



COFFEE MAID ESPRESSO MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com

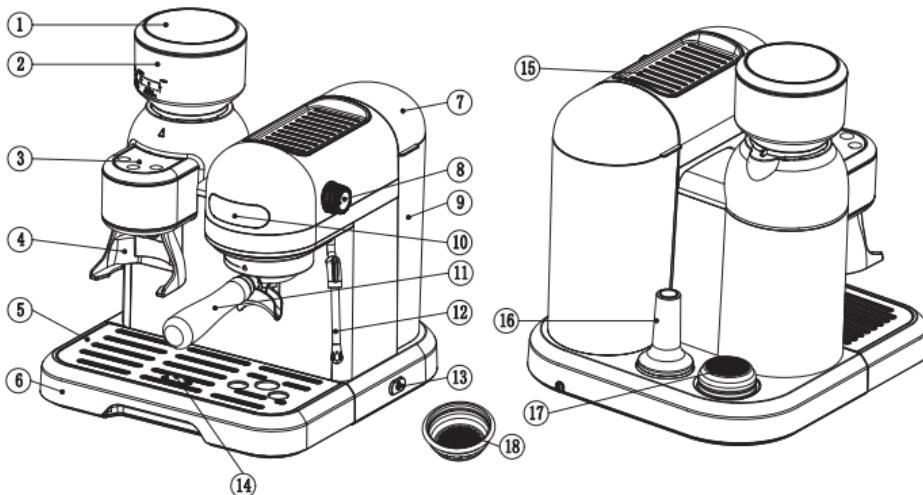
Güvenlik Uyarıları

Bu makineyi kullanmadan önce lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve aşağıdaki adımları izleyiniz.

1. Kullanmadan önce lütfen kullanılan voltajın ürün etiketindekiyle uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.
2. Kahve makinesi topraklı bir prize bağlanmalıdır.
3. Kahve makinesini kullanırken kullanıcı onu izlemelidir, çocukların ve kendine bakamayacak durumda olan kişilerin kahve makinesine yaklaşmalarına izin vermemelidir.
4. Kahve makinesine zarar vermemek için kahve makinesini sıcak bir yüzeyin veya ocağın yakınına koymayınız.
5. Lütfen kullanmadığınız veya temizlemediğiniz zamanlarda kahve makinesinin fişini çekin ve kahve makinesinin parçalarını takmadan veya çıkarmadan veya temizlemeden önce kahve makinesinin soğumasını bekleyiniz.
6. Kahve makinesi başka sebeplerden dolayı arızalanır veya normal şekilde çalışmazsa, test ve onarım için lütfen kahve makinesini uzman bir servis sağlayıcısına götürünüz.
7. Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için üretici, teknik servis veya benzer birimlerden profesyoneller tarafından değiştirilmelidir.
8. Kahve makinesi arızalandığında, lütfen kullanıcılar zarar verebilecek veya potansiyel tehlike oluşturabilecek, belirtilmemiş üreticilerin bileşenlerini kullanmayınız.
9. Kahve makinesi bir masa veya düz bir yere yerleştirilmeli ve güç kablosunu masanın kenarına asmayınız.
10. Güç kablosunun kahve makinesinin sıcak parçalarıyla temas etmemesine dikkat ediniz.
11. Kahve makinesi çalışırken, bazı parçalar çok sıcak olacaktır (buhar, buhar borusunun ağızı, yüksek basınçlı hunisi vb.) Lütfen kullanırken bunlara çiplak elle dokunmayın ve kollardan tutunuz.
12. Kahve makinesini veya güç kablosunun fişini suya veya diğer sıvılara daldırmayınız.
13. Haznede ve su pompasında kalan su buza dönüştüğünde makineye zarar vereceğinden, makineyi sıcaklığın sıfırın altında olduğu bir ortama koymayınız.
14. Su tankına su eklerken en yüksek su seviyesi çizgisine dikkat edin ve "MAX" işaret çizgisini geçmeyiniz.
15. Makinenin düşmesinden kaynaklanan bir arıza veya arıza şüphesi olduğunda, derhal güç kablosunu prizden çekin ve makineyi çalıştmayınız.
16. Bu makine, ev ve benzeri alanlarda kullanım için tasarlanmıştır: mağazalardaki, ofislerdeki ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları gibi alanlar. Makine açık havada kullanılamaz.
17. Lütfen bu kılavuzu okuduktan sonra ileride başvurmak üzere saklayınız.

Sadece evde kullanım için uygundur.

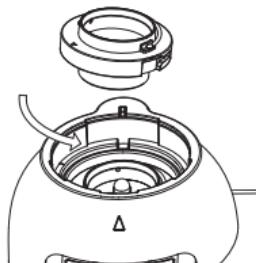
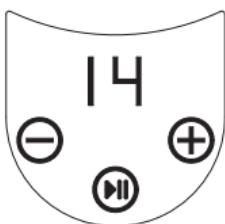
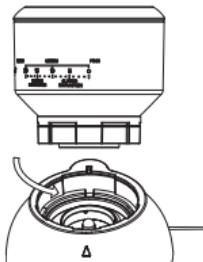
Aksesuarlar



1. Kahve Çekirdeği
2. Çekirdek Haznesi
3. Dokunmatik Öğütücü Ekranı
4. Filtre Tutucu Braketi
5. Damlama Tepsisi Kapağı
6. Damlama Tepsisi
7. Su Haznesi Kapağı
8. Buhar Düğmesi
9. Su Haznesi
10. Ekran
11. Barista Kolu
12. Buhar Borusu
13. Güç Düğmesi
14. Şamandırıa
15. Bardak Isıtma Yüzeyi
16. Tamper
17. Tek Fincanlık Kahve Filtresi
18. Çift Fincanlık Kahve Filtresi

Uyarı: Kahve makinenizin öğütucusunu sadece kahve çekirdeği öğütmek için kullanmalı, ve makinenizi sadece kahve yapmak için tercih etmelisiniz. Diğer kullanımlar tehlikeye neden olabilir.

Çekirdek Kahve Öğütme Talimatları



Çekirdek Kahvenin İlk Kullanımından Önce Öğütülmesi

Kahve öğütücüyü ilk kez kullanmadan önce, gövdeyi ve çekirdek haznesini nemli bir bezle silin.

1. Çekirdek kahve haznesini gövdedenin yivlerine hizalayın ve ardından kilitlemek için saat yönünde döndürün; (gövdede bir mikro kilit olduğundan, çekirdek haznesi tam olarak yerine takılmalıdır, aksi takdirde cihaz çalışmamayacaktır)
2. Çekirdek haznesine uygun miktarda kahve çekirdeği koyun. Maksimum kahve çekirdeği miktarının 200 gramı geçmemesi gereğine dikkat edilmelidir; (cihaz 5 dakika sürekli çalıştırılmalı, ardından 30 dakika dinlendirilmelidir)
3. Çekirdek kahve haznesinin kapağını kapatın.
5. İhtiyacınız olan kahve yoğunluğunu seçmek için çekirdek kahve haznesini sola çevirirseniz kahve yoğunluğu artacak ve sağa çevirirseniz kahve yoğunluğu azalacaktır.
6. Kahve miktarı öğütme süresine göre belirlenir. Kontrol ekranından (+) (-) ayarlayabilirsiniz. Ayarladıkten sonra, çalışmaya başlamak için başlat düğmesine basın; makinenin varsayılan süresi 14 saniyedir.

Öğütme İpuçları

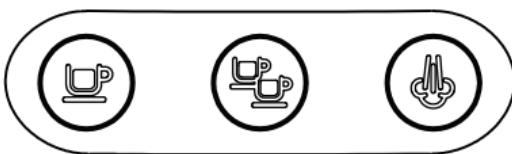
1. İri öğütülmüş kahve genellikle filtre kahve için kullanılır, orta öğütülmüş kahve genellikle süzme kahve ve buhar basıncılı kahve makineleri için uygundur ve ince öğütülmüş kahve genellikle pompalı basıncılı kahve makineleri için uygundur.
2. En taze ve en lezzetli kahveyi yapmak istiyorsanız, her seferinde ihtiyacınız kadar çekirdek kahveyi öğütebilir ve her öğütmeden sonra öğütme haznesini, bıçağı ve öğütme çarkını temizleyebilirsiniz.
3. Öğütücü, ıslak, çok sert veya yapışkan malzemeleri değil, yalnızca kuru ve gevrek malzemeleri öğütebilir ve yer fıstığı, tahıllar ve kırılmış buz öğütmek için kullanılamaz.
4. Taze biber keskin bir tada sahip olduğundan, biber öğütmek istiyorsanız başka bir öğütücü satın almanız gereklidir, aksi takdirde öğütülmüş kahvenin tadını etkileyebilir.

Bakım

1. Kahvenin aromasını korumak ve öğütülmüş kahvenin bozulmasını önlemek için, öğütülmüş kahve haznesini her kullanımından sonra boşaltın.
2. Temizlemeden önce güç kablosunu çıkardığınızdan emin olun.
3. Öğütücüyü, güç kablosunu veya fişi asla suya sokmayın.
4. Aksesuarları temizlemek için güçlü temizleyiciler veya aşındırıcı pedler kullanmayın.
5. Üst öğütme çarkını sökmek için lütfen sapından tutun ve saat yönünün tersine çevirin, ardından dikey olarak kaldırın ve bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

Not: İlk defa çalışma için öğütücünün boşta çalışma aralığı: 20-5. Kahve çekirdeklerini ekledikten sonra 0 girebilirsiniz.

Kahve Demleme Kılavuzu



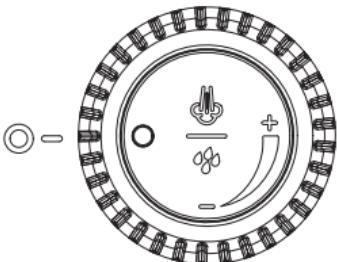
“” açma/kapama tuşu: güç düğmesine basın, ekran ışığı yaklaşık 1 saniye Tek Fincan → Çift Fincan → Buhar / Ön Isıtma sırasıyla yanacaktır. Ardından ön ısıtmayı başlatmak için bu üç tuş birlikte yanıp sönecektir. Yaklaşık 1 dakika sonra 3 gösterge ışığının yanıp sönmesi duracak, ön ısıtma tamamlanacaktır. Ön ısıtma işlemi sırasında veya tamamlandıktan sonra güç düğmesine tekrar basarsanız makine kapanacaktır. Eğer “” göstergesi makine açıldıktan sonra hızla yanıp sönyorsa, buhar düğmesini kontrol edin ve kapatmak için saat yönünde çevirin. (Not: Güç düğmesi gövdenin sağ alt tarafındadır)

“” **Tek fincan göstergesi:** Ön ısıtma tamamlandıktan sonra, kahve demlemeye başlamak için tek fincan tuşuna basın; “” göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. İster makine durana kadar otomatik olarak demleyin veya demleme işlemini durdurmak için “” tuşuna basın. “” “”, “” tuşlarının ışığı yanacaktır. (Makinenin demleme süresi otomatik olarak ayarlanmaktadır.)

“” **Çift fincan göstergesi:** Ön ısıtma tamamlandıktan sonra, kahve demlemeye başlamak için çift fincan tuşuna basın; “” göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. İster makine durana kadar otomatik olarak demleyin veya demleme işlemini durdurmak için “” tuşuna basın. “”, “”, “” tuşlarının ışığı yanacaktır.
(Makinenin otomatik demleme süresi ayarlanmıştır)

"ध" Buhar ön ısıtma göstergesi: Buhar ön ısıtma düğmesine basın, buharı ön ısıtmaya başlamak için gösterge ışığı "ध" yanıp söner; ön ısıtma tamamlandıktan sonra gösterge ışığı sürekli yanar ve makine buhar yapma moduna geçer. (Tüm işlem sırasında tekrar "ध" tuşuna basarsanız, makine buhar modundan kahve demleme moduna geçer ve gösterge ışıkları "☕" ve "ध" hızla yanıp sönerek kahve modunda kazan sıcaklığının çok yüksek olduğunu gösterir. Doğal olarak soğutulması veya manuel olarak sıcak su ile ısıtılması gereklidir ve kahve ancak "☕", "ध" ve "ध" gösterge ışıkları sürekli yanmaya başladıktan sonra demlenebilir.)

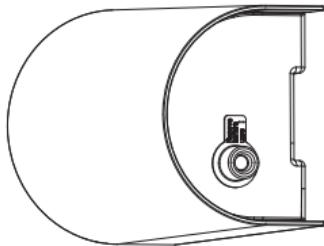
Buhar düğmesi: Buhar düğmesi aşağıdaki resimde kapalı konumda gösterilmektedir. Buhar düğmesi saat yönünün tersine maksimum konuma çevrildiğinde açık durumdadır. Buhar düğmesi açıldığında, iki çalışma durumu vardır. Makine kahve demleme modundayken buhar borusu sıcak su üretecektir, makine buhar modundayken buhar borusu buhar üretecektir.



Hatırlatma: Makine açıldığında, buhar ön ısıtma göstergesi "ध" hızla yanıp sönmeye devam eder, bu da buhar düğmesinin kapalı olmadığı anlamına gelir; hemen buhar düğmesini kapalı konuma çevirin.

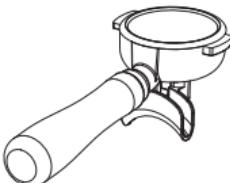
A. İlk kullanım (önemli)

1. Paketi açın ve kahve makinesini çıkarın, aksesuarların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin ve tüm ayrılabilek parçaları temizleyin.
2. Su haznesini ve su haznesinin su çıkışındaki kırmızı silikon kapağı çıkarın.
3. İlk kahvenin tadının saf olmasını sağlamak için kahve makinesini ve tüm çıkarılabilir parçaları temizlemeniz gereklidir.



Temizleme adımları aşağıdaki gibidir:

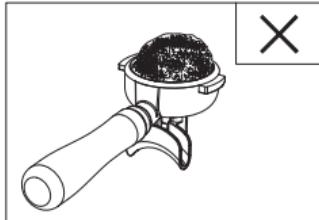
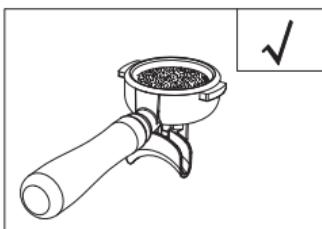
1. Maksimum su seviyesini aşmamaya dikkat ederek su haznesini suyla doldurun, ardından tekrar makineye koyn ve hazne kapağını kapatın.
2. Makinenin üst kısmını elinizle tutun, kahve dozlama hunisının sapını tutun ve kahve dozlama hunisine tertibatını "ध" konumundan "ध" konumuna saat yönünün tersine çevirin. Öğütülmüş kahve eklemeye gerek yoktur.(Barista kolu iyice sıkılmalıdır).



3. Kahve fincanını çıkarılabilir atık su tepsisinde kahve çıkışının altına yerleştirin.
4. Güç kablosunu topraklı bir prize takın.
5. Güç düğmesine bastığınızda tüm gösterge ışıkları yanıp sönecek, makine ön ısıtmaya başlayacak. Gösterge ışığı yandığında ön ısıtma tamamlanacaktır.
6. Ön ısıtma tamamlandıktan sonra, buhar düğmesini saat yönünün tersine maksimum konuma çevirin, buhar borusundan en az 30 saniye boyunca sürekli sıcak su gelene kadar elektromanyetik pompa çalışır (bu işlem 1-2 dakika sürer), ardından buhar anahtarını kapatın.
7. Kahve filtresini ve fincanı temizlemek üzere sıcak suyun dışarı akmasını sağlamak için çift fincan kahve tuşuna " ☕ " basın.

B. ESPRESSO (Örneğin çift fincan kahve)

1. Kapağı açın, su haznesini çıkarın ve hazneye su doldurun. MAKS kapasiteyi aşmayın.
2. Su haznesini yerine koyn ve kapağı kapatın.
3. Güç kablosunu prize takın, güç düğmesine basın, ekran ışığı yaklaşık 1 saniye Tek Fincan → Çift Fincan → Buhar / Ön Isıtma sırasıyla yanacaktır. Ardından ön ısıtmayı başlatmak için bu üç tuş birlikte yanıp sönecektir. Yaklaşık 1 dakika sonra 3 gösterge ışığının yanıp sönmesi duracak, ön ısıtma tamamlanacaktır.
4. Kahve dozlama hunisini çıkarın, yeterli miktarda öğütülmüş kahveyi kahve kaşığı ile huniye dökün, ardından kahveyi sıkıca bastırmak için tamper



5. Makinenin üst kısmını elinizle tutun, barista kolunu tutun ve yüksek barista kolunu "Ⓐ" konumundan "Ⓑ" konumuna saat yönünün tersine çevirin. Kahve dozlama hunisine öğütülmüş kahve eklemeye gerek yoktur. (Barista kolu iyice sıkılmalıdır)

6. Fincanı kahve çıkışının altına koyn.

7. Çift fincan tuşuna basın, makine su pompalamaya başlar ve kahve, kahve çıkışından fincana akar.

8. Kahve makinesi otomatik olarak çalışmayı durdurur (ışık sürekli yanıp söner) ve bu sırada kahve demlenir. Kahve demlendikten sonra kahve fincanını çıkarın.

Uyarı: Bazen manuel çalışma gerektirdiğinden, kahve demleme işlemi sırasında kahve makinesini gözetimsiz bırakmayın.

9. Kahve yapıldıktan sonra kahve dozlama hunisini saat yönünde çevirerek çıkarın, filtreyi içinde kahve telvesi kalmayacak şekilde temizleyin ve sıcak su ile durulayın. Tek fincan veya çift fincan kahve tuşuna basın, çıkış suyla yıkayıp, temiz dozlama hunisini çıkışa takın ve bir sonraki kullanım içi hazırlayıp. Tek fincan kahve yaparken tek fincan dozlama hunisi kullanın, tek fincan tuşuna basın; diğer adımlar çift fincan kahve yapma ile aynıdır.

Uyarı: Makineyi kullanırken özellikle demleme çıkışı, buhar borusu gibi makinenin sıcak yüzeylerine, haşlanmaları önlemek için elinizle dokunmayın.

Not: Suyu ilk pompalarken ses gelebilir, bu normaldir, cihaz cihazdaki havayı serbest bırakmaktadır. Yaklaşık 20 saniye sonra ses kaybolacaktır.

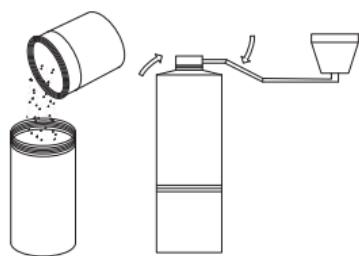


B. İyi Bir Fincan Kahve Nasıl Yapılır

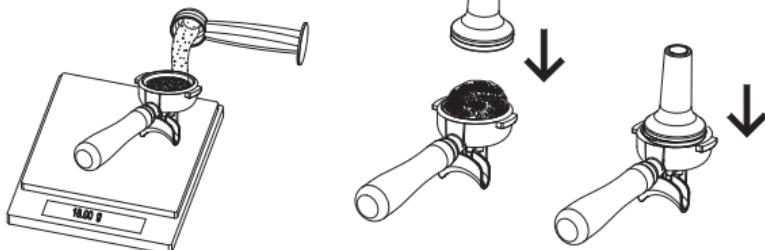
Kahve çekirdeğinin öğütülmesi ve öğütülme kalitesi kahvenin kalitesini büyük ölçüde belirler. Bir fincan kahve yapma süresi 25-30sn olmalıdır. Eğer öğütülmüş kahve çok kalınsa, kahve özü yetersizse, tadı hafif ve rengi daha açık olur, krema da çok hafif ve rengi beyaz olur. Toz çok inceyse, kahve çok koyu olur ve krema olmaz. İyi bir fincan kahve, taze çekilmiş ve uygun miktarda kullanılmış kahve çekirdekleri (kahve değirmeni kullanın) ile yapılmalıdır. Öğütülmüş kahve ile her kahve yaptığınızda çekirdeklerin tazeliği çok önemlidir, uzun süre saklamak kahve çekirdeği yağının bozulmasına neden olacaktır.

1. Bir öğütücü kullanarak, önce uygun öğütme kalınlığını ayarlayın ve ardından öğütmek için öğütme haznesine taze kahve çekirdeklerini dökün.

Not: Öğütülmüş kahvenin inceliğinde küçük bir değişiklik, demleme basıncında ve kahve miktarında büyük bir değişikliğe neden olur. Tek fincan demleme için 20-40ml, çift fincan demleme için 45-75ml kahveyi referans alarak, öğütücünün talimatlarına göre öğütmeyi ayarlayınız.



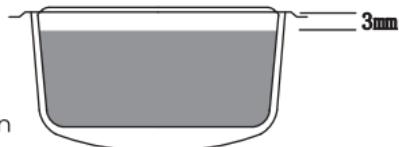
2. Uygun miktarda öğütülmüş kahve eklediğinizden emin olmak için her kahve yaptığından tartmanız ve kahveyi sıkıştırmak için bir tamper kullanmanızı öneriyoruz.



3. Sıkıştırılmış öğütülmüş kahvenin yüzeyi, filtre kabının kenarının yaklaşık 3 mm altındadır (önemli bir göstergе). Çok fazla veya çok az kahve, demleme basıncını ve etkisini etkileyecektir, lütfen buna göre kahve tozu miktarını azaltın veya artırın.

4. Kahve yapma süresi: Tek bir fincan için 30 saniye, çift fincan için 40 saniyedir ve makine süreyi ayarlayacaktır.

5. Yapılan sıvı kahve miktarı: Tek bir fincan için 30 ± 10 g, çift fincan için 60 ± 15 g'dır. Öğütülmüş kahvenin kalınlığına göre ayarlanabilir (önemli bir göstergе).



C- SÜT KÖPÜRTME / CAPPUCCINO HAZIRLAMA

1. Espresso'yu önce yeterince büyük bir fincanla "B" bölümüne göre hazırlayın.

2. Buzdolabından çıkmış tam yağlı, taze soğuk süt (8° - 10°) kullanın ve bardağa 1/3 miktar süt koyun.

Not: Paslanmaz çelik bir kap kullanın ve köpürtmeden sonra süt hacmi artacağından fincan çapı 70 ± 5 mm'den az olmamalıdır.

3. Buhar düğmesine basınca ön ısıtma başlar, tek fincan ve çift fincan göstergе ışığı söner, buhar göstergе ışığı yanıp söner. Yanıp sönmesi durana kadar bekleyin, ön ısıtma bitmiş olacak.

4. Buhar borusunun altına boş bir kap koyun, "buhar düğmesi"ni saat yönünün tersine maksimum konuma çevirin, buhar borusuna biraz su bırakın. Buhar çıktıktan sonra buharı kapatmak için "buhar düğmesini" saat yönünde çevirin.

Not: Buhar kısa sürede hızla birikerek patlama riskini artırabileceğinden buhar kontrol düğmesini asla hızlı çevirmeyin.

5. Buhar borusunun altına paslanmaz çelik bir kap koyun, buhar borusu ağızının süt yüzeyinin yaklaşık 2 cm altında durmasını sağlayın.

6. Süt köpürtmek için buhar düğmesini saat yönünün tersine maksimum konuma çevirin, kabı yukarıdan aşağıya hareket ettirecek şekilde sütü köpürtün. Buhar/Ön ısıtma ışığı yanıp sönecektir.

7. İstenilen süt köpüğüne ulaşıldığında buhar düşmesini saat yönünde çevirin, buhar duracaktır. Fincanı çıkarın, ardından köpürtülmüş süti hazırlanmış espressoya dökün, cappuccino hazır! İsterseniz biraz şeker veya kakao tozu ekleyebilirsiniz.

Not: Buhar çıkışını durdurduktan sonra, lütfen hemen buhar borusunu ıslak süngerle temizleyin ve süt köpüğünün boru duvarında kireçlenmesini önlemek için borudaki sütü boşaltın. İşlem sırasında buhar borusunun yüksek yüzey sıcaklığından dolayı haşlanmamak için çok dikkat edin.

8. Makineyi kapatmak için AÇMA/KAPAMA düğmesine basın.

Not: Tekrar kahve yapmadan önce makineyi en az 5 dakika soğumaya bırakmanızı öneririz. Aksi takdirde espresso kahvenizde yanık kokusu oluşabilir.

D. Su Isıtma

Bu fonksiyon ile kahvenin sıcaklığının düşmemesi için kahve fincanınızı önceden ısıtarak kahvenizin lezzetini artırabilirsiniz.

Kahve fincanınızı temizleyin. Kahveyi içtikten sonra, fincanları temizlemek için bu kahve makinesi ile doğrudan sıcak su yapabilirsiniz. Bu, bardakları temizlemeyi daha basit ve kullanışlı hale getirir.

Yöntemler

1. Sıcak su çıkışının altına bir kap koyn.

2. Tek fincan, çift fincan ve buhar gösterge ışıkları sürekli yandığında, "buhar düşmesini" saat yönünün tersine çevirin (buhar tuşuna basmanız gerekmez), sıcak su borusundan hemen sıcak su çıkacaktır. Sıcak su hazırlama sürecinde tek fincan göstergesi yanıp söner.

E. SIVI ISITMA (Buhar fonksiyonu)

Buhar çubuğu (köpürme cihazı olmadan) sıcak çikolata, su veya çay gibi sıcak içecekler yapmak için kullanılabilir.

1. Paslanmaz çelik bir kap kullanın, soğuk sıvayı 1/2 bardak olacak şekilde dökün;

Not: Fincan çapı 70 ± 5 mm'den az olmamalıdır çünkü buhar çıktığında sıvı taşmalarını veya dökülmelerini önlemek için buharla ısıtılır.

2. Ekranda buhar tuşuna dokununca ön ısıtma başlar, tek ve çift fincan gösterge ışıkları söner, ardından buhar ışığı yanıp söner. Buhar gösterge ışığı sürekli yanmaya başlayınca ön ısıtma tamamlanacaktır.

3. Buhar borusunun altına bir bardak koyn ve buhar borusunun sıvuya girmesine izin verin.

4. Buhar düşmesini çevirin, buhari bırakın.

Sıcak su gerekliliğe ulaştığında, "buhar düşmesini" saat yönünde çevirip kapalı konuma getirince sıcak su akışı duracaktır.

5. İstenen sıcaklığa ulaşıldığında düğmeyi kapatın, buhari durdurun.

Not: Kullanımdan hemen sonra buhar başlığını temizleyin. Kullanım sırasında sıcak su çıkışının yüksek sıcaklığına dikkat edin.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Makine kapatılmalı ve soğutulmalıdır.
2. Paslanmaz çelik yüzeyi temizlemek için temiz nemli bir bez kullanın;
Not: Aşındırıcı süngerler ve alkol veya çözücüler kullanmayın.
Makineyi suya batırmayın.
3. Çıkışı ve dozlama hunisinin başlığının altını profesyonel fırça ile temizleyin;
4. Metal huniyi saat yönünün tersine çevirerek ayırin, içindeki kahve kalıntılarını temizleyin, ardından temizleyici ile temizleyebilirsiniz, ancak en sonunda temiz su ile durulamalısınız.
5. Tüm parçaları suda temizleyin ve iyice kurulayın.
6. Atık su tepsisini ve çıkarılabilir rafı düzenli olarak temizleyin ve ardından kurutun.
7. Su haznesini düzenli olarak temizleyin.

MINERAL KALINTILARIN TEMİZLENMESİ

1. Makine zamanla kireç tortusu birikintileri oluşturur ve makinenin kirecini 2-3 ay içinde temizlemeniz gereklidir.
2. Su tankına MAX kapasiteye kadar su ve kireç çözücü (su ve kireç çözücü oranı 4:1'dir) koyun, kireç çözücü için talimatları izleyin. Lütfen "ev için kireç çözücü" kullanım veya kireç çözücü yerine sitrik asit kullanabilirsınız (su ve sitrik asit oranı 100:3'tür)
3. Dozlama hunisini (kahve yok) kilitleyin. "B" bölümündeki talimatlara göre ESPRESSO KAHVE yapın,
4. Kahve düğmesine basın, ardından kahve göstergesi sürekli yanınca yaklaşık 150 ml kahve yapın. Kahve düğmesini kapatın ve buhar düğmesini açın. Ardından buhar göstergesi sürekli yanmaya başlayınca düğmeyi açın, buharı yaklaşık 2 dakika bırakın ve düğmeyi kapatın. Ardından makinedeki kalıntıların en az 15 dakika temizlenmesini bekleyin.
5. Adım 4'ü 3 kez tekrarlayın,
6. Kireç kalıntısı kalmayıncaya kadar kahve yapmak için kahve düğmesine basın.
7. Tekrar kahve yapın (kahve yok), 4. adımı 3 kez tekrarlayın (15 dakika beklemeye gerek yok), ardından kazanda su kalmayana kadar demleyin.
8. Boruların temiz olduğundan emin olmak için 7. adımı en az 3 kez tekrarlayın.

GÖSTERGE İPUÇLARI

Tek fincan göstergesi	Çift fincan göstergesi	Buhar göstergesi	Neden	Çözüm
1 sn yanıp önyör	1 sn yanıp önyör	1 sn yanıp önyör	Güç açık	/
Yanıp sönyör	Yanıp sönyör	Yanıp sönyör	Kahve ve sıcak su ön ısıtma	/
İşik yanıyor	İşik yanıyor	İşik yanıyor	Kahve ve sıcak su ön ısıtma bitti	/
Yanıp sönyör	İşik yanmıyor	İşik yanmıyor	Tek fincan kahve demleniyor	/
İşik yanmıyor	Yanıp sönyör	İşik yanmıyor	Çift fincan kahve demleniyor	/
İşik yanmıyor	İşik yanmıyor	Yanıp sönyör	Buhar ön ısıtma	/
İşik yanmıyor	İşik yanmıyor	İşik yanıyor	Buhar ön ısıtma bitti	/
İşik yanmıyor	İşik yanmıyor	Yanıp sönyör	Buhar çıkartma	/
İşik yanmıyor	İşik yanmıyor	İşik yanıyor	Buhar çıkartma bitti	/
Hızla yanıp sönyör	Hızla yanıp sönyör	Hızla yanıp sönyör	Sıcaklık sensörü kısa devresi veya açık devre	Tamir için lütfen yetkili servise başvurunuz
			Buharı yaptıktan sonra buhar düğmesine dokunun (sıcaklık çok yüksek)	Sıcaklığın doğal olarak düşmesini bekleyin veya soğutmak için kahve/buhar düğmesine basın
İşik yanmıyor	İşik yanmıyor	İşik yanmıyor	Kapalı	/
			Termal sigorta açık devre	Tamir için lütfen yetkili servise başvurunuz
			15 dkdan fazla bekleme	Dokunmatik ekrana dokunun
İşik yanmıyor	İşik yanmıyor	Hızla yanıp sönyör	Açıılırken buhar düğmesi sıkıca kapatılmamış	Buhar düğmesini sıkın

SORUN GİDERME

Problem	Neden/Sonuç	Çözüm
Su gelmiyor	Su haznesi boş	Su haznesine su koyun
	Giriş voltajı veya frekansı makineninkilerle tutarsız	Voltaj ve frekansın makineninkiyle tutarlı olduğundan emin olunuz
	Makine arızası	Lütfen yetkili servis ile iletişime geçiniz
Buhar çekmiyor	Buhar çıkıştı tıkanı	Buhar çıkışını temizleyiniz
	Su haznesi boş	Su haznesine su koyun
	Makine arızası	Lütfen yetkili servis ile iletişime geçiniz
Porta filtrenin kenarından kahve akıyor	Filtrede çok fazla öğütülmüş kahve var	Makineyi kapatınız ve soğumasını bekleyin, filtreyi temizleyin ve ardından uygun öğütülmüş kahve dökünüz
	Yuvadaki contada kahve tozu var	
	Yukarıdaki sorunlar devam ediyor	Lütfen yetkili servis ile iletişime geçiniz
Kahve çok yavaş çekiyor veya hiç kahve gelmiyor	Öğütülmüş kahve çok ince ve filtreyi tıkamış	Daha kalın öğütülmüş kahve kullanınız
	Filtre delikleri tıkanı	Filtreyi fırçalayınız/temizleyiniz
	Su haznesi takılmamış	Su haznesini düzgün bir şekilde yerleştiriniz

SORUN GİDERME

Problem	Neden/Sonuç	Çözüm
Makinenin altından su sızıyor	Atık su tepsisi dolu	Atık su tepsisini temizleyiniz
	Makine arızası	Lütfen yetkili servis ile iletişime geçiniz
Makine çalışmıyor	Güç kablosu iyi takılmamış	Güç kablosunu prize doğru şekilde takınız
	NTC kısa devre	Lütfen yetkili servis ile iletişime geçiniz
	Makine arızası	
Buhar köpürtmüyör	Buhar göstergesi yanmıyor	Buhar göstergesinin yanmasını bekleyiniz
	Kap çok büyük veya şekli uygun değil	Yüksek ve dar bir kap kullanınız
	Yağsız süt kullanılmış	Tam yağılı süt kullanınız

* Sorunu çözemediyseniz, ülkenizdeki müşterileri hizmetleri ile iletişime geçiniz.

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V~50/60Hz, 1550W

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınızın aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda bulundurulmalıdır.
- Taşıma sırasında cihazı normal konumunda tutunuz.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Cihazın müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardanoluştugu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



Üretici / İthalatçı Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12
Şişli-İstanbul/Türkiye



YETKİLİ SERVİSLER

QR Kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com



COFFEEMAID

GARANTİ ŞARTLARI

GARANTİNİN GEÇERLİLİK KOŞULLARI VE KAPSAMI

- 1- Garanti süresi İKİ YIL olup garantiden yararlanmak için Garanti Belgesinin ibrazı şart olduğundan, iş bu Garanti Belgesi garanti süresince saklanmalıdır.
- 2- Garanti süresi, taraflarla varılacak mutabakat ve şartlar gereği 2 yıldan fazla süreler için uzatılabilir. (2-5 yıl gibi)
- 3- Sağlanan garanti süresi içinde meydana gelecek anlaşmazlıklarda fatura tarihi dikkate alınacağından onaylı Garanti Belgesi ile faturası veya fotokopisinin ibraz edilmesi şarttır.
- 4- Fatura ve garanti belgesi üzerinde herhangi bir tahrifat yapıldığında cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığından ya da tahrif edildiğinin tespitinde garanti geçersiz sayılır.
- 5- Cihazın montaj veya firmamızın yetkili servislerinin haricinde yapıldığının ya da cihazın açıldığının tespiti halinde garanti geçersiz olacaktır.
- 6- Firmamız tarafından verilen garanti söz konusu cihazın amaçları dışında veya anormal şartlarda kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi aşağıda belirtilen arızalarda garanti değildir.
 - Cihazın kullanma kılavuzunda veya montaj kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanım hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
 - Voltaj uyumsuzluğu hatalı elektrik donanımı ile cihaz etkisinde yazılı voltajdan farklı voltaj ile kullanım nedeniyle meydana gelecek hasar ve arızalar.
 - Yangın, sel, su basması ve yıldırım düşmesi gibi afetler sonucu meydana gelecek hasar ve arızalar, tüketiciye tesliminden sonra cihazın nakli, yükleme, boşaltma ve taşıması sırasında meydana gelecek hasar ve arızalar.
- 7- Cihazın Fatura ve Garanti Belgesindeki kimliği belirtilen tüketiciden başka hiç kimse hak ve/veya tazminat talep edemez. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

COFFEMAID

GARANTİ ŞARTLARI

8- Ürünün ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 11inci maddesinde yer alan;

- a) Sözleşmeden dönme,
- b) Satış bedelinden indirim isteme,
- c) Ücretsiz onarılmasını isteme,
- d) Satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

9- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmemeksin ürünün onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
- Tamirinin mümkün olmadığına, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

Tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

11- Tüketicisi, 6502 sayılı Kanundan doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.

12- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicisinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.



COFFEMAID

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresi: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Tel: 0212 412 44 30 Fax: 0212 412 44 99 www.kjt.com.tr

Namara Kuruşları: VT-100.002.079 Ticaret No: 278936

Mesris No: D-100.002.079

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün:

Cinsi: Espresso Makinesi

Modeli: CoffeeMaid

Model No: EM3601

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

Bu belge Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 131863 no'lu ve 07.05.2014 tarihli izin belgesine göre düzenlenmiştir.



COFFEE MAID ESPRESSO MAKER

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 870 1820 333



www.karaca.uk

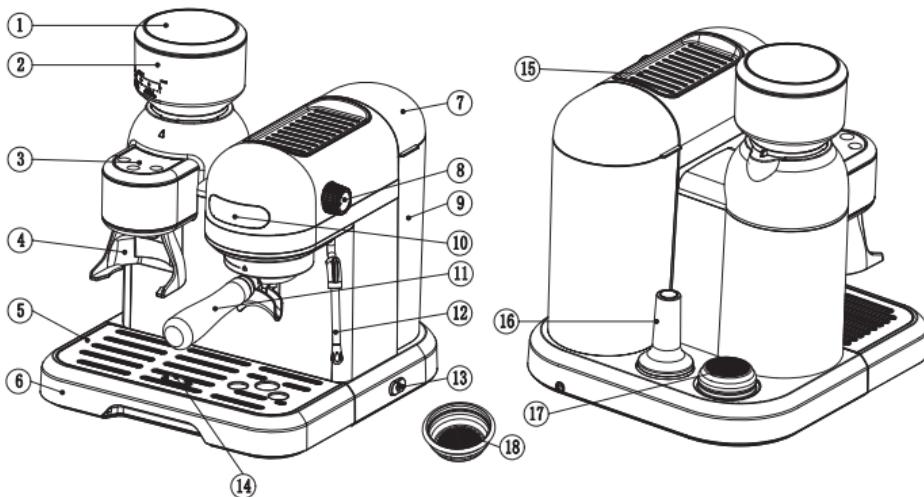
Safety Notice

Before using this machine, please read this manual carefully and follow the steps below:

1. Before use, please check whether the voltage used is compatible with the product label.
2. The coffee machine must be connected to a grounded socket.
3. When using the coffee machine, someone should monitor it, and do not let children and people who are unable to take care of themselves approach the coffee machine.
4. Do not place the coffee machine near a hot surface or open flame to avoid damage to the coffee machine.
5. Please unplug the coffee machine when not in use or cleaning and let the coffee machine cool down before installing or removing parts or cleaning.
6. If the coffee machine breaks down or cannot work normally due to other reasons, please take the coffee machine to a qualified service provider for testing and repair.
7. If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
8. When the coffee machine breaks down, please do not use components from non-designated manufacturers, which will cause harm or potential danger to users.
9. The coffee machine should be placed on a table or a flat place, and do not hang the power cord on the edge of the table.
10. Make sure the power cord does not contact with hot parts of the coffee machine.
11. When the coffee machine is working, some parts such as steam pipe will be hot. Please do not touch those parts directly when using it, and please use the handle when needed.
12. Do not immerse the coffee machine or power cord in water or other liquids.
13. Do not put the machine in an environment where the temperature is lower than zero, because there is residual water in the boiler and water pump, which will damage the machine if the residual water freeze.
14. When adding water to the water tank, pay attention to the water level, it must not exceed the "MAX" mark.
15. Once there is a malfunction, defect or suspicious defect caused by the falling of the machine, you should immediately unplug the power plug and do not operate the machine.
16. The device is intended for home and similar areas such as: staff kitchens in shops, offices, and other work environments. It cannot be used outdoors.
17. Please save this manual for future reference.

For household use only

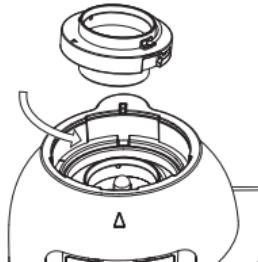
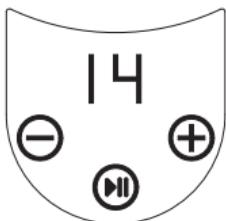
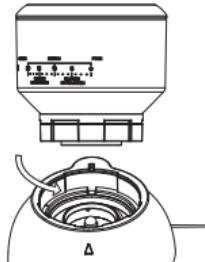
Accessories



- 1.Coffee Bean Hopper Cover
2. Bean Hopper
3. Grinder Touch Screen
4. Filter Holder
5. Drip Tray Cover
6. Drip Tray
7. Water Tank Cover
8. Steam Knob
9. Water Tank
10. Display Screen
- 11.handle
12. Steam Nozzle
13. Power Switch
14. Float
15. Keep Warm Panel
16. Tamper
17. Single-cup Filter
18. Double-cup Filter

Warning: The machine must use a grinding coffee powder and just make coffee, coffee drinks (ex: Cappuccino, Latte and so on), heating milk, and other irregular use may cause danger.

Instructions for Grinding Coffee Beans



Before First Use

Before using the coffee grinder for the first time, wipe the housing and bean hopper with a clean damp cloth.

1. Align the protruding position of the bean hopper with the groove position of the body, and then rotate clockwise to the corresponding locking arrow position; (note that the body is equipped with a micro switch, so the bean hopper must be installed in place, otherwise the appliance will not work)
2. Put an appropriate amount of coffee beans into the bean hopper. It should be noted that the maximum amount of coffee beans should not exceed 200 grams; (the appliance should be operated continuously for max 5 minutes, then the machine must be rested for 30 minutes)
3. Close the lid of the bean hopper.
5. Rotate the bean hopper to select the coffee concentration you need. When you turn it to the left, the coffee will be grinded thicker, and when you turn it to the right, the coffee will be grinded thinner.
6. The amount of coffee is determined by the grinding time. You can adjust the time on the control screen using (+) (-) buttons. After confirmation, press the start button to start grinding; the default grinding time of the machine is 14 seconds.

Grinding Tips

1. Coarse ground coffee is generally used for filter coffee pots, medium ground coffee is generally suitable for drip coffee pots and steam pressure coffee machines, and fine ground coffee is generally suitable for pressure coffee machines with pumps;
2. If you want to brew the freshest and most delicious coffee, you can grind enough to use each time, and clean the grinding chamber, blade and grinding wheel after each grinding;
3. The grinder can only grind dry and brittle food, not wet, too hard, or sticky food, and cannot be used to grind peanuts, grains or crushed ice.
4. As fresh pepper has a strong taste, if you want to grind pepper, you need to buy another grinder, otherwise, it may affect the taste of your coffee.

Maintain

1. To maintain the aroma of the coffee and avoid the deterioration of the ground coffee, empty the ground coffee container after each use.
2. Be sure to unplug the power socket before cleaning.
3. Never immerse the grinder, power cord, or plug into the water.
4. Do not use strong cleaners or abrasive pads to clean the parts and accessories.
5. To disassemble the upper grinding wheel, please hold the upper grinding wheel handle and turn it counterclockwise, then lift it vertically and clean the upper grinding wheel with a cleaning brush.

Note: For the first time, the idling range of the grinder is: 20-5, and you can enter 0 after adding coffee beans.

Instructions For Brewing Coffee



“” Power button: press power button, on display screen Single Cup → Double Cup → Steam/ Preheat will light on in turn for 1 sec. When these 3 lights flash together preheating will start. After around 1 min, 3 indicator lights will stop flashing, preheating will be finished.

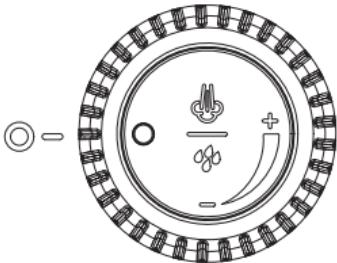
Press the power button again during the preheating process or after completion, then the machine will shut down. If the indicator “” flashes rapidly after turning on, check the steam knob and turn it clockwise to turn it off. (Note: The power button is on the lower right of the fuselage)

“” Single-Cup Button/Indicator: After the preheating is completed, press the single-cup button to start brewing coffee. The “” light flashes while the machine automatically brews until it stops working or press “” again during the brewing process to stop and will light on. (Automatic brewing time of the machine has been set, including the soaking time)

“” Double-Cup Coffee Button/Indicator: After the preheating is completed, press the double-cup button to start brewing coffee, and “” will start to flash. Brewing will automatically continue until the machine stops or press “” again during brewing to stop and will light on. (Automatic brewing time of the machine has been set, including the soaking time)

" ⚡ " **Steam preheat button/indicator** Press the steam preheating button, the " ⚡ " light will flash while preheating the steam. After the preheating is completed, the indicator will light on continuously, and then the machine is ready to steam. (If you press " ⚡ " again during the whole process, the machine will switch from the steam mode to the coffee brewing mode, and the lights " ☕ " and " ☕ " will flash quickly, indicating that the boiler temperature is too high for the brewing mode. It needs to be cooled naturally or heated with hot water manually, and the coffee can only be brewed after the lights " ☕ ", " ☕ ", and " ⚡ " are continuously on.)

Steam knob: The steam knob is shown in the off position in the image below. When the steam knob is turned counterclockwise to the maximum position, it will be turned on. When the steam knob is turned on, there are two working states. When the machine is in the coffee brewing mode, the steam pipe will produce hot water and when the machine is in the steam mode, the steam pipe will produce steam.



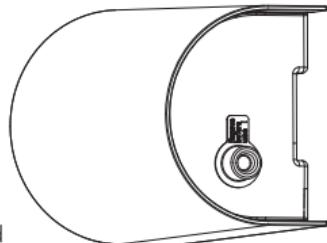
Reminder: When the power is turned on, the steam preheating indicator " ⚡ " keeps flashing rapidly, which means that the steam knob is not turned off, just turn the steam knob to the off position.

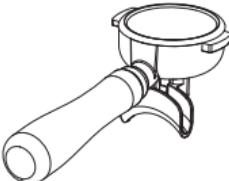
An Initial use (important)

1. Open the package and take out the coffee machine, check whether the accessories are complete, and clear all the detachable parts.
2. Take out the water tank and remove the red silicone cap at the water outlet of the water tank.
3. To ensure that the first-time coffee tastes pure, you need to clean the coffee machine and all removable parts.

The cleaning steps are as follows:

- 1) Fill the water tank with water and be careful not to exceed the maximum water level, then put it back in the machine and close the tank cover.
- 2) Hold the upper part of the machine with your hands, hold the handle of the funnel, and turn the high-pressure funnel assembly counterclockwise from the position " ⚡ " to the position " ☕ ". There is no need to add ground coffee to the high-pressure funnel. (The high-pressure funnel must be tightened)

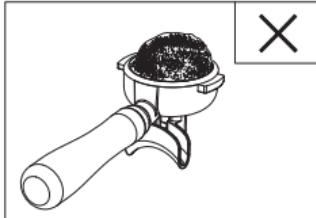
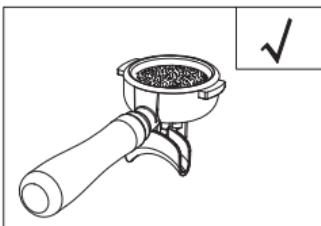




- 3) Place the coffee cup on the removable drip tray and aim at the coffee outlet.
- 4) Plug the power cord into a grounded outlet.
- 5) Press the power button, all the indicator lights will be flashing now, the machine starts to preheat, and the preheating is completed when the indicator light is on.
- 6) After the preheating is completed, turn the steam knob counterclockwise to the maximum position, the electromagnetic pump will start working, until the steam pipe has continuous hot water for at least 30 seconds (this process takes 1-2 minutes), then turn off the steam knob.
- 7) Press the double-cup button " ☕️ " to let hot water flow out to clean the coffee filter and cup.

B- MAKE ESPRESSO COFFEE (for Double-cup)

1. Open the lid, take out the water tank, and pour enough water into tank. Do not exceed the MAX capacity.
 2. Put back the water tank and close the lid.
 3. Connect power plug, press power button, on display screen Single Cup → Double Cup → Steam/ Preheat will light on in turn for 1 sec. When these 3 lights flash together preheating will start. After around 1 min, 3 indicator lights will stop flashing, preheating will be finished.
 4. Take out portafilter, add enough ground coffee into the portafilter with coffee spoon, then use tamper to press the ground coffee tightly, clean the extra ground coffee overflow the edge of the portafilter to avoid damaging the seal ring.
- Note:** If too much ground coffee remains in the edge of the portafilter, it will easily cause poor sealing and water leakage.



5. Hold the upper part of the machine with your hands, hold the handle of the funnel, and turn the high-pressure funnel assembly counterclockwise from the position "①" to the position "②". (The high-pressure funnel must be tightened)

6. Put cup under coffee outlet.

7. Push the double-cup button, the machine will start pumping water, and coffee will flow out of the coffee nozzle.

8. The coffee machine automatically stops working (the light flashes to a constant light), and the coffee is ready, then remove the coffee cup.

Warning: Do not leave the coffee machine unattended during the brewing process, as it sometimes requires manual operation.

9. After the coffee is ready, take out the portafilter by rotating it clockwise, clean the filter so that no ground coffee is left in it, and rinse it with hot water. Push the single-cup or double-cup button, flush the outlet with water, install the clean coffee filter on the outlet, and the machine is ready for the next use. When making a single cup of coffee, use a single-cup filter, push the single-cup button, and the other steps are the same as double-cup process.

Warning: Do not touch the hot surfaces of the machine with bare hands to avoid scald, especially brewing outlet, steam nozzle when using the machine.

Note: There may be noise when pumping the water for the first time, it is normal, the appliance is releasing the air inside. After about 20s, the noise will disappear.

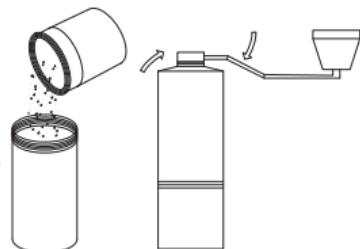


B - How To Make A Good Cup Of Coffee

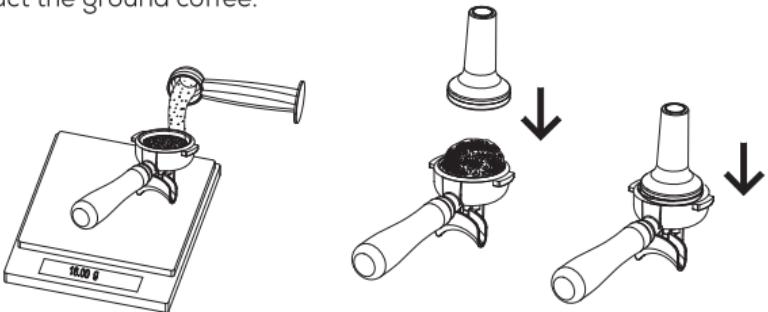
Coffee beans and grinding quality largely determines the quality of coffee. The time needed to make a cup of coffee is 25s-30s. If the ground coffee is too thick, coffee extract inadequate, the taste is light and color is lighter, the cream also will be very thin, and color is white; if the ground coffee is too fine, coffee over extraction, it will be too dark, and no cream. A good cup of coffee should use freshly ground coffee beans (use burr coffee grinder) and use appropriate amount of coffee beans. Each time when you are making coffee with ground coffee, the freshness of the beans is very important, long-time storage will make coffee bean oil decomposition.

1. While using a grinder, first adjust the appropriate grinding thickness, and then pour fresh coffee beans into the grinding chamber for grinding.

Note: A slight change in the fineness of the coffee powder will cause a huge change in the extraction pressure and the amount of coffee. Please adjust the grinding according to the instructions of the grinder, taking the single-cup extraction 20-40ml / double-cup extraction 45-75ml coffee as a reference to the grinding fineness of the machine.



2. It is recommended to weigh each time you make coffee to ensure that you add the appropriate amount of ground coffee, and use a tamper to compact the ground coffee.



3. The surface of the pressed ground coffee is about 3mm away from the edge of the filter cup (an important indicator). Being too high or too low will affect the coffee extraction pressure and effect, please reduce, or increase the amount of coffee accordingly

4. Making coffee time: 30 seconds for a single cup; 40 seconds for a double cup, the machine has set the time.

5. The amount of liquid coffee made:

$30 \pm 10\text{g}$ for a single cup; $60 \pm 15\text{g}$ for a double cup, which can be adjusted by grinding the thickness of the coffee powder (an important indicator)



C- FROTHING MILK/MAKING CAPPUCCINO

1. Prepare espresso first with a large cup according to part "B"; 2. Use whole, fresh cold milk ($8^\circ - 10^\circ$), and pour $1/3$ milk in cup; Note: Use a stainless-steel cup, and cup diameter should not be less than $70 \pm 5\text{mm}$, due to the volume of milk will increase after frothing.

3. Press steam button, it starts preheating, Single-cup and Double -cup indicator lights turn off, steam indicator light start flashing, wait until it stops flashing, then preheating is finished. 4. Put an empty cup under the steam pipe, turn the "steam knob" counterclockwise to the maximum position, release a little water in the steam pipe, and turn the "steam knob" clockwise to turn off the steam after the steam comes out.

Note: Never turn the steam control button rapidly, as the steam will accumulate rapidly in short time which may increase the potential of the risk of explosion.

5. Put a stainless-steel cup under steam nozzle, let the steam nozzle float below the surface of the milk about 2cm .

6. Turn the steam knob counterclockwise to the maximum position to froth milk, moving vessel round from up to down. Steam/Pre heat light is flashing.

7. When the desired milk froth is ready, turn the steam knob clockwise, and the steam will stop. Remove the cup, then pour the frothed milk into prepared espresso, now cappuccino is ready, you can add some sugar or Coco powder if you like it.

Note: After the steam stops spraying, please clean the steam pipe with wet sponge immediately and discharge the milk in the pipe to prevent the milk froth from scaling on the pipe wall. During the operation, due to the high surface temperature of the steam pipe, be sure not to be scalded.

8. Press the ON/OFF to cut the power source off.

Note: We recommend you allow the machine to cool down at least for 5 min before making coffee again. Otherwise burnt odor may occur in your Espresso coffee.

D- Making Hot Water

With this function, you can preheat your coffee cup to ensure that the temperature of the coffee will not decrease and that will improve the coffee flavor. Clean your coffee cup. After drinking coffee, you can directly make hot water with this coffee machine to clean the cups. This makes it simpler and more convenient to clean the cups.

Methods:

1. Put a container under hot water outlet.
2. When Single-cup, Double-cup coffee and Steam indicator lights are continuously on, turn the "steam knob" counterclockwise (needn't press steam light), hot water will come out from hot water pipe immediately. In the process of making hot water, the single-cup indicator flashes.
3. When the hot water reaches the required amount, turn the "steam knob" clockwise to the off position, and the hot water stops flowing out.

Reminder: The hot water function can also be used to quickly cool down the coffee machine. Note: When using, be careful of the hot parts of the machine. Especially the water outlet (funnel holder), hot water nozzle and steam pipe. When operating, please do not put your hands on the above parts for any reason.

E. HEATING LIQUID (Steam function)

The steam wand (without the frothing device) can be used to make hot beverages like hot chocolate, hot water, or tea.

1. Use a stainless-steel cup, pour cold liquid to the 1/2 of the cup.

Note: Cup diameter should not be less than $70 \pm 5\text{mm}$. Because it is heated by steam to avoid liquid overflows or spills when steam is released.

2. Push Steam button on screen, it starts preheating, the single cup and double cup indicator lights will go out, then Steam light will be flashing.

Preheating will be finished after Steam indicator light is on

3. Put a cup under steam nozzle and insert it into the liquid.

4. Turn the steam knob, release steam.

5. Turn off the knob when desired temperature is reached and stop steaming.

Note: Clean steam nozzle immediately after use. Caution high temperature of hot water outlet when in use.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. The machine must be switched off and cooled down.

2. Use a clean damp cloth to clean the stainless steel surface.

Note: Do not use abrasive sponges and alcohol or solvents.

Do not immerse the machine into water.

3. Clean the outlet and the seal sing under the group head with professional brush.

4. Detach the metal funnel by turning it anticlockwise, get rid of coffee residue inside, then you can clean it with cleanser, but at last you must rinse with clear water.

5. Clean all the attachments in the water and dry thoroughly.

6. Clean drip tray and removable shelf regularly then dry them.

7. Clean water tank regularly.

CLEANING MINERAL RESIDUE

1. The machine builds up scale residue over time, and you need descale the machine every 2-3 months.

2. Pour water and descale in water tank up to MAX capacity (water and descale ratio is 4:1) Follow the instructions of descale. Please use "household descale", or you can use the citric acid to replace descale (water and citric acid ratio is 100:3).

3. Lock the portafilter (without ground coffee) into the group head and follow the instructions in part "B" to MAKE ESPRESSO.

4. Press coffee button, then brew about 150ml coffee. After the coffee indicator lights continuously on, press the coffee button to turn off and press steam button to turn on. Then turn on the knob after the steam indicator lights continuously on and release steam about 2min and turn off the knob. Then make descales to stay in the machine at least 15min.

5. Repeat the steps 4 for 3 times.

6. Press coffee button to brew coffee until there is no descale left; 7. Make coffee again (without ground coffee), repeat the steps 4 for 3 times (no need to wait for 15min), then brew until no water is left in the boiler.

8. Repeat the step 7 at least 3 times to make sure the piping is cleanly.

INDICATOR TIPS

Single-cup Coffee Indicator	Double-cup Coffee Indicator	Steam Indicator	Cause	Solution
Flashing 1s	Flashing 1s	Flashing 1s	Power on	/
Flashing	Flashing	Flashing	Coffee and hot water is preheating	/
Lights on	Lights on	Lights on	Coffee and hot water preheating finished	/
Flashing	Lights off	Lights off	Making single cup coffee and water	/
Lights off	Flashing	Lights off	Making double cup coffee	/
Lights off	Lights off	Flashing	Steam is preheating	/
Lights off	Lights off	Lights on	Steam preheating finished	/
Lights off	Lights off	Flashing	Making Steam	/
Lights off	Lights off	Lights on	Steam finished	/
Flashing quickly	Flashing quickly	Flashing quickly	Temperature sensor short circuit or open circuit	Please contact with authorized service facility for repairing
			After making the steam, touch the steam switch (the temperature is too high)	Wait temperature naturally fall or press coffee/steam button to cooling
Lights off	Lights off	Lights off	Turn off	/
			Thermal fuse open circuit	Please contact with authorized service facility for repairing
			Standby for more than 15 minutes	Touch display switch
Lights off	Lights off	Flashing quickly	The steam knob is not closed tightly when turning on	Tighten the steam knob

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause/Result	Solution
No water comes out	Water tank is empty	Pour water in water tank
	The input voltage or frequency is inconsistent with nameplate	Make sure the voltage and frequency are consistent with the nameplate
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
No steam is generated	Steam nozzle clogged	Clean the steam nozzle
	Water tank is empty	Pour water in water tank
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
Coffee runs out around the edge of the filter holder	Too much powder in the filter	Turn off the machine and wait for it to cool down, clean the filter, then pour the appropriate coffee powder
	There is powder in the seal ring under group head	
	Implementation of the above operation problems still exist	Please contact with the authorized service
Coffee comes out too slow or no coffee comes out	Coffee powder is too fine, and clogged filter	With thicker coffee powder
	Filter holes are blocked	Brush / clean the filter
	Water tank is not inserted	Insert the water tank in place

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause/Result	Solution
Water leakage on the bottom of machine	Drip tray is filled up	Please clean the drip tray
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
Machine is not working	The power cord is not plugged well	Plug the power cord into a wall outlet correctly
	NTC is short circuit	Please contact with the authorized service
	Machine malfunctions	
The steam cannot froth	Steam indicator not light on	Wait for the steam indicator lights on
	The container is too big, or the shape is not fit	Use high and narrow cup or garland cup
	Used skimmed milk	Use whole milk

* If you have not been able to solve the problem, contact customer support in your country.

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V~50/60Hz, 1550W

Points to Consider During Transportation and Handling

- Keep the appliance in its original box in order to avoid damage during transportation and handling.
- Keep the appliance in its normal position during transportation.
- Do not drop the appliance on the floor and protect it from impacts during transportation.
- Damages and breakdowns caused by transportation and handling after the delivery of the appliance to the customer will be out of the warranty coverage.

This device complies with the AEEE Directive.

WEEE

Since this appliance is designed with recyclable parts in accordance with the WEEE Directive, do not dispose it of together with domestic waste. Please bring it to the nearest waste collection centre to enable the recycling of the appliance.



Manufacturer / Importer Company:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Növ Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli-İstanbul/Türkiye



COFFEEMAID

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

- 1- The warranty period is TWO YEARS and this Warranty Certificate should be kept during the warranty period, since it is required to be presented for warranty claims.
- 2- The warranty period can be extended upon the mutual understanding between the parties (e.g. for 2-5 years), with the conditions to be mutually agreed.
- 3- Since the invoice date will be considered in potential disputes during the warranty period, invoice of the product or its photocopy will be required to be presented together with the certified Warranty Certificate.
- 4- The warranty becomes invalid if the invoice or warranty certificate is altered or if the original serial number on the product is removed or changed.
- 5- The warranty will be invalid if it is determined that the device was installed or disassembled by persons other than our company or authorized technical services.
- 6- The warranty coverage provided by our company does not include damages or breakdowns that occur as a result of the use of the product out of its intended use or in abnormal conditions.
The following situations are also out of the warranty coverage:
 - Damages and breakdowns caused by noncompliance with the instructions given in the user's manual or installation manual or by wrong use.
 - Damages and breakdowns caused by excessively low or high voltage, improper electricity wiring, or voltage values different from the specifications on the product identification plate.
 - Damages and breakdowns caused by incidents such as fire, flooding or stroke of lightning, and damages and breakdowns that occur during loading, unloading or transportation after the delivery of the product to the customer.
- 7- Any person other than identified on the invoice or Warranty Certificate of the product cannot claim for any right and/or compensation. The product is under warranty coverage with its all parts and components.



COFFEEMAID

WARRANTY CONDITIONS

8- In case the product is determined to be defective, the consumer may exercise any of the following rights defined in 2nd chapter article 19/3 of the Consumer Rights Act 2015:

- a) Terminate the contract.
- b) Claim for discount on the sales price.
- c) Claim for free of charge repair.
- d) Claim for the replacement of the product with a non-defective equivalent.

9- In case the consumer opts for exercising the free of charge repair right, the manufacturer will be obliged to repair the product or have it repaired without demanding any fee under any name including but not limited to workmanship or parts replacement. (Chapter 2 article 23/2)

10- Under Part 1, a consumer is entitled to a full or partial refund instead of a repair or replacement if:

- the cost of the repair or replacement is disproportionate to the value of the goods or digital content;
 - a repair or replacement is impossible;
 - a repair or replacement would cause the consumer significant inconvenience;
 - or the repair would take an unreasonably long time to complete.
- In circumstances where a repair or replacement is not possible, or an attempt at repair fails, or the first replacement is also faulty, the consumer has a right to reject the goods and claim a full refund (or a price reduction if they wish to keep the product). Alternatively, the consumer has the right to insist on another attempt at repair or a second replacement.)

11- Consumer Protection issues are dealt with when complaints are made to the Director-General of Fair Trade.



COFFEEMAID

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

Business Title: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Address: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Noy Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Customer Services: +44 870 1820 333

Web: www.karaca.uk

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Noy Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli
Tel: 0212 472 44 30 Fax: 0212 472 44 99 www.kz.com.tr
Marmara Kurumsal İD: 201002 009 Tic. No: 278836
Məsəl Nömrə: 00000000000000000000000000000000

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Espresso Maker

Model: CoffeeMaid

Model No: EM3601

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (two) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the permit dated 7th of May 2914 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.



COFFEEMAID ESPRESSOMASCHINE

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE



Kundenhotline
+49 800 197 80 00

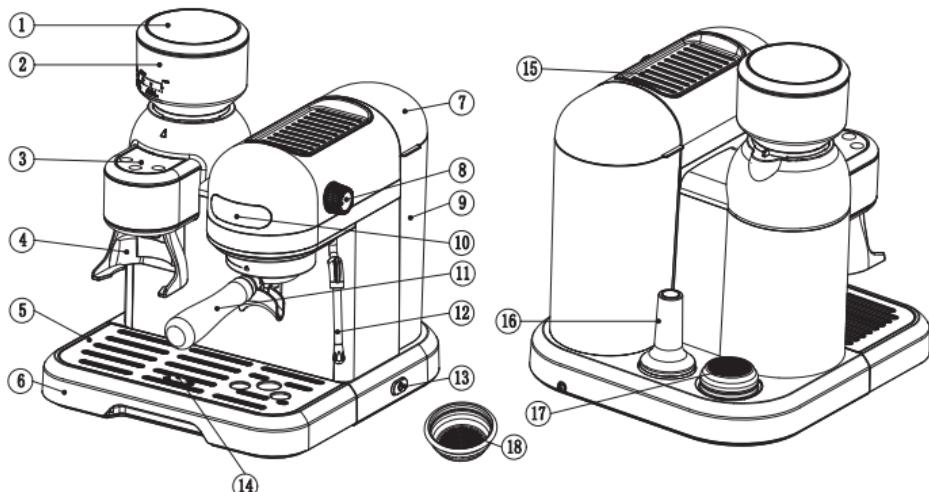


www.karaca.com.de

Sicherheitshinweis

- Bevor Sie dieses Gerät benutzen, lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig durch und befolgen Sie die folgenden Schritte:
1. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die verwendete Spannung mit dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
 2. Die Kaffeemaschine muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
 3. Wenn Sie die Kaffeemaschine benutzen, sollten Sie sie von einer Person beaufsichtigen lassen und nicht zulassen, dass Kinder oder Personen, die nicht auf sich selbst aufpassen können, sich der Kaffeemaschine nähern.
 4. Stellen Sie die Kaffeemaschine nicht in die Nähe einer heißen Oberfläche oder einer offenen Flamme, um Schäden an der Kaffeemaschine zu vermeiden.
 5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie die Kaffeemaschine nicht benutzen oder reinigen, und lassen Sie die Kaffeemaschine abkühlen, bevor Sie Teile der Kaffeemaschine einbauen oder entfernen oder sie reinigen.
 6. Wenn die Kaffeemaschine nicht funktioniert oder aus anderen Gründen nicht normal funktionsfähig ist, bringen Sie die Kaffeemaschine bitte zu einem qualifizierten Dienstleister zur Überprüfung und Reparatur;
 7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren zu vermeiden, von Fachleuten des Herstellers, seiner Wartungsabteilung oder ähnlichen Abteilungen ausgetauscht werden.
 8. Wenn die Kaffeemaschine defekt ist, verwenden Sie bitte keine Komponenten von nicht zugelassenen Herstellern, die den Benutzer verletzen oder potentiell gefährden könnten.
 9. Die Kaffeemaschine sollte auf einem Tisch oder einer ebenen Fläche aufgestellt werden, und das Netzkabel sollte nicht an der Kante des Tisches oder der Theke hängen.
 10. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen der Kaffeemaschine in Berührung kommt.
 11. Wenn die Kaffeemaschine in Betrieb ist, werden einige Teile auf hohe Temperaturen erhitzt (z. B. der erzeugte Dampf, die Trichterhalterung, der Dampfstab, der Hochdrucktrichter usw.). Bitte berühren Sie sie nicht direkt, wenn Sie sie benutzen, und halten Sie den Trichtergriiff fest, wenn Sie sie benutzen.
 12. Tauchen Sie die Kaffeemaschine oder den Netzkabelstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten;
 13. Stellen Sie die Maschine nicht in eine Umgebung, in der die Temperatur unter null liegt, da sich im Heizkessel und in der Wasserpumpe Restwasser befindet, das die Maschine nach dem Einschalten beschädigt;
 14. Wenn Sie Wasser in den Wassertank einfüllen, achten Sie auf den maximalen Wasserstand und darauf, dass er nicht über die Markierung "MAX" hinausgeht.
 15. Sobald eine Fehlfunktion, ein Defekt oder ein verdächtiger Defekt auftritt, der durch das Herunterfallen des Geräts verursacht wurde, sollten Sie sofort den Netzstecker ziehen und das betreffende Gerät nicht in Betrieb nehmen;
 16. Das Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.: - Bereiche wie Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; es kann nicht im Freien verwendet werden.
 17. Bitte bewahren Sie diese Anleitung nach dem Lesen zum späteren Nachschlagen auf. Nur für den Hausgebrauch

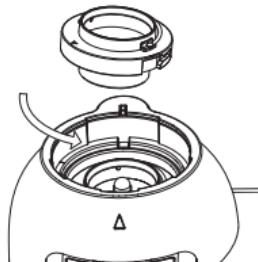
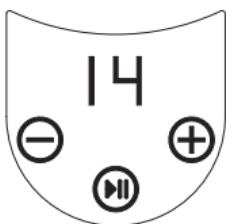
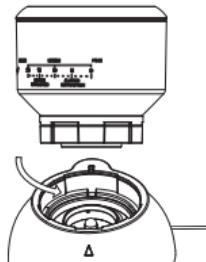
Zubehör



1. Abdeckung des Bohnenbehälters
2. Bohnenbehälter
3. Touchscreen des Mahlwerks
4. Filterhalterung
5. Abdeckung der Abtropfschale
6. Abtropfschale
7. Abdeckung des Wassertanks
8. Dampfregler
9. Wassertank
10. Display
11. Griff
12. Dampfstab
13. Netzschalter
14. Schwimmer
15. Warmhalteplatte
16. Tamper
17. Single-Tassen-Kaffeefilter Filter
18. Double-Tassen-Kaffeefilter

Warnung: für die Maschine muss ein gemahlenes Kaffeepulver verwendet werden und nur Kaffee, Kaffeetrink (Cappuccino, Latte und so weiter), Milch aufwärmen und andere unregelmäßige Verwendung kann Gefahren verursachen.

Anleitung zum Mahlen von Kaffeebohnen



Mahlen der Bohnen vor der ersten Verwendung

Wischen Sie das Gehäuse und den Bohnenbehälter mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, bevor Sie die Kaffeemühle zum ersten Mal benutzen. Waschen Sie den Behälter für gemahlenen Kaffee und den Deckel mit heißem Seifenwasser, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn.

1. Richten Sie die hervorstehende Position des Bohnenbehälters auf die Nutenposition des Gehäuses aus und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn in die entsprechende Position des Verriegelungspfeils (beachten Sie, dass das Gehäuse mit einem Mikroschalter ausgestattet ist, so dass der Bohnenbehälter an seinem Platz installiert sein muss, da das Gerät sonst nicht funktioniert).

2. Geben Sie eine angemessene Menge Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter. Es ist zu beachten, dass die maximale Menge an Kaffeebohnen 200 Gramm nicht überschreiten sollte; (das Gerät sollte 5 Minuten lang ununterbrochen in Betrieb sein, danach muss das Gerät 30 Minuten lang ruhen)

3. Schließen Sie den Deckel des Bohnenbehälters;

4. Setzen Sie den Kaffeeplverbehälter (der Deckel muss aufgesetzt sein) auf den Gehäusesitz und achten Sie darauf, dass der Kaffeeplverbehälter mit dem Kaffeeplverauslass übereinstimmt;

5. Drehen Sie den Bohnenbehälter, um die gewünschte Kaffeekonzentration einzustellen. Drehen Sie ihn nach links, um die Kaffeekonzentration zu erhöhen, und drehen Sie ihn nach rechts, um die Kaffeekonzentration zu verringern.

6. Die Kaffeemenge wird durch die Mahldauer bestimmt. Mit dem Kontrollbildschirm (+) (-) kann die Zeit eingestellt werden. Nach der Bestätigung drücken Sie die Starttaste, um der Vorgang zu starten; die Maschine ist standardmäßig auf 14 Sekunden eingestellt.

Tipps zum Schleifen

1. Grob gemahlenes Kaffeepulver wird im Allgemeinen für Filterkaffeeänen verwendet, mittelgroß gemahlenes Kaffeepulver eignet sich im Allgemeinen für Tropfkaffeekannen und Dampfdruckkaffeemaschinen, und fein gemahlenes Kaffeepulver eignet sich im Allgemeinen für Druckkaffemaschinen mit Pumpen.
2. Wenn Sie den frischesten und köstlichsten Kaffee zubereiten möchten, sollten Sie ausreichend oft mahlen und die Mahlkammer, die Klinge und das Mahlrad nach jedem Mahlen reinigen.
3. Die Mühle kann nur trockene und brüchige Lebensmittel mahlen, nicht aber nasse, zu harte oder klebrige Lebensmittel, und kann nicht zum Mahlen von Erdnüssen oder Körnern verwendet werden.
4. Wenn Sie Pfeffer mahlen wollen, müssen Sie eine andere Mühle kaufen, da frischer Pfeffer einen starken Geschmack hat, könnte dies den Geschmack von gemahlenem Kaffee beeinträchtigen.

Instandhaltung

1. Um das Aroma des Kaffees zu erhalten und den Verfall des gemahlenen Kaffees zu vermeiden, leeren Sie den Behälter für gemahlenen Kaffee nach jedem Gebrauch.
2. Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker;
3. Stecken Sie das Mahlwerk, das Netzkabel oder den Stecker niemals ins Wasser.
4. Verwenden Sie keine zu starken Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Einstellungen zu reinigen.
5. Um die obere Schleifscheibe zu demontieren, halten Sie bitte den Griff der oberen Schleifscheibe und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie ihn dann vertikal an und reinigen Sie die obere Schleifscheibe mit einer Reinigungsbürste.

Hinweis: Beim ersten Mal ist der Leerlaufbereich des Mahlwerks: 20-5, und Sie können 0 eingeben, nachdem Sie Kaffeebohnen hinzugefügt haben.

Betriebsanleitung zum Kaffee brühen



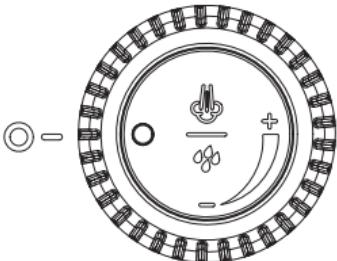
" ⚡ " Ein/Aus-Taste: Drücken Sie die Einschalttaste, das Display leuchtet ca. 1 Sekunde lang abwechselnd auf Single-Tasse → Double-Tasse → Dampf/Vorheizen. Dann blinken diese 3 Lichter zusammen, um das Vorheizen zu starten. Nach etwa 1 Minute hören die 3 Lichter auf zu blinken, das Vorheizen ist beendet. Drücken Sie während des Vorheizvorgangs oder nach Abschluss des Vorheizvorgangs erneut den Netzschalter, schaltet sich das Gerät aus. Wenn die Anzeige " ⚡ " nach dem Einschalten schnell blinks, überprüfen Sie den Dampfknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn auszuschalten. (Hinweis: Der Netzschalter befindet sich unten rechts am Rumpf)

" ☕ " Schalter/Anzeige für Single-Tassenkaffee: Nach dem Vorheizen drücken Sie den Schalter für Single-Tassenkaffee, um mit der Extraktion des Kaffees zu beginnen, und die Anzeigeleuchte " ☕ " blinks, extrahiert automatisch, bis das Gerät aufhört zu arbeiten oder drücken Sie " ☕ " erneut während des Extraktionsprozesses, um die Anzeigeleuchte " ☕ " " ☕ " " ☕ " " ⚡ " leuchtet. (Automatische Extraktionszeit Maschine wurde eingestellt, einschließlich Einweichzeit)

" ☕ " Doppel-Tassen-Kaffee Schalter/Anzeige: Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, drücken Sie den Schalter für die Double-Tasse Kaffee, um die Extraktion des Kaffees zu starten, und die Anzeigeleuchte " ☕ " " ☕ " blinks, extrahiert automatisch, bis das Gerät aufhört zu arbeiten, oder drücken Sie " ☕ " erneut während des Extraktionsvorgangs, um die Arbeit zu stoppen, die Anzeigeleuchte " ☕ " " ☕ " " ⚡ " leuchtet. (Automatische Extraktionszeit Maschine wurde eingestellt, einschließlich Einweichzeit)

" ⚡ " Dampfvorheizungsschalter/Anzeige: Drücken Sie den Dampfvorheizungsschalter, die Anzeigeleuchte " ⚡ " blinks, um das Vorheizen des Dampfes zu starten, nach Abschluss des Vorheizens leuchtet die Anzeigeleuchte immer, und das Gerät geht in den Dampferzeugungsmodus. (Wenn Sie während des gesamten Vorgangs erneut " ⚡ " drücken, schaltet das Gerät vom Dampfmodus in den Kaffee-Extraktionsmodus um, und die Kontrollleuchten " ☕ " und " ☕ " blinks schnell, was anzeigt, dass die Kesseltemperatur im Kaffeemodus zu hoch ist. Der Kaffee kann erst dann entnommen werden, wenn die Kontrollleuchten " ☕ ", " ☕ " und " ⚡ " ständig leuchten).

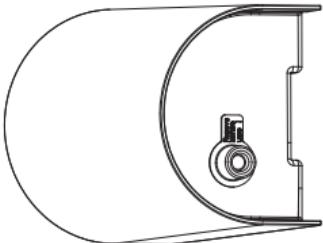
Dampfknopf: Der Dampfdrehknopf ist in der Abbildung unten in der Position "Aus" dargestellt. Wenn der Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht wird, ist er geöffnet. Wenn der Dampfdrehknopf eingeschaltet ist, gibt es zwei Betriebszustände. Wenn sich das Gerät im Kaffee-Extraktionsmodus befindet, produziert der Dampfstab heißes Wasser; wenn sich das Gerät im Dampfmodus befindet, produziert der Dampfstab Dampf.



Zur Erinnerung: Beim Einschalten des Geräts blinkt die Dampfvorheizanzeige " " schnell, was bedeutet, dass der Dampfknopf nicht ausgeschaltet ist; drehen Sie einfach den Dampfknopf in die Aus-Stellung.

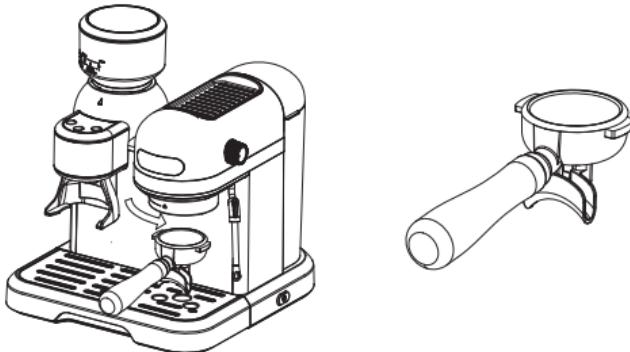
A- Erstmalige Verwendung (wichtig)

1. Öffnen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Kaffeemaschine heraus. Überprüfen Sie, ob das Zubehör vollständig ist, und reinigen Sie alle abnehmbaren Teile.
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus und entfernen Sie die rote Silikonkappe am Wasserauslass des Wassertanks.
3. Um sicherzustellen, dass der erste Kaffee rein schmeckt, müssen Sie die Kaffeemaschine und alle abnehmbaren Teile reinigen.



Die Reinigungsschritte sind wie folgt:

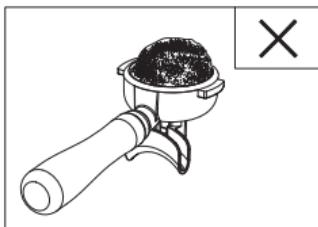
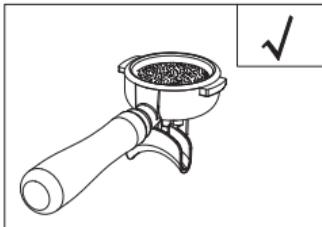
1. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser, achten Sie darauf, dass der maximale Wasserstand nicht überschritten wird, setzen Sie ihn wieder auf das Gerät und schließen Sie den Tankdeckel.
2. Halten Sie den oberen Teil des Geräts mit den Händen fest, halten Sie den Griff des Trichters und drehen Sie den Hochdrucktrichter von der Position " " zur Position " " gegen den Uhrzeigersinn. Es ist nicht erforderlich, Kaffeepulver in den Hochdrucktrichter zu füllen. (Der Hochdrucktrichter muss fest angezogen sein)



3. Stellen Sie die Kaffeetasse auf die abnehmbare Tropfschale und richten Sie sie auf den Kaffeeauslauf
4. Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose.
5. Drücken Sie den Netzschalter, alle Kontrollleuchten blinken zu diesem Zeitpunkt, das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, und das Vorheizen ist abgeschlossen, wenn die Kontrollleuchte aufleuchtet.
6. Nach Abschluss des Vorheizens drehen Sie den Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position, die elektromagnetische Pumpe arbeitet, bis die Dampfleitung mindestens 30 Sekunden lang ununterbrochen heißes Wasser auslässt (dieser Vorgang dauert 1-2 Minuten), dann schalten Sie den Dampfschalter aus.
7. Drücken Sie den Schalter für die Double-Tasse Kaffee " ", um heißes Wasser ausfließen zu lassen und den Kaffefilter und die Tasse zu reinigen.

B- ESPRESSO-KAFFEE zubereiten (z. B. mit einer Double-Tasse Kaffee)

1. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie das entsprechende Wasser in den Tank. Das maximale Fassungsvermögen nicht überschreiten;
2. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und schließen Sie den Deckel;
3. Stecken Sie den Netzstecker ein, drücken Sie die Einschalttaste, das Display leuchtet ca. 1 Sekunde lang abwechselnd auf: Einzeltasse→Doppeltasse→Dampf/ Vorheizen. Dann blinken diese 3 Lichter zusammen, um das Vorheizen zu starten. Nach ca. 1 Minute hören die 3 Lichter auf zu blinken, das Vorheizen ist beendet.
4. Nehmen Sie den Siebträger heraus, schütten Sie das entsprechende Kaffeeplvver mit einem Kaffeelöffel in den Siebträger, verwenden Sie dann den Tamper, um das Kaffeeplvver fest anzudrücken, entfernen Sie das überschüssige Kaffeeplvver, das über den Rand des Halters läuft, um eine Beschädigung des Dichtungsrings des Gruppenkopfes zu vermeiden.



Hinweis: Wenn zu viel Kaffeepulver am Rand des Filters verbleibt, kann es leicht zu schlechter Abdichtung und Wasseraustritt kommen.

5. Halten Sie den oberen Teil der Maschine mit den Händen fest, halten Sie den Griff des Trichters und drehen Sie die Hochdrucktrichterkonstruktion von der Position "6" in die Position "8" gegen den Uhrzeigersinn. (Der Hochdrucktrichter muss fest angezogen sein)

6. Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.

7. Berühren Sie den Schalter für Double-Tassenkaffee, das Gerät beginnt Wasser zu pumpen, und Kaffee fließt aus der Kaffeedüse.

8. Die Kaffeemaschine hört automatisch auf zu arbeiten (das Licht blinkt und leuchtet konstant), und der Kaffee wird zu diesem Zeitpunkt zubereitet; Achtung! Lassen Sie die Kaffeemaschine während der Kaffeezubereitung nicht unbeaufsichtigt, da sie manchmal manuell bedient werden muss.

9. Nachdem der Kaffee zubereitet wurde, nehmen Sie den Kaffeefilter heraus, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, reinigen Sie den Filter und stellen Sie sicher, dass sich kein Kaffeesatz mehr darin befindet, und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus. Berühren Sie die Taste für eine oder zwei Tassen Kaffee, spülen Sie den Auslass mit Wasser, setzen Sie den sauberen Kaffeefilter auf den Auslass und warten Sie auf die nächste Verwendung. Wenn Sie eine einzelne Tasse Kaffee zubereiten, verwenden Sie einen Single-Tassen-Kaffeefilter, berühren Sie bei der Zubereitung die Taste für Single-Tassen-Kaffee, und die anderen Schritte sind die gleichen wie bei der Zubereitung von Kaffee für Double-Tassen.

Achtung! Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht mit den Händen, um Verbrühungen zu vermeiden, insbesondere den Brühauflauf und den Dampfstab, wenn Sie das Gerät benutzen.

Hinweis: Beim ersten Pumpen des Wassers kann es zu Geräuschen kommen. Das ist normal, da das Gerät die Luft im Gerät ablässt. Nach etwa 20 Sekunden verschwindet das Geräusch.

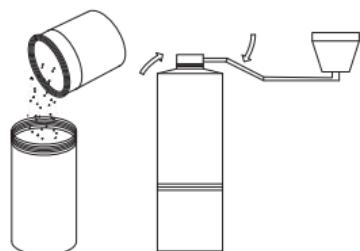


B- Wie man eine gute Tasse Kaffee macht

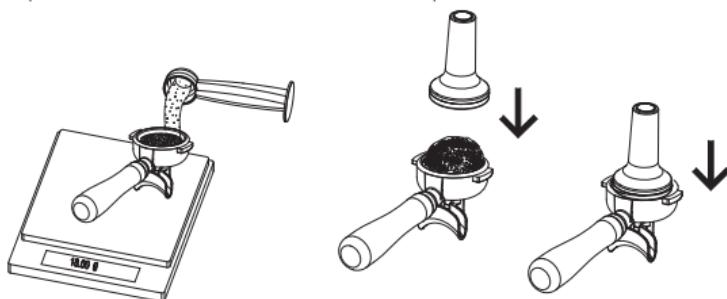
Die gemahlenen Kaffeebohne und die Mahlqualität bestimmt weitgehend die Qualität des Kaffees, sollte die Zeit 25 Sek. - 30 Sek. betragen, um eine Tasse Kaffee zu machen, wenn das Pulver zu grob ist, ist das Kaffee-Extrakt unzureichend, der Geschmack leicht, und die Farbe heller, die Creme wird auch sehr dünn, und die Farbe ist weiß; wenn das Pulver zu fein ist, ist der Kaffee bei der Extraktion zu dunkel, und hat keine Creme. Für eine gute Tasse Kaffee sollten frisch gemahlene Kaffeebohnen verwendet werden (verwenden Sie eine Kaffeemühle), und verwenden Sie eine angemessene Menge an Kaffeebohnen. Jedes Mal, wenn Sie Kaffee mit Kaffeepulver zubereiten, ist die Frische der Bohnen sehr wichtig, nach langer Zeit der Lagerung werden sich Kaffeebohnen ölig zersetzen.

1. Verwenden Sie eine Kaffeemühle, stellen Sie zuerst die richtige Mahlstärke ein und geben Sie dann frische Kaffeebohnen zum Mahlen in die Mahlkammer.

Hinweis: Eine geringfügige Veränderung der Feinheit des Kaffeepulvers führt zu einer starken Veränderung des Extraktionsdrucks und der Kaffeemenge. Bitte stellen Sie den Mahlgrad gemäß den Anweisungen der Kaffeemühle ein, wobei Sie die Extraktion für eine Tasse (20-40 ml) bzw. für zwei Tassen (45-75 ml) als Referenz nehmen.



2. Es wird empfohlen, jedes Mal, wenn Sie Kaffee zubereiten, zu wiegen, um sicherzustellen, dass Sie die richtige Menge an Kaffeepulver hinzufügen, und einen Tamper zu verwenden, um das Kaffeepulver zu verdichten;

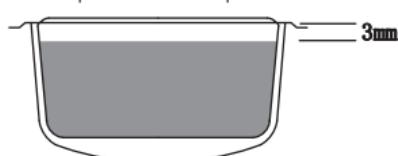


3. Die Oberfläche des gepressten Kaffeepulvers ist etwa 3 mm vom Rand des Siebs entfernt (ein wichtiger Indikator). Ein zu hoher oder zu niedriger Wert beeinträchtigt den Extraktionsdruck und die Wirkung des Kaffees. Bitte reduzieren oder erhöhen Sie die Menge des Kaffeepulvers entsprechend.

4. Dauer der Kaffeezubereitung:

30 Sekunden für eine Single-Tasse;

40 Sekunden für eine Double-Tasse, die Maschine hat die Zeit eingestellt.



5. Die Menge des zubereiteten flüssigen Kaffees: 30±10g für eine Single-Tasse; 60±15g für eine Double-Tasse, die durch das Mahlen der Dicke des Kaffeepulvers eingestellt werden kann (ein wichtiger Indikator).

C- MILCH AUF SCHÄUMEN / CAPPUCCINO ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie den Espresso zunächst in einer ausreichend großen Tasse gemäß Teil "B".
2. Verwenden Sie kalte Vollmilch aus dem Kühlschrank (8° - 10°), und gießen Sie 1/3 der Milch in die Tasse; Hinweis: Verwenden Sie ein Edelstahlkännchen, der Durchmesser des Kännchens sollte nicht weniger als 70 ±5 mm betragen, da das Volumen der Milch nach dem Aufschäumen zunimmt.
3. Drücken Sie die Dampftaste, das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, die Kaffeekontrollleuchte für Single-Tassen und Double-Tassen geht aus, die Dampfkontrollleuchte blinkt, warten Sie, bis sie aufhört zu blinken, das Vorheizen ist beendet.
4. Stellen Sie ein leeren Kännchen unter den Dampfstab, drehen Sie den "Dampfregler" gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position, lassen Sie etwas Wasser aus dem Dampfstab ab, und drehen Sie den "Dampfregler" im Uhrzeigersinn, um den Dampf auszuschalten, nachdem der Dampf ausgetreten ist.
Hinweis: Drehen Sie den Dampfregler nicht zu schnell, da sich der Dampf in kurzer Zeit staut, was die Explosionsgefahr erhöhen kann.
5. Stellen Sie ein Edelstahlkännchen unter den Dampfstab und lassen Sie den Dampfstab etwa 2 cm unter der Milchoberfläche schwimmen.
6. Drehen Sie den Dampfregler gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Position, um Milch aufzuschäumen. Die Dampf-/Vorheizleuchte blinkt.
7. Wenn der gewünschte Milchschaum erreicht ist, drehen Sie den Dampfregler im Uhrzeigersinn, der Dampf wird gestoppt. Nehmen Sie das Kännchen heraus und gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den zubereiteten Espresso. Jetzt ist der Cappuccino fertig, Sie können nach Belieben Zucker oder Kakaopulver hinzufügen.
Hinweis: Nachdem der Dampf aufgehört hat zu sprühen, reinigen Sie bitte sofort den Dampfstab mit einem nassen Schwamm und entfernen Sie die Milch vom Stab, um zu verhindern, dass sich der Milchschaum an dem Dampfstab ablagert. Achten Sie während des Betriebs aufgrund der hohen Oberflächentemperatur des Dampfstabes darauf, sich nicht zu verbrennen. Drücken Sie die Taste ON/OFF, um die Stromquelle zu unterbrechen.
Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, die Maschine mindestens 5 Minuten abkühlen zu lassen, bevor Sie erneut Kaffee zubereiten. Andernfalls kann Ihr Espresso einen verbrannten Geruch aufweisen.

D- Heißes Wasser erzeugen

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Kaffeetasse vorwärmen, um sicherzustellen, dass die Temperatur des Kaffees nicht sinkt. So wird der Kaffeegeschmack verbessert.

Reinigen Sie Ihre Kaffeetasse. Nach dem Kaffeetrinken können Sie mit dieser Kaffeemaschine direkt heißes Wasser aufsetzen, um die Tassen zu reinigen. Dies macht es einfacher und bequemer, die Tassen zu reinigen.

Methoden:

1. Stellen Sie einen Behälter unter den Heißwasserauslass.
2. Wenn die Anzeigen für Single-Tassen-Kaffee, Double-Tassen-Kaffee und Dampf immer leuchten, drehen Sie den "Dampfregler" direkt gegen den Uhrzeigersinn (Sie brauchen die Dampfanzeige nicht zu drücken), dann fließt sofort heißes Wasser aus der Heißwasserleitung; während der Zubereitung von heißem Wasser blinkt die Anzeige für Single-Tassen-Kaffee.
3. Wenn das heiße Wasser die erforderliche Menge erreicht hat, drehen Sie den "Dampfregler" im Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung, und das heiße Wasser fließt nicht mehr aus.

Zur Erinnerung: Die Heißwasserfunktion kann auch verwendet werden, um die Kaffeemaschine schnell abzukühlen. Hinweis: Achten Sie bei der Benutzung auf die heißen Teile der Maschine. Dies gilt insbesondere für den Wasserauslass (Trichterhalter), die Heißwasserdüse und das Dampfrohr. Bitte berühren Sie diese Teile während des Betriebs auf keinen Fall.

E. ERHITZUNG VON FLÜSSIGKEIT (Dampffunktion)

Der Dampfstab (ohne Aufschäumvorrichtung) kann für die Zubereitung von Heißgetränken wie Heißer Schokolade verwendet werden.

1. Verwenden Sie eine Kanne aus rostfreiem Stahl, gießen Sie kalte Flüssigkeit in 1/2 Tasse;

Hinweis: Der Durchmesser der Tasse sollte nicht weniger als $70 \pm 5\text{mm}$ betragen. Weil es durch Dampf erhitzt wird, um zu vermeiden, dass Flüssigkeit überläuft oder verschüttet wird, wenn Dampf freigesetzt wird.

2. Berühren Sie die Dampflampe auf dem Bildschirm, das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, die Anzeigeleuchten für Single- und Double-Tassen-Kaffee erlöschen, dann blinkt die Dampflampe, das Vorheizen ist beendet, wenn die Dampflampe aufleuchtet.

3. Stellen Sie eine Tasse unter den Dampfstab, lassen Sie den Dampfstab in die Flüssigkeit eintauchen.

4. Drehen Sie den Dampfknopf, lassen Sie den Dampf ab.
5. Drehen Sie den Knopf aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, der Dampf wird gestoppt. Hinweis: Reinigen Sie den Dampfstab sofort nach Gebrauch. Achtung: Hohe Temperatur des Heißwasserauslasses während des Gebrauchs.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Die Maschine muss ausgeschaltet und abgekühlt sein;
2. Verwenden Sie ein sauberes, feuchtes Tuch, um die Edelstahloberfläche zu reinigen;
Hinweis: Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme, Alkohol oder Lösungsmittel.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
3. Reinigen Sie den Auslass und die Dichtung unter dem Siebträger mit einer professionellen Bürste; 4. Lösen Sie den Metalltrichter, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Kaffeerückstände im Inneren zu entfernen, dann reinigen Sie ihn mit Reinigungsmitteln, zuletzt müssen Sie ihn mit klarem Wasser ausspülen.
5. Reinigen Sie alle Zubehörteile mit Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
6. Reinigen Sie die Tropfschale und die abnehmbare Ablage regelmäßig und trocknen Sie sie anschließend.
7. Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig.

REINIGUNG MINERALISCHER ABLAGERUNGEN

1. Die Maschine bildet mit der Zeit Kalkablagerungen, und Sie müssen die Maschine alle 2-3 Monate entkalken;
2. Gießen Sie Wasser und Entkalker in den Wassertank bis zur MAX-Kapazität (Wasser- und Entkalker-Verhältnis 4:1, folgen Sie den Anweisungen des Entkalkers. Bitte verwenden Sie "Haushalts-Entkalker", oder Sie können die Zitronensäure zur Entkalkung verwenden (Wasser und Zitronensäure Verhältnis ist 100:1);
3. Setzen Sie den Filter (ohne Kaffeepulver) in den Siebträger ein. Nach Teil "B "ESPRESSOKAFFEE ZUBEREITEN";
4. Drücken Sie die Kaffeetaste, machen Sie ca. 150ml Kaffee, nachdem die Kaffeeanzeige immer leuchtet, schalten Sie die Kaffeetaste aus und schalten Sie die Dampftaste ein, dann öffnen Sie den Knopf, nachdem die Dampfanzeige durchgehend leuchtet, lassen Sie den Dampf ca. 2min ab und schalten Sie den Knopf aus, lassen Sie dann den Kalk mindestens 15min in der Maschine ablagern;
5. Wiederholen Sie die Schritte 4 bis 3 Mal.
6. Drücken Sie die Kaffeetaste, um Kaffee zu brühen, bis kein Kalk mehr vorhanden ist.
7. machen Sie erneut Kaffee (kein Kaffeepulver), wiederholen Sie die Schritte 4 für 3 Mal (keine Notwendigkeit, 15 Minuten zu warten), dann brühen Sie, bis kein Wasser mehr im Kessel ist;
8. Wiederholen Sie den Schritt 7 mindestens 3 Mal, um sicherzustellen, dass die Leitungen sauber sind.

INDIKATOR-TIPPS

Single-Tassen-Kaffee Indikator	Double-Tassen-Kaffee Indikator	Dampf Indikator	Ursache	Lösung
Blinkend 1s	Blinkend 1s	Blinkend 1s	Einschalten	/
Blinkend	Blinkend	Blinkend	Kaffee und heißes Wasser werden vorgewärmt	/
Blinkend	Lichter an	Lichter an	Kaffee und heißes Wasser auf Vorheizen abgeschlossen	/
Blinkend	Lichter aus	Lichter aus	Zubereitung Single-Shot-Kaffee und Wasser	/
Lichter aus	Blinkend	Lichter aus	Zubereitung von Double-Shot Kaffee	/
Lichter aus	Lichter aus	Blinkend	Der Dampf heizt vor	/
Lichter aus	Lichter aus	Lichter	Dampfvorheizung abgeschlossen	/
Lichter aus	Lichter aus	Blinkend	Making Steam	/
Lichter aus	Lichter aus	Lichter	Dampf abgeschlossen	/
Schnell blinkend	Schnell blinkend	Schnell blinkend	Temperatursensoren Heißer Stromkreis oder offener Stromkreis	Bitte kontaktieren Sie den autorisierten Service Einrichtung zur Reparatur
			Nachdem der Dampf erzeugt wurde, berühren sie dem Dampfregler (Temperatur ist zu hoch)	Temperatur abwarten natürlich fallen oder drücken Sie die Kaffee/Dampf Taste zum Abkühlen
Lichter aus	Lichter aus	Lichter aus	Ausschalten	/
			Thermische Sicherung Stromkreis	Bitte kontaktieren Sie mit einer autorisierten Serviceeinrichtung für Reparatur von
			Standby für mehr als 15 Minuten	Touch-Display als Schalter
Lichter aus	Lichter aus	Schnell blinkend	Der Dampf schloss sich dicht drehen	Ziehen Sie den Drehknopf fest, wenn das Dampflicht nicht leuchtet.

FEHLERSUCHE

Problem	Ursache/Ergebnis	Lösung
Es tritt kein Wasser aus	Wassertank ist leer	Wasser in den Wassertank gießen
	Die Eingangsspannung oder Frequenz stimmt nicht mit dem Typenschild überein	Stellen Sie sicher, dass die Spannung und Frequenz mit dem Typenschild übereinstimmen
	Störungen an der Maschine	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Service
Kein Dampf wird erzeugt	Dampfstab verstopft	Dampfstab reinigen
	Der Wassertank ist leer	Wasser in den Wassertank gießen
	Störungen an der Maschine	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Service
Der Kaffee fließt aus dem Siebräger	Zu viel Pulver im Filter läuft	Schalten Sie die Maschine aus und warten Sie, bis sie abgekühlt ist. Reinigen Sie den Filter und füllen Sie dann die entsprechende Menge Kaffeepulver ein
	Am Rand der Dichtungsringgruppe befindet sich Pulver	
	Eines der oben genannten Probleme bestehen weiterhin	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Service
Der Kaffee fließt zu langsam oder gar nicht	Kaffeepulver ist zu fein, verstopfter Filter	Gröberes Kaffeepulver verwenden
	Die Löcher des Filters sind verstopft	Filter bürsten/reinigen
	Der Wassertank sitzt nicht richtig	Wassertank richtig einsetzen

FEHLERSUCHE

Problem	Ursache/Ergebnis	Lösung
Wasseraustritt am Boden der Maschine	Die Tropfschale ist voll	Bitte reinigen Sie die Tropfschale
	Störung der Geräts	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Service
Die Maschine funktioniert nicht	Das Netzkabel ist nicht eingesteckt	Stecken Sie das Netzkabel richtig in die Steckdose
	NTC ist kurzgeschlossen	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Service
	Störungen an der Maschine	
Der Dampf schäumt nicht	Dampfanzeige leuchtet nicht	Warten Sie, bis die Dampfanzeigelampen aufleuchten
	Der Behälter ist zu groß oder die falsch eingesetzt	Verwenden Sie eine hohe und schmale Tasse oder
	Magermilch wurde verwendet	Vollmilch verwenden

* Wenn Sie das Problem nicht lösen konnten, wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren.

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50/60Hz, 1550W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

- Ihr Gerät muss in der Originalverpackung aufbewahrt werden, um Schäden während des Transports und des Versands zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Produkt während des Transports in der vorgesehenen Position auf.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Transports nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen.
- Nach Übergabe des Produkts an den Kunden sind durch Transportsschäden verursachte Defekte von der Garantie ausgeschlossen.

1- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten

Das Symbol der „durchgestrichenen Mülltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten unentgeltlich abgeben. Außerdem ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern möglich.² Die Rücknahme durch den Vertreiber hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Altgeräte kostenlos an den Vertreiber zurückzugeben, wenn die äußereren Abmessungen nicht größer als 25 Zentimeter sind und sich die Rückgabe auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt (0:1 Rücknahme).

Einzelhandel: Vertreiber, die über eine Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern verfügen, sind zur Rücknahme von Elektro-Altgeräten verpflichtet. Außerdem zur Rücknahme verpflichtet sind Lebensmitteleinzelhändler, die über eine Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Fernabsatzmarkt: Vertreiber, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ihre Produkte verkaufen, sind zur Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen.

3- Entnahme von Batterien und Lampen

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden. Folgende Batterien bzw. Akkumulatoren sind in diesem Elektrogerät enthalten: Batterietyp [bitte ergänzen] (z.B. Knopfzellen oder AAA+) mit den chemischen Elementen [bitte ergänzen] (z.B. Lithium oder Mangan).

4- Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

5- WEEE-Registrierungsnummer

Unter der Registrierungsnummer DE 77794142 sind wir bei der stiftung elektro-altgeräte register, Nordostpark 72, 90411 Nürnberg, als Hersteller von Elektro- und/ oder Elektronikgeräten registriert.

6- Sammel- und Verwertungsquoten3

Die EU-Mitgliedsstaaten sind nach der WEEE-Richtlinie verpflichtet, Daten zu Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erheben und diese an die Europäische Kommission zu übermitteln. Auf der Webseite des BMU finden Sie weitere Informationen hierzu.



Hersteller / Importeur Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli-İstanbul/Türkiye



COFFEEMAID

GARANTIEBEDINGUNGEN

EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

1- Die Garantiedauer beträgt ZWEI JAHRE. Für die Nutzung der Garantie ist die Vorlage der Garantie erforderlich. Aus diesem Grund sollte diese Garantiekarte während der Garantiedauer aufbewahrt werden.

2- Die Dauer der Garantie kann nach Übereinkunft zwischen den Parteien und gemäß den Bedingungen auf längere Fristen verlängert werden (wie etwa 2-5 Jahre).

3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist wird das Datum der Rechnung beachtet; deshalb ist die Vorlage der bestätigten Garantiekarte sowie der Rechnung oder Rechnungskopie zwingend erforderlich.

4- Im Fall von Verfälschung der Rechnung und der Garantiekarte oder im Fall der Entfernung oder Feststellung einer Beschädigung der originalen Seriennummer auf dem Gerät wird die Garantie ungültig.

5- Falls festgestellt wird, dass das Gerät außerhalb unserer autorisierten Werkstätten geöffnet wurde bzw. Montagearbeiten durchgeführt wurden, erlischt die Garantie.

6- Die seitens unserer Firma gewährte Garantie umfasst nicht die Behebung von Schäden die bei nicht zweckgemäßer Verwendung oder Verwendung unter normwidrigen Bedingungen entstehen.

Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

- Schäden und Defekte, die aufgrund von Fehlbedienungen entgegen der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Schritte entstehen.
 - Schäden und Defekte, die entstehen können aufgrund von Spannungsdifferenzen, einer fehlerhaften Elektroausrüstung sowie dem Betrieb bei einer Stromspannung, die von der in Gerätebeilage angegebenen Spannung abweicht.
 - Schäden und Defekte, die infolge von Brand, Überschwemmung, Hochwasser und Blitzschlag entstehen können und solche, die beim Transport, Laden, Abladen und Tragen nach Lieferung an den Kunden entstehen.
- 7- Außer dem auf der Rechnung und der Garantiekarte angegebenen Käufer ist niemand für die Beanspruchung eines



COFFEEMAID

GARANTIEBEDINGUNGEN

Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt ist ganzheitlich mitsamt allen Teilen in der Garantie eingeschlossen.

8- Der Verbraucher kann einer der folgenden Ansprüche gem.

§ 437 BGB gelten machen wenn, das Produkt Mängel aufweist:

- a) Nacherfüllung verlangen,
- b) von dem Vertrag zurückzutreten oder den Kaufpreis mindern und
- c) Schadenersatz oder nach Ersatz vergeblicher Aufwendung verlangen.

9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf Nacherfüllung kostenfreier Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen der zu veranlassen ohne Forderungen in irgendwelchem Entgelt für Arbeitsaufwand, Ersatzteilen oder dergleichen. Der Verbraucher kann sein Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegen den Hersteller oder dem Importeur geltend machen.

10- Falls nach Geltendmachung des Anspruchs auf kostenfreie Reparatur die Möglichkeit auf Reparatur nicht besteht da zum Beispiel

- keine Ersatzteile mehr am Markt verfügbar sind
- die maximale Reparaturfrist überschritten wird

Der Käufer ist berechtigt den Verkaufspreis zurückzuerstatten, Preisnachlass im Verhältnis des Mangels zu verlangen oder nach Möglichkeit den Ersatz mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt zu fordern. Der Verkäufer darf diese Forderungen nicht zurückweisen es sei denn die Forderung ist für den Verkäufer unverhältnismäßig.

11- Bei Uneinigkeiten die im Zusammenhang mit den Ansprüchen des Verbrauchers stellt die EU-Kommission eine Plattform für außergerichtliche Streitschlichtung bereit. Verbrauchern gibt dies die Möglichkeit, Streitigkeiten im Zusammenhang mit Ihrer Bestellung zunächst ohne die Einschaltung eines Gerichts zu klären. Die Streitbeilegungs-Plattform ist unter dem externen Link <http://ec.europa.eu/consumers/odr/> erreichbar.



COFFEEMAID

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Sıhhiyat,

Tel: 0212 412 44 30 Fax: 0212 412 44 55 www.kzts.com.tr

Marmara Kurumlu V.D. 500.002 7669 Tic. No: 278836

Mersis No: D-0202-0001-00000000

Daten des Verkäufers:

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Rechnungsnummer:

Datum der Rechnung:

Datum und Ort der Lieferung:

Daten des Produkts:

Art: Espressomaschine

Modell: CoffeeMaid

Modell No: EM3601

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werkstage

Dieses Dokument wurde gemäß dem Genehmigungsschein vom 07.05.2014 mit der Nummer 131863 des Ministeriums für Zoll und Handel ausgestellt.



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com