



ROYAL
c a t e r i n g

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Gebruiksaanwijzing

FULLY AUTOMATIC COFFEE MACHINE (PRO)

- **RC-FACMP**
- **RC-FACM**



Deutsch	3
English	16
Polski	28
Česky	41
Français	53
Italiano	66
Español	78
Magyar	91
Nederlands	104

PRODUKTNAME PRODUCT NAME NAZWA PRODUKTU NÁZEV VÝROBKU NOM DU PRODUIT NOME DEL PRODOTTO NOMBRE DEL PRODUCTO TERMÉK NÉV PRODUCTNAAM	VOLLAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINE PRO FULLY AUTOMATIC COFFEE MACHINE PRO EKSPPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PRO PLNĚ AUTOMATICKÝ KÁVOVAR PRO MACHINE À CAFÉ ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE PRO MACCHINA PER IL CAFFÈ COMPLETAMENTE AUTOMATICA PRO MÁQUINA DE CAFÉ TOTALMENTE AUTOMÁTICA PRO PRO AUTOMATA KÁVÉFŐZŐ AUTOMATISCHE ESPRESSOMACHINE PRO	VOLLAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINE FULLY AUTOMATIC COFFEE MACHINE EKSPPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PLNĚ AUTOMATICKÝ KÁVOVAR MACHINE À CAFÉ ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE MACCHINA PER IL CAFFÈ COMPLETAMENTE AUTOMATICA MÁQUINA DE CAFÉ TOTALMENTE AUTOMÁTICA AUTOMATA KÁVÉFŐZŐ AUTOMATISCHE ESPRESSOMACHINE
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO TÍPUS PRODUCTMODEL	RC-FACMP	RC-FACM
HERSTELLER / ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER / MANUFACTURER ADDRESS PRODUCENT / ADRES PRODUCENTA VÝROBCE / ADRESA VÝROBCE FABRICANT / ADRESSE DU FABRICANT PRODUTTORE / INDIRIZZO DEL PRODUTTORE FABRICANTE / DIRECCIÓN DEL FABRICANTE GYÁRTÓ / GYÁRTÓ CÍME PRODUCENT / ADRES PRODUCENT	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K. UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA POLAND, EU	

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Werte	
Produktname	Vollauto- matische Kaffeemaschi- ne PRO	Vollautomati- sche Kaffee- maschine
Modell	RC-FACMP	RC-FACM
Nennspannung [V~/Frequenz [Hz]	230/50	
Nennleistung [W]	1400	
Schutzklasse	I	
Schutzart IP	IPX0	
Abmessungen [mm]	450x302 x591	450x302 x450
Gewicht [kg]	16,5	11,7
Temperaturbereich des Getränkes [°C]	67-82	
Wasserbehälterkapa- zität [L]	1,8	
Kapazität des Kaffeebohnenbehäl- ters [kg]	0,25	
Kaffeedosis pro Portion [g]	7-14	
Kapazität des Kaffeersatzbehälters	15 szt.	
Die Kapazität des Abflussbehälters [L]	0,6	
Düsenstellbereich [mm]	80 – 115	

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Anleitung ist als Hilfe bei der sicheren und zuverlässigen Nutzung gedacht. Das Produkt wurde strikt nach den technischen Vorgaben und unter Verwendung modernster Technologien und Komponenten sowie unter Wahrung der höchsten Qualitätsstandards entworfen und angefertigt.

**VOR INBETRIEBNAHME MUSS DIE ANLEITUNG
GENAU DURCHGELESEN UND VERSTANDEN
WERDEN**

Für einen langen und zuverlässigen Betrieb des Geräts muss auf die richtige Handhabung und Wartung entsprechend den in dieser Anleitung angeführten Vorgaben geachtet werden. Die in dieser Anleitung angegebenen technischen Daten und die Spezifikation sind aktuell. Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der Verbesserung der Qualität Änderungen vorzunehmen. Unter Berücksichtigung des technischen Fortschritts und der Geräuschreduzierung wurde das Gerät so entworfen und produziert, dass das infolge der Geräuschmission entstehende Risiko auf dem niedrigsten Niveau gehalten wird.

ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE

	Das Produkt erfüllt die geltenden Sicherheitsnormen.
	Gebrauchsanweisung beachten.
	Recyclingprodukt.
	ACHTUNG!, WARNUNG! oder HINWEIS!, um auf bestimmte Umstände aufmerksam zu machen (allgemeines Warnzeichen).
	ACHTUNG! Warnung vor elektrischer Spannung!
	ACHTUNG! Heiße Fläche. Verbrennungsgefahr!
	Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.
	Schutzklasse I.

HINWEIS! In der vorliegenden Anleitung sind Beispielfiguren vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen der Maschine abweichen können. Die originale Anweisung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

2. NUTZUNGSSICHERHEIT

ACHTUNG! Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und alle Anweisungen durch. Die Nichtbeachtung der Warnungen und Anweisungen kann zu elektrischen Schlägen, Feuer und / oder schweren Verletzungen oder Tod führen.

Die Begriffe „Gerät“ oder „Produkt“ in den Warnungen und Beschreibung des Handbuchs beziehen sich auf VOLLAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINE PRO/ VOLLAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINE. Benutzen Sie das Gerät nicht in Räumen mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit oder in unmittelbarer Nähe von Wasserbehältern! Lassen Sie das Gerät nicht nass werden. Gefahr eines elektrischen Schlags! Die Ventilationsöffnungen dürfen nicht verdeckt werden!

2.1. ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Der Gerätestecker muss mit der Steckdose kompatibel sein. Ändern Sie den Stecker in keiner Weise. Originalstecker und passende Steckdosen vermindern das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Vermeiden Sie das Berühren von geerdeten Bauteilen wie Rohrleitungen, Heizkörpern, Öfen und Kühlschränken. Es besteht das erhöhte Risiko eines elektrischen Schlags, wenn Ihr Körper durch nasse Oberflächen und in feuchter Umgebung geerdet ist. Wasser, das in das Gerät eintritt, erhöht das Risiko von Beschädigungen und elektrischen Schlägen.
- Verwenden Sie das Kabel nicht in unsachgemäßer Weise. Verwenden Sie es niemals zum Tragen des Geräts oder zum Herausziehen des Steckers. Halten Sie das Kabel von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder geschweißte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Es ist verboten, das Gerät zu verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder offensichtliche Gebrauchsspuren aufweist. Ein beschädigtes Netzkabel sollte von einem qualifizierten Elektriker

oder vom Kundendienst des Herstellers ersetzt werden.

- e) Tauchen Sie Kabel, Stecker bzw. das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen Oberflächen.
- f) **ACHTUNG LEBENSGEFAHR!** Tauchen und Halten Sie das Gerät während des Reinigens oder des Betriebes nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

2.2. SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

- a) Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Unordnung oder schlechte Beleuchtung kann zu Unfällen führen. Handeln Sie vorausschauend, beobachten Sie, was getan wird, und nutzen Sie Ihren gesunden Menschenverstand bei der Verwendung des Gerätes.
- b) Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen, zum Beispiel in Gegenwart von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub. Geräte können unter Umständen Funken erzeugen, welche Staub oder Dämpfe entzünden können.
- c) Im Falle eines Schadens oder einer Störung sollte das Gerät sofort ausgeschaltet und dies einer autorisierten Person gemeldet werden.
- d) Das Produkt darf nur vom Hersteller repariert werden. Reparieren Sie es nicht selbst!
- e) Zum Löschen des Gerätes bei Brand oder Feuer, nur Pulverfeuerlöscher oder Kohlendioxidlöscher (CO₂) verwenden.
- f) Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte das Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.
- g) Verpackungselemente und kleine Montageteile außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- h) Halten Sie das Gerät von Kindern und Tieren fern.

2.3. PERSÖNLICHE SICHERHEIT

- a) Es ist nicht gestattet, das Gerät im Zustand der Ermüdung, Krankheit, unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten zu betreiben, wenn das die Fähigkeit das Gerät zu bedienen, einschränkt.
- b) Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder ohne entsprechende Erfahrung und entsprechendes Wissen bedient werden. Dies ist nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person und nach einer Einweisung in die Bedienung der Maschine gestattet. Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten in der Nähe des Geräts unter Aufsicht stehen, um Unfälle zu vermeiden.

2.4. SICHERE ANWENDUNG DES GERÄTS

- a) Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der EIN-/AUS-Schalter nicht ordnungsgemäß funktioniert. Geräte, die nicht über den Schalter gesteuert werden können, sind gefährlich und müssen repariert werden.
- b) Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Einstellung, Reinigung und Wartung beginnen. Eine solche vorbeugende Maßnahme verringert das Risiko einer versehentlichen Aktivierung des Geräts.

- c) Nicht verwendete Werkzeuge sind außerhalb der Reichweite von Kindern sowie von Personen aufzubewahren, welche weder das Gerät noch die Anleitung kennen. In den Händen unerfahrener Personen können diese Geräte eine Gefahr darstellen.
- d) Halten Sie das Gerät stets in einem einwandfreien Zustand. Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob am Gerät und seinen beweglichen Teilen Schäden vorliegen (defekte Komponenten oder andere Faktoren, die den sicheren Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten). Im Falle eines Schadens muss das Gerät vor Gebrauch in Reparatur gegeben werden.
- e) Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Nur so wird die Sicherheit während der Nutzung gewährleistet.
- f) Um die Funktionsfähigkeit des Gerätes zu gewährleisten, dürfen die werksmäßig montierten Abdeckungen oder Schrauben nicht entfernt werden. Es ist verboten, das Gerät während des Betriebs zu schieben, umzustellen oder zu drehen.
- g) Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich nicht dauerhaft Schmutz festsetzt.
- h) Wenn Sie ein Leck am Gerät oder an den Schläuchen bemerken, trennen Sie sofort die Druckluftversorgung und beheben Sie die Mängel..
- i) Das Gerät ist kein Spielzeug. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durch eine erwachsene Person durchgeführt werden..
- k) Ein leeres Gerät darf nicht eingeschaltet werden.
- l) Es ist untersagt, in den Aufbau des Geräts einzugreifen, um seine Parameter oder Konstruktion zu ändern.
- m) Geräte von Feuer – und Wärmequellen fernhalten.

⚠ ACHTUNG! Obwohl das Gerät in Hinblick auf Sicherheit entworfen wurde und über Schutzmechanismen sowie zusätzlicher Sicherheits Elemente verfügt, besteht bei der Bedienung eine geringe Unfall- oder Verletzungsgefahr. Es wird empfohlen, bei der Nutzung Vorsicht und Vernunft walten zu lassen.

3. NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Die Kaffeemaschine ist nur für die Zubereitung von Kaffee mit kaltem Wasser (und optional Milch) und für die Zubereitung von Wasser vorgesehen. Folgende Kaffeesorten stehen zur Verfügung:

- schwarz
- Espresso
- Cappuccino
- Latte

Für alle Schäden bei nicht sachgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3.1. GERÄTEBESCHREIBUNG

ACHTUNG - Das Bild zeigt das RC-FACMP-Modell. Das RC-FACM-Modell sieht ähnlich aus.



1. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
2. Wasserbehälterdeckel
3. Wasserbehälter
4. Kaffeesatzbehälter
5. Tropfschalengitter
6. Tropfschale
7. Deckel des gemahlene Kaffeebehälters
8. Auswahldrehknopf für die Mahldicke
9. Kaffeebohnenbehälter
10. Heißwasserauslauf
11. Kaffeeauslauf
12. Milchmodul

Bedienfeld



1. Netzschalter
2. Kaffeeauswahlknopf: Cappuccino
3. Kaffeeauswahlknopf: Espresso
4. Kaffeeauswahlknopf: schwarz
5. Display
6. Schaltfläche bzw. Taste zur Einstellung der Kaffeemenge/Parameteränderung links
7. Rechte Taste zur Auswahl der Kaffeestärke/Änderung der Parameter
8. Schaltfläche zum Ändern der Einstellungen

3.2. VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG

ARBEITSPLATZ DES GERÄTES:

Die Temperatur der Umgebung sollte den Bereich 0-40°C und die relative Luftfeuchtigkeit 85% nicht überschreiten. Stellen Sie das Gerät so auf, dass eine gute Luftzirkulation gewährleistet ist. Es ist auf allen Seiten ein Abstand von mindestens 15 cm einzuhalten. Halten Sie das Gerät von heißen Flächen fern. Das Gerät sollte immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Oberfläche und außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten geistigen, sensorischen und psychischen Fähigkeiten verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich und nicht verdeckt ist. Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes den Angaben auf dem Produktschild entspricht. Vor der ersten Anwendung sind das Gerät und alle Bestandteile auseinanderzubauen und zu reinigen. Bringen Sie das Gerät nicht direkt am Rande der Aufstellfläche unter, damit es nicht per Zufall herunterfällt. **ACHTUNG!** Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden, um eine dauerhafte Verschmutzung zu vermeiden.

A. Füllen des Wassertanks

Heben Sie den Deckel des Wassertanks an und füllen Sie ihn mit Trinkwasser. Achten Sie dabei darauf, den MAX-Wert nicht zu überschreiten.

ACHTUNG: Es wird empfohlen, Wasser bei Raumtemperatur zu verwenden, da kaltes Wasser den Geschmack von Kaffee beeinträchtigt. Um die gesundheitlichen Vorteile und den guten Geschmack zu erhalten, sollte das Wasser im Behälter täglich gewechselt werden.

B. Befüllen des Kaffeebohnenbehälters

Heben Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters an und füllen Sie ihn horizontal, damit der Deckel fest geschlossen werden kann, da das Aroma des Kaffees länger erhalten bleibt.

ACHTUNG: Füllen Sie den Kaffeebohnenbehälter nur mit gerösteten Kaffeebohnen - fügen Sie keinen Rohkaffee, gemahlene Kaffee, Kakao und andere lose und/oder harte Lebensmittel hinzu, die die Mühle beschädigen könnten!

C. Einstellen der Mahlfeinheit

Stellen Sie die Grobheit des Mahlens mit dem Knopf im Bohnenbehälter ein.



1. kleinste Mahldicke
5. dickste Mahldicke

ACHTUNG: Stellen Sie die Schleifdicke nur und ausschließlich während des Betriebs der Mühle ein - sonst kann sie beschädigt werden! Das Ändern der Mahlfeinheit wird erst nach der Zubereitung einiger Kaffeesorten sichtbar.

Wenn die Kaffeebohnen eine dunklere Farbe haben, empfehlen wir, die Mühle auf eine grobe Einstellung („4“) einzustellen. Wenn die Körner einen hellen Farbton haben, wird es empfohlen, eine Feinmahlfeinheit („2“) zu verwenden. Wenn der Kaffee beim Zubereiten von Kaffee sehr langsam oder gar nicht austritt, stellen Sie den

Mahlknopf auf die Position „4“. Wenn der Kaffee zu schnell geliefert wird und die Farbe der Cremesahne oben sehr hell ist, stellen Sie den Mahlknopf auf die Position „2“.

3.3. ARBEIT MIT DEM GERÄT

3.3.1 GERÄT EINSCHALTEN

Nachdem Sie sichergestellt haben, dass das Gerät angeschlossen ist, drücken Sie den Netzschalter (1). Beim ersten Einschalten führt das Gerät einen Funktions- und Reinigungstest durch - dieser Vorgang kann nicht ignoriert werden. Bei jedem weiteren Einschalten wird ein automatischer Heiz- und Reinigungsvorgang gestartet, der nicht gestoppt werden kann. Erst dann können Sie das Gerät verwenden.

ACHTUNG: Nach dem Einschalten des Geräts während des Vorbereitungsprozesses kann eine kleine Menge heißes Wasser aus der Düse in die Tropfschale fließen - achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen!

3.3.2 GERÄT AUSSCHALTEN

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie den Netzschalter (1). Bei jedem Ausschalten des Geräts werden automatisch Kaffeereste aus den Röhrchen entfernt. Nach der Reinigung schaltet sich das Gerät aus.

HINWEIS: Wenn das Gerät während des Reinigungsvorgangs ausgeschaltet wird, kann eine kleine Menge warmes Wasser aus der Düse in die Tropfschale fließen - achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen!

3.3.3 ZUBEREITUNG VON HEISSGETRÄNKEN

ACHTUNG: Stellen Sie vor der Zubereitung eines Getränks sicher, dass auf dem Display „READY“ (arbeitsbereit) angezeigt wird.

READY

Das Ausgussmodul ist im Bereich von 80 bis 115 mm höhenverstellbar und sollte an die Größe des Gefäßes (Tasse, Becher, Glas) angepasst werden, um ein Verschütten des Getränks zu verhindern.

ACHTUNG: Für einen besseren Kaffeegeschmack wird es empfohlen, Trinkwasser bei Raumtemperatur (ca. 25 ° C) zu verwenden und mindestens einmal täglich zu wechseln. Um den Geschmack zu verbessern, lohnt es sich auch, das Gefäß zu erhitzen, in das der Kaffee gegossen wird. Kaffeebohnen sollten an einem trockenen und dunklen Ort gelagert werden.

A. Milchmodul

Mit dem Einstellknopf für das Milchmodul können Sie zwischen der Menge an Milchschaum (Düse) und der Menge an warmer Milch im Getränk wählen. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Milchschaummenge zu erhöhen. Durch Drehen des Knopfes in die entgegengesetzte Richtung, d.h. im Uhrzeigersinn, verringern wir die Menge an Milchschaum und erhöhen die Menge an warmer Milch im Getränk.



Wenn die Temperatur nicht ausreicht, beginnt der Kessel zu heizen. Dies wird mit der Meldung „HEATING“ auf dem Display angezeigt. Wenn die Anzeige beendet ist, wird die Meldung „STEAM READY“ angezeigt.

HEATING

STEAM READY

Drücken Sie die Einstelltaste (8) auf dem Bedienfeld. Bei der Zubereitung von Milchschaum können Sie die Schaumzeit durch Drücken der Taste (6) oder (7) einstellen. Sie können diesen Vorgang früher beenden, indem Sie die Taste (8) drücken.

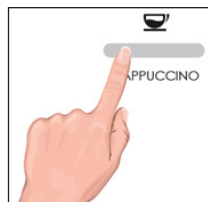
< STEAM 40S >

Wenn auf dem Display die Meldung „READY“ angezeigt wird, können Sie wieder das Getränk zubereiten.

READY

B. Cappuccino

Stellen Sie den Knopf an der Milcheinheit nach Ihren Wünschen ein. Drücken Sie die Cappuccino-Auswahlstaste (2) auf dem Bedienfeld.



Die Mühle beginnt zu arbeiten, und während dieser Zeit können Sie die Kaffeestärke durch Drücken der Taste (6) oder (7) einstellen. Je mehr Kaffeebohnen auf dem Display angezeigt werden, desto stärker ist der Kaffee (Standardeinstellung: 2 Bohnen - mittlere Stärke).

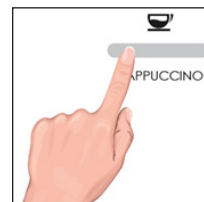
STRENGTH

Danach heizt das Gerät das Wasser auf.

HEATING

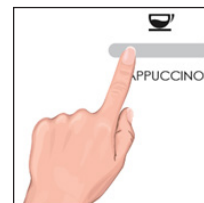
Nach dem Erhitzen des Wassers wird aufgeschäumte Milch zubereitet und Sie können die Zeit zum Aufschäumen der Milch durch Drücken der Taste (6) oder (7) einstellen. Drücken Sie den Cappuccino-Kaffeeknopf (2), um die Zubereitung der Milchschaum zu beenden.

< CREAM 60S >



Während der Zubereitung des Kaffees kann die Menge durch Drücken der Taste (6) oder (7) eingestellt werden. Drücken Sie die Cappuccino-Kaffeetaste (2), um die Kaffeeausgabe zu beenden.

< COFFEE 100ML >

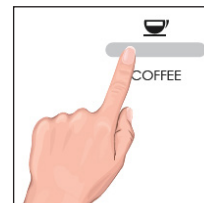


Wenn auf dem Display „ENJOY!“ angezeigt wird, ist das Getränk trinkfertig.

ENJOY!

C. Schwarzer Kaffee

Drücken Sie die schwarze Kaffeeauswahlstaste (4) auf dem Bedienfeld.



Die Mühle beginnt zu arbeiten, und während dieser Zeit können Sie die Kaffeestärke durch Drücken der Taste (6) oder (7) einstellen. Je mehr Kaffeebohnen auf dem Display angezeigt werden, desto stärker ist der Kaffee (Standardeinstellung: 2 Bohnen).

STRENGTH

Nach Abschluss des Mahlvorgangs kann die Kaffeestärke des Getränks nicht mehr geändert werden.

COFFEE

Während der Zubereitung des Kaffees kann die Menge durch Drücken der Taste (6) oder (7) eingestellt werden.

COFFEE
< VOLUME 50ML >

Drücken Sie die schwarze Kaffeeauswahlstaste (4), um die Kaffeeausgabe zu beenden.

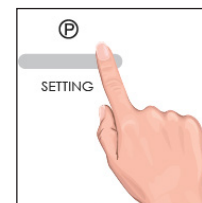
< VOLUME 50ML >

Wenn auf dem Display „ENJOY!“ Angezeigt wird, ist Ihr Getränk fertig.

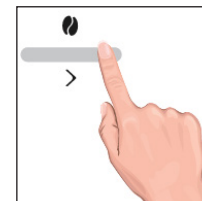
ENJOY!

D. Latte Kaffee

Drücken Sie die Einstelltaste (8) auf dem Steuerpaneel.



Drücken Sie die rechte Parameteränderungstaste (7), bis auf dem Display „COFFEE LATTE“ angezeigt wird. Drücken Sie dann erneut die Einstellungstaste (8), um eine Latte zu erstellen.



< COFFEE LATTE >

COFFEE LATTE

Die Mühle beginnt zu arbeiten, und während dieser Zeit können Sie die Kaffeestärke durch Drücken der Taste (6) oder (7) einstellen. Je mehr Kaffeebohnen auf dem Display angezeigt werden, desto stärker ist der Kaffee (Standardeinstellung: 2 Bohnen).

STRENGTH

Danach heizt die Maschine das Wasser auf und es ist nicht mehr möglich, die Stärke des Kaffees für dieses Getränk zu ändern.

HEATING

Nach dem Erhitzen des Wassers wird aufgeschäumte Milch zubereitet und Sie können die Zeit zum Aufschäumen der Milch durch Drücken der Taste (6) oder (7) einstellen. Um die Zubereitung der aufgeschäumten Milch zu beenden, drücken Sie die Cappuccino-Auswahl taste (2). Nach der Zubereitung der aufgeschäumten Milch muss das Gerät einige Dutzend Sekunden warten.



Während der Zubereitung des Kaffees kann die Menge durch Drücken der Taste (6) oder (7) eingestellt werden. Drücken Sie die Taste zum Ändern der Einstellungen (8), um die Kaffeeausgabe zu beenden.



Wenn auf dem Display „ENJOY!“ Angezeigt wird, ist Ihr Getränk fertig.



E. Zubereitung eines Getränks mit gemahlenem Kaffee
ACHTUNG: Geben Sie keine andere Art von Kaffee (einschließlich Instantkaffee) oder Kakao usw., Instantmischungen für die Zubereitung von Getränken, in den gemahlten Kaffeebehälter. Geben Sie ebenfalls keinen gemahlten Kaffee in den Bohnenbehälter. Das Verfahren zur Zubereitung eines Getränks mit gemahlenem Kaffee unterscheidet sich nicht von dem zur Herstellung von Kaffeebohnen, außer dass der Mahlvorgang weggelassen wird. Drücken Sie die Einstelltaste (8) auf dem Steuerpaneel und wählen Sie dann mit den Tasten (6) oder (7) die Option „USE POWDER“ und drücken Sie die Einstelltaste (8).



Gießen Sie gemahlten Kaffee in den entsprechenden Behälter und wählen Sie dann die gewünschte Getränkesorte auf dem Bedienfeld aus.

ACHTUNG: Die zulässige Dosis gemahlten Kaffees für ein Getränk beträgt 7-14 g (1-2 Kaffeelöffel) - überschreiten Sie diese Menge nicht.

F. Zubereitung einer doppelten Kaffeeportion
 Der Prozess der Herstellung von Doppelkaffee ist im Wesentlichen der gleiche wie bei der Herstellung von Einzelkaffee. Drücken Sie die Taste (6) auf dem Steuerpaneel und wählen Sie dann die Art und Stärke des Getränks aus.

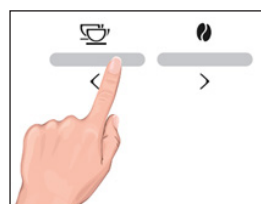
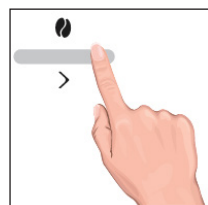


3.3.4 EINMALIGE ÄNDERUNG DER PARAMETER FÜR EIN GETRÄNK.

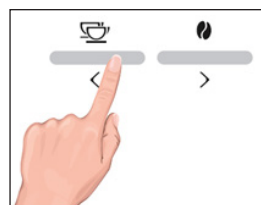
Sie können 5 Parameter für ein Getränk vor oder während der Zubereitung gleichzeitig einstellen:

- Die Stärke des Kaffees vor der Zubereitung oder während des Mahlvorgangs

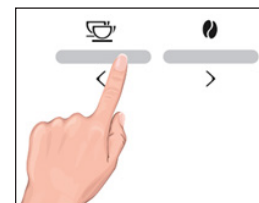
Drücken Sie auf dem Steuerpaneel die Taste zur Auswahl der Kaffeestärke (7) auf dem Steuerpaneel, bevor Sie ein Getränk zubereiten, oder die Tasten (6) oder (7), während Sie Kaffee mahlen. Es stehen 3 Leistungsstufen zur Auswahl, die mit dem Kaffeebohnen symbol auf dem Display gekennzeichnet sind.



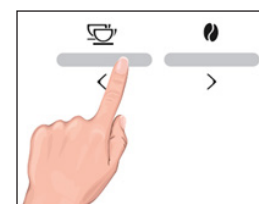
- Kaffeevolumen
 Drücken Sie bei der Zubereitung von schwarzem Kaffee die Tasten (6) oder (7) auf dem Bedienfeld, um die Lautstärke des Getränks zu verringern oder zu erhöhen.



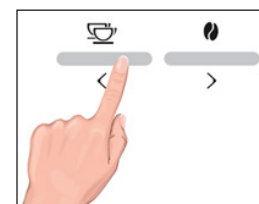
- Zeit, Schaum für Cappuccino zuzubereiten
 Drücken Sie bei der Zubereitung eines Cappuccinos die Tasten (6) oder (7) auf dem Steuerpaneel, um die Schaumzeit zu verkürzen oder zu verlängern.



- Kaffeestärke und -volumen für die Zubereitung eines Espressos
 Drücken Sie bei der Zubereitung eines Espressos die Tasten (6) oder (7) auf dem Bedienfeld, um die Stärke des Kaffees und seine Lautstärke zu verringern oder zu erhöhen.



- Zeit des Milchschaums
 Drücken Sie beim Aufschäumen der Milch die Taste (6) oder (7) auf dem Bedienpaneel, um die Zeit zum Aufschäumen der Milch zu verkürzen oder zu verlängern.



3.3.5 EINSTELLUNGEN PROGRAMMIEREN

Wenn auf dem Display „READY“ (bereit) angezeigt wird, drücken Sie die Taste zum Ändern der Einstellungen (8) auf dem Bedienfeld und wählen Sie dann mit den Tasten (6) oder (7) die Option „MENU“.

- Einstellungen für die Maschinenwartung (weitere Informationen zum Spülen und Entkalken der Maschine finden Sie in Abschnitt 3.4)
- Einstellungsparameter für einzelne Getränke Sie können Standardparameter wie Kaffeestärke, Volumen, Wassermenge und Schaumzeit für Cappuccino, Espresso, Schwarz und Latte einstellen.

- Stärke, Volumen und Zeit

Getränkart	Getränkeintensivität	Volumen / Schaumzeit
Cappuccino	☿☿☿	Volumen: 25 - 240 ml Schaumzeit: 3-120 Sek
Espresso	☿☿☿	Volumen: 25-120 ml
Schwarzer Kaffee	☿☿☿	Volumen: 25-240 ml
Latte	☿☿☿ ☿☿☿ ☿☿☿	Volumen: 25-240 ml Schaumzeit: 3-120 s
Aufschäumen	-	Schaumzeit: 3-120 s

- Temperatureinstellungen
 Wählen Sie im „MENU“ den Punkt „TEMPERATURE“ und stellen Sie dann mit den Tasten (6) oder (7) die Getränketemperatur ein. Sie können zwischen niedrig „LOW“, normal „NORMAL“ oder hoch „HIGH“ wählen. Verwenden Sie die Taste, um die Einstellungen (8) zu ändern und die Auswahl zu bestätigen.

- Einstellungen vor dem Brühen
 Wählen Sie im „MENU“ den Punkt „PRE-BREW“ und stellen Sie dann mit den Tasten (6) oder (7) ein, ob die Vorinfusion ein- oder ausgeschaltet werden soll, und bestätigen Sie die Auswahl mit der Schaltfläche bzw. Taste zum Ändern der Einstellungen (8).

- Einstellung zum automatischen Ausschalten.
 Die automatische Abschaltzeit kann zwischen 5 Minuten und 10 Stunden eingestellt werden. Die Standard-Abschaltzeit beträgt 2 Stunden.
 Wählen Sie im „MENU“ den Punkt „AUTO-OFF“, stellen Sie dann mit den Tasten (6) oder (7) die gewünschte Ausschaltzeit ein und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste zum Ändern der Einstellungen (8).

- Werkseinstellungen wiederherstellen
 Wählen Sie im „MENU“ den Punkt „RESET“ (löschen) und bestätigen Sie die Auswahl mit der Schaltfläche zum Ändern der Einstellungen (8). Nach diesem Vorgang werden alle individuellen Getränkeinstellungen und Menüs (mit Ausnahme der ausgewählten Softwaresprache) auf die werkseitigen Standardeinstellungen zurückgesetzt.

- Geräteinformation
 Unter „Information“ finden Sie Informationen über die Version des Geräts, die Menge der für jeden Typ zubereiteten Getränke und die Wartung der Geräte.

- Menge aller zubereiteten Getränke
- Anzahl der hergestellten Cappuccinos
- Anzahl der zubereiteten Espressokaffees
- Anzahl der zubereiteten schwarzen Kaffees
- Anzahl der vorbereiteten Latte
- Anzahl der Milchschaumprozesse

7. Anzahl der zubereiteten Getränke basierend auf gemahltem Kaffee
8. Anzahl der Spülungen der Brühgruppe
9. Anzahl der Spülungen der Milcheinheit
10. Anzahl der Wasserfilterwechsel

ACHTUNG: Bei einem brandneuen Gerät wird eine bestimmte Anzahl von Getränken im Voraus zubereitet. Dies ergibt sich aus der Qualitätskontrolle nach der Produktion für ein bestimmtes Gerät.

• Auswahl der Softwaresprache
Es ist möglich, die Sprache zu ändern, in der die Nachrichten angezeigt werden. Solche Sprachen stehen zur Verfügung u.a.:

- » Englisch
- » Französisch
- » Deutsch
- » Polnisch
- » Spanisch
- » Tschechisch
- » Italienisch

Um die Softwaresprache zu ändern, drücken Sie die Einstelltaste (8) auf dem Steuerpaneel und wählen Sie mit den Tasten (6) oder (7) den Punkt „CHOOSE LANGUAGE“ (wählen Sie die Sprache aus) und wählen Sie mit den Tasten (6) oder (7) die gewünschte Sprache aus und drücken Sie dann (8) seine Wahl genehmigen.

• Verlassen Sie das Einstellungsmenü
Wählen Sie nach Eingabe des „MENU“ den Eintrag „EXIT“ und bestätigen Sie die Auswahl mit der Einstellungsänderungstaste (8). Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück und auf dem Display wird „READY“ angezeigt.

3.3.5 ANZEIGE UND DEFINITION VON MELDUNGEN

Während des Gebrauchs zeigt das Gerät möglicherweise eine der folgenden Meldungen an:

Fehlermeldung	Ursache	Fehlerbehebung
EMPTY TRAY	Die Tropfschale ist voll/das Brühen wird gestoppt.	Leeren Sie die Tropfschale.
EMPTY GROUNDS	Brühvorgang ist voll/die Zubereitung von Getränken wird gestoppt.	Entleeren Sie die Kaffeereste aus dem Behälter.
FILL WATER TANK	Kein Wasser im Wassertank / Getränkezubereitung gestoppt.	Füllen Sie den Tank mit frischem Wasser.

FILL BEANS	Keine Kaffeebohnen im Bohnenbehälter/ Zubereitung von Getränken gestoppt.	Gießen Sie Kaffeebohnen in den Behälter und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Steuerpaneel (außer dem Netzteil).
LACK OF POWDER	Unzureichende Menge gemahlten Kaffees im Behälter.	Wenn Sie das nächste Mal ein Getränk mit gemahltem Kaffee zubereiten, fügen Sie die volle Menge (7-14 g) hinzu.
INSTALL TRAY	Tropfschale falsch montiert/andere Gerätefunktionen gestoppt.	Installieren Sie die Tropfschale korrekt.
UNIT EMPTY	Es befindet sich nicht genügend Wasser in den Rohren der Maschine/die Möglichkeit, Getränke zuzubereiten, wird gestoppt.	Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Steuerpaneel (außer der Stromversorgung), um die Selbstdiagnose des Wassersystems auszulösen.
TEMPERATURE HIGH	Gerätetemperatur zu hoch (Wärmeschutz bzw. thermische Absicherung).	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang abkühlen.
TEMPERATURE LOW	Die Temperatur des Geräts ist zu niedrig, es kann nicht verwendet werden.	Erhöhen Sie die Umgebungstemperatur des Geräts über +10 C°

PRESSURE HIGH	1. Schlauch verstopft. 2. Zu harte, dunkle Kaffeebohnen oder der gemahlene Kaffee sind zu fein. 3. Brauerfilter verstopft.	1. Drücken Sie eine beliebige Taste (außer der Stromversorgung) auf dem Steuerpaneel, um die Selbstdiagnose des Geräts zu starten. 2. Stellen Sie den Mahldrehknopf auf einen grobere Stufe. 3. Führen Sie die Reinigung der Brüheinheit durch.
BREW UNIT STUCK	Blockiertes Teil in der Brüheinheit.	Drücken Sie eine beliebige Taste (außer der Stromversorgung), um die Selbstdiagnose des Geräts auszulösen.

3.3.6. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Fehlerbehebung
Die Kaffeetemperatur ist zu niedrig.	Der Getränkegefäß wurde nicht erwärmt.	Spülen Sie die Kaffeekanne unter warmem Wasser.
	Einige Minuten sind vergangen, seit das letzte Getränk zubereitet wurde und die Brüheinheit und die Schläuche bzw. Röhrchen abgekühlt sind.	Ein paar Getränke mehr zubereiten.
Der Kaffee kommt nur in einem Tropfen aus dem Spender.	Die Kaffeebohnen sind zu fein gemahlen oder der verwendete gemahlene Kaffee ist zu fein.	Stellen Sie den Mahlknopf auf eine gröbere Mahlzung oder verwenden Sie einen grober gemahlene Kaffee.
	Brauerfilter verstopft.	Führen Sie einen Spülvorgang der Brüheinheit durch.
Kaffeearoma unzureichend.	Schlechte Kaffeebohnen.	Ersetzen Sie die Kaffeebohnen in der Maschine.

Zunehmendes Geräusch von der Mühle.	Fremdkörper in der Mühle.	Machen Sie ein frisches Getränk - wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Display zeigt weiterhin "EMPTY TRAY" (keine Tropfschale).	Die Metallendstücke am Ende des Fachs sind verschmutzt.	Die Metallendstücke trocken reinigen.
Das Display zeigt weiterhin "INSTALL TRAY" an (installieren Sie die Tropfschale).	Kaffeemahlrückstände (anstelle des Tablett) liegen unten in der Maschine.	Entfernen Sie die gemahlene Kaffeereste aus dem Inneren der Maschine (anstelle des Tablett).
Das Display zeigt weiterhin "FILL WATER TANK" an, aber der Wassertank ist voll.	Sensor verstopft.	Reinigen Sie den Wassertank und füllen Sie diesen nach.
Das Display zeigt weiterhin "FILL BEANS" an, aber der Kaffeebohnenbehälter ist voll.	Der Bohnenbehälter ist verschmutzt und verstopft	1. Rühren Sie die Kaffeebohnen im Behälter. 2. Stellen Sie sicher, dass die Kaffeebohnen nicht verbrannt sind (fast schwarz). 3. Reinigen Sie den Bohnenbehälter.
Das Kommunikation "Errors" wird weiterhin im Display angezeigt.	Gerätefehler, keine Funktion.	Schalten Sie das Gerät aus und nach einer Weile wieder ein. Wenn dies nicht hilft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

3.4. REINIGUNG UND WARTUNG

- a) Zur Reinigung des Geräts dürfen nur milde Reinigungsmittel verwendet werden, die für Oberflächen, mit denen Lebensmittel in Kontakt kommen, bestimmt sind.
- b) Lassen Sie nach jeder Reinigung alle Teile gut trocknen, bevor das Gerät erneut verwendet wird.
- c) Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen, vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschütztem Ort auf.
- d) Es ist verboten, das Gerät mit einem Wasserstrahl zu besprühen oder in Wasser zu tauchen.
- e) Es darf kein Wasser über die Belüftungsöffnungen am Gehäuse ins Innere des Geräts gelangen.

- f) In Hinblick auf technische Effizienz und zur Vorbeugung vor Schäden sollte das Gerät regelmäßig überprüft werden.
- g) Zum Reinigen ist ein weicher, feuchter Lappen zu verwenden.
- h) Zum Reinigen darf man keine scharfen und/oder Metallgegenstände (z.B. Drahtbürste oder Metallspachtel) benutzen, weil diese die Oberfläche des Materials, aus dem das Gerät hergestellt ist, beschädigen können.

A. Spülen des Geräts

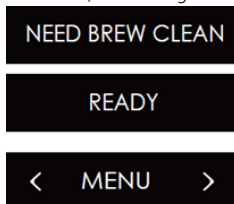
Reinigen Sie vor dem Zubereiten des Getränks den Mechanismus, d.h. drücken Sie auf dem Steuerpaneel die Taste zum Ändern der Einstellungen (8) und wählen Sie mit den Tasten (6) oder (7) die Position „CLEAN“ und drücken Sie die Taste (8), um die Auswahl zu bestätigen. Das Gerät startet den Reinigungsvorgang der Brüheinheit und des Auslaufmoduls. Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, kehrt das Gerät automatisch in den Bereitschaftszustand zurück - auf dem Display wird „READY“ angezeigt.



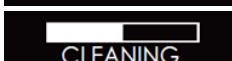
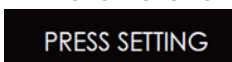
B. Reinigen der Brüheinheit

Nach längerem Gebrauch des Geräts sammeln sich gemahlene Kaffeereste in der Brüheinheit an. Sie können sie durch Reinigen der Brüheinheit entfernen - der Vorgang dauert ca. 10 Minuten. Das Gerät erinnert sich daran, wann die Brüheinheit gereinigt werden soll, indem die Meldung „NEED BREW CLEAN“ auf dem Display angezeigt wird. Es ist nur eine Erinnerung, andere Funktionen des Geräts sind weiterhin aktiv.

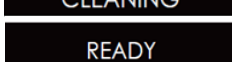
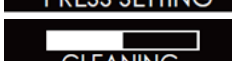
Drücken Sie die Einstelltaste (8) auf dem Steuerpaneel. Und mit den Tasten (6) oder (7) wählen Sie den Punkt „MENU“ und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste (8), indem Sie in das Untermenü gehen. Wählen Sie dann mit den Tasten (6) oder (7) den Punkt „MAINTENANCE“ und bestätigen Sie mit der Taste (8) das Aufrufen des Untermenüs Wartung. Wählen Sie mit den Tasten (6) oder (7) die Zeile „BREW CLEAN“ (Reinigung der Brüheinheit) und bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste (8). Wählen Sie dann mit den Tasten (6) oder (7) die Zeile „BREW CLEAN CONFIRM“ (Bestätigung der Reinigung der Brüheinheit) und bestätigen Sie mit der Taste (8).



Die Anzeige „PRESS SETTING“ erscheint auf dem Display - drücken Sie die Einstelltaste (8) und der Brühreinigungsvorgang beginnt.



Wenn auf dem Display die Meldung „ADD TABLET PRESS SETTING“ angezeigt wird, geben Sie eine Reinigungstablette in den (leeren) gemahlene Kaffeebehälter, schließen Sie den Deckel und bestätigen Sie mit der Schaltfläche zum Ändern der Einstellungen (8). Der Reinigungsvorgang der Brüheinheit beginnt und die Meldung „READY“ (BEREIT) erscheint auf dem Display, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.



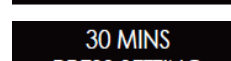
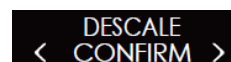
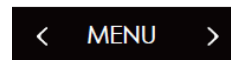
C. Entkalkung

Die regelmäßige Verwendung des Geräts führt zur Ablagerung von Kalk im darin enthaltenen Wasser mit einer Häufigkeit, die vom Zustand des Wassers abhängt. Nach einiger Zeit erinnert sich das Gerät mit der Meldung „NEED DESCALE“ auf dem Display an die Notwendigkeit einer Entkalkung, obwohl dieser Vorgang früher ausgeführt werden kann.

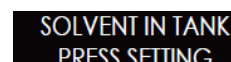
ACHTUNG: Der Entkalkungsvorgang dauert ca. 30 Minuten und sollte nicht unterbrochen werden - dies kann das Gerät beschädigen! Für die Reste von kontaminiertem Wasser muss ein Behälter mit einem Fassungsvermögen von mehr als 1 Liter unter das Ausgießermodul gestellt werden.

Im Falle der Meldung „NEED DESCALE“ (Entkalkung erforderlich) oder falls erforderlich, drücken Sie die Einstelltaste (8) auf dem Steuerpaneel und wählen Sie dann mit den Tasten (6) oder (7) den Eintrag „MENU“ und mit der Taste (8). Bestätigen Sie die Auswahl und gehen Sie zum Untermenü. Wählen Sie im Untermenü den Punkt „MAINTENANCE“ und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste (8). Verwenden Sie im Menü mit den Wartungsoptionen die Tasten (6) oder (7), um „DESCALE“ auszuwählen und mit der Taste (8) zu bestätigen. Die Meldung „DESCALE

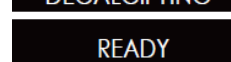
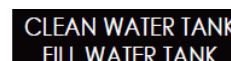
CONFIRM“ wird angezeigt. Bestätigen Sie mit der Taste (8), und auf dem Bildschirm wird die Meldung angezeigt, dass der Vorgang 30 Minuten dauert. „30 MINS PRESS SETTING“ - Drücken Sie die Taste (8), um den Entkalkungsvorgang zu bestätigen.



Das Gerät zeigt eine Meldung an, die uns daran erinnert, den Entkalker „SOLVENT IN TANK PRESS SETTING“ zu verwenden. Sie sollten das Entkalkungsmittel gründlich in Wasser auflösen und diese Lösung in den Wasserbehälter im Gerät gießen.



Nach der ersten Entkalkungsphase wird die Meldung „CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK“ angezeigt, d.h. den Wassertank entfernen und reinigen, ihn dann mit fließendem Wasser füllen und in die Maschine stellen. Drücken Sie danach die Einstelltaste (8), um den zweiten Schritt der Entkalkung zu starten. Wenn die Entkalkung abgeschlossen ist, zeigt das Display „READY“ (bereit) an.

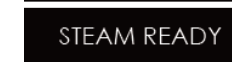


D. Spülen der Milchschaumers

Drücken Sie die Einstellungsänderungstaste (8) und wählen Sie mit den Tasten (6) oder (7) den Eintrag „MENU“ aus. Drücken Sie die Taste (8), um die Auswahl des Untermenüs zu bestätigen. Verwenden Sie im Untermenü die Tasten (6) oder (7), um den Punkt „MAINTENANCE“ auszuwählen, bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste (8) und wählen Sie dann im nächsten Untermenü den Punkt „RINSE MILK UNIT“ mit den Tasten (6) oder (7). Milch. Wählen Sie „CONFIRM“ und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste (8). Die Meldung „REMOVE MILK PIPE PRESS SETTING“ wird angezeigt. Nehmen Sie das Röhrchen aus dem Milchbehälter und legen Sie es in die Tropfschale. Drücken Sie danach die Taste (8), um den Reinigungsvorgang zu starten.



Die beste Methode zum Reinigen des Milchaufschäumers ist die Verwendung des Brauers „STEAM“-Wählen Sie diesen Punkt aus und bestätigen Sie mit der Taste (8). Wenn die Meldung „STEAM READY“ auf dem Display angezeigt wird, bestätigen Sie mit der Taste (8). Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist (siehe den Fortschrittsbalken auf dem Display unter der Meldung „CLEANING“), wird die Meldung „READY“ (BEREIT) angezeigt.



E. Manuelle Reinigung der Milchaufschäumerkomponenten

Zerlegen Sie die Hülle des Milchaufschäumers und spülen Sie jedes Element gründlich unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie die Komponenten vor dem Zusammenbau gründlich ab.



F. Reinigung des Bodenbehälters und der Tropfschale bzw. des Tropftablets

ACHTUNG: Verwenden Sie zum Reinigen des Tablets und des Bodenbehälters nur Wasser und Spülmittel, keine aggressiven Substanzen oder Alkohol und diese können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden! Kaffeereste müssen regelmäßig aus dem Behälter entleert werden, da sie sonst das Gerät verstopfen und möglicherweise beschädigen können.



Nachdem sich im Kaffeesatzbehälter 15 „Klumpen“ aus dem Mahlvorgang angesammelt haben, erscheint auf dem Display der Maschine die Meldung „EMPTY GROUNDS“, die Sie daran erinnert, den Behälter zu leeren. In ähnlicher Weise kann auf dem Display „EMPTY TRAY“ angezeigt werden, wenn die Tropfschale voll ist. Entfernen Sie die Tropfschale, indem Sie sie von der Vorderseite des Geräts in Ihre Richtung schieben. Gießen Sie Kondenswasser aus, ziehen Sie den Abfallbehälter heraus und leeren Sie ihn gegebenenfalls. Spülen Sie beide Teile unter fließendem Wasser ab und setzen Sie sie nach dem Trocknen in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Wenn alles richtig installiert ist, sollte auf dem Display „READY“ (BEREIT) stehen.



READY

G. Reinigung des Wasserbehälters

Es wird empfohlen, dass Sie es unter fließendem Wasser abspülen, bevor Sie das Wasser in den Behälter auffüllen. Der Tank bzw. Behälter wird mit einem speziellen Griff aus der Oberseite des Geräts herausgezogen, bevor der Deckel (2) angehoben wird. Dieser sollte mindestens einmal im Monat durch Abwischen mit einem weichen, feuchten Tuch und etwas Spülmittel gereinigt, dann unter fließendem Wasser abgespült und getrocknet werden, bevor er nachgefüllt wird und in das Gerät eingebaut bzw. montiert wird.



H. Reinigen des Bohnenbehälters für Kaffeebohnenreste
ACHTUNG: Reinigen Sie den Kaffeebohnenbehälter nicht mit Wasser, da dies die Mühle beschädigen kann! Verwenden Sie ein trockenes Tuch oder Papiertuch, um das Innere des Behälters zu entfernen.



I. Reinigung der Vollautomatischen Kaffeemaschine

Bevor wir Reinigungsarbeiten durchführen, sollten die Geräte bzw. Ausrüstungskomponenten der Kaffeemaschine von außen und innen mit weichen Tüchern und das Innere mit einer empfindlichen Bürste oder Pinsel gereinigt werden. Schalten Sie dazu zuerst die Kaffeemaschine mit dem Netzschalter (1) aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Üben Sie beim Reinigen des Gehäuses und insbesondere des Displays keinen übermäßigen Druck aus, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen oder zu beschädigen.

ENTSORGUNG GEBRAUCHTER GERÄTE

Dieses Produkt darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei entsprechenden Sammel- und Recyclinghöfen für Elektro- und Elektronikgeräte ab. Überprüfen Sie das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung und der Verpackung. Die bei der Konstruktion des Gerätes verwendeten Kunststoffe können entsprechend ihrer Kennzeichnung recycelt werden. Mit der Entscheidung für das Recycling leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Informationen über Ihre lokale Recyclinganlagen zu erhalten.

TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value	
Product name	Fully Automatic Coffee Machine PRO	Fully Automatic Coffee Machine
Model	RC-FACMP	RC-FACM
Rated voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50	
Rated power [W]	1400	
Protection class	I	
Protection rating IP	IPX0	
Dimensions [mm]	450x302 x591	450x302 x450
Weight [kg]	16,5	11,7
Temperature range of beverage [oC]	67-82	
Water container capacity [L]	1,8	
Capacity of the bean container [kg]	0,25	
Coffee dose per serving [g]	7-14	
Coffee grounds container capacity	15 szt.	
The capacity of the sump [L]	0,6	
Nozzle adjustment range [mm]	80 – 115	

1. GENERAL DESCRIPTION

The user manual is designed to assist in the safe and trouble-free use of the device. The product is designed and manufactured in accordance with strict technical guidelines, using state-of-the-art technologies and components. Additionally, it is produced in compliance with the most stringent quality standards.

DO NOT USE THE DEVICE UNLESS YOU HAVE THOROUGHLY READ AND UNDERSTOOD THIS USER MANUAL.

To increase the product life of the device and to ensure trouble-free operation, use it in accordance with this user manual and regularly perform maintenance tasks. The technical data and specifications in this user manual are up to date. The manufacturer reserves the right to make changes associated with quality improvement. The device is designed to reduce noise emission risks to a minimum, taking into account technological progress and noise reduction opportunities.

LEGEND

	The product satisfies the relevant safety standards.
	Read instructions before use.
	The product must be recycled.
	WARNING! or CAUTION! or REMEMBER! Applicable to the given situation (general warning sign).
	ATTENTION! Electric shock warning!
	ATTENTION! Hot surface, risk of burns!
	Only use indoors.
	Class I protection.

PLEASE NOTE! The drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details may differ from the actual machine.

The original operation manual is in German. Other language versions are translations from German.

2. USAGE SAFETY

ATTENTION! Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in an electric shock, fire and/or serious injury or even death.

The terms „device“ or „product“ are used in the warnings and instructions to refer to FULLY AUTOMATIC COFFEE MACHINE PRO/FULLY AUTOMATIC COFFEE MACHINE. Do not use in very humid environments or in the direct vicinity of water tanks. Prevent the device from getting wet. Risk of electric shock! Do not cover the ventilation openings!

2.1. ELECTRICAL SAFETY

- The plug must fit the socket. Do not modify the plug in any way. Using original plugs and matching sockets reduces the risk of electric shock.
- Avoid touching earthed elements such as pipes, heaters, boilers and refrigerators. There is an increased risk of electric shock if the earthed device is exposed to rain, comes into direct contact with a wet surface or is operating in a damp environment. Water getting into the device increases the risk of damage to the device and of electric shock.
- Use the cable only for its designated use. Never use it to carry the device or to pull the plug out of a socket. Keep the cable away from heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not use the device if the power cord is damaged or shows obvious signs of wear. A damaged power cord should be replaced by a qualified electrician or the manufacturer's service centre.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or device in water or other liquids. Do not use the device on wet surfaces.
- ATTENTION! DANGER TO LIFE!** While cleaning, never immerse the device in water or other liquids.

2.2. SAFETY IN THE WORKPLACE

- Make sure the workplace is clean and well lit. A messy or poorly lit workplace may lead to accidents. Try

- to think ahead, observe what is going on and use common sense when working with the device.
- Do not use the device in a potentially explosive environment, for example in the presence of flammable liquids, gases or dust. The device generates sparks which may ignite dust or fumes.
- If you discover damage or irregular operation, immediately switch the device off and report it to a supervisor without delay.
- Only the manufacturer's service centre may make repairs to the product. Do not attempt to make repairs yourself!
- In case of fire, use a powder or carbon dioxide (CO₂) fire extinguisher (one intended for use on live electrical devices) to put it out.
- Please keep this manual available for future reference. If this device is passed on to a third party, the manual must be passed on with it.
- Keep packaging elements and small assembly parts in a place not available to children.
- Keep the device away from children and animals.

2.3. PERSONAL SAFETY

- Do not use the device when tired, ill or under the influence of alcohol, narcotics or medication which can significantly impair the ability to operate the device.
- The device is not designed to be handled by persons (including children) with limited mental and sensory functions or persons lacking relevant experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or they have received instruction on how to operate the device.
- The device is not a toy. Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.

2.4. SAFE DEVICE USE

- Do not use the device if the ON/OFF switch does not function properly (does not switch the device on and off). Devices which cannot be switched on and off using the ON/OFF switch are hazardous, should not be operated and must be repaired.
- Disconnect the device from the power supply before commencement of adjustment, cleaning and maintenance. Such a preventive measure reduces the risk of accidental activation.
- When not in use, store in a safe place, away from children and people not familiar with the device who have not read the user manual. The device may pose a hazard in the hands of inexperienced users.
- Keep the device in perfect technical condition. Before each use check for general damage and especially check for cracked parts or elements and for any other conditions which may impact the safe operation of the device. If damage is discovered, hand over the device for repair before use.
- Device repair or maintenance should be carried out by qualified persons, only using original spare parts. This will ensure safe use.
- To ensure the operational integrity of the device, do not remove factory-fitted guards and do not loosen any screws.
- Do not move, adjust or rotate the device in the course of work.

- Clean the device regularly to prevent stubborn grime from accumulating.
- If you notice a leak from the device or hoses, immediately disconnect the compressed air supply and resolve the defects.
- The device is not a toy. Cleaning and maintenance may not be carried out by children without supervision by an adult person.
- Do not run the device when empty.
- It is forbidden to interfere with the structure of the device in order to change its parameters or construction.
- Keep the device away from sources of fire and heat.



ATTENTION! Despite the safe design of the device and its protective features, and despite the use of additional elements protecting the operator, there is still a slight risk of accident or injury when using the device. Stay alert and use common sense when using the device.

3. USE GUIDELINES

The coffee machine is designed only for preparing coffee using cold water (and optionally milk) and brewing water. The following types of coffee are available:

- black
- espresso
- cappuccino
- latte

The user is liable for any damage resulting from unintended use of the device.

3.1. DEVICE DESCRIPTION

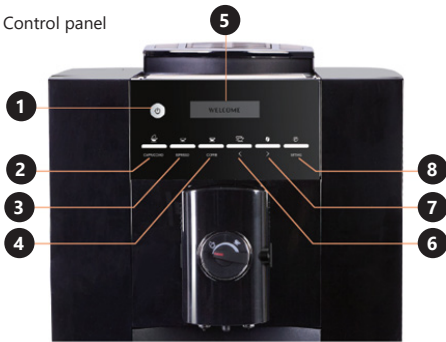
CAUTION - the picture shows the RC-FACMP model. The RC-FACM model is similar in appearance.



- Coffee bean container cover
- Water container cover
- Water container
- Coffee grounds container
- Drip tray grate
- Drip tray
- Ground coffee container cover
- Grinding thickness regulation knob
- Coffee bean container

- 10. Hot water nozzle
- 11. Coffee nozzle
- 12. Milk module

Control panel



- 1. Power switch
- 2. Coffee selection button: cappuccino
- 3. Coffee selection button: espresso
- 4. Coffee selection button: black
- 5. Display
- 6. Coffee quantity setting/left parameters changing button
- 7. Coffee intensity selection/right parameters changing button
- 8. Settings change button

3.2. PREPARING FOR USE
APPLIANCE LOCATION

The device is intended for indoor use, and the ambient temperature should not exceed the range from 1 to 40 ° C and the relative humidity should be less than 85%. Ensure good ventilation in the room in which the device is being used. There should be at least 15 cm distance between each side of the device and the wall or other objects. The device should always be used when positioned on an even, stable, clean, fireproof and dry surface, and be out of the reach of children and persons with limited mental and sensory functions. Position the device such that you always have access to the power plug. The power cord connected to the appliance must be properly grounded and correspond to the technical details on the product label. Disassemble the device and all its components and clean them before the first use. The device should be set away from the edge of the surface on which it will be positioned in order to prevent its accidental throwing down. **WARNING!** Regularly clean the device in order to prevent permanent settling of impurities.

A. Filling the water container

Lift the cover of the water container and fill it with drinking water, taking care not to exceed the MAX level.
CAUTION: it is recommended to use water at room temperature, as cold water deteriorates the taste of coffee. To maintain health benefits and good taste, the water in the container should be changed every day.

B. Filling the coffee bean container

Lift the cover of the coffee bean container and fill it horizontally so that the cover can be closed tightly as it preserves the aroma of a coffee longer.

CAUTION: fill the coffee bean container only with roasted coffee beans - do not add raw coffee, ground coffee, cocoa and other loose and/or hard food products which may damage the grinder!

C. Setting the grinding thickness

Set the grinding thickness with the knob in the bean container.



- 1. the smallest
- 5. the thickest

CAUTION: adjust the grinding thickness only and exclusively while the grinder is operating - otherwise it may be damaged! The effects of changing the grinding thickness will only become apparent after preparing at least a few coffees.

If the coffee beans are dark in color, we recommend that you set the grinder at a thick grinding („4“). If the beans are light in shade, it is recommended to set a fine grinding („2“). If coffee comes out very slowly or not at all when making coffee, set the grinding knob to the „4“ position. If a coffee is delivered too quickly and the color of the foam on the top is very light, turn the grind knob to the „2“ position.

3.3. DEVICE USE

3.3.1 TURNING THE DEVICE ON

After making sure that the device is plugged in, press the power switch (1). When switching on for the first time, the device will carry out a functional and cleaning test - this procedure cannot be ignored. Each subsequent switch-on starts an automatic heating and cleaning process which cannot be stopped. Only then can you start using the device. **CAUTION:** after turning the device on during the preparation process, a small amount of hot water may flow out from the nozzle into the drip tray - be careful not to burn yourself!

3.3.2 SWITCHING OFF THE DEVICE

When the device is in a standby mode, press the power switch (1). Each time the device is turned off, a process of cleaning coffee residues from the tubes is automatically carried out. After cleaning, the device will turn off. **CAUTION:** when the device is turned off during the cleaning process, a small amount of hot water may flow from the nozzle into the drip tray - be careful not to burn yourself!

3.3.3 PREPARATION OF HOT BEVERAGES

CAUTION: before preparing any beverage, make sure that the display shows „READY“.



The nozzle module is height-adjustable in the range of 80-115 mm and should be adapted to the size of the vessel (cup, mug, glass) to prevent spilling a beverage.

CAUTION: for better coffee taste, it is recommended to use drinking water at room temperature (approx. 25 oC) and change it at least once a day. To improve the taste, it is also worth heating the vessel into which coffee will be poured. Coffee beans should be stored in a dry and dark place.

A. Milk module

The milk module adjustment knob allows you to choose between the amount of milk foam (frother) and the amount of warm milk in a beverage. Turning the knob anti-clockwise increases the amount of milk foam. By turning the knob in the opposite direction, i.e. clockwise, we reduce the amount of milk froth and increase the amount of warm milk in a beverage.



If the temperature is not sufficient, the boiler will start heating - informing with the message „HEATING“ on the display, and when it is finished, the message „STEAM READY“ will be displayed.



Press the settings change button (8) on the control panel. When preparing frothed milk, you can set the frothing time by pressing the button (6) or (7). You can finish this process earlier by pressing the button (8).

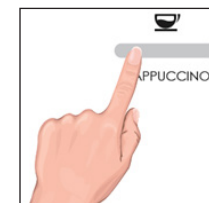


When the display shows „READY“, you can go back to making a beverage.



B. Cappuccino

Set a coffee intensity by pressing the button (6) or (7) - the more coffee beans on the display, the more intense coffee (default setting: 2 beans - medium intensity).



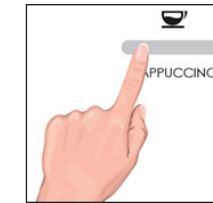
The grinder will start working, and during this time you can set a coffee intensity by pressing the button (6) or (7) - the more coffee beans on the display, the more intense coffee (default setting: 2 beans - medium intensity).



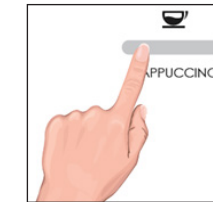
After that, the device starts heating the water.

HEATING

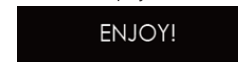
After heating the water, frothed milk is prepared and then you can set the time for milk frothing by pressing the button (6) or (7). To finish preparing the frothed milk, press the cappuccino coffee button (2).



During the preparation of a coffee, you can set the quantity by pressing the button (6) or (7). To stop pouring coffee, press the cappuccino coffee button (2).

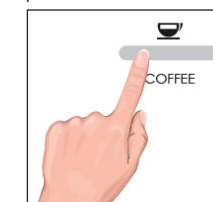


When the display shows „ENJOY!“, a beverage is ready.



C. Black coffee

Press the black coffee selection button (4) on the control panel.



The grinder will start working, and during this time you can set a coffee intensity by pressing the button (6) or (7) - the more coffee beans on the display, the more intense coffee (default setting: 2 beans).



Once the grinding process has been completed, the coffee intensity can no longer be changed.



During the preparation of coffee, you can set the quantity by pressing the button (6) or (7).



To stop pouring a coffee, press the black coffee selection button (4).

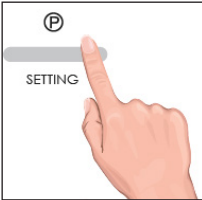


When the display shows „ENJOY!“, a beverage is ready.

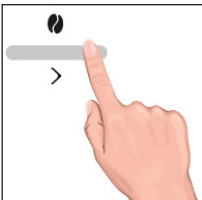


D. Latte coffee

Press the settings change button (8) on the control panel.



Press the right parameter change button (7) until the display shows „COFFEE LATTE“. Then press the settings button (8) again to start making a latte.



The grinder will start working, and during this time you can set a coffee intensity by pressing the button (6) or (7) - the more coffee beans on the display, the more intense coffee (default setting: 2 beans).



After that, the machine will start heating the water, and it will no longer be possible to change the intensity of coffee for that beverage.



After heating the water, frothed milk is prepared and then you can set the time for milk frothing by pressing the button (6) or (7). To stop preparing frothed milk, press the cappuccino selection button (2). After preparing frothed milk, the device must wait several dozen seconds.



While making coffee, you can adjust the quantity by pressing the button (6) or (7). To stop pouring coffee, press the settings change button (8).



When the display shows „ENJOY!“, a beverage is ready.



E. Preparing a ground coffee drink

CAUTION: do not put any other type of coffee (including instant coffee) or cocoa, etc., instant mixtures for making beverages into the ground coffee container. Likewise, do not put ground coffee in the coffee bean container. The process of preparing a beverage using ground coffee does not differ from that of making coffee beans, except for the fact that the grinding step is omitted.

Press the setting button (8) on the control panel and then with the buttons (6) or (7) select the option „USE POWDER“ and press the setting button (8).



Pour ground coffee into the appropriate container and then select the desired type of beverage on the control panel. CAUTION: The allowed dose of ground coffee for one beverage is 7-14 g (1-2 coffee scoops) - do not exceed it.

F. Making a double cup of coffee.

The process of making double coffee is essentially the same as that of making a single coffee. Press the button (6) on the control panel and then select the type and intensity of a beverage.

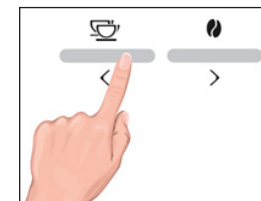
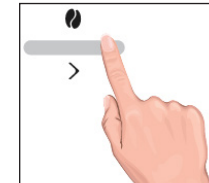


3.3.4. ONE-TIME CHANGE OF PARAMETERS FOR A BEVERAGE.

You can set 5 parameters at a time for a beverage before or during its preparation:

- intensity of coffee before preparation or during the grinding process

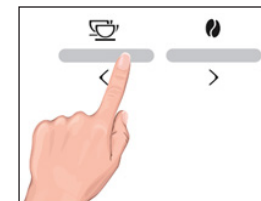
On the control panel when pressing the coffee intensity selection button (7) on the panel before making a beverage or the buttons (6) or (7) while grinding coffee. There are 3 intensity levels to choose from, marked with the coffee bean icon on the display.



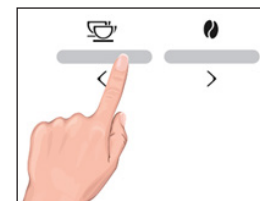
- Coffee volume
When preparing black coffee, press the buttons (6) or (7) on the control panel to reduce or increase the volume of a beverage.



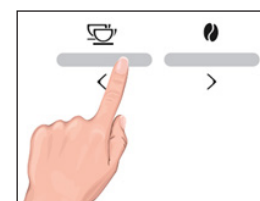
- Time to prepare froth for cappuccino
When preparing a cappuccino, press the buttons (6) or (7) on the control panel to reduce or increase the frothing time



- Coffee strength and volume for making an espresso
When preparing an espresso, press the buttons (6) or (7) on the control panel to decrease or increase the strength of coffee and its volume.



- Time of milk frothing
While frothing milk, press the button (6) or (7) on the control panel to reduce or increase the time of milk frothing.



3.3.5 PROGRAMMING THE SETTINGS

When the display shows „READY“, press the setting button (8) on the control panel, and then use the button (6) or (7) to select the „MENU“ option.

- Machine maintenance settings (for more information on rinsing and descaling the device see section 3.4)
- Settings parameters for particular beverages
You can set default parameters such as coffee intensity, volume, water quantity and frothing time for a cappuccino, an espresso, a black and a latte.

- Intensity, capacity and time

The kind of beverage	Beverage intensity	Volume/frothing time
Cappuccino		Volume: 25 – 240 ml Frothing time: 3-120 s
Espresso		Volume: 25-120 ml
Black coffee		Volume: 25-240 ml
Latte	1 = weak coffee 2 = normal coffee 3 = intense coffee	Volume: 25-240 ml Frothing time: 3-120 s
Frothing	-	Frothing time: 3-120 s

- Temperature settings
In the „MENU“, select the „TEMPERATURE“ item, and then use the buttons (6) or (7) to set the beverage temperature - you can choose between low „LOW“, normal „NORMAL“ or high „HIGH“. Use the settings change button (8) to confirm the choice.

- Pre-brewing settings
In the „MENU“, select the „PRE-BREW“ item, then use the buttons (6) or (7) to set whether the pre-brewing is to be turned on or off, and confirm the choice with the settings change button (8).

- Auto power-off setting.
The auto shut-off time can be set between 5 minutes and 10 hours. The default shutdown time is 2 hours.

Select the „AUTO-OFF“ item in the „MENU“, then use the buttons (6) or (7) to set the required switch-off time and confirm the choice with the settings change button (8).

- Restore factory defaults
Select the „RESET“ item in the „MENU“ (deleting) and confirm the choice with the settings change button (8). Afterwards, all particular beverage settings and menus (except for the selected software language) will be reset to the factory default settings.

- Information about the device
In the „Information“ item, we can find information about the version of the device, the amount of beverages prepared for each type and the maintenance of the devices.
 - The amount of all beverages prepared
 - The number of cappuccinos prepared
 - The number of espresso coffees prepared
 - The number of black coffees prepared
 - The number of lattes prepared
 - The number of milk frothing processes
 - The number of prepared beverages based on ground coffee
 - The number of rinses of the brew unit
 - The number of rinses of the milk unit
 - The number of water filter replaces

CAUTION: A brand new device will have a certain amount of beverages prepared in advance - it results from the post-production quality control for a given device.







- Software language selection
It is possible to change the language in which the messages will be displayed. The following languages are available - among other things:
 - » English
 - » French
 - » German
 - » Polish
 - » Spanish
 - » Czech
 - » Italian






To change the software language, press the setting button (8) on the control panel and use the buttons (6) or (7) to select the item „CHOOSE LANGUAGE“ (select the language) and use the buttons (6) or (7) to select the required language, and then press (8) to confirm the choice.

- Exit the settings menu
After entering the „MENU“, select the „EXIT“ item and confirm the choice with the setting change button (8). The device will return to a standby and the display will show „READY“.

3.3.5 DISPLAY AND DEFINITION OF MESSAGES

During use, the device may display one of the following messages:

Notice	Cause	Solution
	Drip tray overflowed/ beverage preparation stopped.	Empty the drip tray.
	The coffee grounds container is full/beverage preparation stopped.	Empty the container from coffee residues.
	The lack of water in the water container/ beverage preparation stopped.	Fill the container with fresh water.
	The lack of coffee beans in the container/beverage preparation stopped.	Pour coffee beans into the container and then press any button on the control panel (except for the power supply).
	Insufficient amount of ground coffee in the container.	The next time you prepare a beverage based on ground coffee, add a full portion (7-14 g).
	Drip tray incorrectly fitted/other device functions stopped.	Install the tray correctly.

	Insufficient amount of water in the tubes of the device/ beverage preparation stopped.	Press any button on the control panel (except for the power supply) to trigger the water system self-diagnosis procedure.
	Device temperature too high (thermal protection), protection).	Turn the power off and allow the device to cool down for 1 hour.
	The temperature of the device is too low, it cannot be used.	Increase the ambient temperature of the device above +10 oC.
	1. Clogged tube. 2. Coffee beans are too hard, dark or ground too finely. 3. Brewer filter clogged.	1. Press any button (except for the power switch) on the control panel to start the device self-diagnosis procedure. 2. Set the grinding thickness knob at the thicker level. 3. Carry out the brewing unit cleaning procedure.
	Blocked part inside the brew unit.	Press any button (except for the power switch) to trigger the device self-diagnosis procedure.

3.3.6. PROBLEM SOLVING

Problem	Cause	Solution
The coffee temperature is too low.	The vessel for a beverage was not heat up.	Rinse a coffee vessel under warm water.
	A few minutes have passed since the last beverage was prepared and the brewing unit and the inner tubes have cooled down.	Make a few more beverages.
Only drops of coffee comes out of the nozzle	Coffee beans are ground too finely or the ground coffee used is too fine.	Set the grinding knob at the thicker level or use thicker ground coffee.
	Brewer filter blocked.	Carry out a rinsing process of the brew unit.
Coffee aroma insufficient.	Poor coffee beans.	Replace coffee beans in the machine.
Increasing noise from the grinder.	Foreign bodies in the grinder.	Make a fresh beverage - if the problem persists, contact customer service.
The display keeps showing "EMPTY TRAY" (no drip tray).	The metal ends of the tray are dirty.	Wipe the ends dry.
The display continues to show "INSTALL TRAY" (install the drip tray).	Coffee grinding residues lying inside the machine at the bottom (in the place of the tray).	Remove the grinding residues from inside the device (in place of the tray).
The display still shows "FILL WATER TANK" but the water container is full.	Clogged sensor.	Clean the water container and refill.
The display shows „FILL BEANS“ but the bean container is full.	The bean container is dirty - clogged and stuck.	1. Stir coffee beans in the container. 2. Check if coffee beans are not burnt (almost black). 3. Clean the bean container.

"Errors" is still shown on the display.	Device error, no function.	Switch the device off and then on again after a while. If it does not help, please contact customer service.
---	----------------------------	--

3.4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Use only mild, food-safe detergents to wash the device.
- After cleaning the device, all parts should be dried completely before using it again.
- Store the unit in a dry, cool place, free from moisture and direct exposure to sunlight.
- Do not spray the device with a water jet or submerge it in water.
- Do not allow water to get inside the device through vents in the housing of the device.
- The device must be regularly inspected to check its technical efficiency and spot any damage.
- Use a soft, damp cloth for cleaning.
- Do not use sharp and/or metal objects for cleaning (e.g. a wire brush or a metal spatula) because they may damage the surface material of the appliance.

A. Rinsing the device

Before making a beverage, clean the mechanism, i.e. on the control panel press the settings change button (8) and with the buttons (6) or (7) select the „CLEAN“ position and press the button (8) to confirm the choice. The device will start the cleaning procedure of the brewing unit and nozzle module. When cleaning is finished, the machine will automatically return to the ready state - the display will show „READY“.

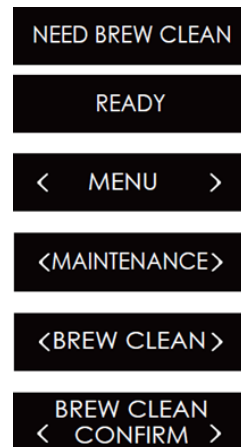


B. Cleaning the brewing unit

After prolonged use of the machine, ground coffee residues accumulate in the brewing unit. You can remove them by cleaning the brewing unit - the process takes about 10 minutes. The device will remind itself when the brewing unit should be cleaned by displaying the message „NEED BREW CLEAN“ on the display. It is only a reminder, other functions of the device will still be active.

Press the settings change button (8) on the control panel and with the buttons (6) or (7) select the item „MENU“ and confirm the choice with the button (8) by going into the submenu. Then, with the buttons (6) or (7) select the item „MAINTENANCE“ and use the button (8) to confirm entering the maintenance submenu. Use the buttons (6) or (7) to select the „BREW CLEAN“ item (brewing unit cleaning) and

confirm the choice by pressing the button (8). Then select the „BREW CLEAN CONFIRM“ item with the buttons (6) or (7) (confirmation of cleaning the brewing unit) and confirm with the button (8).



The display will show „PRESS SETTING“ - press the setting button (8) and the brewing cleaning process will start.



When the display shows the message „ADD TABLET PRESS SETTING“, add a cleaning tablet to the (empty) ground coffee container, close its cover and confirm with the change settings button (8). The cleaning process of the brewing unit will start and the message „READY“ will appear on the display when it is finished.

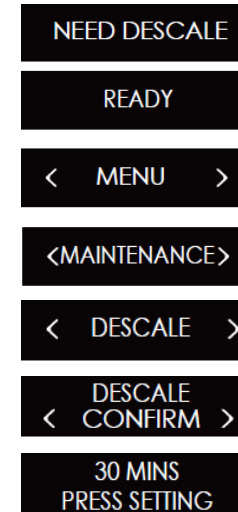


C. Descaling

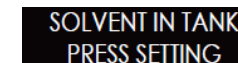
Regular use of the device causes the deposition of limescale contained in the water in the device at a frequency depending on the condition of the water. After some time, the device will remind itself with the message „NEED DESCALE“ on the display about the necessity to descale, although this process can be performed earlier.

CAUTION: the descaling process takes approx. 30 minutes and should not be interrupted - it may damage the device! It will be necessary to place a container with a capacity of more than 1 liter for the remnants of contaminated water under the nozzle module.

In the event of the message „NEED DESCALE“ (descaling required) or if necessary, press the setting button (8) on the control panel, and then use the buttons (6) or (7) to select the „MENU“ item and with the button (8) confirm the choice and go to the submenu. In the submenu, select the item „MAINTENANCE“ and confirm the choice with the button (8). In the maintenance options menu, use the buttons (6) or (7) to select „DESCALE“ and confirm with the button (8). The message „DESCALE CONFIRM“ will appear, confirm with the button (8) and the screen will display the message that the process will take 30 minutes „30 MINS PRESS SETTING“ - press the button (8) to confirm and start descaling.



The device will display a message reminding to use the „SOLVENT IN TANK PRESS SETTING“ descaler - you should thoroughly dissolve the descaling agent in water and pour this solution into the water container in the device.

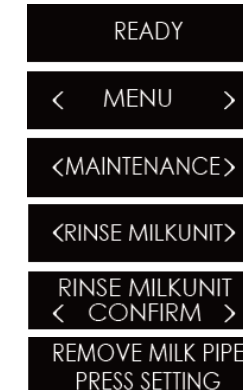


After the first stage of descaling, the message „CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK“ will be displayed, i.e. remove and clean the water container, then fill it with running water and place it in the machine. After that, press the setting button (8) to start the second step of descaling. When descaling is complete, the display shows „READY“.



D. Rinsing the milk frother

Press the settings change button (8) and use the buttons (6) or (7) to select the „MENU“ item and press the button (8) to confirm the choice of the submenu. In the submenu, use the buttons (6) or (7) to select the „MAINTENANCE“ item, press the button (8) to confirm the choice, and then in the next submenu, use the buttons (6) or (7) to select the „RINSE MILK UNIT“ (rinsing the milk frother). Select „CONFIRM“ and confirm the choice with the button (8). The message „REMOVE MILK PIPE PRESS SETTING“ will appear - remove the tube from the milk container and put it in the drip tray. After that, press the button (8) to start the cleaning process.



The best method of cleaning the milk frother is to use the „STEAM“ brewer - select this item and confirm with the button (8) and when the message „STEAM READY“ appears on the display, confirm with the button (8). When the cleaning process is complete (see the progress bar on the display under the message „CLEANING“), the message „READY“ will appear.



E. Manual cleaning of the milk frother components

Disassemble the casing of the milk frother and rinse each element thoroughly under running water. Dry the components thoroughly before reassembly.



F. Cleaning the grounds container and drip tray
CAUTION: to clean the tray and the grounds container, use only water and washing-up liquid, do not use any aggressive substances or alcohol or a dishwasher! Coffee residues must be emptied regularly from the container, otherwise it may clog the machine and possibly damage it.



After 15 „lumps“ from the grinding process have accumulated in the coffee grounds container, the message „EMPTY GROUNDS“ will appear on the display of the device, reminding to empty the container. Similarly, the display may show „EMPTY TRAY“ when the drip tray is full. Remove the drip tray by sliding it towards you from the front of the unit. Pour out any condensation and pull out the waste container and empty it if necessary. Rinse both parts under running water and after drying, reinstall them in the device in the reverse order of disassembly. If everything is properly installed, the display should read „READY“.



G. Cleaning the water container
 It is recommended to rinse it under running water before refilling the water in the container. The container can be pulled out from the top of the device using a special handle, previously lifting its cover (2). It should be cleaned at least once a month by wiping with a soft, wet cloth with some washing-up liquid, then rinsed under running water and dried before refilling and installing in the device.



H. Cleaning the bean container
CAUTION: do not use water to clean the coffee bean container as it may damage the grinder! Use a dry cloth or paper towel to remove the remnants from the container.



I. Cleaning the machine
 Before we carry out cleaning activities, the equipment of the coffee machine should be cleaned from the outside and inside with soft cloths, and its interior with a delicate brush. To do this, first turn off the coffee machine using the power switch (1), and then disconnect the plug from the power supply. When cleaning the housing, and especially the display, do not use excessive pressure so as not to scratch or damage the surface.

DISPOSING OF USED DEVICES
 Do not dispose of this device in municipal waste systems. Hand it over to an electric and electrical device recycling and collection point. Check the symbol on the product, instruction manual and packaging. The plastics used to construct the device can be recycled in accordance with their markings. By choosing to recycle you are making a significant contribution to the protection of our environment. Contact local authorities for information on your local recycling facility.

DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru	
	Nazwa produktu	Ekspres do kawy automatyczny PRO
Model	RC-FACMP	RC-FACM
Napięcie zasilania [V~]/Częstotliwość [Hz]	230/50	
Moc znamionowa [W]	1400	
Klasa ochronności	I	
Klasa ochrony IP	IPX0	
Wymiary [mm]	450x302 x591	450x302 x450
Ciężar [kg]	16,5	11,7
Zakres temperaturowy napoju [°C]	67-82	
Pojemność pojemnika na wodę [L]	1,8	
Ładowność pojemnika na ziarna [kg]	0,25	
Dawka kawy na porcję [g]	7-14	
Pojemność pojemnika fusy	15 szt.	
Pojemność zbiornika ściekowego [L]	0,6	
Zakres regulacji nalewaka [mm]	80 – 115	

1. OGÓLNY OPIS

Instrukcja przeznaczona jest do pomocy w bezpiecznym i niezawodnym użytkowaniu. Produkt jest zaprojektowany i wykonany ściśle według wskazań technicznych przy użyciu najnowszych technologii i komponentów oraz przy zachowaniu najwyższych standardów jakości.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości. Uwzględniając postęp techniczny i możliwość ograniczenia hałasu, urządzenie zaprojektowano i zbudowano tak, aby ryzyko jakie wynika z emisji hałasu ograniczyć do najniższego poziomu.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

	Produkt spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa.
	Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją.
	Produkt podlegający recyklingowi.
	UWAGA! lub OSTRZEŻENIE! lub PAMIĘTAJ! opisująca daną sytuację (ogólny znak ostrzegawczy).
	UWAGA! Ostrzeżenie przed porażeniem prądem elektrycznym!
	UWAGA! Gorąca powierzchnia może spowodować oparzenia!
	Do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń.
	Urządzenie I klasy ochronności.

UWAGA! Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu.

Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

2. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

UWAGA! Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

Termin „urządzenie” lub „produkt” w ostrzeżeniach i w opisie instrukcji odnosi się do EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PRO/EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY. Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o bardzo dużej wilgotności/w bezpośrednim pobliżu zbiorników z wodą! Nie wolno dopuszczać do zamoczenia urządzenia. Ryzyko porażenia prądem! Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia!

2.1. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazda. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Oryginalne wtyczki i pasujące gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem.
- Unikać dotykania uziemionych elementów, takich jak rury, grzejniki, piece i lodówki. Istnieje zwiększone ryzyko porażenia prądem, jeśli ciało jest uziemione i dotyka urządzenia narażonego na bezpośrednie działanie deszczu, mokrej nawierzchni i pracy w wilgotnym otoczeniu. Przedostanie się wody do urządzenia zwiększa ryzyko jego uszkodzenia oraz porażenia prądem.
- Nie należy używać przewodu w sposób niewłaściwy. Nigdy nie używać go do przenoszenia urządzenia lub do wyciągania wtyczki z gniazda. Trzymać przewód z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi lub ruchomych części. Uszkodzone lub poplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.

- Zabrania się używania urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub nosi wyraźne oznaki zużycia. Uszkodzony przewód zasilający powinien być wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka lub serwis producenta
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie lub innym płynie. Nie wolno używać urządzenia na mokrych powierzchniach.
- UWAGA – ZAGROŻENIE ŻYCIA! Podczas czyszczenia lub użytkowania urządzenia nigdy nie wolno zanurzać go w wodzie lub innych cieczach.

2.2. BEZPIECZEŃSTWO W MIEJSCU PRACY

- Utrzymywać porządek w miejscu pracy i dobre oświetlenie. Nieporządek lub złe oświetlenie może prowadzić do wypadków. Należy być przewidującym, obserwować co się robi i zachowywać rozsądek podczas używania urządzenia.
 - Nie używać urządzenia w strefie zagrożenia wybuchem, na przykład w obecności łatwopalnych cieczy, gazów lub pyłów. Urządzenie wytwarzają iskry, mogące zapalić pył lub opary.
 - W razie stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowości w pracy urządzenia należy je bezwzględnie wyłączyć i zgłosić to do osoby uprawnionej.
 - Naprawę produktu może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!
 - W przypadku zaproszenia ognia lub pożaru, do gaszenia urządzenia pod napięciem należy używać wyłącznie gaśnic proszkowych lub śniegowych (CO₂). Zachować instrukcję użytkowania w celu jej późniejszego użycia. W razie, gdyby urządzenie miało zostać przekazane osobom trzecim, to wraz z nim należy przekazać również instrukcję użytkowania.
 - Elementy opakowania oraz drobne elementy montażowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Urządzenie trzymać z dala od dzieci i zwierząt.
- Przed przystąpieniem do regulacji, czyszczenia i konserwacji urządzenia należy odłączyć od zasilania. Taki środek zapobiegawczy zmniejsza ryzyko przypadkowego uruchomienia.
 - Nie używane urządzenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób nieznających urządzenia lub tej instrukcji obsługi. Urządzenia są niebezpieczne w rękach niedoświadczonych użytkowników.
 - Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie technicznym. Sprawdzać przed każdą pracą czy nie posiada uszkodzeń ogólnych lub związanych z elementami ruchomymi (pęknięcia części i elementów lub wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na bezpieczne działanie urządzenia). W przypadku uszkodzenia, oddać urządzenie do naprawy przed użyciem.
 - Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika.
 - Aby zapewnić zaprojektowaną integralność operacyjną urządzenia, nie należy usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon lub odkręcać śrub. Zabrania się przesuwania, przestawiania i obracania urządzenia będącego w trakcie pracy.
 - Należy regularnie czyścić urządzenie, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń.
 - W przypadku zauważenia wycieku z urządzenia lub węży należy natychmiast odłączyć zasilanie sprężonym powietrzem i usunąć usterki.
 - Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
 - Nie wolno uruchamiać pustego urządzenia.
 - Zabrania się ingerowania w konstrukcję urządzenia celem zmiany jego parametrów lub budowy.
 - Trzymać urządzenia z dala od źródeł ognia i ciepła.
- UWAGA!** Pomimo iż urządzenie zostało zaprojektowane tak aby było bezpieczne, posiadało odpowiednie środki ochrony oraz pomimo użycia dodatkowych elementów zabezpieczających użytkownika, nadal istnieje niewielkie ryzyko wypadku lub odniesienia obrażeń w trakcie pracy z urządzeniem. Zaleca się zachowanie ostrożności i rozsądku podczas jego użytkowania.

2.3. BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE

- Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, by było użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych funkcjach psychicznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki dotyczące tego, jak należy obsługiwać urządzenie.
- Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny być pilnowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

2.4. BEZPIECZNE STOSOWANIE URZĄDZENIA

- Nie należy używać urządzenia, jeśli przełącznik ON/OFF nie działa sprawnie (nie załącza i nie wyłącza się). Urządzenia, które nie mogą być kontrolowane za pomocą przełącznika są niebezpieczne, nie mogą pracować i muszą zostać naprawione.

3. OBSZAR ZASTOSOWANIA

Ekspres do kawy przeznaczony jest tylko do przygotowywania kawy przy zastosowaniu zimnej wody (i opcjonalnie mleka) oraz zaparzania wody. Do wyboru są następujące rodzaje kawy:

- czarna
- espresso
- cappuccino
- latte

Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

3.1. OPIS URZĄDZENIA

UWAGA – obrazek przedstawia model RC-FACMP. Model RC-FACM jest wyglądem do niego zbliżony.



1. Pokrywa pojemnika na ziarna kawy
2. Pokrywa pojemnika na wodę
3. Pojemnik na wodę
4. Pojemnik na fusy
5. Kratka tacki na skropliny
6. Tacka na skropliny
7. Pokrywa pojemnika na kawę mieloną
8. Pokrętko wyboru grubości mielenia
9. Pojemnik na ziarna kawy
10. Nalewak gorącej wody
11. Nalewak kawy
12. Moduł mleczny

Panel sterowania



1. Przycisk zasilania
2. Przycisk wyboru kawy: cappuccino
3. Przycisk wyboru kawy: espresso
4. Przycisk wyboru kawy: czarnej
5. Wyświetlacz
6. Przycisk ustawienia ilości kawy / zmiany parametru w lewo
7. Przycisk wyboru mocy kawy / zmiany parametru w prawo
8. Przycisk zmiany ustawień

3.2. PRZYGOTOWANIE DO PRACY

UMIĘJSCOWIENIE URZĄDZENIA

Temperatura otoczenia nie powinna przekraczać zakresu 1-40°C, a wilgotność względna nie powinna przekraczać 85%. Urządzenie należy ustawić w sposób zapewniający dobrą cyrkulację powietrza. Należy utrzymać minimalny odstęp 15 cm od każdej ściany urządzenia. Urządzenie należy trzymać z dala od wszelkich gorących powierzchni. Urządzenie należy zawsze użytkować na równej, stabilnej, czystej, ognioodpornej i suchej powierzchni i poza zasięgiem dzieci oraz osób ograniczonych funkcjach psychicznych, sensorycznych i umysłowych. Urządzenie należy umieścić w taki sposób, by w dowolnej chwili można się było dostać do wtyczki sieciowej. Należy pamiętać o tym, by zasilanie urządzenia energią odpowiadało danym podanym na tabliczce znamionowej! Przed pierwszym użyciem zdemontować wszystkie elementy i umyć je jak również umyć całe urządzenie. Urządzenia należy postawić z dala od krawędzi powierzchni na której będzie ustawione, aby zapobiec jego przypadkowemu strączeniu. UWAGA! Należy regularnie czyścić urządzenie, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń.

A. Napełnianie pojemnika na wodę

Unieść pokrywę pojemnika na wodę i napełnić go wodą pitną, zwracając uwagę, by nie przekroczyć poziomu MAX. UWAGA: zaleca się użycie wody w temperaturze pokojowej, gdyż zimna woda wpływa na pogorszenie walorów smakowych kawy. Dla zachowania walorów zdrowotnych i dobrego smaku należy zmieniać wodę w pojemniku codziennie.

B. Napełnianie pojemnika na ziarna kawy

Unieść pokrywę pojemnika na ziarna kawy i zasypać ją do poziomu, aby pokrywa dała się szczelnie domknąć, gdyż pozwala ona zachować dłużej aromat kawy. UWAGA: pojemnik na ziarna kawy napełniać tylko i wyłącznie palonymi ziarnami kawy – nie wsympać kawy surowej, mielonej, kakao oraz innych sypkich i/lub twardych produktów spożywczych mogących uszkodzić młynek!

C. Ustawienie grubości mielenia

Grubość mielenia kawy ustawić pokrętkiem zlokalizowanym w zbiorniku na ziarna kawy.



1. najdrobniejsze
5. najgrubsze

UWAGA: ustawienia grubości mielenia dokonywać tylko i wyłącznie podczas pracy młynka – w przeciwnym razie może on ulec uszkodzeniu! Efekty zmiany grubości mielenia będą widoczne dopiero po przyrządzeniu co najmniej kilku kaw.

Jeśli ziarna kawy mają ciemny odcień, zaleca się ustawienie młynka na grube mielenie („4”). Jeśli ziarna są jasnego odcienia zaleca się ustawienie na drobne mielenie („2”).

Jeśli podczas przyrządzania kawy wypływa ona z nalewaka bardzo wolno albo wcale, należy ustawić pokrętko mielenia na pozycję „4”. Z kolei gdy kawa wypływa zbyt szybko, a kolor pianki na jej górze jest bardzo jasny, należy ustawić pokrętko mielenia na pozycję „2”.

3.3. PRACA Z URZĄDZENIEM

3.3.1 WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Po upewnieniu się, że urządzenie jest podłączone do prądu, nacisnąć przycisk zasilania (1). Podczas pierwszego włączenia od nowości urządzenie przeprowadzi test działania oraz czyszczenia – ta procedura nie może być pominięta. Każde następnne włączenie uruchamia najpierw automatyczny proces podgrzewania oraz czyszczenia, którego nie można zatrzymać. Dopiero potem można zacząć używać urządzenia. UWAGA: po włączeniu urządzenia podczas procesu przygotowania do pracy niewielka ilość ciepłej wody może wypłynąć z nalewaka do tacki na skropliny – należy zachować ostrożność, by się nie poparzyć!

3.3.2 WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Gdy urządzenie jest w stanie czuwania nacisnąć przycisk zasilania (1). Podczas każdego wyłączenia urządzenia automatycznie przeprowadzany jest proces czyszczenia resztek kawy z rurek. Po oczyszczeniu urządzenie wyłączy się. UWAGA: po wyłączeniu urządzenia podczas procesu czyszczenia niewielka ilość ciepłej wody może wypłynąć z nalewaka do tacki na skropliny – należy zachować ostrożność, by się nie poparzyć!

3.3.3 PRZYGOTOWYWANIE CIEPŁYCH NAPOJÓW

UWAGA: przed przystąpieniem do przygotowania jakiegokolwiek napoju należy się upewnić, że na wyświetlaczu urządzenia wyświetlany jest komunikat „READY” (gotowe do pracy).

READY

Moduł nalewaka posiada regulowaną wysokość w zakresie 80-115 mm i należy go dostosować do wielkości naczynia (filizanka, kubek, szklanka), aby zapobiec rozlewaniu napoju. UWAGA: dla lepszego smaku kawy zaleca się użycie wody pitnej w temperaturze pokojowej (ok. 25 oC) oraz jej wymiany co najmniej raz dziennie. Dla poprawy walorów smakowych warto również podgrzać naczynie do którego będzie nalewana kawa. Ziarna kawy należy przechowywać w suchym i ciemnym pomieszczeniu.

A. Moduł mleczny

Pokrętko regulacji modułu mlecznego pozwala na wybór pomiędzy ilością pianki mlecznej (spieniacz), a ciepłego mleka w napoju. Przekręcając pokrętko w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara zwiększamy ilość pianki mlecznej. Przekręcając pokrętko w odwrotnym tj. zgodnie ze wskazówkami zegara zmniejszamy ilość pianki mlecznej, a zwiększamy ilość ciepłego mleka w napoju.



Jeśli temperatura nie jest wystarczająca, to bojler zacznie podgrzewanie - informując komunikatem „HEATING” na wyświetlaczu, a jak zakończy pojawi się komunikat „STEAM READY”.

HEATING

STEAM READY

Nacisnąć przycisk zmiany ustawień (8) na panelu sterowania. Podczas przygotowywania spienionego mleka można ustawić czas spieniania naciskając przycisk (6) lub (7). Zakończyć ten proces w jego trakcie można wcześniej poprzez naciśnięcie przycisku (8).

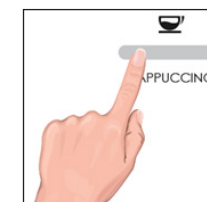
< STEAM 40S >

Kiedy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY” (gotowe) można powrócić do przyrządzania napoju.

READY

B. Cappuccino

Ustawić pokrętko na module mlecznym wedle własnych preferencji. Nacisnąć przycisk wyboru kawy cappuccino (2) na panelu sterowania.



Młynek zacznie pracować, a w tym czasie można ustawić moc kawy naciskając przycisk (6) lub (7) – im więcej ziaren kawy na wyświetlaczu, tym mocniejsza kawa (domyślnie ustawienie: 2 ziarna – średnia moc).

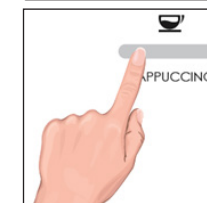
STRENGTH

Następnie urządzenie zacznie podgrzewać wodę.

HEATING

Po podgrzaniu wody przygotowywane jest spienione mleko i wtedy można ustawić czas spieniania mleka naciskając przycisk (6) lub (7). Aby zakończyć przygotowywanie spienionego mleka należy nacisnąć przycisk kawy cappuccino (2).

< CREAM 60S >



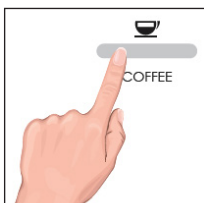
Podczas przyrządzania kawy można ustawić jej ilość naciskając przycisk (6) lub (7). Aby zatrzymać nalewanie kawy należy nacisnąć przycisk kawy cappuccino (2).



Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ENJOY!”, napój jest gotowy do spożycia.



C. Kawa czarna
Nacisnąć przycisk wyboru kawy czarnej (4) na panelu sterowania.



Młynek zacznie pracować, a w tym czasie można ustawić moc kawy naciskając przycisk (6) lub (7) – im więcej ziaren kawy na wyświetlaczu, tym mocniejsza kawa (domyślnie ustawienie: 2 ziarna).



Po zakończeniu procesu mielenia mocy kawy dla danego napoju już nie można zmienić.



Podczas przyrządzania kawy można ustawić jej ilość naciskając przycisk (6) lub (7).



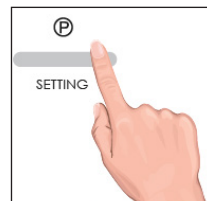
Aby zatrzymać nalewanie kawy należy nacisnąć przycisk wyboru kawy czarnej (4).



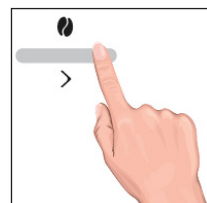
Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ENJOY!”, napój jest gotowy.



D. Kawa latte
Nacisnąć przycisk zmiany ustawień (8) na panelu sterowania.



Nacisnąć przycisk zmiany parametru w prawo (7) do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „COFFEE LATTE”. Następnie nacisnąć ponownie przycisk zmiany ustawień (8) aby rozpocząć przyrządzanie kawy latte.



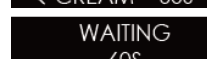
Młynek zacznie pracować, a w tym czasie można ustawić moc kawy naciskając przycisk (6) lub (7) – im więcej ziaren kawy na wyświetlaczu, tym mocniejsza kawa (domyślnie ustawienie: 2 ziarna).



Następnie urządzenie zacznie podgrzewać wodę, a zmiana mocy kawy dla danego napoju nie będzie już możliwa.



Po podgrzaniu wody przygotowywane jest spienione mleko i wtedy można ustawić czas spieniania mleka naciskając przycisk (6) lub (7). Aby zakończyć przygotowywanie spienionego mleka należy nacisnąć przycisk wyboru kawy cappuccino (2). Po przygotowaniu spienionego mleka urządzenie musi odczekać kilkadziesiąt sekund.



Podczas przyrządzania kawy można ustawić jej ilość naciskając przycisk (6) lub (7). Aby zatrzymać nalewanie kawy należy nacisnąć przycisk zmiany ustawień (8).



Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ENJOY!”, napój jest gotowy.



E. Przyrządzanie napoju z kawy mielonej
UWAGA: nie wsypywać do pojemnika na kawę mieloną innego rodzaju kawy (w tym rozpuszczalnej) ani kakao itp. mieszanek rozpuszczalnych do sporządzania napojów. Tak samo nie należy wsypywać kawy mielonej do pojemnika na kawę ziarnistą. Proces przyrządzania napoju z kawy mielonej nie różni się od procesu przyrządzania z kawy ziarnistej, za wyjątkiem pominięcia etapu mielenia. Nacisnąć przycisk zmiany ustawień (8) na panelu sterowania, a następnie przyciskami (6) lub (7) wybrać opcję „USE POWDER” (użyj kawy mielonej) i nacisnąć przycisk zmiany ustawień (8).



Wsypać kawę mieloną do odpowiedniego pojemnika, a następnie na panelu sterowania wybrać przyciskiem żądany rodzaj napoju.

UWAGA: Dopuszczalna dawka kawy mielonej do sporządzenia jednego napoju to 7-14 g (1-2 miarki kawowe) – nie należy jej przekraczać.

F. Przyrządzanie podwójnej porcji kawy.
Proces przyrządzania kawy podwójnej nie różni się zasadniczo od procesu przyrządzania kawy pojedynczej. Na panelu sterowania nacisnąć przycisk (6), a następnie wybrać rodzaj i moc napoju.

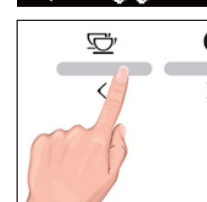
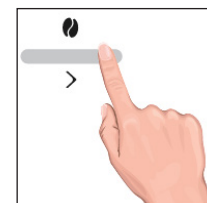


3.3.4. JEDNORAZOWA ZMIANA PARAMETRÓW DLA NAPOJU

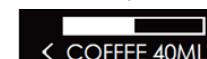
Istnieje możliwość jednorazowego ustawienia 5 parametrów dla napoju przed lub w trakcie jego przyrządzania:

- Moc kawy przed przyrządzeniem lub podczas procesu mielenia

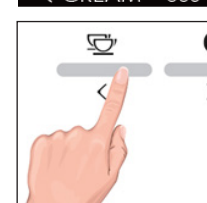
Na panelu sterowania naciskając przycisk wyboru mocy kawy (7) na panelu przed przyrządzeniem napoju lub przyciski (6) albo (7) w trakcie mielenia kawy. Do wyboru są 3 stopnie mocy odpowiednia oznaczone ikonką ziarna kawy na wyświetlaczu.



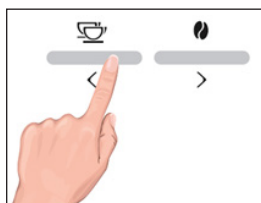
- Objętość kawy
Podczas przyrządzania kawy czarnej nacisnąć przycisk (6) albo (7) na panelu sterowania celem zmniejszenia lub zwiększenia objętości napoju.



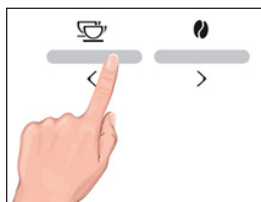
- Czas przyrządzania pianki w przypadku cappuccino
Podczas przyrządzania kawy cappuccino nacisnąć przycisk (6) albo (7) na panelu sterowania celem zmniejszenia lub zwiększenia czasu spieniania mleka



- Moc i objętość kawy podczas przyrządzania espresso
Przyrządzając kawę espresso nacisnąć przycisk (6) albo (7) na panelu sterowania celem zmniejszenia lub zwiększenia mocy kawy oraz jej objętości.



• Czas spieniania mleka
Podczas spieniania mleka nacisnąć przycisk (6) albo (7) na panelu sterowania celem zmniejszenia lub zwiększenia czasu spieniania mleka.



3.3. 5. PROGRAMOWANIE USTAWIENÍ

Gdy na wyświetlaczu widnieje komunikat „READY” (gotowe) nacisnąć na panelu sterowania przycisk zmiany ustawień (8), a następnie przyciskiem (6) lub (7) wybrać opcję „MENU”.

- A. Ustawienia konserwacji urządzenia (więcej informacji nt. płukania i odkamieniania urządzenia patrz pkt. 3.4)
- B. Parametry ustawień poszczególnych napoi
Istnieje możliwość ustawienia domyślnych parametrów jak moc kawy, jej objętość, ilość wody oraz czas spieniania dla kaw cappuccino, espresso, czarnej oraz latte.

• Moc, pojemność oraz czas

Rodzaj napoju	Moc napoju	Objętość/ Czas spieniania
Cappuccino		Objętość: 25-240 ml Czas Spieniania: 3-120 s
Espresso		Objętość: 25-120 ml
Kawa czarna	1 = kawa słaba 2 = kawa normalna 3 = kawa mocna	Objętość: 25-240 ml
Latte		Objętość: 25-240 ml Czas spieniania: 3-120 s

Spienianie	-	Czas spieniania: 3-120 s
------------	---	-----------------------------

• Ustawienia temperatury
W „MENU” wybrać pozycję „TEMPERATURE”, a następnie przyciskami (6) lub (7) ustawić temperaturę napoju – do wyboru jest niska „LOW”, normalna „NORMAL” lub wysoka „HIGH”. Przyciskiem zmiany ustawień (8) zatwierdzamy dany wybór.

• Ustawienia wstępnego zaparzania
W „MENU” wybrać pozycję „PRE-BREW”, a następnie przyciskami (6) lub (7) ustawić, czy wstępne zaparzanie ma być włączone, czy wyłączone i dany wybór zatwierdzić przyciskiem zmiany ustawień (8).

• Ustawienie automatycznego wyłączenia.
Czasu automatycznego wyłączenia można ustawić w zakresie 5 minut – 10 godzin. Domyślnie ustawiony czas wyłączenia to 2 godziny.
W „MENU” wybrać pozycję „AUTO-OFF”, a następnie przyciskami (6) lub (7) nastawić żądany czas wyłączenia i przyciskiem zmiany ustawień (8) zatwierdzić wybór.

• Przywracanie domyślnych ustawień fabrycznych
W „MENU” wybrać pozycję „RESET” (kasowanie) i przyciskiem zmiany ustawień (8) zatwierdzić wybór. Po tej operacji wszelkie indywidualne ustawienia napoi, menu (za wyjątkiem wybranego języka oprogramowania) zostaną przywrócone do domyślnych ustawień fabrycznych.

• Informacje o urządzeniu
W pozycji „Information” możemy dowiedzieć się informacji nt. wersji urządzenia, ilości przyrządzonych napoi dla każdego typu oraz przeprowadzonych konserwacji urządzeń.

1. Ilość wszystkich sporządzonych napoi
2. Ilość sporządzonych kaw cappuccino
3. Ilość sporządzonych kaw espresso
4. Ilość sporządzonych kaw czarnych
5. Ilość sporządzonych kaw latte
6. Ilość procesów spienienia mleka
7. Ilość sporządzonych napoi na bazie kawy mielonej
8. Ilość płukań jednostki zaparzającej
9. Ilość płukań Jednostki młecznej
10. Ilość wymian filtra wody

UWAGA: urządzenie fabrycznie nowe będzie mieć odgórnie naliczoną pewną ilość sporządzonych napojów – wynika to z poprodukcyjnej kontroli jakości dla danego urządzenia.

• Wybór języka oprogramowania
Istnieje możliwość zmiany języka w jakim będą wyświetlane komunikaty. Do wyboru są następujące języki – m.in.:

- » angielski
- » francuski
- » niemiecki
- » polski
- » hiszpański
- » czeski
- » włoski

Aby zmienić język oprogramowania należy nacisnąć na panelu sterowania przycisk zmiany ustawień (8) i przyciskami (6) lub (7) wybrać pozycję „CHOOSE LANGUAGE” (wybierz język) i przyciskami (6) lub (7) wybrać żądany język, a następnie przyciskiem (8) zatwierdzić jego wybór.

• Wyjście z menu ustawień
Po wejściu w „MENU” wybrać pozycję „EXIT” (wyjście) i zatwierdzić wybór przyciskiem zmiany ustawień (8). Urządzeniu powróci do stanu gotowości – na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY” (gotowe).

3.3.5. WYŚWIETLANIE I DEFINICJA KOMUNIKATÓW

W trakcie użytkowania urządzenie może wyświetlić jeden z poniższych komunikatów:

Komunikat	Przyczyna	Rozwiązanie
	Zapełniona tacka na skropliny/możliwość przyrządzenia napoi zatrzymana.	Opróżnić tackę na skropliny.
	Zapełniony pojemnik na resztki kawy z procesu parzenia/ możliwość przyrządzenia napoi zatrzymana.	Opróżnić pojemnik z resztek kawy.
	Brak wody w pojemniku na wodę/ możliwość przyrządzenia napoi zatrzymana.	Napełnić pojemnik świeżą wodą.
	Brak ziaren kawy w pojemniku/ możliwość przyrządzenia napoi zatrzymana.	Dosypać ziaren kawy do pojemnika i następnie nacisnąć jakikolwiek przycisk na panelu sterowania (za wyjątkiem zasilania).
	Niewystarczająca ilość kawy mielonej w pojemniku.	Przy następnym przyrządzaniu napoju na bazie kawy mielonej dosypać pełną porcję (7-14 g).
	Tacka na skropliny nieprawidłowo zamontowana/ pozostałe funkcje urządzenia zatrzymane.	Zamontować prawidłowo tackę.

	Brak wystarczającej ilości wody w rurkach urządzenia/ możliwość przyrządzenia napoi zatrzymana.	Nacisnąć jakikolwiek przycisk na panelu sterowania (za wyjątkiem zasilania) aby wyzwolnić procedurę samodiagnozy układu wodnego.
	Za wysoka temperatura urządzenia (zabezpieczenie termiczne).	Wyłączyć zasilanie i pozwolić urządzeniu przestygnąć przez 1 godzinę.
	Temperatura urządzenia jest za niska, nie może być ono używane.	Zwiększyć temperaturę otoczenia urządzenia powyżej +10 oC.
	1. Zapchany wężyk. 2. Za twarde, ciemne ziarna kawy lub zbyt drobno mielona kawa. 3. Zapchany filtr zaparzacza.	1. Nacisnąć jakikolwiek przycisk (za wyjątkiem zasilania) na panelu sterowania aby rozpocząć procedurę samodiagnozy urządzenia. 2. Ustawić pokrętkę grubości mielenia na grubsze. 3. Przeprowadzić procedurę czyszczenia zaparzacza.
	Zablokowana część wewnątrz zaparzacza.	Nacisnąć jakikolwiek przycisk (za wyjątkiem zasilania), by wyzwolnić procedurę samodiagnozy urządzenia.

3.3.6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Temperatura kawy jest za niska.	Naczynie na napój nie zostało podgrzane.	Wypłukać naczynie na kawę pod ciepłą wodą.
	Kilka minut upłynęło od ostatnio przyrządzonego napoju i zaparacz oraz wewnętrzne rurki się wystudziły.	Przyrządzić kilka napoi więcej.
Kawa wypływa z nalewaka tylko po kropelce.	Ziarna kawa zbyt drobno zmielone lub użyta kawa mielona zbyt drobna.	Ustawić na pokrętle mielenia grubsze mielenie albo użyć kawy mielonej grubiej.
	Zablokowany filtr zaparacza.	Przeprowadzić proces płukania zaparacza.
Niewystarczający aromat kawy.	Złe ziarna kawy.	Wymienić kawę ziarnistą w ekspresie.
Nasilający się hałas z młynka.	Ciała obce w młynku.	Przyrządzić napój od nowa – jeśli problem nie ustanie skontaktować się z działem obsługi klienta.
Wyświetlacz ciągle pokazuje komunikat „EMPTY TRAY” (brak tacki na skropliny).	Metalowe końcówki na końcu tacki są zanieczyszczone.	Wytrzeć końcówki do sucha.
Wyświetlacz ciągle pokazuje komunikat „INSTALL TRAY” (zamontuj tackę na skropliny).	Zalegające wewnątrz urządzenia do dołu resztki mielenia kawy (w miejscu tacki).	Usunąć wewnątrz urządzenia na dole resztki mielenia kawy (w miejscu tacki).
Na wyświetlaczu ciągle widnieje komunikat „FILL WATER TANK”, lecz pojemnik na wodę jest pełen.	Zatkany czujnik.	Wyczyścić pojemnik na wodę i napełnić ponownie.

Na wyświetlaczu ciągle widnieje komunikat „FILL BEANS”, lecz pojemnik na ziarna kawy jest pełen.	Pojemnik na ziarna kawy jest zanieczyszczony – zapchany i zaklejony.	1. Przemieszać ziarna kawy w pojemniku. 2. Sprawdzić, czy ziarna kawy nie są przepalone (prawie czarne) 3. Wyczyścić pojemnik na ziarna kawy.
Na wyświetlaczu ciągle widnieje komunikat „Errors”.	Błąd urządzenia, brak funkcji.	Wyłączyć urządzenie i po chwili włączyć ponownie. Jeśli to nie pomoże skontaktować się z działem obsługi klienta.

3.4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- a) Do czyszczenia urządzenia wolno stosować tylko łagodne środki czyszczące przeznaczone do czyszczenia powierzchni mających styczność z żywnością.
- b) Po każdym czyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć, zanim urządzenie zostanie ponownie użyte.
- c) Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu chronionym przed wilgocią i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.
- d) Zabrania się spryskiwania urządzenia strumieniem wody lub zanurzania urządzenia w wodzie.
- e) Należy pamiętać, aby przez otwory wentylacyjne znajdujące się w obudowie nie dostała się woda.
- f) Należy wykonywać regularne przeglądy urządzenia pod kątem jego sprawności technicznej oraz wszelkich uszkodzeń.
- g) Do czyszczenia należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- h) Do czyszczenia nie wolno używać ostrych i/lub metalowych przedmiotów (np. drucianej szczotki lub metalowej łopatki) ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię materiału, z którego wykonane jest urządzenie.

A. Płukanie urządzenia

Przed przyrządzeniem napoju należy przeczyszczyć mechanizm tj. na panelu sterowania nacisnąć przycisk zmiany ustawień (8) i przyciskami (6) lub (7) wybrać pozycję „CLEAN” (czyszczenie) i przyciskiem (8) zatwierdzić wybór. Urządzenie rozpocznie procedurę czyszczenia zaparacza oraz modułu nalewaka. Po zakończeniu czyszczenia urządzenie automatycznie powróci do stanu gotowości - na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY” (gotowe).

READY

< CLEAN >



B. Czyszczenie zaparacza
Po dłuższym używaniu urządzenia w jednostce zaparacza nagromadzą się resztki zmielonej kawy. Usunąć je można czyszcząc zaparacz – proces ten trwa ok. 10 minut. Urządzenie samo przypomni kiedy należy oczyścić zaparacz poprzez wyświetlenie komunikatu „NEED BREW CLEAN” na wyświetlaczu. Jest to jedynie przypomnienie, pozostałe funkcje urządzenia dalej będą aktywne. Nacisnąć przycisk zmiany ustawień (8) na panelu sterowania. I przyciskami (6) lub (7) wybrać pozycję „MENU” i zatwierdzić wybór przyciskiem (8) przechodząc w podmenu. Następnie przyciskami (6) lub (7) wybrać pozycję „MAINTENANCE” (konserwacja) i przyciskiem (8) zatwierdzić wejście do podmenu konserwacji. Przyciskami (6) lub (7) wybrać pozycję „BREW CLEAN” (czyszczenie zaparacza) i przyciskiem (8) zatwierdzić wybór. Następnie przyciskami (6) lub (7) wybrać pozycję „BREW CLEAN CONFIRM” (potwierdzenie czyszczenia zaparacza) i przyciskiem (8) zatwierdzić.

NEED BREW CLEAN

READY

< MENU >

< MAINTENANCE >

< BREW CLEAN >

BREW CLEAN
< CONFIRM >

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PRESS SETTING” – nacisnąć przycisk zmiany ustawień (8) i proces czyszczenia zaparacza się rozpocznie.

PRESS SETTING



Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ADD TABLET PRESS SETTING”, należy do (pustego) pojemnika na kawę mieloną wrzucić tabletkę czyszczącą, zamknąć jego pokrywą i przyciskiem zmiany ustawień (8) zatwierdzić. Rozpocznie się proces czyszczenia zaparacza, a po jego zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY” (gotowe).

ADD TABLET
PRESS SETTING

CLEANING

READY

C. Odkamienianie
Regularne używanie urządzenia powoduje osadzanie się w nim kamienia zawartego w wodzie, w częstotliwości zależnej od stanu wody. Urządzenie po pewnym czasie samo przypomni za pomocą komunikatu „NEED DESCALE” na wyświetlaczu o konieczności odkamieniania, choć można ten proces przeprowadzić wcześniej. UWAGA: proces odkamieniania zajmuje ok. 30 minut i nie należy go przerywać - grozi to uszkodzeniem urządzenia! Koniecznie będzie podstawienia pojemnika o pojemności powyżej 1 litra na resztki zanieczyszczonej wody pod moduł nalewaka.

W przypadku pojawienia się komunikatu „NEED DESCALE” (konieczność odkamieniania) albo w razie wcześniejszej potrzeby należy nacisnąć na panelu sterowania przycisk zmiany ustawień (8), a następnie przyciskami (6) lub (7) wybrać pozycję „MENU” i przyciskiem (8) zatwierdzić wybór i przejść do podmenu. W podmenu wybrać pozycję „MAINTENANCE” (konserwacja) i wybór zatwierdzić przyciskiem (8). W menu opcji konserwacji wybrać przyciskami (6) lub (7) pozycję „DESCALE” (odkamienianie) i przyciskiem (8) zatwierdzić. Pojawi się komunikat „DESCALE CONFIRM”, który zatwierdzamy przyciskiem (8), a na ekranie pojawi się komunikat, że proces zajmie 30 minut „30 MINS PRESS SETTING” – przyciskiem (8) zatwierdzamy by rozpocząć odkamienianie.

NEED DESCALE

READY

< MENU >

< MAINTENANCE >

< DESCALE >

DESCALE
< CONFIRM >30 MINS
PRESS SETTING

Urządzenie wyświetli nam komunikat przypominający o użyciu odkamieniacza „SOLVENT IN TANK PRESS SETTING” – należy dokładnie rozpuścić środek odkamieniający w wodzie i roztwór ten wlać do pojemnika na wodę w urządzeniu.

SOLVENT IN TANK PRESS SETTING

Po zakończeniu 1-go etapu odkamieniania pojawi się komunikat „CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK” tzn., że należy wyjąć i wyczyścić pojemnik na wodę, a następnie napełnić go bieżącą wodą i umieścić w urządzeniu. Po tym naciśnięciu przycisk zmiany ustawień (8), aby rozpocząć drugi etap odkamieniania. Po zakończeniu odkamieniania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY” (gotowe).

CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK

PRESS SETTING

DECALCIFYING

READY

D. Płukanie spieniacza mleka

Nacisnąć przycisk zmiany ustawień (8) i przyciskami (6) lub (7) wybrać pozycję „MENU” i przyciskiem (8) zatwierdzić wybór przejścia do podmenu. W podmenu za pomocą przycisków (6) lub (7) wybrać pozycję „MAINTENANCE”, przyciskiem (8) zatwierdzić wybór, a następnie w kolejnym podmenu wybrać za pomocą przycisków (6) lub (7) pozycję „RINSE MILK UNIT” (płukanie spieniacza mleka). Wybrać „CONFIRM” i przyciskiem (8) zatwierdzić wybór. Pojawi się komunikat „REMOVE MILK PIPE PRESS SETTING” – należy wyjąć rurkę z pojemnika z mlekiem i włożyć ją do tacki na skropliny. Po tym naciśnięciu przycisk (8) by rozpocząć proces czyszczenia.

READY

< MENU >

<MAINTENANCE>

<RINSE MILKUNIT>

RINSE MILKUNIT
< CONFIRM >

REMOVE MILK PIPE
PRESS SETTING

Najlepsza metoda czyszczenia spieniacza mleka jest użycie zaparacza „STEAM” – wybrać tą pozycję i zatwierdzić przyciskiem (8) i jak na wyświetlaczu pojawi się komunikat „STEAM READY” zatwierdzić przyciskiem (8). Jak proces czyszczenia dobiegnie końca (patrz pasek postępu na wyświetlaczu pod komunikatem „CLEANING”) pojawi się komunikat „READY” (gotowe).

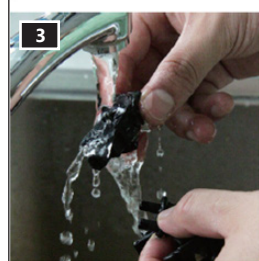
HEATING

STEAM READY

CLEANING

READY

E. Ręczne czyszczenie elementów spieniacza mleka
Zdemontować obudowę modułu spieniacza mleka i każdy jego element wypłukać starannie pod bieżącą wodą. Przed ponownym montażem dokładnie wysuszyć elementy.



F. Czyszczenie zbiornika na fusy oraz tacki na skropliny
UWAGA: do czyszczenia tacki oraz zbiornika na fusy używać jedynie wody oraz płynu do naczyń, nie używać żadnych agresywnych substancji, czy alkoholu, jak i nie można ich czyścić w zmywarce! Resztki kawy muszą być regularnie opróżniane z pojemnika, inaczej mogą doprowadzić do zapchania urządzenia i ew. jego uszkodzenia.



Po nagromadzeniu się w zbiorniku na fusy 15-stu „bryłek” z procesu mielenia ziarna, na wyświetlaczu urządzenia pojawi się komunikat „EMPTY GROUNDS” przypominający o konieczności opróżnienia zbiornika. Podobnie na wyświetlaczu pojawi się komunikat „EMPTY TRAY” w przypadku, gdy tacka na skropliny będzie zapelniona. Należy usunąć tackę na skropliny wysuwając ją do siebie od przodu urządzenia. Wyłączyć z niej wszelkie skropliny oraz wyciągnąć pojemnik na odpady o go opróżnić w razie potrzeby. Obydwa elementy opłukać pod bieżącą wodą i po osuszeniu zamontować ponownie w urządzeniu w odwrotnej kolejności do demontażu. Jeśli wszystko zostało prawidłowo zamontowane, na wyświetlaczu powinien pojawić się komunikat „READY” (gotowe).

EMPTY GROUNDS

INSTALL TRAY

READY

EMPTY TRAY

READY

G. Czyszczenie pojemnika na wodę
Zaleca się by przed każdym uzupełnieniem wody w pojemniku wpierv przepłukać go pod bieżącą wodą. Zbiornik wyciągany jest od góry urządzenia przy pomocy specjalnego uchwytu uprzednio unosząc jego pokrywę (2). Należy czyścić go co najmniej raz na miesiąc wycierając miękką, mokrą ściereczką z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie wypłukać pod bieżącą wodą oraz wytrzeć do sucha przed ponownym napełnieniem i montażem w urządzeniu.



H. Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy
UWAGA: do czyszczenia pojemnika na ziarna kawy nie należy stosować wody, gdyż może to uszkodzić młynek! Wnętrze pojemnika wytrzeć z resztek za pomocą suchej szmatki lub ręcznika papierowego.



I. Czyszczenie ekspresu.

Zanim przeprowadzimy czynności czyszczące oprzyrządowanie ekspresu należy oczyścić go z zewnątrz i wewnątrz przy pomocy miękkich ściereczek, zaś jego wnętrze za pomocą delikatnej szczoteczki lub pędzelka. W tym celu należy najpierw wyłączyć ekspres przyciskiem zasilania (1), a następnie odłączyć wtyczkę od prądu. Podczas czyszczenia obudowy, a szczególnie wyświetlacza nie stosować nadmiernego nacisku aby nie porysować, ani nie uszkodzić powierzchni.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu lokalna administracja.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru	
Název výrobku	Plně automatický kávovar PRO	Plně automatický kávovar
Model	RC-FACMP	RC-FACM
Jmenovité napětí napájení [V~/] Frekvence [Hz]	230/50	
Jmenovitý výkon [W]	1400	
Třída ochrany	I	
Stupeň ochrany IP	IPX0	
Rozměry [mm]	450x302 x591	450x302 x450
Hmotnost [kg]	16,5	11,7
Teplotní rozsah nápoje [oC]	67-82	
Objem nádrčky na vodu [L]	1,8	
Kapacita zásobníku na kávová zrna [kg]	0,25	
Dávka kávy na porci [g]	7-14	
Objem nádoby na kávovou sedlinu	15 szt.	
Objem odkapávací misky [L]	0,6	
Rozsah nastavení trysky [mm]	80 – 115	

1. VŠEOBECNÝ POPIS

Návod slouží jako nápověda pro bezpečné a spolehlivé používání výrobku. Výrobek je navržen a vyroben přesně podle technických údajů za použití nejnovějších technologií a komponentů a za dodržení nejvyšších jakostních norem.

PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A SNAŽTE SE JEJ POCOHPIT.

Pro zajištění dlouhého a spolehlivého fungování zařízení provádějte pravidelný servis a údržbu v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Technické údaje a specifikace uvedené v návodu k obsluze jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny pro zvýšení kvality. Vzhledem k technickému pokroku a možnosti omezení hluku bylo zařízení navrženo a vyrobeno tak, aby nebezpečí vyplývající z emise hluku bylo omezeno na nejnižší úroveň.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Výrobek splňuje požadavky příslušných bezpečnostních norem.



Před použitím výrobku se seznamte s návodem.



Recyklovatelný výrobek.



UPOZORNĚNÍ! nebo VAROVÁNÍ! nebo PAMATUJTE! popisující danou situaci (všeobecná výstražná značka).



VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



VAROVÁNÍ! Horký povrch může způsobit popálení!



Pouze k použití ve vnitřních prostorech.



I třída ochrany.



POZOR! Ilustrace v tomto návodu mají náhledovou povahu, a v některých detailech se od skutečného vzhledu stroje mohou lišit.

Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překladem z německého jazyka.

2. BEZPEČNOST POUŽÍVÁNÍ



POZNÁMKA! Přečtěte si tento návod včetně všech bezpečnostních pokynů. Nedodržování návodu a pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru a/nebo těžkému úrazu nebo smrti.

Pojem „zařízení“ nebo „výrobek“ v bezpečnostních pokynech a návodu se vztahuje na PLNĚ AUTOMATICKÝ KÁVOVAR PRO/PLNĚ AUTOMATICKÝ KÁVOVAR. Zařízení nepoužívejte v prostředí s velmi vysokou vlhkostí / v blízkosti nádrží s vodou! Zařízení nenofte do vody. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nezakrývejte větrací otvory!

2.1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

- Daná zásuvka musí být se zástrčkou zařízení kompatibilní. Zástrčku žádným způsobem neupravujte. Originální zástrčky a příslušné zásuvky snižují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nedotýkejte se uzemněných předmětů jako jsou trubky, topidla, kamna a chladničky. Pokud je zařízení uzemněno, existuje zvýšené nebezpečí úrazu elektrickým proudem v následku působení deště, mokrého povrchu a práce se zařízením ve vlhkém prostředí. Proniknutí vody do zařízení zvyšuje nebezpečí jeho poškození a úrazu elektrickým proudem.
- Napájecí kabel nepoužívejte na jiné účely, než na které je určen. Nikdy jej nepoužívejte k přenášení zařízení nebo k vytahování zástrčky ze sítové zásuvky. Držte jej mimo dosah tepla, oleje, ostrých hran nebo rotujících dílů. Poškozené nebo zamotané elektrické napájecí kabely zvyšují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Je zakázáno používat zařízení, pokud je napájecí kabel poškozený nebo má zjevné známky opotřebení. Poškozený napájecí kabel musí být vyměněn kvalifikovaným elektrikářem nebo v servisním středisku výrobce.
- Aby nedošlo k zasažení elektrickým proudem, nesmíte kabel, zástrčku ani samotné zařízení ponořovat do vody nebo jiné tekutiny. Je zakázáno používat zařízení na mokřem povrchu.
- POZOR – OHROŽENÍ ŽIVOTA!** Během čištění nebo používání zařízení nikdy nesmí být ponořováno ve vodě nebo jiných kapalinách.

2.2. BEZPEČNOST NA PRACOVÍŠTI

- Na pracovišti udržujte pořádek a mějte dobré osvětlení. Nepořádek nebo špatné osvětlení mohou vést k úrazům. Buďte předvidaví a sledujte, co se během práce kolem vás děje. Při práci se zařízením vždy zachovávejte zdravý rozum.
- Se zařízením nepracujte ve výbušném prostředí, například v přítomnosti hořlavých kapalin, plynů nebo prachu. Zařízení vytváří jiskření, skrze které může dojít ke vznícení prachu nebo výparů.
- Pokud zjistíte, že zařízení nepracuje správně, nebo je poškozeno, ihned jej vypněte a poruchu nahláste autorizované osobě.
- Výrobek může opravovat pouze servis výrobce. Opravy neprovádějte sami!
- V případě vzniku požáru k hašení zařízení pod napětím používejte pouze práškové nebo sněhové hasicí přístroje (CO₂).
- Návod k obsluze uschovejte za účelem jeho pozdějšího použití. V případě předání zařízení třetím osobám musí být spolu se zařízením předán rovněž návod k obsluze.
- Obalový materiál a drobné montážní prvky uchovávejte na místě nedostupném pro děti.
- Zařízení mějte v dostatečné vzdálenosti od dětí a zvířat.

2.3. OSOBNÍ BEZPEČNOST

- Zařízení nepoužívejte, jste-li unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků, které významně snižují schopnost zařízení ovládat.
- Zařízení není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými psychickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez příslušných zkušeností a/nebo znalostí, ledaže jsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak zařízení obsluhovat.
- Zařízení není hračka. Dohlížejte na děti, aby si nehrály se zařízením.

2.4. BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- Zařízení nepoužívejte, pokud spínač pro zapnutí a vypnutí zařízení nefunguje správně. Zařízení, které nelze ovládat spínačem, je nebezpečné a musí být opraveno.
- Před každým seřízením, čištěním a údržbou odpojte zařízení od napájení. Toto bezpečnostní opatření snižuje nebezpečí náhodného zapnutí.
- Nepoužívaná zařízení uchovávejte mimo dosah dětí a osob, které nejsou seznámeny se zařízením nebo návodem k obsluze. Zařízení jsou nebezpečná v rukou nezkušených uživatelů.
- Zařízení udržujte v dobrém technickém stavu. Kontrolujte před každou prací jeho celkový stav i jednotlivé díly a ujistěte se, že je vše v dobrém stavu, a uživatelé tak při práci se zařízením nehraní žádné nebezpečí. V případě, že zjistíte poškození, nechte zařízení opravit.
- Opravy a údržbu zařízení by měly provádět pouze kvalifikované osoby za výhradního použití originálních náhradních dílů. Zajistí to bezpečné používání zařízení.
- Pro zachování navržené mechanické integrity zařízení neodstraňujte předem namontované kryty nebo neuvolňujte šrouby.

- Nepřesouvejte, nepřenašejte a neotáčejte zařízení v provozu.
- Pravidelně čistěte zařízení, aby nedošlo k trvalému usazování nečistot.
- Pokud si všimnete prosakování zařízení nebo hadic, ihned odpojte přívod stlačeného vzduchu a odstraňte poruchu.
- Zařízení není hračka. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu dospělé osoby.
- Nezapínejte prázdné zařízení.
- Nezasahujte do zařízení s cílem změnit jeho parametry nebo konstrukci.
- Udržujte zařízení mimo zdroje ohně a tepla.



POZNÁMKA! I když zařízení bylo navrženo tak, aby bylo bezpečné, tedy má vhodné bezpečnostní prvky, tak i přes použití dodatečné ochrany uživatelem při práci se zařízením nadále existuje malé riziko úrazu nebo poranění. Doporučuje se zachovat opatrnost a zdravý rozum při jeho používání.

3. ZÁSADY POUŽÍVÁNÍ

Kávovar je určen pouze pro přípravu kávy s použitím studené vody (a volitelně mléka) a přípravu horké vody. Na výběr jsou následující druhy kávy:

- černá
- espresso
- cappuccino
- latte

Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.

3.1. POPIS ZAŘÍZENÍ

UPOZORNĚNÍ – na obrázku je zobrazen model RC-FACMP. Model RC-FACM se mu vzhledově podobá.



- Víko zásobníku na kávová zrna
- Víko nádržky na vodu
- Nádržka na vodu
- Nádobka na kávovou sedlinu
- Mřížka odkapávací misky
- Odkapávací miska
- Víko zásobníku na mletou kávu
- Regulátor hrubosti mletí
- Zásobník na kávová zrna

- Parní tryska
- Tryska na kávu
- Jednotka s výstupem mléka

Ovládací panel



- Tlačítko napájení
- Tlačítko pro volbu kávy: cappuccino
- Tlačítko pro volbu kávy: espresso
- Tlačítko pro volbu kávy: černá
- Displej
- Tlačítko pro nastavení množství kávy / změna parametru doleva
- Tlačítko pro nastavení síly (aroma) kávy / změna parametru doprava
- Tlačítko pro změnu nastavení

3.2. PŘÍPRAVA K PRÁCI UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Zařízení je určeno pro použití v interiéru, okolní teplota musí být v rozsahu 1 až 40°C a relativní vlhkost nesmí být vyšší než 85 %. Zařízení postavte takovým způsobem, aby byla zajištěna dobrá cirkulace vzduchu. Vzdálenost zařízení od stěny by neměla být menší než 15 cm. Zařízení se musí nacházet daleko od jakéhokoli horkého povrchu. Zařízení vždy používejte na rovnoměrném, stabilním, čistém a ohnivzdorném povrchu, mimo dosah dětí a osob s omezenými psychickými, smyslovými a duševními funkcemi. Zařízení umístěte takovým způsobem, abyste v každém okamžiku měli ničím nezatarasený přístup k elektrické zásuvce. Ujistěte se, aby hodnoty proudu, kterým je zařízení napájeno, byly shodné s údaji uvedenými na technickém štítku zařízení! Před prvním použitím demontujte všechny díly a umyjte je, a také umyjte celé zařízení. Zařízení je třeba postavit daleko od okrajů plochy, na které bude postaveno za účelem předcházení jeho náhodnému shoení. **UPOZORNĚNÍ!** Pravidelně čistěte zařízení, aby se zabránilo trvalému usazení nečistot.

A. Naplnění nádržky na vodu
Zvedněte víko nádržky na vodu a naplňte ji pitnou vodou tak, abyste nepřekročili hladinu MAX.

UPOZORNĚNÍ: doporučujeme použít vodu s pokojovou teplotou, protože studená voda má vliv na zhoršení atributů kávy. Pro zachování zdravotní nezávadnosti a dobré chuti kávy je třeba měnit vodu v nádržce každý den.

B. Naplnění zásobníku na kávová zrna
Zvedněte víko zásobníku na kávová zrna a nasypete kávu tak, aby se víko dalo těsně uzavřít. Těsně uzavřený zásobník pomáhá déle uchovat aroma kávy.

UPOZORNĚNÍ: zásobník na kávová zrna naplňujte pouze praženou zrnkovou kávou – nesypete surovou kávu, mletou kávu, kakao ani jiné sypké a/nebo tvrdé potraviny, které mohou způsobit poškození mlýnku!

C. Nastavení hrubosti mletí
Hrubost mletí kávy nastavíte otočným regulátorem umístěným v zásobníku na kávová zrna.



- nejjemnější
- nejhrubší

UPOZORNĚNÍ: Hrubost mletí nastavujte pouze během provozu mlýnku – v opačném případě může dojít k jeho poškození! Výsledek změny hrubosti mletí bude znatelný teprve po přípravě několika šálek kávy.

Pokud jsou kávová zrna tmavé barvy, doporučujeme nastavit mlýnek na hrubé mletí („4“). Pokud kávová zrna mají světlou barvu, doporučujeme nastavit mlýnek na jemné mletí („2“). Pokud během přípravy kávy vytéká z trysky pomalu nebo vůbec, je třeba nastavit regulátor mletí na úroveň „4“. A pokud káva vytéká z trysky velmi rychle a barva kávové pěny je velmi světlá, je třeba regulátor mletí nastavit na úroveň „2“.

3.3. PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

3.3.1 ZAPNUTÍ ZAŘÍZENÍ

Nejdříve se ujistěte, že je zařízení připojeno ke zdroji elektrické energie, pak stiskněte tlačítko napájení (1). Během prvního zprovoznění provede zařízení test fungování a čištění – tento proces nelze přerušit. Každé další spuštění automaticky zapne nejdříve proces ohřevu a čištění, který není možné zastavit. Teprve pak je možné použít zařízení k přípravě kávy.

UPOZORNĚNÍ: po zapnutí zařízení během přípravy zařízení k provozu může vytéct malé množství horké vody z trysek do odkapávací misky – je třeba dávat pozor, aby nedošlo k opaření!

3.3.2 VYPNUTÍ ZAŘÍZENÍ

Pokud je zařízení v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko napájení (1). Během každého vypínání zařízení se automaticky provede čištění a zbývající kávy v systému. Po vyčištění se zařízení vypne.

UPOZORNĚNÍ: po vypnutí zařízení během čistícího procesu může vytékat z trysek malé množství horké vody do odkapávací misky – je třeba dbát opatrnosti, aby nedošlo k opaření!

3.3.3 PŘÍPRAVA HORKÝCH NÁPOJŮ

UPOZORNĚNÍ: před zahájením přípravy jakéhokoliv nápoje se ujistěte, že na displeji zařízení svítí nápis „READY“ (přípraven k práci).

READY

Jednotka s tryskami je výškově nastavitelná v rozsahu od 80 do 115 mm a výšku jednotky je možno přizpůsobit dle velikosti nádobí (šálek, hrníček, sklenička) tak, aby nešlo k rozlití nápoje.

UPOZORNĚNÍ: pro dosažení lepší chuti kávy doporučujeme použít pitnou vodu, která má pokojovou teplotu (ok. 25 °C) a měnit ji nejméně jednou denně. Pro zlepšení chuťových atributů doporučujeme šálek nebo nádobu, ze které budete kávu pít, nahřát. Zrnkovou kávu uchovávejte v suché a tmavé místnosti.

A. Jednotka s výstupem mléka

Regulátor mléka umožňuje volbu mezi množstvím mléčné pěny (napěňovač) a horkého mléka v nápoji. Otáčením regulátoru proti směru hodinových ručiček navyšujeme množství mléčné pěny. Otáčením regulátoru v protisměru, tedy ve směru hodinových ručiček zmenšujeme množství mléčné pěny a navyšujeme množství horkého mléka v nápoji.



Pokud teplota není postačující, ohřivač spustí ohřev a na displeji se zobrazí nápis „HEATING“, po ukončení ohřevu se zobrazí nápis „STEAM READY“.

HEATING

STEAM READY

Stiskněte tlačítko pro změnu nastavení (8) na ovládacím panelu. Během přípravy napěněného mléka můžete nastavit dobu napěňování stisknutím tlačítka (6) nebo (7). Tento proces můžete během jeho provádění ukončit stisknutím tlačítka (8).

< STEAM 40S >

Pokud se na displeji objeví nápis „READY“ (připraven) je možno se vrátit k přípravě nápoje.

READY

B. Cappuccino

Nastavte otočný knoflík na jednotce mléka dle vlastních potřeb. Stiskněte tlačítko pro přípravu kávy cappuccino (2) na ovládacím panelu.



Spustí se mlýnek a v tuto chvíli můžete nastavit sílu (aroma) kávy stisknutím tlačítka (6) nebo (7) – čím více zrněk na displeji, tím je káva silnější (výchozí nastavení: 2 zrnka – středně silná).

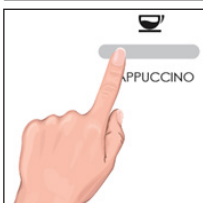
STRENGTH
< 1 1 1 >

Poté zařízení začne ohřívat vodu.

HEATING

Po nahřátí vody je připravováno napěněné mléko a v tento okamžik je možno nastavit dobu napěňování mléka stisknutím tlačítka (6) nebo (7). Pro dokončení přípravy napěněného mléka je třeba stisknout tlačítko pro přípravu kávy cappuccino (2).

< CREAM 60S >



Během přípravy kávy je možno nastavit její množství stisknutím tlačítka (6) nebo (7). Pro zastavení vytékání kávy je třeba stisknout tlačítko pro přípravu kávy cappuccino (2).

< COFFEE 100ML >



Když se na displeji objeví nápis „ENJOY!“, nápoj je připraven ke konzumaci.

ENJOY!

C. Černá káva

Stiskněte tlačítko pro volbu černé kávy (4) na ovládacím panelu.



Spustí se mlýnek a v tuto chvíli můžete nastavit sílu (aroma) kávy stisknutím tlačítka (6) nebo (7) – čím více zrněk na displeji, tím je káva silnější (výchozí nastavení: 2 zrnka – středně silná).

STRENGTH
< 1 1 1 >

Po ukončení mletí kávy již pro daný nápoj není možné sílu kávy změnit.

COFFEE
< 1 1 >

Během přípravy kávy můžete nastavit množství nápoje stisknutím tlačítka (6) nebo (7).

COFFEE
< VOLUME 50ML >

Pro zastavení nalévání kávy je třeba stisknout tlačítko pro volbu černé kávy (4).

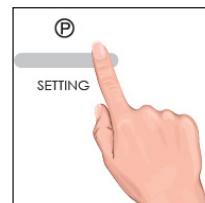
< VOLUME 50ML >

Když se na displeji objeví nápis „ENJOY!“, je nápoj připraven.

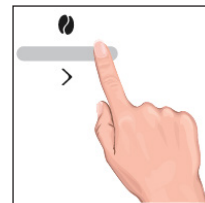
ENJOY!

D. Káva latte

Stiskněte tlačítko pro změnu nastavení (8) na ovládacím panelu.



Několikrát stiskněte tlačítko pro změnu parametru doprava (7) dokud se na displeji neobjeví nápis „COFFEE LATTE“. Poté opět stiskněte tlačítko pro změnu nastavení (8), spustí se proces přípravy kávy latte.



< COFFEE LATTE >

COFFEE LATTE

Spustí se mlýnek a v tuto chvíli můžete nastavit sílu (aroma) kávy stisknutím tlačítka (6) nebo (7) – čím více zrněk na displeji, tím je káva silnější (výchozí nastavení: 2 zrnka – středně silná).

STRENGTH
< 1 1 1 >

Poté zařízení začne ohřívat vodu a změna síly kávy pro daný nápoj už nebude možná.

HEATING

Po nahřátí vody se připravuje napěněné mléko a v této chvíli můžete nastavit dobu napěňování mléka stisknutím tlačítka (6) nebo (7). Pro ukončení přípravy napěněného mléka je třeba stisknout tlačítko pro volbu kávy cappuccino (2). Po napěnění mléka musí zařízení několik desítek sekund počkat.

< CREAM 60S >

WAITING
60S

Během přípravy kávy můžete nastavit její množství stisknutím tlačítka (6) nebo (7). Pro zastavení vytékání kávy je třeba stisknout tlačítko pro změnu nastavení (8).

< COFFEE 100ML >

Když se na displeji objeví nápis „ENJOY!“, je nápoj připraven.

ENJOY!

E. Příprava nápoje z mleté kávy

UPOZORNĚNÍ: nenaplňujte zásobník na mletou kávu jiným druhem kávy (včetně rozpustné) ani kakaem a podobnými směsmi pro přípravu nápojů. Stejně tak nenaplňujte mletou kávu do nádoby na zrnkovou kávu. Proces přípravy nápoje z mleté kávy je stejný jako proces přípravy nápoje ze zrnkové kávy, když ovšem vynecháme krok mletí.

Stiskněte tlačítko pro změnu nastavení (8) na ovládacím panelu a poté tlačítka (6) nebo (7) vyberte funkci „USE POWDER“ (použijte mletou kávu) a stiskněte tlačítko pro změnu nastavení (8).

< USE POWDER >

FILL POWDER
SELECT BEVERAGE

Nasypte mletou kávu do příslušného zásobníku a poté na ovládacím panelu zvolte tlačítkem vybraný druh nápoje. **UPOZORNĚNÍ:** Příпустné množství mleté kávy pro přípravu jednoho nápoje je 7-14 g (1-2 kávové odměrky) – toto množství nepřekračujte.

F. Příprava dvojité porce kávy.

Proces přípravy dvojité kávy se zásadním způsobem neliší od procesu přípravy standardní porce kávy. Na ovládacím panelu stiskněte tlačítko (6) a poté zvolte druh a sílu nápoje.

SELECT BEVERAGE

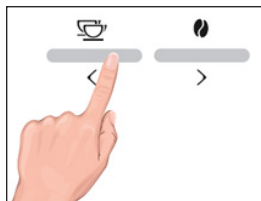
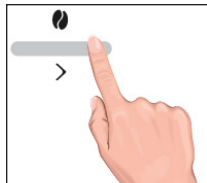
STRENGTH
< 1 1 1 >

3.3.4 JEDNORÁZOVÁ ZMĚNA PARAMETRŮ PRO PŘÍPRAVU NÁPOJE

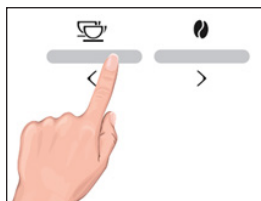
Před přípravou nápoje nebo během jeho přípravy je možno jednorázově nastavit 5 parametrů:

- Síla kávy před přípravou nebo během mletí kávy

Na ovládacím panelu stiskněte tlačítko volby síly kávy (7) před přípravou nápoje nebo tlačítka (6) nebo (7) během mletí kávy. Na výběr máte 3 úrovně síly, které jsou označeny ikonou zrnka kávy na displeji.

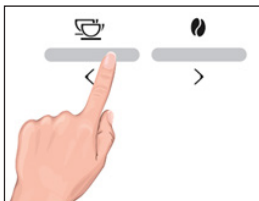


- Objem kávy
Během přípravy černé kávy stiskněte tlačítko (6) nebo (7) na ovládacím panelu pro zvětšení nebo zmenšení objemu nápoje.

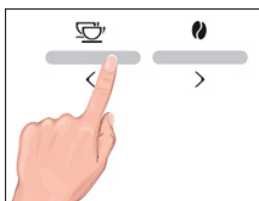


- Doba přípravy mléčné pěny v případě nápoje cappuccino

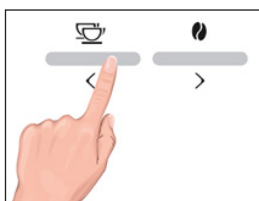
Během přípravy kávy cappuccino stiskněte tlačítko (6) nebo (7) na ovládacím panelu pro zkrácení nebo prodloužení doby přípravy napěňování mléka.



- Síla a objem kávy během přípravy nápoje espresso
Během přípravy espresso stiskněte tlačítko (6) nebo (7) na ovládacím panelu pro slabší nebo silnější kávu a větší nebo menší objem.



- Doba napěňování mléka
Během napěňování mléka stiskněte tlačítko (6) nebo (7) na ovládacím panelu pro zkrácení nebo prodloužení doby napěňování mléka.



3.3.5. NASTAVENÍ SYSTÉMU

Když se na displeji zobrazuje nápis „READY“ (připraven) stiskněte na ovládacím panelu tlačítko pro změnu nastavení (8) a poté tlačítkem (6) nebo (7) vyberte možnost „MENU“.

- Nastavení údržby zařízení (více informací o oplachování a odvápnování zařízení najdete v odst. 3.4)
- Parametry nastavení pro jednotlivé nápoje
Můžete nastavit výchozí parametry jako je síla kávy, objem kávy, množství vody a doba napěnění pro kávy cappuccino, espresso, černé kávy a latte.

- Síla, objem a doba

Druh nápoje	Síla nápoje	Objem/Doba napěnění
Cappuccino		Objem: 25 – 240 ml Doba napěnění: 3-120 s
Espresso		Objem: 25-120 ml
Černá káva		Objem: 25-240 ml
Latte	1 = slabá káva 2 = standardní káva 3 = silná káva	Objem: 25-240 ml Doba napěnění: 3-120 s
Napěnění	-	Doba napěnění: 3-120 s

- Nastavení teploty
V „MENU“ vyberte funkci „TEMPERATURE“ a poté tlačítky (6) nebo (7) nastavte teplotu nápoje – na výběr máte nízkou „LOW“, normální „NORMAL“ nebo vysokou „HIGH“. Tlačítkem pro změnu nastavení (8) potvrďte volbu.

- Nastavení předvaření
V „MENU“ vyberte funkci „PRE-BREW“ a poté tlačítky (6) nebo (7) nastavte, zda vstupní předvaření má být zapnuto nebo vypnuto a Vaši volbu potvrďte tlačítkem pro změnu nastavení (8).

- Nastavení automatického vypínání
Dobu automatického vypínání můžete nastavit v rozsahu od 5 minut do 10 hodin. Výchozí nastavení doby vypnutí je 2 hodiny. V „MENU“ vyberte funkci „AUTO-OFF“ a poté tlačítky (6) nebo (7) nastavte požadovanou dobu vypnutí a tlačítkem pro změnu nastavení (8) volbu potvrďte.

- Návrat k výchozímu továrnímu nastavení
V „MENU“ vyberte funkci „RESET“ a tlačítkem pro změnu nastavení (8) volbu potvrďte. Poté se veškerá individuální nastavení pro nápoje, menu (kromě vybraného jazyka softwaru) vrátí do výchozího továrního nastavení.

- Informace o zařízení
V položce „Information“ můžeme zjistit informace týkající se typu zařízení, množství připravených nápojů pro každý typ a o provedené údržbě zařízení.

- Počet všech připravených nápojů
 - Počet připravených káv cappuccino
 - Počet připravených káv espresso
 - Počet připravených černých káv
 - Počet připravených káv latte
 - Počet procesů napěnění mléka
 - Počet připravených nápojů z mleté kávy
 - Počet oplachování spařovací jednotky
 - Počet oplachování jednotky s výstupem mléka
 - Počet výměny vodního filtru
- UPOZORNĚNÍ: zcela nové zařízení bude už mít načtený jistý počet připravených nápojů – vyplývá to z kontroly kvality po vyrobení každého zařízení.

- Výběr jazyka softwaru
Můžete změnit jazyk, ve kterém se budou zobrazovat zprávy. Na výběr máte následující jazyky - mezi ostatními:

- » angličtina
- » francouzština
- » němčina
- » polština
- » španělština
- » čeština
- » italština

Pro změnu jazyka softwaru stiskněte na ovládacím panelu tlačítko pro změnu nastavení (8) a tlačítky (6) nebo (7) vyberte funkci „CHOOSE LANGUAGE“ (vyberte jazyk) a tlačítky (6) nebo (7) vyberte požadovaný jazyk a poté potvrďte výběr tlačítkem (8).

- Opuštění nabídky nastavení
V nabídce „MENU“ vyberte funkci „EXIT“ (opustit) a potvrďte volbu tlačítkem pro změnu nastavení (8). Zařízení se vrátí do pohotovostního režimu – na displeji se zobrazí nápis „READY“ (připraven).

3.3.5 ZOBRAZOVÁNÍ A DEFINICE UPOZORNĚNÍ

Během provozu se na zařízení může objevit některé z níže uvedených upozornění:

Upozornění	Příčina	Řešení
EMPTY TRAY	Plná odkapávací miska / není možné připravit nápoje.	Vyprázdněte odkapávací misku.
EMPTY GROUNDS	Plná nádoba na kávovou sedlinu vznikající během spařování / není možné připravit nápoje.	Vyprázdněte nádobu na kávovou sedlinu.
FILL WATER TANK	V nádržce na vodu není voda / není možné připravit nápoje.	Naplňte nádržku čerstvou vodou.
FILL BEANS	V zásobníku není zrnková káva / není možné připravit nápoje.	Nasypejte zrnkovou kávu do zásobníku a poté stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu (kromě tlačítka napájení).

LACK OF POWDER	Malé množství mleté kávy v zásobníku.	Při další přípravě nápoje z mleté kávy nasypete plnou dávku kávy (7-14 g).
INSTALL TRAY	Odkapávací miska je nesprávně umístěna/ ostatní funkce zařízení nejsou dostupné.	Umístěte odkapávací misku správně.
UNIT EMPTY	Nedostačující množství vody v systému zařízení / není možné připravovat nápoje.	Stiskněte jakékoliv tlačítko na ovládacím panelu (kromě napájení) pro spuštění procesu autodiagnostiky vodního systému.
TEMPERATURE HIGH	Příliš vysoká teplota zařízení (tepelná ochrana).	Vypněte napájení a nechte zařízení vychladnout po dobu cca 1 hodiny.
TEMPERATURE LOW	Teplota zařízení je příliš nízká, zařízení není možné použít.	Zvyšte okolní teplotu zařízení na více než +10°C.
PRESSURE HIGH	1. Ucpaná hadička. 2. Příliš tvrdá, tmavá zrnka kávy nebo příliš jemně namletá káva. 3. Ucpaný filtr spařovací jednotky.	1. Stiskněte jakékoliv tlačítko (kromě napájení) na ovládacím panelu pro spuštění procesu autodiagnostiky zařízení. 2. Nastavte regulátor hrubosti mletí na hrubší mletí. 3. Spusťte proces čištění spařovací jednotky.
BREW UNIT STUCK	Zaseknutá část uvnitř spařovací jednotky.	Stiskněte jakékoliv tlačítko (kromě napájení) pro spuštění procesu autodiagnostiky zařízení.

3.3.6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Teplota kávy je příliš nízká.	Hrnek na nápoj nebyl dostatečně přehřátý.	Opláchněte hrnek na kávu teplou vodou.
	Od poslední přípravy nápoje uběhlo několik minut a spařovací jednotka a vnitřní systém vychladl.	Připravte několik nápojů za sebou.
Káva vytéká z trysky jen po kapkách.	Zrnková káva je příliš jemně namletá nebo použita mletá káva je příliš jemná.	Nastavte regulátor na hrubší mletí nebo použijte kávu namletou nahrubo.
	Ucpaný filtr spařovací jednotky.	Proveďte proces vypláchnutí spařovací jednotky.
Nedostatečná vůně kávy.	Špatná zrnková káva.	Vyměňte zrnkovou kávu v kávovaru.
Zvyšující se hluk z mlýnku.	Cizí tělesa v mlýnku.	Připravte nápoj znovu – pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní oddělení.
Na displeji se stále zobrazuje upozornění „EMPTY TRAY“ (chybí odkapávací miska).	Kovová zakončení misky jsou znečištěná.	Otřete zakončení misky dosucha.
Na displeji se stále zobrazuje „INSTALL TRAY“ (umístěte odkapávací misku).	Zbytky mleté kávy zůstaly dole uvnitř stroje (v místě misky).	Odstraňte zbytky mleté kávy ze stroje.
Na displeji se stále zobrazuje upozornění „FILL WATER TANK“, ale nádržka na vodu je plná.	Zanesené čidlo.	Vyčistěte nádržku na vodu a opětovně naplňte vodou.

Na displeji se stále zobrazuje upozornění „FILL BEANS“, ale zásobník na kávová zrna je plný.	Zásobník na kávová zrna je znečištěný – ucpaný a zalepený.	1. Promíchejte kávová zrna v zásobníku. 2. Zkontrolujte, zda kávová zrna nejsou spálená (skoro černá) 3. Vyčistěte zásobník na zrnkovou kávu.
Na displeji se stále zobrazuje upozornění „Errors“	Chyba zařízení, funkce jsou nedostupné.	Vypněte zařízení a po chvíli jej znovu zapněte. Pokud nedojde ke změně, obraťte se na servisní oddělení.

3.4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- K čištění zařízení používejte pouze jemné čisticí prostředky, určené pro čištění povrchů přicházejících do styku s potravinami.
- Po každém čištění je nutno všechny prvky dobře osušit, než bude zařízení opět použito.
- Zařízení skladujte na suchém a chladném místě, chráněném proti vlhkosti a přímému slunečnímu svitu. Je zakázáno zařízení polévat vodou nebo je do vody ponořovat.
- Dávejte pozor, aby se ventilačními otvory nacházejícími se na krytu zařízení nedostala dovnitř voda.
- Pravidelně provádějte revize zařízení a kontrolujte, zda je technicky způsobilé a není poškozeno.
- K čištění používejte měkký, vlhký hadřík.
- K čištění nepoužívejte ostré ani kovové předměty (například drátěný kartáč nebo kovovou obraběčku), protože mohou poškodit povrch materiálů, z něhož je zařízení vyrobeno.

A. Oplachování zařízení

Před přípravou nápoje je třeba pročistit mechanismus. Na ovládacím panelu stiskněte tlačítko pro změnu nastavení (8) a tlačítko (6) nebo (7) zvolte funkci „CLEAN“ (čištění) a tlačítkem (8) tuto volbu potvrďte. Zařízení zahájí proces čištění spařovací jednotky a jednotky s tryskou. Po dokončení čištění se zařízení automaticky vrátí do stavu připraveno – na displeji se zobrazí nápis „READY“ (připraveno).

READY

< CLEAN >

CLEANING

READY

B. Čištění spařovací jednotky

Po delším používání zařízení se ve spařovací jednotce nahromadí zbytky namleté kávy. Odstranit je můžete vyčištěním spařovací jednotky – tento proces trvá asi 10 minut. Zařízení upozorní samo, kdy je třeba spařovací jednotku vyčistit, tím, že se na displeji zobrazí „NEED BREW CLEAN“. Je to pouze upozornění a ostatní funkce zařízení budou nadále aktivní.

Stiskněte tlačítko pro změnu nastavení (8) na ovládacím panelu. A tlačítko (6) nebo (7) vyberte položku „MENU“ a volbu potvrďte tlačítkem (8), čímž přejdete do podnabídky. Poté tlačítko (6) nebo (7) vyberte funkci „MAINTENANCE“ (údržba) a tlačítkem (8) potvrďte vstup do podnabídky údržby. Tlačítko (6) nebo (7) vyberte funkci „BREW CLEAN“ (čištění spařovací jednotky) a tlačítkem (8) potvrďte volbu. Poté tlačítko (6) nebo (7) vyberte položku „BREW CLEAN CONFIRM“ (potvrzení čištění spařovací jednotky) a tlačítkem (8) potvrďte.

NEED BREW CLEAN

READY

< MENU >

< MAINTENANCE >

< BREW CLEAN >

BREW CLEAN
< CONFIRM >

Na displeji se zobrazí upozornění „PRESS SETTING“ – stiskněte tlačítko pro změnu nastavení (8) a proces čištění spařovací jednotky se spustí.

PRESS SETTING

CLEANING

Když se na displeji zobrazí upozornění „ADD TABLET PRESS SETTING“, je třeba do (prázdného) zásobníku na mletou kávu umístit čisticí tabletu, zavřít víko a tlačítkem pro změnu nastavení (8) potvrdit. Zahájí se proces čištění spařovací jednotky a po jeho dokončení se na displeji zobrazí nápis „READY“ (připraveno).

ADD TABLET
PRESS SETTING

CLEANING

READY

C. Odvápňování

Pravidelné používání zařízení způsobuje usazování vodního kamene, což hlavně závisí na stavu vody. Zařízení si po určité době automaticky samo připomene zobrazením informace „NEED DESCALE“ na displeji, že je třeba zařízení odvápňovat. Tento proces je ovšem možno provést i dříve.

UPOZORNĚNÍ: proces odvápňování trvá kolem 30 minut a nemělo by dojít k jeho přerušení – zařízení by se mohlo poškodit! Pod jednotku s tryskou bude třeba umístit nádobu o objemu větším než 1 litr na zbytky znečištěné vody.

V případě, že se na displeji zobrazí nápis „NEED DESCALE“ (potřeba odvápňování) nebo chcete-li zařízení odvápňovat dříve, je třeba stisknout na ovládacím panelu tlačítko pro změnu nastavení (8) a poté tlačítky (6) nebo (7) zvolit položku „MENU“, tlačítkem (8) potvrdit volbu a přejít do podnabídky. V podnabídce vyberte funkci „MAINTENANCE“ (údržba) a výběr potvrďte tlačítkem (8). V nabídce údržby vyberte tlačítky (6) nebo (7) položku „DESCALE“ (odvápňování) a tlačítkem (8) potvrďte. Zobrazí se nápis „DESCALE CONFIRM“, který je třeba potvrdit tlačítkem (8) a na displeji se zobrazí informace, že proces bude trvat 30 minut „30 MINS PRESS SETTING“ – tlačítkem (8) potvrďte, aby se mohl proces odvápňování spustit.

NEED DESCALE

READY

< MENU >

<MAINTENANCE>

< DESCALE >

DESCALE
< CONFIRM >30 MINS
PRESS SETTING

Zařízení zobrazí informaci o použití odvápňovacího prostředku „SOLVENT IN TANK PRESS SETTING“ – odvápňovací prostředek je třeba důkladně rozpustit ve vodě a tento roztok je třeba nalít od nádržky na vodu v zařízení.

SOLVENT IN TANK
PRESS SETTING

Po ukončení 1. etapy odvápňování se zobrazí nápis „CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK“, tzn., že je třeba vyjmout nádržku na vodu, vyčistit ji a poté naplnit tekoucí vodou a umístit v zařízení. Poté stisknete tlačítko pro změnu nastavení (8) a zahájí se 2. etapa odvápňování. Po dokončení odvápňování se na displeji zobrazí nápis „READY“ (připraven).

CLEAN WATER TANK
FILL WATER TANK

PRESS SETTING

DESCALIFYING

READY

D. Oplachování napěňovače mléka

Stiskněte tlačítko pro změnu nastavení (8), tlačítky (6) nebo (7) vyberte položku „MENU“ a tlačítkem (8) potvrďte volbu přechodu do podnabídky. V podnabídce pomocí tlačítek (6) nebo (7) vyberte položku „MAINTENANCE“, tlačítkem (8) potvrďte volbu a poté v další podnabídce vyberte pomocí tlačítek (6) nebo (7) položku „RINSE MILK UNIT“ (oplachování napěňovače mléka). Vyberte „CONFIRM“ a tlačítkem (8) potvrďte výběr. Zobrazí se nápis „REMOVE MILK PIPE PRESS SETTING“ – je třeba vyjmout hadičku z nádoby s mlékem a vložit ji do odkapávací misky. Poté stisknete tlačítko (8) pro zahájení procesu čištění.

READY

< MENU >

<MAINTENANCE>

<RINSE MILKUNIT>

RINSE MILKUNIT
< CONFIRM >REMOVE MILK PIPE
PRESS SETTING

Nejllepší způsob čištění napěňovače je použití spařovací jednotky „STEAM“ – vyberte tuto položku a potvrďte tlačítkem (8) a když se na displeji zobrazí nápis „STEAM READY“ potvrďte tlačítkem (8). Po dokončení procesu čištění (sledujte ukazatel průběhu na displeji pod nápisem „CLEANING“) se na displeji zobrazí nápis „READY“ (připraven).

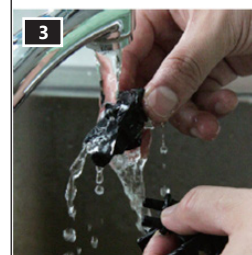
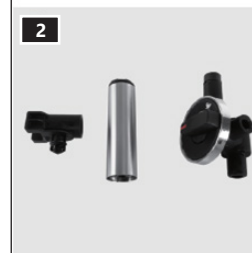
HEATING

STEAM READY

CLEANING

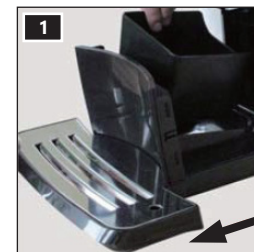
READY

E. Ruční čištění dílů napěňovače mléka
Odstraňte kryt napěňovače mléka a každý jeho díl důkladně opláchněte pod tekoucí vodou. Před opětovnou montáží všechny části důkladně osušte.



F. Čištění nádoby na kávovou sedlinu a odkapávací misky

UPOZORNĚNÍ: k čištění odkapávací misky a nádoby na kávovou sedlinu používejte pouze vodu a čisticí prostředek na nádobí, nepoužívejte agresivní látky nebo alkohol a také je nemyjte v myčce na nádobí! Nádoby na kávovou sedlinu je třeba pravidelně vyprazdňovat, v opačném případě dojde k ucpaní zařízení případně k jeho poškození.



Když se v nádobce na kávovou sedlinu nahromadí 15 kusů sedliny z procesu mletí zrnků kávy, zobrazí se na displeji upozornění „EMPTY GROUNDS“, což znamená, že je třeba nádobu vyprázdnit. Podobně se na displeji může zobrazit „EMPTY TRAY“ v případě, když je plná odkapávací miska. Je třeba vyjmout odkapávací misku vytažením se zařízení směrem k sobě. Vylijte veškerou tekutinu a vytáhněte odpadní nádobku a v případě potřeby ji vyprázdněte. Obě části opláchněte pod tekoucí vodou a po osušení umístěte zpět v zařízení v opačném pořadí jako při demontáži. Pokud je vše správně umístěno, na displeji se zobrazí nápis „READY“ (připraveno).



G. Čištění nádržky na vodu
Doporučujeme před každým doplňováním vody opláchnout nádržku pod tekoucí vodou. Nádržku vytažte z horní části zařízení pomocí speciální rukojeti, předtím však otevřete víko nádržky (2). Nádržku je třeba čistit alespoň jednou měsíčně měkkým, mokřým hadříkem s trochou čistícího prostředku na nádobí a poté opláchnout pod tekoucí vodou a vytřít dosucha před opětovným naplněním a umístěním v zařízení.



H. Čištění zásobníku na zrnkovou kávu
UPOZORNĚNÍ: k čištění zásobníku na zrnkovou kávu nepoužívejte vodu, mohlo by dojít k poškození mlýnku! Vnitřek nádoby vyčistěte pomocí suchého hadříku nebo papírového ručníku.

I. Čištění kávovaru.
Než budete čistit vnitřní části kávovaru, je třeba zařízení očistit zevnějšku a zevnitř měkkými hadříky, vnitřek pomocí jemného kartáčku nebo štětečku. Za tímto účelem nejprve kávovar vypněte tlačítkem napájení (1), poté vytáhněte vidlici ze zásuvky. Kryt a především displej čistěte jemně a nepoužívejte nadměrnou sílu, aby nedošlo k poškřábání nebo poškození povrchu.

LIKVIDACE OPOTŘEBENÝCH ZAŘÍZENÍ
Po ukončení doby používání nevyhazujte tento výrobek společně s komunálním odpadem, ale odevzdejte jej k recyklaci do sběrné elektrických a elektronických zařízení. O tom informuje symbol umístěný na zařízení, v návodu k obsluze nebo na obalu. Komponenty použité v zařízení jsou vhodné pro využití v souladu s jejich označením. Díky využití, recyklaci nebo jiným způsobům využití opotřebených zařízení významně přispíváte k ochraně životního prostředí. Informace o příslušné sběrně opotřebených zařízení poskytnete místní obecní nebo městský úřad.

DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur des paramètres	
	Nom du produit	Machine à café entièrement automatique PRO
Modèle	RC-FACMP	RC-FACM
Tension nominale [V~]/Fréquence [Hz]	230/50	
Puissance nominale [W]	1400	
Classe de protection	I	
Classe de protection IP	IPX0	
Dimensions [mm]	450x302 x591	450x302 x450
Poids [kg]	16,5	11,7
Plage de température de la boisson [oC]	67-82	
Capacité du réservoir d'eau [L]	1,8	
Capacité du récipient à grains [kg]	0,25	
Dose de café par portion [g]	7-14	
Capacité du bac à marc	15 szt.	
Capacité du bac à résidus [L]	0,6	
Plage de réglage du bec-verseur [mm]	80 – 115	

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

L'objectif du présent manuel est de favoriser une utilisation sécuritaire et fiable de l'appareil. Le produit a été conçu et fabriqué en respectant étroitement les directives techniques applicables et en utilisant les technologies et composants les plus modernes. Il est conforme aux normes de qualité les plus élevées.

AVANT LA MISE EN SERVICE, LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION DOIVENT ÊTRE LUES ET COMPRISES DE FAÇON PRÉCISE.

Afin de garantir le fonctionnement fiable et durable de l'appareil, il est nécessaire d'utiliser et d'entretenir ce dernier conformément aux consignes figurant dans le présent manuel. Les caractéristiques et les spécifications contenues dans ce document sont à jour. Le fabricant se réserve le droit de procéder à des modifications à des fins d'amélioration du produit. L'appareil a été mis au point et fabriqué en tenant compte des progrès techniques et de la réduction de bruit afin de réduire au maximum les risques liés aux émissions sonores.

SYMBOLES

	Le produit est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
	Respectez les consignes du manuel.
	Collecte séparée.
	ATTENTION !, AVERTISSEMENT ! et REMARQUE attirent l'attention sur des circonstances spécifiques (symboles d'avertissement généraux).
	ATTENTION ! Mise en garde liée à la tension électrique !
	ATTENTION ! Surfaces chaudes. Risque de brûlures !
	Pour l'utilisation intérieure uniquement.
	I classe de protection.

ATTENTION! Certaines illustrations, présentes dans cette notice, peuvent différer de la véritable apparence de l'appareil.
La version originale de ce manuel a été rédigée en allemand. Les autres versions sont des traductions de l'allemand.

2. SÉCURITÉ D'EMPLOI

ATTENTION! Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des avertissements et instructions peut entraîner des chocs électriques, des incendies et/ou des blessures graves ou la mort.

Les notions d'« appareil », de « machine » et de « produit » figurant dans les descriptions et les consignes du manuel se rapportent à/au MACHINE A CAFE ENTIEREMENT AUTOMATIQUE PRO/MACHINE A CAFE ENTIEREMENT AUTOMATIQUE. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où le taux d'humidité est très élevé, ni à proximité immédiate de récipients d'eau ! Ne mouillez pas l'appareil. Risque de chocs électriques ! Ne couvrez pas les orifices de ventilation!

2.1. SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- a) La fiche de l'appareil doit être compatible avec la prise électrique. Ne modifiez d'aucune façon la fiche électrique. L'utilisation de la fiche originale et d'une prise électrique adaptée diminue les risques de chocs électriques.
- b) Évitez de toucher aux composants mis à la terre comme les tuyaux, les radiateurs, les fours et les réfrigérateurs. Le risque de chocs électriques augmente lorsque votre corps est mis à la terre par le biais de surfaces trempées et d'un environnement humide. La pénétration d'eau dans l'appareil accroît le risque de dommages et de chocs électriques.
- c) N'utilisez pas le câble d'une manière différant de son usage prévu. Ne vous en servez jamais pour porter l'appareil. Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil. Tenez le câble à l'écart de la chaleur, de l'huile, des arêtes vives et des pièces mobiles. Les câbles endommagés ou soudés augmentent le risque de chocs électriques.

- d) Il est interdit d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou s'il présente des signes visibles d'usure. Le câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié ou le centre de service du fabricant.
- e) Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le câble, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces humides.
- f) ATTENTION DANGER DE MORT ! Ne trempez et n'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pendant le nettoyage ou le fonctionnement.

2.2. SÉCURITÉ AU POSTE DE TRAVAIL

- a) Veillez à ce que votre poste de travail soit toujours propre et bien éclairé. Le désordre ou un éclairage insuffisant peuvent entraîner des accidents. Soyez prévoyant, observez les opérations et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez l'appareil.
- b) N'utilisez pas l'appareil dans les zones à risque d'explosion, par exemple à proximité de liquides, de gaz ou de poussières inflammables. Certains appareils peuvent produire des étincelles susceptibles d'enflammer la poussière et les vapeurs.
- c) En cas de dommages ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être mis hors tension immédiatement et la situation doit être rapportée à une personne compétente.
- d) Seul le fabricant doit réparer le produit. Ne tentez pas de réparer le produit par vous-même !
- e) En cas de feu ou d'incendie, utilisez uniquement des extincteurs à poudre ou au dioxyde de carbone (CO₂) pour éteindre les flammes sur l'appareil.
- f) Conservez le manuel d'utilisation afin de pouvoir le consulter ultérieurement. En cas de cession de l'appareil à un tiers, l'appareil doit impérativement être accompagné du manuel d'utilisation.
- g) Tenez les éléments d'emballage et les pièces de fixation de petit format hors de portée des enfants.
- h) Tenez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.

2.3. SÉCURITÉ DES PERSONNES

- a) N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes fatigué, malade, sous l'effet de drogues ou de médicaments et que cela pourrait altérer votre capacité à utiliser l'appareil.
- b) Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont limitées (enfants y compris), ni par des personnes sans expérience ou connaissances adéquates, à moins qu'elles se trouvent sous la supervision et la protection d'une personne responsable ou qu'une telle personne leur ait transmis des consignes appropriées en lien avec l'utilisation de l'appareil.
- c) Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent demeurer sous la supervision d'un adulte afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2.4. UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL

- a) N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ne fonctionne pas correctement. Les appareils qui ne peuvent pas être contrôlés à l'aide d'un interrupteur sont dangereux et doivent être réparés.

- b) Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, débranchez-le. Une telle mesure préventive réduit le risque de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- c) Les outils qui ne sont pas en cours d'utilisation doivent être mis hors de portée des enfants et des personnes qui ne connaissent ni l'appareil, ni le manuel d'utilisation s'y rapportant. Entre les mains de personnes inexpérimentées, ce genre d'appareils peut représenter un danger.
- d) Maintenez l'appareil en parfait état de marche. Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de dommages en général et au niveau des pièces mobiles (assurez-vous qu'aucune pièce ni composant n'est cassé et vérifiez que rien ne compromet le fonctionnement sécuritaire de l'appareil). En cas de dommages, l'appareil doit impérativement être envoyé en réparation avant d'être utilisé de nouveau.
- e) La réparation et l'entretien des appareils doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié, à l'aide de pièces de rechange d'origine. Cela garantit la sécurité d'utilisation.
- f) Pour garantir l'intégrité opérationnelle de l'appareil, les couvercles et les vis posés à l'usine ne doivent pas être retirés.
- g) Il est défendu de pousser, de déplacer ou de tourner l'appareil pendant son fonctionnement.
- h) Nettoyez régulièrement l'appareil pour en prévenir l'encrassement.
- i) En cas de fuite au niveau de l'appareil ou de ses tuyaux, débranchez immédiatement la source d'air comprimé et corrigez la défaillance.
- j) Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils se trouvent sous la supervision d'un adulte responsable.
- k) N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
- l) Il est défendu de modifier l'appareil pour en changer les paramètres ou la construction.
- m) Gardez le produit à l'écart des sources de feu et de chaleur.



ATTENTION! Bien que l'appareil ait été conçu en accordant une attention spéciale à la sécurité et qu'il comporte des dispositifs de protection, ainsi que des caractéristiques de sécurité supplémentaires, il n'est pas possible d'exclure entièrement tout risque de blessure lors de son utilisation. Nous recommandons de faire preuve de prudence et de bon sens lorsque vous utilisez l'appareil.

3. CONDITIONS D'UTILISATION

La machine à café est uniquement conçue pour préparer du café avec de l'eau froide (et éventuellement du lait) et pour chauffer de l'eau. Les types de café suivants sont disponibles:

- noir
- espresso
- cappuccino
- latté

L'utilisateur porte l'entière responsabilité pour l'ensemble des dommages attribuables à un usage inapproprié.

3.1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

ATTENTION - l'image montre le modèle RC-FACMP. Le modèle RC-FACM est similaire en apparence.



1. Couvercle du récipient à grains de café
2. Couvercle du réservoir d'eau
3. Réservoir d'eau
4. Bac à marc
5. Grille du plateau égouttoir
6. Plateau égouttoir
7. Couvercle du récipient à café moulu
8. Bouton de sélection de la finesse de mouture
9. Récipient à grains de café
10. Bec-verseur pour eau chaude
11. Bec-verseur pour café
12. Module lait

Panneau de commande



1. Bouton d'alimentation
2. Bouton de sélection du café : cappuccino
3. Bouton de sélection du café : espresso
4. Bouton de sélection du café : noir
5. Affichage
6. Bouton de réglage de la quantité de café / modification du paramètre à gauche
7. Bouton de sélection de l'intensité du café / modification du paramètre à droite
8. Bouton de modification des paramètres

3.2. PRÉPARATION À L'UTILISATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT DE L'APPAREIL :

L'appareil est conçu pour une utilisation intérieure et pour une température ambiante de 1°C à 40°C et le taux d'humidité relative ne doit pas être de plus de 85 %. Positionnez l'appareil de sorte qu'une bonne circulation d'air soit assurée. Vérifiez qu'un espace d'au moins 15 cm est libre de chaque côté de l'appareil. Tenez l'appareil à l'écart des surfaces chaudes. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable, propre, ininflammable et sèche, hors de portée des enfants et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Placez l'appareil de sorte que la fiche soit accessible en permanence et non couverte. Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique du produit. Avant la première utilisation, l'appareil et l'ensemble de ses composants doivent être démontés et nettoyés. Ne positionnez pas l'appareil directement au bord de la surface où vous le placez, afin d'éviter qu'il chute accidentellement. ATTENTION! Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter qu'il ne s'encrasse de façon permanente.

A. Remplissage du réservoir d'eau

Soulevez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez-le d'eau potable en prenant soin de ne pas dépasser le niveau MAX.

ATTENTION : il est recommandé d'utiliser de l'eau à température ambiante, car l'eau froide détériore le goût du café. Pour maintenir les bienfaits pour la santé et le bon goût, l'eau du récipient doit être changée quotidiennement.

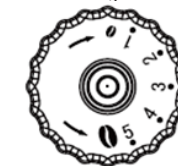
B. Remplissage du réservoir à grains de café

Soulevez le couvercle du récipient à grains de café et remplissez-le au niveau indiqué, afin que le couvercle puisse être fermé hermétiquement car cela permet de préserver l'arôme du café plus longtemps.

ATTENTION: ne remplissez le réservoir à grains de café qu'avec des grains de café torréfiés - n'ajoutez pas de café cru, de café moulu, de cacao et d'autres produits alimentaires en vrac et / ou durs qui pourraient endommager le broyeur!

C. Réglage de la finesse de la mouture

Réglez la finesse de la mouture avec le bouton situé sur le réservoir à grains de café.



1. la plus fine
5. la plus grossière

ATTENTION: réglez la finesse de la mouture uniquement et exclusivement pendant le fonctionnement du broyeur - sinon il pourrait être endommagé! La modification de la finesse de mouture n'apparaîtra qu'après la préparation de quelques cafés.

Si les grains de café sont de couleur foncée, nous vous recommandons de régler le moulin sur une mouture grossière («4»). Si les grains sont de couleur claire, un réglage fin («2») est recommandé. Si le café coule très

lentement ou pas du tout lors de la préparation du café, réglez le bouton de mouture sur la position «4». Par contre, si le café coule trop rapidement et que la couleur de la crème sur le dessus est très claire, réglez le bouton de mouture sur la position «2».

3.3. UTILISATION DE L'APPAREIL

3.3.1 MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Après vous être assuré que l'appareil est connecté à l'alimentation électrique, appuyez sur le bouton d'alimentation (1). Lors de la première mise en marche, l'appareil effectuera un test de fonctionnement et de nettoyage - cette procédure ne peut être ignorée. Chaque mise en marche suivante démarre un processus de chauffage et de nettoyage automatique qui ne peut pas être arrêté. Ce n'est qu'alors que vous pourrez commencer à utiliser l'appareil.

ATTENTION : après avoir mis l'appareil en marche pendant le processus de préparation, une petite quantité d'eau chaude peut s'écouler du bac verseur dans le plateau égouttoir - faites attention de ne pas vous brûler!

3.3.2 ARRÊT DE L'APPAREIL

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton d'alimentation (1). Chaque fois que l'appareil est éteint, un processus de nettoyage des résidus de café des tubes est automatiquement effectué. Après le nettoyage, l'appareil s'éteint.

ATTENTION : après avoir éteint l'appareil pendant le processus de nettoyage, une petite quantité d'eau chaude peut s'écouler du bac verseur dans le plateau égouttoir - faites attention de ne pas vous brûler!

3.3.3 PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES

ATTENTION : avant de préparer une boisson quelconque, assurez-vous que l'écran affiche «READY» (prêt à l'utilisation).

READY

Le module du bec verseur est réglable en hauteur entre 80 et 115 mm et doit être ajusté à la taille du récipient (tasse, gobelet, verre) pour éviter le déversement de la boisson.

ATTENTION : pour un meilleur goût du café, il est recommandé d'utiliser de l'eau potable à température ambiante (environ 25 °C) et de la changer au moins une fois par jour. Pour améliorer le goût, il convient également de chauffer le récipient dans lequel le café sera versé. Conservez les grains de café dans un endroit sec et sombre.

A. Module lait

Le bouton de réglage du module de lait vous permet de choisir entre la quantité de mousse de lait (mousseur) et la quantité de lait chaud dans la boisson. Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour augmenter la quantité de mousse de lait. En tournant le bouton dans le sens opposé, c'est-à-dire dans le sens horaire, on réduit la quantité de mousse de lait et on augmente la quantité de lait chaud dans la boisson.



Si la température n'est pas suffisante, la chaudière commencera à chauffer - en affichant le message «HEATING» sur l'écran, et quand l'échauffement sera terminé, le message «STEAM READY» s'affichera sur l'écran.

HEATING

STEAM READY

Appuyez sur le bouton de modification des paramètres (8) sur le panneau de commande. Lors de la préparation de mousse de lait, vous pouvez régler le temps de moussage en appuyant sur le bouton (6) ou (7). Vous pouvez terminer ce processus plus tôt en appuyant sur le bouton (8).

< STEAM 40S >

Lorsque l'écran affiche «READY» (prêt), vous pouvez revenir à la préparation de la boisson.

READY

B. Cappuccino

Réglez le bouton sur le module de lait selon vos préférences. Appuyez sur le bouton de sélection du café cappuccino (2) sur le panneau de commande.



Le broyeur commencera à fonctionner et pendant ce temps, vous pouvez régler l'intensité du café en appuyant sur le bouton (6) ou (7) - plus il y a de grains de café à l'écran, plus le café est fort (réglage par défaut: 2 grains - puissance moyenne).

STRENGTH

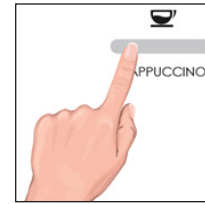
< 00 >

Après cela, l'appareil commence à chauffer l'eau.

HEATING

Après avoir chauffé l'eau, le lait moussé est préparé et vous pouvez régler le temps de moussage du lait en appuyant sur le bouton (6) ou (7). Pour terminer la préparation du lait moussé, appuyez sur le bouton café cappuccino (2).

< CREAM 60S >



Lors de la préparation du café, vous pouvez régler la quantité de café en appuyant sur le bouton (6) ou (7). Pour arrêter la distribution de café, appuyez sur le bouton de café cappuccino (2).

< COFFEE 100ML >

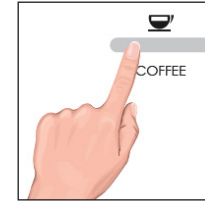


Lorsque l'écran affiche «ENJOY!», la boisson est prête à boire.

ENJOY!

C. Café noir

Appuyez sur le bouton de sélection du café noir (4) sur le panneau de commande.



Le broyeur commencera à fonctionner et pendant ce temps, vous pouvez régler l'intensité du café en appuyant sur le bouton (6) ou (7) - plus il y a de grains de café à l'écran, plus le café est fort (réglage par défaut: 2 grains).

STRENGTH

< 00 >

Une fois le processus de mouture terminé, l'intensité du café pour la boisson donnée ne peut plus être modifiée.

COFFEE

00

Lors de la préparation du café, vous pouvez régler la quantité de café en appuyant sur le bouton (6) ou (7).

COFFEE

< VOLUME 50ML >

Pour arrêter la distribution de café, appuyez sur le bouton de café noir (4).

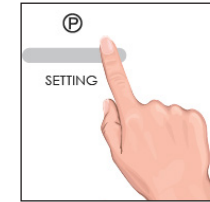
< VOLUME 50ML >

Lorsque l'écran affiche «ENJOY!», la boisson est prête.

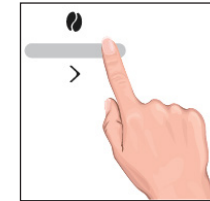
ENJOY!

D. Café latté

Appuyez sur le bouton de modification des paramètres (8) sur le panneau de commande.



Appuyez sur le bouton de changement de paramètre à droite (7) jusqu'à ce que «COFFEE LATTE» apparaisse sur l'affichage. Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton de réglage (8) pour commencer à préparer un café au lait.



< COFFEE LATTE >

COFFEE LATTE

Le broyeur commencera à fonctionner et pendant ce temps, vous pouvez régler l'intensité du café en appuyant sur le bouton (6) ou (7) - plus il y a de grains de café à l'écran, plus le café est fort (réglage par défaut: 2 grains).

STRENGTH

< 00 >

Après cela, la machine commencera à chauffer l'eau et il ne sera plus possible de changer l'intensité du café pour cette boisson.

HEATING

Après avoir chauffé l'eau, le lait moussé est préparé et vous pouvez régler le temps de moussage du lait en appuyant sur le bouton (6) ou (7). Pour terminer la préparation du lait moussé, appuyez sur le bouton de sélection du café cappuccino (2). Après avoir préparé la mousse de lait, l'appareil doit attendre plusieurs dizaines de secondes.



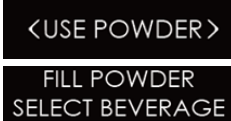
Lors de la préparation du café, vous pouvez régler la quantité du café en appuyant sur le bouton (6) ou (7). Pour arrêter la distribution de café, appuyez sur le bouton de modification de paramètres (8).



Lorsque l'écran affiche «ENJOY!», la boisson est prête.

E. Préparez une boisson avec du café moulu
ATTENTION: ne mettez aucun autre type de café (y compris le café instantané) ou de cacao, etc., autres mélanges instantanés pour faire des boissons dans le récipient de café moulu. De même, ne mettez pas de café moulu dans le réservoir à grains. Le processus de préparation d'une boisson avec le café moulu n'est pas différent de celui de préparation d'une boisson avec le café en grains, sauf que l'étape de broyage est omise.

Appuyez sur le bouton de réglage (8) du panneau de commande puis avec les boutons (6) ou (7) sélectionnez l'option «UTILISER LA POUDRE» et appuyez sur le bouton de réglage (8).



Versez le café moulu dans le récipient approprié, puis sélectionnez le type de boisson souhaité sur le panneau de commande.

ATTENTION : La dose autorisée de café moulu pour préparer une boisson est de 7 à 14 g (1 à 2 cuillères à café) - elle ne doit pas être dépassée.

F. Préparation de double portion de café.
 Le processus de préparation du café double est essentiellement le même que celui de la préparation du café simple. Appuyez sur le bouton (6) du panneau de commande, puis sélectionnez le type et l'intensité de la boisson.

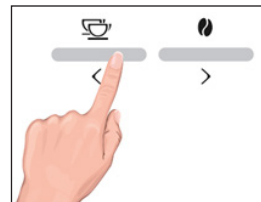
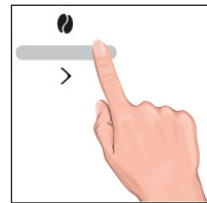


3.3.4 CHANGEMENT UNIQUE DES PARAMÈTRES POUR LA BOISSON.

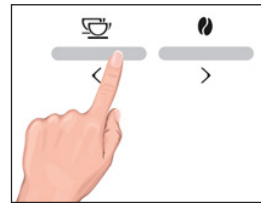
Vous pouvez définir 5 paramètres à la fois pour une boisson avant ou pendant sa préparation:

- L'intensité du café avant la préparation ou pendant le processus de mouture

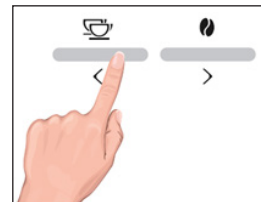
Sur le panneau de commande, appuyez sur le bouton de sélection de l'intensité du café (7) sur le panneau avant de préparer une boisson ou sur les boutons (6) ou (7) pendant la mouture du café. Vous avez le choix entre 3 niveaux d'intensité, indiqués par l'icône de grain de café sur l'écran.



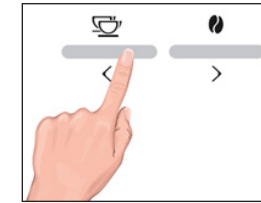
- Volume de café
 Lors de la préparation de café noir, appuyez sur les boutons (6) ou (7) du panneau de commande pour réduire ou augmenter le volume de la boisson.



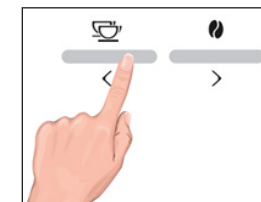
- Le temps de préparation de la mousse pour le cappuccino
 Lors de la préparation d'un cappuccino, appuyez sur les boutons (6) ou (7) du panneau de commande pour réduire ou augmenter le temps de moussage du lait.



- Intensité et volume du café expresso
 Lors de la préparation d'un expresso, appuyez sur les boutons (6) ou (7) du panneau de commande pour réduire ou augmenter l'intensité du café et son volume.



- Temps de moussage du lait
 Pendant que vous faites mousser le lait, appuyez sur le bouton (6) ou (7) du panneau de commande pour réduire ou augmenter le temps de moussage du lait.



3.3.5. PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES

Lorsque l'écran affiche «READY» (prêt), appuyez sur le bouton de réglage (8) du panneau de commande, puis utilisez le bouton (6) ou (7) pour sélectionner l'option «MENU».

- Paramètres de la maintenance de la machine (pour plus d'informations sur le rinçage et le détartrage de la machine, voir point 3.4)
- Paramètres de réglage des boissons individuelles
 Vous pouvez définir les paramètres par défaut tels que l'intensité du café, le volume, la quantité d'eau et le temps de moussage pour le cappuccino, l'expresso, le café noir et le café latté.

- Intensité, volume et temps

Type de boisson	Intensité de la boisson	Volume/temps de moussage
Cappuccino		Volume : 25 – 240 ml Temps de moussage : 3-120 s
Espresso		Volume : 25-120 ml
Café noir		Volume : 25-240 ml
Latté	1 = café faible 2 = café normal 3 = café fort	Volume : 25-240 ml Temps de moussage : 3-120 s
Moussage	-	Temps de moussage : 3-120 s

- Réglage de la température
 Dans le «MENU», sélectionnez l'option «TEMPERATURE», puis utilisez les boutons (6) ou (7) pour régler la température de la boisson - vous pouvez choisir entre basse «LOW», normale «NORMAL» ou haute «HIGH». Utilisez le bouton de modification des paramètres (8) pour confirmer la sélection.

- Paramètres de percolation préliminaire
 Dans le «MENU», sélectionnez l'option «PRE-BREW», puis utilisez les boutons (6) ou (7) pour définir si la percolation préliminaire doit être activée ou désactivée et confirmez la sélection avec le bouton de modification des paramètres (8).

- Réglage de la mise hors tension automatique.
 Le temps d'arrêt automatique peut être réglé entre 5 minutes et 10 heures. Le temps d'arrêt par défaut est de 2 heures.
 Dans le «MENU», sélectionnez l'option «AUTO-OFF», puis avec les touches (6) ou (7) réglez l'heure d'arrêt souhaitée et confirmez la sélection avec la touche de modification des réglages (8).

- Restauration des paramètres d'usine par défaut
 Sélectionnez l'option «RESET» (réinitialisation) dans le «MENU» et confirmez la sélection avec le bouton de modification des paramètres (8). Après cette opération, tous les paramètres et menus individuels des boissons (à l'exception de la langue du logiciel sélectionnée) seront réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.

- Informations sur l'appareil
 Dans la rubrique «Informations», vous pouvez trouver des informations sur la version de l'appareil, la quantité de boissons préparées pour chaque type et l'entretien des appareils.

- Nombre de toutes les boissons préparées
- Nombre de cafés cappuccinos préparés
- Nombre de cafés espressos préparés
- Nombre de cafés noirs préparés
- Nombre de cafés lattés préparés
- Nombre de moussage du lait
- Nombre de boissons préparées à base de café moulu
- Nombre de rinçages de l'unité de brassage
- Nombre de rinçages du module lait
- Nombre de changements de filtre à eau

REMARQUE : Un tout nouvel appareil affichera déjà un certain nombre de boissons préparées - cela résulte du contrôle de qualité après production pour l'appareil donné.

- Sélection de la langue du logiciel
- Il est possible de changer la langue dans laquelle les messages seront affichés. Les langues suivantes sont disponibles - entre autres :
- » anglais
 - » français
 - » allemand
 - » polonais
 - » espagnol
 - » tchèque
 - » italien

Pour modifier la langue du logiciel, appuyez sur le bouton de modification des paramètres (8) du panneau de commande et utilisez les boutons (6) ou (7) pour sélectionner l'option «CHOOSE LANGUAGE» (sélectionnez la langue) et utilisez les boutons (6) ou (7) pour sélectionner la langue souhaitée, puis appuyez sur (8) confirmer la sélection.

- Quittez le menu des paramètres
- Après être entré dans le «MENU» sélectionnez l'option «EXIT» et confirmez la sélection avec le bouton de modification de paramètres (8). La machine reviendra automatiquement à l'état prêt - l'écran affichera «READY» (prêt).

3.3.5 AFFICHAGE ET DÉFINITION DES MESSAGES

Pendant l'utilisation, l'appareil peut afficher l'un des messages suivants :

Message	Cause	Solution
EMPTY TRAY	Le plateau égouttoir est plein / la préparation des boissons est arrêtée.	Videz la grille du plateau égouttoir.
EMPTY GROUNDS	Le récipient à marc de café est plein / la préparation des boissons est arrêtée.	Videz les résidus de café du récipient.
FILL WATER TANK	Manque d'eau dans le réservoir d'eau / possibilité de préparation des boissons arrêtée.	Remplissez le réservoir d'eau fraîche.

FILL BEANS	Pas de grains de café dans le réservoir à grains / préparation des boissons arrêtée.	Versez les grains de café dans le récipient, puis appuyez sur n'importe quel bouton du panneau de commande (à l'exception de l'alimentation électrique).
LACK OF POWDER	Quantité insuffisante de café moulu dans le récipient.	La prochaine fois que vous allez préparer une boisson avec du café moulu, ajoutez une portion complète (7 à 14 g).
INSTALL TRAY	Le plateau égouttoir mal monté / autres fonctions de l'appareil arrêtées.	Installez correctement le plateau égouttoir.
UNIT EMPTY	Il n'y a pas assez d'eau dans les tubes de la machine / la possibilité de faire des boissons est arrêtée.	Appuyez sur n'importe quel bouton du panneau de commande (à l'exception de l'alimentation électrique) pour déclencher la procédure d'autodiagnostic du système d'eau.
TEMPERATURE HIGH	Température de l'appareil trop élevée (protection thermique).	Éteignez l'appareil et laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure.
TEMPERATURE LOW	La température de l'appareil est trop basse, il ne peut pas être utilisé.	Augmentez la température ambiante de l'appareil au-dessus de +10°C.

PRESSURE HIGH	1. Tuyau bouché. 2. Les grains de café sont trop durs et le café est moulu trop finement. 3. Filtre du percolateur obstrué.	1. Appuyez sur n'importe quel bouton (à l'exception de l'alimentation électrique) sur le panneau de commande pour déclencher la procédure d'autodiagnostic de l'appareil. 2. Réglez le bouton de mouture sur le mode plus grossier. 3. Exécutez la procédure de nettoyage de l'unité de percolation.
BREW UNIT STUCK	Pièce bloquée à l'intérieur de l'unité de percolation.	Appuyez sur n'importe quel bouton (à l'exception de l'alimentation électrique) pour déclencher la procédure d'autodiagnostic de l'appareil.

3.3.6. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
La température du café est trop basse.	Le récipient pour le café n'a pas été chauffé.	Rincez le récipient à café sous l'eau tiède.
	Quelques minutes se sont écoulées depuis que la dernière boisson a été préparée et l'unité de brassage et les chambres à air se sont refroidies.	Préparez quelques boissons de plus.
Le café coule du bac verseur goutte à goutte.	Les grains de café sont moulus trop finement ou le café moulu utilisé est trop fin.	Réglez le bouton de broyage sur un broyage plus grossier ou utilisez un café moulu plus gros.
	Filtre du percolateur bloqué.	Effectuez un rinçage de l'unité de percolation.

Arôme de café insuffisant.	Mauvais grains de café.	Remplacez les grains de café dans la machine.
Augmentation du bruit du broyeur.	Corps étrangers dans le broyeur.	Préparez une boisson fraîche - si le problème persiste, contactez le service client.
L'écran continue d'afficher le message «EMPTY TRAY» (pas de plateau égouttoir).	Les extrémités métalliques à l'extrémité du plateau sont sales.	Séchez les extrémités.
L'écran continue d'afficher le message «INSTALL TALL TRAY» (installez le plateau égouttoir).	Résidus de café moulu en bas de la machine (à la place du plateau).	Retirez les résidus de café moulu du bas de la machine (à la place du plateau).
L'écran affiche toujours «FILL WATER TANK», mais le réservoir d'eau est plein.	Capteur obscuré.	Nettoyez le réservoir d'eau et remplissez-le.
L'écran affiche toujours «FILL BEANS», mais le réservoir à grains de café est plein.	Le récipient à grains est sale - bouché et scellé.	1. Remuez les grains de café dans le récipient. 2. Vérifiez que les grains de café ne sont pas trop brûlés (presque noirs) 3. Nettoyez le récipient à grains de café.
Le message «Errors» est toujours affiché à l'écran.	Erreur de l'appareil, pas de fonctions.	Éteignez l'appareil, puis rallumez-le après un certain temps. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service client.

3.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez que des détergents doux qui conviennent à l'entretien des surfaces en contact avec des produits alimentaires.
- Laissez bien sécher tous les composants après chaque nettoyage avant de réutiliser l'appareil.
- Conservez l'appareil dans un endroit propre, frais et sec, à l'abri de l'humidité et des rayons directs du soleil.
- Il est interdit d'asperger l'appareil d'eau ou de l'immerger dans l'eau.

- e) Évitez que de l'eau ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par l'intermédiaire des orifices de ventilation du boîtier.
- f) Contrôlez régulièrement l'appareil pour vous assurer qu'il fonctionne correctement et ne présente aucun dommage.
- g) Il est conseillé de laver l'appareil uniquement avec un chiffon mou et humide.
- h) N'utilisez aucun objet présentant des arêtes tranchantes, ni objet métallique (tels qu'une brosse ou une spatule en métal) pour le nettoyage car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

A. Rinçage de l'appareil

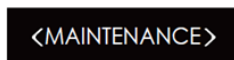
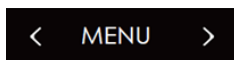
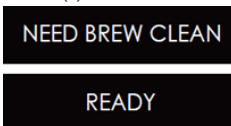
Avant de préparer la boisson, nettoyez le mécanisme, c'est-à-dire sur le panneau de commande appuyez sur le bouton de modification des réglages (8) et avec les boutons (6) ou (7) sélectionnez la position «CLEAN» et appuyez sur le bouton (8) pour confirmer la sélection. L'appareil démarrera la procédure de nettoyage de l'unité de percolation et du module du bec verseur. Une fois le nettoyage terminé, la machine reviendra automatiquement à l'état prêt - l'écran affichera «READY» (prêt).



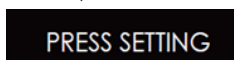
B. Nettoyage de l'unité de percolation

Après une utilisation prolongée de la machine, des résidus de café moulu s'accumulent dans l'unité de percolation. Vous pouvez les retirer en nettoyant l'unité de percolation - le processus prend environ 10 minutes. L'appareil rappellera quand l'unité de percolation doit être nettoyée en affichant le message «NEED BREW CLEAN» sur l'écran. Ce n'est qu'un rappel, les autres fonctions de l'appareil seront toujours actives.

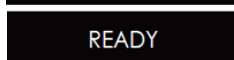
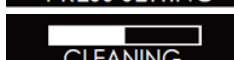
Appuyez sur le bouton de modification des paramètres (8) sur le panneau de commande. Avec les boutons (6) ou (7) sélectionnez l'option «MENU» et confirmez la sélection avec le bouton (8) en accédant au sous-menu. Puis, avec les boutons (6) ou (7) sélectionnez l'option «MAINTENANCE» et confirmez avec le bouton (8) en accédant au sous-menu de maintenance. Utilisez les boutons (6) ou (7) pour sélectionner l'option «BREW CLEAN» (nettoyage de l'unité de percolation) et confirmez la sélection en appuyant sur le bouton (8). Ensuite avec les boutons (6) ou (7) sélectionnez l'option «BREW CLEAN CONFIRM» (confirmation de nettoyage de l'unité de percolation) et confirmez avec le bouton (8).



L'écran affichera le message «PRESS SETTING» - appuyez sur le bouton de réglage (8) et le processus de nettoyage de l'unité de percolation commencera.



Lorsque l'écran affiche le message «ADD TABLET PRESS SETTING», ajoutez une pastille de nettoyage dans le récipient à café moulu (vide), fermez son couvercle et confirmez avec la touche de modification des paramètres (8). Le processus de nettoyage de l'unité de percolation démarre et lorsqu'il est terminé le message «READY» (prêt) apparaîtra à l'écran.

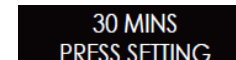
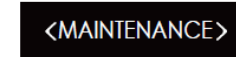
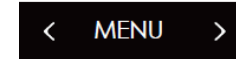
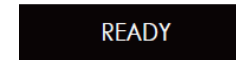


C. Détartrage

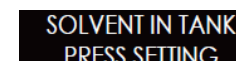
L'utilisation régulière de l'appareil provoque le dépôt de calcaire contenu dans l'eau, à une fréquence dépendant de l'état d'eau. Après un certain temps, l'appareil signalera avec le message «NEED DESCALE» sur l'écran de la nécessité de détartrer, bien que ce processus peut être effectué plus tôt. ATTENTION : le processus de détartrage dure environ 30 minutes et ne doit pas être interrompu - cela pourrait endommager l'appareil! Il sera nécessaire de placer un récipient d'une contenance supérieure à 1 litre pour l'eau contaminée résiduelle sous le module bac verseur.

En cas de message «NEED DESCALE» (détartrage nécessaire) ou en cas de besoin préalable, appuyez sur le bouton de modification des réglages (8) sur le panneau de commande, puis utilisez les boutons (6) ou (7) pour sélectionner l'option «MENU» et avec le bouton (8) confirmez la sélection et accédez au sous-menu. Dans le sous-menu, sélectionnez l'option «MAINTENANCE» et confirmez la sélection avec le bouton (8). Dans le menu des options de maintenance, utilisez les boutons (6) ou (7) pour sélectionner «DESCALE» et confirmez avec le bouton (8). Le message «DESCALE CONFIRM» apparaîtra, confirmez avec le bouton (8), et

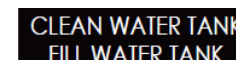
l'écran affichera le message que le processus prendra 30 minutes «30 MINS PRESS SETTING» - appuyez sur le bouton (8) pour confirmer et pour démarrer le détartrage.



L'appareil affichera un message rappelant d'utiliser le détartrant «SOLVENT IN TANK PRESS SETTING» - vous devez dissoudre soigneusement le détartrant dans l'eau et verser cette solution dans le réservoir d'eau de l'appareil.



Une fois la 1ère étape de détartrage terminée, le message «CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK» s'affiche, c'est-à-dire que il faut retirer et nettoyer le réservoir d'eau, puis le remplir d'eau courante et le placer dans la machine. Après cela, appuyez sur le bouton de réglage (8) pour démarrer la deuxième étape de détartrage. Lorsque le détartrage est terminé, l'écran affichera le message «READY» (prêt).



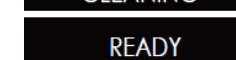
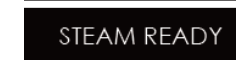
D. Rinçage du mousser à lait

Appuyez sur le bouton de modification des paramètres (8) et utilisez les boutons (6) ou (7) pour sélectionner l'option «MENU» et appuyez sur le bouton (8) pour confirmer la sélection du sous-menu. Dans le sous-menu, utilisez les boutons (6) ou (7) pour sélectionner l'option «MAINTENANCE», confirmez la sélection en appuyant sur

le bouton (8), puis dans le sous-menu suivant sélectionnez l'option «RINSE MILK UNIT» (rinçage du mousser à lait) à l'aide des boutons (6) ou (7). Sélectionnez «CONFIRM» et confirmez la sélection avec le bouton (8). Le message «REMOVE MILK PIPE PRESS SETTING» apparaîtra à l'écran - retirez le tube du pot à lait et placez-le dans le plateau égouttoir. Après cela, appuyez sur le bouton (8) pour démarrer le processus de nettoyage.



La meilleure méthode de nettoyage du mousser à lait est d'utiliser le percolateur «STEAM» - sélectionnez cette option et confirmez avec le bouton (8) et lorsque le message «STEAM READY» apparaît sur l'écran, confirmez avec le bouton (8). Lorsque le processus de nettoyage est terminé (voir la barre de progression à l'écran sous le message «CLEANING»), le message «READY» (prêt) apparaîtra.

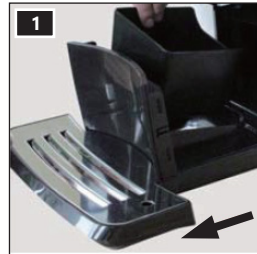


E. Nettoyage manuel des composants du mousser à lait

Démontez le boîtier du mousser à lait et rincez soigneusement chaque élément sous l'eau courante. Séchez soigneusement les composants avant le remontage.



F. Nettoyage du bac à marc et du plateau égouttoir
ATTENTION : pour nettoyer le plateau et le bac à marc, n'utiliser que de l'eau et du liquide vaisselle, ne pas utiliser de substances agressives ni d'alcool, ne pas nettoyer au lave-vaisselle! Les résidus de café doivent être régulièrement vidés du récipient, sinon ils peuvent obstruer la machine et éventuellement l'endommager.



Une fois que 15 «grumeaux» du processus de mouture se sont accumulés dans le récipient à marc de café, le message «EMPTY GROUNDS» apparaîtra sur l'écran de la machine, vous rappelant de vider le récipient. De même, l'écran peut afficher «EMPTY TRAY» lorsque le plateau égouttoir est plein. Retirez le plateau égouttoir en le faisant glisser vers vous de l'avant de l'appareil. Videz toute condensation, sortez le bac à déchets et videz-le si nécessaire. Rincer les deux pièces sous l'eau courante et, après séchage, réinstaller les dans l'appareil dans l'ordre inverse au démontage. Si tout est correctement installé, l'écran doit indiquer «READY» (prêt).



G. Nettoyage du réservoir d'eau
 Il est recommandé de le rincer sous l'eau courante chaque fois avant de remplir le réservoir avec de l'eau. Le réservoir est retiré du haut de l'appareil à l'aide d'une poignée spéciale en soulevant au préalable son couvercle (2). Il faut le nettoyer au moins une fois par mois en l'essuyant avec un chiffon doux et humide avec un peu de liquide vaisselle, puis il faut le rincer à l'eau courante et sécher avant de le remplir et de le réinstaller dans l'appareil.



H. Nettoyage du récipient à grains de café
ATTENTION : n'utilisez pas d'eau pour nettoyer le réservoir à grains de café, car cela pourrait endommager le broyeur! Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour essuyer l'intérieur du récipient.



I. Nettoyage de la machine à café.
 Avant d'effectuer les activités de nettoyage, l'équipement de la machine à café doivent être nettoyés de l'extérieur et de l'intérieur avec des chiffons doux et son intérieur avec une brosse ou un pinceau délicat. Pour ce faire, éteignez d'abord la machine à café à l'aide du bouton d'alimentation (1), puis débranchez la fiche de l'alimentation électrique. Lors du nettoyage du boîtier, et en particulier de l'écran, n'utilisez pas de pression excessive pour ne pas rayer ou endommager la surface.

MISE AU REBUT DES APPAREILS USAGÉS
 À la fin de sa vie, ce produit ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères ; il doit impérativement être remis dans un point de collecte et de recyclage pour appareils électroniques et électroménagers. Un symbole à cet effet figure sur le produit, l'emballage ou dans le manuel d'utilisation. Les matériaux utilisés lors de la fabrication de l'appareil sont recyclables conformément à leur désignation. En recyclant ces matériaux, en les réutilisant ou en utilisant les appareils usagés d'une autre manière, vous contribuez grandement à protéger notre environnement. Pour obtenir de plus amples informations sur les points de collecte appropriés, adressez-vous à vos autorités locales.

DATI TECNICI

Parametri - Descrizione	Parametri - Valore	
Nome del prodotto	Macchina per il caffè completamente automatica PRO	Macchina per il caffè completamente automatica
Modello	RC-FACMP	RC-FACM
Tensione nominale [V~/Frequenza [Hz]	230/50	
Potenza nominale [W]	1400	
Classe di protezione	I	
Classe di protezione IP	IPX0	
Dimensioni [mm]	450x302 x591	450x302 x450
Peso [kg]	16,5	11,7
Intervallo di temperatura della bevanda [oC]	67-82	
Capienza contenitore acqua [L]	1,8	
Capienza contenitore caffè in grani [kg]	0,25	
Dose di caffè per porzione [g]	7-14	
Capienza contenitore scarti	15 szt.	
Capienza serbatoio di scarico [L]	0,6	
Intervallo di regolazione dell'ugello [mm]	80 - 115	

1. DESCRIZIONE GENERALE

Queste istruzioni sono intese come ausilio per un uso sicuro e affidabile. Il prodotto è stato rigorosamente progettato e realizzato secondo le direttive tecniche e l'utilizzo delle tecnologie e componenti più moderne e seguendo gli standard di qualità più elevati.

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE È NECESSARIO AVER LETTO E COMPRESO LE ISTRUZIONI D'USO.

Per un funzionamento duraturo e affidabile del dispositivo assicurarsi di maneggiarlo e curarne la manutenzione secondo le disposizioni presentate in questo manuale. I dati e le specifiche tecniche indicati in questo manuale sono attuali. Il fornitore si riserva il diritto di apportare delle migliorie nel contesto del miglioramento dei propri prodotti. L'apparecchiatura è stata progettata e realizzata tenendo in considerazione il progresso tecnico e la riduzione di rumore, in maniera tale da mantenere al minimo i possibili rischi derivanti dalle emissioni di rumore.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

	Il prodotto soddisfa le attuali norme di sicurezza.
	Leggere attentamente le istruzioni.
	Prodotto riciclabile.
	ATTENZIONE o AVVERTENZA! o NOTA! per richiamare l'attenzione su determinate circostanze (indicazioni generali di avvertenza).
	ATTENZIONE! Pericolo di tensione elettrica!
	ATTENZIONE! Superficie calda. Pericolo di ustione!
	Usare solo in ambienti chiusi.
	I classe di protezione.

IMPORTANTE! Le immagini contenute in questo manuale sono puramente indicative e potrebbero differire dal prodotto.

Il manuale originale è stato scritto in tedesco. Le versioni in altre lingue sono traduzioni dalla lingua tedesca.

2. SICUREZZA NELL'IMPIEGO

ATTENZIONE! Leggere le istruzioni d'uso e di sicurezza. Non prestare attenzione alle avvertenze e alle istruzioni può condurre a shock elettrici, incendi, gravi lesioni o addirittura al decesso.

Il termine „apparecchio” o „prodotto” nelle avvertenze e descrizioni contenute nel manuale si riferisce alla/MACCHINA PER IL CAFFÈ COMPLETAMENTE AUTOMATICA PRO/MACCHINA PER IL CAFFÈ COMPLETAMENTE AUTOMATICA. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con umidità molto elevata / nelle immediate vicinanze di contenitori d'acqua! Non bagnare il dispositivo. Rischio di scossa elettrica! Le aperture di ventilazione non devono essere coperte!

2.1. SICUREZZA ELETTRICA

- La spina del dispositivo deve essere compatibile con la presa. Non cambiare la spina per alcun motivo. Le spine e le prese originali riducono il rischio di scosse elettriche.
- Evitare che il dispositivo tocchi componenti collegati a terra come tubi, radiatori, forni e frigoriferi. Il rischio di scosse elettriche aumenta se il corpo viene messo a terra su superfici umide o in un ambiente umido. L'acqua che entra nel dispositivo aumenta il rischio di danni e scosse elettriche.
- Non utilizzare il cavo in modo improprio. Non utilizzarlo mai per trasportare l'apparecchio o rimuovere la spina. Tenere il cavo lontano da fonti di calore, oli, bordi appuntiti e da parti in movimento. I cavi danneggiati o saldati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- Si sconsiglia l'uso dell'apparecchio qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato o presenti segni di usura. Il cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato o dal servizio di assistenza del fabbricante.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non utilizzare il dispositivo su superfici bagnate.

- ATTENZIONE: PERICOLO DI MORTE! Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi durante la pulizia o la messa in funzione.

2.2. SICUREZZA SUL LAVORO

- Mantenere il posto di lavoro pulito e ben illuminato. Il disordine o una scarsa illuminazione possono portare a incidenti. Essere sempre prudenti, osservare che cosa si sta facendo e utilizzare il buon senso quando si adopera il dispositivo.
- Non usare il dispositivo all'interno di luoghi altamente combustibili, per esempio in presenza di liquidi, gas o polveri infiammabili. Il dispositivo può produrre scintille in presenza di polvere o vapore infiammabili. In presenza di un danno o un difetto, il dispositivo deve subito essere spento e bisogna avvisare una persona autorizzata.
- Il prodotto può essere riparato soltanto dal fornitore. Non auto-ripararlo.
- In caso di incendio, utilizzare solo estintori a polvere o ad anidride carbonica (CO₂).
- Conservare le istruzioni d'uso per uso futuro. Nel caso in cui il dispositivo venisse affidato a terzi, consegnare anche queste istruzioni.
- Tenere gli elementi di imballaggio e le piccole parti di assemblaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e degli animali.

2.3. SICUREZZA PERSONALE

- Non è consentito l'uso del dispositivo in uno stato di affaticamento, malattia, sotto l'influenza di alcol, droghe o farmaci, se questi limitano la capacità di utilizzare il dispositivo.
- Questo dispositivo non è adatto per essere utilizzato da persone, bambini compresi, con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, così come da privi di adeguata esperienza e/o conoscenze. Si fa eccezione per coloro i quali siano sorvegliati da un responsabile qualificato che si prenda carico della loro sicurezza e abbia ricevuto istruzioni dettagliate al riguardo.
- Questo dispositivo non è un giocattolo. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con il prodotto.

2.4. USO SICURO DEL DISPOSITIVO

- Non utilizzare il dispositivo se l'interruttore ON/OFF non funziona correttamente (non accendere o spegnere il dispositivo). I dispositivi con interruttore difettoso sono pericolosi quindi devono essere riparati.
- Scollegare l'unità dall'alimentazione prima di iniziare l'impostazione, la pulizia e la manutenzione. Tale misura preventiva riduce il rischio di attivazione accidentale del dispositivo.
- Gli strumenti inutilizzati devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini e delle persone che non hanno familiarità con il dispositivo e le istruzioni d'uso. Nelle mani di persone inesperte, questo dispositivo può rappresentare un pericolo.
- Mantenere il dispositivo in perfette condizioni. Prima di ogni utilizzo, verificare che non vi siano danni generali o danni alle parti mobili (frattura di parti e componenti o altre condizioni che potrebbero compromettere il funzionamento sicuro del prodotto).

- In caso di danni, l'unità deve essere riparata prima dell'uso.
- La riparazione e la manutenzione dell'attrezzatura devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato qualificato e con pezzi di ricambio originali. Ciò garantisce la sicurezza durante l'uso.
- Per garantire l'integrità di funzionamento dell'apparecchio, i coperchi o le viti installati in fabbrica non devono essere rimossi.
- È vietato spostare o ruotare il dispositivo durante il funzionamento.
- Pulire regolarmente l'apparecchio in modo da evitare l'accumulo di sporcizia.
- Se si nota una perdita sul dispositivo o sui cavi, scollegare immediatamente l'apporto di aria compressa ed eliminare il difetto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo! La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Non avviare il dispositivo se vuoto.
- È vietato intervenire sulla costruzione del dispositivo per modificare i suoi parametri o la sua costruzione.
- Tenere dispositivi lontani da fonti di fuoco e calore.

ATTENZIONE! Anche se l'apparecchiatura è stata progettata per essere sicura, sono presenti degli ulteriori meccanismi di sicurezza. Malgrado l'applicazione di queste misure supplementari di sicurezza sussiste comunque il rischio di ferirsi. Si raccomanda inoltre di usare cautela e buon senso.

3. CONDIZIONI D'USO

La macchina da caffè è progettata solo per preparare caffè con acqua fredda (ed eventualmente con latte) e per bollire acqua. Puoi scegliere tra i seguenti tipi di caffè:

- nero
- espresso
- cappuccino
- latte

L'operatore è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.

3.1. DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

NOTA: l'immagine mostra il modello RC-FACMP. Il modello RC-FACM è simile nell'aspetto.



1. Coperchio del contenitore per grani di caffè
2. Coperchio del contenitore acqua
3. Contenitore acqua
4. Contenitore fondi di caffè
5. Griglia della vaschetta raccogliogocce
6. Vaschetta raccogliogocce
7. Coperchio del contenitore per caffè macinato
8. Manopola di selezione dello spessore di macinatura
9. Contenitore per grani di caffè
10. Erogatore dell'acqua bollente
11. Erogatore del caffè
12. Modulo latte

Pannello di controllo



1. Pulsante di alimentazione
2. Pulsante di scelta del caffè: cappuccino
3. Pulsante di scelta del caffè: espresso
4. Pulsante di scelta del caffè:nerao
5. Display
6. Pulsante di impostazione della quantità del caffè/cambio del parametro a sinistra
7. Pulsante di scelta dell'intensità del caffè/cambio del parametro a destra
8. Pulsante di cambio delle impostazioni

3.2. PREPARAZIONE AL FUNZIONAMENTO

POSIZIONAMENTO DEL DISPOSITIVO

Il dispositivo è progettato per l'uso in ambienti interni e la temperatura ambiente non deve superare un intervallo compreso tra 1 e 40°C e l'umidità relativa non deve superare l'85%. Posizionare l'apparecchio in modo da garantire una buona circolazione dell'aria. Garantire una distanza di almeno 15 cm tra il dispositivo e altri apparecchi o strutture circostanti. Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore. Il dispositivo va sempre utilizzato su una superficie piana, stabile, pulita, ignifuga e asciutta, lontano dalla portata dei bambini e di persone con capacità psichiche, sensoriali e mentali ridotte. Posizionare il dispositivo in modo che la spina sia facilmente accessibile e non risulti ostruita. Assicurarsi che l'alimentazione corrisponda a quella indicata sul quadro tecnico del prodotto. Prima del primo utilizzo si consiglia di smontare tutte le parti e pulirne le superfici. Non posizionare il dispositivo direttamente sul bordo della superficie di installazione, in modo che non cada accidentalmente. **ATTENZIONE!** Il dispositivo deve essere pulito regolarmente per evitare lo sporco permanente.

A. Riempiimento del contenitore dell'acqua
Sollevare il coperchio del contenitore dell'acqua e riempirlo con acqua potabile, facendo attenzione a non superare il livello MAX.

NOTA: si consiglia di utilizzare acqua a temperatura ambiente, poiché l'acqua fredda altera il gusto del caffè. Per mantenere i benefici per la salute e il buon gusto, l'acqua nel contenitore dovrebbe essere cambiata ogni giorno.

B. Riempiimento del contenitore caffè in grani
Sollevare il coperchio del contenitore caffè in grani e riempirlo orizzontalmente in modo che il coperchio possa essere chiuso ermeticamente poiché preserva più a lungo l'aroma del caffè.

ATTENZIONE: riempire il contenitore caffè in grani solo con caffè in grani tostati - non aggiungere caffè crudo, caffè macinato, cacao e altri prodotti alimentari sfusi e/o duri che potrebbero danneggiare il macinacaffè!

C. Impostazione dello spessore della macinatura
Impostare lo spessore della macinatura con la manopola nel contenitore di grani.



1. il più fine
5. il più grosso

ATTENZIONE: regolare lo spessore di macinatura solo ed esclusivamente mentre il macinacaffè è in funzione, altrimenti potrebbe danneggiarsi! La modifica dello spessore di macinatura diventerà visibile solo dopo aver preparato alcuni caffè.

Se i grani di caffè sono di colore scuro, si consiglia di impostare il macinacaffè su una macinatura grossa („4“). Se i grani sono di una tonalità chiara, si consiglia un'impostazione fine („2“). Se il caffè esce molto lentamente o non esce affatto durante la preparazione del caffè, portare la manopola di macinatura in posizione „4“. Se l'erogazione del caffè è troppo rapida e il colore della crema in alto è molto chiaro, portare la manopola della macinatura in posizione „2“.

3.3. LAVORARE CON IL DISPOSITIVO

3.3.1 ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

Dopo essersi accertati che il dispositivo sia collegato, premere il pulsante di alimentazione (1). Alla prima accensione, il dispositivo eseguirà un test funzionale e di pulizia - questa procedura non può essere ignorata. Ogni successiva accensione avvia prima il processo di riscaldamento automatico e pulizia che non può essere interrotta. Solo allora puoi iniziare a utilizzare il dispositivo.

NOTA: dopo aver acceso il dispositivo durante il processo di preparazione, una piccola quantità di acqua calda potrebbe fuoriuscire dall'erogatore nella vaschetta raccogliogocce - fare attenzione a non scottarsi!

3.3.2 SPEGNIMENTO DEL DISPOSITIVO

Quando il dispositivo è in modalità standby, premere il pulsante di alimentazione (1). Ad ogni spegnimento del dispositivo viene automaticamente eseguito un processo

di pulizia dei residui di caffè dai tubi. Dopo la pulizia, il dispositivo si spegnerà.

NOTA: quando il dispositivo viene spento durante il processo di pulizia, una piccola quantità di acqua calda potrebbe fuoriuscire dall'erogatore nella vaschetta raccogliogocce - fare attenzione a non scottarsi!

3.3.3 PREPARAZIONE DELLE BEVANDE CALDE

NOTA: prima di preparare qualsiasi bevanda assicurarsi che il display visualizzi il messaggio „READY“.

READY

Il modulo dell'erogatore è regolabile in altezza nell'intervallo di 80-115 mm e deve essere adattato alle dimensioni del recipiente (tazza, coppa, bicchiere) per evitare il versamento della bevanda.

NOTA: per il miglior gusto del caffè, si consiglia di utilizzare acqua potabile a temperatura ambiente (circa 25°C) e di cambiarla almeno una volta al giorno. Per migliorare il gusto, vale anche la pena riscaldare il recipiente in cui verrà versato il caffè. I grani di caffè devono essere conservati in un luogo asciutto e buio.

A. Modulo latte

La manopola di regolazione del modulo latte consente di scegliere tra la quantità di schiuma di latte (cappuccinatore) e la quantità di latte caldo nella bevanda. Ruotare la manopola in senso antiorario per aumentare la quantità di schiuma di latte. Svolta Invertire la manopola, ovvero in senso orario, ridurre la quantità di schiuma di latte e aumentare la quantità di latte caldo nella bevanda.



Se la temperatura non è sufficiente, la caldaia inizierà a riscaldare - avvisando con il messaggio „HEATING“ sul display, e al termine verrà visualizzato il messaggio „STEAM READY“.

HEATING

STEAM READY

Premere il pulsante di modifica delle impostazioni (8) sul pannello di controllo. Durante la preparazione del latte emulsionato è possibile impostare il tempo di montatura premendo il pulsante (6) o (7). È possibile terminare prima questo processo premendo il pulsante (8).

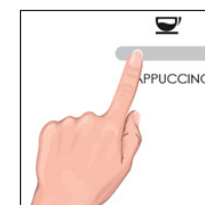
< STEAM 40S >

Quando il display mostra „READY“ (pronto), si può tornare a preparare la bevanda.

READY

B. Cappuccino

Regolare la manopola sul modulo latte in base alle proprie preferenze. Premere il pulsante di selezione cappuccino (2) sul pannello di controllo.



Il macinacaffè inizierà a funzionare e durante questo tempo è possibile impostare l'intensità del caffè premendo il pulsante (6) o (7) - più grani di caffè sul display, più forte è il caffè (impostazione predefinita: 2 grani - intensità media).

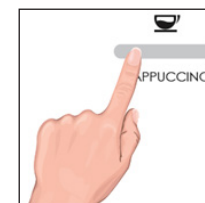
STRENGTH

Dopodiché, l'apparecchio inizia a riscaldare l'acqua.

HEATING

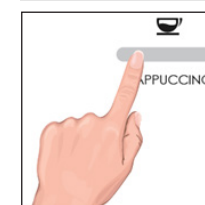
Dopo aver riscaldato l'acqua, si prepara il latte schiumato e quindi è possibile impostare il tempo per montare il latte premendo il pulsante (6) o (7). Per terminare la preparazione del latte schiumato, premere il pulsante caffè cappuccino (2).

< CREAM 60S >



Durante la preparazione del caffè è possibile regolare la sua quantità premendo il pulsante (6) o (7). Per interrompere l'erogazione del caffè, premere il pulsante caffè cappuccino (2).

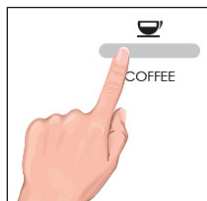
< COFFEE 100ML >



Quando il display mostra „ENJOY!“, la bevanda è pronta da bere.

ENJOY!

C. Caffè nero
Premere il pulsante di selezione caffè nero (4) sul pannello di controllo.



Il macinacaffè inizierà a funzionare e durante questo tempo è possibile impostare l'intensità del caffè premendo il pulsante (6) o (7): più grani di caffè sul display, più forte è il caffè (impostazione predefinita: 2 grani).

STRENGTH



Una volta completato il processo di macinatura, l'intensità del caffè della bevanda non può più essere modificata.

COFFEE



Durante la preparazione del caffè è possibile regolare la sua quantità premendo il pulsante (6) o (7).

COFFEE
< VOLUME 50ML >

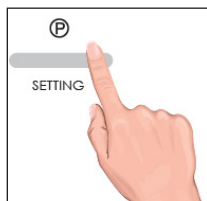
Per interrompere l'erogazione del caffè, premere il pulsante selezione caffè nero (4).

< VOLUME 50ML >

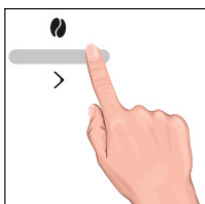
Quando il display mostra „ENJOY!“, la bevanda è pronta.

ENJOY!

D. Caffe latte
Premere il pulsante di cambio impostazioni (8) sul pannello di controllo.



Premere il pulsante di modifica parametro destro (7) fino a che sul display non compare „COFFEE LATTE“. Quindi premere nuovamente il pulsante delle impostazioni (8) per iniziare a preparare un caffè latte.



< COFFEE LATTE >

COFFEE LATTE

Il macinacaffè inizierà a funzionare e durante questo periodo è possibile impostare l'intensità del caffè premendo il pulsante (6) o (7): più grani di caffè sul display, più forte è il caffè (impostazione predefinita: 2 grani).

STRENGTH



Dopo che la macchina inizierà a riscaldare l'acqua e non sarà più possibile modificare l'intensità del caffè per quella bevanda.

HEATING

Dopo aver riscaldato l'acqua, si prepara il latte schiumato e quindi è possibile impostare il tempo per montare il latte premendo il pulsante (6) o (7). Per terminare la preparazione del latte schiumato, premere il pulsante di selezione caffè cappuccino (2). Dopo aver preparato il latte schiumato, il dispositivo deve attendere alcune decine di secondi.

< CREAM 60S >

WAITING
60S

Durante la preparazione del caffè è possibile regolare la quantità premendo il pulsante (6) o (7). Per interrompere l'erogazione del caffè premere il pulsante di modifica impostazioni (8).

< COFFEE 100ML >

Quando il display mostra „ENJOY!“, la bevanda è pronta.

ENJOY!

E. Preparazione della bevanda dal caffè macinato
NOTA: non inserire nel contenitore del caffè macinato nessun altro tipo di caffè (compreso il caffè solubile) o cacao, ecc., miscele solubili per la preparazione di bevande. Allo stesso modo, non mettere caffè macinato nel contenitore dei grani. Il processo di preparazione di una bevanda utilizzando caffè macinato non è diverso da quello di preparazione di grani di caffè, tranne per il fatto che viene omessa la fase di macinatura.

Premere il pulsante di cambio impostazioni (8) sul pannello di controllo e quindi con i pulsanti (6) o (7) selezionare l'opzione „USE POWDER“ e premere il pulsante di cambio impostazioni (8).

< USE POWDER >

FILL POWDER
SELECT BEVERAGE

Versare il caffè macinato nell'apposito contenitore e quindi selezionare il tipo di bevanda desiderato sul pannello comandi.

NOTA: La dose consentita di caffè macinato per preparare una bevanda è di 7-14 g (1-2 misurini di caffè) - non superarla.

F. Preparazione della doppia porzione del caffè
Il processo per preparare il caffè doppio è essenzialmente lo stesso di quello per preparare il caffè singolo. Premere il pulsante (6) sul pannello di controllo e quindi selezionare il tipo e l'intensità della bevanda.

SELECT BEVERAGE

STRENGTH

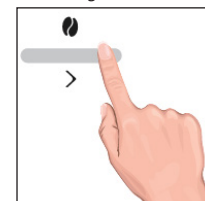


3.3.4. MODIFICA UNICA DEI PARAMETRI PER UNA BEVANDA

È possibile impostare 5 parametri alla volta per una bevanda prima o durante la sua preparazione:

- L'intensità del caffè prima della preparazione o durante il processo di macinatura

Sul pannello di controllo, premendo il pulsante di selezione dell'intensità caffè (7) presente sul pannello prima di fare una bevanda oppure i pulsanti (6) o (7) durante la macinatura del caffè. Sono disponibili 3 livelli di potenza tra cui scegliere, contrassegnati dall'icona del chicco di caffè sul display.

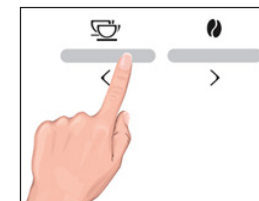


STRENGTH



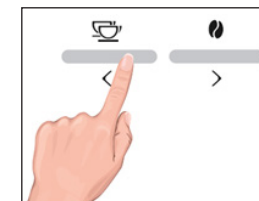
- Volume del caffè
Durante la preparazione del caffè nero, premere i pulsanti (6) o (7) sul pannello di controllo per diminuire o aumentare il volume della bevanda.

< COFFEE 40ML >



- Tempo di preparare la schiuma per il cappuccino
Quando si prepara un cappuccino premere i pulsanti (6) o (7) del pannello di controllo per diminuire o aumentare il tempo di schiumatura

< CREAM 60S >

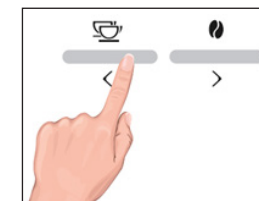


- Intensità e volume del caffè per preparare un espresso
Durante la preparazione di un espresso, premere i pulsanti (6) o (7) del pannello di controllo per diminuire o aumentare l'intensità del caffè e il suo volume.

STRENGTH

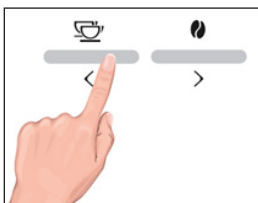


< COFFEE 40ML >



- Tempo di schiumatura del latte
Durante la schiumatura del latte, premere il pulsante (6) o (7) sul pannello di controllo per ridurre o aumentare il tempo di schiumatura del latte.

< STEAM 40S >



3.3.5. PROGRAMMAZIONE DELLE IMPOSTAZIONI

Quando il display visualizza „READY“, premere il pulsante di impostazione (8) sul pannello di controllo, quindi utilizzare il pulsante (6) o (7) per selezionare l'opzione „MENU“.

- A. Impostazioni di manutenzione della macchina (per ulteriori informazioni sul risciacquo e sulla rimozione del calcare, vedere il punto 3.4)
- B. Impostazioni parametri per singole bevande
È possibile impostare parametri predefiniti come intensità del caffè, volume, quantità d'acqua e tempo di schiumatura per cappuccino, espresso, nero e latte.

- Intensità, capacità e tempo

Tipo di bevanda	Intensità della bevanda	Volume/Tempo di schiumatura
Cappuccino		Volume: 25 – 240 ml Tempo di schiumatura: 3-120 s
Espresso		Volume: 25-120 ml
Caffè nero		Volume: 25-240 ml
Latte	1 = caffè debole 2 = caffè normale 3 = caffè forte	Volume: 25-240 ml Tempo di schiumatura: 3-120 s
Schiumatura	-	Tempo di schiumatura: 3-120 s

- Impostazioni della temperatura
Nel „MENU“, selezionare la voce „TEMPERATURE“, quindi utilizzare i pulsanti (6) o (7) per impostare la temperatura della bevanda - è possibile scegliere tra bassa „LOW“, normale „NORMALE“ o alta „HIGH“. Utilizzare il pulsante per modificare le impostazioni (8) per confermare la selezione.

- Impostazioni di preinfusione
Nel „MENU“ selezionare la voce „PRE-BREW“, quindi utilizzare i pulsanti (6) o (7) per impostare se attivare o disattivare la preinfusione e confermare la selezione con il pulsante di modifica impostazioni (8).

- Impostazione dello spegnimento automatico.
Il tempo di spegnimento automatico può essere impostato tra 5 minuti e 10 ore. Il tempo di spegnimento predefinito è di 2 ore. Selezionare la voce „AUTO-OFF“ nel „MENU“, quindi utilizzare i pulsanti (6) o (7) per impostare l'orario di spegnimento desiderato e confermare la selezione con il pulsante di modifica impostazioni (8).

- Ripristina le impostazioni di fabbrica
Selezionare la voce „RESET“ nel „MENU“ (reset) e confermare la selezione con il pulsante di modifica delle impostazioni (8). Dopo questa operazione, tutte le impostazioni delle singole bevande, i menu (ad eccezione della lingua del software selezionata) verranno ripristinati alle impostazioni di fabbrica.

- Informazioni sul dispositivo
Alla voce „Informazioni“ è possibile trovare informazioni sulla versione del dispositivo, la quantità di bevande preparate per ciascuna tipologia e la manutenzione dei dispositivi.

1. Quantità di tutte le bevande preparate
2. Numero di cappuccini preparati
3. Numero di caffè espresso preparati
4. Numero di caffè neri preparati
5. Numero di lattes preparati
6. Numero di processi di schiumatura del latte
7. Numero di bevande preparate a base di caffè macinato
8. Numero di risciacqui del gruppo caffè
9. Numero di risciacqui dell'unità latte
10. Numero di sostituzioni del filtro dell'acqua

NOTA: un dispositivo nuovo di zecca avrà una certa quantità di bevande preparate in anticipo: risulta dal controllo di qualità post-produzione per un determinato dispositivo.

- Selezione della lingua del software
È possibile cambiare la lingua in cui verranno visualizzati i messaggi. Sono disponibili le seguenti lingue - tra gli altri:
» Inglese
» Francese
» Tedesco
» Polacco
» Spagnolo
» ceco
» italiano

Per cambiare la lingua del software, premere il pulsante di impostazione (8) sul pannello di controllo e utilizzare i pulsanti (6) o (7) per selezionare la voce „CHOOSE LANGUAGE“ (selezionare la lingua) e utilizzare i pulsanti (6) o (7) per selezionare la lingua richiesta, quindi premere (8) confermare la sua elezione.

- Uscire dal menu delle impostazioni
Dopo essere entrati nel „MENU“, selezionare la voce „EXIT“ e confermare la selezione con il pulsante di modifica impostazione (8). Il dispositivo tornerà in standby e il display visualizzerà „READY“.

3.3.5 VISUALIZZAZIONE E DEFINIZIONE DEI MESSAGGI

Durante l'uso, il dispositivo potrebbe visualizzare uno dei seguenti messaggi:

Messaggio	Causa	Risoluzione
	La vaschetta raccogliogocce è piena/l'erogazione si interrompe.	Svuotare la vaschetta raccogliogocce.

	Il contenitore dei fondi di caffè del processo di erogazione è pieno/la possibilità di preparare bevande è interrotta.	Svuotare i fondi di caffè dal contenitore.
	Mancanza di acqua nel serbatoio dell'acqua/ preparazione delle bevande interrotta.	Riempire il serbatoio con acqua fresca.
	Nessun chicco di caffè nel contenitore dei grani/ preparazione delle bevande interrotta.	Versare il caffè in grani nel contenitore e poi premere un tasto qualsiasi del pannello di controllo (tranne l'alimentatore).
	Quantità insufficiente di caffè macinato nel contenitore.	La prossima volta che viene preparata una bevanda a base di caffè mettere l'intera porzione (7-14 g) nel terreno.
	Vaschetta raccogliogocce non montata correttamente /altre funzioni del dispositivo interrotte.	Installare correttamente la vaschetta raccogliogocce.
	Non c'è abbastanza acqua nei tubi della macchina/si ferma la possibilità di fare bevande.	Premere un pulsante qualsiasi sul pannello di controllo (eccetto alimentazione) per attivare la procedura di autodiagnosi del sistema idrico.
	Temperatura del dispositivo troppo alta (protezione termica).	Spegnere l'alimentazione e lasciare raffreddare il dispositivo per 1 ora.

	Temperatura del dispositivo è troppo bassa jest za niska, perciò non può essere utilizzato.	Aumentare la temperatura ambiente del dispositivo superiore a +10°C.
	1. Tubo flessibile ostruito. 2. Grani di caffè troppo duri, scuri o il caffè troppo macinato. 3. Filtro dell'infusore ostruito.	1. Premere un qualsiasi pulsante (tranne quello dell'alimentazione) per scattare la procedura di autodiagnosi del dispositivo. 2. Impostare la manopola dello spessore di macinazione su più spesso.. 3. Eseguire la procedura di pulizia dell'infusore.
	La parte bloccata dentro l'infusore.	Premere un qualsiasi pulsante (tranne quello dell'alimentazione) per scattare la procedura di autodiagnosi del dispositivo.

3.3.6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Risoluzione
Temperatura del caffè è troppo bassa.	Il contenitore per la bevanda non è stato scaldato.	Sciogliere il contenitore del caffè sotto l'acqua calda.
	Alcuni minuti sono passati dalla bevanda preparata e l'infusore e i tubi interni si sono raffreddati.	Preparare alcune bevande in più.
Il caffè esce dall'erogatore solo in una goccia.	I grani di caffè sono macinati troppo finemente o il caffè macinato utilizzato è troppo fine.	Impostare la manopola di macinatura su una macinatura più grossa o utilizzare un caffè macinato più grosso.
	Filtro dell'infusore intasato.	Eseguire un processo di risciacquo dell'infusore.

Aroma del caffè insufficiente.	Grani di caffè sbragliati.	Sostituire i grani di caffè nella macchina.
Rumore crescente dal macinacaffè.	Corpi esteri nel macinacaffè.	Prepara una bevanda fresca: se il problema persiste, contatta il servizio clienti.
Il display continua a mostrare il messaggio „EMPTY TRAY“ (manca la vaschetta raccogli-gocce).	Le estremità metalliche all'estremità del vassoio sono sporche.	Asciugare le estremità.
Il display continua a mostrare il messaggio „IN-STALL TRAY“ (montare la vaschetta raccogli-gocce).	Residui di macinatura caffè (al posto della vaschetta) giacenti all'interno della macchina in basso..	Rimuovere i residui di caffè macinato dall'interno della macchina (al posto della vaschetta).
Il display continua a mostrare il messaggio „FILL WATER TANK“, mail serbatoio d'ell'acqua è pieno.	Sensore ostruito.	Pulire il serbatoio dell'acqua e di nuovo riempirlo.
Sul display c'è il messaggio „FILL BEANS“, ma il contenitor per i grani è pieno.	Il contenitore dei grani è sporco, intasato e bloccato.	1. Mescolare i grani del caffè nel contenitore. 2. Verificare che i grani del caffè non sono bruciati (quasi nere) 3. Pulire il contenitore dei grani del caffè.
Sul display c'è il messaggio „Errors“.	Errore del dispositivo, manca la funzione.	Spegner il dispositivo e riaccenderlo dopo un po'. Se il problema persiste, contatta il servizio clienti.

3.4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Utilizzare solo detergenti delicati destinati alla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti.
- Dopo la pulizia, prima di riutilizzare l'apparecchio, asciugare tutte le parti.
- Tenere l'apparecchio in un luogo asciutto, fresco, protetto dall'umidità e dalla luce diretta del sole.
- È vietato spruzzare il dispositivo con un getto d'acqua o immergere il dispositivo in acqua.
- Evitare che l'acqua entri nell'alloggiamento attraverso le aperture di ventilazione.
- Effettuare controlli regolari del dispositivo per mantenerlo efficiente e privo di danni.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido e umido.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o / e metallici (come una spazzola o una spatola metallica) per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare la superficie del materiale con cui è fatto il dispositivo.

A. Risciacquo del dispositivo

Prima di fare la bevanda pulire il meccanismo, cioè sul pannello di controllo premere il pulsante per la modifica delle impostazioni (8) e con i pulsanti (6) o (7) selezionare la posizione „CLEAN“ e confermare la selezione con il pulsante (8). Il dispositivo avvierà la procedura di pulizia dell'infusore e del modulo di erogazione. Al termine della pulizia, la macchina tornerà automaticamente allo stato di prontezza - il display mostrerà il messaggio „READY“ (pronto).



B. Pulizia del gruppo infusore

Dopo un uso prolungato della macchina, i residui di caffè macinato si accumulano nel gruppo infusore. È possibile rimuoverli pulendo l'unità di infusione: il processo richiede circa 10 minuti. Il dispositivo ricorderà a se stesso quando è necessario pulire l'infusore visualizzando sul display il messaggio „NEED BREW CLEAN“. È solo un promemoria, le altre funzioni del dispositivo saranno comunque attive.

Premere il pulsante di modifica delle impostazioni (8) sul pannello di controllo. E con i pulsanti (6) o (7) selezionare la voce „MENU“ e confermare la selezione con il pulsante (8) entrando nel sottomenù. Quindi, con i pulsanti (6) o (7) selezionare la voce „MAINTENANCE“ e utilizzare il pulsante (8) per confermare l'accesso al sottomenù manutenzione. Utilizzare i pulsanti (6) o (7) per selezionare la riga „BREW CLEAN“ (pulizia del gruppo infusore) e confermare la selezione premendo il pulsante (8). Selezionare quindi la riga „BREW CLEAN CONFIRM“ con i pulsanti (6) o (7) (conferma della pulizia del gruppo infusore) e confermare con il pulsante (8).

NEED BREW CLEAN

READY

< MENU >

<MAINTENANCE>

<BREW CLEAN>

BREW CLEAN
< CONFIRM >

Sul display apparirà il messaggio „PRESS SETTING“ - premere il pulsante di impostazione (8) e il processo di pulizia dell'infusore inizierà.

PRESS SETTING

CLEANING

Quando sul display appare „ADD TABLET PRESS SETTING“, inserire la pastiglia per la pulizia nel contenitore del caffè macinato (vuoto), chiudere il coperchio e confermare con il tasto di modifica delle impostazioni (8). Inizierà il processo di pulizia dell'infusore e, una volta completato, il display visualizzerà il messaggio „READY“ (pronto).

ADD TABLET
PRESS SETTING

CLEANING

READY

C. Decalcificazione

Un uso regolare del dispositivo provoca la deposizione del calcare contenuto nell'acqua in essa contenuta, con una frequenza dipendente dalle condizioni dell'acqua. Dopo un po', di tempo, il dispositivo ricorderà a se stesso con il messaggio „NEED DESCALE“ sul display della necessità di eseguire la decalcificazione, sebbene questa operazione possa essere eseguita prima.

NOTA: il processo di rimozione del calcare richiede circa 30 minuti e non deve essere interrotto - potrebbe danneggiare il dispositivo! Sarà necessario posizionare un contenitore con una capacità superiore a 1 litro per i residui di acqua contaminata sotto il modulo dell'erogatore.

In caso di comparsa di un messaggio „NEED DESCALE“ (necessità di decalcificazione) o se necessario, premere il pulsante di impostazione (8) sul pannello di controllo, quindi utilizzare i pulsanti (6) o (7) per selezionare la voce „MENU“ e con il pulsante (8) confermare la selezione e andare al sottomenù. Nel sottomenù selezionare la voce „MAINTENANCE“ e confermare la selezione con il pulsante (8). Nel menu delle opzioni di manutenzione selezionare con i pulsanti (6) o (7) „DESCALE“ e confermare con il pulsante (8). Apparirà il messaggio „DESCALE CONFIRM“, confermare con il pulsante (8), e il display visualizzerà un messaggio che il processo richiederà 30 minuti „30 MINS PRESS SETTING“ - premere il pulsante (8) per confermare per avviare la decalcificazione.

NEED DESCALE

READY

< MENU >

<MAINTENANCE>

< DESCALE >

DESCALE
< CONFIRM >30 MINS
PRESS SETTING

Il dispositivo visualizzerà un messaggio che ricorda di utilizzare il decalcificante „SOLVENT IN TANK PRESS SETTING“ - è necessario sciogliere completamente il decalcificante in acqua e versare questa soluzione nel contenitore dell'acqua nel dispositivo.

SOLVENT IN TANK
PRESS SETTING

Dopo la 1° fase di decalcificazione, verrà visualizzato il messaggio „CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK“, ovvero rimuovere e pulire il serbatoio dell'acqua, quindi riempirlo con acqua corrente e posizionarlo nella macchina. Successivamente, premere il pulsante di impostazione (8) per avviare la seconda fase di decalcificazione. Quando la decalcificazione è completa, il display mostra il messaggio „READY“ (pronto).

CLEAN WATER TANK
FILL WATER TANK

PRESS SETTING

DECALCIFYING

READY

D. Risciacquo del montalatte

Premere il pulsante di modifica delle impostazioni (8) e utilizzare i pulsanti (6) o (7) per selezionare la voce „MENU” e premere il pulsante (8) per confermare la selezione del sottomenù. Nel sottomenù selezionare con i pulsanti (6) o (7) la voce „MAINTENANCE”, confermare la selezione con il pulsante (8), quindi nel sottomenù successivo selezionare la voce „RINSE MILK UNIT” (risciacquo del montalatte tramite i pulsanti (6) o (7). Selezionare „CONFERMA” e confermare la selezione con il pulsante (8). Viene visualizzato il messaggio „REMOVE MILK PIPE PRESS SETTING” - rimuovere il tubo dal contenitore latte e metterlo nella vaschetta raccogliocce. Successivamente, premere il pulsante (8) per avviare il processo di pulizia.

READY

< MENU >

< MAINTENANCE >

< RINSE MILKUNIT >

RINSE MILKUNIT
< CONFIRM >REMOVE MILK PIPE
PRESS SETTING

Il metodo migliore per pulire il montalatte è utilizzare l'infusore „STEAM” - selezionare questa voce e confermare con il pulsante (8) e quando sul display compare la scritta „STEAM READY” confermare con il pulsante (8). Quando il processo di pulizia è completo (vedere la barra di avanzamento nel display sotto il messaggio „CLEANING”), apparirà il messaggio „READY” (pronto).

HEATING

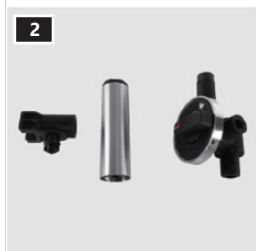
STEAM READY

CLEANING

READY

E. Pulizia manuale dei componenti del montalatte

Smontare il rivestimento del modulo di cappuccinatore e sciacquare accuratamente ogni elemento sotto l'acqua corrente. Asciugare accuratamente i componenti prima del rimontaggio.



F. Pulizia del contenitore dei fondi e della vaschetta raccogliocce

NOTA: per pulire la vaschetta e il contenitore fondi di caffè utilizzare solo acqua e detersivo per piatti, non utilizzare sostanze aggressive o alcool, non possono essere lavati in lavastoviglie! I residui di caffè devono essere svuotati regolarmente dal contenitore, altrimenti potrebbe intasare la macchina ed eventualmente danneggiarla.



Dopo che nel contenitore dei fondi di caffè si sono accumulati 15 „grumi” della macinatura, sul display della macchina apparirà la scritta „EMPTY GROUNDS!” ricordando di svuotare il contenitore. Allo stesso modo, il display potrebbe visualizzare „EMPTY TRAY” quando la vaschetta raccogliocce è piena. Rimuovere la vaschetta raccogliocce facendola scorrere verso di sé dalla parte anteriore dell'unità. Eliminare l'eventuale condensa ed estrarre il contenitore dei rifiuti e svuotarlo se necessario. Risciacquare entrambe le parti sotto l'acqua corrente e, dopo l'asciugatura, reinstallarle nel dispositivo in ordine inverso rispetto allo smontaggio. Se tutto è installato correttamente, il display dovrebbe leggere „READY” (pronto).

EMPTY GROUNDS

INSTALL TRAY

READY

EMPTY TRAY

READY

G. Pulizia del serbatoio dell'acqua

Si consiglia di sciacquarlo sotto l'acqua corrente prima di riempire nuovamente l'acqua nel contenitore. Il serbatoio viene estratto dalla parte superiore del dispositivo tramite un'apposita maniglia, sollevandone preventivamente il coperchio (2). Deve essere pulito almeno una volta al mese strofinando con un panno morbido e umido con un po' di detersivo per piatti, quindi risciacquato sotto l'acqua corrente e asciugato prima di riempirlo e installarlo nel dispositivo.



H. Pulizia del contenitore del caffè in grani

NOTA: non usare acqua per pulire il contenitore caffè in grani in quanto potrebbe danneggiare il macinacaffè! Utilizzare un panno asciutto o un tovagliolo di carta per rimuovere l'interno del contenitore.



I. Pulizia della macchina per il caffè.

Prima di effettuare le attività di pulizia, l'attrezzatura della macchina per il caffè deve essere pulita dall'esterno e dall'interno con panni morbidi, e il suo interno con una spazzola o spazzola delicata. Per fare ciò, prima spegnere la macchina da caffè utilizzando il pulsante di alimentazione (1), quindi scollegare la spina dalla rete elettrica. Durante la pulizia dell'alloggiamento, e in particolare del display, non esercitare una pressione eccessiva per non graffiare o danneggiare la superficie.

SMALTIMENTO DELLE ATTREZZATURE USATE

Questo prodotto, se non più funzionante, non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti, ma deve essere consegnato ad un'organizzazione competente per lo smaltimento dei dispositivi elettrici e elettronici. Maggiori informazioni sono reperibili sull'etichetta sul prodotto, sul manuale di istruzioni o sull'imballaggio. I materiali utilizzati nel dispositivo possono essere riciclati secondo indicazioni. Riutilizzando i materiali o i dispositivi, si contribuisce a tutelare l'ambiente circostante. Le informazioni sui rispettivi punti di smaltimento sono reperibili presso le autorità locali.

DATOS TÉCNICOS

Parámetro - Descripción	Parámetro - Valor	
Nombre del producto	Máquina de café totalmente automática PRO	Máquina de café totalmente automática
Modelo	RC-FACMP	RC-FACM
Voltaje [V ~]/ Frecuencia [Hz]	230/50	
Potencia nominal [W]	1400	
Clase de protección	I	
Clase de protección IP	IPX0	
Dimensiones [mm]	450x302 x591	450x302 x450
Peso [kg]	16,5	11,7
Rango de temperatura de la bebida [oC]	67-82	
Capacidad del recipiente de agua [L]	1,8	
Capacidad del recipiente de granos [kg]	0,25	
Dosis de café por ración [g]	7-14	
Volumen del recipiente de posos [ml]	15 szt.	
Capacidad del depósito de desechos acuosos [l]	0,6	
Intervalo de regulación de la boquilla [mm]	80 – 115	

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Este manual ha sido elaborado para favorecer un empleo seguro y fiable. El producto ha sido estrictamente diseñado y fabricado conforme a las especificaciones técnicas y para ello se han utilizado las últimas tecnologías y componentes, manteniendo los más altos estándares de calidad.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, LEA LAS INSTRUCCIONES MINUCIOSAMENTE Y ASEGÚRESE DE COMPRENDERLAS.

Para garantizar un funcionamiento duradero y fiable del aparato, el manejo y mantenimiento deben llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los datos técnicos y las especificaciones de este manual están actualizados. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar la calidad. Teniendo

en cuenta los avances técnicos en materia de reducción del ruido, el equipo ha sido diseñado y fabricado para mantener el riesgo de emisiones sonoras al nivel más bajo posible.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

	El producto cumple con las normas de seguridad vigentes.
	Respetar las instrucciones de uso.
	Producto reciclable.
	¡ATENCIÓN! ¡ADVERTENCIA! o ¡NOTA! para llamar la atención sobre ciertas circunstancias (señal general de advertencia).
	¡ATENCIÓN! ¡Advertencia de tensión eléctrica!
	¡Atención! ¡Superficie caliente! ¡Peligro de quemaduras!
	Uso exclusivo en áreas cerradas.
	I clase de protección.

¡ADVERTENCIA! En este manual se incluyen fotos ilustrativas, que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.

El texto en alemán corresponde a la versión original. Los textos en otras lenguas son traducciones del original en alemán.

2. SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Lea todas las instrucciones e indicaciones de seguridad. La inobservancia de las advertencias e instrucciones al respecto puede provocar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves e incluso la muerte.

Conceptos como „aparato“ o „producto“ en las advertencias y descripciones de este manual se refieren a MÁQUINA DE CAFÉ TOTALMENTE AUTOMÁTICA PRO / MÁQUINA DE CAFÉ TOTALMENTE AUTOMÁTICA. ¡No utilizar el aparato en locales con humedad muy elevada / en las inmediaciones de depósitos de agua! ¡No permita que el aparato se moje! ¡Peligro de electrocución! ¡Los orificios de ventilación no deben cubrirse!

2.1. SEGURIDAD ELÉCTRICA

- La clavija del aparato debe ser compatible con el enchufe. No cambie la clavija bajo ningún concepto. Las clavijas originales y los enchufes apropiados disminuyen el riesgo de descarga eléctrica.
- Evite tocar componentes conectados a tierra como tuberías, radiadores, hornos y refrigeradores. Existe un mayor riesgo de descarga eléctrica si su cuerpo está conectado a tierra mediante superficies mojadas o en ambientes húmedos. Si entrara agua en el aparato aumentaría el riesgo de daños y descargas eléctricas.
- No utilice el cable de manera inadecuada. Nunca tire de él para desplazar el aparato o para desconectarlo del enchufe. Por favor, mantenga el cable alejado de bordes afilados, aceite, calor o aparatos en movimiento. Los cables dañados o soldados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.

- No utilice el dispositivo si el cable de alimentación se encuentra dañado o presenta signos evidentes de desgaste. Los cables dañados deben ser reemplazados por un electricista o por el servicio del fabricante.
- Para evitar electrocutarse, no se debe sumergir el cable, los enchufes ni el propio aparato en agua o en cualquier otro fluido. No utilizar el aparato en superficies mojadas.
- ¡ATENCIÓN, PELIGRO DE MUERTE! Nunca sumerja el equipo en agua u otros líquidos durante su limpieza o funcionamiento.

2.2. SEGURIDAD EN EL PUESTO DE TRABAJO

- Mantenga el lugar de trabajo limpio y bien iluminado. El desorden o la mala iluminación pueden provocar accidentes. Tenga cuidado, preste atención al trabajo que está realizando y use el sentido común cuando utilice el dispositivo.
- No utilice el aparato en atmósferas potencialmente explosivas, p. ej., en la cercanía de líquidos, gases o polvo inflamables. Bajo determinadas circunstancias los aparatos generan chispas que pueden inflamar polvo o vapores circundantes.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato y contacte con el servicio técnico autorizado.
- El producto solamente puede ser reparado por el fabricante. ¡No intente repararlo usted mismo!
- En caso de incendio, utilice únicamente extintores de polvo o dióxido de carbono (CO₂) para apagar el aparato.
- Conserve el manual de instrucciones para futuras consultas. Este manual debe ser entregado a toda persona que vaya a hacer uso del dispositivo.
- Los elementos de embalaje y pequeñas piezas de montaje deben mantenerse alejados del alcance de los niños.
- Mantenga el equipo alejado de niños y animales.

2.3. SEGURIDAD PERSONAL

- No está permitido utilizar el aparato en estado de fatiga, enfermedad, bajo la influencia del alcohol, drogas o medicamentos, ya que estos limitan la capacidad de manejo del aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (entre ellas niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisadas por una persona responsable de su seguridad o que hayan recibido de esta persona responsable las indicaciones pertinentes en relación al manejo del aparato.
- Este aparato no es un juguete. Debe controlar que los niños no jueguen con él.

2.4. MANEJO SEGURO DEL APARATO

- No utilice la unidad si el interruptor ON/OFF no funcionara correctamente (no enciende o apaga). Los aparatos que no pueden ser controlados por interruptores son peligrosos. Estos pueden y deben ser reparados.
- Antes de proceder a la limpieza, ajuste o mantenimiento, desconecte el dispositivo del suministro eléctrico. Esta medida preventiva reduce el riesgo de que el dispositivo se ponga en marcha accidentalmente.

- Mantenga las herramientas fuera del alcance de los niños y de las personas que no estén familiarizadas con el equipo en sí o no hayan recibido las instrucciones pertinentes al respecto. En manos de personas inexpertas este equipo puede representar un peligro.
- Mantenga el aparato en perfecto estado de funcionamiento. Antes de cada trabajo, compruébelo en busca de daños generales o de piezas móviles (fractura de piezas y componentes u otras condiciones que puedan perjudicar el funcionamiento seguro de la máquina). En caso de daños, el aparato debe ser reparado antes de volver a ponerse en funcionamiento.
- La reparación y el mantenimiento de los equipos solo pueden ser realizados por personal cualificado y siempre empleando piezas de repuesto originales. Esto garantiza la seguridad durante el uso.
- A fin de asegurar la integridad operativa del dispositivo, no se deben retirar las cubiertas o los tornillos instalados de fábrica.
- Está prohibido mover, cambiar o girar el aparato durante su funcionamiento.
- Limpie regularmente el dispositivo para evitar que la suciedad se incruste permanentemente.
- Si detectara una fuga en el equipo o en las mangueras, desconecte inmediatamente el suministro de aire comprimido y solucione el problema.
- Este aparato no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños que no estén bajo la supervisión de adultos.
- No encender un aparato vacío.
- Se prohíbe realizar cambios en la construcción del dispositivo para modificar sus parámetros o diseño.
- Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de fuego o calor.



¡ATENCIÓN! Aunque en la fabricación de este aparato se ha prestado gran importancia a la seguridad, dispone de ciertos mecanismos de protección extras. A pesar del uso de elementos de seguridad adicionales, existe el riesgo de lesiones durante el funcionamiento, por lo que se recomienda proceder con precaución y sentido común.

3. INSTRUCCIONES DE USO

La máquina de café está indicada solo para preparar café con agua fría (y leche opcionalmente) y hervir agua. Se puede elegir entre los siguientes cafés:

- solo
- expreso
- capuchino
- con leche

El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.

3.1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

ATENCIÓN: la imagen presenta el modelo RC-FACMP. El modelo RC-FACM tiene un aspecto semejante.



1. Tapa del recipiente de granos de café
2. Tapa del recipiente de agua
3. Recipiente de agua
4. Recipiente de posos
5. Rejilla de la bandeja para el agua de condensación
6. Bandeja para el agua de condensación
7. Tapa del recipiente de café molido
8. Perilla de selección del grosor del molido
9. Recipiente de granos de café
10. Boquilla de agua caliente
11. Boquilla de café
12. Módulo de leche

Panel de control



1. Botón de alimentación
2. Botón de selección de café: capuchino
3. Botón de selección de café: expreso
4. Botón de selección de café: solo
5. Pantalla
6. Botón de ajuste de la cantidad de café/cambio de parámetro a la izquierda
7. Botón de selección de la fuerza del café/cambio de parámetro a la derecha
8. Botón de cambio de ajustes

3.2. PREPARACIÓN PARA LA PUESTA EN MARCHA LUGAR DE TRABAJO

El dispositivo está diseñado para uso en interiores y la temperatura ambiente no debe exceder un rango de 1 a 40°C y la humedad relativa no debe exceder el 85%. Instale el equipo teniendo en cuenta que debe garantizarse una buena ventilación. Para ello hay que respetar una distancia perimetral mínima de al menos 15 cm. Mantenga el aparato alejado de superficies calientes. El aparato se debe usar siempre en una superficie plana, estable, limpia, ignífuga y seca, fuera del alcance de los niños y de personas con funciones psíquicas, mentales y sensoriales limitadas. Ubique el aparato de modo que el enchufe esté siempre accesible y donde nada pueda cubrirlo. Asegúrese de que las características del suministro eléctrico se corresponden con las indicaciones que aparecen en la placa de características del artículo. Antes del primer uso, desmonte el aparato y limpie todas sus piezas. No coloque el dispositivo directamente en el borde de la superficie de apoyo para evitar caídas por accidente. ¡ATENCIÓN! La unidad debe limpiarse regularmente para evitar la suciedad permanente.

A. Llenado del recipiente de agua

Levante la tapa del recipiente de agua y llénelo de agua potable, con cuidado de no superar el nivel MAX. ATENCIÓN: recomendamos usar agua a temperatura ambiente, ya que el agua fría empeora el sabor del café. Para mantener los valores nutritivos y el buen sabor, cambie el agua del recipiente cada día.

B. Llenado del recipiente de granos de café

Levante la tapa del recipiente de granos de café y eche café hasta un nivel que permita cerrar herméticamente la tapa, ya que así se conservará el aroma del café durante más tiempo. ATENCIÓN: rellene el recipiente de granos de café solo con granos de café tostados: ¡no eche café sin tostar, molido, cacao ni otros productos alimenticios en polvo o duros que puedan dañar el molinillo!

C. Ajuste del grosor del molido

Ajuste el grosor del molido por medio de la perilla localizada en el depósito de granos de café.



1. nivel más fino
5. nivel más grueso

ATENCIÓN: ajuste el grosor del molido únicamente mientras esté funcionando el molinillo, ¡de lo contrario podría dañarse! Los efectos del cambio de grosor del molido se notarán después de preparar unos cuantos cafés por lo menos.

Si los granos de café tienen un tono oscuro, recomendamos ajustar el molinillo en molido grueso (4). Si los granos son de color claro, recomendamos el molido fino (2). Si al preparar el café saliera muy lentamente de la boquilla o no saliera, coloque la perilla de molido en el 4. Por otro lado, si sale demasiado rápido y el color de la espuma en la parte superior es muy claro, coloque la perilla de molido en el 2.

3.3. MANEJO DEL APARATO

3.3.1 ENCENDIDO DEL APARATO

Una vez se asegure de que el aparato esté conectado a la red, pulse el botón de alimentación (1). Cuando encienda el aparato por primera vez, se llevarán a cabo una prueba de funcionamiento y una limpieza: no se puede saltar este procedimiento. Cada vez que encienda el aparato, en primer lugar se activará de forma automática el proceso de calentamiento y limpieza, que no se puede interrumpir. Después ya puede empezar a usar el aparato. ATENCIÓN: después de encender el aparato, puede salir un poco de agua de la boquilla durante el proceso de preparación: ¡tenga cuidado para no quemarse!

3.3.2 DESCONEXIÓN DEL APARATO

Cuando el aparato esté en modo de espera, pulse el botón de alimentación (1). Durante cada desconexión, el aparato limpiará automáticamente los restos de café de las tuberías. Después de la limpieza, el aparato se apagará. ATENCIÓN: después de apagar el aparato, puede salir un poco de agua de la boquilla durante el proceso de limpieza: ¡tenga cuidado para no quemarse!

3.3.3 DESCONEXIÓN DEL APARATO

ATENCIÓN: antes de preparar cualquier bebida, asegúrese de que la pantalla del aparato muestre el mensaje „READY“ (listo para usar).



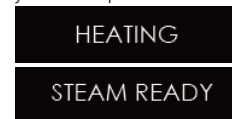
El módulo de la boquilla posee una altura regulable de 80-115 mm, que se debe adaptar al tamaño del recipiente (copa, taza, vaso) para evitar que se derrame la bebida. ATENCIÓN: para que el café sepa mejor, recomendamos usar agua potable a temperatura ambiente (aprox. 25 °C) y recambiarla al menos una vez al día. Para mejorar el sabor, también recomendamos calentar el recipiente en el que se vaya a echar el café. Los granos de café se deben almacenar en un lugar seco y oscuro.

A. Módulo de leche

La perilla de regulación del módulo de leche permite seleccionar la cantidad de espuma y leche caliente en la bebida. Si gira la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj, la cantidad de espuma de leche aumenta. Si gira la perilla en el sentido de las agujas del reloj, la cantidad de espuma de leche se reduce, y la cantidad de leche caliente aumenta.



Si la temperatura fuera insuficiente, la caldera empezará a calentar. Entonces la pantalla mostrará el mensaje „HEATING“ y al acabar aparecerá el mensaje „STEAM READY“.



Pulse el botón de cambio de ajustes (8) en el panel de control. Al preparar la leche espumosa, puede ajustar el tiempo de formación de espuma mediante el botón (6) o (7). Puede concluir el proceso mientras esté en curso pulsando el botón (8).

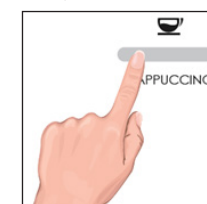


Cuando la pantalla muestre el mensaje „READY“ (listo), puede volver a preparar la bebida.



B. Cappuccino

Ajuste la perilla del módulo de leche según sus propias preferencias. Pulse el botón de selección de capuchino (2) en el panel de control.



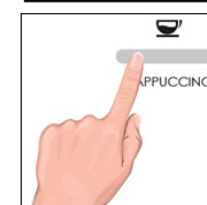
El molinillo empezará a funcionar, y en ese momento se puede ajustar la fuerza del café pulsando el botón (6) o (7): cuantos más granos de café en la pantalla, más fuerte será el café (ajuste predeterminado: 2 granos – fuerza media).



A continuación, el aparato comenzará a calentar agua.



Después de calentar el agua, se prepara la leche espumosa. Entonces se puede ajustar el tiempo de espumación de la leche pulsando el botón (6) o (7). Para finalizar la preparación de la leche espumosa, pulse el botón de café capuchino (2).



Al preparar el café, puede ajustar su cantidad mediante el botón (6) o (7). Para interrumpir la salida de café, pulse el botón de capuchino (2).





Cuando la pantalla muestra el mensaje „ENJOY!”, la bebida estará lista para tomar.



C. **Café solo**
Pulse el botón de selección de café solo (4) en el panel de control.



El molinillo empezará a funcionar, y en ese momento se puede ajustar la fuerza del café pulsando el botón (6) o (7): cuantos más granos de café en la pantalla, más fuerte será el café (ajuste predeterminado: 2 granos).



Una vez haya finalizado el proceso de molido, ya no se puede cambiar la fuerza del café.



Al preparar el café, puede ajustar su cantidad mediante el botón (6) o (7).



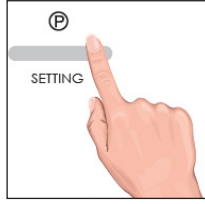
Para interrumpir la salida de café, pulse el botón de selección de café solo (4).



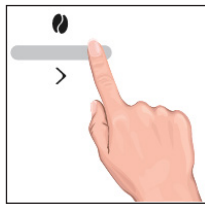
Cuando la pantalla muestra el mensaje „ENJOY!”, la bebida estará lista.



D. **Café con leche**
Pulse el botón de cambio de ajustes (8) en el panel de control.



Pulse el botón de cambio de parámetro hacia la derecha (7) hasta que la pantalla muestre el mensaje „COFFEE LATTE”. Vuelva a pulsar el botón de cambio de ajustes (8) para iniciar la preparación del café con leche.



El molinillo empezará a funcionar, y en ese momento se puede ajustar la fuerza del café pulsando el botón (6) o (7): cuantos más granos de café en la pantalla, más fuerte será el café (ajuste predeterminado: 2 granos).



A continuación, el aparato comenzará a calentar agua. Entonces ya no será posible cambiar la fuerza del café.



Después de calentar el agua, se prepara la leche espumosa. Entonces se puede ajustar el tiempo de espumación de la leche pulsando el botón (6) o (7). Para finalizar la preparación de la leche espumosa, pulse el botón de selección de capuchino (2). Después de que se haya preparado la leche espumosa, el aparato debe esperar varias decenas de segundos.



Al preparar el café, puede ajustar su cantidad mediante el botón (6) o (7). Para interrumpir la salida de café, pulse el botón de cambio de ajustes (8).



Cuando la pantalla muestra el mensaje „ENJOY!”, la bebida estará lista.



E. **Preparación de bebida con café molido**
ATENCIÓN: no eche otro tipo de café en el recipiente de café molido (por ejemplo, soluble), ni cacao ni demás mezclas solubles para bebidas instantáneas. Del mismo modo, no eche café molido en el recipiente de granos de café. La preparación de bebidas con café molido y con granos de café solo se diferencian en que en la primera no hay etapa de molido.

Pulse el botón de cambio de ajustes (8) en el panel de control. A continuación, seleccione la opción „USE POWDER” (usar café molido) mediante los botones (6) o (7) y pulse el botón de cambio de ajustes (8).



Eche el café molido en el recipiente adecuado y seleccione en el panel de control el tipo de bebida que quiera pulsando el botón correspondiente.

ATENCIÓN: La dosis permitida de café molido para preparar una bebida es de 7-14 g (1-2 cucharas de café) y no se debe superar.

F. **Preparación de café doble**
El proceso de preparación del café doble no se diferencia demasiado del proceso de preparación de un café solo. Pulse el botón (6) en el panel de control y después seleccione el tipo y la fuerza de la bebida.

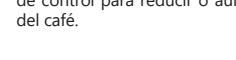
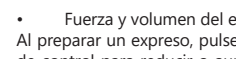
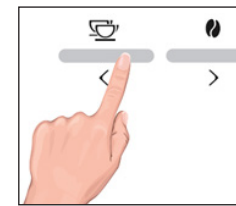
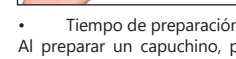
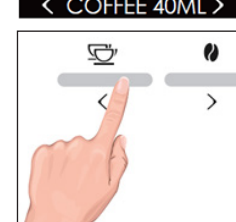
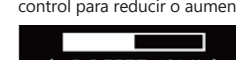
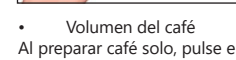
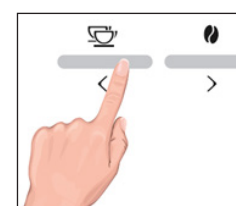
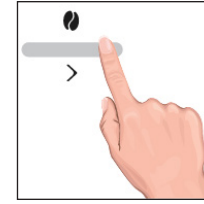


3.3.4 CAMBIO PUNTUAL DE LOS PARÁMETROS DE LA BEBIDA

Existe la posibilidad de ajustar de forma puntual 5 parámetros de la bebida antes de y durante su preparación:

- Fuerza del café antes de prepararlo o durante el proceso de molido

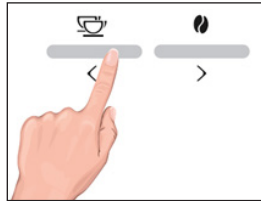
Pulse el botón de selección de fuerza del café (7) en el panel de control antes de preparar la bebida o los botones (6) o (7) mientras se esté moliendo el café. Puede elegir 3 niveles de fuerza que se corresponden con el número de granos mostrados en la pantalla.



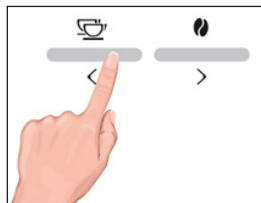
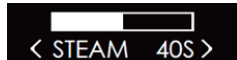
- **Volumen del café**
Al preparar café solo, pulse el botón (6) o (7) en el panel de control para reducir o aumentar el volumen de la bebida.

- **Tiempo de preparación de espuma del capuchino**
Al preparar un capuchino, pulse el botón (6) o (7) en el panel de control para reducir o aumentar el tiempo de espumación de la leche

- **Fuerza y volumen del expreso**
Al preparar un expreso, pulse el botón (6) o (7) en el panel de control para reducir o aumentar la fuerza y el volumen del café.



• Tiempo de espumación de la leche
Mientras se esté espumando la leche, pulse el botón (6) o (7) en el panel de control para reducir o aumentar su tiempo de espumación.



3.3. 5. PROGRAMACIÓN DE LOS AJUSTES

Cuando la pantalla muestre el mensaje „READY“ (listo), pulse el botón de cambio de ajustes (8) en el panel de control y después elija la opción „MENÚ“ mediante el botón (6) o (7).

- A. Ajustes de mantenimiento del aparato (más información sobre el aclarado y la descalcificación: ver punto 3.4)
- B. Parámetros de ajustes de cada bebida
Existe la posibilidad de establecer parámetros predeterminados como la fuerza y el volumen del café, la cantidad de agua y el tiempo de espumación de los cafés capuchino, expreso, solo y con leche.

• Fuerza, volumen y tiempo

Tipo de bebida	Fuerza de la bebida	Volumen/Tiempo de espumación
Capuchino		Volumen 25 – 240 ml Tiempo de espumación: 3-120 s
Expreso		Volumen 25-120 ml
Café solo		Volumen 25-240 ml
Con leche	1 = café flojo 2 = café normal 3 = café fuerte	Volumen 25-240 ml Tiempo de espumación: 3-120 s
Espumación	-	Tiempo de espumación: 3-120 s

• Ajustes de temperatura
Seleccione „TEMPERATURE“ en el „MENÚ“, y después regule la temperatura de la bebida con los botones (6) o (7): puede elegir entre baja (LOW), normal (NORMAL) o alta (HIGH). Confirme su selección pulsando el botón de cambio de ajustes (8).

• Ajustes de preinfusión
Seleccione „PRE-BREW“ en el „MENÚ“, y después use los botones (6) o (7) para activar o desactivar la preinfusión. Por último, confirme su selección con el botón de ajuste de cambios (8).

• Ajuste de desconexión automática
El tiempo de desconexión automática se puede ajustar en un intervalo de 5 minutos – 10 horas. El tiempo de desconexión predeterminado es de 2 horas. Seleccione „AUTO-OFF“ en el „MENÚ“, y después use los botones (6) o (7) para ajustar el tiempo de desconexión deseado. Por último, confirme su selección con el botón de ajuste de cambios (8).

• Restablecimiento de los ajustes de fábrica predeterminados
Seleccione „RESET“ (restablecer) en el „MENÚ“ y confirma tu selección con el botón de cambio de ajustes (8). Después de esta operación, todos los ajustes individuales de cada bebida y el menú (a excepción del idioma) se reiniciarán a los valores de fábrica predeterminados.

• Información sobre el aparato
En la ventana „Information“ puede obtener información sobre la versión del aparato, la cantidad de bebidas de cada tipo que se han preparado y los trabajos de mantenimiento realizados.

1. Número total de bebidas preparadas
2. Número de capuchinos preparados
3. Número de expresos preparados
4. Número de cafés solos preparados
5. Número de cafés con leche preparados
6. Número de procesos de espumación de leche
7. Número de bebidas preparadas a base de café molido
8. Número de aclarados de la unidad de infusión
9. Número de aclarados de la unidad de leche
10. Número de recambios del filtro de agua

ATENCIÓN: un aparato de fábrica nuevo ya vendrá con un cierto número de bebidas preparadas; esto se debe al control de calidad de producción.

• Selección de idioma del software
Se puede cambiar el idioma en el que se muestren los mensajes. Se puede elegir entre los siguientes idiomas - entre otros:
» inglés
» francés
» alemán
» polaco
» español
» checo
» italiano

Para cambiar el idioma del software, pulse el botón de cambio de ajustes (8) en el panel de control y seleccione „CHOOSE LANGUAGE“ (elegir idioma) mediante los botones (6) o (7). Vuelva a pulsar los botones (6) o (7) para seleccionar el idioma, y confirme su elección con el botón (8).

• Salida del menú de ajustes
Después de entrar en „MENÚ“, selecciona „EXIT“ (salida) y confirma tu selección con el botón de cambio de ajustes (8). El aparato volverá al modo preparado: en la pantalla se mostrará el mensaje „READY“ (listo).

3.3.5 APARICIÓN Y DEFINICIÓN DE LOS MENSAJES
Al usar el aparato puede aparecer alguno de los siguientes mensajes:

Mensaje	Causa	Solución
	Bandeja para el agua de condensación llena / preparación de bebidas interrumpida.	Vacíe la bandeja para el agua de condensación
	Recipiente de posos de café lleno / preparación de bebidas interrumpida.	Vacíe el recipiente de posos de café.
	Agua insuficiente en el recipientes de agua / preparación de bebidas interrumpida.	Llene el recipiente con agua fresca.
	Granos de café insuficientes en el recipiente / preparación de bebidas interrumpida.	Eche granos de café al recipiente y pulse cualquier botón del panel de control (excepto el de alimentación).
	Cantidad insuficiente de café molido en el recipiente.	En la siguiente preparación de una bebida a base de café molido, eche una porción completa (7-14 g).
	Bandeja para el agua de condensación mal instalada / resto de funciones del aparato interrumpidas.	Instale la bandeja adecuadamente.

	Cantidad insuficiente de agua en las tuberías del aparato / preparación de bebidas interrumpida.	Pulse cualquier botón del panel de control (excepto el de alimentación) para activar el proceso de autodiagnóstico del sistema de agua.
	Temperatura del aparato demasiado alta (protección térmica).	Desconecte la alimentación y deje que el aparato se enfríe durante 1 hora.
	La temperatura del aparato es demasiado baja, no se puede usar.	Aumente la temperatura del entorno del aparato a más de +10 °C.
	1. Tubo obstruido. 2. Granos de café oscuros demasiado duros o café demasiado molido. 3. Filtro de la cafetera atascado.	1. Pulse cualquier botón (excepto el de alimentación) del panel de control para iniciar el proceso de autodiagnóstico del aparato. 2. Coloque la perilla de grosor de molido en más grueso. 3. Limpie la cafetera.
	Parte interior de la cafetera bloqueada.	Pulse cualquier botón (excepto el de alimentación) para activar el proceso de autodiagnóstico del aparato.

3.3.6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
La temperatura del café es demasiado baja.	El recipiente de la bebida no se ha calentado.	Lave el recipiente del café con agua caliente.
	Han pasado varios minutos desde que la preparación de la última bebida y la cafetera y los tubos interiores se han enfriado.	Prepare varias bebidas más.
El café sale gota a gota de la boquilla.	Los granos de café se han molido demasiado finos o el café molido empleado es demasiado fino.	Coloque la perilla de molido en más grueso o use un café molido más grueso.
	Filtro de la cafetera bloqueado	Aclare la cafetera.
Café con aroma insuficiente.	Granos de café inadecuados.	Cambie los granos de café de la máquina.
El molinillo produce un ruido cada vez mayor.	Objetos extraños en el molinillo.	Prepare la bebida de nuevo: si el problema persiste, contacte con el servicio al cliente.
La pantalla muestra de continuo el mensaje "EMPTY TRAY" (no hay bandeja para el agua de condensación).	Los extremos de metal de la bandeja están sucios.	Limpia y seca los extremos.
La pantalla muestra de continuo el mensaje "INSTALL TRAY" (instalar bandeja para el agua de condensación).	Dentro del aparato, en la parte inferior, hay restos de café molido (en el lugar de la bandeja).	Retire los restos de café molido de la parte inferior interna del aparato (en el lugar de la bandeja).
La pantalla muestra continuamente el mensaje "FILL WATER TANK", pero el recipiente de agua está lleno.	Sensor atascado.	Vacíe el recipiente de agua y vuelva a llenarlo.

La pantalla muestra continuamente el mensaje "FILL BEANS", pero el recipiente de granos de café está lleno.	El recipiente de granos de café está sucio: atascado y pegado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle los granos de café en el recipiente. 2. Compruebe que los granos de café no estén quemados (casi negros) 3. Limpie el recipiente de granos de café.
La pantalla muestra continuamente el mensaje "Errors".	Error del aparato, falta de función.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo después de un rato. Si no resolviera nada, contacte con el servicio al cliente.

3.4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Utilizar únicamente detergentes suaves destinados a la limpieza de superficies en contacto con alimentos.
- Después de cada limpieza, deje secar bien todas las piezas antes de volver a utilizar el aparato.
- Guarde el aparato en un lugar seco, fresco y protegido de la humedad y la radiación solar directa.
- Prohibido rociar agua sobre el dispositivo o sumergirlo en agua.
- Evite que el agua se introduzca por los orificios de ventilación de la carcasa.
- En lo que respecta a la eficiencia técnica y posibles daños, el dispositivo debe ser revisado regularmente.
- Para su limpieza utilizar un paño húmedo y suave.
- No utilizar para la limpieza objetos de metal puntiagudos y/o afilados (p.ej. cepillos metálicos o espátulas de metal), ya que podrían dañar la superficie del material del que está hecho el aparato.

A. Aclarado del aparato

Antes de preparar una bebida, hay que limpiar el mecanismo. En el panel de control, pulse el botón de cambio de ajustes (8) y los botones (6) o (7), seleccione la opción „CLEAN” (limpiar) y confirme su elección con el botón (8). El aparato comenzará el proceso de limpieza de la cafetera y del módulo de la boquilla. Una vez finalice la limpieza, el aparato volverá automáticamente al modo preparado: en la pantalla se mostrará el mensaje „READY” (listo).



B. Limpieza de la cafetera
Después de usar el aparato durante mucho tiempo, la cafetera acumula restos de café molido. Se pueden retirar limpiando la cafetera. Este proceso dura unos 10 minutos. El aparato le recordará cuándo se debería limpiar la cafetera mostrando el mensaje „NEED BREW CLEAN” en la pantalla. Se trata tan solo de un recordatorio, ya que el resto de funciones del aparato seguirán activas.

Pulse el botón de cambio de ajustes (8) en el panel de control. Seleccione „MENÚ” con los botones (6) o (7) y confirme su selección con el botón (8) pasando al submenú. A continuación, seleccione „MAINTENANCE” (mantenimiento) mediante los botones (6) o (7) y confirme con el botón (8) la entrada en el submenú de mantenimiento. Use los botones (6) o (7) para seleccionar „BREW CLEAN” (limpieza de la cafetera) y confirme su selección con el botón (8). A continuación, pulse los botones (6) o (7) para seleccionar „BREW CLEAN CONFIRM” (confirmar la limpieza de la cafetera) y confirme con el botón (8).



La pantalla mostrará el mensaje „PRESS SETTING”: entonces pulse el botón de cambio de ajustes (8) y el proceso de limpieza de la cafetera arrancará.

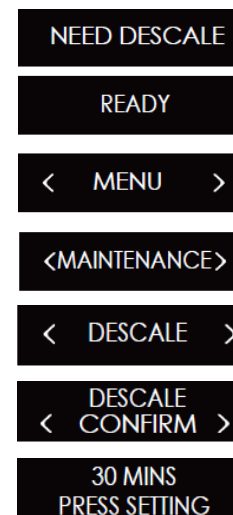
Cuando la pantalla muestre el mensaje „ADD TABLET PRESS SETTING”, hay que echar una pastilla de limpieza al recipiente (vacío) de café molido, cerrar la tapa y confirmar con el botón de cambio de ajustes (8). Entonces se iniciará el proceso de limpieza de la cafetera. Una vez finalice, la pantalla mostrará el mensaje „READY” (listo).



C. Descalcificación

El uso habitual del aparato genera sedimentos, en función del estado y el contenido de minerales del agua. Después de cierto tiempo, el aparato le recordará la necesidad de descalcificar mostrando el mensaje „NEED DESCALE” en la pantalla. No obstante, puede llevar a cabo este proceso antes.
ATENCIÓN: la descalcificación dura unos 30 minutos y no se debe interrumpir, ya que el aparato podría deteriorarse. Prepare un recipiente de un volumen superior a 1 litro de agua para recoger los restos de agua contaminada bajo el módulo de la boquilla.

En caso de que aparezca el mensaje „NEED DESCALE” (necesario descalcificar) o si tuviera que hacerlo antes, pulse el botón de cambio de ajustes (8) en el panel de control, seleccione el „MENÚ” con los botones (6) o (7), confirme la selección con el botón (8) y pase al submenú. En el submenú, seleccione „MAINTENANCE” (mantenimiento) y confirme la selección con el botón 8. En el menú de opciones de mantenimiento, seleccione „DESCALE” (descalcificación) con los botones (6) o (7) y confirme con el botón (8). Aparecerá el mensaje „DESCALE CONFIRME”, que se confirma pulsando el botón (8). Entonces, la pantalla nos informará de que el proceso dura 30 minutos („30 MINS PRESS SETTING”). Confirme pulsando el botón 8 para comenzar la descalcificación.



El aparato le recordará la necesidad de usar un descalcificador („SOLVENT IN TANK PRESS SETTING“: disuelva minuciosamente el descalcificador en agua y eche la solución al recipiente de agua del aparato.

SOLVENT IN TANK PRESS SETTING

Después de acabar la primera etapa de la descalcificación, aparecerá el mensaje „CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK“, es decir, que se debe sacar y limpiar el recipiente de agua, después llenarlo de agua corriente y volver a instalarlo en el aparato. Luego, pulse el botón de cambio de ajustes (8) para comenzar la segunda etapa de la descalcificación. Tras finalizar la descalcificación, la pantalla mostrará el mensaje „READY“ (listo).

CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK

PRESS SETTING

DECALCIFYING

READY

D. Aclarado del espumador de leche
Pulse el botón de cambio de ajustes (8), seleccione el „MENÚ“ mediante los botones (6) o (7) y confirme la entrada en el submenú con el botón (8). Use los botones (6) o (7) para seleccionar „MAINTENANCE“ en el submenú y confirme su selección con el botón (8). Después, en el siguiente submenú, use los botones (6) o (7) para seleccionar la opción „RINSE MILK UNIT“ (aclarar el espumador de leche). Seleccione „CONFIRM“ y confirme su selección con el botón (8). Aparecerá el mensaje „REMOVE MILK PIPE PRESS SETTING“: significa que hay que sacar el tubo del recipiente de leche y meterlo en la bandeja para el agua de condensación. Después, pulse el botón (8) para comenzar el proceso de limpieza.

READY

< MENU >

<MAINTENANCE>

<RINSE MILKUNIT>

RINSE MILKUNIT < CONFIRM >

REMOVE MILK PIPE PRESS SETTING

El mejor método para limpiar el espumador de leche será usar la cafetera „STEAM“: seleccione esta opción y confirme pulsando el botón (8). Cuando aparezca el mensaje „STEAM READY“ en la pantalla, confirme con el botón (8). Cuando acabe el proceso de limpieza (mire la línea de progreso en la pantalla bajo el mensaje „CLEANING“), aparecerá el mensaje „READY“ (listo).

HEATING

STEAM READY

CLEANING

READY

E. Limpieza manual de los elementos del espumador de leche

Desmunte la carcasa del módulo del espumador de leche y lave minuciosamente cada elemento con agua corriente. Antes de volver a instalar los elementos, séquelos adecuadamente.



F. Limpieza del depósito de posos y la bandeja para el agua de condensación

ATENCIÓN: para limpiar la bandeja de posos, use solo agua y líquido lavaplatos. No use ninguna sustancia agresiva o alcohol. ¡Tampoco se pueden lavar en el lavavajillas! Vacíe con frecuencia los restos de café del depósito, de lo contrario el aparato podría atascarse y deteriorarse.



Cuando el depósito de posos acumule 15 „terrones“ resultantes del proceso de molido de granos, la pantalla del aparato mostrará el mensaje „EMPTY GROUNDS“ a modo de recordatorio para que se vacíe el depósito. La pantalla también puede mostrar el mensaje „EMPTY TRAY“ cuando la bandeja para el agua de condensación esté llena. En ese caso, hay que retirarla tirando de ella desde la parte delantera del aparato. Vacíe todos los restos de líquido, saque el recipiente de residuos y vacíelo en caso de necesidad. Lave ambos elementos con agua corriente y, una vez sequen, vuelva a instalarlos en el aparato en el orden contrario al desmontaje. Si todo se ha instalado correctamente, la pantalla debería mostrar el mensaje „READY“ (listo).

EMPTY GROUNDS

INSTALL TRAY

READY

EMPTY TRAY

READY

G. Limpieza del recipiente de agua
Recomendamos lavar el recipiente de agua con agua corriente antes de cada llenado. El depósito se saca desde la parte superior del aparato por medio de un mango especial, después de levantar su tapa (2). Lávelo al menos una vez al mes frotándolo con un paño suave y mojado con líquido lavaplatos. Después, aclárelo con agua corriente y séquelo antes de volver a llenarlo e instalarlo en el aparato.



H. Limpieza del recipiente de granos de café
ATENCIÓN: no use agua para limpiar el recipiente de granos de café, ¡ya que podría dañar el molinillo! Frote el interior de aparato para retirar cualquier resto con un trapo seco o papel de cocina.



I. Limpieza de la máquina de café.

Antes de limpiar las herramientas de la máquina de café, hay que limpiarla por fuera y por dentro con paños suaves. Su interior también se puede limpiar con un cepillo suave o un pincel. Para ello, primero hay que desconectar la máquina pulsando el botón de alimentación (1) y después desenchufarla de la corriente. Al limpiar la carcasa, sobre todo la pantalla, no presione demasiado para no rayar ni dañar su superficie.

ELIMINACIÓN DE DISPOSITIVOS USADOS

Tras su vida útil, este producto no debe tirarse al contenedor de basura doméstico, sino que ha de entregarse en el punto limpio correspondiente para recolección y reciclaje de aparatos eléctricos. Al respecto informa el símbolo situado sobre el producto, las instrucciones de uso o el embalaje. Los materiales utilizados en este aparato son reciclables, conforme a su designación. Con la reutilización, aprovechamiento de materiales u otras formas de uso de los aparatos utilizados, contribuirás a proteger el medio ambiente. Para obtener información sobre los puntos de recogida y reciclaje contacte con las autoridades locales competentes.

MŰSZAKI ADATOK

Parameter	Werte	
Termék neve	PRO Automata kávéfőző	Automata kávéfőző
Modell	RC-FACMP	RC-FACM
Tápfeszültség [V~]/ Frekvencia [Hz]	230/50	
Névleges teljesítmény [W]	1400	
Érintésvédelmi osztály	I	
Védettségi fokozat IP	IPX0	
Méreték [mm]	450x302 x591	450x302 x450
Súly [kg]	16,5	11,7
Ital hőmérséklet-tartomány [oC]	67-82	
Víztartály kapacitása [L]	1,8	
Kávészemtartály kapacitása [kg]	0,25	
Állítható kávé adagolás [g]	7-14	
Zaccfiók térfogata	15 db	
Csepptálca úrtartalma [l]	0,6	
Kávékiömlő állítható magasság tartománya	80 – 115	

1. ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

Az útmutató a biztonságos és zavarmentes használat segítését szolgálja. A termék szigorú műszaki követelmények alapján, a legújabb technológiák és komponensek alkalmazásával, a legmagasabb minőségi standardok betartásával került megtervezésre és elkészítésre.

A MUNKA ELKEZDÉSE ELŐTT GONDOSAN OLVASSA EL ÉS ÉRTELMEZZE A JELEN ÚTMUTATÓT.

A berendezés hosszú és zavarmentes üzemeltetése érdekében gondoskodni kell a megfelelő kezelésről és karbantartásról, az útmutatóban található utasításoknak megfelelően. A jelen használati utasításban található műszaki adatok és specifikációk aktuálisak. A gyártó fenntartja magának a jogot a minőség növelésével kapcsolatos módosítások megtételéhez. A műszaki fejlődést és a zaj korlátozásának lehetőségét, a berendezés úgy került megtervezésre és elkészítésre, hogy a zajkibocsátásból eredő kockázat a legkisebb szintre kerüljön lekorlátozásra.

JELMAGYARÁZAT

	A termék megfelel az megfelelő biztonsági szabványok követelményeinek.
	A használat előtt olvassa el az útmutatót.
	A termék újrahasznosítható.
	FIGYELEM! vagy FIGYELMEZTETÉS! vagy EMLÉKEZZEN RÁ! mely az adott helyzetet írja le (általános figyelmeztető jel).
	FIGYELEM! Figyelmeztetés az elektromos áramütés veszélyéről!
	Figyelem! A forró felület megégést okozhat!
	Csak beltéri alkalmazásra használható.
	I érintésvédelmi osztályú berendezés.

FIGYELEM! A jelen használati utasítás áttekintő jellegű és egyes részletekben eltérhet a termék valódi kinézetétől.

Az eredeti útmutató az útmutató német verziója. A többi nyelvi verzió a német nyelvről fordított nyelvi változat.

2. BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT

FIGYELEM! Olvassa el a biztonsággal kapcsolatos figyelmeztetéseket és az összes útmutatót. A figyelmeztetések és utasítások figyelmen kívül hagyása áramütéshez, tüzesettséghez és/vagy komoly sérülésekhez vezethet.

Ne használja a berendezést magas páratartalmú helyiségekben / víztartályok közvetlen közelében! Tilos a berendezés vízbe merüléséhez vezetni. Áramütés veszélye! Tilos a berendezés szellőző nyílásait letakarni. Az útmutató leírásában és a figyelmeztetéseken található „berendezés” vagy „termék” alatt az Automata kávéfőző értendő.

2.1. VILLAMOS BIZTONSÁG

- A berendezés dugójának illeszkednie kell a csatlakozóaljzatba. Tilos a csatlakozó dugót bármilyen módon módosítani. Az eredeti és a csatlakozó aljzatba illő dugók csökkentik az áramütés kockázatát.
- Kerülje az érintkezést a földelt felületekkel, pl. hűtőszekrényrel, fűtőtesttel, hőszigeteléssel és csövekkel. Megnövekedik az áramütés veszélye, amennyiben a test földelésre kerül és az eső közvetlen hatásának kitett, nedves felületen, vagy nedves környezetben üzemelő berendezéssel érintkezik. A víz berendezésbe kerülése növeli a sérülés és az áramütés kockázatát.
- Nem szabad a vezetéket helytelenül használni. Ne használja a tápvezetékét a berendezés hordozásához vagy a dugó hálózati aljzattól való kihúzásához. Tartsa a vezetéket távol hőforrástól, olajtól, éles élektől és a mozgó részekről. A sérült vagy összekuszálódott vezetékek növelik az áramütés veszélyét.
- Tilos a berendezés használata, amennyiben a feszültségkábel sérült vagy az elhasználódás jeleit viseli. A sérült hálózati kábelt szakképzett villanyszerelővel, vagy a gyártó szervizével ki kell cseréltetni.

- e) Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábel, a csatlakozódugót és magát a berendezést vízbe vagy egyéb folyadékba. Tilos a berendezést nedves felületen használni.
- f) **FIGYELEM – ÉLETVESZÉLY!** A berendezést a tisztítása és használata során tilos vízbe, vagy egyéb folyadékba meríteni.

2.2. MUNKAHELYI BIZTONSÁG

- a) Tartson rendet a munkavégzés helyén és ügyeljen a megfelelő világításra. A rendetlenség és a rossz világítás balesetveszélyes körülményeket okozhat. A berendezés használata során legyen előrelátó, ügyeljen a tevékenységre és járjon el józan ésszel.
- b) Ne használja a berendezést robbanásveszélyes környezetben, például lobbantékony folyadékok, gázok, vagy porok közelében.
- c) Amennyiben a berendezés működése során megrongálódást vagy helyteleniséget észlel, a berendezést haladéktalanul kapcsolja ki és azt jelentse jogosult személynek.
- d) A berendezés javítását kizárólagosan a gyártó szervize végezheti el. Tilos a javítást önállóan elvégezni!
- e) Tűz keletkezése esetén a feszültség alatt levő berendezés oltásához kizárólagosan poroltó, vagy habbal oltó (CO₂) tűzoltó készüléket szabad használni.
- f) Tegye el az útmutatót a későbbi használat érdekében. Amennyiben a berendezés harmadik személynek kerül átadásra, a berendezéssel együtt a használati útmutatót is át kell adni.
- g) A csomagolás részeit és az apróbb szerelési alkatrészeket gyermekek által nem hozzáférhető helyen kell tárolni.
- h) A berendezést gyermekektől és állatoktól elzárt helyen kell tárolni.

2.3. SZEMÉLYES BIZTONSÁG

- a) Tilos a berendezés használata fáradtság, betegség, szeszital, kábítószer vagy gyógyszer befolyása alatt, melyek komoly mértékben befolyásolják a berendezés kezelésének képességét.
- b) A berendezést nem kezelheti önálló cselekvésre képtelen, korlátozott pszichés, fizikai állapotú, vagy értelmi fogyatékos, vagy megfelelő tudással vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) számára nem rendeltetett, kivéve, ha a biztonságukért felelős személyek felügyelete alatt vannak, vagy azoknak a berendezés kezelésére vonatkozó utasításait követik.
- c) A berendezés nem játékszer. A gyermekeket felügyelni kell, hogy nem játszanak a berendezéssel.

2.4. A BERENDEZÉS BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

- a) Ne használja a berendezést, ha az ON/OFF kapcsoló nem működik megfelelően (nem kapcsol be és nem kapcsol ki). Az olyan berendezések melyek a kapcsolóval nem működtethetők, veszélyesek, nem üzemeltethetők és azok javítást igényelnek.
- b) A berendezés szabályozása, tisztítása és karbantartása előtt csatlakoztassa le a berendezést a hálózatról. Ez a megelőző intézkedés csökkenti a véletlen bekapcsolás kockázatát.

- c) A használaton kívüli berendezést gyermekek, valamint a berendezést, vagy a jelen használati utasítást nem ismerő személyek által nem hozzáférhető helyen kell tárolni. A berendezések a tapasztalatlan személyek kezében veszélyesek.
- d) Tartsa a berendezést jó műszaki állapotban. Minden egyes használat előtt ellenőrizze, hogy nincsenek rajta általános jellegű, vagy a mozgó alkatrészekkel kapcsolatos sérülések (alkatrészek, vagy egységek eltérése vagy egyéb körülmények, melyek kihathatnak a berendezés biztonságos működésére). Megsérülése esetén a berendezést a használata előtt javíttassa meg.
- e) A berendezés javítását és karbantartását szakképzett személyekkel, kizárólag eredeti cseralkatrészek felhasználásával kell elvégezni. Ez biztosítja a biztonságos használatot.
- f) A berendezés tervezett operatív integritásának biztosítása érdekében nem szabad eltávolítani a gyárilag felszerelt védőlemezeket, vagy kicsavarozni a csavarokat.
- g) Tilos az üzemben levő berendezést tologatni, a helyéről elmozdítani, vagy forgatni.
- h) A berendezés nem játékszer. A tisztítását és karbantartási munkáit felügyelet nélkül maradó gyermekek nem végezhetik.
- i) Nem szabad a berendezést üresen elindítani.
- j) Tilos a berendezés szerkezetét a paraméterek, vagy a felépítés módosítása céljából változtatni.
- k) A berendezést tűzforrástól és hőforrástól tartsa távol.
- l) A kávéfőzéshez kizárólagosan szobahőmérsékletű ivóvizet használjon.
- m) Tilos a pörkölt kávézsem tartályba nyers vagy darált kávé, kakaó, fűszert, szójaszemeket, diót, rizst, stb. önteni, mert az a berendezése megsérülését okozhatja.



FIGYELEM! Annak ellenére, hogy a berendezés úgy került megtervezésre, hogy az biztonságos legyen, valamint a felhasználót védő további alkatrészekkel került felszerelésre, továbbra is fennáll a berendezés üzemeltetése közbeni baleset, vagy sérülés kis mértékű kockázata. Ajánlott a berendezés használata alatt óvatosan és a józan ész szerint eljárni.

3. A HASZNÁLAT SZABÁLYAI

A kávéfőző csak a hideg vízből (és opcionálisan tejből) történő kávéfőzésre, valamint a vízforralásra került megtervezésre. A következő féle kávék választhatók:

- feketekávé
- presszókávé
- cappuccino
- latte

A nem rendeltetés szerinti használatból eredő bármilyen kárért a felhasználó a felelős.

3.1. A BERENDEZÉS LEÍRÁSA

FIGYELEM – a kép az RC-FACMP modellt ábrázolja. Az RC-FACM kinézetre hasonló.



1. Kávészemtartály fedél
2. Vízartály fedél
3. Vízartály
4. Zaccfók
5. Csepptálca rács
6. Csepptálca
7. Darált kávé tartály fedél
8. Daráló beállítás választó gomb
9. Kávészemtartály
10. Forró víz kiömlő
11. Kávékiömlő
12. Tej modul

Vezérlőpanel



1. Tápfeszültség gomb
2. Kávé választó gomb: cappuccino
3. Kávé választó gomb: presszó kávé
4. Kávé választó gomb: feketekávé
5. Kijelző
6. Kávé mennyiség beállító gomb / paraméter váltás balra
7. Kávé erősség beállító gomb / paraméter váltás jobbra
8. Beállítás módosító gomb

3.2. A MUNKA ELŐKÉSZÍTÉSE

A BERENDEZÉS ELHELYEZÉSE

A környezet hőmérséklete nem lépheti túl az 1 és 40°C közötti tartományt, míg a relatív páratartalom nem lépheti túl a 85%-ot. A berendezést a levegő megfelelő cirkulációját biztosító módon kell elhelyezni. Minimum 15 cm távolságot kell tartani a berendezés egyes falaitól. Tartsa a berendezést távol a forró felületektől. A berendezést mindenkor egyenes, stabil, tiszta, tűzálló és száraz felületen, gyermekektől, valamint korlátozott lelki állapotú, mozgásképtességű, értelmi fogyatékos személyektől távol kell működtetni. A berendezést olyan módon kell elhelyezni, hogy a hálózati csatlakozó dugó bármelyik pillanatban elérhető legyen. Ügyeljen rá, hogy a berendezés energia ellátása megfelelően a típuscímkén szereplő adatoknak!

Az első használat előtt vegye le az összes elemet, mosogassa el, valamint mossa le az egész berendezést. A berendezést helyezze a kiválasztott felület szélétől távolra, megelőzve a véletlen leökést. FIGYELEM! A berendezést rendszeresen tisztítani kell, kerülve a szennyeződések tartós leülepedését.

A. A vízartály feltöltése

Emelje fel a vízartály fedelét és töltsön bele ivóvizet, ügyelve rá, hogy ne lépje túl a MAX szintet.

FIGYELEM: Ajánlott szobahőmérsékletű vizet használni, mert a hideg víz kihathat a kávé ízletességének romlására. Az egészségi szempontok és a jó íz megőrzése érdekében a vizet minden nap cserélje a vízartályban.

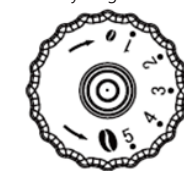
B. A kávészemtartály feltöltése

Emelje fel a kávészemtartály fedelét és tölts fel addig a szintig, míg a fedél még tömítményt lezárható, mivel így teszi lehetővé a kávé aromájának hosszabb időn keresztül megőrzését.

FIGYELEM: a kávészemtartályba csakis és kizárólagosan pörkölt kávézsemet szabad tölteni – nem töltsön bele nyers, vagy őrölt kávé, kakaót vagy egyéb szemcsés illetve kemény élelmiszer cikket, melyek megrongálhatják a darálót!

C. Az őrlési finomság beállítása

Az őrlési finomságot a kávészemtartályon található szabályozógombbal kell beállítani.



1. legfinomabb
5. legdurvább

FIGYELEM: az őrlési finomság beállítását csakis és kizárólagosan a daráló működése közben végezze - ellenkező esetben megrongálódhat! Az őrlési finomság átállításának hatása csak legalább néhány kávé elkészítése után lesz észrevehető.

Amennyiben a kávézsemek sötét színárnyalata esetén ajánlott a darálót durva őrlésre („4”) beállítani. Amennyiben a kávézsemek világos színűek, ajánlott a darálót durva őrlésre („2”) beállítani. Amennyiben a kávéfőzés során a kávé nagyon lassan, vagy egyáltalán nem folyik ki a

kávékiömlőből, az őrlési finomság szabályozógombot a („4”) pozícióba kell állítani. Ugyanakkor ha a kávé túl gyorsan folyik ki és a hab a kávé felszínén nagyon világos, az őrlési finomság szabályozógombot a („2”) pozícióba kell állítani.

3.3. A BEREDEZÉS MŰKÖDTETÉSE

3.3.1 A BEREDEZÉS BEKAPCSOLÁSA

Miután ellenőrizte, hogy a berendezés csatlakoztatásra került a tápforrásra, nyomja meg a tápfeszültség gombot (1). A vadonatúj berendezés az első bekapcsolásakor üzemelési és tisztítási tesztet hajt végre - ez a folyamat nem kerülhető el. Minden következő bekapcsolás először elindítja az automatikus vízmelegítést és a tisztítást, amit nem lehet elállítani. Csak ezután lehet elkezdni a berendezés használatát.

FIGYELEM: a berendezés bekapcsolása után, az üzemre történő felkészülés alatt némi melegvíz folyhat ki a kiömlőn keresztül a csepptálcába - járjon el óvatosan a megégés elkerülése végett!

3.3.2 A BEREDEZÉS BEKAPCSOLÁSA

Amikor a berendezés készenléti állapotban van, nyomja meg a tápfeszültség gombot (1). A berendezés minden egyes kikapcsolásakor automatikusan végrehajtásra kerül a csövek kávémaradéktól történő tisztítási folyamata. A kitisztítás után a berendezés kikapcsol.

FIGYELEM: a berendezés kikapcsolása után, a tisztítási folyamat alatt némi melegvíz folyhat ki a kiömlőn keresztül a csepptálcába - járjon el óvatosan a megégés elkerülése végett!

3.3.3 MELEG ITALOK KÉSZÍTÉSE

FIGYELEM: bármilyen ital elkészítésének elkezdése előtt ellenőrizze, hogy a kijelzőn megjelent a „READY” (üzemre kész) felirat.

READY

A kávékiömlő szabályozott magassággal rendelkezik a 80-115 mm tartományban. A kiömlőt az edény (csésze, bögre, pohár) magasságához kell igazítani, elkerülve az ital kiömlését. **FIGYELEM:** a kávé jobb íze érdekében ajánlott szobahőmérsékletű (kb. 25 oC) ivóvizet használni és a vizet naponta legalább egyszer lecserélni. Az ízletesség növelése érdekében ajánlott a kávéhoz szánt edényt szintén felmelegíteni. A kávészemeket száraz és sötét helyiségben kell tárolni.

A. Tej modul

A tej modul szabályozó gombja lehetővé teszi a választást az italba kerülő tejhab (habosító) és meleg tej mennyisége között. A szabályozó gomb óramutató járásával ellentétes irányban történő elforgatásával a tejhab mennyisége növekszik. A szabályozó gomb ellenkező irányú, tehát az óramutató járásával megegyező irányban történő elforgatásával a tejhab mennyisége csökken és a meleg tej mennyisége az italban növekszik.



Amennyiben a hőmérséklet nem elegendő, a vízmelegítő felkezd a felmelegítést - amit a kijelzőn a „HEATING” felirattal jelez, majd annak befejezése után megjelenik a „STEAM READY” felirat.

HEATING

STEAM READY

A vezérlőpanelen nyomja meg a beállítás módosító gombot (8). A tejhab készítés alatt be lehet állítani a habosítás idejét a (6) vagy (7) gombok nyomogatásával. Ezt a folyamatot menet közben le lehet rövidíteni a (8) gomb megnyomásával.

< STEAM 40S >

Amikor a kijelzőn megjelenik az „READY!” felirat, vissza lehet térni az ital elkészítéséhez.

READY

B. Cappuccino

Állítsa be a tej modulon a szabályozógombot a saját ízlése szerint. A vezérlőpanelen nyomja meg a cappuccino (2) kávé választó gombot.



A daráló elkezdi működni és ez alatt be lehet állítani a kávé erősségét a (6) vagy (7) gomb nyomogatásával - minél több kávészem látható a kijelzőn, annál erősebb a kávé (alapbeállítás: 2 szem - közepes erősség).

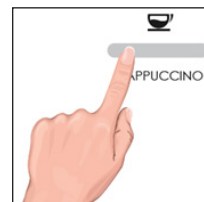
< STRENGTH >

Ezután a berendezés elkezdi a víz felmelegítését.

HEATING

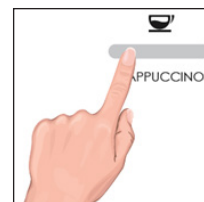
A víz felmelegítése után kerül sor a tejhab elkészítésére és ekkor lehet a tej habosításának idejét beállítani a (6) vagy (7) gomb megnyomásával. A tejhab készítés befejezéséhez nyomja be a cappuccino kávé gombot (2).

< CREAM 60S >



A kávéfőzés alatt be lehet állítani mennyiségét a (6) vagy (7) gombok nyomogatásával. A kávé kifolyásának megállításához nyomja be a cappuccino kávé gombot (2).

< COFFEE 100ML >

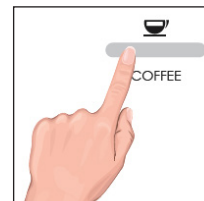


Amikor a kijelzőn megjelenik az „ENJOY!” felirat, az ital fogyasztásra kész.

ENJOY!

C. Feketekávé

A vezérlőpanelen nyomja meg a feketekávé (4) kávé választó gombot.



A daráló elkezdi működni és ez alatt be lehet állítani a kávé erősségét a (6) vagy (7) gomb nyomogatásával - minél több kávészem látható a kijelzőn, annál erősebb a kávé (alapbeállítás: 2 kávészem).

< STRENGTH >

A darálási folyamat befejezése után az adott ital kávé erőssége már nem változtatható.

COFFEE

A kávéfőzés alatt be lehet állítani mennyiségét a (6) vagy (7) gombok nyomogatásával.

< COFFEE >
< VOLUME 50ML >

A kávé kifolyásának megállításához nyomja be a feketekávé választó gombot (4).

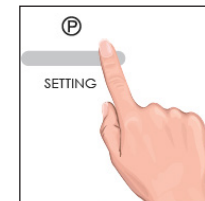
< VOLUME 50ML >

Amikor a kijelzőn megjelenik az „ENJOY!” felirat, az ital elkészült.

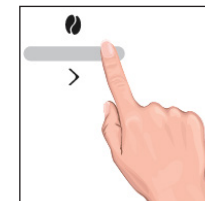
ENJOY!

D. Latte kávé

A vezérlőpanelen nyomja meg a beállítás módosító gombot (8).



Nyomja meg a paraméter váltás gombot (7) jobbra, míg a kijelzőn megjelenik a „COFFEE LATTE” felirat. Ezután ismét nyomja meg a beállítás módosító gombot (8) a latte kávé elkészítésének elkezdéséhez.



< COFFEE LATTE >

COFFEE LATTE

A daráló elkezdi működni és ez alatt be lehet állítani a kávé erősségét a (6) vagy (7) gomb nyomogatásával - minél több kávészem látható a kijelzőn, annál erősebb a kávé (alapbeállítás: 2 kávészem).

< STRENGTH >

Ezután a berendezés elkezdi a víz felmelegítését és az adott ital kávé erősségének változtatása már nem lehetséges.

HEATING

A víz felmelegítése után kerül sor a tejhab elkészítésére és ekkor lehet a tej habosításának idejét beállítani a (6) vagy (7) gomb megnyomásával. A tejhab készítés befejezéséhez nyomja be a cappuccino kávé választó gombot (2).

A tejhab elkészítése után a berendezésnek várakoznia kell tizenegy-néhány másodpercig.



A kávéfőzés alatt be lehet állítani mennyiségét a (6) vagy (7) gombok nyomogatásával. A kávé kifolyásának megállításához nyomja be a beállítás módosító gombot (8).



Amikor a kijelzőn megjelenik az „ENJOY!” felirat, az ital elkészült.



E. Ital készítése őrölt kávéból
FIGYELEM: ne öntsön az őrölt kávé tartályba egyéb fajta kávé (ebben instant kávé), vagy kakaót, stb., instant ital keverékeket, Hasonlóan ne töltsön őrült kávé a kávézem tartályba. Az őrölt kávéból készülő ital készítése nem tér el a kávézeméből készülő ital elkészítésének folyamatától, csupán kimarad a darálás szakasza.

A vezérlőpanelen nyomja meg a beállítás módosító gombot (8), majd a (6) vagy (7) gombbal válassza ki a „USE POWDER” (őrölt kávé használata) opciót és nyomja meg a beállítás módosító gombot (8).



Töltse be az őrölt kávé a megfelelő tartályba, majd a vezérlőpanelen nyomja meg a kívánt ital gombját.
MEGJEGYZÉS: Az őrölt kávé megengedett adagja egy ital készítése esetén 7-14 g (1-2 kávé adagolókanál) – amit nem szabad túllépni.

F. Dupla mennyiségű kávé készítése.
 A dupla kávé elkészítésének módja alapvetően nem tér el a szimpla kávé elkészítésének folyamatától. A vezérlőpanelen nyomja meg a (6) gombot, majd válassza ki az ital fajtáját és erősségét.

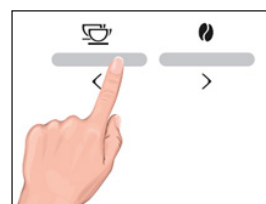
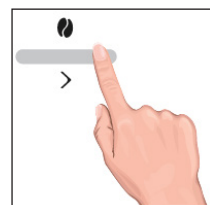


3.3.4 AZ ITAL PARAMÉTEREINEK EGYSZERI VÁLTOZTATÁSA

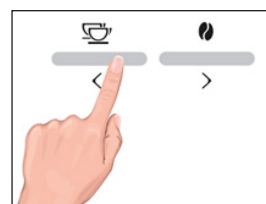
Az ital elkészítése alatt, vagy közben lehetőség van az ital 5 paraméterének változtatására.

- A kávé erőssége a darálás előkészítése, vagy alatt.

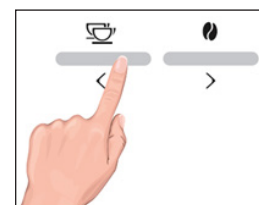
A vezérlőpanelen nyomja meg a kávé erősség gombot (7) az ital elkészítése előtt, vagy a (6) vagy (7) gombot az kávé darálása alatt. A kijelzőn kávészemekkel jelzett 3 erősségi szint közül lehet választani.



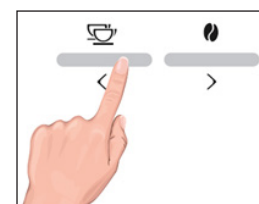
- A kávé térfogata
 A feketekávé elkészítése alatt nyomja meg a vezérlőpanelen a (6) vagy (7) gombot a kávé térfogatának növelése, vagy csökkentése céljából.



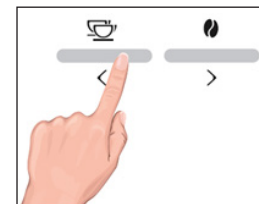
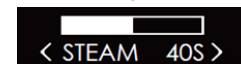
- Tejhab készítmény idő a cappuccino esetében
 A cappuccino elkészítése alatt nyomja meg a vezérlőpanelen a (6) vagy (7) gombot a tej habosítási idejének növelése, vagy csökkentése céljából.



- A kávé erőssége és térfogata a presszókávé készítése közben
 A presszó kávé elkészítése alatt nyomja meg a vezérlőpanelen a (6) vagy (7) gombot a kávé erőssége és térfogata növelése, vagy csökkentése céljából.



- A tej habosításának ideje
 A tej habosítása alatt nyomja meg a vezérlőpanelen a (6) vagy (7) gombot a tej habosítási idejének növelése, vagy csökkentése céljából.



3.3.5 A BEÁLLÍTÁSOK PROGRAMOZÁSA

Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” (kész) felirat, a vezérlőpanelen nyomja meg a beállítás módosító gombot (8), majd a (6) vagy (7) gombbal válassza ki a „MENU” opciót.

- A berendezés karbantartásának beállításai (a berendezés kiöblítésével és vízkötelenítésével kapcsolatos további információkhoz lásd a 3.4 pontot)
- Az egyes italok beállítási paramétereit
 Lehetőség van a kávé erősségének, térfogatának, a víz mennyiségének és a habosítás idejének beállítására a cappuccino, presszókávé, feketekávé és latte esetében.

Ital típusa	Ital erőssége	Térfogat / Habosítási idő
Cappuccino		Térfogat: 25 – 240 ml Habosítási idő: 3-120 mp
Presszókávé		Térfogat: 25-120 ml
Feketekávé	1 = gyenge kávé 2 = normál kávé 3 = erős kávé	Térfogat: 25-240 ml
Latte		Térfogat: 25-240 ml Habosítási idő: 3-120 mp
Habosítás	-	Habosítási idő: 3-120 mp

- A hőmérséklet beállítása
 A „MENU” opcióban válassza ki a „HŐMÉRSÉKLET” opciót, majd a (6) vagy (7) gombbal állítsa be az ital hőmérsékletét – választhat az alacsony „LOW”, normális „NORMAL” vagy magas „HIGH” közül. A beállítás módosító gombbal (8) erősítse meg az adott választást.

- Az előzetes forralás beállítása
 A „MENU” opcióban válassza ki a „PRE-BREW” opciót, majd a (6) vagy (7) gombokkal állítsa be, hogy az előzetes forralás legyen kapcsolva, vagy ki legyen kapcsolva és a beállítás módosító gombbal (8) erősítse meg az adott választást.

- Az automatikus kikapcsolás beállítása
 Az automatikus kikapcsolás ideje az 5 perc – 10 óra tartományban szabályozható. A gyárilag beállított kikapcsolási idő 2 óra.
 A „MENU” opcióban válassza ki a „AUTO-OFF” opciót, majd a (6) vagy (7) gombokkal állítsa be a kívánt kikapcsolási időt, majd a beállítás módosító gombbal (8) erősítse meg a választást.

- A gyári beállítások visszaállítása
 A „MENU” opcióban válassza ki az „RESET” (kilépés) pozíciót és erősítse meg a beállítás módosító gombbal (8) a választást. Ez után a művelet után az összes egyéni ital beállítás (a programozás kiválasztott nyelvnek kivételével) visszaáll az alapértelmezett gyári beállításokra.

- Információ a berendezésről
 Az „Information” pozícióban megismerheti a berendezés verzióját, az elkészített italok számát az egyes fajtákra lebontva és a berendezés karbantartásainak számát.
- Az összes elkészített ital száma
 - Az elkészített cappuccino kávék száma
 - Az elkészített presszó kávék száma
 - Az elkészített feketekávék száma
 - Az elkészített latte kávék száma
 - A tej habosítási folyamatok száma
 - Az őrölt kávéból készült italok száma
 - A forralógység öblítésének száma
 - A tej egység öblítésének száma
 - Vízszűrő cserék száma

FIGYELEM: a gyári új berendezés előre felszámolt mennyiségű ital elkészítésével fog rendelkezni – ez az adott berendezés gyártás utáni minőségellenőrzéséből ered.

- A programozás nyelvének kiválasztása
Lehetőség van a kijelzett feliratok nyelvének kiválasztására. Többek között a következő féle nyelvek választhatók ki:
» angol
» francia
» német
» lengyel
» spanyol
» cseh
» olasz

A programozás nyelvének változtatásához a vezérlőpanelen nyomja meg a beállítás módosító gombot (8), majd a (6) vagy (7) gombbal válassza ki a „CHOOSE LANGUAGE” (nyelv változtatása) opciót, majd a (6) vagy (7) gombbal válassza ki a kívánt nyelvet, ezután a (8) gombbal erősítse meg a választást.

- Kilépés a beállítás menüből
A „MENU” opcióba válassza ki az „EXIT” (kilépés) pozíciót és erősítse meg a beállítás módosító gombbal (8). A berendezés visszaáll a készlet állapotba – a kijelzőn megjelenik a „READY” (kész) felirat.

3.3.5 KIJELZÉS ÉS A FELIRATOK DEFINÍCIÓJA
A berendezés használata során az alábbi feliratok kerülhetnek kijelzésre:

Közlemény	Oka	Elhárítás
	Csepptálca megtelt/ az ital készítés lehetősége felfüggesztve.	Üritse ki a csepptálcát.
	Megtelt a kávémaradék tartály a kávéfőzés után/ az ital készítés lehetősége felfüggesztve.	Üritse ki a kávémaradék tartályt.
	Nincs víz a víz-tartályban/ az ital készítés lehetősége felfüggesztve.	Töltse meg a tartályt friss vízzel.
	Nincs kávészem a tartályban/ az ital készítés lehetősége felfüggesztve.	Töltsön kávészemet a tartályba és nyomja meg a vezérlőpanel bármely gombját (a tápfeszültség gomb kivételével).

	Nincs elegendő őrölt kávé a tartályban.	A következő őrölt kávéból készíten-dő ital készítése során öntsön be egy teljes adagot (7-14 g).
	A csepptálca nincs megfelelően behe-lyezve/ a berendezés többi funkciója felfüggesztve.	Helyezze be megfelelően a csepptálcát.
	Nincs elegendő mennyiségű víz a berendezés csöveiben/ az ital készítés lehetősége felfüggesztve.	Nyomja meg a vezérlőpanel bármely gombját (a tápfeszültség gomb kivételével) a vízrendszer diagnosztizá-lási eljárásának elindításához.
	A berendezés hő-mérséklete túl magas (termikus védelem).	Kapcsolja ki a tápfeszültséget és hagyja a be-rendezést 1 órán keresztül hűlni.
	A berendezés hőmérséklete túl alacsony, nem hasz-nálható.	Növelje a beren-dezés környezeti hőmérsékletét +10 °C fölé.
	1. Eltömődött tömlő. 2. Túl kemény, sötét kávészemek, vagy túl finoman őrölt kávé. 3. Eltömődött forral-lóegység szűrő.	1. Nyomja meg a vezérlőpanel bármely gombját (a tápfeszültség gomb kivételével) a berendezés diagnosztizá-lási eljárásának elindításához. 2. Állítsa a daráló beállítás választó gombot durvább őrlésre. 3. Végezze el a forralóegység tisztítási folya-matát.

	Beszorult alkatrész a forralóegységben.	Nyomja meg bármely gombot (a tápfeszültség gomb kivételével) a berendezés diagnosztizá-lási eljárásának elindításához.
--	---	--

3.3.6. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Oka	Elhárítás
A kávé hő-mérséklete túl alacsony.	Az ital edénye nem került felmelegítésre.	Öblítse a kávéhoz szánt edényt meleg vízben.
	Eltelt pár perc az utolsó ital elkészítése óta és a forralóegy-ség, valamint a belső csövek kihűltek.	Készítsen több italt.
A kávé csak cseppenként folyik ki a kiöm-lőből.	Túl finoman őrölt kávésze-mek vagy a felhasznált őrölt kávé túl apró.	Állítsa az őrlési finomság sza-bályozógombot durvább őrlésre, vagy használjon durvábban őrölt kávé.
	Eldugult forral-lóegység szűrő.	Végezze el a forralóegység öblítési folya-matát.
Nem elegendő-en aromás kávé.	Rossz kávésze-mek.	Cserélje ki a kávészemeket a kávéfőzőben.
Erősödő zaj a darálóból.	Idegen test a darálóban.	Kezdje előlről az ital készítését – amennyiben a probléma nem múlik el, forduljon az ügyfélszolgálati osztályhoz.
A kijelző folyamatosan mutatja az „EMPTY TRAY” (nincs csepptálca) feliratot.	A tálca végén levő fém végződések szennyezettek.	A végződések-törölje szárazra.
A kijelző folya-matosan mutatja az „INSTALL TRAY” (tegye be a csepptálcát) feliratot.	A berendezés belsejében, alul kávé darálás maradéka található (a tálca helyén).	Távolítsa el a berendezés belsejében, alul a kávé darálás maradékot (a tálca helyén).

A kijelző folya-matosan mutatja a „FILL WATER TANK” feliratot, de a víz-tartály tele van.	Eltömődött érzékelő:	Tisztítsa ki a víz-tartályt és ismét töltse meg.
A kijelző folyamatosan mutatja a „FILL WATER BEANS” feliratot, de a kávészem-tartály tele van.	A kávészem-tartály szennyezett – eltömődött és összezeragadt.	1. Keverje össze a kávészemeket a tartályban. 2. Ellenőrizze, hogy a kávésze-mek nincsenek túlpörkölődve (majdnem feketék) 3. Tisztítsa ki a kávészem-tar-tályt.
A kijelző folya-matosan mu-tatja az „Errors” feliratot.	Berendezési hiba, nincs funkció.	Kapcsolja ki a berendezést és egy idő után ismét kapcsolja be. Amennyiben ez nem segít, forduljon az ügyfélszolgálati osztályhoz.

3.4. TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- A berendezés tisztításához csak élelmiszerrel érintkező felületek tisztításához rendeltetett, kimélő tisztítószeret szabad használni.
- Minden tisztítás után az összes alkatrészt jól ki kell szárítani, mielőtt a berendezés újra használatra kerülne.
- A berendezést száraz és hűvös helyen tárolja, védve a párától és a közvetlen napsütéstől.
- Tilos a berendezést vízgárral locsolni, vagy a berendezést vízbe mártani.
- Ügyeljen rá, hogy a burkolatban levő szellőzőnyílásokba víz ne kerüljön.
- A berendezést rendszeresen át kell vizsgálni a műszaki működőképessége, valamint az esetleges megrongálódások tekintetében.
- A tisztításhoz használjon nedves, puha ruhát.
- A tisztításhoz nem szabad éles és/vagy fém eszközöket (pl. drótkéfé, vagy fém lapátot) használni, mert azok megrongálhatják a berendezés anyagának felületét.

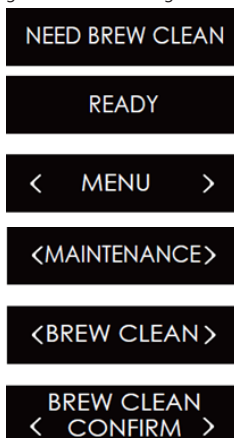
A. A berendezés kiöblítése
Az ital elkészítése előtt tisztítsa ki a mechanikát, ehhez a vezérlőpanelen nyomja meg a beállítás módosító gombot (8), majd a (6) vagy (7) gombbal válassza ki a „CLEAN” (tisztítás) opciót, ezután a (8) gombbal erősítse meg a választást. A berendezés elindítja a forralóegység és a kiöntő egység tisztítási folyamatát. A tisztítás befejezése után a berendezés visszaáll a készlet állapotba – a kijelzőn megjelenik a „READY” (kész) felirat.



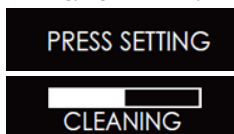
B. A forralóegység tisztítása

A berendezés hosszabb használata után a forralóegységben örölt kávé maradék gyülemlék fel. Ez a forralóegység tisztításával távolítható el – ez a folyamat kb. 10 percet vesz igénybe. A berendezés saját maga emlékeztet a forralóegység tisztítására a „NEED BREW CLEAN” felirat kijelzésével. Ez csupán emlékeztető, a berendezés többi funkciója továbbra is aktív.

A vezérlőpanelen nyomja meg a beállítás módosító gombot (8). A (6) vagy (7) gombbal válassza ki a „MENU” pozíciót és a (8) gombbal erősítse meg az almenübe lépést. Ezután a (6) vagy (7) gombbal válassza ki a „MAINTENANCE” (karbantartás) pozíciót és a (8) gombbal erősítse meg a karbantartás almenübe lépést. A (6) vagy (7) gombbal válassza ki a „BREW CLEAN” (forralóegység tisztítása) pozíciót és a (8) gombbal erősítse meg a választást. Ezután a (6) vagy (7) gombbal válassza ki a „BREW CLEAN CONFIRM” (forralóegység tisztítása megerősítése) pozíciót és a (8) gombbal erősítse meg.



A kijelzőn megjelenik a „PRESS SETTING” felirat – nyomja meg a beállítás módosító gombot (8) és elkezdődik a forralóegység tisztítási folyamata.



Amikor a kijelzőn megjelenik az „ADD TABLET PRESS SETTING” felirat, az (üres) örölt kávé tartályba tegye be a tisztító tablettát, csukja be a fedelet és a (8) gombbal erősítse meg a választást. Elkezdődik a forralóegység tisztítása, a befejezése után a kijelzőn megjelenik a „READY” (kész) felirat.

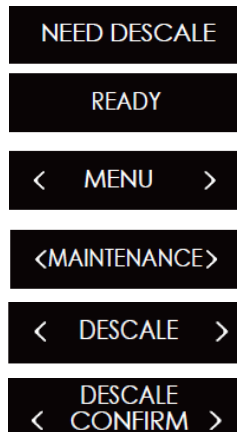


C. Vízkötelenítés

A berendezés rendszeres használata a vízben levő mészkő lerakódását váltja ki, az víz állapotától függő mennyiségben. A berendezés egy idő után saját maga emlékeztet erre és a „NEED DESCALE” felirattal jelzi a vízkötelenítés szükségességét, bár ezt az eljárást korábban is el lehet végezni.

FIGYELEM: a vízkötelenítési eljárás kb. 30 percet vesz igénybe és azt nem szabad megszakítani, mert az a berendezés megsérülését okozhatja. Egy literesnél nagyobb edényt kell a kiömlő alá helyezni a szennyezett víz maradék számára.

A „NEED DESCALE” (vízkötelenítés szükséges) felirat megjelenése, vagy a korábbi szükségesség estén a vezérlőpanelen nyomja meg a beállítás módosító gombot (8), majd a (6) vagy (7) gombbal válassza ki a „MENU” opciót, ezután a (8) gombbal erősítse meg a választást és lépjen az almenübe. Az almenüben válassza a „MAINTENANCE” (karbantartás) pozíciót és a választást a (8) gombbal erősítse meg. A karbantartás menüben a (6) vagy (7) gombbal válassza ki a „DESCALE” (vízkötelenítés) pozíciót, ezután a (8) gombbal erősítse meg. Megjelenik a „DESCALE CONFIRM” felirat, melyet a (8) gombbal erősítsen meg és ezután a kijelzőn megjelenik egy felirat, mely szerint a folyamat 30 percet vesz igénybe „30 MINS PRESS SETTING” – a (8) gombbal erősítse meg a vízkötelenítés elkezdéséhez.



30 MINS PRESS SETTING

A berendezés kijelzése emlékeztet a vízköoldő alkalmazására „SOLVENT IN TANK PRESS SETTING” – alaposan fel kell oldani vízben a vízköoldót és az elegyet a berendezés víztartályába kell önteni.

SOLVENT IN TANK PRESS SETTING

A vízkötelenítés 1 lépésének befejezése után megjelenik a „CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK” felirat. Ekkor vegye ki és tisztítsa ki a víztartályt, majd töltsen meg folyóvízzel és tegye be a berendezésbe. Ezután nyomja meg a beállítás módosító gombot (8) a vízkötelenítés második lépésének elkezdéséhez. A vízkötelenítés befejezése után a kijelzőn megjelenik a „READY” (kész) felirat.

CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK

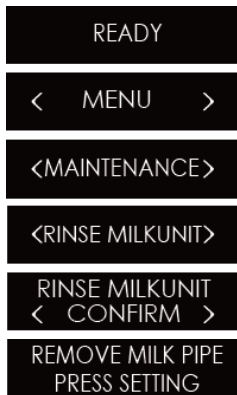
PRESS SETTING

DECALCIFYING

READY

D. A tejhabosító kiöblítése

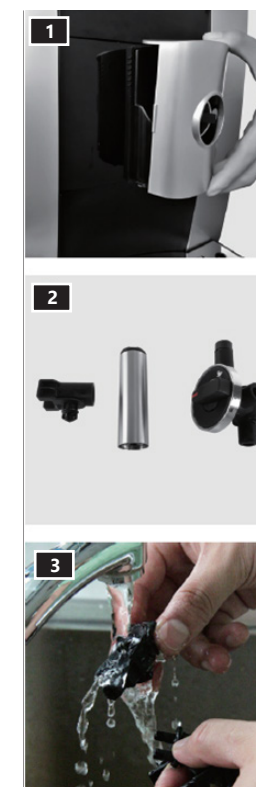
Nyomja meg a beállítás módosító gombot (8) és a (6) vagy (7) gombbal válassza ki a „MENU” pozíciót, majd a (8) gombbal erősítse meg az almenübe lépés választását. Az almenübe lépve a (6) vagy (7) gombbal válassza a „MAINTENANCE” pozíciót, a (8) gombbal erősítse meg a választást, majd a következő almenüben a (6) vagy (7) gombbal válassza a „RINSE MILK UNIT” (tejhabosító kiöblítése) pozíciót. Válassza ki a „CONFIRM” pozíciót és a (8) gombbal erősítse meg a választást. Megjelenik a „REMOVE MILK PIPE PRESS SETTING” felirat – vegye ki a csövet a tej tartályából és helyezze a cseptálcába. Nyomja meg a (8) gombot a tisztítási folyamat elkezdéséhez.



A tejhabosító tisztításának legjobb módszere a „STEAM” forraló használata – válassza ki ezt a pozíciót és amikor a kijelzőn megjelenik a „STEAM READY” felirat, erősítse meg a beállítás módosító gombbal (8). Amikor a tisztítás folyamata a végéhez közeledik (lásd az előrehaladás csíkot a kijelzőn a „CLEANING” felirat alatt), megjelenik a „READY” (kész) felirat.



E. A tejhabosító alkatrészeinek kézi tisztítása
Szerelje le a tejhabosító egység burkolatát és az egyes alkatrészeket gondosan öblítse ki folyóvízben. Az újbóli összeszerelés előtt az alkatrészeket gondosan szárítsa ki.





F. A zacskók és a csepptálca tisztítása
FIGYELEM: a csepptálca és a zacskók tisztításához csak vizet és mosogató folyadékot használjon, ne használjon agresszív szereket, vagy szeszt, valamint nem szabad mosogatógépben tisztítani! A kávé maradékot a fiókból rendszeresen el kell távolítani, egyéb esetben a berendezés eltömődhet, vagy esetlegesen meg is rongálódhat.



Amikor a zacskókban a darálási folyamat után 15 adagnyi zacc gyűlik össze, a berendezés kijelzőjén megjelenik az „EMPTY GROUNDS” felirat, emlékeztetve a fiók kiürítésének szükségességére. Hasonló módon a kijelzőn megjelenhet az „EMPTY TRAY” felirat, amikor a csepptálca megtelik. A csepptálcát a berendezés homlokfalán maga felé húzva kell kivenni. Öntse ki belőle a folyadékot, majd húzza ki a hulladéktartályt és szükség esetén ürítse ki. Mind a két részt öblítse ki a folyóvízben és a kiszáritás után szerelje vissza a berendezésbe, a kiszáritással ellentétes sorrendben. Amennyiben minden megfelelő módon került összeszerelésre, a kijelzőn megjelenik a „READY” (kész) felirat.



G. A víztartály tisztítása
 Ajánlott a víztartályt minden egyes utántöltés előtt folyóvízben kiöblíteni. A tartályt a berendezés felső részén kell kiemelni speciális fogantyú segítségével, előzően felemelve a fedelet (2). Havonta legalább egyszer tisztítsa ki puha, nedves kendővel, mosogató folyadékkal, majd öblítse le folyóvízben és törölje szárazra az újbóli feltöltés és a berendezésbe helyezés előtt.



H. A kávészemtartály tisztítása
FIGYELEM: a kávészemtartály tisztításához nem szabad vizet használni, mert az megrongálhatja a darálót!
 A tartály beljeséből távolítsa el a maradékot száraz törölkendővel vagy papírtörölközővel.



I. A kávéfőző tisztítása.
 Mielőtt még elvégezné a kávéfőző tartozékainak tisztítását, tisztítsa ki a kávéfőzőt kívülről és belülről puha törölkendővel, míg a belső részeket kímélő kefével, vagy ecsettel. Ennek céljából először kapcsolja ki a kávéfőzőt a tápfeszültség gombbal (1), majd csatlakoztassa le az dugót az aljzatról. A burkolat tisztítása során, különösen a kijelző esetében, ne használjon túl nagy rányomást, hogy ne karcolódjon meg, se m ne sérüljön meg a felülete.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT BERENDEZÉSEK MEGSEMMSÍTÉSE.
 A használati időszak befejezése után tilos a jelen terméket a háztartási hulladékkal együtt kidobni, hanem azt le kell adni az elektromos és elektronikus berendezéseket gyűjtő és megsemmisítő helyen. Erre utal a terméken, a használati utasításon, vagy a csomagoláson feltüntetett jelölés. A berendezésben alkalmazott műanyagok a rendeltetésnek megfelelő újrahasznosításra alkalmasak. Az anyagok újbóli felhasználásának köszönhetően, vagy a berendezések más formában történő felhasználásával Ön komoly mértékben kiveszi részét a környezetünk védelmében. Az elhasználdott berendezések megsemmisítésével foglalkozó illetékes helyekről információ a helyi közigazgatási szervektől szerezhető.

TECHNISCHE GEGEVENEN

Beschrijving parameter	Waarde parameter	
Naam product	Automatische espressomachine PRO	Automatische espressomachine
Model	RC-FACMP	RC-FACM
Spanning [V~] / Frequentie [Hz]	230/50	
Vermogen [W]	1400	
Beschermingsklasse	I	
IP-beschermingsklasse	IPX0	
Afmetingen [mm]	450x302 x591	450x302 x450
Gewicht [kg]	16,5	11,7
Temperatuurbereik drank [°C]	67-82	
Volume waterreservoir [L]	1,8	
Capaciteit bonenreservoir [kg]	0,25	
Hoeveelheid koffie per portie [g]	7-14	
Capaciteit bak voor koffieresidu	15 db	
Volume afvalwaterreservoir [L]	0,6	
Instelbereik mondstuk [mm]	80 – 115	

1. ALGEMENE OMSCHRIJVING

De handleiding is bedoeld om te helpen bij een veilig en betrouwbaar gebruik. Het product is ontworpen en vervaardigd met behulp van de nieuwste technologieën en componenten in strikte overeenstemming met de technische indicaties en met inachtneming van de hoogste kwaliteitsnormen.

VOOR INGEBRUIKNAME DIENT U DE ONDERSTAANDE GEBRUIKSAANWIJZING NAUWKEURIG TE LEZEN EN TE BEGRIPEN.

Om een lange en betrouwbare levensduur van het apparaat te garanderen is het noodzakelijk zorg te dragen voor correcte bediening en onderhoud die overeen komen met de richtlijnen in deze handleiding. De technische gegevens en specificaties in deze handleiding zijn actueel. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen om de kwaliteit te verbeteren. Door technische ontwikkelingen en mogelijkheden voor lawaai beperking te volgen, is het apparaat zo ontworpen en gebouwd dat het risico als gevolg van geluidsemisatie tot het laagste niveau wordt beperkt.

OMSCHRIJVING VAN SYMBOLEN

	Product voldoet aan geldende veiligheidsnormen.
	Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing.
	Product moet worden gerecycled.
	LET OP! of WAARSCHUWING! of ONTHOUD! in omschreven gevallen (algemeen waarschuwingstekens).
	LET OP! Waarschuwing voor elektrische schokken!
	Let op! Hete lucht kan voor verbranding zorgen!
	Alleen voor gebruik binnen.
	Apparaat met beschermingsklasse I.

LET OP! Lees alle veiligheids waarschuwingen en alle instructies nauwkeurig. Het niet in acht nemen van de waarschuwingen en instructies kunnen stroomschokken, brand en/of zware lichamelijke verwondingen of de dood tot gevolg hebben.

De term „apparaat“ of „product“ zoals gebruikt in de waarschuwingen en instructies hebben betrekking op de AUTOMATISCHE ESPRESSOMACHINE PRO / AUTOMATISCHE ESPRESSOMACHINE.

Apparaat dient niet te worden gebruikt in zeer vochtige ruimtes/ in de directe buurt van een waterreservoir! Apparaat mag niet nat worden. Risico op elektrische schokken!

De openingen voor ventilatie mogen niet worden afgedekt!

2.1. ELEKTRISCHE VEILIGHEID

- De stekker van het apparaat dient te passen op het stopcontact. Breng op geen enkele manier wijzigingen aan aan de stekker. De originele stekker met een passend stopcontact verlagen het risico op stroomschokken.
- Vermijd contact met gearde elementen, zoals leidingen, radiatoren, kachels en koelkasten. Het risico op elektrische schokken neemt toe indien het lichaam geaard is en in contact staat met apparaat dat direct wordt blootgesteld aan regen, natte oppervlakken en een vochtige omgeving. Water dat het apparaat binnendringt, verhoogt het risico op schade en elektrische schokken.
- Gebruik het snoer niet op een onbedoelde manier. Gebruik het nooit om het apparaat te dragen of om de stekker uit het stopcontact te trekken. Hou het snoer ver van warmtebronnen, scherpe hoeken of bewegende onderdelen. Beschadigde of verstrikte snoeren verhogen het risico op elektrische schokken.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden indien het netsnoer beschadigd is of tekenen van slijtage vertoont. Een beschadigd snoer dient te worden vervangen door een gekwalificeerde electricien of een servicepunt van de fabrikant.
- Om elektrische schokken te voorkomen mag de kabel, stekker of het hele apparaat niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistof. Gebruik het apparaat niet op een nat oppervlak.

- PAS OP – LEVENSGEVAAR! Dompel het apparaat tijdens de schoonmaak of gebruik nooit onder in water of andere vloeistoffen.

2.2. VEILIGHEID OP DE WERKPLEK

- Hou de werkplek netjes en goed verlicht. Rommel of slechte verlichting kan leiden tot ongelukken. Anticiper, hou in de gaten wat er gebeurt en gebruik tijdens de het gebruik van het apparaat uw gezonde verstand.
- Gebruik apparaat niet in een omgeving met explosiegevaar, bijvoorbeeld in de buurt van brandbare vloeistoffen, gas of stof. Apparaat geeft vonken af die kunnen leiden tot brand.
- Indien u schade of onregelmatigheden aantreft in het gebruik van het apparaat, dan dient deze onmiddellijk te worden uitgeschakeld en gemeld bij een bevoegde.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een servicepunt van de fabrikant. Zelfstandige reparaties zijn niet toegestaan!
- In geval van uitslaande vlammen of brand mogen alleen poederblussers of koolzuursneeuwblussers (CO2) worden gebruikt om een ingeschakeld apparaat te blussen.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing voor latere referentie. Indien het apparaat wordt doorgegeven aan derden, dan dient de gebruiksaanwijzing te worden meegegeven.
- Verpakkingsmaterialen of kleine montage-elementen dienen te worden bewaard op een plek ontoegankelijk voor kinderen.
- Apparaat dient buiten bereik van kinderen en dieren te blijven.

2.3. PERSOONLIJKE VEILIGHEID

- Gebruik van apparaat is niet toegestaan in geval van vermoeidheid of ziekte, of indien onder invloed van alcohol, drugs of medicijnen die de bediening bemoeilijken.
- Apparaat is niet voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met verminderde psychische, sensorische en mentale functies, of zonder voldoende ervaring en/of kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geïnstrueerd zijn door zulke personen over hoe het apparaat moet worden bediend.
- Het apparaat is geen speelgoed. Kinderen dienen onder toezicht te blijven zodat ze niet met apparaat gaan spelen.

2.4. VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Apparaat dient niet te worden gebruikt indien de schakelaar ON/OFF niet correct functioneert (apparaat schakelt niet in of schakelt niet uit). Apparaten die niet kunnen worden bediend met de schakelaar zijn onveilig, kunnen niet worden ingezet en moeten worden gerepareerd.
- Voor wijziging van instellingen, reiniging en onderhoud van het apparaat dient deze te worden losgekoppeld van het stroomnet. Dit voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

- Ongebruikte apparaten moeten worden opgeslagen op een plaats die niet bereikbaar is voor kinderen en mensen die niet bekend zijn met apparaat of deze gebruiksaanwijzing. Deze apparaten zijn onveilig in de handen van onervaren gebruikers.
- Houd het apparaat in goede technische staat. Controleer iedere keer voor gebruik op beschadigingen of slijtage van bewegende onderdelen (scheuren in onderdelen en elementen, of andere omstandigheden die invloed kunnen hebben op de veilige operatie van het apparaat). In het geval van beschadiging dient het product voor gebruik te worden gerepareerd.
- Reparatie en onderhoud van het apparaat dient te worden gedaan door gekwalificeerde mensen en alleen met originele reserveonderdelen. Dit verzekert de veiligheid tijdens het gebruik.
- Om de operationele integriteit van het apparaat zoals bedoeld te garanderen, mag u geen in de fabriek geïnstalleerde afdekkingen of schroeven verwijderen.
- Het apparaat mag niet worden verplaatst of gedraaid terwijl deze in werking is.
- Het apparaat is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht door een volwassene.
- Apparaat niet inschakelen als deze leeg is.
- Het is niet toegestaan om de wijzigingen aan de constructie van apparaat door te voeren met als doel om de werking of constructie te wijzigen.
- Hou het apparaat buiten bereik van open vuur en warmtebronnen.
- Gebruik voor het maken van koffie alleen drinkwater op kamertemperatuur.
- Doe geen rauwe of gemalen koffiebonen, cacao, kruiden, sojabonen, noten, rijst e.d. in het reservoir voor gebrande koffiebonen - dit kan het apparaat beschadigen.



FIGELEM! Ondanks dat het apparaat ontworpen met veiligheid als doel, over voldoende veiligheidsmaatregelen beschikt en ondanks de inzet van extra waarborgen voor de veiligheid van de gebruiker, blijft er toch een klein risico bestaan op ongevallen of letsel tijdens bediening van het apparaat. Voorzichtigheid en gebruik van gezond verstand tijdens gebruik wordt aanbevolen.

3. GEBRUIKSVORWAARDEN

Espressoapparaat is exclusief bedoeld om koffie te maken van koud water (en eventueel melk) en het koken van water. De volgende types koffie kunnen worden gemaakt:

- zwart
- espresso
- cappuccino
- latte

Gebruiker is verantwoordelijk voor eventuele schade veroorzaakt door niet-beoogd gebruik.

3.1. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

LET OP – afbeelding toont het model RC-FACMP. Het model RC-FACM ziet er ongeveer hetzelfde uit.



1. Deksel voor het bonenreservoir
2. Deksel voor het waterreservoir
3. Waterreservoir
4. Bak voor koffieresidu
5. Rooster van lekbak
6. Lekbak
7. Deksel van bak voor gemalen koffie
8. Instelknop grofheid malen
9. Bonenreservoir
10. Uitloop heet water
11. Koffieuitloop
12. Melkmodule

Bedieningspaneel



1. Aan/uit-knop
2. Koffiekeuzeknop: cappuccino
3. Koffiekeuzeknop: espresso
4. Koffiekeuzeknop: zwart
5. Display
6. Keuzeknop hoeveelheid koffie / verandering waarde naar links
7. Keuzeknop koffiesterkte / verandering waarde naar rechts
8. Instellingen

3.2. VOORBEREIDING VOOR WERKING

PLAATSIJNG VAN HET APPARAAT

Omgevingstemperatuur mag niet buiten bereik liggen van 1- 40°C, en de relatieve luchtvochtigheid mag niet hoger liggen dan 85%. Apparaat moet worden geplaatst waar goede luchtcirculatie is. De afstand tussen iedere muur en apparaat dient minstens 15 cm te zijn. Apparaat dient uit de buurt van hete oppervlakken te worden gehouden. Het apparaat moet altijd worden gebruikt op een effen, stabiel, schoon, vuurvast en droog oppervlak en buiten het bereik van kinderen en mensen met verminderde mentale, sensorische en mentale functies. Het apparaat dient zo te worden geplaatst dat de stekker altijd bereikbaar is. Zorg ervoor dat de stroomvoorziening van het apparaat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje! Verwijder voor eerste gebruik alle elementen en reinig deze, samen met het apparaat zelf. Plaats apparaat uit de buurt van randen van het oppervlak waar deze staat, zodat deze niet per ongeluk kan vallen door een schok of stoot. LET OP! Het apparaat dient regelmatig te worden gereinigd om blijvend vuil te voorkomen.

A. Vullen van het waterreservoir

Open het deksel van het waterreservoir en vul deze met drinkwater, niet meer dan tot op het niveau aangegeven met MAX.

LET OP: het wordt aanbevolen water op kamertemperatuur te gebruiken, omdat koud water een negatieve invloed heeft op de smaak van de koffie. Ververs voor de gezondheid en de smaak dagelijks het water in het reservoir.

B. Vullen van het bonenreservoir

Open het deksel van het bonenreservoir en vul deze tot op het niveau waarbij het nog mogelijk is het deksel volledig te sluiten. Hierdoor wordt de koffie-aroma behouden.

LET OP: vul het bonenreservoir uitsluitend met gebrande koffiebonen, en niet met rauwe koffie, gemalen koffie, cacao of andere poeders en/of harde producten waardoor de koffiemolen verstopt kan raken!

C. Instelling grofheid maling

Stel de grofheid van de koffiemaling in met de draaiknop in het koffiereservoir.



1. fijnste maling
5. grofste maling

LET OP: stel de maling alleen in tijdens de werking van de molen, anders kan deze beschadigd raken! De malinginstelling wordt pas zichtbaar na ten minste enkele koppen koffie.

Als de koffiebonen donkerder van kleur zijn, wordt het aanbevolen om de molen in te stellen voor een groffe maling (4). Indien de koffiebonen lichter van kleur zijn, wordt het aanbevolen deze in te stellen op fijne maling (2). Indien de koffie tijdens het bereiden zeer langzaam of niet uit de uitlaat stroomt, stel de maling dan in op positie '4'. Als de koffie echter te snel uit de uitlaat stroomt en de kraag zeer helder is, stel de maling dan in op positie '2'.

3.3. WERKEN MET HET APPARAAT

3.3.1 INSCHAKELEN APPARAAT

Controleer of het apparaat is aangesloten op het stopcontact en druk op de aan/uit-knop (1). Voer bij de eerste inschakeling van het apparaat een test en schoonmaakcyclus uit, deze stap kan niet worden overgeslagen. Iedere volgende inschakeling wordt een opwarmings- en spoelfase doorlopen, welke niet kan worden onderbroken. Pas daarna kan het apparaat worden gebruikt.

LET OP: na inschakelen van het apparaat kan tijdens het bereidingsproces een kleine hoeveelheid heet water uit het mondstuk in de lekbak stromen - pas op voor verbranding!

3.3.2 UITSCHAKELEN APPARAAT

Als het apparaat in de standby-modus staat, druk op de aan/uit-knop (1). Elke keer dat het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt automatisch een proces uitgevoerd om koffieresten uit de buizen te spoelen. Na het spoelproces schakelt het apparaat zich uit.

LET OP: na uitschakelen van het apparaat kan tijdens het spoelproces een kleine hoeveelheid heet water uit het mondstuk in de lekbak stromen - pas op voor verbranding!

3.3.3 BEREIDING VAN WARME DRANKEN

LET OP: Controleer voordat u een drank bereidt of het display het bericht "READY" (gereed voor gebruik) toont.

READY

De koffieuitlaat kan worden versteld tussen de 80-115 mm en dient te worden aangepast aan de hoogte van de gebruikte vaat (kopje, mok, glas) zodat de drank niet overstromt.

LET OP: voor de beste smaak wordt het aangeraden drinkwater te gebruiken op kamertemperatuur (ong. 25 oC) en deze minimaal een keer per dag te verversen. Om de smaak te verbeteren wordt het aanbevolen om de vaat waarin de koffie geschonken wordt voor te verwarmen. De koffiebonen dienen te worden opgeslagen in een droge en schone ruimte.

A. Melkmodule

Met de draaiknop kan de hoeveelheid melkschuim en warme melk in de drank worden ingesteld. Door de knop tegen de klok in te draaien ontstaat meer melkschuim. Door de knop de andere kant op, met de klok mee, te draaien, ontstaat minder schuim en meer warme melk in de drank.



Als de temperatuur te laag ligt, begint de boiler met het verwarmen, wat wordt aangegeven met het bericht 'HEATING' op het display. Na voltooiing toont het display 'STEAM READY'.

HEATING

STEAM READY

Druk op de instellingsknop (8) op het bedieningspaneel. Tijdens het melkopschuimproces kan de opschuimtijd worden ingesteld met knop (6) of (7). Het proces kan eerder worden beëindigd door op knop (8) te drukken (8).

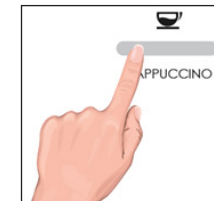
< STEAM 40S >

Wanneer het bericht 'READY' (gereed) op het display verschijnt, kan verder worden gegaan met het bereiden van de drank.

READY

B. Cappuccino

Stel de melkmodule naar eigen voorkeur in met de draaiknop. Druk op de keuzeknop voor cappuccino (2) op het bedieningspaneel.



De molen treedt in werking, op dit moment kan de sterkte van de koffie worden bepaald met knop (6) of (7) – hoe meer koffiebonen op het display verschijnen, des te sterker de koffie (standaardinstelling: 2 bonen – middelmatig sterk).

STRENGTH

< 2 0 >

Het apparaat verwarmt vervolgens het water.

HEATING

Na verwarming van het water wordt de melk opgeschuimd, op dit moment kan de opschuimtijd worden bepaald met de knop (6) of (7). Om het opschuimen van de melk te beëindigen, druk op de keuzeknop voor cappuccino (2).

< CREAM 60S >



Tijdens de bereiding van de koffie kan de hoeveelheid worden bepaald met knop (6) of (7). Om de koffiegiftige te beëindigen, druk op de keuzeknop voor cappuccino (2).



Wanneer op het display het bericht 'ENJOY!' verschijnt is de koffie klaar voor consumptie.



C. Zwarte koffie
Druk op de keuzeknop voor zwarte koffie (4) op het bedieningspaneel.



De molen treedt in werking, op dit moment kan de sterkte van de koffie worden bepaald met knop (6) of (7) – hoe meer koffiebonen op het display verschijnen, des te sterker de koffie (standaardinstelling: 2 bonen).



Na het maalproces kan de sterkte van de koffie voor deze uitgifte niet meer worden gewijzigd.



Tijdens de bereiding van de koffie kan de hoeveelheid worden bepaald met knop (6) of (7).



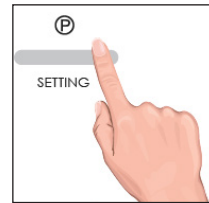
Om de koffiegiftige te beëindigen, druk op de keuzeknop voor zwarte koffie (4).



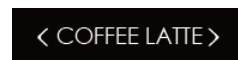
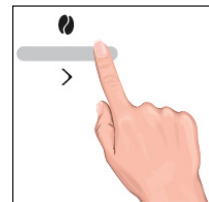
Wanneer op het display het bericht 'ENJOY!' verschijnt is de koffie klaar



D. Latte
Druk op de instellingsknop (8) op het bedieningspaneel.



Druk op de keuzeknop naar rechts (7) totdat op het display het bericht 'COFFEE LATTE' verschijnt. Druk vervolgens opnieuw op de instellingknop (8) om de bereiding van de latte te starten.



De molen treedt in werking, op dit moment kan de sterkte van de koffie worden bepaald met knop (6) of (7) – hoe meer koffiebonen op het display verschijnen, des te sterker de koffie (standaardinstelling: 2 bonen).



Het apparaat verwarmt vervolgens het water, de sterkte van de uitgegeven drank kan niet meer worden gewijzigd.



Na verwarming van het water wordt de melk opgeschuimd, op dit moment kan de opschuimtijd worden bepaald met de knop (6) of (7). Om het opschuimen van de melk te beëindigen, druk op de keuzeknop voor cappuccino (2). Na opschuimen van de melk moet het apparaat tussen 10 en 20 seconden wachten.



Tijdens de bereiding van de koffie kan de hoeveelheid worden bepaald met knop (6) of (7). Om de koffiegiftige te beëindigen, druk op de instellingsknop (8).



Wanneer op het display het bericht 'ENJOY!' verschijnt is de koffie klaar.



E. Bereiding uit gemalen koffie
LET OP: vul het reservoir voor gemalen koffie niet met een andere soort koffie (waaronder oploskoffie) of cacao e.d., of andere oplosdranken. Vul eveneens het bonenreservoir niet met gemalen koffie. De bereiding uit gemalen koffie verschilt niet van het bereiden uit koffiebonen, behalve dat de koffie niet gemalen wordt.

Druk op de instellingsknop (8) op het bedieningspaneel, en vervolgens op de knoppen (6) of (7) om de optie 'USE POWDER' (gebruik gemalen koffie) te kiezen, en druk op de instellingsknop (8).



Vul het reservoir met gemalen koffie en kies op het bedieningspaneel de gewenste koffiesoort.

LET OP: De maximale portie gemalen koffie voor een uitgifte ligt tussen de 7-14 g (1-2 koffie-dosseringen), dit dient niet te worden overschreden.

F. Bereiden dubbele shot koffie.
De bereiding van een dubbele shot koffie verschilt niet wezenlijk van het bereiden van een enkele shot. Druk op knop (6) op het bedieningspaneel en kies vervolgens de soort en sterkte van de koffie.

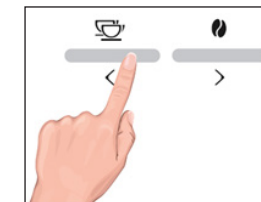
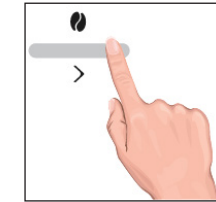


3.3.4 EENMALIGE WIJZIGING VAN DE KOFFEESTELLINGEN

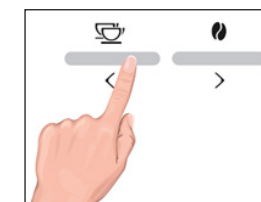
Het is mogelijk om eenmalig 5 instellingen voor de koffie in te stellen, voor of tijdens de bereiding:

- Koffiesterkte voor bereiding of tijdens het malen

Op het bedieningspaneel, druk op de keuzeknop voor koffiesterkte (7) voor bereiding van de koffie, of knoppen (6) of (7) tijdens het malen. Er is keuze tussen 3 sterkeniveaus, op het display aangegeven met een aantal koffiebonen.

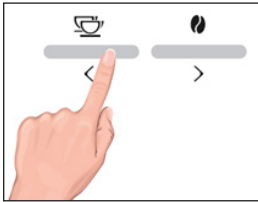


- Hoeveelheid
Tijdens de bereiding van zwarte koffie kan met de knoppen (6) of (7) op het bedieningspaneel de portie worden verkleind of vergroot.

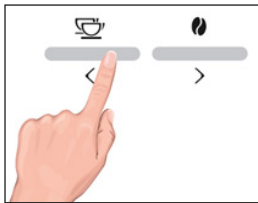


- Bereidingstijd van de melkschuim voor cappuccino
Tijdens de bereiding van cappuccino kan met de knoppen (6) of (7) op het bedieningspaneel de duur van het opschuimen worden verkort of verlengd.

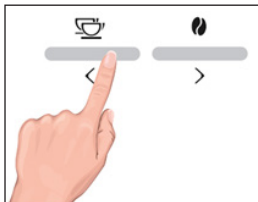




• Sterkte en hoeveelheid van de koffie bij bereiding espresso
Tijdens het bereiden van espresso kan met de knoppen (6) of (7) op het bedieningspaneel de sterkte van de koffie en de grootte van de portie worden ingesteld.



• Duur opschuiming melk
Tijdens het opschuimen van de melk kan met de knoppen (6) of (7) op het bedieningspaneel de duur van het opschuimen worden verkort of verlengd.



3.3.5 PROGRAMMEERBARE INSTELLINGEN
Wanneer het display het bericht 'READY' (gereed) toont, druk op de instellingsknop (8) op het bedieningspaneel, gevolgd door knop (6) of (7) om de optie 'MENU' te kiezen.

- A. Onderhoudsinstellingen (meer informatie over spoelen en ontkalking van apparaat, zie punt 3.4)
- B. Instellingen afzonderlijke dranken
Het is mogelijk om factoren zoals sterkte, uitgiftehoeveelheid, hoeveelheid water en opschuimtijd voor cappuccino, espresso, zwarte koffie en latte in te stellen.

• Sterkte, hoeveelheid en tijd		
Soort drank	Sterkte drank	Hoeveelheid/ Opschuimtijd
Cappuccino		Hoeveelheid: 25 – 240 ml Opschuimtijd: 3-120
Espresso		Hoeveelheid: 25-120 ml
Zwarte koffie	1 = slappe koffie 2 = normale koffie 3 = sterke koffie	Hoeveelheid: 25-240 ml
Latte		Hoeveelheid: 25-240 ml Opschuimtijd: 3-120
Opschuimen	-	Opschuimtijd: 3-120

• Temperatuurinstelling
Kies in 'MENU' de optie 'TEMPERATURE' en stel vervolgens met de knoppen (6) of (7) de temperatuur van de drank in - met keuzemogelijkheden laag 'LOW', normaal 'NORMAL' of hoog 'HIGH'. De instellingsknop (8) bevestigt de keuze.

• Instellingen pre-bereiding koffie
Kies 'MENU' de optie 'PRE-BREW' en stel met de knoppen (6) of (7) in of de pre-bereiding moet worden in- of uitgeschakeld, en bevestig de keuze met de instellingsknop (8).

• Instelling automatische uitschakeling.
De tijd voor automatische uitschakeling kan worden ingesteld voor een periode tussen 5 minuten en 10 uur. De standaardinstelling voor automatische uitschakeling is 2 uur. Kies 'MENU' de optie 'AUTO-OFF' en stel met de knoppen (6) of (7) de uitschakeltijd in, en bevestig de keuze met de instellingsknop (8).

• Terug naar fabrieksinstellingen
Kies in 'MENU' de optie 'RESET' (resetten) en bevestig de keuze met de instellingsknop (8). Na deze handeling worden alle afzonderlijke instellingen voor dranken in het menu (met uitzondering van de taalinstelling) teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

• Informatie over het apparaat
Onder de optie 'Information' is informatie te vinden over de versie van het apparaat, hoeveelheid uitgegeven dranken van ieder type en het uitgevoerde onderhoud.

1. Aantal dranken bereid
2. Aantal cappuccino's bereid
3. Aantal espresso's bereid
4. Aantal zwarte koffie's bereid
5. Aantal latte's bereid
6. Aantal melkopschuimingen voltooid
7. Aantal bereide dranken op basis van gemalen koffie
8. Aantal spoelingen van de zetgroep
9. Aantal spoelingen van de melkeenheid
10. Aantal vervangingen van het waterfilter

LET OP: een apparaat zal nieuw uit de fabriek een bepaald aantal dranken van tevoren hebben bereid - dit is het resultaat van de kwaliteitscontrole na de productie voor het apparaat.

• Taalkeuze
Het is mogelijk om de taal voor de berichten op het display in te stellen. De volgende talen kunnen worden gekozen, o.a.:

- » Engels
- » Frans
- » Duits
- » Pools
- » Spaans
- » Tsjechisch
- » Italiaans

Om de taal te wijzigen, druk op de instellingsknop (8) op het bedieningspaneel en kies met de knoppen (6) of (7) de optie 'CHOOSE LANGUAGE' (kies taal) en kies met de knoppen (6) of (7) de gewenste taal, en bevestig de keuze met de instellingsknop (8).

• Uit het instellingenmenu gaan
In het 'MENU' kies de optie 'EXIT' (terug) en bevestig de keuze met de instellingsknop (8). Het apparaat is weer klaar voor gebruik, op het display verschijnt het bericht 'READY' (gereed).

3.3.5 TONEN EN BETEKENIS VAN BERICHTEN
Tijdens gebruik kan het apparaat een van de onderstaande berichten tonen:

Bericht	Oorzaak	Oplossing
	Volle lekbak/bereiding van dranken gestaakt.	Leeg de lekbak.
	Volle bak voor koffie-residu/ bereiding van dranken gestaakt.	Leeg de bak voor koffieresidu.
	Geen water in reservoir/ bereiding van dranken gestaakt.	Vul het waterreservoir met vers water.
	Geen koffiebonen in reservoir/ bereiding van dranken gestaakt.	Vul het bonenreservoir met koffiebonen en druk op een willekeurige knop op het bedieningspaneel (met uitzondering van de aan-/uitknop)

	Onvoldoende gemalen koffie in reservoir.	Schep voor de volgende bereiding van gemalen koffie een volle portie (7-14 g) in het reservoir.
	Lekbak niet goed geplaatst/ overige functies apparaat gestaakt.	Plaats de lekbak op een correcte manier.
	Onvoldoende water in de slangen van apparaat/ bereiding van dranken gestaakt.	Druk op een willekeurige knop op het bedieningspaneel (met uitzondering van de aan-/uitknop) om het watercircuit automatisch door te laten stromen.
	Apparaat is te warm (thermische beveiliging).	Schakel apparaat uit en laat deze een uur lang afkoelen.
	Apparaat is te koel en kan niet worden gebruikt.	Verhoog de omgevingstemperatuur rond apparaat naar +10 oC.
	1.Verstopte slang. 2.Te harde donkere koffie, of te fijne gemalen koffie. 3.Verstopte filter zetgroep.	1.Druk op een willekeurige knop op het bedieningspaneel (met uitzondering van de aan-/uitknop) om de zelfdiagnose te starten. 2.Stel de maling groffer in met de draaiknop. 3.Reinig de zetgroep.

BREW UNIT STUCK	Verstopt intern deel van de zetgroep.	Druk op een willekeurige knop op het bedieningspaneel (met uitzondering van de aan-/uitknop) om de blokkade te ontstoppen via de zelfdiagnose.
------------------------	---------------------------------------	--

3.3.6 PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De koffie heeft een te lage temperatuur.	De vaat voor de koffie is niet verwarmd.	Spoel de vaat bedoeld voor de koffie voor met warm water.
	Enkele minuten zijn verstrekken na de laatste drankbereiding en de interne slangen zijn afgekoeld.	Bereid enkele extra dranken.
De koffie druppelt slechts uit de uitlaat.	De koffiebonen zijn de fijn gemalen, of de gebruikte gemalen koffie is te fijn.	Stel de koffiemolen in op een groffere maling met de draaiknop, of gebruik groffere gemalen koffie.
	Verstopte filter zetgroep.	Spoel de zetgroep.
Koffie heeft te weinig aroma.	Koffiebonen van slechte kwaliteit.	Vervang de koffiebonen in de machine.
Molen maakt overmatig lawaai.	Vreemd object in de molen.	Bereid de drank opnieuw, indien het probleem niet is opgelost, neem contact op met de klantenservice.
Display toont constant het bericht 'EMPTY TRAY' (lekbak niet geplaatst).	Metalen uiteinden van lekbak zijn vuil.	Reinig en droog de uiteinden.
Display toont constant het bericht 'INSTALL TRAY' (plaats de lekbak).	Residu van gemalen koffie ligt beneden in apparaat (waar de lekbak is).	Haal de koffieresten die beneden in apparaat liggen weg (waar de lekbak is).

Display toont constant het bericht 'FILL WATER TANK' terwijl het reservoir gevuld is.	Verstopte sensor.	Reinig het waterreservoir en vul deze opnieuw.
Display toont constant het bericht 'FILL BEANS' terwijl het reservoir gevuld is.	Bonenreservoir is vuil en verstopt.	1.Schud de bonen in het reservoir door elkaar. 2.Controleer of de koffiebonen niet zijn verbrand (bijna zwart) 3.Reinig het bonenreservoir.
Display toont constant het bericht 'Errors'.	Fout in apparaat, geen werking.	Schakel apparaat uit en zet hem later weer aan. Indien dit niet helpt, neem contact op met de klantenservice.

3.4. REINIGING EN ONDERHOUD

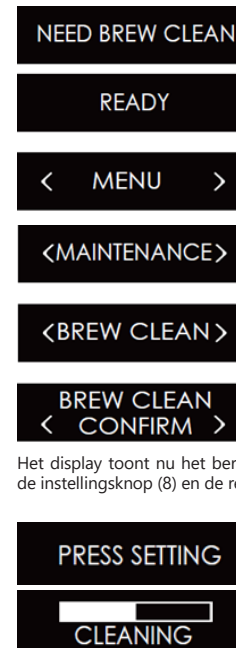
- Gebied voor reiniging alleen milde reinigingsmiddelen bedoeld voor het schoonmaken van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen.
- Na elke reiniging moeten alle onderdelen grondig worden gedroogd voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een koele en droge plaats, beschermd tegen vocht en direct zonlicht. Het is niet toegestaan het apparaat met een straal water te besproeien of het apparaat in water onder te dompelen.
- Zorg ervoor dat er geen water door de ventilatieopeningen in de behuizing kan binnendringen.
- Het apparaat dient regelmatig worden gecontroleerd op technische operatie en eventuele schade.
- Gebied voor reinigen een zachte, vochtige doek.
- Gebied voor reinigen geen scherpe en/of metalen attributen (bijv. metalen borstels of metalen spatels) omdat dit de buitenkant van het materiaal kan beschadigen.

A. Spoelen van apparaat
Maak voor bereiding van de drank het mechanisme schoon, d.w.z. druk op het bedieningspaneel op de instellingsknop (8) en selecteer met de knoppen (6) of (7) de positie 'CLEAN' en druk op de knop (8) om te bevestigen. Het apparaat start de reinigingsprocedure voor de zetgroep en de uitloopmodule. Na voltooiing van de reiniging is het apparaat weer klaar voor gebruik, op het display verschijnt het bericht 'READY' (gereed).



B. Reiniging zetgroep
Tijdens langere gebruiksperiodes verzamelen zich koffieresten in de zetgroep. Om deze te verwijderen kan de zetgroep worden gereinigd, dit duurt ongeveer 10 minuten. Apparaat geeft zelf aan wanneer de zetgroep moet worden gereinigd met het bericht 'NEED BREW CLEAN' op het display. Dit is slechts een herinnering, het apparaat blijft functioneel.

Druk op de instellingsknop (8) op het bedieningspaneel. Met de knoppen (6) of (7), selecteer de optie 'MENU' en bevestig met de knop (8) om naar het submenu te gaan. Met de knoppen (6) of (7), kies de optie 'MAINTENANCE' (onderhoud) en bevestig met knop (8) om naar het submenu voor onderhoud te gaan. Kies met de knoppen (6) of (7) de optie 'BREW CLEAN' (reiniging zetgroep) en bevestig met knop (8). Kies vervolgens met de knoppen (6) of (7) de optie 'BREW CLEAN CONFIRM' (reiniging zetgroep bevestigen) en bevestig met knop (8).



Het display toont nu het bericht 'PRESS SETTING', druk op de instellingsknop (8) en de reinigingscyclus wordt gestart.

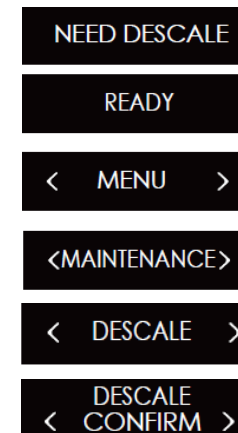
Wanneer op het display het bericht 'ADD TABLET PRESS SETTING' verschijnt, plaats dan in het (lege) reservoir voor gemalen koffie een reinigingstablet, doe het deksel dicht en bevestig met de instellingsknop (8). Reiniging van de zetgroep wordt gestart, na afloop toont het display het bericht 'READY' (gereed).



C. Ontkalking
Bij regulier gebruik ontstaat kalkaanslag in het apparaat, de mate waarvan afhangt van de hardheid van het water. Het apparaat geeft na enige tijd zelf met het bericht 'NEED DESCALE' op het display aan dat ontkalking nodig is, maar het is mogelijk dit proces eerder uit te voeren.

LET OP: het ontkalkingsproces duurt ong. 30 minuten en kan niet voortijdig worden beëindigd, omdat dit het apparaat kan beschadigen! Plaats een houder van meer dan 1 liter voor de opvang van het vuile restwater dat uit de uitlaat komt.

Indien het bericht 'NEED DESCALE' (ontkalking noodzakelijk) verschijnt, of indien dit eerder nodig is, druk op de instellingsknop (8) op het bedieningspaneel, en kies vervolgens met de knoppen (6) of (7) de optie menu, bevestig met de knop (8) om naar het submenu te gaan. In het submenu, kies 'MAINTENANCE' (onderhoud) en bevestig met de knop (8). In het onderhoudsmenu, selecteer met de knoppen (6) of (7) de optie 'DESCALE' (ontkalking) en bevestig met knop (8). Het bericht 'DESCALE CONFIRM' verschijnt, bevestig met knop (8), en het display toont een bericht dat dit 30 minuten duurt, '30 MINS PRESS SETTING'. Ontkalking wordt bevestigd met knop (8).



**30 MINS
PRESS SETTING**

Apparaat toont het bericht dat herinnert aan het gebruik van ontkalker 'SOLVENT IN TANK PRESS SETTING'. Lost het ontkalkingsmiddel geheel op in water en giet deze oplossing in het waterreservoir.

**SOLVENT IN TANK
PRESS SETTING**

Na voltooiing van de eerste fase van het ontkalken verschijnt het bericht 'CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK', wat betekent dat het waterreservoir moet worden geleefd en gereinigd, en vervolgens gevuld met stromend water en weer worden teruggezet. Druk hierna op de instellingsknop (8) om de tweede fase van het ontkalken te starten. Nadat de ontkalking is voltooid, verschijnt op het display het bericht 'READY' (gereed).

**CLEAN WATER TANK
FILL WATER TANK**

PRESS SETTING

DECALCIFYING

READY

D. Spoelen van de melkschuimer

Met de instellingsknop (8) en de knoppen (6) of (7), kies optie 'MENU' en bevestig met knop (8) om naar het submenu te gaan. In het submenu, kies met de knoppen (6) of (7) de optie 'MAINTENANCE', bevestig met knop (8), en kies in het volgende submenu met de knoppen (6) en (7) de optie 'RINSE MILK UNIT' (spoelen van de melkschuimer). Kies 'CONFIRM' en bevestig met knop (8). Het bericht 'REMOVE MILK PIPE PRESS SETTING', verwijder het pijpje van de melkschuimer en leg deze in de lekbek. Druk daarna op knop (8) om het reinigingsproces te starten.

READY

< MENU >

<MAINTENANCE>

<RINSE MILKUNIT>

**RINSE MILKUNIT
< CONFIRM >**

**REMOVE MILK PIPE
PRESS SETTING**

De beste manier om de melkschuimer te reinigen is het gebruik van de stoompijp 'STEAM', kies deze optie en bevestig met knop (8), als op het display het bericht 'STEAM READY' verschijnt, bevestig met knop (8). Wanneer de reiniging is voltooid (zie de voortgangsbalk op het op het display met het bericht 'CLEANING') verschijnt het bericht 'READY' (gereed).

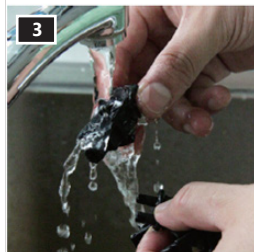
HEATING

STEAM READY

CLEANING

READY

E. Handmatige reiniging van de afzonderlijke onderdelen melkschuimer
erwijder de melkschuimer en spoel iedere onderdeel met stromend water. Droog ieder onderdeel nauwkeurig voor ze terug te plaatsen.



F. Reiniging van residubak en lekbak
LET OP: gebruik voor het reinigen van de lekbak en residubak alleen water en afwasmiddel, en geen bijtende middelen of alcohol, en was de bakken niet in de afwasmachine! Koffieresten dienen regelmatig te worden weggegooid uit de bak, anders kan dit leiden tot verstopping en eventuele schade.



Wanneer zich in de bak 15 'residublokjes' verzamelen, verschijnt op het display het bericht 'EMPTY GROUNDS' als herinnering om de bak te legen. Ook kan op het display het bericht 'EMPTY TRAY' wanneer de lekbak vol is gelopen. Verwijder de lekbak door deze naar de gebruiker toe te trekken vanaf de voorkant van het apparaat. Gooi het lekwater weg en verwijder het afvalbakje om deze te legen, indien nodig. Spoel beide elementen af onder stromend water en zet deze na drogen terug in het apparaat op dezelfde manier als de verwijdering, maar in omgekeerde volgorde. Wanneer alles goed is geplaatst, verschijnt op het display het bericht 'READY' (gereed).

EMPTY GROUNDS

INSTALL TRAY

READY

EMPTY TRAY

READY

G. Reiniging van het waterreservoir

Het wordt aanbevolen om het waterreservoir voor ieder vulmoment om te spoelen onder stromend water. Reservoir wordt van de bovenkant van het apparaat eruit getrokken met behulp van een speciale hendel, waarbij eerst het deksel wordt opgelicht. Het moet minstens eens per maand worden gereinigd met een zachte, natte doek met afwasmiddel, gevolgd door omspoelen onder stromend water en afdrogen voor deze opnieuw in het apparaat wordt geplaatst.



H. Reinigen van het bonenreservoir

LET OP: voor het reinigen van het bonenreservoir dient geen water te worden gebruikt, omdat dit de koffiemolen kan beschadigen! Veeg de resten in het reservoir op met een droge doek of keukenpapier.



I. Reinigen koffiemachine.

Neem voor reinigingswerkzaamheden met schoonmaakmiddel de koffiemachine eerst af van buiten en van binnen, met een zachte doek van buiten, en een zachte borstel of kwastje van binnen. Schakel de koffiemachine eerst uit met de aan-/uitknop (1) en haal de stekker uit het stopcontact. Gebruik tijdens het schoonmaken van de buitenkant niet teveel kracht, zeker niet bij het schoonmaken van het display, om beschadiging te voorkomen.

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATEN.

Aan het einde van de levensduur mag dit product niet worden weggegooid met het normale huisvuil, maar moet het worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten. Dit wordt aangegeven door een symbool op het product, de handleiding of de verpakking. De materialen die in het apparaat worden gebruikt kunnen worden hergebruikt in overeenstemming met hun markering. Dankzij hergebruik, gebruik van materialen of andere vormen van gebruik van gebruikte apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. De plaatselijke overheid verschaft informatie over het juiste punt voor de verwijdering van gebruikte apparaten.

EN	PL	DE	FR	CZ	IT	ES	HU	NL
WELCOME	DZIEŃ DOBRY	WILLKOMMEN	BONJOUR	DOBRY DEN	BUONGIORNO	BIENVENIDOS	JÓ NAPOT	GOEDEN-DAG
SELF TESTING	AUTOTEST	SELBSTTEST	TEST AUTO	AUTOTEST	AUTOTEST	EVALLUAR SISTEMA	AUTOTESZT	AUTOTEST
HEATING	PODGRZEWANIE	AUFHEIZUNG	RÉCHAUFFEMENT	OHŘÍVÁNÍ	RISCALDAMENTO	CALENTANDO	MELEGÍTÉS	VERWARMEN
CLEANING	CZYSZCZENIE	REINIGUNG	NETTOYAGE	ČIŠTĚNÍ	PULIZIA	LIMPIANDO	TISZTÍTÁS	REINIGING
READY	GOTOWE	BEREIT	PRÊT	HOTOVO	PRONTO	LISTO	KÉSZ	GEREED
STRENGTH	MOC KAWY	STÄRKE	FORCE DU CAFÉ	SÍLA KÁVY	FORZA DEL CAFFÈ	INTENSIDAD	KÁVÉ ERŐSSÉG	STERKTE KOFFIE
SELECT BEVERAGE	WYBIERZ NAPÓJ	GETRÄNK WÄHLEN	CHOISIR BOISSON	VYBRAT NÁPOJ	SEL. BEVANDA	ELEGIR BEBIDA	VÁLASSZON ITALT	KIES DRANK
GOODBYE	DO WIDZENIA	AUF WIEDERSEHEN	AU REVOIR	NA SHLEDANOU	ARRIVEDERCI	HASTA LUEGO	VISZONTLÁTÁSRA	TOT ZIENS
NEED DESCALE	ODKAMIEŃ	ENTKALKUNG NOTIG	DÉ-TARTRAGE	ODVÁPŇNÍ	DECALCIFICAZIONE	DESCALQUERIDA	VÍZKÖTELENTÉS	ONTKALKEN
30 MINS PRESS SETTING	30 MINS NACIŚNIJ USTAW.	30 MINS SETTING DRÜCKEN	30 MINS APPUYER SUR PAR.	30 MINS STISKŇ. NASTAVENÍ	30 MIN. PREMI IMPOST.	PRESIONA AJUSTES	30 MINS NYOMJA MEG A BEÁLL.	30 MIN
SOLVENT IN TANK PRESS SETTING	ŚR.ODK. W ZBIOR. NACIŚNIJ USTAW.	ENTK. IM BEHÄLTER SETTING DRÜCKEN	DÉTAR. DANS BAC APPUYER SUR PAR.	ODVÁP V ZÁSOB. STISKŇ. NASTAVENÍ	DECAL. NEL SERB. PREMI IMPOST.	DISOLVER TANQUE PRESIONA AJUSTES	VÍZKÖLDŐ W ZBIOR. NYOMJA MEG A BEÁLL.	ONTK. KER IN RESERV. DRUK OP INST.
DECALCIFYING	ODKAMIEŃ NIANIE	ENTKALKUNG	DÉ-TARTRAGE	ODVÁPŇNĚNÍ	DECALCIFICAZIONE	DESCALIFICANDO	VÍZKÖTELENTÉS	ONTKALKING
CLEAN WATER TANK FILL WATER TANK	WYCZYŚĆ ZB. WODY NAPEŁNIJ ZBIOR.	WASS.-BEH. REIN. WASS.-BEH. FÜLLEN	NETTOY. BAC EAU REMPL. BAC EAU	VYČIŠT. ZÁS. VODY NAPLNIT ZÁSOB.	PULISCI SERB. AC. RIEMBI SERB.	LIMPIAR TANQUE LLENAR TANQUE	TISZTÍTSA KI A TARTÁLYT TÖLTSE MEG ATART.	RES. REINIGEN WATER VUL RESERV.
NEED BREW CLEAN	WYCZ. JED. ZAPARZ.	BRÜHEINH. REIN.	NETT. PERCOLATEUR	VYČIŠT. VAR. JEDN.	PULISCI INFUSORE	GRUPO NECES LIMP	FEGY. TISZTÍTÁSA	REINIG ZETGROEP
ADD TABLET PRESS SETTING	DODAJ TABLETKĘ NACIŚNIJ USTAW.	TABLETTE ZUGEBEN SETTING DRÜCKEN	AJOUT. PASTILLE APPUYER SUR PAR.	PŘIDAT TABLETU STISKŇ. NASTAVENÍ	AGGIUNGI CAPSULA PREMI IMPOST.	AÑADIR TABLETA PRESIONA AJUSTES	TEGYE BE A TABLETTÁT NYOMJA MEG A BEÁLL.	PLAATS TABLEK DRUK OP INST.
PRESS SETTING	NACIŚNIJ USTAW.	SETTING DRÜCKEN	APPUYER SUR PAR.	STISKŇ. NASTAVENÍ	PREMI IMPOST.	PRESIONA AJUSTES	NYOMJA MEG A BEÁLL.	DRUK OP INST.
EMPTY UNIT	OPRÓŻ. JEDNOST.	EINHEIT LEEREN	VIDER UNITÉ	VYPRÁZDNIT JEDN.	SVUOTA UNITÀ	UNIDAD VACÍA	ÜRÍTSE KI EGYS.	REINIG ZETGROEP
EMPTY TRAY	OPRÓŻNIJ TACĘ	SCHALE LEEREN!	VIDER PLATEAU	VYPRÁZDNIT TÁC	SVUOTA VASSOIO	VACIAR BANDEJA	TÁLCA LEÜRÍTÉS	LEGEN EENHEID



EN	PL	DE	FR	CZ	IT	ES	HU	NL
EMPTY GROUNDS	OPRÓŻNIJ FUSY	SATZ LEEREN!	ÉLIMINER MARC	ODSTR. SEDLINU	RIMUOVI FONDI	VACIAR BANDEJA	ZACC KIÜRÍTÉS	LEEG RESIDU
FILL WATER TANK	NAP. ZBIOR. WOD.	WASS.-BEH. FÜLLEN	REMPL. BAC D'EAU	NAP. ZÁS. OB. VOD.	RIEMPI SERB. AC.	LLENAR TANQUE	VÍZTARTÁLY MEGTOLT.	VUL. RESERV. WAT.
FILL BEANS	NAPEL. ZIARNAMI	BOHNENKAF. FÜLLEN	REMPLIR GRAINS	NAPLNIT ZRNKY	VERSA CHICCHI	PONER CAFÉ	KÁVÉSZEM BETÖLTÉS	VULL. BONEN
LACK OF POWDER	BRAK KAWY MIEL.	KEIN KAFFEE- PULV.	PAS DE CAFÉ MOUL	ŽÁDNÁ MLETÁ KÁVA	NIENTE CAFFÉ MAC.	ENERGÍA BAJA	NINCS ÖRÖLT KÁVÉ	GEEN GEM. KOFFIE
INSTALL TRAY	UMIEŚĆ TACĘ	SCHALE EINSETZEN	PLACER PLATEAU	VLOŽIT TÁČ	INSTALLA VASSOIO	INSERTAR BANDEJA	TÉGYE BE A TÁLCÁT	PLAATS BAK
UNIT EMPTY	PUSTA JED- NOSTKA	EINHEIT LEER	UNITÉ VIDE	PRÁZDNÁ JEDNOT- KA	UNITÁ VUOTA	UNIDAD VACÍA	ÜRES EGYSÉG	LEEG ELE- MENT
TEMPERATURE HIGH	WYSOKA TEMP.	HOHE TEM- PERATUR	TEMP ÉLEVÉE	VYSOKÁ TEMP.	ALTA TEMP.	TEMPERA- TURA ALTA	MAGAS HÖ- MÉRSÉKLET	HOGE TEMP.
ERROR 1	BŁĄD 1	ERROR 1	ERREUR 1	CHYBA 1	ERRORE 1	ERROR 1	1 HIBA	FOUT 1
BREW UNIT STUCK	ZATK. JED. ZAP.	BRÜHEINH. VERST.	PERCOL BOUCHÉ	UCP. VAR- NÁ JED.	OTTUR. INFUSORE	GRUPO ATASCADO	FEGYÉS: EL- TÖMŐDVE	VERST. EENH. BER.
TEMPERATURE LOW	NISKA TEMP.	TEMP NIEDRIG!	BASSE TEMP.	NÍZKÁ TEMP.	BASSA TEMP.	TEMPERA- TURA BAJA	ALACSONY HÖMÉRSEK- LET	LAGE TEMP.
PRESSURE HIGH	WYS. CIŚNIENIE	HOHER DRUCK!	PRESSION ÉLEVÉE	VYSOKÝ TLAK	ALTA PRESS.	PRESION ALTA	MAGAS NYOMÁS	HOOG DRUK
ENJOY!	SMACZNEGO	GENIEBE!	BON APPÉTIT	DOBROU CHUŤ	BUON APPETITO	PROVECHO	EGÉSZSÉ- GÉRE	GENIET
STEAM READY	PARA GOTOWA	DAMPF BEREIT	VAPEUR PRÊTE	PÁRA PŘIPRA- VENA	VAPORE PRONTO	VAPOR LISTO	GÓZ ELKÉ- SZÜLT	STOOM KLAAR
< STEAM 40S >	<PARA 40 S>	<DAMPF 40S>	<VAR 40 S>	<PÁRA 40 S>	<VAR 40 S>	ESPUMA 40S	<GÓZ 40 S>	<STOOM 40 S>
< CREAM 60S >	<SMIET.60S>	<CREME60 S>	<CRÉME 60S>	<SMET. 60S>	<PANN. 60S>	CREMA 60S	<HAB 60S>	<ROOM 60S>
< COFFEE 100ML >	<KA- WA100ML>	<KAFF- 100ML>	<CAFÉ 100ML>	<KÁVA- 100ML>	<CAF- FÉ100ML>	CAFÉ 100ML	<KÁ- VÉ100ML>	KOFFIE100ML
< VOLUME 40ML >	<OBJ. 40ML>	<INH. 40ML>	<VOLUME 40ML>	<OBJ. 40ML>	<VOL. 40ML>	VOL. 40ML	<ÚRTART. 40ML>	<VOL. 40ML>
< WATER 80ML >	<WODA 80ML>	<WASS. 80ML>	<EAU 80ML>	<VODA 80ML>	<AC- QUAB0ML>	AGUA 80ML	<VÍZ 80ML>	<WATER 80ML>
CANCEL	ANULUJ	ABBRECHEN	ANNULER	ZRUŠIT	ANNULLA	CANCELAR	MÉGSE	ANNULEREN




EN	PL	DE	FR	CZ	IT	ES	HU	NL
CLEAN >	<WYCZYŚĆ>	<REINIGEN>	<NET- TOYER>	<VYČIS- TIT>	<PULISCI>	LIMPIAR	<KITISZTÍT>	<REINIGEN>
MENU >	<MENU>	<MENU>	<MENU>	<MENU>	<MENU>	MENU	<MENÜ>	<MENU>
USE POWDER >	<UŽIJ KAW. MIEL.>	<KAFFEEPUL. ANW.>	<UTIL.CAFÉ MOUL>	<POUŽIT ML.KÁV.>	<USA.CAFF. MACIN.>	USA CAFÉ- MOLIDO	<HASZNÁL- JON ÖRÖLT KÁVÉT>	<GEBR. GEM. KOF.>
FILL POWDER SELECT BEVERAGE	NASYP KAWY MIEL. WYBIERZ NAPÓJ	KAFFEEPULV. FÜLL. GETRÄNK WÄHLEN	VERS. CAFÉ MOULU CHOISIR BOISSON	NASYPAT ML.KÁVU VYBRAT NÁPOJ	VERSA CAFF. MACIN. SEL. BEVANDA	LLENAR MOLIDO ELEGIR BEBIDA	TÉGYE BE ÖRÖLT KÁVÉT VÁLASSZON ITALT	VOEG GEM. KOF. TOE KIES DRANK
WAITING	OCZEKIWA- NIE	WARTEN	EN ATTENTE	ČEKÁNÍ	ATTESA	ESPERAR	VÁRAKOZÁS	WACHTEN
MAINTENANCE >	<KONSER- VACIA>	<WAR- TUNG>	<MAINTE- NANCE>	<ÚDRŽ- BA>	<MANU- TENZIONE>	MANTENI- MIENTO	<KARBAN- TARTÁS>	<ONDER- HOUD>
DESCALE >	<ODKA- MIEN.>	<ENTKAL- KUNG>	<DÉ- TARTRAGE>	<ODVÁP- NIT>	<DECALCI- FICA>	DESCALCI- FICAR	<VÍZKÖTELE- NÍTÉS>	<ONTKAL- KEN>
DESCALE CONFIRM >	ODKAMIE- NIANIE <PO- TWIERDŹ>	ENTKAL- KUNG <BESTÄTI- GEN>	DÉ- TARTRAGE <CONFIR- MER>	ODVÁP- NĚNÍ <POTVR- DIT>	DECALCI- FICAZIONE <CONFIR- MA>	DESCALCI- FICAR CONFIR- MAR	VÍZKÖTELE- NÍTÉS <ERŐSÍTSE MEG>	ONTKALKEN <BEVESTIG>
RINSE MILK UNIT >	<PRZEPL.SYS. ML.>	<MILCHEIN. SPÜL.>	<RINC. SYS. LAIT>	<PRŮTOK ML.SYS.>	<PUL. SIS. LATT>	LAVA TO- BULECHE	<TEJ EGYS. ÖBL.>	<SPOEL.MLK. SYS.>
REMOVE MILK PIPE- PRESS SETTING >	USUŇ PRZEW. MLEK. NACÍSNIJ USTAW.	MILCH-SCHL. ENTF. SETTING DRÜCKEN	RETIR TUY. LAIT APPUYER SUR PAR.	ODSTR. MLÉČ. HAD. STISKŇ. NASTA- VENÍ	RIM. TUB. LATT.PREMI IMPOST.	QUITA TUBO LECHE PRESIONA AJUSTES	TEJCSÖVET ELTÁV. NYOMIA MEG A BEÁLL	VERW. MELKSCH. DRUK OP INST.
BREW CLEAN >	<CZYSZ.JED. ZAP.>	<BRÜHEIN. REIN.>	<NETT. PERCOL.>	<ČIŠT.VAR. JED.>	<PUL. INFUS.>	LIMPIEZA GRUPO	<FEGYÉS. TISZT.>	<REIN. ZETGR.>
BACK >	<COFNIJ>	<ZURÜCK>	<RETOUR>	<ZPĚT>	<INDIE- TRO>	ATRÁS	<VISSZA>	<TERUG>
BEVERAGE >	<NAPÓJ>	<GETRÄNK>	<BOISSON>	<NÁPOJ>	<BEVAN- DA>	BEBIDA	<ITAL>	<DRANK>
ESPRESSO >	<ESPRESSO>	<ESPRESSO>	<EXPRES- SO>	<ESPRES- SO>	<ESPRES- SO>	ESPRESSO	<PRESSZÓ- KÁVÉ>	<ESPRESSO>
COFFEE >	<KAWA>	<KAFFEE>	<CAFÉ>	<KÁVA>	<CAFFÉ>	CAFÉ	<KÁVÉ>	<KOFFIE>
CAPPUCINO >	<CAPPUCI- NO>	<CAPPUCI- NO>	<CAPPUCI- NO>	<CAPPU- CINO>	<CAPPUCI- NO>	CAPUCHI- NO	<CAPPUCI- NO>	<CAPPUCI- NO>
COFFEE LATTE >	<CAFFE LATTE>	<CAFFE LATTE>	<CAFÉ LATTE>	<CAFFE LATTE>	<CAFFÉ LATTE>	CAFÉ LATE	<CAFFE LATTE>	<CAFFE LATTE>
AMERICANO >	<AMERICA- NO>	<AMERICA- NO>	<AMÉRI- CAIN>	<AMERI- CANO>	<AMERICA- NO>	AMERICA- NO	<AMERICA- NO>	<AMERICA- NO>



EN	PL	DE	FR	CZ	IT	ES	HU	NL
< HOT WATER >	<GORĄCA WODA>	<HEIBWASSER>	<EAU CHAUDE>	<HORKÁ VODA>	<ACQUA CALDA>	AGUA CALIENTE	<FORRÓ VÍZ>	<HEET WATER>
< STEAM >	<PARA>	<DAMPF>	<VAPEUR>	<PÁRA>	<VAPORE>	VAPOR	<GÓZ>	<STOOM>
CONFIRMED	POTWIERDZONE	BESTÄTIGT	CONFIRMÉ	POTVRZENNO	CONFERMATO	CONFIRMADO	MEGERŐSÍTVE	BEVESTIGD
< PRE-BREW >	<ZAPARZ. WST.>	<VORBRÜHEN>	<PRÉP. PRÉL.>	<PŘEDVÁŘENÍ>	<INF. PRELIM.>	PREINFUSIÓN	<ELŐFORRALÁS>	<BEREID. BEG.>
< PRE-BREW YES >	ZAPARZ. WSTĘP. <TAK>	VORBRÜHEN <JA>	PRÉP. PRÉL. <OUI>	PŘEDVÁŘENÍ <ANO>	INF. PRELIM. <SI>	PREINFUSIÓN SI	ELŐFORRALÁS <IGEN>	BEREIDING BEG. JA
< PRE-BREW NO >	ZAPARZ. WSTĘP. <NIE>	VORBRÜHEN <NEIN>	PRÉP. PRÉL. <NON>	PŘEDVÁŘENÍ <NE>	INF. PRELIM. <NO>	PREINFUSIÓN NO	ELŐFORRALÁS <NEM>	BEREID. BEG. <NEE>
< FILTER >	<FILTR>	<FILTER>	<FILTRE>	<FILTR>	<FILTRO>	FILTRO	<SZÜRŐ>	<FILTER>
< INSTALL FILTER >	<UMIEŚĆ FILTR>	<FILT. EINSETZ.>	<INSTAL. FILTRE>	<VLOŽIT FILTR>	<INSTALLA FILTRO>	INSTALA FILTRO	<TEGYE BE A SZÜRŐT>	<PLAATS FILTER>
<REPLACE FILTER>	<WYMIĘŃ FILTR>	<FILTWECHESELN.>	<REMP. FILTRE>	<VYMĚNIT FILTR>	<SOST. FILTRO>	CAMBIAR FILTRO	<SZÜRŐ CSERE>	<VERVANG FILTER>
INSTALL FILTER PRESS SETTING	UMIEŚĆ FILTR NACIŚNIJ USTAW.	FILTR EINSETZEN SETTING DRÜCKEN	INSTALL. FILTRE APPUYER SUR PAR.	VLOŽIT FILTR STISK. NASTAVENÍ	INSTALLA FILTRO PREMI IMPOST.	INSTALAR FILTRO	TEGYE BE A SZÜRŐT NYOMJ A MEG A BEÁLL.	PLAATS FILTER DRUK OP INST.
<WATER UNIT>	<JEDN. WODY>	<WASSE-REINHEIT>	<UNITÉ EAU>	<VODNÍ JEDNOTKA>	<UNITÀ ACQUA>	UNIDAD DE AGUA	<VÍZEGYSÉG >	<EENH. WATER>
<WATER TANK>	<ZB. NA WODĘ>	<WASSERBEHÄLTER>	<BAC EAU>	<ZÁSOBNÍK VODY>	<SERB. ACQUA>	TANQUE DE AGUA	<VÍZTARTÁLY >	<WATER RESEV.>
<WATER PIPE>	<PRZEWÓD WODY>	<WASSER-SCHLAUCH>	<TUYAU EAU>	<VODNÍ HADICE>	<TUBO ACQUA>	TUBO DE AGUA	<VÍZCSŐ>	<WATER-SLANG>
<WASTE UNIT>	<JED. OD-PAD.>	<ABFALL-EINH.>	<UNITÉ DÉCHET>	<ODPAD. JED.>	<UNITÀ FONDI>	BANDEJA RESIDUOS	<HULLA-DÉKTARTÁLY >	<AFV. BAK.>
< BASE >	<PODSTA-WA>	<BASIS>	<SOCLE>	<ZÁKLAD-NA>	<BASE>	BASE	<ALAPZAT>	<BASIS>
< TRAY >	<TACA>	<SCHALE>	<PLATEAU>	<TÁČ>	<VASSO-IO>	BANDEJA	<TÁLCA>	<BAK>
<WATER HARDNESS>	<TWARD. WODY>	<WASSER-HÄRTE>	<DURETÉ EAU>	<TVR-DOST VODY>	<DUREZZA ACQUA>	DUREZA DE AGUA	<VÍZKE-MÉNYSÉG>	<HARD WATER>
< AUTO OFF >	<AUTOM. WYŁ.>	<AUTO AUS>	<ARRÊT AUTOM.>	<AUTOM. VYP.>	<OFF AUTOM.>	AUTO APAGADO	<AUTOM. KIKAPCS.>	<AUTOM. UIT.>
< 15MINS >	<15 MINS>	<15 MINS>	<15 MINS>	<15 MINS>	<15 MINS>	<15 MINS>	<15 MINS>	<15 MIN>

EN	PL	DE	FR	CZ	IT	ES	HU	NL
< 2.5HOURS >	<2.5 HO-URS>	<2.5 HOURS>	<2.5 HOURS>	<2.5 HOURS>	<2.5 HOURS>	<2.5 HOURS>	<2.5 HOURS>	2.5UUR
< RESET >	<RESETOWA-NIE>	<RÜCKSET-ZEN>	<RÉINITIAL.>	<RESET>	<RESET>	REINICIAR	<LENULLÁ-ZÁS>	<RESETTEN>
< RESET YES >	RESETOWA-NIE <TAK>	RÜCKSETZEN <JA>	RÉINITIA-LISER <OUI>	RESET <ANO>	RESET <SI>	REINICIAR SI	LENULLÁZÁS <IGEN>	RESETTEN <JA>
< RESET NO >	RESETOWA-NIE <NIE>	RÜCKSETZEN <NEIN>	RÉINITIA-LISER <NON>	RESET <NE>	RESET <NO>	REINICIAR NO	LENULLÁZÁS <NEM>	RESETTEN <NEE>
<INFORMATION>	<INFORMA-CJA>	<INFORMA-TION>	<INFORMA-TION>	<INFORMA-MACE>	<INFO>	INFORMA-CION	<INFORMÁ-CIÓ>	<INFORMA-TIE>
< VERSION 497 >	<WERSJA> 497	<VERSION> 497	<VERSION> 497	<VERZE> 497	<VERSIO-NE> 497	VERSION	<VERZIÓ> 497	<VERSIE> 497
<NUMBER OF USE>	<ILOŚĆ UŻYC>	<GE-BRAUCH-MENGE>	<NOMBRE D'UTIL.>	<POČET POUŽITÍ>	<NUMERO USI>	NO DE TAZAS	<HASZ-NÁLAT SZÁMA>	<AANT. GEBR.>
< TOTAL 140 >	<W SUMIE> 140	<GESAMT> 140	<TOTAL> 140	<CEL-KEM> 140	<TOTALE> 140	TOTAL	<ÖSSZE-SEN> 140	<TOTAAL> 140
<USE POWDER> 58	<UŻYJ KAW. MIEL.> 58	<KAFFEEP ANW.> 58	<UTIL.CAFÉ MOUL.> 58	<POUŽIT ML.KÁ-VU> 58	<USA CAFF. MACIN.> 58	USA CAFÉ-MOLIDO	<HASZNÁL-JON ÖRÖLT KÁVÉT> 58	<GEBR. MOLEN> 58
<CLEAN BREW> 58	<WYCZ. JZAP.> 58	<BRÜHEIN. REIN.> 58	<NETT. PERCOL.> 58	<VYČ.VAR. JED.> 58	<PULISCI INF.> 58	LIMPIAR GRUPO	<F.EGYS. TISZT.> 58	<REIN. ZTGRP.> 58
< LANGUAGE >	<JĘZYK>	<SPRACHE>	<LANGUE>	<JAZYK>	<LINGUA>	IDIOMA	<NYELV>	<TAAL>
< ENGLISH >	<ANGIELSKI>	<ENGLISCH>	ANGLAIS	<ANGLIC-KY>	<INGLESE>	INGLES	<ANGOL>	<ENGELS>
< EXIT >	<WYJŚCIE>	<VERLAS-SEN>	SORTIE	<VÝ-STUP>	<USCITA>	SALIR	<KILÉPÉS>	<TERUG>
<TEMPERATURE>	<TEMPERA-TURA>	<TEMPERA-TUR>	TEMPÉRA-TURE	<TEPLO-TA>	<TEMPERA-TURA>	TEMPERA-TURA	<HÖMÉR-SÉKLET>	<TEMPERA-TUUR>
< NORMAL >	<NORMAL-NA>	<NORMAL>	NORMALE	<NOR-MÁLNI>	<NORMA-LE>	NORMAL	<NORMÁ-LIS>	<NOR-MAAL>
< HIGH >	<WYSOKA>	<HOCH>	ÉLEVÉE	<VYSO-KÁ>	<ALTA>	ALTO	<MAGAS>	<HOOG>

**NAMEPLATE TRANSLATIONS****NOTES/NOTIZIEN**

1 Producent: expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra Poland, EU		
2 Product Name: Fully Automatic Coffee Machine 3 Model: 4 Power: 5 Voltage/Frequency: 6 Production Year: 7 Serial No.:		
expondo.dcom		 

	1	2	3	4
DE	Hersteller	Produktname	Modell	Leistung
EN	Manufacturer	Product Name	Model	Power
PL	Producent	Nazwa produktu	Model	Moc
CZ	Výrobce	Název výrobku	Model	Jmenovitý výkon
FR	Fabricant	Nom du produit	Modèle	Puissance
IT	Produttore	Nome del prodotto	Modello	Potenza
ES	Fabricante	Nombre del producto	Modelo	Potencia
	5		6	7
DE	Spannung/Frequenz		Produktionsjahr	Ordnungsnummer
EN	Voltage/Frequency		Production Year	Serial No.
PL	Napięcie znamionowe/Częstotliwość		Rok produkcji	Numer serii
CZ	Jmenovité napájecí napětí/Frekvence		Rok výroby	Sériové číslo
FR	Tension/Fréquence		Année de production	Numéro de serie
IT	Tensione/Frequenza		Anno di produzione	Numero di serie
ES	Voltaje/Frecuencia		Año de producción	Número de serie

Umwelt – und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben [1] nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich [2] verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung
von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com