

AIVIQ[®]
APPLIANCES

INTELLIGENT AUTOMATIC ESPRESSO MACHINE

MODEL NR: AEM-101S



EN - READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING
DK - LÆS ALLE INSTRUKTIONERNE FØR BRUG
SE - LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER
NO - LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK

1. CONTENTS	01
2. INTRODUCTION	01
3. IMPORTANT SAFEGUARDS	03
3.1 SAFETY WARNINGS	03
3.1.1 DANGER TO THE USER	03
3.1.2 DAMAGE TO THE APPLIANCE	04
3.1.3 DESCALER	04
3.1.4 HEALTH REGULATIONS	05
4. DESCRIPTION AND SPECIFICATION	06
4.1 DESCRIPTION	06
4.2 TECHNICAL SPECIFICATIONS	07
4.3 TECHNICAL DATA	08
4.4 ACCESSORIES	08
5. INSTALLATION	09
5.1 INSTALLING THE APPLIANCE	09
5.2 INSTALLING MILK TUBE	10
5.3 CONNECTING THE APPLIANCE	10
6. USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	11
6.1 FILLING COFFEE BEANS AND WATER	11
6.2 ALL THE SETTINGS	13
6.3 TURNING THE APPLIANCE OFF	15
7. MAKING DRINKS	16
7.1 MAKING COFFEES	16
7.2 MAKING HOT MILK, MILK FOAM AND HOT WATER	21
7.3 MAKING COFFEE USING PRE-GROUND COFFEE	23
8. MEANING OF THE ALARMS	24
9. CLEANING AND MAINTENANCE	25
9.1 REGULAR CLEANING	25
9.1.1 RINSING	25
9.1.2 MILK FROTH SYSTEM CLEANING	26
9.1.3 BREWING GROUP CLEANING	29
9.1.4 DESCALING	30
9.2 ADJUSTING THE COFFEE MILL	30
10. TRANSPORTATION AND DISPOSAL	31
10.1 TRANSPORTATION	31
10.2 WASTE DISPOSAL	31
10.3 WASTE WATER DISPOSAL	31
10.4 APPLIANCE DISPOSAL	31
11. FUNDAMENTAL WARNINGS	32
11.1 FUNDAMENTAL WARNINGS DURING DAILY USE AND MAINTENANCE	32
12. TROUBLESHOOTING	33
13. WARRANTY	34

Thank you for choosing AIVIQ Appliances AEM-101S automatic coffee machine.

AIVIQ Appliances AEM-101S automatic coffee machine delivers freshly your favorite espresso, Lungo, Americano, Cappuccino, Latte, Macchiato, Flat White, Latte Macchiato in just one touch.

This user manual includes detailed information of appliance description, operation and clearance. The manufacturer is not liable for damage deriving from failure to respect this Instruction for Use. For more information, please contact our Customer Service.

We hope you enjoy using your new appliance. The performance of the machine depends on your proper use and maintenance. Take a few minutes to read these instructions. This will avoid all risks and damage to the appliance.

LET'S MAKE A CUSTOM DRINK TOGETHER!



The most important feature of the appliance AEM-101S is optimum safety. Failure to observe the warnings could result in injury or damage to the machine.

3.1 Safety warnings

3.1.1 Danger to the user



CAUTION! Improper use of this appliance could result in minor injuries!

Please respect the following safety warnings:

- Read this Instruction Manual carefully before use.
- Do not use the appliance if it is faulty or damaged.
- Do not alter the built-in safety system.
- Do not touch hot surfaces & parts.
- 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 the use of the coffee machine by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Install the coffee machine at a place where it can be taken care and maintained at any time.
- The bean container can only be filled with coffee beans. Pre-ground coffee funnel can only be filled with pre-ground coffee, and manual entrance can only be filled with descaler for cleaning purpose.



DANGER OF ELECTRIC SHOCK!

Improper use of this appliance could result in minor injuries!

Please respect the following safety warnings:

- Please comply with the relevant low voltage instructions and national or local safety regulations.
- Connect the appliance to an efficiently earthed and correctly installed socket.
- Make sure the power supply voltage corresponds to the value indicated on the rating label.
- Do not touch electrical parts.
- Be sure to turn off the appliance and unplug from the socket before maintenance.
- The power cord can only be replaced by a qualified professional.



DANGER OF BURNS!

Improper use of this appliance could result in minor injuries!

- There is a risk of burns in areas where the appliance produces drinks, hot water and steam. Do not extend your hand below the spout during operation or rinsing.
- High temperature may exist at the outlet and the brewing group. Touch handles only. Clean the brewing group only after the appliance cools down.



DANGER OF BRUISE!

Improper use of this appliance could result in minor injuries!

Do not contact with moving parts, which could cause danger or injuries. Do not put your hands into the coffee bin or the the brewing group when the appliance is in operation.

3.1.2 Damage to the appliance



WARNING!

Improper use of this appliance could result in damage to the appliance!

Please respect the following safety warnings:

- Do not run the appliance when the water tank is empty, otherwise the pump will run dry and may cause damage.
- If the appliance hasn' t been used for a long time , cleaning should be done first before turning on the appliance.
- The appliance should be installed at a dry place and avoid the sunshine, frost, or moist.
- If the problem cannot resolved as described in the trouble shooting, contact Customer Services.
- Please use AIVIQ Appliances AEM-101S original accessory attachments or spare parts only.
- Do not use the appliance if it is visibly damaged or found of leakage. Contact the Customer Service for replacement or repair.
- Do not rinse the appliance under water. Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee maker.
- The appliance shall not be installed on a surface that may be sprayed with water.
- The bean container can only be filled with coffee beans. Pre-ground coffee funnel can only be filled with pre-ground coffee, and manual entrance can only be filled with descaler for cleaning purpose.
- Do not use freeze-dried coffee, otherwise it will cause damage to the brewing group.
- If the appliance and its additional attachments are transported at temperature below 10°C (50°F), they should be placed at room temperature for three hours before they are plugged in and started. Failure to comply with this regulation may result in short-circuit hazard or damage to electrical components due to condensate.

3.1.3 Descaler




CAUTION!

Please respect the following safety warnings:

- Keep the descaler out of the reach of children or unauthorized persons.
- The descaler should be stored at a place avoiding hot temperature, sunshine and moist.
- Keep it separate from the acid.
- Use original descaler pack only to store the descaler.
- Keep it separate from any food or drinks.

3.1.4 Health Regulations

About Water

 **WARNING!** Improper use of water can be harmful to health!

Please respect the following safety warnings:

- (1) Water must be clean and pollution-free.
- (2) Do not add corrosive water to the coffee machine.
- (3) The carbonate hardness shall not exceed 5-6°dKH (German carbonate hardness) or 8.9- 10.7°fKH (French carbonate hardness).
- (4) The total hardness value must always be higher than the carbonate hardness.
- (5) The minimum carbonate hardness is 5°dKH or 8.9°fKH.
- (6) The maximum chlorine content is 100mg/l.
- (7) Ph value 6.5-7 (Ph neutral).

About the water tank

- (1) Fresh water should be filled into water tank every day.
- (2) The water tank must be thoroughly cleaned before adding water.(Internal&External)


About coffee bean

 **WARNING!** Improper use of coffee beans can be harmful to health!

Please respect the following safety warnings:

- (1) Check whether there is any damage of the bean package before opening.
- (2) The amount of coffee beans shall not exceed one day usage amount.
- (3) Close the lid of the coffee bean container immediately after filling of coffee beans.
- (4) Coffee beans should be stored in dry, cool and dark places.
- (5) The package should be sealed well after opening to keep the coffee beans fresh and prevent it from contamination.

About milk

 **WARNING!** Improper use of milk can be harmful to health!

Please respect the following safety warnings:

- (1) Do not use Raw milk.
- (2) Use milk at refrigerator temperature (3-5°C).
- (3) Use the milk in the original package.
- (4) Check whether there is any damage of the milk package before opening.
- (5) Milk should be stored in a dry and cool place (up to 7°C).
- (6) The package shall be sealed well after opening to keep the milk fresh and prevent it from contamination.

4.1 Description of the appliance



4.2 Technical specifications

Name	Grounds	Coffee	Milk Foam	Temperature	Warm Milk
Espresso (single/double)	7-12 g	20-250ml	/	75-95 °C	/
Default	11 g	40ml	/	90 °C	/

Name	Grounds	Coffee	Milk Foam	Temperature	Warm Milk
Lungo (single/double)	7-12 g	20-250ml	/	75-95 °C	/
Default	11 g	80ml	/	90 °C	/

Name	Grounds	Coffee	Milk Foam	Temperature	Warm Milk
Cappuccino (single/double)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	/
Default	11 g	45ml	35S	90 °C	/

Name	Grounds	Coffee	Milk Foam	Temperature	Warm Milk
Latte (single/double)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Default	11 g	40ml	20S	90 °C	15S

Name	Grounds	Coffee	Milk Foam	Temperature	Warm Milk
Latte Macchiato	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Default	11 g	45ml	20S	90 °C	15S

Name	Grounds	Coffee	Milk Foam	Temperature	Warm Milk
Macchiato (single/double)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Default	11 g	45ml	15S	90 °C	15S

Name	Grounds	Coffee	Milk Foam	Temperature	Warm Milk
Flat White (single/double)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Default	11 g	40ml	15S	90 °C	20S

04. DESCRIPTION AND SPECIFICATION

EN

Name	Grounds	Coffee	Milk Foam	Temperature	Warm Milk
Milk Froth (single/double)	/	/	5-90S	/	/
Default	/	/	40S	/	/

Name	Grounds	Coffee	Milk Foam	Temperature	Warm Milk
Warm Milk (single/double)	/	/	/	/	5-90S
Default	/	/	/	/	40S

Name	Grounds	Coffee	Milk Foam	Temperature	Warm Milk	Hot Water
Americano (single/double)	7-12g	20-250ml	/	75-95 °C	/	0-250ml
Default	11g	70ml	/	90 °C	/	80ml

Name	Grounds	Coffee	Milk Foam	Temperature	Warm Milk	Hot Water
Hot water	/	/	/	/	/	100-250ml
Default	/	/	/	/	/	100ml

4.3 Technical Data

Item No.	AEM-101S
Rating Voltage /Frequency	AC 220-240V 50Hz
Power	1150W-1350W
Water Tank Capacity	1.8L
Bean Container Capacity	160G
Grounds Container Capacity	10PCS
Weight	13.1KGS
Size	463*283*365MM

4.4 Accessories

The following accessories are supplied with the appliance

Powercord	1	Milk tube	1	Manual	1
Spoon	1	brush	1		

5.1 Installing the appliance

About Place

When you install the appliance, you should respect the following safety warnings to avoid damage to the appliance: The distance between the power outlet specified in the installation drawing and the appliance positioning shall not exceed 1m .

To leave certain space for convenience of operation and maintenance:

- (1) Please leave enough space above the appliance to fill the coffee beans
- (2) The appliance gives off heat. Please leave a space of at least 5cm between the surfaces of the appliance and the side and rear walls.

About Environment

When you install the appliance, you should respect the following safety warnings to avoid damage to the appliance:

- (1) Keep surroundings at a temperature between 10 °C to 40 °C (50 °F to 104 °F)
- (2) Relative humidity shall not exceed 80% rH
- (3) The coffee machine is designed for indoor use only. Do not use it outdoors to prevent it from being affected by weather (rain, snow, frost and freezing)!
- (4) If the environment temperature is below 0 °C, please contact customer service before installation.

About Power Supply

The appliance must be earthed according to relevant national regulations. Make sure the voltage of the main power supply corresponds to the value indicated on the appliance' s rating label.



Danger of electric shock!

Please respect the following safety warnings:

- (1) Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have the cord or socket replaced by a qualified professional.
- (2) Extension cord is not recommended to be used. If extension cord must be used (minimum cross section: 1.5mm²), please follow the manufacturer's data (Instruction Manual) of the power cord and local regulations.
- (3) Make sure the power cord would not trip any person. Do not let the power cord go through sharp edges or hang in the air. Do not clamp the cable. Moreover, the power cord must be placed in such a way that it cannot be damaged by hot surfaces, oil or corrosive detergent.
- (4) Do not lift or pull the appliance through power cord. Do not unplug from the socket by pulling the power cord. Never touch power cord or plug by damp hands. Do not insert a wet plug into the socket!

About Water

Poor water quality may damage the appliance. Please respect the following safety warnings:

- (1) Never fill corrosive water into the water tank.
- (2) Carbonate hardness shall not exceed 5-6°dKH (German carbonate hardness) or 8.9-10.7°fKH (French carbonate hardness), and the total hardness value must always be higher than the carbonate hardness.
- (3) The minimum carbonate hardness is 5°dKH or 8.9°fKH. pH value has to be between 6.5 and 7.
- (4) Use filtered water; decalcification as needed based on local water conditions is user responsibility.

5.2 Installing the milk tube

Step 1: Find the milk tube and insert one end into the tube port.



Step 2: Insert the other end into the hole on the drip tray.



5.3 Connecting the appliance

Connect the appliance to an efficiently earthed and correctly installed socket.



6.1 Filling coffee beans and water

Making coffee using coffee beans

Fill the coffee beans in the coffee bean container and cover the lid.



Fill the water tank

Wash the water filter package before placing it in the tank. Fill the tank with fresh water after inserting the filter, then cover the lid.



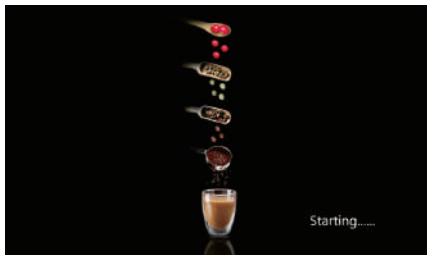
Start the coffee machine

Step 1: Press the main switch at the back of the appliance.



* Do not add pre-ground coffee when first use.

Step 2: The appliance gets started with display of images on the screen. It can be turned on by any touch and then performs an automatic rinsing cycle.

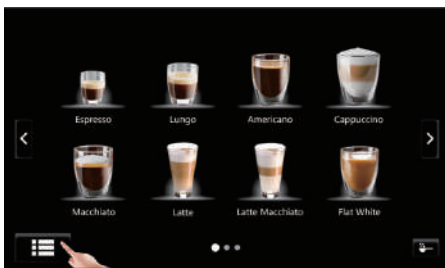


Step 3: The appliance is turned on successfully with display of main menu interface.



6.2 All the Settings

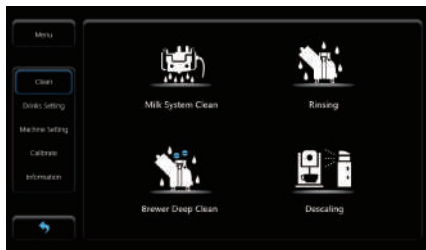
Step 1: Touch main menu icon and choose menu setting.



Touch main menu icon



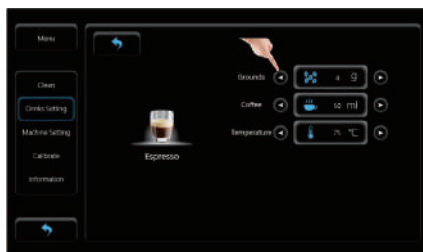
Choose menu setting



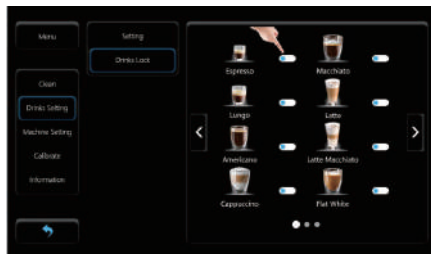
Touch Clean - 4 clean functions



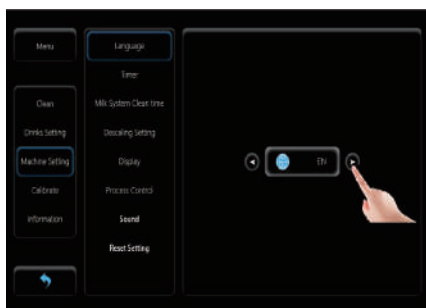
Touch Drink Setting-Setting



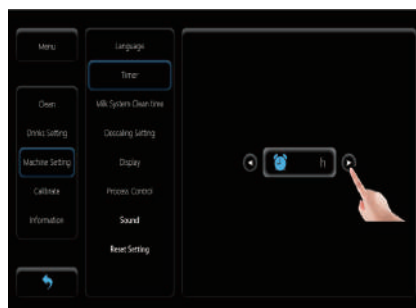
Setting grounds, volume and temperature



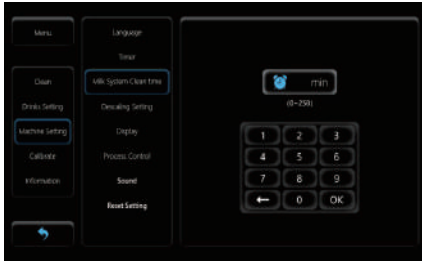
Touch Drink Setting- Drinks lock The locked drink will not display on the screen



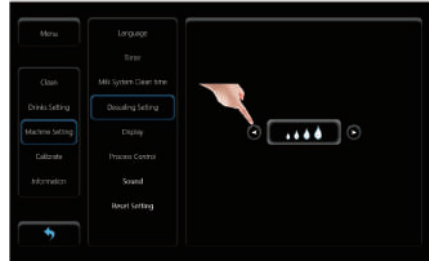
Touch Machine Setting-Language



Touch Machine Setting-Timer
Off,0.5h,1h,2h,3h,...24h for option

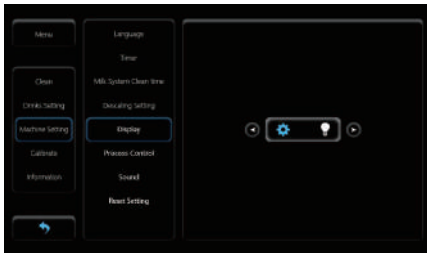


Touch Machine Setting-Milk System Clean Time

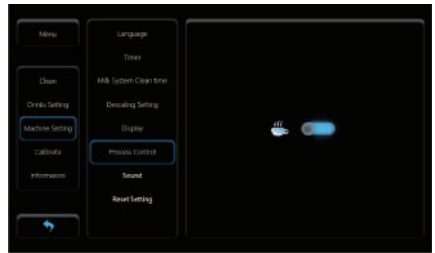


Touch Machine Setting-Descaling Setting (4 levels for option)

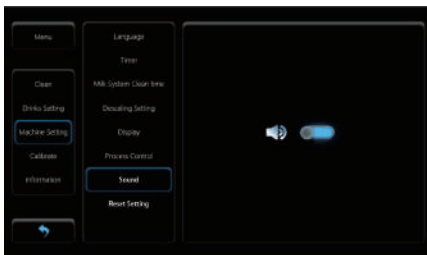
Level 1: 880 cups, equal to Hardness test indicator paper 50mg/L and below
 Level 2: 440 cups, equal to Hardness test indicator paper 120mg/L and below
 Level 3: 280 cups, equal to Hardness test indicator paper 250mg/L and below
 Level 4: 220 cups, equal to Hardness test indicator paper 425mg/L and below



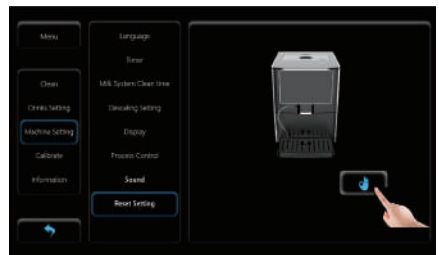
Touch Machine Setting-Display (3 light levels for option)



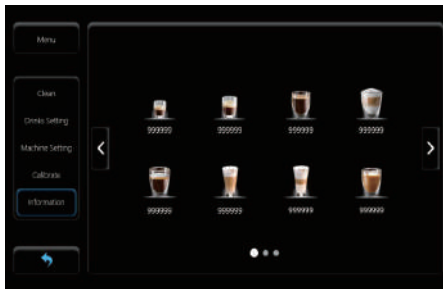
Touch Machine Setting - Process Control



Touch Machine Setting - Sound (on)



Touch Machine Setting - Reset Setting




Calibrate - Setting by professional only. Touch Information - indicate drinks count
 Contact manufacturer or local dealer for details.

6.3 Turning the appliance off

Step 1: Touch the main menu icon in the bottom left corner



Step 2: Long touch the  icon for 3 seconds and the appliance performs automatic rinsing cycle.



Step 3: After rinsing, press the power switch at the back of the appliance to power off.

Below operations can be made directly by general users. The making of double coffee is same as single one.

7.1 Making coffee

Making Espresso

Step 1: Choose Espresso to start making drink.



Step 2: During this process, you can touch "◀" or "▶" to adjust the values temporarily according to your demands. (Make sure "Process Control" function in "Machine Setting" is on).



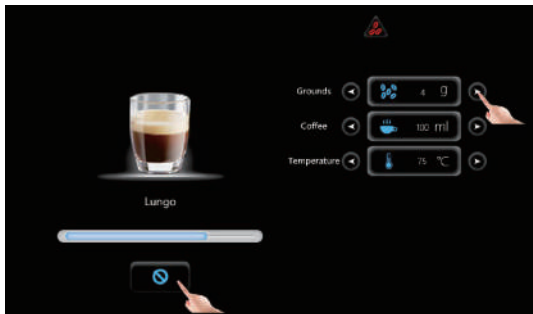
Touch  to stop making coffee immediately during the producing process.

Making Lungo

Step 1: Choose Lungo to start making drink.



Step 2: During this process, you can touch "◀" or "▶" to adjust the values temporarily according to your demands. (Make sure "Process Control" function in "Machine Setting" is on).



Touch  to stop making coffee immediately during the producing process.

Making Americano

Step 1: Choose Americano to start making drink.



Step 2: During this process, you can touch "◀" or "▶" to adjust the values temporarily according to your demands. (Make sure "Process Control" function in "Machine Setting" is on).



Touch  to stop making coffee immediately during the producing process.

Making Cappuccino

Step 1: Choose Cappuccino to start making drink.



Step 2: During this process, you can touch "◀" or "▶" to adjust the values temporarily according to your demands. (Make sure "Process Control" function in "Machine Setting" is on).



Touch  to stop making coffee immediately during the producing process.

Making Macchiato

Step 1: Choose Macchiato to start making drink.



Step 2: During this process, you can touch "◀" or "▶" to adjust the values temporarily according to your demands. (Make sure "Process Control" function in "Machine Setting" is on).



Touch  to stop making coffee immediately during the producing process.

Making Latte

Step 1: Choose Latte to start making drink.



Step 2: During this process, you can touch "◀" or "▶" to adjust the values temporarily according to your demands. (Make sure "Process Control" function in "Machine Setting" is on).



Touch  to stop making coffee immediately during the producing process.

Making Latte Macchiato

Step 1: Choose Latte Macchiato to start making drink.



Step 2: During this process, you can touch "◀" or "▶" to adjust the values temporarily according to your demands. (Make sure "Process Control" function in "Machine Setting" is on).



Touch  to stop making coffee immediately during the producing process.

Making Flat White

Step 1: Choose Flat White to start making drink.



Step 2: During this process, you can touch "◀" or "▶" to adjust the values temporarily according to your demands. (Make sure "Process Control" function in "Machine Setting" is on).



Touch  to stop making coffee immediately during the producing process.

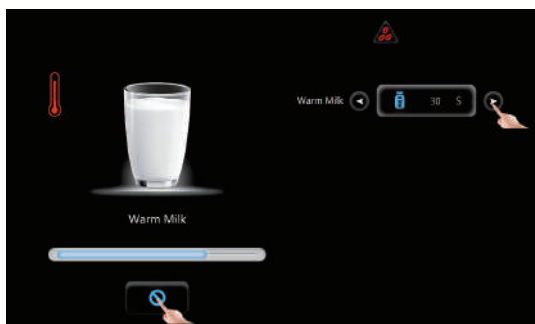
7.2 Making warm milk,milk foam and hot water

Making hot milk

Step 1: Choose Warm Milk to start making drink.



Step 2: During this process, you can touch "◀" or "▶" to adjust the values temporarily according to your demands. (Make sure "Process Control" function in "Machine Setting" is on).



Touch  to stop making coffee immediately during the producing process.

Making milk foam

Step 1: Choose milk foam to start making drink.



Step 2: During this process, you can touch "◀" or "▶" to adjust the values temporarily according to your demands. (Make sure "Process Control" function in "Machine Setting" is on).



Touch  to stop making coffee immediately during the producing process.

Making hot water

Step 1: Choose Hot Water to start making drink.



Step 2: During this process, you can touch "◀" or "▶" to adjust the values temporarily according to your demands. (Make sure "Process Control" function in "Machine Setting" is on).



Touch  to stop making coffee immediately during the producing process.

7.3 Making coffee using pre-ground coffee

Step 1: Click the grounds icon on the bottom right corner and the icon will change to brown.



The ground mode can only be applicable for the above coffee type.

Step 2: open the lid of pre-ground tunnel and put in a spoon of pre-ground coffee (approximately 7g of a spoon).

Cover the lid, choose the coffee type and it starts working (Do not add pre-ground coffee when first use).



08. MEANING OF THE ALARMS

EN

Please follow instructions accordingly if below alarms appear on the screen.



Waste water is full.
Empty the drip tray



The brew group is not in place. Check and insert the brew group properly



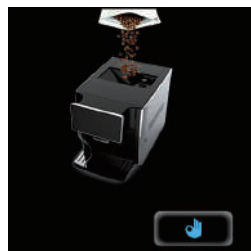
Grounds container is full.
Empty the grounds container




The drip tray is not in place. Check and insert the drip tray properly



The door is open.
Close the door.




Insufficient coffee beans. Fill beans and press  to resume.




Insufficient water in water tank. Fill fresh water



The grinding is too coarse. Check and turn the grinding adjustment knob to wards "-" to make it finer. Press  to resume.

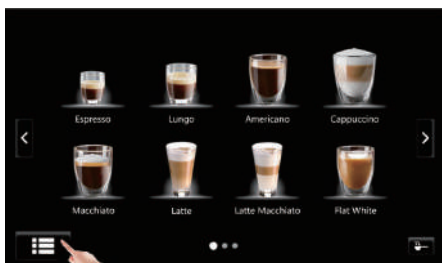


Insufficient water in the water flow system. Make sure there is sufficient water in the water tank. Press  to resume.

9.1 Regular Cleaning

9.1.1 Rinsing

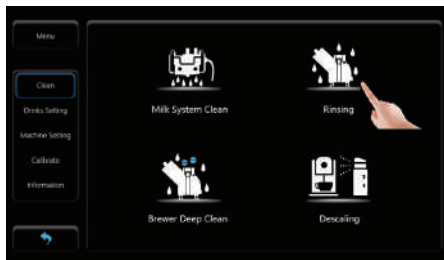
Touch the main menu icon and choose menu setting. Touch Clean and choose Rinsing to start working. (Shortcut of rinsing can be found on the bottom when you touch the main menu icon.)



Touch main menu icon



Touch menu setting



Choose rinsing



Rinsing



Shortcut of rinsing



9.1.2 Milk froth system cleaning

1) Automatic cleaning

Suggest to clean on time after milk froth operation.

Method: Follow operation instruction in the appliance or as below:

Step 1: Touch the main menu icon and choose menu setting.

Touch Clean and choose Milk System Clean. Touch  to start working or touch  to get back to main menu interface (Shortcut of Milk System Clean can be found on the bottom when you touch the main menu icon.)





Touch main menu icon



Choose Milk System Clean



Choose clean /Return

Step 2: Check if the milk tube is properly inserted in the coffee machine, touch  to confirm or touch  to cancel.



Shortcut of Milk System Clean as below



2) Milk frother dismounting and cleaning

Suggest Clean Frequency: Daily

Take off the milk frother device from the machine and take it apart as below.
Rinse every parts under water.



Cleaning the Milk System

To achieve optimal maintenance of your AIVIQ AEM-101S fully automatic espresso machine, follow this detailed guide to clean the milk system:

Step 1: Preparation

- Turn on your AIVIQ AEM-101S and ensure it is ready for use.
- Obtain the milk cleaner and a container for collecting the cleaned water.
- Place a container under the brew head.

Step 2: Initiate the Cleaning Process

- Press the “Meun” button on the machine’s control.
- Select “clean” followed by “Milk system clean”.
- Confirm the selection by pressing “Confirm ,” and let the machine run hot water through the milk system.

Step 3: Prepare the Milk cleaner Solution

- Mix the milk cleaner with water in a container, following the instructions on the milk cleaner’s packaging.
- Insert the milk hose into the solution.

Step 4: Clean the Milk System

- Select the “Steam milk” function from the control panel.
- Allow the machine to draw the milk cleaner solution through the milk system until it is empty
- Once the process is complete, empty the container and detach the milk part from the machine
- Disassemble the milk part and thoroughly clean all parts under hot water.
- Reassemble the milk part in place on the machine, which is now ready for use again.

Step 5: Repetition

- Repeat this process at least once a week or as needed, depending on how often the milk system is used.
- Always use the recommended milk cleaner and follow the instructions carefully .
- Regularly clean other removable parts to ensure optimal functionality and prevent clogging.

For a visual guide, watch this instructional video on how to clean the milk system:

[Watch the video here](#)

9.1.3 Brewing group cleaning



1) Rinsing

Suggest clean frequency: Daily Method: Refer to 9.1.1

2) Deep cleaning

Suggest clean frequency: Every 500 cups

Method: Follow operation instruction in the appliance or as below

Step 1: Touch Main Menu Icon and choose menu setting-Clean-Brewer Deep Clean, touch  to start cleaning or touch  to cancel



Touch Main Menu Icon



Choose Brewer Deep Clean



Choose  to start cleaning



Rinsing

Step 2: Add cleaning tablets in the pre-ground funnel, touch  to start cleaning.



3) Dismounting and cleaning



Suggest cleaning frequency: Every week

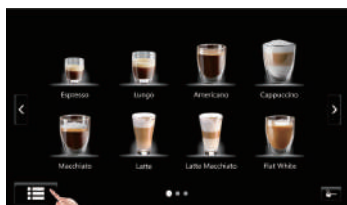
Method: Dismount the brewing group from the appliance and rinse thoroughly under water.

9.1.4 Descaling

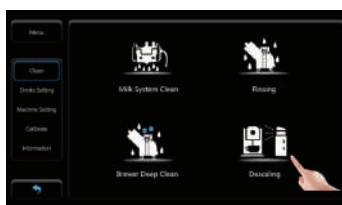
Level 1: 880 cups, equal to Hardness test indicator paper 50mg/L and below
 Level 2: 440 cups, equal to Hardness test indicator paper 120mg/L and below
 Level 3: 280 cups, equal to Hardness test indicator paper 250mg/L and below
 Level 4: 220 cups, equal to Hardness test indicator paper 425mg/L and below

Step 1: Touch Main Menu Icon and choose Menu-Clean-Descaling.

Touch  to start cleaning or touch  to cancel.



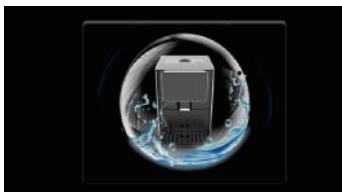
Touch Main Menu Icon





Choose Descaling

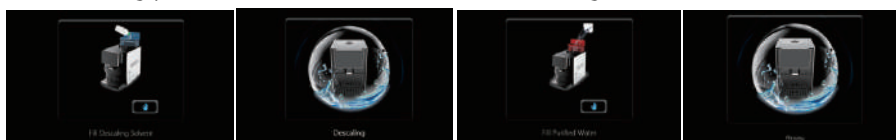


Touch  to confirm or touch  to cancel



Descaling

Step 2: Add descaler in the water tank, touch  to start descaling. Add fresh water in the descaling process and touch  to resume descaling.



9.2 Adjusting the mill

The fineness of the mill can be corrected by adjusting the grinding adjustment knob. Turn clockwise to be coarser and anti-clockwise to be finer (Indication 4 is coarse ground and indication 1 is fine ground).



10.1 Transportation

- 1) Please keep all the packages for future use of transportation.
- 2) Water remaining in the coffee machine must be emptied thoroughly before transportation, otherwise the coffee machine will be damaged.
- (3) After emptying the waterway, wipe and dry inside and outside of the coffee machine completely.

10.2 Waste disposal

The waste generated during brewing is purely organic. Therefore, it can be treated as general household waste.


10.3 Waste water disposal

The waste water generated during brewing and cleaning meets the characteristics of general domestic waste water. Therefore, it can be discharged through ordinary sewers.

10.4 Appliance disposal

- 1) This appliance and all auxiliary equipment contain high quality raw materials, which should be recycled.
- 2) This appliance must not be disposed of with household waste. Please comply to correspondent national and local laws and regulations.
- 3) This appliance and all auxiliary equipment is designed and manufactured according to the requirements of environmental protection treatment.

11.1 Fundamental warnings during daily use and maintenance.

- 1) Never add water in the grounds container or pre-ground coffee funnel.
- 2) Do not open the appliance and remove grounds container, drip tray, water tank, brewing group, milk froth system, etc.
- 3) Fill the water tank with normal temperature water only, do not add hot water or freezing water.
- 4) Do not put your hand under spout while the drink is flowing, which would cause danger of burns.
- 5) When cleaning the appliance, do not use a brush or detergent to avoid damaging the appearance of the coffee machine. Wipe with a soft cloth moistened with water.
- 6) The water tank can be filled with water only. The bean container can be filled with coffee beans only. Pre-ground coffee funnel can be filled with pre-ground coffee only. Do not exceed MAX line. If there is no MAX line, fill to the 80% of the capacity of the water tank.
- 7) Never cut power supply during the process of making drinks, reset or rinsing.
- 8) Please adjust the spout height properly according to the cup size to avoid splashing of coffee, hot water, hot milk, etc.
- 9) Please follow correct procedure while turning the appliance off: Firstly, touch  on the screen and the appliance performs a rinse cycle. Secondly, after completing of the rinse cycle, press the power switch to power off. Never pull the plug while the appliance is on.
- 10) Each day after use of this appliance, please empty the grounds container and drip tray and clean them thoroughly.
- 11) To make a perfect coffee, it is recommended that the water tank be cleaned and replaced with fresh water daily.

11.2 Troubleshooting and repairs

1. In the event of failure, malfunction or other damages, immediately unplug the appliance.
2. In the event of problems during operation, first try and resolve them following the information given in the below section. If this does not resolve the problem, you should consult Customer Service.
3. Authorized professionals only are allowed to repair the appliance. The manufacturer is not liable for damage depriving from failure to respect this instruction manual.

Problem	Possible Cause	Solution
The machine does not come on.	It is not plugged into the main socket, or the main switch is not turned on or the screen is not touched to start	Plug into the main socket; Place the main switch in the "on" position; Touch the screen to start.
Strange noise from coffee bean grinder.	Foreign objects in coffee bean grinder.	Contact customer service for assistance.
The coffee is delivered too slowly or a drop at a time	The coffee is ground too finely	Turn the grinding adjustment knob towards "+" direction.
	Short of water in water flow system.	Make hot water before making coffees.
	The brew group is dirty.	Clean the brew group.
The brew group cannot be removed.	The brew group is not in correct position.	Restart the appliance. Debug all warnings on the screen and the brew group will return to its original position automatically.
Water comes out while making coffee	Coffee beans are not well ground.	Turn the grinding adjustment knob towards "+" direction. If the problem cannot be resolved, please contact customer service.
	The coffee beans are dampened.	
Warning that brew group is not installed though it has been inserted	The brew group is not installed properly.	Check and make sure the brew group is installed properly.
Coffee amount is insufficient	The water channel of the coffee machine is clogged by lim escale.	Descaling the appliance according to the descaling instruction.
The milk is not frothed	The milk frother is dirty or not installed properly.	Clean the milk frother. Make sure it is installed properly.
	The type of milk is not suitable for frothing.	Suggest to use whole milk.

13.1 Warranty and Liability

Manufacturer is not liable for any damage or injuries depriving from improper use listed as below:

- (1) The appliance is improperly used.
- (2) The appliance and its additional parts are not correctly installed, debugged, operated, cleaned or maintained.
- (3) The maintenance is not carried out regularly according to the guide.
- (4) Failure to respect this instruction manual in relevant of safety warnings of appliance storage, installation, operation and maintenance.
- (5) The appliance is used under abnormal conditions.
- (6) Repair is not performed correctly.
- (7) Use non-original parts produced by AIVIQ Appliances AEM-101S.
- (8) The damage is caused by foreign matters, accident, vandalism or other irresistible reasons.

AIVIQ ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

1. INDHOLD	01
2. INTRODUKTION	01
3. VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	03
3.1 SIKKERHEDSADVARSLER	03
3.1.1 FARE FOR BRUGEREN	03
3.1.2 SKADE PÅ APPARATET	04
3.1.3 AFKALKER	04
3.1.4 SUNDHEDSREGLER	05
4. BESKRIVELSE OG SPECIFIKATION	06
4.1 BESKRIVELSE	06
4.2 TEKNISKE SPECIFIKATIONER	07
4.3 TEKNISKE DATA	08
4.4 TILBEHØR	08
5. INSTALLATION	09
5.1 INSTALLATION AF APPARATET	09
5.2 INSTALLATION AF MÆLKESLANGEN	10
5.3 TILSLUTNING AF APPARATET	10
6. BRUG AF APPARATET FOR FØRSTE GANG	11
6.1 PÅFYLDNING AF KAFFE OG VAND	11
6.2 INDSTILLINGER	13
6.3 SLUKNING AF APPARATET	15
7. TILBEREDNING AF DRIKKEVARER	16
7.1 TILBEREDNING AF KAFFE	16
7.2 TILBEREDNING AF VARM MÆLK, MÆLKESKUM OG VARMT VAND	21
7.3 TILBEREDNING AF KAFFE MED FORUDMALET KAFFE	23
8. BEGREBET ALARMER	24
9. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	25
9.1 REGELMÆSSIG RENGØRING	25
9.1.1 SKYLNING	25
9.1.2 RENGØRING AF MÆLKESKUMSYSTEM	26
9.1.3 RENGØRING AF BRYGGEENHEDEN	29
9.1.4 AFKALKNING	30
9.2 JUSTERING AF KAFFEKVÆRNEREN	30
10. TRANSPORT OG BORTSKAFFELSE	31
10.1 TRANSPORT	31
10.2 AFFALDSBORTSKAFFELSE	31
10.3 BORTSKAFFELSE AF SPILDEVAND	31
10.4 BORTSKAFFELSE AF APPARATET	31
11. GRUNDLÆGGENDE ADVARSLER	32
11.1 GRUNDLÆGGENDE ADVARSLER VED DAGLIG BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE	32
12. FEJLFINDING	33
13. GARANTI	34

Tak fordi du har valgt AIVIQ Appliances AEM-101S automatisk kaffemaskine.

AIVIQ Appliances AEM-101S automatisk kaffemaskine leverer friskbrygget espresso, Lungo, Americano, Cappuccino, Latte, Macchiato, Flat White, Latte Macchiato med blot ét tryk. Denne brugervejledning indeholder detaljerede oplysninger om apparatbeskrivelse, betjening og rengøring. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår på grund af manglende overholdelse af denne brugsanvisning. For yderligere information bedes du kontakte vores kundeservice.

Vi håber, at du vil nyde at bruge dit nye apparat. Maskinens ydeevne afhænger af korrekt brug og vedligeholdelse. Tag dig et par minutter til at læse disse instruktioner. Dette vil undgå alle risici og skader på apparatet.

LAD OS LAVE EN TILPASSET DRINK SAMMEN!



Den vigtigste funktion på apparatet AEM-101S er optimal sikkerhed. Manglende overholdelse af advarslerne kan resultere i skade eller skade på maskinen.

3.1 Sikkerhedsadvarsler

3.1.1 Fare for brugeren



PAS PÅ! Forkert brug af dette apparat kan resultere i mindre skader!

Venligst overhold følgende sikkerhedsadvarsler:

- Læs denne brugsanvisning omhyggeligt inden brug.
- Brug ikke apparatet, hvis det er defekt eller beskadiget.
- Ændr ikke det indbyggede sikkerhedssystem.
- Rør ikke ved varme overflader og dele.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer, herunder børn, med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet givet tilsyn eller instruktioner om brugen af kaffemaskinen af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Rengøring og bruger vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
- Installer kaffemaskinen et sted, hvor den kan passes og vedligeholdes til enhver tid.
- Bønnebeholderen kan kun fyldes med kaffebønner. Påfyldningsskålen til forudmalet kaffe kan kun fyldes med forudmalet kaffe, og manuel indgang kan kun fyldes med afkalker til rengøringsformål.



FARE FOR ELEKTRISK STØD!

Forkert brug af dette apparat kan resultere i mindre skader!

Venligst overhold følgende sikkerhedsadvarsler:

- Overhold de relevante lavspændingsinstruktioner og nationale eller lokale sikkerhedsregler.
- Tilslut apparatet til en effektivt jordet og korrekt installeret stikkontakt.
- Sørg for, at strømforsyningsspændingen svarer til værdien angivet på mærkatet.
- Rør ikke ved elektriske dele.
- Sørg for at slukke apparatet og træk stikket ud af stikkontakten før vedligeholdelse.
- Netledningen kan kun udskiftes af en kvalificeret fagmand.



FARE FOR FORBRÆNDINGER!

Forkert brug af dette apparat kan resultere i mindre skader!

- Der er risiko for forbrændinger på områder, hvor apparatet producerer drikkevarer, varmt vand og damp. Stik ikke hånden ned under tudens under drift eller skylning.
- Høj temperatur kan eksistere ved udgangen og bryggeenheden. Berør kun håndtag. Rengør bryggeenheden kun efter at apparatet er kølet ned.



FARE FOR BLÅ MÆRKER!

Forkert brug af dette apparat kan resultere i mindre skader!

Rør ikke ved bevægelige dele, som kan forårsage fare eller skade. Stik ikke hænderne ned i kaffebakken eller bryggeenheden, når apparatet er i drift.

3.1.2 Skade på apparatet



ADVARSEL!

Forkert brug af dette apparat kan resultere i skade på apparatet!

Venligst overhold følgende sikkerhedsadvarsler:

- Kør ikke apparatet, når vandtanken er tom, ellers vil pumpen køre tørt og kan forårsage skade.
- Hvis apparatet ikke har været brugt i lang tid, skal der udføres rengøring, inden apparatet tændes.
- Apparatet skal installeres et tørt sted og undgå sollys, frost eller fugt.
- Hvis problemet ikke kan løses som beskrevet i fejlsøgningen, kontakt kundeservice.
- Brug kun originale tilbehør eller reservedele fra AIVIQ Appliances AEM-101S.
- Brug ikke apparatet, hvis det er synligt beskadiget eller lækager. Kontakt kundeservice for udskiftning eller reparation.
- Skyl ikke apparatet under vand. Brug ikke opløsningsmidler, abrasive rengøringsmidler eller alkohol til at rengøre kaffemaskinen.
- Apparatet må ikke installeres på en overflade, der kan sprayes med vand.
- Bønneholderen kan kun fyldes med kaffebønner. Påfyldningsskålen til forudmalet kaffe kan kun fyldes med forudmalet kaffe, og manuel indgang kan kun fyldes med afkalker til rengøringsformål.
- Brug ikke frysetørret kaffe, da det vil forårsage skade på bryggeenheden.
- Hvis apparatet og dets ekstra tilbehør transporteres ved en temperatur under 10°C (50°F), skal de placeres ved stuetemperatur i tre timer, før de tilsluttes og startes. Manglende overholdelse af denne regel kan medføre kortslutningsfare eller skade på elektriske komponenter på grund af kondens.

3.1.3 Afkalker



PAS PÅ!

Venligst overhold følgende sikkerhedsadvarsler:

- Hold afkalkeren uden for børns eller uautoriserede personers rækkevidde.
- Afkalkningsmidlet bør opbevares et sted, der undgår høj temperatur, sollys og fugtighed.
- Opbevar den separat fra syre.
- Brug kun originale afkalkningspakker til opbevaring af afkalkningsmidlet.
- Hold den adskilt fra mad og drikkevarer.

3.1.4 Sundhedsregler

Om vand

 **ADVARSEL!** Forkert brug af vand kan være skadeligt for sundheden!

Venligst overhold følgende sikkerhedsadvarsler:

- (1) Vandet skal være rent og fri for forurening.
- (2) Tilsæt ikke ætsende vand til kaffemaskinen.
- (3) Carbonathårdheden må ikke overstige 5-6°dKH (tysk carbonathårdhed) eller 8,9-10,7°fKH (fransk carbonathårdhed).
- (4) Den samlede hårdhedsværdi skal altid være højere end carbonathårdheden.
- (5) Minimum carbonathårdhed er 5°dKH eller 8,9°fKH.
- (6) Det maksimale klorindhold er 100 mg/l.
- (7) pH-værdien skal være mellem 6,5-7 (pH-neutral).

Om vandtanken

- (1) Frisk vand skal fyldes i vandtanken hver dag.
- (2) Vandtanken skal grundigt rengøres, inden vand tilsættes. (Intern og ekstern)

Om kaffebønner

 **ADVARSEL!** Forkert brug af kaffebønner kan være skadeligt for sundheden!

Venligst overhold følgende sikkerhedsadvarsler:

- (1) Kontroller, om der er skader på bønneemballagen, før den åbnes.
- (2) Mængden af kaffebønner må ikke overstige den mængde, der anvendes på én dag.
- (3) Luk straks låget på kaffebønnebeholderen efter påfyldning af kaffebønner.
- (4) Kaffebønner skal opbevares på tørre, kølige og mørke steder.
- (5) Efter åbning af emballagen skal den være godt forseget for at holde kaffebønnerne friske og forhindre forurening.

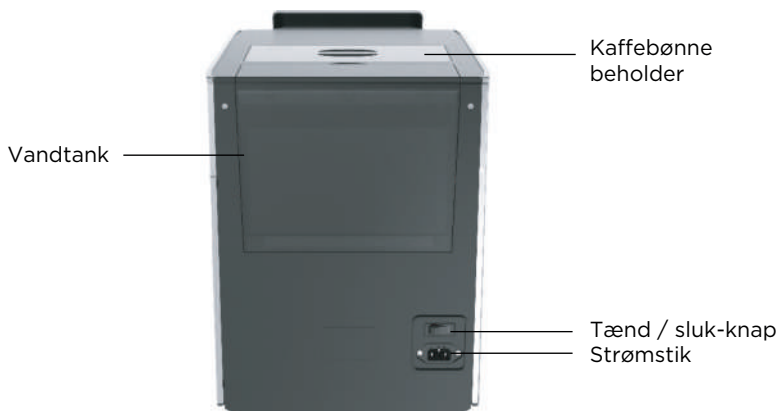
Om mælk

 **ADVARSEL!** Forkert brug af mælk kan være skadeligt for sundheden!

Venligst overhold følgende sikkerhedsadvarsler:

- (1) Brug ikke rå mælk.
- (2) Brug mælken ved køleskabstemperatur (3-5°C).
- (3) Brug mælken i den originale emballage.
- (4) Kontroller, om der er skader på mælkepakken, før den åbnes.
- (5) Mælk skal opbevares et tørt og køligt sted (op til 7°C).
- (6) Efter åbning af emballagen skal den være godt forseget for at holde mælken frisk og forhindre forurening.

4.1 Beskrivelse



4.2 Tekniske specifikationer

Navn	Grunde	Kaffe	Mælkeskum	Temperatur	Varm Mælk
Espresso (enkelt / dobbelt)	7-12 g	20-250ml	/	75-95 °C	/
Standard	11 g	40ml	/	90 °C	/

Navn	Grunde	Kaffe	Mælkeskum	Temperatur	Varm Mælk
Lungo (enkelt / dobbelt)	7-12 g	20-250ml	/	75-95 °C	/
Standard	11 g	80ml	/	90 °C	/

Navn	Grunde	Kaffe	Mælkeskum	Temperatur	Varm Mælk
Cappuccino (enkelt / dobbelt)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	/
Standard	11 g	45ml	35S	90 °C	/

Navn	Grunde	Kaffe	Mælkeskum	Temperatur	Varm Mælk
Latte (enkelt / dobbelt)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	40ml	20S	90 °C	15S

Navn	Grunde	Kaffe	Mælkeskum	Temperatur	Varm Mælk
Latte Macchiato	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	45ml	20S	90 °C	15S

Navn	Grunde	Kaffe	Mælkeskum	Temperatur	Varm Mælk
Macchiato (enkelt / dobbelt)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	45ml	15S	90 °C	15S

Navn	Grunde	Kaffe	Mælkeskum	Temperatur	Varm Mælk
Flat White (enkelt / dobbelt)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	40ml	15S	90 °C	20S

04. BESKRIVELSE OG SPECIFIKATION

DK

Navn	Grunde	Kaffe	Mælkeskum	Temperatur	Varm Mælk
Milk Froth (enkelt / dobbelt)	/	/	5-90S	/	/
Standard	/	/	40S	/	/

Navn	Grunde	Kaffe	Mælkeskum	Temperatur	Varm Mælk
Warm Milk (enkelt / dobbelt)	/	/	/	/	5-90S
Standard	/	/	/	/	40S

Navn	Grunde	Kaffe	Mælkeskum	Temperatur	Varm Mælk	Varmt vand
Americano (enkelt / dobbelt)	7-12g	20-250ml	/	75-95 °C	/	0-250ml
Standard	11g	70ml	/	90 °C	/	80ml

Navn	Grunde	Kaffe	Mælkeskum	Temperatur	Varm Mælk	Varmt vand
Hot water	/	/	/	/	/	100-250ml
Standard	/	/	/	/	/	100ml

4.3 Tekniske data

Varenummer	AEM-101S
Bedømt spænding / frekvens	AC 220-240V 50Hz
Effekt	1150W-1350W
Vandtankkapacitet	1.8L
Kaffebønnebeholderkapacitet	160G
Kapacitet for kaffegrumsbeholder	10PCS
Vægt	13.1KGS
Størrelse	463*283*365MM

4.4 Tilbehør

Følgende tilbehør medfølger med apparatet

Strømkabel	1	Mælkeslange	1	Brugervejledning	1
Ske	1	Børste	1		

5.1 Installation af apparatet

Om placering

Ved installation af apparatet skal du overholde følgende sikkerhedsadvarsler for at undgå skade på apparatet: Afstanden mellem strømstikket specificeret i installationsvejledningen og apparatets placering må ikke overstige 1 m.

For at efterlade tilstrækkelig plads til bekvemmelighed af betjening og vedligeholdelse:

- (1) Lad venligst nok plads over apparatet til at fylde kaffebønner
- (2) Apparatet afgiver varme. Lad venligst mindst 5 cm mellem overfladerne af apparatet og side- og bagvæggene.

Om miljø

Ved installation af apparatet skal du overholde følgende sikkerhedsadvarsler for at undgå skade på apparatet:

- (1) Hold omgivelserne ved en temperatur mellem 10 °C og 40 °C (50 °F til 104 °F)
- (2) Relativ luftfugtighed må ikke overstige 80% RH
- (3) Kaffemaskinen er kun designet til indendørs brug. Brug den ikke udendørs for at forhindre påvirkning fra vejrforhold (regn, sne, frost og frost)!
- (4) Hvis miljøtemperaturen er under 0 °C, skal du kontakte kundeservice inden installation.

Om strømforsyning

Apparatet skal jordes i henhold til relevante nationale forskrifter. Sørg for, at spændingen i hovedstrømforsyningen svarer til den værdi, der er angivet på apparatets ratingslabel.



Fare for elektrisk stød!

Vær venlig at overholde følgende sikkerhedsadvarsler:

- (1) Brug ikke apparatet, hvis ledningen er beskadiget. Lad ledningen eller stikket udskiftes af en kvalificeret professionel.
- (2) Forlængerledning anbefales ikke at bruges. Hvis forlængerledning skal bruges (minimum tværsnit: 1,5 mm²), skal du følge producentens data (brugsanvisning) for strømledningen og lokale forskrifter.
- (3) Sørg for, at strømledningen ikke kan snuble nogen. Lad ikke strømledningen gå gennem skarpe kanter eller hænge i luften. Klem ikke kablet. Desuden skal strømledningen placeres på en sådan måde, at den ikke kan beskadiges af varme overflader, olie eller ætsende rengøringsmidler.
- (4) Løft eller træk ikke apparatet gennem strømledningen. Træk aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i strømledningen. Rør aldrig ved strømledningen eller stikket med fugtige hænder. Indsæt aldrig et vådt stik i stikkontakten!

Om vand

Dårlig vandkvalitet kan beskadige apparatet. Venligst respekter følgende sikkerhedsanvisninger: (1) Fyld aldrig korrosivt vand i vandbeholderen.

(2) Carbonathårheden må ikke overstige 5-6°dKH (tysk carbonathårhed) eller 8.9-10.7°fKH (fransk carbonathårhed), og den totale hårdhedsværdi skal altid være højere end carbonathårheden.

(3) Den mindste carbonathårhed er 5°dKH eller 8.9°fKH. Ph-værdien skal være mellem 6.5 og 7.

(4) Brug filtreret vand; afkalkning efter behov baseret på lokale vandforhold er brugerens ansvar.

5.2 Installation af mælkeslangen

Trin 1: Find mælkeslangen og indsæt den ene ende i slangeporten.



Trin 2: Indsæt den anden ende i hullet på drypbakken.



5.3 Tilslutning af apparatet

Tilslut apparatet til en effektivt jordet og korrekt installeret stikkontakt.



6.1 Påfyldning af kaffe og vand

Fremstilling af kaffe med kaffebønner

Fyld kaffebønner i kaffebønnebeholderen og dæk med låget.



Tilføj vand til vandtanken

Vask vandfilterpakken, før du lægger den i tanken. Fyld tanken med frisk vand, når filteret er sat i, og dæk derefter låget til.



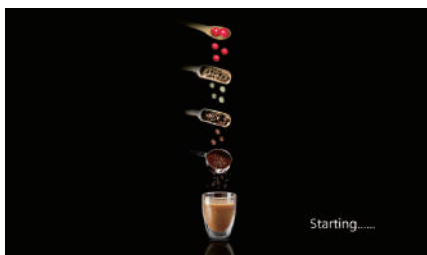
Start kaffemaskinen

Trin 1: Tryk på hovedafbryderen på bagsiden af apparatet.



* Tilføj ikke formalet kaffe ved første brug.

Trin 2: Apparatet starter med visning af billeder på skærmen. Det kan tændes ved at røre skærmen, hvorefter det udfører en automatisk skyllecycklus.

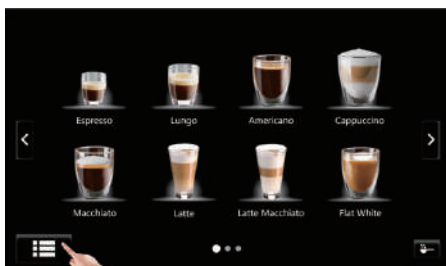


Trin 3: Apparatet er tændt med succes og viser hovedmenuen.



6.2 Aindstillinger

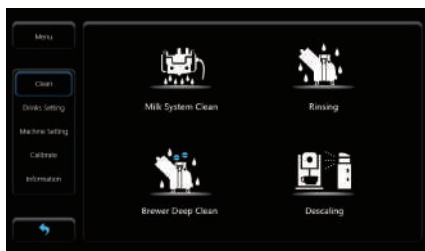
Trin 1: Tryk på hovedmenuikonet og vælg menuindstilling.



Tryk på hovedmenuikonet



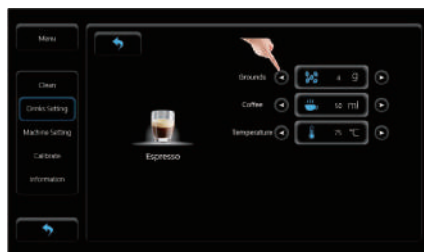
Vælg menuindstilling



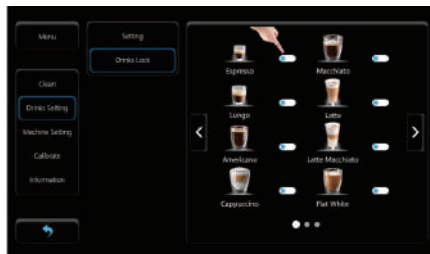
Tryk på Rengøring - 4 rengøringsfunktioner



Tryk på Drikkeindstillinger - Indstilling

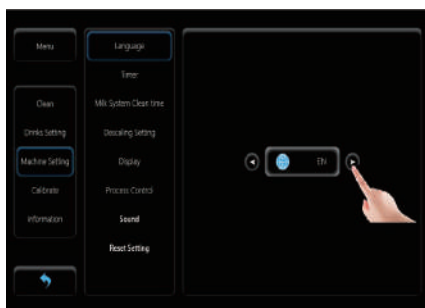


Indstilling af brygning, mængde og temperatur

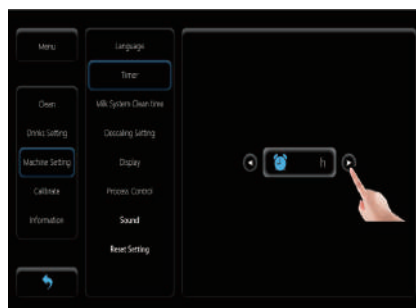


Tryk på Drikkeindstillinger - Drikke lås

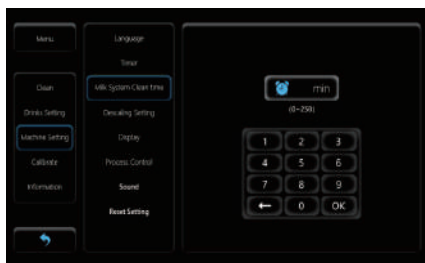
Den låste drik vil ikke blive vist på skærmen



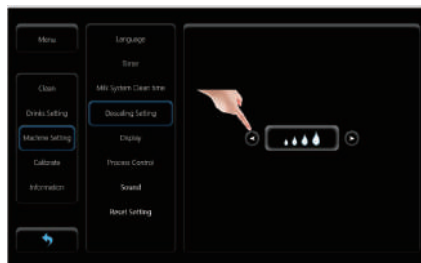
Tryk på Maskinindstillinger - Sprog



Tryk på Maskinindstillinger - Timer
Slukket, 0,5 t, 1 t, 2 t, 3 t, ... 24 t til valg

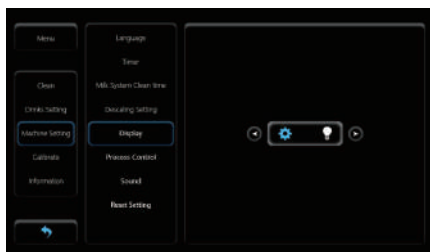


Tryk på Maskinindstillinger - Mælkesystem Rengøringstid

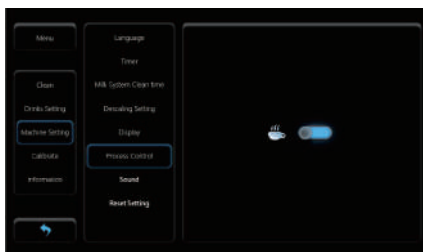


Tryk på Maskinindstillinger - Afkalkning Indstilling (4 niveauer til valg)

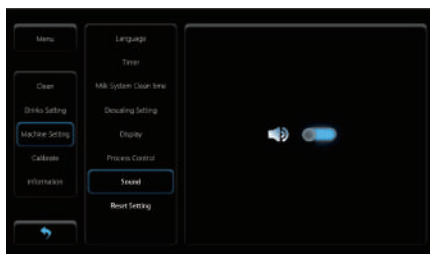
Niveau 1: 880 kopper, svarende til Hårdheds test indikatorpapir 50mg/L og derunder
 Niveau 2: 440 kopper, svarende til Hårdheds test indikatorpapir 120mg/L og derunder
 Niveau 3: 280 kopper, svarende til Hårdheds test indikatorpapir 250mg/L og derunder
 Niveau 4: 220 kopper, svarende til Hårdheds test indikatorpapir 425mg/L og derunder



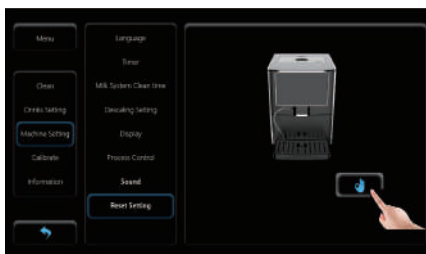
Tryk på Maskinindstillinger - Display (3 lysniveauer til valg)



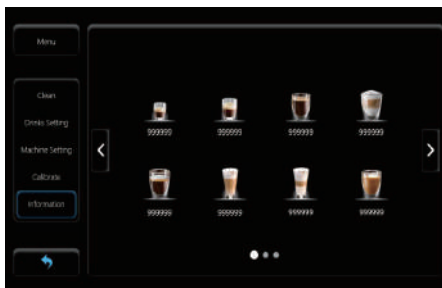
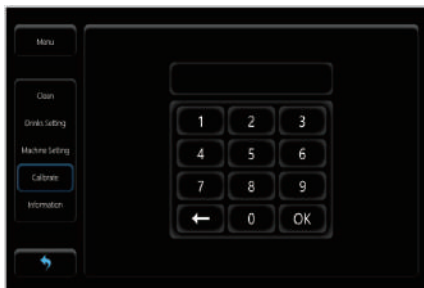
Tryk på Maskinindstillinger - Proceskontrol



Tryk på Maskinindstillinger - Lyd (på)



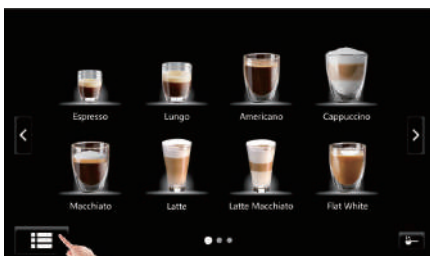
Tryk på Maskinindstillinger - Nulstil indstillinger




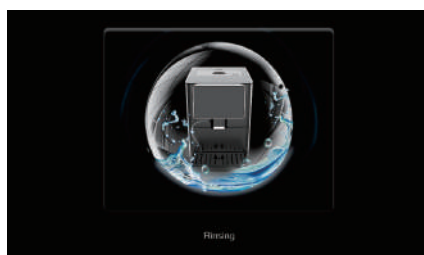
Kalibrering - Indstilling kun af professionelle. Tryk på Information - Angiv antallet af drikkevarer Kontakt producenten eller den lokale forhandler for detaljer.

6.3 Slukning af apparatet

Trin 1: Tryk på hovedmenuikonet i nederste venstre hjørne



Trin 2: Tryk på  ikonet i 3 sekunder, og apparatet udfører en automatisk skyllecycklus.



Trin 3: Efter skylning skal du trykke på afbryderkontakten på bagsiden af apparatet for at slukke.

Følgende operationer kan udføres direkte af almindelige brugere. Fremstillingen af en dobbeltkaffe er den samme som en enkeltkaffe.

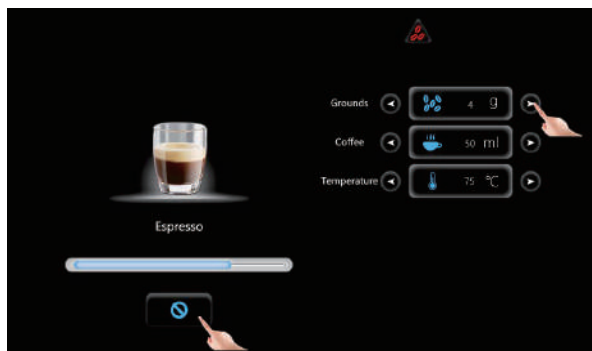
7.1 Tilberedning af kaffe


Fremstilling af Espresso

Trin 1: Vælg Espresso for at starte fremstillingen af drikken.



Trin 2: Under denne proces kan du midlertidigt justere værdierne ved at røre ved "◀" eller "▶" alt efter dine krav. (Sørg for at "Proceskontrol" funktionen i "Maskinindstillinger" er slået til).



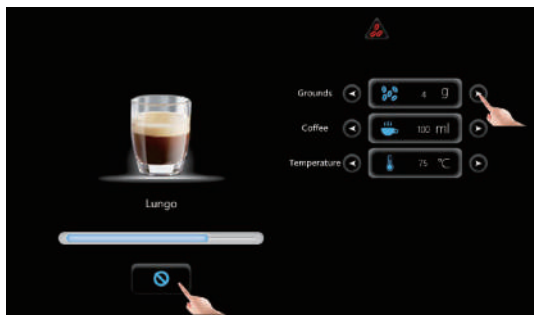
Tryk på  for at stoppe kaffefremstillingen øjeblikkeligt under produktionsprocessen.

Fremstilling af Lungo

Trin 1: Vælg Lungo for at starte brygningen.



Trin 2: Under denne proces kan du midlertidigt justere værdierne ved at røre ved "◀" eller "▶" alt efter dine krav. (Sørg for at "Proceskontrol" funktionen i "Maskinindstillinger" er slået til).



Tryk på  for at stoppe kaffefremstillingen øjeblikkeligt under produktionsprocessen.

Fremstilling af Americano

Trin 1: Vælg Americano for at starte brygningen.



Trin 2: Under denne proces kan du midlertidigt justere værdierne ved at røre ved "◀" eller "▶" alt efter dine krav. (Sørg for at "Proceskontrol" funktionen i "Maskinindstillinger" er slået til).



Tryk på  for at stoppe kaffefremstillingen øjeblikkeligt under produktionsprocessen.


Fremstilling af Cappuccino

Trin 1: Vælg Cappuccino for at starte brygningen.



Trin 2: Under denne proces kan du midlertidigt justere værdierne ved at røre ved "◀" eller "▶" alt efter dine krav. (Sørg for at "Proceskontrol" funktionen i "Maskinindstillinger" er slået til).



Tryk på  for at stoppe kaffefremstillingen øjeblikkeligt under produktionsprocessen.


Fremstilling af Macchiato

Trin 1: Vælg Macchiato for at starte brygningen.



Trin 2: Under denne proces kan du midlertidigt justere værdierne ved at røre ved "◀" eller "▶" alt efter dine krav. (Sørg for at "Proceskontrol" funktionen i "Maskinindstillinger" er slået til).



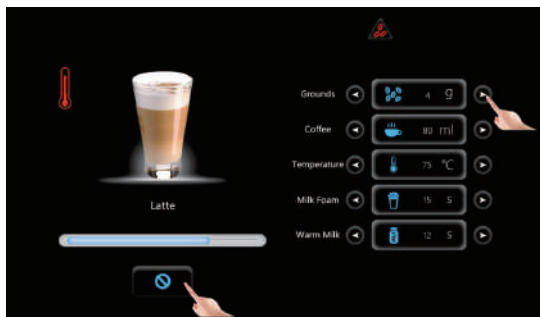
Tryk på  for at stoppe kaffefremstillingen øjeblikkeligt under produktionsprocessen.


Fremstilling af Latte

Trin 1: Vælg Latte for at starte brygningen.



Trin 2: Under denne proces kan du midlertidigt justere værdierne ved at røre ved "◀" eller "▶" alt efter dine krav. (Sørg for at "Proceskontrol" funktionen i "Maskinindstillinger" er slået til).



Tryk på  for at stoppe kaffefremstillingen øjeblikkeligt under produktionsprocessen.


Fremstilling af Latte Macchiato

Trin 1: Vælg Latte Macchiato for at starte brygningen.



Trin 2: Under denne proces kan du midlertidigt justere værdierne ved at røre ved "◀" eller "▶" alt efter dine krav. (Sørg for at "Proceskontrol" funktionen i "Maskinindstillinger" er slået til).



Tryk på  for at stoppe kaffefremstillingen øjeblikkeligt under produktionsprocessen.


Fremstilling af Flat White

Trin 1: Vælg Flat White for at starte brygningen.



Trin 2: Under denne proces kan du midlertidigt justere værdierne ved at røre ved "◀" eller "▶" alt efter dine krav. (Sørg for at "Proceskontrol" funktionen i "Maskinindstillinger" er slået til).



Tryk på  for at stoppe kaffefremstillingen øjeblikkeligt under produktionsprocessen.

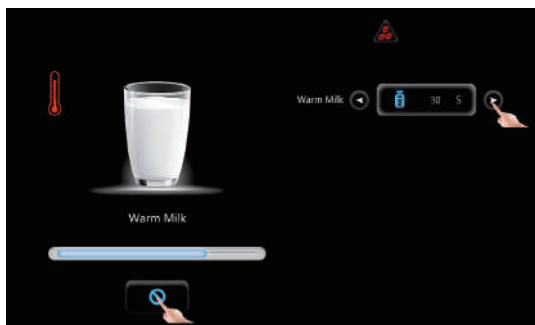
7.2 Tilberedning af varm mælk, mælkeskum og varmt vand


Fremstilling af Varm Mælk

Trin 1: Vælg Hot Milk for at starte brygningen.



Trin 2: Under denne proces kan du midlertidigt justere værdierne ved at røre ved "◀" eller "▶" alt efter dine krav. (Sørg for at "Proceskontrol" funktionen i "Maskinindstillinger" er slået til).



Tryk på  for at stoppe kaffefremstillingen øjeblikkeligt under produktionsprocessen.

Fremstilling af mælkeskum

Trin 1: Vælg Milk Foam for at starte brygningen.



Trin 2: Under denne proces kan du midlertidigt justere værdierne ved at røre ved "◀" eller "▶" alt efter dine krav. (Sørg for at "Proceskontrol" funktionen i "Maskinindstillinger" er slået til).



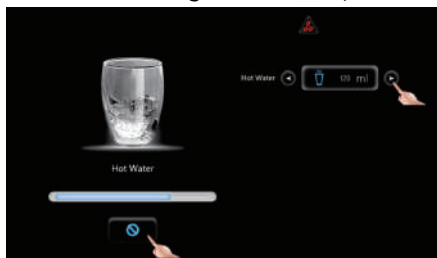
Tryk på  for at stoppe kaffefremstillingen øjeblikkeligt under produktionsprocessen.

Fremstilling af varmt vand

Trin 1: Vælg Hot Water for at starte brygningen.



Trin 2: Under denne proces kan du midlertidigt justere værdierne ved at røre ved "◀" eller "▶" alt efter dine krav. (Sørg for at "Proceskontrol" funktionen i "Maskinindstillinger" er slået til).



Tryk på  for at stoppe kaffefremstillingen øjeblikkeligt under produktionsprocessen.

7.3 Tilberedning af kaffe med forudmalet kaffe

Trin 1: Klik på ikonet for kaffebønner i nederste højre hjørne, og ikonet vil skifte til brunt.



Bønnemodus kan kun anvendes til ovenstående kaffetyper.

Trin 2: Åbn låget til for-malet kaffe-tunnelen og put en skefuld for-malet kaffe i (ca. 7g af en ske).

Luk låget, vælg kaffetypen, og maskinen vil begynde at arbejde (tilføj ikke for-malet kaffe ved første brug).



Følg venligst instruktionerne i overensstemmelse med de angivne alarmer på skærmen.



Spildevandstanken er fuld.
Tøm drypbakken



Bryggeenheden er ikke på
plads. Kontroller og sæt
bryggeenheden korrekt i



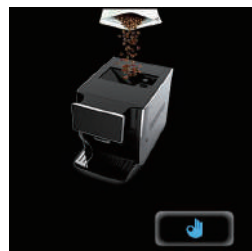
Bønnebeholderen er fuld.
Tøm bønnebeholderen.



Drypbakken er ikke på
plads. Kontroller og sæt
drypbakken korrekt i.



Døren er åben.
Luk døren.



Utilstrækkeligt antal
kaffebønner. Fyld bønner
på og tryk på ☞ for at
fortsætte.



Utilstrækkeligt vand
i vandbeholderen.
Fyld frisk vand i.



Formalingen er for grov.
Kontroller og drej
justeringsknappen til
formaling mod "-" for at
gøre den finere.
Tryk på ☞ for at fortsætte.

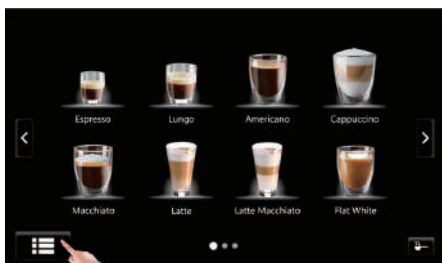


Utilstrækkeligt vand i
vandflow-systemet. Sørg
for, at der er tilstrækkeligt
med vand i vandbeholderen.
Tryk på ☞ for at fortsætte.

9.1 Regelmæssig rengøring

9.1.1 Skylning

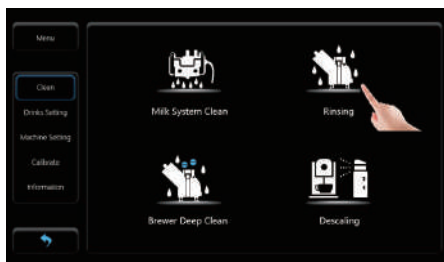
Tryk på hovedmenuikonet og vælg menuindstilling. Tryk på Rengøring og vælg Skylning for at starte processen. (Genvejen til skylning kan findes nederst, når du trykker på hovedmenuikonet.)



Tryk på hovedmenuikonet



Tryk på menuindstillinger



Vælg skylning



Skylning



Genvej til skylning



9.1.2 Rengøring af mælkeskumsystem

1) Automatisk rengøring

Anbefaler at rengøre systemet efter hver brug af mælkeskum.

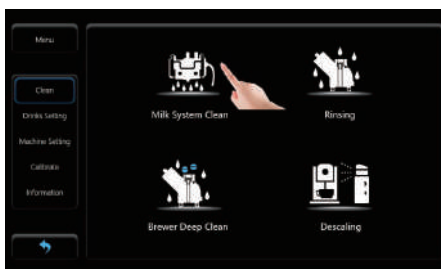
Metode: Følg betjeningsvejledningen i apparatet eller følg nedenstående trin:

Trin 1: Tryk på hovedmenuikonet og vælg menuindstillinger.

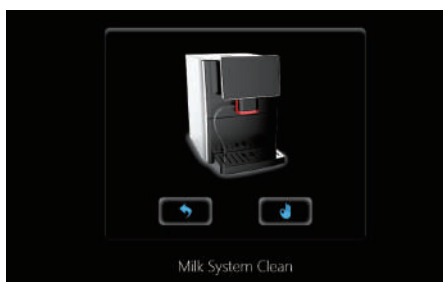
Tryk på Rengøring og vælg Mælkesystem Rengøring. Tryk på  for at starte processen eller tryk på  for at gå tilbage til hovedmenuen. (Genvejen til Mælkesystem Rengøring kan findes nederst, når du trykker på hovedmenuikonet.)





Vælg Mælkesystem Rengøring



Vælg Rengør / Returner



Vælg ren/retur

Trin 2: Kontroller, om mælkeslangen er korrekt isat i kaffemaskinen, tryk på  for at bekræfte eller tryk på  for at annullere.



Genvej til Mælkesystem Rengøring som nedenfor



2) Afmontering og rengøring af mælkeskummer

Anbefalet rengøringsfrekvens: Daglig

Tag mælkeskummerenheden af maskinen og tag den fra hinanden som nedenfor. Skyl alle dele under vand.



Rengøring af mælkesystemet

For at opnå optimal vedligeholdelse af din AIVIQ AEM-101S fuldautomatiske espressomaskine, skal du følge denne detaljerede vejledning til rengøre mælkesystemet:

Trin 1: Forberedelse

- Tænd din AIVIQ AEM-101S og sikr, at den er klar til brug.
- Anskaf mælkerens og en beholder til opsamling af det rensede vand.
- Placer en beholder under bryggehovedet.

Trin 2: Igangsæt rengøringsprocessen

- Tryk på "Meun" knappen på maskinens kontrol.
- Vælg "Rengør" efterfulgt af "Mælkesystem rens".
- Bekræft valget ved at trykke på "Godkend", og lad maskinen køre varmt vand gennem mælkesystemet.

Trin 3: Forbered mælkerens-opløsningen

- Bland mælkerenseren med vand i en beholder, i overensstemmelse med vejledningen på mælkerens emballage.
- Indsæt mælkeslangen i opløsningen.

Trin 4: Rengør mælkesystemet

- Vælg "Varm mælk" funktionen fra kontrolpanelet.
- Lad maskinen trække mælkerenseropløsningen gennem mælkesystemet, indtil den er tom.
- Når processen er fuldført, tøm beholderen og afmonter mælkedelen fra maskinen.
- Adskil mælkedelen og rengør alle dele grundigt under varmt vand.
- Monter mælkedelen på plads i maskinen, som nu er klar til brug igen.

Trin 5: Gentagelse

- Gentag denne proces mindst en gang om ugen eller efter behov, afhængigt af hvor ofte Mælkesystemet anvendes.
- Brug altid den anbefalede mælkerens og følg instruktionerne nøje.
- Rengør regelmæssigt andre aftagelige dele for at sikre optimal funktionalitet og forebygge tilstopning.

For en visuel vejledning, se denne instruktionsvideo på, hvordan man rengør mælkesystemet:

[Se videoen her](#)

9.1.3 Rengøring af bryggeenheden



1) Skylning

Anbefalet rengøringsfrekvens: Daglig. Metode: Henvis til 9.1.1

2) Dyb rengøring

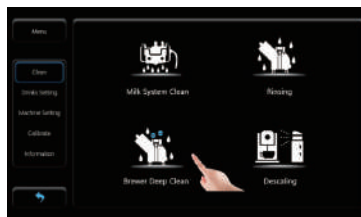
Anbefalet rengøringsfrekvens: Hver 500. kops kaffe.

Metode: Følg betjeningsvejledningen i apparatet eller følg nedenstående trin:

Trin 1: Tryk på hovedmenuikonet og vælg menuindstillinger - Rengøring - Brygger Dyb Rengøring. Tryk på  for at starte rengøringen eller tryk på  for at annullere.



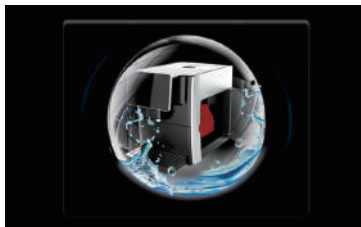
Tryk på hovedmenuikonet



Vælg Brygger Dyb Rengøring

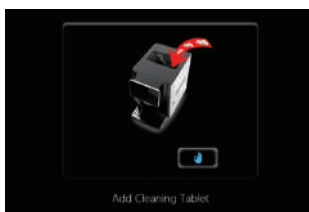


Vælg  for at starte rengøringen



Sylning

Trin 2: Tilsæt rengøringstabletter i den for-malede tragt, tryk på  for at starte rengøringen.





3) Afmontering og rengøring

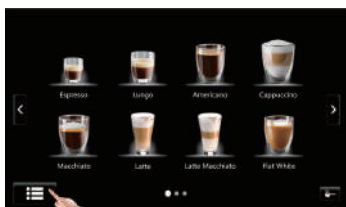
Anbefalet rengøringsfrekvens: Hver uge.

Metode: Afmonter bryggeenheden fra apparatet og skyl grundigt under vand.

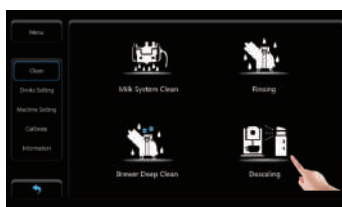
9.1.4 Afkalkning

Niveau 1: 880 kopper, svarende til Hårdhedstest indikator papir 50mg/L og derunder
 Niveau 2: 440 kopper, svarende til Hårdhedstest indikator papir 120mg/L og derunder
 Niveau 3: 280 kopper, svarende til Hårdhedstest indikator papir 250mg/L og derunder
 Niveau 4: 220 kopper, svarende til Hårdhedstest indikator papir 425mg/L og derunder
 Trin 1: Tryk på hovedmenuikonet og vælg Menu-Rengør-Afkalkning.

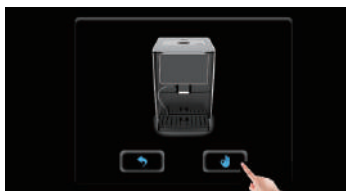
Tryk på  for at starte rengøring eller tryk på  for at annullere.



Tryk på hovedmenuikonet





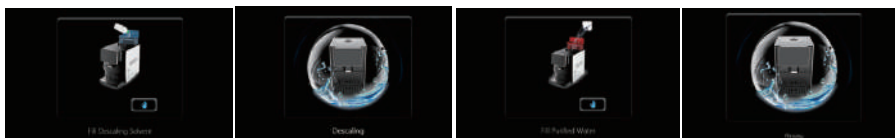
Vælg Afkalkning



Tryk på  for at bekræfte eller tryk på  for at annullere Afkalkning



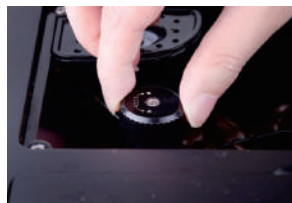
Trin 2: Tilsæt afkalker i vandtanken, tryk på  for at starte afkalkning. Tilsæt frisk vand under afkalkningsprocessen og tryk på  for at fortsætte afkalkning.



9.2 Justering af kaffekværnen

Finessen af kværnen kan korrigeres ved at justere kværnjusteringsknappen.

Drej med uret for at gøre kværnen grovere og mod uret for at gøre den finere (Indikation 4 er grov kværnet og indikation 1 er fint kværnet).



10.1 Transport

- 1) Opbevar venligst alle emballager til fremtidig brug under transport.
- 2) Vand tilbage i kaffemaskinen skal tømmes helt inden transport, ellers vil kaffemaskinen blive beskadiget.
- (3) Efter tømning af vandvejen, tørres både indersiden og ydersiden af kaffemaskinen helt af.

10.2 Affaldsbortskaffelse

Affaldet, der genereres under brygningen, er rent organisk. Derfor kan det behandles som almindeligt husholdningsaffald.


10.3 Bortskaffelse af spildevand

Affaldsvandet, der genereres under brygning og rengøring, opfylder karakteristikaene for almindeligt husholdningsaffaldsvand. Derfor kan det udledes gennem almindelige kloakker.

10.4 Bortskaffelse af apparatet

- 1) Dette apparat og alt tilbehør indeholder højkvalitets råmaterialer, som skal genanvendes.
- 2) Dette apparat må ikke bortskaffes med husholdningsaffald. Venligst overhold nationale og lokale love og regler.
- 3) Dette apparat og alt tilbehør er designet og fremstillet i overensstemmelse med kravene til miljøbeskyttelsesbehandling.

11.1 Grundlæggende advarsler ved daglig brug og vedligeholdelse

- 1) Tilsæt aldrig vand i bønnebeholderen eller pre-malet kaffe tragten.
- 2) Åbn ikke apparatet og fjern ikke bønnebeholderen, drypbakken, vandtanken, bryggegruppen, mælkeskumsystemet osv.
- 3) Fyld vandtanken kun med normal temperaturvand, tilsæt ikke varmt vand eller frosset vand.
- 4) Sæt ikke hånden under tud, mens drikken flyder, da det kan medføre fare for forbrænding.
- 5) Ved rengøring af apparatet må du ikke bruge en børste eller rengøringsmiddel, for at undgå skade på kaffemaskinens udseende. Tør med en blød klud fugtet med vand.
- 6) Vandtanken kan fyldes med vand kun. Bønnebeholderen kan fyldes med kaffebønner kun. Pre-malet kaffe tragten kan fyldes med pre-malet kaffe kun. Overskrid ikke MAX-linjen. Hvis der ikke er nogen MAX-linje, fyld vandtanken til 80% af dens kapacitet.
- 7) Sluk ikke for strømforsyningen, mens der brygges drikkevarer, foretages nulstilling eller rensning.
- 8) Juster tuden korrekt i forhold til koppens størrelse for at undgå sprøjt af kaffe, varmt vand, varm mælk osv.
- 9) Følg den korrekte procedure, når apparatet slukkes: Tryk først på  på skærmen, og apparatet udfører en rensning. Tryk derefter på strømafbryderen for at slukke efter fuldførelse af rensningscyklussen. Træk aldrig stikket ud, mens apparatet er tændt.
- 10) Tøm altid drypbakken og bønnebeholderen og rengør dem grundigt efter hver brug af dette apparat.
- 11) For at lave en perfekt kaffe anbefales det, at vandtanken rengøres og skiftes med frisk vand dagligt.

11.2 Fejlfinding og reparationer

1. I tilfælde af fejl, funktionsfejl eller andre skader, skal apparatet øjeblikkeligt frakobles.
2. I tilfælde af problemer under drift, skal du først forsøge at løse dem ved at følge oplysningerne i nedenstående afsnit. Hvis dette ikke løser problemet, bør du kontakte kundeservice.
3. Kun autoriserede fagfolk må reparere apparatet. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Maskinen tændes ikke.	Det er ikke tilsluttet hovedstikket, eller hovedafbryderen er ikke tændt, eller skærmen er ikke berørt for at starte.	Tilslut til hovedstikket; Placer hovedafbryderen i "on" position; Berør skærmen for at starte.
Underlig støj fra kaffebønnekværnen.	Fremmedlegemer i kaffebønnekværnen.	Kontakt kundeservice for hjælp.
Kaffen leveres for langsomt eller en dråbe ad gangen.	Kaffen er malet for fint.	Drej kværnjusteringsknappen mod "+" retning.
	Mangel på vand i vandstrømsystemet.	Lav varmt vand før kaffebrøgning.
	Bryggeenheden er beskidt.	Rengør bryggeenheden.
Bryggeenheden kan ikke fjernes.	Bryggeenheden er ikke i korrekt position.	Genstart apparatet. Debug alle advarsler på skærmen, og bryggeenheden vil automatisk vende tilbage til sin oprindelige position.
Vandet kommer ud, mens kaffen laves.	Kaffebønnerne er ikke godt malet.	Drej kværnjusteringsknappen mod "+" retning. Hvis problemet ikke kan løses, bedes du kontakte kundeservice.
	Kaffebønnerne er blevet fugtige.	
Advarsel om at bryggeenheden ikke er installeret, selvom den er indsat.	Bryggeenheden er ikke installeret korrekt.	Kontrollér og sørg for, at bryggeenheden er korrekt installeret.
Kaffemængden er utilstrækkelig.	Kaffemaskinens vandkanal er tilstoppet af kalkaflejringer.	Afkalk apparatet i henhold til afkalkningsinstruktionerne.
Mælken skummer ikke.	Mælkeskummen er beskidt eller ikke korrekt installeret.	Rengør mælkeskummen. Sørg for, at den er korrekt installeret.
	Typen af mælk er ikke egnet til skumning.	Foreslå at bruge sødmælk.

13.1 Garanti og ansvar

Producenten er ikke ansvarlig for skader eller skader, der skyldes ukorrekt brug, som er angivet nedenfor:

- (1) Apparatet bruges forkert.
- (2) Apparatet og dets yderligere dele er ikke korrekt installeret, fejlfinding, betjent, rengjort eller vedligeholdt.
- (3) Vedligeholdelse udføres ikke regelmæssigt i overensstemmelse med vejledningen.
- (4) Manglende overholdelse af denne brugsanvisning i relevant for sikkerhedsadvarsler ved opbevaring, installation, betjening og vedligeholdelse af apparatet.
- (5) Apparatet bruges under unormale forhold.
- (6) Reparation udføres ikke korrekt.
- (7) Brug af ikke-originale dele, der er produceret af AIVIQ Appliances AEM-101S.
- (8) Skader skyldes fremmedlegemer, ulykke, hærværk eller andre uimodståelige årsager.

AIVIQ ApS
Navervænget 3
4000 Roskilde
Denmark

1. INNEHÅLL	01
2. INTRODUKTION	01
3. VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER	03
3.1 SÄKERHETSVARNINGAR	03
3.1.1 FAROR FÖR ANVÄNDAREN	03
3.1.2 SKADOR PÅ APPARATEN	04
3.1.3 AVKALKNING	04
3.1.4 HÄLSOFÖRESKRIFTER	05
4. BESKRIVNING OCH SPECIFIKATION	06
4.1 BESKRIVNING	06
4.2 TEKNISKA SPECIFIKATIONER	07
4.3 TEKNISKA DATA	08
4.4 TILLBEHÖR	08
5. INSTALLATION	09
5.1 INSTALLATION AV APPARATEN	09
5.2 INSTALLATION AV MJÖLRÖRET	10
5.3 ANSLUTNING AV APPARATEN	10
6. ANVÄNDA APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN	11
6.1 Fylla på med kaffebönor och vatten	11
6.2 Alla inställningar	13
6.3 Stänga av apparaten	15
7. GÖRA DRYCKER	16
7.1 Göra kaffe	16
7.2 Göra varm mjölk, mjölkskum och varmt vatten	21
7.3 Göra kaffe med förmalet kaffe	23
8. BEDEMNINGSSALARMER	24
9. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	25
9.1 REGULJÄR RENGÖRING	25
9.1.1 Sköljning	25
9.1.2 Rengöring av mjölkskumssystemet	26
9.1.3 Rengöring av brygggruppen	29
9.1.4 Avkalkning	30
9.2 Justering av kaffekvarnen	30
10. TRANSPORT OCH AVFALLSHANTERING	31
10.1 Transport	31
10.2 Avfallshantering	31
10.3 Avloppshantering	31
10.4 Apparathantering	31
11. GRUNDLÄGGANDE VARNINGAR	32
11.1 Grundläggande varningar under daglig användning och underhåll	32
12. FELSÖKNING	33
13. GARANTI	34

Tack för att du har valt AIVIQ Appliances AEM-101S automatisk kaffemaskin.

AIVIQ Appliances AEM-101S automatisk kaffemaskin levererar färskt ditt favoritespresso, Lungo, Americano, Cappuccino, Latte, Macchiato, Flat White, Latte Macchiato med bara en knapptryckning.

Denna användarmanual innehåller detaljerad information om apparatbeskrivning, användning och rengöring. Tillverkaren är inte ansvarig för skador som härrör från att inte följa denna användarmanual. För mer information, kontakta vår kundtjänst. Vi hoppas att du kommer att njuta av att använda din nya apparat. Maskinens prestanda beror på korrekt användning och underhåll. Ta några minuter att läsa dessa instruktioner. Detta kommer att undvika alla risker och skador på apparaten.

LÅT OSS GÖRA EN ANPASSAD DRINK TILLSAMMANS!



Den viktigaste funktionen hos apparaten AEM-101S är optimal säkerhet. Att inte följa varningarna kan leda till skador eller skada på maskinen.

3.1 Säkerhetsvarningar

3.1.1 Faror för användaren



WARNING! Felaktig användning av denna apparat kan leda till mindre skador!

Vänligen respektera följande säkerhetsvarningar:

- Läs igenom denna bruksanvisning noggrant före användning.
- Använd inte apparaten om den är defekt eller skadad.
- Ändra inte det inbyggda säkerhetssystemet.
- Rör inte vid heta ytor och delar.
- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer, inklusive barn, med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de inte har fått övervakning eller instruktioner om användningen av kaffemaskinen av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten. Rengöring och underhåll av användaren ska inte göras av barn utan övervakning.
- Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Installera kaffemaskinen på en plats där den kan tas om hand och underhållas när som helst.
- Kaffebönbehållaren kan endast fyllas med kaffeböner. Kaffepulverstratten kan endast fyllas med förmålet kaffe, och manuell ingång kan endast fyllas med avkalkningsmedel för rengöringsändamål.



RISK FÖR ELEKTRISK STÖT!

Felaktig användning av denna apparat kan leda till mindre skador!

Vänligen respektera följande säkerhetsvarningar:

- Vänligen följ tillämpliga lågspänningsinstruktioner och nationella eller lokala säkerhetsbestämmelser.
- Anslut apparaten till ett effektivt jordat och korrekt installerat uttag.
- Se till att nätförsörjningsspänningen motsvarar det värde som anges på beteckningsmärket.
- Rör inte vid elektriska delar.
- Se till att apparaten är avstängd och urkopplad från uttaget innan underhåll.
- Nätströmskabeln kan endast bytas av en kvalificerad professionell.



RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

Felaktig användning av denna apparat kan leda till mindre skador!

- Det finns risk för brännskador på områden där apparaten producerar drycker, varmt vatten och ånga. Räck inte ut handen under pipen under drift eller sköljning.
- Hög temperatur kan förekomma vid utloppet och brygggruppen. Rör endast handtagen. Rengör brygggruppen först efter att apparaten har svalnat.



RISK FÖR BLÅMÄRKEN!

Felaktig användning av denna apparat kan leda till mindre skador!

Rör inte vid rörliga delar, vilket kan orsaka fara eller skador. Rör inte vid kaffeburken eller brygggruppen när apparaten är i drift.

3.1.2 Skador på apparaten



WARNING!

Felaktig användning av denna apparat kan leda till skador på apparaten!

Vänligen respektera följande säkerhetsvarningar:

- Kör inte apparaten när vattentanken är tom, annars kommer pumpen att gå torr och kan orsaka skador.
- Om apparaten inte har använts på länge, bör rengöring göras innan apparaten slås på.
- Apparaten ska installeras på en torr plats och undvika solsken, frost eller fukt.
- Om problemet inte kan lösas enligt felsökningsanvisningarna, kontakta Kundservice.
- Använd endast originaltillbehör eller reservdelar från AIVIQ Appliances AEM-101S.
- Använd inte apparaten om den är synligt skadad eller läcker. Kontakta Kundservice för utbyte eller reparation.
- Skölj inte apparaten under vatten. Använd inte lösningsmedel, slipande rengöringsmedel eller alkohol för att rengöra kaffebyggaren.
- Apparaten får inte installeras på en yta som kan besprutas med vatten. Kaffebönbehållaren kan endast fyllas med kaffebönor. Kaffepulverstratten kan endast fyllas med förmalet kaffe, och manuell ingång kan endast fyllas med avkalkningsmedel för rengöringsändamål.
- Använd inte frysorkat kaffe, annars kommer det att orsaka skador på brygggruppen.
- Om apparaten och dess extra tillbehör transporteras vid en temperatur under 10 ° C (50 ° F) ska de placeras vid rumstemperatur i tre timmar innan de ansluts och startas. Att inte följa denna regel kan resultera i kortslutningsrisk eller skador på elektriska komponenter på grund av kondens.

3.1.3 Avkalkning




WARNING!

Vänligen respektera följande säkerhetsvarningar:

- Håll avkalkningsmedlet utom räckhåll för barn eller obehöriga personer.
- Avkalkningsmedlet bör förvaras på en plats som undviker hög temperatur, solljus och fukt.
- Förvara det separat från syror.
- Använd endast original avkalkningspaket för att förvara avkalkningsmedlet.
- Förvara det separat från all mat eller dryck.

3.1.4 Hälsöföreskrifter

Om vatten

 **WARNING!** Felaktig användning av vatten kan vara skadligt för hälsan!


Vänligen respektera följande säkerhetsvarningar:

- (1) Vattnet måste vara rent och fritt från föroreningar.
- (2) Tillsätt inte frätande vatten i kaffemaskinen.
- (3) Karbonathårddheten får inte överstiga 5-6°dKH (tysk karbonathårddhet) eller 8,9-10,7°fKH (fransk karbonathårddhet).
- (4) Det totala hårdhetsvärdet måste alltid vara högre än karbonathårddheten.
- (5) Minsta karbonathårddhet är 5°dKH eller 8,9°fKH.
- (6) Maximalt klorinnehåll är 100 mg / l.
- (7) Ph-värde 6,5-7 (Ph-neutral).

Om vattentanken

- (1) Färskt vatten ska fyllas i vattentanken varje dag.
- (2) Vattentanken måste rengöras ordentligt innan vatten tillsätts. (Intern och extern)


Om kaffeböner

 **WARNING!** Felaktig användning av kaffeböner kan vara skadligt för hälsan!

Vänligen respektera följande säkerhetsvarningar:

- (1) Kontrollera om det finns skador på kaffebönspaketet innan det öppnas.
- (2) Mängden kaffeböner får inte överstiga mängden som används under en dag.
- (3) Stäng locket på kaffebönbehållaren omedelbart efter att kaffebönorna har fyllts på.
- (4) Kaffeböner bör förvaras på torra, svala och mörka platser.
- (5) Paketet ska förseglas väl efter öppning för att hålla kaffebönorna färska och förhindra förorening.

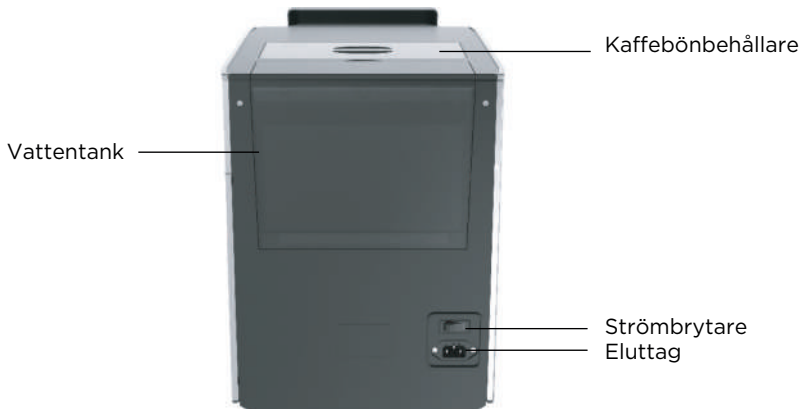
Om mjölk

 **WARNING!** Felaktig användning av mjölk kan vara skadligt för hälsan!

Vänligen respektera följande säkerhetsvarningar:

- (1) Använd inte rå mjölk.
- (2) Använd mjölk vid kylskåpstemperatur (3-5°C).
- (3) Använd mjölken i originalförpackningen.
- (4) Kontrollera om det finns skador på mjölkpaketet innan det öppnas.
- (5) Mjölk bör förvaras på en torr och sval plats (upp till 7°C).
- (6) Paketet ska förseglas väl efter öppning för att hålla mjölken färsk och förhindra förorening.

4.1 Beskrivning



4.2 Tekniska specifikationer

Namn	Kaffesump	Kaffe	Mjölkskum	Temperatur	Varm mjölk
Espresso (singel/dubbel)	7-12 g	20-250ml	/	75-95 °C	/
Standard	11 g	40ml	/	90 °C	/

Namn	Kaffesump	Kaffe	Mjölkskum	Temperatur	Varm mjölk
Lungo (singel/dubbel)	7-12 g	20-250ml	/	75-95 °C	/
Standard	11 g	80ml	/	90 °C	/

Namn	Kaffesump	Kaffe	Mjölkskum	Temperatur	Varm mjölk
Cappuccino (singel/dubbel)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	/
Standard	11 g	45ml	35S	90 °C	/

Namn	Kaffesump	Kaffe	Mjölkskum	Temperatur	Varm mjölk
Latte (singel/dubbel)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	40ml	20S	90 °C	15S

Namn	Kaffesump	Kaffe	Mjölkskum	Temperatur	Varm mjölk
Latte Macchiato	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	45ml	20S	90 °C	15S

Namn	Kaffesump	Kaffe	Mjölkskum	Temperatur	Varm mjölk
Macchiato (singel/dubbel)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	45ml	15S	90 °C	15S

Namn	Kaffesump	Kaffe	Mjölkskum	Temperatur	Varm mjölk
Flat White (singel/dubbel)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	40ml	15S	90 °C	20S

04. BESKRIVNING OCH SPECIFIKATION

SE

Namn	Kaffesump	Kaffe	Mjölkskum	Temperatur	Varm mjölk
Milk Froth (singel/dubbel)	/	/	5-90S	/	/
Standard	/	/	40S	/	/

Namn	Kaffesump	Kaffe	Mjölkskum	Temperatur	Varm mjölk
Warm Milk (singel/dubbel)	/	/	/	/	5-90S
Standard	/	/	/	/	40S

Namn	Kaffesump	Kaffe	Mjölkskum	Temperatur	Varm mjölk	Hett vatten
Americano (singel/dubbel)	7-12g	20-250ml	/	75-95 °C	/	0-250ml
Standard	11g	70ml	/	90 °C	/	80ml

Namn	Kaffesump	Kaffe	Mjölkskum	Temperatur	Varm mjölk	Hett vatten
Hett vatten	/	/	/	/	/	100-250ml
Standard	/	/	/	/	/	100ml

4.3 Tekniska data

Item No. / Artikelnummer	AEM-101S
Nominell spänning/frekvens	AC 220-240V 50Hz
Effekt	1150W-1350W
Vattentankens kapacitet	1.8L
Kaffebönbehållarens kapacitet	160G
Avfallskärlets kapacitet	10PCS
Vikt	13.1KGS
Storlek	463*283*365MM

4.4 Tillbehör

Följande tillbehör levereras med apparaten

Strömkabel	1	Mjölkrör	1	Manual	1
Slev	1	Borste	1		

5.1 Installation av apparaten

Om plats

När du installerar apparaten ska du följa följande säkerhetsanvisningar för att undvika skador på apparaten: Avståndet mellan eluttaget som anges i installationsritningen och apparatens position får inte överstiga 1 m.

För att lämna tillräckligt med utrymme för enkel hantering och underhåll:

- (1) Lämna tillräckligt med utrymme ovanför apparaten för att fylla på kaffebönorna
- (2) Apparaten avger värme. Lämna minst 5 cm utrymme mellan ytan på apparaten och sidorna och bakväggen.

Om miljö

När du installerar apparaten ska du följa följande säkerhetsanvisningar för att undvika skador på apparaten:

- (1) Håll omgivningen vid en temperatur mellan 10 ° C till 40 ° C (50 ° F till 104 ° F)
- (2) Relativ fuktighet får inte överstiga 80% rH
- (3) Kaffemaskinen är endast avsedd för inomhusbruk. Använd inte den utomhus för att förhindra att den påverkas av väderförhållanden (regn, snö, frost och frysning)!
- (4) Om omgivningstemperaturen är under 0 ° C, kontakta kundtjänst innan installation.

Om strömförsörjning

Apparaten måste jordas enligt relevanta nationella föreskrifter. Se till att spänningen i huvudströmförsörjningen överensstämmer med värdet som anges på apparatens märkningsetikett.



Risk för elektrisk stöt!

Var vänlig följ följande säkerhetsanvisningar:

- (1) Använd inte apparaten om strömkabeln är skadad. Låt kabeln eller kontakten bytas av en kvalificerad professionell.
- (2) Förlängningskabel rekommenderas inte att användas. Om förlängningskabel måste användas (minsta tvärsnitt: 1,5 mm²), följ tillverkarens data (Bruksanvisning) för strömkabeln och lokala föreskrifter.
- (3) Se till att strömkabeln inte kan utgöra en trippingfara för någon. Låt inte strömkabeln gå genom skarpa kanter eller hänga fritt i luften. Kläm inte kabeln. Dessutom måste strömkabeln placeras på ett sådant sätt att den inte kan skadas av varma ytor, olja eller frätande rengöringsmedel.
- (4) Lyft eller dra inte apparaten genom strömkabeln. Dra inte ur kontakten genom att dra i strömkabeln. Rör aldrig strömkabeln eller kontakten med fuktiga händer. Sätt inte in en fuktig kontakt i uttaget!

Om vatten

Dålig vattenkvalitet kan skada apparaten. Respektera följande säkerhetsvarningar: (1) Fyll aldrig på frätande vatten i vattentanken.

(2) Karbonathårdhet får inte överstiga 5-6°dKH (tysk karbonathårdhet) eller 8,9-10,7°fKH (fransk karbonathårdhet), och det totala hårdhetsvärdet måste alltid vara högre än karbonathårdheten.

(3) Den minsta karbonathårdheten är 5°dKH eller 8,9°fKH. pH-värdet måste vara mellan 6.5 och 7.

(4) Använd filtrerat vatten; avkalkning efter behov baserat på lokala vattenförhållanden är användarens ansvar.

5.2 Installation av mjölkroret

Steg 1: Hitta mjölkroret och sätt in ena änden i rörets port.



Steg 2: Sätt in den andra änden i hålet på droppbrickan.



5.3 Anslutning av apparaten

Anslut apparaten till en effektivt jordad och korrekt installerad uttag.



6.1 Fylla på med kaffeböner och vatten

Göra kaffe med kaffeböner

Fyll kaffebönorna i kaffebönsbehållaren och täck med locket.



Fyll vattentanken

Tvätta vattenfilterförpackningen innan du placerar den i tanken. Fyll tanken med färskvatten efter att filtret har satts i och täck sedan locket.



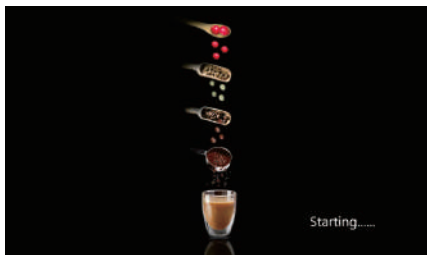
Starta kaffemaskinen

Steg 1: Tryck på huvudbrytaren på baksidan av apparaten.

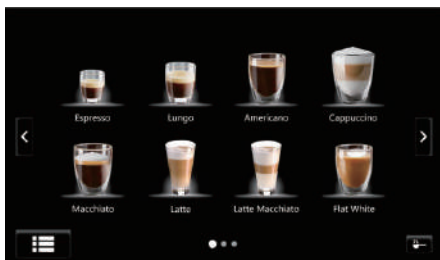


* Lägg inte till färdigmalt kaffe vid första användningen.

Steg 2: Apparaten startar med visning av bilder på skärmen. Den kan startas genom att vidröras och utför sedan en automatisk sköljningscykel.



Steg 3: Apparaten startas framgångsrikt med visning av huvudmenygränssnittet.



6.2 Alla inställningar

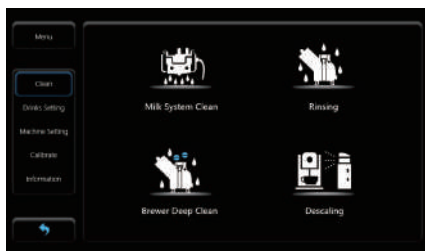
Steg 1: Tryck på huvudmenyikonen och välj menyn Inställningar.



Tryck på huvudmenyikonen



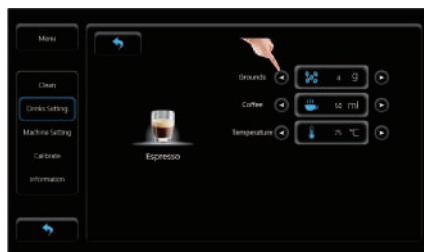
Välj menyn Inställningar



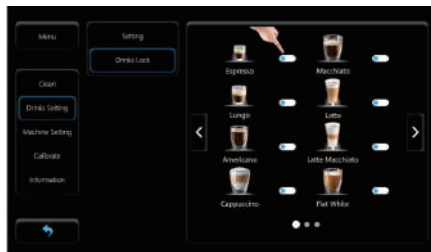
Tryck på Rengöring - 4 rengöringsfunktioner



Tryck på Dryckesinställning - Inställningar

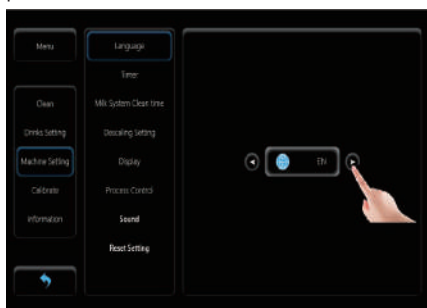


Inställning av malningsgrad, volym och temperatur

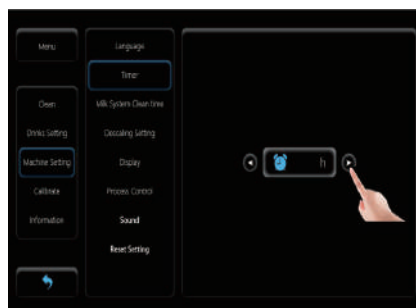


Tryck på Dryckesinställning - Lås dryck på skärmen

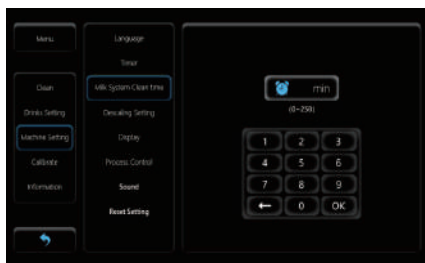
Den låsta drycken kommer inte att visas



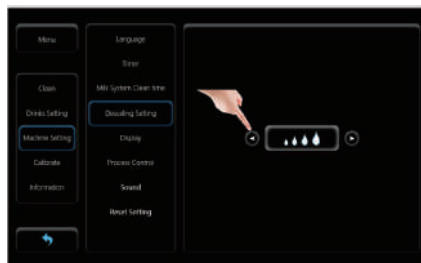
Tryck på Maskininställning - Språk



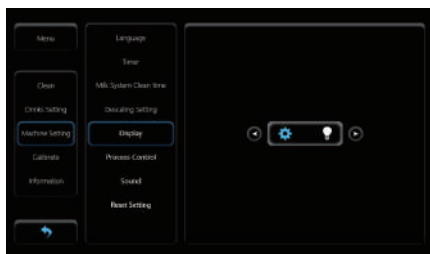
Tryck på Maskininställning - Timer
Av, 0,5h, 1h, 2h, 3h, ... 24h som valmöjlighet



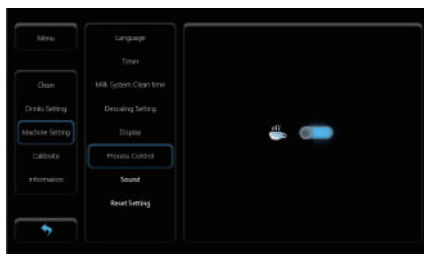
Tryck på Maskininställning - Mjölksystem Rengöringstid



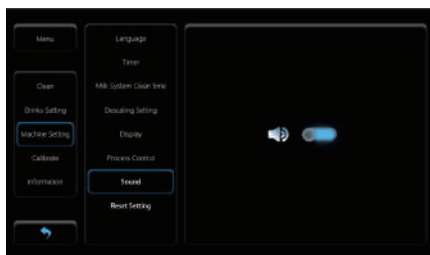
Tryck på Maskininställning - Avkalkning Inställning (4 nivåer som valmöjlighet)
 Nivå 1: 880 koppar, motsvarande hårdhetstestindikatorpapper 50mg/L och under
 Nivå 2: 440 koppar, motsvarande hårdhetstestindikatorpapper 120mg/L och under
 Nivå 3: 280 koppar, motsvarande hårdhetstestindikatorpapper 250mg/L och under
 Nivå 4: 220 koppar, motsvarande hårdhetstestindikatorpapper 425mg/L och under



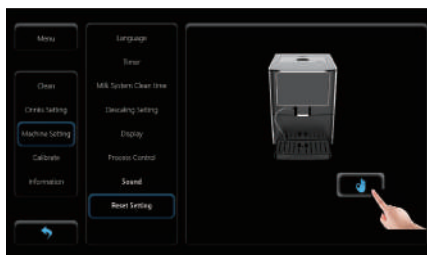
Tryck på Maskininställning - Display (3 ljusnivåer som valmöjlighet)



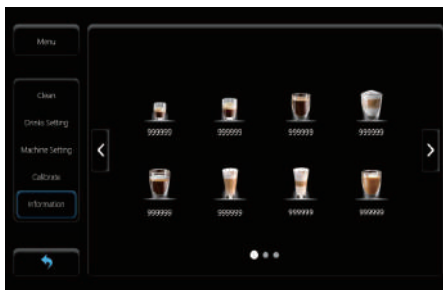
Tryck på Maskininställning - Processkontroll



Tryck på Maskininställning - Ljud (på)



Tryck på Maskininställning - Återställ inställning




Kalibrering - Endast inställning av professionell. Kontakta tillverkaren eller lokala återförsäljaren för mer information.

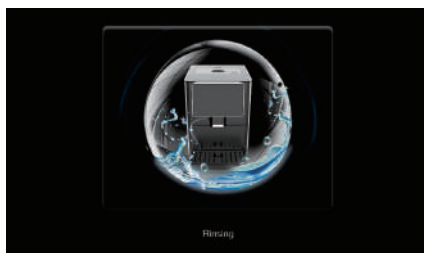
Tryck på Information - indikerar antal drycker

6.3 Stänga av apparaten

Steg 1: Tryck på huvudmenyikonen i nedre vänstra hörnet



Steg 2: Långtryck på ikonen  i 3 sekunder och apparaten utför en automatisk sköljningscykel.



Steg 3: Efter sköljning, tryck på strömbrytaren på baksidan av apparaten för att stänga av.

Följande operationer kan utföras direkt av vanliga användare. Att göra dubbel kaffe är samma som enkel.

7.1 Göra kaffe


Göra Espresso

Steg 1: Välj Espresso för att börja göra drycken.



Steg 2: Under denna process kan du tillfälligtvis justera värdena genom att trycka på "◀" eller "▶" enligt dina behov. (Se till att funktionen "Processkontroll" i "Maskininställning" är på).



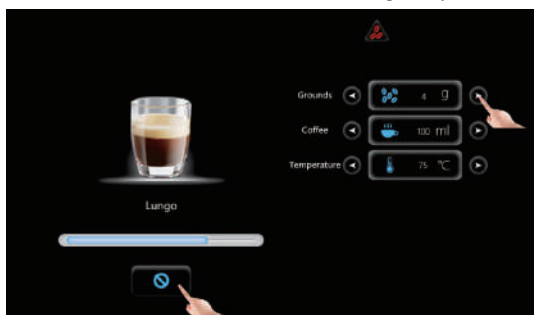
Tryck  för att omedelbart stoppa kaffetillverkningen under produktionsprocessen.

Göra Lungo

Steg 1: Välj Lungo för att börja göra drycken.



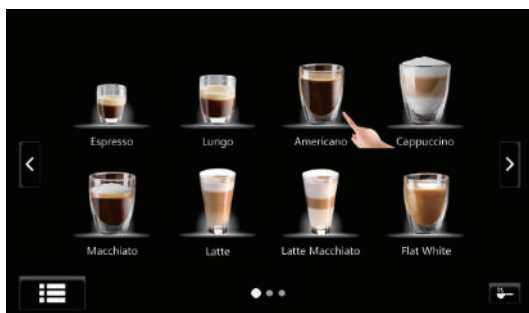
Steg 2: Under denna process kan du tillfälligtvis justera värdena genom att trycka på "◀" eller "▶" enligt dina behov. (Se till att funktionen "Processkontroll" i "Maskininställning" är på).



Tryck  för att omedelbart stoppa kaffetillverkningen under produktionsprocessen.

Göra Americano

Steg 1: Välj Americano för att börja göra drycken.



Steg 2: Under denna process kan du tillfälligtvis justera värdena genom att trycka på "◀" eller "▶" enligt dina behov. (Se till att funktionen "Processkontroll" i "Maskininställning" är på).



Tryck  för att omedelbart stoppa kaffetillverkningen under produktionsprocessen.

Göra Cappuccino

Steg 1: Välj Cappuccino för att börja göra drycken.



Steg 2: Under denna process kan du tillfälligtvis justera värdena genom att trycka på "◀" eller "▶" enligt dina behov. (Se till att funktionen "Processkontroll" i "Maskininställning" är på).



Tryck  för att omedelbart stoppa kaffetillverkningen under produktionsprocessen.

Göra Macchiato

Steg 1: Välj Macchiato för att börja göra drycken.



Steg 2: Under denna process kan du tillfälligtvis justera värdena genom att trycka på "◀" eller "▶" enligt dina behov. (Se till att funktionen "Processkontroll" i "Maskininställning" är på).



Tryck  för att omedelbart stoppa kaffetillverkningen under produktionsprocessen.

Göra Latte

Steg 1: Välj Latte för att börja göra drycken.



Steg 2: Under denna process kan du tillfälligtvis justera värdena genom att trycka på "◀" eller "▶" enligt dina behov. (Se till att funktionen "Processkontroll" i "Maskininställning" är på).



Tryck  för att omedelbart stoppa kaffetillverkningen under produktionsprocessen.

Göra Latte Macchiato

Steg 1: Välj Latte Macchiato för att börja göra drycken.



Steg 2: Under denna process kan du tillfälligtvis justera värdena genom att trycka på "◀" eller "▶" enligt dina behov. (Se till att funktionen "Processkontroll" i "Maskininställning" är på).



Tryck  för att omedelbart stoppa kaffetillverkningen under produktionsprocessen.

Göra Flat White

Steg 1: Välj Flat White för att börja göra drycken.



Steg 2: Under denna process kan du tillfälligtvis justera värdena genom att trycka på "◀" eller "▶" enligt dina behov. (Se till att funktionen "Processkontroll" i "Maskininställning" är på).



Tryck  för att omedelbart stoppa kaffetillverkningen under produktionsprocessen.

7.2 Göra varm mjölk, mjölkskum och varmt vatten


Göra Varm mjölk

Steg 1: Välj Hot Milk för att börja göra drycken.



Steg 2: Under denna process kan du tillfälligtvis justera värdena genom att trycka på "◀" eller "▶" enligt dina behov. (Se till att funktionen "Processkontroll" i "Maskininställning" är på).



Tryck  för att omedelbart stoppa kaffetillverkningen under produktionsprocessen.

Göra mjölkskum

Steg 1: Välj Milk Foam för att börja göra drycken.



Steg 2: Under denna process kan du tillfälligtvis justera värdena genom att trycka på "◀" eller "▶" enligt dina behov. (Se till att funktionen "Processkontroll" i "Maskininställning" är på).



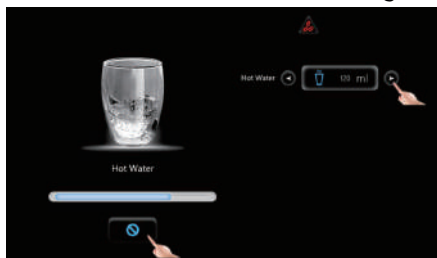
Tryck  för att omedelbart stoppa kaffetillverkningen under produktionsprocessen.

Göra Hett vatten

Steg 1: Välj Hot Water för att börja göra drycken.



Steg 2: Under denna process kan du tillfälligtvis justera värdena genom att trycka på "◀" eller "▶" enligt dina behov. (Se till att funktionen "Processkontroll" i "Maskininställning" är på).



Tryck  för att omedelbart stoppa kaffetillverkningen under produktionsprocessen.

7.3 Göra kaffe med förmalet kaffe

Steg 1: Klicka på malningsikonen i nedre högra hörnet och ikonen kommer att ändras till brunt.



Malningsläget kan endast användas för ovanstående kaffetyper.

Steg 2: Öppna locket till den färdigmalta tunneln och lägg i en sked färdigmalt kaffe (ungefär 7 g av en sked).

Täck med locket, välj kaffetypen och den börjar arbeta (Lägg inte till färdigmalt kaffe vid första användningen).



Vänligen följ instruktionerna noga om nedanstående larm visas på skärmen.



Avloppsvatten är fullt.
Töm droppskålen.



Brygggruppen är inte på
plats. Kontrollera och sätt in
brygggruppen på rätt sätt.



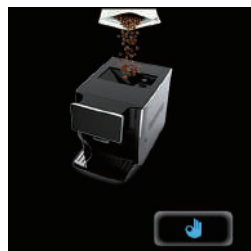
Kaffesumpbehållaren är
full.
Töm kaffesumpbehållaren.




Droppskålen är inte på
plats. Kontrollera och sätt
in droppskålen på rätt sätt.



Dörren är öppen.
Stäng dörren.




Otillräckligt med
kaffeböner. Fyll på med
böner och tryck
på  för att fortsätta.




Otillräckligt med
vatten i vattentanken.
Fyll på med färskt
vatten.



Malningen är för grov.
Kontrollera och vrid
malningsjusteringsknappen
mot "-" för att göra den
finare. Tryck på  för att
fortsätta.

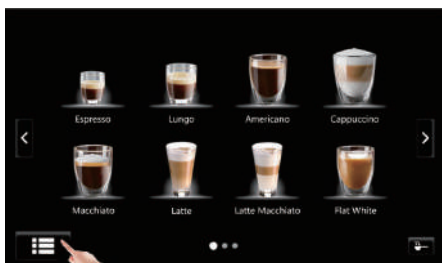


Otillräckligt med vatten i
vattenflödessystemet. Se
till att det finns tillräckligt
med vatten i vattentanken.
Tryck på  för att fortsätta.

9.1 Reguljär rengöring

9.1.1 Sköljning

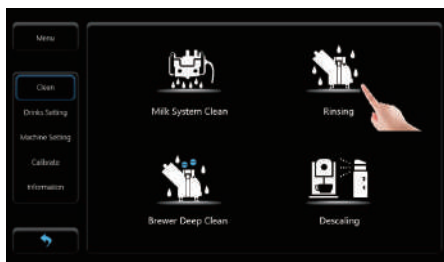
Tryck på huvudmenyikonen och välj meny Inställningar. Tryck på Rengöring och välj Sköljning för att starta arbetet. (Genväg för sköljning finns längst ned när du trycker på huvudmenyikonen.)



Tryck på huvudmenyikonen



Tryck på menyinställning



Välj sköljning



Sköljning



Genväg för sköljning



9.1.2 Rengöring av mjölkskumssystemet

1) Automatisk rengöring

Rekommenderas att rengöras i tid efter mjölkskumsoperation.

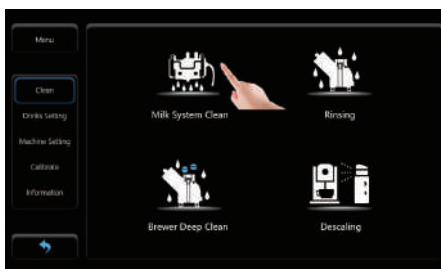
Metod: Följ instruktionerna i apparaten eller följ nedan:

Steg 1: Tryck på huvudmenyikonen och välj menyn Inställningar.

Tryck på Rengöring och välj Mjölksystem Rengöring. Tryck på  för att starta arbetet eller tryck på  för att återgå till huvudmenygränssnittet (Genväg för rengöring av mjölksystem finns längst ned när du trycker på huvudmenyikonen.)





Tryck på huvudmenyikonen



Välj Mjölksystem Rengöring



Välj rengör / Return

Steg 2: Kontrollera om mjölslangen är ordentligt insatt i kaffemaskinen, tryck på  för att bekräfta eller tryck på  för att avbryta.



Genväg för rengöring av mjölksystem nedan



2) Avmontering och rengöring av mjölkskummare

Rekommenderad rengöringsfrekvens: Daglig

Ta bort mjölkskummaren från maskinen och ta isär den enligt nedan.

Skölj av alla delar under vatten.



Rengöring av mjölksystemet

För att uppnå optimalt underhåll av din AIVIQ AEM-101S helautomatiska espressomaskin, följ denna detaljerade guide för att rengöra mjölksystemet:

Steg 1: Förberedelse

- Sätt på din AIVIQ AEM-101S och se till att den är redo för användning.
- Skaffa mjölkmaskirengöringsmedel och en behållare för att samla det rengjorda vattnet.
- Placera en behållare under bryggan.

Steg 2: Påbörja rengöringsprocessen

- Tryck på "Meuy"-knappen på maskins kontrollpanel.
- Välj "Rengör" följt av "Mjölksystem rengör".
- Bekräfta valet genom att trycka på "Bekräfta" och låt maskinen köra varm vatten genom mjölksystemet.

Steg 3: Förbered mjölkrengöringsmedelslösningen

- Blanda mjölkrengöringsmedlet med vatten i en behållare, följ instruktionerna på förpackningen för mjölkrengöringsmedlet.
- Sätt mjölkslangen i lösningen.

Steg 4: Rengör mjölksystemet

- Välj "Ånga mjölk" funktionen från kontrollpanelen.
- Låt maskinen dra mjölkrengöringslösningen genom mjölksystemet tills den är tom.
- När processen är klar, töm behållaren och ta bort mjölkdelen från maskinen.
- Demontera mjölkdelen och rengör alla delar noggrant under varmt vatten.
- Montera mjölkdelen på plats på maskinen, som nu är redo för användning igen.

Steg 5: Upprepa

- Upprepa denna process minst en gång i veckan eller vid behov, beroende på hur ofta mjölksystemet används.
- Använd alltid det rekommenderade mjölkarengöringsmedlet och följ instruktionerna noggrant.
- Rengör regelbundet andra avtagbara delar för att säkerställa optimal funktionalitet och förhindra igensättning.

För en visuell guide, se den här instruktionsvideon om hur man rengör mjölksystemet:

[Se videon här](#)

9.1.3 Rengöring av brygggruppen



1) Sköljning

Rekommenderad rengöringsfrekvens: Daglig. Metod: Se 9.1.1

2) Djuprengöring

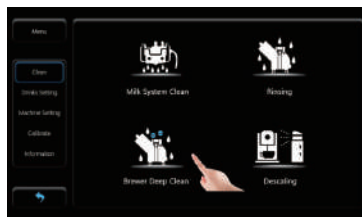
Rekommenderad rengöringsfrekvens: Var 500:e kopp

Metod: Följ instruktionerna i apparaten eller följ nedan:

Steg 1: Tryck på huvudmenyikonen och välj menyn Inställningar - Rengöring - Bryggare djuprengöring, tryck på  för att starta rengöringen eller tryck på  för att avbryta.




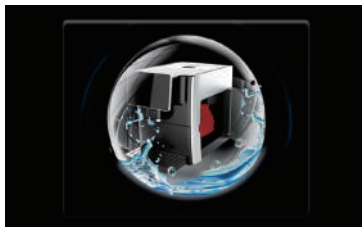
Tryck på huvudmenyikonen




Välj Bryggare djuprengöring

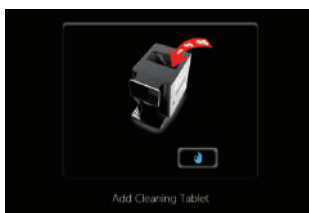


Tryck på  för att starta rengöringen



Sköljning

Steg 2: Lägg till rengöringstabletter i färdigmalt tunneln, tryck på  för att starta rengöringen.





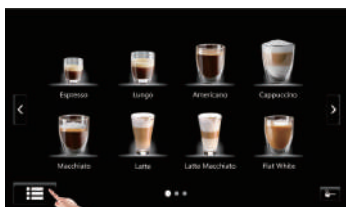
3) Demontering och rengöring

Rekommenderad rengöringsfrekvens: Varje vecka

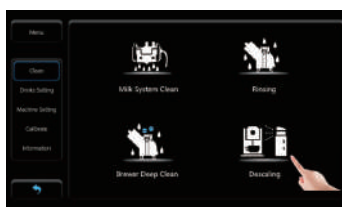
Metod: Demontera brygggruppen från apparaten och skölj noggrant under vatten.

9.1.4 Avkalkning

Nivå 1: 880 koppar, motsvarande Hårdhetstestindikatorpapper 50mg/L och lägre
 Nivå 2: 440 koppar, motsvarande Hårdhetstestindikatorpapper 120mg/L och lägre
 Nivå 3: 280 koppar, motsvarande Hårdhetstestindikatorpapper 250mg/L och lägre
 Nivå 4: 220 koppar, motsvarande Hårdhetstestindikatorpapper 425mg/L och lägre
 Steg 1: Tryck på huvudmenyikonen och välj Meny-Rengöring-Avkalkning.
 Tryck på  för att starta avkalkningen eller tryck på  för att avbryta.



Tryck på huvudmenyikonen





Välj Avkalkning

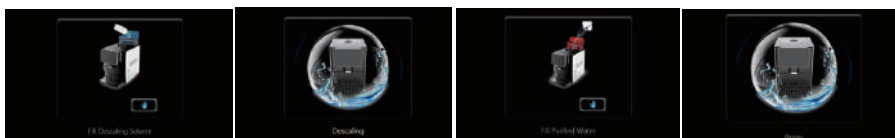


Tryck på  för att bekräfta eller tryck på  för att avbryta



Avkalkning

Steg 2: Lägg till avkalkningsmedel i vattentanken, tryck på  för att starta avkalkningen. Tillsätt färskt vatten under avkalkningsprocessen och tryck på  för att återuppta avkalkningen.



9.2 Justering av kaffekvarnen

Finheten på kvarnen kan korrigeras genom att justera maljusteringsknappen. Vrid medurs för grövre malning och moturs för finare malning (Indikation 4 är grovmalt och indikation 1 är fint malen).



10.1 Transport

- 1) Vänligen behåll allt emballage för framtida användning vid transport.
- 2) Vatten som finns kvar i kaffemaskinen måste tömmas helt innan transport, annars kommer kaffemaskinen att skadas.
- (3) Efter att vattenkanalen har tömts, torka och torka insidan och utsidan av kaffemaskinen helt.

10.2 Avfallshantering

Avfallet som genereras under bryggningen är helt organiskt. Därför kan det hanteras som vanligt hushållsavfall.


10.3 Avloppshantering

Avloppsvattnet som genereras under brygging och rengöring uppfyller egenskaperna hos vanligt hushållsavloppsvatten. Därför kan det avledas genom vanliga avlopp.

10.4 Apparathantering

- 1) Denna apparat och allt tillbehör innehåller högkvalitativa råvaror som bör återvinnas.
- 2) Denna apparat får inte kastas med hushållsavfall. Var god följ gällande nationella och lokala lagar och föreskrifter.
- 3) Denna apparat och allt tillbehör är utformade och tillverkade i enlighet med kraven för miljöskydd.

11.1 Grundläggande varningar under daglig användning och underhåll

- 1) Tillsätt aldrig vatten i bönbehållaren eller den förmalet kaffe tratt.
- 2) Öppna inte apparaten och ta bort bönbehållare, droppbricka, vattentank, bryggenhet, mjölkskumssystem, etc.
- 3) Fyll vattentanken med normaltempererat vatten endast, tillsätt inte varmt eller iskallt vatten.
- 4) Lägg inte handen under utloppet medan drycken flödar, vilket kan orsaka brännskador.
- 5) Vid rengöring av apparaten, använd inte en borste eller rengöringsmedel för att undvika skador på utseendet på kaffemaskinen. Torka med en mjuk trasa fuktad med vatten.
- 6) Vattentanken kan fyllas med vatten endast. Bönbehållaren kan fyllas med kaffe bönor endast. Förmalet kaffe tratt kan fyllas med förmalet kaffe endast. Överskrid inte MAX-linjen. Om det inte finns någon MAX-linje, fyll till 80% av kapaciteten på vattentanken.
- 7) Klipp aldrig strömförsörjningen under processen att göra drycker, återställning eller sköljning.
- 8) Justera höjden på utloppet ordentligt enligt koppstorlek för att undvika stänk av kaffe, varmt vatten, varm mjölk, etc.
- 9) Följ rätt procedur när du stänger av apparaten: Först, tryck på  på skärmen och apparaten utför en sköljcykel. För det andra, efter avslutad sköljcykel, tryck på strömbrytaren för att stänga av. Dra aldrig ur kontakten medan apparaten är på.
- 10) Varje dag efter användning av denna apparat, töm bönbehållaren och droppbrickan och rengör dem ordentligt.
- 11) För att göra en perfekt kaffe, rekommenderas det att vattentanken rengörs och byts ut med färskt vatten dagligen.

11.2 Felsökning och reparationer

1. Vid fel, funktionsfel eller andra skador, koppla omedelbart ur apparaten.
2. Vid problem under drift, försök först att lösa dem genom att följa informationen som ges i nedanstående avsnitt. Om detta inte löser problemet bör du kontakta kundtjänst.
3. Endast auktoriserade proffs får reparera apparaten. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av bristande respekt för denna instruktionsbok.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Maskinen startar inte.	Den är inte ansluten till huvudkontakten eller huvudströmbrytaren är inte påslagen, eller skärmen är inte vidrörd för att starta.	Anslut till huvudkontakten; Placera huvudströmbrytaren i "on" position; Vidrör skärmen för att starta.
Konstigt ljud från kaffebönkvarnen.	Främmande föremål i kaffebönkvarnen.	Kontakta kundservice för hjälp.
Kaffet levereras för långsamt eller en droppe i taget.	Kaffet malas för fint.	Vrid kvärnjusteringsknappen mot "+" riktning.
	Brist på vatten i vattenflödessystemet.	Gör varmt vatten innan du gör kaffe.
	Bryggenheten är smutsig.	Rengör bryggenheten.
Bryggenheten kan inte tas bort.	Bryggenheten är inte i rätt position.	Starta om apparaten. Felsök alla varningar på skärmen, och bryggenheten kommer att återgå till sin ursprungliga position automatiskt.
Vatten kommer ut medan kaffe bryggs.	Kaffebönorna är inte väl malda.	Vrid kvärnjusteringsknappen mot "+" riktning. Om problemet inte kan lösas, kontakta kundservice.
	Kaffebönorna är fuktade.	
Varning för att bryggenheten inte är installerad även om den har satts in.	Bryggenheten är inte korrekt installerad.	Kontrollera och se till att bryggenheten är korrekt installerad.
Kaffemängden är otillräcklig.	Kaffemaskinens vattenkanal är igensatt av kalkavlagringar.	Avkalka apparaten enligt avkalkningsanvisningarna.
Mjölken skummar inte.	Mjölkskummaren är smutsig eller inte korrekt installerad.	Rengör mjölkskummaren. Se till att den är korrekt installerad.
	Typen av mjölk är inte lämplig för skumning.	Föreslå att använda standardmjölk.

13.1 Garanti och Ansvar

Tillverkaren är inte ansvarig för någon skada eller skador som uppstår till följd av felaktig användning som listas nedan:

- (1) Apparaten används på felaktigt sätt.
- (2) Apparaten och dess tillbehör är inte korrekt installerade, felsökta, använda, rengjorda eller underhållna.
- (3) Underhåll utförs inte regelbundet enligt instruktionerna.
- (4) Misslyckande med att respektera säkerhetsvarningarna i instruktionsboken gällande förvaring, installation, drift och underhåll av apparaten.
- (5) Apparaten används under onormala förhållanden.
- (6) Reparation utförs inte korrekt.
- (7) Användning av icke-originaldelar tillverkade av AIVIQ Appliances AEM-101S.
- (8) Skadan orsakas av främmande föremål, olycka, vandalism eller andra orsaker som är omöjliga att motstå.

AIVIQ ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

1. INNHOLD	01
2. INTRODUKSJON	01
3. VIKTIGE SIKKERHETSREGLER	03
3.1 SIKKERHETSADVARSLER	03
3.1.1 FARE FOR BRUKEREN	03
3.1.2 SKADER PÅ APPARATET	04
3.1.3 AVKALKING	04
3.1.4 HELSEFORSKRIFTER	05
4. BESKRIVELSE OG SPESIFIKASJON	06
4.1 BESKRIVELSE	06
4.2 TEKNISKE SPESIFIKASJONER	07
4.3 TEKNISKE DATA	08
4.4 TILBEHØR	08
5. INSTALLATION	09
5.1 INSTALLERING AV APPARATET	09
5.2 INSTALLERING AV MELKERØRET	10
5.3 TILKOBLING AV APPARATET	10
6. BRUKE APPARATET FOR FØRSTE GANG	11
6.1 FYLLE PÅ MED KAFFEBØNNER OG VANN	11
6.2 ALLE INNSTILLINGER	13
6.3 SLÅ AV APPARATET	15
7. LAGE DRIKKER	16
7.1 LAGE KAFFE	16
7.2 LAGE VARM MELK, MELKESKUM OG VARMT VANN	21
7.3 LAGE KAFFE MED FERDIGMALT KAFFE	23
8. BETYDNING AV ALARMENE	24
9. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	25
9.1 REGELMESSIG RENGJØRING	25
9.1.1 SKYLLING	25
9.1.2 RENGJØRING AV MELKESKUMSSYSTEMET	26
9.1.3 RENGJØRING AV BRYGGEGRUPPEN	29
9.1.4 AVKALKING	30
9.2 JUSTERING AV KAFFEKVERNEN	30
10. TRANSPORT OG AVFALLSHÅNDTERING	31
10.1 TRANSPORT	31
10.2 AVFALLSBEHANDLING	31
10.3 AVLØPSVANNSHÅNDTERING	31
10.4 AVHENDING AV APPARATET	31
11. GRUNNLEGGENDE ADVARSLER	32
11.1 GRUNNLEGGENDE ADVARSLER UNDER DAGLIG BRUK OG VEDLIKEHOLD	32
12. FEILSØKING	33
13. GARANTI	34

Takk for at du valgte AIVIQ Appliances AEM-101S automatisk kaffemaskin.

AIVIQ Appliances AEM-101S automatisk kaffemaskin leverer nylaget espresso, Lungo, Americano, Cappuccino, Latte, Macchiato, Flat White, Latte Macchiato med bare ett trykk. Denne bruksanvisningen inneholder detaljert informasjon om apparatbeskrivelse, drift og rengjøring. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som skyldes manglende overholdelse av denne bruksanvisningen. For mer informasjon, vennligst kontakt vår kundeservice.

Vi håper du vil nyte å bruke det nye apparatet ditt. Maskinens ytelse avhenger av riktig bruk og vedlikehold. Ta noen minutter til å lese disse instruksjonene. Dette vil unngå alle risikoer og skader på apparatet.

LA OSS LAGE EN TILPASSET DRIKK SAMMEN!



Den viktigste funksjonen til apparatet AEM-101S er optimal sikkerhet. Manglende overholdelse av advarslene kan føre til skade eller skade på maskinen.

3.1 Sikkerhetsadvarsler

3.1.1 Fare for brukeren



VÆR FORSIKTIG! Feil bruk av dette apparatet kan føre til mindre skader!

Vennligst følg disse sikkerhetsadvarslene:

- Les denne bruksanvisningen nøye før bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis det er defekt eller skadet.
- Ikke endre det innebygde sikkerhetssystemet.
- Ikke berør varme overflater og deler.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer, inkludert barn, med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjon om bruken av kaffemaskinen av en person ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Installer kaffemaskinen på et sted der den kan tas vare på og vedlikeholdes når som helst.
- Bønnebeholderen kan kun fylles med kaffebønner. Pre-malt kaffetunnel kan kun fylles med forhåndsmalt kaffe, og manuell inngang kan kun fylles med avkalker for rengjøringsformål.



FARE FOR ELEKTRISK SJOKK!

Feil bruk av dette apparatet kan føre til mindre skader!

Vennligst følg disse sikkerhetsadvarslene:

- Vennligst overhold gjeldende lavspenningsinstruksjoner og nasjonale eller lokale sikkerhetsforskrifter.
- Koble apparatet til en effektivt jordet og korrekt installert stikkontakt.
- Sørg for at strømforsyningsspenningen samsvarer med verdien som er angitt på merkelappen.
- Ikke berør elektriske deler.
- Sørg for å slå av apparatet og trekke ut støpselet fra stikkontakten før vedlikehold.
- Strømledningen kan kun byttes av en kvalifisert profesjonell.



FARE FOR BRANNSKADER!

Feil bruk av dette apparatet kan føre til mindre skader!

- Det er en risiko for brannskader i områder der apparatet produserer drikker, varmt vann og damp. Ikke strekk ut hånden under tuten under drift eller skylling.
- Høy temperatur kan forekomme på utløpet og bryggegruppen. Berør håndtakene bare. Rengjør bryggegruppen bare etter at apparatet har kjølt seg ned.



FARE FOR BLÅMERKER!

Feil bruk av dette apparatet kan føre til mindre skader!

Ikke kom i kontakt med bevegelige deler, som kan forårsake fare eller skader. Ikke legg hendene i kaffebønnebeholderen eller bryggegruppen når apparatet er i drift.

3.1.2 Skader på apparatet



ADVARSEL!

Feil bruk av dette apparatet kan føre til skade på apparatet!

Vennligst følg disse sikkerhetsadvarslene:

- Ikke kjør apparatet når vanntanken er tom, ellers vil pumpen kjøre tørr og kan forårsake skade.
- Hvis apparatet ikke har blitt brukt på lenge, må det rengjøres før det slås på.
- Apparatet bør installeres på et tørt sted og unngå sollys, frost eller fuktighet.
- Hvis problemet ikke kan løses som beskrevet i feilsøkingen, kontakt kundeservice.
- Vennligst bruk AIVIQ Appliances AEM-101S originale tilbehør eller reservedeler.
- Ikke bruk apparatet hvis det er synlig skadet eller hvis det lekker. Kontakt kundeservice for utskifting eller reparasjon.
- Ikke skyll apparatet under vann. Ikke bruk løsemidler, abrasive vaskemidler eller alkohol for å rengjøre kaffetrakteren.
- Apparatet skal ikke installeres på en overflate som kan bli sprøytet med vann.
- Bønnebeholderen kan kun fylles med kaffebønner. Pre-malt kaffetunnel kan kun fylles med forhåndsmalt kaffe, og manuell inngang kan kun fylles med avkalker for rengjøringsformål.
- Ikke bruk frysetørket kaffe, ellers vil det forårsake skade på bryggegruppen.
- Hvis apparatet og dets tilleggsutstyr transporteres ved temperaturer under 10°C (50°F), bør de plasseres ved romtemperatur i tre timer før de plugges inn og startes. Manglende overholdelse av denne regelen kan føre til kortslutningsfare eller skade på elektriske komponenter på grunn av kondens.

3.1.3 Avkalking




VÆR FORSIKTIG!

Vennligst følg disse sikkerhetsadvarslene:

- Hold avkalkingsmiddelet utilgjengelig for barn eller uautoriserte personer.
- Avkalkingsmiddelet bør oppbevares på et sted som unngår høy temperatur, sollys og fuktighet.
- Hold det atskilt fra syre.
- Bruk kun originale avkalkingspakker til å oppbevare avkalkingsmiddelet.
- Hold det atskilt fra mat eller drikke.

3.1.4 Helseforskrifter

Om vann

 **ADVARSEL!** Feil bruk av vann kan være skadelig for helsen!

Vennligst følg disse sikkerhetsadvarslene:

- (1) Vann må være rent og fri for forurensninger.
- (2) Ikke tilsett korrosivt vann i kaffemaskinen.
- (3) Karbonathardheten skal ikke overstige 5-6°dKH (tysk karbonathardhet) eller 8,9-10,7°fKH (fransk karbonathardhet).
- (4) Den totale hardhetsverdien må alltid være høyere enn karbonathardheten.
- (5) Minimum karbonathardhet er 5°dKH eller 8,9°fKH.
- (6) Maksimalt klorinnhold er 100 mg/l.
- (7) Ph-verdi 6,5-7 (Ph-nøytral).

Om vanntanken

- (1) Friskt vann skal fylles i vanntanken hver dag.
- (2) Vanntanken må grundig rengjøres før vann tilsettes. (Intern og ekstern)

Om kaffebønner

 **ADVARSEL!** Feil bruk av kaffebønner kan være skadelig for helsen!

Vennligst følg disse sikkerhetsadvarslene:

- (1) Sjekk om det er skade på bønneemballasjen før du åpner den.
- (2) Mengden kaffebønner skal ikke overstige mengden for én dags bruk.
- (3) Lukk lokket på kaffebønnebeholderen umiddelbart etter fylling av kaffebønnene.
- (4) Kaffebønner bør oppbevares på et tørt, kjølig og mørkt sted.
- (5) Emballasjen skal forsegles godt etter åpning for å holde kaffebønnene ferske og forhindre forurensning.

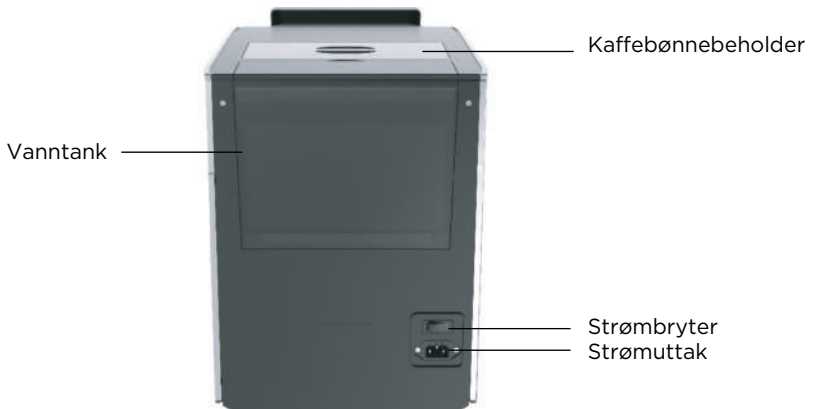
Om melk

 **ADVARSEL!** Feil bruk av melk kan være skadelig for helsen!

Vennligst følg disse sikkerhetsadvarslene:

- (1) Ikke bruk rå melk.
- (2) Bruk melk ved kjøleskapstemperatur (3-5°C).
- (3) Bruk melken i original emballasje.
- (4) Sjekk om det er skade på melkeemballasjen før du åpner den.
- (5) Melk bør oppbevares på et tørt og kjølig sted (opptil 7°C).
- (6) Emballasjen skal forsegles godt etter åpning for å holde melken fersk og forhindre forurensning.

4.1 Beskrivelse



4.2 Tekniske spesifikasjoner

Navn	Kaffegrut	Kaffe	Melkeskum	Temperatur	Varm melk
Espresso (enkelt/dobbelt)	7-12 g	20-250ml	/	75-95 °C	/
Standard	11 g	40ml	/	90 °C	/

Navn	Kaffegrut	Kaffe	Melkeskum	Temperatur	Varm melk
Lungo (enkelt/dobbelt)	7-12 g	20-250ml	/	75-95 °C	/
Standard	11 g	80ml	/	90 °C	/

Navn	Kaffegrut	Kaffe	Melkeskum	Temperatur	Varm melk
Cappuccino (enkelt/dobbelt)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	/
Standard	11 g	45ml	35S	90 °C	/

Navn	Kaffegrut	Kaffe	Melkeskum	Temperatur	Varm melk
Latte (enkelt/dobbelt)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	40ml	20S	90 °C	15S

Navn	Kaffegrut	Kaffe	Melkeskum	Temperatur	Varm melk
Latte Macchiato	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	45ml	20S	90 °C	15S

Navn	Kaffegrut	Kaffe	Melkeskum	Temperatur	Varm melk
Macchiato (enkelt/dobbelt)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	45ml	15S	90 °C	15S

Navn	Kaffegrut	Kaffe	Melkeskum	Temperatur	Varm melk
Flat White (enkelt/dobbelt)	7-12 g	20-250ml	5-90S	75-95 °C	5-90S
Standard	11 g	40ml	15S	90 °C	20S

Navn	Kaffegrut	Kaffe	Melkeskum	Temperatur	Varm melk
Milk Froth (enkelt/dobbelt)	/	/	5-90S	/	/
Standard	/	/	40S	/	/

Navn	Kaffegrut	Kaffe	Melkeskum	Temperatur	Varm melk
Warm Milk (enkelt/dobbelt)	/	/	/	/	5-90S
Standard	/	/	/	/	40S

Navn	Kaffegrut	Kaffe	Melkeskum	Temperatur	Varm melk	Varmt vann
Americano (enkelt/dobbelt)	7-12g	20-250ml	/	75-95 °C	/	0-250ml
Standard	11g	70ml	/	90 °C	/	80ml

Navn	Kaffegrut	Kaffe	Melkeskum	Temperatur	Varm melk	Varmt vann
Varmt vann	/	/	/	/	/	100-250ml
Standard	/	/	/	/	/	100ml

4.3 Tekniske data

Item No. / Varenummer	AEM-101S
Nominell spenning/frekvens	AC 220-240V 50Hz
Effekt	1150W-1350W
Vannbeholderkapasitet	1.8L
Kapasitet kaffebønnebeholder	160G
Kapasitet avfallsbeholder	10PCS
Vekt	13.1KGS
Størrelse	463*283*365MM

4.4 Tilbehør

Følgende tilbehør følger med apparatet

Strømledning	1	Melkerør	1	Manual	1
Skje	1	Børste	1		

5.1 Installering av apparatet

Om plassering

Når du installerer apparatet, må du følge følgende sikkerhetsadvarsler for å unngå skade på apparatet: Avstanden mellom strømuttaket som er spesifisert i installasjonstegningen og apparatplasseringen skal ikke overstige 1m.

For å gi tilstrekkelig plass til enkel betjening og vedlikehold:

- (1) Vennligst la det være nok plass over apparatet for å fylle på kaffebønnene.
- (2) Apparatet avgir varme. Vennligst la det være en avstand på minst 5 cm mellom overflatene på apparatet og side- og bakveggene.

Om miljøet

Når du installerer apparatet, må du følge følgende sikkerhetsadvarsler for å unngå skade på apparatet:

- (1) Hold omgivelsene på en temperatur mellom 10 °C til 40 °C (50 °F til 104 °F).
- (2) Relativ luftfuktighet må ikke overstige 80% RH.
- (3) Kaffemaskinen er kun beregnet for innendørs bruk. Ikke bruk den utendørs for å hindre at den påvirkes av været (regn, snø, frost og frost).
- (4) Hvis omgivelsestemperaturen er under 0 °C, må du kontakte kundeservice før installasjon.

Om strømforsyning

Apparatet må jordes i henhold til relevante nasjonale forskrifter. Sørg for at spenningen i hovedstrømforsyningen tilsvarer verdien som er angitt på apparatets merkelapp.



Fare for elektrisk støt!

Vennligst følg følgende sikkerhetsanvisninger:

- (1) Ikke bruk apparatet hvis strømledningen er skadet. La ledningen eller kontakten byttes av en kvalifisert profesjonell.
- (2) Forlengeskabel anbefales ikke å brukes. Hvis forlengeskabel må brukes (minimum tverrsnitt: 1,5 mm²), følg produsentens data (bruksanvisning) for strømledningen og lokale forskrifter.
- (3) Sørg for at strømledningen ikke utgjør en snublefare for noen. Ikke la strømledningen gå gjennom skarpe kanter eller henge i luften. Ikke klem ledningen. I tillegg må strømledningen plasseres på en måte som hindrer at den blir skadet av varme overflater, olje eller korrosive rengjøringsmidler.
- (4) Ikke løft eller dra apparatet gjennom strømledningen. Ikke dra ut kontakten ved å trekke i strømledningen. Berør aldri strømledningen eller kontakten med våte hender. Sett ikke inn en våt plugg i kontakten!

Om vann

Dårlig vannkvalitet kan skade apparatet. Respekter følgende sikkerhetsadvarsler: (1) Fyll aldri etsende vann i vanntanken.

(2) Karbonathardheten skal ikke overstige 5-6°dKH (tysk karbonathardhet) eller 8.9-10.7°fKH (fransk karbonathardhet), og det totale hardhetsverdien må alltid være høyere enn karbonathardheten.

(3) Den minste karbonathardheten er 5°dKH eller 8.9°fKH. pH-verdien må være mellom 6.5 og 7.

(4) Bruk filtrert vann; avkalking etter behov, basert på lokale vannforhold, er brukerens ansvar.

5.2 Installering av melkerøret

Trinn 1: Finn melkerøret og sett inn den ene enden i rørporten.



Trinn 2: Sett den andre enden inn i hullet på dryppebrettet.



5.3 Tilkobling av apparatet

Koble apparatet til en effektivt jordet og riktig installert stikkontakt.



6.1 Fylle på med kaffebønner og vann

Lage kaffe med kaffebønner

Fyll kaffebønnene i kaffebønnebeholderen og dekk til med lokket.



Fyll vanntanken

Vask vannfilterpakken før du legger den i tanken. Fyll tanken med ferskvann etter at du har satt inn filteret, og dekk til lokket.



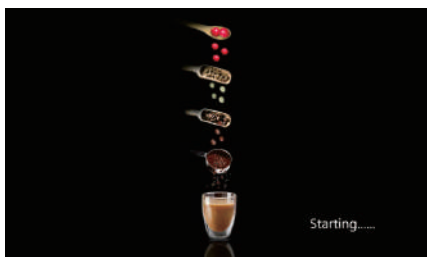
Start kaffemaskinen

Trinn 1: Trykk på hovedbryteren på baksiden av apparatet.

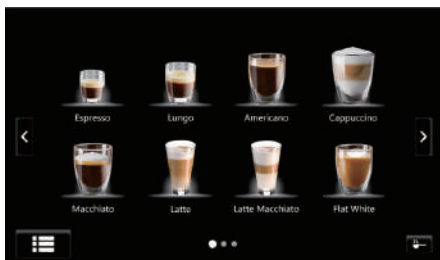


* Ikke tilsett forhåndsmalet kaffe ved første gangs bruk.

Trinn 2: Apparatet starter med visning av bilder på skjermen. Det kan slås på ved berøring og utfører deretter en automatisk skylle-syklus.



Trinn 3: Apparatet er nå slått på og hovedmenyen vises på skjermen.



6.2 Alle innstillinger

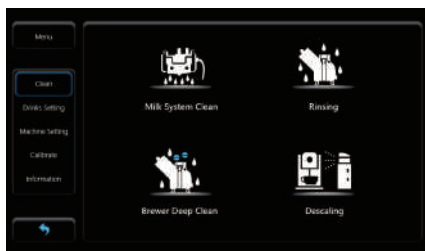
Trinn 1: Trykk på hovedmeny-ikonet og velg menyinnstillinger.



Trykk på hovedmeny-ikonet



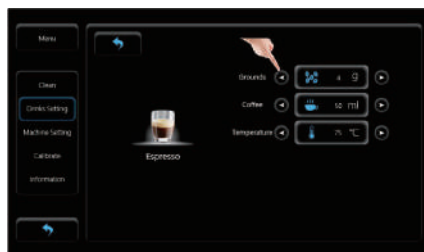
Velg menyinnstillinger



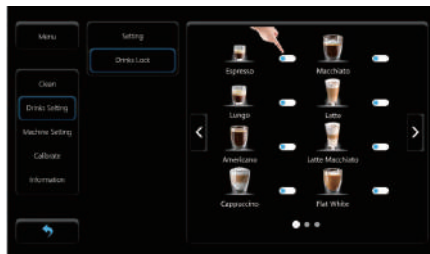
Berør Rengjøring - 4 rengjøringsfunksjoner



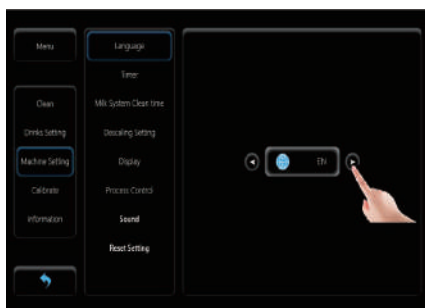
Berør Drikkeinnstilling - Innstilling



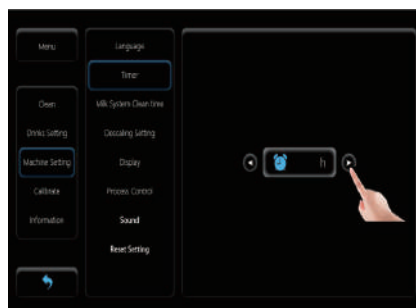
Innstilling av kaffe, volum og temperatur



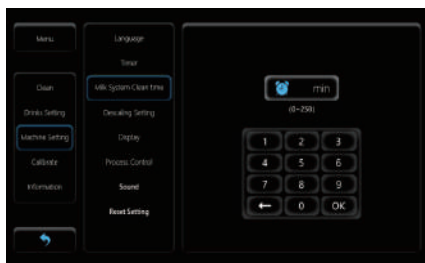
Berør Drikkeinnstilling - Drikkelås Den låste drikken vil ikke vises på skjermen



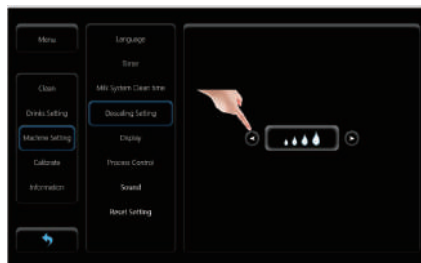
Berør Maskininnstilling - Språk



Berør Maskininnstilling - Timer
Av, 0,5 t, 1 t, 2 t, 3 t, ... 24 t som alternativ

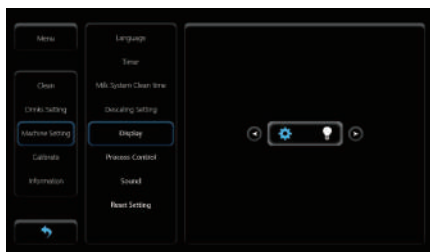


Berør Maskininnstilling - Melkesystem Rengjøringsstid

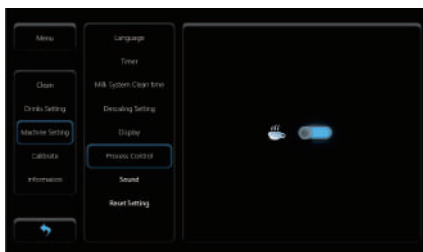


Berør Maskininnstilling - Avkalking Innstilling (4 nivåer som alternativ)

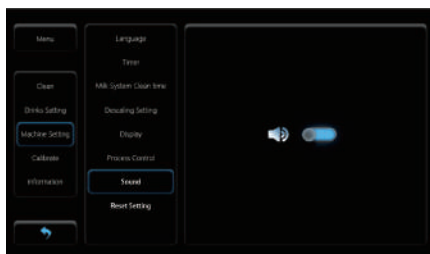
Nivå 1: 880 kopper, tilsvarende hardhetstestindikatorpapir 50mg/L og under
 Nivå 2: 440 kopper, tilsvarende hardhetstestindikatorpapir 120mg/L og under
 Nivå 3: 280 kopper, tilsvarende hardhetstestindikatorpapir 250mg/L og under
 Nivå 4: 220 kopper, tilsvarende hardhetstestindikatorpapir 425mg/L og under



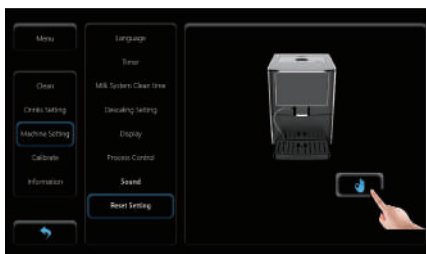
Berør Maskininnstilling - Skjerm (3 lysnivåer som alternativ)



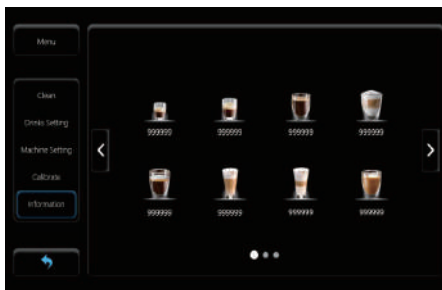
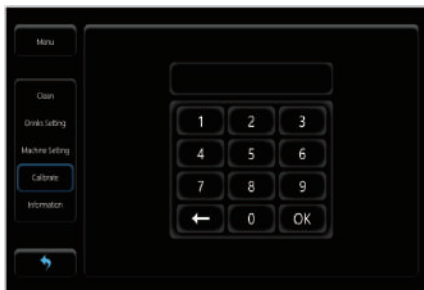
Berør Maskininnstilling - Prosesskontroll



Berør Maskininnstilling - Lyd (på)



Berør Maskininnstilling - Nullstill innstillingene




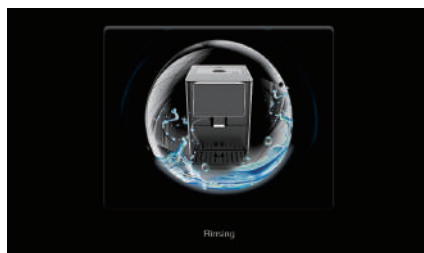
Kalibrering - Innstilling kun av profesjonelle. Berør Informasjon - viser antall drikker
 Kontakt produsenten eller lokal forhandler for detaljer.

6.3 Slå av apparatet

Trinn 1: Berør hovedmeny-ikonet i nedre venstre hjørne



Trinn 2: Hold ned  -ikonet i 3 sekunder og apparatet utfører en automatisk skylle-syklus.



Trinn 3: Etter skylning, trykk på av/på-bryteren på baksiden av apparatet for å slå av.

Nedenfor nevnte operasjoner kan utføres direkte av generelle brukere. Fremgangsmåten for å lage dobbel kaffe er den samme som for enkel kaffe.

7.1 Lage kaffe

Lage Espresso

Trinn 1: Velg Espresso for å begynne å lage drikken.



Trinn 2: I løpet av denne prosessen kan du trykke på "◀" eller "▶" for å midlertidig justere verdiene etter dine behov. (Sørg for at "Prosesskontroll"-funksjonen i "Maskininnstilling" er på).



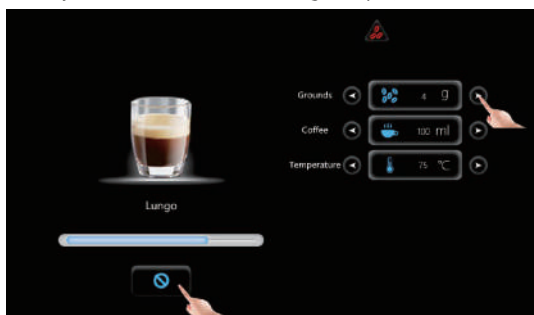
Trykk på  for å stoppe kaffeproduksjonen umiddelbart under bryggeprosessen.

Lage Lungo

Trinn 1: Velg Lungo for å begynne å lage drikken.



Trinn 2: I løpet av denne prosessen kan du trykke på "◀" eller "▶" for å midlertidig justere verdiene etter dine behov. (Sørg for at "Prosesskontroll"-funksjonen i "Maskininnstilling" er på).



Trykk på  for å stoppe kaffeproduksjonen umiddelbart under bryggeprosessen.

Lage Americano

Trinn 1: Velg Americano for å begynne å lage drikken.



Trinn 2: I løpet av denne prosessen kan du trykke på "◀" eller "▶" for å midlertidig justere verdiene etter dine behov. (Sørg for at "Prosesskontroll"-funksjonen i "Maskininnstilling" er på).



Trykk på  for å stoppe kaffeproduksjonen umiddelbart under bryggeprosessen.

Lage Cappuccino

Trinn 1: Velg Cappuccino for å begynne å lage drikken.



Trinn 2: I løpet av denne prosessen kan du trykke på "◀" eller "▶" for å midlertidig justere verdiene etter dine behov. (Sørg for at "Prosesskontroll"-funksjonen i "Maskininnstilling" er på).



Trykk på  for å stoppe kaffeproduksjonen umiddelbart under bryggeprosessen.

Lage Macchiato

Trinn 1: Velg Macchiato for å begynne å lage drikken.



Trinn 2: I løpet av denne prosessen kan du trykke på "◀" eller "▶" for å midlertidig justere verdiene etter dine behov. (Sørg for at "Prosesskontroll"-funksjonen i "Maskininnstilling" er på).



Trykk på ⏏ for å stoppe kaffeproduksjonen umiddelbart under bryggeprosessen.

Lage Latte

Trinn 1: Velg Latte for å begynne å lage drikken.



Trinn 2: I løpet av denne prosessen kan du trykke på "◀" eller "▶" for å midlertidig justere verdiene etter dine behov. (Sørg for at "Prosesskontroll"-funksjonen i "Maskininnstilling" er på).



Trykk på  for å stoppe kaffeproduksjonen umiddelbart under bryggeprosessen.


Lage Latte Macchiato

Trinn 1: Velg Latte Macchiato for å begynne å lage drikken.



Trinn 2: I løpet av denne prosessen kan du trykke på "◀" eller "▶" for å midlertidig justere verdiene etter dine behov. (Sørg for at "Prosesskontroll"-funksjonen i "Maskininnstilling" er på).



Trykk på  for å stoppe kaffeproduksjonen umiddelbart under bryggeprosessen.

Lage Flat White

Trinn 1: Velg Flat White for å begynne å lage drikken.



Trinn 2: I løpet av denne prosessen kan du trykke på "◀" eller "▶" for å midlertidig justere verdiene etter dine behov. (Sørg for at "Prosesskontroll"-funksjonen i "Maskininnstilling" er på).



Trykk på ⏏ for å stoppe kaffeproduksjonen umiddelbart under bryggeprosessen.

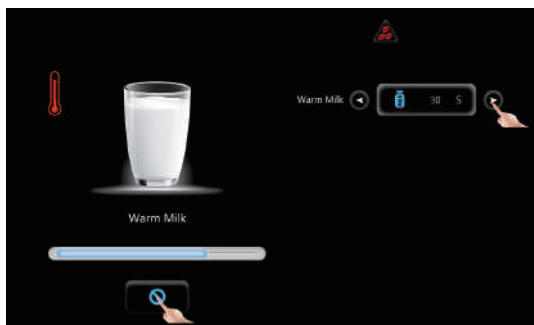
7.2 Lage varm melk, melkeskum og varmt vann

Lage varm melk

Trinn 1: Velg Warm Milk for å begynne å lage drikken.



Trinn 2: I løpet av denne prosessen kan du trykke på "◀" eller "▶" for å midlertidig justere verdiene etter dine behov. (Sørg for at "Prosesskontroll"-funksjonen i "Maskininnstilling" er på).



Trykk på  for å stoppe kaffeproduksjonen umiddelbart under bryggeprosessen.

Lage melkeskum

Trinn 1: Velg Milk Foam for å begynne å lage drikken.



Trinn 2: I løpet av denne prosessen kan du trykke på "◀" eller "▶" for å midlertidig justere verdiene etter dine behov. (Sørg for at "Prosesskontroll"-funksjonen i "Maskininnstilling" er på).



Trykk på  for å stoppe kaffeproduksjonen umiddelbart under bryggeprosessen.

Lage Varmt Vann

Trinn 1: Velg Hot Water for å begynne å lage drikken.



Trinn 2: I løpet av denne prosessen kan du trykke på "◀" eller "▶" for å midlertidig justere verdiene etter dine behov. (Sørg for at "Prosesskontroll"-funksjonen i "Maskininnstilling" er på).



Trykk på  for å stoppe kaffeproduksjonen umiddelbart under bryggeprosessen.

7.3 Lage kaffe med ferdigmalt kaffe

Trinn 1: Klikk på kaffe-ikonet i nedre høyre hjørne, og ikonet vil endre farge til brun.



Modusen for forhåndsmalet kaffe kan kun brukes til de ovennevnte kaffetyperne.

Trinn 2: Åpne lokket på forhåndsmalet kaffe-tunnelen og legg i en skje med forhåndsmalet kaffe (ca. 7g per skje).

Dekk til lokket, velg kaffetypen og maskinen starter (Ikke tilsett forhåndsmalet kaffe ved første gangs bruk).



Vennligst følg instruksjonene nøye hvis følgende alarmer vises på skjermen:



Waste water is full.
Empty the drip tray



Avløpsvannet er fullt.
Tøm dryppebrettet.



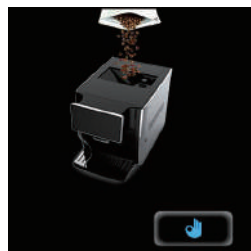
Kaffegrutbeholderen er full.
Tøm kaffegrutbeholderen.



Dripptanken er ikke på plass. Sjekk og sett inn dripptanken ordentlig.



Døren er åpen.
Lukk døren.




Utilstrekkelig kaffebønner.
Fyll på med bønner og trykk på  for å fortsette.




Utilstrekkelig vann i vannbeholderen. Fyll på med ferskvann.



Malingsgraden er for grov.
Sjekk og juster malingsjusteringsknappen mot "-" for å gjøre den finere. Trykk på  for å fortsette.

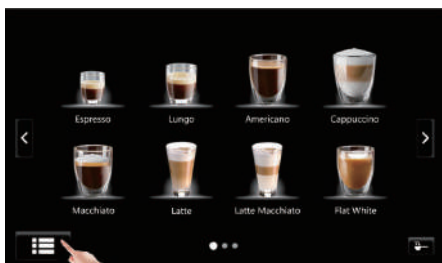


Utilstrekkelig vann i vannflytssystemet. Sørg for at det er tilstrekkelig med vann i vannbeholderen. Trykk på  for å fortsette.

9.1 Regelmessig rengjøring

9.1.1 Skylling

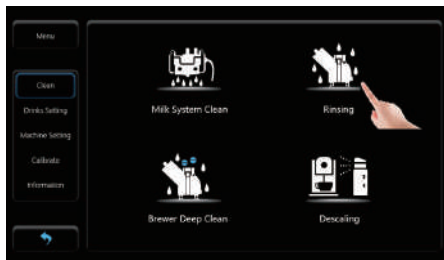
Trykk på hovedmeny-ikonet og velg menyinnstillinger. Trykk på Rengjøring og velg Skylleprosedyre for å starte. (Snarvei for skylleprosedyre finnes nederst når du trykker på hovedmeny-ikonet.)



Trykk på hovedmeny-ikonet



Trykk på menyinnstillinger



Velg Skylling



Skylling



Snarvei for Skylling



9.1.2 Rengjøring av melkeskumssystemet

1) Automatisk rengjøring

Anbefales å rengjøre umiddelbart etter melkeskumsoperasjon.

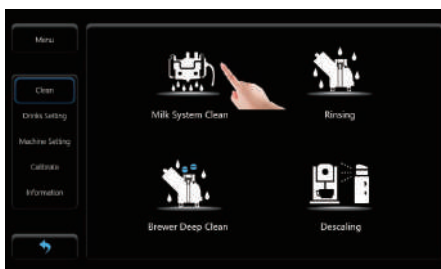
Metode: Følg instruksjonene i apparatet eller som beskrevet nedenfor:

Trinn 1: Trykk på hovedmeny-ikonet og velg menyinnstillinger.

Trykk på Rengjøring og velg Melkeskumssystemrens. Trykk på  for å starte eller trykk på  for å gå tilbake til hovedmeny-grensesnittet (Snarvei for Melkeskumssystemrens finnes nederst når du trykker på hovedmeny-ikonet.)





Trykk på hovedmeny-ikonet



Velg Melkeskumssystemrens



Velg rengjør / Gå tilbake

Trinn 2: Sjekk om melkeslangen er riktig satt inn i kaffemaskinen, trykk på  for å bekrefte eller trykk på  for å avbryte.



Snarvei for Melkeskumssystemrens som følger



2) Demontering og rengjøring av melkeskummeren

Anbefalt rengjøringsfrekvens: Daglig

Fjern melkeskummeren fra maskinen og ta den fra hverandre som beskrevet nedenfor. Skyll alle deler under rennende vann.



Rengjøring av melkesystemet

For å oppnå optimal vedlikehold av din AIVIQ AEM-101S helautomatiske espressomaskin, følg denne detaljerte veiledningen for å rense melkesystemet:

Trinn 1: Forberedelse

- Slå på din AIVIQ AEM-101S og sørg for at den er klar til bruk.
- Skaff melkerens og en beholder for å samle det rensede vannet.
- Plasser en beholder under bryggehodet.

Trinn 2: Start rengjøringsprosessen

- Trykk på "Meny" knappen på maskinens kontrollpanel.
- Velg "Rengjør" etterfulgt av "Melkesystem rens".
- Bekreft valget ved å trykke på "Bekreft" og la maskinen kjøre varmt vann gjennom melkesystemet.

Trinn 3: Forbered melkerenser-løsningen

- Bland melkerens med vann i en beholder, i samsvar med instruksjonene på melkerensens emballasje.
- Sett melkeslangen inn i løsningen.

Trinn 4: Rengjør melkesystemet

- Velg "Varm melk" funksjonen fra kontrollpanelet.
- La maskinen trekke melkerensløsningen gjennom melkesystemet, til den er tom.
- Når prosessen er fullført, tøm beholderen og fjern melkedelen fra maskinen.
- Demonter melkedelen og rengjør alle deler grundig under varmt vann.
- Monter melkedelen på plass i maskinen, som nå er klar til bruk igjen.

Trinn 5: Gjenta

- Gjenta denne prosessen minst en gang i uken eller etter behov, avhengig av hvor ofte Melkesystemet brukes.
- Bruk alltid den anbefalte melkerensen og følg instruksjonene nøye.
- Rengjør regelmessig andre avtagbare dele for å sikre optimal funksjonalitet og forebygge tilstopping.

For en visuell veiledning, se denne instruksjonsvideoen om, hvordan du renser melkesystemet:

[Se videoen her](#)

9.1.3 Rengjøring av bryggegruppen



1) Skulleprosedyre

Anbefalt rengjøringsfrekvens: Daglig. Metode: Se 9.1.1

2) Dyprensing

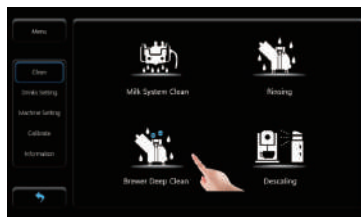
Anbefalt rengjøringsfrekvens: Hver 500. kopp.

Metode: Følg instruksjonene i apparatet eller som beskrevet nedenfor:

Trinn 1: Trykk på Hovedmeny-ikonet og velg menyinnstillinger-Rengjøring-Bryggeenhet dyprensing, trykk på  for å starte rengjøringen eller trykk på  for å avbryte.




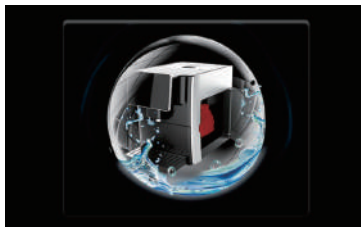
Trykk på Hovedmeny-ikonet



Velg Bryggeenhet dyprensing



Trykk på  or å starte rengjøring



Skulleprosedyre

Trinn 2: Tilsett rengjøringstabletter i forhåndsmalet kaffe-tunnelen, trykk på  for å starte rengjøringen.





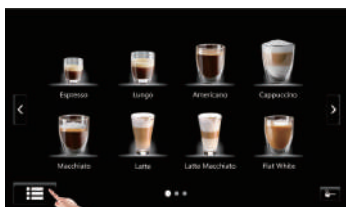
3) Demontering og rengjøring

Anbefalt rengjøringsfrekvens: Ukentlig

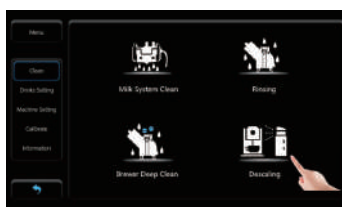
Metode: Demonter bryggeenheten fra apparatet og skyll grundig under vann.

9.1.4 Avkalking

Nivå 1: 880 kopper, tilsvarer hardhetstestindikatorpapir på 50 mg/L og under
 Nivå 2: 440 kopper, tilsvarer hardhetstestindikatorpapir på 120 mg/L og under
 Nivå 3: 280 kopper, tilsvarer hardhetstestindikatorpapir på 250 mg/L og under
 Nivå 4: 220 kopper, tilsvarer hardhetstestindikatorpapir på 425 mg/L og under
 Trinn 1: Trykk på Hovedmeny-ikonet og velg Meny-Rengjøring-Avkalking.
 Trykk på  for å starte avkalkingsprosessen eller trykk på  for å avbryte.



Trykk på Hovedmeny-ikonet





Velg Avkalking

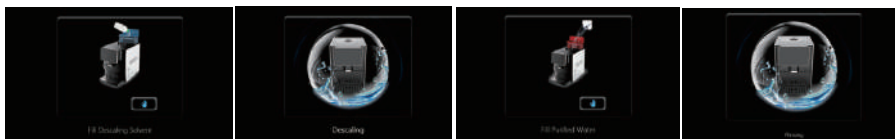


Trykk på  for å bekrefte eller trykk på  for å avbryte.



Avkalking

Trinn 2: Tilsett avkalkningsmiddel i vanntanken, trykk på  for å starte avkalkingsprosessen. Tilsett ferskvann under avkalkingsprosessen og trykk på  for å fortsette avkalkingen.



9.2 Justere kvernen

Finheten på kvernen kan justeres ved å justere kvernjusteringsknappen. Dreie med klokken for å grovere og mot klokken for å finere (Indikasjon 4 er grovt malt og indikasjon 1 er fint malt).



10.1 Transport

- 1) Vennligst oppbevar all emballasje for fremtidig bruk under transport.
- 2) Vann som er igjen i kaffemaskinen må tømmes grundig før transport, ellers vil kaffemaskinen bli skadet.
- (3) Etter å ha tømt vannkanalen, tørk og tørk innsiden og utsiden av kaffemaskinen helt.

10.2 Avfallsbehandling

Avfallet som genereres under bryggingen er rent organisk. Derfor kan det behandles som vanlig husholdningsavfall.


10.3 Avløpsvannshåndtering

Avløpsvannet som genereres under brygging og rengjøring oppfyller egenskapene til vanlig husholdningsavløpsvann. Derfor kan det utledes gjennom vanlige kloakk.

10.4 Avhending av apparatet

- 1) Dette apparatet og all tilleggsutstyr inneholder høykvalitets råvarer, som bør resirkuleres.
- 2) Dette apparatet må ikke kastes med husholdningsavfall. Vennligst overhold tilhørende nasjonale og lokale lover og forskrifter.
- 3) Dette apparatet og all tilleggsutstyr er designet og produsert i samsvar med kravene til miljøvernhandtering.

11.1 Grunnleggende advarsler under daglig bruk og vedlikehold

- 1) Legg aldri til vann i beholderen for kaffegrut eller pre-malt kaffetrek.
- 2) Ikke åpne apparatet og fjern bønnebeholder, dryppebrett, vanntank, bryggeenhet, melkeskumsystem, osv.
- 3) Fyll vanntanken med normalt temperert vann bare, ikke tilsett varmt eller iskaldt vann.
- 4) Ikke legg hånden under utløpet mens drikken strømmer, noe som kan føre til fare for brannskader.
- 5) Når du rengjør apparatet, ikke bruk en børste eller rengjøringsmiddel for å unngå skade på utseendet til kaffemaskinen. Tørk av med en myk klut fuktet med vann.
- 6) Vattentanken kan fylles med vann bare. Bønnebeholderen kan fylles med kaffebønner bare. For-malt kaffe-trakten kan fylles med for-malt kaffe bare. Ikke overskrid MAX-linjen. Hvis det ikke er noen MAX-linje, fyll til 80% av kapasiteten til vanntanken.
- 7) Klipp aldri strømforsyningen under prosessen med å lage drikker, tilbakestilling eller skylling.
- 8) Juster utløpshøyden riktig i henhold til koppstørrelsen for å unngå sprut av kaffe, varmt vann, varm melk, etc.
- 9) Følg riktig prosedyre når du slår av apparatet: Først, trykk på  på skjermen og apparatet utfører en skylle-syklus. For det andre, etter fullført skylle-syklus, trykk på strømbryteren for å slå av. Dra aldri ut kontakten mens apparatet er på.
- 10) Tøm bønnebeholderen og dryppebrettet og rengjør dem grundig hver dag etter bruk av denne apparaten.
- 11) For å lage en perfekt kaffe, anbefales det at vanntanken rengjøres og erstattes med ferskvann daglig.

11.2 Feilsøking og reparasjoner

1. I tilfelle feil, funksjonsfeil eller annen skade, koble umiddelbart fra apparatet.
2. I tilfelle problemer under drift, prøv først å løse dem ved å følge informasjonen som gis i avsnittet nedenfor. Hvis dette ikke løser problemet, bør du kontakte kundeservice.
3. Bare autoriserte fagpersoner får reparere apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som oppstår som følge av manglende respekt for denne instruksjonsboken.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Maskinen slår ikke på.	Den er ikke plugget inn i hovedkontakten, eller hovedbryteren er ikke slått på, eller skjermen er ikke berørt for å starte.	Koble til hovedkontakten; Plasser hovedbryteren i "on" posisjon; Berør skjermen for å starte.
Rare lyder fra kaffebønne kvernen.	Fremmedlegemer i kaffebønnekvernen.	Kontakt kundeservice for hjelp.
Kaffen leveres for sakte eller en dråpe om gangen.	Kaffen males for fint.	Vri kværnjusteringsknappen mot "+" retning.
	Mangel på vann i vannstrømsystemet.	Lag varmt vann før kaffebrugging.
	Bryggeenheten er skitten.	Rengjør bryggeenheten.
Bryggeenheten kan ikke fjernes.	Bryggeenheten er ikke i riktig posisjon.	Start apparatet på nytt. Feilsøk alle advarsler på skjermen, og bryggeenheten vil automatisk gå tilbake til sin opprinnelige posisjon.
Vann kommer ut mens kaffen lages.	Kaffebønnene er ikke godt malt.	Vri kværnjusteringsknappen mot "+" retning. Hvis problemet ikke kan løses, kontakt kundeservice.
	Kaffebønnene er fuktige.	
Advarsel om at bryggeenheten ikke er installert selv om den er satt inn.	Bryggeenheten er ikke riktig installert.	Sjekk og sørg for at bryggeenheten er riktig installert.
Kaffemengden er utilstrekkelig.	Kaffemaskinens vannkanal er tettet av kalkavleiringer.	Avkalk apparatet i henhold til avkalkingsinstruksjonene.
Melken skummer ikke.	Melkeskummeren er skitten eller ikke riktig installert.	Rengjør melkeskummeren. Sørg for at den er riktig installert.
	Typen melk er ikke egnet for skumming.	Foreslå å bruke helmelk.

13.1 Garanti og Ansvar

Produsenten er ikke ansvarlig for skade eller skader som oppstår som følge av feil bruk som er listet opp nedenfor:

- (1) Apparatet brukes feil.
- (2) Apparatet og dets tilleggsdeler er ikke korrekt installert, feilsøkt, brukt, rengjort eller vedlikeholdt.
- (3) Vedlikehold utføres ikke regelmessig i henhold til veiledningen.
- (4) Mislykkelse i å respektere denne instruksjonsboken i relevans for sikkerhetsadvarsler om apparatlagring, installasjon, drift og vedlikehold.
- (5) Apparatet brukes under unormale forhold.
- (6) Reparasjon utføres ikke korrekt.
- (7) Bruk av ikke-originale deler produsert av AIVIQ Appliances AEM-101S.
- (8) Skaden skyldes fremmedlegemer, ulykke, vandalisme eller andre uimotståelige årsaker.

AIVIQ ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark