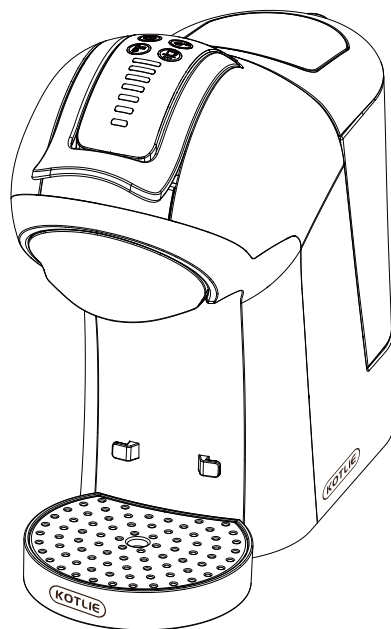


Macchina da Caffè a Capsule 5 in 1

ISTRUZIONI PER L'USO

MODELLO: EM-308A



GRAZIE PER L'ACQUISTO: Questa macchina da caffè a capsule è stata progettata con cura per offrirvi anni di servizio di qualità. Prima di utilizzare la nuova macchina, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso, prestando particolare attenzione agli aspetti legati alla sicurezza.

Panoramica rapida

1. Cause di errore e risoluzione dei problemi
- 2 Istruzioni di sicurezza per l'uso
3. Informazioni sulle specifiche del prodotto
4. Introduzione della funzione dell'aspetto del prodotto
5. Riempire il serbatoio dell'acqua
- 6 Pulire la via d'acqua prima dell'uso
7. linee guida per la produzione di birra e modelli di capsule idonei
8. Macchine per la pulizia
9. Decalcificazione
10. Modalità standby
11. Modalità di spegnimento automatico
12. Smaltimento di macchine usate e dismesse
13. Informazioni sull'imballaggio
14. Servizio clienti

1. Cause degli errori e risoluzione dei problemi

Problema del fallimento	Motivo dell'esistenza	Guarigione
Forte pressione verso il basso sull'impugnatura	Posizionamento errato della navicella	Pod rimosso e reinserito
Il pulsante di erogazione non funziona	La maniglia non può essere chiusa.	Chiudere la maniglia.
	Nessun adattatore per capsule.	Collocare nel vano corrispondente dell'adattatore per capsule
	I magneti si staccano dalle gondole.	Rivolgersi al mercato dei ricambi per ottenere gondole di ricambio.
La portata è ridotta	Foro di iniezione dell'acqua ostruito	Trovare un ago di pulizia per sturare una cruna riempita d'acqua.
	Uso prolungato senza decalcificazione	Decalcificazione regolare
	Caffè macinato troppo finemente	Utilizzare polvere di caffè espresso che soddisfi gli standard di grossolanità e finezza.
	Capsula non idonea o danneggiata	Utilizzare capsule la cui durata di conservazione è rispettata/idonea all'uso.
Il dispositivo non può essere acceso.	Il cavo di rete non è collegato correttamente o l'apparecchio è difettoso.	Ricollegare correttamente l'apparecchio all'alimentazione elettrica o inviarlo al servizio clienti per la riparazione.
Acqua che si raccoglie sotto o intorno all'apparecchio	L'acqua trabocca dalla vaschetta di raccolta	Pulire rapidamente il contenitore di raccolta
La macchina non eroga acqua	Non c'è acqua nel contenitore.	Riempire per tempo il serbatoio dell'acqua
	Il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente	Rimuovere e reinserire il serbatoio dell'acqua
Niente caffè.	Le capsule utilizzate non corrispondono alle cialde	Utilizzare le capsule e le cialde appropriate secondo le istruzioni.
Pulsante di commutazione Spia luminosa a lampeggio rapido	Temperatura elevata o sensore di temperatura difettoso	Attendere circa un'ora che l'apparecchio si sia raffreddato prima di riaccenderlo, oppure contattare il servizio clienti per la riparazione.
La maniglia non può essere aperta.	Mancato utilizzo della capsula corretta o utilizzo di fondi di caffè molto fini	Attendere circa un'ora che la pressione all'interno dell'apparecchio si sia dissipata prima di aprirlo, oppure contattare il servizio clienti per le riparazioni.
Il caffè non è caldo.	È passata alla modalità "infusione a freddo".	Luce gialla o rossa
	Il bicchiere è freddo.	Borraccia thermos
	I tubi contengono acqua fredda residua	I baccelli vuoti vengono scolati una volta
	Responsabile macchina	Decalcificazione regolare
Il touchscreen non è sensibile	Il dito non è asciutto o tocca due scale contemporaneamente	Assicurarsi che le dita siano asciutte e toccare solo una scala.
L'indicatore di funzionamento lampeggia continuamente e rapidamente	Malfunzionamento della macchina	Disattivare immediatamente l'alimentazione e contattare il servizio clienti per la riparazione.

2. Istruzioni di sicurezza per l'uso

AVVERTENZA: Se si osservano segni simili, fare riferimento alle precauzioni di sicurezza per evitare possibili lesioni e danni!

Nota: leggere i seguenti suggerimenti per un uso corretto e sicuro della macchina da caffè.

Prevenzione di interruzioni di corrente e incendi mortali

- Leggere tutte le istruzioni
- Gli apparecchi elettrici devono essere collegati in modo permanente a un'alimentazione con messa a terra, assicurandosi che l'alimentazione sia adatta alla macchina.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Non tirare, appendere o posare il cavo di alimentazione su superfici calde o umide.
- Per evitare pericoli, non collocare apparecchi caldi sopra o accanto all'apparecchio; l'apparecchio deve essere collocato su un tavolo stabile.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di collegarlo alla presa.
- Non utilizzare cavi di collegamento o prolunghie non autorizzati per l'alimentazione. Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, è possibile che si avverta un leggero odore dovuto al materiale isolante e all'elemento riscaldante, che scomparirà dopo pochi minuti.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle parti calde dell'apparecchio.
- Non scollegare il cavo di rete direttamente dalla presa quando si interrompe l'alimentazione.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Non smontare la macchina
- Non utilizzare mai la macchina con le mani bagnate o a piedi nudi!
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo e staccare la spina se non viene utilizzato per un lungo periodo.
- Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni da parte di un genitore o tutore.
- **Si prega di conservare il contenuto di queste istruzioni e la prova d'acquisto per tutelare i propri diritti e interessi legittimi.**

3. Informazioni sulle specifiche del prodotto

Informazioni di base sui prodotti

Modello del prodotto : EM-308A

Tipo di macchina: Macchina per caffè espresso a più capsule

Potenza nominale: 1400W

Tensione applicabile: AC 120V~60Hz **(USA)**;
AC 220-240V 50/60Hz **(EU/UK)**

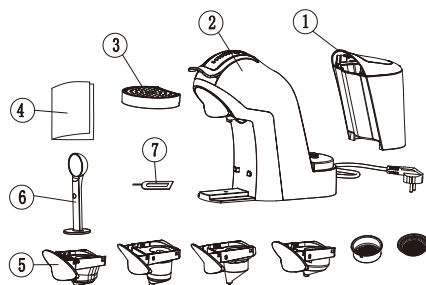
Pressione massima: 19 bar

Peso netto: 3,0 kg

Capacità del serbatoio: 1 litro

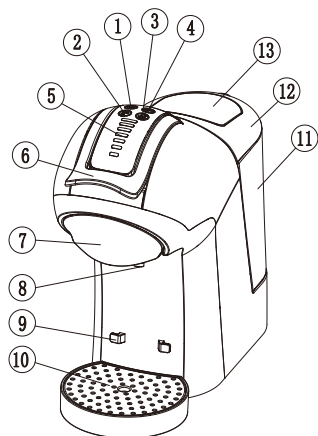
Elenco dei prodotti per pacchi

1. Serbatoio dell'acqua
2. Macchina da caffè
3. Vaschetta di raccolta dell'acqua
4. Manuale (scheda di garanzia)
5. 4 cialde per capsule + 2 tasche in acciaio inox
6. Cucchiaino da caffè
7. Ago di pulizia



4.Aspetto dell'introduzione della funzione prodotto

Controlli e componenti della macchina



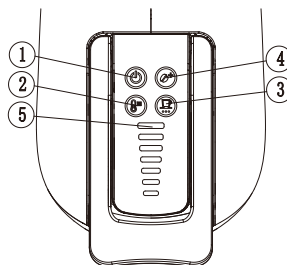
1. Pulsante di accensione
2. Pulsante per la selezione della temperatura
3. Pulsante per la preparazione del caffè
4. Pulsante di preammollo
5. Pulsante per selezionare la quantità d'acqua
6. Leva
7. Installazione dell'ingresso della navicella
8. Uscire per un caffè
9. Supporto per la vaschetta di raccolta
10. Vassoio di raccolta
11. Serbatoio dell'acqua
12. Coperchio esterno del serbatoio dell'acqua
13. Coperchio interno del serbatoio dell'acqua

Pannello di controllo - Visualizzazione della funzione di ciascun pulsante

1. Pulsante di accensione/spegnimento ① :

Premendo una volta questo pulsante ①, l'apparecchio si accende e l'indicatore del pulsante di alimentazione inizia a lampeggiare.

Gli altri indicatori si accendono leggermente per avviare il preriscaldamento; attendere che l'indicatore di rete smetta di lampeggiare e che il preriscaldamento sia completato. Se tutti gli altri indicatori sono accesi, toccare questo pulsante ① per spegnere l'apparecchio quando è acceso.



2. Manopola di selezione della temperatura ② :

Nell'illustrazione precedente, il display di questo pulsante è giallo per impostazione predefinita (temperatura medio-alta); i colori sono alternativamente giallo, rosso, blu e verde, corrispondenti alle seguenti temperature:

Semaforo verde	Temperatura medio-bassa (65-70°C)	Adatto per latte macchiato e altri caffè pregiati
Luce gialla	Temperatura medio-alta (70-80°C)	Adatto per Americano, caffè nero
Luce rossa	Alta temperatura (80-85°C)	Adatto per espresso e caramello macchiato
Luce blu	Ambiente (temperatura dell'acqua in tempo reale)	Adatto per il caffè preparato a freddo

Un consiglio sincero:

Le quattro temperature sopra menzionate si riferiscono alla temperatura del caffè liquido nella tazza in un ambiente naturale a una temperatura ambiente di 25°C. I diversi tipi di caffè possono comportare differenze di temperatura e l'utente può selezionare le quattro temperature di cui sopra in base alle proprie preferenze.

Il pulsante a luce rossa (estrazione ad alta temperatura) è consigliato per la preparazione del caffè macinato per ottenere i migliori risultati.

3. Pulsante "Erogare caffè" ③ :

Il pulsante ③ nell'immagine qui sopra, premendo questo pulsante al termine del preriscaldamento, la macchina terminerà il programma di preparazione del caffè in base alle impostazioni dell'utente.

4. Pulsante di avanzamento ④ :

Il pulsante ④ nella foto qui sopra, quando la macchina termina il riscaldamento, tocca questo pulsante, la spia si accende e attiva la funzione di pre-erogazione; la macchina eroga il caffè e aumenta il programma di pre-erogazione, il sapore del caffè dopo il processo di pre-erogazione è più intenso.

5. Pulsante per la selezione del tasso di consegna ⑤ :

Il pulsante ⑤ nella figura sopra, nel pulsante di preparazione del caffè a temperatura medio-alta a luce gialla, tocca una delle sette portate, la spia corrispondente diventerà normale dopo che la macchina corrisponderà alla portata corrispondente di preparazione del caffè, le sette portate corrispondenti sono le seguenti: Unità ml

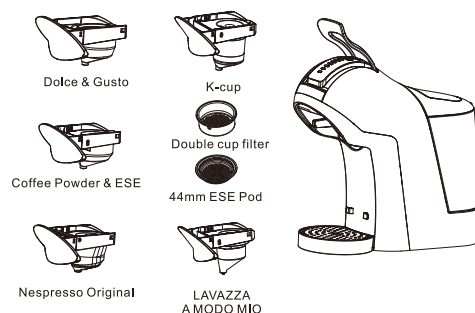
Livello dell'acqua	Caffè macinato capacità	44 mm ESE capacità	K-CUP capacità	DG Latte in polvere capacità	Capsule DG capacità	Nespresso Originale capacità	Lavazza A Modo Mio capacità
Livello 1	33.7	25.9	21.7	26.6	24.7	25.4	28
Livello 2	65.0	40.7	52.5	59.8	56.4	32.4	38.5
Livello 3	96.3	50.0	95.2	81.1	83.8	50.6	56
Livello 4	121.4	66.0	130.2	104.4	118.3	65.0	71
Livello 5	155.5	86.1	168.6	131.2	138.6	81.6	90
Livello 6	185.1	102.4	206.7	163.1	157.6	99.8	113
Livello 7	214.6	118.0	253.7	190.5	181.7	121.7	129

Consigli pratici: Quanto sopra è il rendimento medio di ogni livello di caffè liquido per il laboratorio dopo molte misurazioni, diverse capsule di caffè o il tipo di polvere di caffè può portare a differenze di rendimento, la stessa capsula di caffè è anche influenzata dalla temperatura in tempo reale della macchina, la contropressione, la pressione interna della capsula, il contenuto di polvere, la temperatura ambiente e l'umidità, la pressione dell'aria, così come la qualità della polvere di caffè, ecc, che porta a differenze di rendimento, l'utente può fare affidamento sulla preferenza personale.

ATTENZIONE: l'estrazione a freddo non può essere utilizzata con capsule per bevande istantanee (latte Dolce Gusto, cioccolato, etc.) perché potrebbe danneggiare l'apparecchio.

6. Il caffè in capsule supporta

La macchina è dotata di cialde diverse per capsule diverse, che vengono spiegate in dettaglio qui di seguito.



5. Riempire il serbatoio dell'acqua

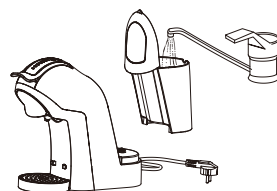
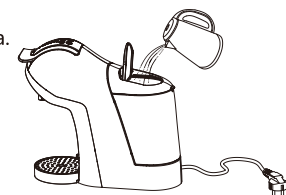
È possibile utilizzare una bottiglia d'acqua per riempire la macchina direttamente con l'acqua o rimuovere il serbatoio dell'acqua per ottenere l'acqua.

1. senza rimuovere il serbatoio dell'acqua per rabboccare l'acqua.

- Sollevare il coperchio del contenitore.
- Riempire il contenitore con acqua potabile fredda
- Capacità massima 1 litro
- Abbassare il coperchio del contenitore.

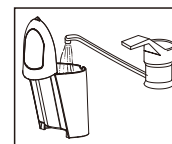
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo d'acqua.

- Sollevare il coperchio ed estrarre il contenitore dall'apparecchio nella direzione indicata.
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda fino al segno "MAX" (capacità massima 1L).
- Inserire lentamente il serbatoio nella base del serbatoio. Quando l'uscita del serbatoio viene inserita nel manicotto d'ingresso, la Premere con forza sul contenitore per bloccarlo.

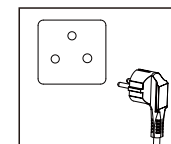


6. Pulire la via d'acqua prima dell'uso

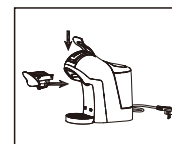
Dopo aver disimballato la nuova macchina e averla utilizzata per la prima volta, si prega di seguire la seguente procedura per pulire il tubo dell'acqua della macchina. Si consiglia di pulire la nuova macchina più di tre volte, inserendo contemporaneamente le cialde vuote (senza caffè in capsule) prima di ogni preparazione del caffè, premendo il pulsante di erogazione, scaricando l'acqua rimasta nel tubo l'ultima volta e iniziando poi a preparare il caffè per la seconda volta. Questa è una pratica standard del settore per garantire il più possibile la qualità del caffè.



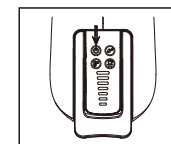
1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua potabile fresca.



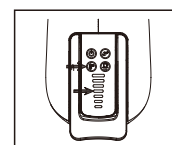
2. Collegamento dell'alimentazione



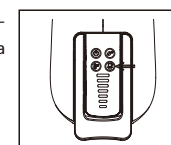
3. Inserire i tamponi vuoti e premere la maniglia.



4. Accendere l'interruttore di alimentazione, l'indicatore di alimentazione inizia a lampeggiare, gli altri indicatori si illuminano debolmente, l'apparecchio ha iniziato il preriscaldamento.



5. Dopo il riscaldamento, impostare la temperatura su medio-alta (giallo) e selezionare la quantità d'acqua in quattro fasi.



6. Inserire la tazza, premere il pulsante di erogazione, attendere che la macchina smetta di funzionare e versare l'acqua usata: la pulizia è completa!

Attenzione.

1. Assicurarsi che l'alimentazione collegata sia adatta al dispositivo, altrimenti il dispositivo potrebbe danneggiarsi.
2. Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia stato installato e riempito di acqua potabile.

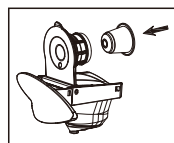
7. Regole del birrificio e cialde personalizzate

Utilizzo:

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
2. La macchina è dotata di cialde o filtri adatti a Nespresso Original/Dolce Gusto/caffè macinato/44(mm) ESE/K-CUP (USA)/Lavazza A MODO MIO (EU/UK).
3. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pulita o depurata fino alla capacità massima oppure rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio e riempirlo con acqua potabile. Quando si estrae e si inserisce il serbatoio dell'acqua, assicurarsi che la parte superiore e inferiore siano verticali. Quando si inserisce il serbatoio dell'acqua, premere con cautela sul serbatoio per garantire che la valvola sul fondo del serbatoio aderisca alla sede della valvola dell'acqua sull'alloggiamento.
4. Aprire l'impugnatura, posizionare la capsula nell'apposito cuscinetto, premere sulla capsula per assicurarsi che sia caricata correttamente, quindi inserirla nella macchina, chiudere l'impugnatura e posizionare la tazza appropriata sotto il beccuccio.
5. Collegare l'alimentatore e avviare la macchina. Premere il pulsante di alimentazione per avviare la macchina; la spia sul pulsante di alimentazione si accende a intermittenza.
6. Al termine della fase di riscaldamento, il display rimane illuminato e si attiva la funzione di selezione dell'apparecchio.
7. È possibile selezionare quattro temperature toccando lo schermo (**luce blu**) per assenza di riscaldamento, estrazione a freddo, temperatura dell'acqua in tempo reale nel serbatoio, (**luce verde**) per una temperatura medio-bassa di circa 70°C, luce gialla per una temperatura medio-alta di circa 75°C, (**luce rossa per una**) alta temperatura di circa 80°C.

8. Toccando lo schermo, è possibile scegliere sette tipi di volume d'acqua, generalmente si consiglia di scegliere l'espresso a 1-3 velocità, la selezione del caffè fantasia può essere basata sulla superficie della capsula della scala per scegliere le velocità appropriate, il caffè americano è consigliato per scegliere 5-7 velocità.
9. è possibile anche selezionare la funzione di pre-erogazione, che conferisce al caffè un sapore più intenso, e quindi premere il pulsante di erogazione per iniziare l'erogazione del caffè.
10. Aprire l'impugnatura solo quando il caffè è pronto.
11. Al termine dell'erogazione, attendere qualche secondo finché il caffè liquido non fuoriesce più completamente, quindi rimuovere le tazze di caffè.
12. Pulire sempre la macchina da caffè dopo ogni utilizzo. Pulire le superfici interne della macchina da caffè con acqua e asciugare le superfici interne ed esterne con un panno asciutto.

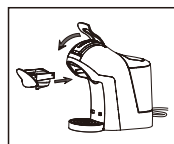
---Per capsule Nespresso Original



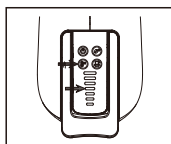
1. Rimuovere le cialde Nespresso e inserire le capsule Nespresso nel vano cialde.



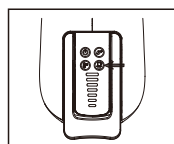
2. Girare le cialde Nespresso e premere con decisione.



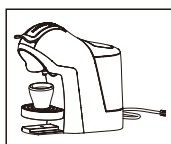
3. Inserire il tampone e premere la maniglia.



4. impostare la temperatura su medio alta (luce gialla). Dopo il riscaldamento, è necessario impostare la quantità d'acqua al di sotto del valore 3.

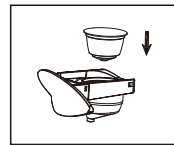


5. è possibile scegliere se effettuare il pre-bollitore o meno, premere il pulsante di erogazione, la macchina inizia a erogare il caffè, l'indicatore di flusso inizia a lampeggiare con un conto alla rovescia.

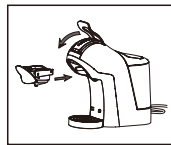


6. Dopo che la macchina si è spenta automaticamente e il caffè è pronto, attendere qualche secondo in modo che il gocciolamento si interrompa.

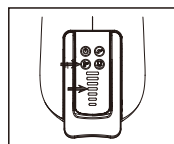
-- Per le capsule Dolce Gusto



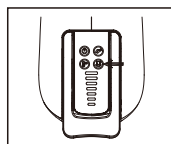
1. Rimuovere le cialde Dolce Gusto e inserire le capsule Dolce Gusto nel vano cialde.



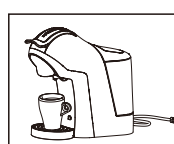
2. Inserire il tampone e premere la maniglia.



3. Dopo il preriscaldamento, impostare la temperatura su medioalta (luce gialla), selezionare la portata appropriata per la capsula e posizionare le tazze appropriate in base alla portata.

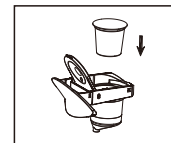


4. Selezionare se è necessario o meno un processo di pre-erogazione, premere il pulsante di erogazione, la macchina inizia a erogare il caffè e l'indicatore di flusso inizia a lampeggiare e a contare alla rovescia.

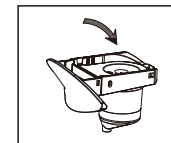


5. Dopo che la macchina si è spenta automaticamente e il caffè è pronto, attendere qualche secondo in modo che il gocciolamento si interrompa.

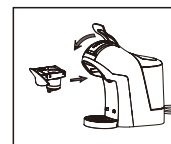
---Per capsule di caffè K-cup (solo per il mercato nordamericano)



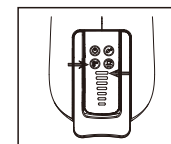
1. Rimuovere la tazza K-Cup e inserirla nel vano delle pastiglie. Prestare attenzione all'ago situato nella parte inferiore delle pastiglie.



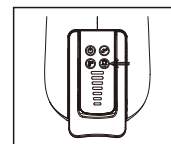
2. 2. Premere con forza sulla parte superiore dei baccelli, con decisione.



3. Inserire il tampone e premere la maniglia.



4. Dopo il preriscaldamento, impostare la temperatura su medio-alta (luce gialla). Si consiglia di selezionare un volume d'acqua superiore a 5 livelli e di posizionare le tazze corrispondenti.

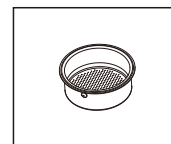


5. Selezionare se è necessario o meno un processo di pre-erogazione, premere il pulsante di erogazione, la macchina inizia a erogare il caffè e l'indicatore di flusso inizia a lampeggiare e a contare alla rovescia.

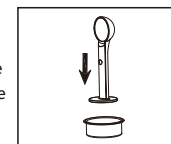


6. Dopo che la macchina si è spenta automaticamente e il caffè è pronto, attendere qualche secondo in modo che il gocciolamento si interrompa.

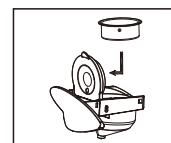
-- Per il caffè macinato (si raccomanda un'erogazione ad alta temperatura con luce rossa)



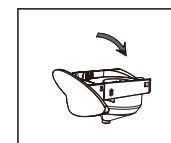
1. Scegliere una tazza doppia in acciaio inox e versarvi 15 g di caffè macinato. È meglio scegliere polvere di caffè espresso con sale fine o chicchi di caffè con tostatura media e scura.



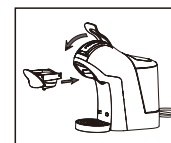
2. Estrarre la polvere di caffè con un cucchiaino da cucina esercitando una pressione moderata.



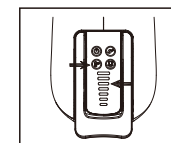
3. Riempire le cialde con il caffè macinato allineando le gobbe della cialda pressata con le scanalature delle cialde.



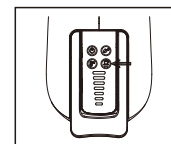
4. Girare la parte superiore della cialda di caffè macinato e premere con decisione, assicurandosi che la parte superiore della cialda si adatti esattamente al cuscinetto.



5. Inserire le cialde per il caffè macinato e premere l'impugnatura



6. Dopo il preriscaldamento, impostare la temperatura su alta (rossa), selezionare la portata appropriata in base alle esigenze, può essere un espresso o un caffè all'americana.

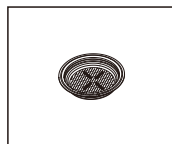


7. Selezionare se si desidera effettuare il pre-bollitura o meno, premere il pulsante di erogazione, la macchina inizia a erogare il caffè e l'indicatore di flusso inizia a lampeggiare e a contare alla rovescia.

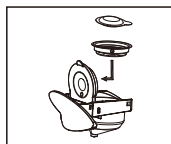


8. Dopo che la macchina si è spenta automaticamente e il caffè è pronto, attendere qualche secondo in modo che il gocciolamento si interrompa.

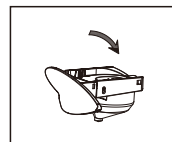
---Per 44 mm ESE caffè



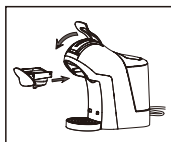
1. Selezionare la ciotola ESE in acciaio inox. Si noti che la ciotola ESE da 44 mm non può essere utilizzata con altre ciotole ESE; il bordo della ciotola ESE non deve sporgere oltre l'esterno della ciotola per polveri.



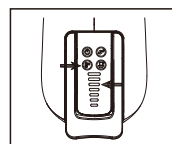
2. Posizionare la ciotola in acciaio inox con le gobbe ESE in linea con le scanalature delle cialde per il caffè macinato.



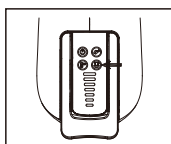
3. Girare l'ESE posizionato e premerlo con decisione.



4. Inserire le cialde con il caffè macinato e premere l'impugnatura.



5. Al termine del preriscaldamento, impostare la temperatura su medio-alta (luce gialla), selezionare la funzione di pre-ammollo come richiesto e selezionare la portata appropriata.

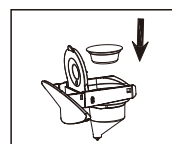


6. Premere il pulsante di erogazione dopo aver posizionato una tazza adatta. La macchina inizia a erogare il caffè e l'indicatore di flusso inizia a contare alla rovescia e a lampeggiare.

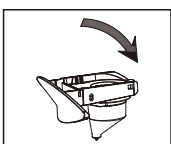


7. Dopo che la macchina si è spenta automaticamente e il caffè è pronto, attendere qualche secondo in modo che il gocciolamento si interrompa.

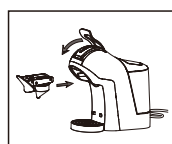
-- Per Lavazza A Modo Mio (solo applicabile EU/UK)



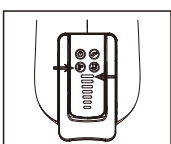
1. Rimuovere i cuscinetti Mio e posizionare le capsule Mio nel vano dei cuscinetti. Prestare attenzione ai perni nella parte superiore e inferiore dei pad.



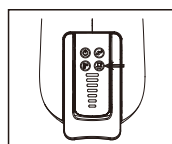
2. Girare la parte superiore del cuscinetto e premere con decisione in modo che la parte superiore si inserisca completamente nel cuscinetto e che la capsula Mio sia completamente perforata.



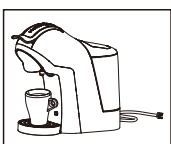
3. Inserire il tampone e premere la maniglia.



4. Dopo il preriscaldamento, impostare la temperatura su medio-alta (luce gialla), si consiglia di selezionare la quantità di acqua tra le tre velocità e di inserire le tazze corrispondenti.



5. Selezionare se si desidera effettuare il pre-bollitura o meno, premere il pulsante di erogazione, la macchina inizia a erogare il caffè e l'indicatore di flusso inizia a lampeggiare.



6. Dopo che la macchina si è spenta automaticamente e il caffè è pronto, attendere qualche secondo in modo che il gocciolamento si interrompa.

Attenzione.

1. Non tentare di aprire l'impugnatura quando la macchina sta erogando il caffè, per evitare di interrompere e danneggiare la macchina.

2. dopo aver preparato il caffè, fare attenzione a non scottarsi le mani perché le cialde sono ancora calde e attendere che si raffreddino completamente prima di pulire le capsule usate.

Un consiglio sincero:

1. Questa macchina dispone di una funzione di estrazione a freddo e a caldo. Prima di estrarre il caffè, assicurarsi di regolare la temperatura con l'apposito pulsante per evitare errori di funzionamento che comportano un caffè non caldo o un'extrazione eccessiva. Luce gialla - estrazione a caldo a temperatura medio-alta, luce rossa - estrazione a caldo ad alta temperatura, luce verde - estrazione a caldo a temperatura medio-bassa, luce blu - temperatura di estrazione a freddo, la macchina non si riscalda.

2. Per ottenere un caffè di alta qualità, assicurarsi di utilizzare acqua pura.

3. La figura sopra mostra la produzione di caffè oltre all'infusione di caffè istantaneo, altre infusioni sono nella temperatura di estrazione a caldo a media o alta temperatura (luce gialla), secondo le esigenze personali o le esigenze di alcune capsule di caffè, si può scegliere di passare il pulsante ad alta temperatura della luce rossa, in questo momento la temperatura del caffè nella tazza sarà superiore a quella dell'infusione a media o alta temperatura (luce gialla) per essere 2-5°C.

4. pulire tempestivamente le cialde, il vassoio della polvere in acciaio inox e il vassoio di sgocciolamento dopo ogni preparazione del caffè, in modo che il deterioramento del liquido del caffè rimanente non provochi l'intasamento del filtro delle cialde e la perdita della macchina.

5. Scegliere capsule di caffè di produttori di marca. Capsule di caffè che non si incastrano tra loro, una superficie ammaccata o capsule di caffè rotte causano perdite o addirittura il blocco della macchina.

6. Si prega di utilizzare caffè in polvere macinato per l'espresso, non utilizzare caffè in polvere molto fine in quanto la polvere di caffè molto fine intaserà la vaschetta del filtro delle cialde e causerà perdite o blocchi nella macchina. Il caffè in polvere non confezionato deve essere sigillato e deve essere utilizzato entro 10 giorni, poiché il caffè non contiene olio e ha un sapore pessimo se è scaduto.

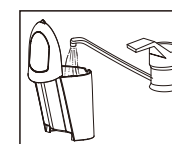
7. Tenere presente che nella testina di erogazione della macchina e nelle cialde KCUP e Mio sono presenti aghi affilati; pertanto, non toccare la testina di erogazione e gli aghi all'interno delle cialde con le mani.

8. Se è necessario rimuovere il serbatoio dell'acqua, attendere 15 secondi dopo lo spegnimento della macchina, altrimenti una piccola quantità d'acqua fuoriesce.

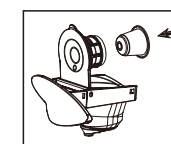
9. Per garantire la temperatura e l'aroma del caffè, è necessario inserire le cialde vuote prima di ogni preparazione, collocare le cialde di caffè macinato nella ciotola in polvere o in acciaio inox dell'ESE e quindi premere il pulsante di preparazione; in questo modo si scarica l'acqua rimasta nel tubo e si puliscono le cialde, garantendo la temperatura e l'aroma del caffè liquido.

8. Pulizia della macchina - La macchina deve essere pulita dopo l'infusione.

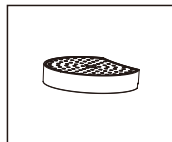
1. prendete l'abitudine di pulire la macchina del caffè ogni giorno dopo l'ultima erogazione per farla durare più a lungo!



1. Rimuovere con cautela il contenitore, versare l'acqua in eccesso e pulire il contenitore.



2. Rimuovere le cialde, versare le capsule o i fondi di caffè usati e lavare le cialde.

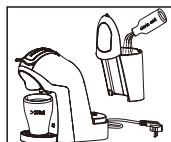


3. Versare l'acqua usata e pulire i sottobicchieri e la vaschetta di raccolta.

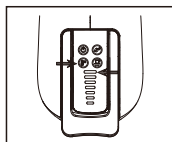
2. Si consiglia di pulire la macchina da caffè ogni due mesi o dopo aver preparato 300 tazze di caffè.



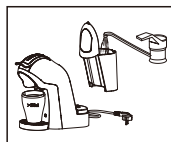
1. Posizionare una tazza leggermente più grande nell'erogatore della macchina da caffè e inserire le cialde vuote



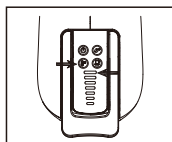
2. Aggiungere al serbatoio dell'acqua una quantità adeguata di detergente, preferibilmente acido citrico (il rapporto tra acido citrico e acqua è di circa 1:10); non utilizzare mai aceto bianco.



3. Selezionare la quantità massima di acqua in settima marcia e poi selezionare la modalità di erogazione del caffè; per garantire una pulizia efficace, effettuare tre cicli di pulizia.



4. Pulire il contenitore riempito di soluzione detergente e riempirlo d'acqua.



5. Selezionare la quantità massima di acqua al settimo livello e poi selezionare la modalità di erogazione del caffè; erogare acqua pulita per tre volte in successione per completare il processo di pulizia.

9. Metodi di decalcificazione

Decalcificazione/cura

L'acqua potabile varia da regione a regione. Le particelle di calcare contenute nell'acqua potabile dura possono accumularsi come residui nella macchina da caffè, intasando e danneggiando i tubi. Per evitare che ciò accada, assicurarsi di decalcificare la macchina da caffè dopo aver preparato 200-300 tazze di caffè/dopo un calo significativo della resa del caffè/dopo uno o due mesi/se si ritiene che la temperatura del caffè sia significativamente molto bassa.

I processi di decalcificazione devono essere eseguiti correttamente per evitare danni. È quindi indispensabile osservare le seguenti istruzioni.

Note importanti

- Esiste il rischio di scosse elettriche mortali e di incendio. Non immergere mai l'apparecchio o parti di esso nell'acqua.
- Scollegare sempre la spina di rete prima di pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti o solventi forti, perché possono danneggiare il caffè e conferirgli un cattivo sapore.
- Non utilizzare strumenti di pulizia appuntiti o taglienti.
- Non lavare il contenitore dell'acqua e le pastiglie in lavastoviglie.
- I danni causati da una decalcificazione errata o mancata non sono coperti dalla garanzia.

- **ATTENZIONE:** non riempire il contenitore con acqua calda!

- Raccomandazione: acquistare un decalcificante (soluzione decalcificante) disponibile in commercio e diluirlo secondo le istruzioni del produttore; versare la miscela nel serbatoio dell'acqua.

- Collocare una grande bacinella sotto il lavello per raccogliere la soluzione decalcificante diluita e i residui.

- Riempire il contenitore fino al livello massimo di miscelazione con la soluzione decalcificante e assicurarsi che la soluzione sia completamente sciolta.

- Selezionare la quantità massima di acqua e premere il pulsante di erogazione per svuotare il serbatoio durante la normale preparazione del caffè. Ripetere questa operazione più volte per svuotare l'intero serbatoio.

- Ripetere il processo facendo scorrere un altro contenitore di acqua miscelata con la soluzione di rimozione del calcio.

- Ripetere l'operazione risciacquando i tubi interni dell'acqua con un contenitore di acqua fresca (senza soluzione decalcificante). Non è prevista alcuna soluzione decalcificante per pulire a fondo i tubi interni dell'acqua.

- Dopo la pulizia, asciugare la macchina con un asciugamano, un panno o della carta pulita, rimontare tutte le parti e pulire regolarmente l'erogatore del caffè e l'interno della macchina.

10. Modalità standby

1. L'impostazione predefinita per la modalità standby è di 9 minuti, vale a dire che il dispositivo si spegne dopo 9 minuti e tutti i LED si spengono.

2. Se si desidera utilizzare il dispositivo, toccare un pulsante qualsiasi per riattivarlo.

11. Modalità di spegnimento automatico

1. Impostazione di fabbrica: l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 1 ora di inattività.

2. Premere il tasto On/Off per accendere il dispositivo.

12. Smaltimento di macchine usate e dismesse

Quando una macchina da caffè ha raggiunto la fine del suo ciclo di vita, non deve essere smaltita con i rifiuti domestici, ma deve essere portata in un punto di raccolta locale specializzato nella raccolta differenziata o presso un'azienda che offre questo servizio.

Lo smaltimento mirato degli elettrodomestici evita che l'ambiente o la salute umana vengano danneggiati da metodi di smaltimento inadeguati. Allo stesso tempo, il riciclaggio dei materiali di cui sono fatti può far risparmiare grandi quantità di risorse energetiche.



devono essere smaltiti separatamente.

È vietato gettarli direttamente nella spazzatura.

13. Informazioni sull'imballaggio :

Peso netto / peso lordo:	3,0/3,5 kg
Pressione della pompa:	max. 19 Bar
Capacità del serbatoio dell'acqua:	1L
Dimensioni del prodotto :	317 mm (L) * 124 mm (W) * 290 mm (H)
Dimensioni dell'imballaggio:	365 mm (L) * 162 mm (W) * 335 mm (H)
Classe di protezione.	

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al progetto o all'esecuzione nell'interesse del progresso tecnico.

14. Assistenza dopo la vendita

Assistenza dopo la vendita

Ci auguriamo che siate soddisfatti della vostra macchina da caffè multi-capsula KOTLIE!

Il team KOTLIE si impegna a fornire ai propri clienti una macchina da caffè stabile e di alta qualità. Il team KOTLIE si impegna a fornire ai propri clienti una macchina da caffè stabile e di alta qualità. Investiamo innumerevoli ore nello sviluppo e nella produzione dei nostri prodotti e ci sforziamo di renderli il più validi possibile. Tuttavia, nel processo di produzione di massa e di imballaggio, così come nel trasporto su lunghe distanze, possono verificarsi errori individuali. Tuttavia, nel processo di produzione di massa, nel processo di imballaggio e nel processo di trasporto a lunga distanza, possono verificarsi danni individuali al prodotto; se ricevete il prodotto e avete qualche problema, potete contattarci in qualsiasi momento, vi daremo una risposta soddisfacente. Le macchine del marchio KOTLIE forniscono un servizio di assistenza post-vendita a lungo termine e servizi di garanzia della qualità del prodotto; potete essere certi di poterlo utilizzare e trasmettere.

Se purtroppo avete ricevuto prodotti difettosi con accessori mancanti, serbatoio dell'acqua rotto, corpo rotto, scrivania che perde, comportamento anomalo nell'erogazione della birra, gravi problemi di gocciolamento, ecc. Se purtroppo avete ricevuto prodotti difettosi con accessori mancanti, un serbatoio dell'acqua rotto, un corpo rotto, una scrivania che perde, un comportamento anomalo nell'erogazione della birra, gravi problemi di gocciolamento, ecc. Vi preghiamo di contattarci la prima volta e di allegare foto e video. Vi aiuteremo a risolvere il problema o vi invieremo un prodotto sostitutivo il prima possibile.

Non vi resta che contattarci e attendere una soluzione soddisfacente per voi! Grazie per l'attenzione e la pazienza! l'espressione dei miei sentimenti più belli.

KOTLIE Tech

KOTLIE



Business Name: Woksea Technologie Deutschland GmbH

E-mail: wokseaeu@gmail.com

Tel/Fax: +49 9122 9835684

Contact Person: Mao

Zip Code: 91126

Business Address: berlichingen str.9 Schwabach Deutschland



Business Name: ERMENEGILDO SMART LIMITED

Business Address: 6 PROSPECT WAY ROYAL OAK INDUSTRIAL ESTATE
DAVENTRY NORTHAMPTONSHIRE UNITED KINGDOM NIN11 BPL

Contact Person: Mhai Lambert

Tel/Fax: 00442037697376

E-mail: 1948mihai@gmail.com

Company: Shenzhen Wuhao Electronic Intelligent Technology Co., Ltd

Address: 308,3/F.Building C,No.663 Bulong Road, Datapu Community, Bantian Street,Longgang Dist, Shenzhen

After-Service E-mail: support@ikotlie.com

