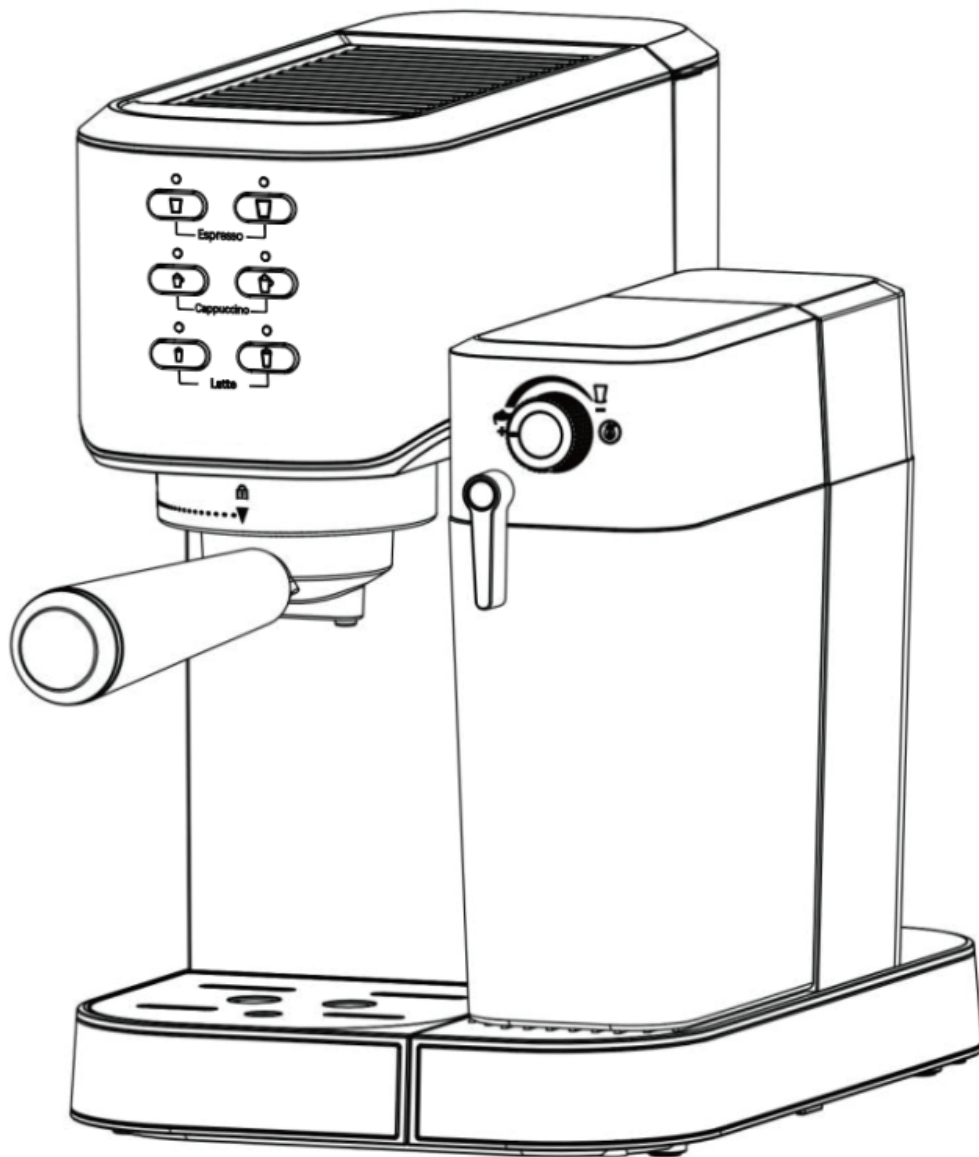


KOTLIE Espresso Machine Automatic Milk Frothing System

INSTRUCTION MANUAL

MODEL: CM5180



Before operating this unit, please read the instructions completely

Contents

English 01~11

Deutsch 12~24

Français 25~37

Español 38~50

Italiano 51~62

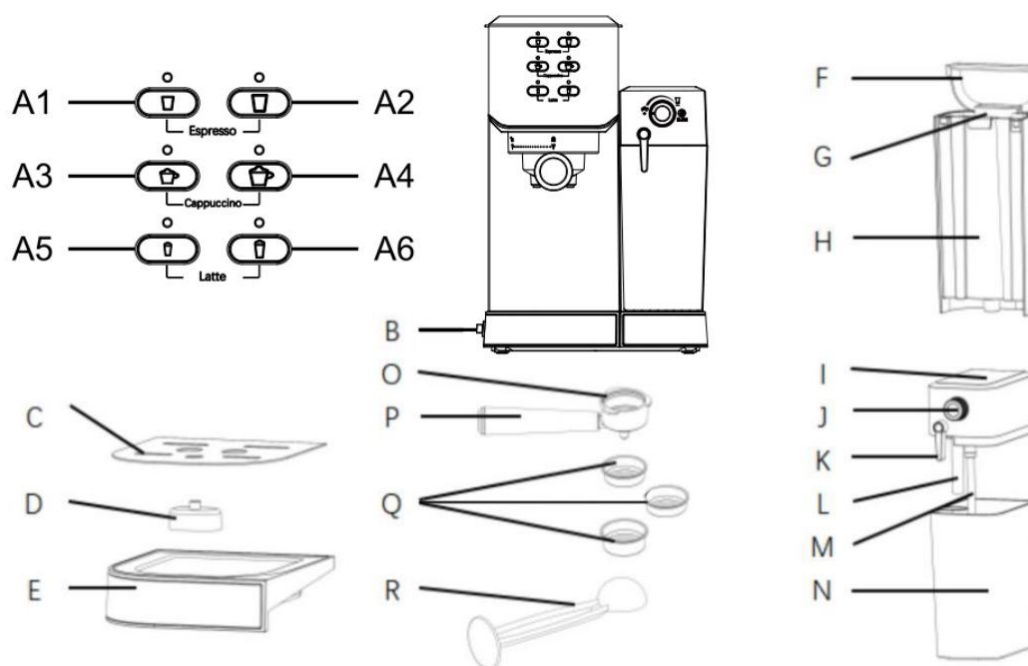


IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to rated voltage marked on the rating plate.
3. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug, in water or other liquid.
5. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Place appliance on flat surface or table, do not hang power cord over the edge of table or counter.
9. Ensure the power cord do not touch hot surface of appliance.
10. Do not place the coffee maker on hot surface or beside fire in order to avoid to be damaged.
11. To disconnect, turn any control to “**OFF**” then remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
12. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
13. Close supervision is necessary when your appliance is being used by or near children.
14. Be careful not to get burned by the steam.
15. Do not touch the hot surface of appliance (such as steam wand, and the steel mesh just boiling). Use handle or knobs.
16. Do not let the coffee maker operate without water.
17. Scalding may occur if the water reservoir is removed during the brewing cycles.
18. Do not remove the metal funnel when the appliance is brewing coffee or when steam and hot water are overflowing from the metal funnel, make sure that the pressure in the water tank is relieved before removing the metal funnel and then remove the metal funnel.
19. Connect plug to wall outlet before using and turn any switch off before plug is removed from wall outlet.
20. Relief pressure through steam wand before removing reservoir cover or metal funnel.
21. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - Room and breakfast type environments.
24. Do not use outdoors.
25. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
26. Save these instruction.

KNOW YOUR COFFEE MACHINE



A	Control panel (Single espresso, Double espresso, Single Cappuccino, Double Cappuccino, Single Latte, Double Latte)		
A1	Single espresso	A2	Double espresso
A3	Single Cappuccino	A4	Double Cappuccino
A5	Single Latte	A6	Double Latte
B	On/Off Switch "I/O"	C	Removable Drip Grid
D	Drip Tray Overflow Floater	E	Removable Drip Tray
F	Water Reservoir Lid	G	Water Reservoir Handle
H	Water Reservoir	I	Milk Reservoir Lid
J	Milk Froth Level Control Knob	K	Milk Frothing Tube Guide Lever
L	Frothed Milk Dispensing Tube	M	Milk Hose
N	Removable/Clear Milk Reservoir	O	Portafilter (Metal funnel)
P	Portafilter (Metal funnel) Handle	Q	Stencils (one cup filter, two cup filter and ESE 44mm powder pack filter)
R	Measuring Scoop/Tamper		

INTRODUCTION

This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espressos, cappuccinos and lattes quickly, conveniently and automatically with the touch of a button.

ESPRESSO

A unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 45 to 90 ml portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO

A drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk.

LATTE

A drink made with about 1/4 espresso and 3/4 steamed milk. Please read all of the instructions, cautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some

parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the coffee maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips. The coffee maker can be used with ground coffee as, making it exceptionally practical and versatile to prepare single shots of espresso, cappuccino and latte.

BEFORE THE FIRST USE OF THIS PRODUCT

CLEANING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Before the first use, clean the product to achieve the best operation state. Please refer to the "product introduction" section to understand this product and recognize all the parts.

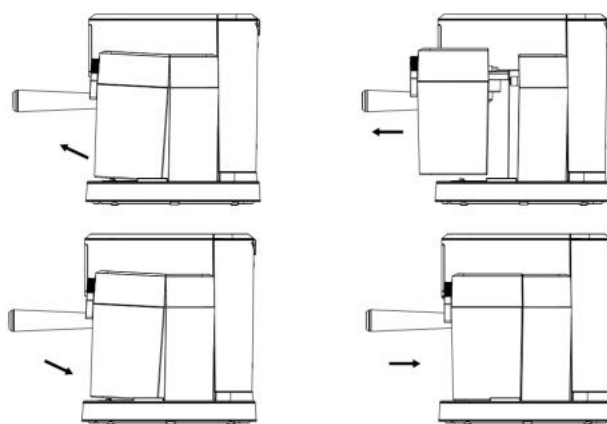
1. Please make sure the unit is off "O" by pressing the on/off "I/O" switch located on the left side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the portafilter, the three filters and measuring scoop/tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
4. Refer to the instructions on "PLACING THE PORTAFILTER" section before placing or removing the portafilter and any filter from the unit.
5. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the "PREPARING CAPPUCCINO" section using water in both reservoirs and no ground coffee in the filter. Do not immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT - PRIME THE UNIT

To prime unit, run the steam cycle by following the steps below

If the product is to be in its best condition, follow the following steps to run the steam milk function for 90 seconds.

1. Purified water in the water reservoir with the level should be between the "MIN" and the "MAX" level.
2. Milk in the milk reservoir with the level should not above the "MAX" level. **Place milk reservoir back onto unit, lifting up and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid. You should feel the milk reservoir lock in place.**



3. Select a strainer and place it on the metal funnel. Place the metal funnel into the machine, making sure it locks properly, and place a cup underneath the metal funnel. Also, make sure that the end of the milk foam dispensing tube is pointing towards the inside of the cup.
4. Plug the appliance into the appropriate outlet.
5. Turn the power switch on "I".
6. The lights on the six buttons of the control panel will start to shine. Once the lights are illuminated on, now the product has entered the best operation state, you can use it anytime.

Warning: If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

CHOOSE THE RIGHT CUP

Before making a drink, make sure that the right size cup is selected according to the following table:

BEVERAGE TYPES		SUGGESTED CUP	
Espresso	Single  Double 	50 ml	100 ml
Cappuccino	Single  Double 	180 ml	350 ml
Latte	Single  Double 	340 ml	450 ml

Note: the upper surface capacity is for selection only, not for the amount of coffee consumed. The total amount of the beverage can vary depending on the type of milk and level of froth used.

CHOOSE THE RIGHT COFFEE

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only retain its flavour for 7 to 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. The aroma of coffee beans stored in an airtight container will preserve flavour for up to 4 weeks.

THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee. It may require practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like table salt.
- **If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under high pressure. These grinds look like powder and feel like salt when rubbed between fingers.**
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction. Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

OPERATING INSTRUCTIONS

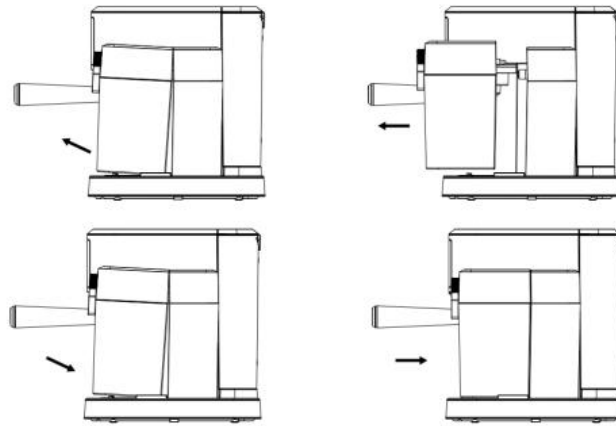
FILLING THE WATER RESERVOIR

a. Fill the water reservoir with water. You may use either a pitcher to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap (It is recommended to use pure water or filtered soft water, do not use hard water, to avoid long-term use of the machine produced inside the scale affect the use of). Fill the reservoir with the desired amount of water below the "MAX" level on the reservoir. **Never use warm or hot water to fill the water reservoir.**

b. Close the water reservoir lid. If you removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place.

FILLING THE MILK RESERVOIR

If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir, simultaneously sliding milk reservoir out. Then, pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the "MAX" level on the reservoir. **Once finished, slide the milk reservoir back onto the unit ensuring it fits tightly. You should feel the milk reservoir lock in place.**



NOTE: You can use any type of milk you prefer, whole milk or semi-skimmed milk.

CHOOSING THE PORTAFILTER

Your unit includes one portafilter for use with ground coffee.

CHOOSING THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

- FOR A SINGLE SHOT – use the filter for a single shot of espresso if using ground coffee.
- FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS – use the filter for a double shot of espresso. By placing two small espresso cups underneath the portafilter, you may prepare two single shots of espresso at once.
- FOR ESE – If you are using a powdered coffee packet please use a 44mm powdered coffee packet and place it flat in the filter used to make the ESE powdered coffee packet, taking care to fold in the small ears of the packet so that it does not show its edges.

PLACING THE FILTER ON THE PORTAFILTER

- Insert the filter into the portafilter, making sure to align the filter dimple to the portafilter notch.
- Turn the filter to the left or right to lock it in place.



NOTE: To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to align the filter dimple to the portafilter notch and proceed to remove.

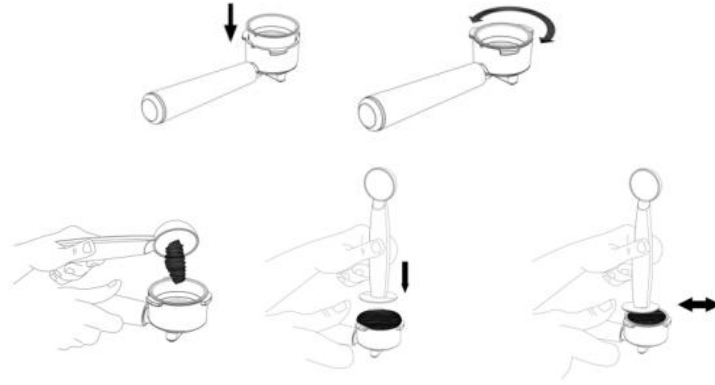
WARNING: Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the portafilter.

FILLING WITH COFFEE

Place selected filter in portafilter as follows:

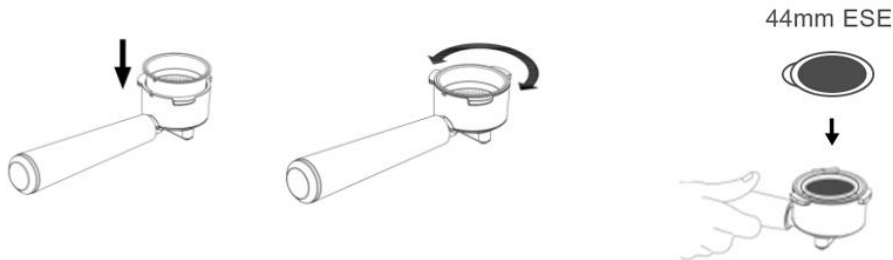
FOR GROUND COFFEE:

- Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee about 2 mm from the rim (**Do not overfill, it is recommended to use 7 grams of ground coffee for a small cup and about 15 grams for a large cup**).
- Using the tamping part of the scoop, push the coffee grounds downwards as far as the tamper will go to get your espresso grounds compact and even.
- Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.



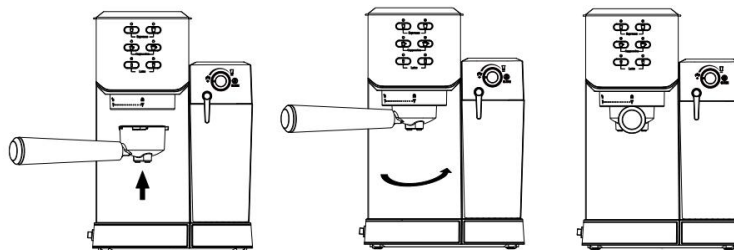
FOR 44mm ESE COFFEE PACKETS

- Please use 44mm ESE coffee bag, not compatible with SENSEO coffee bag.
- put ESE into the special metal bowl (not the small cup powder bowl), the paper edge of the ESE rim should not go beyond the metal bowl, otherwise it will cause leakage.



PLACING THE PORTAFILTER

- Position portafilter underneath the brew head.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon on the unit and fits into the groove.
- Then, slowly turn it to the right until the handle is aligned with the closed lock symbol on the unit.



PLACING THE COFFEE CUPS

If using larger cups for cappuccinos or lattes, you can remove the drip tray lid above the drip tray to place the cups

CAUTION: When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the frothed milk dispensing tube to point inside the cup that is being used.

TURNING THE UNIT ON

- Make sure unit is plugged into the appropriate electrical outlet.
- Turn unit on "I" using the on/off "I/O" switch located on the left side on the unit.

During the heating process, the indicator lights on the control panel will begin to flash until the water and milk (if preparing a cappuccino or latte) reach the optimum temperature. Once these indicator lights stop flashing and become long bright, the appliance is ready for use.



Warning: If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

SELECT THE FUNCTION

PREPARING ESPRESSO

a. Press the single Espresso Button once to brew a single shot. The indicator light for a single shot of espresso will turn on. It will start blinking, indicating that a single shot of espresso is brewing.

b. Press the double Espresso Button to brew a double shot or two single shots of espresso. The indicator light for a double shot of espresso will turn on. It will start blinking, indicating that a double shot of espresso is brewing.

For both Automatic Espresso functions, the unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed! (The machine will automatically switch off after 25 minutes of inactivity)

NOTE: If you would like to brew less coffee than the preset serving, press the function button at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.

PREPARING CAPPUCCINO

Prior to preparing your cappuccino, adjust the level of frothed milk according to your preference by **turning the Froth Control Knob to the left for more foam (cappuccino) and to the right for less foam (latte).**

NOTE: The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

a. Press the single Cappuccino Button once to brew a small cup of cappuccino. The indicator light for small cup of cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a small cup of cappuccino is brewing.

b. Press the double Cappuccino Button to brew a large cup of cappuccino. The indicator light for large cup of cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of cappuccino is brewing.

The unit will start brewing cappuccino according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed!

PREPARING LATTE

Prior to preparing your latte, adjust the level of frothed milk according to your preference by **turning the Froth Control Knob to the left for more foam (cappuccino) and to the right for less foam (latte).**

a. Press the single Latte Button once to brew a small cup of latte. The indicator light for a small cup of latte will turn on. It will start blinking, indicating that a small cup of latte is brewing.

b. Press the double Latte Button to brew a large cup of latte. The indicator light for large cup of latte will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of latte is brewing.

The unit will start brewing latte according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious latte is now ready to be enjoyed!

AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

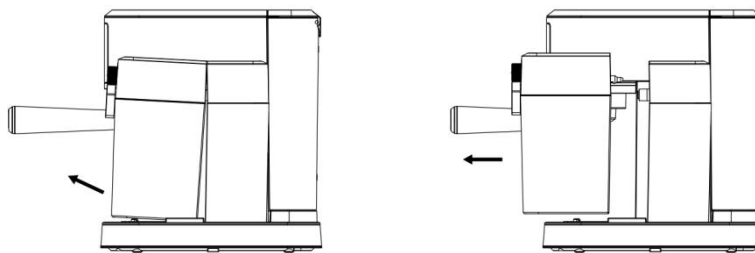
After whipping the milk froth with the milk, you can either store the remaining milk in the fridge (for next time) or you can pour out the remaining milk.

CLEANING THE MACHINE

CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

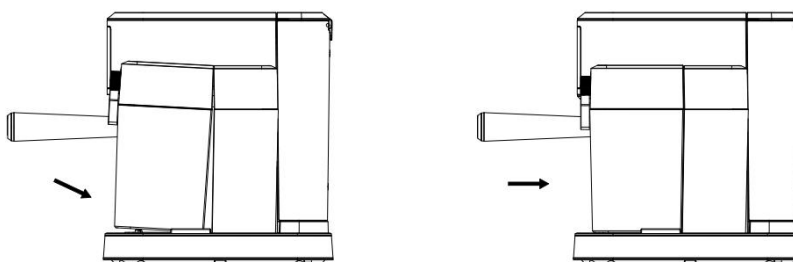
Although you can store the milk reservoir with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

1. Remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir and simultaneously sliding the milk reservoir out.



2. Remove the lid of the reservoir. Dispose of the leftover milk.

3. Fill milk reservoir with purified water, not above the MAX fill mark. Place milk reservoir back onto unit, lifting up and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid. You should feel the milk reservoir lock in place.



Warning: If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

4. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.

5. Press the double CAPPUCCINO button or double LATTE button. The unit will start releasing hot water through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or repeat some cycles.

6. Turn the Froth Control Knob to the clean position then press the press double CAPPUCCINO button or double LATTE button. The unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run, repeat some cycles.

Note: Make sure purified water in the water reservoir with the level should be between the "MIN" and the "MAX" level.

7. Repeat some cycles for above steps 3 - 6.

8. Dispose of any water left in water reservoir and milk reservoir, Then you can use citric acid or vinegar to thoroughly rinse the water and milk reservoirs (**Note: Citric acid should be diluted according to the product usage requirements, and vinegar should be diluted at a ratio of 1:3 with water**). Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.

NOTE: Do not place the milk reservoir lid in the dishwasher. The milk reservoir is dishwasher safe.

CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTAFILTER AND FILTERS

1. Press the on/off "I/O" switch located on the left side of the unit to the off position "O" and unplug the power cord from the electrical outlet.

2. Some of the metal parts may still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.

3. Remove the portafilter and discard the coffee grounds. Wash both the portafilter and filter thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.

NOTE: Do not wash the portafilters and filters in the dishwasher.

4. Wipe the lower part of the brew head in the unit with a damp cloth or paper towel to remove any coffee grounds that might have been left.

5. Place the portafilter (without any filter) back in the brew head in the unit and lock it in place.

6. Place a large empty cup under the portafilter.

7. Plug the power cord into the electrical outlet. Press the on/off "I/O" switch to the on position "I". Press the Espresso button once and let the unit brew with water until it stops automatically.

CLEANING THE WATER RESERVOIR



1. Dispose of the remaining water by removing the water reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses.
2. Thoroughly rinse the water reservoir and lid with citric acid or vinegar, make sure it is clean and dry. **(Note: Dilute citric acid according to product requirements and vinegar at a ratio of 1:3 with water).**

NOTE: Do not wash the water reservoir or its lid in the dishwasher.

CAUTION: Do not immerse main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

CLEANING THE UNIT

1. Wipe the housing with a soft, damp cloth. Do not use harsh detergents for cleaning as they will corrode the machine.
2. **Do not store any of the portafilters in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the portafilter while brewing espresso.**

DESCALING

Build-up of mineral deposits in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be descaling when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head. The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Around every 80~100 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Around every 40~50 Brew Cycles

TO DESCALE WATER RESERVOIR:

1. Add citric acid or vinegar to the water reservoir (Note: Citric acid should be diluted in accordance with the requirements of the product, and vinegar should be diluted in the ratio of 1:3 with water before pouring into the tank).
2. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
3. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
4. Thoroughly rinse the tank with tap water, fill and empty the tank, and repeat this procedure 2-3 times.

TO DESCALE INTERNAL PARTS:

1. Make sure you descale the inside of the water reservoir first by following the descale steps above.
2. **Fill water and milk tanks with diluted fresh household white vinegar/citric acid..**
3. Make sure to switch the on/off button to the off “O” position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with diluted household white vinegar.
4. Insert the portafilter (with filter and no coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the portafilter.
5. Plug the power cord into the electrical outlet.
6. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.
7. Press the on/off button to switch the unit on “I”, once the control panel lights (Espresso, Cappuccino and Latte) turn solid, **press the double CAPPUCCINO button or double LATTE button. The unit will start releasing hot water through the froth dispensing tube and the portafilter.** Let the cleaning cycle run, repeat some cycles.
8. **Turn the Froth Control Knob to the clean position** then press the press double CAPPUCCINO button or double LATTE button. The unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run, repeat some cycles.

Note: Make sure purified water in the water reservoir with the level should be between the "MIN" and the "MAX" level

9. Repeat some cycles for above steps 2 - 8.

10. Dispose of any water left in water reservoir and milk reservoir, then rinse and wash the water reservoir and milk reservoir thoroughly with water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.

NOTE: Do not place the milk reservoir lid in the dishwasher. The milk reservoir is dishwasher safe.

SYMPTOM, CAUSES AND SOLUTIONS

Symptom	Causes	Solutions
Coffee does not come out.	• No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Overfilled with coffee grounds • Equipment not switched on or not plugged in or poor contact • Coffee grounds pressed too tightly.	• Add water. • Grinds coffee powder to the size of fine salt particles. • Recommend 7g of ground coffee for a single cup and 15g for a double cup. • Plug the unit into a power source • Gently compact, do not press several times, the intensity is not the same will affect the effect of coffee making.
Coffee comes out around the edge of the portafilter.	• Portafilter not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter basket rim. • Too much coffee in the filter.	• Rotate filter holder to full lock position. • Wipe off rim. • Fill with less coffee.
Milk frother won't froth milk/Milk froth from milk frother is not rich	• Ran out of steam. • Milk not cold enough (whole or semi-skimmed milk at 5-10 ° C is recommended). • Frothing tube is blocked.	• Ensure there is enough water in the water reservoir. • Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino or latte. • Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.
Coffee comes out too quickly/No CREMA	• Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter.	• Use fine salt particle size coffee powder • Fill filter with more coffee.
Coffee is too weak.	• Using single filter for double shot of espresso. • Ground coffee is too coarse.	• Use double filter for double shot of espresso. • Use a finer grind.

TIPS: Do not take apart the appliance by yourself if the cause of failure is not found, Please **contact after-sales customer service (contact details at the end of the manual) or contact the brand through Amazon** to resolve the issue.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling

After-sales service

Hope you are satisfied with the KOTLIE espresso machine!

KOTLIE team is committed to providing customers with high-quality, high-stability coffee machines. We have spent countless efforts to design and manufacture products, and strive to achieve the ultimate product. In mass production and packaging, it is inevitable to have a few defective products.

Meanwhile, there are inevitably individual products being damaged in the long tiring transportation. It is normal for any product and any brand.

If you unfortunately received defected products with missing accessories, broken water tank, broken body, leaking desktop, abnormal brewing, serious drip problems, etc. please be patient, and don't get angry.

Please contact us in your first time with attached pictures and videos, then we will help you solve it or send replacement in the priority.

You can contact us directly through **Amazon or through our brand's after-sales customer service (support@ikotlie.com)** to deal with the solution. Thank you for your attention and patience!

Sincerely

Specificities

N.W./G.W.:	4.8/5.2kg appr
Pump Pressure:	Max 20 Bar
Water Tank Capacity:	1.0 L
Milk tank capacity:	0.7 L
Product Size:	217mm(W)* 289mm(L)*317mm(H)
Package Size:	250mm(W)* 330mm(L)*365mm(H)
ProtectionClass:	

Design or execution changes are reserved in the interest of technical progress

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations:

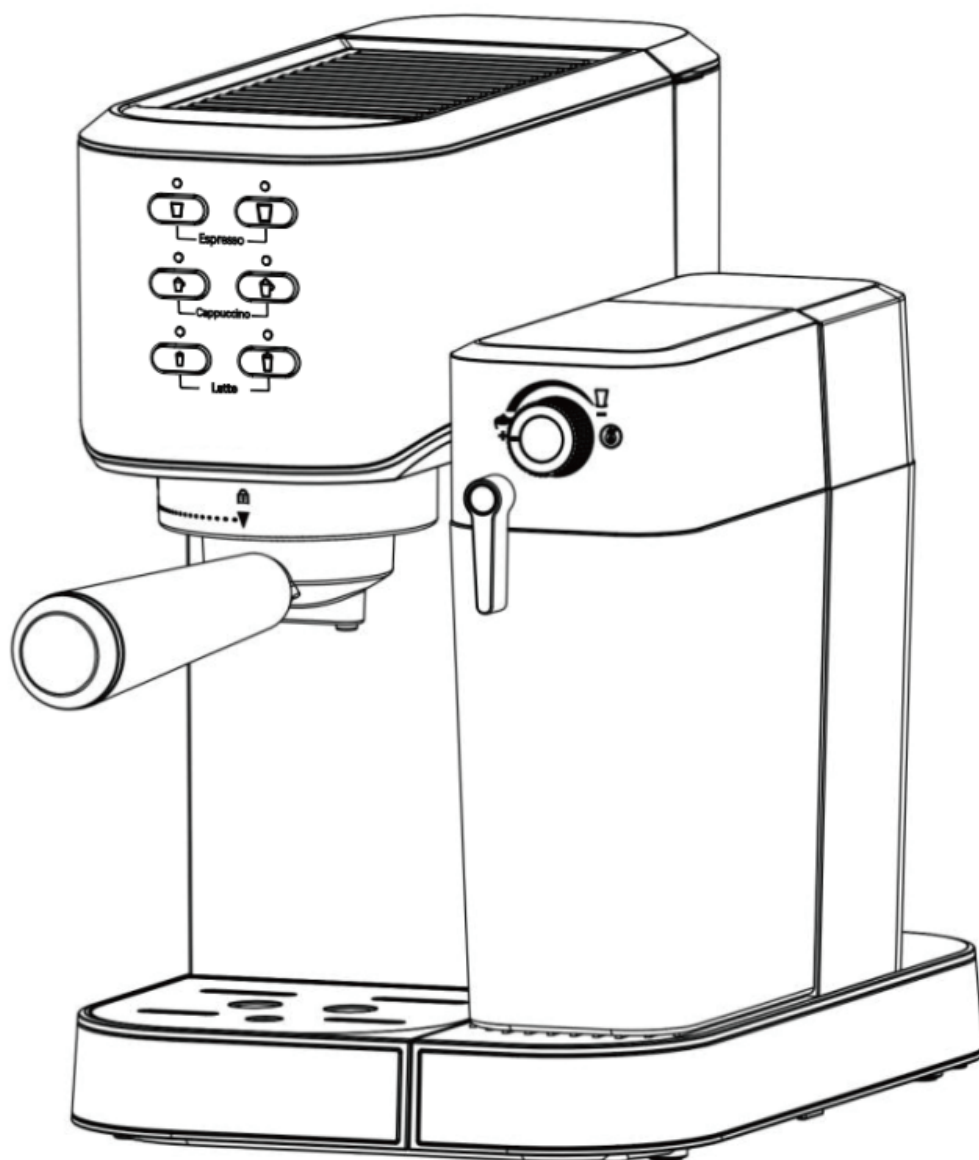
Hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

KOTLIE Espressomaschine

Automatisches Milchaufschäum System

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODELL: CM5180



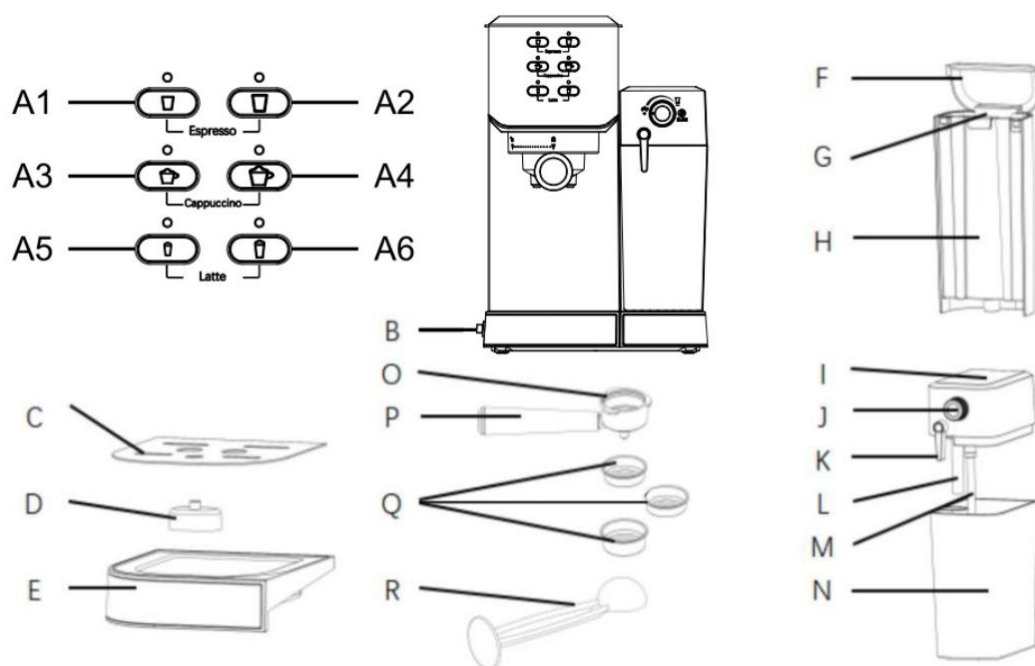
Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Anleitung vollständig durch

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

Bevor Sie das Elektrogerät benutzen, sollten Sie immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen befolgen, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung übereinstimmt.
3. Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Bitte stellen Sie sicher, dass die Steckdose in Ihrem Haus gut geerdet ist.
4. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen dürfen Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
5. Ziehen Sie vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Bauteile abnehmen, anbringen oder reinigen.
6. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
8. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche oder einen Tisch, lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit der heißen Oberfläche des Geräts in Berührung kommt.
10. Stellen Sie die Kaffeemaschine nicht auf eine heiße Oberfläche oder neben ein Feuer, damit sie nicht beschädigt wird.
11. Drehen Sie zum Trennen des Geräts einen beliebigen Regler auf "OFF" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Halten Sie immer den Stecker fest. Ziehen Sie aber niemals am Kabel.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke und stellen Sie es in einer trockenen Umgebung auf.
13. Wenn Ihr Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
14. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am Dampf verbrennen.
15. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Geräts (z. B. den Dampfstab und das Stahlgitter, das gerade kocht). Benutzen Sie den Griff oder die Knöpfe.
16. Lassen Sie die Kaffeemaschine nicht ohne Wasser laufen.
17. Wenn der Wassertank während der Brühvorgänge entfernt wird, kann es zu Verbrühungen kommen.
18. Nehmen Sie den Metalltrichter nicht ab, wenn das Gerät Kaffee brüht oder wenn Dampf und heißes Wasser aus dem Metalltrichter überlaufen, vergewissern Sie sich, dass der Druck im Wassertank entlastet ist, bevor Sie den Metalltrichter abnehmen, und nehmen Sie dann den Metalltrichter ab.
19. Schließen Sie den Stecker vor der Benutzung an die Steckdose an und schalten Sie alle Schalter aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
20. Vor dem Abnehmen des Behälterdeckels oder des Metalltrichters den Druck über das Dampfrohr ablassen.
21. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
22. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
23. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - Umgebungen vom Typ Zimmer und Frühstück.
24. Nicht im Freien verwenden.
25. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
26. Speichern Sie diese Anweisung.

IHRE KAFFEEMASCHINE KENNEN



A	Bedienfeld (einfacher Espresso, doppelter Espresso, einfacher Cappuccino, doppelter Cappuccino, einfacher Latte, doppelter Latte)		
A1	Einfacher Espresso	A2	Doppelter Espresso
A3	Einfacher Cappuccino	A4	Doppelter Cappuccino
A5	Einfacher Milchkaffee	A6	Doppelter Milchkaffee
B	Ein/Aus-Schalter "I/O"	C	Herausnehmbares Abtropfgitter
D	Auffangwanne Überlaufschwimmer	E	Abnehmbare Tropfschale
F	Deckel des Wasserbehälters	G	Griff des Wasserbehälters
H	Wasserreservoir	I	Deckel des Milchbehälters
J	Drehknopf für die Milchschaumstufe	K	Milchaufschäumrohr Führungshebel
L	Frottee-Milchspendertube	M	Milchschlauch
N	Abnehmbares/klares Milchreservoir	O	Portafilter (Metalltrichter)
P	Portafilter (Metalltrichter) Handgriff	Q	Schablonen (Ein-Tassen-Filter, Zwei-Tassen-Filter und ESE 44mm Pulverpäckchenfilter)
R	Messlöffel/Stampfer		

EINFÜHRUNG

Dieses einzigartige Gerät wurde entwickelt, um Ihnen zu helfen, köstliche Espressi, Cappuccinos und Lattes schnell, bequem und automatisch auf Knopfdruck zuzubereiten.

ESPRESSO

Eine einzigartige Methode der Kaffeezubereitung, bei der heißes Wasser durch fein gemahlene Kaffee gepresst wird. Der in Europa beliebte Espresso ist wesentlich gehaltvoller und vollmundiger als normaler Tropfkaffee. Wegen seiner Reichhaltigkeit wird Espresso in der Regel in Portionen von 45 bis 90 ml in Untertassen serviert.

CAPPUCCINO

Ein Getränk, das zu etwa 1/3 aus Espresso, 1/3 aus gedämpfter Milch und 1/3 aus aufgeschäumter Milch besteht.

LATTE

Ein Getränk, das zu etwa 1/4 aus Espresso und zu 3/4 aus aufgeschäumter Milch besteht. Bitte lesen Sie alle Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Hinweise und Warnungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Wenn Sie das Gerät benutzen, werden einige Teile und Zubehörteile heiß und müssen abkühlen. Eine ordnungsgemäße Pflege und Wartung gewährleistet eine lange Lebensdauer der Kaffeemaschine und einen störungsfreien Betrieb. Bewahren Sie diese Anleitung auf und lesen Sie häufig darin nach, um Tipps zur Reinigung und Pflege zu erhalten. Die Kaffeemaschine kann mit gemahlenem Kaffee verwendet werden, was sie besonders praktisch und vielseitig für die Zubereitung von Espresso, Cappuccino und Milchkaffee macht.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DIESES PRODUKTS

REINIGUNG DES GERÄTS VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch, um einen optimalen Betriebszustand zu erreichen. Bitte lesen Sie den Abschnitt "Produkteinführung", um dieses Produkt zu verstehen und alle Teile zu erkennen.

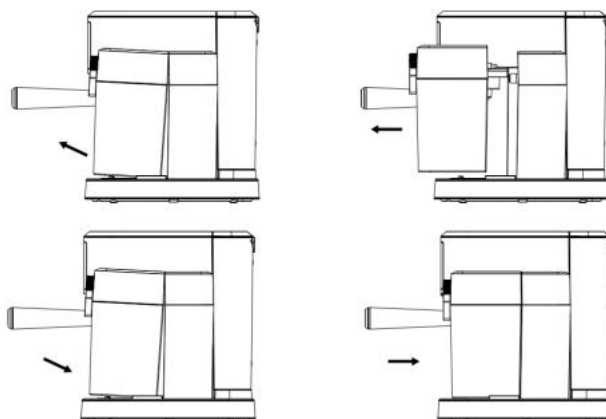
1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, indem Sie den Ein/Aus-Schalter "I/O" auf der linken Seite des Geräts drücken. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.
2. Entfernen Sie Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Nehmen Sie zuerst den Wasserbehälter, den Milchbehälter, den Portafilter, die drei Filter und den Messlöffel/Stampfer heraus und waschen Sie sie in einer Mischung aus mildem Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie sie gründlich aus und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein.
4. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "ANBRINGEN DES PORTAFILTERS", bevor Sie den Portafilter und alle anderen Filter aus dem Gerät nehmen oder einsetzen.
5. Um das Innere des Geräts zu reinigen, befolgen Sie die im Abschnitt "ZUBEREITUNG DES KAPPUCCINO" aufgeführten Schritte und verwenden Sie Wasser in beiden Behältern und keinen gemahlenen Kaffee im Filter. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser und versuchen Sie nicht, an die inneren Teile des Geräts zu gelangen.

WICHTIG - DAS GERÄT VORBEREITEN

Um das Gerät zu entlüften, führen Sie den Dampfzyklus durch, indem Sie die folgenden Schritte ausführen

Wenn das Produkt in seinem besten Zustand sein soll, führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Dampfmilchfunktion 90 Sekunden lang laufen zu lassen.

1. Das gereinigte Wasser im Wassertank mit dem Füllstand sollte zwischen "MIN" und "MAX" liegen.
2. Der Milchstand im Milchbehälter sollte nicht über der "MAX"-Stufe liegen. **Setzen Sie den Milchbehälter wieder auf das Gerät, heben Sie ihn an und schieben Sie ihn gleichzeitig hinein, wobei Sie den Behälter am Deckel festhalten. Sie sollten spüren, dass der Milchbehälter einrastet.**



3. Wählen Sie ein Sieb und setzen Sie es auf den Metalltrichter. Setzen Sie den Metalltrichter in das Gerät ein, achten Sie darauf, dass er richtig einrastet, und stellen Sie eine Tasse unter den Metalltrichter. Vergewissern Sie sich außerdem, dass das Ende des Milchschaum-Ausgabeschlauchs zur Innenseite des Bechers zeigt.
4. Schließen Sie das Gerät an die entsprechende Steckdose an.

5. Schalten Sie den Netzschalter auf "I".

6. Die Lichter auf den sechs Tasten des Bedienfelds beginnen zu leuchten. Sobald die Lichter leuchten, hat das Gerät den besten Betriebszustand erreicht und Sie können es jederzeit benutzen.

Achtung! Wenn der Milchbehälter nicht in der richtigen Position abgenommen werden kann, leuchten die Cappuccino- und Latte-Tasten nicht.

WÄHLEN SIE DEN RICHTIGEN BECHER

Bevor Sie ein Getränk zubereiten, vergewissern Sie sich, dass Sie die richtige Fassengröße gemäß der folgenden Tabelle gewählt haben:

GETRÄNKETYPEN		VORGESCHLAGENE TASSE
Espresso	Einzel  Doppelt 	50ml 100ml
Cappuccino	Einzel  Doppelt 	180ml 350ml
Latte	Einzel  Doppelt 	340ml 450ml

Hinweis: Das obere Fassungsvermögen gilt nur für die Auswahl, nicht für die Menge des konsumierten Kaffees. Die Gesamtmenge des Getränks kann je nach Art der Milch und der Menge des verwendeten Schaums variieren.

WÄHLEN SIE DEN RICHTIGEN KAFFEE

DER KAFFEE

Der Kaffee sollte frisch gemahlen und dunkel geröstet sein. Für Espresso können Sie eine französische oder italienische Röstung mahlen lassen. Vorgemahlener Kaffee behält sein Aroma nur 7 bis 8 Tage lang, vorausgesetzt, er wird in einem luftdichten Behälter und an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt. Nicht im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren. Es wird empfohlen, ganze Bohnen erst kurz vor dem Gebrauch zu mahlen. Das Aroma von Kaffeebohnen, die in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden, bleibt bis zu 4 Wochen erhalten.

DER SCHLEIFEN

Dies ist ein wichtiger Schritt bei der Espressozubereitung, wenn Sie Ihren eigenen Kaffee mahlen. Er kann etwas Übung erfordern. Der Kaffee muss fein gemahlen sein.

- Der richtige Mahlgrad sollte wie Kochsalz aussehen.

- Wenn der Mahlgrad zu fein ist, fließt das Wasser auch bei hohem Druck nicht durch den Kaffee. Diese Mahlungen sehen aus wie Pulver und fühlen sich an wie Salz, wenn man sie zwischen den Fingern reibt.

- Wenn der Mahlgrad zu grob ist, fließt das Wasser zu schnell durch den Kaffee und verhindert eine geschmacksintensive Extraktion. Achten Sie darauf, eine hochwertige Mühle zu verwenden, um eine gleichmäßige Konsistenz zu gewährleisten.

BETRIEBSANLEITUNG

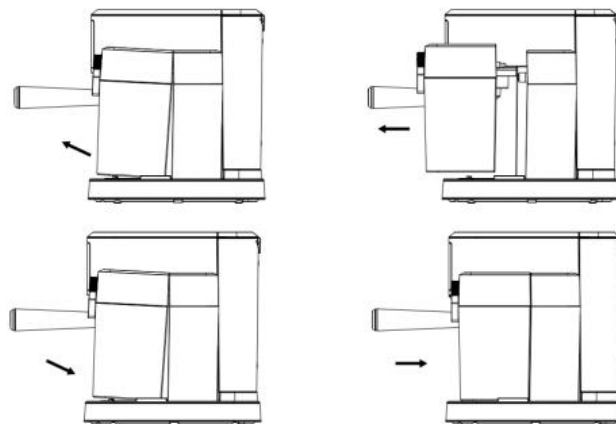
FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

a. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser auf. Sie können entweder einen Krug zum Auffüllen verwenden oder ihn aus dem Gerät herausnehmen und dann unter dem Wasserhahn auffüllen (es wird empfohlen, reines Wasser oder gefiltertes weiches Wasser zu verwenden, kein hartes Wasser, um zu vermeiden, dass der langfristige Gebrauch des Geräts durch die im Inneren des Geräts erzeugte Skala beeinträchtigt wird). Füllen Sie den Behälter mit der gewünschten Wassermenge unter dem "MAX"-Stand des Behälters. **Verwenden Sie niemals warmes oder heißes Wasser, um den Wassertank zu füllen.**

b. Schließen Sie den Deckel des Wasserbehälters. Wenn Sie ihn zum Auffüllen mit Wasser vom Gerät abgenommen haben, setzen Sie ihn bitte wieder fest auf.

AUFFÜLLEN DES MILCHBEHÄLTERS

Wenn Sie einen Cappuccino oder Milchkaffee zubereiten möchten, nehmen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät, indem Sie den Milchbehälter anheben und gleichzeitig den Milchbehälter herausschieben. Gießen Sie dann die gewünschte Menge kalter Milch ein, die Sie voraussichtlich benötigen werden, und achten Sie darauf, dass sie unter dem "MAX"-Stand des Behälters liegt. **Wenn Sie fertig sind, schieben Sie den Milchbehälter wieder auf das Gerät und achten Sie darauf, dass er fest sitzt. Sie sollten spüren, dass der Milchbehälter einrastet.**



HINWEIS: Sie können jede Art von Milch verwenden, die Sie bevorzugen, Vollmilch oder teilentrahmte Milch.

AUSWAHL DES PORTAFILTERS

Ihr Gerät enthält einen Filter für die Verwendung von gemahlenem Kaffee.

AUSWAHL DES FILTERS

Wählen Sie den zu verwendenden Filter wie folgt aus:

- FÜR EINEN EINZELNEN SCHUSS:** Verwenden Sie den Filter für einen einzigen Schuss Espresso, wenn Sie gemahlenen Kaffee verwenden.
- FÜR EINEN DOPPELTEN SCHUSS ODER ZWEI EINZELNE SCHÜSSE:** Verwenden Sie den Filter für einen doppelten Schuss Espresso. Wenn Sie zwei kleine Espressotassen unter den Siebträger stellen, können Sie zwei einzelne Espressoschüsse auf einmal zubereiten.
- FÜR ESE -** Wenn Sie ein Kaffeepulverpaket verwenden, nehmen Sie bitte ein 44-mm-Pulverpaket und legen Sie es flach in den Filter, der zur Herstellung des ESE-Pulverpakets verwendet wurde. Achten Sie darauf, die kleinen Ohren des Pakets einzuklappen, damit die Ränder nicht sichtbar sind.

AUFSETZEN DES FILTERS AUF DEN PORTAFILTER

- Setzen Sie den Filter in den Portafilter ein und achten Sie darauf, dass die Vertiefung des Filters mit der Kerbe des Portafilters übereinstimmt.
- Drehen Sie den Filter nach links oder rechts, um ihn einzurasten.



HINWEIS: Um den Filter zum Reinigen herauszunehmen, drehen Sie den Filter nach links oder rechts, um die Vertiefung des Filters auf die Kerbe des Portafilters auszurichten, und nehmen Sie ihn dann heraus.

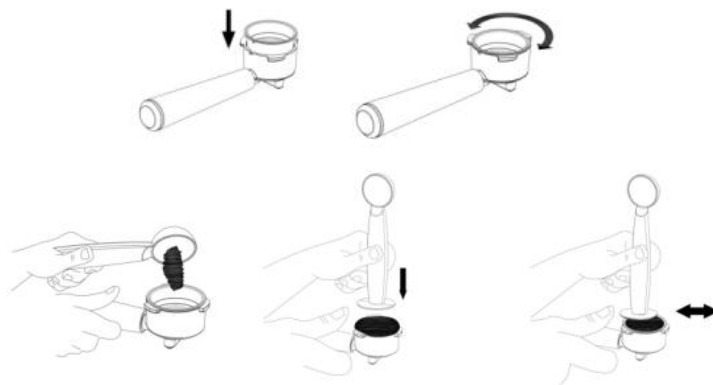
ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass der Filter abgekühlt ist, bevor Sie versuchen, ihn aus dem Filter zu entfernen.

BEFÜLLUNG MIT KAFFEE

Setzen Sie den ausgewählten Filter wie folgt in den Portafilter ein:

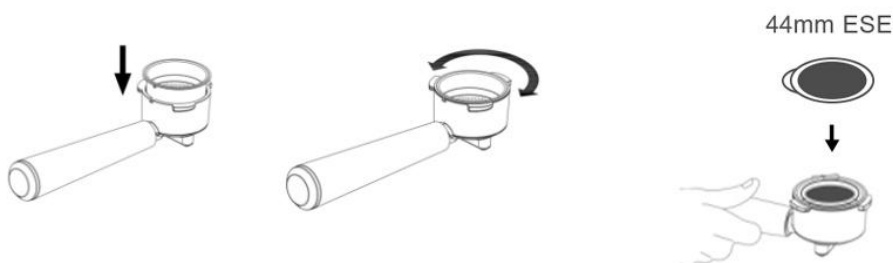
FÜR GEMAHLENEN KAFFEE:

- Füllen Sie den Filter mit frischem, fein gemahlenem Espresso-Kaffee etwa 2 mm vom Rand entfernt (**nicht zu viel einfüllen, es wird empfohlen, 7 Gramm gemahlenen Kaffee für eine kleine Tasse und etwa 15 Gramm für eine große Tasse zu verwenden**).
- Drücken Sie das Kaffeemehl mit dem Stopfteil des Löffels so weit wie möglich nach unten, damit das Espressomehl kompakt und gleichmäßig ist.
- Entfernen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand, um sicherzustellen, dass der Brühkopf richtig sitzt.



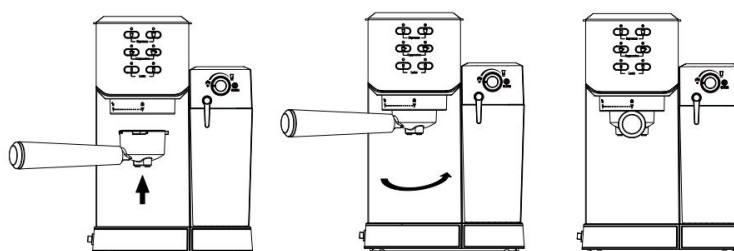
FÜR 44mm ESE-Kaffee-PAKETE

- Bitte verwenden Sie 44mm ESE Kaffeebeutel, nicht kompatibel mit SENSEO Kaffeebeutel.
- geben Sie ESE in die spezielle Metallschale (nicht die kleine Tassenpulverschale), der Papierrand der ESE sollte nicht über die Metallschale hinausgehen, da es sonst zu Leckagen kommt.



EINSETZEN DES PORTAFILTERS

- Brühsieb unter dem Brühkopf positionieren.
- Positionieren Sie den Griff so, dass er mit dem Symbol für ein offenes Schloss auf dem Gerät übereinstimmt und in die Nut passt.
- Drehen Sie ihn dann langsam nach rechts, bis der Griff mit dem Symbol für das geschlossene Schloss auf dem Gerät ausgerichtet ist.



PLATZIERUNG DER KAFFEETASSEN

Wenn Sie größere Tassen für Cappuccinos oder Lattes verwenden, können Sie den Tropfschalendeckel über der Tropfschale abnehmen, um die Tassen zu platzieren

ACHTUNG: Wenn Sie Cappuccino oder Milchkaffee zubereiten, müssen Sie den Hebel des Aufschäumrohrs so einstellen, dass das Milchschaumrohr in die verwendete Tasse zeigt.

EINSCHALTEN DES GERÄTS

a. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist.

b. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter "I/O" auf der linken Seite des Geräts ein.

Während des Aufheizvorgangs beginnen die Kontrollleuchten auf dem Bedienfeld zu blinken, bis das Wasser und die Milch (bei der Zubereitung von Cappuccino oder Latte) die optimale Temperatur erreicht haben. Sobald die Kontrollleuchten aufhören zu blinken und lange leuchten, ist das Gerät einsatzbereit.

Achtung! Wenn der Milchbehälter nicht in der richtigen Position abgenommen werden kann, leuchten die Cappuccino- und Latte-Tasten nicht auf.

WÄHLEN SIE DIE FUNKTION

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

a. Drücken Sie die Espresso-Taste einmal, um einen einzelnen Espresso zu brühen. Die Kontrollleuchte für einen einzelnen Espresso leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass ein einzelner Espresso gebrüht wird.

b. Drücken Sie die Taste für doppelten Espresso, um einen doppelten Espresso oder zwei einzelne Espressos zuzubereiten. Die Kontrollleuchte für einen doppelten Espresso leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass ein doppelter Espresso gebrüht wird.

Bei beiden automatischen Espressofunktionen beginnt das Gerät mit dem Brühen des Espressos entsprechend Ihrer Auswahl. Nach dem Brühvorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab und die Kontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Ihr köstlicher Espresso ist bereit, genossen zu werden! (Das Gerät schaltet sich nach 25 Minuten Inaktivität automatisch ab)

HINWEIS: Wenn Sie weniger Kaffee als die voreingestellte Menge zubereiten möchten, drücken Sie während des Brühvorgangs jederzeit die Funktionstaste, um den Vorgang zu beenden, wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

Bevor Sie Ihren Cappuccino zubereiten, stellen Sie die Menge der aufgeschäumten Milch nach Ihren Wünschen ein, indem Sie den Milchschaumregler nach links für mehr Schaum (Cappuccino) und nach rechts für weniger Schaum (Milchkaffee) drehen.

HINWEIS: Die Schaummenge kann auch während des Brühvorgangs eingestellt werden.

a. Drücken Sie die einzelne Cappuccino-Taste einmal, um eine kleine Tasse Cappuccino zuzubereiten. Die Anzeigeleuchte für eine kleine Tasse Cappuccino leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass eine kleine Tasse Cappuccino gebrüht wird.

b. Drücken Sie die doppelte Cappuccino-Taste, um eine große Tasse Cappuccino zuzubereiten. Die Anzeigeleuchte für eine große Tasse Cappuccino leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass eine große Tasse Cappuccino gebrüht wird.

Das Gerät beginnt mit der Zubereitung von Cappuccino entsprechend Ihrer Auswahl. Nach dem Brühvorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab und die Kontrollleuchte leuchtet, um anzuzeigen, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Ihr köstlicher Cappuccino ist nun bereit, genossen zu werden!

ZUBEREITUNG VON MILCHKAFFEE

Bevor Sie Ihren Milchkaffee zubereiten, stellen Sie die Menge der aufgeschäumten Milch nach Ihren Wünschen ein, indem Sie den Milchschaumregler nach links für mehr Schaum (Cappuccino) und nach rechts für weniger Schaum (Milchkaffee) drehen.

- a. Drücken Sie die einzelne Latte-Taste einmal, um eine kleine Tasse Latte zuzubereiten. Die Kontrollleuchte für eine kleine Tasse Latte leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass eine kleine Tasse Latte gebrüht wird.
 - b. Drücken Sie die doppelte Latte-Taste, um eine große Tasse Latte zuzubereiten. Die Anzeileuchte für eine große Tasse Latte leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass eine große Tasse Latte gebrüht wird.
- Das Gerät beginnt mit dem Aufbrühen von Milchkaffee entsprechend Ihrer Auswahl. Nach dem Brühvorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab und die Kontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Ihr köstlicher Milchkaffee ist nun bereit, genossen zu werden!

NACH DER ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN MIT MILCH

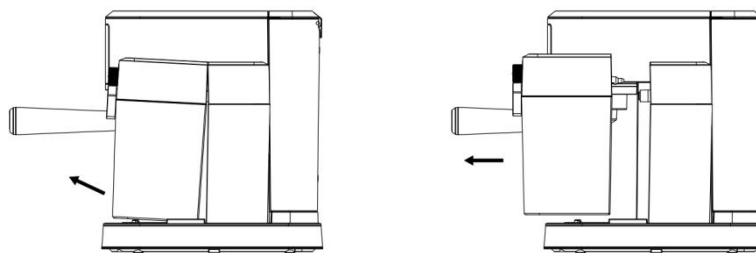
Nachdem Sie den Milchschaum mit der Milch aufgeschlagen haben, können Sie die restliche Milch entweder im Kühlschrank aufbewahren (für das nächste Mal) oder Sie können die restliche Milch wegschütten.

REINIGUNG DER MASCHINE

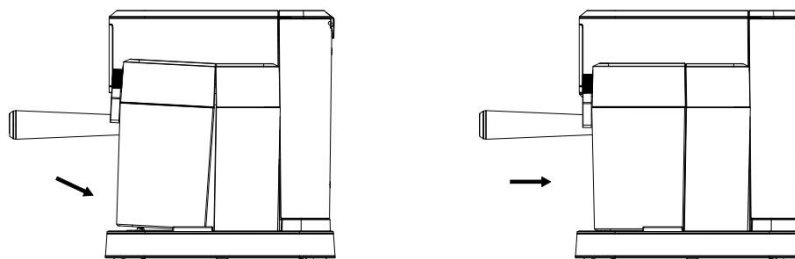
REINIGUNG DES MILCHBEHÄLTERS UND DES AUFSCHÄUMERS

Obwohl Sie den Milchbehälter mit Milchresten im Kühlschrank aufbewahren können, ist es wichtig, den Behälter und den Aufschäumschlauch regelmäßig zu reinigen, um Verstopfungen und Rückstände zu vermeiden. Um den Milchbehälter zu reinigen, befolgen Sie bitte die unten aufgeführten Anweisungen:

1. Nehmen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät, indem Sie den Milchbehälter anheben und gleichzeitig herausschieben.



2. Entfernen Sie den Deckel des Behälters. Entsorgen Sie die restliche Milch.
3. Füllen Sie den Milchbehälter mit gereinigtem Wasser, jedoch nicht über die MAX-Füllmarke hinaus. Setzen Sie den Milchbehälter wieder auf das Gerät, heben Sie ihn an und schieben Sie ihn gleichzeitig hinein, wobei Sie den Behälter am Deckel festhalten. Sie sollten spüren, dass der Milchbehälter einrastet.



Achtung! Wenn der Milchbehälter nicht in der richtigen Position abgenommen werden kann, leuchten die Cappuccino- und Latte-Tasten nicht.

4. Stellen Sie einen großen leeren Becher unter das Schaumrohr.
5. Drücken Sie die doppelte CAPPUCCINO-Taste oder die doppelte LATTE-Taste. Das Gerät beginnt, heißes Wasser durch den Schaumausgabeschlauch zu geben. Lassen Sie den Reinigungszyklus laufen, bis keine Milch mehr aus dem Schlauch austritt, oder wiederholen Sie einige Zyklen.
6. Drehen Sie den Schaumregler auf die Position "Clean" und drücken Sie dann die doppelte CAPPUCCINO-Taste oder die doppelte LATTE-Taste. Das Gerät beginnt mit der Abgabe von heißem Dampf durch das Schaumabgaberohr. Lassen Sie den Reinigungszyklus ablaufen und wiederholen Sie einige Zyklen.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass das gereinigte Wasser im Wassertank zwischen dem "MIN"- und dem "MAX"-Stand steht.

7. Wiederholen Sie einige Zyklen der oben genannten Schritte 3 - 6.

8. Dann können Sie Zitronensäure oder Essig verwenden, um die Wasser- und Milchbehälter gründlich auszuspülen (**Hinweis: Zitronensäure sollte entsprechend den Produkthanforderungen verdünnt werden, und Essig sollte im Verhältnis 1:3 mit Wasser verdünnt werden**). Achten Sie darauf, sie gut auszuspülen und zu trocknen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen.

HINWEIS: Geben Sie den Deckel des Milchbehälters nicht in die Spülmaschine. Der Milchtank ist spülmaschinenfest.

REINIGUNG DES BRÜHKOPFES, DES PORTAFILTERS UND DER FILTER

1. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter "I/O" auf der linken Seite des Geräts in die Aus-Position "O" und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

2. Einige der Metallteile können noch heiß sein. Berühren Sie sie nicht mit den Händen, bis sie abgekühlt sind.

3. Nehmen Sie den Siebträger heraus und entsorgen Sie den Kaffeesatz. Waschen Sie den Siebträger und den Filter gründlich mit warmer Seifenlauge. Achten Sie darauf, sie gut abzuspülen und abzutrocknen.

HINWEIS: Waschen Sie die Portafilter und Filter nicht in der Spülmaschine.

4. Wischen Sie den unteren Teil des Brühkopfes im Gerät mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch ab, um eventuelle Reste von Kaffeesatz zu entfernen.

5. Setzen Sie den Portafilter (ohne Filter) wieder in den Brühkopf des Geräts ein und verriegeln Sie ihn.

6. Stellen Sie eine große leere Tasse unter den Siebträger.

7. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter "I/O" in die Position "I". Drücken Sie die Espressotaste einmal und lassen Sie das Gerät mit Wasser brühen, bis es automatisch stoppt.

REINIGUNG DES WASSERBEHÄLTERS

1. Entsorgen Sie das restliche Wasser, indem Sie den Wassertank herausnehmen und auf den Kopf gestellt über das Waschbecken stellen. Es wird empfohlen, den Wassertank zwischen den Anwendungen zu entleeren.

2. Spülen Sie den Wasserbehälter und den Deckel gründlich mit Zitronensäure oder Essig aus und stellen Sie sicher, dass er sauber und trocken ist. (**Hinweis: Zitronensäure entsprechend den Produkthanforderungen und Essig im Verhältnis 1:3 mit Wasser verdünnen**).

HINWEIS: Waschen Sie den Wassertank und den Deckel nicht in der Spülmaschine.

ACHTUNG: Tauchen Sie das Hauptgehäuse des Geräts, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

REINIGUNG DES GERÄTS

1. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungsmittel, da diese das Gerät angreifen.

2. Bewahren Sie keinen der Siebträger im Brühkopf auf. Dies kann die Dichtung zwischen dem Brühkopf und dem Siebträger beim Brühen von Espresso beeinträchtigen.

ENTSCHÄRFUNG

Mineralische Ablagerungen im Gerät beeinträchtigen die Funktion des Geräts. Ihr Gerät muss entkalkt werden, wenn Sie feststellen, dass sich die Brühzeit des Espressos verlängert oder wenn es übermäßig dampft. Außerdem können sich auf der Oberfläche des Brühkopfs weiße Ablagerungen bilden. Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Härte des verwendeten Wassers ab. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlenen Reinigungsintervalle.

Art des Wassers	Häufigkeit der Reinigung
Weiches Wasser (gefiltertes Wasser)	Etwa alle 80 bis 100 Brühzyklen
Hartes Wasser (Leitungswasser)	Etwa alle 40 bis 50 Brühzyklen

ZUM ENTKALKEN DES WASSERBEHÄLTERS:

1. geben Sie Zitronensäure oder Essig in den Wassertank (Hinweis: Zitronensäure sollte entsprechend den Anforderungen des Produkts verdünnt werden, und Essig sollte im Verhältnis 1:3 mit Wasser verdünnt werden, bevor er in den Tank gegossen wird).
2. Lassen Sie das Gerät über Nacht mit der Essiglösung im Wassertank stehen.
3. Entsorgen Sie den Essig, indem Sie den Behälter herausnehmen und ihn über dem Waschbecken umdrehen.
4. Spülen Sie den Tank gründlich mit Leitungswasser aus, füllen und entleeren Sie den Tank und wiederholen Sie diesen Vorgang 2-3 Mal.

UM INNENTEILE ZU ENTKALKEN:

1. Achten Sie darauf, dass Sie zuerst das Innere des Wasserbehälters entkalken, indem Sie die oben genannten Entkalkungsschritte durchführen.
2. **Füllen Sie Wasser- und Milchtanks mit verdünntem, frischem Haushaltsweißessig/Zitronensäure.**
3. Vergewissern Sie sich, dass der Ein/Aus-Schalter auf "O" steht und das Netzkabel aus der Steckdose gezogen ist.
4. Setzen Sie den Siebträger (mit Filter und ohne Kaffee) ein und stellen Sie eine große leere Tasse auf die Abtropfschale und unter den Siebträger.
5. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
6. Stellen Sie einen großen leeren Becher unter das Schaumrohr.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auf "I" einzuschalten. Sobald die Lichter auf dem Bedienfeld (Espresso, Cappuccino und Latte) leuchten, **drücken Sie die doppelte CAPPUCCINO-Taste oder die doppelte LATTE-Taste. Das Gerät beginnt, heißes Wasser durch das Schaumrohr und den Siebträger zu leiten.** Lassen Sie den Reinigungszyklus ablaufen und wiederholen Sie einige Zyklen.
8. **Drehen Sie den Schaumregler auf die Position "Clean"** und drücken Sie dann die doppelte CAPPUCCINO-Taste oder die doppelte LATTE-Taste. Das Gerät beginnt mit der Abgabe von heißem Dampf durch das Schaumabgaberohr. Lassen Sie den Reinigungszyklus ablaufen und wiederholen Sie einige Zyklen.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass das gereinigte Wasser im Wassertank zwischen dem "MIN"- und dem "MAX"-Stand steht.

9. Wiederholen Sie einige Zyklen der oben genannten Schritte 2 - 8.

10. Entsorgen Sie das im Wasserbehälter und im Milchbehälter verbliebene Wasser und spülen Sie den Wasserbehälter und den Milchbehälter gründlich mit Wasser aus. Achten Sie darauf, sie gut abzuspielen und abzutrocknen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen.

HINWEIS: Geben Sie den Deckel des Milchbehälters nicht in die Spülmaschine. Der Milchbehälter ist spülmaschinenfest.

SYMPTOM, URSACHEN UND LÖSUNGEN

Symptom	Verursacht	Lösungen
Kaffee ist nicht herauskommen.	-Kein Wasser im Reservoir. -Kaffee ist zu fein gemahlen. -Überfüllt mit Kaffeesatz -Gerät nicht eingeschaltet oder nicht eingesteckt oder schlechter Kontakt -Zu fest gepresster Kaffeesatz.	-Wasser zugeben. -Mahlt Kaffeepulver auf die Größe von feinen Salzpartikeln. -Empfehlung: 7 g gemahlener Kaffee für eine einzelne Tasse und 15 g für eine doppelte Tasse. -Anschluss des Geräts an eine Stromquelle -sanft kompakt, nicht mehrmals drücken, die Intensität ist nicht die gleiche wird die Wirkung der Kaffeezubereitung beeinträchtigen.
Kaffee kommt raus um den Rand des den Portafilter.	-Der Siebträger wurde nicht in die vollständige Verriegelungsposition gedreht. -Kaffeesatz am Rand des Filterkorbs. -Zu viel Kaffee im Filter.	-Drehen Sie den Filterhalter auf voll Position sperren. -Rand abwischen. -weniger Kaffee einfüllen.
Milchaufschäumer schäumt keine Milch auf/Milchschaum vom Milchaufschäumer ist nicht reichhaltig	-... ging die Luft aus. -Die Milch ist nicht kalt genug (Vollmilch oder teilentrahmte Milch mit einer Temperatur von 5-10° C wird empfohlen). -Schaumrohr ist blockiert.	-Vergewissern Sie sich, dass genügend Wasser im Wassertank vorhanden ist. -Kühlen Sie die Milch und den Milchaufschäumer vor der Zubereitung von Cappuccino oder Milchkaffee ab. -Befolgen Sie die Anweisungen zum Reinigen des Milchbehälters und des Aufschäumers.
Kaffee kommt raus zu schnell/kein CREMA	-Gemahlener Kaffee ist zu grob. -Zu wenig Kaffee im Filter.	-Verwendung von Kaffeepulver mit feiner Salzpartikelgröße -Füllen Sie den Filter mit mehr Kaffee.
Der Kaffee ist zu schwach.	-Verwendung eines einzelnen Filters für einen doppelten Schuss Espresso. -Gemahlener Kaffee ist zu grob.	-Verwendung des Doppelfilters für doppelte einen Schuss Espresso. -Verwenden Sie einen feineren Mahlgrad.

TIPPS:Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, wenn die Fehlerursache nicht gefunden wird. Bitte **wenden Sie sich an den Kundendienst (Kontakt Daten am Ende des Handbuchs) oder kontaktieren Sie die Marke über Amazon**, um das Problem zu lösen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsgegenständen entsorgt werden darf.

Abfälle in der gesamten EU. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit zu vermeiden vor unkontrollierter Abfallentsorgung zu schützen, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Produkt für umweltverträgliches Recycling

Service nach dem Verkauf

Ich hoffe, Sie sind mit der KOTLIE Espressomaschine zufrieden!

Das Team von KOTLIE hat es sich zur Aufgabe gemacht, seinen Kunden hochwertige und stabile Kaffeemaschinen zu liefern. Wir haben unzählige Anstrengungen unternommen, um Produkte zu entwerfen und herzustellen, und streben nach dem ultimativen Produkt. Bei der Massenproduktion und -verpackung ist es unvermeidlich, dass ein paar fehlerhafte Produkte entstehen.

In der Zwischenzeit ist es unvermeidlich, dass einzelne Produkte durch den langen und anstrengenden Transport beschädigt werden, was für jedes Produkt und jede Marke normal ist.

Wenn Sie unglücklicherweise defekte Produkte mit fehlendem Zubehör, defektem Wassertank, kaputten Körper, undichte Arbeitsfläche, abnormales Brühen, ernsthafte Tropfprobleme, usw. Bitte haben Sie Geduld und werden Sie nicht wütend.

Bitte kontaktieren Sie uns in Ihrem ersten Mal mit beigefügten Bildern und Videos, dann werden wir Ihnen helfen, es zu lösen oder senden Sie Ersatz in der Priorität.

Sie können uns direkt über **Amazon oder über den Kundendienst unserer Marke (support@ikotlie.com)** kontaktieren, um eine Lösung zu finden.

Mit freundlichen Grüßen

Besonderheiten

N.W./G.W.:	ca. 4,8/5,2kg
Pumpendruck:	Max. 20 Bar
Fassungsvermögen Wassertank:	1,0 l
Fassungsvermögen des Milchtanks:	0,7 l
Produktgröße:	217mm(B)* 289mm(L)*317mm(H)
Verpackungsgröße:	250mm(B)* 330mm(L)*365mm(H)
Schutzklasse:	

Konstruktions- oder Ausführungsänderungen sind im Interesse des technischen Fortschritts vorbehalten

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



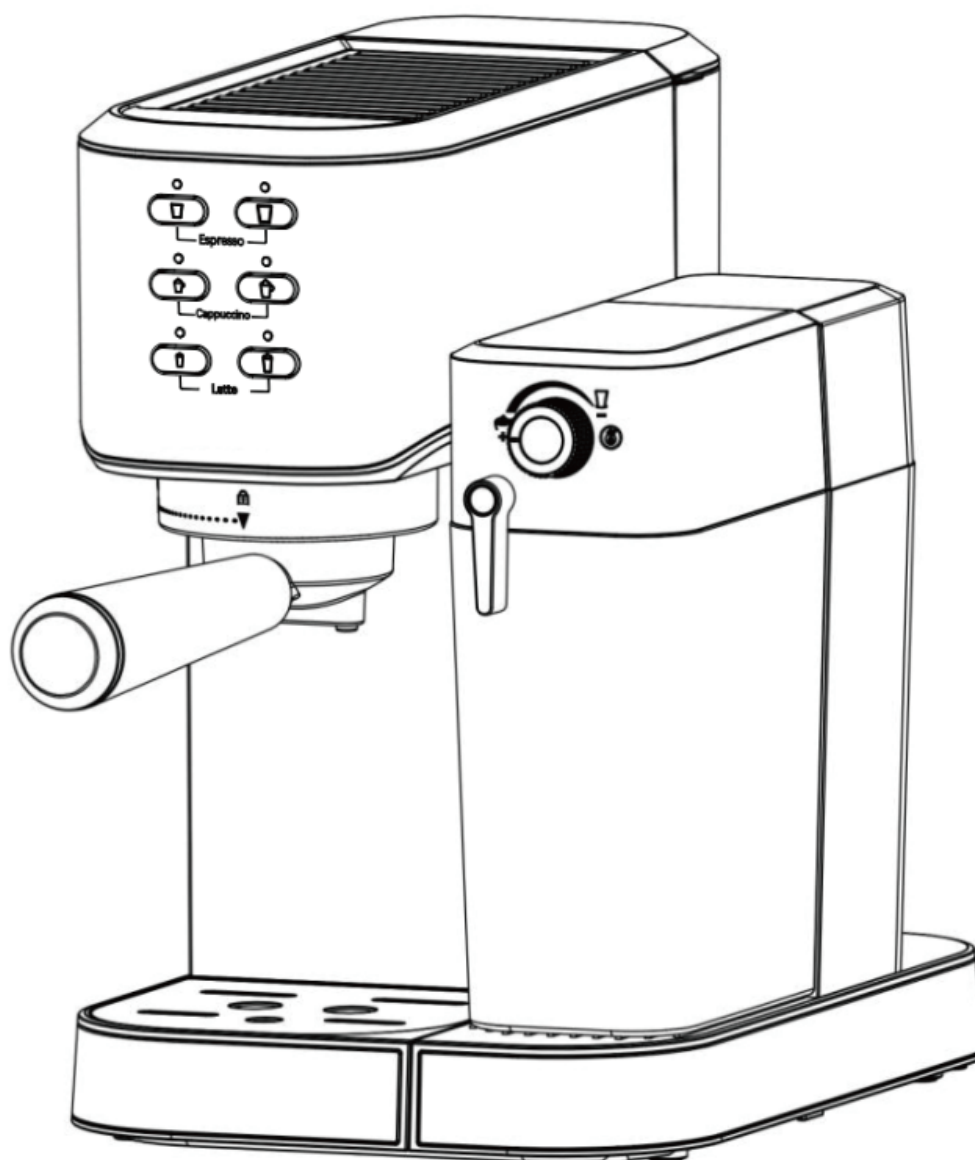
Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!

Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten:

Geben Sie die nicht funktionierenden elektrischen Geräte ab an ein geeignetes Entsorgungszentrum.

KOTLIE Machine à Espresso Système de Moussage Automatique du Lait MANUEL D'INSTRUCTIONS

MODEL: CM5180



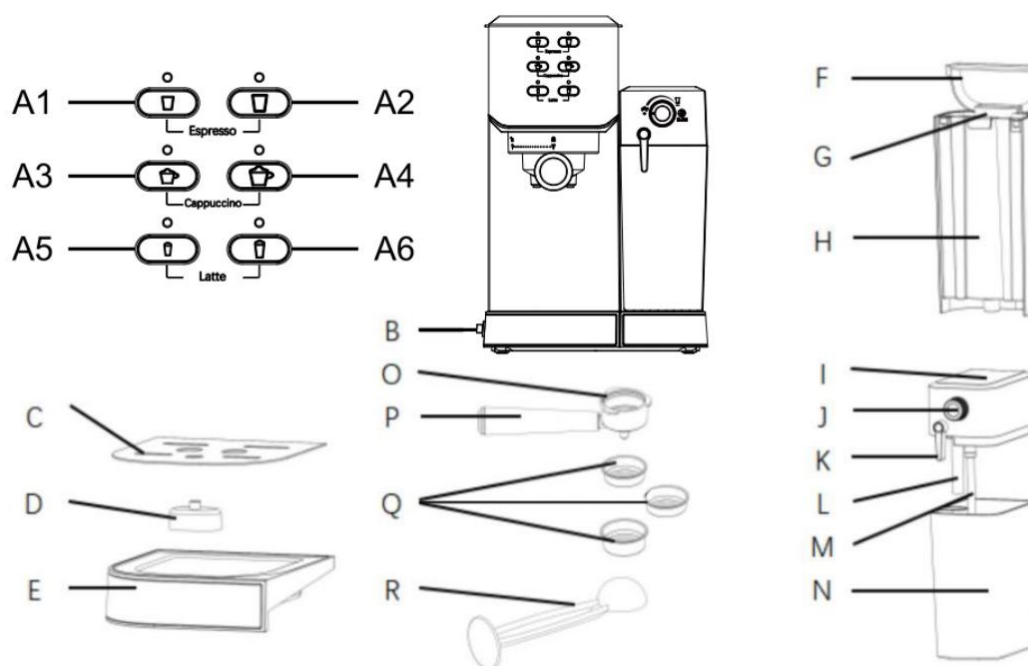
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement les instructions.

DES GARANTIES IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil électrique, il convient de toujours respecter les précautions de base suivantes, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.
3. Cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre. Veuillez vous assurer que la prise murale de votre maison est bien reliée à la terre.
4. Pour se protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. Débranchez la fiche de la prise murale avant de nettoyer et lorsque vous n'utilisez pas l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le démonter, d'en fixer les composants ou de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Placez l'appareil sur une surface plane ou une table, ne suspendez pas le cordon d'alimentation sur le bord de la table ou du comptoir.
9. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas la surface chaude de l'appareil.
10. Ne placez pas la cafetière sur une surface chaude ou à côté d'un feu afin d'éviter qu'elle ne soit endommagée.
11. Pour débrancher l'appareil, placez n'importe quelle commande sur "OFF", puis retirez la fiche de la prise murale. Tenez toujours la fiche. Mais ne tirez jamais sur le cordon.
12. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues et le placer dans un environnement sec.
13. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque votre appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
14. Veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur.
15. Ne touchez pas la surface chaude de l'appareil (comme la buse à vapeur et le filet d'acier juste bouillant). Utilisez la poignée ou les boutons.
16. Ne laissez pas la cafetière fonctionner sans eau.
17. Un échaudage peut se produire si le réservoir d'eau est retiré pendant les cycles de brassage.
18. Ne retirez pas l'entonnoir métallique lorsque l'appareil prépare du café ou lorsque de la vapeur et de l'eau chaude débordent de l'entonnoir métallique, assurez-vous que la pression dans le réservoir d'eau est relâchée avant de retirer l'entonnoir métallique, puis retirez l'entonnoir métallique.
19. Branchez la fiche sur la prise murale avant d'utiliser l'appareil et éteignez tout interrupteur avant de retirer la fiche de la prise murale.
20. Relâcher la pression à l'aide de la lance à vapeur avant de retirer le couvercle du réservoir ou l'entonnoir métallique.
21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation des appareils de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
22. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
23. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - Environnements de type chambre et petit-déjeuner.
24. Ne pas utiliser à l'extérieur.
25. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
26. Sauvegarder ces instructions.

CONNAÎTRE SA MACHINE À CAFÉ



A	Panneau de commande (Espresso simple, Espresso double, Cappuccino simple, Cappuccino double, Latte simple, Latte double)		
A1	Espresso simple	A2	Double espresso
A3	Cappuccino simple	A4	Double Cappuccino
A5	Latte simple	A6	Double Latte
B	Interrupteur marche/arrêt "I/O"	C	Grille d'égouttage amovible
D	Flotteur de trop-plein du bac de récupération	E	Plateau d'égouttage amovible
F	Couvercle du réservoir d'eau	G	Poignée du réservoir d'eau
H	Réservoir d'eau	I	Couvercle du réservoir à lait
J	Bouton de réglage du niveau de mousse de lait	K	Tube de moussage du lait Levier de guidage
L	Tube de distribution de lait tourné	M	Tuyau à lait
N	Réservoir à lait amovible/transparent	O	Portafilter (entonnoir en métal)
P	Portafilter (entonnoir métallique) Poignée	Q	Pochoirs (filtre à une coupelle, filtre à deux coupelles et filtre à poudre ESE 44 mm)
R	Cuillère à mesurer/Tamper		

INTRODUCTION

Cet appareil unique a été conçu pour vous aider à préparer de délicieux espressos, cappuccinos et lattes rapidement, commodément et automatiquement en appuyant sur un bouton.

ESPRESSO

Méthode unique de préparation du café consistant à faire passer de l'eau chaude à travers du café finement moulu. Populaire en Europe, il s'agit d'un café beaucoup plus riche et corsé que le café au goutte-à-goutte classique. En raison de sa richesse, l'espresso est généralement servi en portions de 45 à 90 ml, dans des tasses à demitasse.

CAPPUCCINO

Boisson composée d'environ 1/3 d'espresso, 1/3 de lait vapeur et 1/3 de lait mousseux.

LATTE

Une boisson composée d'environ 1/4 d'espresso et 3/4 de lait vapeur. Veuillez lire attentivement toutes les instructions, précautions, remarques et avertissements contenus dans ce mode d'emploi avant de commencer à utiliser cet appareil. Lors de l'utilisation de cet appareil, certaines pièces et certains accessoires deviennent chauds et doivent refroidir. Un entretien adéquat garantira la longévité de la cafetière et son bon fonctionnement. Conservez ce mode d'emploi et consultez-le régulièrement pour obtenir des conseils de nettoyage et d'entretien.

La cafetière peut être utilisée avec du café moulu, ce qui la rend exceptionnellement pratique et polyvalente pour préparer des doses individuelles d'espresso, de cappuccino et de latte.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE CE PRODUIT

NETTOYAGE DE L'APPAREIL AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil pour qu'il fonctionne au mieux. Veuillez vous référer à la section "Présentation du produit" pour comprendre ce produit et en reconnaître toutes les parties.

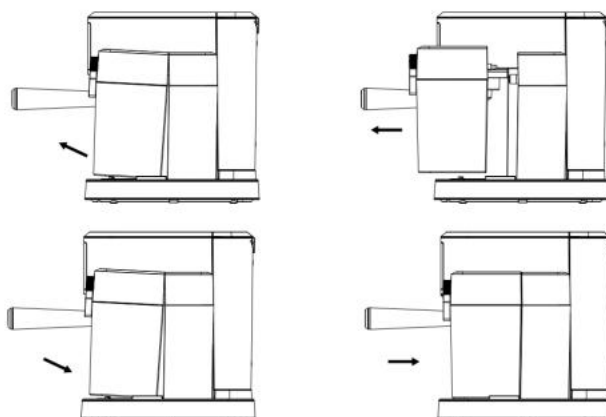
1. Assurez-vous que l'appareil est éteint en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt "I/O" situé sur le côté gauche de l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.
2. Retirez les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Retirez d'abord le réservoir d'eau, le réservoir de lait, le portafiltre, les trois filtres et la mesurette dans un mélange d'eau et de détergent doux, puis lavez-les. Rincez-les soigneusement et replacez-les dans l'appareil.
4. Reportez-vous aux instructions de la section "MISE EN PLACE DU PORTAFILTRE" avant de placer ou de retirer le portafiltre et tout autre filtre de l'appareil.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, suivez les étapes indiquées dans la section "PRÉPARATION DU CAPPUCCINO" en utilisant de l'eau dans les deux réservoirs et en ne versant pas de café moulu dans le filtre. Ne pas immerger le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau et ne pas essayer d'atteindre les parties internes de l'appareil.

IMPORTANT - AMORCER L'APPAREIL

Pour amorcer l'unité, lancez le cycle de vapeur en suivant les étapes suivantes

Pour que le produit soit dans son meilleur état, suivez les étapes suivantes pour faire fonctionner la fonction lait vapeur pendant 90 secondes.

1. L'eau purifiée dans le réservoir d'eau avec le niveau doit se situer entre le niveau "MIN" et le niveau "MAX".
2. Le niveau du lait dans le réservoir à lait ne doit pas dépasser le niveau "MAX". **Remplacez le réservoir à lait sur l'appareil, en le soulevant et en le faisant glisser simultanément, en le tenant par le couvercle. Vous devez sentir que le réservoir à lait se verrouille en place.**



3. Sélectionnez une passoire et placez-la sur l'entonnoir métallique. Placez l'entonnoir métallique dans la machine, en veillant à ce qu'il se verrouille correctement, et placez une tasse sous l'entonnoir métallique. Veillez également à ce que

l'extrémité du tube de distribution de mousse de lait soit orientée vers l'intérieur du gobelet.

4. Branchez l'appareil dans la prise de courant appropriée.

5. Mettre l'interrupteur d'alimentation sur "I".

6. Les voyants des six boutons du panneau de commande commencent à s'allumer. Une fois que les voyants sont allumés, le produit est entré dans sa phase de fonctionnement optimal et vous pouvez l'utiliser à tout moment.

Avertissement : Si le réservoir de lait ne peut pas être détaché dans la position correcte, les touches cappuccino et latte ne s'allumeront pas.

CHOISIR LE BON Gobelet

Avant de préparer une boisson, assurez-vous que la tasse de la bonne taille est sélectionnée selon le tableau suivant :

TYPES DE BOISSONS		COUPE SUGGÉRÉE
Espresso	Single  Double 	50 ml 100 ml
Cappuccino	Single  Double 	180 ml 350 ml
Latte	Single  Double 	340 ml 450 ml

Remarque : la capacité de la surface supérieure n'est indiquée que pour la sélection et non pour la quantité de café consommée. La quantité totale de la boisson peut varier en fonction du type de lait et du niveau de mousse utilisé.

CHOISIR LE BON CAFÉ

LE CAFÉ

Le café doit être fraîchement moulu et de torréfaction foncée. Vous pouvez essayer une torréfaction française ou italienne pour l'espresso. Le café prémoulu ne conservera sa saveur que pendant 7 à 8 jours, à condition d'être conservé dans un récipient hermétique et dans un endroit frais et sombre. Ne le conservez pas au réfrigérateur ou au congélateur. Il est recommandé de moudre les grains entiers juste avant de les utiliser. L'arôme des grains de café conservés dans un récipient hermétique se maintiendra jusqu'à 4 semaines.

LE MEURTRE

Il s'agit d'une étape essentielle du processus de préparation de l'espresso si vous moulez vous-même votre café. Elle peut nécessiter de l'entraînement. Le café doit être finement moulu.

- La mouture correcte doit ressembler à du sel de table.

- Si la mouture est trop fine, l'eau ne s'écoulera pas à travers le café, même sous haute pression. Ces moutures ressemblent à de la poudre et ressemblent à du sel lorsqu'on les frotte entre les doigts.

- Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoule trop rapidement à travers le café, ce qui empêche l'extraction d'un arôme complet. Veillez à utiliser un moulin de qualité pour obtenir une consistance uniforme.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

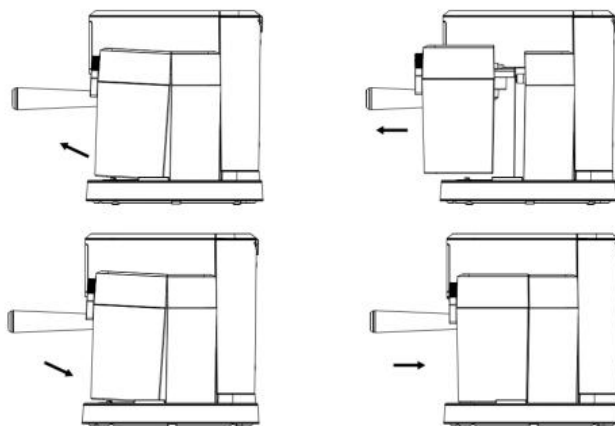
REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

a. Remplissez le réservoir d'eau. Il est recommandé d'utiliser de l'eau pure ou de l'eau douce filtrée, et non de l'eau dure, afin d'éviter que l'utilisation à long terme de l'appareil ne soit affectée par le calcaire produit à l'intérieur de l'appareil). Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau souhaitée en dessous du niveau "MAX" sur le réservoir. **N'utilisez jamais d'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir d'eau.**

b. Fermez le couvercle du réservoir d'eau. Si vous l'avez retiré de l'appareil pour le remplir d'eau, veillez à bien le remettre en place.

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT

Si vous prévoyez de préparer un cappuccino ou un café au lait, retirez le réservoir de lait de l'appareil en le soulevant et en le faisant glisser simultanément vers l'extérieur. Versez ensuite la quantité de lait froid que vous estimez nécessaire, en veillant à ce qu'elle soit inférieure au niveau "MAX" du réservoir. **Une fois que vous avez terminé, remettez le réservoir à lait en place sur l'appareil en veillant à ce qu'il soit bien ajusté. Vous devez sentir que le réservoir de lait se verrouille en place.**



NOTE : Vous pouvez utiliser le type de lait que vous préférez, lait entier ou lait demi-écrémé.

CHOIX DU PORTAFILTRE

Votre appareil comprend un filtre à café pour le café moulu.

LE CHOIX DU FILTRE

Sélectionnez le filtre à utiliser comme suit :

- a. POUR UN SEUL COUP DE FEU - utilisez le filtre pour un seul coup d'espresso si vous utilisez du café moulu.
- b. POUR UN DOUBLE SHOT OU DEUX SINGLES SHOTS - utilisez le filtre pour un double shot d'espresso. En plaçant deux petites tasses à espresso sous le filtre, vous pouvez préparer deux doses d'espresso en une seule fois.
- c. POUR ESE - Si vous utilisez un sachet de café en poudre, utilisez un sachet de café en poudre de 44 mm et placez-le à plat dans le filtre utilisé pour fabriquer le sachet de café en poudre ESE, en prenant soin de replier les petites oreilles du sachet pour qu'il ne laisse pas apparaître ses bords.

PLACER LE FILTRE SUR LE PORTAFILTRE

1. Insérez le filtre dans le portafiltre, en veillant à aligner la fente du filtre sur l'encoche du portafiltre.
2. Tournez le filtre vers la gauche ou la droite pour le verrouiller en place.



REMARQUE : Pour retirer le filtre afin de le nettoyer, tournez le filtre vers la gauche ou la droite afin d'aligner la fente du filtre sur l'encoche du portafiltre et procédez au retrait.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que le filtre a refroidi avant d'essayer de le retirer du portafiltre.

REPLISSAGE AVEC DU CAFÉ

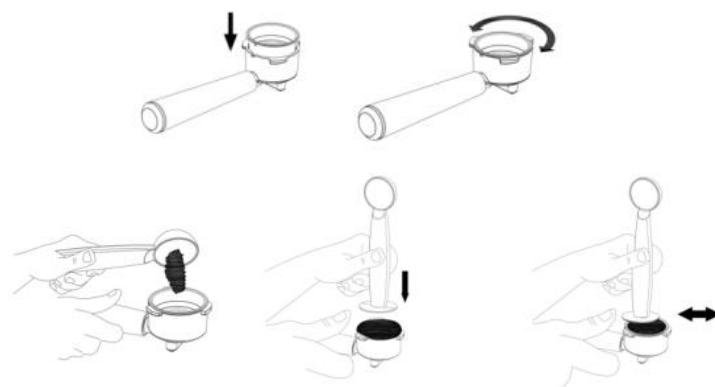
Placer le filtre sélectionné dans le portafiltre comme suit :

POUR LE CAFÉ MOULU :

- a. Remplir le filtre de café espresso frais et finement moulu à environ 2 mm du bord (**ne pas trop remplir, il est recommandé d'utiliser 7 grammes de café moulu pour une petite tasse et environ 15 grammes pour une grande tasse**).
- b. À l'aide de la partie de la cuillère qui sert à tasser, poussez le marc de café vers le bas aussi loin que le tamber le permet

afin d'obtenir un marc d'espresso compact et homogène.

c. Nettoyer l'excédent de café sur le bord pour assurer une bonne tenue sous la tête d'infusion.



POUR LES SACS A CAFE ESE 44mm

a, Veuillez utiliser un sachet de café ESE de 44 mm, non compatible avec le sachet de café SENSEO.

b) Placer l'ESE dans le bol métallique spécial (pas le petit bol à poudre). Le bord en papier du bord de l'ESE ne doit pas dépasser le bol métallique, sinon il y aura des fuites.

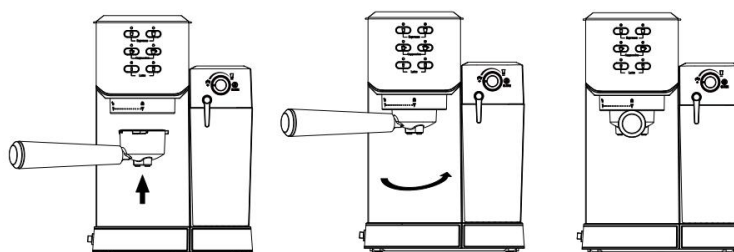


MISE EN PLACE DU PORTAFILTRE

a. Placer le porte-filtre sous la tête d'infusion.

b. Positionner la poignée de manière à ce qu'elle soit alignée avec l'icône de verrouillage ouvert de l'appareil et qu'elle s'insère dans la rainure.

c. Ensuite, tournez-la lentement vers la droite jusqu'à ce que la poignée soit alignée avec le symbole de verrouillage fermé sur l'appareil.



PLACER LES TASSES À CAFÉ

Si vous utilisez des tasses plus grandes pour les cappuccinos ou les lattes, vous pouvez retirer le couvercle du plateau d'égouttage au-dessus du plateau d'égouttage pour placer les tasses.

ATTENTION : Lors de la préparation d'un cappuccino ou d'un café au lait, veuillez à ajuster le levier du tube de moussage afin de positionner le tube de distribution du lait moussé à l'intérieur de la tasse utilisée.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

- a. S'assurer que l'appareil est branché sur la prise électrique appropriée.
- b. Mettre l'appareil en marche "I" à l'aide de l'interrupteur "I/O" situé sur le côté gauche de l'appareil.

Pendant le processus de chauffage, les voyants lumineux du panneau de commande commencent à clignoter jusqu'à ce que l'eau et le lait (pour la préparation d'un cappuccino ou d'un latte) atteignent la température optimale. Lorsque ces voyants cessent de clignoter et deviennent brillants, l'appareil est prêt à l'emploi.

Avertissement : Si le réservoir de lait ne peut pas être détaché dans la position correcte, les touches cappuccino et latte ne s'allumeront pas.

SÉLECTIONNER LA FONCTION

PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

- a. Appuyez une fois sur le bouton Espresso pour préparer un seul café. Le voyant de l'espresso s'allume. Il se met à clignoter, indiquant qu'une dose d'espresso est en train d'être préparée.
- b. Appuyez sur le bouton Espresso double pour préparer une double dose ou deux doses individuelles d'espresso. Le voyant de l'espresso double s'allume. Il commence à clignoter, indiquant qu'une double dose d'espresso est en cours d'infusion.

Pour les deux fonctions Espresso automatique, l'appareil commencera à préparer l'espresso en fonction de votre sélection. L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du processus d'infusion et le voyant s'éteint, indiquant que le cycle est terminé. Votre délicieux espresso est prêt à être dégusté ! (La machine s'éteint automatiquement après 25 minutes d'inactivité).

REMARQUE : Si vous souhaitez préparer moins de café que la quantité prédéfinie, appuyez sur le bouton de fonction à tout moment pendant le processus de préparation pour l'arrêter lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Avant de préparer votre cappuccino, réglez le niveau de mousse de lait selon vos préférences en tournant le bouton de réglage de la mousse vers la gauche pour plus de mousse (cappuccino) et vers la droite pour moins de mousse (latte).

REMARQUE : Le niveau de mousse peut également être réglé pendant le cycle d'infusion.

- a. Appuyez une fois sur le bouton Cappuccino pour préparer une petite tasse de cappuccino. Le témoin lumineux de la petite tasse de cappuccino s'allume. Il commence à clignoter, indiquant qu'une petite tasse de cappuccino est en cours de préparation.
- b. Appuyez sur le double bouton Cappuccino pour préparer une grande tasse de cappuccino. Le témoin lumineux de la grande tasse de cappuccino s'allume. Il commence à clignoter, indiquant qu'une grande tasse de cappuccino est en cours de préparation.

L'appareil commence à préparer le cappuccino selon votre sélection. L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du processus de préparation et le voyant s'éteint, indiquant que le cycle est terminé. Votre délicieux cappuccino est maintenant prêt à être dégusté !

PRÉPARATION DU CAFÉ AU LAIT

Avant de préparer votre café latte, réglez le niveau de mousse de lait selon vos préférences en tournant le bouton de réglage de la mousse vers la gauche pour plus de mousse (cappuccino) et vers la droite pour moins de mousse (café latte).

- a. Appuyez une fois sur le bouton Latte pour préparer une petite tasse de café au lait. Le témoin lumineux de la petite tasse de café au lait s'allume. Il commence à clignoter, indiquant qu'une petite tasse de café au lait est en train d'être préparée.
- b. Appuyez sur le bouton double Latte pour préparer une grande tasse de café au lait. Le témoin lumineux de la grande tasse de café au lait s'allume. Il commence à clignoter, indiquant qu'une grande tasse de café au lait est en train d'être préparée.

L'appareil commence à préparer le café au lait selon votre sélection. L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du processus de préparation et le voyant devient fixe, indiquant que le cycle est terminé. Votre délicieux café au lait est

maintenant prêt à être dégusté !

APRÈS AVOIR PRÉPARÉ VOS BOISSONS AVEC DU LAIT

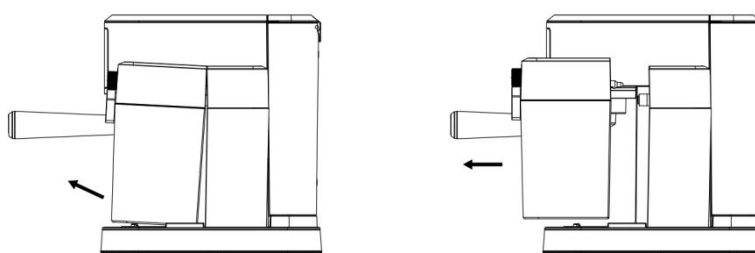
Après avoir fouetté la mousse de lait avec le lait, vous pouvez soit conserver le lait restant au réfrigérateur (pour la prochaine fois), soit verser le lait restant.

NETTOYAGE DE LA MACHINE

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT ET DU TUBE DE MOUSSAGE

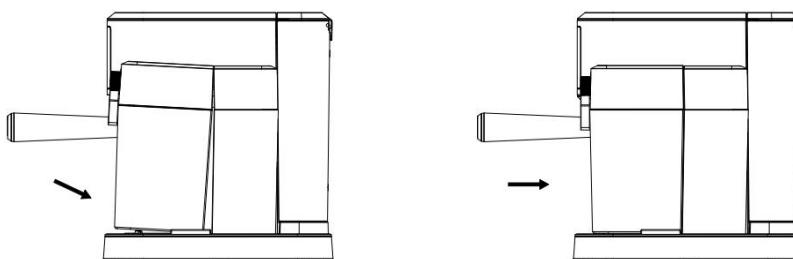
Bien que vous puissiez conserver le réservoir de lait avec les restes de lait au réfrigérateur, il est important de nettoyer régulièrement le réservoir et le tube de moussage pour éviter qu'ils ne se bouchent et que des résidus ne s'y accumulent. Pour nettoyer le réservoir à lait, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

1. Retirer le réservoir à lait de l'appareil en soulevant le réservoir à lait et en le faisant glisser simultanément vers l'extérieur.



2. Retirer le couvercle du réservoir. Jeter le lait restant.

3. Remplir le réservoir à lait avec de l'eau purifiée, sans dépasser le repère de remplissage MAX. Remplacez le réservoir de lait sur l'appareil, en le soulevant et en le faisant glisser simultanément, en le tenant par le couvercle. Vous devez sentir que le réservoir de lait se verrouille en place.



Avertissement : Si le réservoir de lait ne peut pas être détaché dans la position correcte, les touches cappuccino et latte ne s'allumeront pas.

4. Placez un grand gobelet vide sous le tube de distribution de mousse.

5. Appuyez sur la double touche CAPPUCCINO ou la double touche LATTE. L'appareil commence à libérer de l'eau chaude par le tube de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage se dérouler jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de lait qui sorte du tube, ou répétez certains cycles.

6. Tournez le bouton de contrôle de la mousse en position propre, puis appuyez sur le double bouton CAPPUCCINO ou le double bouton LATTE. L'appareil commence à libérer de la vapeur chaude par le tube de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage se dérouler, répétez certains cycles.

Note : Assurez-vous que l'eau purifiée dans le réservoir d'eau avec le niveau doit être entre le niveau "MIN" et le niveau "MAX".

7. Répéter quelques cycles pour les étapes 3 à 6 ci-dessus.

8. Éliminez l'eau restée dans les réservoirs d'eau et de lait, puis utilisez de l'acide citrique ou du vinaigre pour rincer soigneusement les réservoirs d'eau et de lait (**Remarque : l'acide citrique doit être dilué en fonction des exigences d'utilisation du produit, et le vinaigre doit être dilué dans un rapport de 1:3 avec de l'eau**). Veillez à bien les rincer et les sécher. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer, car ils risquent de rayer la finition.

REMARQUE : Ne mettez pas le couvercle du réservoir à lait dans le lave-vaisselle. Le réservoir à lait peut être lavé au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE LA TÊTE D'INFUSION, DU PORTAFILTRE ET DES FILTRES

1. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt "I/O" situé sur le côté gauche de l'appareil en position d'arrêt "O" et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Certaines pièces métalliques peuvent être encore chaudes. Ne les touchez pas avec vos mains tant qu'elles n'ont pas refroidi.
3. Retirez le porte-filtre et jetez le marc de café. Lavez soigneusement le porte-filtre et le filtre à l'eau chaude savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher.

REMARQUE : Ne pas laver les portafiltres et les filtres au lave-vaisselle.

4. Essuyez la partie inférieure de la tête d'infusion à l'aide d'un chiffon humide ou d'une serviette en papier afin d'éliminer le marc de café qui aurait pu rester.
5. Remplacez le portafiltre (sans filtre) dans la tête d'infusion de l'appareil et verrouillez-la en place.
6. Placez une grande tasse vide sous le portafiltre.
7. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt "I/O" en position "I". Appuyez une fois sur le bouton Espresso et laissez l'appareil infuser de l'eau jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Éliminez l'eau restante en retirant le réservoir d'eau et en le retournant au-dessus de l'évier. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau entre deux utilisations.
2. Rincer soigneusement le réservoir d'eau et le couvercle avec de l'acide citrique ou du vinaigre, en veillant à ce qu'ils soient propres et secs. **(Remarque : Diluer l'acide citrique selon les exigences du produit et le vinaigre dans un rapport de 1:3 avec de l'eau).**

REMARQUE : Ne pas laver le réservoir d'eau ou son couvercle au lave-vaisselle.

ATTENTION : Ne pas immerger le corps principal de l'appareil ou le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de détergents agressifs pour le nettoyage, car ils corroderaient l'appareil.
2. **Ne rangez pas les portafiltres dans la tête d'infusion. Cela peut nuire à l'étanchéité entre la tête d'infusion et le portafiltre lors de la préparation de l'espresso.**

DESCALING

L'accumulation de dépôts minéraux dans l'appareil affecte son fonctionnement. Votre appareil doit être détartré lorsque vous commencez à remarquer une augmentation du temps nécessaire à l'infusion d'un espresso, ou lorsqu'il y a une formation excessive de vapeur. Vous pouvez également constater une accumulation de dépôts blancs sur la surface de la tête d'infusion. La fréquence de nettoyage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Le tableau suivant indique les intervalles de nettoyage suggérés.

Type d'eau	Fréquence de nettoyage
Eau douce (eau filtrée)	Environ tous les 80~100 cycles de brassage
Eau dure (eau du robinet)	Environ tous les 40~50 cycles de brassage

POUR DÉTARTRE LE RÉSERVOIR D'EAU :

1. ajouter de l'acide citrique ou du vinaigre dans le réservoir d'eau (Remarque : l'acide citrique doit être dilué conformément aux exigences du produit, et le vinaigre doit être dilué dans un rapport de 1:3 avec de l'eau avant d'être versé dans le réservoir).

2. Laissez l'appareil reposer toute la nuit avec la solution de vinaigre dans le réservoir d'eau.
3. Jeter le vinaigre en retirant le réservoir et en le retournant au-dessus de l'évier.
4. Rincer soigneusement le réservoir avec de l'eau du robinet, remplir et vider le réservoir, et répéter cette procédure 2 ou 3 fois.

POUR DÉTARTRE LES PARTIES INTERNES :

1. Veillez à détartrer d'abord l'intérieur du réservoir d'eau en suivant les étapes de détartrage ci-dessus.
 2. **Remplir les réservoirs d'eau et de lait avec du vinaigre blanc ménager dilué/de l'acide citrique.**
 3. Assurez-vous que le bouton marche/arrêt est sur la position "O" et que le cordon d'alimentation est débranché de la prise électrique. Remplissez le réservoir avec du vinaigre blanc dilué.
 4. Insérez le porte-filtre (avec le filtre et sans café) et placez une grande tasse vide sur le plateau d'égouttage et sous le porte-filtre.
 5. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique.
 6. Placez un grand gobelet vide sous le tube de distribution de mousse.
 7. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche "I", une fois que les voyants du panneau de commande (Espresso, Cappuccino et Latte) deviennent fixes, **appuyez sur le double bouton CAPPUCCINO ou le double bouton LATTE. L'appareil commence à libérer de l'eau chaude à travers le tube de distribution de mousse et le portafiltre.** Laissez le cycle de nettoyage se dérouler, répétez certains cycles.
 8. **Tournez le bouton de contrôle de la mousse en position propre**, puis appuyez sur le double bouton CAPPUCCINO ou le double bouton LATTE. L'appareil commence à libérer de la vapeur chaude par le tube de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage se dérouler, répétez certains cycles.
- Note : Assurez-vous que l'eau purifiée dans le réservoir d'eau avec le niveau doit être entre le niveau "MIN" et le niveau "MAX".**
9. Répéter plusieurs cycles pour les étapes 2 à 8 ci-dessus.
 10. Éliminez l'eau restée dans le réservoir d'eau et le réservoir de lait, puis rincez et lavez soigneusement le réservoir d'eau et le réservoir de lait avec de l'eau. Veillez à bien les rincer et les sécher. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer, car ils risquent de rayer la finition.

REMARQUE : Ne mettez pas le couvercle du réservoir à lait dans le lave-vaisselle. Le réservoir à lait peut être lavé au lave-vaisselle.

SYMPTÔME, CAUSES ET SOLUTIONS

Symptôme	Causes	Solutions
Le café ne sortir.	-Pas d'eau dans le réservoir. -La mouture du café est trop fine. -Trop plein de marc de café -L'appareil n'est pas allumé ou n'est pas branché ou le contact est mauvais -Le marc de café est trop serré.	-Ajouter de l'eau. -Broie le café en poudre jusqu'à la taille de fines particules de sel. -Recommandez 7 g de café moulu pour une tasse simple et 15 g pour une tasse double. -Brancher l'appareil sur une source d'alimentation -Compacter doucement, ne pas appuyer plusieurs fois, l'intensité n'est pas la même, cela affectera l'effet de la préparation du café.
Le café sort autour du bord de la le portafiltre.	-Le filtre à papier n'est pas tourné en position de verrouillage complet. - Le café moulu autour du bord du panier-filtre. -Trop de café dans le filtre.	- Tourner le porte-filtre pour qu'il soit complètement position de verrouillage. -Essuyer le bord. -Remplir avec moins de café.
Le mousser à lait ne mousse pas le lait/la mousse du mousser à lait n'est pas riche	-s'est essoufflée. -Le lait n'est pas assez froid (il est recommandé d'utiliser du lait entier ou demi-écrémé à 5-10 ° C). -La trompe à eau est bloquée.	- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau. -Refroidir le lait et le pot à mousse avant de préparer un cappuccino ou un café au lait. -Suivez les instructions pour nettoyer le réservoir de lait et le tube de moussage.
Le café sort trop vite/Non CREMA	-Le café moulu est trop grossier. -Pas assez de café dans le filtre.	-Utilisation de sel fin en poudre pour le café -Remplir le filtre avec plus de café.
Le café est trop faible.	-Utilisation d'un seul filtre pour une double dose d'espresso. -Le café moulu est trop grossier.	-Utiliser un double filtre pour un double dose d'espresso. -Utiliser une mouture plus fine.

CONSEILS: Ne démontez pas l'appareil vous-même si la cause de la panne n'est pas trouvée. Veuillez **contacter le service après-vente (coordonnées à la fin du manuel) ou contacter la marque par l'intermédiaire d'Amazon** pour résoudre le problème.

Élimination correcte de ce produit

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres produits ménagers.

dans l'ensemble de l'UE. Prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine

Pour éviter l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté.

produit pour un recyclage sûr pour l'environnement

Service après-vente

J'espère que vous êtes satisfait de la machine à espresso KOTLIE !

L'équipe de KOTLIE s'engage à fournir à ses clients des machines à café de haute qualité et de grande stabilité. Nous avons consacré d'innombrables efforts à la conception et à la fabrication des produits, et nous nous efforçons d'atteindre le produit ultime. Dans la production et l'emballage de masse, il est inévitable d'avoir quelques produits défectueux.

Par ailleurs, il est inévitable que des produits individuels soient endommagés au cours d'un transport long et fatigant, ce qui est normal pour tout produit et toute marque.

Si vous avez malheureusement reçu des produits défectueux, avec des accessoires manquants, un réservoir d'eau cassé, des

corps, bureau qui fuit, brassage anormal, problèmes d'égouttement graves, etc.

Veuillez nous contacter la première fois en joignant des photos et des vidéos, puis nous vous aiderons à résoudre le problème ou nous vous enverrons un produit de remplacement en priorité.

Vous pouvez nous contacter directement via **Amazon** ou via le **service après-vente de notre marque (support@ikotlie.com)** pour trouver une solution.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments distingués.

Spécificités

Poids net / poids brut :	4,8/5,2 kg appr
Pression de la pompe :	Max 20 Bar
Capacité du réservoir d'eau :	1,0 L
Capacité du réservoir à lait:	0,7 L
Taille du produit :	217mm(L)* 289mm(L)*317mm(H)
Taille de l'emballage:	250mm(L)* 330mm(L)*365mm(H)
Classe de protection :	

Les modifications de conception ou d'exécution sont réservées dans l'intérêt du progrès technique

ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



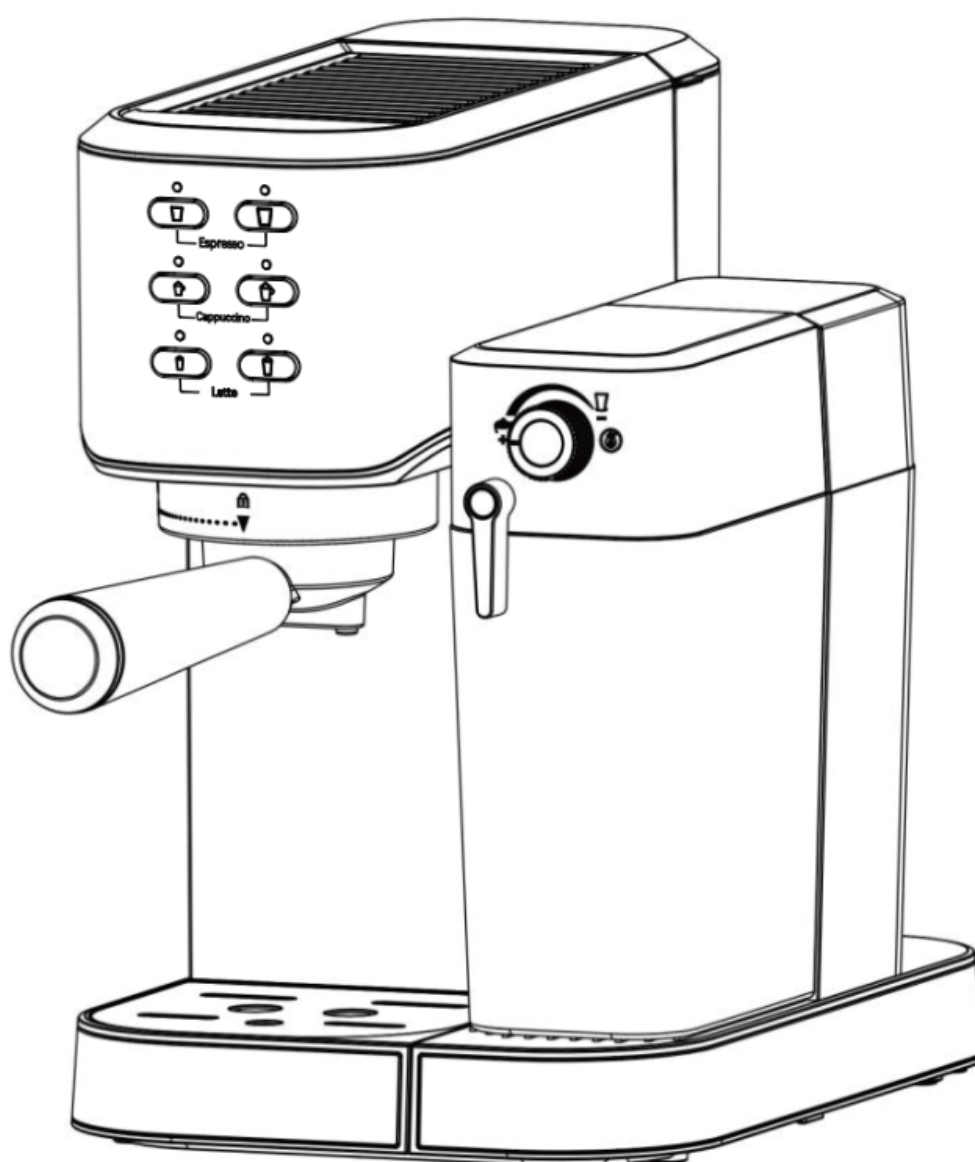
Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement !

N'oubliez pas de respecter les réglementations locales :

Remettre l'équipement électrique hors d'usage à

un centre d'élimination des déchets approprié.

Máquina de café espresso KOTLIE
Sistema automático de espumado de leche
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MODELO: CM5180



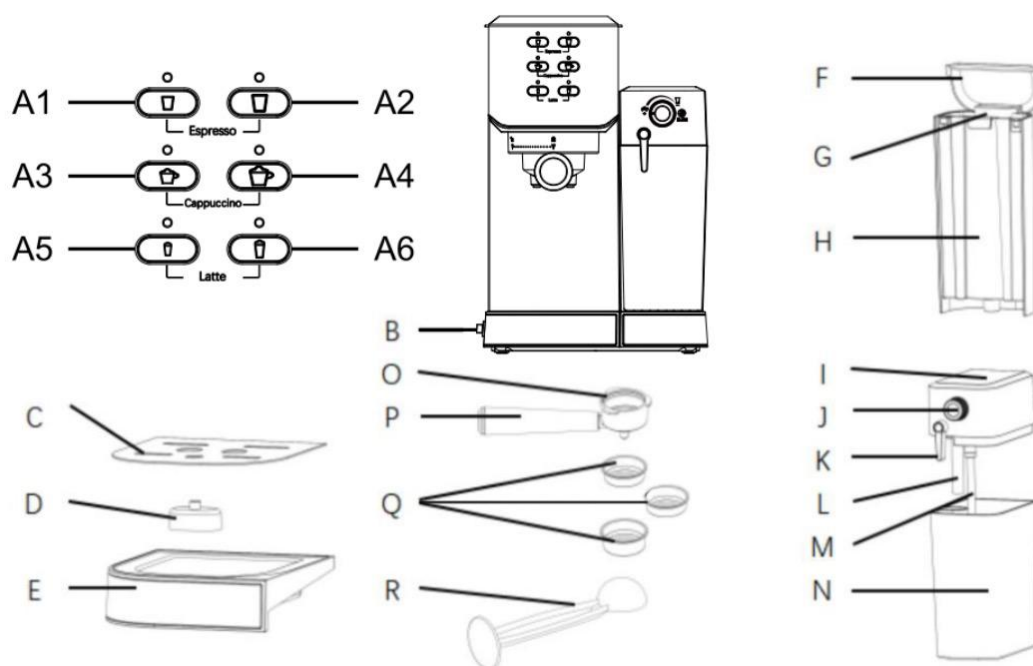
Antes de utilizar este aparato, lea atentamente las instrucciones.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Antes de utilizar el aparato eléctrico, deben seguirse siempre las precauciones básicas que se indican a continuación:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de la toma de corriente corresponde a la tensión nominal indicada en la placa de características.
3. Este aparato ha sido incorporado con un enchufe con toma de tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su casa está bien conectada a tierra.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo y cuando no lo utilice. 6. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de desmontarlo, montar componentes o antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de alguna manera.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. Coloque el aparato sobre una superficie plana o una mesa, no cuelgue el cable de alimentación del borde de la mesa o encimera.
9. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
10. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente o junto al fuego para evitar que se dañe.
11. Para desconectar el aparato, gire cualquier mando a la posición "OFF" y desenchúfelo de la toma de corriente. Sujete siempre el enchufe. Pero nunca tire del cable.
12. No utilice el aparato para un uso distinto del previsto y colóquelo en un lugar seco.
13. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
14. Ten cuidado de no quemarte con el vapor.
15. No toque la superficie caliente del aparato (como la varilla de vapor y la malla de acero que acaba de hervir). Utilice el asa o los pomos.
16. No deje que la cafetera funcione sin agua.
17. Pueden producirse escaldaduras si se retira el depósito de agua durante los ciclos de infusión.
18. No retire el embudo metálico cuando el aparato esté preparando café o cuando el vapor y el agua caliente rebosen del embudo metálico, asegúrese de que la presión del depósito de agua se alivia antes de retirar el embudo metálico y, a continuación, retire el embudo metálico.
19. Conecte el enchufe a la toma de corriente antes de usarlo y apague cualquier interruptor antes de retirar el enchufe de la toma de corriente.
20. Alivie la presión a través de la varilla de vapor antes de retirar la tapa del depósito o el embudo metálico.
21. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso de los aparatos por parte de una persona responsable de su seguridad.
22. Vigile a los niños para que no jueguen con el aparato.
23. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - Entornos tipo habitación y desayuno.
24. No utilizar al aire libre.
25. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
26. Guarde estas instrucciones.

CONOZCA SU CAFETERA



A	Panel de control (Espresso simple, Espresso doble, Capuchino simple, Capuchino doble, Latte simple, Latte doble)	
A1	Un espresso	A2 Espresso doble
A3	Capuchino individual	A4 Capuchino doble
A5	Café con leche individual	A6 Café con leche doble
B	Interruptor de encendido/apagado "I/O"	C Rejilla de goteo extraíble
D	Bandeja de goteo Flotador de rebosadero	E Bandeja de goteo extraíble
F	Tapa del depósito de agua	G Asa del depósito de agua
H	Depósito de agua	I Tapa del depósito de leche
J	Mando de control del nivel de espuma de leche	K Palanca guía del tubo de espumado de leche
L	Tubo dispensador de leche	M Manguera de leche
N	Depósito de leche transparente/extraíble	O Portafiltro (embudo metálico)
P	Portafiltro (embudo metálico) Mango	Q Plantillas (filtro de una taza, filtro de dos tazas y filtro de polvo ESE de 44 mm)
R	Pala medidora/Tamper	

INTRODUCCIÓN

Este exclusivo aparato ha sido diseñado para ayudarle a preparar deliciosos espressos, capuchinos y cafés con leche de forma rápida, cómoda y automática con sólo pulsar un botón.

ESPRESSO

Método único de preparación del café en el que se hace pasar agua caliente a través de café finamente molido. Popular en Europa, es una infusión mucho más rica y con más cuerpo que el café de goteo normal. Debido a su riqueza, el espresso suele servirse en porciones de 45 a 90 ml, en tazas demitasse.

CAPPUCCINO

Bebida preparada con aproximadamente 1/3 de café expreso, 1/3 de leche al vapor y 1/3 de leche espumada.

LATTE

Una bebida preparada con aproximadamente 1/4 de café expreso y 3/4 de leche al vapor. Lea atentamente todas las

instrucciones, precauciones, notas y advertencias incluidas en este manual de instrucciones antes de empezar a utilizar este aparato. Cuando se utiliza este aparato, algunas piezas y accesorios se calientan y necesitan enfriarse. Un cuidado y mantenimiento adecuados garantizarán una larga vida útil de la cafetera y un funcionamiento sin problemas. Guarde estas instrucciones y consúltelas a menudo para obtener consejos de limpieza y cuidado.

La cafetera puede utilizarse con café molido, lo que la hace excepcionalmente práctica y versátil para preparar monodosis de espresso, capuchino y café con leche.

ANTES DEL PRIMER USO DE ESTE PRODUCTO

LIMPIEZA DEL APARATO ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, limpie el producto para conseguir el mejor estado de funcionamiento. Consulte la sección "Introducción del producto" para comprender este producto y reconocer todas sus piezas.

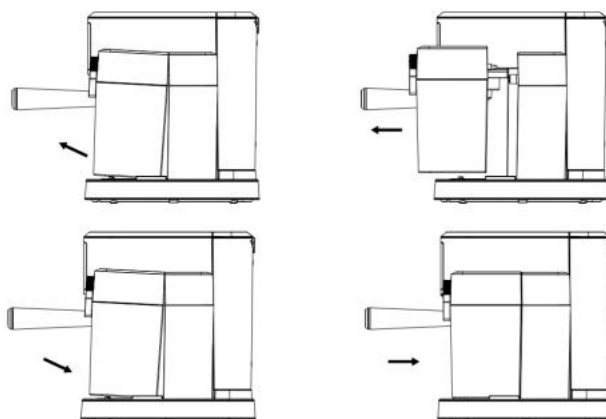
1. Asegúrese de que la unidad está apagada "O" pulsando el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado en el lado izquierdo de la unidad. Asegúrese de que está desenchufado de la toma de corriente.
2. Quite las pegatinas y etiquetas de la unidad.
3. En primer lugar, extraiga y lave el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, los tres filtros y la cuchara medidora/el pisón en una mezcla de detergente suave y agua. Aclárelos bien y vuelva a colocarlos en el aparato.
4. Consulte las instrucciones de la sección "COLOCACIÓN DEL PORTAFILTRO" antes de colocar o retirar el portafiltro y cualquier filtro de la unidad.
5. Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos indicados en la sección "PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO" utilizando agua en ambos depósitos y sin café molido en el filtro. No sumerja el cuerpo principal del aparato o el cable de alimentación y el enchufe en agua ni intente alcanzar ninguna de sus partes internas.

IMPORTANTE - CEBAR LA UNIDAD

Para cebar la unidad, ejecute el ciclo de vapor siguiendo los pasos que se indican a continuación

Para que el producto esté en las mejores condiciones, siga los siguientes pasos para ejecutar la función de leche al vapor durante 90 segundos.

1. El agua purificada en el depósito de agua con el nivel debe estar entre el nivel "MIN" y el nivel "MAX".
2. La leche del depósito de leche no debe superar el nivel "MAX".
3. **Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad, levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia dentro, sujetando el depósito por la tapa. Deberá notar que el depósito de leche encaja en su sitio.**



3. Seleccione un colador y colóquelo sobre el embudo metálico.
4. Coloque el embudo metálico en la máquina, asegurándose de que encaja correctamente, y coloque una taza debajo del embudo metálico. Asegúrese también de que el extremo del tubo dispensador de espuma de leche apunta hacia el interior de la taza.
4. Enchufe el aparato a la toma de corriente adecuada.
5. Encienda el interruptor "I".
6. Las luces de los seis botones del panel de control comenzarán a iluminarse. Una vez que las luces se enciendan, ahora el

producto ha entrado en el mejor estado de funcionamiento, puede utilizarlo en cualquier momento.

Advertencia: Si el depósito de leche no se puede extraer en la posición correcta, los botones de cappuccino y latte no se iluminarán.

ELIGE LA TAZA ADECUADA

Antes de preparar una bebida, asegúrese de seleccionar el tamaño de taza adecuado según la tabla siguiente:

TIPOS DE BEBIDAS		COPA SUGERIDA	
Espresso	Individual  Doble 	50 ml	100 ml
Capuchino	Individual  Doble 	180 ml	350 ml
Latte	Individual  Doble 	340 ml	450 ml

Nota: la capacidad de la superficie superior es sólo para la selección, no para la cantidad de café consumida. La cantidad total de la bebida puede variar en función del tipo de leche y del nivel de espuma utilizados.

ELEGIR EL CAFÉ ADECUADO

EL CAFÉ

El café debe estar recién molido y tostado oscuro. Puede probar con un tueste francés o italiano molido para espresso. El café premolido sólo conservará su sabor entre 7 y 8 días, siempre que se guarde en un recipiente hermético y en un lugar fresco y oscuro. No lo guarde en el frigorífico ni en el congelador. Se recomienda moler los granos enteros justo antes de utilizarlos. El aroma de los granos de café almacenados en un recipiente hermético conservará su sabor hasta 4 semanas.

LA MOLIENDA

Se trata de un paso fundamental en el proceso de elaboración del espresso si muele su propio café. Puede requerir práctica. El café debe estar bien molido.

- La molienda correcta debe parecerse a la de la sal de mesa.

- Si el molido es demasiado fino, el agua no fluirá a través del café ni siquiera a alta presión. Estos granos parecen polvo y se sienten como sal al frotarlos entre los dedos.

- Si el molido es demasiado grueso, el agua fluye a través del café demasiado rápido, impidiendo una extracción con todo el sabor. Asegúrese de utilizar un molinillo de calidad para obtener una consistencia uniforme.

INSTRUCCIONES DE USO

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

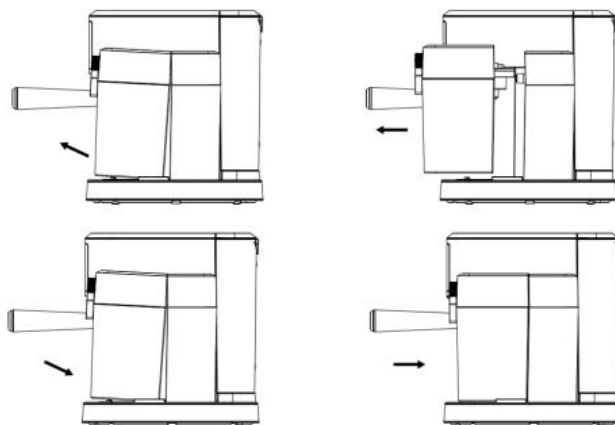
a. Llene el depósito de agua. Puede utilizar una jarra para llenarlo o retirarlo de la unidad y luego llenarlo bajo el grifo (Se recomienda utilizar agua pura o agua blanda filtrada, no utilice agua dura, para evitar el uso a largo plazo de la máquina producido dentro de la escala afectan el uso de). Llene el depósito con la cantidad de agua deseada por debajo del nivel "MAX" del depósito. **Nunca utilice agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.**

b. Cierre la tapa del depósito de agua. Si la ha retirado de la unidad para llenarla de agua, asegúrese de volver a colocarla bien en su sitio.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE LECHE

Si va a preparar un capuchino o un café con leche, extraiga el depósito de leche del aparato levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia fuera. A continuación, vierta la cantidad de leche fría que estime necesaria, asegurándose de que

esté por debajo del nivel "MAX" del depósito. **Una vez que haya terminado, deslice el depósito de leche de nuevo en la unidad asegurándose de que encaja firmemente. Deberá notar que el depósito de leche encaja en su sitio.**



NOTA: Puedes utilizar el tipo de leche que prefieras, leche entera o semidesnatada.

ELEGIR EL PORTAFILTRO

Su unidad incluye un portafiltro para utilizar con café molido.

ELEGIR EL FILTRO

Seleccione el filtro que desea utilizar del siguiente modo:

- PARA UN SOLO DISPARO:** utilice el filtro para un solo disparo de espresso si utiliza café molido.
- PARA UN CHUPO DOBLE O DOS CHUPOS INDIVIDUALES:** utilice el filtro para preparar un chupito doble de espresso. Colocando dos tazas pequeñas de espresso debajo del portafiltro, podrá preparar dos monodos de espresso a la vez.
- PARA ESE-Si** está usando un paquete de café en polvo, por favor use un paquete de café en polvo de 44mm y colóquelo plano en el filtro usado para hacer el paquete de café en polvo ESE, teniendo cuidado de doblar las orejitas del paquete para que no se vean sus bordes.

COLOCACIÓN DEL FILTRO EN EL PORTAFILTRO

- Inserte el filtro en el portafiltro, asegurándose de alinear el hoyuelo del filtro con la muesca del portafiltro.
- Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para bloquearlo.



NOTA: Para retirar el filtro para su limpieza, gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear el hoyuelo del filtro con la muesca del portafiltro y proceda a retirarlo.

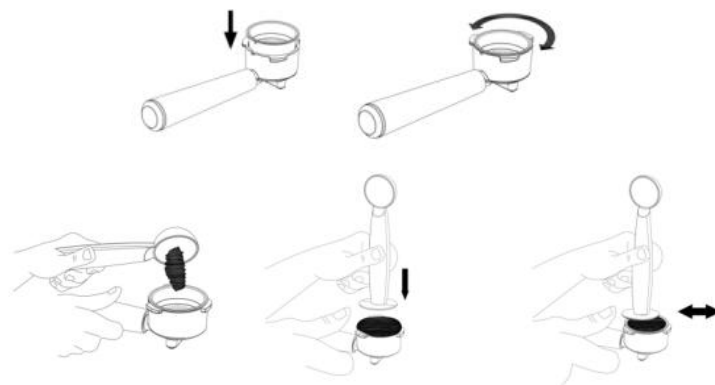
ADVERTENCIA: Asegúrese de que el filtro se ha enfriado antes de intentar extraerlo del portafiltro.

LLENADO CON CAFÉ

Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro de la siguiente manera:

PARA CAFÉ MOLIDO:

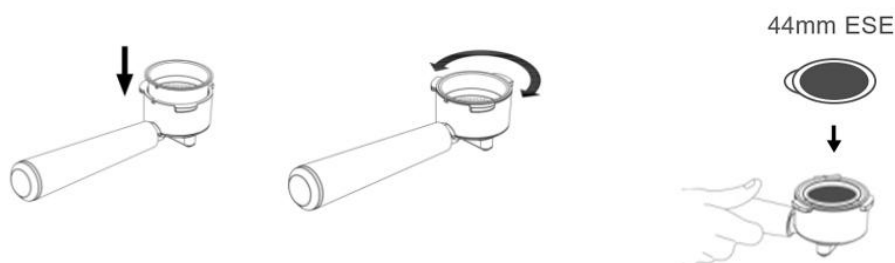
- Llene el filtro con café espresso molido fino y fresco a unos 2 mm del borde **(no lo llene en exceso, se recomienda utilizar 7 gramos de café molido para una taza pequeña y unos 15 gramos para una taza grande).**
- Con la parte de apisonamiento de la cuchara, empuje los posos de café hacia abajo hasta el tope del tamper para obtener un café espresso compacto y uniforme.
- Limpie cualquier exceso de café del borde para asegurar un ajuste adecuado bajo el cabezal de infusión.



PARA PAQUETES DE CAFÉ ESE DE 44mm

a, Por favor utilice la bolsa de café ESE de 44mm, no compatible con la bolsa de café SENSEO.

b, coloque el ESE en el tazón especial de metal (no en el tazón pequeño para polvo), el borde de papel del borde del ESE no debe sobrepasar el tazón de metal, de lo contrario causará fugas.

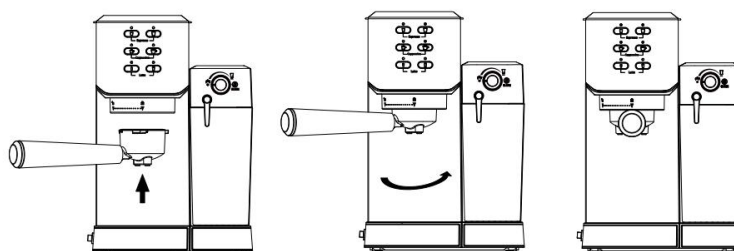


COLOCACIÓN DEL PORTAFILTRO

a. Coloque el portafiltro debajo del cabezal de infusión.

b. Coloque la manilla de forma que quede alineada con el icono de cerradura abierta de la unidad y encaje en la ranura.

c. A continuación, gírela lentamente hacia la derecha hasta que la manilla quede alineada con el símbolo de cierre de la unidad.



COLOCACIÓN DE LAS TAZAS DE CAFÉ

Si utiliza tazas más grandes para capuchinos o cafés con leche, puede retirar la tapa de la bandeja recoge gotas por encima de la bandeja de goteo para colocar las tazas

PRECAUCIÓN: Al preparar un capuchino o un café con leche, asegúrese de ajustar la palanca del tubo espumador para que el tubo dispensador de leche espumada apunte hacia el interior de la taza que se va a utilizar.

ENCENDIDO DEL APARATO

a. Asegúrese de que la unidad está enchufada a la toma de corriente adecuada.

b. Encienda la unidad "I" utilizando el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado en el lado izquierdo de la unidad.

Durante el proceso de calentamiento, los indicadores luminosos del panel de control comenzarán a parpadear hasta que el agua y la leche (si prepara un capuchino o un café con leche) alcancen la temperatura óptima. Una vez que estos

indicadores luminosos dejen de parpadear y se iluminen de forma prolongada, el aparato estará listo para su uso.

Advertencia: Si el depósito de leche no se puede extraer en la posición correcta, los botones de cappuccino y latte no se iluminarán.

SELECCIONE LA FUNCIÓN

PREPARACIÓN DEL ESPRESSO

a. Pulse el botón Espresso una vez para preparar un solo espresso. Se encenderá la luz indicadora de un solo shot de espresso. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando un solo espresso.

b. Pulse el botón de espresso doble para preparar un espresso doble o dos espresso individuales. Se encenderá la luz indicadora de un café espresso doble. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando un espresso doble.

Para ambas funciones de Espresso Automático, la unidad comenzará a preparar el espresso según su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de preparación y la luz se encenderá, indicando que el ciclo se ha completado. Su delicioso espresso está listo para ser disfrutado (la máquina se apagará automáticamente tras 25 minutos de inactividad).

NOTA: Si desea preparar menos café que la porción preestablecida, pulse el botón de función en cualquier momento durante el proceso de preparación para detenerlo cuando se alcance la cantidad de café deseada.

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

Antes de preparar el capuchino, ajuste el nivel de espuma de leche según sus preferencias **girando el botón de control de espuma hacia la izquierda para obtener más espuma (capuchino) y hacia la derecha para obtener menos espuma (café con leche).**

NOTA: El nivel de espuma también puede ajustarse durante el ciclo de elaboración.

a. Pulse el botón Cappuccino una vez para preparar una taza pequeña de cappuccino. El indicador luminoso de la taza pequeña de capuchino se encenderá. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando una taza pequeña de cappuccino.

b. Pulse el botón Cappuccino doble para preparar una taza grande de cappuccino. Se encenderá la luz indicadora de taza grande de capuchino. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando una taza grande de capuchino.

El aparato comenzará a preparar capuchino según su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de preparación y la luz se encenderá, indicando que el ciclo se ha completado. Ya puede disfrutar de su delicioso capuchino.

PREPARAR CAFÉ CON LECHE

Antes de preparar el café con leche, ajuste el nivel de espuma de leche según sus preferencias **girando el botón de control de espuma hacia la izquierda para obtener más espuma (cappuccino) y hacia la derecha para obtener menos espuma (café con leche).**

a. Pulse el botón Latte una vez para preparar una taza pequeña de café con leche. Se encenderá la luz indicadora de una taza pequeña de café con leche. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando una taza pequeña de café con leche.

b. Pulse el botón Latte doble para preparar una taza grande de café con leche. Se encenderá la luz indicadora de la taza grande de café con leche. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando una taza grande de café con leche.

El aparato empezará a preparar café con leche según su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de infusión y la luz se encenderá, indicando que el ciclo se ha completado. Ya puede disfrutar de su delicioso café con leche.

DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

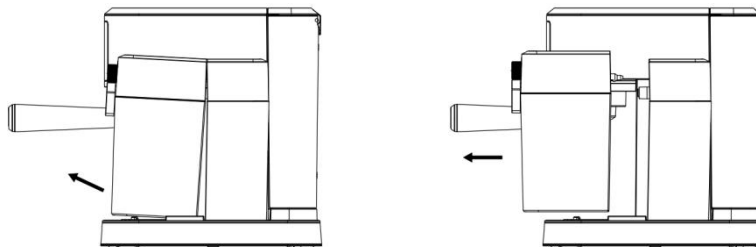
Después de batir la espuma de leche con la leche, puede guardar la leche restante en el frigorífico (para la próxima vez) o puede verter la leche restante.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE LECHE Y DEL TUBO ESPUMADOR

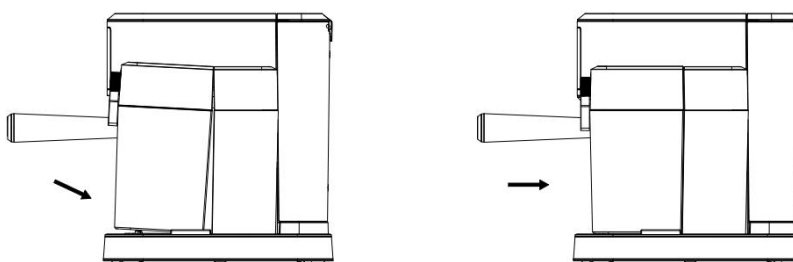
Aunque puede guardar el depósito de leche con leche sobrante en el frigorífico, es importante limpiar el depósito y el tubo espumador con regularidad para evitar atascos y la acumulación de residuos. Para limpiar el depósito de leche, siga las instrucciones que se indican a continuación:

1. Retire el depósito de leche de la unidad levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia fuera.



2. Retire la tapa del depósito. Deseche la leche sobrante.

3. Llene el depósito de leche con agua purificada, sin sobrepasar la marca de llenado MAX. Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad, levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia dentro, sujetándolo por la tapa. Deberá notar que el depósito de leche encaja en su sitio.



Advertencia: Si el depósito de leche no se puede extraer en la posición correcta, los botones de cappuccino y latte no se iluminarán.

4. Coloque un vaso grande vacío debajo del tubo dispensador de espuma.

5. Pulse el botón doble CAPPUCCINO o el botón doble LATTE. El aparato empezará a soltar agua caliente por el tubo dispensador de espuma. Deje que el ciclo de limpieza funcione hasta que ya no vea salir leche por el tubo, o repita algunos ciclos.

6. Gire el botón de control de espuma a la posición de limpieza y, a continuación, pulse el botón CAPPUCCINO doble o el botón LATTE doble. La unidad comenzará a liberar vapor caliente a través del tubo dispensador de espuma. Deje que se ejecute el ciclo de limpieza y repita algunos ciclos.

Nota: Asegúrese de que el agua purificada en el depósito de agua con el nivel debe estar entre el "MIN" y el nivel "MAX".

7. Repita algunos ciclos para los pasos anteriores 3 - 6.

8. A continuación, puede utilizar ácido cítrico o vinagre para aclarar a fondo los depósitos de agua y leche (**Nota: el ácido cítrico debe diluirse de acuerdo con los requisitos de uso del producto, y el vinagre debe diluirse en una proporción de 1:3 con agua**). No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarían el acabado.

NOTA: No introduzca la tapa del depósito de leche en el lavavajillas. El depósito de leche es apto para el lavavajillas.

LIMPIEZA DEL CABEZAL DE INFUSIÓN, DEL PORTAFILTRO Y DE LOS FILTROS

1. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado en el lado izquierdo de la unidad hasta la posición de apagado "O" y desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica.

2. Algunas de las piezas metálicas pueden estar aún calientes. No las toque con las manos hasta que se hayan enfriado.

3. Retire el portafiltro y deseche los posos de café. 4. Lave a fondo tanto el portafiltro como el filtro con agua tibia y jabón. Asegúrese de enjuagarlos y secarlos bien.

NOTA: No lave los portafiltros ni los filtros en el lavavajillas.

4. Limpie la parte inferior del cabezal de infusión de la unidad con un paño húmedo o una toalla de papel para eliminar los restos de café que puedan haber quedado.
5. Vuelva a colocar el portafiltro (sin ningún filtro) en el cabezal de infusión de la unidad y bloquéelo en su sitio.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro.
7. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" hasta la posición de encendido "I".
8. Pulse una vez el botón Espresso y deje que el aparato infusione agua hasta que se detenga automáticamente.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Elimine el agua restante extrayendo el depósito de agua y poniéndolo boca abajo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre usos.
2. Enjuague a fondo el depósito de agua y la tapa con ácido cítrico o vinagre, asegúrese de que esté limpio y seco. **(Nota: Diluya el ácido cítrico según los requisitos del producto y el vinagre en una proporción de 1:3 con agua).**

NOTA: No lave el depósito de agua ni su tapa en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cuerpo principal del aparato ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

1. Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. No utilice detergentes fuertes para la limpieza, ya que corroerían la máquina.
2. **No guarde ninguno de los portafiltros en el cabezal de infusión. Esto puede afectar negativamente a la estanqueidad entre el cabezal de infusión y el portafiltro durante la preparación del espresso.**

DESCALCADO

La acumulación de depósitos minerales en el aparato afectará a su funcionamiento. Su aparato debe descalcificarse cuando empiece a notar un aumento en el tiempo necesario para preparar el espresso, o cuando haya un exceso de vapor. Además, es posible que observe una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de infusión. La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua utilizada. En la tabla siguiente se indican los intervalos de limpieza recomendados.

Tipo de agua	Frecuencia de limpieza
Agua blanda (agua filtrada)	Alrededor de cada 80~100 ciclos de cocción
Agua dura (agua del grifo)	Aproximadamente cada 40~50 ciclos de cocción

PARA DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA:

1. Añada ácido cítrico o vinagre al depósito de agua (Nota: El ácido cítrico debe diluirse de acuerdo con los requisitos del producto, y el vinagre debe diluirse en la proporción de 1:3 con agua antes de verterlo en el depósito).
2. Deje reposar el aparato toda la noche con la solución de vinagre en el depósito de agua.
3. Deseche el vinagre sacando el depósito y poniéndolo boca abajo sobre el fregadero.
4. Enjuague a fondo el depósito con agua del grifo, llene y vacíe el depósito y repita este procedimiento 2-3 veces.

PARA DESCALCIFICAR LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Asegúrese de descalcificar primero el interior del depósito de agua siguiendo los pasos de descalcificación anteriores.
2. **Llene los depósitos de agua y leche con vinagre blanco doméstico fresco diluido/ácido cítrico..**
3. Asegúrese de poner el botón de encendido/apagado en la posición de apagado "O" y de que el cable de alimentación esté desconectado de la toma de corriente. Llene el depósito con vinagre blanco doméstico diluido.
4. Inserte el portafiltro (con filtro y sin café) y coloque una taza grande vacía encima de la bandeja recoge gotas y debajo del portafiltro.
5. Enchufa el cable de alimentación a la toma de corriente.

6. Coloque un vaso grande vacío debajo del tubo dispensador de espuma.
 7. Pulse el botón de encendido/apagado para encender la unidad "I", una vez que las luces del panel de control (Espresso, Cappuccino y Latte) se enciendan, **pulse el botón doble CAPPUCINO o el botón doble LATTE. El aparato comenzará a liberar agua caliente a través del tubo dispensador de espuma y del portafiltro.** Deje que se ejecute el ciclo de limpieza, repita algunos ciclos.
 8. **Gire el botón de control de espuma a la posición de limpieza** y, a continuación, pulse el botón CAPPUCINO doble o el botón LATTE doble. La unidad comenzará a liberar vapor caliente a través del tubo dispensador de espuma. Deje que se ejecute el ciclo de limpieza, repita algunos ciclos.
- Nota: Asegúrese de que el agua purificada en el depósito de agua con el nivel debe estar entre el "MIN" y el "MAX" nivel**
9. Repita algunos ciclos para los pasos anteriores 2 - 8.
 10. Elimine el agua que quede en el depósito de agua y el depósito de leche y, a continuación, aclárelos y lávelos a fondo con agua. Asegúrate de enjuagarlos y secarlos bien. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarían el acabado.
- NOTA: No coloque la tapa del depósito de leche en el lavavajillas.** El depósito de leche es apto para el lavavajillas.

SÍNTOMA, CAUSAS Y SOLUCIONES

Síntoma	Causas	Soluciones
El café no salir.	-No hay agua en el depósito. -El molido del café es demasiado fino. -Relleno de posos de café -Equipo no encendido o no enchufado o mal contacto. -Granos de café demasiado prensados.	-Añade agua. -Muele el café en polvo al tamaño de finas partículas de sal. -Recomendamos 7 g de café molido para una taza individual y 15 g para una taza doble. -Conecta la unidad a una fuente de alimentación -Compacte suavemente, no presione varias veces, la intensidad no es la misma afectará el efecto de la preparación del café.
Sale café alrededor del borde de el portafiltro.	-El filtro no gira hasta la posición de bloqueo total. -Granos de café alrededor del borde de la cesta del filtro. -Demasiado café en el filtro.	-Girar el portafiltro hasta el tope posición de bloqueo. -Limpia el borde. -Rellenar con menos café.
El espumador de leche no hace espuma/La espuma del espumador de leche no es abundante	-Se quedó sin fuerzas. -Leche no suficientemente fría (se recomienda leche entera o semidesnatada a 5-10° C). -El tubo de congelación está bloqueado.	-Asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito de agua. -Enfríe la leche y el espumador antes de preparar un capuchino o un café con leche. -Siga las instrucciones para limpiar el depósito de leche y el tubo de espuma.
Sale café demasiado rápido/No CREMA	-El café molido es demasiado basto. -No hay suficiente café en el filtro.	-Utiliza polvo de café de granulometría de sal fina -Rellenar el filtro con más café.

El café es demasiado flojo.	-Uso de un solo filtro para un doble shot de espresso. -El café molido es demasiado basto.	-Utilizar doble filtro para doble un trago de espresso. -Utilizar un molido más fino.
-----------------------------	---	--

CONSEJOS: No desmonte el aparato por su cuenta si no se encuentra la causa del fallo, Por favor, **póngase en contacto con el servicio post-venta de atención al cliente (datos de contacto al final del manual) o póngase en contacto con la marca a través de Amazon** para resolver el problema.

Eliminación correcta de este producto

Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. residuos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. producto para un reciclado seguro para el medio ambiente

Servicio postventa

Espero que esté satisfecho con la cafetera espresso KOTLIE.

El equipo de KOTLIE se compromete a proporcionar a los clientes máquinas de café de alta calidad y gran estabilidad. Hemos dedicado innumerables esfuerzos al diseño y la fabricación de productos, y nos esforzamos por conseguir el producto definitivo. En la producción y envasado en masa, es inevitable que haya algunos productos defectuosos. Mientras tanto, es inevitable que algunos productos sufran daños durante el largo y agotador transporte, algo normal en cualquier producto y marca.

Si por desgracia recibió productos defectuosos con accesorios que faltan, tanque de agua roto, roto cuerpo, escritorio con fugas, elaboración de la cerveza anormal, graves problemas de goteo, etc por favor sea paciente, y no se enoje .

Por favor, póngase en contacto con nosotros en su primera vez con fotos y videos adjuntos , entonces le ayudaremos a resolverlo o enviar el reemplazo en la prioridad.

Puede ponerse en contacto con nosotros directamente a través de **Amazon o a través del servicio postventa de atención al cliente de nuestra marca (support@ikotlie.com)** para tratar la solución.¡ Gracias por su atención y paciencia!

Atentamente

Especificidades

Peso neto/peso bruto:	4,8/5,2 kg aprox.
Presión de la bomba:	máx. 20 bares
Capacidad del depósito de agua:	1,0 L
Capacidad del depósito de leche:	0,7 L
Tamaño del producto:	217 mm (ancho) * 289 mm (largo) * 317 mm (alto)
Tamaño del paquete:	250mm(ancho)* 330mm(largo)*365mm(alto)
ProtecciónClase:	

Los cambios de diseño o ejecución se reservan en interés del progreso técnico

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



¡Tú puedes ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerde respetar la normativa local:

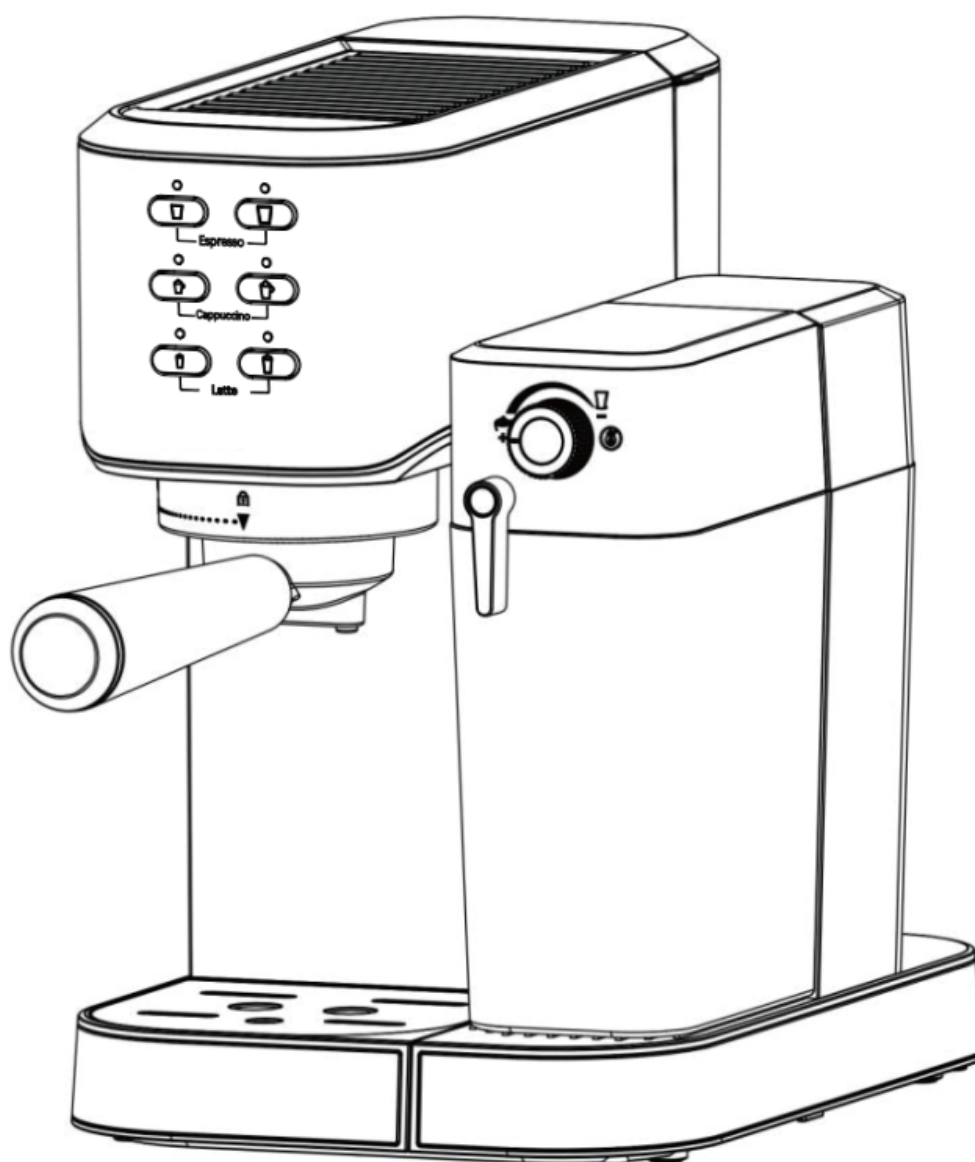
Entregue el material eléctrico que no funcione a un centro de eliminación de residuos adecuado.

KOTLIE Macchina per Caffè Espresso

Sistema automatico di schiumatura del latte

MANUALE DI ISTRUZIONI

MODELLO:CM5180



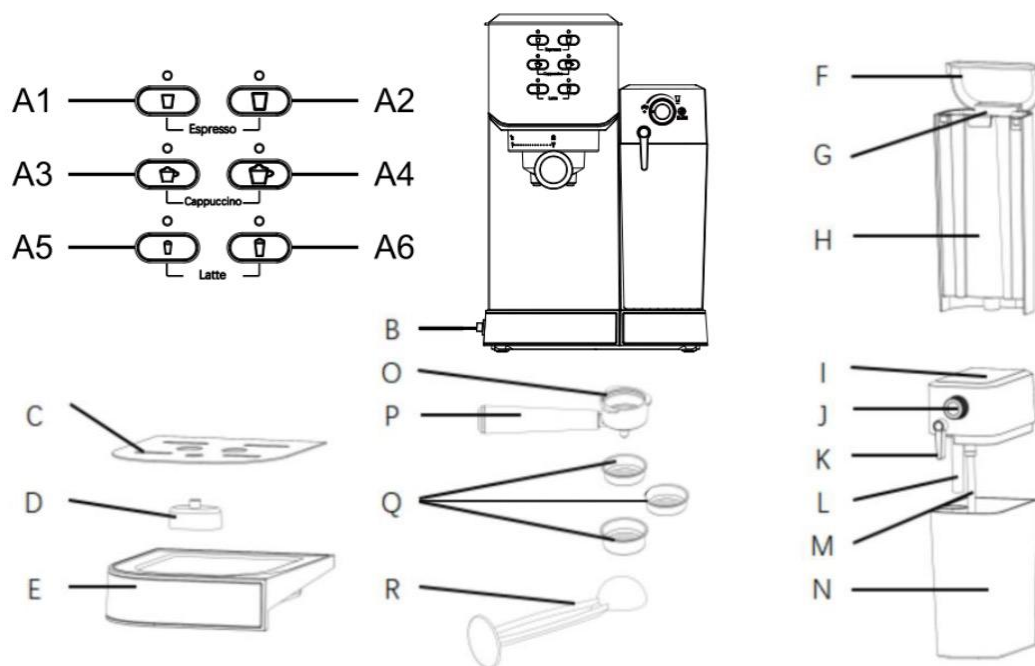
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

IMPORTANTI SALVAGUARDIE

Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le seguenti precauzioni di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa a muro corrisponda alla tensione nominale indicata sulla targhetta.
3. Questo apparecchio è dotato di una spina con messa a terra. Assicurarsi che la presa a muro della propria abitazione sia ben collegata a terra.
4. Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, non immergere il cavo e la spina in acqua o altri liquidi.
5. Togliere la spina dalla presa di corrente prima della pulizia e quando non è in uso. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di smontare, collegare i componenti o prima di pulirlo.
6. Non mettere in funzione l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio si è guastato, è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
8. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana o su un tavolo, senza appendere il cavo di alimentazione al bordo del tavolo o del bancone.
9. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi la superficie calda dell'apparecchio.
10. Non collocare la caffettiera su superfici calde o accanto al fuoco per evitare di danneggiarla.
11. Per scollegare l'apparecchio, ruotare qualsiasi comando su "**OFF**", quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente. Tenere sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
12. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti e collocarlo in un ambiente asciutto.
13. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
14. Fare attenzione a non scottarsi con il vapore.
15. Non toccare la superficie calda dell'apparecchio (ad esempio, la bacchetta per il vapore e la maglia d'acciaio appena bollente). Utilizzare la maniglia o le manopole.
16. Non lasciare che la caffettiera funzioni senza acqua.
17. Se il serbatoio dell'acqua viene rimosso durante i cicli di infusione, è possibile che si verifichino scottature.
18. Non rimuovere l'imbuto metallico quando l'apparecchio sta erogando caffè o quando vapore e acqua calda traboccano dall'imbuto metallico, assicurarsi che la pressione nel serbatoio dell'acqua sia stata scaricata prima di rimuovere l'imbuto metallico e quindi rimuovere l'imbuto metallico.
19. Collegare la spina alla presa a muro prima dell'uso e spegnere qualsiasi interruttore prima di rimuovere la spina dalla presa a muro.
20. Scaricare la pressione attraverso la lancia del vapore prima di rimuovere il coperchio del serbatoio o l'imbuto metallico.
21. Questo apparecchio 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 sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
22. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
23. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - Ambienti tipo camera e colazione.
24. Non utilizzare all'aperto.
25. Non collocare su o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
26. Salvare queste istruzioni.

CONOSCERE LA PROPRIA MACCHINA DA CAFFÈ



A	Pannello di controllo (Espresso singolo, Doppio espresso, Cappuccino singolo, Cappuccino doppio, Latte singolo, Latte doppio)		
A1	Espresso singolo	A2	Doppio espresso
A3	Cappuccino singolo	A4	Cappuccino doppio
A5	Latte singolo	A6	Doppio latte
B	Interruttore di accensione/spegnimento "I/O"	C	Griglia di raccolta rimovibile
D	Galleggiante del troppopieno del gocciolatoio	E	Vassoio di raccolta rimovibile
F	Coperchio del serbatoio dell'acqua	G	Maniglia del serbatoio dell'acqua
H	Serbatoio dell'acqua	I	Coperchio del serbatoio del latte
J	Manopola di regolazione del livello di schiuma di latte	K	Leva di guida del tubo di schiumatura del latte
L	Tubo di erogazione del latte con rivestimento	M	Tubo del latte
N	Serbatoio del latte rimovibile/chiaro	O	Portafiltro (imbuto in metallo)
P	Portafiltro (imbuto in metallo) Maniglia	Q	Stencil (filtro a una tazza, filtro a due tazze e filtro a polvere ESE 44 mm)
R	Misuratore/Tamper		

INTRODUZIONE

Questo apparecchio unico nel suo genere è stato progettato per aiutarvi a preparare deliziosi espressi, cappuccini e caffè macchiati in modo rapido, comodo e automatico con la semplice pressione di un pulsante.

ESPRESSO

Un metodo unico di preparazione del caffè in cui l'acqua calda viene forzata attraverso il caffè finemente macinato. Popolare in Europa, è un'erogazione molto più ricca e corposa del normale caffè a goccia. A causa della sua ricchezza, l'espresso viene solitamente servito in porzioni da 45 a 90 ml, in tazze demitasse.

CAPPUCCINO

Una bevanda preparata con circa 1/3 di caffè espresso, 1/3 di latte cotto a vapore e 1/3 di latte schiumato.

LATTE

Una bevanda preparata con circa 1/4 di espresso e 3/4 di latte cotto a vapore. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente tutte le istruzioni, le precauzioni, le note e le avvertenze contenute nel presente manuale di istruzioni. Quando si utilizza l'apparecchio, alcune parti e accessori si surriscaldano e devono essere raffreddati. Una cura e una manutenzione adeguate garantiscono una lunga durata della macchina da caffè e un funzionamento senza problemi. Conservare queste istruzioni e consultarle spesso per suggerimenti sulla pulizia e la manutenzione.

La caffettiera può essere utilizzata con il caffè macinato, rendendola eccezionalmente pratica e versatile per la preparazione di singoli shot di espresso, cappuccino e latte.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO DI QUESTO PRODOTTO

PULIZIA DELL'UNITÀ PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulire il prodotto per ottenere un funzionamento ottimale. Per comprendere il prodotto e riconoscerne tutte le parti, consultare la sezione "Introduzione al prodotto".

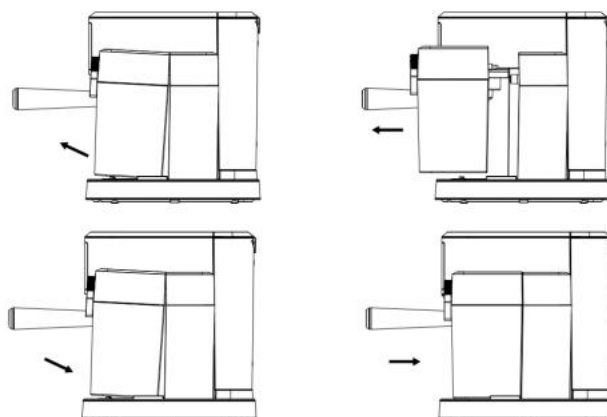
1. Assicurarsi che l'unità sia spenta "O" premendo l'interruttore on/off "I/O" situato sul lato sinistro dell'unità. Assicurarsi che l'unità sia scollegata dalla presa di corrente.
2. Rimuovere gli adesivi e le etichette dall'unità.
3. Rimuovere e lavare il serbatoio dell'acqua, il serbatoio del latte, il portafiltro, i tre filtri e il misurino/tampone in una miscela di detergente delicato e acqua. Sciacquarli accuratamente e reinserirli nell'apparecchio.
4. Prima di collocare o rimuovere il portafiltro e qualsiasi altro filtro dall'apparecchio, consultare le istruzioni della sezione "Collocazione del filtro".
5. Per pulire l'interno dell'apparecchio, seguire i passaggi elencati nella sezione "PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO" utilizzando acqua in entrambi i serbatoi e senza caffè macinato nel filtro. Non immergere il corpo principale dell'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina nell'acqua e non cercare di raggiungere le parti interne.

IMPORTANTE - ADESCARE L'UNITÀ

Per adescare l'unità, eseguire il ciclo di vapore seguendo i seguenti passaggi

Se si vuole che il prodotto sia in condizioni ottimali, seguire i seguenti passaggi per far funzionare la funzione latte a vapore per 90 secondi.

1. L'acqua depurata nel serbatoio dell'acqua con il livello deve essere compreso tra il livello "MIN" e il livello "MAX".
2. Il latte nel serbatoio non deve superare il livello "MAX". **Riposizionare il serbatoio del latte sull'unità, sollevandolo e facendolo scorrere contemporaneamente, tenendo il serbatoio per il coperchio. Si dovrebbe sentire che il serbatoio del latte si blocca in posizione.**



3. Selezionare un colino e posizionarlo sull'imbuto di metallo. Inserire l'imbuto di metallo nella macchina, assicurandosi che si blocchi correttamente, e posizionare una tazza sotto l'imbuto di metallo. Assicurarsi inoltre che l'estremità del tubo

di erogazione della schiuma di latte sia rivolta verso l'interno della tazza.

4. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente appropriata.

5. Accendere l'interruttore di alimentazione su "I".

6. Le luci dei sei pulsanti del pannello di controllo inizieranno a brillare. Una volta che le luci sono accese, il prodotto è entrato nello stato di funzionamento ottimale e può essere utilizzato in qualsiasi momento.

Attenzione: Se il serbatoio del latte non può essere staccato nella posizione corretta, i pulsanti del cappuccino e del latte non si accendono.

SCEGLIERE LA TAZZA GIUSTA

Prima di preparare una bevanda, assicurarsi di aver selezionato il bicchiere della giusta dimensione, secondo la tabella seguente:

TIPI DI BIBITE					TAZZA CONSIGLIATA
Espresso	singola		doppia		50 ml 100 ml
Cappuccino	Singola		doppia		180 ml 350 ml
Latte	Singolo		doppia		340 ml 450 ml

Nota: la capacità della superficie superiore è solo per la selezione, non per la quantità di caffè consumata. La quantità totale della bevanda può variare a seconda del tipo di latte e del livello di schiuma utilizzato.

SCEGLIERE IL CAFFÈ GIUSTO

IL CAFFÈ

Il caffè deve essere appena macinato e tostato scuro. Per l'espresso si può provare una tostatura francese o italiana. Il caffè pre-macinato conserva il suo aroma solo per 7-8 giorni, a condizione che sia conservato in un contenitore ermetico e in un luogo fresco e buio. Non conservarlo in frigorifero o nel congelatore. Si consiglia di macinare i chicchi interi appena prima dell'uso. L'aroma dei chicchi di caffè conservati in un contenitore ermetico conserva il suo sapore fino a 4 settimane.

LA MACINATURA

Questa è una fase fondamentale del processo di preparazione dell'espresso se si macina il proprio caffè. Può richiedere un po' di pratica. Il caffè deve avere una macinatura fine.

- La macinatura corretta dovrebbe assomigliare al sale da cucina.

- Se la macinatura è troppo fine, l'acqua non passa attraverso il caffè nemmeno ad alta pressione. Queste macine hanno l'aspetto di polvere e la sensazione di sale quando vengono strofinate tra le dita.

- Se la macinatura è troppo grossa, l'acqua scorre troppo velocemente attraverso il caffè, impedendo un'estrazione piena di sapore. Assicuratevi di utilizzare un macinino di qualità per ottenere una consistenza uniforme.

ISTRUZIONI PER L'USO

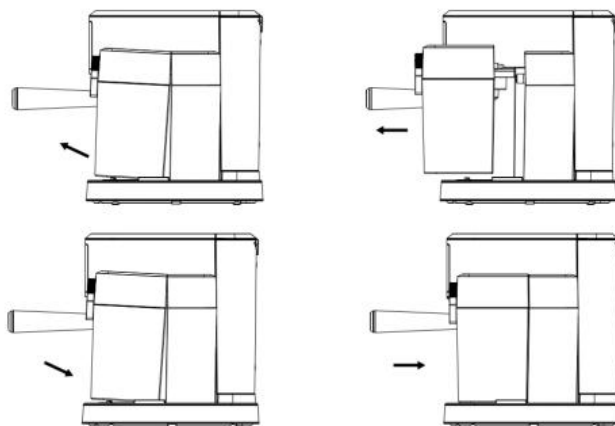
RIEMPIRE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

a. Riempire d'acqua il serbatoio. Si può usare una brocca per riempirlo o rimuoverlo dall'unità e poi riempirlo sotto il rubinetto (si raccomanda di usare acqua pura o acqua dolce filtrata, non usare acqua dura, per evitare che l'uso a lungo termine della macchina produca all'interno del calcare effetti sull'uso di). Riempire il serbatoio con la quantità d'acqua desiderata al di sotto del livello "MAX" sul serbatoio. **Non utilizzare mai acqua calda o tiepida per riempire il serbatoio.**

b. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua. Se è stato rimosso dall'unità per riempire d'acqua, assicurarsi di rimetterlo saldamente al suo posto.

RIEMPIRE IL SERBATOIO DEL LATTE

Se si intende preparare un cappuccino o un latte, rimuovere il serbatoio del latte dall'apparecchio sollevandolo e facendo contemporaneamente scorrere il serbatoio del latte verso l'esterno. Versare quindi la quantità di latte freddo che si ritiene necessaria, assicurandosi che sia al di sotto del livello "MAX" sul serbatoio. **Una volta terminato, far scorrere nuovamente il serbatoio del latte sull'unità, assicurandosi che si inserisca saldamente. Si dovrebbe sentire che il serbatoio del latte si blocca in posizione.**



NOTA: è possibile utilizzare il tipo di latte che si preferisce, intero o parzialmente scremato.

SCELTA DEL PORTAFILTRO

L'unità comprende un portafiltro da utilizzare con il caffè macinato.

SCELTA DEL FILTRO

Selezionare il filtro da utilizzare come segue:

- PER UN SINGOLO TIRO: utilizzare il filtro per un singolo tiro di espresso se si utilizza caffè macinato.
- PER UN DOPPIO TIRO O DUE TIRI SINGOLI: utilizzare il filtro per un doppio tiro di espresso. Posizionando due tazze da caffè sotto il filtro, è possibile preparare due caffè singoli in una volta sola.
- PER L'ESE - Se si utilizza una bustina di caffè in polvere, utilizzare una bustina di caffè in polvere da 44 mm e posizionarla piatta nel filtro utilizzato per la bustina di caffè in polvere ESE, avendo cura di ripiegare le piccole orecchie della bustina in modo che non mostri i bordi.

POSIZIONAMENTO DEL FILTRO SUL PORTAFILTRO

- Inserire il filtro nel portafiltro, facendo attenzione ad allineare la fossetta del filtro alla tacca del portafiltro.
- Ruotare il filtro a sinistra o a destra per bloccarlo in posizione.



NOTA: per rimuovere il filtro per la pulizia, ruotare il filtro a sinistra o a destra per allineare la fossetta del filtro alla tacca del portafiltro e procedere alla rimozione.

AVVERTENZA: assicurarsi che il filtro si sia raffreddato prima di tentare di rimuoverlo dal portafiltro.

RIEMPIMENTO CON CAFFÈ

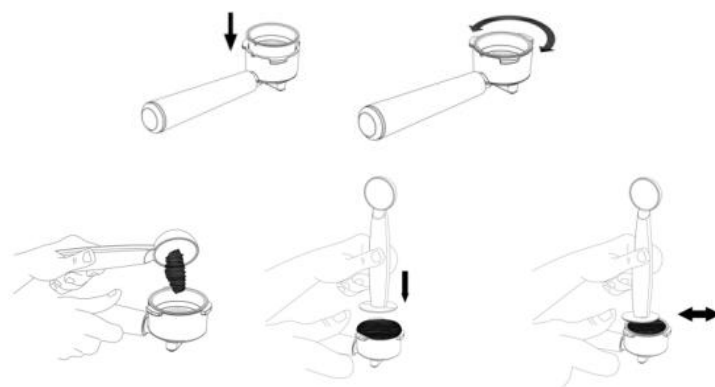
Posizionare il filtro selezionato nel portafiltro come segue:

PER IL CAFFÈ MACINATO:

- Riempire il filtro con caffè espresso fresco e macinato fino a circa 2 mm dal bordo (**non riempire troppo, si consiglia di utilizzare 7 grammi di caffè macinato per una tazza piccola e circa 15 grammi per una tazza grande**).
- Utilizzando la parte di ricalzo del misurino, spingere i fondi di caffè verso il basso fino a dove arriva il tamper per

ottenere un fondo di caffè espresso compatto e uniforme.

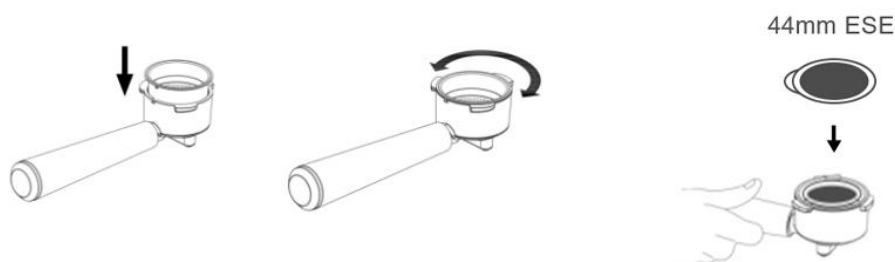
c. Pulire l'eventuale eccesso di caffè dal bordo per garantire un'adeguata sistemazione sotto la testa dell'infusore.



PER SACCHETTI DI CAFFÈ ESE DA 44 mm

a, utilizzare il sacchetto di caffè ESE da 44 mm, non compatibile con il sacchetto di caffè SENSEO.

b, mettere l'ESE nella speciale ciotola di metallo (non la piccola ciotola per la polvere); il bordo di carta del bordo dell'ESE non deve oltrepassare la ciotola di metallo, altrimenti causerà perdite.

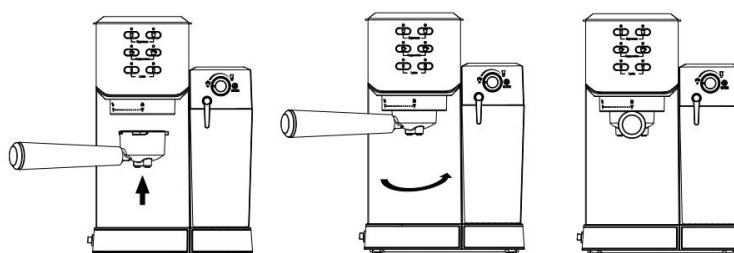


POSIZIONAMENTO DEL PORTAFILTRO

a. Posizionare il filtro sotto la testata di erogazione.

b. Posizionare la maniglia in modo che si allinei con l'icona della serratura aperta sull'unità e si inserisca nella scanalatura.

c. Quindi, ruotare lentamente verso destra finché la maniglia non è allineata con il simbolo di blocco chiuso sull'unità.



COLLOCARE LE TAZZE DI CAFFÈ

Se si utilizzano tazze più grandi per cappuccini o caffelatte, è possibile rimuovere il coperchio della vaschetta di raccolta sopra la vaschetta di raccolta per posizionare le tazze.

ATTENZIONE: quando si prepara un cappuccino o un latte, assicurarsi di regolare la leva del tubo di erogazione della schiuma per posizionare il tubo di erogazione del latte schiumato all'interno della tazza utilizzata.

ACCENSIONE DELL'UNITÀ

a. Assicurarsi che l'unità sia collegata alla presa elettrica appropriata.

b. Accendere l'unità "I" utilizzando l'interruttore on/off "I/O" situato sul lato sinistro dell'unità.

Durante il processo di riscaldamento, le spie luminose sul pannello di controllo iniziano a lampeggiare finché l'acqua e il latte (se si prepara un cappuccino o un latte) non raggiungono la temperatura ottimale. Quando le spie smettono di lampeggiare e diventano luminose a lungo, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Attenzione: Se il serbatoio del latte non può essere staccato nella posizione corretta, i pulsanti del cappuccino e del latte non si accendono.

SELEZIONARE LA FUNZIONE

PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO

a. Premere una volta il pulsante Espresso singolo per erogare un colpo singolo. La spia di erogazione di un caffè espresso singolo si accende. Inizia a lampeggiare per indicare che è in corso l'erogazione di un caffè espresso singolo.

b. Premere il pulsante Espresso doppio per erogare un caffè doppio o due caffè singoli. La spia dell'espresso doppio si accende. Inizia a lampeggiare per indicare che è in corso l'erogazione di un caffè doppio.

Per entrambe le funzioni Espresso automatico, l'apparecchio inizia a preparare l'espresso in base alla selezione effettuata. Al termine del processo di erogazione, l'apparecchio si arresta automaticamente e la spia diventa fissa, a indicare che il ciclo è stato completato. Il vostro delizioso espresso è pronto per essere gustato (la macchina si spegne automaticamente dopo 25 minuti di inattività).

NOTA: se si desidera erogare una quantità di caffè inferiore a quella preimpostata, premere il pulsante di funzione in qualsiasi momento durante il processo di erogazione per interromperlo al raggiungimento della quantità di caffè desiderata.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Prima di preparare il cappuccino, regolare il livello di schiuma di latte in base alle proprie preferenze ruotando la manopola di regolazione della schiuma verso sinistra per ottenere più schiuma (cappuccino) e verso destra per ottenere meno schiuma (latte).

NOTA: Il livello di schiuma può essere regolato anche durante il ciclo di infusione.

a. Premere una volta il pulsante Cappuccino singolo per erogare una tazza piccola di cappuccino. La spia della tazza piccola di cappuccino si accende. Inizia a lampeggiare per indicare che è in corso l'erogazione di una tazza piccola di cappuccino.

b. Premere il doppio pulsante Cappuccino per erogare una tazza grande di cappuccino. La spia della tazza grande di cappuccino si accende. Inizia a lampeggiare per indicare che è in corso l'erogazione di una tazza grande di cappuccino.

L'apparecchio inizia a preparare il cappuccino in base alla selezione effettuata. Al termine dell'erogazione, l'apparecchio si arresta automaticamente e la spia diventa fissa, a indicare che il ciclo è stato completato. Il vostro delizioso cappuccino è ora pronto per essere gustato!

PREPARAZIONE DEL LATTE

Prima di preparare il latte, regolare il livello di schiuma di latte in base alle proprie preferenze ruotando la manopola di regolazione della schiuma verso sinistra per ottenere più schiuma (cappuccino) e verso destra per ottenere meno schiuma (latte).

a. Premere una volta il pulsante Latte singolo per erogare una piccola tazza di latte. La spia di una tazza piccola di latte si accende. Inizia a lampeggiare per indicare che è in corso l'erogazione di una piccola tazza di latte.

b. Premere il pulsante doppio Latte per erogare una tazza grande di latte. La spia della tazza di latte grande si accende. Inizia a lampeggiare per indicare che è in corso l'erogazione di una tazza di latte grande.

L'apparecchio inizierà a preparare il latte in base alla selezione effettuata. Al termine dell'erogazione, l'apparecchio si arresta automaticamente e la spia diventa fissa, a indicare che il ciclo è stato completato. Il vostro delizioso latte è ora pronto per essere gustato!

DOPO AVER PREPARATO LE BEVANDE CON IL LATTE

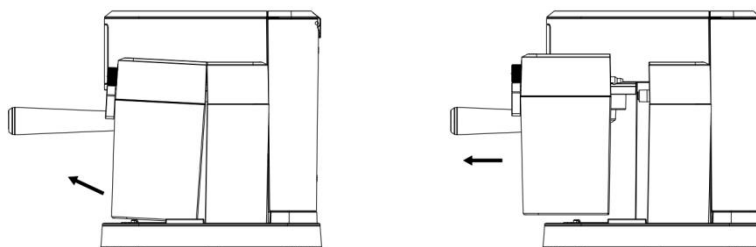
Dopo aver montato la schiuma di latte con il latte, è possibile conservare il latte rimanente in frigorifero (per la prossima volta) oppure versarlo.

PULIZIA DELLA MACCHINA

PULIZIA DEL SERBATOIO DEL LATTE E DEL TUBO DI SCHIUMATURA

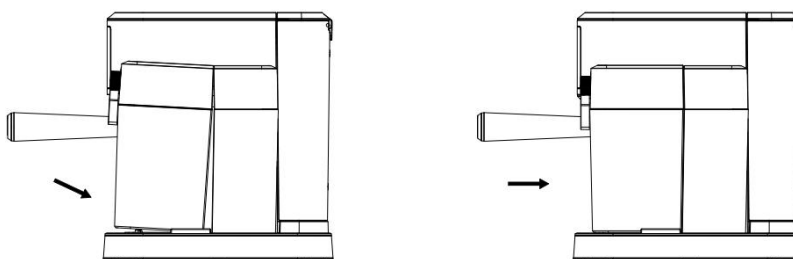
Sebbene sia possibile conservare il serbatoio del latte con il latte avanzato in frigorifero, è importante pulire regolarmente il serbatoio e il tubo di schiumatura per evitare intasamenti e la formazione di residui. Per pulire il serbatoio del latte, seguire le istruzioni riportate di seguito:

1. Rimuovere il serbatoio del latte dall'unità sollevandolo e facendolo contemporaneamente scorrere verso l'esterno.



2. Rimuovere il coperchio del serbatoio. Smaltire il latte avanzato.

3. Riempire il serbatoio del latte con acqua purificata, non oltre il segno di riempimento MAX. Riposizionare il serbatoio del latte sull'unità, sollevandolo e facendolo scorrere contemporaneamente, tenendolo per il coperchio. Si dovrebbe sentire che il serbatoio del latte si blocca in posizione.



Attenzione: Se il serbatoio del latte non può essere staccato nella posizione corretta, i pulsanti del cappuccino e del latte non si accendono.

4. Collocare una tazza grande e vuota sotto il tubo di erogazione della schiuma.

5. Premere il pulsante doppio CAPPUCCINO o il pulsante doppio LATTE. L'apparecchio inizia a rilasciare acqua calda attraverso il tubo di erogazione della schiuma. Lasciare che il ciclo di pulizia venga eseguito finché non si vede più uscire latte dal tubo, oppure ripetere alcuni cicli.

6. Ruotare la manopola di regolazione della schiuma in posizione pulita, quindi premere il pulsante doppio CAPPUCCINO o il pulsante doppio LATTE. L'unità inizierà a rilasciare vapore caldo attraverso il tubo di erogazione della schiuma. Lasciare che il ciclo di pulizia venga eseguito e ripetere alcuni cicli.

Nota: assicurarsi che l'acqua purificata nel serbatoio dell'acqua sia compresa tra il livello "MIN" e "MAX".

7. Ripetere alcuni cicli per le fasi 3-6 di cui sopra.

8. Successivamente, è possibile utilizzare l'acido citrico o l'aceto per sciacquare a fondo i serbatoi dell'acqua e del latte (nota: l'acido citrico deve essere diluito in base ai requisiti di utilizzo del prodotto, mentre l'aceto deve essere diluito in un rapporto di 1:3 con l'acqua). Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per non graffiare la finitura.

NOTA: non mettere il coperchio del serbatoio del latte in lavastoviglie. Il serbatoio del latte è lavabile in lavastoviglie.

PULIZIA DELLA TESTINA DI INFUSIONE, DEL PORTAFILTRO E DEI FILTRI

1. Premere l'interruttore on/off "I/O" situato sul lato sinistro dell'unità in posizione "O" e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.

2. Alcune parti metalliche potrebbero essere ancora calde. Non toccarle con le mani finché non si sono raffreddate.

3. Rimuovere il portafiltro e gettare i fondi di caffè. Lavare accuratamente il portafiltro e il filtro con acqua calda e sapone. Assicurarsi di sciacquarli e asciugarli bene.

NOTA: non lavare i portafiltro e i filtri in lavastoviglie.

4. Pulire la parte inferiore della testina di erogazione dell'unità con un panno umido o un tovagliolo di carta per rimuovere eventuali fondi di caffè rimasti.
5. Riposizionare il portafiltro (senza filtro) nella testata di erogazione dell'unità e bloccarlo in posizione.
6. Collocare una tazza grande e vuota sotto il portafiltro.
7. Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica. Premere l'interruttore on/off "I/O" sulla posizione "I". Premete una volta il pulsante Espresso e lasciate che l'unità eroghi l'acqua fino all'arresto automatico.

PULIZIA DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

1. Smaltire l'acqua residua rimuovendo il serbatoio dell'acqua e capovolgendolo sul lavandino. Si consiglia di svuotare il serbatoio dell'acqua tra un utilizzo e l'altro.
2. Sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua e il coperchio con acido citrico o aceto, assicurandosi che siano puliti e asciutti. **(Nota: diluire l'acido citrico in base ai requisiti del prodotto e l'aceto in rapporto 1:3 con acqua).**

NOTA: Non lavare il serbatoio dell'acqua o il suo coperchio in lavastoviglie.

ATTENZIONE: Non immergere il corpo principale dell'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.

PULIZIA DELL'UNITÀ

1. Pulire l'alloggiamento con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti aggressivi per la pulizia, poiché potrebbero corrodere la macchina.
2. **Non riporre i portafiltro nella testina d'erogazione. Ciò può compromettere la tenuta tra la testina e il filtro durante l'erogazione dell'espresso.**

DESCALDAMENTO

L'accumulo di depositi minerali nell'apparecchio ne compromette il funzionamento. L'apparecchio deve essere decalcificato quando si nota un aumento del tempo di erogazione dell'espresso o un'eccessiva formazione di vapore. Inoltre, si può notare un accumulo di depositi bianchi sulla superficie della testina di erogazione. La frequenza della pulizia dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. La tabella seguente indica gli intervalli di pulizia consigliati.

Tipo di acqua	Frequenza di pulizia
Acqua dolce (acqua filtrata)	Circa ogni 80~100 cicli di produzione di birra
Acqua dura (acqua di rubinetto)	Circa ogni 40-50 cicli di produzione di birra

PER DECALCIFICARE IL SERBATOIO DELL'ACQUA:

1. Aggiungere l'acido citrico o l'aceto al serbatoio dell'acqua (Nota: l'acido citrico deve essere diluito in base ai requisiti del prodotto, mentre l'aceto deve essere diluito nel rapporto 1:3 con acqua prima di essere versato nel serbatoio).
2. Lasciare riposare l'apparecchio per una notte con la soluzione di aceto nel serbatoio dell'acqua.
3. Eliminare l'aceto rimuovendo il serbatoio e capovolgendolo sul lavandino.
4. Sciacquare accuratamente il serbatoio con acqua di rubinetto, riempire e svuotare il serbatoio e ripetere questa procedura 2-3 volte.

PER DECALCIFICARE LE PARTI INTERNE:

1. Assicurarsi di decalcificare prima l'interno del serbatoio dell'acqua seguendo la procedura di decalcificazione descritta sopra.
2. **Riempire i serbatoi dell'acqua e del latte con aceto bianco/citrico fresco e diluito.**
3. Assicurarsi che il pulsante di accensione/spengimento sia in posizione "O" e che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa elettrica. Riempire il serbatoio con aceto bianco domestico diluito.
4. Inserire il portafiltro (con filtro e senza caffè) e posizionare una tazza grande vuota sopra il vassoio di sgocciolamento e sotto il portafiltro.
5. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.

6. Collocare una tazza grande e vuota sotto il tubo di erogazione della schiuma.
 7. Una volta che le spie del pannello di controllo (Espresso, Cappuccino e Latte) diventano fisse, **premere il doppio pulsante CAPPUCCINO o il doppio pulsante LATTE**. L'unità inizierà a rilasciare acqua calda attraverso il tubo di erogazione della schiuma e il portafiltro. Lasciare che il ciclo di pulizia venga eseguito e ripetere alcuni cicli.
 8. **Ruotare la manopola di regolazione della schiuma in posizione pulita**, quindi premere il pulsante doppio CAPPUCCINO o il pulsante doppio LATTE. L'unità inizierà a rilasciare vapore caldo attraverso il tubo di erogazione della schiuma. Lasciare che il ciclo di pulizia venga eseguito e ripetere alcuni cicli.
- Nota: Assicurarsi che l'acqua purificata nel serbatoio dell'acqua sia compresa tra il livello "MIN" e il livello "MAX".**
9. Ripetere alcuni cicli per le fasi 2 - 8 di cui sopra.

10. Smaltire l'acqua rimasta nel serbatoio dell'acqua e nel serbatoio del latte, quindi sciacquare e lavare accuratamente con acqua il serbatoio dell'acqua e il serbatoio del latte. Assicurarsi di sciacquarli e asciugarli bene. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per non graffiare la finitura.

NOTA: Non mettere il coperchio del serbatoio del latte in lavastoviglie. Il serbatoio del latte è lavabile in lavastoviglie.

SINTOMI, CAUSE E SOLUZIONI

Sintomo	Cause	Soluzioni
Il caffè non uscire.	-Assenza di acqua nel serbatoio. -La macinatura del caffè è troppo fine. -Riempito di fondi di caffè -Apparecchiatura non accesa o non collegata o contatto difettoso -Fondi di caffè pressati troppo stretti.	-Aggiungere acqua. -Macina il caffè in polvere fino a ridurlo in particelle di sale. -Si consigliano 7 g di caffè macinato per una tazza singola e 15 g per una tazza doppia. -Collegare l'unità a una fonte di alimentazione. -Compattare delicatamente, non premere più volte, l'intensità non è la stessa influenzerà l'effetto della preparazione del caffè.
Il caffè esce intorno al bordo di il portafiltro.	-Il filtro non è stato ruotato in posizione di blocco completo. -Fondi di caffè intorno al bordo del cestello del filtro. -Tropo caffè nel filtro.	-Ruotare il portafiltro per riempire posizione di blocco. -Pulire il bordo. -Riempire con meno caffè.
Il montalatte non fa la schiuma di latte/la schiuma di latte del montalatte non è ricca	-Si è esaurito il vapore. -Latte non sufficientemente freddo (si consiglia di utilizzare latte intero o parzialmente scremato a 5-10° C). -Il tubo di ventilazione è bloccato.	-Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia sufficiente. -Raffreddare il latte e la caraffa per la schiuma prima di preparare il cappuccino o il latte. -Seguire le istruzioni per pulire il serbatoio del latte e il tubo della schiuma.
Il caffè esce troppo velocemente/Nessuno CREMA	-Il caffè macinato è troppo grossolano. -Non c'è abbastanza caffè nel filtro.	-Utilizzo di polvere di caffè a granulometria fine -Riempire il filtro con altro caffè.
Il caffè è troppo debole.	-Utilizzo di un filtro singolo per un espresso doppio. -Il caffè macinato è troppo grossolano.	-Utilizzare il filtro doppio per il doppio un caffè espresso. -Utilizzare una macinatura più fine.

SUGGERIMENTI: non smontare l'apparecchio da soli se non si trova la causa del guasto, **contattare il servizio clienti post-vendita (dettagli di contatto alla fine del manuale) o contattare il marchio tramite Amazon** per risolvere il problema.

Smaltimento corretto del prodotto

Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri prodotti domestici. rifiuti in tutta l'UE. Per prevenire eventuali danni all'ambiente o alla salute umana di smaltimento incontrollato, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente

Servizio post-vendita

Spero che siate soddisfatti della macchina per caffè espresso KOTLIE!

Il team di KOTLIE si impegna a fornire ai clienti macchine per il caffè di alta qualità e ad alta stabilità. Abbiamo speso innumerevoli sforzi per progettare e realizzare i prodotti e ci sforziamo di raggiungere il prodotto definitivo. Nella produzione e nel confezionamento di massa, è inevitabile avere qualche prodotto difettoso.

Nel frattempo, è inevitabile che i singoli prodotti vengano danneggiati durante il lungo e faticoso trasporto: è normale per qualsiasi prodotto e per qualsiasi marca.

Se sfortunatamente avete ricevuto prodotti difettosi con accessori mancanti, serbatoio dell'acqua rotto, rotture corpo, desktop che perde, produzione di birra anormale, gravi problemi di gocciolamento, ecc.

Si prega di contattarci la prima volta con immagini e video allegati, quindi vi aiuteremo a risolvere il problema o inviare la sostituzione in priorità.

Potete contattarci direttamente attraverso **Amazon o attraverso il servizio clienti post-vendita del nostro marchio (support@ikotlie.com)** per affrontare la soluzione. Grazie per la vostra attenzione e pazienza!

Cordiali saluti

Specificità

Peso netto / peso totale:	4,8/5,2 kg appr
Pressione della pompa:	max 20 bar
Capacità del serbatoio dell'acqua:	1,0 L
Capacità del serbatoio del latte:	0,7 L
Dimensioni del prodotto:	217 mm (L) * 289 mm (L) * 317 mm (H)
Dimensione del pacchetto:	250 mm (L) * 330 mm (L) * 365 mm (H)
Classe di protezione:	

Le modifiche alla progettazione o all'esecuzione sono riservate nell'interesse del progresso tecnico.



SMALTIMENTO ECOLOGICO

Potete contribuire a proteggere l'ambiente!

Ricordate di rispettare le norme locali:

Consegnare le apparecchiature elettriche non funzionanti a un centro di smaltimento appropriato.



KOTLIE



Business Name: Woksea Technologie Deutschland GmbH
E-mail: wckseaeu@gmail.com
Tel/Fax: +499122 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

IF YOU HAVE ANY PROBLEM,Please contact the KOTLIE brand through Amazon or contact the following after-sales customer service

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



RoHS
MADE IN CHINA

KOTLIE Product Warranty Card

Thank you for choosing our products, this product since the date of sale to calculate the warranty period.

In the product warranty period, where installed and used in accordance with the product instruction manual, in the normal environment, under the conditions of use, the machine malfunctions, can be based on the warranty card to enjoy the free repair service, the warranty card please keep the user properly.

Warranty Card

Customer Name		Country	
Address			
Email			
Telephone Number			
Order No.		Purchase Time	
Product Model		User Signature	

Warranty terms

1. The item can be returned or exchanged directly on Amazon if it meets the Amazon platform policy since it was sold.
2. Goods from the date of sale of 1 year free warranty, lifetime after-sales service.
3. All human damage, self dismantling and other improper behaviours are not covered by the warranty.
4. Provide this card when warranty. Please do not alter it at will.