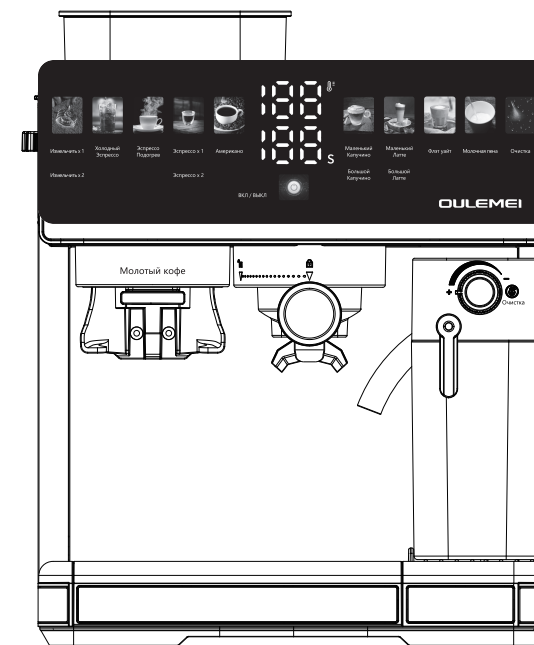


OULEMEI

КОФЕМАШИНА ДЛЯ ЭСПРЕССО 4 В 1

Руководство по эксплуатации

Model: OLM-KFA035



ВАЖНО!

Для снижения риска получения травм внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

Сохраните руководство для использования по мере необходимости в будущем.

Компания оставляет за собой право без специального уведомления, не ухудшая потребительских свойств кофемашины изменить: дизайн, технические характеристики, комплектацию, настоящее руководство.

Данное руководство содержит только информацию об использовании, предупреждающие сообщения, правила техники безопасности и меры предосторожности при использовании соответствующих функций данного изделия.

Кофемашина нового поколения предоставляет фантастические возможности для приготовления кофе: холодный эспрессо, горячий эспрессо, капучино и латте. Освободите себя от необходимости вникать в тонкости приготовления и наслаждайтесь любимым напитком одним нажатием кнопки. Это идеальное решение для тех, кто ценит свое время и качественный кофе.

Эспрессо. Концентрированный кофейный напиток, приготовленный путем пропускания горячей воды под высоким давлением через молотый кофе. Он получается гораздо более насыщенным, чем обычный капельный кофе. Обычно его подают порциями от 45 до 90 мл в чашках демитас. Эспрессо является основой для многих других кофейных напитков, таких как капучино, латте, макиато и других.

Эспрессо холодной экстракции идеален для применения в кофейных напитках со льдом, тоником и мороженым.

Оба вида обладают бодрящим эффектом благодаря высокому содержанию кофеина. Вкус эспрессо может варьироваться в зависимости от сорта кофе, степени обжарки и способа приготовления, но он обычно характеризуется богатыми нотами шоколада, орехов и карамели.

Капучино. Классический итальянский напиток, состоящий из равных частей эспрессо, молока и молочной пены. Обычно его подают в небольшой чашке. Капучино имеет насыщенный вкус кофе с богатым ароматом и нежной текстурой благодаря молочной пене. Этот напиток обычно украшают тонким слоем какао или корицы сверху. Капучино часто пьют утром или днем как энергетический заряд или просто для удовольствия от его вкуса и аромата.

Латте. Кофейный напиток, состоящий из эспрессо и горячего молока, обычно с добавлением небольшого количества молочной пены. Для приготовления латте сначала в чашку наливают одну или две порции эспрессо, затем добавляют горячее молоко, вспененное паром. В результате получается напиток с более нежным вкусом и текстурой с преобладанием сладких нот.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ


- Перед подключением изделия к сети электропитания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям, указанным в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Вынимайте вилку из розетки перед чисткой прибора и когда он не используется. Дайте кофемашине полностью остыть перед подсоединением аксессуаров или чисткой.
- Неправильное обращение с изделием может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.
- Не вставляйте посторонние предметы в отверстия или в простран-

3. Install the funnel (with a filter, but without coffee), and place a large empty cup on the water collection tray pad below the funnel.

4. Insert the power plug into the power socket.

5. Press the ON/OFF button of the machine. During the heating process, the control panel lights will start flashing until the optimal temperature for Espresso1(x2) coffee is reached, and these lights remain on. Press Espresso1(x2) twice, and it will display Espresso2. The vinegar will start flowing through the machine and then automatically stop.

6. Place an empty large cup (with a capacity of at least 500 milliliters/17 ounces) under the steam tube. Add the water from the milk container to the highest water level line, then put it back on the machine. Turn the milk container knob to the "clean"

 icon position "CLEAN", and then press Small (Large) Latte twice. It will display Large Latte or press the clean button to start the cleaning function. The water and steam will automatically flow out.

7. Repeat steps 1-6 as needed, and only use tap water to rinse the remaining vinegar inside the machine.

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.

Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd
301, No. 2 Shafengsan Road, Baiyun District, Guangzhou (location:C318 C320 C322area)
www.oulemei.top.

ство между деталями устройства. Располагайте прибор на расстоянии не менее 30 см от стены.

- В процессе работы электроприбора не накрывайте его полотенцем или иными предметами.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром или вилкой, а также после сбоя в работе, падения или повреждения.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячей поверхности прибора.
- Для отключения нажмите на центральную круглую кнопку на сенсорной панели, затем выньте вилку из розетки. Ни в коем случае не тяните за шнур.
- Не ставьте устройство на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, а также около нагретой духовки.
- Поставьте кофемашину на ровную поверхность или стол, не перебрасывайте шнур питания через край столешницы.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Не следует позволять детям контактировать с изделием, даже если он выключен и отключен от сети. Избегайте присутствия детей и животных рядом с работающим изделием.
- Используйте прибор только по назначению и храните его в сухом месте.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора (например, к трубке капучинатора или фильтру). Пользуйтесь перчатками или дождитесь полного остывания деталей.
- Не включайте кофемашину без воды.
- Если во время работы снять резервуар для воды, можно получить ожог.
- Не снимайте портафильтр, когда прибор варит кофе, а также при выходе из него пара и горячей воды.
- Сбросьте давление через паровой патрубок, прежде чем снимать крышку резервуара или портафильтр.
- Не используйте кофемашину на открытом воздухе.
- Не используйте изделие для любых иных целей, кроме указанных в данном руководстве по эксплуатации. Эксплуатация, обслуживание и хранение изделия должны осуществляться строго в соответствии с данным руководством по эксплуатации.
- Использование дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к возгоранию, повреждению электрическим током или травмам.
- Производитель не несет ответственности за пожары, взрывы

или поражения электрическим током, вызванные неправильной эксплуатацией, разборкой кофемашины или несоблюдением приведенных выше инструкций по технике безопасности.

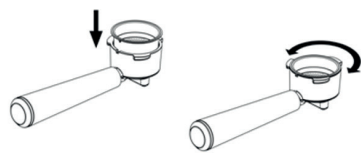
ВАЖНО! Прибор предназначен только для бытового использования.

ВНИМАНИЕ! Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе использования кофемашины. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

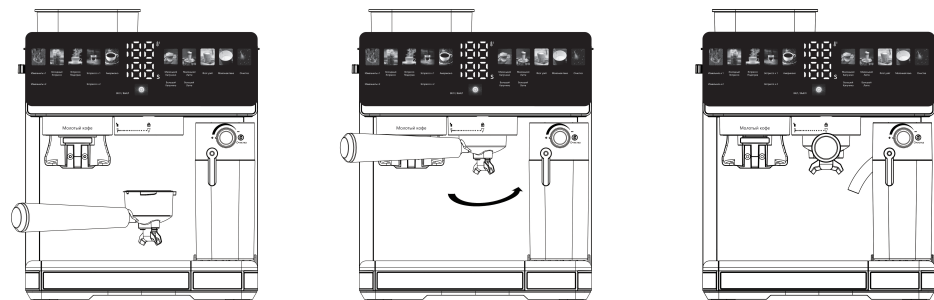
1. Удалите все наклейки с прибора.
2. Снимите и промойте тёплой водой резервуары для воды и молока, а также все аксессуары: фильтры, портафильтры, темпер и мерную ложку с темпером.
3. Налейте очищенную воду в резервуар для воды. Важно, чтобы её уровень не превышал отметку «MAX». Затем закройте крышку бака и установите его обратно.
4. Выберите фильтр и установите его в портафильтр. Поверните фильтр влево или вправо, чтобы зафиксировать его на месте.

Примечание: чтобы снять фильтр для очистки, поверните его внутри портафильтра влево или вправо, чтобы выровнять выемку фильтра по вырезу портафильтра, и приступайте к снятию.



Предупреждение: убедитесь, что фильтр остыл, прежде чем пытаться извлечь его из портафильтра.

5. Вставьте портафильтр в металлическую воронку. Не рекомендуется добавлять молотый кофе в фильтр при первом использовании.



device will use the steam tube to expel the water. The machine will automatically start and work for 45 seconds before automatically stopping. If necessary, you can repeat this operation until the water is clear.

9. Pour out the water in the milk box and then put it back into the machine.

Clean the brewing head, funnel and filter screen.

1. Turn off this product by pressing ON/OFF. Unplug the power cord from the power socket.
2. Some metal parts may still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled down before operating.
3. Remove the funnel, pour out the coffee powder. Wash the funnel and filter screen with warm water containing cleaning agent, rinse thoroughly and dry them completely. Do not put the funnel and filter screen in the dishwasher for cleaning.
4. Use a damp cloth or paper towel to wipe the lower part of the brewing head on the machine to remove any possible remaining coffee grounds.
5. Put the funnel (without any filter) back onto the brewing head.
6. Place a large empty cup below the funnel.
7. Insert the power plug into the power socket and press the power switch to the on position.
8. Press "Espresso1(x2)" twice. The display will show "Espresso2", allowing the device to run until it automatically stops.

Clean the water tank

1. Remove the water tank and invert it above the sink to drain the remaining water. It is recommended to empty the tank completely twice.
2. Wash the water tank and the tank cover with warm water mixed with cleaning agent. Make sure to rinse thoroughly and dry completely.

Note: Do not clean the water tank and the tank cover with a dishwasher.

Clean this product

1. Wipe the exterior with a soft damp cloth. Do not use abrasive cleaners or wiping pads. As they can scratch the surface.

Do not store the funnel in the brewing head, as this will adversely affect the sealing performance between the brewing head and the funnel when brewing Espresso coffee.

Note: Do not immerse this product in water or any other liquid.

Equipment calcium removal

The minerals deposited in this product can affect the operational performance of electrical appliances. When you notice that the time required for brewing Italian coffee increases or the steam lasts too long, you must perform calcium removal treatment on this product. Additionally, you may find that white deposits accumulate on the surface of the brewing head. The frequency of cleaning depends on the hardness of the water used. The table below lists the recommended cleaning intervals

Recommended cleaning intervals

Types of water	Cleaning frequency
Soft water (filtered water / pure water)	Every 80 uses
Hard water (tap water)	Every 40 uses

Water tank calcium removal

1. Pour fresh, undiluted household white vinegar into the water tank.
2. Let the vinegar remain in the water tank and let this product sit for one night.
3. Remove the water tank and invert it above the sink, then drain the vinegar.
4. Thoroughly rinse the water tank with tap water, fill it with half of the water, then drain it, repeat this process twice.

Internal parts calcium removal

1. Ensure that the water tank has been calcium removed according to the above "water tank calcium removal" steps.
2. Ensure that the side power switch of the machine is turned to the "O" position and the power plug is disconnected from the power socket. Pour undiluted household white vinegar into the water tank. The amount of household white vinegar poured should cover the lowest water level line of the milk box.

DIY Coffee Volume Setting:

1. Adjustment of single cup volume:

When the device is in standby mode (after preheating is completed), long press "Espresso1 (x2)" for 3 seconds to enter the volume adjustment mode.

Display Espresso1, then press "Espresso1" again to start making coffee, and at the same time, the single cup indicator light flashes. When the desired coffee volume is reached, press "Espresso1" again to stop making coffee, and the setting is completed. At this point, the system will record the user-set volume. When the user uses it again, the single cup volume will operate according to the user's last set volume for adjustment completion.

Single cup volume adjustment range: approximately 10 seconds to 100 seconds.

2. Adjustment of double cup volume:

In the standby mode (after preheating is completed), long press "Espresso1(x2)" for 6 seconds to enter the flow adjustment mode.


Display Espresso2, then press "Espresso2" once to start brewing coffee, and at the same time, the single cup indicator light flashes. When the desired coffee volume is reached, press "Espresso2" once again to stop brewing coffee, and the setting is completed. At this point, the system will record the user-set flow. When the user uses it again, the single cup flow will operate according to the user's last set flow for adjustment completion.

Double cup volume adjustment range: approximately 10 seconds to 100 seconds.

Note: Press and hold the "Espresso Hot + Cold Brew" buttons for 3 seconds simultaneously. Both buttons will light up at the same time and make a sound, indicating that the factory settings have been restored.

Reset to Factory Settings

Press and hold the "Espresso hot + Cold brew" buttons simultaneously for 3 seconds. Both buttons will light up simultaneously, and there will be a beep sound, indicating that the factory settings have been restored. All the lights and light strips will be off.

To turn on the device, you need to press the ON/OFF  button.

Sleep Function

Once the machine is powered on, it will enter the sleep mode after 25 minutes of inactivity in any state. All indicator lights will go out, the heating element will not heat up, and the entire machine will be powered off. Pressing any button after sleep will restart the machine.

Cleaning 3 in 1 Coffee Maker

1. Clean the milk tank and steam pipe

Although you can store the remaining milk in the refrigerator, it is necessary to clean the milk tank and the milk froth pipe regularly to prevent blockages and residue buildup. Please follow the operation instructions listed below:

2. Remove the milk tank from this product.


3. Remove the milk tank lid.

4. Unscrew and remove the steam tube from the lid and clean it (remember to reinstall it in its original position and ensure a proper seal to prevent milk from not being pumped out).

5. Pour out the remaining milk. Then, thoroughly rinse the milk tank and its lid with warm water mixed with detergent. Make sure to rinse thoroughly and dry them completely. Do not use abrasive cleaners or wiping pads as they can scratch the tank and the surface. Note: The milk tank can also be cleaned in a dishwasher (place it above the rack), but do not put the lid in the dishwasher.

6. Pour water into the milk container, but do not exceed the maximum water level line. Then place the milk container back on the machine.

7. Place a large empty cup under the steam pipe.

8. Turn the milk box knob to the "clean" icon position  "CLEAN", then press the clean button to start the cleaning function. The

6. Убедитесь, что чаша портафильтра совмещена с пазом в приборе! Для этого расположите ручку так, чтобы она совпала со значком открытого замка на устройстве и вошла в паз.
7. Затем медленно поверните ее вправо, пока ручка не совместится с символом закрытого замка на устройстве. Поставьте под него чашку.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед повторным циклом приготовления кофе выполните самоочистку устройства:

1. Налейте очищенную воду в резервуар для воды до уровня между отметками «MIN» и «MAX», затем установите его обратно в устройство.
2. Выберите один из фильтров и установите его на портафильтр, затем поместите его в кофемашину, поставьте под него чашку. Важно убедиться, что он правильно зафиксирован. Также убедитесь, что конец трубки подачи молока направлен внутрь чашки.
3. Подключите прибор к розетке.
4. Нажмите на кнопку включения на сенсорной панели.
5. Машина входит в состояние холодной экстракции, кнопка на панели – «cold brew» и готовится к нагреву.
6. Для приготовления кофе горячей экстракции, нажмите кнопку «espresso hot». Машина начнет нагреваться, о чем будут свидетельствовать мигающие индикаторы на сенсорной панели.
7. После полного нагрева устройство перейдет в режим ожидания, а индикаторы перестанут мигать.
8. Нажмите на кнопку «clean» на сенсорной панели, чтобы удалить возможные остатки от предыдущих циклов приготовления кофе. Выбранный индикатор функции начнет мигать, что говорит о начале процесса очистки.
9. Для лучшего результата, также поверните регулятор молочной пены до отметки «clean».
10. По завершению цикла самоочистки можно приступить к приготовлению, выбранного кофе.

Предупреждение: пожалуйста, будьте осторожны! Не дотрагивайтесь до портафильтра и до других комплектующих устройства во время его работы. Не держите руками ёмкость для сбора отработанной воды во время цикла самоочистки, чтобы избежать ожогов.

ВАЖНОСТЬ ВЫБОРА КОФЕ

Кофе должен быть свежемолотым. Для приготовления эспрессо можно попробовать французскую или итальянскую обжарку. Готовый молотый кофе сохраняет свой аромат в течение 7-8 дней при

условии, что он хранится в герметичном контейнере и в прохладном темном месте. Не храните кофе в холодильнике или морозильной камере. Цельные зёрна рекомендуется молоть непосредственно перед использованием. Аромат кофейных зёрен, хранящихся в герметичном контейнере, сохраняется до 4 недель.

Сорт кофе: Обратите внимание на сорта. Наиболее популярные – арабика и робуста. Арабика обычно имеет более тонкий вкус и аромат, в то время как робуста более крепкая и горькая.

Степень обжарки: Выберите степень обжарки в зависимости от ваших предпочтений. Лёгкая обжарка сохраняет больше кислотности и фруктовых нот, тогда как тёмная обжарка придаёт кофе более насыщенный и горький вкус.

Происхождение: Узнайте, откуда происходят зёрна. Каждая страна производит кофе с уникальными вкусами и ароматами. Например, кофе из Эфиопии часто имеет цветочные ноты, а из Бразилии – шоколадные.

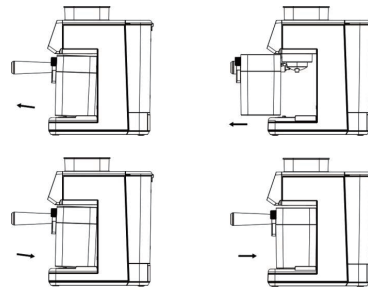
Упаковка: Хорошая упаковка защищает кофе от света и влаги. Идеальна вакуумная упаковка или пакеты с клапаном.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Заполнение резервуара для воды. Для наполнения можно использовать графин или снять резервуар и наполнить водой из-под крана. Наполните резервуар необходимым количеством воды до уровня «МАХ». Никогда не используйте тёплую или горячую воду. Закройте крышку резервуара и убедитесь, что он плотно встал на место.

Заполнение резервуара для молока. Если Вы планируете приготовить капучино или латте, снимите резервуар для молока, потянув его на себя и вверх для извлечения. Затем налейте желаемое количество холодного молока, убедившись, что оно ниже уровня «МАХ». Установите ёмкость для молока обратно, подняв и одновременно задвинув её, удерживая за крышку до полной фиксации.

Примечание: можете использовать любой тип молока, который предпочитаете: цельное, обезжиренное, соевое, кокосовое и др.




Grinding Coffee Beans

It is recommended to choose fresh, medium-to-deeply roasted blended coffee beans.

Grinding coffee beans is a crucial step in the process of making Italian espresso. It is advisable to practice repeatedly.

This product has a coffee bean grinding function. Before using this function, please ensure that all components are installed correctly as per the requirements. The specific instructions are as follows:



1. Add an appropriate amount of coffee beans to the bean box. To prevent the coffee beans from getting damp and oxidized, which would affect the grinding process and the final taste and extraction effect of the coffee, please do not put too many coffee beans in the bean box.
2. Place the funnel with the powder holder into the powder receiving bracket on the left side of the machine.
3. Press the grinding button , the grinding function will start. Once the set amount of coffee powder is reached, the grinding function will automatically stop. Press the button again at any time to terminate the grinding function.
4. The coffee powder should feel as coarse as salt when touched. If the coffee beans are ground too finely, the water flow will be blocked, which may cause the extracted coffee liquid to be intermittent or unable to extract the coffee liquid. If the coffee beans are ground too coarsely, the water flows through the coffee powder too quickly, unable to effectively extract the oils and aroma components in the coffee, thus affecting the taste.
5. It is recommended to set the grinding gear between 5 and 10. The amount of coffee powder produced by the grinder: approximately 7g for a single cup, and about 14g for a double cup. (You can adjust the grinding fineness level to change the fineness of the coffee powder extracted. This may vary depending on the type of coffee beans, their degree of roasting, freshness, and quality, and requires appropriate adjustments and acclimatization to achieve the best extraction effect.)
6. Use the powder press to compress the coffee powder.
7. Rotate the funnel counterclockwise and horizontally into the funnel support to the locking position. Select the appropriate single-cup or double-cup coffee based on the cup size of the coffee filter.

DIY Grinding Bean Settings

1. Press "Grindx1(x2)" once, and it will display Grindx1 and the grinding bean motor will operate for 11 seconds.
2. Press "Grindx1(x2)" again, and it will display Grindx1 and the grinding bean motor will operate for 20 seconds.
3. The grinding bean operation time accumulates for 3 minutes. If it exceeds 3 minutes, the grinding bean light will flash rapidly as an alarm and the grinding will be forcibly stopped for 6 minutes. Unplugging the plug, cutting off the power supply, or restoring the factory settings can eliminate this.
4. Press "Grindx1(x2)" for 3 seconds in succession to enter the DIY grinding bean time setting for Grindx1. Press once again to start the operation, and then press once more to stop. This is to set the DIY grinding bean time (if not stopping, the maximum grinding time is 35 seconds). The time of the single-cup grinding bean buttons is the DIY set time. Restoring the factory settings can eliminate this.
5. Press "Grindx1(x2)" for 6 seconds to enter the DIY grinding bean time setting for Grindx2. Press once again to start the operation, and then press once more to stop. This is to set the DIY grinding bean time (if not stopping, the maximum grinding time is 35 seconds). The time of the double-cup grinding bean buttons is the DIY set time. Restoring the factory settings can eliminate this.

Warning:

To protect the grinding system, when the grinding function is continuously used for 3 minutes and the intermediate stop time is less than 6 minutes, the system will limit the normal use of the grinding function. After the interval time reaches 6 minutes, the system will automatically lift this restriction and the grinding system will return to normal.

When the grinding system is restricted from use by the system, unplug the plug or restore the factory settings.

PREPARING CAPPUCCINO:

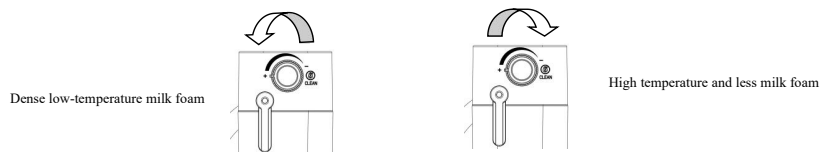
Prior to preparing your cappuccino, adjust the level of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the "+" for more foam (cappuccino) and to the "-" for less foam (latte).



- Press "Small (Large) Cappuccino" once to brew a Small Cappuccino. The Small Cappuccino indicator light starts flashing, indicating that the milk foam is coming out of the steam tube and the Small Cappuccino is being brewed.
- Press "Small (Large) Cappuccino" twice to brew a Large Cappuccino. The Large Cappuccino indicator light starts flashing, indicating that the milk foam is coming out of the steam tube and the Large Cappuccino is being brewed.

PREPARING LATTE

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



- Press "Small (Large) Latte" once. Brew a Small Latte. The Small Latte indicator light starts flashing, indicating that the milk foam is coming out of the steam tube and the Small Latte is being brewed.
- Press "Small (Large) Latte" twice. Brew a Large Latte. The Large Latte indicator light starts flashing, indicating that the milk foam is coming out of the steam tube and the Large Latte is being brewed.

Milk Foam

This coffee machine can also make milk foam independently. If you want to add more milk foam to your drink, or want to add milk foam to other beverages (such as Macchiato, hot chocolate, Indian tea latte, etc.), press the milk foam button. You will get a cup of milk foam. (You can also press the stop button again when you reach the desired amount during the brewing process.)

Note: Before making milk foam, first adjust the foam control milk box knob to the position that suits your requirements. Turn it to the icon "+", to get more milk foam; turn it to the icon "-", to get less milk foam.

Note: The remaining milk in the milk tank should be used up within 2 days and stored in the refrigerator.

If there is no operation on the machine within 25 minutes, the machine will enter standby mode. You can wake it up by pressing any key.

After Making Milk Drinks

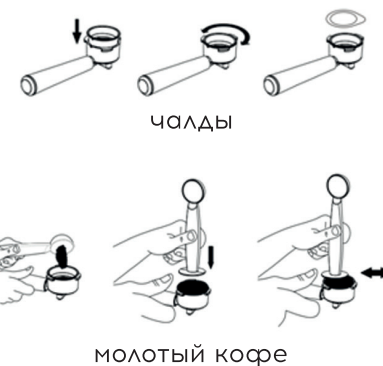
After you have finished making milk drinks, you can directly store the milk tank of this product in the refrigerator (ready for next use), or pour out the remaining milk for disposal.

If you need to clean the milk tank and the steam tube, place a large empty cup under the steam tube, turn the knob of the milk









tank to the "cleaning icon" position "CLEAN", then press the cleaning button to start the cleaning function. The device will use the steam tube to discharge water, and the machine will automatically start and work for 45 seconds before automatically stopping. If necessary, you can repeat this operation until the water is clear.

Фильтр-насадки для чалдов и молотого кофе. Для одной порции эспрессо используйте одинарный фильтр под молотый кофе или специальный фильтр для чалдов согласно приведенному рисунку. Для двойной порции или двух одинарных порций используйте двойной фильтр. Устройство позволяет одновременно подавать кофе в одну или две чашки. Следите за тем, чтобы от границы молотого кофе до края фильтра оставалось не менее 2 мм. Используйте темпер или ложку с темпером из комплекта для равномерного распределения кофе и утрамбовки внутри фильтра. Очистите ободок от излишков кофе, чтобы обеспечить правильное прилегание порта фильтра под варочной головкой.



Выбор подходящей чашки

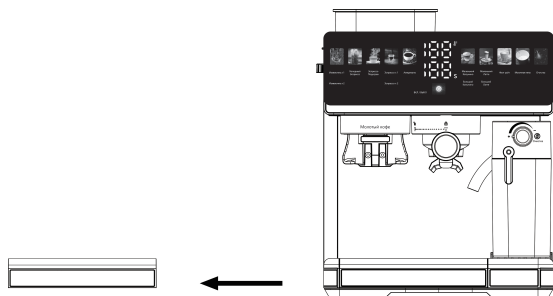
Перед приготовлением напитка убедитесь, что вы выбрали чашку нужного размера в соответствии со следующей таблицей:

ВИДЫ НАПИТКОВ				ЧАШКА	
Espresso	Одинарный 45 мл ± 15%		Двойной 80 мл ± 20%		50 мл 100 мл
Cappuccino	Малый 100 мл ± 20%		Большой 200 мл ± 20%		150 мл 300 мл
Latte	Малый 150 мл ± 20%		Большой 250 мл ± 20%		200 мл 350 мл
Cold brew	80 мл ± 20%				100 мл

Примечание: общее количество напитка может варьироваться в зависимости от типа молока и степени его вспенивания.

Установка кофейной чашки

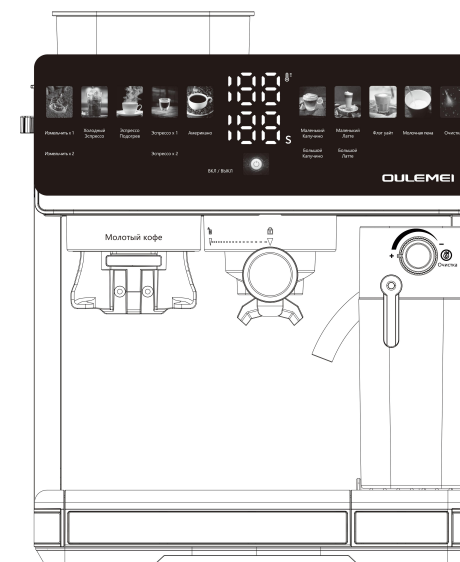
Если вы используете высокую чашку, выньте поддон для воды и подставку, поместите чашку в основной корпус машины.





Примечание: при приготовлении капучино и латте обязательно отрегулируйте рычаг трубки капучинатора, чтобы она была направлена внутрь чашки для подачи вспененного молока.



Помол кофейных зёрен

1. Откройте отсек для зёрен.
2. Насыпьте нужное количество свежих кофейных зёрен в контейнер (обычно достаточно 10-15 граммов на порцию).



3. **Making Espresso hot coffee:** Connect the power supply, press the ON/OFF button  once. The machine enters the

heating and cold brewing state. Press "Espresso hot"  once until the entire machine is fully preheated and enters the

standby state. The "Espresso(x2)"  light remains on constantly. At the same time, the "Grind(x2)"  light remains on, and you can directly make coffee.

a. Press "Espresso1(x2)" once to brew a small cup of espresso coffee. The "Espresso1" indicator light starts to flash, indicating that a small cup of espresso coffee is being brewed.

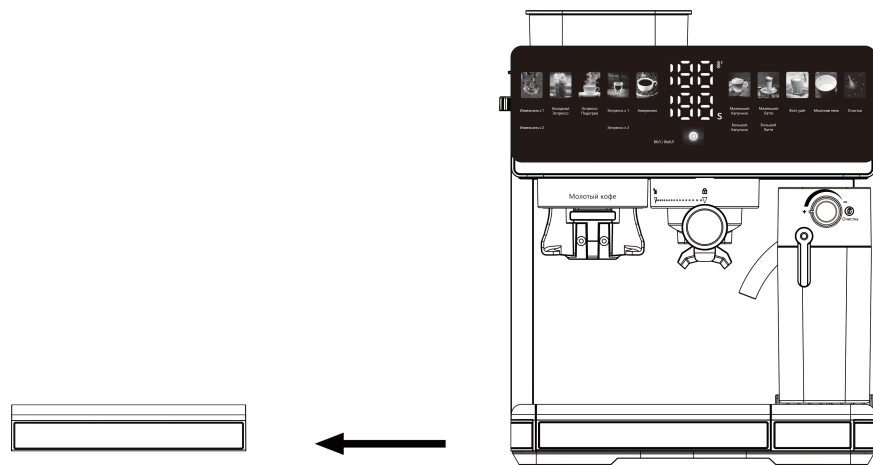
b. Press "Espresso1(x2)" twice to brew a large cup of espresso coffee. The "Espresso2" indicator light starts to flash, indicating that a large cup of espresso coffee is being brewed.

This product will start brewing Espresso coffee according to your selection. After the brewing process is completed, the machine will automatically stop and the indicator light will remain constantly on, indicating that the cycle is finished. Now you can enjoy delicious Italian coffee!

Note: If you want to brew a smaller amount of coffee than the preset amount, please press the function key at any time during the brewing process. Stop when the desired coffee quantity is reached.


4. Make single cup coffee: In the cold brew standby mode and the preheating standby mode, attach the single cup filter to the funnel, fill it with approximately 7 grams of coffee powder, use the powder press to compress the coffee powder, then align the funnel assembly with the funnel bracket and rotate it counterclockwise horizontally until it locks into the bracket to the locking position. Place the coffee cup on the coaster, press the "Espresso1 (x2)" button once or twice, the light will turn on, enter the "Espresso1" extraction function, when the set flow rate (about 40 mL) is reached, the system will automatically stop working. The small cup coffee function ends, and the entire machine will enter the standby mode again.



5. Make double cup: In the cold brew standby mode and the preheating standby mode, attach the double cup filter to the funnel, fill it with approximately 14 grams of coffee powder, use the powder press to compress the coffee powder, then align the funnel assembly with the funnel bracket slot, rotate the funnel bracket counterclockwise horizontally until it is locked in place. Place the coffee cup on the coaster, press the button "Espresso1 (x2)" twice, the light will turn on, enter the extraction Espresso2 function. When the set flow rate (about 80 mL) is reached, the system will automatically stop working. The single cup coffee function ends, and the entire machine will enter the standby mode again.




MAKE ESPRESSO COFFEE

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

1. **Making cold brew coffee:** Press the ON/OFF button  once, the machine enters the heating and cold brewing state.

Press "Cold brew"  once to enter the standby state. The "Espresso1(x2)"  light is constantly on, as well as the


"Grind1(x2)"  light. You can directly make coffee. (Note: Cold brewing does not involve heating. You can add ice water to the water tank. If you previously made coffee with heating or hot water/steam, for cold brewing, you need to remove the heat-generating components' heat.)


a. Press "Espresso1(x2)" once to brew a small cup of espresso. The "Espresso1" indicator light starts flashing, indicating that a small cup of espresso is being brewed.

b. Press "Espresso1(x2)" twice to brew a large cup of espresso. The "Espresso2" indicator light starts flashing, indicating that a large cup of espresso is being brewed.

This product will start brewing Italian coffee according to your selection. After the brewing process is completed, the machine will automatically stop and the indicator light will remain constantly on, indicating that the cycle is finished. Now you can enjoy delicious Espresso coffee!

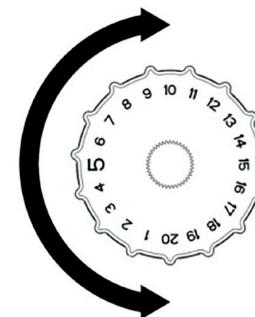
Note: If you want to brew a smaller amount of coffee than the preset amount, please press the function key at any time during the brewing process. Stop when the desired coffee quantity is reached.

2. **Preheat:** Press the ON/OFF button  once, the appliance is in the heating and cold extraction, press the espresso heating

button , until the whole machine is fully preheated and enters standby state. At the same time, all the function button are bright and the machine can be used normally.

Примечание: не кладите слишком много зёрен, чтобы избежать увлажнения и окисления, которые могут повлиять на вкус кофе.

- Установите портафильтр с арильтром (в зависимости от объёма количества помола) в кронштейн с левой стороны машины. Нажмите кнопку помола – процесс начнется автоматически и остановится, когда будет достигнуто нужное количество. Вы можете завершить процесс в любое время повторным нажатием кнопки. Кофейный порошок должен быть густым и мелким, как соль. Если он слишком мелкий, вода будет застаиваться, а если слишком крупный – получится слишком быстро, что ухудшит вкус.
- Рекомендуем установить скорость помола на уровне 5-10. Для одной чашки нужно около 7 г порошка, для двойной – около 14 г. Регулируйте грубость помола в зависимости от сорта и свежести зёрен для лучшего результата.
- Используйте темпер для утрамбовки молотого кофе.



Примечание: Вы можете регулировать степень помола специальным переключателем. Разный сорт зёрен, степень их обжарки, свежести и качества требуют особого подхода в выборе режима измельчения. Поэтому необходимо правильно установить и отрегулировать размер помола и передачу, чтобы добиться наилучшего эффекта экстракции.

Ручная настройка помола

- Нажмите кнопку помола один раз, начнёт мигать индикатор помола x1, тем временем измельчение будет длиться в течение 11 секунд.
- Дважды нажмите кнопку помола, начнёт мигать индикатор помола x2, тем временем измельчение будет длиться в течение 20 секунд.
- Суммарное время работы функции измельчения зёрен составляет 3 минуты. Если оно превышает это время, индикатор помола будет быстро мигать и подавать сигнал. Процесс измельчения будет принудительно остановлен на 6 минут. Отключение питания или восстановление заводских настроек может устранить проблему.
- Нажмите и удерживайте кнопку измельчения в течение 3 секунд, машина перейдет в режим ручного управления для «grind x1». Начнется процесс помола. Для остановки процесса, повторно нажмите на кнопку. Таким образом, Вы можете самостоятельно регулировать время помола в данном режиме. При первой настрой-

ке, по умолчанию будет установлено время для ручного режима, в течение которого длился процесс измельчения. Для сброса установленного времени необходимо восстановить заводские настройки. Если не нажимать на кнопку для остановки процесса, максимальное время измельчения зёрен составляет 35 секунд.

- Нажмите кнопку помола и удерживайте её в течение 6 секунд, машина перейдет в режим ручного управления для «grind x2». Начнется процесс помола. Для остановки процесса повторно нажмите на кнопку. Таким образом, Вы можете самостоятельно регулировать время помола в данном режиме. При первой настройке, по умолчанию будет установлено время для ручного режима, в течение которого длился процесс измельчения. Для сброса установленного времени необходимо восстановить заводские настройки. Если не нажимать на кнопку для остановки процесса, максимальное время измельчения зёрен составляет 35 секунд

Примечание: для защиты системы помола зёрен предусмотрены ограничения. Если функция помола зёрен используется непрерывно в течение 3 минут, а общее время перерывов составляет менее 6 минут, система ограничит дальнейшее использование функции. После достижения общего времени перерывов в 6 минут ограничение будет автоматически снято и система помола вернётся к нормальному режиму работы. Если система ограничивает использование функции помола зёрен, отключите устройство от сети или восстановите заводские настройки.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Эспрессо

Экстракция – это извлечение из молотого кофе вкуса, цвета и аромата при взаимодействии с водой. Данная кофемашина имеет функцию заваривания кофе холодной и горячей водой.

Приготовление холодного эспрессо:

- Нажмите кнопку включения один раз. По умолчанию кофемашина переходит в режим холодной экстракции.
- Нажмите кнопку «cold brew». Индикаторы на панели «espresso» и «grind» загорятся, машина переходит в режим ожидания.
- Выберите объём порции – x1 или x2, нажав на кнопку «espresso». Индикатор выбранного объёма будет мигать пока кофе готовится.
- После приготовления кофемашина автоматически остановится и индикатор также станет постоянно гореть, указывая на завершение цикла. Ваш вкусный эспрессо готов!








Примечание 1: при холодной экстракции прибор не нагревается. Пе-

CHOOSE RIGHT COFFEE BEANS

It is recommended to choose fresh, medium to deep roasted blended coffee beans.

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
Hot Milk				300ml	

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.

OPERATING INSTRUCTIONS

FILLING THE WATER TANK

- Fill the water tank 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. Fill the tank with the desired amount of water below the “MAX” level on the tank. Never use warm or hot water to fill the water tank.
- Close the water tank Cover . If you removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place.

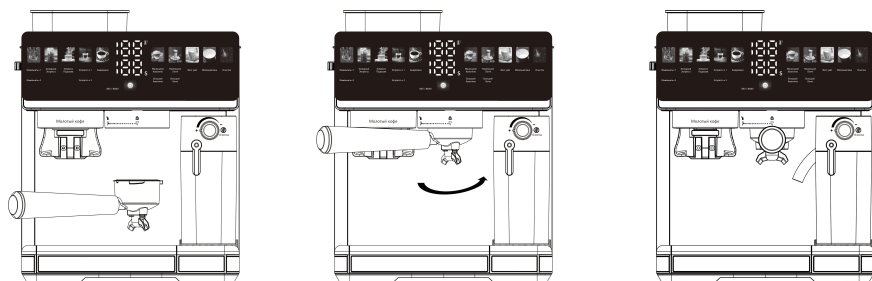
FILLING THE MILK RESERVOIR

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, semi-skimmed milk or soy milk.

PLACING THE CUPS

- If you are using a small coffee cup to brew an espresso, place it directly on the cup holder of the water collection tray.
- If you are using a large cup to brew a cappuccino or latte, remove the water collection tray and cup holder, and place them inside the machine body. (This actually depends on the height of the cup - whether the water collection tray and cup holder need to be removed or not)

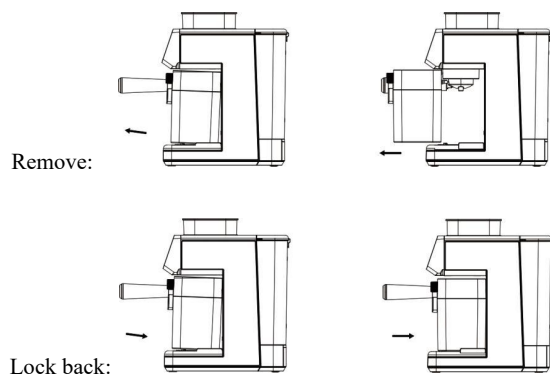




7. If you need to clean the interior of this product, please follow the steps listed in the "Making Cappuccino" section. Put clean water in the water tank and the milk tank, and do not put coffee in the filter screen. Do not immerse this product in water or touch any of its internal parts.


IMPORTANT - PRIME THE UNIT

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

1. Pour clean water into the water tank. The water level should not exceed the "MAX" mark in the tank and make sure it is between the "MAX" and "MIN" water level lines. After covering the tank lid, securely place it back into the product (if you removed it to fill it up).
2. Pour clean water into the milk tank. The water level should not exceed the "MAX" mark in the tank and make sure it is between the "MAX" and "MIN" water level lines. After covering the milk tank lid, securely place it back into the product.



3. Connect to power source, press the power button , the appliance is in the heating and cold extraction. Press the heating button , until the whole machine is preheated and enters standby mode.

When the lights are bright, press "Clean" again and the single light flash. When the heating is completed, the water will automatically flow out and stop automatically. (During this process, you can turn the "milk box knob" to  clean and perform high-temperature cleaning) Please be careful not to place any part of your body under the funnel. Use a cup or similar container to collect water to avoid burns.

4. After completing this process, the product is now ready to use.

Suggestion: Before you extract coffee, please preheat the appliance including funnel and filter. And clean the cap at the same time to ensure the coffee tastes excellent.

ред тем как заваривать холодный кофе, Вы можете добавить небольшое количество кубиков льда в резервуар с водой для лучшего вкуса. Если непосредственно до приготовления холодного эспрессо Вы готовили горячий кофе, температура напитка при «cold brew» может быть тёплой или горячей. Рекомендуется охладить систему заваривания путём 3 циклов работы кофемашины в режиме «cold brew», без установки портафильтра или дождитесь пока нагревательный блок остынет самостоятельно.

Примечание 2: Холодная вода медленнее экстрагирует кофе, чем горячая. Чтобы получить такой же уровень экстракции и приготовить вкусный кофе, рекомендуем увеличить дозу кофе в портаfiltре и использовать более мелкий помол. Например, если для одной порции горячего эспрессо используется 7г кофе, для холодного 10г будет оптимальным количеством. Используйте соотношение молотого кофе и готового напитка 1:1, а не 1:2 или 1:3, как для классического эспрессо. Повышение брью рэтио* увеличивает интенсивность вкуса.

Идея для холодного эспрессо. Мягкий и сладкий напиток аффогато получают путем смешивания эспрессо с шариком ванильного мороженого. Это сочетание ценят за то, что мороженое тает медленнее, чем при добавлении традиционного горячего шота эспрессо.

Приготовление горячего эспрессо:

1. Нажмите кнопку включения один раз. По умолчанию кофемашина переходит в режим холодной экстракции.
2. Нажмите кнопку «espresso hot» и дождитесь пока кофемашина нагреется. Как только машина нагреется, индикаторы на панели «espresso» и «grind» загорятся, после чего она переходит в режим ожидания.
3. Выберите объём порции – x1 или x2, нажав на кнопку «espresso». Индикатор выбранного объёма будет мигать пока кофе готовится.
4. После приготовления кофе машина автоматически остановится, и индикатор также станет постоянно гореть, указывая на завершение цикла. Ваш вкусный эспрессо готов!

Примечание: если Вы хотите сварить меньше кофе, чем заданная порция, нажмите функциональную кнопку в любой момент во время процесса приготовления, когда будет достигнуто желаемое количество кофе.

Ручная настройка объёма порций эспрессо. По умолчанию в автоматических программах кофемашина готовит около 45 мл эспрессо для одной порции и около 80 мл для двойной порции. Однако Вы можете самостоятельно регулировать объём готового напитка.

Для одной порции эспрессо:

1. Убедитесь, что вся машина предварительно нагрета и находится в режиме «espresso x1».
2. Нажмите и удерживайте кнопку «espresso x1» в течение 3 секунд, таким образом кофемашина войдёт в настройку времени заваривания в режиме ручного управления.
3. Нажмите кнопку «espresso x1» ещё раз для начала приготовления напитка. При повторном нажатии на кнопку процесс приготовления будет остановлен. Интервал времени между первым и вторым нажатием будет по умолчанию установлен для ручного режима приготовления одной порции эспрессо. Временной диапазон составляет от 10 до 100 секунд.

Для двойной порции эспрессо:

1. Убедитесь, что вся машина предварительно нагрета и находится в режиме «espresso x2».
2. Нажмите и удерживайте кнопку «espresso x2» в течение 6 секунд, таким образом кофемашина войдёт в настройку времени заваривания в режиме ручного управления.
3. Нажмите кнопку «espresso x2» ещё раз для начала приготовления напитка. При повторном нажатии на кнопку процесс приготовления будет остановлен. Интервал времени между первым и вторым нажатием будет по умолчанию установлен для ручного режима приготовления двойной порции эспрессо. Временной диапазон составляет от 10 до 100 секунд.

Капучино

Капучино – самый известный кофейный напиток на основе эспрессо. В нём баланс: чувствуется вкус эспрессо, но он не преобладает над вкусом молока. Хороший вариант для первого знакомства с кофе.

Приготовление капучино:

1. Нажмите кнопку «cappuccino» один раз для выбора малой порции. Загорится индикатор. Он начнет мигать, указывая на то, что кофе готовится.
2. Нажмите кнопку «cappuccino» дважды для выбора большой порции. Загорится индикатор. Он начнет мигать, указывая на то, что кофе готовится. При этом из трубки для вспенивания молока будет выходить молочная пена. Следите за тем, чтобы она была направлена внутрь чашки.

INTRODUCTION

Congratulations! You have chosen the grinding Italian three-in-one coffee machine. This coffee machine integrates the functions of grinding coffee beans, making Italian coffee, making cappuccino, and making latte. Just by pressing a button gently, it can help you quickly and conveniently make three delicious types of espresso, cappuccino, and latte.

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 1/3 espresso and 2/3 steamed milk.

BEFORE THE FIRST USE

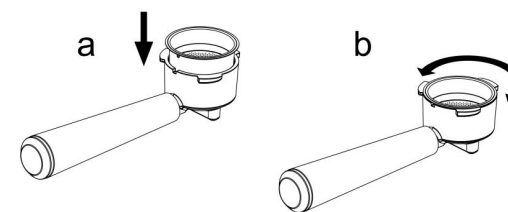
CLEANING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Before the first use, clean the product to ensure the first cup of coffee tastes excellent. The steps are as follows:

1. Please make sure all the parts are intact.
2. Confirm that the device is turned off. Make sure the device has been unplugged from the power socket.
3. Remove stickers and labels from the unit.
4. First remove and then wash the water tank, the milk tank, the portafilter, the two filters and measuring scoop/tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
5. Set brewing filter (1 Cup or 2 Cup as needed) into metal funnel..

It is recommended not to add coffee powder for the first time. Make sure the tube on the funnel aligns with groove in the appliance.


- a. Turn the filter left or right to lock it in place.



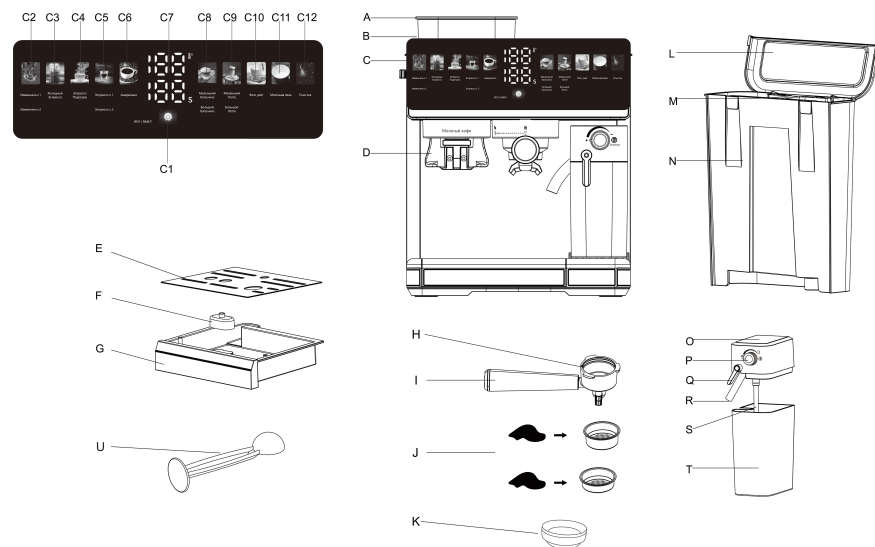
Note: To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to align the filter dimple to the portafilter notch and proceed to remove.

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

6. Set brewing filter (1 Cup or 2 Cup as needed) into metal funnel, it is recommended not to add coffee powder for the first time. Make sure the tube on the funnel aligns with groove in the appliance, then insert the funnel into the appliance from the “UNLOCK” position, and you can fix them into coffee maker firmly through turn it anticlockwise until it is at the “LOCK”

 position. And place a large cup underneath it, while ensuring that the frothing tube of the milk tank is aligned with the inside of the cup.

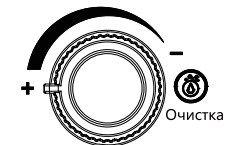
KNOW YOUR COFFEE MAKER



A	Bean Box Lid	B	Bean Box
C	Control Panel	C1	On/Off Switch
C2	Grind Button	C3	Cold Brew Button
C4	Espresso Hot Button	C5	Espresso1(x2) Button
C6	Americano Button	C7	Temperature/Time Display
C8	Small (Large) Cappuccino Button	C9	Small (Large) Latte Button
C10	Flat White Button	C11	Milk Froth Button
C12	Clean Button	D	Funnel bracket
E	Removable Drip Grid	F	Drip Tray Overflow Floater
G	Removable Drip Tray	H	Funnel
I	Funnel Handle	J	Coffee Filter(Single shot and Double shot)
K	Coffee Powder Ring	L	Water Tank Cover
M	Water Tank Handle	N	Water Tank
O	Milk Tank Lid	P	Milk Froth Level Control Knob
Q	Milk Frothing Tube Guide Lever	R	Frothed Milk Dispensing Tube
S	Milk Hose	T	Milk Tank
U	Measuring Spoon and Tamper		

3. После приготовления кофемашина автоматически остановится, и индикатор также станет постоянно гореть, указывая на завершение цикла. Ваш вкусный капучино готов!

Примечание 1: перед приготовлением капучино отрегулируйте степень вспенивания молока в соответствии с Вашими предпочтениями, повернув ручку управления вспенивания влево для большего количества пены (капучино) и вправо для меньшего количества пены (латте).



Примечание 2: уровень пены можно также регулировать во время приготовления.

Латте

Латте – самый большой и самый молочный кофейный напиток на основе эспрессо. Подойдет для тех, кто не любит яркий вкус кофе.

Приготовление Латте:

1. Нажмите кнопку «latte» один раз для выбора малой порции. Загорится индикатор. Он начнет мигать, указывая на то, что кофе готовится.
2. Нажмите кнопку «latte» дважды для выбора большой порции. Загорится индикатор. Он начнет мигать, указывая на то, что кофе готовится. При этом из трубки для вспенивания молока будет выходить молочная пена. Следите за тем, чтобы она была направлена внутрь чашки.
3. После приготовления кофемашина автоматически остановится, и индикатор также станет постоянно гореть, указывая на завершение цикла. Ваш вкусный латте готов!

Вспенивание молока

Данная кофемашина также может отдельно взбивать молочную пену. Нажмите кнопку «frothing» один раз, если Вы хотите добавить молочную пену в кофе или другие напитки, такие как макиато, горячий шоколад, индийский чай латте и т. д. Когда она достигнет нужного количества, нажмите функциональную кнопку повторно, чтобы завершить процесс вспенивания.

Примечание: Резервуар с оставшимся молоком можно отсоединить и хранить в холодильнике. Обязательно используйте его в течение двух дней.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ЗАВОДСКИХ НАСТРОЕК

Чтобы восстановить заводские настройки, одновременно нажмите и удерживайте кнопки «espresso hot» и «cold brew» в течение 3 секунд. При этом обе кнопки загорятся, и вы услышите один звуковой сигнал, подтверждающий восстановление настроек.

Все индикаторы и световая полоса при этом будут выключены. Для включения устройства нажмите кнопку включения/выключения на сенсорной панели.

ФУНКЦИЯ ГИБЕРНАЦИИ (СПЯЩИЙ РЕЖИМ)

После включения машины, при отсутствии каких-либо действий более 25 минут, все индикаторы отключаются, нагреватель не работает и машина автоматически выключается, переходя в спящий режим. Чтобы перезапустить машину, нажмите любую кнопку.

ОЧИСТКА МАШИНЫ

Чистка резервуара для молока


Вы можете хранить резервуар с остатками молока в холодильнике, однако важно регулярно очищать трубку капучинатора и саму ёмкость, чтобы избежать их засорения. Для очистки резервуара для молока, следуйте приведенным ниже инструкциям:

1. Извлеките резервуар из прибора, приподняв и одновременно выдвинув его.
2. Снимите крышку резервуара. Вылейте остатки молока.
3. Заполните резервуар простой чистой водой, не выше отметки «MAX». Затем установите его обратно на прибор, приподнимая и одновременно задвигая его, удерживая за крышку. Вы должны почувствовать, что резервуар зафиксировался.
4. Поставьте большую пустую чашку под трубку капучинатора.
5. Поверните ручку управления пеной в положение «clean» и нажмите одноименную кнопку на сенсорной панели. Устройство начнет выпускать горячую воду через трубку для подачи пены. Цикл самоочистки длится 45 секунд и останавливается автоматически. При необходимости, Вы можете повторять операцию до тех пор, пока вода не станет прозрачной.
6. Удалите всю воду, оставшуюся в резервуарах для воды и молока, затем тщательно промойте их теплой мыльной водой. Обязательно хорошо высушите их. Не используйте абразивные чистящие средства и губки, так как они могут поцарапать покрытие.

Примечание: не кладите крышку резервуара в посудомоечную машину. Сам резервуар можно мыть в посудомоечной машине.

27. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.


28. Be careful when remove the funnel, remove the coffee filter, clean the steam wand, empty the bean box and clean others.

29. Turn off the power switch button  and disconnect the power supply before replacing the accessories or touching the moving parts.

30. Save these instructions.

Warning: Pressure

To prevent burns to the body or other personal injuries from hot steam and hot water, and to avoid damaging this product, it is strictly prohibited to remove any moving components such as the water tank or funnel when you are using this coffee machine to extract coffee or froth milk. Before you remove the funnel component and prepare another cup of coffee, please make sure that the coffee machine is in standby mode.

If you want to add more water to the tank, please turn off the power switch button  and disconnect the power supply to ensure that the product and power supply are off.

When extracting coffee, please make sure that the metal funnel (referred to as the funnel) rotates counterclockwise, horizontally, and slowly to the locked position to avoid loosening the funnel or splashing the coffee liquid due to high pressure or other reasons during use, which may cause harm to the human body.

Warning: High temperature

When the machine is working, do not put your hands and other parts of your body into the bottom of the funnel or steam wand to prevent scalding. In any case, it is forbidden to touch the steam wand with your hands or other parts of the body.

The position of the steam wand can only be rotated by touching the silicone sleeve on the steam tube to prevent scalding.

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. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when your appliance is being used. Keep children and people unable to take care of themselves away from the appliance.
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. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Please do not use components and parts from non-designated manufacturers. Doing so may pose risks to users or create potential dangers.
8. Do not use outdoors.
9. Do not allow the power cord to hang over the edge of the table or come into contact with hot surfaces.
10. Do not place on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use the coffee machine for any other purpose. This coffee machine can only be used in a dry environment.
12. Fill the water tank with clean cold water (such as distilled water). It is strictly prohibited to add hot water, mineral water, milk or any other liquid beverages into the water tank.
13. When unplugging the plug, do not pull on the wire.
14. Do not touch the hot surface of appliance (such as steam wand, and the steel mesh just boiling, metal funnel, funnel bracket). Use handle or knobs.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and detachable accessories.
16. The operating or storage temperature of the coffee machine should be above 0°C.
17. Do not use the coffee machine in high-temperature, strong-magnetic-field or humid-air environments.
18. This appliance is suitable for normal people aged 8 and above to use. It 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.
19. Please take good care of the coffee machine. It is strictly forbidden for children under the age of 8 to access the coffee machine, its plug, and power cord.
20. This machine comes with a grounding plug. Please ensure that the household socket you are using is properly grounded.
21. When the water tank is running low on water, the coffee machine must not be used.
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 23. – Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 24. – Farm houses;
 25. – Bed and breakfast type environments.
26. It is prohibited for children to operate the cleaning and maintenance of appliance without supervision.

Чистка резервуара для воды

1. Удалите остатки воды, сняв резервуар и перевернув его вверх дном над раковиной. Рекомендуется опорожнять резервуар между циклами приготовления кофе.
2. Тщательно вымойте резервуар и его крышку теплой мыльной водой. Обязательно хорошо высушите их.

Примечание 1: не мойте резервуар для воды и его крышку в посудомоечной машине.

Примечание 2: не погружайте основной корпус прибора, шнур питания и вилку в воду или любую другую жидкость.

Очистка заварочной головки, портафильтра и фильтров

1. Нажмите на кнопку вкл/выкл на сенсорной панели, чтобы выключить машину. Отключите шнур питания от электросети.
2. Некоторые металлические детали могут быть еще горячими. Не прикасайтесь к ним руками, пока они не остынут.
3. Снимите портафильтр и удалите кофейную гущу. Тщательно промойте портафильтр и фильтр теплой мыльной водой. Обязательно промойте и хорошо высушите их.
4. Протрите нижнюю часть варочной головки в устройстве влажной тканью или бумажным полотенцем, чтобы удалить остатки кофейной гущи.
5. Установите портафильтр (без фильтра) обратно в варочную головку в устройстве и зафиксируйте его на месте.
6. Поставьте большую пустую чашку под портафильтр.
7. Подключите шнур питания к электрической розетке. Нажмите на кнопку вкл/выкл на сенсорной панели, чтобы включить машину.
8. Нажмите кнопку «espresso x1» один раз и дайте устройству прогнать горячую воду до автоматического завершения цикла.

Чистка корпуса кофемашины

1. Протрите корпус мягкой влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства или чистящие губки, так как они могут поцарапать покрытие.
2. Не храните портафильтры в заварочной головке. Это может негативно сказаться на герметичности соединения заварочной головки и портафильтра при приготовлении кофе.

Удаление накипи

Скопление накипи в кофемашине негативно влияет на её работу. Прибор необходимо очищать от неё, если Вы заметили увеличение времени приготовления эспрессо или чрезмерное образова-

ние пара. Кроме того, Вы можете заметить скопление белого налета на поверхности заварочной головки. Частота очистки зависит от жесткости используемой воды. В таблице приведены рекомендуемые интервалы между чистками.

Удаление накипи из резервуара для воды

1. Заполните резервуар неразбавленным уксусом 6%.
2. Оставьте прибор на ночь с уксусом в резервуаре.
3. Удалите уксус, вынув резервуар и перевернув его вверх дном над раковиной.
4. Тщательно промойте резервуар водопроводной водой, заполнив его наполовину, затем вылейте воду. Повторите этот шаг дважды.

ТИП ВОДЫ	ЧАСТОТА УБОРКИ
Мягкая вода (фильтрованная)	Примерно каждые 80-100 циклов
Жесткая вода (водопроводная)	Примерно каждые 40-50 циклов

Очистка внутренних деталей от накипи

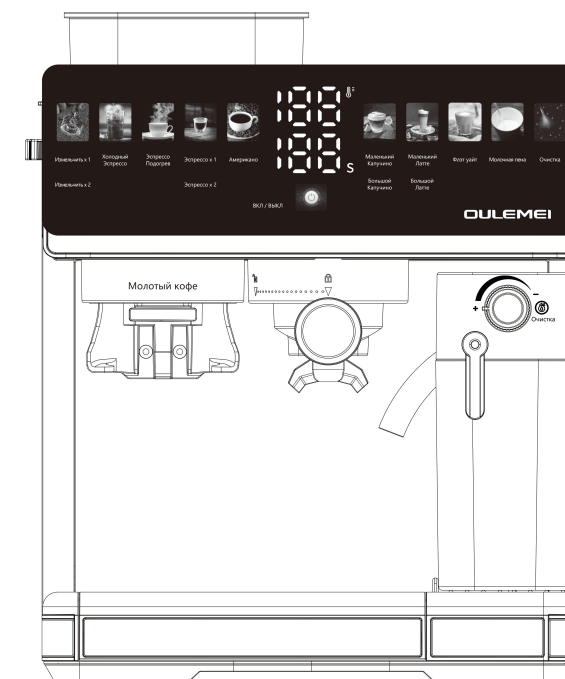
1. Сначала очистите от накипи внутреннюю часть резервуара для воды, выполнив описанные выше действия.
2. Нажмите на кнопку вкл/выкл на сенсорной панели, чтобы выключить машину. Отключите шнур питания от электросети.
3. Заполните резервуары для воды и молока неразбавленным уксусом 6% или раствором из смеси лимонной кислоты и воды 1:1.
4. Вставьте портафильтр (без фильтра и кофе) и поставьте большую пустую чашку на поддон для сбора капель под портафильтр.
5. Подключите прибор к розетке.
6. Поставьте большую чашку под трубку капучинатора.
7. Нажмите кнопку «вкл/выкл» на сенсорной панели, чтобы включить прибор. Как только на панели управления загорятся индикаторы программ, нажмите кнопку «espresso x2». Прибор начнет выпускать горячую чистящую жидкость через портафильтр.
8. Поверните ручку управления капучинатора в положение «clean», затем нажмите кнопку «latte x2». Прибор начнет выпускать горячую чистящую жидкость через трубку капучинатора.
9. Повторите несколько циклов для вышеуказанных шагов.
10. Удалите жидкости, оставшиеся в резервуарах, затем тщательно промойте их теплой мыльной водой. Обязательно хорошо высушите их. Не используйте абразивные чистящие средства и губки, так как они могут поцарапать покрытие.

OULEMEI

4 IN 1 ESPRESSO COFFEE MACHINE

PRODUCT MANUAL

Model: OLM-KFA035



Before operating this unit, please read the instructions completely.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес	7,5 кг
Размеры кофеварки	358,5 × 298,1 × 297,8 мм
Мощность	1350 Вт
Напряжение/частота	220-240В, 50/60Гц
Управление	сенсорное
Объём резервуара для воды	2600 мл
Объём резервуара для молока	500 мл
Ёмкость контейнера для зёрен	150 г
Тип кофеварки	рожковая, с капучинатором
Автопрограммы приготовления кофе	холодный/горячий эспрессо, одинарный эспрессо, двойной эспрессо, латте маленький/большой, капучино маленький/большой
Давление помпы	20 бар
Дополнительные опции	2 системы нагрева, работающих отдельно для приготовления кофе и вспенивания молока, приготовление молочной пенки, отображение °С и таймера, функция холодного заваривания эспрессо, 20 настроек помола кофе, защита от перегрева и избыточного давления, съёмный капучинатор и поддон для сбора капель
Материал корпуса	нержавеющая сталь, АБС-пластик

Экологически чистое лечение

Вы можете помочь защитить окружающую среду!

Строгое соблюдение правил: пожалуйста, сдайте выброшенное электрооборудование.

Поместите его в соответствующий пункт приема отходов для утилизации.



Производитель: Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd.

Адрес: комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь, Гуанчжоу (зоны С318, С320, С322 в зале С)

Официальный сайт торгового центра: www.oulemei.top

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Кофе не льётся.	В резервуаре нет воды.	Добавить воду.
	Кофе слишком мелкого помола.	Используйте кофе среднего помола.
	В фильтре слишком много кофе.	Заполните фильтр меньшим количеством кофе.
	Прибор не был включен в розетку.	Включите прибор в розетку.
	Кофе был плохо утрамбован или слишком сильно спрессован.	Заполните фильтр и осторожно утрамбуйте.
Кофе выходит через край порта-фильтра.	Портафильтр не повернут в положение полной фиксации.	Поверните держатель фильтра в положение полной фиксации.
	Кофейная гуща попала на ободок фильтра.	Протрите ободок.
	В фильтре слишком много кофе.	Насыпьте меньше кофе.
Молоко не пенится после вспенивания или не выходит из трубки капучинатора.	Закончился пар.	Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды.
	Молоко недостаточно остыло.	Охладите молоко и капучинатор перед приготовлением капучино или латте.
	Забита трубка капучинатора.	Следуйте инструкциям по очистке резервуара для молока и трубки капучинатора.
Кофе вытекает слишком быстро.	Кофе грубого помола.	Используйте более мелкий помол.
	Недостаточно кофе в фильтре.	Наполните фильтр большим количеством кофе.
Кофе не крепкий.	Использование одинарного фильтра для приготовления двойной порции эспрессо.	Используйте двойной фильтр для приготовления двойной порции эспрессо.
	Кофе грубого помола.	Используйте более мелкий помол.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

- Хранить изделие необходимо при температуре окружающей среды от 0°C до +40°C и относительной влажности воздуха не более 80% в месте, не доступном для детей и животных.
- Во избежание повреждений перевозите изделие только в заводской упаковке. После транспортировки или хранения изделия при пониженной температуре необходимо выдержать его

при комнатной температуре не менее двух часов перед использованием.

- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
 - Запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и/или нарушению его упаковки.
 - Необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
 - Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре бывшего в эксплуатации изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими.
 - Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

УТИЛИЗАЦИЯ

Данный прибор не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, прибор должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации продукта от уполномоченных подразделений.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Кофеварка	1 шт
Резервуар для воды 2600 мл	1 шт
Резервуар для молока 500 мл	1 шт
Поддон для сбора капель	1 шт
Рожок-держатель для насадок (Портафильтр)	1 шт
Фильтр для кофе одной порции	1 шт
Фильтр для кофе двойной порции	1 шт
Воронка для молотого кофе	1 шт
Мерная ложка с темпером	1 шт

ДЕТАЛИ

A	Крышка резервуара для зёрен	F	Поплавок поддона для сбора капель
B	Резервуар для зёрен кофе	G	Съемный поддон для сбора капель
C	Панель управления	H	Фильтр для капсул «Nespresso»
C1	Сенсорная кнопка вкл/выкл	I	Рукоятка портафильтра
C2	Кнопка помола (1 и 2 порции)	J	Фильтры для кофе (1 и 2 порции)
C3	Кнопка холодного заваривания	K	Воронка для молотого кофе
C4	Кнопка нагрева (кофе)	L	Крышка резервуара для воды
C5	Кнопка эспрессо (1 и 2 порции)	M	Ручка резервуара для воды
C6	Американо	N	Резервуар для воды
C7	Отображение температуры	O	Крышка резервуара для молока
C8	Кнопка капучино(малая и большая порция)	P	Регулятор капучинатора
C9	Кнопка латте(малая и большая порция)	Q	Ручка для регулировки направления подачи молока
C10	Флэт уайт	R	Трубка подачи молока
C11	Молочная пена	S	Трубка забора молока
C12	Очистка	T	Резервуар для молока
D	Воронка помола для портафильтра	U	Мерная ложка с темпером
E	Съемный каплесборник		

