





Yeni kahve makinenizi beğenerek satın aldığınızı ve hemen kullanmak için sabırsızlandığınızı biliyoruz. Ancak kullanmaya başlamadan önce, sizin için hazırladığımız bu kullanım kılavuzuna kısaca göz atmanızı rica ederiz. Böylece makinenizi doğru ve verimli şekilde kullanabilir, kahve keyfini yaşayabilirsiniz.



Kullanım kılavuzunda, her şeyi elimizden geldiğince açık yazmaya çalıştık. Umarız, bir defa okumanız yeterli olacaktır. Yarın öbür gün aklınıza bir şey takılır diye, bu kılavuzu rahatlıkla bulabileceğiniz bir yerde tutmanızı öneririz.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Lütfen bu kullanıcı kılavuzunu baştan sona dikkatle okuyunuz. Kısa süre içinde espresso ve latte makinenizin tüm fonksiyonlarını ve kullanım özelliklerini kolayca tanıyacak, kusursuz kahveler hazırlamaya hazır hale geleceksiniz. Ardından makine gövdesini, su haznesini, portafiltreyi ve tüm aksesuarları ambalajından özenle çıkarınız.

Kahve makinenizin alt kısmında, cihazın çalışması için uygun voltaj ve frekans bilgilerini içeren teknik etiket yer almaktadır. Lütfen bu değerlerin evinizdeki elektrik tesisatıyla uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.

Ambalaj açıldıktan sonra tüm köpük destekleri, koruyucu paketlenme malzemelerini ve plastik poşetleri tamamen çıkarınız. Bu kullanıcı kılavuzunu, ileride ihtiyaç duyabileceğiniz bakım ve servis işlemleri için saklamanızı öneririz.

Kahve makinenizi her zaman dikkatli kullanınız ve çevrenizdeki kişileri olası elektriksel ve ısınmaya bağlı riskler konusunda bilgilendiriniz.

Makineyi ilk kez kullanmadan önce su haznesini temiz suyla durulayınız. Ayrıca portafiltre, filtre sepetleri ve süt köpürtme aparatı gibi çıkarılabilir tüm aksesuarları temiz suyla yıkayınız.

Makinede veya herhangi bir aksesuarında hasar fark ederseniz ürünü kullanmayınız. Canlı destek hattımız 0850 222 32 45 üzerinden bizimle iletişime geçerek hızlı ve güvenilir destek alabilirsiniz.

GÜVENLİK UYARILARI

1. Bu kılavuzu kullanmadan önce dikkatlice okuyunuz.
2. Kullanılan şebeke voltajının ürünün anma voltajı ile uyumlu olduğunu kontrol ediniz.
3. Elektrik çarpması ve yangın riskini önlemek için güç kablosunu ve fişi suya veya başka sıvılara daldırmayınız.
4. Kahve makinesi çalışırken gözetimsiz bırakılmamalıdır. Çocuklar ve kendi kendine kullanamayacak kişilerden uzak tutulmalıdır.
5. Kullanılmadığında veya temizlik sırasında fişi prizden çekiniz. Parça sökme ve temizlikten önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
6. Güç kablosu hasarlıysa, yalnızca üretici, yetkili servis veya benzer nitelikte profesyonel kişiler tarafından değiştirilmelidir.
7. Üretici tarafından belirtilmeyen parça ve aksesuarları kullanmayınız.
8. Bu cihazı dış mekânda kullanmayınız.
9. Güç kablosunun masa kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylerle temas etmesine izin vermeyiniz.
10. Cihazı gazlı ocak, elektrikli ocak veya fırın yakınına koymayınız.
11. Cihazı yalnızca tasarlandığı amaç doğrultusunda ve kuru ortamlarda kullanınız.
12. Su haznesini yalnızca temiz soğuk suyla doldurunuz. Maden suyu, süt veya başka sıvılar eklemeyiniz.
13. Fişi prizden çekerken kablodan değil fişten tutarak çekiniz.
14. Kahve hazırlanırken bazı parçalar çok sıcak olabilir. Yalnızca tutma kollarına ve düğmelere dokununuz.
15. Çocukların cihazla oynamadığından emin olunuz.
16. Çalışma ve depolama sıcaklığı 0°C'nin üzerinde olmalıdır.
17. Yüksek sıcaklık, güçlü manyetik alan veya nemli ortamlarda kullanmayınız.
18. Bu cihaz 8 yaş ve üzeri kişiler için uygundur. Fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engeli olan kişiler yalnızca gözetim altında kullanabilir.
19. 8 yaş altı çocukların cihaza ve güç kablosuna erişmesine izin vermeyiniz.
20. Bu cihaz topraklı fiş ile donatılmıştır. Prizin topraklı olduğundan emin olunuz.
21. Su haznesi boşken cihazı çalıştırmayınız.
22. Bu cihaz ev kullanımı ve benzeri alanlar (ofis mutfakları, oteller, pansiyonlar vb.) için uygundur.
23. Gözetimsiz temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
24. Cihazı suya daldırmayınız.

25. Sıcak buhar ve suyun yol açabileceği yanmaları veya ürün hasarını önlemek için, kahve demeleme ya da süt köpürtme işlemi sırasında su haznesini veya portafiltreyi (huni grubunu) kesinlikle yerinden çıkarmayınız.
26. Yeni bir fincan kahve hazırlamak amacıyla portafiltreyi çıkarmadan önce, makinenin bekleme (standby) modunda olduğundan emin olunuz.
27. Su haznesini doldurmak istediğinizde, güç düğmesine basarak cihazı kapatınız ve tüm gösterge ışıklarının sönmüş olduğunu doğrulayınız.
28. Kahve hazırlarken, portafiltrenin belirtilen kilit konumuna tam olarak oturduğundan emin olunuz. Aksi takdirde basınç nedeniyle gevşeme olabilir ve bu durum yaralanmalara yol açabilir.
29. Yanıkları önlemek için, makine çalışırken elinizi veya vücudunuzun herhangi bir bölümünü portafiltrenin altına ya da buhar çubuğuna yaklaştırmayınız.
30. Buhar çubuğuna asla çıplak elle dokunmayınız. Yanma riskini önlemek için çubuğu yalnızca üzerindeki silikon kılıfından tutarak yönlendiriniz.
31. Bu talimatları saklayınız.

ÇEKİRDEK ÖĞÜTÜCÜLÜ ESPRESSO MAKİNESİZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?



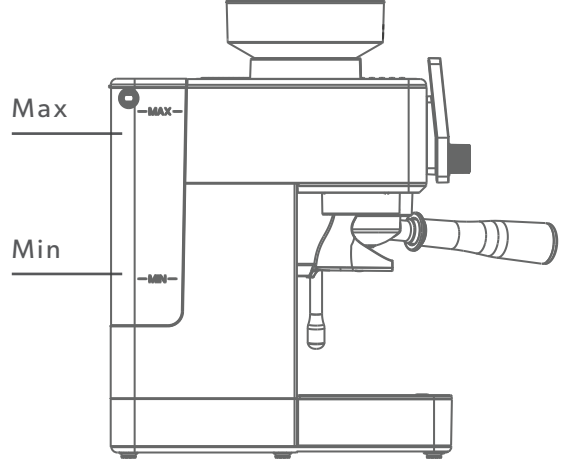
Kontrol Paneli



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Kutu içeriğinin eksiksiz olduğunu kontrol ediniz.

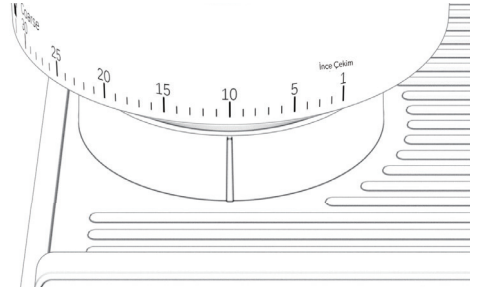
2. Su haznesini temizledikten sonra, "MIN" ve "MAX" seviyeleri arasında kalacak şekilde uygun miktarda saf su ile doldurun. Ardından su haznesini makineye yerleştirin.



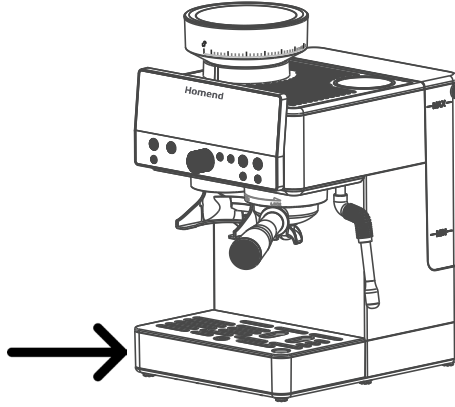
3. Kahve çekirdeği haznesini ambalajından çıkarıp temizleyin ve diyagramda gösterildiği şekilde makineye yerleştirin. İlk kullanımda öğütme ayarını 9-11 olarak ayarlamanız önerilir.

NOT:

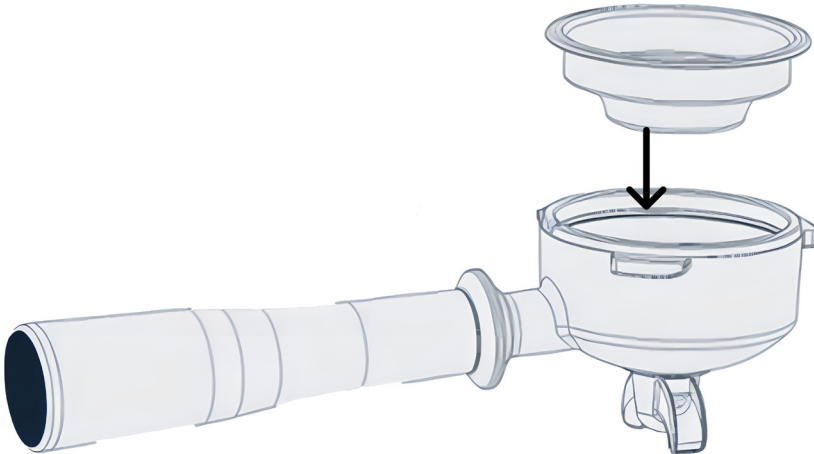
İlk kullanımda, aşırı ince öğütme kahve akışını yavaşlatabileceği veya tamamen engelleyebileceği için, öğütme ayarını 0-5 aralığında yapmayınız.



4. Damlama tepsisini ve parçalarını görseldeki gibi makinenin alt kısmına yerleştirin.



5. Portafiltreyi ve filtreyi şemada gösterildiği gibi birleştirin. Portafiltreyi cihazdaki yuvasına yerleştirip kilitli konuma gelene kadar çevirin. Su çıkışının altına en az 100 ml kapasiteli bir kap yerleştirin.



6. Cihazı ön ısıtmak için ON/OFF düğmesine bir kez basın. Ön ısıtma süresince Kahve ışığı yanıp sönecek, işlem tamamlandığında ise sabit yanacaktır.
7. Temizleme fonksiyonunu başlatmak için Flush düğmesine basın. Bu işlemle sıcak su akışı sağlanarak makinenin iç boruları, portafiltre ve filtre temizlenir. İşlem boyunca Flushing ışığı yanıp söner, temizlik bittiğinde ise tamamen söner.
8. Su akışı durduktan sonra, kabı buhar çubuğunun altına yerleştirin. Süt Köpürtme düğmesine basarak buhar çıkışını başlatın. Yaklaşık 10 saniye bekledikten sonra tekrar süt köpürtme düğmesine basarak işlemi durdurun.

NOT:

Süt köpürtme fonksiyonunun ilk kullanımında, yüksek sıcaklıktaki buhar çıkışı haşlanmalara neden olabilir. Güvenliğiniz için buhar çubuğunun altına daha büyük bir kap yerleştirmeniz ve düğmeye basarken çubuktan uzak durmanız önerilir.

FONKSİYONLARIN KULLANIMI

1.Çekirdek Öğütme

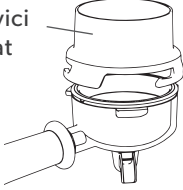
1.1 Öğütme Öncesi Hazırlık:

1.1.1 Kahve çekirdeklerinin hazırlanması:

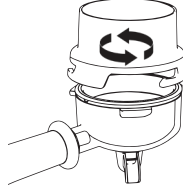
En iyi sonucu elde etmek için, kavrulma tarihi 3 ila 30 gün arasında olan kahve çekirdeklerini tercih etmeniz önerilir. 3 günden taze çekirdekler istenilen lezzeti vermezken, 30 günden eski çekirdekler demleme sırasında iyi performans göstermez.

1.1.2 Portafiltrenin Yerleştirilmesi

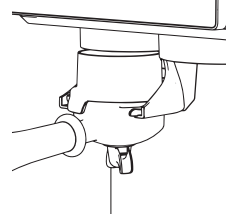
Sıçrama
Önleyici
Aparat



Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3

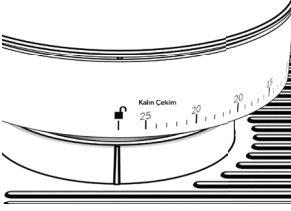
1. Sıçrama önleyici aparatı, portafiltre üzerine yatay olarak yerleştirin (Şekil 1). Ardından hazneyi sola doğru çevirerek portafiltreye sabitleyin (Şekil 2).

2. Sıçrama önleyici aparat takılı olan portafiltreyi, makine üzerindeki ilgili yuvaya yerleştirin (Şekil 3).

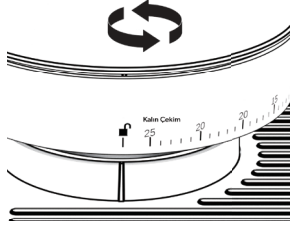
3. Kontrol panelindeki **Portafiltreyi Tak** uyarı ışığının söndüğünü teyit edin. Işık söndüğünde, çekirdek öğütme işlemine başlayabilirsiniz.

1.1.3 Öğütme İşlemi ve Hazırlık

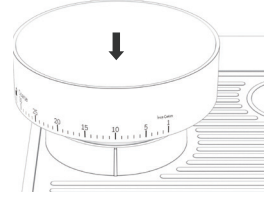
Şemada gösterildiği gibi,



Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3

Şekil 1’de gösterildiği gibi, kahve çekirdeği haznesi üzerindeki simgeyi üst kapaktaki beyaz çizgi ile hizalayın; ardından çekirdek haznesine aşağı doğru bastırarak, Şekil 2’de gösterildiği gibi sola doğru çevirin.

Kahve makinesini ilk kez kullanırken, üst kapaktaki beyaz çizgi “10” işaretiyle hizalanana kadar hazneyi çevirmeniz önerilir. Daha sonra öğütülen kahvenin incelik derecesine göre ayarlama yapabilirsiniz. Çekirdek haznesi sağa doğru çevrildiğinde sayı artar ve öğütme kalınlaşır; sola doğru çevrildiğinde sayı azalır ve öğütme inceliklenir.

NOT:

İlk kullanımda, aşırı ince öğütme nedeniyle bıçağın tıkanmasını önlemek için ayarı doğrudan “5” değerinin altına getirmeyiniz. İlk öğütme işlemi için ayar değerinin 9 ile 11 arasında olması tavsiye edilir.

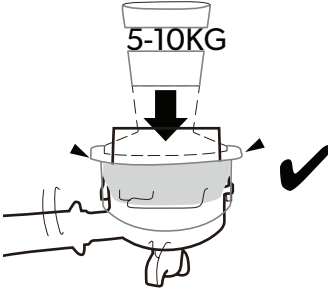
Öğütme derecesi ne çok ince ne de çok kalın olmalıdır:

Çok ince öğütme; demleme basıncının 12 barın üzerine çıkmasına, kahve akışının yavaşlamasına, acı ve yanık bir tat oluşmasına neden olur.

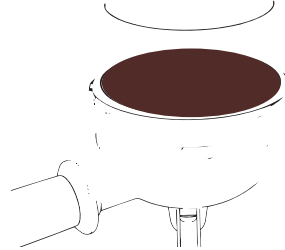
Çok kalın öğütme; demleme basıncının 4 barın altına düşmesine, ekşi ve zayıf bir tat oluşmasına yol açar.

Parçacık boyutu, gerçek öğütme durumuna göre ayarlanabilir. Değer küçüldükçe öğütme daha ince, değer büyüdükçe öğütme daha kalın olur.

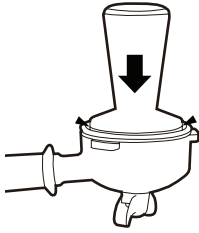
Uygun bir tartım aracınız yoksa, toz miktarını belirlemek için aşağıdaki kullanım ipucundan yararlanabilirsiniz:



Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3



Şekil 4

Kutuyla birlikte verilen tamper (toz sıkıştırma aparatı), Şekil 1’de gösterildiği gibi paslanmaz çelikten oluşan bir yapıya sahiptir. Filtre haznesine uygun incelikte kahve tozu doldurulup tamperleme işlemi yapıldığında, sıkıştırılmış kahve yüzeyi filtre içerisindeki referans seviye (çeltik) ile aynı hizaya geliyorsa kullanılan kahve miktarı uygundur.

Sıkıştırma sonrasında kahve yüzeyi referans seviyeye (çeltiğe) ulaşmıyorsa kahve miktarı yetersiz doz anlamına gelir; bu durumda basınç çok düşük olabilir ve krema oluşmayabilir. Referans seviyeyi geçiyorsa bu durum fazla doz anlamına gelir; portafiltrenin takılması zorlaşabilir ve demleme basıncı artabilir.

1.1.4 Öğütme Tozu Miktarının Ayarlanması:

Her öğütme işleminde kahve çekirdeklerini tartarak kullanabilirsiniz.

Türkiye’de yaygın olarak tercih edilen kahve çekirdekleri (örn. Starbucks) baz alındığında, tek shot (single) için 16 gram, çift shot (double) için 18 gram dozaj kullanımı önerilmektedir.

Kullanılan kahve çekirdeğinin türüne, kavurma derecesine ve tazeliğine bağlı olarak bu değerler ± 1 gram aralığında değişiklik gösterebilir.

En ideal sonuç için, kişisel damak zevkinize uygun optimum lezzeti yakalayana kadar dozaj üzerinde küçük ayarlamalar yapılması tavsiye edilir.

Makineniz fabrika ayarı olarak; tek shot (single) için 8,5 saniye, çift shot (double) için 10 saniye olacak şekilde yapılandırılmıştır.

Belirtilen kahve gramajlarına uygun kullanım sağlandığında, ideal dengeyi ifade eden perfect doz seviyesine ulaşabilirsiniz.

Ayrıca, ihtiyacınız olan öğütme süresine göre ön ayarlı süreleri [Single (Tek fincan): 8,5 sn; Double(Çift fincan): 10 sn] güncelleyebilirsiniz. Öğütülecek kahve miktarı, ayarlanan öğütme süresine göre belirlenir.

Kahve makinesini açtıktan sonra Öğütme Ayarı düğmesine bir kez basın. [Single(Tek) ve Double (Çift)] ayarlarının sırayla yanıp sönmeye, öğütme süresinin ayarlanabilir durumda olduğunu gösterir.

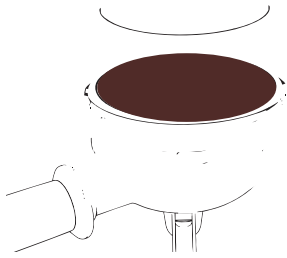
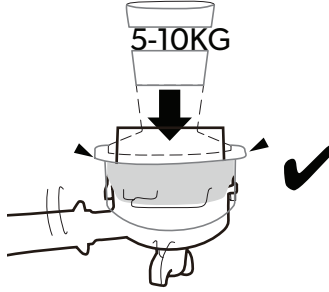
Ardından Demleme düğmesini/ayar düğmesini çevirerek süreyi değiştirin; ekrandaki değerler değişecektir. Düğmeyi sola çevirdiğinizde süre azalır, sağa çevirdiğinizde süre artar.

Öğütme süresini ayarladıktan sonra, işlemi başlatmak için Öğütme düğmesine bir kez basın. Süre geriye doğru sayıp “0”a ulaştığında işlem otomatik olarak durur. Dilerseniz, öğütme işlemi devam ederken Öğütme düğmesine tekrar basarak işlemi manuel olarak da durdurabilirsiniz.

NOT:

Kahve makinesi, ayarlanan öğütme süresini hafızasında tutar; cihaz kapatıldığında veya fişi çekildiğinde bu ayar silinmez. Makine yeniden açıldığında, ekranda en son ayarlanan süre görüntülenir.

Fabrika ayarlarına geri dönmek isterseniz, Öğütme Ayarı düğmesini 3 saniye boyunca basılı tutun; makine öğütme süresini otomatik olarak varsayılan ayarlara döndürecektir.

2. Kahve Hazırlama**Şekil 1****Şekil 2****Şekil 3**

2.1 Filtre haznesindeki kahve tozunu eşit şekilde dağıtın. Tek fincan için 16 gram, çift fincan için 18 gram kahve kullanmanız önerilir. Filtre haznesindeki kahveyi tamper (sıkıştırma aparatı) yardımıyla Şekil 1–3'te gösterildiği gibi düz ve sıkı bir zemin oluşana kadar bastırın.

NOT:

Kahveye uyguladığınız sıkıştırma kuvveti, demleme basıncını doğrudan etkiler. Öğütme inceliği ve kahve miktarı doğru ayarlanmışsa, sıkıştırma gücünüzü değiştirerek su basıncını kontrol edebilirsiniz. Hafif bastırmak düşük su basıncına, sert bastırmak ise yüksek su basıncına neden olur.

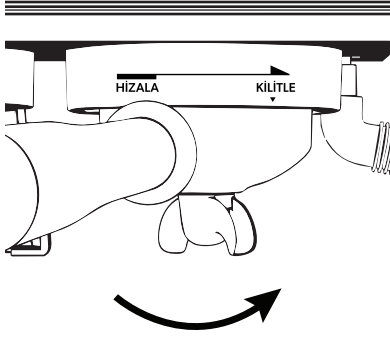
Demleme sırasında basınç 5–12 bar aralığındaysa, espresso ideal basınçta demlenmiş demektir. Ekran üzerinde **Perfect Doz** görünecektir.

Demleme sırasında basınç 5 barın altındaysa, espresso yetersiz basınçla demlenmiş demektir. Ekran üzerinde **Yetersiz Doz** uyarısı görünecektir. Bunu çözmek için:

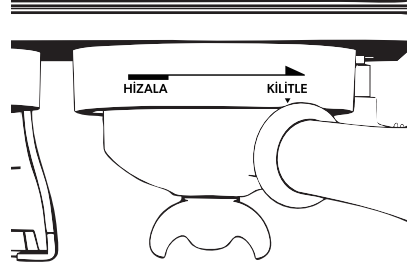
- 1.Daha ince bir öğütme ayarı seçin.
- 2.Öğütülmüş kahve miktarını artırın.
- 3.Tamperleme sırasında uygulanan basıncı artırın.
- 4.Kullanılan kahve çekirdeklerinin taze olup olmadığını kontrol edin.

Demleme sırasında basınç 12 barı aştığında, espresso aşırı basınçla demlenmiş demektir. Ekran üzerinde **Fazla Doz** uyarısı görünecektir. Bunu çözmek için:

- 1.Daha kalın (iri) bir öğütme ayarı seçin.
- 2.Öğütülmüş kahve miktarını azaltın.
- 3.Tamperleme sırasında uygulanan basıncı düşürün.
- 4.Kullanılan kahve çekirdeklerinin aşırı kavrulmuş olup olmadığını kontrol edin.



Şekil 1



Şekil 2

2.2 Kahve dolu portafiltreyi, Şekil 1’de gösterildiği gibi yuvaya yerleştirin. Ardından kolu, Şekil 2’deki Kilitte konumuna gelene kadar sağa doğru sıkıca çevirin. Bu işlem, portafiltrenin yerine tam oturduğunu gösterir.

NOT:

Eğer önerilen miktardan fazla kahve kullanırsanız, portafiltre kolu belirtilen konuma kadar dönmeyebilir. Ayrıca bu durum, demleme sırasında aşırı basınç oluşmasına, kahve akışının yavaşlamasına veya tamamen durmasına neden olabilir.

2.3 Portafiltre kilitlendikten sonra, Demleme düğmesini çevirerek hazırlamak istediğiniz kahveyi seçin. Ardından Demleme düğmesine bir kez basarak işlemi başlatın. Seçilen miktar tamamlandığında makine otomatik olarak durur. Akış sırasında işlemi manuel olarak durdurmak isterseniz Demleme düğmesine tekrar basabilirsiniz.

2.4 Kahve akışı bittiğinde, portafiltreyi sola doğru çevirerek yerinden çıkarın. Filtre haznesindeki kullanılmış kahve telvesini temizlemek için flush düğmesine basarak temizleme işlevini gerçekleştirebilirsiniz.

2.5 Kahve Akış Ayarları:

Ristretto: 20–30 mL

Espresso (Single): 30–40 mL

Espresso (Double): 50–65 mL

Lungo: 90–120 mL

Americano: 180–220 mL

Cold Brew (Double): 50–65 mL

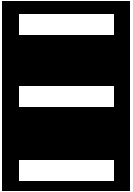
Kahve Akış Miktarının Kişiselleştirilmesi

1. Kahve hazırlama işlemine başlamadan önce Kişiselleştirme düğmesine bir kez basın. Ekranda Kişiselleştirme ışığının sabit yandığını görün.
2. Ardından Demleme düğmesine basarak kahve akışını başlatın.
3. Kahve miktarı istediğiniz seviyeye ulaştığında, Demleme düğmesine tekrar basarak işlemi durdurun.
4. Cihaz, bu miktarı ilgili kahve türü için yeni standart olarak hafızaya alacaktır.

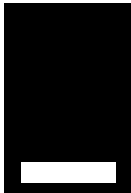
NOT:

Kahve akış ayarlarını varsayılan ayarlara (fabrika ayarlarına) döndürmek için Kişiselleştirme düğmesini 3 saniye boyunca basılı tutun. Tek bir “bip” sesi duyduğunuzda, tüm kahve türleri için akış miktarları varsayılan ayarlara sıfırlanmış olur.

2.6 Kahve Sıcaklık Ayarı:



“**Sıcaklık Ayarı**” düğmesine basıldığında, kahve sıcaklığı göstergesi ışıkları bir ile üç seviye arasında döngüsel olarak değişir.



Düşük Kahve Sıcaklığı



Orta Kahve Sıcaklığı



Yüksek Kahve Sıcaklığı

3. Buhar Oluşturma ve Süt Köpürtme

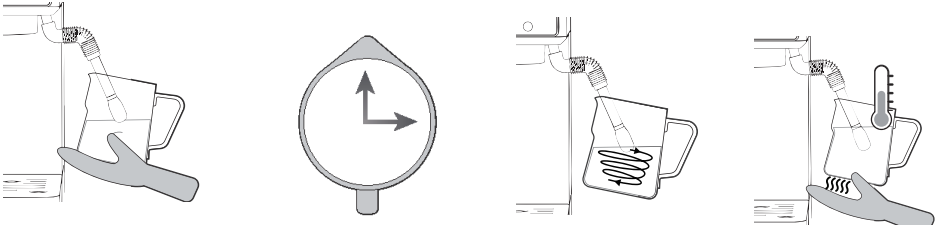
NOT:

Ön ısıtma işlemi tamamlandığında, **Buhar** ve **Kahve** gösterge ışıkları aynı anda yanar. Bu, her iki fonksiyonun da kullanıma hazır olduğunu gösterir. Çift ısıtma sistemine sahip bu cihazda, aynı anda hem kahve demleyebilir hem de buhar özelliğini kullanabilirsiniz.

Cihaz hazır olduğunda, buhar üretimini başlatmak için **Süt Köpürtme** düğmesine bir kez basın. İşlemi durdurmak için düğmeye tekrar basmanız yeterlidir.

Not:

Süt Köpürtme düğmesine bastığınızda, kazandaki su seviyesine bağlı olarak sistem önce fazla suyu tahliye eder. Bu nedenle, buhar çıkışı başlamadan önce buhar çubuğundan bir miktar sıcak su gelmesi normaldir.



Süt Köpürtme İşlemi

Süt köpürtme işlemi için süt sürahisine 4–8°C sıcaklığında soğuk süt doldurun. Buhar çubuğunun ucunu, sürahinin içinde saat 3 yönüne gelecek şekilde süte daldırın. İşlemi başlatmak için Süt Köpürtme düğmesine bir kez basın.

Adım 1: Buhar ucunu yüzeye yakın tutarak süte hava karışmasını sağlayın. Bu aşamada sütün yüzeyinde büyük kabarcıklar oluşacaktır.

Adım 2: Buhar ucunun derinliğini ve konumunu ayarlayarak sütün kendi içinde dönmesini sağlayın. Bu işlem, yüzeydeki büyük kabarcıkların sütün içine çekilerek homojen bir karışım oluşmasına yardımcı olur.

Adım 3: Isıtma ve karıştırma işlemine devam edin. Yüzeydeki büyük kabarcıklar kaybolup sürahinin dışı elinizi ısıtmaya başladığında, süt köpürtme işlemi tamamlanmış demektir.

Notlar

1. Beceri ve Teknik: Süt köpürtme işlemi belirli bir el alışkanlığı ve tecrübe gerektirebilir. Köpük kıvamı, başlangıçta süte ne kadar hava verdiğinizize bağlıdır. Isıtma sırasında buhar çubuğunun konumu, açısı ve derinliği; sütte bir döngüsel hareket oluşturacak şekilde ayarlanmalıdır. Bu hareket, yüzeydeki büyük baloncukları yok ederek pürüzsüz bir kıvam sağlar.

2. Ön Tahliye: Buhar çubuğunu süte daldırmadan önce, boru içindeki birikmiş suyu atmak için Süt köpürtme düğmesine bir kez basın. Su çıkışı bittiğinde düğmeye tekrar basarak buharı kapatın.

3. Güvenlik: Sıçramaları önlemek için, buhar çubuğunu süte daldırırken veya süttten çıkarırken buharın kapalı olduğundan emin olun.

4. Temizlik: İşlem bittikten sonra, boru içinde kalan süt kalıntılarını temizlemek için Süt Köpürtme düğmesine basarak kısa bir süre buhar çıkışı sağlayın. Ardından, sütün kuruyup yapışmasını önlemek için buhar çubuğunun dışını zaman kaybetmeden nemli bir bezle silin.

4. Sıcak Su Hazırlama

Kahve gösterge ışığı yandığında, buhar çubuğundan sıcak su almak için Sıcak Su düğmesine bir kez basın. Akışı durdurmak için düğmeye tekrar basmanız yeterlidir.

NOT:

İlk kullanımda sıcak su ile birlikte kısa süreli buhar çıkışı olabilir. Yanmaları önlemek için dikkatli olunuz.

Kahve Makinesinin Temizliği ve Kireç Çözme İşlemi

1. Günlük Temizlik ve Bakım

1.1 Su haznesini çıkarıp boşaltın. İçini ve dışını temiz suyla yıkadıktan sonra taze arıtılmış su ile doldurup yerine takın.

1.2 Filtre haznesini ve demleme kolunu temizleyip tekrar makineye takın. Flush düğmesine basın; makine 10 saniye boyunca sıcak su akıtarak iç boruları temizleyecektir. Su akışı durduğunda günlük temizlik tamamlanmış olur.

2. Kireçten Arındırma

2.1 Su haznesine uygun miktarda kireç çözücü ekleyin ve MAX seviyesine kadar su ile doldurun. Hazneyi yerine takın. Kahve çıkış ağzının ve buhar çubuğunun altına geniş kaplar yerleştirin.

2.2 Kireç Tem. düğmesine basın. Ekranda Kireç Tem. yazısı ve 20 (dakika) ibaresi görünecektir. Makine 20 dakika boyunca aralıklı su akıtarak kireci çözer. Süre geriye doğru sayıp "0" olduğunda işlem tamamlanır. (Eğer işlem sırasında "Su Ekle" uyarısı alırsanız, hazneye su ekleyin.)

2.3 Kireç çözme işlemi bittiğinde Flushing ışığı yanıp söner. Bu aşamada:

Su haznesini çıkarın, kireçli suyu dökün ve hazneyi iyice yıkayın.

Hazneyi temiz su ile doldurup yerine takın.

Flush düğmesine basarak 10 dakikalık durulama işlemini başlatın.

İşlem sırasında "Su Ekle" uyarısı çıkarsa temiz su eklemeye devam edin.

Süre bittiğinde makine otomatik olarak ön ısıtma moduna döner ve işlem tamamlanır.

Notlar:

Sıcaklık Kontrolü: Kireç çözme ve temizleme sırasında su sıcaklığı otomatik olarak 45–60°C arasında tutulur.

Kesinti Durumu: İşlem sırasında elektrik kesilir veya makine kapatılırsa, süreç iptal olur ve makine bekleme moduna döner. Bu durumda kireç çözme işlemini baştan başlatmanız gerekir.

Hazne Temizliği: Kireç çözme aşaması (2.2) bittiğinde su haznesini çıkarıp temizlemeniz zorunludur. Aksi takdirde Flush tuşu çalışmayacak ve durulama başlamayacaktır.

Son Durulama: Kireç çözücü kalıntılarının kahve tadını bozmaması için durulama işleminin eksiksiz yapılması şarttır.

Arıza / Sorun	Olası Neden	Çözüm
Ekranda görüntü yok	Fiş takılı değil veya güç düğmesi kapalı olabilir.	Fişi takın ve güç düğmesinin açık konumda olduğundan emin olun.
"Öğütme" tuşu tepki vermiyor	Portafiltre yerine tam oturmamış olabilir.	Portafiltreyi kontrol ederek tekrar takın.
Öğütücü / Hazne çalışmıyor	Parçalar talimatlara uygun takılmamış, sıçrama önleyici aparat veya portafiltre yanlış yerleştirilmiş olabilir.	Sıçrama önleyici aparat veya portafiltre kullanım talimatlarına uygun şekilde söküp yeniden takın.
Makinenin altından su sızıyor	Damlama tepsisi dolmuş ve su seviyesi şamandırası tepside çıkmış.	Tepside biriken suyu zamanında boşaltın.
Kahve gelmiyor veya çok yavaş akıyor	1. Çekirdekler çok ince öğütülmüş. 2. Kahve tozuna aşırı basınç (sıkıştırma) uygulanmış. 3. Fazla miktarda kahve tozu kullanılmış. 4. Filtre tıkanmış.	1. Öğütme ayarı seviyesini (kalın) yükseltin. 2. Sıkıştırma (tamper) baskısını azaltın. 3. Miktarı ideal gramaja getirin (Tek: 16g, Çift: 18g). 4. Kahve filtresini temizleyin.
Kahve kalitesi düşük (Yağlı/Zayıf)	1. Kahve çekirdekleri taze değil. 2. Çekirdekler çok kalın (iri) öğütülmüş. 3. Sıkıştırma basıncı düşük. 4. Yetersiz miktarda kahve tozu kullanılmış.	1. Eski çekirdekleri taze olanlarla değiştirin. 2. Öğütme ayarını daha ince bir seviyeye getirin. 3. Sıkıştırma (tamper) baskısını artırın. 4. Miktarı ideal gramaja (16-18g) tamamlayın.
Buhar çıkmıyor	1. Buhar ön ısıtması tamamlanmamış. 2. Buhar çubuğu tıkanmış.	1. Buhar düğmesine basarak ön ısıtmayı başlatın. 2. Bir temizlik aparatı kullanarak buhar çubuğunu temizleyin.

Model No:	LattePrimo 5017H
Voltaj Seviyesi:	230V, 50-60Hz
Güç:	1450 W

İthalatçı / Üretici firma teknik özelliklerde haber vermeden değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için Homend Müşteri Hizmetleri'ne başvurunuz.

ÜRETİCİ:

Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

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

Tel: 0850 222 32 45

Yetkili Servis Listesi







We know that you have chosen your new coffee machine with great enthusiasm and are eager to start using it right away. However, before operating the appliance, we kindly recommend taking a few moments to review this user manual prepared especially for you.

By doing so, you will be able to use your machine correctly and efficiently, ensuring optimal performance and enjoying the perfect coffee experience every time.



In this user manual, we have made every effort to explain all functions as clearly as possible. We hope it will fully meet your needs. We recommend keeping this manual in a safe and easily accessible place, so you can refer to it whenever needed in the future.

BEFORE FIRST USE

Please read this user manual carefully from beginning to end. In a short time, you will become familiar with all functions and operating features of your espresso and latte machine, allowing you to prepare perfect coffee with ease.

Then, carefully remove the machine body, water tank, portafilter, and all accessories from the packaging.

On the bottom of the coffee machine, you will find a technical rating label indicating the voltage and frequency required for operation. Please ensure that these values are compatible with your household electrical supply.

After unpacking, completely remove all foam supports, protective packaging materials, and plastic bags. We recommend keeping this user manual for future reference, as it may be needed for maintenance or service operations.

Always operate your coffee machine with care and inform people around you about potential electrical and heat-related risks.

Before using the machine for the first time, rinse the water tank with clean water. Additionally, wash all removable accessories—such as the portafilter, filter baskets, and milk frothing attachment—with clean water.

If you notice any damage to the machine or any accessory, do not use the product. Please contact our customer support line at 0850 222 32 45 for fast and reliable assistance.

SAFETY WARNINGS

1. Please read this user manual carefully before using the appliance.
2. Ensure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the product rating label.
3. To prevent the risk of electric shock or fire, do not immerse the power cord or plug in water or other liquids.
4. Do not leave the coffee machine unattended while in operation. Keep it out of reach of children and persons unable to operate it safely.
5. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow the machine to cool down before disassembly or cleaning.
6. If the power cord is damaged, it must be replaced only by the manufacturer, an authorized service center, or similarly qualified personnel.
7. Do not use parts or accessories that are not recommended or supplied by the manufacturer.
8. Do not use this appliance outdoors.
9. Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, or to come into contact with hot surfaces.
10. Do not place the appliance near gas stoves, electric hotplates, or ovens.
11. Use the appliance only for its intended purpose and in dry indoor environments.
12. Fill the water tank with clean, cold water only. Do not add mineral water, milk, or other liquids.
13. Always unplug the appliance by holding the plug; do not pull the power cord.
14. Some parts may become very hot during operation. Touch only the handles and control buttons.
15. Ensure that children do not play with the appliance.
16. The operating and storage temperature must be above 0°C.
17. Do not use the appliance in environments with high temperatures, strong magnetic fields, or high humidity.
18. This appliance is suitable for use by persons aged 8 years and above. Persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities may use the appliance only under supervision.
19. Do not allow children under 8 years of age to access the appliance or its power cord.
20. This appliance is equipped with a grounded plug. Ensure that the electrical outlet is properly grounded.
21. Do not operate the appliance when the water tank is empty.
22. This appliance is intended for domestic and similar applications (such as office kitchens, hotels, and guesthouses).
23. Cleaning and maintenance must not be performed by children without supervision.
24. Do not immerse the appliance in water.

25. To prevent burns caused by hot steam or potential damage to the product, never remove the water tank or the portafilter (brew group) during coffee brewing or milk frothing.
26. Before removing the portafilter to prepare a new cup of coffee, make sure that the machine is in standby mode.
27. If you need to refill the water tank, switch off the appliance by pressing the Ögütme button and ensure that all indicator lights are off.
28. During coffee preparation, make sure that the portafilter is fully locked into the designated position. Otherwise, it may loosen due to pressure and cause injury.
29. To avoid burns, do not place your hands or any part of your body under the portafilter or near the steam wand while the machine is operating.
30. Never touch the steam wand with bare hands. To prevent the risk of burns, hold and operate the steam wand only by its silicone grip.
31. Keep these instructions for future reference.

WHAT COMPONENTS MAKE UP YOUR ESPRESSO MACHINE WITH BUILT-IN GRINDER?



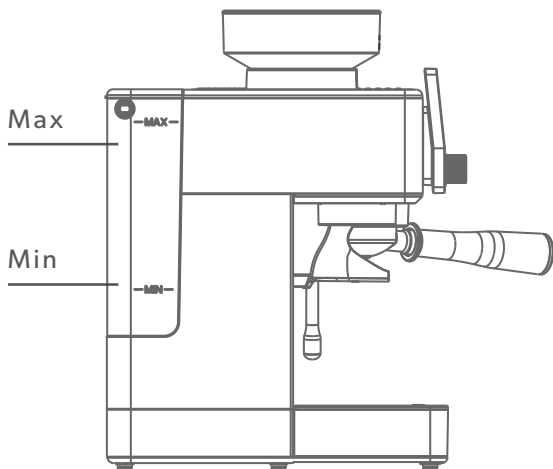
Operation Panel



BEFORE FIRST USE

1. Check that all contents of the package are complete.

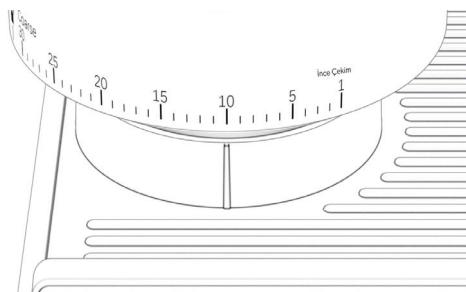
2. After cleaning the water tank, fill it with an appropriate amount of water so that the level remains between the "MIN" and "MAX" markings. Then insert the water tank into the machine.



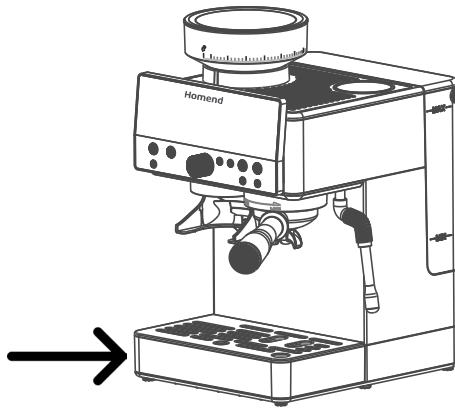
3. Remove the coffee bean container from its packaging, clean it, and place it onto the machine as shown in the diagram. For first use, it is recommended to set the grinding level between 9–11.

NOTE:

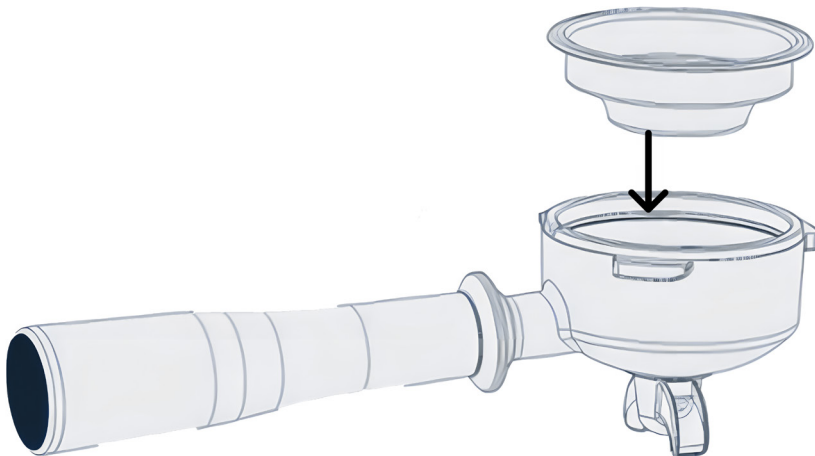
During first use, do not set the grinding level between 0–5, as an excessively fine grind may slow down or completely block the coffee flow.



4. Assemble the drip tray and its components as shown in the diagram, and place it in the lower part of the machine.



5. Assemble the portafilter and filter as shown in the diagram. Insert the portafilter into its designated position on the machine and turn it until it locks into place. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the water outlet.



6. To preheat the appliance, press the Ögütme button once. During preheating, Kahve indicator light will flash. When the preheating process is complete, the light will remain steadily on.

7. Press the Flush button to start the cleaning function. Hot water will flow to clean the internal pipes, portafilter, and filter. During this process, the Flushing indicator light will flash and will turn off once the cleaning cycle is complete.

8. After the water flow stops, place the container under the steam wand. Press the Süt Köpürtme button to start steam output. After approximately 10 seconds, press the Süt Köpürtme button again to stop the operation.

NOTE:

During the first use of the milk frothing function, high-temperature steam may cause scalding. For your safety, it is recommended to place a larger container under the steam wand and keep a safe distance from the wand while pressing the button.

USING THE FUNCTIONS

1. Bean Grinding

1.1 Prepare Before Grinding

1.1.1 Preparing the Coffee Beans

To achieve the best results, it is recommended to use coffee beans that have been roasted 3 to 30 days prior to use. Freshly roasted beans provide the desired flavor, while beans older than 30 days may not deliver optimal performance during brewing.

1.1.2 Installing the Portafilter

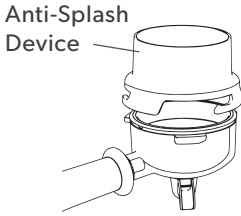


Figure 1

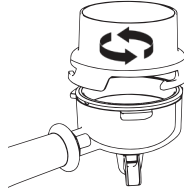


Figure 2

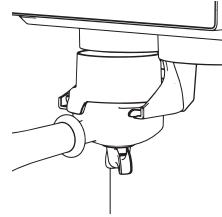


Figure 3

1. Place the anti-splash device horizontally onto the portafilter as shown in Figure 1. Then rotate the container to the left to secure the portafilter in place (Figure 2).
2. Portafiltre with the anti-splash device attached into the corresponding slot on the machine (Figure 3).
3. Make sure that Portafiltreyi Tak. indicator light on the control panel is off. Once the light is off, press the Ögütme button to start the bean grinding process.

1.1.3 Grinding Process and Preparation

As shown in the diagram,

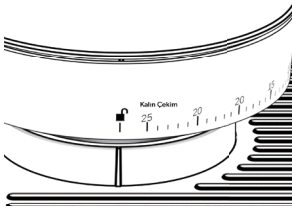


Figure 1

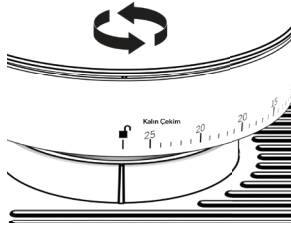


Figure 2

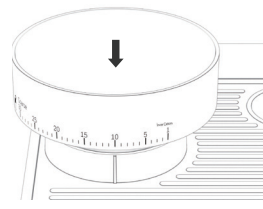


Figure 3

As shown in Figure 1, align the symbol on the coffee bean container with the white line on the top cover. Then press the bean container downward and turn it clockwise as shown in Figure 2.

When using the coffee machine for the first time, it is recommended to turn the bean container until the white line on the top cover aligns with the "10" mark. After that, you can adjust the setting according to the desired grind size. Turning the bean container clockwise increases the number and results in a coarser grind, while turning it counterclockwise decreases the number and produces a finer grind.

NOTE:

During first use, to prevent blade blockage caused by excessively fine grinding, do not set the grinding level directly below "5". For the initial grinding process, a setting between 9 and 11 is recommended.

The grinding degree should be neither too fine nor too coarse:

Grinding too fine: May cause the pressure to exceed 12 bar, slow down the coffee flow, and result in a bitter or burnt taste.

Grinding too coarse: May cause the brewing pressure to drop below 4 bar, leading to a sour and weak taste.

The particle size can be adjusted according to the actual grinding conditions. As the value decreases, the grind becomes finer; as the value increases, the grind becomes coarser.

If you do not have a suitable measuring tool, you can use the following usage tip to determine the amount of ground coffee:

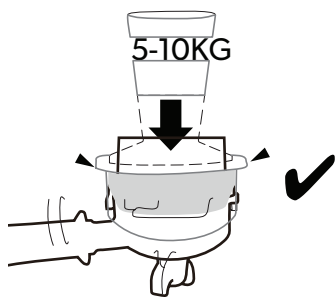


Figure 1

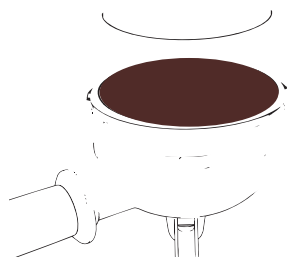


Figure 2

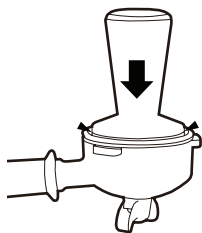


Figure 3



Figure 4

The tamper (coffee ground compression tool) supplied with the box is made of stainless steel, as shown in Figure 1. When the filter basket is filled with finely ground coffee suitable for the filter chamber and the tamping process is applied, if the compressed coffee surface aligns with the reference level (ridge) inside the filter, the amount of coffee used is appropriate.

If, after tamping, the coffee surface does not reach the reference level (ridge), it indicates an underdose; in this case, the pressure may be too low and crema may not form properly. If it exceeds the reference level, this indicates an overdose; the portafilter may be difficult to lock in place and the brewing pressure may increase.

1.1.4 Adjusting the Amount of Ground Coffee

For each grinding process, you may weigh the coffee beans before use. Based on coffee beans commonly preferred in Türkiye (e.g. Starbucks), the recommended dose is 16 grams for a single shot and 18 grams for a double shot. Depending on the type, roast level, and freshness of the coffee beans used, these values may vary within a range of ± 1 gram. For the best results, it is recommended to make small adjustments to the dose until you achieve the optimum flavor that suits your personal taste.

Your machine is factory-set to dispense for 8.5 seconds for a single shot and 10 seconds for a double shot.

When used with the specified coffee dosage amounts, you can achieve the Perfect Dose level, which indicates the ideal balance.

You can also adjust the preset grinding times according to your required grinding duration (Single cup: 7.5 s; Double cup: 9 s). The amount of ground coffee is determined by the set grinding time.

After switching on the coffee machine, press the **Öğütme Ayarı** button once. The alternating illumination of the Single and Double indicators indicates that the grinding time is adjustable.

Then turn the Demleme / Adjustment knob to change the time; the values displayed on the screen will change accordingly. Turning the knob to the left decreases the time, while turning it to the right increases the time.

After setting the grinding time, press the **Öğütme** button once to start the process. When the timer counts down to "0", the operation stops automatically. If necessary, you can stop the grinding process manually at any time by pressing the **Öğütme** button again.

1.1.5 Starting Bean Grinding

Follow steps 1.1.1 to 1.1.4 above. Once preparation is complete, add an appropriate amount of coffee beans to the container and press the **Öğütme** button once. The grinder will start operating and grind the coffee beans.

When the countdown reaches "0" seconds, remove the portafilter and evenly distribute and tamp the ground coffee, then proceed to the brewing process.

NOTE:

The coffee machine stores the set grinding time in its memory. This setting will not be deleted when the appliance is switched off or unplugged. When the machine is switched on again, the last set time will be displayed on the screen.

To restore the factory settings, press and hold the **Öğütme Ayarı** button for 3 seconds. The machine will automatically reset the grinding time to the default settings.

2. Preparing Coffee

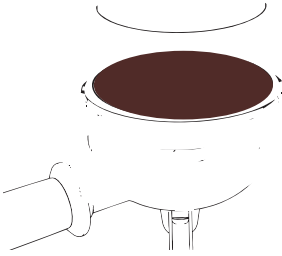


Figure 1

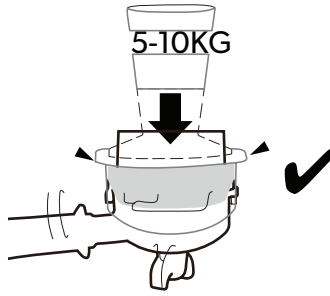


Figure 2



Figure 3

2.1 Distribute the ground coffee evenly in the filter basket. It is recommended to use 16 g of coffee for a single cup and 18 g for a double cup. After adding the coffee to the basket, use the tamper to press it down firmly until a flat and compact surface is formed, as shown in Figures 1–3.

NOTE:

The tamping pressure applied to the coffee directly affects the brewing pressure. If the grind size and coffee amount are correctly adjusted, you can control the water pressure by varying the tamping force. Light tamping results in lower water pressure, while firm tamping results in higher water pressure.

If the pressure during brewing is between 5–12 bar, the espresso has been brewed at the ideal pressure. **"Perfect Doz"** will appear on the display.

If the pressure during brewing is below 5 bar, the espresso has been brewed with insufficient pressure. **"Yetersiz Doz"** warning will appear on the display. To solve this:

Select a finer grind setting.
Increase the amount of ground coffee.
Increase the tamping pressure during preparation.
Check whether the coffee beans are fresh.

If the pressure during brewing exceeds **12 bar**, the espresso has been brewed with excessive pressure. **"Fazla Doz"** warning will appear on the display. To solve this:

Select a coarser grind setting.
Reduce the amount of ground coffee.
Reduce the tamping pressure during preparation.
Check whether the coffee beans are over-roasted.

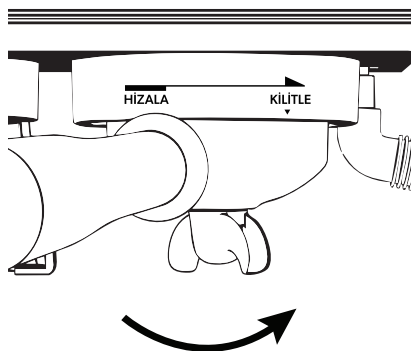


Figure 1

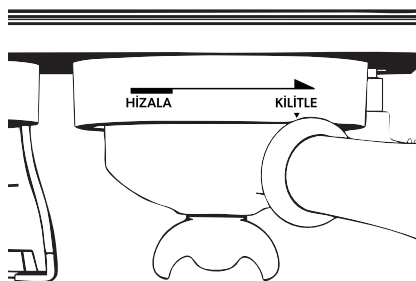


Figure 2

2.2 Insert the portafilter filled with ground coffee into the designated slot as shown in Figure 1. Then firmly turn the handle to the right until it reaches the Lock position shown in Figure 2. This indicates that the portafilter is correctly and securely seated.

NOTE:

If more coffee than the recommended amount is used, the portafilter handle may not turn fully to the specified position. This may also cause excessive pressure during brewing, slow coffee flow, or completely stop the flow.

2.3 After the portafilter is locked in place, rotate the Demleme knob to select the desired coffee amount. Then press the Demleme button once to start the process. The machine will stop automatically once the selected amount has been dispensed. If you wish to stop the process manually during brewing, press the Demleme button again.

2.4 Once the coffee flow has finished, turn the portafilter to the left and remove it from the machine. To clean the used coffee grounds from the filter basket, you can activate the cleaning function by pressing the Flush button.

2.5 Coffee Flow Settings

Ristretto: 20–30 mL

Espresso (Single): 30–40 mL

Espresso (Double): 50–65 mL

Lungo: 90–120 mL

Americano: 180–220 mL

Cold Brew (Double): 50–65 mL

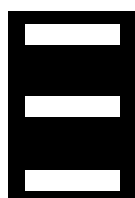
Customizing the Coffee Flow Amount

1. Before starting coffee preparation, press the Kişiselleştirme button once. Make sure the Customize Volume indicator light remains steadily on.
2. Then press the Demleme button to start the coffee flow.
3. When the coffee reaches the desired volume, press the Demleme button again to stop the process.
4. The appliance will save the selected amount as the new default setting for that coffee type.

NOTE:

To restore the coffee flow settings to the default (factory) values, press and hold the Kişiselleştirme button for 3 seconds. When you hear a single “beep”, the flow amounts for all coffee types will be reset to the default settings.

2.6 Coffee Temperature Setting



When the Sıcaklık Ayarı button is pressed, the coffee temperature indicator lights cycle between three levels.



Low Coffee
Temperature



Medium Coffee
Temperature



High Coffee
Temperature

3. Steam Generation and Milk Frothing

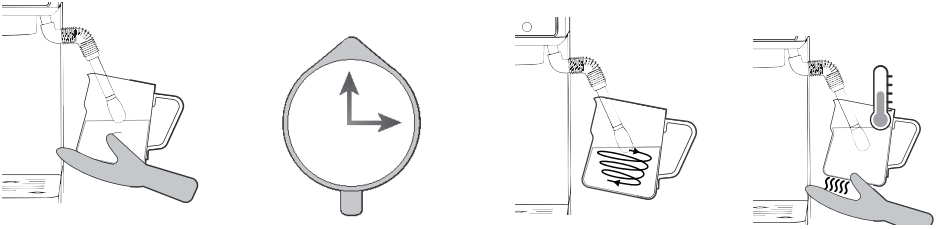
NOTE:

Once the preheating process is complete, the Buhar and Kahve indicator lights will illuminate simultaneously. This indicates that both functions are ready for use. Thanks to the dual heating system, you can brew coffee and use the steam function at the same time.

When the appliance is ready, press the Süt Köpürtme button once to start steam generation. To stop the operation, press the button again.

NOTE:

When you press the Süt Köpürtme button, the system may first discharge excess water depending on the water level in the boiler. For this reason, it is normal for a small amount of hot water to flow from the steam wand before steam output begins.



Milk Frothing Process

For milk frothing, fill the milk jug with cold milk at a temperature of 4–8°C. Immerse the tip of the steam wand into the milk so that it is positioned at approximately the 3 o'clock direction inside the jug. To start the process, press the Süt Köpürtme button once.

Step 1:

Keep the steam wand tip close to the surface of the milk to allow air to mix into the milk. At this stage, large bubbles will form on the milk surface.

Step 2:

Adjust the depth and position of the steam wand to create a swirling motion within the milk. This step helps draw the large surface bubbles into the milk, forming a smooth and homogeneous texture.

Step 3:

Continue heating and mixing. When the large surface bubbles disappear and the outside of the milk jug begins to feel warm to the touch, the milk frothing process is complete.

Notes

1. Skill and Technique: The milk frothing process may require practice and experience. The texture of the foam depends on how much air is introduced into the milk at the beginning. During heating, the position, angle, and depth of the steam wand should be adjusted to create a circular motion in the milk. This movement eliminates large surface bubbles and results in a smooth, velvety texture.

2. Pre-Purging: Before immersing the steam wand into the milk, press the Süt Köpürtme button once to release any accumulated water inside the pipe. Once the water discharge stops, press the button again to stop the steam.

3. Safety: To prevent splashing, make sure the steam function is turned off when inserting the steam wand into the milk or removing it from the milk.

4. Cleaning: After completing the operation, briefly activate the steam by pressing the Süt Köpürtme button to remove any remaining milk residue inside the pipe. Then wipe the steam wand to prevent milk from drying and sticking.

4. Hot Water Preparation

When the Coffee indicator light is on, press the Sıcak Su button once to dispense hot water from the steam wand. Press the button again to stop the flow.

NOTE:

During first use, a short burst of steam may be released together with hot water. Be cautious to avoid burns.

Cleaning and Descaling of the Coffee Machine

1. Daily Cleaning and Maintenance

1.1 Remove and empty the water tank. Wash the inside and outside with clean water, then refill it with fresh purified water and reinstall it.

1.2 Remove and clean the filter basket and brewing handle, then reinstall them in the machine. Press the Flush button; the machine will run hot water for approximately 10 seconds to clean the internal pipes. Once the water flow stops, the daily cleaning process is complete.

2. Descaling

2.1 Add an appropriate amount of descaling solution to the water tank and fill it with water up to the MAX level. Reinstall the water tank. Place a suitable container under the coffee outlet and the steam wand.

2.2 Press the Kireç Tem. button. The display will show "Kireç Tem." 20 (minutes) for the descaling process. The machine will dispense water intermittently for 20 minutes to remove limescale. When the countdown reaches "0", the process is complete.

If the "Su Ekle" warning appears during the process, refill the water tank.

2.3 Once the descaling process is complete, the Flushing indicator light will turn off. At this stage:

Remove the water tank, discard the descaling solution, and thoroughly rinse the tank.

Refill the tank with clean water and reinstall it.

Press the Flush button to start a 10 minute rinsing cycle.

If the "Su Ekle" warning appears during rinsing, continue adding clean water.

When the cycle is complete, the machine will automatically return to preheating mode and the process will end.

Notes

Temperature Control:

During descaling and cleaning, the water temperature is automatically maintained between 45–60°C.

Interruption:

If the power supply is interrupted or the machine is switched off during the process, the descaling cycle will be canceled and the machine will return to standby mode. In this case, the descaling process must be restarted from the beginning.

Tank Cleaning:

After completing the descaling step (2.2), the water tank must be removed and cleaned. Otherwise, the Flush button will not operate and the rinsing process cannot be started.

Final Rinsing:

To prevent descaling residue from affecting the taste of the coffee, the rinsing process must be completed thoroughly.

Fault / Issue	Possible Cause	Solution
No display on the screen	The plug is not connected or the power button may be in the OFF position.	Make sure the plug is properly connected and the power button is switched ON.
“Ögütme” button does not respond	The portafilter may not be fully seated in place.	Check the portafilter and reattach it properly.
Grinder / Hopper not operating	Parts may not be installed according to instructions; splash guard or portafilter may be incorrectly positioned.	Remove and reinstall the splash guard or portafilter according to the instructions.
Water leaking from the bottom of the machine	The drip tray is full and excess water has overflowed.	Empty the accumulated water from the drip tray in time.
Coffee does not flow or flows very slowly	1. Coffee beans are ground too finely. 2. Excessive tamping pressure applied. 3. Too much ground coffee used. 4. Filter is clogged.	1. Increase the grind size (coarser setting). 2. Reduce tamping pressure. 3. Adjust to ideal dosage (Single: 16g, Double: 18g). 4. Clean the coffee filter.
Poor coffee quality (oily / weak)	1. Coffee beans are not fresh. 2. Beans are ground too coarsely. 3. Insufficient tamping pressure. 4. Insufficient amount of ground coffee.	1. Replace old beans with fresh ones. 2. Adjust the grind size to a finer level. 3. Increase tamping pressure. 4. Adjust the amount to the ideal dosage (16–18 g)
No steam output	1. Steam heating has not been completed. 2. Steam wand (nozzle) is clogged.	1. Press the Süt Köpürtme button to start preheating. 2. Clean the steam nozzle using the cleaning needle.

Model No:	LattePrimo 5017H
Input:	230V, 50-60Hz
Power:	1450 W



LATTEPRIMO
Bedienungsanleitung

Homend
Serving life



Wir wissen, dass Sie Ihre neue Kaffeemaschine mit großer Begeisterung ausgewählt haben und es kaum erwarten können, sie sofort zu benutzen. Bevor Sie das Gerät jedoch in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, sich einen Moment Zeit zu nehmen und diese speziell für Sie vorbereitete Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So können Sie Ihre Maschine korrekt und effizient verwenden, eine optimale Leistung sicherstellen und jedes Mal das perfekte Kaffeeerlebnis genießen.



In dieser Bedienungsanleitung haben wir uns bemüht, alle Funktionen so klar und verständlich wie möglich zu erläutern. Wir hoffen, dass sie Ihre Erwartungen vollständig erfüllt.

Wir empfehlen, diese Anleitung an einem sicheren und leicht zugänglichen Ort aufzubewahren, damit Sie bei Bedarf jederzeit darauf zurückgreifen können.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig von Anfang bis Ende durch. In kurzer Zeit werden Sie sich mit allen Funktionen und Bedienmerkmalen Ihrer Espresso- und Lattomaschine vertraut machen und so mühelos perfekten Kaffee zubereiten können.

Entnehmen Sie anschließend das Maschinengehäuse, den Wassertank, den Siebträger sowie sämtliches Zubehör vorsichtig aus der Verpackung.

Auf der Unterseite der Kaffeemaschine befindet sich ein Typenschild mit den für den Betrieb erforderlichen Spannungs- und Frequenzangaben. Bitte stellen Sie sicher, dass diese Werte mit Ihrer häuslichen Stromversorgung übereinstimmen.

Entfernen Sie nach dem Auspacken sämtliche Schaumstoffhalterungen, Schutzverpackungen und Kunststoffbeutel vollständig. Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung für zukünftige Wartungs- oder Servicearbeiten aufzubewahren.

Betreiben Sie Ihre Kaffeemaschine stets mit Sorgfalt und weisen Sie Personen in Ihrer Umgebung auf mögliche elektrische Gefahren sowie auf Verbrennungsrisiken hin.

Spülen Sie vor der ersten Verwendung den Wassertank mit klarem Wasser aus. Reinigen Sie außerdem alle abnehmbaren Zubehöerteile – wie den Siebträger, die Filtersiebe und den Milchaufschäumer – gründlich mit klarem Wasser.

Sollten Sie Schäden an der Maschine oder an einem Zubehöerteil feststellen, verwenden Sie das Produkt bitte nicht. Kontaktieren Sie in diesem Fall unseren Kundendienst unter der Telefonnummer 0850 222 32 45, um schnelle und zuverlässige Unterstützung zu erhalten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch.
2. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt.
3. Um das Risiko eines elektrischen Schlags oder Brandes zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Lassen Sie die Kaffeemaschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie das Gerät von Kindern sowie von Personen fern, die es nicht sicher bedienen können.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät vor dem Zerlegen oder Reinigen vollständig abkühlen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden.
7. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
8. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gasherden, elektrischen Kochplatten oder Backöfen.
11. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck und nur in trockenen Innenräumen.
12. Füllen Sie den Wassertank ausschließlich mit sauberem, kaltem Wasser. Verwenden Sie kein Mineralwasser, keine Milch und keine anderen Flüssigkeiten.
13. Ziehen Sie stets am Netzstecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen – ziehen Sie nicht am Netzkabel.
14. Einige Teile können während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und Bedienelemente.
15. Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
16. Die Betriebs- und Lagertemperatur muss über 0 °C liegen.
17. Verwenden Sie das Gerät nicht in Umgebungen mit hohen Temperaturen, starken Magnetfeldern oder hoher Luftfeuchtigkeit.
18. Dieses Gerät kann von Personen ab 8 Jahren verwendet werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
19. Kinder unter 8 Jahren dürfen keinen Zugang zum Gerät oder zum Netzkabel haben.
20. Dieses Gerät ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
21. Betreiben Sie das Gerät nicht mit leerem Wassertank.
22. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen (z. B. Teeküchen in Büros, Hotels oder Pensionen).
23. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

24. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

25. Um Verbrennungen durch heißen Dampf oder mögliche Schäden am Gerät zu vermeiden, entfernen Sie während der Kaffeezubereitung oder des Milchaufschäumens niemals den Wassertank oder den Siebträger (Brühgruppe).

26. Bevor Sie den Siebträger entfernen, um eine neue Tasse Kaffee zuzubereiten, stellen Sie sicher, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

27. Wenn Sie den Wassertank nachfüllen müssen, schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste aus und vergewissern Sie sich, dass alle Kontrollleuchten erloschen sind.

28. Achten Sie während der Kaffeezubereitung darauf, dass der Siebträger vollständig in der vorgesehenen Position eingerastet ist. Andernfalls kann er sich durch den entstehenden Druck lösen und Verletzungen verursachen.

29. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Ihre Hände oder andere Körperteile während des Betriebs nicht unter den Siebträger oder in die Nähe der Dampfdüse.

30. Berühren Sie die Dampfdüse niemals mit bloßen Händen. Um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden, fassen und bedienen Sie die Dampfdüse ausschließlich am Silikongriff.

31. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

AUS WELCHEN TEILEN BESTEHT IHRE ESPRESSOMASCHINE MIT INTEGRIERTEM KAFFEEMÜHLWERK?



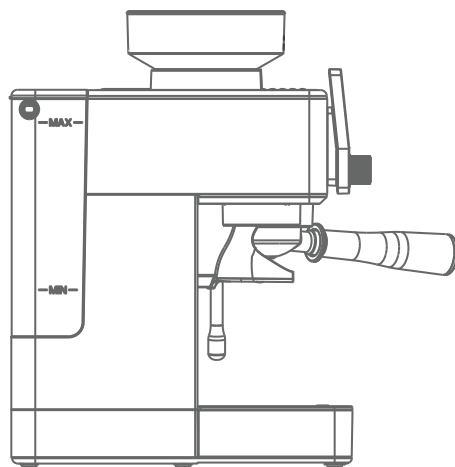
Bedienfeld



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen Sie, ob der Lieferumfang vollständig ist.

2. Reinigen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn anschließend mit einer geeigneten Menge Wasser, sodass sich der Wasserstand zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ befindet. Setzen Sie danach den Wassertank in das Gerät ein.

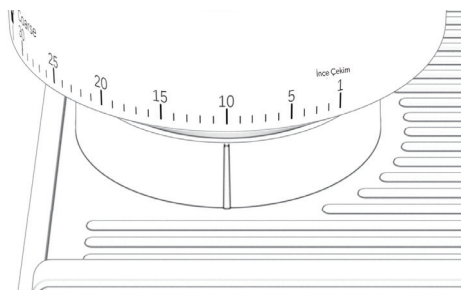


3. Entnehmen Sie den Bohnenbehälter aus der Verpackung, reinigen Sie ihn und setzen Sie ihn gemäß der Abbildung auf das Gerät. Für die erste Inbetriebnahme wird empfohlen, den Mahlgrad zwischen 9–11 einzustellen.

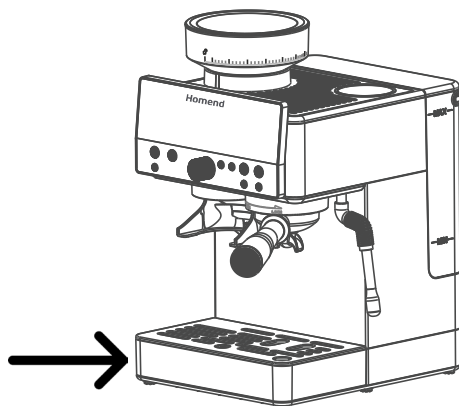
HINWEIS:

Stellen Sie den Mahlgrad bei der ersten Verwendung nicht zwischen 0–5 ein, da ein zu feiner Mahlgrad den Kaffeefluss verlangsamen oder vollständig blockieren kann.

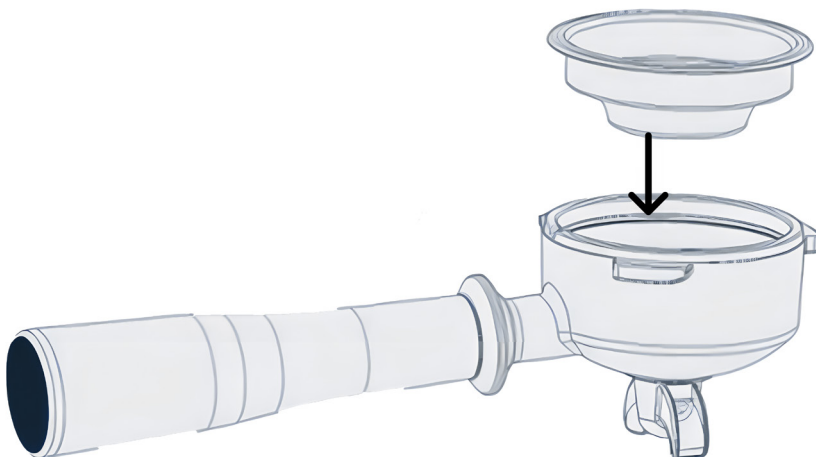
Montieren Sie die Tropfschale und deren Komponenten gemäß der Abbildung und setzen Sie sie in den unteren Bereich des Geräts ein.



4. Setzen Sie die Tropfschale und ihre Komponenten gemäß der Abbildung zusammen und platzieren Sie sie im unteren Bereich des Geräts.



5. Setzen Sie den Siebträger und das Filtersieb gemäß der Abbildung zusammen. Führen Sie den Siebträger in die vorgesehene Halterung am Gerät ein und drehen Sie ihn, bis er sicher einrastet. Stellen Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 100 ml unter den Wasserauslauf.



6. Um das Gerät vorzuheizen, drücken Sie die ON/OFF-Taste einmal. Während des Vorheizens blinkt die Kaffee-Kontrollleuchte. Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte dauerhaft.

7. Drücken Sie die Spültaste (Flush), um die Reinigungsfunktion zu starten. Heißes Wasser fließt durch die internen Leitungen, den Siebträger und das Filtersieb, um diese zu reinigen. Während dieses Vorgangs blinkt die Spül-Kontrollleuchte und erlischt nach Abschluss des Reinigungszyklus.

8. Nachdem der Wasserfluss gestoppt hat, stellen Sie einen Behälter unter die Dampfdüse. Drücken Sie die Süt Köpürtme, um die Dampfabgabe zu starten. Nach etwa 10 Sekunden drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang zu beenden.

HINWEIS:

Bei der ersten Verwendung der Süt Köpürtme kann der heiße Dampf zu Verbrühungen führen. Zu Ihrer Sicherheit empfehlen wir, einen größeren Behälter unter die Dampfdüse zu stellen und beim Betätigen der Taste einen sicheren Abstand zur Dampfdüse einzuhalten.

VERWENDUNG DER FUNKTIONEN

1. Bohnenmahlen

1.1 Vorbereitung vor dem Mahlvorgang

1.1.1 Vorbereitung der Kaffeebohnen

Um das beste Ergebnis zu erzielen, wird empfohlen, Kaffeebohnen mit einem Röstdatum zwischen 3 und 30 Tagen zu verwenden. Bohnen, die frischer als 3 Tage sind, liefern nicht das gewünschte Aroma, während Bohnen, die älter als 30 Tage sind, beim **Brühvorgang keine optimale Leistung mehr zeigen**.

1.1.2 Einsetzen des Siebträgers

Spritzschutzvorrichtung

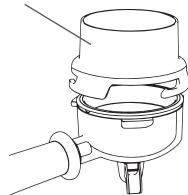


Abbildung 1

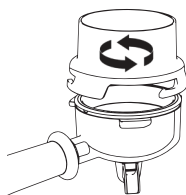


Abbildung 2

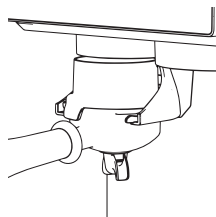


Abbildung 3

1. Platzieren Sie den Spritzschutz horizontal auf dem Siebträger (Abbildung 1). Drehen Sie anschließend den Aufsatz nach links, um ihn am Siebträger zu fixieren (Abbildung 2).

2. Setzen Sie den Siebträger mit angebrachtem Spritzschutz in die dafür vorgesehene Halterung am Gerät ein (Abbildung 3).

3. Stellen Sie sicher, dass die Kontrollleuchte „Portafiltreyi Tak“ auf dem Bedienfeld ausgeschaltet ist. Sobald die Leuchte erloschen ist, drücken Sie die Taste „Ögütme“, um den Mahlvorgang zu starten.

1.1.3 Mahlvorgang und Vorbereitung

Wie in der Abbildung dargestellt,

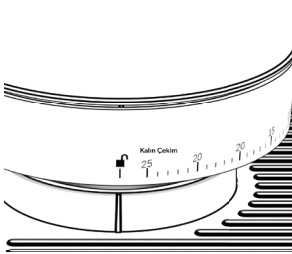


Abbildung 1

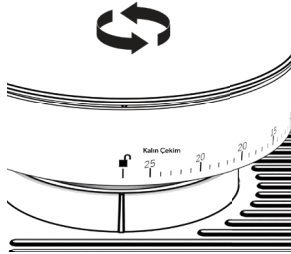


Abbildung 2

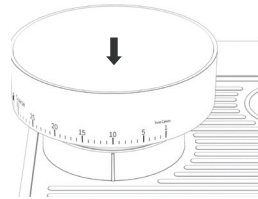


Abbildung 3

Richten Sie, wie in Abbildung 1 gezeigt, das Symbol auf dem Kaffeebohnenbehälter mit der weißen Markierung auf dem oberen Deckel aus. Drücken Sie anschließend den Bohnenbehälter nach unten und drehen Sie ihn – wie in Abbildung 2 dargestellt – nach links, um ihn zu fixieren.

Bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, den Bohnenbehälter so lange zu drehen, bis die weiße Markierung auf dem oberen Deckel mit der Markierung „10“ übereinstimmt. Danach können Sie die Einstellung je nach Feinheitsgrad des gemahlene Kaffees anpassen. Wird der Bohnenbehälter nach rechts gedreht, erhöht sich die Zahl und der Mahlgrad wird gröber; wird er nach links gedreht, verringert sich die Zahl und der Mahlgrad wird feiner.

HINWEIS:

Stellen Sie bei der ersten Verwendung den Mahlgrad nicht direkt unter den Wert „5“ ein, um ein Blockieren des Mahlwerks durch zu feines Mahlen zu vermeiden. Für den ersten Mahlvorgang wird eine Einstellung zwischen 9 und 11 empfohlen.

Der Mahlgrad sollte weder zu fein noch zu grob sein:

Zu feine Mahlung: Der Brühdruck steigt über 12 bar, der Kaffeefluss verlangsamt sich, und es entsteht ein bitterer bzw. verbrannter Geschmack.

Zu grobe Mahlung: Der Brühdruck fällt unter 4 bar, was zu einem sauren und schwachen Geschmack führt.

Die Partikelgröße kann je nach tatsächlichem Mahlgrad angepasst werden. Je kleiner der Wert, desto feiner das Mahlergebnis; je größer der Wert, desto gröber das Mahlergebnis.

Falls Sie kein geeignetes Messinstrument zum Abwiegen haben, können Sie die folgende Anwendungsempfehlung zur Bestimmung der Pulvermenge nutzen:

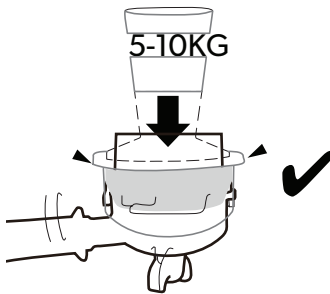


Abbildung 1

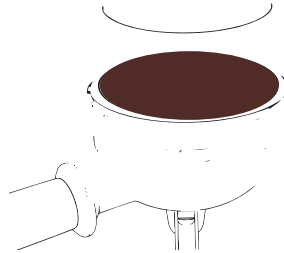


Abbildung 2

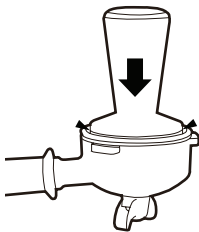


Abbildung 3



Abbildung 4

Der im Lieferumfang enthaltene Tamper (Kaffeemehl-Presswerkzeug) besteht, wie in Abbildung 1 dargestellt, aus Edelstahl. Wird der Filtereinsatz mit fein gemahlenem, für die Filterkammer geeignetem Kaffeepulver befüllt und der Tampvorgang durchgeführt, gilt die verwendete Kaffeemenge als korrekt, wenn die verdichtete Kaffeeoberfläche mit der Referenzmarkierung (Innenkante) im Filter bündig ist.

Wenn die Kaffeeoberfläche nach dem Tampen die Referenzhöhe (Rille) nicht erreicht, bedeutet dies eine Unterdosierung; in diesem Fall kann der Druck zu niedrig sein und es bildet sich möglicherweise keine Crema. Wird die Referenzhöhe überschritten, handelt es sich um eine Überdosierung; der Siebträger lässt sich möglicherweise schwer einsetzen und der Brühdruck kann ansteigen.

1.1.4 Einstellung der Mahlmenge

Sie können die Kaffeebohnen vor jedem Mahlvorgang abwiegen.

Basierend auf in der Türkei weit verbreiteten Kaffeebohnen (z. B. Starbucks) wird eine Dosierung von 16 g für einen einfachen Shot (Single) und 18 g für einen doppelten Shot (Double) empfohlen.

Je nach Art, Röstgrad und Frische der verwendeten Kaffeebohnen können diese Werte um ± 1 g abweichen.

Ihre Maschine ist werkseitig so eingestellt, dass sie für einen einfachen Shot (Single) 8,5 Sekunden und für einen doppelten Shot (Double) 10 Sekunden lang arbeitet.

Bei Verwendung der angegebenen Kaffeemengen können Sie die Perfect-Dose-Stufe erreichen, die das ideale Gleichgewicht anzeigt.

Für das beste Ergebnis wird empfohlen, die Dosierung in kleinen Schritten anzupassen, bis Sie den optimalen Geschmack entsprechend Ihrem persönlichen Geschmack erreicht haben.

Einzelbezug: 15–17 g Kaffeemehl

Doppelbezug: 20–24 g Kaffeemehl

Zusätzlich können Sie die voreingestellten Mahlzeiten entsprechend Ihrem Bedarf anpassen (Einzelbezug: 7,5 Sek.; Doppelbezug: 9 Sek.). Die gemahlene Kaffeemenge wird durch die eingestellte Mahldauer bestimmt.

Schalten Sie die Kaffeemaschine ein und drücken Sie einmal die Ögütme Ayar. Wenn die Anzeigen für Single (Einzel) und Double (Doppel) abwechselnd blinken, befindet sich das Gerät im Einstellmodus für die Mahldauer.

Drehen Sie anschließend den Brüh-/Einstellknopf, um die Zeit zu ändern; der angezeigte Wert im Display passt sich entsprechend an.

Drehen nach links $\rightarrow$ Zeit wird verkürzt

Drehen nach rechts $\rightarrow$ Zeit wird verlängert

Nachdem Sie die gewünschte Mahldauer eingestellt haben, drücken Sie einmal die Mahltaste, um den Vorgang zu starten. Die Zeit zählt rückwärts bis „0“ und der Mahlvorgang stoppt automatisch. Falls gewünscht, können Sie den Mahlvorgang auch manuell beenden, indem Sie während des Betriebs erneut die Mahltaste drücken.

1.1.5 Starten des Mahlvorgangs

Befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte 1.1.1 bis 1.1.4. Nachdem die Vorbereitung abgeschlossen ist, geben Sie eine geeignete Menge Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter und drücken Sie einmal die Mahltaste. Das Mahlwerk beginnt zu arbeiten und mahlt die Bohnen.

Wenn der Timer „0“ Sekunden erreicht, entnehmen Sie den Siebträger, verteilen Sie das Kaffeemehl gleichmäßig und tampen Sie es sorgfältig. Anschließend können Sie mit dem Brühvorgang beginnen.

HINWEIS:

Die Kaffeemaschine speichert die eingestellte Mahldauer. Diese Einstellung bleibt auch dann erhalten, wenn das Gerät ausgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt wird. Beim erneuten Einschalten wird die zuletzt eingestellte Zeit im Display angezeigt.

Wenn Sie zu den Werkseinstellungen zurückkehren möchten, halten Sie die Ögütme Ayar. Das Gerät setzt die Mahldauer automatisch auf die Standardwerte zurück.

2. Kaffeezubereitung

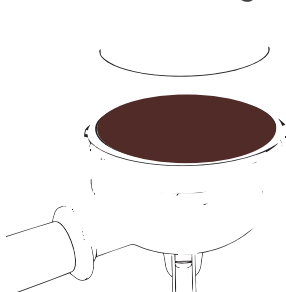


Abbildung 1

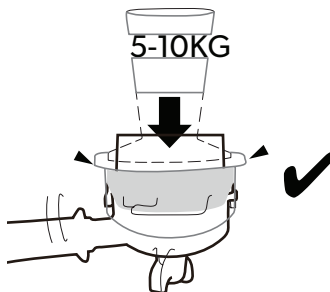


Abbildung 2



Abbildung 3

2.1 Verteilen Sie das Kaffeemehl im Filtersieb gleichmäßig. Es wird empfohlen, für einen Einzelbezug 16 g und für einen Doppelbezug 18 g Kaffee zu verwenden. Nachdem Sie das Kaffeemehl eingefüllt haben, drücken Sie es mit dem Tamper (Kaffeepresser) – wie in den Abbildungen 1–3 gezeigt – fest an, bis eine ebene und kompakte Oberfläche entsteht.

HINWEIS:

Die beim Tampen ausgeübte Druckkraft beeinflusst direkt den Brühdruck. Wenn Mahlgrad und Kaffeemenge korrekt eingestellt sind, können Sie den Wasserdruck durch Variation des Anpressdrucks steuern.

Leichter Druck führt zu niedrigerem Wasserdruck, stärkerer Druck zu höherem Wasserdruck.

Liegt der Druck während des Brühvorgangs im Bereich von 5–12 bar, wurde der Espresso mit idealem Druck zubereitet. Auf dem Display erscheint „**Perfect Dose**“.

Liegt der Druck während des Brühvorgangs unter 5 bar, wurde der Espresso mit zu geringem Druck zubereitet. Auf dem Display erscheint die Warnung „**Yetersiz Doz**“. Zur Behebung:

Wählen Sie einen feineren Mahlgrad.

Erhöhen Sie die Menge des gemahlene Kaffees.

Erhöhen Sie den Tamperdruck während der Zubereitung.

Prüfen Sie, ob die Kaffeebohnen frisch sind.

Überschreitet der Druck während des Brühvorgangs **12 bar**, wurde der Espresso mit zu hohem Druck zubereitet. Auf dem Display erscheint die Warnung „**Fazla Doz**“. Zur Behebung:

Wählen Sie einen gröberen Mahlgrad.

Reduzieren Sie die Menge des gemahlene Kaffees.

Verringern Sie den Tamperdruck während der Zubereitung.

Prüfen Sie, ob die Kaffeebohnen zu stark geröstet sind.

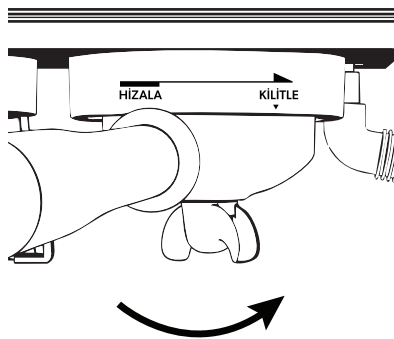


Abbildung 1

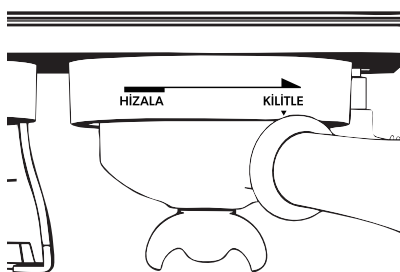


Abbildung 2

2.2 Setzen Sie den mit Kaffee gefüllten Siebträger – wie in Abbildung 1 dargestellt – in die vorgesehene Halterung ein. Drehen Sie anschließend den Griff fest nach rechts, bis er die in Abbildung 2 gezeigte Verriegelungsposition erreicht. Dies zeigt an, dass der Siebträger korrekt eingesetzt und sicher fixiert ist.

HINWEIS:

Wenn Sie mehr als die empfohlene Kaffeemenge verwenden, lässt sich der Siebträgergriff möglicherweise nicht bis zur angegebenen Position drehen. Außerdem kann dies während des Demlele zu übermäßigem Druck, einem verlangsamten oder vollständig blockierten Kaffeefluss führen.

2.3 Nachdem der Siebträger verriegelt ist, wählen Sie durch Drehen des Brühwahlschalters die gewünschte Kaffeemenge. Drücken Sie anschließend einmal die Brühtaste, um den Vorgang zu starten. Sobald die gewählte Menge erreicht ist, stoppt das Gerät automatisch. Wenn Sie den Vorgang während des Bezugs manuell beenden möchten, drücken Sie die Demlele erneut.

2.4 Nach Beendigung des Kaffeebezugs drehen Sie den Siebträger nach links und entnehmen ihn aus der Halterung. Um das verwendete Kaffeemehl im Filtersieb zu entfernen und das System zu reinigen, drücken Sie die Flush-Taste, um die Reinigungsfunktion zu starten.

2.5 Einstellungen für den Kaffeefluss:

Ristretto: 20–30 mL

Espresso (Single): 30–40 mL

Espresso (Double): 50–65 mL

Lungo: 90–120 mL

Americano: 180–220 mL

Cold Brew (Double): 50–65 mL

Personalisierung der Kaffeemenge

1. Drücken Sie vor Beginn der Kaffeezubereitung einmal die Personalisierungstaste. Vergewissern Sie sich, dass die Anzeige „Kişiselleştirme“ (Menge anpassen) dauerhaft leuchtet.
2. Drücken Sie anschließend die Demleme, um den Kaffeefluss zu starten.
3. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, drücken Sie die Demleme erneut, um den Vorgang zu stoppen.
4. Das Gerät speichert diese Menge automatisch als neuen Standardwert für die ausgewählte Kaffeeart.

HINWEIS:

Um die Einstellungen für die Kaffeemenge auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, halten Sie die Kişiselleştirme 3 Sekunden lang gedrückt. Sobald ein einzelnes „Signalton“ (Piepton) ertönt, werden die Mengen für alle Kaffeearten auf die Standardwerte zurückgesetzt.

2.6 Einstellung der Kaffeetemperatur:



„Sıcaklık Ayarı“ Taste gedrückt wird, wechseln die Kontrollleuchten für die Kaffeetemperatur zyklisch zwischen Stufe 1 und Stufe 3.



**Niedrige
Kaffeetemperatur**



**Mittlere
Kaffeetemperatur**



**Hohe
Kaffeetemperatur**

3. Dampferzeugung und Milchaufschäumen

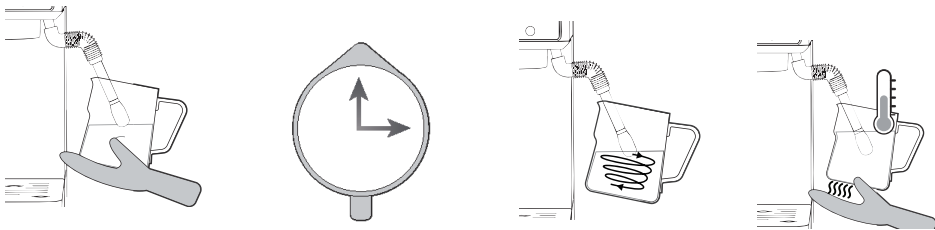
HINWEIS:

Nach Abschluss des Vorheizvorgangs leuchten die Kontrollanzeigen für Dampf und Kaffee gleichzeitig. Dies zeigt an, dass beide Funktionen betriebsbereit sind. Dank des Doppelerwärmungssystems können Sie mit diesem Gerät gleichzeitig Kaffee zubereiten und die Dampffunktion verwenden.

Sobald das Gerät betriebsbereit ist, drücken Sie einmal die **Süt Köpürtme**, um die Dampferzeugung zu starten. Um den Vorgang zu beenden, drücken Sie die Taste erneut.

HINWEIS:

Wenn Sie die **Süt Köpürtme** drücken, entleert das System – abhängig vom Wasserstand im Boiler – zunächst überschüssiges Wasser. Daher ist es normal, dass vor Beginn der Dampfabgabe eine gewisse Menge heißen Wassers aus der Dampfdüse austritt.



Milchaufschäumen

Füllen Sie für das Milchaufschäumen kalte Milch mit einer Temperatur von 4–8 °C in ein Milchkännchen. Tauchen Sie die Spitze der Dampfdüse so in die Milch ein, dass sie sich in der Position „3 Uhr“ im Kännchen befindet. Drücken Sie einmal die **Süt Köpürtme**, um den Vorgang zu starten.

Schritt 1:

Halten Sie die Dampfdüse nahe an der Milchoberfläche, damit Luft untergemischt wird. In dieser Phase entstehen an der Oberfläche größere Blasen.

Schritt 2:

Passen Sie die Tiefe und Position der Dampfdüse an, sodass die Milch im Kännchen zu rotieren beginnt. Dadurch werden die großen Blasen unter die Oberfläche gezogen und es entsteht eine gleichmäßige, homogene Mikroschaumstruktur.

Schritt 3:

Setzen Sie den Heiz- und Mischvorgang fort. Sobald die großen Blasen verschwunden sind und sich die Außenseite des Milchkännchens spürbar erwärmt, ist der Aufschäumvorgang abgeschlossen.

Hinweise:

1. Fertigkeit und Technik:

Das Milchaufschäumen erfordert etwas Übung und Erfahrung. Die Konsistenz des Schaums hängt davon ab, wie viel Luft Sie der Milch zu Beginn zuführen. Während des Erhitzens sollten Position, Winkel und Tiefe der Dampfdüse so eingestellt werden, dass eine kreisförmige Bewegung (Strudel) in der Milch entsteht. Diese Bewegung beseitigt große Blasen an der Oberfläche und sorgt für eine gleichmäßige, cremige Textur.

2. Vordampf (Vorentleerung):

Bevor Sie die Dampfdüse in die Milch eintauchen, drücken Sie einmal die Süt Köpürtme, um das im Rohr angesammelte Wasser abzulassen. Sobald kein Wasser mehr austritt, drücken Sie die Taste erneut, um den Dampf zu stoppen.

3. Sicherheit:

Um Spritzer zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Dampf ausgeschaltet ist, bevor Sie die Dampfdüse in die Milch eintauchen oder aus der Milch herausziehen.

4. Reinigung:

Nach Abschluss des Vorgangs drücken Sie kurz die Süt Köpürtme, um verbleibende Milchreste im Rohr durch Dampf zu entfernen. Wischen Sie anschließend die Außenseite der Dampfdüse unverzüglich mit einem feuchten Tuch ab, damit keine Milchreste antrocknen und haften bleiben.

4. Heißwasserzubereitung

Wenn die Kaffee-Kontrollleuchte leuchtet, drücken Sie einmal die Sıcak Su, um heißes Wasser aus der Dampfdüse zu beziehen.

Um den Wasserfluss zu stoppen, drücken Sie die Taste erneut.

HINWEIS:

Bei der ersten Verwendung kann zusammen mit dem heißen Wasser kurzzeitig Dampf austreten. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

Reinigung und Entkalkung der Kaffeemaschine

1. Tägliche Reinigung und Wartung

1.1 Nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren Sie ihn. Spülen Sie ihn innen und außen mit klarem Wasser aus, füllen Sie ihn anschließend mit frischem, gefiltertem Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.

1.2 Reinigen Sie das Filtersieb und den Siebträger und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein. Drücken Sie die Flush-Taste; das Gerät lässt für etwa 10 Sekunden heißes Wasser durchlaufen, um die internen Leitungen zu reinigen. Sobald der Wasserfluss stoppt, ist die tägliche Reinigung abgeschlossen.

2. Entkalkung (Descaling)

2.1 Geben Sie eine geeignete Menge Entkalkungsmittel in den Wassertank und füllen Sie ihn anschließend bis zur MAX-Markierung mit Wasser auf. Setzen Sie den Tank wieder in das Gerät ein. Stellen Sie ausreichend große Behälter unter den Kaffeeauslauf sowie unter die Dampfdüse.

2.2 Drücken Sie die Kireç Tem.. Auf dem Display erscheint die Anzeige „Kireç Tem.“ sowie „20“ (Minuten). Das Gerät führt nun für 20 Minuten in Intervallen Wasser durch, um Kalkablagerungen zu lösen. Die Zeit zählt rückwärts bis „0“; danach ist der Vorgang abgeschlossen. (Sollte während des Vorgangs die Meldung „Su Ekle“ erscheinen, füllen Sie bitte Wasser in den Tank nach.)

2.3 Nach Abschluss der Entkalkung blinkt die Flush-Anzeige. Gehen Sie wie folgt vor:

Nehmen Sie den Wassertank heraus, entleeren Sie das kalkhaltige Wasser und spülen Sie den Tank gründlich aus.

Füllen Sie den Tank mit sauberem Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.

Drücken Sie die Flush-Taste, um den 10-minütigen Spülvorgang zu starten.

Sollte während des Vorgangs die Meldung „Su Ekle“ erscheinen, füllen Sie weiterhin sauberes Wasser nach.

Nach Ablauf der Zeit kehrt das Gerät automatisch in den Vorheizmodus zurück und der Vorgang ist abgeschlossen.

Hinweise:

Temperaturkontrolle:

Während des Entkalkungs- und Reinigungsprozesses wird die Wassertemperatur automatisch zwischen 45–60 °C gehalten.

Unterbrechung:

Wenn während des Vorgangs ein Stromausfall auftritt oder das Gerät ausgeschaltet wird, wird der Prozess abgebrochen und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück. In diesem Fall muss der Entkalkungsvorgang erneut von Anfang an gestartet werden.

Reinigung des Wassertanks:

Nach Abschluss der Entkalkungsphase (2.2) ist es zwingend erforderlich, den Wassertank zu entnehmen und gründlich zu reinigen. Andernfalls funktioniert die Flush-Taste nicht und der Spülvorgang kann nicht gestartet werden.

Abschließendes Spülen:

Damit Rückstände des Entkalkungsmittels den Geschmack des Kaffees nicht beeinträchtigen, muss der Spülvorgang vollständig durchgeführt werden.

Störung / Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Keine Anzeige auf dem Display	Der Netzstecker ist möglicherweise nicht eingesteckt oder der Netzschalter ist ausgeschaltet.	Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie sicher, dass sich der Netzschalter in der Ein-Position befindet.
Die „Ögütme“-Taste reagiert nicht	Der Siebträger ist möglicherweise nicht korrekt eingesetzt.	Überprüfen Sie den Siebträger und setzen Sie ihn erneut korrekt ein.
Mahlwerk / Bohnenbehälter funktioniert nicht	Teile wurden nicht gemäß Anleitung montiert; Spritzschutz oder Siebträger sind möglicherweise falsch eingesetzt.	Entfernen Sie den Spritzschutz oder den Siebträger und montieren Sie ihn gemäß Anleitung erneut.
Wasser tritt an der Unterseite der Maschine aus	Die Auffangschale ist voll und der Schwimmer für den Wasserstand ist aus der Schale herausgetreten.	Die Tropfschale ist voll und der Wasserstandsschwimmer ist aus der Schale herausgetreten.
Kein Kaffeeausfluss oder sehr langsamer Durchlauf	1. Die Bohnen wurden zu fein gemahlen. 2. Auf das Kaffeemehl wurde zu hoher Anpressdruck (Tamping-Druck) ausgeübt. 3. Es wurde zu viel Kaffeemehl verwendet. 4. Das Filtersieb ist verstopft.	1. Mahlgrad gröber einstellen. 2. Verringern Sie den Anpressdruck beim Tampen. 3. Passen Sie die Kaffeemenge auf die empfohlene Dosierung an (Einzel: 16 g, Doppel: 18 g). 4. Reinigen Sie das Filtersieb.
Geringe Kaffeequalität (ölig / schwach)	1. Die Kaffeebohnen sind nicht frisch. 2. Die Bohnen wurden zu grob gemahlen. 3. Der Anpressdruck (Tamping-Druck) ist zu gering. 4. Es wurde eine unzureichende Menge Kaffeemehl verwendet.	1. Ersetzen Sie alte Bohnen durch frische Kaffeebohnen. 2. Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein. 3. Erhöhen Sie den Anpressdruck beim Tampen. 4. Passen Sie die Kaffeemenge auf die empfohlene Dosierung (16–18 g) an.
Es tritt kein Dampf aus	1. Die Dampf-Vorheizung ist noch nicht abgeschlossen. 2. Dampfplanze verstopft.	1. Starten Sie die Vorheizung, indem Sie die Dampftaste drücken. 2. Dampfplanze mit dem Reinigungswerkzeug reinigen.

Model No:	LattePrimo 5017H
Eingang:	230V, 50-60Hz
Leistung:	1450 W

For Turkey, Für Turkey;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

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

Kat:2 Ofis No:18 Şişli, 34485 İstanbul

Customer Services: 0850 222 32 45

Web: www.homend.com.tr

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

HOMEND ELEKTRONİK DAYANIKLI
TÜKETİM CİHAZLARI SAN.VE TİC.A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli/İstanbul 34485
Tic. Sic. No: 241689-S
Tic. Sic. No: 241689-S
Mersis No: 0403 110 0210 0001

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: ESPRESSO MAKİNESİ

Model: LattePrimo

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

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

Kat:2 Ofis No:18 Şişli, 34485 İstanbul

Kundenhotline: 0850 222 32 45

Webseite: www.homend.com.tr

HOMEND ELEKTRONİK DAYANIKLI
TÜKETİM CİHAZLARI SAN.VE TİC.A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli, 34485 İstanbul
Beşikağızlı T.C. 241889-5
Tic. Sic. No: 241889-5
Mersis No: 0403 110 0210 0001

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: ESPRESSO MAKİNESİ

Modell: LattePrimo

Marke: Homend

Seriennummer:

For UK, Für UK;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: HOMEND UK LIMITED

Address: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom, HP10 0AA

Customer Services: 0800 044 8181

Web: www.homend.com.tr

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor, Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

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 MAKİNESİ

Model: LattePrimo

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı / ithalatçı firmanın;

Unvanı: HOMEND UK LIMITED

Merkez adresi: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire,
United Kingdom, HP10 0AA

Telefonu: 0800 044 8181

Yetkili firma kaşesi / imzası:

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

Ürünün;

Cinsi:

ESPRESSO MAKİNESİ

Markası:

Homend

Modeli:

LattePrimo

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: HOMEND UK LIMITED

Adresse: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire,
United Kingdom, HP10 0AA

Kundenhotline: 0800 044 8181

Webseite: www.homend.com.tr

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: ESPRESSO MAKINESİ

Modell: LattePrimo

Marke: Homend

Seriennummer:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Adresse: C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Kundenhotline: 0850 222 32 45

Webseite: www.homend.com.tr



Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: ESPRESSO MAKİNESİ

Modell: LattePrimo

Marke: Homend

Seriennummer:

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Address: C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Customer Services: 0850 222 32 45

Web: www.homend.com.tr

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 MAKİNESİ

Model: LattePrimo

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı / ithalatçı firmanın;

Unvanı: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Merkez adresi: C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Telefonu: 0850 222 32 45

Yetkili firma kaşesi / imzası:


KARACA Porzellan
Deutschland GmbH
Vogelsanger Weg 80
40470 Düsseldorf

Ürünün;

Cinsi:

ESPRESSO MAKİNESİ

Markası:

Homend

Modeli:

LattePrimo

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:

For Turkey, Für Turkey;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

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

Kat:2 Ofis No:18 Şişli, 34485 İstanbul

Customer Services: 0850 222 32 45

Web: www.homend.com.tr

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

HOMEND ELEKTRONİK DAYANIKLI
TÜKETİM CİHAZLARI SAN.VE TİC.A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli Kat:2 Ofis No:18 34485 İstanbul
Tic. Sic. No: 241689-S
Tic. Sic. No: 241689-S
Mersis No: 0403 110 0210 0001

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: ESPRESSO MAKİNESİ

Model: LattePrimo

Brand: Homend

Serial Number: