻ >>. Espressomaskinen vil gå inn i forvarmingsmodus, som beskrevet nedenfor:

Forvarming:

Trykk på Strømbryteren <<  >> en gang for å gå inn i forvarmingsmodus. Strømbryterindikatoren <<  >> vil blinke, og Steam og Kaffeindikatorerne på displayet vil lyse i et pustemønster. Steam/Hot Water Knob må være i <<OFF>>-posisjon under forvarming; ellers vil Strømbryterindikatoren <<  >> blinke raskt.

Standby-modus:

Espressomaskinen vil gå inn i standby-modus når forvarmingen er fullført. På dette punktet vil alle indikatorene lyse solidt. Steam og Kaffeindikatorerne på displayet vil også lyse solidt hvis bønneboksen er riktig installert, og viser at espressomaskinen er klar til bruk.

Brygging av en enkelt kopp kaffe:

I standby-modus, sett Enkelt-kopp Filter i Portafilteret. Tilsett omtrent 13 gram kaffepulver, og bruk Kaffetamperen for å påføre et trykk på omtrent 12,5 kg for å komprimere kaffen. Juster Portafilteret med Portafilterbraketten og dreii den mot klokken for å låse den på plass.

Plasser en kaffekopp på Dryppeplaten og trykk på Enkelt-kopp Knappen <<  >>. Indikatorene for Enkelt-kopp Knappen <<  >>, Strømbryter <<  >>, og Malingsknapp <<  >> vil lyse solidt, sammen med Kaffeindikatoren på displayet. Espressomaskinen vil deretter starte brygging av en enkelt kopp kaffe.

Når den forhåndsinnstilte kaffemengden (ca. 30ml) er nådd, vil espressomaskinen automatisk stoppe og gå tilbake til standby-modus. To pip vil høres for å indikere at Enkelt-kopp kaffe-funksjonen er ferdig.

Brygging av en dobbel kopp kaffe:

I standby-modus, sett Dobbelt-kopp Filter i Portafilteret. Tilsett omtrent 19 gram kaffepulver, og bruk Kaffetamperen for å påføre et trykk på omtrent 12,5 kg for å komprimere kaffen. Juster Portafilteret med Portafilterbraketten og dreii den mot klokken for å låse den på plass.

Plasser en kaffekopp på Dryppeplaten og trykk på Dobbelt-kopp Knappen <<  >>. Indikatorene for Dobbelt-kopp Knappen <<  >>, Strømbryter <<  >>, og Malingsknapp <<  >> vil lyse solidt, sammen med Kaffeindikatoren på displayet. Espressomaskinen vil deretter starte brygging av en dobbel kopp kaffe.

Når den forhåndsinnstilte kaffemengden (ca. 60ml) er nådd, vil espressomaskinen automatisk stoppe og gå tilbake til standby-modus. To pip vil høres for å indikere at Dobbelt-kopp kaffe-funksjonen er ferdig.

Brygging av kaffe manuelt:

I standby-modus, sett enten Enkelt-kopp eller Dobbelt-kopp Filter i Portafilteret. Tilsett omtrent 13 gram (for en enkelt kopp) eller 19 gram (for en dobbel kopp) kaffepulver. Bruk Kaffetamperen for å påføre et trykk på omtrent 12,5 kg for å komprimere kaffen. Juster Portafilteret med Portafilterbraketten og dreii den mot klokken for å låse den på plass.

Plasser en kaffekopp på Dryppeplaten og trykk på Manuell knapp <<  >>. Indikatorene for Manuell knapp <<  >>, Strømbryter <<  >> og Malingsknapp <<  >> vil lyse solidt, sammen med Kaffeindikatoren på displayet. Espressomaskinen vil deretter starte brygging av kaffe.

Når ønsket kaffemengde er nådd, trykk på Manuell knapp <<  >> igjen for å stoppe bryggeprosessen. Espressomaskinen vil deretter gå tilbake til standby-modus.

Varmtvannsfunksjon:

I standby-modus, dreier du Steam/Hot Water Knob til Varmtvannposisjon. Varmtvannsutløpet vil begynne å gi ut varmt vann, og Varmt Vann Indikatoren på displayet vil lyse solidt. Standard dispenseringsvolumet varierer mellom 170 ml og 220 ml. For å stoppe varmtvannsfunksjonen, dreier du Steam/Hot Water Knob til AV-posisjon. Espressomaskinen vil deretter gå tilbake til standby-modus.

Dampfunksjon:

I standby-modus, dreier du Steam/Hot Water Knob til Damp-posisjon. Damputløpet vil begynne å gi ut damp, og Dampindikatoren på displayet vil lyse solidt. Espressomaskinen vil fortsette å gi ut damp i omtrent 5 minutter.

12.3. Tilpassede innstillinger

Du kan tilpasse ekstraksjonstemperaturen for Enkelt-kopp og Dobbelt-kopp kaffe, samt forhånds-brew vannmengde, forhånds-brew tid, ekstraksjonsvannmengde og maletid. Følg trinnene nedenfor for å justere disse innstillingene:

1. Trykk og hold Enkelt-kopp Knappen <<  >> eller Dobbelt-kopp Knappen <<  >>. Et pip vil høres, og indikatoren for den valgte knappen vil begynne å blinke. Strømbryteren <<  >> og Malingsknappen <<  >> indikatorene vil lyse solidt, mens ekstraksjonstemperaturen i midten av displayet vil blinke.

For å justere temperaturen:

- Trykk på Enkelt-kopp Knappen <<  >> for å øke temperaturen med 1°C.
- Trykk på Dobbelt-kopp Knappen <<  >> for å redusere temperaturen med 1°C.

Den justerbare ekstraksjonstemperaturen kan variere fra 88°C til 96°C.

2. Trykk på Manuell knapp <<  >> for å bekrefte valget og gå videre til neste trinn: innstilling av forhånds-brew vannmengde. På dette punktet vil ekstraksjonstemperaturdisplayet slås av, og forhånds-brew vannmengden vil begynne å blinke.

For å justere vannmengden:

- Trykk på Enkelt-kopp Knappen <<  >> for å øke vannmengden med 1 ml.
- Trykk på Dobbelt-kopp Knappen <<  >> for å redusere vannmengden med 1 ml.

De standard forhånds-brew vannmengdene er:

- Enkelt-kopp: 10ml
- Dobbelt-kopp: 20ml

Den justerbare forhånds-brew vannmengden kan variere fra 10 ml til 80 ml.

3. Trykk på Manuell knapp <<  >> for å bekrefte valget og gå videre til neste trinn: innstilling av forhånds-brew tid. På dette punktet vil forhånds-brew vannmengdedisplayet slås av, og forhånds-brewtiden vil begynne å blinke.

For å justere forhånds-brewtiden:

- Trykk på Enkelt-kopp Knappen <<  >> for å øke forhånds-brewtiden med 1 sekund.
- Trykk på Dobbelt-kopp Knappen <<  >> for å redusere forhånds-brewtiden med 1 sekund.

De standard forhånds-brewtidene er:

- Enkelt-kopp: 2 sekunder
- Dobbelt-kopp: 3 sekunder

Den justerbare forhånds-brewtiden kan variere fra 1 til 10 sekunder.

4. Trykk på Manuell knapp << **M** >> for å bekrefte valget og gå videre til neste trinn: innstilling av ekstraksjonsvannmengde. På dette punktet vil forhånds-brewtiden på displayet slås av, og ekstraksjonsvannmengden vil begynne å blinke.

For å justere vannmengden:

- Trykk på Enkelt-kopp Knappen << **E** >> for å øke vannmengden med 1 ml.
- Trykk på Dobbelt-kopp Knappen << **EE** >> for å redusere vannmengden med 1 ml.

Standard ekstraksjonsvannmengder er:

- Enkelt-kopp: 50ml
- Dobbelt-kopp: 88ml

Den justerbare ekstraksjonsvannmengden kan variere fra 10 ml til 200 ml.

5. Trykk på Malingsknappen << **Ø** >> for å gå tilbake til forrige innstillingssteg.

6. Trykk på Manuell knapp << **M** >> for å lagre den nåværende innstillingen og bytte espressomaskinen til standby-modus.

7. Trykk og hold Malingsknappen << **Ø** >> inntil tidsdisplayet begynner å blinke.

For å justere tiden:

- Trykk på Enkelt-kopp Knappen << **E** >> for å øke tiden med 1 sekund.
- Trykk på Dobbelt-kopp Knappen << **EE** >> for å redusere tiden med 1 sekund.

Standardtiden er 14 sekunder.

Den justerbare tidsområdet er fra 1 til 60 sekunder.

8. Etter å ha fullført innstillingen, trykk på Manuell knapp << **M** >> for å lagre den nåværende tiden. Espressomaskinen vil deretter gå til standby-modus.

12.4. Fabrikktilbakestilling

I standby-modus, trykk og hold Malingsknappen << **Ø** >>, Enkelt-kopp Knappen << **E** >> og Manuell knapp << **M** >> samtidig. Indikatorene for alle knappene vil blinke tre ganger, og tre pip vil høres. Slipp deretter knappene. Innstillingene vil bli gjenopprettet til fabrikkstandarder, og espressomaskinen vil gå tilbake til standby-modus.

12.5. Sett lokal tid

I standby-modus, trykk på Manuell knapp << **M** >> for å få tidsdisplayet til å begynne å blinke. Først, juster timen, deretter juster minuttene ved å bruke Enkelt-kopp Knappen << **E** >> for å øke og Dobbelt-kopp Knappen << **EE** >> for å redusere verdien. Trykk til slutt på Manuell knapp << **M** >> for å bekrefte.

13. PÅMINNELSE FOR FEILFUNKSJONER

1. Hvis Bønneboksen ikke er installert, vil Malingsknappen <<  >> indikator lyse av, og Malingsindikatoren på displayet vil begynne å blinke.
2. Hvis kvernen har kjørt kontinuerlig i 3 minutter og hviletiden er mindre enn 6 minutter, vil malefunksjonen midlertidig bli deaktivert av systemet. Den kan kun reaktiveres når hviletiden når 6 minutter.
3. Hvis Bønneboksen fjernes mens malefunksjonen er aktiv, vil espressomaskinen utstede en advarsel: Malingsknappen <<  >> indikator vil blinke raskt, og tre pip vil høres. Hvis ingen handling blir tatt innen 1 minutt, vil espressomaskinen gå til standby-modus. Bønneboksindikatoren vil forbli av, mens Malingsindikatoren på displayet fortsetter å blinke.
4. Hvis Trykkmåleren forblir på 18-20 bar i 4-5 sekunder under brygging, vil overtrykkbeskyttelsesmekanismen aktiveres. Alle knappindikatorene vil blinke raskt, og fem pip vil høres. Du kan trykke på hvilken som helst knapp for å slå av indikatorene og bytte espressomaskinen til standby-modus. Hvis ingen operasjon utføres innen 1 minutt, vil espressomaskinen automatisk gå til standby-modus.
5. Hvis Vannbeholderen går tom for vann under brygging eller varmtvannsutløsning, vil alle knappindikatorene blinke raskt, og fem pip vil høres. Du kan trykke på hvilken som helst knapp for å slå av indikatorene og bytte espressomaskinen til standby-modus. Hvis ingen operasjon utføres innen 1 minutt, vil espressomaskinen automatisk gå til standby-modus.
6. Hvis Steam/Hot Water Knob ikke dreies til AV-posisjon under forvarming, vil Strømbryterindikatoren <<  >> blinke raskt, og alle andre funksjoner vil bli deaktivert.
7. Hvis Steam/Hot Water Knob ikke dreies til AV-posisjon etter at den forhåndsinnstilte vannmengden er dispensert, vil Strømbryterindikatoren <<  >> blinke raskt, og alle funksjoner bortsett fra Malefunksjonen vil bli deaktivert.
8. Avkalkingsfunksjonen vil aktiveres når den akkumulerte vannbruken når 30L. På det tidspunktet vil Kaffe-, Damp- og Malingsindikatorene blinke. Du kan trykke og holde Strømbryteren <<  >> for å avvise prompten. Hvis avkalking ikke utføres, koble fra espressomaskinen og slå den på igjen. Avkalkingsprompten vil dukke opp igjen.

14. FEILSØKING

Vi har laget en liste med spørsmål og svar som skal hjelpe folk med å forstå hvordan man løser et bestemt problem. Hvis du fortsatt har problemer, kan du kontakte oss.



ADVARSEL:

Vennligst demonter ikke espressomaskinen. Kontakt oss hvis årsaken til feilen ikke er funnet.

 Problem	 Mulig årsak	 Løsning
Ingen indikasjon.	Pluggen er ikke riktig tilkoblet og Strømbryteren << ⏻ >> er ikke trykket.	Sett inn strømkontakten og sørg for at Strømbryteren << ⏻ >> er trykket.
Knappindikatorerne på kontrollpanelet lyser ikke.	Bønneboksen er ikke installert.	Installer bønneboksen på riktig plass.
Vann vises nederst på maskinen.	Vannbeholderen eller dryppebrettet er ikke korrekt installert.	Sørg for at vannbeholderen og dryppebrettet er korrekt installert.
	Dryppebrettet er fullt.	Sørg for at dryppebrettet er tomt.
En tikkelyd høres etter at maskinen starter, etterfulgt av en suselyd etter at kaffen er dispensert.	Dette skyldes trykkkontrollventilens drift.	Dette er et normalt fenomen.
Ingen kaffe kommer ut av portafilteret, kaffen flyter ujevnt, eller portafilteret kan ikke installeres ordentlig i portafilterholderen.	Mengden kaffepulver er overdrevet, for fint malt, eller tampet med for mye trykk.	Mengden kaffepulver bør ikke overstige standardgrensen. Juster kvernen etter behov til malingen er passende. Ikke bruk unødig kraft når du presser kaffepulveret.

Kaffen mangler crema.	Kaffebønnene er fuktige, eller kaffemalingen er for grov.	Bruk ferske kaffebønner og en moderat malingsstørrelse for optimal kaffekvalitet.
Ingen damp produseres.	Maskinen ble ikke forvarmet før bruk av dampfunksjonen.	Maskinen kan kun produsere damp etter å ha blitt forvarmet i dampmodus.
	Damputløpet er blokkert.	Maskinen kan trenge avkalking, og damputløpet bør rengjøres ved hjelp av en rengjøringsnål.

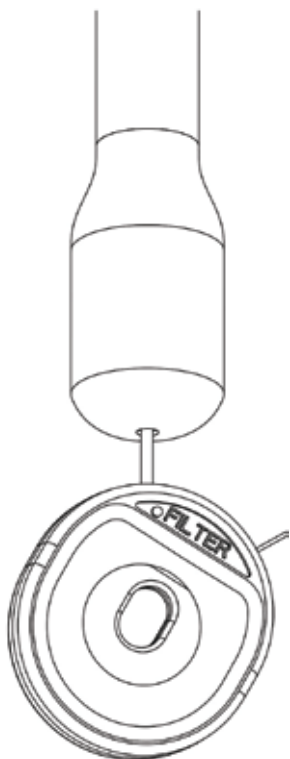
15. VERKTØYKASSE OG RENSETILBEHØR

Espressomaskinen er utstyrt med en verktøykasse for oppbevaring av Rensepinnen og Rensebørsten. Enkelt-kopp Filter og Dobbelt-kopp Filter kan også oppbevares i verktøykassen. Verktøykassen er plassert nederst til venstre på espressomaskinen og blir synlig når dryppebrettet er fjernet.

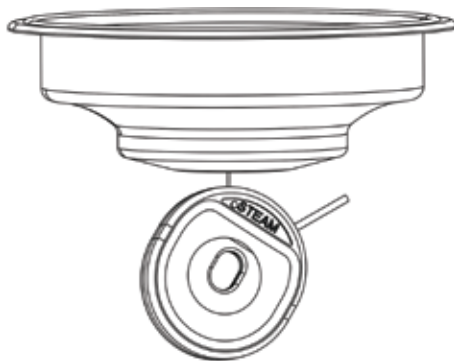
15.1. Rensepinne

Rensepinnen brukes til å rengjøre damputløpet og filtrene. Den tykkere pinnen er designet for å rengjøre damputløpet, mens den tynnere pinnen brukes til å rengjøre filtrene.

Rengjør dampmunnstykket

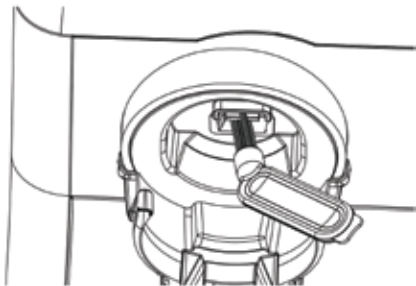


Rengjør filteret



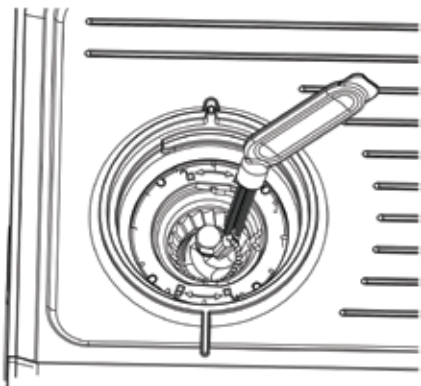
15.2. Rensebørste

Rensebørsten brukes til å rengjøre kvernsystemet. Etter at kvernhjulet er fjernet, bruk Rensebørsten til å rengjøre kvernsystemet og pulverkanalen.



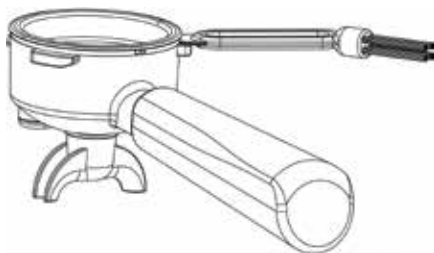
Anti-statisk enhet og kaffepulverutløp:

Hvis kaffepulveret kommer ut saktere enn vanlig eller begynner å flyte, rengjør den anti-statisk enheten og kaffepulverutløpet ved hjelp av den medfølgende Rensebørsten.



Kvernsystem og pulverkanal:

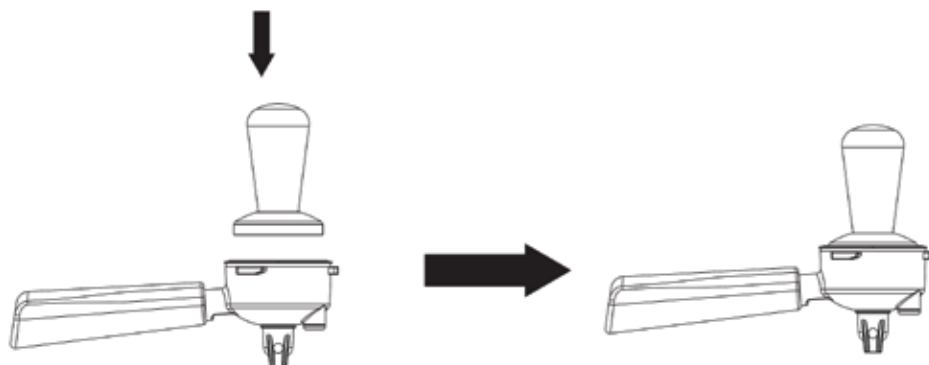
Rengjør kvernsystemet og pulverkanalen ved hjelp av den medfølgende Rensebørsten.



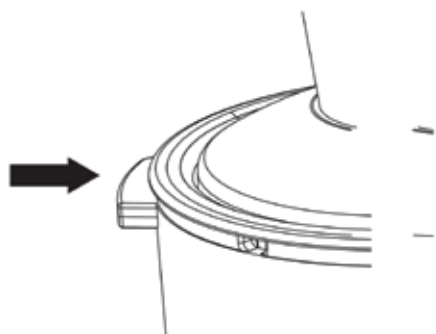
Portafilterfilter:

Den andre enden av Rensebørsten kan brukes til å fjerne filteret fra portafilteret.

15.3. Tamper



Press kaffepulveret nedover.



Når kanten på tampen justeres med kanten på portafilteret, er mengden pulver riktig.

16. RENGJØRING

**ADVARSEL:**

Vennligst koble fra før rengjøring for å la espressomaskinen kjøle seg ned tilstrekkelig for å unngå forbrenning.

16.1. Generelle rengjøringsretningslinjer

- En lett fuktig eller tørr klut anbefales for å rengjøre utsiden av espressomaskinen. Tørk av med en myk klut.
- Vær forsiktig med å ikke legge for mye press på displayet og knappene mens du rengjør.
- Ikke nedsenk espressomaskinen og strømkabelen i vann eller andre væsker. Det er ikke tillatt å skylle enheten med vann, for å forhindre at vann lekker inn i det elektriske kretsløpet og forårsaker feil.
- Bruk under ingen omstendigheter aggressive rengjøringsmidler, rengjøringsalkohol eller andre kjemiske løsninger, da disse kan trenge inn i kabinettet og svekke funksjonaliteten.
- Bruk ikke slipeskrubber eller skarpe gjenstander for rengjøring.
- Den avtakbare vannbeholderen tåler ikke oppvaskmaskin.
- Ikke bruk høytrykkspylere eller dampvaskere for å rengjøre espressomaskinen.
- Rengjøring skal ikke utføres av barn.

16.2. Etter hver bruk

- Etter hver bruk, rengjør alle avtakbare deler ved å la dem trekke i vann. Legg til rengjøringsvæske om nødvendig, og skyll deretter grundig med rent vann.
- Vri portafilteret med klokken for å fjerne det, og kast den brukte kaffegruten. Du kan rense portafilteret og metalfiltrene med vaskemiddel, men vær sikker på å skylle dem grundig med rent vann etterpå.
- Etter å ha rengjort alle avtakbare deler, tørk dem før du setter dem sammen igjen.

17. VEILEDNING FOR TILBAKEVASKING MED RENHOLDINGSTABLETTER

Regelmessig tilbakevasking er viktig for å opprettholde ytelsen og levetiden til **AIVIQ®** espressomaskinen din. Denne prosessen fjerner kaffeoljerester og oppbygging, og sikrer optimal smak og jevn drift. Nedenfor er den anbefalte tilbakevaskingsprosedyren for AIVIQ® modeller som bruker universelt compatible rengjøringsstabletter.

Utstyr som trengs:

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

Trinn for trinn tilbakevaskingsprosedyre:

1. Forberedelse:

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

2. Portafilteroppsett:

- Fjern eventuelle kaffebrus fra portafilteret.
- Sett tilbakevaskingsdisken i portafilteret.

3. Rengjøringsstablett:

- Legg en rengjøringsstablett i midten av disken. Hvis tablettene er for stor, sjekk emballasjen for justeringsinstruksjoner.

4. Portafilterfesting:

- Fest portafilteret til gruppen hodet på **AIVIQ®** maskinen.

5. Tilbakevaskingsprosess:

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

6. Portafilter skylling:

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

7. Final gruppehode skylling:

- Fest portafilteret på nytt uten rengjøringsstabletten eller disken.
- Kjør flere tilbakevaskingssykluser med rent vann for å skylle ut eventuelle rester av rengjøringsløsningen.

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

Vi anbefaler å utføre denne prosessen hver 14. dag.

18. AVKALKING

18.1. Avkalkingsforberedelse

Dette produktet har en avkalkingspromptfunksjon og et avkalkingsprogram. Brukeren bør bistå under avkalkingsprosessen. Vennligst sørg for at følgende betingelser er oppfylt før du aktiverer avkalkingsprogrammet:

1. Vannbeholderen må fylles med minst 1 liter vann.
2. Tøm dryppebrettet og installer det riktig.
3. Koble espressomaskinen til en strømkilde og la den gå inn i standby-modus.
4. Sett inn dobbeltkoppfilteret i portafilteret.
5. Fest portafilteret til portafilterholderen.
6. Espressomaskinen vil avslutte rengjøringsmodus hvis Strømbryteren <<  >> trykkes på når som helst.
7. Hvis avkalkingsprosessen ikke aktiveres innen 1 minutt, vil espressomaskinen avslutte avkalkingssyklusen og gå tilbake til standby-modus.

18.2. Avkalkingsmidler

**MERK:**

Det anbefales å utføre avkalking hver måned.

Følgende avkalkingsmidler kan brukes:

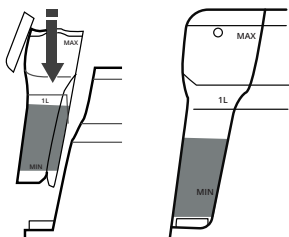
- Avkalkingstabletter for kaffemaskiner
- Væskeavkalkingsmiddel

18.3. Avkalkingssteg

Vennligst fullfør følgende forberedelsestrinn før du aktiverer avkalkingsprogrammet, enten maskinen ber om det eller brukeren starter det manuelt.

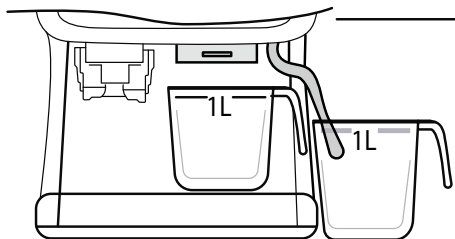
Dette produktet har en avkalkingspromptfunksjon og et avkalkingsprogram. Brukeren bør bistå under avkalkingsprosessen. Vennligst sørg for at følgende betingelser er oppfylt før du aktiverer avkalkingsprogrammet:

- A. Fyll vannbeholderen med 1 liter vann, legg til avkalkningstabletter, og vent til de er fullstendig oppløst.
- B. Hell en halv kopp væskeavkalkingsmiddel i vannbeholderen, og tilsett deretter 1 liter varmt vann for å blande løsningen grundig.



Plasser en beholder

Plasser en 1-liters beholder under brygginghodet og en annen 1-liters beholder under dampmunnstykket.



Etter å ha fullført de ovennevnte trinnene, kan du starte avkalkingsprosessen som følger:

- A. Avkalkingsfunksjonen vil bli aktivert når systemet registrerer at espressomaskinens strømningshastighet har nådd 30L.
- B. I standby-modus, trykk og hold Dobbelt-kopp knappen <<☞>> og Manuell knapp <<☞>> samtidig for å aktivere avkalkingsprogrammet.
- C. Strømbryterindikatoren <<☞>> vil forbli solid, Enkelt-kopp knappen <<☞>> vil blinke, og indikatorene for alle andre funksjoner vil slås av. Dette bekrefter at avkalkingsprogrammet er aktivert.

Trinn 1: Start rengjøringsoperasjonen

1. Vri damp-/varmtvannsknappen til damp-posisjonen.
2. Dampindikatoren og kaffeindikatoren på displayet vil lyse opp, og tegnene i midten av displayet vil bevege seg segment for segment.
3. Vannpumpen starter, og varmt vann begynner å strømme ut fra brygginghodet og dampmunnstykket.
4. Når brygginghodet og dampmunnstykket stopper å frigjøre damp, vil dobbelkop-pknappens <<☒>> indikator blinke raskt. Dette indikerer at dette trinnet er fullført.

Trinn 2: Gjenta rengjøringsoperasjonen

1. Vri damp-/varmtvannsknappen til varmtvannposisjonen.
2. Varmtvannindikatoren på displayet vil lyse opp.
3. Vannpumpen starter, og varmt vann begynner å strømme ut fra varmtvannsutløpet.
4. Når varmtvannsutløpet stopper, er avkalkingsprosessen fullført.

Trinn 3: Fullføring av den første avkalkingssyklusen

1. Ikonene på venstre side av displayet vil lyse opp, og strømbryterindikatoren <<☒>> vil blinke raskt.
2. Dette indikerer at espressomaskinen har fullført dette trinnet.
3. Vri damp-/varmtvannsknappen til AV-posisjon. Alle knappindikatorene vil lyse.
4. Maskinen går tilbake til standby-modus.

Trinn 4: Gjenta trinnene 1, 2 og 3

1. Rengjør dampmunnstykket, varmtvannsutløpet og brygginghodet med friskt vann.
2. Fjern eventuell gjenværende avkalkingsløsning.
3. Skyll vannbeholderen grundig og fyll den med friskt vann.
4. Tøm vannbeholderen. Avkalkingssyklusen er nå fullført.

19. VEDLIKEHOLD & SERVICE

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



ADVARSLER:

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

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

20. LAGRING & TRANSPORT

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

21. AVHENDING & RESIRKULERING

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

21.1. Produktavhending



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

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

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

Overhold dine lovpålagte forpliktelser og bidra til beskyttelsen av miljøet.

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

21.2. Avfallshåndtering av emballasjemateriale



Følg notatene og merkene på emballasjen.

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

22. GARANTI & ANSVAR

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

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

Denne garantien dekker ikke:

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

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

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

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



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk

AIVIQ[®]
APPLIANCES

— Aspire Advanced —
MACHINE À ESPRESSO

MANUEL D'UTILISATION

Modèle NO : AME-521S



FR - LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

LISTE DES MATIÈRES

1	LISTE DES MATIÈRES	1
2	INTRODUCTION	3
3	EXPLICATION DES SYMBOLES	4
4	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
5	UTILISATION PRÉVUE.....	8
6	L'EMBALLAGE	9
7	DONNÉES TECHNIQUES	11
8	PIÈCES DU PRODUIT.....	12
9	SÉCURITÉ OPÉRATIONNELLE	15
10	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	16
11	CHOISIR LA POUDRE DE CAFÉ APPROPRIÉE.....	17
12	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	18
13	INDICATIONS EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT	25
14	DÉPANNAGE	26
15	BOÎTE À OUTILS ET ACCESSOIRES DE NETTOYAGE	28
16	NETTOYAGE.....	31
17	GUIDE DE RINÇAGE À CONTRE-COURANT AVEC PASTILLES DE NETTOYAGE . .	32
18	DÉTARTRAGE.....	33
19	ENTRETIEN & SERVICE	36
20	STOCKAGE & TRANSPORT.....	37
21	ÉLIMINATION & RECYCLAGE.....	37
22	GARANTIE & RESPONSABILITÉ.....	39



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

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

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

2. INTRODUCTION

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

Notre produit est conforme aux exigences nationales et européennes suivantes :

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

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

Nous espérons que vous apprécierez votre achat !

3. EXPLICATION DES SYMBOLES

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



Informations importantes ou conseils utiles sur l'utilisation.



DANGER :

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



AVERTISSEMENT :

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



ATTENTION :

L'avertissement indique un dommage matériel potentiel.

4. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



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

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

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

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

4.1. Sécurité générale de l'appareil

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

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

4.2. Personnes & Utilisation

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

4.3. Électronique

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

4.4. Cordon d'alimentation

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

4.5. Chaleur & Refroidissement

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

4.6. Eau

**AVERTISSEMENT :**

Cet appareil n'est pas étanche.

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

5. UTILISATION PRÉVUE

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

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

**AVERTISSEMENT :**

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

6. L'EMBALLAGE

6.1. Contenu

Les composants suivants sont inclus dans la livraison :

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



6.2. Déballage

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

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

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

6.3. Sécurité lors du déballage

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



AVERTISSEMENT : Sacs plastiques et films.

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



AVERTISSEMENT : Risque de strangulation.

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



AVERTISSEMENT : Points tranchants (Pointe de nettoyage)

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



7. DONNÉES TECHNIQUES


REMARQUE :

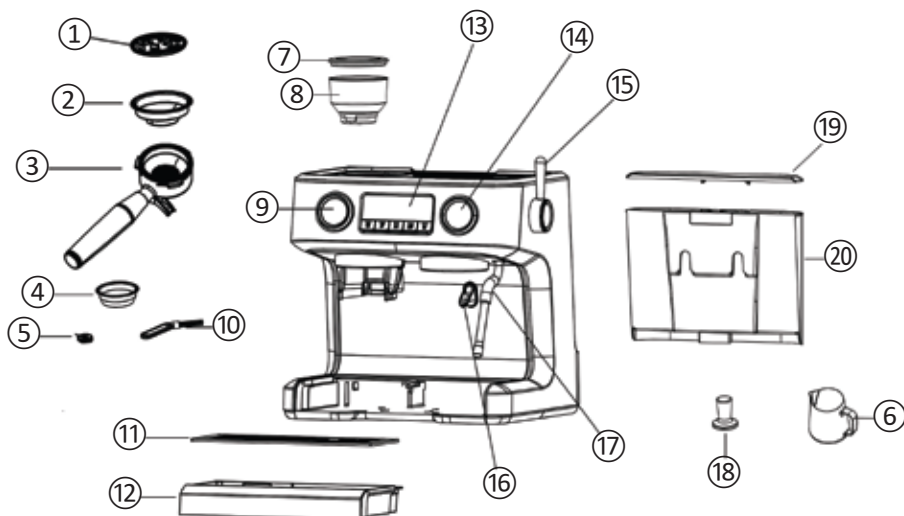
En raison des améliorations continues de notre produit, les spécifications techniques sont sujettes à des changements sans préavis.

Nom du produit	Machine à espresso
Modèle	Aspire Advanced
Numéro de modèle	AME-521S
Marque	AIVIQ®
Couleur	Gris
Matériau	Acier inoxydable
Tension	220 ~ 240V
Fréquence	50/60Hz
Puissance	2520 ~ 3000W
Capacité du réservoir d'eau	2,8 L (amovible)
Pression	20bar
Contrôle de la température	PID (précision de 2°)
Réglages de la mouture	30 (ajustable)
Chaudières	Système double
Classe de protection	I ⊕
Longueur du cordon d'alimentation	1m
Poids	11.4kg
Dimensions (LxWxH)	350x325x410mm
Certifications	CE, RoHS, LFGB

8. PARTIES DU PRODUIT

8.1. La machine à espresso

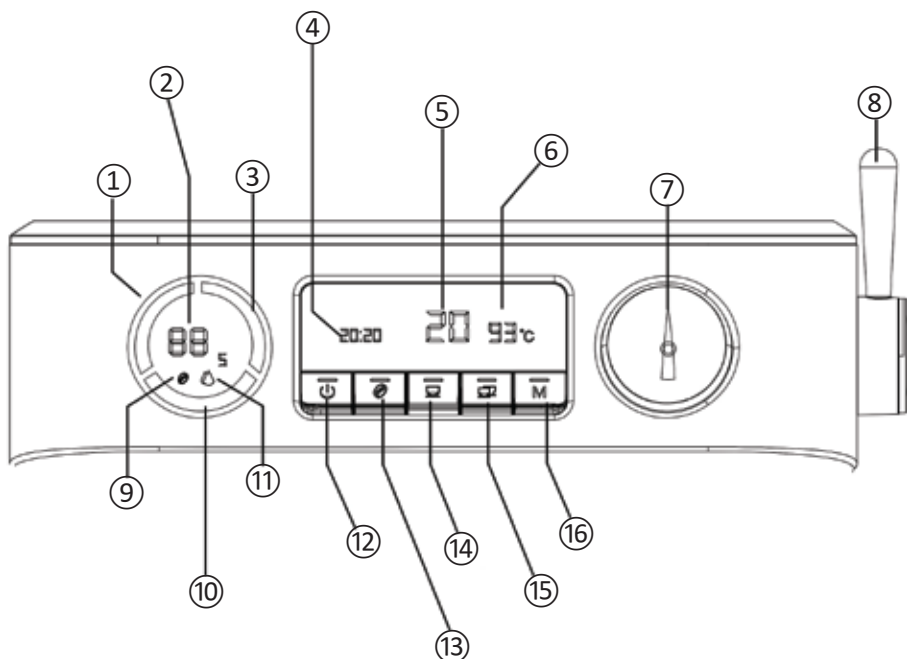
Les composants suivants sont inclus dans la livraison :



- ① Disque de rétro-lavage
- ② Filtre à paroi simple pour une tasse
- ③ Portafilter pressurisé
- ④ Filtre à paroi simple pour double-tasse
- ⑤ Pointe de nettoyage
- ⑥ Tasse à lait
- ⑦ Couvercle du bac à grains
- ⑧ Bac à grains
- ⑨ Affichage du temps
- ⑩ Brosse de nettoyage

- ⑪ Plateau d'égouttage
- ⑫ Tiroir d'égouttage
- ⑬ Affichage
- ⑭ Manomètre
- ⑮ Bouton Vapeur/Eau chaude
- ⑯ Sortie d'eau chaude
- ⑰ Tube à vapeur
- ⑱ Tasseur à café
- ⑲ Couvercle du réservoir d'eau
- ⑳ Réservoir d'eau

8.2. Le panneau de contrôle

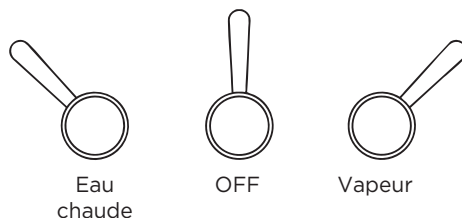


- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| ① Indicateur de Vapeur | ⑨ Icône de Mouture |
| ② Indicateur du temps de broyage | ⑩ Indicateur de Mouture |
| ③ Indicateur de café | ⑪ Indicateur d'Eau Chaude |
| ④ Temps | ⑫ Bouton d'Alimentation |
| ⑤ Temps de préparation | ⑬ Bouton de Mouture |
| ⑥ Température | ⑭ Bouton de Tasse Simple |
| ⑦ Manomètre | ⑮ Bouton de Double Tasse |
| ⑧ Bouton Vapeur/Eau chaude | ⑯ Bouton Manuel |

8.3. Les fonctions du panneau de contrôle

	Bouton d'Alimentation : Allume ou éteint la machine à expresso.
	Bouton de Mouture : Appuyez sur le Bouton de Mouture pour activer la fonction de broyage. Un bip retentira lorsque le broyage sera terminé.
	Bouton Simple-tasse : - Appuyez brièvement pour préparer une tasse de café. - Appuyez longuement pour entrer en mode de réglage des paramètres de la tasse unique.
	Bouton Double-tasse : - Appuyez brièvement pour préparer un café double. - Appuyez longuement pour entrer en mode de réglage des paramètres de la double-tasse.
	Bouton Manuel : - Appuyez brièvement pour préparer le café manuellement. - Appuyez longuement pour entrer en mode de réglage de l'heure.
BEEP	Un bip retentira lorsque l'opération actuelle est terminée.

8.4. Le Bouton Vapeur/Eau chaude



9. SÉCURITÉ OPÉRATIONNELLE



AVERTISSEMENTS :

1. Pression

Pour éviter que de la vapeur chaude et de l'eau chaude ne brûlent le corps ou ne causent d'autres blessures, ainsi que pour éviter d'endommager ce produit, ne retirez pas le réservoir d'eau ou le portafilter pendant que la machine à expresso prépare le café ou mousse le lait.

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

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

Lors de l'extraction du café, assurez-vous que le portafilter est correctement verrouillé pour éviter qu'il ne se desserre en raison de l'accumulation de pression, ce qui pourrait entraîner des blessures.

2.2. Haute température

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

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



VAPEUR



CHAUD

10. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

10.1. Nettoyage des pièces amovibles

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

A. Résidus de fabrication :

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

B. Maintien de l'hygiène :

Le lavage avant l'utilisation aide à maintenir des normes d'hygiène. Le lavage des pièces réduit les risques que de la saleté, des germes ou des bactéries présentes sur la surface de l'appareil contaminent les aliments.

C. Élimination des odeurs :

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

D. Matériaux d'emballage :

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

10.2. Configuration initiale et nettoyage

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre. Assurez-vous que le niveau d'eau ne dépasse pas la marque MAX.
2. Alignez l'entonnoir pressurisé avec le support de l'entonnoir (ne pas ajouter de poudre de café à ce stade). Insérez un filtre à une tasse ou à deux tasses si nécessaire, puis tournez l'entonnoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
3. Branchez la machine à expresso à une source d'alimentation, appuyez sur le bouton d'alimentation << ⏻ >> et laissez la machine entrer en mode préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, la machine passera en mode veille.
4. Tournez le bouton sur la position << Steam >> pour libérer un peu de vapeur. Assurez-vous que le fouet à vapeur est dirigé vers le tiroir d'égouttage ou utilisez une tasse pour collecter l'eau chaude.
5. Appuyez sur le bouton double-tasse << ☞ >>, sur le bouton simple-tasse << ☒ >> ou sur le bouton manuel << ☒ >> pour nettoyer les tuyaux internes de la machine à expresso. Utilisez une tasse pour collecter l'eau et éviter les brûlures.
6. Une fois que l'eau cesse de couler, videz le tiroir d'égouttage ou la tasse.

11. CHOISIR LA BONNE POUDRE DE CAFÉ

11.1. Café en poudre

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

Le café prémoulu perd son arôme en 7 à 8 jours, sauf s'il est conservé dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sec, de préférence dans un récipient sous vide. Ne conservez pas le café dans le réfrigérateur ou le congélateur, car l'humidité peut affecter la saveur. En général, l'utilisation de café prémoulu n'est pas recommandée. Le café fraîchement moulu préserve mieux l'arôme et donne un expresso de meilleure qualité.

11.2. Mouture

**REMARQUE :**

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

- La mouture idéale devrait avoir une texture similaire au sel.
 - Trop fine : Le café peut couler par intermittence ou ne pas être correctement préparé.
 - Trop grossière : L'eau passera trop rapidement, affaiblissant l'arôme et le goût.
- Vous pouvez ajuster la taille de la mouture en utilisant les réglages du broyeur. Le réglage idéal dépend du type et de la qualité des grains de café, donc des ajustements peuvent être nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats.
- Pour les grains de café fraîchement torréfiés (dans un délai de 1 mois), réglez la taille de la mouture entre 5 et 10.
 - Le bouton de mouture pour deux tasses produit environ 19 g de café moulu.
 - Le bouton de mouture pour une tasse produit environ 13 g de café moulu.
- Pour maintenir la meilleure performance de broyage et la saveur du café, ne surchargez pas le réservoir à grains, car les grains excédentaires peuvent absorber l'humidité et affecter le processus de broyage.

**REMARQUE :**

Pour obtenir une mouture homogène et uniforme, ajustez toujours les réglages du broyeur en fonction du type et de la qualité des grains de café pour la meilleure extraction d'expresso.

12. INSTRUCTIONS D'UTILISATION



AVERTISSEMENT :

Soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction vapeur, car de la vapeur à haute température est produite. Cela peut provoquer des brûlures si elle est manipulée de manière incorrecte.

- **Optimiser l'effet de moussage :**
 - Tout d'abord, activez la fonction vapeur pendant 3 à 5 secondes.
 - Tournez le bouton vapeur/eau chaude sur la position OFF.
 - Insérez le fouet à vapeur dans le lait.
 - Tournez le bouton vapeur/eau chaude sur la position vapeur pour commencer à mousser.
- Après avoir terminé, tournez toujours le bouton vapeur/eau chaude sur la position OFF.
- Fonctions simultanées vapeur et café :
 - Les fonctions vapeur et café peuvent fonctionner en même temps.
 - Soyez prudent lors du choix des fonctions pour éviter les brûlures accidentelles dues à une mauvaise utilisation.
- **Filtres :**
 - La machine à espresso comprend deux filtres à paroi simple et deux filtres à paroi double.
 - Les filtres à paroi simple sont destinés au café moulu fin.
 - Les filtres à paroi double sont destinés au café moulu grossier.
- **Recommandation de préchauffage :**
 - Il est recommandé de préchauffer le portafilter, les filtres et les tasses avant de préparer le café pour éviter que la saveur du café ne soit affectée par des récipients froids.
 - Suivez ces étapes :
 1. Insérez le filtre dans le portafilter.
 2. Fixez le portafilter (avec le filtre à l'intérieur) au support du portafilter.
 3. Placez la tasse en position.
 4. Appuyez sur le bouton pour une tasse <<☞>> ou le bouton pour deux tasses <<☞☞>> pour commencer le processus de préparation.
 5. Une fois que la machine à espresso s'arrête, vous pouvez commencer à préparer le café.
- **Mode veille :**
 - Si la machine à espresso reste en mode veille pendant 30 minutes sans opération, elle passera automatiquement en mode veille.
 - Pour réveiller la machine à espresso et revenir en mode préchauffage, appuyez sur n'importe quel bouton et faites tourner le bouton.

12.1. Moudre les grains de café

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

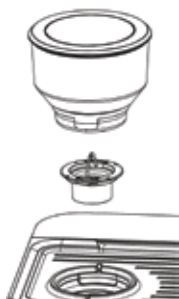


Fig. 1 :

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

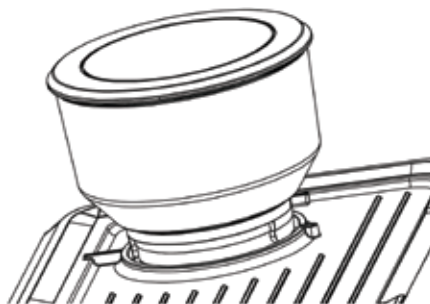


Fig. 2 :

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

2. Le bac à grains comporte des marquages indiquant la grossièreté du café (voir la Fig. 3). Pour ajuster le réglage de la mouture, assurez-vous que le réglage souhaité sur le bac à grains est aligné avec le marquage sur le couvercle supérieur (comme indiqué dans la Fig. 4).

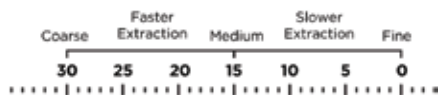


Fig. 3 :

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



Fig. 4 :

3. Une fois toutes les pièces nécessaires correctement installées et l'icône de mouture << ☉ >> éteinte, le broyeur est prêt pour une utilisation normale.

4. Ajoutez une quantité appropriée de grains de café dans le bac à grains. Pour éviter que les grains ne se mouillent et n'affectent le processus de broyage et le goût final du café, ne surchargez pas le bac à grains.
5. Comme montré dans la Fig. 5, placez le portafilter dans le support récepteur de poudre.



Fig. 5 :

6. En mode veille, appuyez sur le bouton de mouture << ☪ >>. Seuls les voyants du bouton d'alimentation << ⏻ >> et du bouton de mouture << ☪ >> s'allumeront, ainsi que l'indicateur de mouture et l'icône de mouture à l'affichage. Le temps de broyage commencera alors à être compté.
7. Le temps de broyage par défaut est d'environ 14 secondes. Lorsque le temps de broyage réglé est atteint, deux bips retentiront et la machine à expresso reviendra en mode veille.
8. Le broyeur produira environ 13 g de poudre de café avec des réglages de mouture entre 5 et 10, ce qui fournit généralement une bonne extraction du café (les paramètres peuvent nécessiter des ajustements légers en fonction du niveau de torréfaction et de la fraîcheur des grains de café).
9. Retirez le portafilter, tapez-le sur le comptoir et ajoutez la poudre de café dans le filtre.
10. Utilisez le tasseur à café pour appliquer une pression d'environ 12,5 kg pour compacter la poudre de café.

12.2. Préparer du café/eau chaude/vapeur

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre, en vous assurant que le niveau d'eau ne dépasse pas la position MAX.
2. Assurez-vous que le bouton vapeur/eau chaude est en position << OFF >>. Branchez la machine à expresso à une source d'alimentation et appuyez sur le bouton d'alimentation << ⏻ >>. La machine à expresso passera en mode préchauffage, comme décrit ci-dessous :

Préchauffage :

Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation <<  >> pour entrer en mode préchauffage. Le voyant du bouton d'alimentation <<  >> clignotera, et les voyants de la vapeur et du café à l'affichage s'illumineront dans un motif lumineux respirant. Le bouton vapeur/eau chaude doit rester en position <<OFF>> pendant le préchauffage ; sinon, le voyant du bouton d'alimentation <<  >> clignotera rapidement.

Mode veille :

La machine à espresso passera en mode veille une fois le préchauffage terminé. À ce moment, tous les voyants s'allumeront solidement. Les voyants de vapeur et de café à l'affichage s'allumeront également solidement si le bac à grains est correctement installé, indiquant que la machine à espresso est prête à l'emploi.

Préparation d'une tasse de café :

En mode veille, insérez le filtre à tasse simple dans le portafilter. Ajoutez environ 13 grammes de poudre de café, puis utilisez le tasseur à café pour appliquer une pression d'environ 12,5 kg pour compacter le café. Alignez le portafilter avec le support de portafilter et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.

Placez une tasse à café sur le plateau d'égouttage et appuyez sur le bouton de tasse simple <<  >>. Les voyants du bouton de tasse simple <<  >>, du bouton d'alimentation <<  >> et du bouton de mouture <<  >> s'allumeront solidement, ainsi que l'indicateur de café à l'affichage. La machine à espresso commencera alors à préparer une tasse de café.

Lorsque la dose de café préréglée (environ 30 ml) est atteinte, la machine à espresso s'arrêtera automatiquement et reviendra en mode veille. Deux bips retentiront pour indiquer que la fonction café à tasse unique est terminée.

Préparation d'une double tasse de café :

En mode veille, insérez le filtre à double-tasse dans le portafilter. Ajoutez environ 19 grammes de poudre de café, puis utilisez le tasseur à café pour appliquer une pression d'environ 12,5 kg pour compacter le café. Alignez le portafilter avec le support de portafilter et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.

Placez une tasse à café sur le plateau d'égouttage et appuyez sur le bouton de tasse double <<  >>. Les voyants du bouton de tasse double <<  >>, du bouton d'alimentation <<  >> et du bouton de mouture <<  >> s'allumeront solidement, ainsi que l'indicateur de café à l'affichage. La machine à espresso commencera alors à préparer une double tasse de café.

Lorsque la dose de café préréglée (environ 60 ml) est atteinte, la machine à espresso s'arrêtera automatiquement et reviendra en mode veille. Deux bips retentiront pour indiquer que la fonction café à double-tasse est terminée.

Préparation du café manuellement :

En mode veille, insérez le filtre à tasse simple ou à tasse double dans le portafilter. Ajoutez environ 13 grammes (pour une tasse) ou 19 grammes (pour deux tasses) de poudre de café. Utilisez le tasseur à café pour appliquer une pression d'environ 12,5 kg pour compacter le café. Alignez le portafilter avec le support de portafilter et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.

Placez une tasse à café sur le plateau d'égouttage et appuyez sur le bouton manuel << M >>. Les voyants du bouton manuel << M >>, du bouton d'alimentation << U >> et du bouton de mouture << Ø >> s'allumeront solidement, ainsi que l'indicateur de café à l'affichage. La machine à espresso commencera alors à préparer le café.

Lorsque la dose de café souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton manuel << M >> pour arrêter le processus de préparation. La machine à espresso reviendra alors en mode veille.

Fonction eau chaude :

En mode veille, tournez le bouton vapeur/eau chaude sur la position eau chaude. La sortie d'eau chaude commencera à distribuer de l'eau chaude, et l'indicateur d'eau chaude à l'affichage s'allumera solidement. Le volume de distribution par défaut varie entre 170 ml et 220 ml. Pour arrêter la fonction eau chaude, tournez le bouton vapeur/eau chaude sur la position OFF. La machine à espresso reviendra alors en mode veille.

Fonction vapeur :

En mode veille, tournez le bouton vapeur/eau chaude sur la position vapeur. La sortie de vapeur commencera à distribuer de la vapeur, et l'indicateur de vapeur à l'affichage s'allumera solidement. La machine à espresso continuera à distribuer de la vapeur pendant environ 5 minutes.

12.3. Paramètres personnalisés

Vous pouvez personnaliser la température d'extraction pour le café à tasse simple et double, ainsi que la quantité d'eau de pré-infusion, le temps de pré-infusion, la quantité d'eau d'extraction et le temps de broyage. Suivez les étapes ci-dessous pour ajuster ces paramètres :

1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de tasse simple << ☒ >> ou le bouton de tasse double << ☒ >>. Un bip retentira, et l'indicateur du bouton sélectionné commencera à clignoter. Les voyants du bouton d'alimentation << ⏻ >> et du bouton de mouture << ⚙ >> s'allumeront solidement, tandis que la température d'extraction au centre de l'affichage clignotera.

Pour ajuster la température :

- Appuyez sur le bouton de tasse simple << ☒ >> pour augmenter la température de 1 °C.
- Appuyez sur le bouton de tasse double << ☒ >> pour diminuer la température de 1 °C.

La plage de température d'extraction ajustable est de 88 °C à 96 °C.

2. Appuyez sur le bouton manuel << ⏻ >> pour confirmer la sélection et passer à l'étape suivante : réglage de la quantité d'eau de pré-infusion. À ce moment, l'affichage de la température d'extraction s'éteindra, et la quantité d'eau de pré-infusion commencera à clignoter.

Pour ajuster la quantité d'eau :

- Appuyez sur le bouton de tasse simple << ☒ >> pour augmenter la quantité d'eau de 1 ml.
- Appuyez sur le bouton de tasse double << ☒ >> pour diminuer la quantité d'eau de 1 ml.

Les quantités d'eau de pré-infusion par défaut sont :

- Tasse simple : 10 ml
- Tasse double : 20 ml

La plage de quantité d'eau de pré-infusion ajustable est de 10 ml à 80 ml.

3. Appuyez sur le bouton manuel << ⏻ >> pour confirmer la sélection et passer à l'étape suivante : réglage du temps de pré-infusion. À ce moment, l'affichage de la quantité d'eau de pré-infusion s'éteindra, et le temps de pré-infusion commencera à clignoter.

Pour ajuster le temps de pré-infusion :

- Appuyez sur le bouton de tasse simple << ☒ >> pour augmenter le temps de pré-infusion de 1 seconde.
- Appuyez sur le bouton de tasse double << ☒ >> pour diminuer le temps de pré-infusion de 1 seconde.

Les temps de pré-infusion par défaut sont :

- Tasse simple : 2 secondes
- Tasse double : 3 secondes

La plage de temps de pré-infusion ajustable est de 1 à 10 secondes.

4. Appuyez sur le bouton manuel <<  >> pour confirmer la sélection et passer à l'étape suivante : réglage de la quantité d'eau d'extraction. À ce moment, l'affichage du temps de pré-infusion s'éteindra et la quantité d'eau d'extraction commencera à clignoter.

Pour ajuster la quantité d'eau :

- Appuyez sur le bouton de tasse simple <<  >> pour augmenter la quantité d'eau de 1 ml.
- Appuyez sur le bouton de tasse double <<  >> pour diminuer la quantité d'eau de 1 ml.

Les quantités d'eau d'extraction par défaut sont :

- Tasse simple : 50 ml
- Tasse double : 88 ml

La plage de réglage de la quantité d'eau d'extraction est de 10 ml à 200 ml.

5. Appuyez sur le bouton de mouture <<  >> pour revenir à l'étape de réglage précédente.

6. Appuyez sur le bouton manuel <<  >> pour enregistrer le réglage actuel et mettre la machine à espresso en mode veille.

7. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de mouture <<  >> jusqu'à ce que l'affichage du temps commence à clignoter.

Pour ajuster le temps :

- Appuyez sur le bouton de tasse simple <<  >> pour augmenter le temps de 1 seconde.
- Appuyez sur le bouton de tasse double <<  >> pour diminuer le temps de 1 seconde.

Le temps par défaut est de 14 secondes.

La plage de temps ajustable est de 1 à 60 secondes.

8. Après avoir terminé le réglage, appuyez sur le bouton manuel <<  >> pour enregistrer l'heure actuelle. La machine à espresso passera alors en mode veille.

12.4. Réinitialisation d'usine

En mode veille, appuyez et maintenez enfoncés le bouton de mouture <<  >>, le bouton de tasse simple <<  >> et le bouton manuel <<  >> en même temps. Les voyants de tous les boutons clignoteront trois fois, et trois bips retentiront. Ensuite, relâchez les boutons. Les paramètres seront rétablis aux valeurs par défaut d'usine, et la machine à espresso reviendra en mode veille.

12.5. Définir l'heure locale

En mode veille, appuyez sur le bouton manuel <<  >> pour faire commencer l'affichage du temps à clignoter. Tout d'abord, ajustez l'heure, puis ajustez les minutes en utilisant le bouton de tasse simple <<  >> pour augmenter et le bouton de tasse double <<  >> pour diminuer la valeur. Enfin, appuyez sur le bouton manuel <<  >> pour confirmer.

13. INVITES POUR LES DÉFAILLANCES

1. Si le bac à grains n'est pas installé, le voyant du bouton de mouture << ☉ >> s'éteindra, et l'indicateur de mouture à l'affichage commencera à clignoter.
2. Si le broyeur fonctionne en continu pendant 3 minutes et que le temps de repos est inférieur à 6 minutes, la fonction de broyage sera temporairement désactivée par le système. Elle ne pourra être réactivée que lorsque le temps de repos atteindra 6 minutes.
3. Si le bac à grains est retiré pendant que la fonction de broyage est active, la machine à expresso émettra un avertissement : le voyant du bouton de mouture << ☉ >> clignotera rapidement, et trois bips retentiront. Si aucune action n'est effectuée dans les 1 minute, la machine à expresso passera en mode veille. L'indicateur du bac à grains restera éteint, tandis que l'indicateur de mouture à l'affichage continuera à clignoter.
4. Si le manomètre reste à 18-20 bar pendant 4 à 5 secondes consécutives lors de l'extraction, le mécanisme de protection contre la surpression se déclenchera. Tous les voyants des boutons clignoteront rapidement, et cinq bips retentiront. Vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton pour éteindre les voyants et mettre la machine à expresso en mode veille. Si aucune opération n'est effectuée dans les 1 minute, la machine à expresso passera automatiquement en mode veille.
5. Si le réservoir d'eau se vide pendant l'extraction du café ou la distribution d'eau chaude, tous les voyants des boutons clignoteront rapidement, et cinq bips retentiront. Vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton pour éteindre les voyants et mettre la machine à expresso en mode veille. Si aucune opération n'est effectuée dans les 1 minute, la machine à expresso passera automatiquement en mode veille.
6. Si le bouton vapeur/eau chaude n'est pas tourné en position OFF pendant le préchauffage, le voyant du bouton d'alimentation << ☺ >> clignotera rapidement, et toutes les autres fonctions seront désactivées.
7. Si le bouton vapeur/eau chaude n'est pas tourné en position OFF après la distribution de la quantité d'eau préréglée, le voyant du bouton d'alimentation << ☺ >> clignotera rapidement, et toutes les fonctions sauf la fonction de mouture seront désactivées.
8. La fonction de détartrage sera activée une fois que l'utilisation accumulée d'eau atteindra 30 L. À ce moment-là, les voyants de café, de vapeur et de mouture clignoteront. Vous pouvez appuyer et maintenir le bouton d'alimentation << ☺ >> pour annuler l'invite. Si le détartrage n'est pas effectué, débranchez la machine à expresso et rallumez-la. L'invite de détartrage réapparaîtra.

14. DÉPANNAGE

Nous avons préparé une liste de questions et réponses destinées à aider les personnes à comprendre comment résoudre un problème particulier. Si vous avez toujours des problèmes, n'hésitez pas à nous contacter.



AVERTISSEMENT :

Veuillez ne pas démonter la machine à espresso. Contactez-nous si la cause de la défaillance n'est pas trouvée.

 Problème	 Cause possible	 Solution
Aucune indication.	La prise n'est pas correctement connectée et le bouton d'alimentation <<  >> n'est pas enfoncé.	Insérez la prise de courant et assurez-vous que le bouton d'alimentation <<  >> est enfoncé.
Les voyants des boutons sur le panneau de contrôle ne s'allument pas.	Le bac à grains n'est pas installé.	Installez correctement le bac à grains à sa position.
De l'eau apparaît au bas de la machine.	Le réservoir d'eau ou le plateau d'égouttage n'est pas correctement installé.	Assurez-vous que le réservoir d'eau et le plateau d'égouttage sont correctement installés.
	Le plateau d'égouttage est plein.	Assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide.
Un bruit de tic-tic est entendu après le démarrage de la machine, suivi d'un bruit de sifflement après la distribution du café.	Cela est causé par le fonctionnement de la valve de contrôle de la pression.	Il s'agit d'un phénomène normal.
Aucun café ne sort du portafilter, le café coule de manière inégale, ou le portafilter ne peut pas être correctement installé dans le support du portafilter.	La quantité de poudre de café est excessive, trop finement moulue, ou tassée avec trop de pression.	La quantité de poudre de café ne doit pas dépasser la limite standard. Réglez le broyeur de manière appropriée jusqu'à ce que la mouture soit adaptée. Ne forcez pas de manière répétée lors du tassage de la poudre de café.

Le café manque de crema.	Les grains de café sont humides, ou la mouture est trop grossière.	Utilisez des grains de café frais et une taille de mouture modérée pour une qualité de café optimale.
Aucune vapeur n'est produite.	La machine n'a pas été préchauffée avant d'utiliser la fonction vapeur.	La machine ne peut produire de la vapeur qu'après avoir été préchauffée en mode vapeur.
	La sortie de vapeur est obstruée.	La machine peut avoir besoin d'un détartrage, et la sortie de vapeur doit être nettoyée à l'aide d'une aiguille de nettoyage.

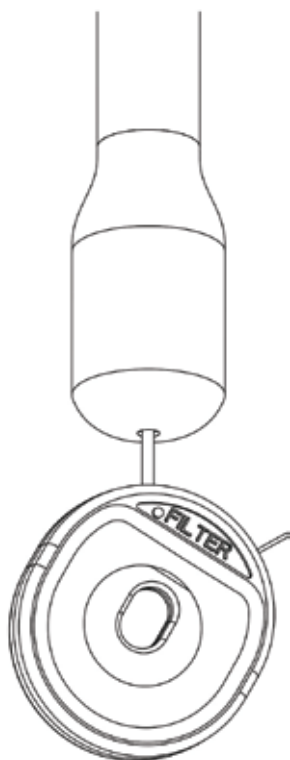
15. BOÎTE À OUTILS ET ACCESSOIRES DE NETTOYAGE

La machine à expresso est équipée d'une boîte à outils pour stocker l'aiguille et la brosse de nettoyage. Le filtre à tasse simple et le filtre à double-tasse peuvent également être stockés dans la boîte à outils. La boîte à outils est située dans la partie inférieure gauche de la machine à expresso et devient visible lorsque le plateau d'égouttage est retiré.

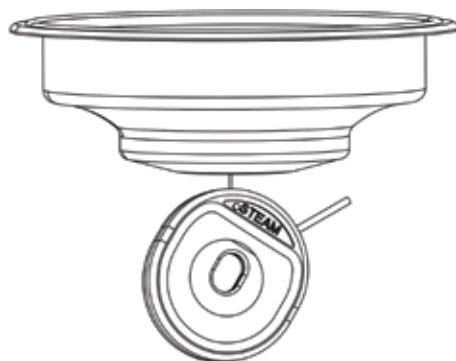
15.1. Aiguille de nettoyage

L'aiguille de nettoyage est utilisée pour nettoyer la sortie de vapeur et les filtres. L'aiguille la plus épaisse est conçue pour nettoyer la sortie de vapeur, tandis que l'aiguille plus fine est utilisée pour nettoyer les filtres.

Nettoyez le tube à vapeur

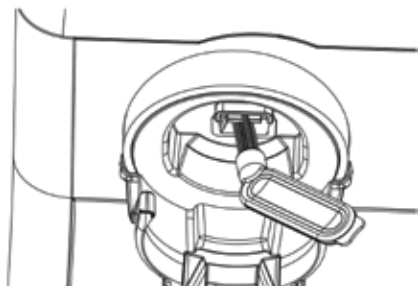


Nettoyez le filtre



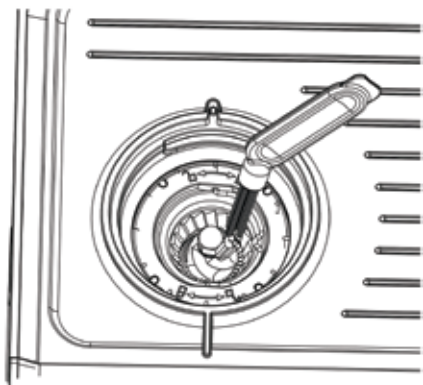
15.2. Brosse de nettoyage

La brosse de nettoyage est utilisée pour nettoyer le système de broyage. Après avoir retiré la meule de broyage, utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer la chambre du broyeur et le canal de poudre.



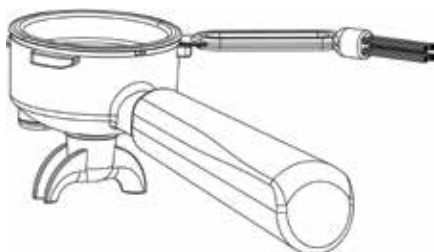
Dispositif anti-statique et sortie de poudre de café :

Si la poudre de café sort plus lentement que d'habitude ou commence à flotter, nettoyez le dispositif anti-statique et la sortie de poudre de café à l'aide de la brosse de nettoyage incluse.



Chambre du broyeur et canal de poudre :

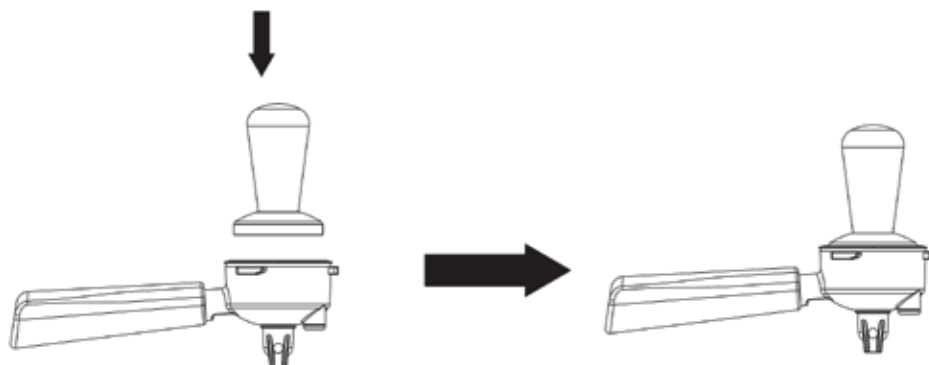
Nettoyez la chambre du broyeur et le canal de poudre à l'aide de la brosse de nettoyage incluse.



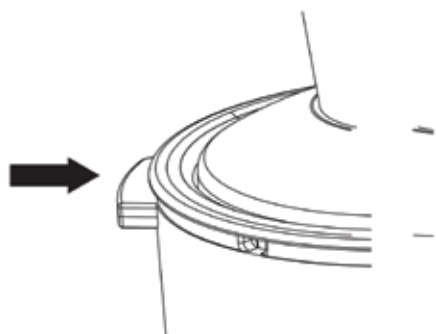
Filtre du portafilter :

L'autre extrémité de la brosse de nettoyage peut être utilisée pour retirer le filtre du portafilter.

15.3. Tasseur



Tassez la poudre de café vers le bas.



Lorsque le bord du tasseur est aligné avec le bord du portafilter, la quantité de poudre est correcte.

16. NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT :**

Veuillez débrancher avant de nettoyer pour permettre à la machine à expresso de refroidir suffisamment afin d'éviter les brûlures.

16.1. Directives de nettoyage générales

- Un chiffon légèrement humide ou sec est recommandé pour nettoyer l'extérieur de la machine à expresso. Séchez avec un chiffon doux.
- Faites attention à ne pas exercer trop de pression sur l'affichage et les boutons lors du nettoyage.
- Ne plongez pas la machine à expresso et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Il est interdit de rincer l'appareil avec de l'eau pour éviter que l'eau ne pénètre dans le circuit électrique et ne provoque des dysfonctionnements.
- En aucun cas, n'utilisez de produits de nettoyage agressifs, de l'alcool à nettoyage ou d'autres solutions chimiques, car ceux-ci peuvent pénétrer dans le boîtier et altérer le bon fonctionnement.
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs pour nettoyer.
- Le réservoir d'eau détachable n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la machine à expresso.
- Le nettoyage ne doit pas être effectué par des enfants.

16.2. Après chaque utilisation

- Après chaque utilisation, nettoyez toutes les pièces détachables en les faisant tremper dans de l'eau. Ajoutez du liquide de nettoyage si nécessaire, puis rincez soigneusement avec de l'eau propre.
- Tournez le portafilter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer et jetez les marcs de café utilisés. Vous pouvez nettoyer le portafilter et les filtres métalliques avec du détergent, mais assurez-vous de bien les rincer à l'eau claire ensuite.
- Après avoir nettoyé toutes les pièces détachables, séchez-les avant de les remonter.

17. GUIDE DE DÉTARTRAGE AVEC TABLETTES DE NETTOYAGE

Le détartrage régulier est essentiel pour maintenir les performances et la longévité de votre machine à expresso **AIVIQ®**. Ce processus élimine les résidus d'huile de café et les accumulations, assurant une saveur optimale et un fonctionnement fluide. Voici la procédure de détartrage recommandée pour les modèles **AIVIQ®** utilisant des tablettes de nettoyage compatibles universelles.

Équipement nécessaire :

- Votre machine à expresso **AIVIQ®**
- Disque de détartrage standard (filtre aveugle)
- Tablettes de nettoyage pour machine à expresso génériques
- Conteneur ou tasse (facultatif, selon la conception de la machine)

Procédure de détartrage étape par étape :

1. Préparation :

- Assurez-vous que votre machine à expresso **AIVIQ®** est éteinte et a refroidi.

2. Configuration du portafilter :

- Retirez tout résidu de café du portafilter.
- Insérez le disque de détartrage dans le portafilter.

3. Tablette de nettoyage :

- Placez une tablette de nettoyage au centre du disque. Si la tablette est trop grande, consultez l'emballage pour obtenir des instructions de réglage.

4. Fixation du portafilter :

- Fixez fermement le portafilter préparé à la tête de groupe de votre machine **AIVIQ®**.

5. Processus de détartrage :

- Allumez votre machine à expresso **AIVIQ®** et laissez-la atteindre la température de fonctionnement.
- Initiez la pompe pendant environ 5 secondes en appuyant sur le bouton de cycle d'infusion, puis relâchez. Cela dirige l'eau à travers la tête de groupe, activant le processus de nettoyage.
- Attendez 10 secondes pour permettre au produit de nettoyage de se dissoudre et de desserrer les résidus.
- Répétez le cycle (5 secondes d'activation, 10 secondes de pause) 4 à 5 fois pour un nettoyage complet.

6. Rinçage du portafilter :

- Retirez le portafilter après le détartrage et rincez-le, ainsi que le disque de détartrage, sous l'eau chaude pour éliminer toute solution de nettoyage restante.

7. Dernier rinçage de la tête de groupe :

- Réinstallez le portafilter sans la tablette ou le disque de nettoyage.
- Exécutez plusieurs cycles de détartrage avec de l'eau pure pour éliminer toute solution de nettoyage restante.

En suivant cette routine de détartrage, vous maintiendrez votre machine à expresso **AIVIQ®** en parfait état, assurant qu'elle continue de produire du café de haute qualité.

Nous recommandons de réaliser ce processus tous les 14 jours.

18. DÉTARTRAGE

18.1. Préparation au détartrage

Ce produit dispose d'une fonction d'invite de détartrage et d'un programme de détartrage. L'utilisateur doit assister lors du processus de détartrage. Veuillez vous assurer que les conditions suivantes sont remplies avant d'activer le programme de détartrage :

1. Le réservoir d'eau doit être rempli d'au moins 1L d'eau.
2. Videz le plateau d'égouttage et réinstallez-le correctement.
3. Connectez la machine à espresso à une source d'alimentation et laissez-la passer en mode veille.
4. Insérez le filtre à double tasse dans le portafilter.
5. Fixez le portafilter au support du portafilter.
6. La machine à espresso quittera le mode de nettoyage si le bouton d'alimentation <<  >> est pressé à tout moment.
7. Si le processus de détartrage n'est pas activé dans les 1 minute, la machine à espresso quittera le cycle de détartrage et reviendra en mode veille.

18.2. Agents de détartrage

**NOTE :**

Il est recommandé de réaliser un détartrage chaque mois.

Les agents de détartrage suivants peuvent être utilisés :

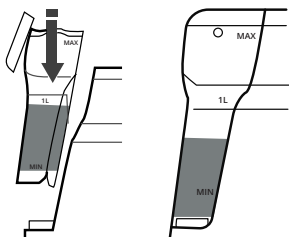
- Comprimés de détartrage pour machines à café
- Détartrant liquide

18.3. Étapes de détartrage

Veuillez suivre les étapes de préparation suivantes avant d'activer le programme de détartrage, que ce soit lorsqu'il est demandé par la machine à espresso ou démarré manuellement par l'utilisateur.

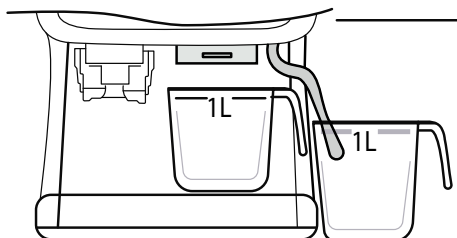
Ce produit dispose d'une fonction d'invite de détartrage et d'un programme de détartrage. L'utilisateur doit assister lors du processus de détartrage. Veuillez vous assurer que les conditions suivantes sont remplies avant d'activer le programme de détartrage :

- A. Remplissez le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau, ajoutez les comprimés de détartrage, et attendez qu'ils se dissolvent complètement.
- B. Versez la moitié d'une tasse de détartrant liquide dans le réservoir d'eau, puis ajoutez 1 litre d'eau tiède pour bien mélanger la solution.



Placez un conteneur

Placez un conteneur de 1 litre sous la tête d'infusion et un autre conteneur de 1 litre sous le tube à vapeur.



Après avoir complété les étapes ci-dessus, vous pouvez commencer le processus de détartrage comme suit :

- A. La fonction de détartrage sera activée lorsque le système détectera que le débit de la machine à expresso a atteint 30L.
- B. En mode veille, appuyez et maintenez les boutons de double tasse <<☕>> et manuel <<M>> en même temps pour activer le programme de détartrage.
- C. Le voyant du bouton d'alimentation <<⏻>> restera allumé, le bouton de tasse simple <<☕>> clignotera, et les voyants de toutes les autres fonctions s'éteindront. Cela confirme que le programme de détartrage a été activé.

Étape 1 : Démarrer l'opération de nettoyage

1. Tournez le bouton de vapeur/eau chaude sur la position vapeur.
2. L'indicateur de vapeur et l'indicateur de café sur l'affichage s'allumeront de manière continue, et les caractères au centre de l'affichage se déplaceront segment par segment.
3. La pompe à eau commencera à fonctionner, et de l'eau chaude commencera à s'écouler de la tête d'infusion et du tube à vapeur.
4. Lorsque la tête d'infusion et le tube à vapeur cessent de libérer de la vapeur, l'indicateur du bouton à double tasse <<  >> clignotera rapidement. Cela indique que cette étape est terminée.

Étape 2 : Répétez l'opération de nettoyage

1. Tournez le bouton de vapeur/eau chaude sur la position eau chaude.
2. Le voyant d'eau chaude sur l'affichage s'allumera de manière continue.
3. La pompe à eau commencera à fonctionner, et de l'eau chaude commencera à s'écouler de la sortie d'eau chaude.
4. Lorsque la sortie d'eau chaude cesse de distribuer de l'eau, le processus de détartrage est terminé.

Étape 3 : Fin du premier cycle de détartrage

1. Les icônes du côté gauche de l'affichage s'allumeront de manière continue, et le voyant du bouton d'alimentation <<  >> clignotera rapidement.
2. Cela indique que la machine à espresso a terminé cette étape.
3. Tournez le bouton de vapeur/eau chaude sur la position OFF. Tous les voyants de boutons s'allumeront.
4. La machine reviendra en mode veille.

Étape 4 : Répétez les étapes 1, 2 et 3

1. Nettoyez le tube à vapeur, la sortie d'eau chaude et la tête d'infusion avec de l'eau fraîche.
2. Retirez toute solution de détartrage restante.
3. Rincez soigneusement le réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau fraîche.
4. Videz le réservoir d'eau. Le cycle de détartrage est maintenant terminé.

19. ENTRETIEN ET SERVICE

- À part un nettoyage occasionnel, la machine à expresso ne nécessite aucun entretien.
- Vous ne devez pas reconstruire, réparer vous-même, ni démonter la machine à expresso.
- Vérifiez régulièrement les dommages et l'usure importante.



AVERTISSEMENTS :

- Ne tentez pas d'ouvrir la machine à expresso pour l'entretien. Retirer le boîtier ou un mauvais remontage peut provoquer des chocs électriques, des dommages, des courts-circuits ou des incendies.
- Si pour une raison quelconque vous ouvrez le boîtier, la garantie sera annulée. La machine à expresso ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- L'entretien, le service et les réparations ne peuvent être effectués que par le fabricant, un atelier professionnel désigné par le fabricant, ou une personne qualifiée similaire. Pour obtenir de l'entretien ou un service, contactez-nous d'abord à notre adresse e-mail info@aiviq.eu.
- ces avertissements et consignes de sécurité.

- Pour les accessoires manquants tels que le manuel d'utilisation ou d'autres articles, contactez-nous à l'adresse e-mail mentionnée ci-dessus.
- En cas de défaut, renvoyez le produit dans son emballage d'origine à **AIVIQ®** avec une description du défaut, une preuve d'achat et tous les accessoires.

20. STOCKAGE ET TRANSPORT

- Nous vous conseillons de nettoyer la machine à espresso avant un stockage prolongé (voir le chapitre « NETTOYAGE »).
- Stockez la machine à espresso dans un endroit non exposé à la lumière du soleil et à l'humidité, et exempt de poussière.
- Ne stockez pas la machine à espresso à des températures extrêmement élevées ou extrêmement basses. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Stockez l'appareil hors de portée des jeunes enfants.
- Enroulez le cordon d'alimentation de manière lâche, mais ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- Protégez l'appareil contre les vibrations et les chocs lors du transport.
- Après un transport ou un stockage à très basse température, la machine à espresso doit être acclimatée à la température ambiante pendant environ 30 minutes en raison de la condensation possible. Ensuite, l'appareil peut être utilisé.

21. ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Ce produit est conçu et fabriqué avec des matériaux et composants de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés.

21.1. Élimination du produit



Ce produit est conforme à la directive relative aux équipements électriques et électroniques usagés 2012/19/UE (DEEE).

Le symbole du bac à roulettes barré indique qu'à la fin de sa vie, le produit doit être éliminé séparément des déchets ménagers normaux et emmené dans un centre de collecte distinct pour le recyclage des équipements électriques et électroniques ou retourné au vendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.

L'utilisateur est responsable de la remise du produit à un service de collecte des déchets à la fin de sa durée de vie. Une collecte séparée correcte des déchets dans le but de leur recyclage, de leur traitement et d'une élimination respectueuse de l'environnement aide à prévenir les impacts négatifs possibles sur l'environnement et la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur peut entraîner des sanctions administratives telles que stipulées par la loi. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit et les systèmes de collecte disponibles, contactez votre service local de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Respectez vos obligations légales et contribuez à la protection de l'environnement.

Lors de l'élimination de la machine à espresso, coupez soigneusement le cordon d'alimentation pour vous assurer que l'appareil ne puisse plus être utilisé.

21.2. Élimination des matériaux d'emballage



Suivez les notes et marquages sur l'emballage.

Assurez-vous que les sacs en plastique, les emballages, etc., sont éliminés de manière respectueuse de l'environnement. Ne vous contentez pas de jeter ces matériaux avec vos déchets ménagers normaux, mais assurez-vous qu'ils sont collectés pour le recyclage.

22. GARANTIE ET RESPONSABILITÉ

AIVIQ® garantit que pendant cinq ans à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Cette garantie s'applique aux produits utilisés à des fins personnelles, et non à des fins commerciales ou de location. AIVIQ®, à sa discrétion, remplacera ou réparera ce produit ou toute pièce du produit trouvée défectueuse pendant la période de garantie. Le remplacement sera effectué avec un produit ou une pièce neuve ou reconditionnée. Si le produit n'est plus disponible, un remplacement pourra être effectué avec un produit similaire d'une valeur égale ou supérieure, aucun remboursement ne sera effectué. Votre unité de remplacement vous sera renvoyée sans frais et sera couverte par cette garantie pour le reste de la période de garantie.

Cette garantie est valable pour l'acheteur d'origine à partir de la date d'achat initiale et n'est pas transférable. Une preuve d'achat est requise pour obtenir un support dans le cadre de la garantie.

Cette garantie ne couvre pas :

- La négligence ou l'utilisation incorrecte du produit.
- L'utilisation avec une tension ou un courant incorrects.
- Les dommages résultant de chutes.
- Les dommages causés par l'eau.
- L'utilisation contraire aux instructions de fonctionnement.
- Le démontage, la réparation ou la modification par toute personne autre qu'**AIVIQ®**.
- Les dommages causés par des accidents ou des catastrophes, tels que le feu, les inondations, les tremblements de terre, la guerre, le vandalisme ou le vol.
- Les dommages causés par un entretien ou un stockage incorrects.
- Les dommages causés par une installation incorrecte.
- Les dommages causés par un montage incorrect.
- Les dommages causés par des connexions incorrectes.
- L'usure normale.

Les dommages causés par le non-respect de ce manuel annuleront la garantie. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les dommages indirects. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les dommages matériels ou les blessures causées par une mauvaise utilisation ou le non-respect des consignes de sécurité. Dans ces cas, la garantie devient nulle.

AIVIQ® se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis ni obligation, dans le manuel de l'utilisateur, les couleurs, les spécifications, les accessoires, les matériaux et les modèles.

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, distribuée ou transmise sous aucune forme ni par aucun moyen, y compris photocopie, enregistrement, ou autres méthodes électroniques ou mécaniques, sans l'autorisation préalable écrite de l'éditeur, sauf dans le cas de citations brèves dans des critiques ou d'autres utilisations non commerciales autorisées par la loi sur les droits d'auteur. Pour toute demande d'autorisation, contactez-nous à l'adresse e-mail indiquée à la dernière page.



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk

AIVIQ[®]
APPLIANCES

— Aspire Advanced —
ESPRESSOMASCHINE

BENUTZERHANDBUCH

Modell NO: AME-521S



DE - LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DIE GESAMTE ANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

1	INHALTSVERZEICHNIS	1
2	EINLEITUNG	3
3	ERKLÄRUNG DER SYMBOLE	4
4	SICHERHEITSHINWEISE	4
5	VERWENDUNGSZWECK	8
6	DIE VERPACKUNG	9
7	TECHNISCHE DATEN	11
8	PRODUKTTEILE	12
9	BETRIEBSSICHERHEIT	15
10	VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	16
11	DAS RICHTIGE KAFFEEPULVER AUSWÄHLEN	17
12	BEDIENUNGSANLEITUNGEN	18
13	AUFFORDERUNGEN BEI STÖRUNGEN	25
14	STÖRUNGSBEHEBUNG	26
15	WERKZEUGKASTEN UND REINIGUNGSZUBEHÖR	28
16	REINIGUNG	31
17	RÜCKSPÜLANLEITUNG MIT REINIGUNGSTABLETTEEN	32
18	ENTKALKEN	33
19	WARTUNG & SERVICE	36
20	LAGERUNG & TRANSPORT	37
21	ENTSORGUNG & RECYCLING	37
22	GARANTIE & HAFTUNG	39



Dieses Benutzerhandbuch begleitet die **AIVIQ®**-Espressomaschine und enthält wichtige Informationen zu Installation, Sicherheit, Verwendung und Entsorgung. Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen und Warnungen, um Ihre eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer zu gewährleisten.

Bewahren Sie das Handbuch für zukünftige Referenz auf, auch wenn Sie mit dem Produkt vertraut sind. Stellen Sie sicher, dass Sie dieses Handbuch beilegen, wenn Sie das Produkt an Dritte weitergeben.

Die Bilder im Handbuch dienen nur der Veranschaulichung und können geringfügig vom Produkt abweichen. In diesem Fall ist **AIVIQ®** nicht verpflichtet, das Handbuch anzupassen. Verwenden Sie das tatsächliche Produkt als Referenz.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der **AIVIQ®**-Espressomaschine. Wir sind stolz darauf, dieses großartige Produkt unseren Kunden zur Verfügung zu stellen. Ihre neue Espressomaschine ist eine Investition, die Ihre Pflege und Aufmerksamkeit verdient. Dieses Benutzerhandbuch wurde zusammengestellt, um Ihnen zu helfen, Ihr Produkt sicher und mit Freude zu nutzen.

Unser Produkt entspricht den folgenden gesetzlichen nationalen und europäischen Anforderungen:

	CE-Kennzeichnung: Die CE-Kennzeichnung (eine Abkürzung für das französische „conformité européenne“) bescheinigt, dass ein Produkt die Gesundheits-, Sicherheits- und Umwelanforderungen der EU erfüllt und die Sicherheit des Verbrauchers garantiert.
	Konform mit RoHS: Die Richtlinie über die Beschränkung gefährlicher Stoffe (RoHS) 2015/863/EU ist eine EU-Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten. Jeder EU-Mitgliedstaat muss sein Gesetz zur Umsetzung dieser Richtlinie erlassen. Wenn ein Produkt RoHS-zertifiziert ist, bedeutet dies, dass der Anteil an gefährlichen oder schwer zu entfernenden Stoffen auf das maximal erlaubte Maß beschränkt ist.
	LFGB-Zertifikat: LFGB ist die deutsche Abkürzung für das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz, das als das wichtigste Gesetz zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland gilt. LFGB ist das maßgebliche Gesetz für die Hygienevorschriften in Deutschland und regelt die Sicherheitsstandards für Lebensmittel und lebensmittelbezogene Produkte im Land. Alle Lebensmittel und lebensmittelbezogenen Produkte müssen die entsprechenden Tests bestehen und mit dem LFGB übereinstimmen, um auf dem deutschen Markt verkauft werden zu können. Im Allgemeinen ist das LFGB strenger als andere europäische Vorschriften für den Lebensmittelkontakt, wie 1935/2004/EG.

Wenn Sie Fragen, Anmerkungen oder Probleme bei der Nutzung des Produkts haben, können Sie uns gerne per E-Mail kontaktieren: info@aiviq.eu.

Wir hoffen, dass Ihnen Ihr Kauf gefällt!

3. ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Im gesamten Benutzerhandbuch werden die folgenden Symbole verwendet:



Wichtige Informationen oder nützliche Hinweise zur Nutzung.



GEFAHR:

Warnung vor gefährlichen Situationen, die Leben und Eigentum betreffen.



WARNUNG:

Warnung vor gefährlichen Situationen, die Leben und Eigentum betreffen.



VORSICHT:

Die Warnung weist auf potenziellen Materialschaden hin.

4. SICHERHEITSANWEISUNGEN



LESEN Sie die Benutzeranweisungen sorgfältig durch und beachten Sie insbesondere die Sicherheitsinformationen. Wenn Sie die Sicherheitsanweisungen und Informationen zur richtigen Handhabung in diesem Handbuch nicht befolgen, übernehmen wir keine Haftung für etwaige daraus resultierende Personenschäden oder Sachschäden. Solche Fälle führen zur Ungültigkeit der Garantie.

Elektrische Geräte können Menschen, insbesondere Kinder, Gefahren aussetzen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können. Die Verwendung elektrischer Geräte kann Gefahren wie Verletzungen, Brände, elektrischen Schlag und Schäden an der elektrischen Anlage mit sich bringen. Diese Sicherheitsanweisungen sollen Ihnen die Informationen geben, die Sie benötigen, um die **AIVIQ®**-Espressomaschine sicher zu verwenden und solche Gefahren zu vermeiden. Gesunder Menschenverstand und Respekt vor dem Gerät helfen, das Risiko von Verletzungen zu verringern.

Alle möglichen Gefahren können hier nicht behandelt werden, aber wir werden die wichtigsten hervorheben. Beachten Sie außerdem die Warnungen oder Sicherheitsanweisungen in den einzelnen Kapiteln dieses Handbuchs.

Kontaktieren Sie uns per E-Mail unter info@aiviq.eu, wenn Sie Fragen haben, die durch diese Warnungen und Sicherheitsanweisungen nicht beantwortet werden.

4.1. Allgemeine Gerätesicherheit

- Verwenden Sie die Espressomaschine nicht für einen anderen Zweck als den vorgesehenen Zweck (siehe Kapitel "GEPLANTE NUTZUNG").
- Die Espressomaschine ist für den Haushalts- und Gewerbebereich konzipiert und nicht für den industriellen Einsatz geeignet.
- Die Espressomaschine ist nur für den Innenbereich vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Gerät um. Stöße, Aufprälle oder Stürze, auch aus geringer Höhe, können das Gerät beschädigen.
- Stellen Sie die Espressomaschine immer auf einer stabilen, harten, flachen und horizontalen Oberfläche auf.
- Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs auf einer hitzebeständigen Oberfläche auf. Halten Sie die Espressomaschine von Teppichen, Plastik oder hitzeempfindlichen Objekten fern.
- Verwenden Sie die Espressomaschine nicht unter mechanischem Stress.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß und sicher installiert und montiert werden. Befolgen Sie die Anweisungen, um mögliche Schäden/Verletzungen zu vermeiden.
- Alle Teile müssen korrekt zusammengebaut werden, um die Sicherheit des Geräts zu gewährleisten.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Diese können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen.
- Lassen Sie keine Objekte oder Finger in irgendeine Öffnung fallen oder stecken.
- Verwenden Sie die Tasten der Espressomaschine nicht mit übermäßiger Kraft.
- Üben Sie keine übermäßige Kraft auf das Display aus und berühren Sie das Display nicht mit scharfen Objekten.
- Legen Sie nichts auf die Espressomaschine.
- Lassen Sie die eingeschaltete Espressomaschine niemals unbeaufsichtigt. Eine Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät in der Nähe von kleinen Kindern verwendet wird.
- Verwenden Sie die Espressomaschine nicht in staubigen Umgebungen.
- Lassen Sie die Espressomaschine nicht ohne Wasser betreiben.
- Wenn es nicht mehr möglich ist, die Espressomaschine sicher zu betreiben, nehmen Sie sie außer Betrieb und schützen Sie sie vor zufälliger Nutzung. Eine sichere Nutzung kann nicht mehr garantiert werden, wenn das Gerät:
 - sichtbare Schäden aufweist,
 - nicht mehr richtig funktioniert,
 - über längere Zeit in schlechten Umgebungsbedingungen gelagert wurde oder
 - ernsthaften transportbedingten Belastungen ausgesetzt wurde.

Sie können das Gerät außer Betrieb nehmen, indem Sie das Netzkabel entfernen oder den Netzstecker des Netzkabels abschneiden.

4.2. Personen & Verwendung

- Die Espressomaschine ist kein Spielzeug. Halten und verstauen Sie sie außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Dieses Gerät ist eine Brandgefahr. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern, insbesondere während des Gebrauchs und der Abkühlung.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter kontinuierlicher Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
- Die Espressomaschine kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts beaufsichtigt oder instruiert wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Sie schläfrig sind oder Substanzen eingenommen haben, die Ihre Reaktionszeit verkürzen (wie Schmerzmittel oder Alkohol).
- Seien Sie immer aufmerksam. Achten Sie auf das, was Sie tun. Handeln Sie klug. Verwenden Sie die Espressomaschine nicht, wenn Sie nicht konzentriert sind.

4.3. Elektronik

- Sie dürfen die Espressomaschine nicht rekonstruieren, selbst reparieren oder auseinandernehmen. Dies kann das Gerät beschädigen.
- Wartung, Modifikationen und Reparaturen dürfen nur vom Hersteller, einer vom Hersteller beauftragten Fachwerkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es Anzeichen von Schäden zeigt.
- Verwenden Sie für dieses Gerät keinen anderen Netzstecker oder Netzadapter. Dies kann zu Fehlfunktionen und/oder Schäden führen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Steckdose die richtige Stromspannung liefert, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Die Steckdose muss sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht zugänglich sein.
- Um Energieverlust und mögliche Sicherheitsrisiken zu vermeiden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, und vor der Reinigung. Wenn Sie denken, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn der Schalter aus ist, liegen Sie falsch: Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie die Espressomaschine nicht ein und aus, indem Sie sie ein- und ausstecken. Verwenden Sie immer den Power-Knopf << ⏻ >>.
- Zwingen Sie niemals den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose; wenn er nicht problemlos in die Steckdose passt, hören Sie auf, ihn zu verwenden. Stellen Sie immer sicher, dass der Netzstecker des Geräts richtig in der Steckdose steckt.
- Wenn während des Betriebs der Strom ausfällt, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn Rauch entsteht oder ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche auftreten, schalten Sie die Espressomaschine sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen sollte die Espressomaschine nicht mehr verwendet werden, bis sie vom Hersteller oder einer ähnlich qualifizierten Person inspiziert wurde. Atmen Sie niemals Rauch von einem möglichen Gerätebrand ein. Wenn Sie Rauch eingeatmet haben, konsultieren Sie jedoch einen Arzt. Das Einatmen von Rauch kann schädlich sein.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher.
- Aus Sicherheitsgründen ziehen Sie immer den Stecker aus dem Gerät im Falle eines Gewitters.

4.4. Netzkabel

- Entwickeln Sie das Netzkabel vor der Nutzung vollständig ab.
- Modifizieren Sie das Netzkabel nicht.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Netzkabel niemals, wenn Anzeichen von Schäden vorhanden sind.
- Berühren Sie das Netzkabel niemals, wenn es beschädigt ist. Ein beschädigtes Netzkabel kann einen tödlichen Stromschlag verursachen. Schalten Sie zuerst die betreffende Steckdose aus (z. B. über den entsprechenden Sicherungsautomaten) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Um Risiken zu vermeiden, darf das beschädigte Netzkabel nur vom Hersteller, einer Fachwerkstatt, die vom Hersteller beauftragt wurde, oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Ziehen Sie niemals den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie es immer mit den vorgesehenen Griffen aus der Steckdose.
- Tragen oder ziehen Sie die Espressomaschine niemals am Netzkabel.
- Wickeln Sie das Netzkabel niemals um das Gerät. Dadurch wird das Kabel vorzeitig abgenutzt und bricht.
- Stellen Sie sicher, dass Sie nicht über das Netzkabel stolpern.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängen.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt, eingeklemmt oder verdreht werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht zusammengedrückt, verbogen, durch scharfe Kanten beschädigt oder mechanischem Stress ausgesetzt wird.
- Binden Sie niemals einen Knoten ins Netzkabel.
- Entwickeln Sie das Netzkabel regelmäßig ab, wenn es durch den Gebrauch verdreht wird.
- Vermeiden Sie übermäßigen thermischen Stress auf das Netzkabel durch extreme Hitze oder Kälte.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel an die Steckdose anschließen, stellen Sie sicher, dass der gesamte Stromverbrauch der angeschlossenen Geräte die Nennleistung nicht überschreitet.
- Kinder können sich beim Spielen mit dem Netzkabel verheddern (Strangulationsgefahr). Netzkabel sind keine Spielzeuge.

4.5. Wärme & Kühlung

- Die Espressomaschine kann während des Betriebs warm werden. Das ist normal.
- Decken Sie das Gerät oder die Belüftungsöffnungen nicht ab, während es in Betrieb ist, da dies dazu führen kann, dass die Espressomaschine überhitzt. Dies stellt ein Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsrisiko dar.
- Decken Sie das Gerät nicht mit etwas ab, wenn es noch heiß ist. Dies stellt ein Brandrisiko dar.
- Stellen Sie sicher, dass die Belüftung rund um das Gerät gut ist. Lassen Sie immer einen Mindestabstand von 10 cm rund um das Gerät, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern und vermeiden Sie Orte, an denen die Umgebungstemperatur relativ hoch ist (z. B. Herd oder andere Wärmequellen). Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von offenen Flammen (wie brennende Kerzen) oder auf heißen Oberflächen.
- Das Gerät sollte nicht auf Oberflächen wie Teppich und Plastik oder in der Nähe von hitzeempfindlichen Objekten verwendet werden.
- Die Espressomaschine ist für den besten Betrieb in normalen Umgebungstemperaturen zwischen 0°C und 35°C ausgelegt und sollte bei Temperaturen zwischen 0°C und 45°C gelagert werden. Die Espressomaschine kann beschädigt werden und die Lebensdauer kann verkürzt werden, wenn das Gerät außerhalb dieses Temperaturbereichs verwendet oder gelagert wird. Setzen Sie Ihr Gerät nicht dramatischen Temperaturänderungen aus. Lagern Sie das Gerät nicht in einem heißen Auto oder direktem Sonnenlicht über längere Zeiträume. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Fensters (besonders im Sommer).

4.6. Wasser

**WARNUNG:**

Dieses Gerät ist nicht wasserdicht.

- Verwenden Sie die Espressomaschine niemals mit feuchten oder nassen Händen. Feuchtigkeit kann zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen.
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder nassen Händen, während Sie ihn an die Steckdose anschließen oder davon trennen. Feuchtigkeit kann zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen.
- Verwenden Sie die Espressomaschine nicht in hochfeuchten Umgebungen.
- Verwenden Sie die Espressomaschine nicht in oder in der Nähe eines Bades, einer Dusche, eines Schwimmbeckens oder eines Behälters, der mit Wasser gefüllt ist, wie ein Waschbecken.
- Verwenden Sie sie nicht in feuchten Umgebungen und tauchen Sie sie nicht in Flüssigkeit. Gießen Sie niemals Flüssigkeiten über oder in die Nähe der Espressomaschine. Es besteht das Risiko eines Stromschlags oder Kurzschlusses. Wenn Flüssigkeit in das Gehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Stecker und schalten Sie die Espressomaschine aus.
- Reichen Sie nicht nach dem Gerät, wenn es in Wasser gefallen ist. Ziehen Sie es sofort aus der Steckdose und entfernen Sie es dann aus dem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer trockenen Oberfläche steht.

5. GEPLANTE NUTZUNG

Die **AIVIQ®** Espressomaschine wurde entwickelt, um Espresso zu brühen, ein konzentriertes Kaffeegetränk, das durch das Pressen von heißem Wasser durch fein gemahlene Kaffee unter hohem Druck entsteht. Die Hauptfunktion der Maschine besteht darin, reichen, starken Espresso mit einer Schicht Crema zu produzieren. Diese Espressomaschine ist mit einer Dampfdüse zum Aufschäumen von Milch ausgestattet und bietet heißes Wasser für Tee oder Americanos.

Die **AIVIQ®** Espressomaschine wird sowohl im privaten als auch im gewerblichen Bereich verwendet.

**WARNUNG:**

Verwenden Sie dieses Produkt nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und kann zu Personenschäden oder Sachschäden führen. **AIVIQ®** haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen oder fahrlässigen Gebrauch entstehen.

6. DAS PAKET

6.1. Inhalt

Die folgenden Komponenten sind im Lieferumfang enthalten:

1. Espressomaschine 1 Stück
2. Benutzerhandbuch 1 Stück
3. Tamper 1 Stück
4. Rückspüldisc 1 Stück
5. Milchbecher 1 Stück
6. Portafilter (mit einem Doppel-Cup-Filter im Portafilter) 1 Stück
7. Single-Wall Single-Cup-Filter 1 Stück
8. Reinigungsnadel 1 Stück
9. Reinigungsbürste 1 Stück



6.2. Auspacken

Nehmen Sie alles aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden. Wenn dies der Fall ist, verwenden Sie die Espressomaschine nicht. Seien Sie beim Öffnen der Verpackung sehr vorsichtig, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail: info@aiviq.eu.

Vor der Nutzung entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.

6.3. Sicherheit beim Auspacken

Lassen Sie Verpackungsmaterial oder Zubehör während des Auspackens nicht achtlos herumliegen. Es könnte zu gefährlichem Spielmaterial für Kinder werden. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien erst, wenn die Espressomaschine installiert und betriebsbereit ist.



WARNUNG: Plastiktüten & Folien.

Vermeiden Sie die Gefahr des Erstickens, indem Sie Plastiktüten und Folien von Babys und Kindern fernhalten. Dünne Folien können sich an der Nase und dem Mund festklammern und die Atmung blockieren.



WARNUNG: Strangulationsgefahr.

Kabel, Schnüre, Bänder oder Schläuche länger als 22 cm können für Babys und sehr kleine Kinder gefährlich sein. Kinder können sich beim Spielen mit dem Abflussrohr verheddern. Lassen Sie den Schlauch nicht herumliegen.



WARNUNG: Scharfe Punkte (Reinigungsnadel)

Kleine Kinder können sich (auch in den Augen) mit der Reinigungsnadel stechen. Lassen Sie die Reinigungsnadel nicht herumliegen, während Sie auspacken.



7. TECHNISCHE DATEN


HINWEIS:

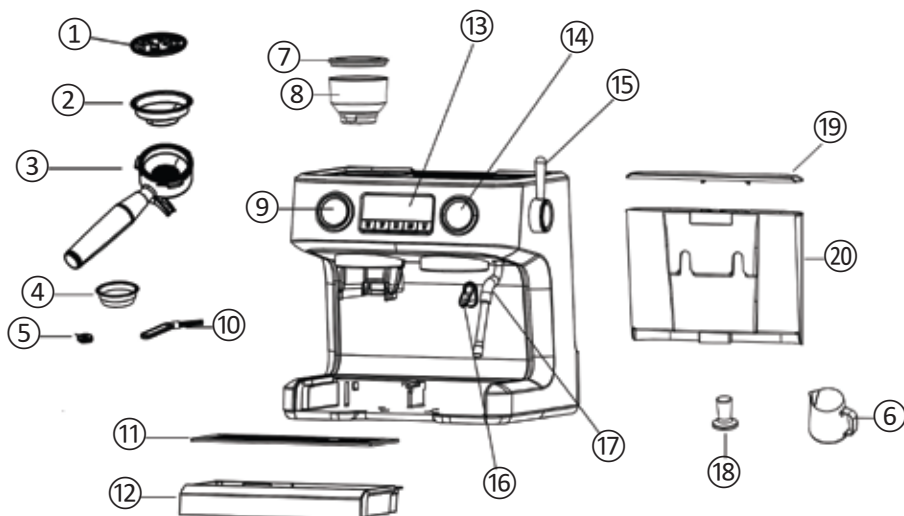
Aufgrund fortlaufender Verbesserungen an unserem Produkt können die technischen Spezifikationen ohne Vorankündigung geändert werden.

Produktname	Espressomaschine
Modell	Aspire Advanced
Modellnummer	AME-521S
Marke	AIVIQ®
Farbe	Grau
Material	Edelstahl
Spannung	220 ~ 240V
Frequenz	50/60Hz
Leistung	2520 ~ 3000W
Wassertankkapazität	2,8 L (abnehmbar)
Druck	20bar
Temperaturregelung	PID (2° Genauigkeit)
Mahlgradeinstellungen	30 (einstellbar)
Kessel	Doppelsystem
Schutzklasse	I ⊕
Länge des Netzkabels	1m
Gewicht	11.4kg
Abmessungen (LxBxH)	350x325x410mm
Zertifikate	CE, RoHS, LFGB

8. PRODUKTEILE

8.1. Die Espressomaschine

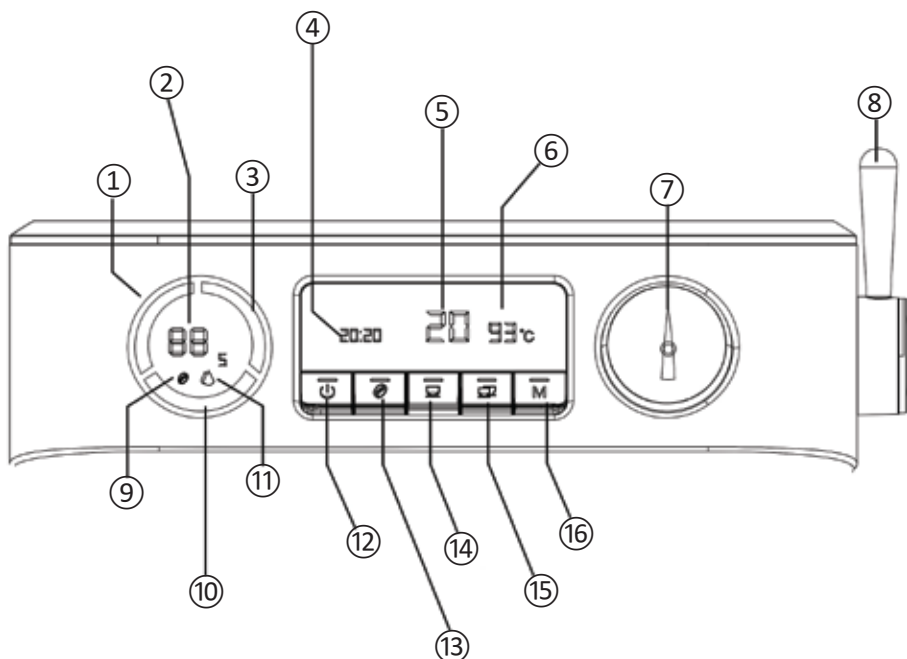
Die folgenden Komponenten sind im Lieferumfang enthalten:



- ① Rückspüldisc
- ② Single-Wall Single-Cup-Filter
- ③ Pressurisierten Portafilter
- ④ Single-Wall Double-Cup-Filter
- ⑤ Reinigungsnadel
- ⑥ Milchbecher
- ⑦ Bohnenboxdeckel
- ⑧ Bohnenbox
- ⑨ Zeit-Display
- ⑩ Reinigungsbürste

- ⑪ Tropfschale
- ⑫ Tropfenschale
- ⑬ Display
- ⑭ Druckmesser
- ⑮ Dampf/Heißwasser-Regler
- ⑯ Heißwasser-Ausgang
- ⑰ Dampfschlauch
- ⑱ Kaffeepresse
- ⑲ Wassertankdeckel
- ⑳ Wassertank

8.2. Das Bedienfeld

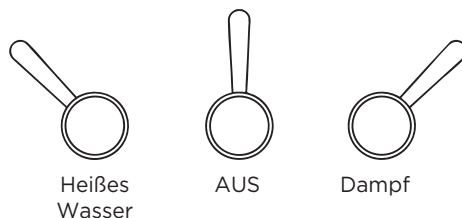


- | | |
|---------------------------|------------------------|
| ① Dampf-Indikator | ⑨ Mahl-Symbol |
| ② Mahlzeit-Indikator | ⑩ Mahl-Indikator |
| ③ Kaffee-Indikator | ⑪ Heißwasser-Indikator |
| ④ Zeit | ⑫ Power-Taste |
| ⑤ Brühzeit | ⑬ Mahl-Taste |
| ⑥ Temperatur | ⑭ Einzel-Tassen-Taste |
| ⑦ Druckmesser | ⑮ Doppeltassen-Taste |
| ⑧ Dampf/Heißwasser-Regler | ⑯ Manuelle Taste |

8.3. Die Funktionen des Bedienfelds

	Power-Taste: Schaltet die Espressomaschine ein oder aus.
	Mahl-Taste: Drücken Sie die Mahl-Taste, um die Mahlfunktion zu aktivieren. Ein Signalton ertönt, wenn das Mahlen abgeschlossen ist.
	Einzel-Tassen-Taste: - Kurzer Druck, um eine Einzel-Tasse Kaffee zu brühen. - Langer Druck, um in den Einzel-Tassen-Parameter-Einstellmodus zu wechseln.
	Doppeltassen-Taste: - Kurzer Druck, um eine Doppeltasse Kaffee zu brühen. - Langer Druck, um in den Doppeltassen-Parameter-Einstellmodus zu wechseln.
	Manuelle Taste: - Kurzer Druck, um Kaffee manuell zu brühen. - Langer Druck, um in den Zeit-Einstellmodus zu wechseln.
BEEP	Ein Signalton ertönt, wenn der aktuelle Vorgang abgeschlossen ist.

8.4. Der Dampf/Heißwasser-Regler



9. BETRIEBSSICHERHEIT



WARNUNGEN:

1. Druck

Um Verbrennungen durch heißen Dampf und heißes Wasser sowie Schäden am Produkt zu vermeiden, entfernen Sie den Wassertank oder Portafilter nicht, während die Espressomaschine Kaffee brüht oder Milch aufschäumt.

Bevor Sie den Portafilter entfernen, um eine weitere Tasse Kaffee zu brühen, stellen Sie sicher, dass die Espressomaschine im Standby-Modus ist.

Wenn Sie mehr Wasser in den Wassertank hinzufügen müssen, schalten Sie die Espressomaschine aus, indem Sie die Power-Taste <<  >> drücken. Wenn alle Leuchten erloschen sind, ist die Espressomaschine vollständig ausgeschaltet.

Stellen Sie sicher, dass der Portafilter sicher verriegelt ist, um ein Lösen durch Druckaufbau zu verhindern, was zu Verletzungen führen könnte.

2.2. Hohe Temperaturen

Während der Espressomaschine in Betrieb ist, platzieren Sie Ihre Hände oder andere Körperteile nicht unter den Portafilter oder in der Nähe des Dampfrohr, um Verbrennungen zu vermeiden.

Berühren Sie niemals direkt das Dampfrohr mit Ihren Händen oder anderen Körperteilen. Stellen Sie sicher, dass das Dampfrohr mit einer Silikonhülle gehalten wird.



DAMPF



HEISS

10. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

10.1. Reinigung der abnehmbaren Teile

Alle abnehmbaren Teile Ihrer neuen Espressomaschine müssen vor der ersten Benutzung gründlich gewaschen werden (siehe Kapitel „REINIGUNG“). Dies wird aus folgenden Gründen empfohlen:

A. Herstellungsrückstände:

Ihr Gerät kann Rückstände wie Öle, Schmierstoffe, Staub oder andere Stoffe enthalten, die während der Herstellung verwendet wurden. Das Waschen der Teile hilft, diese Rückstände zu entfernen, sodass Sie keine potenziell schädlichen Substanzen konsumieren oder damit in Kontakt kommen.

B. Hygienewahrung:

Das Waschen vor der Nutzung hilft, Hygienestandards zu wahren. Es reduziert die Wahrscheinlichkeit, dass Schmutz, Keime oder Bakterien auf der Oberfläche des Geräts das Getränk verunreinigen.

C. Geruchsneutralisierung:

Ihr neues Gerät kann nach dem Auspacken einen merklichen Geruch aufweisen. Das Waschen der Teile hilft, unangenehme Gerüche zu beseitigen.

D. Verpackungsmaterialien:

Verpackungsmaterialien können Chemikalien oder Klebstoffe enthalten, die nicht direkt mit Ihren Getränken in Kontakt kommen sollen. Das Waschen der Teile entfernt Rückstände von Verpackungsmaterialien, die den Geschmack oder die Qualität des Kaffees beeinträchtigen könnten.

10.2. Erste Einrichtung & Reinigung

1. Füllen Sie den Wassertank mit sauberem Wasser. Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand die MAX-Markierung nicht überschreitet.
2. Richten Sie den druckbeladenen Trichter mit dem Trichterhalter aus (fügen Sie zu diesem Zeitpunkt kein Kaffeepulver hinzu). Setzen Sie den Einzel- oder Doppeltassen-Filter nach Bedarf ein und drehen Sie dann den Trichter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn sicher zu verriegeln.
3. Schließen Sie die Espressomaschine an eine Stromquelle an, drücken Sie die Power-Taste <<  >> und lassen Sie die Espressomaschine in den Vorwärmmodus wechseln. Sobald die Vorwärmung abgeschlossen ist, wechselt die Espressomaschine in den Standby-Modus.
4. Drehen Sie den Regler in die <<Steam>>-Position, um etwas Dampf freizusetzen. Stellen Sie sicher, dass die Dampfdüse auf das Tropfblech gerichtet ist oder verwenden Sie eine Tasse, um heißes Wasser zu sammeln.
5. Drücken Sie die Doppeltassen-Taste <<  >>, Einzel-Tassen-Taste <<  >> und Manuelle Taste <<  >>, um die internen Rohre der Espressomaschine zu reinigen. Verwenden Sie eine Tasse, um das Wasser zu sammeln und Verbrennungen zu vermeiden.
6. Sobald das Wasser stoppt, entleeren Sie das Tropfblech oder die Tasse.

11. WÄHLEN SIE DAS RICHTIGE KOFFEERPULVER

11.1. Kaffeepulver

Für den besten Espresso verwenden Sie frisch gemahlene, dunkel geröstete Kaffeebohnen. Französische Röstung oder Espresso-Röstung werden empfohlen.

Vorab gemahlener Kaffee verliert innerhalb von 7 bis 8 Tagen sein Aroma, es sei denn, er wird in einem versiegelten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort gelagert, vorzugsweise in einem luftdichten, vakuumversiegelten Behälter. Lagern Sie Kaffee nicht im Kühlschrank oder Gefrierfach, da Feuchtigkeit den Geschmack beeinträchtigen kann. Im Allgemeinen wird die Verwendung von vorab gemahlenem Kaffee nicht empfohlen. Frisch gemahlener Kaffee bewahrt das Aroma besser und sorgt für einen hochwertigeren Espresso.

11.2. Mahlen

**HINWEIS:**

Das Mahlen ist ein wichtiger Schritt im Espresso-Prozess und erfordert Übung.

- Der ideale Mahlgrad sollte eine Textur ähnlich wie Salz haben.
 - Zu fein: Der Kaffee kann intermittierend fließen oder nicht richtig gebrüht werden.
 - Zu grob: Das Wasser fließt zu schnell hindurch, was das Aroma und den Geschmack schwächt.
- Sie können den Mahlgrad mit den Mühleinstellungen anpassen. Die ideale Einstellung hängt von der Art und Qualität der Kaffeebohnen ab, sodass Anpassungen für die besten Ergebnisse erforderlich sein können.
- Für frisch geröstete Kaffeebohnen (innerhalb von 1 Monat) stellen Sie den Mahlgrad auf 5-10.
 - Die Doppeltassen-Mahl-Taste produziert ungefähr 19g gemahlene Kaffee.
 - Die Einzel-Tassen-Mahl-Taste produziert ungefähr 13g gemahlene Kaffee.
- Um die beste Mahlleistung und den besten Kaffeegeschmack zu erhalten, füllen Sie den Bohnenbehälter nicht zu voll, da überschüssige Bohnen Feuchtigkeit aufnehmen und den Mahlprozess beeinträchtigen können.

**HINWEIS:**

Um eine gleichmäßige und gleichmäßige Mahlung zu erzielen, passen Sie die Mahlgrad-Einstellungen immer basierend auf der Art und Qualität der Kaffeebohnen an.

12. BETRIEBSANLEITUNG



WARNUNG:

Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung der Dampf-Funktion, da heißer Dampf erzeugt wird. Dies kann zu Verbrennungen führen, wenn er unsachgemäß behandelt wird.

- **Optimierung des Aufschäum-Effekts:**
 - Zuerst aktivieren Sie die Dampffunktion für 3-5 Sekunden.
 - Drehen Sie den Dampf-/Heißwasser-Regler in die AUS-Position.
 - Setzen Sie die Dampfdüse in die Milch.
 - Drehen Sie den Dampf-/Heißwasser-Regler in die Dampfstellung, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.
- Nach dem Aufschäumen stellen Sie den Dampf-/Heißwasser-Regler immer wieder in die AUS-Position.
- Gleichzeitige Dampffunktion und Kaffeefunktion:
 - Dampf- und Kaffeefunktionen können gleichzeitig betrieben werden.
 - Seien Sie vorsichtig bei der Auswahl der Funktionen, um versehentliche Verbrennungen durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden.
- **Filter:**
 - Die Espressomaschine enthält zwei Single-Wall-Filter und zwei Double-Wall-Filter.
 - Single-Wall-Filter sind für fein gemahlene Kaffeebohnen geeignet.
 - Double-Wall-Filter sind für grob gemahlene Kaffeebohnen geeignet.
- **Empfohlene Vorwärmung:**
 - Es wird empfohlen, den Portafilter, die Filter und die Tassen vor dem Brühen vorzuwärmen, um zu verhindern, dass der Kaffeegeschmack durch kalte Behälter beeinträchtigt wird.
 - Folgen Sie diesen Schritten:
 1. Setzen Sie den Filter in den Portafilter ein.
 2. Befestigen Sie den Portafilter (mit dem Filter) am Portafilterhalter.
 3. Stellen Sie die Tasse in Position.
 4. Drücken Sie die Einzel-Tassen-Taste << ☒ >> oder die Doppeltassen-Taste << ☒ ☒ >>, um den Brühprozess zu starten.
 5. Sobald die Espressomaschine stoppt, können Sie mit dem Kaffeebrühen beginnen.
- **Schlafmodus:**
 - Wenn die Espressomaschine 30 Minuten im Standby-Modus bleibt und keine Bedienung erfolgt, wechselt sie automatisch in den Schlafmodus.
 - Drücken Sie eine beliebige Taste und drehen Sie den Regler, um die Espressomaschine aufzuwecken und in den Vorwärmmodus zurückzukehren.

12.1. Kaffeebohnen mahlen

1. Bevor Sie die Mahlfunktion aktivieren, stellen Sie sicher, dass alle erforderlichen Teile korrekt installiert sind, und beziehen Sie sich auf Abb. 1 und Abb. 2.

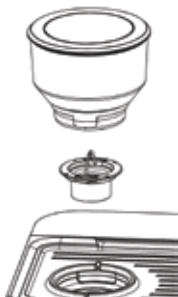


Abb. 1:

Installieren Sie den Schneidkopf und ziehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest. Installieren Sie dann die Bohnenbox und sichern Sie sie wie in Abb. 2 gezeigt.

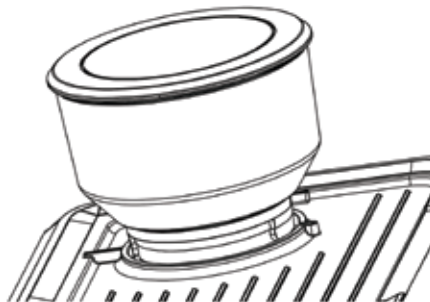


Abb. 2:

Richten Sie die Bohnenbox mit der roten Markierung aus. Drücken Sie nach unten, drehen Sie im Uhrzeigersinn und sichern Sie sie in der Maschine.

2. Die Bohnenbox hat Markierungen, die die Kaffeedichte anzeigen (siehe Abb. 3). Um die Mahlgrad-Einstellung anzupassen, stellen Sie sicher, dass die gewünschte Einstellung auf der Bohnenbox mit der Markierung auf dem Deckel oben (wie in Abb. 4 gezeigt) ausgerichtet ist.

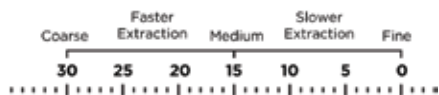


Abb. 3:

Der Mahlgrad reicht von 0 bis 30, wobei niedrigere Zahlen für feineren Kaffee und höhere Zahlen für groberen Kaffee stehen.



Abb. 4:

3. Nachdem alle erforderlichen Teile ordnungsgemäß installiert sind und das Mahl-Symbol << ☉ >> erlischt, ist die Mühle bereit für den normalen Gebrauch.

4. Geben Sie eine angemessene Menge Kaffeebohnen in die Bohnenbox. Um zu vermeiden, dass die Bohnen nass werden und den Mahlprozess sowie den endgültigen Kaffeegeschmack beeinträchtigen, füllen Sie die Bohnenbox nicht zu voll.
5. Wie in Abb. 5 gezeigt, setzen Sie den Portafilter in den Pulveraufnehmerahmen.



Abb. 5:

6. Im Standby-Modus drücken Sie die Mahl-Taste << ☪ >>. Nur die Power-Taste << ⏻ >> und die Mahl-Taste << ☪ >>-Indikatoren leuchten dauerhaft, ebenso wie der Mahl-Indikator und das Mahl-Symbol auf dem Display. Die Mahlzeit wird dann heruntergezählt.
7. Die Standard-Mahlzeit beträgt etwa 14 Sekunden. Wenn die eingestellte Mahlzeit erreicht ist, ertönen zwei Pieptöne und die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück.
8. Der Mäher produziert etwa 13g Kaffeepulver bei Mahlgraden zwischen 5-10, was normalerweise eine gute Kaffeeextraktion ermöglicht (Anpassungen können je nach Röstgrad und Frische der Kaffeebohnen erforderlich sein).
9. Entfernen Sie den Portafilter, klopfen Sie ihn auf die Arbeitsplatte und fügen Sie das Kaffeepulver in den Filter ein.
10. Verwenden Sie den Kaffeetamper, um mit einer Kraft von etwa 12,5 kg das Kaffeepulver zu komprimieren.

12.2. Kaffee/Heißwasser/Dampf brühen

1. Füllen Sie den Wassertank mit sauberem Wasser und stellen Sie sicher, dass der Wasserstand die MAX-Position nicht überschreitet.
2. Stellen Sie sicher, dass der Dampf-/Heißwasser-Regler in der <<OFF>>-Position ist. Schließen Sie die Espressomaschine an eine Stromquelle an und drücken Sie die Power-Taste << ⏻ >>. Die Espressomaschine geht dann in den Vorwärmmodus, wie unten beschrieben:

Vorheizen:

Drücken Sie einmal die Power-Taste <<  >>, um in den Vorwärmmodus zu wechseln. Die Power-Taste-Anzeige <<  >> blinkt und die Dampf- und Kaffee-Anzeigen auf dem Display leuchten im Atemmuster. Der Dampf/Heißwasser-Regler muss während des Vorheizens in der <<OFF>>-Position bleiben; andernfalls wird die Power-Taste-Anzeige <<  >> schnell blinken.

Standby-Modus:

Die Espressomaschine geht nach dem Vorheizen in den Standby-Modus. Zu diesem Zeitpunkt leuchten alle Anzeigen dauerhaft. Die Dampf- und Kaffee-Anzeigen auf dem Display leuchten ebenfalls dauerhaft, wenn die Bohnenbox korrekt installiert ist, was darauf hinweist, dass die Espressomaschine einsatzbereit ist.

Brühen einer Einzel-Tasse Kaffee:

Im Standby-Modus setzen Sie den Einzel-Tassen-Filter in den Portafilter ein. Fügen Sie ungefähr 13 Gramm Kaffeepulver hinzu und verwenden Sie den Kaffeetamper, um mit einer Kraft von etwa 12,5 kg den Kaffee zu komprimieren. Richten Sie den Portafilter mit dem Portafilterhalter aus und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

Setzen Sie eine Kaffeetasse auf das Tropfblech und drücken Sie die Einzel-Tassen-Taste <<  >>. Die Anzeigen für die Einzel-Tassen-Taste <<  >>, die Power-Taste <<  >> und die Mahl-Taste <<  >> leuchten dauerhaft, zusammen mit dem Kaffee-Indikator auf dem Display. Die Espressomaschine beginnt dann mit dem Brühen einer Einzel-Tasse Kaffee.

Sobald die voreingestellte Kaffeemenge (ca. 30 ml) erreicht ist, stoppt die Espressomaschine automatisch und kehrt in den Standby-Modus zurück. Zwei Pieptöne ertönen, um anzuzeigen, dass die Einzel-Tassen-Kaffeefunktion beendet wurde.

Brühen einer Doppeltasse Kaffee:

Im Standby-Modus setzen Sie den Doppeltassen-Filter in den Portafilter ein. Fügen Sie ungefähr 19 Gramm Kaffeepulver hinzu und verwenden Sie den Kaffeetamper, um mit einer Kraft von etwa 12,5 kg den Kaffee zu komprimieren. Richten Sie den Portafilter mit dem Portafilterhalter aus und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

Setzen Sie eine Kaffeetasse auf das Tropfblech und drücken Sie die Doppeltassen-Taste <<  >>. Die Anzeigen für die Doppeltassen-Taste <<  >>, die Power-Taste <<  >> und die Mahl-Taste <<  >> leuchten dauerhaft, zusammen mit dem Kaffee-Indikator auf dem Display. Die Espressomaschine beginnt dann mit dem Brühen einer Doppeltasse Kaffee.

Sobald die voreingestellte Kaffeemenge (ca. 60 ml) erreicht ist, stoppt die Espressomaschine automatisch und kehrt in den Standby-Modus zurück. Zwei Pieptöne ertönen, um anzuzeigen, dass die Doppeltassen-Kaffeefunktion beendet wurde.

Manuelles Kaffeebrühen:

Im Standby-Modus setzen Sie entweder den Einzel-Tassen- oder Doppeltassen-Filter in den Portafilter ein. Fügen Sie ungefähr 13 Gramm (für eine Einzel-Tasse) oder 19 Gramm (für eine Doppeltasse) Kaffeepulver hinzu. Verwenden Sie den Kaffeetamper, um mit einer Kraft von etwa 12,5 kg den Kaffee zu komprimieren. Richten Sie den Portafilter mit dem Portafilterhalter aus und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

Setzen Sie eine Kaffeetasse auf das Tropfblech und drücken Sie die Manuelle Taste <<  >>. Die Anzeigen für die Manuelle Taste <<  >>, die Power-Taste <<  >> und die Mahl-Taste <<  >> leuchten dauerhaft, zusammen mit dem Kaffee-Indikator auf dem Display. Die Espressomaschine beginnt dann mit dem Kaffeebrühen.

Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, drücken Sie erneut die Manuelle Taste <<  >>, um den Brühprozess zu stoppen. Die Espressomaschine kehrt dann in den Standby-Modus zurück.

Heißwasser-Funktion:

Im Standby-Modus drehen Sie den Dampf/Heißwasser-Regler in die Heißwasser-Position. Der Heißwasser-Ausgang beginnt, heißes Wasser abzugeben, und der Heißwasser-Indikator auf dem Display leuchtet dauerhaft. Das Standard-Ausgabevolumen reicht von 170 ml bis 220 ml. Um die Heißwasser-Funktion zu stoppen, drehen Sie den Dampf/Heißwasser-Regler in die AUS-Position. Die Espressomaschine kehrt dann in den Standby-Modus zurück.

Dampf-Funktion:

Im Standby-Modus drehen Sie den Dampf/Heißwasser-Regler in die Dampf-Position. Der Dampfaustritt beginnt, Dampf abzugeben, und der Dampf-Indikator auf dem Display leuchtet dauerhaft. Die Espressomaschine gibt dann etwa 5 Minuten lang Dampf ab.

12.3. Benutzerdefinierte Einstellungen

Sie können die Extraktionstemperatur für Einzel- und Doppeltassen-Kaffee sowie die Vorbrühwassermenge, die Vorbrühzeit, die Extraktionswassermenge und die Mahlzeit anpassen. Befolgen Sie die unten stehenden Schritte, um diese Einstellungen anzupassen:

1. Drücken und halten Sie die Einzel-Tassen-Taste <<  >> oder Doppeltassen-Taste <<  >>. Ein Piepton ertönt und die Anzeige der ausgewählten Taste beginnt zu blinken. Die Power-Taste <<  >> und die Mahl-Taste <<  >>-Indikatoren leuchten dauerhaft, während die Extraktionstemperatur in der Mitte der Anzeige blinkt.

Um die Temperatur anzupassen:

- Drücken Sie die Einzel-Tassen-Taste <<  >>, um die Temperatur um 1°C zu erhöhen.
- Drücken Sie die Doppeltassen-Taste <<  >>, um die Temperatur um 1°C zu verringern.

Der einstellbare Extraktionstemperaturbereich liegt bei 88°C bis 96°C.

2. Drücken Sie die Manuelle Taste <<  >>, um die Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Schritt überzugehen: Einstellen der Vorbrühwassermenge. Zu diesem Zeitpunkt wird die Extraktionstemperatur-Anzeige ausgeschaltet und die Vorbrühwassermenge beginnt zu blinken.

Um die Wassermenge anzupassen:

- Drücken Sie die Einzel-Tassen-Taste <<  >>, um die Wassermenge um 1 ml zu erhöhen.
- Drücken Sie die Doppeltassen-Taste <<  >>, um die Wassermenge um 1 ml zu verringern.

Die Standard-Vorbrühwassermengen sind:

- Einzel-Tasse: 10 ml
- Doppeltasse: 20 ml

Der einstellbare Vorbrühwasserbereich reicht von 10 ml bis 80 ml.

3. Drücken Sie die Manuelle Taste <<  >>, um die Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Schritt überzugehen: Einstellen der Vorbrühzeit. Zu diesem Zeitpunkt wird die Vorbrühwassermenge-Anzeige ausgeschaltet und die Vorbrühzeit beginnt zu blinken.

Um die Vorbrühzeit anzupassen:

- Drücken Sie die Einzel-Tassen-Taste <<  >>, um die Vorbrühzeit um 1 Sekunde zu erhöhen.
- Drücken Sie die Doppeltassen-Taste <<  >>, um die Vorbrühzeit um 1 Sekunde zu verringern.

Die Standard-Vorbrühzeiten sind:

- Einzel-Tasse: 2 Sekunden
- Doppeltasse: 3 Sekunden

Der einstellbare Vorbrühzeitbereich liegt bei 1 bis 10 Sekunden.

4. Drücken Sie die Manuelle Taste <<  >>, um die Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Schritt überzugehen: Einstellen der Extraktionswassermenge. Zu diesem Zeitpunkt wird die Vorbrühzeit-Anzeige ausgeschaltet und die Extraktionswassermenge beginnt zu blinken.

Um die Wassermenge anzupassen:

- Drücken Sie die Einzel-Tassen-Taste <<  >>, um die Wassermenge um 1 ml zu erhöhen.
- Drücken Sie die Doppeltassen-Taste <<  >>, um die Wassermenge um 1 ml zu verringern.

Die Standard-Extraktionswassermengen sind:

- Einzel-Tasse: 50 ml
- Doppeltasse: 88 ml

Der einstellbare Bereich für die Extraktionswassermenge reicht von 10 ml bis 200 ml.

5. Drücken Sie die Mahl-Taste <<  >>, um zum vorherigen Einstellschritt zurückzukehren.

6. Drücken Sie die Manuelle Taste <<  >>, um die aktuelle Einstellung zu speichern und die Espressomaschine in den Standby-Modus zu versetzen.

7. Drücken und halten Sie die Mahl-Taste <<  >>, bis die Zeit-Anzeige zu blinken beginnt.

Um die Zeit anzupassen:

- Drücken Sie die Einzel-Tassen-Taste <<  >>, um die Zeit um 1 Sekunde zu erhöhen.
- Drücken Sie die Doppeltassen-Taste <<  >>, um die Zeit um 1 Sekunde zu verringern.

Die Standardzeit beträgt 14 Sekunden.

Der einstellbare Zeitbereich reicht von 1 bis 60 Sekunden.

8. Nachdem die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie die Manuelle Taste <<  >>, um die aktuelle Zeit zu speichern. Die Espressomaschine wird dann in den Standby-Modus wechseln.

12.4. Werkseinstellungen zurücksetzen

Im Standby-Modus drücken und halten Sie gleichzeitig die Mahl-Taste <<  >>, die Einzel-Tassen-Taste <<  >> und die Manuelle Taste <<  >>. Die Anzeigen aller Tasten blinken dreimal und drei Pieptöne ertönen. Lassen Sie dann die Tasten los. Die Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt und die Espressomaschine kehrt in den Standby-Modus zurück.

12.5. Lokale Zeit einstellen

Im Standby-Modus drücken Sie die Manuelle Taste <<  >>, um die Zeit-Anzeige zum Blinken zu bringen. Passen Sie zuerst die Stunden an und dann die Minuten, indem Sie die Einzel-Tassen-Taste <<  >> zum Erhöhen und die Doppeltassen-Taste <<  >> zum Verringern des Werts verwenden. Drücken Sie abschließend die Manuelle Taste <<  >> zur Bestätigung.

13. HINWEISE BEI FEHLFUNKTIONEN

1. Wenn die Bohnenbox nicht installiert ist, wird die Mahl-Taste <<  >>-Anzeige ausgeschaltet und der Mahl-Indikator auf dem Display beginnt zu blinken.
2. Wenn der Mähler 3 Minuten lang ununterbrochen läuft und die Ruhezeit weniger als 6 Minuten beträgt, wird die Mahlfunktion vorübergehend vom System deaktiviert. Sie kann erst wieder aktiviert werden, wenn die Ruhezeit 6 Minuten erreicht hat.
3. Wenn die Bohnenbox entfernt wird, während die Mahlfunktion aktiv ist, gibt die Espressomaschine eine Warnung aus: Die Mahl-Taste <<  >>-Anzeige blinkt schnell und es ertönen drei Pieptöne. Wenn innerhalb von 1 Minute keine Maßnahme ergriffen wird, wechselt die Espressomaschine in den Standby-Modus. Die Bohnenbox-Anzeige bleibt ausgeschaltet, während der Mahl-Indikator auf dem Display weiterhin blinkt.
4. Wenn der Druckmesser während des Brühens 18-20 bar für 4-5 Sekunden hintereinander bleibt, wird der Überdruckschutzmechanismus aktiviert. Alle Tastenanzeigen blinken schnell und fünf Pieptöne ertönen. Sie können eine beliebige Taste drücken, um die Anzeigen auszuschalten und die Espressomaschine in den Standby-Modus zu versetzen. Wenn innerhalb von 1 Minute keine Operation durchgeführt wird, wechselt die Espressomaschine automatisch in den Standby-Modus.
5. Wenn der Wassertank während des Brühens oder der Heißwasserabgabe leer wird, blinken alle Tastenanzeigen schnell und fünf Pieptöne ertönen. Sie können eine beliebige Taste drücken, um die Anzeigen auszuschalten und die Espressomaschine in den Standby-Modus zu versetzen. Wenn innerhalb von 1 Minute keine Operation durchgeführt wird, wechselt die Espressomaschine automatisch in den Standby-Modus.
6. Wenn der Dampf-/Heißwasser-Regler während des Vorheizens nicht in die AUS-Position gedreht wird, blinkt die Power-Taste-Anzeige <<  >> schnell, und alle anderen Funktionen werden deaktiviert.
7. Wenn der Dampf-/Heißwasser-Regler nach der Ausgabe der voreingestellten Wassermenge nicht in die AUS-Position gedreht wird, blinkt die Power-Taste-Anzeige <<  >> schnell und alle Funktionen, außer der Mahlfunktion, werden deaktiviert.
8. Die Entkalkungsfunktion wird aktiviert, sobald der kumulierte Wasserverbrauch 30L erreicht hat. Zu diesem Zeitpunkt blinken die Kaffee-, Dampf- und Mahl-Indikatoren. Sie können die Power-Taste <<  >> gedrückt halten, um die Aufforderung zu schließen. Wenn die Entkalkung nicht durchgeführt wird, ziehen Sie die Espressomaschine ab und schalten Sie sie erneut ein. Die Entkalkungsaufforderung erscheint wieder.

14. FEHLERBEHEBUNG

Wir haben eine Liste von Fragen und Antworten zusammengestellt, die dazu beitragen soll, den Menschen zu verstehen, wie sie ein bestimmtes Problem lösen können. Wenn Sie immer noch Probleme haben, können Sie uns gerne kontaktieren.



WARNUNG:

Bitte zerlegen Sie die Espressomaschine nicht. Kontaktieren Sie uns, wenn der Grund für die Fehlfunktion nicht gefunden wird.

 Problem	 Mögliche Ursache	 Lösung
Keine Anzeige.	Der Stecker ist nicht richtig angeschlossen und die Power-Taste <<  >> wurde nicht gedrückt.	Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie sicher, dass die Power-Taste <<  >> gedrückt wird.
Die Tastenanzeigen auf dem Bedienfeld leuchten nicht.	Die Bohnenbox ist nicht installiert.	Installieren Sie die Bohnenbox ordnungsgemäß an ihrem Platz.
Wasser tritt am Boden der Maschine aus.	Der Wassertank oder das Tropfblech ist nicht richtig installiert.	Stellen Sie sicher, dass der Wassertank und das Tropfblech korrekt installiert sind.
	Das Tropfblech ist voll.	Stellen Sie sicher, dass das Tropfblech leer ist.
Ein Tickgeräusch ist nach dem Starten der Maschine zu hören, gefolgt von einem Zischen nach der Kaffeeabgabe.	Dies wird durch den Betrieb des Druckregelventils verursacht.	Dies ist ein normales Phänomen.
Kein Kaffee kommt aus dem Portafilter, der Kaffee fließt ungleichmäßig oder der Portafilter kann nicht richtig im Portafilterhalter installiert werden.	Die Kaffeepulvermenge ist zu hoch, zu fein gemahlen oder zu viel Druck wurde beim Tampen angewendet.	Die Menge an Kaffeepulver sollte das Standardlimit nicht überschreiten. Passen Sie die Mahlwerk-Einstellung entsprechend an, bis die Mahlung geeignet ist. Wenden Sie beim Tampen des Kaffeepulvers nicht wiederholt zu viel Druck an.

Der Kaffee hat keine Crema.	Die Kaffeebohnen sind feucht oder der Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie frische Kaffeebohnen und eine mittlere Mahlgröße für eine optimale Kaffeequalität.
Kein Dampf wird erzeugt.	Die Maschine wurde vor der Verwendung der Dampffunktion nicht vorgeheizt.	Die Maschine kann nur Dampf erzeugen, nachdem sie im Dampfbetrieb vorgeheizt wurde.
	Der Dampfausgang ist blockiert.	Die Maschine muss möglicherweise entkalkt werden, und der Dampfausgang sollte mit einer Reinigungsnadel gereinigt werden.

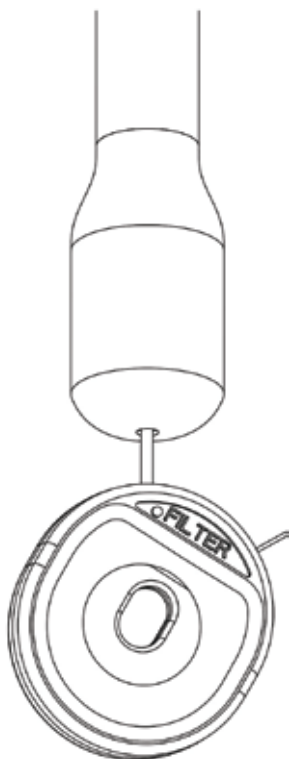
15. WERKZEUGKASTEN UND REINIGUNGSZUBEHÖR

Die Espressomaschine ist mit einem Werkzeugkasten ausgestattet, um die Reinigungsnadel und Reinigungsbürste zu verstauen. Der Einzel-Tassen-Filter und der Doppeltassen-Filter können ebenfalls im Werkzeugkasten verstaut werden. Der Werkzeugkasten befindet sich im unteren linken Teil der Espressomaschine und wird sichtbar, wenn das Tropfblech entfernt wird.

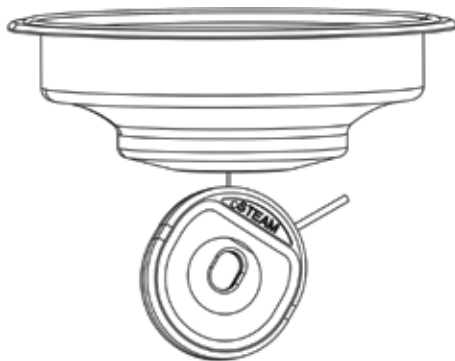
15.1. Reinigungsnadel

Die Reinigungsnadel wird zum Reinigen des Dampfausgangs und der Filter verwendet. Die dickere Nadel ist zum Reinigen des Dampfausgangs vorgesehen, während die dünnere Nadel zum Reinigen der Filter verwendet wird.

Reinigen Sie das Dampfrohrchen

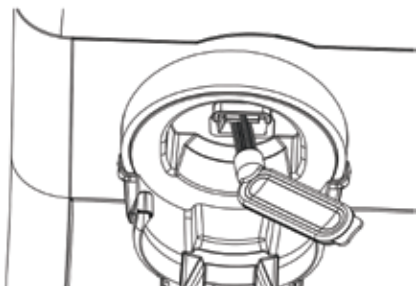


Reinigen Sie den Filter



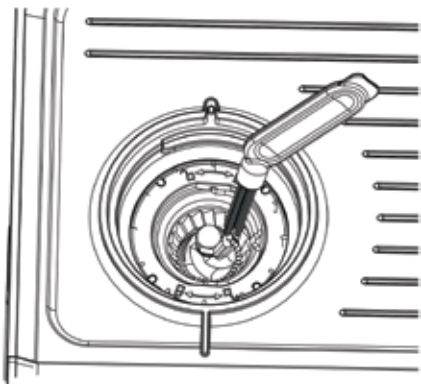
15.2. Reinigungsbürste

Die Reinigungsbürste wird zur Reinigung des Mahlwerks verwendet. Nachdem das Mahlwerk entfernt wurde, verwenden Sie die Reinigungsbürste, um die Mahlkammer und den Pulverkanal zu reinigen.



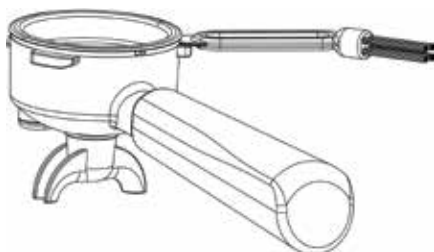
Anti-Statik-Vorrichtung und Kaffeepulverausgang:

Wenn das Kaffeepulver langsamer als gewöhnlich herauskommt oder zu schweben beginnt, reinigen Sie die Anti-Statik-Vorrichtung und den Kaffeepulverausgang mit der beiliegenden Reinigungsbürste.



Mahlkammer und Pulverkanal:

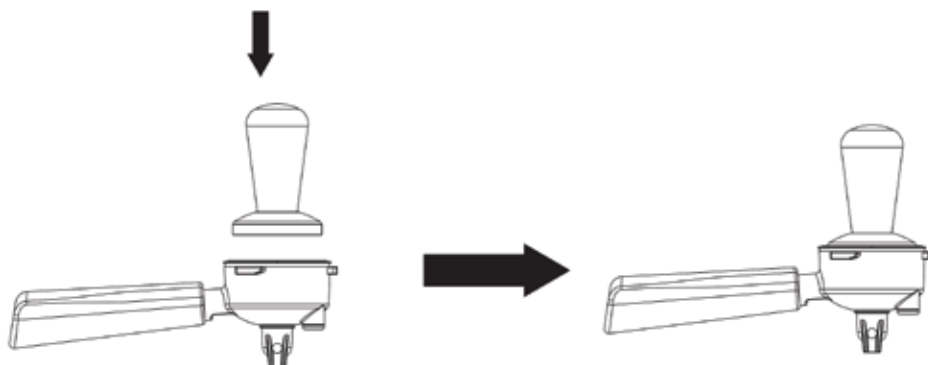
Reinigen Sie die Mahlkammer und den Pulverkanal mit der beiliegenden Reinigungsbürste.



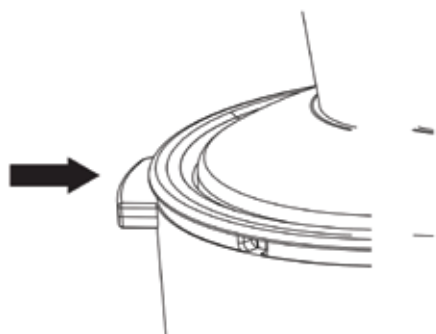
Portafilter-Filter:

Das andere Ende der Reinigungsbürste kann verwendet werden, um den Filter aus dem Portafilter zu entfernen.

15.3. Tamper



Tampen Sie das Kaffeepulver nach unten.



Wenn der Rand des Tamper mit dem Rand des Portafilters ausgerichtet ist, ist die Menge an Pulver korrekt.

16. REINIGUNG

**WARNUNG:**

Bitte ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung, damit die Espressomaschine ausreichend abkühlen kann, um Verbrühungen zu vermeiden.

16.1. Allgemeine Reinigungshinweise

- Es wird empfohlen, ein leicht feuchtes oder trockenes Tuch zur Reinigung des Exteriors der Espressomaschine zu verwenden. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.
- Seien Sie vorsichtig, dass Sie beim Reinigen nicht zu viel Druck auf das Display und die Tasten ausüben.
- Tauchen Sie die Espressomaschine und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es ist nicht erlaubt, das Gerät mit Wasser zu spülen, um zu verhindern, dass Wasser in den elektrischen Kreislauf eindringt und Fehlfunktionen verursacht.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen aggressive Reinigungsmittel, Reinigungsalkohol oder andere chemische Lösungen, da diese in das Gehäuse eindringen und die Funktionalität beeinträchtigen können.
- Verwenden Sie keine abrasiven Gegenstände zum Reinigen.
- Der abnehmbare Wassertank ist nicht spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger zur Reinigung der Espressomaschine.
- Reinigung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

16.2. Nach jedem Gebrauch

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle abnehmbaren Teile, indem Sie sie in Wasser einweichen. Fügen Sie bei Bedarf Reinigungsflüssigkeit hinzu und spülen Sie sie anschließend gründlich mit sauberem Wasser ab.
- Drehen Sie den Portafilter im Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen und werfen Sie die gebrauchten Kaffeereste weg. Sie können den Portafilter und die Metallfilter mit Reinigungsmittel reinigen, stellen Sie jedoch sicher, dass sie anschließend gründlich mit sauberem Wasser abgespült werden.
- Nachdem alle abnehmbaren Teile gereinigt wurden, wischen Sie sie trocken, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

17. RÜCKSPÜLFÜHRER MIT REINIGUNGSTABLETTE

Regelmäßiges Rückspülen ist entscheidend für die Aufrechterhaltung der Leistung und Lebensdauer Ihrer **AIVIQ®** Espressomaschine. Dieser Prozess entfernt Kaffeefettreste und Ablagerungen, wodurch optimaler Geschmack und reibungslose Funktion gewährleistet werden. Nachfolgend finden Sie das empfohlene Rückspülverfahren für **AIVIQ®** Modelle, die mit allgemein kompatiblen Reinigungstabletten verwendet werden.

Benötigtes Zubehör:

- Ihre **AIVIQ®** Espressomaschine
- Standard Rückspülplatte (Blindfilter)
- Allgemeine Espressomaschinen-Reinigungstabletten
- Behälter oder Tasse (optional, je nach Maschinenkonstruktion)

Schritt-für-Schritt Rückspülverfahren:

1. Vorbereitung:

- Stellen Sie sicher, dass Ihre **AIVIQ®** Espressomaschine ausgeschaltet ist und abgekühlt ist.

2. Portafilter-Setup:

- Entfernen Sie alle Kaffeereste aus dem Portafilter.
- Setzen Sie die Rückspülplatte in den Portafilter ein.

3. Reinigungstablette:

- Legen Sie eine Reinigungstablette in die Mitte der Platte. Wenn die Tablette zu groß ist, überprüfen Sie die Verpackung auf Anpassungsanweisungen.

4. Portafilter-Befestigung:

- Befestigen Sie den vorbereiteten Portafilter fest am Brühkopf Ihrer **AIVIQ®**-Maschine.

5. Rückspülprozess:

- Schalten Sie Ihre **AIVIQ®** Espressomaschine ein und lassen Sie sie die Betriebstemperatur erreichen.
- Starten Sie die Pumpe für etwa 5 Sekunden, indem Sie die Brühzyklus-Taste drücken, und lassen Sie sie dann los. Dadurch wird Wasser durch den Brühkopf geleitet, um den Reinigungsprozess zu aktivieren.
- Warten Sie 10 Sekunden, damit sich das Reinigungsmittel auflöst und Rückstände löst.
- Wiederholen Sie den Zyklus (5 Sekunden ein, 10 Sekunden Pause) 4 bis 5 Mal für eine gründliche Reinigung.

6. Portafilter abspülen:

- Entfernen Sie den Portafilter nach der Rückspülung und spülen Sie ihn zusammen mit der Rückspülplatte unter warmem Wasser ab, um verbleibende Reinigungsflüssigkeit zu entfernen.

7. Endgültiges Spülen des Brühkopfs:

- Setzen Sie den Portafilter ohne Reinigungstablette oder -platte wieder ein.
- Führen Sie mehrere Rückspülzyklen mit klarem Wasser durch, um verbleibende Reinigungsflüssigkeit auszuspülen.

Indem Sie dieses Rückspülverfahren befolgen, halten Sie Ihre **AIVIQ®** Espressomaschine in optimalem Zustand, sodass sie weiterhin hochwertigen Espresso produziert.

Wir empfehlen, diesen Vorgang alle 14 Tage durchzuführen.

18. ENTKALKUNG

18.1. Entkalkungsvorbereitung

Dieses Produkt verfügt über eine Entkalkungsaufforderungsfunktion und ein Entkalkungsprogramm. Der Benutzer sollte während des Entkalkungsprozesses assistieren. Stellen Sie sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind, bevor das Entkalkungsprogramm aktiviert wird:

1. Der Wassertank muss mit mindestens 1L Wasser gefüllt sein.
2. Leeren Sie das Tropfblech und setzen Sie es ordnungsgemäß wieder ein.
3. Schließen Sie die Espressomaschine an eine Stromquelle an und lassen Sie sie in den Standby-Modus wechseln.
4. Setzen Sie den Doppeltassenfilter in den Portafilter.
5. Befestigen Sie den Portafilter am Portafilterhalter.
6. Die Espressomaschine wird den Reinigungsmodus verlassen, wenn die Power-Taste <<  >> zu irgendeinem Zeitpunkt gedrückt wird.
7. Wenn der Entkalkungsprozess nicht innerhalb von 1 Minute aktiviert wird, verlässt die Espressomaschine den Entkalkungszyklus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

18.2. Entkalkungsmittel

**HINWEIS:**

Es wird empfohlen, die Entkalkung jeden Monat durchzuführen.

Die folgenden Entkalkungsmittel können verwendet werden:

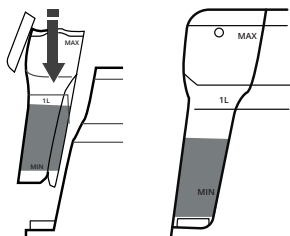
- Entkalkungstabletten für Kaffeemaschinen
- Flüssig-Entkalker

18.3. Entkalkungsschritte

Bitte führen Sie die folgenden Vorbereitungsmaßnahmen durch, bevor Sie das Entkalkungsprogramm aktivieren, entweder durch Aufforderung der Espressomaschine oder durch manuelles Starten durch den Benutzer.

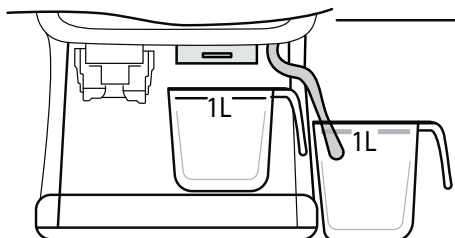
Dieses Produkt verfügt über eine Entkalkungsaufforderungsfunktion und ein Entkalkungsprogramm. Der Benutzer sollte während des Entkalkungsprozesses assistieren. Stellen Sie sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind, bevor das Entkalkungsprogramm aktiviert wird:

- A. Füllen Sie den Wassertank mit 1 Liter Wasser, fügen Sie Entkalkungstabletten hinzu und warten Sie, bis diese sich vollständig aufgelöst haben.
- B. Gießen Sie eine halbe Tasse flüssiges Entkalkungsmittel in den Wassertank und fügen Sie dann 1 Liter warmes Wasser hinzu, um die Lösung gründlich zu vermischen.



Stellen Sie einen Behälter

Stellen Sie einen 1-Liter-Behälter unter den Brühkopf und einen weiteren 1-Liter-Behälter unter das Dampfprührchen.



Nachdem Sie die oben genannten Schritte abgeschlossen haben, können Sie den Entkalkungsprozess wie folgt starten:

- A. Die Entkalkungsfunktion wird aktiviert, wenn das System erkennt, dass die Durchflussrate der espressomaschine 30L erreicht hat.
- B. Im Standby-Modus drücken und halten Sie gleichzeitig die Doppeltassen-Taste << ☕ >> und die Manuelle Taste << M >>, um das Entkalkungsprogramm zu starten.
- C. Die Power-Taste-Anzeige << ⏻ >> bleibt durchgehend an, die Einzel-Tassen-Taste << ☕ >> blinkt und die Anzeigen aller anderen Funktionen werden ausgeschaltet. Dies bestätigt, dass das Entkalkungsprogramm aktiviert wurde.

Schritt 1: Starten Sie den Reinigungsvorgang

1. Drehen Sie den Dampfbröhrchen/Heißwasser-Knopf in die Dampffunktion.
2. Die Dampfanzeige und die Kaffeekennzeichnung auf dem Display leuchten konstant, und die Zeichen in der Mitte des Displays bewegen sich segmentweise.
3. Die Wasserpumpe beginnt zu arbeiten, und heißes Wasser wird aus dem Brühkopf und Dampfbröhrchen abgegeben.
4. Wenn der Brühkopf und das Dampfbröhrchen aufhören, Dampf abzugeben, blinkt die Doppeltassen-Taste <<☞>> schnell. Dies zeigt an, dass dieser Schritt abgeschlossen ist.

Schritt 2: Wiederholen Sie den Reinigungsvorgang

1. Drehen Sie den Dampfbröhrchen/Heißwasser-Knopf in die Heißwasser-Position.
2. Die Heißwasser-Anzeige auf dem Display leuchtet konstant.
3. Die Wasserpumpe beginnt zu arbeiten, und heißes Wasser wird aus dem Heißwasser-Auslass abgegeben.
4. Wenn der Heißwasser-Auslass aufhört, Wasser abzugeben, ist der Entkalkungsprozess abgeschlossen.

Schritt 3: Abschluss des ersten Entkalkungszyklus

1. Die Symbole auf der linken Seite des Displays leuchten konstant, und die Power-Taste-Anzeige <<☰>> blinkt schnell.
2. Dies zeigt an, dass die Espressomaschine diesen Schritt abgeschlossen hat.
3. Drehen Sie den Dampfbröhrchen/Heißwasser-Knopf in die AUS-Position. Alle Tastenanzeigen leuchten auf.
4. Die Maschine kehrt in den Standby-Modus zurück.

Schritt 4: Wiederholen Sie Schritt 1, 2 und 3

1. Reinigen Sie das Dampfbröhrchen, den Heißwasser-Auslass und den Brühkopf mit frischem Wasser.
2. Entfernen Sie alle verbleibenden Entkalkungslösungen.
3. Spülen Sie den Wassertank gründlich aus und füllen Sie ihn mit frischem Wasser.
4. Leeren Sie den Wassertank. Der Entkalkungszyklus ist nun abgeschlossen.

19. WARTUNG & SERVICE

- Abgesehen von gelegentlicher Reinigung ist die Espressomaschine wartungsfrei.
- Sie dürfen die Espressomaschine nicht rekonstruieren, selbst reparieren oder auseinandernehmen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Schäden und starke Abnutzung.



WARNUNGEN:

- Versuchen Sie nicht, die Espressomaschine zur Wartung zu öffnen. Das Entfernen des Gehäuses oder unsachgemäße Wiederzusammensetzen kann zu Stromschlägen, Schäden, Kurzschlüssen oder Feuer führen.
- Wenn Sie das Gehäuse aus irgendeinem Grund öffnen, erlischt die Garantie. Die Espressomaschine enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können.
- Wartung, Service und Reparaturen dürfen nur vom Hersteller, einer vom Hersteller beauftragten Fachwerkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durchgeführt werden. Um Wartung oder Service zu erhalten, kontaktieren Sie uns zuerst unter unserer E-Mail-Adresse info@aiviq.eu.
- diese Warnhinweise & Sicherheitsanweisungen.

- Für fehlende Zubehörteile wie das Benutzerhandbuch oder andere Artikel kontaktieren Sie uns bitte unter der oben genannten E-Mail-Adresse.
- Im Falle eines Defekts senden Sie das Produkt in der Originalverpackung zusammen mit einer Fehlerbeschreibung, dem Kaufnachweis und allen Zubehörteilen an **AIVIQ®** zurück.

20. LAGERUNG & TRANSPORT

- Wir empfehlen, die Espressomaschine vor der langfristigen Lagerung zu reinigen (siehe Kapitel „REINIGUNG“).
- Lagern Sie die Espressomaschine an einem Ort, der nicht direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit ausgesetzt ist und frei von Staub ist.
- Lagern Sie die Espressomaschine nicht bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen. Dies kann das Gerät beschädigen.
- Lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Wickeln Sie das Netzkabel locker auf, aber wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- Schützen Sie das Gerät während des Transports vor Vibrationen und Stößen.
- Nach dem Transport oder der Lagerung bei sehr niedrigen Temperaturen muss die Espressomaschine aufgrund möglicher Kondensation ca. 30 Minuten auf Raumtemperatur gebracht werden. Danach kann das Gerät verwendet werden.

21. ENTSORGUNG & RECYCLING

Dieses Produkt wurde mit hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.

21.1. Produktentsorgung



Dieses Produkt entspricht der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte 2012/19/EU (WEEE).

Das Symbol für die durchgestrichene Mülltonne zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von normalem Haushaltsmüll entsorgt werden muss und zu einem separaten Sammelzentrum für die Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht oder beim Kauf eines neuen ähnlichen Geräts an den Verkäufer zurückgegeben werden muss.

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das Produkt am Ende seiner Lebensdauer einem Abfallentsorgungsdienst zuzuführen. Eine ordnungsgemäße Trennung des Abfalls zur späteren Wiederverwertung, Verarbeitung und umweltfreundlichen Entsorgung des Produkts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu verhindern und fördert das Recycling der Materialien, aus denen das Produkt besteht. Die illegale Entsorgung des Produkts durch den Benutzer kann zu Verwaltungsstrafen führen, wie sie gesetzlich festgelegt sind. Für detailliertere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts und den verfügbaren Sammelsystemen kontaktieren Sie bitte Ihren lokalen Abfallentsorgungsdienst oder den Laden, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Erfüllen Sie Ihre gesetzlichen Verpflichtungen und tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.

Schneiden Sie beim Entsorgen der Espressomaschine das Netzkabel sicher ab, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht mehr verwendet werden kann.

21.2. Entsorgung von Verpackungsmaterial



Folgen Sie den Notizen und Markierungen auf der Verpackung.

Stellen Sie sicher, dass Plastiktüten, Verpackungen usw. umweltgerecht entsorgt werden. Entsorgen Sie diese Materialien nicht einfach mit Ihrem normalen Haushaltsmüll, sondern stellen Sie sicher, dass sie zum Recycling gesammelt werden.

22. GARANTIE & HAFTUNG

AIVIQ® garantiert, dass dieses Produkt ab dem Kaufdatum für fünf Jahre frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Diese Garantie gilt für Produkte, die für persönliche Zwecke und nicht für kommerzielle oder Mietzwecke verwendet werden. AIVIQ® wird nach eigenem Ermessen dieses Produkt oder ein defektes Produkt oder eine defekte Komponente während der Garantiezeit ersetzen oder reparieren. Der Ersatz erfolgt mit einem neuen oder generalüberholten Produkt oder einer Komponente. Wenn das Produkt nicht mehr verfügbar ist, kann ein Ersatz mit einem ähnlichen Produkt von gleichem oder höherem Wert vorgenommen werden, es werden jedoch keine Rückerstattungen vorgenommen. Ihr Ersatzgerät wird Ihnen kostenlos zurückgesendet und ist während des verbleibenden Garantiezeitraums durch diese Garantie abgedeckt.

Diese Garantie gilt nur für den ursprünglichen Käufer ab dem ursprünglichen Kaufdatum und ist nicht übertragbar. Ein Kaufnachweis ist erforderlich, um Unterstützung im Rahmen der Garantie zu erhalten.

Diese Garantie deckt nicht ab:

- Fahrlässigkeit oder unsachgemäße Verwendung des Produkts.
- Verwendung mit falscher Spannung oder Strom.
- Schäden durch Stürze.
- Wasserschäden.
- Verwendung entgegen der Betriebsanleitung.
- Demontage, Reparatur oder Modifikation durch Personen, die nicht **AIVIQ®** sind.
- Schäden durch Unfälle oder Katastrophen wie Feuer, Überschwemmung, Erdbeben, Krieg, Vandalismus oder Diebstahl.
- Schäden durch unsachgemäße Wartung und Lagerung.
- Schäden durch unsachgemäße Installation.
- Schäden durch unsachgemäße Montage.
- Schäden durch falsche Verbindungen.
- Normale Abnutzung.

Schäden, die durch Nichtbeachten dieses Handbuchs entstehen, führen zum Erlöschen der Garantie. Wir übernehmen keine Haftung für Folgeschäden. Wir übernehmen keine Haftung für Sachschäden oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften entstehen. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

AIVIQ® behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen an der Bedienungsanleitung, den Farben, den Spezifikationen, den Zubehörteilen, den Materialien und den Modellen vorzunehmen, ohne vorherige Ankündigung oder Verpflichtung.

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Veröffentlichung darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung des Herausgebers in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise, einschließlich Fotokopieren, Aufzeichnen oder anderen elektronischen oder mechanischen Methoden, reproduziert, verbreitet oder übertragen werden, außer bei kurzen Zitaten in kritischen Bewertungen und anderen nicht kommerziellen Verwendungen, die vom Urheberrecht erlaubt sind. Für Genehmigungsanfragen kontaktieren Sie uns bitte unter der Adresse/E-Mail auf der letzten Seite.



AIVIQ® ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

✉ info@aiviq.dk