

**PHILCO**® 

*Famous for Quality the World Over*



PHEM 1003L

User's manual  
Návod k obsluze

Dear customer,  
Thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.

# OBSAH

SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
Precautions.....	5
PROHIBITIONS.....	7
INSTRUCTIONS OF COFFEE MACHINE PARTS.....	9
COFFEE MACHINE OPERATION INTERFACE INSTRUCTIONS.....	10
PROPER OPERATION.....	11
Safety Tips.....	11
INSTRUCTIONS FOR USE.....	11
Coffee machine model.....	11
Symbol description.....	11
INSTRUCTIONS FOR FIRST-TIME USE.....	12
Power connection.....	12
Fill water tank.....	12
Fill beans.....	12
Grinding wheel.....	12
FIRST-TIME USE.....	13
Power on.....	13
Power off.....	13
MAKING BEVERAGES.....	14
Preparing coffee by touch icon.....	14
Single time setting of coffee parameters.....	15
Detailed instructions.....	15
Preparing coffee with coffee powder.....	16
PROGRAM SETTING.....	16
Maintenance setting.....	17
Beverage setting.....	17
Setting beverage parameters and range.....	17
Temperature Setting.....	18
Energy-saving setting.....	18
Automatic switch-off.....	18
Reset.....	18
Information.....	19
Language.....	19
EXIT.....	19
CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
Cleaning the coffee machine before operation.....	20
Cleaning brewing unit.....	20
Rinse milk unit.....	21
Descaling the coffee machine.....	22

Cleaning coffee grounds container and drip tray.....	24
Cleaning water tank .....	25
Cleaning bean container .....	25
Disassembling and cleaning the milk frother .....	25
Installing milk pipe .....	26
Cleaning milk pipe.....	26
Cleaning coffee machine.....	26
FAILURES HANDLING .....	27
DISPLAY INFORMATION .....	28
TRANSPORT AND RECYCLE.....	29
Transport.....	29
Recycle.....	29
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	30
Machine Installation .....	30
Special Introduction.....	30
PHEM 1003L WATER INLET MODE SETTING .....	31
NOTICE AND EXCEPTION HANDLING .....	32
TECHNICAL DATA .....	33

## SAFETY INSTRUCTIONS

Please see specification label is in back of coffee machine and technical data is indicated in instruction manual (P33).

### Precautions

- Please do not touch heating parts of coffee machine to avoid scalding.
- To avoid operator's injury caused by burn, electric shock or other unexpected reasons, please do not contact the power cord, plug, and main body with water.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- Unplug from outlet when stop using and before cleaning. Allow to cool before disassembling and cleaning the coffee machine.

- Use of parts that are not explicitly recommended would result in a fire of coffee machine, electric shock, or injury to persons.
- Please do not use the machine outdoor.
- Please do not hang up the power cord to the edges of the table, for it might be abased to an electric leakage, and cause injury to operators.
- Please place the machine in a fixed and stable workbench, and keep far away from high temperature (e.g. gas stoves, electric cookers, induction cookers, etc).
- Power off the machine, until the cleaning program finished and no indication on screen, and then unplug the power.
- When using espresso, long coffee and hot water, liquid in high temperature will flow from coffee spout and hot water spout. Please do not touch it to avoid scalding.
- When using cappuccino, coffee latte, hot milk/cream, please confirm that the milk pipe has been connected from the milk frother to milk before making cappuccino, coffee latte, and hot milk/cream. Otherwise, high temperature steam may cause personal injury.



## Warnings

**Never disassemble and repair the machine without authorization. If there is any error, please send it to authorized service center for repairing.**

## PROHIBITIONS

Except for cleaning and daily maintenance to coffee machine, if it fails to work please send it to authorized after-sale service center for repairing, or contact with customer service for after-sale services.

- Never immerse the machine into water, and do not put the machine near the water tap or water tank.
- Never disassemble coffee machine without authorization, for any maintenance needs disassembling the machine, please return it to Service Centre or contact after-sales service center.
- Never use an unmatched voltage to the electric specification of the machine; otherwise, the machine would be burnt.
- Only purified water in room temperature is allowed to be filled into the water tank. Never put warm water, hot water, milk or other liquid into it.
- Never carry or move the coffee machine while working. For moving or carrying the coffee machine, please switch it off and unplug the power cord firstly.
- The machine may release heat. Therefore, when placing the machine in the workbench, at least 3cm must be left against its surface, sides and wall side; at least 15cm must be left against its top. Prohibit placing the machine into a narrow space. As for dimension of the machine, please look at the Technical Data of User Manual (Page 33).
- Never use non-family usage detergent to wipe the machine, otherwise it may cause corrosion of coffee machine, and result in a risk of electric shock.

- Never use wet rag to wipe coffee machine, may result in a risk of electric shock.
- Never use hard edged tool or rough rag to clean the stain on the machine, it will damage the machine.
- Never put instant coffee powder or cocoa powder or other mixture powder into the bean container or powder container. It would cause coffee machine damaged.
- Never fill specially treated coffee bean (e.g. cocoa, sugar coated) into the bean container, it would cause coffee machine damaged.
- Only roasted coffee bean is allowed to put into the bean container. Rice, soybean, chocolate bean, nut, sugar, spice, etc., are prohibited. Otherwise it would cause coffee machine damaged.
- Never wash bean container or powder container with water, it will damage the machine.
- Never use coffee machine in the environment temperature below 0 °C.
- Water inside the machine will freeze and cause the coffee machine damaged.
- Never expose the machine in rainy, snowy, frosty environment. It would cause coffee machine damaged.



## **Damages**

**due to above reasons are not covered under warranty.**



## INSTRUCTIONS OF COFFEE MACHINE PARTS



- ❶ Bean container cover
- ❷ Water tank lid
- ❸ Water tank-6L
- ❹ Drip tray grid

- ❺ Drip tray
- ❻ Coffee grounds container
- ❼ Bean container
- ❽ Foam unit

# COFFEE MACHINE OPERATION INTERFACE INSTRUCTIONS



- ❶ Espresso icon
- ❷ Long coffee icon
- ❸ Hot water icon
- ❹ Power switch
- ❺ Screen

- ❻ Cappuccino icon
- ❼ Coffee Latte icon
- ❽ Milk/cream icon
- ❾ Cleaning button
- ❿ Rotary button

## PROPER OPERATION

In order to ensure the coffee flavor, please use water around 25°C.

Coffee machine can only be used for preparing coffee, hot milk, milk foam, and hot water. Do not use it for any other intended use. We will not take any responsibility for the consequences of improper use. Please carefully read all the contents of this manual, so that you can know the coffee machine sufficiently.

**Please keep this instruction properly so that you may read it at any time.**

### Safety Tips

Please notice the following tips to avoid personal injury from electric shock.

- Do not operate the coffee machine if the appliance or the power cord is damaged.
- When encountering breakdowns of the machine (if any burning smell or smoke), unplug the power cord immediately and contact with service center.
- If the power cord of the coffee machine is damaged, please contact with service center.
- Place the coffee machine and the power cord far away from heat sources.
- Please don't contact power cord with sharp tools.
- Do not repair the coffee machine without authorization or operate it in the way that was not mentioned in this manual, to avoid personal injury.
- Place the coffee machine out of the reach of children.
- When Coffee machine is unused for long periods, unplug the power cord and put it away, so that not to trip up people or damage to the power cord.
- Please don't use unoriginal parts, otherwise, it may cause the machine damaged.

## INSTRUCTIONS FOR USE






Reading this manual will help you be familiar with the coffee machine, and use it properly.

"Instructions for first-time use", introduces the operation process of coffee machine step-by-step, for first time use. "failures handling" will provide information when encountering problems.

### Coffee machine model

This manual only applies to PHEM 100x, model PHEM 1003L.

### Symbol description

Non-compliance with the operation, may cause electric shock, and threat to life.	
Non-compliance with the operation may cause Coffee machine damaged, or personal injury.	
Non-compliance with the operation, may cause scalded or burn injury.	
This symbol, if prompted, please carefully read it.	
This symbol, if prompted, represents recycle.	

# INSTRUCTIONS FOR FIRST-TIME USE

This chapter will help you understand the basic operations and settings for your first time use.

## Power connection

- Place the coffee machine on a stable workbench that is not close to water.
- Keep the coffee machine far away from high temperature heat source.
- Be sure to use power supply that is in accordance with specification label.
- Please turn on the power switch on the back of the coffee machine.



## Fill water tank

- Only purified water at room temperature is allowed to fill in the water tank, never fill any other liquid (e.g. warm water, hot water, milk). It will damage coffee machine. In order to ensure the taste of coffee, it is recommended to use water at 25°C. Low temperature water will not make a good taste.
- To ensure healthy and the taste of coffee, please change the water in the tank every day.
- The amount of water in the water tank cannot exceed the height of the MAX mark.



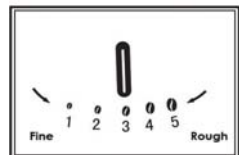
## Fill beans

- Never put the coffee beans that have been specially treated (e.g. sugar, cocoa) into the bean container.
- Only roasted coffee beans can be put into the bean container, never put others like rice, soybeans, chocolate beans, nuts, sugar, and spices.
- Never put hard objects into the bean container, otherwise it will damage the grinder.
- The bean container cover playing a role as seal. It keeps the aroma of coffee beans maximally. Please do not lose the cover.
- Don't fill the liquid in the bean container.



## Grinding wheel

- Please adjust the fineness of coffee bean powder according to the coffee beans.
- Please adjust the grinding wheel when the grinder is running, or the grinder will be damaged.
- If your coffee beans are in dark color, it is recommended to set to the rough mode(4).
- If your coffee beans are in light color, it is recommended to set to the fine mode(2).
- During making coffee, if the coffee outflows very slowly or completely does not outflow, please set it to the rough mode.
- If the coffee outflows very quickly and the color of crema on the top is very light, please set it to the fine mode.
- The adjustment of grinding wheel will be effective only after making two or more cups of coffee.



# FIRST-TIME USE

## Power on

As the machine has been tested at factory, there may be a little coffee powder left. We promise the machine is brand new.

The coffee machine will start self-testing and cleaning at the first-time use, this helps the coffee machine achieve the best working condition, and this process cannot be skipped

Every time powering on the coffee machine, it will automatically complete heating and cleaning for one time, and the process cannot be stopped. The coffee machine can only be used after finished the above cycle process.

During the cleaning process, some hot water may flow out of the coffee spout into the drip tray. Please avoid contacting the spilling hot water.

Please ensure the power is connected before pressing  power button.

## Power off

Every time when powering off the coffee machine, it will automatically complete cleaning process for one time, and the process cannot be stopped. This operation is to clean up the coffee pipelines and remove the coffee grounds.

During the cleaning process, some hot water will flow out of the coffee spout into the drip tray. Avoid touching spilt hot water, so as not to be burned.

Only after using milk/cream/cappuccino/lattee, the Rinse Milk Unit function will be operated when power off.

When you press , the machine will be power off after auto cleaning.



## MAKING BEVERAGES

This chapter instructs you making various kinds of coffee, hot water, hot milk and milk foam by this coffee machine. Please read the following instructions carefully to help you make high-quality beverages.

The temperature of the hot water is high, please do not touch it to avoid being scalded.

The volume of the prepared beverage may not correspond exactly to the volume selected on the appliance.

Before we make all kinds of coffee, please ensure "READY" is indicated on the display.

- Never use dark roasted coffee beans.
- The coffee beans should be put at dry place and avoid sunlight.
- Only purified water at normal temperature can be used. To make the coffee taste better, it is recommended to use water around 25°C.
- To ensure the quality of coffee, please change the water in water tank every day.
- Please warm the coffee cup before making coffee for better taste.
- Please adjust the height of the coffee spout according to the height of the cup in order to avoid coffee splashing.
- Adjustable height of coffee spout: 100-160mm.



### Preparing coffee by touch icon

You can make 4 kinds of coffee by touch icons, when the screen shows "READY"

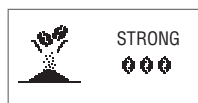
Take espresso for example to explain how to make coffee by touch icons.

The volume of espresso is suggested between 30 to 50ml.

Because of the small volume of espresso, please warm the coffee cup before making coffee.

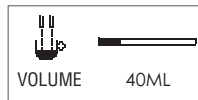


Touch the espresso icon for espresso function.



The grinder will begin to grind. At this time you can adjust the amount of coffee beans by rotating the rotary button.

Default amount of coffee beans for espresso: ☿☿



During making coffee, you can adjust the volume of coffee by rotating the rotary button.

Default volume of espresso: 50ML



When the screen shows as the left picture, it means the espresso is ready, please enjoy it.



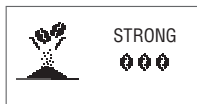
## Single time setting of coffee parameters

8 items as bellow can be set at single time.

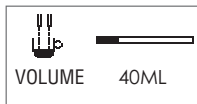
- Set the amount of coffee beans during grinding process.
- Set the volume of coffee when making coffee
- Set the making time of milk foam to control volume when making cappuccino
- Set the making time of milk to control volume when making latte
- Set the temperature of hot water before making hot water
- Set the hot water volume when making hot water
- Set the making time of hot milk to control volume when making hot milk
- Set the making time of hot cream when making hot cream

## Detailed instructions

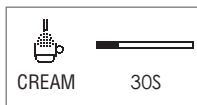
You can set the strength of coffee and the volume of beverage before or during making the beverage at single time, the setting will not be saved.



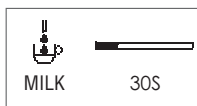
When grinding the coffee beans, you can rotate the rotary button to adjust the amount of coffee beans, to left is mild ☺☺, and to right is strong ☺☺☺☺. The default amount is normal ☺☺.



When making coffee, coffee volume can be adjusted by rotary button. For example, the current volume is 100ml, 2 cells to left to reduce to 95ml, and 2 cells to right to increase to 105ml.



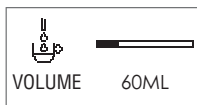
When making cappuccino, milk foam or coffee latte, cream making time can be adjusted by rotating the rotary button while milk foam outflows. For example, the current time is 20s, 2 cells to left to reduce to 19S, and 2 cells to right to increase to 21S.



When making hot milk or coffee latte, milk making time can be adjusted by rotating the rotary button. For example, the current milk making time is 20S, 2 cells to left to reduce to 19S, and 2 cells to right to increase to 21S.






Before making hot water, the temperature can be adjusted by rotating the rotary button. To left is low, to right is high. The default temperature is normal.

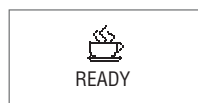


When making hot water, the hot water volume can be adjusted by rotating the rotary button. For example, the current volume is 150ML, 2 cells to left to reduce to 145ML, and 2 cells to right to increase to 155ML.

## Preparing coffee with coffee powder

You can choose this function if you want to make coffee with coffee powder.

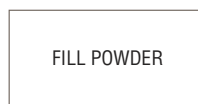
- Prohibit filling other mixtures such as instant coffee powder or cocoa powder in the powder container. Otherwise it will damage the machine. 
- Do not fill the coffee powder into the coffee bean container, otherwise, it will damage the machine.
- Do not rinse the powder container with water, or it will result in operator's injury by electric shock. 
- Please use proper grounded coffee powder for espresso. 
- Only 7-14g coffee powder can be added. Machine will be damaged with more powder.
- The process of using coffee powder to make coffee only skips the process of grinding coffee beans, other operations are the same as making espresso, long coffee, cappuccino, and coffee latte. This chapter illustrates with espresso.



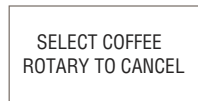
Long press rotary button to enter into setting when the coffee machine is "READY".




Display shows "USE POWDER" page after entered into setting. Press rotary button to make coffee.



Open powder container cover and fill the coffee powder, then close cover. Touch the beverage icon you need to make coffee. Press rotary button to cancel.



## PROGRAM SETTING

- This chapter will give instructions on program setting.
- Ensure the coffee machine shows "READY", long press the rotary button, then you can enter into the program setting menu. 



## Maintenance setting

Please read the detailed instructions about rinsing the brewing unit and decalcifying on str. 20 and 22.

## Beverage setting

- This chapter will instruct you how to set beverages. The setting parameters include coffee strength, volume of coffee, temperature of hot water, volume of hot water, time of making hot milk, time of making hot cream and waiting time of making latte.
- The parameters accomplished by beverage setting will be the default values for each beverage.
  1. Espresso setting
  2. Long coffee setting
  3. Hot water setting
  4. Cappuccino setting
  5. Coffee latte setting
  6. Hot milk setting
  7. Hot cream setting

## Setting beverage parameters and range

The parameters as strength, volume, temperature and time can be set for the beverages bellow.

- The strength and volume of espresso can be set
- The strength and volume of long coffee can be set
- The strength and volume of coffee part in cappuccino can be set
- The strength and volume of coffee part and the waiting time in latte can be set
- The temperature and the volume of hot water can be set
- Hot milk making time can be set
- Hot cream making time can be set
- The cream making time in cappuccino can be set

Please read the following table for the detail setting parameters and adjustment range

Drinks	Strength	Volume
espresso	Mild: ☺ Normal: ☺☺ Strong: ☺☺☺	Volume: 15-120 ml
long coffee	Mild: ☺ Normal: ☺☺ Strong: ☺☺☺	Volume: 15-240 ml
cappuccino	Mild: ☺ Normal: ☺☺ Strong: ☺☺☺	Volume: 15 - 240ML Milk time: 3 - 120SEC Cream time: 3 - 120SEC
coffee Latte	Mild: ☺ Normal: ☺☺ Strong: ☺☺☺	Milk time: 3 -120SEC
hot water		Cream time: 3 -120SEC
hot milk		Volume: 25 -450ML
hot cream		

## Temperature Setting

- The coffee temperature can be adjusted to meet your favor with the “Temperature setting” function and you can choose:
  1. Low
  2. Middle
  3. High

The default temperature is middle, and it's only workable for coffee not milk.

## Energy-saving setting

- In the energy-saving mode, the machine needs 30 seconds to warm up and then to make Cappuccino, Coffee Latte, Hot milk and Cream. While for normal mode, making above beverages do not need waiting heat up. The normal mode is more energy consumption than the energy-saving mode.
- The factory default setting of the machine is normal mode.
- After entering the program setting, please turn the rotary button to “ECO SETTING” option, then press the rotary button, setting is finished.



## Automatic switch-off

- The machine's default switch off time is 30 minutes, which means the machine will automatically switch off after the last use on 30 minutes.
- The setting range of automatic switch-off is from 15 minutes to 24 hours.
- After entering the program setting, please turn the rotary button to the “Auto-off” option. Then press the rotary button, the setting is completed.



## Reset

- This function will reset all the menu setting and default beverage parameters to the factory settings (except the language options). In addition, the information options will not be reset.
- After entering the program setting, please turn the rotary button to “RESET” option then press the rotary button to confirm, the setting is completed.



## Information

- In this program you can view the information on numbers of produced each drinks, total drinks numbers, and maintenance times.
1. Total numbers on produced drinks
  2. Numbers of produced espresso
  3. Numbers of produced long coffee
  4. Numbers of produced hot water
  5. Numbers of produced cappuccino
  6. Numbers of produced coffee Latte
  7. Numbers of produced coffee by coffee powder
  8. Numbers of produced hot milk
  9. Numbers of produced cream
  10. Numbers of rinsing operations
  11. Numbers of rinsing brewing unit operations
  12. Numbers of decalcifying operations
  13. Numbers of installing and replacing the water filter (optional)
  14. Numbers of rinsing milk unit
- At the first-time use, there is already a number of produced beverages because each coffee machine has been tested before leaving factory.



## Language

- You can set your preferred language on the coffee machine.
- After entering the program setting, turn the rotary button to the „CHOOSE LANGUAGE“ option, then press the rotary button, rotate the rotary to choose the language, and press the rotary button, setting is completed.

## EXIT

- After entering the program setting, please turn the rotary button to the “EXIT” option. Then press the rotary button. After completing setting, the machine will return to “READY”.

## CLEANING AND MAINTENANCE

This chapter will instruct you how to clean and maintain the coffee machine.

Paying attention to daily maintenance of coffee machine, not only ensure the taste of each cup of coffee, but also extend the life of the coffee machine.



### Cleaning the coffee machine before operation

This chapter will instruct you how to clean and maintain the coffee machine.

Before making coffee, press the cleaning button before the cleaning light is on. It will pre-heat the brewing unit and inner pipeline, to improve the taste of the coffee next time.



Cleaning function must be processed in "READY" status.



When the coffee machine is in "READY" status and the cleaning indicator light is not on, press the cleaning button to start cleaning the brewing unit and coffee spout.



The process of cleaning coffee machine cannot be interrupted, and it will automatically return to "READY" status after cleaning.



### Cleaning brewing unit

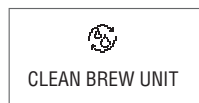
After a long-term use, there will be some coffee powder left on the brewing unit. Remove the powder by deeply cleaning brewing unit.

The process of cleaning brewing unit takes about 10 minutes.

Please use cleaning tablets to clean brewing unit.



After entering the program settings, turn the rotary button to the "MAINTENANCE" option, and press the rotary button.



When the screen shows the picture as left, it indicates cleaning brewing unit program has been selected. Press the cleaning button to start cleaning brewing unit.



The brew unit is cleaning.

OPEN COVER ADD  
CLEANING TABLET

Open the coffee powder container lid, add the cleaning tablet.

CLOSE COVER  
PRESS RINSE

Close the coffee powder container lid, press the cleaning button to start it.

  
CLEAN



When screen displays as the left picture, please press the cleaning button to clean the brew unit.

  
CLEANING

Brew unit is under cleaning.

  
READY

After cleaning finished, the machine enters into "READY" status.

Please empty the drip tray after the cleaning program is completed.

## Rinse milk unit

- After a long-term use, some waste would be left in the Milk unit and need be cleaned.

  
MAINTENANCE



Enter program setting, Turn the rotary button to "MAINTENANCE" page and pressed on.



  
RINSE MILK UNIT



When showing left picture in the display, it is in unit cleaning, press to start.

  
REMOVE MILK PIPE

Remove the milk pipe from the milk box/container and insert to the hole of the drip tray grid according to the display.

  
PRESS RINSE

Press rinse button to rinse milk unit.



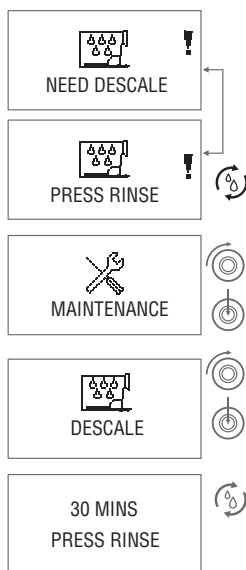


Milk unit is cleaning.  
After cleaning finished, the machine enters into "READY" status.

Please empty the drip tray after the cleaning program is completed.

## Descaling the coffee machine

- The daily usage will cause calcareous deposited in coffee machine. The depositing rate varies with the local water hardness.
- Decalcifier contains acidic substances that would stimulate your eyes and skin, so you must strictly comply with the security warnings noted by manufacturer on the packaging. If you have contacted it with your eyes or skin by accident, please wash it with clean water immediately.
- Dissolve the decalcifier in clean water, and then put the mixed liquid into the water tank. Fully dissolve the decalcifier can descale the coffee machine more thoroughly.
- The whole descaling process takes about 30 minutes.
- The termination during the descaling process will damage the coffee machine. So once you start the descaling process, please do not terminate it midway.



After a certain time use, if it reaches the degree of descaling, "NEEDS DESCALE „and" PRESS RINSE „will automatically display on the screen alternately. Now, press the cleaning button to enter the descaling program.

Turn the rotary button to maintenance setting option, press rotary button to enter.

Turn the rotary button to descaling option, press rotary button to enter.

After entering the descaling program, press cleaning button to start the descaling program; it will takes 30 minutes.





Take a bag of decalcifier and sufficiently dissolves it in clean water, then put this mixed liquid to the water tank, and reinstall the water tank to coffee machine.



After adding decalcifier, press cleaning button to start descaling and cleaning.



To start descaling and cleaning for the first time, put a container, of which the capacity is more than 1L, under the coffee spout.



Empty tray.



Install tray.



After descaling and cleaning for the first time, take the water tank out, empty the rest water and clean it. Add purified water again, and reinstall it to the coffee machine



Press cleaning button to enter descaling and cleaning for the second time. To clean the residual decalcifier in water in pipes at this time. Put a container, of which the capacity is more than 1L, under the coffee spout.



Decalcifying.



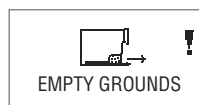
When the screen shows "READY", it indicates the descaling is completed; Now, you can continue to make coffee.



Please empty the drip tray after the cleaning program is completed.

## Cleaning coffee grounds container and drip tray

- Do not use chemical solvents and erosive cleaner or alcohol to clean the coffee grounds container and drip tray.
- The drip tray and coffee grounds container cannot be cleaned in dishwasher.
- Do not use metal objects to clean dirt or coffee precipitate to avoid scraping the drip tray and coffee grounds container.
- When prompted to clean the coffee grounds, coffee grounds must be cleaned up, or it will cause the machine damaged.



When it cumulates to 35 cups, it will automatically indicate "EMPTY GROUNDS".



When it shows "INSTALL TRAY", please remove coffee grounds of the drip tray and coffee grounds container. This will take more than 3 seconds.



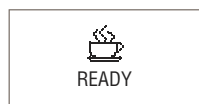
Reinstall the water drip tray to the machine, it returns to "READY" status. You can continue using the machine.



If the drip tray is full, the machine will automatically indicate "EMPTY TRAY". Take out the water drip tray and pour the waste water.



After clearing the waste water, reinstall the drip tray to the coffee machine, it returns to "READY" status. You can continue using the machine.



- Every time when cleaning coffee grounds and waste water in the drip tray, please empty the drip tray and coffee grounds container.
- Every time after cleaning coffee grounds and waste water in the drip tray, please firstly rinse the tray with clean water, and wipe dry the 2 steel plates at the end of drip tray, then reinstall the drip tray to the coffee machine.





## Cleaning water tank

- Suggested that, each time adding water, clean the tank thoroughly with running water first.
- Cleaning water tank regularly (about 1 time per month) it would be better to use wet rag and some mild cleaning fluid.
- Because the water tank is made from food-grade and environmental materials, it might be friable to crack. Please gently pick it up and put it down, and never let it fall down. If the water tank damaged, please contact with customer service center.



## Cleaning bean container

- Please do not use water to wash the beans container, it would cause the grinder damaged.
- Please use a dry rag or a paper towel to clean the residuary grease in the bean container.
- Because the bean container cover is made from food-grade and environmental materials, it might be friable to crack. Please gently pick it up and put it down, and never let it fall down. If the bean container lid damaged, please contact with customer service center.



## Disassembling and cleaning the milk frother

In order to guarantee the fine and smooth milk foam, please clean the milk frother every day.



1. Carefully take off the milk frother.
2. Disassemble each part of the milk frother thoroughly.
3. Wash the parts with running water.
4. Reassemble the milk frother, and install it to the coffee machine.  
Then the milk frother cleaning is completed.



## Installing milk pipe

- Install the milk pipe to the milk frother inlet.



## Cleaning milk pipe

In order to keep milk pipe clean, please clean it every day.

- Take off milk pipe carefully.
- Clean milk pipe in running water.



## Cleaning coffee machine

Before cleaning the interior of the coffee machine, power it off, and pull out plug. Never immerse the coffee machine in water. There will be a risk of electric shock.



Regularly check the coffee machine whether there is excessive coffee powder precipitate inside the machine. You can use a brush to remove the coffee precipitate.

Use a dry and soft rag to wipe the touch panel of the machine.

As the touch panel is made of glass, please do not hit it to avoid the risk of electric shock once the glass broken.



Use a dry and soft rag to wipe the surface of the machine, and never use hard objects to clean coffee leftover on the surface, otherwise it would cause the surface damaged.



## FAILURES HANDLING

This chapter will instruct you some errors that may encounter and the solutions.

If there are some failures cannot be resolved by the following methods, please contact with the customer service center.



Problem	Cause	Solutions
The coffee temperature is too low.	The coffee cup was not pre-heated.	Wash the coffee cup with hot water before making coffee.
	Several minutes have passed since the last time of coffee making, so the brewing unit and the internal pipes are already cold.	Make some more cups of coffee.
Coffee only comes out from the coffee spout drop by drop.	Over fine coffee powder or coffee bean has been grounded too fine.	Adjust the grinding wheel to a rough state or use the suitable coffee powder.
	Brewing unit filter was blocked.	Run the brewing unit washing program.
Insufficient coffee oil.	Picked the wrong coffee bean type.	Use the suitable coffee beans.
The grinder arising noises.	There are foreign objects in the grinder.	Make coffee again, if it still failures, please contact with the customer service center.
The milk frother cannot make any milk foam.	The milk frother is blocked.	Cleaning the milk frother (refer to P25).
Milk sprays from the milk frother.	The milk frother was not assembled correctly.	Reassemble the milk frother.
Screen always indicates „EMPTY TRAY“.	The sheetmetals at the end of the drip tray are dirty or wet.	Wipe the sheetmetals to dry (refer to P25).
Screen always indicates „INSTALL TRAY“.	Coffee grounds in the bottom of the machine are not cleaned.	Clean the coffee grounds in the bottom.
Screen always indicates “FILL WATER TANK”, but the water tank is full.	The water tank inductor is trapped.	Clean the water tank (refer to P25).
Screen always indicates “FILL BEANS”, but the bean container is full.	The bean container is too oily and sticky for coffee beans.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stir coffee beans in bean container.</li> <li>2. Observe if the coffee beans are over roasted or charcoal roasted.</li> <li>3. Clean the beans container (refer to P25).</li> </ol>
“Errors 1 to 7” is displayed.	The coffee machine failures, cannot continue to be used.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restart coffee machine.</li> <li>2. If “errors” still exists, switch off the main power, and contact with the customer service center.</li> </ol>

## DISPLAY INFORMATION

- This chapter will instruct you the information shows on the screen and the solutions.



	Causes	Solutions
<p>EMPTY TRAY</p>	If the water drip tray is full, any function of making beverage will be out of service.	Take the drip tray out, empty the waste water in the drip tray and reinstall it to the machine.
<p>EMPTY GROUNDS</p>	If the coffee grounds container is full, any function of making beverage will be out of service.	Take the coffee grounds container out, empty the coffee grounds container and reinstall it.
<p>FILL WATER TANK</p>	If water in the water tank is used up, any function of making beverage will be out of service.	Fill the water tank with water.
<p>FILL BEANS</p>	If coffee beans in the bean container are used up, function of making coffee will be out of service.	Add beans into bean container, and press the rotary button to release.
<p>FILL POWDER</p>	There is not enough coffee powder in the powder container.	Next time when making coffee with coffee powder, please put a full spoon of powder.
<p>INSTALL TRAY</p>	The drip tray is not installed correctly; any function is out of service.	Install the drip tray correctly.
<p>UNIT EMPTY</p>	The water in the pipe inside the machine is not enough; any function is out of service.	Press the rotary button to release, to run the water replenishing system.
<p>TEMPERATURE HIGH</p>	Temperature of the machine is too high, the machine cannot be used.	Power off the main power, and use it 1 hour later.
<p>TEMPERATURE LOW</p>	Temperature of the machine is too low, the machine cannot be used.	Increase environmental temperature to above 10°C.
<p>ERROR 1</p>	The coffee machine failures, may not be able to be used.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Power off, restarting up;</li> <li>2. If still unresolved, please pull out the plug. Contact with customer service center.</li> </ol>
<p>PRESSURE HIGH</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Using dark roasted coffee beans or over fine coffee powder;</li> <li>2. The filter of the brewer is clogged.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adjust grinder wheel to rougher;</li> <li>2. Start brewer cleaning procedure (refer to 20).</li> </ol>
<p>VALVE RESET RESTART MACHINE</p>	Dispenser valve is blocked.	Restart coffee machine.

# TRANSPORT AND RECYCLE

## Transport

- Please save the packaging of the coffee machine for future transportation.
- Make sure to empty water inside the machine before transportation, otherwise, it will damage the machine.
- After emptying the waterway, please wipe the machine both inside and outside to dry.
- Once the empty waterway program was executed, the system will rerun to the program of "first-time use", when the coffee machine is used again. (refer to P5, First-time use)
- While emptying the waterway, there will be a high-temperature steam sprays from coffee spout. Please pay special attention to avoid being scalded.



The machine is on the status of "READY".



Take out the water tank, and the machine indicates „FILL WATER TANK“.



long pressing the cleaning button until the screen shows „EMPTY UNIT“, the machine begins to clean up the waterway automatically, and steam will spray from the coffee spout, please keep distance to avoid scalding.



After emptying the waterway, the machine will automatically power off. Take the drip tray out after the power is switched off, and clear the water in the drip tray.



## Recycle

When recycling the machine, some inner parts can be recycled to use again. Please pay attention to recycle them for environmental protection.



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## Machine Installation

- Two types of water inlet: water tank and barreled water. According to actual needs, turn the water switch up or down, and select the appropriate procedure according to the water inlet.



### **Water tank mode program setting**

**The machine defaults to the tank + large basement mode, don't need to set program.**

**Barreled water mode program setting:  
Please refer to P31 (PHEM 1003L  
water inlet mode setting)**

- Connect water pipe with the inlet port, and confirm the connection is good.
- Insert the hose into the barreled water.



## Special Introduction

- After connected the suction pipe, machine will show the system of water shortage, it is normal phenomenon, please follow machine prompts to fill system water by pressing the middle button.
- Not to remove the filter from suction pipe, otherwise, the impurities will enter the coffee machine result in piping blockage.

## PHEM 1003L WATER INLET MODE SETTING

< PROGRAM SETTING >

Turn on the machine, when screen shows ,READY' long press the rotary button enter ,USE POWDER' interface, then rotate the button to ,EXIT' interface. Please press the button with 3 seconds, enter engineer setting.

< WATER SELECT >

Press the middle button to ,WATER SELECT', then choose ,WATER PIPE', press the middle button confirmation.

< CONFIRMED >

After completed setting, the screen will automatically turn to ' WATER SELECT' interface.

< EXIT >

Rotate counterclockwise to ,EXIT' interface, - pressing the middle button to exit.

< READY >

Coffee machine is ready now.



**After changing the engineering installation, it is necessary to turn off the machine and restart to take effect.**

## NOTICE AND EXCEPTION HANDLING



**The first boot is going to replenish water repeatedly.**

If happen system water shortage during working, please confirm as below:

- 1) Confirm if the barreled water is used up or not.
- 2) Confirm if the suction pipe's filter immerse completely in water or not.
- 3) Confirm if suction pipe is connected with coffee machine well or not.
- 4) Confirm if the pipe was pressed or not.

Introductions of how to deal with coffee grounds and waste water

- 1) The basement can hold 35cakes coffee grounds, please clean it after the machine informed.



**If do not clean the slag box, too much coffee grounds will damaged the coffee machine.**

- 2) When the drip tray reminds ,EMPTY TRAY' must to clean the drip tray everyday, if you find too much waste water, please remove slowly to avoid spatter.
- 3) Please note to clean the two sheet metals of drip tray too.



## TECHNICAL DATA

Voltage/Frequency	220 - 240 V~ 50 Hz /60 Hz
Power	1400 W
Pump pressure	19 bar
Capacity of water tank	6 L
Capacity of bean container	1000 g
Capacity of coffee grounds container	35 cakes
Capacity of the brewing unit	7 - 14 g
Adjusting height of coffee spout	100 - 160 mm
Length of power cord	1.8 m
Net weight	17.2 kg
Dimensions (W×D×H)	391mm×506mm×581mm

## INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.



### DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES

The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste. Alternatively in some states of the European Union or other European states you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

#### For business entities in the European Union

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

#### Disposal in other countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.

**PHILCO®** 

*Famous for Quality the World Over*



PHEM 1003L

Návod k obsluze

Vážený zákazníku,  
Děkujeme vám za zakoupení produktu značky PHILCO. Aby vám nový spotřebič dobře sloužil, přečtěte si prosím pečlivě všechny pokyny v této uživatelské příručce.

# OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
Bezpečnostní opatření .....	5
ZÁKAZY .....	7
POPIS ČÁSTÍ KÁVOVARU .....	9
PRVKY OVLÁDACÍHO ROZHŘANÍ KÁVOVARU .....	10
SPRÁVNÁ OBSLUHA .....	11
Bezpečnostní tipy .....	11
POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ.....	11
Model kávovaru.....	11
Popis symbolů.....	11
POKYNY PRO PRVNÍ POUŽITÍ.....	12
Připojení napájení.....	12
Doplnění nádoby na vodu.....	12
Doplnění kávových zrn.....	12
Ovladač hrubosti mletí.....	12
PRVNÍ POUŽITÍ.....	13
Zapnutí napájení.....	13
Vypnutí napájení.....	13
PŘÍPRAVA NÁPOJŮ .....	14
Příprava kávy dotykem ikony.....	14
Jednorázové nastavení parametrů kávy.....	15
Podrobné pokyny.....	15
Příprava kávy z mleté kávy.....	16
NASTAVENÍ PROGRAMU .....	16
Nastavení údržby.....	17
Nastavení nápoje .....	17
Nastavení parametrů nápojů a jejich rozsahu .....	17
Nastavení teploty.....	18
Nastavení pro úsporu energie.....	18
Automatické vypnutí .....	18
Resetování .....	18
Informace.....	19
Jazyk .....	19
Ukončení .....	19
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	20
Čištění kávovaru před použitím .....	20
Čištění spařovací jednotky.....	20
Vypláchnutí jednotky mléka .....	21
Odvápnění kávovaru .....	22

Čištění zásobníku na použitou kávu a odkapávací misky .....	24
Čištění nádoby na vodu .....	25
Čištění zásobníku na kávová zrna .....	25
Demontáž a čištění napěňovače mléka .....	25
Instalace trubice na mléko .....	26
Čištění trubice na mléko .....	26
Čištění kávovaru .....	26
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ .....	27
INFORMACE NA DISPLEJI .....	28
PŘEPRAVA A RECYKLACE .....	29
Přeprava .....	29
Recyklace .....	29
POKYNY PRO INSTALACI .....	30
Instalace přístroje .....	30
Speciální instrukce .....	30
NASTAVENÍ REŽIMU PŘÍVODU VODY PHEM 1003L .....	31
ŘEŠENÍ OZNÁMENÍ A VÝJIMEK .....	32
TECHNICKÉ ÚDAJE .....	33

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Podívejte se prosím na štítek specifikací v zadní části kávovaru a technické údaje v návodu k obsluze (str. 33).

### Bezpečnostní opatření

- Nedotýkejte se prosím ohřívacích částí kávovaru, aby nedošlo k opaření.
- Aby nedošlo k zranění obsluhy z důvodu popálení, úrazu elektrickým proudem nebo z jiného neočekávaného důvodu, zabraňte kontaktu napájecího kabelu, zástrčky a přístroje s vodou.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání tohoto spotřebiče a rozumějí nebezpečí hrozícím při nesprávném používání. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Uchovávejte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti si s tímto spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo vyloučeno nebezpečí.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo jej potřebujete vyčistit,

odpojte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.

- Nechte kávovar před rozebráním a čištěním vychladnout.
- Používejte pouze díly doporučené výrobcem, jinak hrozí nebezpečí vzniku požáru kávovaru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Nepoužívejte kávovar venku.
- Nenechávejte napájecí kabel viset před okraj stolu, aby nedošlo k elektrickému probíjení a zranění obsluhy.
- Postavte tento kávovar na pevný a stabilní povrch, v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla (např. plynové sporáky, elektrická kamna, indukční vařiče apod.).
- Vypněte kávovar až po ukončení programu čištění a zhasnutí indikací na displeji, a pak odpojte napájení.
- Při použití programu Espresso, káva Long a Horká voda bude z místa výdeje kávy a horké vody vytékat tekutina o vysoké teplotě. Nedotýkejte se těchto částí, abyste se neopařili.
- Při použití programu Cappuccino, Latté, Horké mléko/ pěna se prosím ujistěte, že trubice na mléko byla připojena z napěňovače mléka do mléka ještě před přípravou cappuccina, kávy latté a horkého mléka/pěny. Jinak může dojít k opaření osob párou o vysoké teplotě.



### **Varování**

**Tento přístroj bez svolení nikdy nerozebírejte a neopravujte.  
Pokud kávovar nefunguje správně, odešlete jej do  
autorizovaného servisního střediska k opravě.**



## ZÁKAZY

Pokud kávovar nefunguje správně, s výjimkou čištění a každodenní údržby kávovaru, odešlete jej do autorizovaného poprodejního servisního střediska k opravě, nebo se obraťte na zákaznický poprodejní servis.

- Nikdy neponořujte tento kávovar do vody a nestavte jej do blízkosti vodovodního kohoutku nebo nádoby na vodu.
- Nikdy tento kávovar bez svolení nerozebírejte; pokud potřebujete provést údržbu vyžadující demontáž přístroje, předejte kávovar do servisního střediska nebo se obraťte na poprodejní zákaznický servis.
- Nikdy nepoužívejte napětí, které neodpovídá elektrické specifikaci na kávovar; jinak může dojít k spálení kávovaru.
- Do nádoby na vodu doplňujte pouze čistou vodu s pokojovou teplotou. Nikdy do ní nelijte teplou či horkou vodu, mléko nebo jiné tekutiny.
- Nikdy nepřenášejte ani nepřemísťujte kávovar, když je v provozu. Před přemístěním nebo přenesením prosím kávovar nejprve vypněte a odpojte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.
- Kávovar může generovat teplo. Proto při postavení kávovaru na stůl kolem něj ponechte dostatečný prostor – alespoň 3 cm od povrchu, po stranách a od stěny, a alespoň 15 cm od horní části. Je zakázáno stavět kávovar do stísněného prostoru. Rozměry kávovaru najdete v technických údajích v uživatelské příručce (strana 33).
- Nikdy nepoužívejte k čištění kávovaru čisticí prostředky, které nejsou určeny pro použití v domácnostech; jinak

může dojít ke korozi kávovaru a následnému úrazu elektrickým proudem.

- Nikdy nepoužívejte k čištění kávovaru mokrou utěrku – hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy nepoužívejte k vyčištění skvrn na kávovaru ostré nástroje nebo hrubé utěrky – poškodili byste tím kávovar.
- Nikdy nevkládejte do zásobníku na kávová zrna nebo zásobníku na mletou kávu instantní kávu nebo kakaový prášek či jinou směs v prášku. Mohli byste tím kávovar poškodit.
- Nikdy nevkládejte do zásobníku na kávová zrna speciální kávová zrna (např. kakaová nebo obalená v cukru) – mohlo by dojít k poškození kávovaru.
- Do zásobníku na kávová zrna vkládejte pouze pražená kávová zrna. Růže, sójové boby, kakaové boby, ořechy, cukr, koření apod. jsou zakázány. Jinak byste mohli kávovar poškodit.
- Nikdy neumývejte zásobník na kávová zrna nebo zásobník na mletou kávu vodou – mohli byste tím kávovar poškodit.
- Nikdy nepoužívejte kávovar v prostředí s teplotou pod 0 °C.
- Voda uvnitř kávovaru by zmrzla a došlo by k poškození kávovaru.
- Nevystavujte kávovar dešti, sněhu, mrazu apod. Mohli byste tím kávovar poškodit.



### **Varování**

**Poškození z výše uvedených důvodů není kryto zárukou.**

## POPIS ČÁSTÍ KÁVOVARU



- ❶ Kryt zásobníku na kávová zrna
- ❷ Víko nádoby na vodu
- ❸ Nádoba na vodu – 6 l
- ❹ Mřížka odkapávací misky

- ❺ Odkapávací miska
- ❻ Zásobník na použitou kávu
- ❼ Zásobník na kávová zrna
- ❽ Výrobník pěny

## PRVKY OVLÁDACÍHO ROZHRANÍ KÁVOVARU



- ❶ Ikona Espresso
- ❷ Ikona kávy Long
- ❸ Ikona Horká voda
- ❹ Vypínač napájení
- ❺ Displej

- ❻ Ikona Cappuccino
- ❼ Ikona Latté
- ❽ Ikona Mléko/Pěna
- ❾ Tlačítko čištění
- ❿ Otočný ovladač

# SPRÁVNÁ OBSLUHA

Abyste zajistili správné aroma kávy, použijte vodu o teplotě kolem 25 °C.

Tento kávovar je vhodný pouze pro přípravu kávy, horkého mléka, mléčné pěny a horké vody. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen. Neneseme žádnou odpovědnost za následky vzniklé nesprávným používáním. Pečlivě si přečtěte tento návod k použití, abyste se naučili kávovar správně používat.

**Tento návod dobře uschovejte, abyste si jej mohli kdykoli znovu přečíst.**

## Bezpečnostní tipy

Dodržujte následující tipy pro zamezení zranění osob elektrickým proudem.

- Nepoužívejte kávovar, pokud je poškozený kávovar nebo napájecí kabel.
- Pokud zjistíte poruchu kávovaru (jakýkoli zápach spáleniny nebo kouř), okamžitě odpojte napájecí kabel ze síťové zásuvky a kontaktujte servisní středisko.
- Pokud je napájecí kabel kávovaru poškozený, kontaktujte prosím servisní středisko.
- Umístěte kávovar a napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla.
- Nedotýkejte se napájecího kabelu ostrými předměty.
- Neopravujte kávovar bez povolení ani nepoužívejte kávovar jinak, než jak je uvedeno v tomto návodu k použití, jinak hrozí nebezpečí zranění osob.
- Umístěte kávovar mimo dosah dětí.
- Pokud nebudete kávovar delší dobu používat, odpojte jeho napájecí kabel ze síťové zásuvky a uložte jej tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout a aby jej nemohl nikdo poškodit.
- Nepoužívejte neoriginální díly, jinak může dojít k poškození kávovaru.






## POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ

Přečtení této příručky vám umožní seznámit se s tímto kávovarem a naučit se jej správně používat. Část „Pokyny pro první použití“ popisuje proces obsluhy kávovaru krok za krokem, pro první použití. Část „Řešení problémů“ uvádí informace pro případ, že nastanou problémy.

### Model kávovaru

Tento návod platí pouze pro řadu PHEM 100x, model PHEM 1003L.

### Popis symbolů

Nedodržení provozních pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem a ohrožení života.	
Nedodržení provozních pokynů může vést k poškození kávovaru nebo zranění osob.	
Nedodržení provozních pokynů může vést k opaření nebo popálení.	
Pokud je přítomen tento symbol, čtěte pečlivě pokyny.	
Pokud je přítomen tento symbol, recyklujte.	

## POKYNY PRO PRVNÍ POUŽITÍ

Tato kapitola vás seznámí se základní obsluhou a nastavením pro první použití.

### Připojení napájení

- Umístěte kávovar na stabilní povrch, který není v blízkosti vody.
- Umístěte kávovar v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla.
- Ujistěte se, že zdroj energie odpovídá požadavkům na štítku specifikací.
- Zapněte prosím vypínač napájení v zadní části kávovaru.



### Doplnění nádoby na vodu

- Do nádoby na vodu lijte pouze čistou vodu s pokojovou teplotou; nikdy do ní nelijte žádnou jinou tekutinu (např. teplou vodu, horkou vodu, mléko). Poškodili byste tím kávovar. Abyste zajistili správnou chuť kávy, doporučujeme používat vodu s teplotou okolo 25 °C. Při nízké teplotě vody nebude chuť tak dobrá.
- Aby byla káva zdravá a chutná, měňte prosím vodu v nádobě každý den.
- Množství vody v nádobě na vodu nesmí nikdy přesáhnout značku maxima MAX.



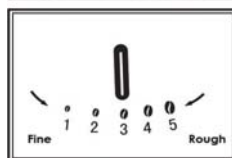
### Doplnění kávových zrn

- Nikdy nevkładějte do zásobníku na kávová zrna speciálně upravená kávová zrna (např. s cukrem, kakaem).
- Nikdy nevkładějte do zásobníku na kávová zrna speciálně upravená kávová zrna (např. s cukrem, kakaem).
- Do zásobníku na kávová zrna vkládějte pouze pražená kávová zrna; nikdy nevkładějte jiné potraviny, jako například rýži, sójové boby, kakaové boby, ořechy, cukr a koření.
- Nikdy nevkładějte do zásobníku na kávová zrna tvrdé předměty, jinak dojde k poškození mlýnku.
- Kryt zásobníku na kávová zrna funguje i jako těsnění. Uchovává v maximální možné míře aroma kávových zrn. Neuvolňujte prosím tento kryt.
- Nelijte do zásobníku na kávová zrna tekutiny.



### Ovladač hrubosti mletí

- Nastavte prosím jemnost mletí kávových zrn podle kávových zrn.
- Nastavte prosím ovladač hrubosti mletí během doby, kdy mlýnek pracuje, jinak se mlýnek poškodí.
- Pokud jsou kávová zrna tmavá, doporučujeme nastavit hrubý režim (4).
- Pokud jsou kávová zrna světlá, doporučujeme nastavit jemný režim (2).
- Pokud během přípravy kávy vytéká káva velmi pomalu nebo nevytéká vůbec, nastavte prosím hrubý režim.
- Pokud káva vytéká příliš rychle a barva pěny na povrchu je příliš světlá, nastavte prosím jemný režim.
- Nastavení ovladače hrubosti mletí se uplatní až po přípravě dvou nebo více šálek kávy.



# PRVNÍ POUŽITÍ


## Zapnutí napájení

Jelikož byl kávovar v továrně testován, mohlo v něm zůstat malé množství mleté kávy. Zaručujeme však, že je kávovar zcela nový.

Při prvním použití spustí kávovar samočinné testování a čištění, které mu umožní dosáhnout nejlepších provozních podmínek – tento proces nelze přeskočit.

Při každém zapnutí kávovaru se automaticky spustí jednorázový proces ohřevu a čištění kávovaru – tento proces nelze ukončit. Kávovar může být použit pouze po dokončení výše uvedeného procesu.

Během procesu čištění může skrz místo výdeje kávy vytéct do odkapávací misky trochu horké vody. Vyvarujte se kontaktu s vytékající horkou vodou.

Zajistěte prosím, aby bylo před stisknutím tlačítka napájení  připojeno napájení.

## Vypnutí napájení

Při každém vypnutí kávovaru se automaticky spustí proces čištění kávovaru – tento proces nelze ukončit. Tento proces slouží k vyčištění trubek kávovaru a odstranění použité kávy.

Během procesu čištění vyteče skrz místo výdeje kávy do odkapávací misky trochu horké vody. Vyvarujte se kontaktu s vytékající horkou vodou, hrozí nebezpečí popálení.

Funkce vypláchnutí jednotky mléka se při vypnutí napájení spustí pouze po použití funkce mléko/pěna/cappuccino/latté.

Po stisknutí tlačítka napájení  se přístroj po dokončení automatického čištění vypne.



## PŘÍPRAVA NÁPOJŮ

Tato kapitola popisuje, jak pomocí tohoto kávovaru připravovat různé druhy kávy, horké vody, horkého mléka a mléčné pěny. Čtete pečlivě následující pokyny, které vám pomohou při přípravě vynikajícího nápoje.

Teplota horké vody je vysoká – nedotýkejte se horké vody, abyste se neopařili.

Objem připraveného nápoje se nemusí zcela shodovat s objemem zvoleným na přístroji.

Před přípravou jakéhokoli druhu kávy se ujistěte, že na displeji svítí „READY“ (PŘÍPRAVEN).

- Nikdy nepoužívejte tmavá pražená kávová zrna.
- Kávová zrna uchovávejte na suchém místě mimo dosah slunečního světla.
- Používejte pouze čistou vodu s normální teplotou. Pro zajištění lepší chuti kávy doporučujeme používat vodu s teplotou kolem 25 °C.
- Abyste zajistili chutnou kávu, měňte vodu v nádržce každý den.
- Pro zajištění lepší chuti šálek na kávu před přípravou kávy ohřejte.
- Nastavte prosím výšku místa výdeje kávy podle výšky šálku, abyste zabránili rozstříkávání kávy.
- Nastavitelná výška místa výdeje kávy: 100–160 mm

### Příprava kávy dotykem ikony

Dotykem ikon můžete v době, kdy na displeji svítí „READY“ (PŘÍPRAVEN), připravit 4 druhy kávy

Jako příklad uvádíme přípravu espressa, abychom vysvětlili, jak je možné kávovar ovládat pomocí ikon.

Doporučený objem espressa je mezi 30 až 50 ml.

Vzhledem k malému objemu espressa prosím před přípravou kávy ohřejte šálek na kávu.

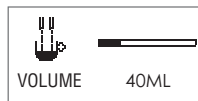


Dotkněte se ikony Espresso pro spuštění funkce espresso.



Mlýnek začne mlít. V tomto okamžiku můžete upravit množství kávových zrn otočením otočného ovladače.

Výchozí množství kávových zrn pro espresso: ☼☼



Během přípravy kávy můžete upravit objem kávy otočením otočného ovladače.

Výchozí objem espressa: 50 ml



Jakmile se na displeji zobrazí vlevo uvedený obrázek, je espresso připraveno a můžete si jej vychutnat.





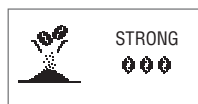
## Jednorázové nastavení parametrů kávy

8 níže uvedených položek lze jednorázově nastavit.

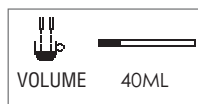
- Nastavení množství kávových zrn během procesu mletí.
- Nastavení objemu kávy při přípravě kávy
- Nastavení doby tvorby mléčné pěny pro regulaci objemu při přípravě cappuccina
- Nastavení doby přípravy mléka pro regulaci objemu při přípravě kávy latté
- Nastavení teploty horké vody před přípravou horké vody
- Nastavení objemu horké vody při přípravě horké vody
- Nastavení doby přípravy horkého mléka pro regulaci objemu při přípravě horkého mléka
- Nastavení doby přípravy horké pěny při přípravě horké pěny

### Podrobné pokyny

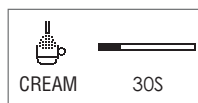
Sílu kávy a objem nápoje můžete nastavit před nebo během přípravy nápoje jednorázově; toto nastavení nebude uloženo.



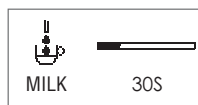
Při mletí kávových zrn můžete otočit otočným ovladačem pro nastavení množství kávových zrn: doleva pro slabou kávu ☹️, a doprava pro silnou kávu ☺️☺️☺️. Výchozí množství je normální ☹️☹️.



Při přípravě kávy lze objem kávy nastavit otočným ovladačem. Když je například aktuální objem 100 ml, otočením doleva o 2 kroky snížíte objem na 95 ml, zatímco otočením doprava o 2 kroky zvýšíte objem na 105 ml.



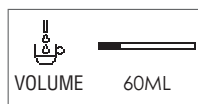
Při přípravě cappuccina, mléčné pěny nebo kávy latté můžete nastavit dobu přípravy pěny otočením otočného ovladače během vytékání mléčné pěny. Když je například aktuální doba 20 s, otočením doleva o 2 kroky snížíte dobu na 19 s, zatímco otočením doprava o 2 kroky zvýšíte dobu na 21 s.



Při přípravě horkého mléka nebo kávy latté můžete otočením otočného ovladače nastavit dobu přípravy mléka. Když je například aktuální doba 20 s, otočením doleva o 2 kroky snížíte dobu na 19 s, zatímco otočením doprava o 2 kroky zvýšíte dobu na 21 s.



Před přípravou horké vody můžete upravit teplotu otočením otočného ovladače. Doleva se snižuje, doprava se zvyšuje. Výchozí teplota je normální.



Při přípravě horké vody můžete upravit objem horké vody otočením otočného ovladače. Když je například aktuální objem 150 ml, otočením doleva o 2 kroky snížíte objem na 145 ml, zatímco otočením doprava o 2 kroky zvýšíte objem na 155 ml.

## Příprava kávy z mleté kávy

Vyberte tuto funkci, pokud chcete připravit kávu z již namleté kávy.

- Je zakázáno vkládat do zásobníku na mletou kávu jiné směsi, jako například instantní mletou kávu nebo kakaový prášek. V opačném případě by mohlo dojít k poškození kávovaru.
- Nevkládejte mletou kávu do zásobníku na kávová zrna, jinak byste mohli kávovar poškodit.
- Nevyplachujte zásobník na mletou kávu vodou, jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Pro espresso používejte dobře umletou mletou kávu.
- Lze doplnit pouze 7–14 g mleté kávy. Při vložení většího množství mleté kávy se kávovar poškodí.
- Proces použití mleté kávy pro přípravu kávy je až na mletí kávových zrn stejný, jako proces přípravy espressa, kávy long, cappuccina a kávy latté. Tato kapitola popisuje přípravu espressa.



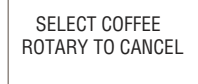
Dlouze stiskněte otočný ovladač pro otevření nastavení v době, kdy na kávovaru svítí „READY“ (PŘIPRAVEN).



Po otevření nastavení se na displeji zobrazí „USE POWDER“ (POUŽIJTE MLETOU KÁVU). Stiskněte otočný ovladač pro přípravu kávy.



Otevřete zásobník na mletou kávu a naplňte jej mletou kávu; pak kryt uzavřete. Pro přípravu kávy se dotkněte požadované ikony nápoje. Pro zrušení stiskněte otočný ovladač.



## NASTAVENÍ PROGRAMU

- Tato kapitola popisuje pokyny k nastavení programu.
- Zajistěte, aby kávovar zobrazoval „READY“ (PŘIPRAVEN) a dlouze stiskněte otočný ovladač – pak můžete vstoupit do menu nastavení programu.



## Nastavení údržby

Přečtěte si prosím podrobné pokyny k vyplachování spařovací jednotky a odvápňování na str. 20 a 22.

## Nastavení nápoje

- Tato kapitola vám ukáže, jak nastavit nápoje. Mezi parametry nastavení patří síla kávy, objem kávy, teplota horké vody, objem horké vody, doba přípravy horkého mléka, doba přípravy horké pěny a doba čekání na přípravu kávy latté.
- Parametry nastavené v nastavení nápojů se stanou výchozími hodnotami pro každý nápoj.
  1. Nastavení Espresso
  2. Nastavení káva Long
  3. Nastavení Horká voda
  4. Nastavení Cappuccino
  5. Nastavení Latté
  6. Nastavení Horké mléko
  7. Nastavení Horká pěna

## Nastavení parametrů nápojů a jejich rozsahu

Parametry jako síla, objem, teplota a doba lze nastavit pro níže uvedené nápoje.

- Pro Espresso lze nastavit sílu a objem
- Pro kávu Long lze nastavit sílu a objem
- Pro Cappuccino lze nastavit sílu a objem kávy
- Pro kávu Latté lze nastavit sílu a objem kávy a dobu čekání
- Pro Horkou vodu lze nastavit teplotu a objem
- Pro Horké mléko lze nastavit dobu přípravy
- Pro Horkou pěnu lze nastavit dobu přípravy
- Pro cappuccino lze nastavit dobu přípravy smetany

Podívejte se prosím na následující tabulku s detailním nastavením a rozsahem parametrů

Nápoje	Síla	Objem
espresso	Mild (Jemná): ☹	Objem: 15–120 ml
káva long	Normal (Normální): ☹☹ Strong (Silná): ☹☹☹	Objem: 15–240 ml
cappuccino	Mild (Jemná): ☹	Objem: 15–240 ml
káva latté	Normal (Normální): ☹☹ Strong (Silná): ☹☹☹	Doba přípravy mléka: 3–120 s Doba přípravy pěny: 3–120 s
horká voda		Doba přípravy mléka: 3–120 s
horké mléko		Doba přípravy pěny: 3–120 s
horká pěna		Objem: 25–450 ml

## Nastavení teploty

- Teplotu kávy můžete nastavit tak, aby splňovala vaše požadavky, pomocí funkce „Nastavení teploty“; můžete vybrat:
  1. . Low (Nízká)
  2. . Middle (Střední)
  3. . High (Vysoká)

Výchozí teplota je nízká a toto nastavení platí pouze pro kávu, nikoli mléko.

## Nastavení pro úsporu energie

- V režim úspory energie potřebuje kávovar 30 sekund na zahřátí a poté pro přípravu cappuccina, latté, horkého mléka a pěny. Zatímco v normálním režimu není pro přípravu výše uvedených nápojů nutno čekat
- Výchozí tovární nastavení tohoto přístroje je normální režim.
- Po otevření nastavení programu prosím otočte otočným ovladačem na možnost „ECO SETTING“ (Úsporné nastavení) a pak stiskněte otočný ovladač pro dokončení nastavení.



## Automatické vypnutí

- Výchozí doba vypnutí kávovaru je 30 minut, což znamená, že se kávovar automaticky vypne po 30 minutách od posledního použití.
- Rozsah nastavení automatického vypnutí je 15 minut až 24 hodin.
- Po otevření nastavení programu prosím otočte otočným ovladačem na možnost „Auto-off“ (Automatické vypnutí). Pak otočný ovladač stiskněte pro dokončení nastavení.



## Resetování

- Tato funkce resetuje všechna nastavení menu a obnoví parametrů nápojů na výchozí tovární nastavení (s výjimkou volby jazyka). Navíc nebudou resetovány možnosti informací.
- Po otevření nastavení programu prosím otočte otočným ovladačem na možnost „RESET“ (Resetování) a pak stiskněte otočný ovladač pro potvrzení a dokončení nastavení.



## Informace

- V tomto programu se zobrazují informace o počtu jednotlivých připravených nápojů, celkovém počtu nápojů a dobách údržby.
1. Celkový počet připravených nápojů
  2. Počet připravených káv Espresso
  3. Počet připravených káv Long
  4. Počet připravených nápojů Horká voda
  5. Počet připravených káv Cappuccino
  6. Počet připravených káv Latté
  7. Počet připravených káv z mleté kávy
  8. Počet připravených nápojů Horké mléko
  9. Počet připravených nápojů Pěna
  10. Počet operací vypláchnutí
  11. Počet operací vypláchnutí spařovací jednotky
  12. Počet operací odvápnění
  13. Počet instalací a výměn vodního filtru (volitelný)
  14. Počet vypláchnutí jednotky mléka
- Při prvním použití již bude existovat určitý počet připravených nápojů, protože každý kávovar je před opuštěním továrny testován.



## Jazyk

- Umožňuje nastavit preferovaný jazyk kávovaru.
- Po otevření nastavení programu otočte otočný ovladač na možnost „CHOOSE LANGUAGE“ (VYBERTE JAZYK) a pak stiskněte otočný ovladač, otočením otočného ovladače vyberte jazyk a stiskněte otočný ovladač pro dokončení nastavení.

## Ukončení

- Po otevření nastavení programu prosím otočte otočný ovladač na možnost „EXIT“ (UKONČENÍ). Pak stiskněte otočný ovladač. Po dokončení nastavení se kávovar vrátí do stavu „READY“ (PŘIPRAVEN).

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Tato kapitola obsahuje pokyny pro čištění a údržbu vašeho kávovaru.

Pečujte o kávovar každý den – zajistíte tím nejen lahodnou chuť každého šálku kávy, ale také prodloužíte životnost vašeho kávovaru.



### Čištění kávovaru před použitím

Tato kapitola obsahuje pokyny pro čištění a údržbu vašeho kávovaru.

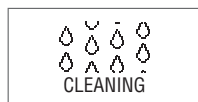
Před přípravou kávy stiskněte tlačítko čištění ještě před rozsvícením světelného indikátoru čištění. Tím předehřejete spařovací jednotku a vnitřní potrubí, abyste zlepšili chuť kávy.



Funkce čištění musí být prováděna ve stavu „READY“ (PŘIPRAVEN).



Když je kávovar ve stavu „READY“ (PŘIPRAVEN) a nesvíí světelný indikátor čištění, stiskněte tlačítko čištění pro spuštění čištění spařovací jednotky a místa výdeje kávy.



Proces čištění kávovaru nelze přerušit; po čištění se kávovar automaticky vrátí do stavu „READY“ (PŘIPRAVEN).



### Čištění spařovací jednotky

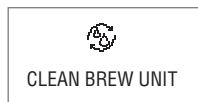
Po dlouhé době používání zůstanou ve spařovací jednotce zbytky mleté kávy. Odstraňte zbytky mleté kávy důkladným vyčištěním spařovací jednotky.

Proces čištění spařovací jednotky trvá přibližně 10 minut.

Pro čištění spařovací jednotky prosím použijte čisticí tablety.



Po otevření nastavení programu otočte otočným ovladačem na možnost „MAINTENANCE“ (ÚDRŽBA) a pak otočný ovladač stiskněte.



Jakmile se na displeji zobrazí obrázek vlevo, byl vybrán proces čištění spařovací jednotky. Stiskněte tlačítko čištění pro spuštění čištění spařovací jednotky.



Spařovací jednotka se bude čistit.

OPEN COVER ADD  
CLEANING TABLET

Otevřete víko zásobníku na mletou kávu a vložte čisticí tabletu.

CLOSE COVER  
PRESS RINSE

Uzavřete víko zásobníku na mletou kávu a stiskněte tlačítko čištění pro spuštění čištění.



CLEAN



Když se na displeji zobrazí levý obrázek, stiskněte prosím tlačítko čištění pro vyčištění spařovací jednotky.



CLEANING

Spařovací jednotka se čistí.



READY

Po dokončení čištění se kávovar přepne do stavu „READY“ (PŘIPRAVEN).

Po dokončení programu čištění prosím vyprázdněte odkapávací misku.

## Vypláchnutí jednotky mléka

- Po dlouhé době používání zůstane v jednotce mléka určitý odpad, který bude nutno vyčistit.



MAINTENANCE



Otevřete nastavení programu, otočte otočný ovladač na stránku „MAINTENANCE“ (ÚDRŽBA) a stiskněte jej.



RINSE MILK UNIT



Když se na displeji zobrazí obrázek vlevo, znamená to čištění přístroje – stiskněte pro spuštění.



REMOVE MILK PIPE

Odstraňte trubici na mléko z boxu/zásobníku na mléko a vložte ji do otvoru v mřížce odkapávací misky podle obrázku na displeji.



PRESS RINSE

Stiskněte tlačítko vypláchnutí pro vypláchnutí jednotky mléka.



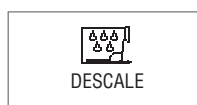


Jednotka mléka se bude čistit.  
Po dokončení čištění se kávovar přepne do stavu „READY“ (PŘIPRAVEN).

Po dokončení programu čištění prosím vyprázdněte odkapávací misku.

## Odvápnění kávovaru

- Každodenní používání způsobí vznik vápenatých usazenin v kávovaru. Množství usazenin se liší podle tvrdosti používané vody.
- Odvápňovací prostředek obsahuje kyseliny, které mohou dráždit vaše oči a pokožku; proto musíte striktně dodržovat bezpečnostní varování uvedená výrobcem daného prostředku na obalu. Pokud by došlo ke kontaktu takového prostředku s očima nebo pokožkou, omyjte je neprodleně čistou vodou.
- Rozpusťte odvápňovací prostředek v čisté vodě a pak přelijte tento roztok do nádoby na vodu. Plně rozpuštěný odvápňovací prostředek daleko lépe rozpouští vápenaté usazeniny v kávovaru.
- Celý proces odvápňení trvá asi 30 minut.
- Přerušení procesu odvápňení poškodí kávovar. Proto po zahájení procesu odvápňení tento proces nepřerušujte.



Pokud po určité době používání vápenaté usazeniny dosáhnou určité míry, bude se na displeji automaticky střídavě zobrazovat „NEEDS DESCALE“ (NUTNÉ ODVÁPŇENÍ) a „PRESS RINSE“ (STISKŇETE VYPLÁCHNUTÍ). Nyní stiskněte tlačítko čištění pro vstup do režimu odvápňení.

Otočte otočným ovladačem na možnost nastavení údržby a stiskněte otočný ovladač pro potvrzení.

Otočte otočným ovladačem na možnost odvápňení a stiskněte otočný ovladač pro potvrzení.

Po aktivaci programu odvápňení stiskněte tlačítko čištění pro spuštění procesu odvápňení; tento proces trvá přibližně 30 minut.







Vezměte sáček s odvápnovacím prostředkem a dostatečně jej rozpustte v čisté vodě; pak nalijte tento roztok do nádoby na vodu a opět vložte nádobu na vodu do kávovaru.

Po přidání odvápnovacího prostředku stiskněte tlačítko čištění pro spuštění procesu odvápnění a čištění.

Při prvním spuštění procesu odvápnění a čištění vložte pod místo výdeje kávy nádobu o kapacitě větší než 1 l.

Vyprázdněte misku.

Vložte misku.

Po dokončení prvního procesu odvápnění a čištění vyjměte nádobu na vodu, vylijte zbytek vody a vyčistěte ji. Přidejte čistou vodu a vložte nádobu na vodu zpět do kávovaru

Stiskněte tlačítko čištění pro druhou aktivaci procesu odvápnění a čištění. Tentokrát se čistí vápenaté usazeniny z vodního potrubí. Vložte nádobu o kapacitě větší než 1 l pod místo výdeje kávy.

Odvápnování.

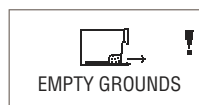
Po zobrazení „READY“ (PŘIPRAVEN) na displeji je odvápnění dokončeno; nyní můžete pokračovat v přípravě kávy.



Po dokončení programu čištění prosím vyprázdněte odkapávací misku.

## Čištění zásobníku na použitou kávu a odkapávací misky

- Nepoužívejte pro čištění zásobníku na použitou kávu a odkapávací misky žádná chemická rozpouštědla, narušující čisticí prostředky nebo alkohol.
- Odkapávací misku a zásobník na použitou kávu nemýjte v myčce na nádobí.
- Nepoužívejte kovové předměty k odstranění nečistot nebo usazenin kávy, aby nedošlo k poškrábání odkapávací misky a zásobníku na použitou kávu.
- Když se zobrazí výzva k odstranění použité kávy, musíte použitou kávu odstranit, aby nedošlo k poškození kávovaru.



Pokud se nashromáždí použitá káva z 35 šálků, na displeji se automaticky zobrazí „EMPTY GROUNDS“ (VYPŘÁZDNĚTE POUŽITOU KÁVU).



Pokud se na displeji zobrazí „INSTALL TRAY“ (VLOŽTE MISKU), odstraňte použitou kávu z odkapávací misky a zásobníku na použitou kávu. Bude to trvat více než 3 sekundy.



Znovu vložte odkapávací misku na vodu do kávovaru – kávovar se vrátí do stavu „READY“ (PŘIPRAVEN). Můžete pokračovat v používání kávovaru.



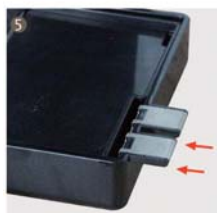
Pokud je odkapávací miska plná, kávovar automaticky zobrazí „EMPTY TRAY“ (VYPŘÁZDNĚTE MISKU). Vyjměte odkapávací misku a vylijte z ní vodu.



Po vylití použité vody znovu vložte do kávovaru odkapávací misku – na displeji se zobrazí „READY“ (PŘIPRAVEN). Můžete pokračovat v používání kávovaru.



- Při každém odstranění použité kávy a vylití vody z odkapávací misky vyprázdněte zásobník i odkapávací misku.
- Po každém odstranění použité kávy a vylití vody z odkapávací misky prosím nejprve vypláchněte misku čistou vodou a otřete do sucha 2 kovové kontakty na konci odkapávací misky, a pak znovu vložte odkapávací misku do kávovaru.



## Čištění nádoby na vodu

- Před každým doplněním vody doporučujeme nejprve důkladně vyčistit nádobu pod tekoucí vodou.
- Nádobu na vodu čistěte pravidelně (přibližně 1x za měsíc); doporučujeme používat vlhkou utěrku a jemnou čisticí tekutinu.
- Jelikož je nádoba na vodu vyrobena z materiálů vhodných pro styk s potravinami a zároveň se jedná o materiály šetrné k životnímu prostředí, může se nádržka snadno poškrábat nebo prasknout. Při vyjímání nebo vkládání buďte opatrní a nikdy nedovolte, aby došlo k pádu na zem. Pokud je nádoba na vodu poškozena, obraťte se na zákaznické servisní středisko.



## Čištění zásobníku na kávová zrna

- Nepoužívejte k čištění zásobníku na kávová zrna vodu, mohlo by dojít k poškození mlýnku.
- Používejte pouze suchou utěrku nebo papírovou utěrku pro odstranění zbytků mastnoty ze zásobníku na kávová zrna.
- Jelikož je zásobník na kávová zrna vyroben z materiálů vhodných pro styk s potravinami a zároveň se jedná o materiály šetrné k životnímu prostředí, může se zásobník snadno poškrábat nebo prasknout.
- Při vyjímání nebo vkládání buďte opatrní a nikdy nedovolte, aby došlo k pádu na zem. Pokud je poškozeno víko zásobníku na kávová zrna, obraťte se na zákaznické servisní středisko.

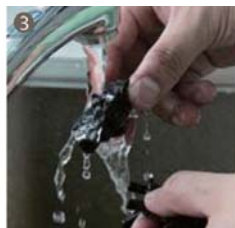


## Demontáž a čištění napěňovače mléka

Abyste zajistili jemnou a hladkou mléčnou pěnu, každý den čistěte napěňovač mléka.



1. Opatrně vyjměte napěňovač mléka.
2. Rozeberte každou část napěňovače mléka.
3. Omyjte tyto části pod tekoucí vodou.
4. Znovu složte napěňovač mléka a vložte zpět do kávovaru. Poté je čištění napěňovače mléka dokončeno.



## Instalace trubice na mléko

- Vložte trubici na mléko do přívodu na napěňovači mléka.



## Čištění trubice na mléko

Aby zůstala trubice na mléko čistá, čistěte ji prosím každý den.

- Opatrně odstraňte trubici na mléko.
- Očistěte trubici na mléko pod tekoucí vodou.



## Čištění kávovaru

Před čištěním vnitřních částí kávovaru vypněte kávovar a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky. Nikdy neponořujte kávovar do vody. Jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.



Pravidelně kontrolujte, zda se uvnitř kávovaru neshromažďují nadměrné usazeniny pomleté kávy. K odstranění usazené kávy můžete použít kartáček. K očištění dotykového panelu kávovaru používejte pouze suchou a jemnou utěrku.

Dotykový panel je vyroben ze skla, proto se vyvarujte nárazu do něj – jinak hrozí v případě rozbití skla nebezpečí úrazu elektrickým proudem.



K očištění povrchu kávovaru používejte pouze suchou a jemnou utěrku; nikdy nepoužívejte k čištění zbytků kávy na povrchu tvrdé předměty, abyste nepoškodili povrch kávovaru.



## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Tato kapitola popisuje řešení problémů, se kterými se můžete setkat. Pokud problém nelze vyřešit pomocí následujících metod, obraťte se prosím na zákaznické servisní středisko.



Problém	Příčina	Řešení
Teplota kávy je příliš nízká.	Šálek na kávu nebyl předehřátý.	Před přípravou kávy umyjte šálek na kávu horkou vodou.
	Od poslední přípravy kávy již uplynulo několik minut, a proto jsou spařovací jednotka a vnitřní trubky už studené.	Připravte několik dalších šálků kávy.
Káva z místa výdeje kávy pouze kape.	Příliš jemná mletá káva nebo příliš jemně namletá kávová zrna.	Nastavte ovladač hrubosti mletí na hrubé mletí nebo použijte vhodnější mletou kávu.
	Filtr spařovací jednotky je zablokován.	Spusťte čisticí program spařovací jednotky.
Nedostatek kávového oleje.	Byl vybrán nevhodný typ kávových zrn.	Použijte vhodná kávová zrna.
Mlýnek vydává nadměrný hluk.	V mlýnku jsou cizí předměty.	Připravte znovu kávu; pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznické servisní středisko.
Napěňovač mléka nemůže připravit mléčnou pěnu.	Napěňovač mléka je ucpan.	Čištění napěňovače mléka (viz str. 25).
Mléko stříká z napěňovače mléka.	Napěňovač mléka nebyl správně sestaven.	Znovu sestavte napěňovač mléka.
Na displeji se stále zobrazuje „EMPTY TRAY“ (VYPŘÁZDNĚTE MISKU).	Kovové kontakty na konci odkapávací misky jsou znečištěné nebo vlhké.	Otřete kovové kontakty do sucha (viz str. 25).
Na displeji se stále zobrazuje „INSTALL TRAY“ (VLOŽTE MISKU).	Použitá káva v dolní části kávovaru není odstraněna.	Odstraňte použitou kávu v dolní části.
Na displeji se stále zobrazuje „FILL WATER TANK“ (DOPLŇTE NÁDOBU NA VODU), přestože je nádoba na vodu plná.	Induktor nádoby na vodu je zablokovaný.	Vyčistěte nádobu na vodu (viz str. 25).
Na displeji se stále zobrazuje „FILL BEANS“ (DOPLŇTE ZRNA), ale zásobník na kávová zrna je plný.	Zásobník na kávová zrna je pro kávová zrna příliš mastný a lepkavý.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Promíchejte kávová zrna v zásobníku na kávová zrna.</li> <li>Zkontrolujte, zda nejsou kávová zrna nadměrně upražená nebo upražená na uhel.</li> <li>Vyčistěte zásobník na kávová zrna (viz str. 25).</li> </ol>
Na displeji se zobrazuje „Errors 1 to 7“ (Chyby 1 až 7).	Kávovar nefunguje správně, není možné jej použít.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Restartujte kávovar.</li> <li>Pokud „chyby“ přetrvávají, vypněte napájení a kontaktujte zákaznické servisní středisko.</li> </ol>

# INFORMACE NA DISPLEJI



- Tato kapitola popisuje informace zobrazované na displeji a jejich řešení.

	Příčiny	Řešení
 <b>EMPTY TRAY</b>	Pokud je odkapávací miska na vodu plná, nebude fungovat žádná funkce pro přípravu nápojů.	Vyjměte odkapávací misku, vylijte vodu z odkapávací misky a znovu ji vložte do kávovaru.
 <b>EMPTY GROUNDS</b>	Pokud je zásobník na použitou kávu plný, nebude fungovat žádná funkce pro přípravu nápojů.	Vyjměte zásobník na použitou kávu, odstraňte použitou kávu a znovu vložte zásobník do kávovaru.
 <b>FILL WATER TANK</b>	Pokud je nádoba na vodu prázdná, nebude fungovat žádná funkce pro přípravu nápojů.	Doplňte vodu do nádoby na vodu.
 <b>FILL BEANS</b>	Pokud je zásobník na kávová zrna prázdný, nebude fungovat funkce pro přípravu kávy.	Přidejte kávová zrna do zásobníku a stiskněte otočný ovladač pro uvolnění funkce.
 <b>FILL POWDER</b>	V zásobníku na mletou kávu není dostatek mleté kávy.	Při příští přípravě kávy z mleté kávy vložte do zásobníku na mletou kávu vrchovatou lžičku mleté kávy.
 <b>INSTALL TRAY</b>	Odkapávací miska není správně vložena; žádná funkce nebude fungovat.	Vložte správně odkapávací misku.
 <b>UNIT EMPTY</b>	Nedostatek vody v trubkách uvnitř kávovaru; žádná funkce nebude fungovat.	Stiskněte otočný ovladač pro uvolnění, abyste znovu naplnili vnitřní potrubí vodou.
 <b>TEMPERATURE HIGH</b>	Teplota kávovaru je příliš vysoká, kávovar nelze použít.	Vypněte napájení a nechte kávovar 1 hodinu vychladnout.
 <b>TEMPERATURE LOW</b>	Teplota kávovaru je příliš nízká, kávovar nelze použít.	Zvyšte okolní teplotu nad 10 °C.
 <b>ERROR 1</b>	Kávovar nefunguje správně, není možné jej použít.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vypněte kávovar a znovu jej zapněte;</li> <li>Pokud problém přetrvává, vypněte jej a odpojte napájecí kabel ze síťové zásuvky. Kontaktujte zákaznické servisní středisko.</li> </ol>
 <b>PRESSURE HIGH</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Použití tmavých pražených kávových zrn nebo příliš jemná mletá káva;</li> <li>Filtr spařovací jednotky je ucpaný.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Nastavte ovladač hrubosti mletí na hrubší mletí;</li> <li>Spusťte funkci na čištění spařovací jednotky (viz str. 20).</li> </ol>
<b>VALVE RESET RESTART MACHINE</b>	Ventil dávkovače je zablokovaný.	Restartujte kávovar.

# PŘEPRAVA A RECYKLACE

## Přeprava

- Uložte si obalový materiál od kávovaru pro možné použití v budoucnu.
- Před přepravou se ujistěte, že jste z kávovaru vypustili všechnu vodu, jinak byste mohli kávovar poškodit.
- Po vyprázdnění vody z potrubí otřete kávovar zevnitř i zvenčí dosucha.
- Poté, co byl spuštěn program na vyprázdnění vody z potrubí, se při dalším použití kávovaru spustí program „první použití“. (viz str. 12, První použití)
- Při vyprazdňování vody z potrubí bude z místa výdeje kávy unikat pára o vysoké teplotě. Dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k opaření.



Kávovar je ve stavu „READY“ (PŘIPRAVEN).



Vyjměte nádržku na vodu – na displeji kávovaru se zobrazí „FILL WATER TANK“ (DOPLŇTE NÁDOBU NA VODU).



dlouze stiskněte tlačítko čištění a podržte jej, dokud se na displeji nezobrazí „EMPTY UNIT“ (VYPRÁZDNĚTE PŘÍSTROJ) – kávovar automaticky spustí čištění vnitřního potrubí a z místa výdeje kávy bude unikat pára. Nestůjte příliš blízko, aby nedošlo k opaření.

Po vyprázdnění vodního potrubí se kávovar automaticky vypne. Po vypnutí napájení vyjměte odkapávací misku a vylijte z ní vodu.



## Recyklace

Při likvidaci tohoto kávovaru lze některé vnitřní díly recyklovat pro opětovné použití. Proveďte prosím recyklaci s ohledem na ochranu životního prostředí.



## POKYNY PRO INSTALACI

### Instalace přístroje

- Jsou k dispozici dva typy přívodu vody: nádoba na vodu a barelová voda. Podle vašich požadavků přepněte přepínač vody nahoru nebo dolů, a vyberte příslušný postup podle přívodu vody.



### **Nastavení programu v režimu nádoba na vodu**

**Přístroj má nastaven výchozí režim nádoba + velký zásobník, není nutno nastavovat program.**

**Nastavení programu v režimu barelová voda: Podívejte se prosím na str. 31 (Nastavení režimu přívodu vody PHEM 1003L)**

- Připojte vodní trubku k přívodnímu portu a ujistěte se, že je připojení v pořádku.
- Vložte hadici do barelové vody.



### Speciální instrukce

- Po připojení sací trubky bude přístroj ukazovat nedostatek v systému zásobování vodou. Je to normální chování – podle výzev přístroje prosím doplňte do systému vodu stisknutím prostředního tlačítka.
- Neodstraňujte ze sací trubky filtr, jinak se do kávovaru dostanou nečistoty a dojde k ucpání potrubí.



## NASTAVENÍ REŽIMU PŘÍVODU VODY PHEM 1003L

< PROGRAM SETTING >

Zapněte přístroj, a jakmile se na displeji zobrazí „READY“ (PŘÍPRAVEN), stiskněte dlouze otočný ovladač pro otevření okna „USE POWDER“ (POUŽIJTE MLETOU KÁVU), a pak otočte ovladač na okno „EXIT“ (UKONČENÍ). Stiskněte prosím toto tlačítko během 3 sekund pro otevření technického nastavení.

< WATER SELECT >

Stiskněte prostřední tlačítko pro „WATER SELECT“ (VÝBĚR VODY) a pak vyberte „WATER PIPE“ (VODNÍ TRUBKA) a stiskněte prostřední tlačítko pro potvrzení.

< CONFIRMED >

Po dokončení nastavení se na displeji automaticky zobrazí okno „WATER SELECT“ (VÝBĚR VODY).

< EXIT >

Otočte proti směru hodinových ručiček na okno „EXIT“ (UKONČENÍ) a stiskněte prostřední tlačítko pro ukončení.

< READY >

Kávovar je nyní připraven.



**Po změně technického nastavení musíte pro promítnutí změň přístroj vypnout a znovu zapnout.**

## ŘEŠENÍ OZNÁMENÍ A VÝJIMEK



### **Při prvním spuštění se opakovaně doplňuje voda.**

Pokud se během provozu náhodou objeví nedostatek vody, zkontrolujte prosím následující:

- 1) Zkontrolujte, zda není spotřebovaná barelová voda.
- 2) Zkontrolujte, zda je filtr sací trubky zcela ponořen do vody.
- 3) Zkontrolujte, zda je sací trubka správně spojena s kávovarem.
- 4) Zkontrolujte, zda byla trubka přitlačena.

Úvodní informace o zacházení s použitou kávou a použitou vodou

- 1) Zásobník pojme použitou kávu z 35 šáleků; po výzvě přístroje ji prosím odstraňte.



### **Pokud nebudete čistit box na použitou kávu, příliš mnoho použité kávy způsobí poškození kávovaru.**

- 2) Když odkapávací miska signalizuje „EMPTY TRAY“ (VYPRÁZDNĚTE MISKU), musíte odkapávací misku vyprázdnit; ideálně to dělejte každý den. Pokud je v ní hodně vody, buďte opatrní, abyste nepostříkali okolí.
- 3) Nezapomeňte prosím očistit také dva kovové kontakty v odkapávací misce.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí/Frekvence	220-240 V~, 50/60 Hz
Výkon	1 400 W
Tlak čerpadla	19 barů
Kapacita nádoby na vodu	6 l
Kapacita zásobníku na kávová zrna	1 000 g
Kapacita zásobníku na použitou kávu	35 šálků
Kapacita spařovací jednotky	7-14 g
Nastavení výšky místa výdeje kávy	100-160 mm
Délka napájecího kabelu	1,8 m
Čistá hmotnost	17,2 kg
Rozměry (Š x H x V)	391 mm×506 mm×581 mm

## POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.



### LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

#### Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

#### Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazuje se právo na jejich změnu.







Manufacturer/Importer:  
Fast ČR, a.s.  
Praha 10, Černokostecká 2111  
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

**PHILCO**<sup>®</sup> 

**is a registered trademark used under license from  
Electrolux International Company, U.S.A.**