



**Kaffeemaschine mit Mahlwerk**  
**Coffee machine with grinder**  
**Machine à café avec moulin**  
**Koffiemachine met molen**  
**Ekspres do kawy z młynkiem**  
**Cafetera con molinillo**

**KM-500G**





DE

## Bedienungsanleitung Kaffeemaschine mit Mahlwerk



Netzspannung: 220-240V~ 50/60Hz  
Leistung: 550-650W



Bitte lesen Sie die wichtigen Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen, bevor Sie diese Kaffeemaschine benutzen.

## **Wichtig Achtung**

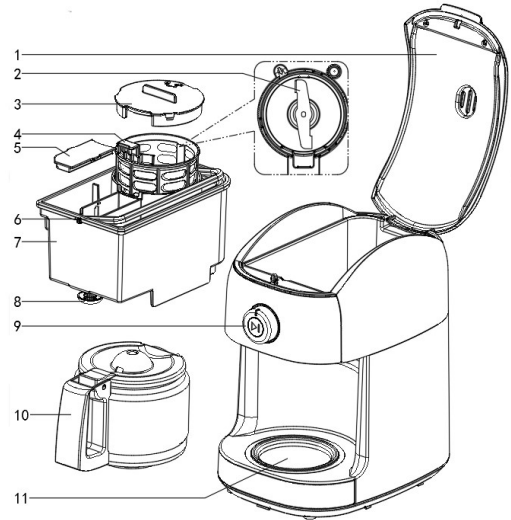
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.

### **Sicherheitsvorkehrungen**

1. Prüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
3. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für sie verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen Sicherheit.
4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
6. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
7. Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um mögliche Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
8. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
9. Berühren Sie nicht die Gitter des Geräts, insbesondere wenn das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
10. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
11. Leeren Sie den Wasserbehälter nicht durch Kippen des Geräts, da dies das Gerät beschädigen kann. Befolgen Sie zum Entleeren des Geräts die Anweisungen zum Spülen des Geräts.
12. Wenn ein Problem auftritt, das Sie mit diesem Benutzerhandbuch nicht lösen können, wenden Sie sich an das Consumer Care Center in Ihrem Land.

## Allgemeine Beschreibung

1. Wassertankabdeckung
2. Schleifblatt
3. Bohnenbehälterdeckel
4. Sieb
5. Deckel des Wassertanks
6. Griff des Wassertanks
7. Bestandteile des Bohnenmahlwassertanks
8. Tropfschutzventil
9. Knopfschalter
10. Kanne
11. Heizplatte



### Beschreibungen des Knopfmodus

1. Herunterfahren: Aus-Status (LED ist aus).
2. Kaffeepulver: Wählen Sie die Art der Zugabe von vorgemahlenem Kaffeepulver.
3. Grobmahlen: Der Geschmack von Kaffeebohnen gleicher Menge in diesem Modus (Grobmahlmodus) ist gering.
4. Feinmahlung: Der Geschmack von Kaffeebohnen gleicher Menge in diesem Modus (Feinmahlungsmodus) ist stark.
5. Ein- / Ausschalttaste: Start / Stopp der gewählten Funktionen.
6. Betriebs- / Bereitschaftsanzeige
  - Arbeitsablauf (rote LED leuchtet)
  - Standby-Vorgang (blaue LED leuchtet).

### Achtung vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Kaffeemaschine, die überhaupt nicht verwendet wurde (oder die längere Zeit nicht verwendet wurde), indem Sie auf „5.3 Verwendung von vorgemahlenem Kaffee in 5 Verwendung der Kaffeemaschine“ Bezug nehmen.

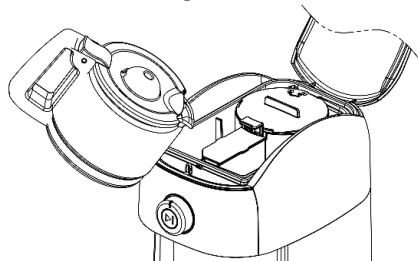
(Hinweis: Füllen Sie Wasser in den Wassertank, bis die Skala 4 erreicht ist. Geben Sie keine Kaffeebohnen oder gemahlene Kaffeebohnen in den Kaffeemaschinentrichter. Die restlichen Schritte sind dieselben.)

### **Wie benutzt man die Kaffeemaschine** **Gießen Sie das Wasser in den Wassertank**

Dieses Produkt hat 1-4 Messbecher (150 ml-500 ml) Wasserstandsanzeige an der Seite. Anhand dieser Anleitung können Sie bestimmen, wie viel Wasser in den Tank gefüllt werden soll. Sie können auch die Wasserstandsanzeige an der Kaffeekanne oder verwenden einen Messbecher zur Bestimmung der Wassermenge (Hinweis: Die verarbeitete Kaffeemenge nimmt geringfügig ab, da gemahlener Kaffee Wasser aufnimmt.)

### **Fügen Sie Wasser über Kaffeekanne hinzu**

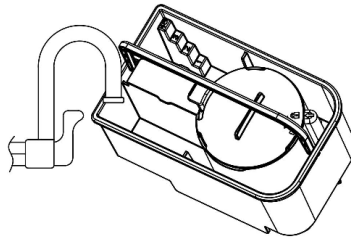
1. Öffnen Sie den Wassertankdeckel und füllen Sie kaltes Wasser in den Wassertank (heißes Wasser ist im Wassertank verboten, da es sehr viel Dampf erzeugt).
2. Stellen Sie sicher, dass die Konsistenz des Gewichts der Kaffeebohnen in der Kavität (ca. 6 g Kaffeebohne pro Tasse) und der hinzugefügten Tassen Wasser ist. Die Maschine verbraucht das gesamte Wasser im Wassertank.
3. Hinweis: Das hinzugefügte Wasser darf nicht höher als die Skalenlinie 4 sein. Andernfalls läuft Kaffee aus der Kaffeetasse.
4. Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Wassertanks richtig geschlossen ist, damit kein kaltes Wasser in den Kaffeekanal gelangt und die Kaffeetemperatur und den Kaffeegeschmack beeinträchtigt.



### **Wasser direkt über den Wasserhahn einfüllen**

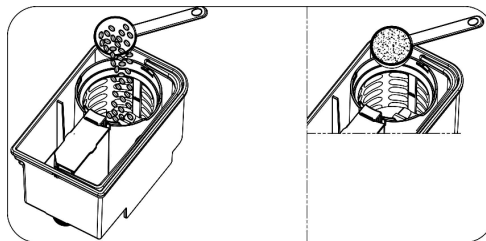
1. Füllen Sie Wasser über den Wasserhahn oder den Wasserspender direkt in den Wassertank, um kaltes Wasser der benötigten Tassen (1-4 Tassen) einzufüllen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Konsistenz des Gewichts der Kaffeebohnen in der Kavität (ca. 6 g Kaffeebohne pro Tasse) und der hinzugefügten Tassen Wasser ist. Die Maschine verbraucht das gesamte Wasser im Wassertank.
3. Hinweis: Das hinzugefügte Wasser darf nicht höher als die Skalenlinie 4 sein. Andernfalls läuft Kaffee aus der Kaffeetasse.

4. Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Wassertanks richtig geschlossen ist, damit kein kaltes Wasser in den Kaffeekanal gelangt und die Kaffeetemperatur und den Kaffeegeschmack beeinträchtigt.



### **Verwendung von Kaffeebohnen / Pulver**

1. Füllen Sie Wasser über den Wasserhahn oder den Wasserspender direkt in den Wassertank, um kaltes Wasser der benötigten Tassen (1-4 Tassen) einzufüllen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Konsistenz des Gewichts der Kaffeebohnen in der Kavität (ca. 6 g Kaffeebohne pro Tasse) und der hinzugefügten Tassen Wasser ist. Die Maschine verbraucht das gesamte Wasser im Wassertank.
3. Hinweis: Das hinzugefügte Wasser darf nicht höher als die Skalenlinie 4 sein. Andernfalls läuft Kaffee aus der Kaffeetasse.
4. Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Wassertanks richtig geschlossen ist, damit kein kaltes Wasser in den Kaffeekanal gelangt und die Kaffeetemperatur und den Kaffeegeschmack beeinträchtigt.



### **Kaffeebohne**

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die hinzugefügte Kaffeebohne nicht höher als die Skala ist, damit der Kaffee beim Aufbrühen nicht überläuft.

Nehmen Sie die Sprinklerkappe ab und füllen Sie den Kaffee mit dem Messlöffel in die Ausparung.

Stellen Sie sicher, dass die hinzugefügte Bohne Ihrem Bedarf entspricht (ca. 7 g Bohnen pro Löffel).

Die max. Das Fassungsvermögen der Kavität beträgt ca. 40 g, um zu große gemahlene Partikel zu vermeiden, die durch übermäßige Bohnen, unzureichendes Aufbrühen oder Schaumüberlaufen verursacht werden. Geben

Sie keine übermäßigen Bohnen hinein, maximal nur so viele Bohnen die Sie für die Anzahl der gewünschten Kaffeemenge möchten.

Verwenden Sie keine ungebackenen oder gefrorenen Bohnen. Andernfalls kann der Fräser beschädigt werden (gefrorene Bohnen müssen erst auf Raumtemperatur gebracht werden).

### **Kaffeepulver**

Nehmen Sie die Sprinklerkappe ab und füllen Sie den Kaffee mit dem Messlöffel in die Aussparung.

Stellen Sie sicher, dass die hinzugefügte Bohne Ihrem Bedarf entspricht (ca. 7 g Bohnen pro Löffel).

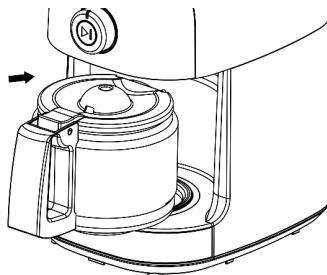
Die max. Das Fassungsvermögen der Kavität beträgt ca. 35 g, um ein Überlaufen des Schaums durch zu viel Bohnen beim Aufbrühen zu vermeiden. Geben Sie keine übermäßigen Bohnen hinein (höchstens 5 Löffel).

### **Kaffeemahlen**

Der Kaffee wird duftender, wenn der Mahlgrad richtig eingestellt wird. Das Kaffeepulver mit unterschiedlichen Mahlgraden führt zu unterschiedlichen Extraktionseffekten von Kaffeebohnen. Wenn Kaffee in einer superfeinen Weise gemahlen wird, wird die Extraktion übermäßig und der Kaffee wird ein wenig bitter. Im Gegensatz dazu bringt der grob gemahlene Kaffee einen leichten Kaffeegeschmack. Wenn der Mahlgrad richtig ist, ist der Kaffeegeschmack stark, aber nicht bitter, selbst wenn mehr Kaffee hinzugefügt wird.

Es wird empfohlen, Kaffeebohnen mit passender Wassermenge durch einmaliges Fein- und Feinmahlen zuzubereiten, um den Geschmack zu bestimmen, der Ihnen am besten gefällt.

### **Stellen Sie die Kaffeekanne auf die Dämmplatte**



1. Kaffeekannenteile auf Dämmplatte legen.

2. Wenn Sie die Kaffeekanne auf die Dämmplatte stellen, stellen Sie den Mund auf die Kaffeemaschine und die Kaffeetemperatur steigt.

Hinweis: Wenn die Kaffeekanne nicht richtig auf die Dämmplatte aufgesetzt wird, startet das Tropfschutzventil nicht normal und führt zu einem abnormalen Überlauf des Kaffees im Trichter.

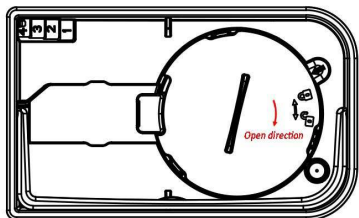
## Anti-Tropf-Funktion:

1. Mit der Anti-Tropf-Funktion tropft der Kaffee nicht auf die Dämmplatte, wenn Sie die Kaffeetasse nach dem Brühen aus der Kaffeemaschine nehmen. Vor dem Ende der Brühung kann der Kaffee seinen Duft nicht maximal freisetzen. Es wird empfohlen, vor Beendigung des Brühvorgangs nicht die Glasschale herauszunehmen und den Kaffee herauszugießen.
2. Es wird empfohlen, die Brühpausenfunktion zu wählen, wenn die Kaffeemaschine angehalten werden soll, bevor die Brühung abgeschlossen ist.
3. Hinweis: Die Ausgabe wird nicht unterbrochen, wenn Sie vor Beendigung der Ausgabe eine Tasse Kaffee aus der Kaffeemaschine nehmen. Wenn die Glasschale nicht innerhalb von 20 s auf die Dämmplatte der Kaffeemaschine zurückgestellt wird, läuft Kaffee aus der Überlauföffnung des Trichters über.

## Reinigung und Instandhaltung

### 1. Demontage der Sprinklerkappe

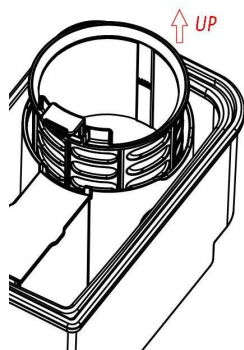
Wenn Sie den Kaffeesatz nach dem Brühen reinigen, schrauben Sie ihn nach rechts, bis die in der Abbildung angegebene Position erreicht ist. Heben Sie es dann an, um es zur Reinigung aus der Sprinklerkappe zu nehmen.



### Sieb zerlegen

Heben Sie nach dem Abschrauben der Sprinklerkappe das Sieb an, um es zur Reinigung herauszunehmen.

In Anbetracht der Öligkeit der Kaffeebohne kann das Kaffeepulver am Edelstahlgewebe haften, das gründlich gereinigt werden muss, um Schimmel nach einem längeren Verweilen des Bodens zu vermeiden und damit den Geschmack des beim nächsten Mal gemahlene Kaffees zu beeinträchtigen.

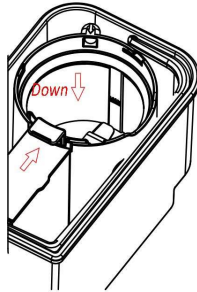




## Sieb wieder zusammenbauen

Stellen Sie den Griff des Siebs auf den Schlitz am Pfeil des linken Diagramms und drücken Sie ihn bis zum Anschlag nach unten, bis sich der Handboden mit der geschlossenen Abdeckung auf derselben Höhe befindet.

Hinweis: Wenn das Sieb nicht vollständig wieder zusammengebaut wird, kann die Sprinklerkappe nicht wieder zusammengebaut werden.

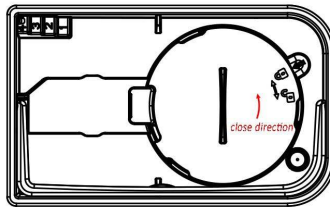


## Montage der Sprinklerkappe

Geben Sie die Kaffeebohne oder das Kaffeepulver hinzu, setzen Sie die Sprinklerkappe auf und drehen Sie sie gemäß der Pfeilrichtung nach links. Der Pfeil zeigt auf die Symbolverriegelungsposition.

Hinweis: Die Sprinklerkappe befindet sich beim Brühen in dieser Position.

Andernfalls kann der Kaffee nicht gebrüht werden, wenn die Verbindung zum Ende der Auslassleitung unterbrochen ist.



## Reinigen Sie die Kaffeemaschine nach jedem Gebrauch

Achtung: Tauchen Sie die Kaffeemaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, und lassen Sie sie nicht unter einem Wasserhahn abwaschen.

1. Nachdem der Kaffee im Trichter abtropft (er tropft 3 Minuten nach Programmende ab), ziehen Sie den Stecker heraus und reinigen Sie alle Teile, nachdem sie abgekühlt sind.
2. Reinigen Sie den Kaffeesatz im Wassertank und in der Kaffeekanne in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und etwas Reinigungsflüssigkeit.
3. Reinigen Sie die äußere Oberfläche der Kaffeemaschine mit den ausgewrungenen weichen, feuchten Tüchern.
4. Drehen Sie den Wassertank nach der Reinigung um, um das restliche Wasser zu trocknen und nach einer langen Zeit Schimmel zu vermeiden.

## Entkalkung

Die im Wasser enthaltenen Mineralstoffe haften an der Wasserleitung von Kaffeemaschine, wenn die Kaffeemaschine arbeitet. Von dort kommt die sogenannte „Inkrustation“. Entfernen Sie die Verkrustung, wenn zu viele Teams im Brauen sind oder wenn die Brauzeit zu lang ist. Das regelmäßige Entfernen von Verkrustungen verlängert die Lebensdauer der Kaffeemaschine und gewährleistet auf lange Sicht die optimale Brühwirkung und eine stabile Brühzeit. Entfernen Sie die Verkrustung der Kaffeemaschine wie folgt (die Verkrustung variiert je nach Wasserart; Wasser mit mehr Mineralstoffen (wie Mineralwasser) führt eher zu Verkrustungen).

**Achtung:** Weißer Essig ist nur zum Entkalken geeignet, da die restlichen Produkte die Kaffeemaschine beschädigen können.

(Verwenden Sie zum Entkalken der Kaffeemaschine keinen weißen Essig, dessen Essigsäuregehalt mehr als 8% beträgt, natürlichen Essig, Pulver- oder Flocken-Antikrustierungsmittel, da diese das Produkt beschädigen können.)

## Fehlerdiagnose

Kaffeemaschine funktioniert nicht:

1. Stellen Sie sicher, dass die auf der Kaffeemaschine angegebene Spannung und die örtliche Netzspannung übereinstimmen.
2. Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in der Steckdose steckt.
3. Überprüfen Sie, ob der Wassertank installiert ist. Überprüfen Sie bei eingeschaltetem Stecker, ob der Summer bei montiertem Wassertank „Di“ ausgibt und ob die LED eine Sekunde lang flackert.

Kaffee aus Kaffeebohnen ist zu leicht:

1. Stellen Sie sicher, dass die Menge an Kaffeebohnen / Kaffeepulver und Wasser, die über den Messbecher hinzugefügt wird, gut übereinstimmt.
2. Stellen Sie sicher, dass die gewählte Funktion „Feinschleifen“ ist. "Gangmahlen" kann zu leichtem Kaffeegeschmack führen.
3. Um die Intensität des Kaffeegeschmacks zu erhöhen, erhöhen Sie den vorgemahlene Kaffee oder reduzieren Sie die Wassermenge.

Beim Brühen fließt kein Kaffee in die Kaffeekanne:

1. Überprüfen Sie, ob der Wassertank mit einem Dauersieb ausgestattet ist.
2. Überprüfen Sie, ob das Dauersieb verstopft ist.
3. Verwenden Sie vorgemahlene Kaffee, indem Sie sicherstellen, dass das Kaffeepulver gemahlen ist, indem Sie die Tropfanforderungen erfüllen. Feinstpulver führt zu Verstopfung.
4. Überprüfen Sie, ob die Kaffeekanne richtig steht, da dies zum Starten des Tropfschutzventils führt.

Kaffee ist nicht so heiß wie erwartet:

1. Überprüfen Sie, ob die Kaffeekanne richtig platziert werden kann.

2. Entfernen Sie die Inkrustation der Kaffeemaschine, indem Sie sich auf Entkalken beziehen.

Der Dampf wird im Brauprozess erhöht:

Entfernen Sie Verkrustungen in der Kaffeemaschine, indem Sie auf Entkalken Bezug nehmen.

## Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.



EN

# Instruction Manual

## Coffee machine with grinder



**Voltage: 220-240V~ 50/60Hz**  
**Power: 550-650W**



Please read the important attentions and cautions before using this coffee machine.

## **Important Danger**

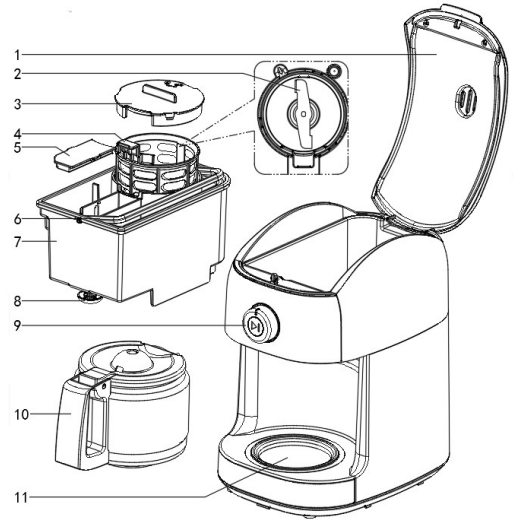
-Never immerse the appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

### **Safety precautions**

1. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
2. Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
6. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
7. Only use this appliance for its intended purpose to avoid potential hazard or injury.
8. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
9. Do not touch the grinding burrs of the of the appliance, especially when the appliance is connected to a wall socket.
10. Do not touch the hot surfaces of the appliance when it operates.
11. Do not empty the water reservoir by tilting the appliance, as this can damage the appliance. To empty the appliance, follow the instructions for flushing the appliance.
12. If a problem occurs that you cannot solve by means of this user manual, contact the Consumer Care Center in your country.

## General description

1. Water tank cover
- 2nd sanding sheet
3. Bean hopper lid
4. Sieve
5. Lid of the water tank
6. Handle of the water tank
7. Components of the bean grinding water tank
8. Anti-drip valve
9. Button switch
10. Jug
11. Heating plate



### Descriptions of knob mode

1. Shutdown: Off status (LED is off).
2. Coffee powder: Select the mode of adding pre-grinding coffee powder.
3. Rough grinding: The taste of coffee bean of equivalent amount under this mode (rough grinding mode) is light.
4. Fine grinding: The taste of coffee bean of equivalent amount under this mode (fine grinding mode) is strong.
5. On/off combined key: Start/stop the functions chosen.
6. Working/standby indicator lamp
  - Working procedure (red LED is on)
  - Standby procedure (blue LED is on).

### Attention Prior to First Use

Clean the coffee maker that has not been used at all (or not been used for quite a long time) by referring to “5.3 Use of pre-grinding coffee in 5 Use of Coffeemaker. (Note: Add water inside water tank until it reaches scale line 4;

don't put coffee bean or grinded coffee inside coffeemaker funnel; the rest steps are the same).

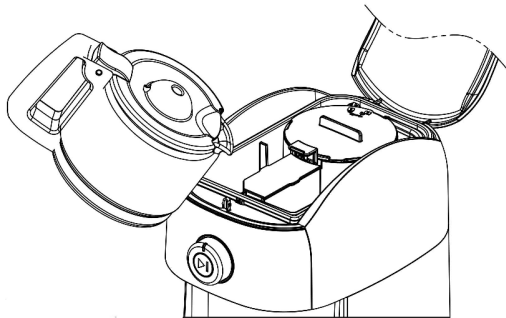
## **How to use the coffee machine**

### **Pouring the water to water tank**

This product has 1-4 measuring cups (150 ml-500 ml) water level indicator on the side. You can use these instructions to determine how much water to fill the tank. You can also use the water level indicator on the coffee pot or a measuring cup to determine the amount of water. (note: there is a slight reduction in the amount of coffee processed, since ground coffee absorbs water.)

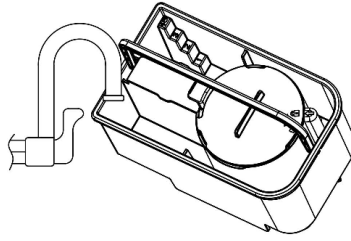
### **Add water via coffee pot**

1. Open water tank cover and put cold water of cups required to water tank (hot water is forbidden to the water tank since it will generate a lot of steams).
2. Make sure the consistency of weight of coffee beans inside the cavity (about 6 g coffee bean per cup) and cups of water added. Machine will use up all water inside the water tank.
3. Note: Water added cannot be higher than scale line 4; otherwise, coffee will overflow from coffee cup.
4. Note: Make sure water tank close cover is put properly to prevent cold water from entering coffee channel and thus affecting coffee temperature and taste.



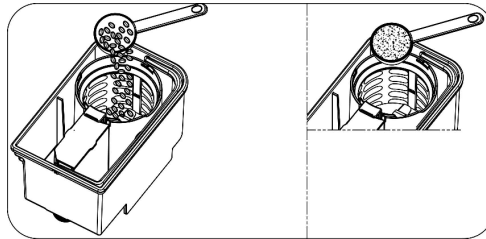
### **Add water via faucet directly**

1. Add water via faucet or water dispenser directly to add cold water of cups required (1-4 cups) to water tank.
2. Make sure the consistency of weight of coffee beans inside the cavity (about 6 g coffee bean per cup) and cups of water added. Machine will use up all water inside the water tank.
3. Note: Water added cannot be higher than scale line 4; otherwise, coffee will overflow from coffee cup.
4. Note: Make sure water tank close cover is put properly to prevent cold water from entering coffee channel and thus affecting coffee temperature and taste.



### **Use of Coffee Bean/Powder**

1. Add water via faucet or water dispenser directly to add cold water of cups required (1-4 cups) to water tank.
2. Make sure the consistency of weight of coffee beans inside the cavity (about 6 g coffee bean per cup) and cups of water added. Machine will use up all water inside the water tank.
3. Note: Water added cannot be higher than scale line 4; otherwise, coffee will overflow from coffee cup.
4. Note: Make sure water tank close cover is put properly to prevent cold water from entering coffee channel and thus affecting coffee temperature and taste.



### **Coffee bean**

Note: Make sure the coffee bean added is no higher than the scale line to avoid coffee from overflowing when it is brewed up.

Remove sprinkler cap and put coffee inside the cavity with measuring spoon. Make sure the bean you add satisfy your demand (about 7 g beans per spoon). The max. capacity of cavity is about 40 g to avoid too large grinded particles caused by excessive beans, insufficient brewing or foam overflowing. Don't put excessive beans inside.

Don't use unbaked or frozen beans. Otherwise, the cutter may be damaged (frozen beans must be unfrozen first until its temperature reaches room temperature).

### **Coffee powder**

Remove sprinkler cap and put coffee inside the cavity with measuring spoon. Make sure the bean you add satisfy your demand (about 7 g beans per spoon). The max. capacity of cavity is about 35 g to avoid foam overflowing caused by excessive beans when it is brewed up. Don't put excessive beans inside (no more than 5 spoons at most).

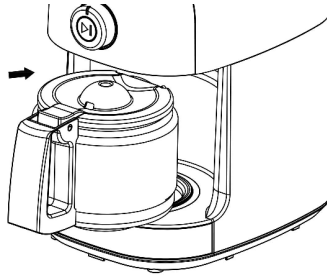


## Coffee Grinding

The coffee will be more fragrant by controlling the grinding degree correctly. The coffee powder with different grinding degrees will bring different extraction effects of coffee bean. If coffee is grinded in a superfine manner, extraction will become excessive and the coffee will be a little bitter. In contrast, the roughly grinded coffee will bring light coffee taste. If the grinding level is proper, coffee taste is strong but is not bitter even if more coffee is added.

You are suggested to brew coffee beans with matched water quantity through fine and course grinding for once respectively to choose the taste you like the best.

## Put coffee pot on insulation board



1. Put coffee pot components on insulation board.
2. When putting coffee pot on insulation board, make cup mouth point to coffeemaker and coffee temperature will rise.

Note: If coffee pot is not put on insulation board correctly, anti-drip valve will not start normally, causing abnormal overflow of coffee in funnel.

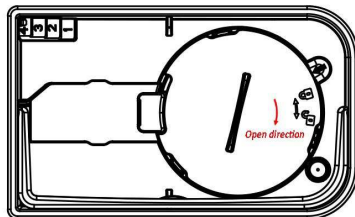
## Anti-drip function:

1. With anti-drip function, coffee will not drop on insulation board when taking out of glass cup from coffee maker after brewing. Prior to the end of brewing, coffee cannot release its fragrance to the maximum. You are suggested not to take out of glass cup and pour out of coffee prior to the completion of brewing.
2. You are suggested to choose brewing pause function if stopping coffeemaker for taking out of glass cup prior to the completion of brewing.
3. Note: Brewing will not be paused if taking out of glass cup from coffeemaker prior to the completion of brewing. If the glass cup is not put back to the insulation board of coffeemaker within 20 s, coffee will overflow from overflow hole of funnel.

## Cleaning and Maintenance

### 1. Dismantling of sprinkler cap

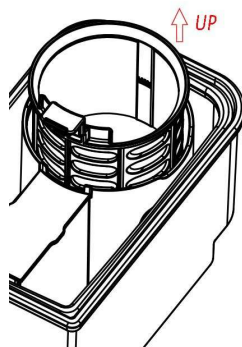
When cleaning coffee grounds after brewing, screw it to the right until reaching the position specified in the diagram. Then lift it to take out of the sprinkler cap for cleaning.



### Strainer dismantling

After unscrewing sprinkler cap, lift the strainer to take it out for cleaning.

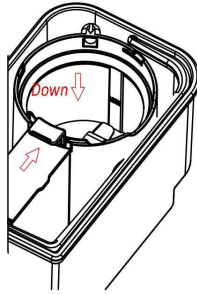
In consideration of oiliness of coffee bean, coffee powder may stick to stainless steel mesh which must be cleaned thoroughly to avoid mildew after long-term stay of grounds and therefore affecting the taste of coffee grinded next time.



### Strainer reassembly

Make strainer handle point to the slot at the arrow of left diagram and press it downward to the maximum until the hand bottom is in the same level with close cover.

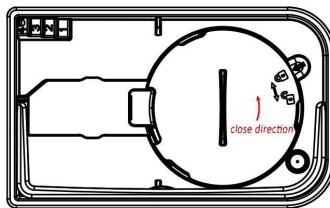
Note: Failure in reassembling strainer fully will lead to the failure in reassembling sprinkler cap.



### Reassembly of sprinkler cap

Add coffee bean or coffee powder required inside cavity, put sprinkler cap and rotate it to the left according to the arrow direction; the arrow points to the icon locking position.

Note: The sprinkler cap will be in this position in brewing process; otherwise, coffee cannot be brewed by the connection failure with the end of outlet pipe.



### Clean coffee maker after use per time

Caution: Don't soak the coffeemaker inside water or other liquid, letting alone washing it under a faucet.

1. After the coffee inside funnel drips off (it will drip off 3 min after the program is finished), put out of plug and clean all parts after they cool down.
2. Clean coffee grounds inside water tank cavity and coffee pot in dishwasher or with hot water and a little cleaning fluid.
3. Clean the external surface of coffeemaker with the wrung soft wet cloths.
4. Overturn water tank after cleaning to dry the remaining water to avoid mildew after a long period of time.

### Descaling

The mineral substances contained in water will stick to water pipe of coffeemaker when the coffeemaker is working. That is where the so-called "incrustation" comes from. If there are excessive teams in course of brewing or a longer brewing time, remove the incrustation. To remove incrustation at a regular interval will extend the service life of coffeemaker and ensure the optimal brewing effect and stable brewing time in the long run. Please remove incrustation of coffeemaker based on the way below (incrustation varies with

different kinds of water; water with more mineral substances (such as mineral water) is more likely to generate incrustation).

**Caution:** White vinegar is applicable to descaling only since the rest products may damage coffeemaker.

(Don't use white vinegar the acetic acid of which is greater than 8%, natural vinegar, powder antiencrustant or flake antiencrustant for descaling of the coffeemaker because they may damage the product).

### **Fault diagnosis**

Coffeemaker does not work:

1. Ensure the consistency of voltage labeled on coffeemaker and local power voltage.
2. Check if power plug is insert inside socket.
3. Check if water tank is assembled in place; when plug is powered on, check if buzzer gives out "Di" when the water tank is assembled and if LED flickers for one sec.

Coffee made from coffee bean is too light:

1. Ensure the well matched quantity of coffee bean/coffee powder and water added via measuring cup.
2. Ensure the function chosen is "fine grinding"; "course grinding" may lead to light coffee taste.
3. To increase coffee taste intensity, increase pre-grinded coffee or reduce water quantity.

No coffee flows to coffee pot in brewing process:

1. Check if water tank is set with permanent strainer.
2. Check if permanent strainer is blocked.
3. Use pre-grinded coffee by ensuring the coffee powder is grinded by satisfying dripping requirements; superfine powder will lead to blockage.
4. Check if coffee pot is put correctly since it will lead to the start of anti-drip valve.

Coffee is not as hot as expected:

1. Check if coffee pot can be put correctly.
2. Remove incrustation of coffeemaker by referring to Descaling.

Steam is increased in brewing process:

Remove incrustation of coffee maker by referring to Descaling.

## Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.



FR

## Manuel d'instructions Machine à café avec moulin



**Tension: 220-240V~ 50/60Hz**  
**Puissance: 550-650W**



Veillez lire les attentions et précautions importantes avant d'utiliser cette machine à café.

## **Important Danger**

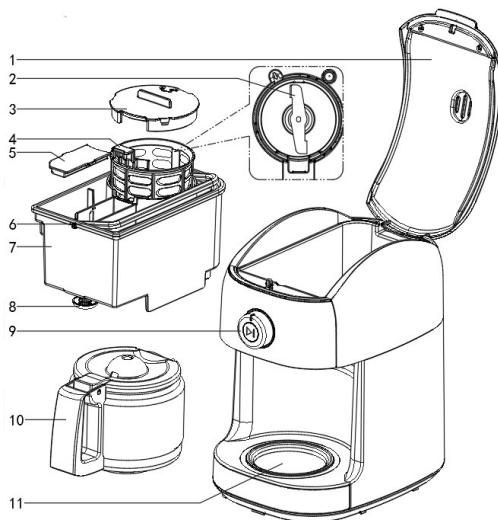
-Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le rincer sous le robinet.

### **Précautions de sécurité**

1. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
2. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
6. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
7. N'utilisez cet appareil qu'aux fins prévues pour éviter tout danger ou blessure.
8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail sur lequel se trouve l'appareil.
9. Ne touchez pas les bavures de meulage de l'appareil, en particulier lorsque l'appareil est connecté à une prise murale.
10. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
11. Ne videz pas le réservoir d'eau en inclinant l'appareil, car cela pourrait l'endommager. Pour vider l'appareil, suivez les instructions de rinçage de l'appareil.
12. Si un problème survient que vous ne pouvez pas résoudre à l'aide de ce manuel d'utilisation, contactez le Service Consommateurs de votre pays.

## Description générale

1. Couvercle du réservoir d'eau
- 2ème feuille de ponçage
3. Couvercle du réservoir à grains
4. Tamis
5. Couvercle du réservoir d'eau
6. Poignée du réservoir d'eau
7. Composants du réservoir d'eau de mouture des grains
8. Vanne anti-goutte
9. Interrupteur à bouton
10. Cruche
11. plaque chauffante



Descriptions du mode b...

1. Arrêt: état éteint (la LED est éteinte).
2. Café en poudre: Sélectionnez le mode d'ajout de café en poudre pré-broyé.
3. Broyage grossier: Le goût du grain de café d'une quantité équivalente dans ce mode (mode de broyage grossier) est léger.
4. Broyage fin: Le goût du grain de café d'une quantité équivalente dans ce mode (mode de broyage fin) est fort.
5. Touche combinée marche / arrêt: démarre / arrête les fonctions choisies.
6. Lampe témoin de travail / veille
  - Procédure de travail (LED rouge allumée)
  - Procédure de veille (la LED bleue est allumée).

## Attention avant la première utilisation

Nettoyez la cafetière qui n'a pas du tout été utilisée (ou qui n'a pas été utilisée depuis assez longtemps) en vous référant à «5.3 Utilisation de café pré-moulu dans 5 Utilisation de la cafetière. (Remarque: Ajoutez de l'eau à l'intérieur du réservoir d'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne la ligne d'échelle 4; ne mettez pas de



grains de café ou de café moulu dans l'entonnoir de la cafetière; les étapes de repos sont les mêmes).

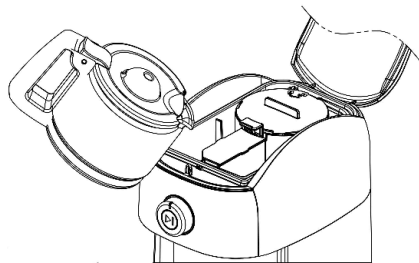
## **Comment utiliser la machine à café**

### **Verser l'eau dans le réservoir d'eau**

Ce produit a un indicateur de niveau d'eau de 1 à 4 tasses (150 ml à 500 ml) sur le côté. Vous pouvez utiliser ces instructions pour déterminer la quantité d'eau pour remplir le réservoir. Vous pouvez également utiliser l'indicateur de niveau d'eau sur la cafetière ou une tasse à mesurer pour déterminer la quantité d'eau (remarque: il y a une légère réduction de la quantité de café traité, car le café moulu absorbe l'eau).

### **Ajouter de l'eau via une cafetière**

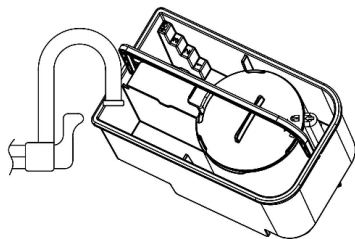
1. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et versez l'eau froide des tasses nécessaires au réservoir d'eau (l'eau chaude est interdite dans le réservoir d'eau car elle produira beaucoup de vapeur).
2. Assurez-vous de la cohérence du poids des grains de café à l'intérieur de la cavité (environ 6 g de grains de café par tasse) et des tasses d'eau ajoutées. La machine utilisera toute l'eau à l'intérieur du réservoir d'eau.
3. Remarque: L'eau ajoutée ne peut pas dépasser la ligne d'échelle 4; sinon, le café débordera de la tasse de café.
4. Remarque: Assurez-vous que le couvercle de fermeture du réservoir d'eau est correctement placé pour empêcher l'eau froide de pénétrer dans le canal du café et donc d'affecter la température et le goût du café.



### **Ajouter de l'eau via le robinet directement**

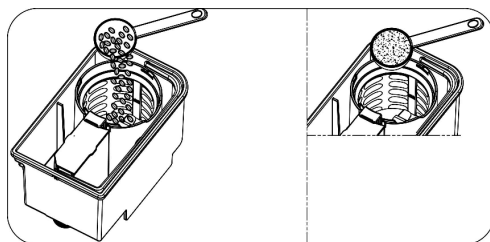
1. Ajoutez de l'eau via le robinet ou le distributeur d'eau directement pour ajouter l'eau froide des tasses requises (1-4 tasses) au réservoir d'eau.
2. Assurez-vous de la cohérence du poids des grains de café à l'intérieur de la cavité (environ 6 g de grains de café par tasse) et des tasses d'eau ajoutées. La machine utilisera toute l'eau à l'intérieur du réservoir d'eau.
3. Remarque: L'eau ajoutée ne peut pas dépasser la ligne d'échelle 4; sinon, le café débordera de la tasse de café.
4. Remarque: Assurez-vous que le couvercle de fermeture du réservoir d'eau est correctement placé pour empêcher l'eau froide de pénétrer dans le canal du

café et donc d'affecter la température et le goût du café.



### Utilisation de grains de café / poudre

1. Ajoutez de l'eau via le robinet ou le distributeur d'eau directement pour ajouter l'eau froide des tasses requises (1-4 tasses) au réservoir d'eau.
2. Assurez-vous de la cohérence du poids des grains de café à l'intérieur de la cavité (environ 6 g de grains de café par tasse) et des tasses d'eau ajoutées. La machine utilisera toute l'eau à l'intérieur du réservoir d'eau.
3. Remarque: L'eau ajoutée ne peut pas dépasser la ligne d'échelle 4; sinon, le café débordera de la tasse de café.
4. Remarque: Assurez-vous que le couvercle de fermeture du réservoir d'eau est correctement placé pour empêcher l'eau froide de pénétrer dans le canal du café et donc d'affecter la température et le goût du café.



### Grain de café

Remarque: Assurez-vous que le grain de café ajouté n'est pas plus haut que la ligne de graduation pour éviter que le café ne déborde lorsqu'il est infusé.

Retirez le capuchon de l'arroseur et placez le café dans la cavité avec une cuillère à mesurer.

Assurez-vous que le haricot que vous ajoutez satisfait votre demande (environ 7 g de haricots par cuillère).

Le max. la capacité de la cavité est d'environ 40 g pour éviter les particules broyées trop grosses causées par un nombre excessif de grains, un brassage insuffisant ou un débordement de mousse. Ne mettez pas trop de haricots à l'intérieur.

N'utilisez pas de haricots crus ou surgelés. Sinon, le couteau peut être endommagé (les grains congelés doivent d'abord être dégelés jusqu'à ce que leur température atteigne la température ambiante).

## **Poudre de café**

Retirez le capuchon de l'arroseur et placez le café dans la cavité avec une cuillère à mesurer.

Assurez-vous que le haricot que vous ajoutez satisfait votre demande (environ 7 g de haricots par cuillère).

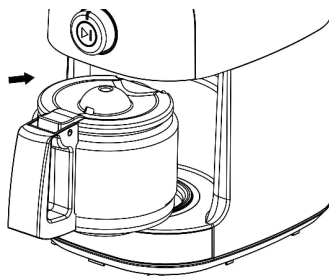
Le max. la capacité de la cavité est d'environ 35 g pour éviter le débordement de mousse causé par un nombre excessif de grains lors du brassage. Ne mettez pas trop de haricots à l'intérieur (pas plus de 5 cuillères au maximum).

## **Moulin à café**

Le café sera plus parfumé en contrôlant correctement le degré de mouture. La poudre de café avec différents degrés de mouture apportera différents effets d'extraction du grain de café. Si le café est moulu de manière extra-fine, l'extraction deviendra excessive et le café sera un peu amer. En revanche, le café grossièrement moulu apportera un léger goût de café. Si le niveau de mouture est correct, le goût du café est fort mais n'est pas amer même si plus de café est ajouté.

Nous vous suggérons de préparer des grains de café avec une quantité d'eau assortie par une mouture fine et bien sûr pour une fois respectivement afin de choisir le goût que vous aimez le mieux.

## **Mettez la cafetière sur le panneau isolant**



1. Placez les composants de la cafetière sur le panneau isolant.
2. Lorsque vous placez une cafetière sur un panneau isolant, faites en sorte que la bouche de la tasse pointe vers la cafetière et la température du café augmentera.

Remarque: Si la cafetière n'est pas placée correctement sur le panneau isolant, la valve anti-goutte ne démarre pas normalement, provoquant un débordement anormal de café dans l'entonnoir.

## **Fonction anti-goutte:**

1. Avec la fonction anti-goutte, le café ne tombera pas sur le panneau isolant lors du retrait de la tasse en verre de la cafetière après l'infusion. Avant la fin du

brassage, le café ne peut pas libérer son parfum au maximum. Nous vous suggérons de ne pas retirer la tasse en verre et de verser le café avant la fin du brassage.

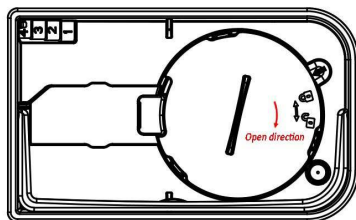
2. Il est suggéré de choisir la fonction de pause de brassage si vous arrêtez la cafetière pour retirer la tasse en verre avant la fin du brassage.

3. Remarque: le brassage ne sera pas interrompu si vous retirez la tasse en verre de la cafetière avant la fin du brassage. Si la tasse en verre n'est pas remise dans le panneau isolant de la cafetière dans les 20 s, le café débordera du trou de trop-plein de l'entonnoir.

## Nettoyage et entretien

### 1. Démontage du capuchon d'arrosage

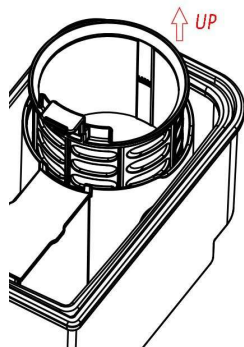
Lors du nettoyage du marc de café après l'infusion, vissez-le vers la droite jusqu'à atteindre la position spécifiée sur le schéma. Soulevez-le ensuite pour le retirer du capuchon d'arrosage pour le nettoyer.



### Démontage de la crépine

Après avoir dévissé le capuchon d'arrosage, soulevez la crépine pour la retirer pour le nettoyer.

Compte tenu du caractère huileux du grain de café, la poudre de café peut adhérer à la maille en acier inoxydable qui doit être nettoyée à fond pour éviter la moisissure après un séjour prolongé des sols et donc affecter le goût du café moulu la prochaine fois.

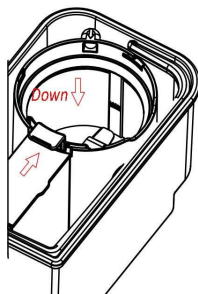


### Remontage de la crépine

Faites pointer la poignée de la crépine vers la fente sur la flèche du diagramme

de gauche et appuyez-la vers le bas au maximum jusqu'à ce que le bas de la main soit au même niveau avec le couvercle fermé.

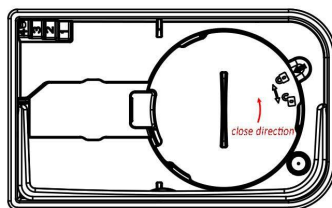
Remarque: Un échec lors du remontage complet de la crépine entraînera l'échec du remontage du capuchon d'arrosage.



### Remontage du capuchon d'arrosage

Ajouter le grain de café ou la poudre de café requis à l'intérieur de la cavité, mettre le capuchon d'arrosage et le faire tourner vers la gauche selon le sens de la flèche; la flèche pointe vers la position de verrouillage de l'icône.

Remarque: le capuchon d'arrosage sera dans cette position pendant le processus de brassage; sinon, le café ne peut pas être infusé par l'échec de la connexion avec l'extrémité du tuyau de sortie.



### Nettoyer la cafetière après chaque utilisation

Attention: ne trempez pas la cafetière dans l'eau ou tout autre liquide, laissez-la seule la laver sous un robinet.

1. Une fois que le café à l'intérieur de l'entonnoir s'est égoutté (il s'égouttera 3 min après la fin du programme), débranchez-le et nettoyez toutes les pièces une fois refroidies.
2. Nettoyez le marc de café à l'intérieur de la cavité du réservoir d'eau et de la cafetière au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et un peu de liquide de nettoyage.
3. Nettoyez la surface externe de la cafetière avec les chiffons humides et essorés.
4. Renversez le réservoir d'eau après le nettoyage pour sécher l'eau restante afin d'éviter la moisissure après une longue période de temps.

## Détartrage

Les substances minérales contenues dans l'eau adhéreront à la conduite d'eau de cafetière lorsque la cafetière fonctionne. C'est de là que vient la soi-disant «incrustation». S'il y a trop d'équipements en cours de brassage ou un temps de brassage plus long, supprimez l'incrustation. Enlever l'incrustation à intervalles réguliers prolongera la durée de vie de la cafetière et garantira un effet de brassage optimal et un temps de brassage stable à long terme. Veuillez supprimer l'incrustation de la cafetière selon la méthode ci-dessous (l'incrustation varie selon les différents types d'eau; l'eau contenant plus de substances minérales (comme l'eau minérale) est plus susceptible de générer une incrustation).

**Attention:** le vinaigre blanc s'applique uniquement au détartrage car les produits restants peuvent endommager la cafetière.

(N'utilisez pas de vinaigre blanc dont l'acide acétique est supérieur à 8%, du vinaigre naturel, un anti-incrustant en poudre ou un anti-incrustant en flocons pour le détartrage de la cafetière car ils peuvent endommager le produit).

## Mauvais diagnostic

La cafetière ne fonctionne pas:

1. Assurez-vous de la cohérence de la tension indiquée sur la cafetière et de la tension d'alimentation locale.
2. Vérifiez si la fiche d'alimentation est insérée dans la prise.
3. Vérifiez si le réservoir d'eau est assemblé en place; lorsque la prise est sous tension, vérifiez si le buzzer émet «Di» lorsque le réservoir d'eau est assemblé et si la LED clignote pendant une seconde.

Le café à base de grains de café est trop léger:

1. Assurez-vous de la bonne quantité de grains de café / poudre de café et d'eau ajoutée via une tasse à mesurer.
2. Assurez-vous que la fonction choisie est le «broyage fin»; Une «mouture bien sûr» peut conduire à un léger goût de café.
3. Pour augmenter l'intensité du goût du café, augmentez le café pré-moulu ou réduisez la quantité d'eau.

Aucun café ne coule dans la cafetière pendant le processus de brassage:

1. Vérifiez si le réservoir d'eau est réglé avec une crépine permanente.
2. Vérifiez si la crépine permanente est bloquée.
3. Utilisez du café pré-moulu en vous assurant que la poudre de café est moulue en satisfaisant aux exigences d'égouttement; la poudre extra-fine entraînera un blocage.
4. Vérifiez si la cafetière est placée correctement car cela entraînera le démarrage de la valve anti-goutte.

Le café n'est pas aussi chaud que prévu:

1. Vérifiez si la cafetière peut être placée correctement.

2. Retirez l'incrustation de la cafetière en vous référant au détartrage.  
La vapeur augmente dans le processus de brassage:  
Retirez l'incrustation de la cafetière en vous référant au détartrage.

## Gestion des déchets



Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques ou commerciaux en fin de vie utile.

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.



NL

# Gebbruiksaanwijzing Koffiemachine met molen



Voltage: 220-240V~ 50/60Hz  
Power: 550-650W





Lees de belangrijke aandachtspunten en aandachtspunten voordat u deze koffiemachine gebruikt.

## **Belangrijk Gevaar**

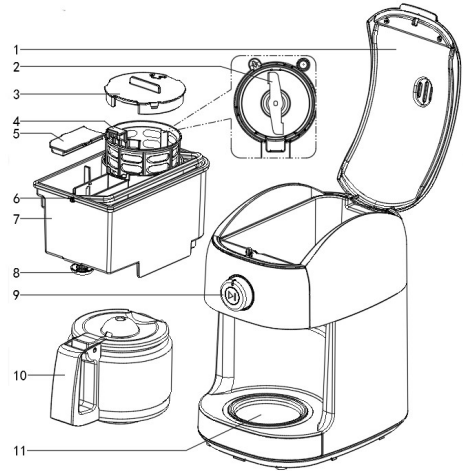
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en spoel het niet af onder de kraan.

## **Veiligheidsmaatregelen**

1. Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
2. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze supervisie of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
6. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
7. Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde doel om mogelijk gevaar of letsel te voorkomen.
8. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
9. Raak de slijpstenen van het apparaat niet aan, vooral niet als het apparaat op een stopcontact is aangesloten.
10. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan wanneer het in werking is.
11. Leeg het waterreservoir niet door het apparaat te kantelen, omdat dit het apparaat kan beschadigen. Volg de instructies voor het spoelen van het apparaat om het apparaat te legen.
12. Neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land als er een probleem optreedt dat u niet kunt oplossen met behulp van deze gebruikershandleiding.

## Algemene beschrijving

1. Deksel watertank
- 2e schuurblad
3. Bonencontainerdeksel
4. Zeef
5. Deksel van het waterreservoir
6. Handgreep van het waterreservoir
7. Componenten van het bonenmalenwaterreservoir
8. Antidruppelklep
9. Knopschakelaar
10. Kan
11. Verwarmingsplaat



### Beschrijvingen van knopmodus

1. Uitschakelen: Uit-status (LED is uit).
2. Koffiepoeder: selecteer de modus voor het toevoegen van voorgemalen koffiepoeder.
3. Ruw malen: De smaak van koffiebonen van een vergelijkbare hoeveelheid in deze modus (ruwe maalmodus) is licht.
4. Fijn malen: de smaak van koffiebonen van een vergelijkbare hoeveelheid in deze modus (modus fijn malen) is sterk.
5. Aan / uit gecombineerde toets: Start / stop de gekozen functies.
6. Werkend / standby-indicatielampje
  - Werkprocedure (rode LED is aan)
  - Standby-procedure (blauwe LED brandt).

## Aandacht voorafgaand aan eerste gebruik

Reinig het koffiezetapparaat dat helemaal niet is gebruikt (of al heel lang niet is gebruikt) aan de hand van "5.3 Gebruik van voorgemalen koffie in 5 Gebruik van koffiezetapparaat. (Opmerking: voeg water toe in het waterreservoir totdat schaal 4 wordt bereikt; plaats geen koffieboon of gemalen koffie in de trechter van het koffiezetapparaat; de reststappen zijn hetzelfde).

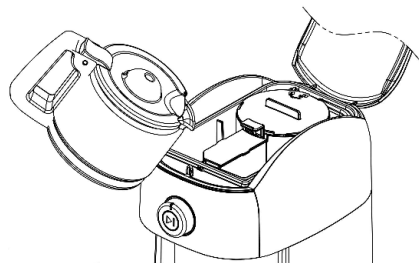
## **Hoe het koffiezetapparaat te gebruiken**

### **Water naar waterreservoir gieten**

Dit product heeft 1-4 maatbekers (150 ml-500 ml) waterniveau-indicator aan de zijkant. U kunt deze instructies gebruiken om te bepalen hoeveel water de tank moet vullen. U kunt ook de waterniveau-indicator op de koffiepot gebruiken of een maatbeker om de hoeveelheid water te bepalen (let op: de hoeveelheid koffie die wordt verwerkt, is licht verminderd, omdat gemalen koffie water absorbeert)

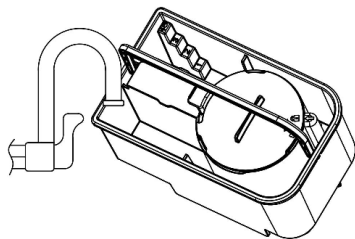
### **Voeg water toe via een koffiepot**

1. Open het deksel van het waterreservoir en plaats koud water van de bekens die nodig zijn voor het waterreservoir (heet water is verboden voor het waterreservoir omdat dit veel stoom zal genereren).
2. Zorg ervoor dat het gewicht van de koffiebonen in de holte (ongeveer 6 g koffieboon per kopje) en de toegevoegde kopjes water consistent zijn. Machine verbruikt al het water in het waterreservoir.
3. Opmerking: toegevoegd water kan niet hoger zijn dan schaallijn 4; anders stroomt er koffie uit het koffiekopje.
4. Opmerking: zorg ervoor dat het deksel van het waterreservoir goed is geplaatst om te voorkomen dat koud water in het koffiekanaal komt en daarmee de koffietemperatuur en smaak beïnvloedt.



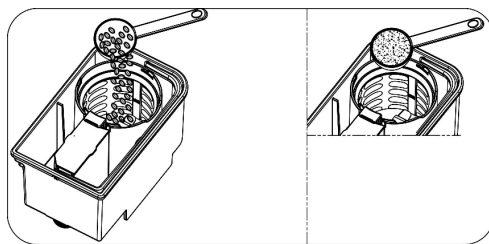
### **Voeg water rechtstreeks toe via de kraan**

1. Voeg water toe via de kraan of waterdispenser om koud water van de benodigde kopjes (1-4 kopjes) aan het waterreservoir toe te voegen.
2. Zorg ervoor dat het gewicht van de koffiebonen in de holte (ongeveer 6 g koffieboon per kopje) en de toegevoegde kopjes water consistent zijn. Machine verbruikt al het water in het waterreservoir.
3. Opmerking: toegevoegd water kan niet hoger zijn dan schaallijn 4; anders stroomt er koffie uit het koffiekopje.
4. Opmerking: zorg ervoor dat het deksel van het waterreservoir goed is geplaatst om te voorkomen dat koud water in het koffiekanaal komt en daarmee de koffietemperatuur en smaak beïnvloedt.



## **Gebruik van koffieboon / poeder**

1. Voeg water toe via de kraan of waterdispenser om koud water van de benodigde kopjes (1-4 kopjes) aan het waterreservoir toe te voegen.
2. Zorg ervoor dat het gewicht van de koffiebonen in de holte (ongeveer 6 g koffieboon per kopje) en de toegevoegde kopjes water consistent zijn. Machine verbruikt al het water in het waterreservoir.
3. Opmerking: toegevoegd water kan niet hoger zijn dan schaallijn 4; anders stroomt er koffie uit het koffiekopje.
4. Opmerking: zorg ervoor dat het deksel van het waterreservoir goed is geplaatst om te voorkomen dat koud water in het koffiekanaal komt en daarmee de koffietemperatuur en smaak beïnvloedt.



### **Koffieboon**

Opmerking: zorg ervoor dat de toegevoegde koffieboon niet hoger is dan de schaalstreep om te voorkomen dat koffie overloopt wanneer deze wordt gezet.

Verwijder de sproeierdop en zet de koffie in de holte met een maatlepel.

Zorg ervoor dat de boon die u toevoegt aan uw vraag voldoet (ongeveer 7 g bonen per lepel).

De max. capaciteit van de holte is ongeveer 40 g om te grote gemalen deeltjes te voorkomen die worden veroorzaakt door overmatige bonen, onvoldoende brouwen of overlopen van schuim. Doe er niet teveel bonen in.

Gebruik geen ongebakken of ingevroren bonen. Anders kan het mes worden beschadigd (ingevroren bonen moeten eerst worden ingevroren totdat de temperatuur op kamertemperatuur is).

### **Koffiepoeder**

Verwijder de sproeierdop en zet de koffie in de holte met een maatlepel.

Zorg ervoor dat de boon die u toevoegt aan uw vraag voldoet (ongeveer 7 g bonen per lepel).

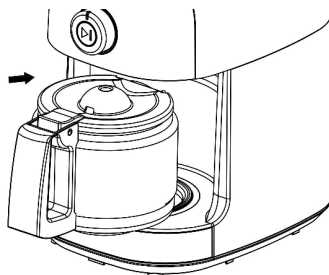
De max. capaciteit van de holte is ongeveer 35 g om overlopen van schuim te voorkomen, veroorzaakt door overmatige bonen wanneer het wordt gebrouwen. Doe er niet teveel bonen in (niet meer dan 5 lepels).

### **Koffie malen**

De koffie wordt geuriger door de maalgraad correct te regelen. Het koffiempoeder met verschillende maalgraden heeft verschillende extractie-effecten van koffiebonen. Als koffie op een zeer fijne manier wordt gemalen, wordt de extractie overmatig en wordt de koffie een beetje bitter. De ruw gemalen koffie daarentegen zal een lichte koffiesmaak brengen. Als het maalniveau goed is, is de koffiesmaak sterk maar niet bitter, zelfs als er meer koffie wordt toegevoegd.

U wordt aangeraden om koffiebonen met bijpassende hoeveelheid water te brouwen door respectievelijk fijn en natuurlijk te malen om de smaak te kiezen die u het lekkerst vindt.

### **Zet koffiepot op isolatieplaat**



1. Zet koffiepotcomponenten op isolatieplaat.
  2. Wanneer u de koffiepot op de isolatieplaat plaatst, laat de bekmondung naar het koffiezetapparaat wijzen en de koffietemperatuur zal stijgen.
- Opmerking: Als de koffiepot niet correct op de isolatieplaat wordt geplaatst, start de antidruppelklep niet normaal en veroorzaakt een abnormale overloop van koffie in de trechter.

### **Anti-druppelfunctie:**

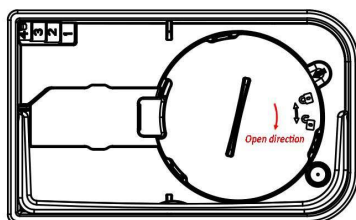
1. Met de anti-druppelfunctie valt er geen koffie op de isolatieplaat wanneer u na het zetten de glazen beker uit het koffiezetapparaat haalt. Voor het einde van het brouwen kan koffie zijn geur niet maximaal vrijgeven. U wordt aangeraden de glazen beker niet uit te nemen en koffie uit te gieten voordat het brouwen voltooid is.
2. U wordt aangeraden om de pauzefunctie voor het brouwen te kiezen als u het koffiezetapparaat stopt om de glazen beker te verwijderen voordat het brouwen voltooid is.

3. Opmerking: Het brouwen wordt niet gepauzeerd als de glazen beker uit het koffiezetapparaat wordt gehaald voordat het brouwen is voltooid. Als de glazen beker niet binnen 20 s op de isolatieplaat van het koffiezetapparaat wordt geplaatst, stroomt er koffie uit het overloopgat van de trechter.

## Schoonmaak en onderhoud

### 1. Demontage van de sprinklerkap

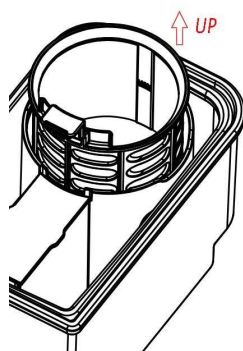
Bij het reinigen van koffiedik na het zetten, schroef het naar rechts totdat het de in het diagram aangegeven positie bereikt. Til hem vervolgens op om hem uit de sproeidop te halen voor reiniging.



### Zeef demontage

Na het losdraaien van de sprinklerkap, til de zeef op om hem eruit te halen voor reiniging.

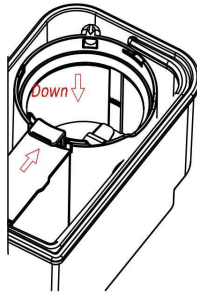
Met het oog op de vetigheid van koffiebonen, kan koffiepoeder aan roestvrijstalen gaas blijven kleven dat grondig moet worden schoongemaakt om schimmelvorming te voorkomen na langdurig gemalen verblijf en daarom de volgende keer de smaak van gemalen koffie beïnvloedt.



### Zeef opnieuw monteren

Laat de zeefgreep naar de gleuf op de pijl van het linkerdiagram wijzen en druk deze maximaal naar beneden totdat de onderkant van de hand zich op hetzelfde niveau bevindt met een gesloten deksel.

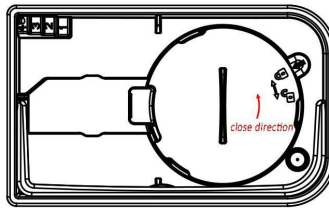
Opmerking: Als de zeef niet volledig opnieuw wordt gemonteerd, zal de sproeierkap niet goed worden gemonteerd.



### **Hermontage van sprinklerkap**

Voeg de benodigde koffieboon of koffiepoeder toe in de holte, plaats de sproeierkap en draai deze naar links volgens de pijlrichting; de pijl wijst naar de vergrendelingspositie van het pictogram.

Opmerking: De sprinklerkap bevindt zich in deze positie tijdens het brouwproces; anders kan koffie niet worden gezet door de verbindingfout met het uiteinde van de uitlaatpijp.



### **Reinig het koffiezetapparaat na gebruik per keer**

Let op: Laat het koffiezetapparaat niet in water of een andere vloeistof weken, laat staan het wassen onder een kraan.

1. Nadat de koffie in de trechter is gedruppeld (deze druppelt 3 minuten nadat het programma is voltooid) uit de stekker en reinig alle onderdelen nadat ze zijn afgekoeld.
2. Reinig koffiedik in de watertankruimte en koffiepot in de vaatwasser of met heet water en een beetje reinigingsvloeistof.
3. Reinig het buitenoppervlak van het koffiezetapparaat met de uitgewrongen zachte natte doeken.
4. Draai het waterreservoir na het reinigen om om het resterende water te drogen om schimmelvorming na een lange periode te voorkomen.

## ontkalken

De minerale stoffen in water blijven plakken aan de waterleiding van koffiezetapparaat wanneer het koffiezetapparaat werkt. Dat is waar de zogenaamde 'incrustatie' vandaan komt. Als er te veel teams bezig zijn met brouwen of een langere brouwtijd, verwijder dan de aanslag. Als u regelmatig aanslag verwijdert, verlengt u de levensduur van het koffiezetapparaat en zorgt u op de lange termijn voor een optimaal brouweffect en een stabiele brouwtijd. Verwijder de aanzetting van het koffiezetapparaat op de onderstaande manier (aanzetting varieert met verschillende soorten water; water met meer minerale stoffen (zoals mineraalwater) zal eerder aanzetting veroorzaken).

**Let op:** Witte azijn is alleen van toepassing op het ontkalken, omdat de restproducten het koffiezetapparaat kunnen beschadigen.

(Gebruik geen witte azijn waarvan de azijnzuur groter is dan 8%, natuurlijke azijn, anti-korstmiddel of schilfers anti-korstmiddel voor het ontkalken van het koffiezetapparaat, omdat deze het product kunnen beschadigen).

## Foute diagnose

Koffiezetapparaat werkt niet:

1. Zorg voor de consistentie van de spanning op het koffiezetapparaat en de plaatselijke voedingsspanning.
2. Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
3. Controleer of het waterreservoir op zijn plaats is gemonteerd; als de stekker is ingeschakeld, controleer dan of de zoemer "Di" geeft wanneer het waterreservoir is gemonteerd en of de LED een seconde flikkert.

Koffie gemaakt van koffieboon is te licht:

1. Controleer of de juiste hoeveelheid koffieboon / koffiepoeder en water is toegevoegd via de maatbeker.
2. Zorg ervoor dat de gekozen functie "fijn slijpen" is; "Grove maling" kan leiden tot lichte koffiesmaak.
3. Om de intensiteit van de koffiesmaak te verhogen, verhoogt u de voorgemalen koffie of vermindert u de hoeveelheid water.

Er stroomt geen koffie naar de koffiepot tijdens het zetproces:

1. Controleer of het waterreservoir is ingesteld met een permanente zeef.
2. Controleer of de permanente zeef is geblokkeerd.
3. Gebruik voorgemalen koffie door ervoor te zorgen dat het koffiepoeder wordt gemalen door te voldoen aan de drupvereisten; superfijn poeder leidt tot verstopping.
4. Controleer of de koffiepot correct is geplaatst, omdat dit zal leiden tot het starten van de anti-druppelklep.

Koffie is niet zo heet als verwacht:

1. Controleer of de koffiepot correct kan worden geplaatst.



2. Verwijder de aanzetting van het koffiezetapparaat door Ontkalken te raadplegen.

Stoom wordt verhoogd tijdens het brouwproces:

Verwijder aanzetting van het koffiezetapparaat door te verwijzen naar Ontkalking.

## MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geassocieerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is.

De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2012/19/EU) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinnings en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.



PL

# Instrukcja obsługi Ekspres do kawy z młynkiem



Voltage: 220-240V~ 50/60Hz  
Power: 550-650W



Przed użyciem tego ekspresu do kawy przeczytaj ważne uwagi i uwagi.

## **Ważny Zagrożenie**

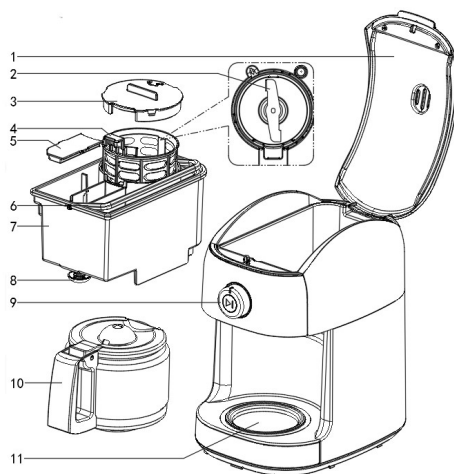
-Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie, ani nie płucz go pod bieżącą wodą.

### **Środki ostrożności**

1. Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
2. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie jest uszkodzone.
3. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub instruktążowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
4. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
5. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
6. Dzieci nie powinny wykonywać czyszczenia ani konserwacji użytkownika bez nadzoru.
7. Używaj tego urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem, aby uniknąć potencjalnego zagrożenia lub obrażeń.
8. Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwiisał nad krawędzią stołu lub blatu, na którym stoi urządzenie.
9. Nie dotykaj zadziórów urządzenia, szczególnie gdy urządzenie jest podłączone do gniazdka ściennego.
10. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia podczas pracy.
11. Nie opróżniaj zbiornika wody przechylając urządzenie, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie. Aby opróżnić urządzenie, postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi płukania urządzenia.
12. Jeśli wystąpi problem, którego nie można rozwiązać za pomocą niniejszej instrukcji obsługi, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

## Ogólny opis

1. Pokrywa zbiornika wody
2. arkusz ścierny
3. Pokrywa pojemnika na ziarna kawy
4. Sito
5. Pokrywa zbiornika wody
6. Uchwyt zbiornika na wodę
7. Elementy zbiornika wody do mielenia ziaren
8. Zawór zapobiegający kapaniu
9. Przełącznik przyciskowy
10. Dzbanek
11. płyta grzewcza



### Opisy trybu pokrętki

1. Shutdown: Off status (dioda LED nie świeci).
2. Kawa mielona: Wybierz tryb dodawania kawy mielonej wstępnie.
3. Mielenie zgrubne: smak ziaren kawy o równoważnej ilości w tym trybie (tryb mielenia zgrubnego) jest lekki.
4. Dokładne mielenie: smak ziaren kawy o równoważnej ilości w tym trybie (tryb drobnego mielenia) jest mocny.
5. Klawisz kombinowany włączania / wyłączenia: uruchamianie / zatrzymywanie wybranych funkcji.
6. Kontrolka pracy / gotowości
  - Procedura pracy (świeci czerwona dioda LED)
  - Procedura gotowości (niebieska dioda LED świeci).

### Uwaga przed pierwszym użyciem

Wyczyść ekspres do kawy, który nie był w ogóle używany (lub nie był używany przez dłuższy czas), odwołując się do „5.3 Korzystanie z kawy mielonej w 5 Korzystanie z ekspresu do kawy. (Uwaga: wlewaj wodę do zbiornika wody, aż osiągnie linię skali 4; nie wkładaj ziaren kawy ani kawy mielonej do lejka ekspresu do kawy; pozostałe kroki są takie same).

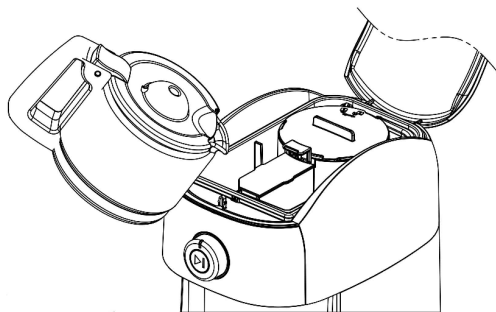
## **Jak korzystać z ekspresu do kawy**

### **Wlewanie wody do zbiornika wody**

Ten produkt ma z boku 1-4 miarki (150 ml-500 ml) wskaźnik poziomu wody. Za pomocą tych instrukcji można określić, ile wody należy napełnić zbiornik. Można również użyć wskaźnika poziomu wody na dzbanku do kawy lub miarka do określania ilości wody (uwaga: nieznacznie zmniejsza się ilość przetwarzanej kawy, ponieważ kawa mielona pochłania wodę).

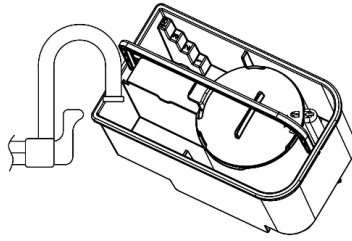
### **Dodaj wodę przez dzbanek do kawy**

1. Otwórz pokrywę zbiornika na wodę i wlej zimną wodę z kubków wymaganych do zbiornika na wodę (gorąca woda jest zabroniona w zbiorniku, ponieważ wytwarza dużo par).
2. Upewnij się, że konsystencja masy ziaren kawy we wnętrzu jest równa (około 6 g ziaren kawy na filiżankę) i dodanych filiżanek wody. Maszyna zużyje całą wodę ze zbiornika.
3. Uwaga: Dodana woda nie może być wyższa niż linia skali 4; w przeciwnym razie kawa wypłynie z filiżanki.
4. Uwaga: Upewnij się, że zamknięta pokrywa zbiornika wody jest prawidłowo założona, aby zapobiec przedostaniu się zimnej wody do kanału kawy, a tym samym wpłynąć na temperaturę i smak kawy.



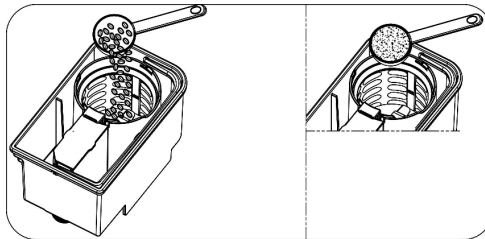
### **Dodaj wodę bezpośrednio przez kran**

1. Dodaj wodę bezpośrednio przez kran lub dozownik wody, aby dodać wymaganą zimną wodę z wymaganych kubków (1-4 filiżanek) do zbiornika na wodę.
2. Upewnij się, że konsystencja masy ziaren kawy we wnętrzu jest równa (około 6 g ziaren kawy na filiżankę) i dodanych filiżanek wody. Maszyna zużyje całą wodę ze zbiornika.
3. Uwaga: Dodana woda nie może być wyższa niż linia skali 4; w przeciwnym razie kawa wypłynie z filiżanki.
4. Uwaga: Upewnij się, że zamknięta pokrywa zbiornika wody jest prawidłowo założona, aby zapobiec przedostaniu się zimnej wody do kanału kawy, a tym samym wpłynąć na temperaturę i smak kawy.



## **Korzystanie z ziaren kawy / proszku**

1. Dodaj wodę bezpośrednio przez kran lub dozownik wody, aby dodać wymaganą zimną wodę z wymaganych kubków (1-4 filiżanek) do zbiornika na wodę.
2. Upewnij się, że konsystencja masy ziaren kawy we wnęce jest równa (około 6 g ziaren kawy na filiżankę) i dodanych filiżanek wody. Maszyna zużyje całą wodę ze zbiornika.
3. Uwaga: Dodana woda nie może być wyższa niż linia skali 4; w przeciwnym razie kawa wypłynie z filiżanki.
4. Uwaga: Upewnij się, że zamknięta pokrywa zbiornika wody jest prawidłowo założona, aby zapobiec przedostaniu się zimnej wody do kanału kawy, a tym samym wpłynąć na temperaturę i smak kawy.



## **Ziarno kawy**

Uwaga: Upewnij się, że dodane ziarno kawy nie jest wyższe niż linia skali, aby uniknąć przepełnienia kawy po zaparzeniu.

Zdejmij nasadkę zraszacza i włóż kawę do wnęki miarką.

Upewnij się, że dodana fasola spełnia Twoje wymagania (około 7 g fasoli na łyżkę).

Maks. pojemność wnęki wynosi około 40 g, aby uniknąć zbyt dużych zmielonych cząstek spowodowanych nadmierną ilością ziaren, niewystarczającym zaparzeniem lub przelewaniem się piany. Nie wkładaj do środka nadmiernej fasoli.

Nie używaj niezapieczonej ani mrożonej fasoli. W przeciwnym razie nóż może ulec uszkodzeniu (zamrożoną fasolę należy najpierw odmrozić, aż temperatura osiągnie temperaturę pokojową).

## Kawa mielona

Zdejmij nasadkę zraszacza i włóż kawę do wnęki miarką.

Upewnij się, że dodana fasola spełnia Twoje wymagania (około 7 g fasoli na łyżkę).

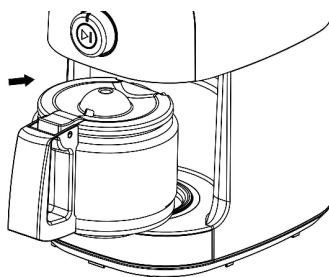
Maks. pojemność wnęki wynosi około 35 g, aby uniknąć przelewania się piany spowodowanej nadmierną ilością ziaren po zaparzeniu. Nie wkładaj do środka nadmiernej ilości ziaren (maksymalnie 5 łyżek).

## Mielenie kawy

Kawa będzie bardziej aromatyczna poprzez prawidłowe kontrolowanie stopnia zmielenia. Kawa w proszku o różnych stopniach zmielenia przyniesie różne efekty ekstrakcji ziaren kawy. Jeśli kawa zostanie zmielona w bardzo drobny sposób, ekstrakcja stanie się nadmierna, a kawa będzie nieco gorzka. Z grubsza zmielona kawa przyniesie lekki smak kawy. Jeśli poziom mielenia jest odpowiedni, smak kawy jest mocny, ale nie jest gorzki, nawet jeśli doda się więcej kawy.

Sugeruje się jednokrotne zaparzenie ziaren kawy z dopasowaną ilością wody przez dokładne mielenie i oczywiście mielenie, aby wybrać smak, który najbardziej Ci się podoba.

## Postaw dzbanek do kawy na płycie izolacyjnej



1. Umieść elementy dzbanka kawy na płycie izolacyjnej.
2. Podczas ustawiania dzbanka na płycie izolacyjnej, skieruj ustnik filizanki do ekspresu do kawy, a temperatura kawy wzrośnie.

Uwaga: Jeśli dzbanek kawy nie zostanie prawidłowo umieszczony na płycie izolacyjnej, zawór zapobiegający kapaniu nie uruchomi się normalnie, powodując nieprawidłowe przelewanie kawy w lejek.

## Funkcja zapobiegająca kapaniu:

1. Dzięki funkcji zapobiegającej kapaniu kawa nie spadnie na płytę izolacyjną po wyjęciu szklanego kubka z ekspresu do kawy po zaparzeniu. Przed końcem parzenia kawa nie może uwolnić swojego zapachu do maksimum. Zaleca się, aby nie wyjmować szklanego kubka i nie wylewać kawy przed zakończeniem

parzenia.

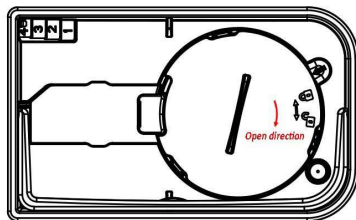
2. W przypadku zatrzymania ekspresu do kawy w celu wyjęcia szklanego kubka przed zakończeniem parzenia zaleca się wybranie funkcji pauzy parzenia.

3. Uwaga: Parzenie nie zostanie wstrzymane, jeśli wyjmie się szklany kubek z ekspresu do kawy przed zakończeniem parzenia. Jeśli szklany kubek nie zostanie ponownie umieszczony na płycie izolacyjnej ekspresu do kawy w ciągu 20 sekund, kawa wypłynie z otworu przelewowego lejka.

## Czyszczenie i konserwacja

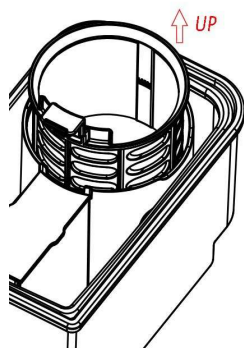
### 1. Demontaż korka zraszacza

Podczas czyszczenia fusów po zaparzeniu wkręć je w prawo, aż do osiągnięcia pozycji określonej na schemacie. Następnie podnieś go, aby wyjąć go z korka zraszacza w celu oczyszczenia.



### Demontaż filtra

Po odkręceniu korka zraszacza, podnieś filtr, aby wyjąć go do czyszczenia. Ze względu na oleistość ziaren kawy proszek kawowy może przykleić się do siatki ze stali nierdzewnej, którą należy dokładnie wyczyścić, aby uniknąć pleśni po długotrwałym przebywaniu fusów, a tym samym wpłynąć na smak kawy mielonej następnym razem.

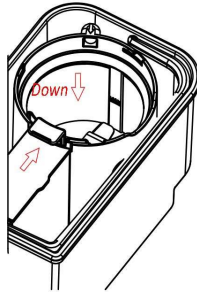


### Ponowny montaż filtra

Ustaw uchwyt filtra siatkowego w kierunku szczeliny na strzałce lewego schematu i dociśnij go w dół do maksimum, aż spód dłoni znajdzie się na tym samym poziomie z zamkniętą pokrywą.

Uwaga: Niepowodzenie w ponownym montażu filtra siatkowego doprowadzi do niepowodzenia w ponownym montażu pokrywki tryskacza.

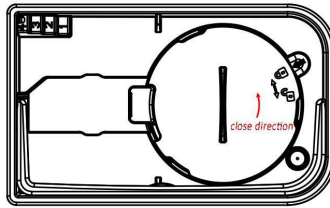




### **Ponowny montaż nasadki zraszacza**

Dodaj ziarna kawy lub proszek kawowy wymagany do wnęki, załóż nasadkę zraszacza i obróć ją w lewo zgodnie z kierunkiem strzałki; strzałka wskazuje pozycję blokowania ikony.

Uwaga: Korek zraszacza będzie w tej pozycji w procesie warzenia; w przeciwnym razie kawy nie można zaparzyć z powodu awarii połączenia z końcem rury wylotowej.



### **Czyść ekspres do kawy po każdym użyciu**

Uwaga: nie zanurzaj ekspresu do kawy w wodzie lub innym płynie, nie mówiąc już o myciu go pod kranem.

1. Po kapieniu kawy w lejku (kapie ona 3 minuty po zakończeniu programu), wyjmij wtyczkę i wyczyść wszystkie części po ostygnięciu.
2. Wyczyść fusy z kawą w komorze zbiornika na wodę i dzbanek do kawy w zmywarce lub gorącą wodą i niewielką ilością płynu czyszczącego.
3. Oczyszczyć zewnętrzną powierzchnię ekspresu do kawy za pomocą miękkich, wilgotnych ściereczek.
4. Po wyczyszczeniu odwróć zbiornik wody, aby wysuszyć pozostałą wodę, aby uniknąć pleśni po długim czasie.



## Odkamienianie

Substancje mineralne zawarte w wodzie przykleją się do fajki wodnej ekspres do kawy, gdy ekspres do kawy działa. Stąd pochodzi tak zwana „inkrustacja”. Jeśli w trakcie parzenia jest zbyt wiele zespółów lub dłuższy czas parzenia, usuń inkrustację. Usuwanie inkrustacji w regularnych odstępach czasu wydłuży żywotność ekspresu do kawy i zapewni optymalny efekt parzenia oraz stabilny czas parzenia w długim okresie. Proszę usunąć inkrustację ekspresu do kawy w sposób opisany poniżej (inkrustacja różni się dla różnych rodzajów wody; woda z większą ilością substancji mineralnych (takich jak woda mineralna) z większym prawdopodobieństwem wygeneruje inkrustację).

**Uwaga:** biały ocet ma zastosowanie tylko do odkamieniania, ponieważ pozostałe produkty mogą uszkodzić ekspres do kawy. (Nie używaj octu białego, którego kwas octowy jest większy niż 8%, octu naturalnego, proszkowego środka przeciwkorupowego lub płatkowego środka przeciwkorupowego do odkamieniania ekspresu do kawy, ponieważ mogą one uszkodzić produkt).

## Błędna diagnoza

Ekspres do kawy nie działa:

1. Upewnij się, że napięcie na etykiecie ekspresu do kawy jest zgodne z napięciem lokalnym.
2. Sprawdź, czy wtyczka jest włożona do gniazda.
3. Sprawdź, czy zbiornik wody jest zamontowany na miejscu; gdy wtyczka jest włączona, sprawdź, czy brzęczyk wydaje „Di” po zamontowaniu zbiornika wody i czy dioda LED miga przez jedną sekundę.

Kawa z ziaren kawy jest zbyt jasna:

1. Upewnij się, że dobrze dobrana ilość ziaren kawy / kawy w proszku i wody została dodana za pomocą miarki.
2. Upewnij się, że wybraną funkcją jest „dokładne mielenie”; „Mielenie oczywiście” może prowadzić do lekkiego smaku kawy.
3. Aby zwiększyć intensywność smaku kawy, zwiększ ilość kawy wstępnie zmielonej lub zmniejsz ilość wody.

Podczas parzenia kawa nie przepływa do dzbanka do kawy:

1. Sprawdź, czy zbiornik wody jest ustawiony na stały filtr siatkowy.
2. Sprawdź, czy stały filtr nie jest zablokowany.
3. Użyj wstępnie zmielonej kawy, upewniając się, że mielona kawa jest zmielona przez spełnienie wymagań dotyczących kapienia; bardzo drobny proszek doprowadzi do zablokowania.
4. Sprawdź, czy dzbanek do kawy jest umieszczony prawidłowo, ponieważ



doprowadzi to do uruchomienia zaworu zapobiegającego kapaniu.

Kawa nie jest tak gorąca, jak się spodziewano:

1. Sprawdź, czy dzbanek do kawy można prawidłowo ustawić.
2. Usuń inkrustację ekspresu do kawy, odnosząc się do Odkamieniania.

W procesie parzenia wzrasta para:

Usuń inkrustację ekspresu do kawy, odnosząc się do Odkamieniania.

## Wytyczne dotyczące ochrony środowiska



Powyższy symbol oraz symbol na produkcie oznaczają, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny i nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi lub przemysłowymi po zakończeniu swojej żywotności.

Dyrektywa dot. sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) (2012/19/EU) została wprowadzona, aby poddawać produkty recyklingowi przy użyciu najlepszych technik odzyskiwania i recyklingu w celu zminimalizowania wpływu na środowisko, gromadzenie niebezpiecznych substancji oraz aby uniknąć powiększania się wysypisk śmieci. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o prawidłowym wyrzucaniu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



ES

# Manual de instrucciones

## Cafetera con molinillo



Voltage: 220-240V~ 50/60Hz  
Power: 550-650W



Lea las atenciones y precauciones importantes antes de usar esta cafetera.

## **Importante**

### **Peligro**

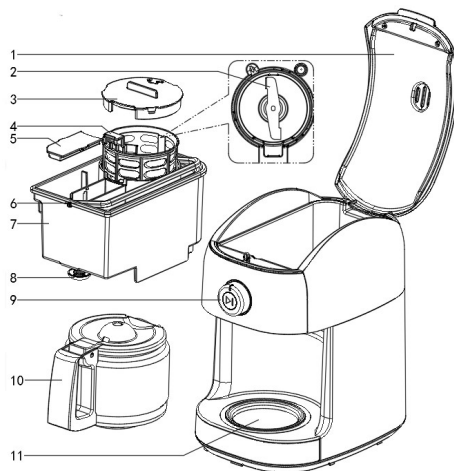
-Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido, ni lo enjuague bajo el grifo.

### **Precauciones de seguridad**

1. Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de red local antes de conectar el aparato.
2. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
3. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su la seguridad.
4. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
7. Utilice este artefacto solo para el propósito para evitar posibles riesgos o lesiones.
8. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o la encimera sobre la que se encuentra el aparato.
9. No toque las rebabas de rectificado del aparato, especialmente cuando el aparato está conectado a una toma de corriente.
10. No toque las superficies calientes del aparato cuando esté en funcionamiento.
11. No vacíe el depósito de agua inclinando el aparato, ya que esto puede dañarlo. Para vaciar el aparato, siga las instrucciones para enjuagarlo.
12. Si se produce un problema que no puede resolver mediante este manual del usuario, comuníquese con el Centro de Atención al Consumidor de su país.

## Descripción general

1. Tapa del tanque de agua
- Segunda hoja de lijado
3. Tapa de la tolva de frijoles
4. Tamiz
5. Tapa del tanque de agua
6. Asa del tanque de agua
7. Componentes del tanque de agua de molienda de frijoles
8. Válvula antigoteo
9. Interruptor de botón
10. jarra
- 11.placa de calentamiento



### Descripciones del modo de mando

1. Apagado: estado apagado (el LED está apagado).
2. Café en polvo: seleccione el modo de agregar café en polvo previamente molido.
3. Molido áspero: El sabor del grano de café de una cantidad equivalente en este modo (modo de molido áspero) es ligero.
4. Molienda fina: el sabor del grano de café de una cantidad equivalente en este modo (modo de molienda fina) es fuerte.
5. Tecla combinada de encendido / apagado: inicia / detiene las funciones elegidas.
6. Lámpara indicadora de trabajo / espera
  - Procedimiento de trabajo (el LED rojo está encendido)
  - Procedimiento de espera (el LED azul está encendido).

### Atención antes del primer uso

Limpie la cafetera que no se ha utilizado (o que no se ha utilizado durante mucho tiempo) consultando “5.3 Uso de café previo a la molienda en 5 Uso de la cafetera. (Nota: agregue agua dentro del tanque de agua hasta que alcance la línea de escala 4; no coloque granos de café o café molido dentro del embudo de la cafetera; los pasos restantes son los mismos).

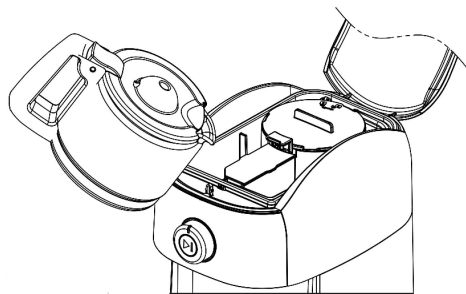
## **Cómo usar la cafetera**

### **Verter el agua al tanque de agua**

Este producto tiene 1-4 tazas medidoras (150 ml-500 ml) de indicador de nivel de agua en el lateral. Puede usar estas instrucciones para determinar la cantidad de agua para llenar el tanque. También puede usar el indicador de nivel de agua en la cafetera o una taza medidora para determinar la cantidad de agua (nota: hay una ligera reducción en la cantidad de café procesado, ya que el café molido absorbe agua).

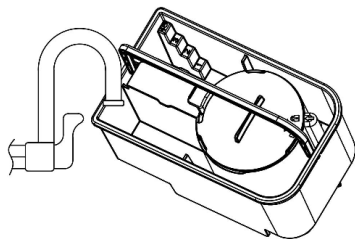
### **Agregue agua a través de la cafetera**

1. Abra la tapa del tanque de agua y coloque el agua fría de las tazas necesarias para el tanque de agua (el agua caliente está prohibida en el tanque de agua ya que generará muchos vapores).
2. Asegúrese de la consistencia del peso de los granos de café dentro de la cavidad (aproximadamente 6 g de granos de café por taza) y las tazas de agua agregadas. La máquina utilizará toda el agua dentro del tanque de agua.
3. Nota: El agua agregada no puede ser mayor que la línea de escala 4; de lo contrario, el café se desbordará de la taza de café.
4. Nota: Asegúrese de que la tapa cerrada del tanque de agua esté colocada correctamente para evitar que el agua fría ingrese al canal de café y afecte así la temperatura y el sabor del café.



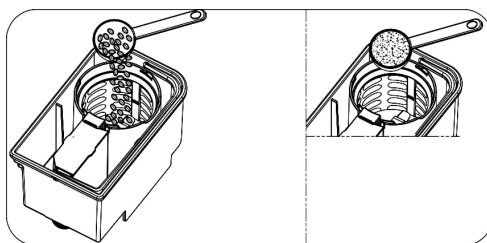
### **Agregue agua a través del grifo directamente**

1. Agregue agua a través del grifo o del dispensador de agua directamente para agregar agua fría de las tazas necesarias (1-4 tazas) al tanque de agua.
2. Asegúrese de la consistencia del peso de los granos de café dentro de la cavidad (aproximadamente 6 g de granos de café por taza) y las tazas de agua agregadas. La máquina utilizará toda el agua dentro del tanque de agua.
3. Nota: El agua agregada no puede ser mayor que la línea de escala 4; de lo contrario, el café se desbordará de la taza de café.
4. Nota: Asegúrese de que la tapa cerrada del tanque de agua esté colocada correctamente para evitar que el agua fría ingrese al canal de café y afecte así la temperatura y el sabor del café.



## Uso de grano de café / polvo

1. Agregue agua a través del grifo o del dispensador de agua directamente para agregar agua fría de las tazas necesarias (1-4 tazas) al tanque de agua.
2. Asegúrese de la consistencia del peso de los granos de café dentro de la cavidad (aproximadamente 6 g de granos de café por taza) y las tazas de agua agregadas. La máquina utilizará toda el agua dentro del tanque de agua.
3. Nota: El agua agregada no puede ser mayor que la línea de escala 4; de lo contrario, el café se desbordará de la taza de café.
4. Nota: Asegúrese de que la tapa cerrada del tanque de agua esté colocada correctamente para evitar que el agua fría ingrese al canal de café y afecte así la temperatura y el sabor del café.



## Grano de café

Nota: Asegúrese de que el grano de café agregado no sea más alto que la línea de escala para evitar que el café se desborde cuando se prepara.

Retire la tapa del rociador y coloque el café dentro de la cavidad con una cuchara dosificadora.

Asegúrese de que el frijol que agregue satisfaga su demanda (aproximadamente 7 g de frijoles por cuchara).

El máximo. la capacidad de la cavidad es de aproximadamente 40 g para evitar partículas molidas demasiado grandes causadas por granos excesivos, infusión insuficiente o desbordamiento de espuma. No ponga frijoles excesivos adentro. No utilices frijoles sin hornear o congelados. De lo contrario, el cortador podría dañarse (los granos congelados deben descongelarse primero hasta que su temperatura alcance la temperatura ambiente).

## Polvo de café

Retire la tapa del rociador y coloque el café dentro de la cavidad con una cuchara dosificadora.

Asegúrese de que el frijol que agregue satisfaga su demanda (aproximadamente



7 g de frijoles por cuchara).

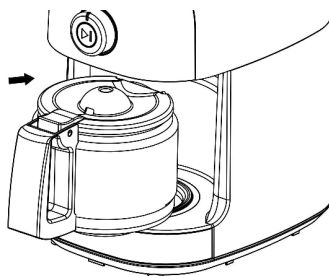
El máximo. La capacidad de la cavidad es de aproximadamente 35 g para evitar el desbordamiento de la espuma causada por el exceso de frijoles cuando se prepara. No coloque frijoles excesivos dentro (no más de 5 cucharadas como máximo).

### **Molienda de café**

El café será más fragante controlando el grado de molienda correctamente. El café en polvo con diferentes grados de molienda traerá diferentes efectos de extracción del grano de café. Si el café se muele de manera superfina, la extracción será excesiva y el café será un poco amargo. En contraste, el café molido más o menos traerá un ligero sabor a café. Si el nivel de molienda es adecuado, el sabor del café es fuerte pero no es amargo, incluso si se agrega más café.

Se recomienda preparar granos de café con una cantidad de agua equivalente a través de la molienda fina y por supuesto por una vez, respectivamente, para elegir el sabor que más le guste.

### **Coloque la cafetera en el tablero de aislamiento**



1. Ponga los componentes de la cafetera en el tablero de aislamiento.

2. Al colocar la cafetera en el tablero de aislamiento, haga que la boca de la taza apunte a la cafetera y la temperatura del café aumentará.

Nota: Si la cafetera no se coloca correctamente en el tablero de aislamiento, la válvula antigoteo no se iniciará normalmente, lo que provocará un desbordamiento anormal del café en el embudo.

### **Función antigoteo:**

1. Con la función antigoteo, el café no caerá sobre el tablero de aislamiento al sacarlo de la taza de vidrio de la cafetera después de la preparación. Antes del final de la preparación, el café no puede liberar su fragancia al máximo. Se sugiere no sacar de la taza de vidrio y verter café antes de completar la preparación.

2. Se recomienda elegir la función de pausa de preparación si se detiene la

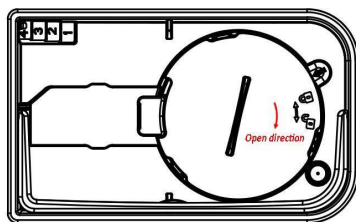
cafetera para sacarla de la taza de vidrio antes de completar la preparación.

3. Nota: La preparación de la cerveza no se detendrá si se saca un vaso de vidrio de la cafetera antes de completar la preparación. Si la taza de vidrio no se vuelve a colocar en el panel de aislamiento de la cafetera dentro de 20 s, el café se desbordará por el orificio de desbordamiento del embudo.

## **Limpieza y mantenimiento**

### **1. Desmontaje de la tapa del rociador**

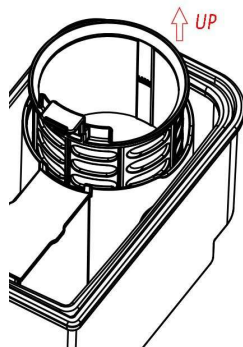
Cuando limpie el café molido después de prepararlo, atorníllelo hacia la derecha hasta alcanzar la posición especificada en el diagrama. Luego, levántelo para sacarlo de la tapa del rociador para limpiarlo.



### **Desmontaje del colador**

Después de desenroscar la tapa del rociador, levante el colador para sacarlo y limpiarlo.

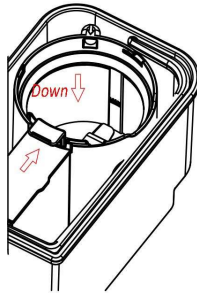
Teniendo en cuenta la untuosidad del grano de café, el café en polvo puede adherirse a una malla de acero inoxidable que debe limpiarse a fondo para evitar el moho después de una permanencia prolongada de los granos y, por lo tanto, afectar el sabor del café molido la próxima vez.



### **Reensamblaje del filtro**

Haga que la manija del colador apunte a la ranura en la flecha del diagrama de la izquierda y presiónela hacia abajo al máximo hasta que la parte inferior de la mano esté en el mismo nivel con la tapa cerrada.

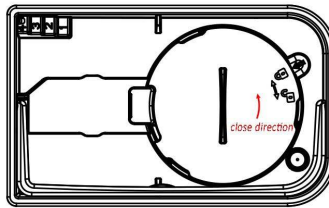
Nota: La falla en el reensamblaje del filtro completamente conducirá a la falla en el reensamblaje de la tapa del rociador.



### **Reensamblaje de la tapa del aspersor**

Agregue el grano de café o el polvo de café requerido dentro de la cavidad, coloque la tapa del aspersor y gírela hacia la izquierda de acuerdo con la dirección de la flecha; la flecha apunta a la posición de bloqueo del icono.

Nota: La tapa del rociador estará en esta posición en el proceso de preparación; de lo contrario, el café no puede ser preparado por la falla de conexión con el extremo del tubo de salida.



### **Limpie la cafetera después de su uso por vez**

Precaución: No sumerja la cafetera en agua u otro líquido, y mucho menos lave debajo de un grifo.

1. Después de que el café dentro del embudo gotee (goteará 3 minutos después de que termine el programa), desconecte y limpie todas las partes después de que se enfríen.
2. Limpie el café molido dentro de la cavidad del tanque de agua y la cafetera en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de líquido limpiador.
3. Limpie la superficie externa de la cafetera con los paños húmedos suaves escurridos.
4. Voltee el tanque de agua después de limpiar para secar el agua restante para evitar el moho después de un largo período de tiempo.

## Descalcificación

Las sustancias minerales contenidas en el agua se adherirán a la tubería de agua de cafetera cuando la cafetera está funcionando. De ahí proviene la llamada "incrustación". Si hay equipos excesivos en curso de preparación o un tiempo de preparación más largo, retire la incrustación. Eliminar la incrustación a intervalos regulares extenderá la vida útil de la cafetera y garantizará un efecto de preparación óptimo y un tiempo de preparación estable a largo plazo. Elimine la incrustación de la cafetera de la siguiente manera (la incrustación varía con los diferentes tipos de agua; el agua con más sustancias minerales (como el agua mineral) es más probable que genere incrustación).

**Precaución:** el vinagre blanco es aplicable a la descalcificación solo ya que los productos restantes pueden dañar la cafetera.

(No use vinagre blanco cuyo ácido acético sea mayor al 8%, vinagre natural, antiincrustante en polvo o antiincrustante en escamas para descalcificar la cafetera porque pueden dañar el producto).

## Diagnóstico erróneo

La cafetera no funciona:

1. Asegure la consistencia del voltaje etiquetado en la cafetera y el voltaje de alimentación local.
2. Compruebe si el enchufe de alimentación está insertado dentro del enchufe.
3. Compruebe si el tanque de agua está ensamblado en su lugar; cuando el enchufe está encendido, verifique si el timbre emite "Di" cuando el tanque de agua está ensamblado y si el LED parpadea durante un segundo.

El café hecho de grano de café es demasiado ligero:

1. Asegure la cantidad adecuada de granos de café / café en polvo y agua agregada a través de una taza medidora.
2. Asegúrese de que la función elegida sea "molienda fina"; La "molienda por supuesto" puede conducir a un ligero sabor a café.
3. Para aumentar la intensidad del sabor del café, aumente el café previamente molido o reduzca la cantidad de agua.

No fluye café a la cafetera en el proceso de preparación:

1. Compruebe si el tanque de agua está configurado con un filtro permanente.
2. Compruebe si el filtro permanente está bloqueado.
3. Use café previamente molido asegurándose de que el café en polvo esté molido satisfaciendo los requisitos de goteo; el polvo superfino provocará el bloqueo.
4. Compruebe si la cafetera se coloca correctamente, ya que conducirá al inicio de la válvula antigoteo.

El café no está tan caliente como se esperaba:

1. Compruebe si la cafetera se puede colocar correctamente.

2. Elimine la incrustación de la cafetera consultando Descalcificación.  
El vapor aumenta en el proceso de preparación:  
Elimine la incrustación de la cafetera refiriéndose a Descalcificación.

### **Respete el medio ambiente**



El símbolo mostrado arriba y en el producto indica que el producto está clasificado como equipo eléctrico y electrónico, y no debe desecharse con otros residuos domésticos o comerciales al final de su vida útil.

La Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) (2012/19/EU) se ha emitido para reciclar productos usando las mejores técnicas disponibles para la recuperación y el reciclaje para minimizar el impacto en el medioambiente, tratar cualquier sustancia peligrosa y evitar el aumento de vertederos. Contacte con sus autoridades locales para obtener más información sobre la eliminación correcta de equipos eléctricos y electrónicos.