



(English Versione)

INSTRUCTION MANUAL

CAPSULE COFFEE MACHINE

Product Series: **Warriors 1**



Model:SV835L

THANK YOU FOR YOUR PURCHASE

This Espresso Machine has been carefully crafted to provide you with years of quality service. Before using your new machine, please read this operating manual carefully, paying particular attention to safety matters

Contents

English	02
Deutsch	12
Français	24
Italiano	35
Español	46

Quick Preview

1. Frequently Asked Questions	3
2. Safety Guidelines	4
3. Product Specification Information	4
❖ Product Specification Information	4
❖ Packaging List	4
4. Know Your Espresso Coffee Machine	5
❖ Machine Control and Components	5
❖ Three Adjustable Cup Heights	5
❖ Preset Brewing Times and Corresponding Volumes	5
❖ Support Capsule Adapter	5
5. Brewing Guidelines and Adapted Capsule Models	5
❖ Install the Machine	5
❖ Cleaning the Machine Before First Use	5
❖ Adapter Compatible Capsule Brands and Models	6
❖ Brewing Coffee Guide	7
❖ Make Latte /Dirty Coffee/Ice Americano	8
❖ Warm Tips	8
6. Customer Customized Settings	9
❖ Coffee volumes Customized Setting	9
❖ Restore Factory Settings	9
❖ Coffee Temperature Customized Setting	9
7. Descaling and Daily Cleaning	10
❖ Periodic Descaling Program	10
❖ Daily Cleaning	10
8. Standby Modo	11
9. Refund & Return	11
10. Warranty	11

1.Frequently Asked Questions

Problem	Cause	Solution
Leakage (adapter seams)	* Broken or mismatched capsules.	* Use the recommended capsule coffee range.
	* The adapter seals are off.	* Contact customer service to fix the adapter seals.
	* The filter in the adapter is clogged.	* Clean the adapter and stainless steel filter bowl before each use.
	* The Ground Coffee is too fine.	* Adjust the Ground Coffee to a coarser grind.
	* Steam condensation is a normal phenomenon.	* Wipe off condensation with a cloth. Normal phenomenon.
Leakage (water tank)	* Incorrect installation of the water tank.	* Place the water tank correctly according to the instructions.
	* A deteriorated or missing seal at the bottom of the tank.	* Contact customer service to replace the seal.
Leakage (bottom of machine)	* Disconnected or leaking internal piping.	* Contact customer service for assistance.
	* Loose or missing screws at the bottom of the machine.	* Replace the screw with a slightly longer one and tighten it.
Noise and Vibration	* Noise from the 19-bar high-pressure water pump, especially at startup.	* It is normal for the pump to be loud at startup but will smooth out during operation.
	* An empty or improperly installed water tank.	* Refill the water tank and ensure proper installation.
	*Capsule puncture noise due to internal structure and pressure differences.	* Whistling is normal and varies with capsule types.
Peculiar Smell	* Residual food-grade lubricant from the manufacturing process.	* Refer to section 5.2 and wash the machine several times.
Inaccurate Volume	* Volume inconsistency related to capsule type, internal filter, real-time pressure, and temperature.	* This is normal. Even the same capsule may produce a different capacity.
	* The basic model lacks an accurate flow meter.	* Consider upgrading to a higher-end model or manually adjusting the water volume.
	* Incorrect button operation, such as long-pressing a button.	* Refer to sections 6.1 and 6.2 for setting instructions.
Coffee not Hot	* Coffee liquid cools during multiple stages.	* Insert an empty adapter first to drain residual water and rinse coffee cups before brewing.
	* Insufficient preheating of the machine.	
	* Scale buildup affecting performance.	* Descale the machine following instructions in section 7 of the manual.
	* Low ambient temperature affecting the final coffee temperature (e.g., cold weather).	* Preheat the cup and adapter. Refer to section 6.3 for adjusting the temperature.
Machine Does Not Work or All Lights Are Flashing	*The machine is not properly connected to power or poorly connected	* Check the power connection and reconnect as needed.
	* The machine enters standby mode after 15 minutes of inactivity.	* Press any button to wake the machine from standby mode.
	* All lights flash rapidly due to an error in some programs.	* When all red lights flash rapidly, start the descaling process. If the issue persists, turn off the machine for 2 minutes and restart.
Adapter Stuck	* Mismatched or plastic-shell capsules. * Ground Coffee too fine, clogging the filter bowl.	* Shut off the machine, wait for it to release pressure, then try removing the adapter. Use the recommended capsule coffee and adjust the ground size.
No CREMA	* Expired capsules, K-Cup, or Americano capsules.	* Espresso capsules within their shelf life.
	* Coarse Ground Coffee or insufficient amount of powder.	* Using 10 grams of Ground Coffee with a ground size similar to fine salt.
	* Choosing the wrong or expired Ground Coffee.	*Choosing medium-to-dark roasted espresso powder.
Powder Is Not Dry	* The Ground Coffee is ground too fine, or the quantity is insufficient.	* Coarsen the grind slightly and increase the amount of powder.
Not rich of DG milk foam	* Milk froth is not fine and smooth enough.	* Lower the brewing temperature. Refer to section 6.3.
	*No rich bubbly milk froth	* A machine with a steam feature is needed for thick froth.
	*Pressure stop, milk powder clogs the outlet and deposits a lot of milk	* Be cautious of scalding as the milk in the capsule is very hot.
	*Residual milk froth on the adapter and brewing head compartment.	* Wipe off the residual milk with a dry rag.
No Water Supply	*The internal piping of the new machine is in a vacuum state	* Press the brewing button several times after turning the machine on until water starts flowing.
	* Insufficient water in the tank.	* Ensure the water tank is filled.
The capsule didn't puncture	*Deformation or breakage of the needle in the adapter of Nespresso /K-CUP	*Contact customer service for assistance or purchase a new needle from our store.
	* Inferior quality plastic-shell or mismatched capsules.	* Use the recommended aluminum-shell capsule coffee.
The coffee tastes bad	* Coffee is bitter (over-extracted).	* Use a coarser ground, lower the water temperature, and reduce the amount of coffee.
	* Coffee is weak (ground size too coarse, water temperature too low).	* Use a slightly finer grind, raise the water temperature, and increase the amount of coffee grounds.
	* Coffee is acidic (related to coffee bean variety, roast level, ground size, etc.).	* Choose fresh Ground Coffee with a medium-dark roast, press the Ground Coffee well, and slightly increase the extraction temperature.
Adapter drip issue	*A small amount of water remains in the adapter	* This is normal. Wait for about 10 seconds before removing the adapter and place it on the drip tray. Clean the adapter after it has cooled down.

2.Safety Guidelines

WARNING When similar signs are observed, refer to safety precautions to avoid possible injury and damage!

NOTE : Please read the following advice for the correct and safe use of the coffee machine

Avoiding fatal electrical breaks and fires

- ❖ Read all the instructions
- ❖ Electrical appliances must be securely connected to an earthed power supply, ensuring that the power supply is suitable for the machine.
- ❖ Do not immerse the machine, power cord and power plug in water or other liquids.
- ❖ Do not pull, suspend, or place the power cord on hot or wet surfaces.
- ❖ To avoid danger, do not place hot appliances on the appliance or next to the machine, the appliance must be placed on a stable table.
- ❖ Ensure that the machine is switched off before plugging it into the mains socket
- ❖ No jumper cables or unapproved extension cables should be used for electrical supply. When using the machine for the first time, there may be a slight odour which is caused by the insulation material and the heater and will disappear after a few minutes.
- ❖ Keep the power cord away from hot parts of the machine
- ❖ Do not unplug the power cord directly when disconnecting the power supply.
- ❖ Disconnect the power supply after using the machine.
- ❖ Do not disassemble the machine
- ❖ Never use the machine with bare feet and wet hands!
- ❖ Please unplug the power supply before cleaning the machine, and unplug the power cord if the machine will not be operated for a long time.
- ❖ This product is not intended for use by persons (including children) who are physically, sensually or mentally impaired or who lack the necessary experience and knowledge to operate the machine except under the supervision of a guardian/professional.
- ❖ Please keep the content of these instructions and your proof of purchase to ensure your legitimate rights and interests.
- ❖ Do not touch the hot surfaces of the machine (e.g. pod chambers, pods) or try to remove the pods while the machine is brewing, and be careful of getting burned by the steam produced by the machine.
- ❖ Do not allow the machine to run without water.
- ❖ Do not remove the water tank during the brewing process, you may get scalded. After brewing, please wait until the machine is completely depressurized and cooled down before removing the pods for cleaning

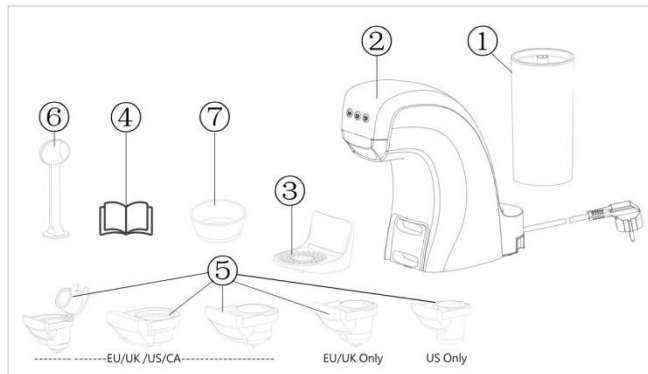
3.Product Specification Information

❖ Product specification information

Product Model	SV835L	Applicable Voltage	120V/60Hz (US); 220-240V/50-60Hz (EU/UK)
Machine Type	Espresso Machine	Net Weight	2.3kgs
MAX Pressure	19 Bar	Product Size	285mm(L)* 132mm(W)*270mm(H)
Rated Power	1100W	Package Size	332mm(L)* 172mm(W)*327mm(H)
Tank Capacity	820ml	Power cord length	800mm

❖ Packaging list

- ① Water Tank
- ② Coffee Machine
- ③ Water Catch Tray
- ④ Manual (guarantee card)
- ⑤ Capsule Coffee Adapters
- ⑥ Coffee Scoop
- ⑦ dosing of the coffee funnel



None of the components or accessories is dishwasher safe

4. Know Your Espresso Coffee Machine

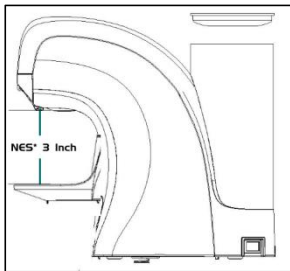
❖ Machine Control and Components

① Medium Cup Button	⑥ Removable Drip Tray
② Small Cup Button	⑦ Water Tank Cover
③ Large Cup Button	⑧ Removable Water Tank
④ Capsule Adapter	⑨ Side Cover
⑤ Coffee liquid outlet	

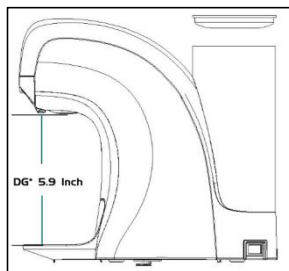


❖ Three Adjustable Cup Heights

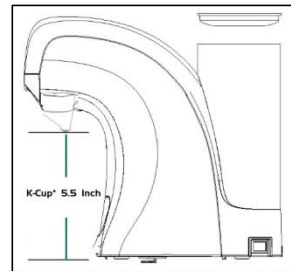
① Espresso Cups Height



② Fancy Coffee Mug Height



③ Height for Americano Mug



❖ Preset Brewing Times and Corresponding Volumes

① Preheating and Brewing--Short press any one of the brewing buttons, the light flashes, the machine enters the preheating state, about 35 seconds the light stops flashing, the machine preheating is complete, enter the brewing state

② The preset brewing time of the machine is **20s for small cup, 40s for medium cup and 60s for large cup**, if you need longer time to get more volumes, please refer to "Coffee volumes Customized Setting" in chapter 6.1.

NOTE:

Every time you brew coffee, the real-time pressure and temperature inside the machine will be slightly different, even for the same type of capsule coffee, the volume of each brew will be 5-8% different. Different types of capsule due to the amount of internal powder and different filter structure and other reasons, the same time brewing out of the coffee capacity will be different, these are normal. If you want to customize a larger capacity, please refer to the Custom Capacity Setting Guide in 6.1.

❖ Support Capsule Adapter

This machine supports **NES*, DG*, KCUP(US) LAVA*Point*(EU), Ground Coffee**, and more adapters are under development.

NOTE:

EU version supports adapters:

LAVAZ*PT adapter, NES* adapter, DG* adapter, Ground Coffee adapter

US version supports adapters:

K-Cup*adapter, NES*adapter, DG*adapter, Ground Coffee adapter

UK/EU:



US/CA:



5. Brewing Guide and Adapted Capsule Models

❖ install the machine

--Open the packaging to see whether there is any breakage or accessory parts shortage;

--Place the machine in a dry and safe place with a flat surface, which should also be close to the current socket

--Take off the water tank, clean the tank, fill it with water, and then put it back on the machine (only cool purified water can be used, not hot water, tap water or other liquid)

❖ Cleaning the Machine Before First Use

① Clean the water tank with the lid, the water tray and the coffee scoop as well as the adapters with warm water and some mild dish-washing liquid. After that, rinse with clear water and dry.

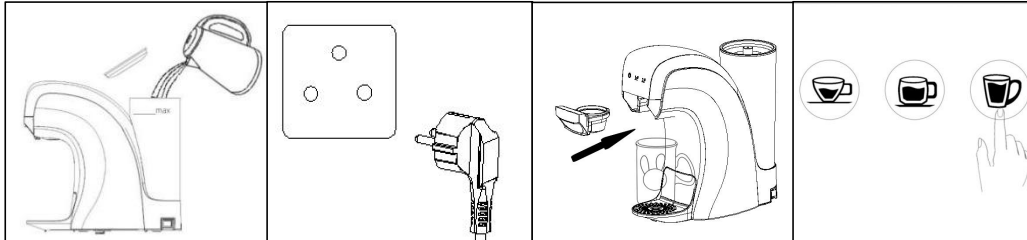
② Also, wipe the casing of the espresso machine with a soft damp cloth and dry all parts.

First Use

- ③ Inject fresh purified water or direct drinking water into the water tank until the "MAX" water level is reached.
- ④ Insert the plug into a wall socket with appropriate voltage
- ⑤ Insert the empty adapter into the brewing chamber and place a slightly larger cup above the water tray
- ⑥ Press the power button, the power indicator light will turn on. Short press any button, and the coffee machine will automatically preheat.

The preheating process takes about 35 seconds.

- ⑦ Select the ultra large cup brewing button on the far right and clean the internal pipes and adapters with hot water. It is recommended to repeat the cleaning three times



NOTE:

- ① Make sure that the connected power supply is suitable for this machine, and make sure that the cord and plug are kept dry, otherwise the machine may be damaged.
- ② Before operating the machine, make sure that the water tank has been placed and filled with fresh purified or straight drinking water, do not use hot water and other liquids
- ③ The parts and accessories of the espresso machine are not dishwasher safe.
- ④ The espresso machine will make a loud noise and slight vibration when it is first run, this is normal for a 19bar pump and will diminish with subsequent use.

❖ Adapter Compatible Capsule Brands and Models

Applicable in US/CA

Adapter	Capsules				
For K-Cup	KEU*K-Cup*	SBUX*K-Cup*	LAVAZ*K-Cup*	SOLIMO*K-Cup*	PEE*K-Cup*
For Nespresso	NES*Original	L'OR*Espresso	LAVAZ*NES*	PEE*Espresso	illy*NES*
For Dolce Gusto	NES*DG*	SBUX*DG*	AMZ*DG*	GIMOKA*DG	Borbone*DG*
For Ground Coffee	Please use 10g of freshly Ground Coffee and flatten the Ground Coffee, please don't use too fine Ground Coffee to avoid clogging the filters,Clean up the coffee grounds in time after brewing				

Applicable in EU/UK

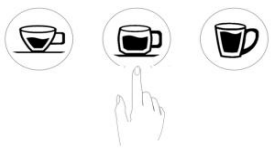
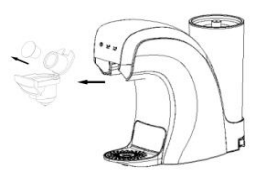
Adapter	Capsules				
For Lavazza point	LAVAZ*Point*	Borbone*Point*	Lollo*Point*	TORALDO*Point	
For Nespresso	NES*Original	L'OR*NES*	LAVAZ*NES*	PEE*Espresso	illy*NES*
For Dolce Gusto	NES*DG*	SBUX*DG*	AMZ*DG*		
For Ground Coffee	Please use 10g of freshly Ground Coffee and flatten the Ground Coffee, please don't use too fine Ground Coffee to avoid clogging the filters,Clean up the coffee grounds in time after brewing				

NOTE:

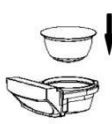
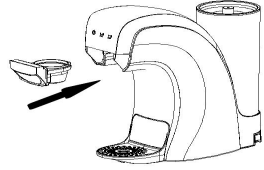
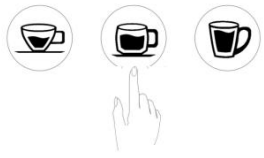
Unsuitable Capsule Coffee								
NES*Vertuo	LAVAZ*Blue	LAVAZ*MIO	L'OR*XXL	Caffitaly*	K-fee*	San Francisco Bay*K-Cup	Beaniac*K-Cup	Cameron's*K-Cup
This machine is not suitable for Nespresso* Vertuo*, L'OR* XXL NES* , Lavazza* Firma*/Blue*/A Modo Mio* coffee pod,Also not suitable for reusable pods such as K-Carafe pods, K-Mug pods, Vue pods, or Rivo pods etc.								

❖ Brewing Coffee

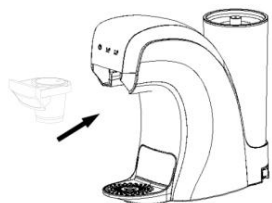
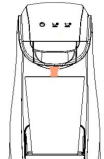
---For Nespresso* Original* Capsules

	Image 01 Turn over the lid of the NES* adapter, insert capsule and press capsule so that the pin inside the adapter pierces the capsule.		Image 02 Turn the NES* adapter top lid over and press down firmly to ensure that the top lid fits the adapter perfectly.
	Image 03 Insert the adapter with the Nespresso capsule coffee into the brewing compartment, making sure the adapter is fully inserted		Image 04 Choose the volume button you need, press the button and the machine has 3S of pre-soak then start brewing coffee
	Image 05 After the coffee has finished brewing, please wait a few seconds for the drip to stop before removing the coffee cup.		Image 06 After the dripping stops completely, remove the adapter, take out the used capsule coffee, and clean the adapter

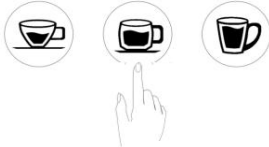
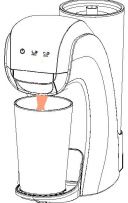
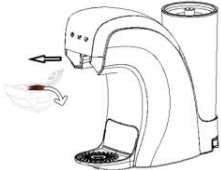
---For Dolce Gusto* Capsules/Lavazza* Point*(EU ONLY)

	Image 01 Find the cleaned DG* or Lavazza Point* adapter and place the corresponding capsule coffee into the adapter compartment.		Image 02 Insert the adapter with the capsule coffee into the brewing compartment, making sure the adapter is fully inserted
	Image 03 Choose the volume button you need, press the button and the machine has 3S of pre-soak then start brewing coffee		Image 04 After the coffee has finished brewing, please wait a few seconds for the drip to stop before removing the coffee cup

---For K-Cup* Capsules(US ONLY)

	Image 01 Find the cleaned K-Cup *adapter, insert the capsule, and press the capsule firmly to ensure that the needle inside the adapter pierces the capsule		Image 02 Insert the adapter with the capsule coffee into the brewing compartment, making sure the adapter is fully inserted
	Image 03 Choose the volume button you need, press the button and the machine has 3S of Pre-Soak then start brewing coffee		Image 04 After the coffee has finished brewing, please wait a few seconds for the drip to stop before removing the coffee cup

---For Ground Coffee

	Image 01 Find the cleaned Ground Coffee adapter and use a coffee scoop to pour 10g of Ground Coffee into the adapter compartment		Image 02 Use the other end of the coffee scoop to flatten and compact the Ground Coffee and clean up any spills around the perimeter of the adapter(not exceed the MAX line)
	Image 03 Close and press the top lid of the Ground Coffee adapter,insert the adapter into the brew chamber, making sure the adapter is fully inserted		Image 04 Choose the volume button you need, press the button and the machine has 3S of Pre-Soak then start brewing coffee
	Image 05 After the coffee has finished brewing, please wait a few seconds for the drip to stop before removing the coffee cup		Image 06 After the dripping stops completely,remove the adapter,take out the used Ground Coffee,Clean the adapter immediately to avoid clogging

WARNING

- ①The brewing head compartment of the coffee maker has sharp needles, do not touch it to avoid being stabbed
- ②Do not remove the adapter forcibly after brewing has begun to avoid accidental injury and scalding

NOTE: Key points for brewing Espresso Coffee

- ①10g of fresh Ground Coffee with fine salt particle size, not too coarse or too fine
- ②Too fine Ground Coffee can clog the filter of the adapter, while too coarse Ground Coffee has a fast flow rate and extremely poor taste
- ③If the coffee grounds are very thin and wet, and not dry, please slightly thicken the Ground Coffee
- ④Be sure to flatten and press the Ground Coffee tightly with a coffee spoon to avoid forming "channeling"
- ⑤After each brewing, clean the filter of the adapter in a timely manner, see 5.6 "warm tips - ①"
- ⑥Before each brewing,you can insert an empty adapter and start the brewing button to rinse the internal pipelines and adapter, as well as fully preheat the machine. Then, proceed to brew coffee on the second cycle, So,the coffee tastes better
- ⑦When brewing K-Cup/Nespresso Original capsule coffee, please press down on the capsule to ensure the needle at the bottom of the adapter pierces the capsule

❖ Make Latte Coffee /Dirty Coffee/Ice Americano

This machine can make dense milk foam, only supports Nestle's* Dolce Gusto milk capsule series, this machine does not support steam milk foam and other models of milk capsule series.

How to make Latte

- ①Prepare a 300ml latte cup, select Dolce Gusto instant milk capsule and the matching adapter, select the large cup button, and the milk froth making will begin.
- ②After the milk froth is finished, take out the waste capsule and replace it with Dolce Gusto capsule coffee, put the finished milk froth cup under the machine, select the small cup button and start brewing espresso.
- ③ Espresso liquid slowly flow into about 250ml of milk froth mixed, a cup of rich latte coffee production is complete!

How to make Iced Americano

- ①Prepare a 300ml glass, put 90g of ice water and 90g of ice cubes under the coffee outlet
- ②Choose any adapter and matching capsule coffee, select the medium cup button, brew about 90ml of espresso
- ③ Espresso liquid slowly flow into the iced water to mix, a cup of thirst-quenching iced Americano is ready!

How to make Dirty coffee

- ①Prepare a 200ml cup for Dirty and put it in the freezer beforehand for two hours
- ②Add 150g of cold purified thick milk or Eisbock Milk into the cup.
- ③Select **Lavazza Point** capsule and adapter, press the small cup button to brew espresso Ristretto coffee, pay attention to keep the mouth of the cup as close as possible to the outlet of the coffee liquid.

④ After the brewing starts, the mellow coffee oils are gradually blended into the milk, forming a gradient color layering, and a beautiful cup of Dirty Coffee is completed.

⑤ Dirty coffee needs to be finished in three big gulps to feel the mingling of heat and cold, and the mellow flavor of espresso mixed with purified milk.

❖ **WARM TIPS**

① **Cleaning Before and After Brewing**

---After each brewing, please make sure to clean the adapter to avoid clogging the internal filter;

---Before each brewing, insert the empty pods to brew, through the strong pressure of the machine to remove the powder residue left in the adapter filter and brewing head, and at the same time you can preheat the coffee cup and the machine, the second brewing coffee will be hotter;

---Timely clean up the residual liquid in the water tray to avoid water seepage

---There will be a little steam left on the surface of the machine after brewing, please wipe the surface with a dry rag

② **Brewing Reminder**

---When brewing Ground Coffee, please do not choose too fine or too coarse Ground Coffee, too fine Ground Coffee will clog the filter causing leakage

---Please use our recommended capsule brand and type, we recommend using aluminum shell NES* capsule, plastic shell capsule will reduce the life of the machine's bayonet, may cause leakage

---The first time you use the machine, it will make a loud noise and vibrate slightly. This is normal for a 19bar pump and will diminish with subsequent use

---Because our machine supports a variety of brewing systems, when replacing the adapter, wait until the pressure has been completely relieved, then remove the adapter and pour the residual water into the water tray, be careful of scalding

---The volume of coffee may vary depending on the amount of Ground Coffee in the capsule, the size of the capsule, the real-time temperature and pressure during brewing, etc. This is normal

---After brewing, please wait a few seconds for the dripping to stop completely and then remove the coffee cup

6. **Customer Customized Settings**

❖ **Coffee Volumes Customized Setting**

---**Preparation:**Place a large cup under the coffee outlet.

---**Set the Volume:**

Press and hold the "Large Cup" button (the rightmost button) for 5 seconds, then release the button. When the light starts flashing rapidly, the machine will begin brewing coffee.

---**Customize the Volume:**

When the coffee in the cup reaches your desired volume, short press the "Large Cup" button to stop brewing, The machine will automatically remember this coffee volume.

---**Next Use:**

The next time you want to brew coffee, short press the "Large Cup" button, and the machine will brew the same volume as previously set.

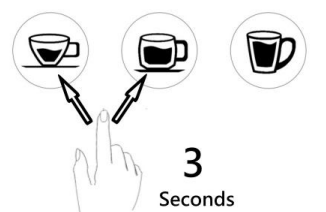
NOTE:

--The volume setting method for small cup button and medium cup button is the same, with a volume setting time range of 10s to 180s

--If you feel that the volume is somewhat cluttered, you can refer to point 6, item 2, 'Restore Factory Settings' operation, and the machine will return to its default settings

❖ **Restore Factory Settings**

At the same time, **long press the small cup and medium cup button** does not relax, until the small cup button and the medium cup button green light flashes three times at the same time, release the button, restore the factory settings successfully, at this time the brewing time, temperature are back to the original default settings of the machine(see image on right)



❖ **Coffee Temperature Customized Setting**

① The machine has 3 temperature levels to choose from: default temperature, low temperature and high temperature, the temperature difference between each temperature level is about 2°C (about 36°F)

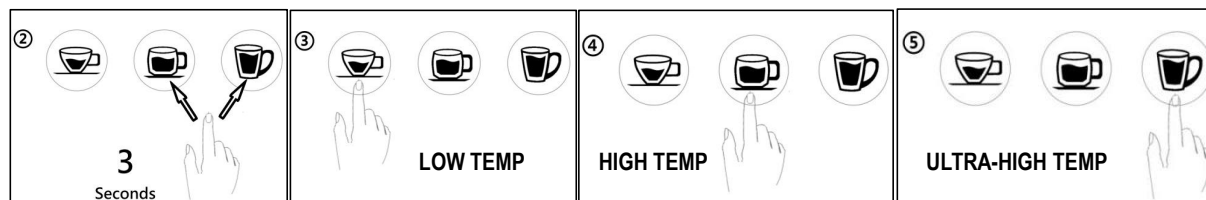
② Press and hold the medium and large cup buttons at the same time until the green lights of the medium and large cup buttons flash three times at the same time, then release the buttons to enter the temperature setting program.

③ Short press the small cup button is a low temperature brewing mode, mainly used for light roasted coffee and instant capsule coffee, such as milk powder, chocolate powder, etc.

④ Short press on the medium cup is the default temperature of the machine, which is applicable to most capsule coffee and Ground Coffee.

⑤ Short press on the large cup button is the high temperature brewing mode, which is suitable for areas with lower ambient temperature or higher altitude.

⑥ Select the temperature, and after five seconds, the temperature setting will activate



NOTE:

① If you can't remember your set brewing TEMP, you can follow the above guidelines to reset the TEMP, or you can refer to point 6, item 2, "Restore Factory Settings" operation, machine will be restored to the default settings.

② The TEMP of any coffee machine is a dynamic TEMP, it is difficult to equalize in a straight line. The TEMP of brewing the second and third cups is the most stable, and brewing more than five cups consecutively, the TEMP is slightly on the high side, which is a common phenomenon of all home coffee machines.

7. Descaling and Daily Cleaning

❖ Periodic Descaling Program

TIPS

To ensure the health and longevity of your machine, it is equipped with an automatic descaling program. By default, the machine will prompt for descaling after 200 brewing cycles (indicated by a slow flashing green light on three buttons). The machine will change from a constant green light to a slow flashing green light, but you can still continue to brew coffee.

Descaling Steps:

① Preparation: Fill the water tank with water and add diluted citric acid (1:10 ratio) or a dedicated coffee machine cleaner. Place an empty cup (at least 300ml) under the coffee outlet.

② Start Program: Insert any empty adapter into the machine and briefly press the Medium Cup + Large Cup buttons to start the descaling program. The descaling process consists of three stages. The boiler will maintain a temperature of 45°C. If the machine is cold, the boiler will heat up to 45°C. If the machine has just brewed coffee, the boiler will stop heating until the water reaches 45°C.

③ Stage 1: The Small Cup button will flash green slowly, and the other buttons will be off. The machine will continuously dispense about 200ml of water, then pause for 10 seconds. Discard the dirty water and place the cup back.

④ Stage 2: The Medium Cup button will flash green slowly, and the other lights will be off. The machine will dispense about 200ml of water, then pause for 10 seconds. Discard the dirty water.

⑤ Stage 3: The Large Cup button will flash green slowly, and the other two lights will be off. The machine will dispense about 200ml of water. After this, the machine will return to a constant green light, indicating that the descaling process is complete. The machine will erase the brewing cycle memory and automatically switch to the preheating mode for brewing.

Remove the water tank, clean out any remaining cleaning solution, then fill it with drinkable purified water and clean the machine according to section 5.2 (First Use).

NOTE:

① Please use special coffee machine cleaner or diluted citric acid, not white vinegar or other strong corrosive cleaning agents

② If the descaling process is manually closed midway, it will not be included in the descaling program of the three cycles

③ You may need to perform additional fresh water rinse cycles if you notice any residual taste

④ After the descaling program starts, no coffee can be made, please wait patiently for the end of descaling.

❖ Daily Cleaning

① Before brewing coffee each time, insert the adapter without capsule coffee and select the medium cup brewing button. This can preheat the machine, clean the adapter, and also clean the condensate in the pipeline.

② After brewing coffee, please clean the waste capsules or coffee grounds in the adapter in a timely manner, clean the adapter and drip tray, and use a dry cloth to wipe off water stains on the machine surface and tabletop.

8. Standby Mode

- ① Without any operation, the machine will enter standby mode after 15 minutes, with a total power consumption of less than 0.8W.
- ② Press any button to cancel standby mode

9.Refund & Return

CAPXSNOB offers a 60-day or 90-day money back guarantee for select products of coffee machine. The applicable money back guarantee will be stated in the feedback email you received when you registered your product. Capsule adapters, parts and accessories are not offered with a 60-day or 90-day money back guarantee and are only offered with a 30-day money back guarantee. For more on returns, visit the Refund Policy section on the CAPXSNOB website: capxsnob.com/policies/refund-policy.

10.Warranty

--The legal guarantee period in USA/CA for CAPXSNOB is 1 year for products.

--The legal guarantee period in EU/UK for CAPXSNOB is 2 years for products.

--Achieve VIP Privilege guarantee to join replacement program by completing product registry.

CAPXSNOB manufacturers provide consumers in the above-mentioned areas with a VIP Privilege guarantee.

About VIP Privilege guarantee, more information on CAPXSNOB websites: capxsnob.com/pages/warranty

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic or private purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow CAPXSNOB instructions, or a modification or unauthorized repair of the product. Warranty coverage applies only to the original owner and original product and is not transferable. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

--Damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification

--Using the wrong type of water or consumable

--Mechanical damages, overloading

--Ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)

--Scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)

--Damage as a result of lightning or power surges

--Damage to any glass or porcelain ware in the product

--Accidents including fire, flood, etc

--Products used in a company as part of their main commercial activity

--This warranty also does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

Consumer Statutory Rights:

THIS CAPXSNOB WARRANTY DOES NOT AFFECT THE STATUTORY RIGHTS A CONSUMER MAY HAVE OR THOSE RIGHTS THAT CANNOT BE EXCLUDED OR LIMITED, NOR RIGHTS AGAINST THE RETAILER FROM WHICH THE CONSUMER PURCHASED THE PRODUCT. THIS WARRANTY GIVES A CONSUMER SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND THE CONSUMER MAY ALSO HAVE OTHER LEGAL RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR COUNTRY TO COUNTRY. THE CONSUMER MAY ASSERT ANY SUCH RIGHTS AT HIS SOLE DISCRETION.

Product Name	Multi Capsule Coffee Machine				
Model	Model: SV835L 120V,60Hz(US); 220~240V,50~60Hz 1100W				
Brand	CAPXSNOB				
Batch	M0201B2501A				
UK REP	Name: APEX CE SPECIALISTS LIMITED				
	Address: 6f East Union Street, Manchester, England, M16 9AE				
	Contact Person: Wells Yan				
	Email:info@apex-ce.com				
	ZipCode:M16 9AE				
	Tel: +4401616371080				
EC REP	Name: Apex CE Specialists GmbH				
	Address: Grafenberger Allee 277, 40237 Düsseldorf, DE				
	Contact Person: Wells Yan				
	Email: info@apex-ce.de				
	ZipCode:40237				
	Tel:+4921312066043				
Manufacturer	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED				
Manufacturer Address	RM A29,24th Fl,Regent'S Park Prince Industrial Bd,No. 706 Prince Edward Rd East,HK,CN				
Email	support@capxsnob.com				
Website	www.capxsnob.com				
Importer	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED				
Importer Address	RM A29,24th Fl,Regent'S Park Prince Industrial Bd,No. 706 Prince Edward Rd East,HK,CN				
 WARNING: Do Not Immerse In Water Household Use Only MADE IN CHINA	    				



(Deutsche Fassung)

GEBRAUCHSANWEISUNG KAPSELKOFFEEMASCHINE

Produktreihe: **Warriors 1**



Modell:SV835L

DANKE FÜR IHREN KAUF

Diese Espressomaschine wurde sorgfältig entwickelt, um Ihnen jahrelang qualitativ hochwertigen Service zu bieten. Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme Ihrer neuen Maschine dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und achten Sie besonders auf die Sicherheitshinweise.

Schnelle Vorschau

1.Häufig gestellte Fragen	14
2.Sicherheitsrichtlinien	15
3.Produkt-Spezifikationsinformationen	15
--Produkt-Spezifikationsinformationen	15
--Verpackungsliste	15
4.Lernen Sie Ihre Espressomaschine kennen	16
--Maschinensteuerung und Komponenten	16
--Drei einstellbare Tassengrößen	16
--Funktionen der einzelnen Tasten	16
--Voreingestellte Brühzeiten und entsprechende Volumen	16
--Unterstützte Kapseladapter	16
5.Brühanweisungen und angepasste Kapselmodelle	16
--Zubehör überprüfen und Maschine installieren	16
--Reinigung der Maschine vor der ersten Benutzung	16
--Adapter-kompatible Kapselmarken und Modelle	17
--Kaffee-Brühanleitung	18
--Zubereitung von Latte / Dirty Coffee / Ice Americano	19
--Wichtige Tipps	20
6.Kundenspezifische Einstellungen	20
--Anpassung der Kaffeevolumen	20
--Wiederherstellung der Werkseinstellungen	20
--Anpassung der Kaffeetemperatur	20
7.Entkalken und tägliche Reinigung	21
--Periodisches Entkalkungsprogramm	21
--Tägliche Reinigung	21
8.Standby-Modus	22
9.Rückerstattung & Rückgabe	22
10.Garantie	22

1.Häufig gestellte Fragen

Fehler	Ursache	Lösung
Adapternähte undicht	*Verwenden von beschädigten oder nicht passenden Kapseln	*Verwenden Sie unsere empfohlene Kaffeekapsel-Reihe
	*Adapterdichtungen sind defekt	*Kundendienst kontaktieren, um das Problem zu lösen
	*Filter im Adapter ist verstopft	*Reinigen Sie den Adapter und die Edelstahl-Filterkammer vor jedem Gebrauch
	*Gemahlener Kaffee zu fein	*Passen Sie die Gemahlener Kaffeepartikel etwas gröber an
	*Kondensation von Dampf	*Normales Phänomen, mit einem Tuch abwischen
Leckage am Boden des Wassertanks	*Der Wassertank ist nicht richtig installiert	*Stellen Sie den Wassertank gemäß den Anweisungen korrekt auf
	*Die Dichtung des Wassertanks ist beschädigt oder hat sich gelöst.	*Kundendienst kontaktieren, um die Dichtung zu ersetzen
Leckage am Boden der Maschine	*Die internen Leitungen sind getrennt oder undicht	*Kundendienst kontaktieren, um das Problem zu beheben
	*Die Schrauben am Boden der Maschine sind locker oder abgefallen	*Ersetzen Sie die Schraube durch eine etwas längere neue und ziehen Sie sie fest
Geräusche und Vibrationen	*Geräusch der 19-Bar-Hochdruckpumpe	*Das ist normal. Laut beim Start, aber läuft ruhig
	*Der Wassertank ist leer oder nicht richtig installiert	*Füllen Sie den Wassertank auf und installieren Sie ihn korrekt
	*Geräusch beim Durchstechen der Kapsel (Pfeifen)	*Dies ist normal, die innere Struktur und der Druck jeder Kapsel sind unterschiedlich
Ungewöhnlicher Geruch	*Eine kleine Menge lebensmittelechtes Schmiermittel ist in der neuen Maschine verblieben.	*Siehe Abschnitt 5.2, bitte waschen Sie die Maschine mehrmals
Ungenauere Menge	*Bezogen auf Kapseltyp, interner Filter, Echtzeitdruck und Temperatur	*Das ist normal. Sogar bei derselben Kapsel kann das Volumen unterschiedlich sein.
	*Das Basismodell verfügt nicht über einen genauen Durchflussmesser.	*Wählen Sie ein höheres Modell oder passen Sie die Wassermenge selbst an
	*Fehlbedienung der Tasten, wie z.B. langes Drücken einer Taste	*Siehe Abschnitte 6.1 und 6.2 für Ihre eigenen Einstellungen
Kaffee nicht heiß	*Der Kaffee durchläuft viele Kühlstufen.	*Erstes Mal leeren Adapter einsetzen, um Restwasser abzulassen und Tassen zu spülen. Zweiten Durchlauf zum Brühen verwenden
	*Die Maschine ist nicht vollständig vorgeheizt	
	*Die Maschine hat Kalkablagerungen	*Entkalken Sie die Maschine gemäß den Anweisungen in Kapitel 7 des Handbuchs
	*Beeinflusst durch die Umgebungstemperatur, z.B. kaltes Wetter	*Den Becher vorheizen, Adapter; Siehe Abschnitt 6.3 des Handbuchs, um TEMP einzustellen
Funktioniert nicht oder alle Lichter blinken	*Nicht mit Strom verbunden oder schlecht angeschlossen	*Überprüfen Sie und schließen Sie die Stromversorgung an
	*Automatischer Standby- oder Abschaltmodus	*Die Maschine wechselt nach 15 Minuten in den Standby-Modus, starten Sie sie durch Drücken einer beliebigen Taste
	*Alle Lichter blinken schnell, Fehler in einigen Programmen	*Wenn alle roten Lichter schnell blinken, wird daran erinnert, mit der Entkalkung zu beginnen *Schalten Sie die Maschine für 2 Minuten aus, dann starten Sie sie neu
Adapter klemmt	*Verwendung von nicht passenden oder Kunststoffkapseln *Verwendung von zu feinem Gemahlener Kaffee, das den Filter verstopft	*Schalten Sie die Maschine aus, warten Sie, bis der Druck abgelassen ist, und versuchen Sie erneut, den Adapter zu entfernen; verwenden Sie unsere empfohlenen Kaffeekapseln; grobkörnigeres Pulver verwenden
Keine CREMA	*EAbgelaufene Kapseln, K-Cup und andere Americano-Kapseln	*Kaufen Sie Espresso-Kapseln innerhalb ihres Haltbarkeitsdatums
	*Gemahlener Kaffee ist zu grob und die Menge zu gering	*Verwenden Sie 10 Gramm Gemahlener Kaffee, in der Größe wie feines Salz
	*Falsches oder abgelaufenes Gemahlener Kaffee gewählt	*Wählen Sie mittel- bis dunkel geröstetes Espressopulver
Pulver ist nicht trocken	*Das Gemahlener Kaffee ist zu fein; die Menge des Pulvers ist zu gering	*Mahlen Sie den Kaffee etwas gröber; erhöhen Sie die Pulvermenge
DG Milch-Kapseln - verschiedene Probleme	*Milchschaum ist nicht fein und glatt genug	*Siehe Abschnitt 6.3, um die Brühtemperatur zu senken
	*Kein reichhaltiger, schaumiger Milchschaum	*Dicker Milchschaum erfordert eine Kaffeemaschine mit Dampf
	*Druckstopps, ungefilterte Milchpulverpartikel blockieren den Austritt	*Das ist normal. Die Milch in der Kapsel ist sehr heiß, Vorsicht vor Verbrühungen
	*Restmilchschaum am Adapter und im Brühkopfbereich	*Verursacht durch zurückfließende Milch nach dem Druckablass. Einfach mit einem trockenen Tuch abwischen
Keine Wasserversorgung	*Rohrleitungsichtung neuer Maschinen	*Nach dem Einschalten mehrmals die Brüh-Taste drücken, bis Wasser austritt
	*Der Wassertank ist leer	*Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser im Tank ist
Die Kapsel wurde nicht durchstoßen	*Deformation oder Beschädigung der Nadel im NES/K-Cup-Adapter	*Kundendienst kontaktieren, um das Problem zu beheben, oder bei uns im Geschäft kaufen
	*Schlechte Qualität, Kunststoffhülle oder nicht passende Kapseln	*Schlechte Qualität, Kunststoffhülle oder nicht passende Kapseln
Der Kaffee schmeckt schlecht	*Kaffee schmeckt bitter-Kaffee ist überextrahiert.	*Verwenden Sie eine etwas gröbere Mahlung; senken Sie die Wassertemperatur; reduzieren Sie die Kaffeemenge
	*Kaffee ist schwach-Mahlgröße zu grob; Wassertemperatur zu niedrig	*Etwas gröbere Mahlung verwenden; Temperatur erhöhen; Kaffeemenge erhöhen
	*Der Kaffee ist sauer – Abhängig von Kaffeesorte, Kaffeemenge, Röstgrad, Mahlgrad, Druck, Temperatur, MFG usw.	*Wählen Sie frisches, mittel-dunkel geröstetes Gemahlener Kaffee, drücken Sie das Gemahlener Kaffee fest an und erhöhen Sie die Brühtemperatur leicht.
Adapter-Tropfproblem	*Eine kleine Menge Wasser verbleibt im Adapter	*Das ist normal; warten Sie etwa zehn Sekunden, dann entfernen Sie den Adapter und legen ihn auf das Tropfblech. Reinigen Sie ihn, nachdem er abgekühlt ist.

2.Sicherheitsrichtlinien

WARNUNG Wenn ähnliche Zeichen beobachtet werden, beachten Sie die Sicherheitsvorkehrungen, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden!

HINWEIS : Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise für den korrekten und sicheren Gebrauch der Kaffeemaschine

Vermeiden von tödlichen Stromausfällen und Bränden

- ❖ Lesen Sie alle Anweisungen
- ❖ Elektrogeräte müssen sicher an eine geerdete Stromversorgung angeschlossen werden, um sicherzustellen, dass die Stromversorgung für die Maschine geeignet ist.
- ❖ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- ❖ Ziehen, hängen oder legen Sie das Netzkabel nicht an heißen oder nassen Oberflächen.
- ❖ Um Gefahren zu vermeiden, stellen Sie keine heißen Geräte auf das Gerät oder neben die Maschine, das Gerät muss auf einen stabilen Tisch gestellt werden.
- ❖ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es in die Netzsteckdose stecken
- ❖ Für die Stromversorgung sollten keine Jumperkabel oder nicht zugelassene Verlängerungskabel verwendet werden. Bei der ersten Benutzung der Maschine kann es zu einem leichten Geruch kommen, der durch Isoliermaterial und Heizung verursacht wird und nach wenigen Minuten verschwindet.
- ❖ Halten Sie das Netzkabel von heißen Teilen der Maschine fern
- ❖ Ziehen Sie das Netzkabel nicht direkt ab, wenn Sie das Netzteil trennen.
- ❖ Trennen Sie das Netzteil nach Gebrauch des Geräts.
- ❖ Zerlegen Sie die Maschine nicht
- ❖ Verwenden Sie das Gerät niemals mit nackten Füßen und nassen Händen!
- ❖ Bitte ziehen Sie das Netzteil aus, bevor Sie das Gerät reinigen, und ziehen Sie das Netzkabel, wenn das Gerät längere Zeit nicht betrieben wird.
- ❖ Dieses Produkt ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) bestimmt, die körperlich, sinnlich oder geistig beeinträchtigt sind oder die nicht über die notwendige Erfahrung und Kenntnisse verfügen, um die Maschine zu bedienen, außer unter Aufsicht eines Erziehungsberechtigten/Fachmanns.
- ❖ Bitte bewahren Sie den Inhalt dieser Anweisungen und Ihren Kaufbeleg auf, um Ihre berechtigten Rechte und Interessen zu gewährleisten.
- ❖ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen der Maschine (z.B. Kapselkammern, Schoten) oder versuchen Sie, die Schoten zu entfernen, während die Maschine braut, und achten Sie darauf, dass Sie sich durch den Dampf verbrennen, der von der Maschine erzeugt wird.
- ❖ Lassen Sie die Maschine nicht ohne Wasser laufen.
- ❖ Entfernen Sie den Wassertank während des Brühvorgangs nicht, da Sie sich verbrennen können. Nach dem Brühen warten Sie bitte, bis die Maschine vollständig unter Druck gesetzt und abgekühlt ist, bevor Sie die Schoten zur Reinigung entfernen.

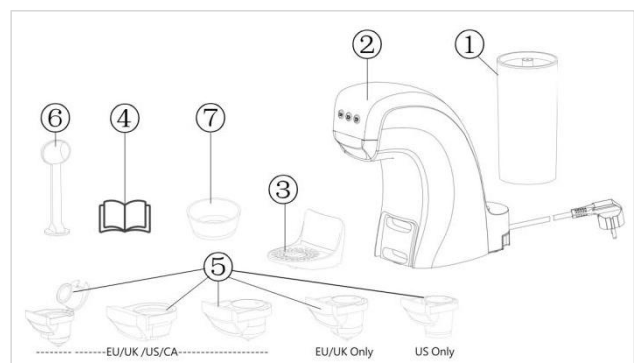
3.Produkt-Spezifikationsinformationen

❖ Produkt-Spezifikationsinformationen

Produktmodell	SV835L	Anwendbare Spannung	120V/60Hz (US); 220-240V/50-60Hz (EU/UK)
Maschinentyp	Espresso Machine	Nettogewicht	2.3kgs
Maximaler Druck	19 Bar	Produktgröße	285mm(L)* 132mm(W)*270mm(H)
Nennleistung	1100W	Verpackungsgröße	332mm(L)* 172mm(W)*327mm(H)
Tankkapazität	820ml	Kabellänge	800mm

❖ Verpackungsliste

- ① Wassertank
- ② Kaffeemaschine
- ③ Wasserfangschale
- ④ Manuell (Garantiekarte)
- ⑤ Kapsel-Adapter
- ⑥ Kaffeelöffel
- ⑦ Kaffee-Trichter Dosierung



Keine der Komponenten oder Zubehörteile ist spülmaschinenfest

4. Lernen Sie Ihre Espressomaschine kennen

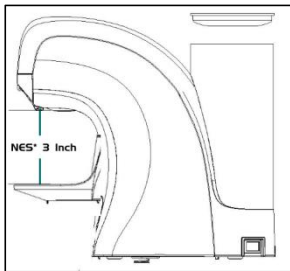
❖ Maschinensteuerung und Komponenten

① Medium Cup Knopf	⑥ Abnehmbare Abtropfschale
② Kleiner Cup-Knopf	⑦ Wassertank-Abdeckung
③ Großer Becher-Knopf	⑧ Abnehmbarer Wassertank
④ Kapsel-Adapter	⑨ Seitliche Abdeckung
⑤ Kaffeeflüssigkeitsauslass	

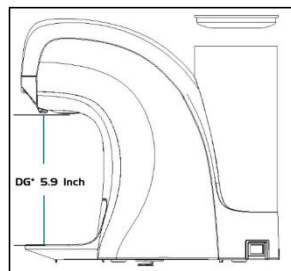


❖ Drei einstellbare Tassengrößen

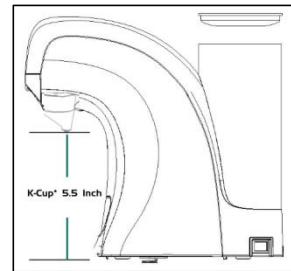
① Höhe für Espresso-Tassen



② Schicke Kaffeetasse Höhe



③ Höhe für Americano-Becher



❖ Voreingestellte Brühzeiten und entsprechende Volumen

① Vorheizen und Brühen--Kurzes Drücken einer der Brühltasten, das Licht blinkt, die Maschine geht in den Vorheizzustand über, nach etwa 35 Sekunden hört das Licht auf zu blinken, das Vorheizen der Maschine ist abgeschlossen, die Maschine geht in den Brühzustand über

② Die voreingestellte Brühzeit des Geräts beträgt 20s für eine kleine Tasse, 40s für eine mittlere Tasse und 60s für eine große Tasse, wenn Sie eine längere Zeit benötigen, um mehr Volumen zu erhalten, lesen Sie bitte unter "Individuelle Einstellung der Kaffeemenge" in Kapitel 6.1 nach.

HINWEIS:

edes Mal, wenn Sie Kaffee zu brauen, wird die Echtzeit-Druck und Temperatur im Inneren der Maschine etwas anders sein, auch für die gleiche Art von Kapsel-Kaffee, wird das Volumen von jedem Gebräu 5-8% unterschiedlich sein. Verschiedene Arten von Kapseln aufgrund der Menge des internen Pulvers und unterschiedliche Filterstruktur und andere Gründe, die gleiche Zeit Brühen aus der Kaffeekapazität wird anders sein, diese sind normal. Wenn Sie eine größere Kapazität einstellen möchten, lesen Sie bitte die Anleitung zur Einstellung der individuellen Kapazität in 6.1.

❖ Unterstützte Kapseladapter

Diese Maschine unterstützt NES*, DG*, KCUP(US) LAVA*Point*(EU), Gemahlener Kaffee,, und weitere Adapter sind in der Entwicklung.

HINWEIS

US :

K-Cup*adapter, NES*adapter, DG*adapter, Gemahlener Kaffee adapter

EU:

LAVAZ*PT adapter, NES* adapter, DG* adapter, Gemahlener Kaffee adapter

UK/EU:



US/CA:



5.Brühanweisungen und angepasste Kapselmodelle

❖ Maschine installieren

--Öffnen Sie die Verpackung, um zu sehen, ob es irgendeinen Bruch oder Zubehöriteilmangel gibt;

--Platzieren Sie die Maschine an einem trockenen und sicheren Ort mit einer flachen Oberfläche, die auch nahe an der Stromsockel sein sollte

--Nehmen Sie den Wassertank ab, reinigen Sie den Tank, füllen Sie ihn mit Wasser und setzen Sie ihn dann wieder auf die Maschine (nur kühles gereinigtes Wasser kann verwendet werden, nicht heißes Wasser, Leitungswasser oder andere Flüssigkeit)

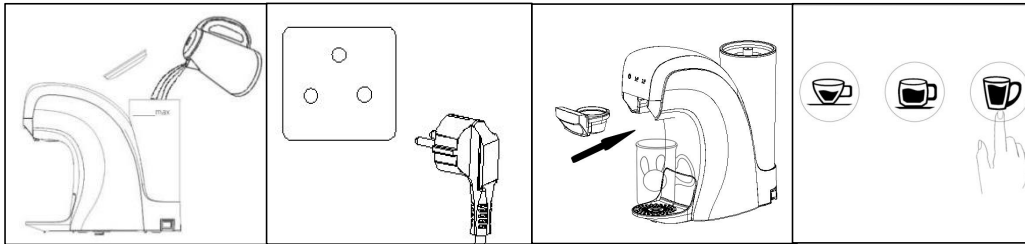
❖ Reinigung der Maschine vor der ersten Benutzung

① Reinigen Sie den Wasserbehälter mit Deckel, Wasserbehälter und Kaffeelöffel sowie die Adapter mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und trocknen.

② Auch das Gehäuse der Espressomaschine mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und alle Teile trocknen.

Erster Gebrauch

- ③ Injizieren Sie frisches gereinigtes Wasser oder direktes Trinkwasser in den Wassertank, bis der "MAX"-Wasserstand erreicht ist.
- ④ Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit entsprechender Spannung
- ⑤ Legen Sie den leeren Adapter in die Brühkammer ein und stellen Sie einen etwas größeren Becher über die Wasserwanne.
- ⑥ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, die Netzanzeige leuchtet. Drücken Sie kurz eine beliebige Taste, und die Kaffeemaschine erwärmt sich automatisch. Der Vorwärmprozess dauert etwa 35 Sekunden.
- ⑦ Wählen Sie den ultra großen Brauknopf ganz rechts und reinigen Sie die inneren Rohre und Adapter mit heißem Wasser. Es wird empfohlen, die Reinigung dreimal zu wiederholen



HINWEIS

- ① Vergewissern Sie sich, dass das angeschlossene Netzteil für diese Maschine geeignet ist, und stellen Sie sicher, dass Kabel und Stecker trocken gehalten werden, da sonst die Maschine beschädigt werden kann.
- ② Bevor Sie die Maschine bedienen, stellen Sie sicher, dass der Wassertank platziert und mit frischem gereinigtem oder geradem Trinkwasser gefüllt wurde, verwenden Sie kein heißes Wasser und andere Flüssigkeiten
- ③ Die Teile und Zubehöerteile der Espressomaschine sind nicht spülmaschinenfest.
- ④ Die Espressomaschine macht beim ersten Lauf ein lautes Geräusch und leichte Vibrationen, dies ist für eine 19bar-Pumpe normal und verringert sich bei nachfolgendem Gebrauch.

❖ Adapter-kompatible Kapselmarken und Modelle

Anwendbar in den US/CA

Adapter	Kapselkaffee				
Für K-Cup	KEU*K-Cup*	SBUX*K-Cup*	LAVAZ*K-Cup*	SOLIMO*K-Cup*	PEE*K-Cup*
Für Nespresso	NES*Original	L'OR*Espresso	LAVAZ*NES*	PEE*Espresso	illy*NES*
Für Dolce Gusto	NES*DG*	SBUX*DG*	AMZ*DG*		
Für Gemahlener Kaffee	Bitte verwenden Sie 10 g frisch gemahlene Kaffee und drücken Sie das Gemahlene Kaffee flach an. Verwenden Sie kein zu feines Gemahlene Kaffee, um ein Verstopfen der Filter zu vermeiden. Reinigen Sie die Kaffeereste nach dem Brühen rechtzeitig.				

Anwendbar in den EU/UK

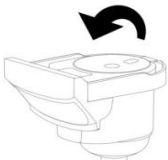
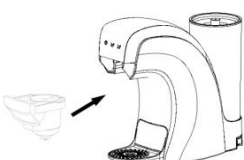
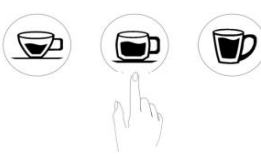
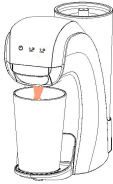
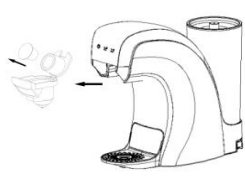
Adapter	Kapselkaffee				
Für Lavazza point	LAVAZ*Point*	Borbone*Point*	Lollo*Point*	TORALDO*Point	
Für Nespresso	NES*Original	L'OR*NES*	LAVAZ*NES*	PEE*Espresso	illy*NES*
Für Dolce Gusto	NES*DG*	SBUX*DG*	AMZ*DG*		
Für Gemahlener Kaffee	Bitte verwenden Sie 10 g frisch gemahlene Kaffee und drücken Sie das Gemahlene Kaffee flach an. Verwenden Sie kein zu feines Gemahlene Kaffee, um ein Verstopfen der Filter zu vermeiden. Reinigen Sie die Kaffeereste nach dem Brühen rechtzeitig.				

HINWEIS:

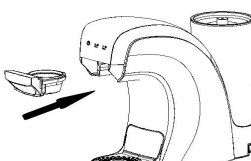
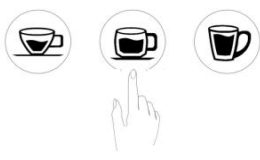
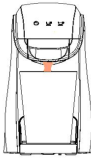
Ungeeigneter Kapselkaffee						
NES*Vertuo	LAVAZ*Blue	LAVAZ*MIO	L'OR*XXL	Caffitaly*	K-fee*	San Francisco Bay*K-Cup
Diese Maschine ist nicht geeignet für Nespresso Vertuo, L'OR* XXL NES*, Lavazza* Firma*/Blue*/A Modo Mio*Kapseln. Ebenso ist sie nicht geeignet für wiederverwendbare Kapseln wie K-Carafe Pods, K-Mug Pods, Vue Pods oder Rivo Pods usw.						

❖ Kaffee-Brühanleitung

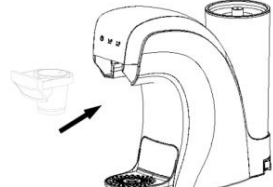
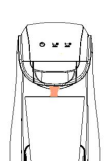
---Für Nespresso* Original* Kapselkaffee

	Bild 01 Drehen Sie den Deckel des NES*-Adapters um, setzen Sie die Kapsel ein und drücken Sie sie, sodass der Stift im Inneren des Adapters die Kapsel durchsticht.		Bild 02 Drehen Sie den oberen Deckel des NES*-Adapters um und drücken Sie ihn fest nach unten, um sicherzustellen, dass der Deckel perfekt auf den Adapter passt.
	Bild 03 Setzen Sie den Adapter mit der Nespresso-Kaffeekapsel in das Brühfach ein und achten Sie darauf, dass der Adapter vollständig eingesetzt ist.		Bild 04 Wählen Sie die gewünschte Volumentaste, drücken Sie die Taste, und die Maschine führt einen 3-sekündigen Vorbrühvorgang durch, bevor der Kaffee gebrüht wird.
	Bild 05 Warten Sie nach dem Brühvorgang einige Sekunden, bis das Tropfen aufhört, bevor Sie die Kaffeetasse entfernen.		Bild 06 Nachdem das Tropfen vollständig aufgehört hat, entfernen Sie den Adapter, entnehmen Sie die gebrauchte Kaffeekapsel und reinigen Sie den Adapter.

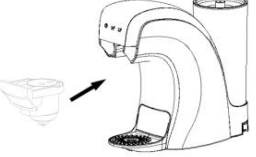
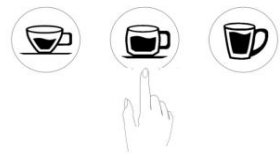
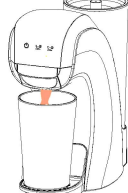
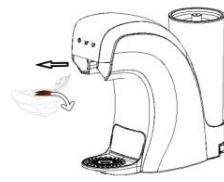
---Für Dolce Gusto* Kapselkaffee/Lavazza* Point*(NUR EU)

	Bild 01 Finden Sie den gereinigten DG*- oder Lavazza Point*-Adapter und legen Sie die entsprechende Kaffeekapsel in das Adapterfach.		Bild 02 Setzen Sie den Adapter mit der Kaffeekapsel in das Brühfach ein und stellen Sie sicher, dass der Adapter vollständig eingesetzt ist.
	Bild 03 Wählen Sie die gewünschte Volumentaste, drücken Sie die Taste, und die Maschine führt einen 3-sekündigen Vorbrühvorgang durch, bevor der Kaffee gebrüht wird.		Bild 04 Warten Sie nach dem Brühvorgang einige Sekunden, bis das Tropfen aufhört, bevor Sie die Kaffeetasse entfernen.

---Für K-Cup* Kapselkaffee(NUR US)

	Bild 01 Suchen Sie den gereinigten K-Cup *Adapter, stecken Sie die Kapsel ein und drücken Sie die Kapsel fest, um sicherzustellen, dass die Nadel im Adapter die Kapsel durchbohrt		Bild 02 Stecken Sie den Adapter mit der Kapsel Kaffee in das Brühfach und stellen Sie sicher, dass der Adapter vollständig eingesetzt ist
	Bild 03 Wählen Sie die gewünschte Volumentaste, drücken Sie die Taste, und die Maschine führt einen 3-sekündigen Vorbrühvorgang durch, bevor der Kaffee gebrüht wird.		Bild 04 Warten Sie nach dem Brühvorgang einige Sekunden, bis das Tropfen aufhört, bevor Sie die Kaffeetasse entfernen.

---Für Gemahlener Kaffee

	Bild 01 Finden Sie den gereinigten Gemahlener Kaffeeadapter und verwenden Sie einen Kaffeeelöffel, um 10 g gemahlene Kaffee in das Adapterfach zu geben.		Bild 02 Verwenden Sie das andere Ende des Kaffeeelöffels, um das Gemahlene Kaffee zu glätten und zu verdichten, und reinigen Sie eventuelle Verschüttungen am Rand des Adapters. (die MAX-Linie nicht überschreiten)
	Bild 03 Schließen Sie den Deckel des Gemahlener Kaffeeadapters und drücken Sie ihn fest. Setzen Sie den Adapter in die Brühkammer ein und stellen Sie sicher, dass der Adapter vollständig eingesetzt ist		Bild 04 Wählen Sie die gewünschte Volumentaste, drücken Sie die Taste, und die Maschine führt einen 3-sekündigen Vorbrühvorgang durch, bevor der Kaffee gebrüht wird.
	Bild 05 Warten Sie nach dem Brühvorgang einige Sekunden, bis das Tropfen aufhört, bevor Sie die Kaffeetasse entfernen.		Bild 06 Sobald das Tropfen vollständig gestoppt hat, entfernen Sie den Adapter, entnehmen Sie das gebrauchte Gemahlene Kaffee und reinigen Sie den Adapter sofort, um ein Verstopfen zu vermeiden.

WARNUNG

- ① Das Brühkopffach der Kaffeemaschine hat scharfe Nadeln, berühren Sie es nicht, um zu vermeiden, gestochen zu werden
- ② Entfernen Sie den Adapter nicht gewaltsam, nachdem das Brühen begonnen hat, um versehentliche Verletzungen und Verbrühungen zu vermeiden

HINWEIS

Wichtige Punkte für das Brühen von Espresso Kaffee

- ① 10g frisches Gemahlene Kaffee mit feiner Salzpartikelgröße, nicht zu grob oder zu fein
- ② Zu feines Gemahlene Kaffee kann den Filter des Adapters verstopfen, während zu grobes Gemahlene Kaffee eine schnelle Durchflussrate und einen extrem schlechten Geschmack hat
- ③ Wenn der Kaffeesatz sehr dünn und nass und nicht trocken ist, verdicken Sie bitte das Gemahlene Kaffee leicht
- ④ Achten Sie darauf, das Gemahlene Kaffee mit einem Kaffeeelöffel flach zu machen und fest zu drücken, um zu vermeiden, dass es "kanalisiert" wird.
- ⑤ Reinigen Sie nach jedem Brühen den Filter des Adapters rechtzeitig, siehe 5.6 "Warme Spitzen - ①"
- ⑥ Vor jedem Brühen können Sie einen leeren Adapter einsetzen und den Brühknopf starten, um die internen Rohrleitungen und Adapter zu spülen und die Maschine vollständig vorzuheizen. Dann fahren Sie fort, Kaffee im zweiten Zyklus zu brauen, So schmeckt der Kaffee besser
- ⑦ Wenn Sie K-Cup/Nespresso Original Kapselkaffee zubereiten, drücken Sie bitte auf die Kapsel, um sicherzustellen, dass die Nadel an der Unterseite des Adapters die Kapsel durchbohrt

❖ Zubereitung von Latte / Dirty Coffee / Ice Americano

Diese Maschine kann dichten Milchschaum herstellen, unterstützt nur Nestles* Dolce Gusto Milchkapselserie, diese Maschine unterstützt keinen Dampfmilchschaum und andere Modelle der Milchkapselserie.

Wie man Latte macht

- ① Bereiten Sie eine 300ml Latte Tasse vor, wählen Sie Dolce Gusto Instantmilch Kapsel und den passenden Adapter, wählen Sie die große Tasse Taste und die Milchschaum Herstellung beginnt.
- ② Nachdem der Milchschaum fertig ist, nehmen Sie die Abfallkapsel heraus und ersetzen Sie sie durch Dolce Gusto Kapselkaffee, stellen Sie die fertige Milchschaumbecher unter die Maschine, wählen Sie die kleine Tasse Taste und beginnen Sie mit dem Brühen von Espresso.
- ③ Espresso Flüssigkeit fließt langsam in etwa 250ml Milchschaum gemischt, eine Tasse reichhaltigen Latte Kaffee Produktion ist abgeschlossen!

Wie macht man Iced Americano

- ① Bereiten Sie ein 300ml Glas vor, legen Sie 90g Eiswasser und 90g Eiswürfel unter den Kaffeeauslass
- ② Wählen Sie einen Adapter und passende Kapsel Kaffee, wählen Sie die mittlere Tasse Taste, brauen Sie ca. 90ml Espresso

- ③ Espresso Flüssigkeit fließt langsam in das eisgekühlte Wasser, um zu mischen, eine Tasse durstlöschenden eisgekühlten Americano ist fertig!

Wie man Dirty Coffee macht

- ① Bereiten Sie einen 200-ml-Becher für Dirty vor und stellen Sie ihn vorher für zwei Stunden ins Gefrierfach.
- ② Fügen Sie 150g kalt gereinigte dicke Milch oder Eisbock Milch in die Tasse.
- ③ Wählen Sie Lavazza Point Kapsel und Adapter, drücken Sie die kleine Tasse Taste, um Espresso Ristretto Kaffee zu brauen, achten Sie darauf, den Mund der Tasse so nah wie möglich am Ausgang der Kaffeeflüssigkeit zu halten.
- ④ Nachdem das Brühen beginnt, werden die weichen Kaffeöle allmählich in die Milch gemischt, bilden eine Farbverlaufsschicht, und eine schöne Tasse Dirty Coffee ist abgeschlossen.
- ⑤ Schmutziger Kaffee muss in drei großen Schlucken fertig werden, um die Mischung von Hitze und Kälte und den sanften Geschmack von Espresso gemischt mit gereinigter Milch zu spüren.

Wichtige Tipps

① Reinigung vor und nach dem Brühen

- Nach jedem Brühvorgang reinigen Sie bitte den Adapter, um eine Verstopfung des internen Filters zu vermeiden.
- Vor jedem Brühvorgang legen Sie leere Kapseln ein und starten Sie den Brühvorgang. Durch den hohen Druck der Maschine werden Pulverreste im Adapterfilter und Brühkopf entfernt. Gleichzeitig können Sie die Kaffeetasse und die Maschine vorwärmen, der Kaffee beim zweiten Brühvorgang wird heißer sein.
- Reinigen Sie rechtzeitig die Restflüssigkeit in der Wasserauffangschale, um Wasseraustritt zu vermeiden.
- Es wird etwas Dampf auf der Oberfläche der Maschine nach dem Brühen zurückbleiben, wischen Sie die Oberfläche bitte mit einem trockenen Tuch ab.

② Erinnerung zum Brühen

- Beim Brühen von gemahlenem Kaffee achten Sie darauf, weder zu feinen noch zu groben Kaffee zu verwenden. Zu feiner Kaffee verstopft den Filter und führt zu Undichtigkeiten.---Please use our recommended capsule brand and type, we recommend using aluminum shell NES* capsule, plastic shell capsule will reduce the life of the machine's bayonet, may cause leakage
- Beim ersten Gebrauch der Maschine wird sie laute Geräusche machen und leicht vibrieren. Dies ist bei einer 19-Bar-Pumpe normal und wird mit der Zeit nachlassen.
- Da unsere Maschine eine Vielzahl von Brühsystemen unterstützt, warten Sie beim Wechseln des Adapters, bis der Druck vollständig abgelassen ist, bevor Sie den Adapter entfernen und das Restwasser in die Tropfschale gießen. Achten Sie auf Verbrühungsgefahr.
- Das Kaffeevolumen kann je nach Menge des gemahlenen Kaffees in der Kapsel, der Größe der Kapsel, der Echtzeit-Temperatur und dem Druck während des Brühvorgangs variieren. Das ist normal.
- Nach dem Brühen warten Sie bitte einige Sekunden, bis das Tropfen vollständig aufhört, bevor Sie die Kaffeetasse entfernen.

6.Kundenspezifische Einstellungen

❖ Anpassung der Kaffeevolumen

- Vorbereitung:** Stellen Sie eine große Tasse unter den Kaffeeauslauf.
- Volumen einstellen:**
- Halten Sie die Taste "Große Tasse" (die rechte Taste) 5 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie sie dann los. Sobald das Licht schnell zu blinken beginnt, startet die Maschine den Brühvorgang.
- Volumen anpassen:**
- Wenn das Kaffeevolumen in der Tasse Ihre gewünschte Menge erreicht hat, drücken Sie kurz die Taste "Große Tasse", um den Brühvorgang zu stoppen. Die Maschine speichert dieses Volumen automatisch.
- Nächste Verwendung:**
- Beim nächsten Mal drücken Sie einfach kurz die Taste "Große Tasse", und die Maschine wird die vorher eingestellte Menge Kaffee brühen.

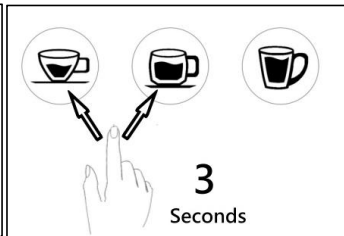


HINWEIS

- Die Einstellungsmethode für die Tasten "Kleine Tasse" und "Mittlere Tasse" ist dieselbe, mit einem einstellbaren Zeitbereich von 10 bis 180 Sekunden.
- Wenn Sie das Gefühl haben, dass das Volumen unregelmäßig ist, können Sie auf Punkt 6, Abschnitt 2, „Werkseinstellungen wiederherstellen“ verweisen, um die Maschine auf ihre Standardeinstellungen zurückzusetzen.

❖ Wiederherstellung der Werkseinstellungen

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „Kleine Tasse“ und „Mittlere Tasse“ und halten Sie diese gedrückt, bis die grüne Kontrollleuchte der Tasten „Kleine Tasse“ und „Mittlere Tasse“ dreimal blinkt. Lassen Sie dann die Tasten los, um die Werkseinstellungen erfolgreich wiederherzustellen. Zu diesem Zeitpunkt sind die Brühzeit und die Temperatur auf die ursprünglichen Standardeinstellungen der Maschine zurückgesetzt (**siehe Abbildung rechts**)



❖ Anpassung der Kaffeetemperatur

① Die Maschine hat 3 wählbare Temperatureinstellungen: niedrige Temperatur, Hohetemperatur und hohe Temperatur, der Temperaturunterschied zwischen den einzelnen Stufen beträgt etwa 2°C (ca. 36°F).

② Drücken und halten Sie gleichzeitig die Tasten „Mittlere Tasse“ und „Große Tasse“, bis die grünen Lichter der Tasten „Mittlere Tasse“ und „Große Tasse“ dreimal blinken, dann lassen Sie die Tasten los, um das Temperatur-Einstellprogramm zu starten.

③ Ein kurzer Druck auf die Taste „Kleine Tasse“ aktiviert den Niedrigtemperatur-Brühmodus, der hauptsächlich für hell gerösteten Kaffee und Instant-Kapselkaffee wie Milchpulver, Schokoladenpulver usw. verwendet wird.

④ Ein kurzer Druck auf die Taste „Mittlere Tasse“ aktiviert die Hohe Temperatur der Maschine, die für die meisten Kapselkaffees und Gemahlener Kaffee geeignet ist.

⑤ Ein kurzer Druck auf die Taste „Große Tasse“ aktiviert den Sehr Hoch temperatur-Brühmodus, der für Bereiche mit niedrigerer Umgebungstemperatur oder höherer Lage geeignet ist.

⑥ Wählen Sie die Temperatur, und nach fünf Sekunden wird die Temperatureinstellung aktiviert.



HINWEIS

① Wenn Sie sich nicht erinnern können, dass Ihr Set TEMP braut, können Sie die obigen Richtlinien befolgen, um das TEMP zurückzusetzen, oder Sie können sich auf Punkt 6, Punkt 2, "Werkseinstellungen wiederherstellen" Operation beziehen, Maschine wird auf die Standardeinstellungen wiederhergestellt.

② Das TEMP jeder Kaffeemaschine ist ein dynamisches TEMP, es ist schwierig, in einer geraden Linie auszugleichen. Das TEMP des Brühens der zweiten und dritten Tasse ist die stabilste, und das Brühen von mehr als fünf Tassen hintereinander, ist das TEMP leicht auf der hohen Seite, was ein häufiges Phänomen aller Haushaltskaffeemaschinen ist.

7. Entkalken und tägliche Reinigung

❖ Periodisches Entkalkungsprogramm

TIPPS

Um die Gesundheit und Langlebigkeit Ihrer Maschine zu gewährleisten, ist sie mit einem automatischen Entkalkungsprogramm ausgestattet. Standardmäßig fordert die Maschine nach 200 Brühzyklen zur Entkalkung auf (angezeigt durch ein langsam blinkendes grünes Licht auf drei Tasten). Die Maschine wechselt von einem konstanten grünen Licht zu einem langsam blinkenden grünen Licht, aber Sie können weiterhin Kaffee zubereiten.

Entkalkungsschritte:

① Vorbereitung: Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und fügen Sie verdünnte Zitronensäure (Verhältnis 1:10) oder ein spezielles Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen hinzu. Stellen Sie einen leeren Becher (mindestens 300 ml) unter den Kaffeeauslauf.

② Programm starten: Setzen Sie einen leeren Adapter in die Maschine ein und drücken Sie kurz die Tasten für die mittelgroße Tasse und die große Tasse, um das Entkalkungsprogramm zu starten. Der Entkalkungsprozess besteht aus drei Phasen. Der Boiler hält eine Temperatur von 45 °C. Wenn die Maschine kalt ist, heizt der Boiler auf 45 °C. Wenn die Maschine gerade Kaffee gebrüht hat, stoppt der Boiler die Heizung, bis das Wasser 45 °C erreicht.

③ Phase 1: Der Knopf für die kleine Tasse blinkt langsam grün die anderen Tasten sind aus. Die Maschine gibt kontinuierlich etwa 200 ml Wasser ab und pausiert dann für 10 Sekunden. Entsorgen Sie das schmutzige Wasser und setzen Sie die Tasse zurück.

④Phase 2: Der Knopf für die mittelgroße Tasse blinkt langsam grün, die anderen Lichter sind aus. Die Maschine gibt etwa 200 ml Wasser ab und pausiert dann für 10 Sekunden. Entsorgen Sie das schmutzige Wasser.

⑤Phase 3: Der Knopf für die große Tasse blinkt langsam grün, die anderen beiden Lichter sind aus. Die Maschine gibt etwa 200 ml Wasser ab. Danach kehrt die Maschine zu einem konstanten grünen Licht zurück, was bedeutet, dass der Entkalkungsprozess abgeschlossen ist. Die Maschine löscht die Erinnerung an die Brühzyklen und wechselt automatisch in den Vorheizmodus zum Brühen.

Entfernen Sie den Wassertank, reinigen Sie alle Rückstände der Reinigungslösung, und füllen Sie ihn dann mit trinkbarem, gereinigtem Wasser. Reinigen Sie die Maschine gemäß Abschnitt 5.2 (Erstbenutzung).

HINWEIS

①Bitte verwenden Sie speziellen Kaffeereiniger oder verdünnte Zitronensäure, keine weißen Essig oder andere stark korrosive Reinigungsmittel.

②Wenn der Entkalkungsvorgang manuell vorzeitig beendet wird, wird er nicht in das Entkalkungsprogramm der drei Zyklen aufgenommen.

③Es kann notwendig sein, zusätzliche Spülzyklen mit frischem Wasser durchzuführen, falls ein Restgeschmack wahrgenommen wird.

④Nach dem Start des Entkalkungsprogramms kann kein Kaffeezubereitet werden.Bitte warten Sie geduldig,bis die Entkalkung abgeschlossen ist

❖ **Tägliche Reinigung**

①Vor jedem Kaffeebrühen den Adapter ohne Kaffeekapsel einlegen und die mittlere Tassenbrühtaste auswählen. Dadurch wird die Maschine vorgeheizt, der Adapter gereinigt und das Kondenswasser in der Leitung beseitigt.

②Nach dem Kaffeebrühen bitte die verbrauchten Kapseln oder den Kaffeesatz im Adapter rechtzeitig reinigen, den Adapter und die Abtropfschale säubern und mit einem trockenen Tuch die Wasserflecken auf der Maschinenoberfläche und der Arbeitsfläche abwischen.

8.Standby-Modus

① Ohne jegliche Bedienung wechselt die Maschine nach 15 Minuten in den Standby-Modus, mit einem Gesamtenergieverbrauch von weniger als 0,8 W.

② Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Standby-Modus zu verlassen.

9.Rückerstattung & Rückgabe

CAPXSNOB bietet für ausgewählte Kaffeemaschinenprodukte eine 60- oder 90-tägige Geld-zurück-Garantie an. Die geltende Geld-zurück-Garantie wird in der Bestätigungs-E-Mail aufgeführt, die Sie bei der Registrierung Ihres Produkts erhalten haben. Kapseladapter, Teile und Zubehör sind nicht mit einer 60- oder 90-tägigen Geld-zurück-Garantie ausgestattet und haben nur eine 30-tägige Geld-zurück-Garantie. Weitere Informationen zu Rücksendungen finden Sie im Abschnitt Rückerstattungsrichtlinien auf der CAPXSNOB-Website: capxsnob.com/policies/refund-policy.

10.Garantie

--Die gesetzliche Garantiezeit in den USA/Kanada für CAPXSNOB beträgt 1 Jahr für Produkte.

--Die gesetzliche Garantiezeit in der EU/UK für CAPXSNOB beträgt 2 Jahre für Produkte.

-- Erhalten Sie VIP-Privilegien durch Teilnahme am Austauschprogramm, indem Sie die Produktregistrierung abschließen.

CAPXSNOB bietet Verbrauchern in den oben genannten Gebieten eine VIP-Privilegien-Garantie an.

Weitere Informationen zur VIP-Privilegien-Garantie finden Sie auf den CAPXSNOB-Websites: capxsnob.com/pages/warranty.

Diese Garantie gilt nur für Produkte, die für den privaten oder häuslichen Gebrauch gekauft und verwendet werden. Sie deckt keine Schäden ab, die durch Missbrauch, Fahrlässigkeit, Nichtbeachtung der CAPXSNOB-Anweisungen oder durch eine Modifikation oder unbefugte Reparatur des Produkts entstehen. Der Garantieanspruch gilt nur für den ursprünglichen Besitzer und das ursprüngliche Produkt und ist nicht übertragbar. Er umfasst auch nicht den normalen Verschleiß, die Wartung oder den Austausch von Verbrauchsteilen sowie Folgendes:

--Schäden oder schlechte Ergebnisse, die auf eine falsche Spannung oder Frequenz zurückzuführen sind, wie auf dem Produkt-ID oder den Spezifikationen angegeben;

--Die Verwendung des falschen Wassertyps oder der falschen Verbrauchsmaterialien;

--Mechanische Schäden, Überlastung;

--Das Eindringen von Wasser, Staub oder Insekten in das Produkt (ausgenommen Geräte mit Funktionen, die speziell für den Schutz vor Insekten entwickelt wurden).

--Entkalkung (jede Entkalkung muss gemäß den Gebrauchsanweisungen durchgeführt werden);

--Schäden infolge von Blitzschlag oder Stromstößen;

--Schäden an Glas- oder Porzellanteilen des Produkts;

--Unfälle wie Feuer, Überschwemmungen usw.;

--Produkte, die in einem Unternehmen im Rahmen ihrer Hauptgeschäftstätigkeit verwendet werden.

--Diese Garantie gilt auch nicht für Produkte, die manipuliert wurden, oder für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung und Pflege, fehlerhafte Verpackung durch den Eigentümer oder unsachgemäße Handhabung durch einen Transporteur entstanden sind.

Verbraucherrechte nach dem Gesetz:

DIESE CAPXSNOB-GARANTIE BEEINTRÄCHTIGT NICHT DIE GESETZLICHEN RECHTE DES VERBRAUCHERS ODER SOLCHE RECHTE, DIE NICHT AUSGESCHLOSSEN ODER BESCHRÄNKT WERDEN KÖNNEN, NOCH RECHTE GEGENÜBER DEM HÄNDLER, VON DEM DER VERBRAUCHER DAS PRODUKT GEKAUFT HAT.DIESE GARANTIE VERLEIHT DEM VERBRAUCHER BESTIMMTE GESETZLICHE RECHTE, UND DER VERBRAUCHER KANN AUCH ANDERE GESETZLICHE RECHTE HABEN, DIE VON STAAT ZU STAAT ODER VON LAND ZU LAND

Produktname	KAPSELKOFFEEMASCHINE
Modell	Modell: SV835L 120V,60Hz(US); 220~240V,50~60Hz 1100W
marke	CAPXSNOB
Charge	M0201B2501A
UK REP	Name: APEX CE SPECIALISTS LIMITED
	Adresse: 6f East Union Street, Manchester, England, M16 9AE
	Kontaktperson: Wells Yan
	Email:info@apex-ce.com
	ZipCode:M16 9AE
	Tel: +4401616371080
EC REP	Name: Apex CE Specialists GmbH
	Adresse: Grafenberger Allee 277, 40237 Düsseldorf, DE
	Kontaktperson: Wells Yan
	Email: info@apex-ce.de
	ZipCode:40237
	Tel:+4921312066043
Hersteller	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED
Herstelleradresse	RM A29,24th Fl,Regent'S Park Prince Industrial Bd,No. 706 Prince Edward Rd East,HK,CN
E-Mail	support@capxsnob.com
Webseite	www.capxsnob.com
Importeur	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED
Importeuradresse	RM A29,24th Fl,Regent'S Park Prince Industrial Bd,No. 706 Prince Edward Rd East,HK,CN
 WARNUNG: Nicht in Wasser tauchen Nur für den Hausgebrauch GEFERTIGT IN CHINA	RoHS CE FCC  



(Version Française)

MANUEL D'INSTRUCTIONS

MACHINE À CAFÉ À CAPSULES

Série de Produits : **Warriors 1**



Modèle:SV835L

THANK YOU FOR YOUR PURCHASE

This Espresso Machine has been carefully crafted to provide you with years of quality service. Before using your new machine, please read this operating manual carefully, paying particular attention to safety matters

Aperçu Rapide

1. Questions Fréquemment Posées	26
2. Consignes de Sécurité	27
3. Informations sur les Spécifications du Produit	27
-- Informations sur les spécifications du produit	27
-- Liste de l'emballage	27
4. Connaître Votre Machine à Café Espresso	28
-- Commande et composants de la machine	28
-- Trois hauteurs de tasse réglables	28
-- Temps de préparation prédéfinis et volumes correspondants	28
-- Adaptateur de capsules compatible	28
5. Directives de Préparation et Modèles de Capsules Adaptés	28
-- Installer la machine	28
-- Nettoyer la machine avant la première utilisation	28
-- Marques et modèles de capsules compatibles avec l'adaptateur	28
-- Guide de préparation du café	29
-- Faire un Latte / Café Dirty / Américano glacé	31
-- Conseils pratiques	31
6. Paramètres Personnalisés Pour les Clients	32
-- Réglage personnalisé des volumes de café	32
-- Rétablir les paramètres d'usine	32
-- Réglage personnalisé de la température du café	32
7. Détartrage et Nettoyage Quotidien	32
-- Programme de détartrage périodique	33
-- Nettoyage quotidien	33
8. Mode Veille	33
9. Remboursement & Retour	33
10. Garantie	33

1. Questions Fréquemment Posées

Problème	Cause	Solution
Fuites au niveau des joints de l'adaptateur	Utilisation de capsules cassées ou inadaptées	Utilisez la gamme de capsules de café recommandée
	Les joints de l'adaptateur sont défectueux	Contactez le service client pour résoudre le problème
	Le filtre de l'adaptateur est obstrué	Nettoyez l'adaptateur et le bol filtrant en acier inoxydable avant chaque utilisation
	La mouture du café est trop fine	Ajustez la taille des particules de café en les rendant légèrement plus grosses
	Condensation de vapeur	Phénomène normal, essuyez avec un chiffon
Fuite au fond du réservoir	Le réservoir n'est pas installé correctement	Installez le réservoir correctement selon les instructions
	Le joint au fond du réservoir est détérioré ou est tombé	Contactez le service client pour remplacer le joint
Leakage at the bottom	La tuyauterie interne est déconnectée ou fuit	Contactez le service client pour résoudre le problème
	Les vis au fond de la machine sont desserrées ou sont tombées	Remplacez la vis par une nouvelle, légèrement plus longue, et serrez-la
Bruit et vibrations	Son de la pompe à eau haute pression 19 bars	C'est normal, fort au démarrage, puis fonctionnement fluide
	Le réservoir d'eau est vide ou mal installé	Remplissez le réservoir d'eau et installez-le correctement
	Le son produit au moment de la perforation de la capsule (sifflement)	C'est normal, la structure interne et la pression de chaque capsule sont différentes
Odeur particulière	Petite quantité de lubrifiant alimentaire laissée à l'intérieur de la nouvelle machine.	Reportez-vous à la section 5.2, veuillez laver plusieurs fois.
Volume imprécis	Lié au type de capsule, au filtre interne, à la pression et à la température en temps réel.	C'est normal. Même la même capsule peut avoir une capacité différente.
	Le modèle de base n'est pas équipé d'un débitmètre précis.	Choisissez un modèle plus haut de gamme ou ajustez le volume d'eau vous-même.
	Mauvaise manipulation des boutons, comme appuyer longtemps sur un bouton, etc.	Reportez-vous aux sections 6.1 et 6.2 pour vos propres réglages.
Le café n'est pas chaud	Le liquide de café passe par plusieurs étapes de refroidissement.	Pour la première utilisation, insérez l'adaptateur vide pour évacuer l'eau résiduelle et rincez les tasses à café. Commencez la préparation la deuxième fois.
	La machine n'est pas entièrement préchauffée.	
	Problème causé par le tartre	Détartrez selon les réglages du chapitre 7 du manuel.
	Affectée par la température ambiante, par exemple en cas de froid.	Préchauffez la tasse et l'adaptateur ; reportez-vous à la section 6.3 du manuel pour ajuster la température.
Ne fonctionne pas ou tous les voyants clignotent	Non connectée à l'alimentation ou mauvaise connexion.	Vérifiez et connectez l'alimentation électrique.
	Mode veille automatique ou arrêt.	La machine entre en mode veille après 15 minutes ; démarrez-la en appuyant sur n'importe quel bouton
	Tous les voyants clignotent rapidement en raison d'une erreur dans certains programmes.	-Tous les voyants rouges clignotent rapidement, rappelant de commencer le démarrage. -Éteignez la machine pendant 2 minutes, puis redémarrez-la
Adaptateur bloqué	Utilisation de capsules de café non compatibles ou à coque en plastique; Utilisation de Café Moulu trop fine qui obstrue le bol filtrant	Éteignez la machine, attendez qu'elle ait fini de libérer la pression, essayez de retirer l'adaptateur à nouveau ; utilisez notre capsule de café recommandée ; grossissez légèrement la mouture.
Pas de crème (CREMA)	Capsules expirées, KCUP et autres capsules Americano	Achetez des capsules d'espresso avant leur date de péremption.
	Café Moulu trop grossière et quantité de poudre trop faible	Utilisez 10 grammes de Café Moulu, de la même taille que le sel fin.
	Choix de Café Moulu incorrecte ou expirée	Choisissez de la poudre d'espresso moyennement à fortement torréfiée.
La poudre n'est pas sèche	La Café Moulu est trop fine ; la quantité de poudre est trop faible	Grossissez légèrement la mouture du café ; augmentez la quantité de poudre.
Capsules de lait DG* série de questions	La mousse de lait n'est pas assez fine et lisse	Reportez-vous à la section 6.3 pour abaisser la température de préparation.
	Pas de mousse de lait riche et mousseuse	Une mousse de lait épaisse nécessite une machine à café avec vapeur.
	Arrêt de la pression, la poudre de lait obstrue la sortie et dépose beaucoup de lait	C'est normal. Le lait à l'intérieur de la capsule est très chaud, faites attention aux brûlures.
	Mousse de lait résiduelle sur l'adaptateur et le compartiment de la tête de préparation	Provoqué par le lait qui refoule après la libération de pression ; essuyez simplement avec un chiffon sec.
Pas d'alimentation en eau	La tuyauterie interne de la nouvelle machine est en état de vide	Après avoir allumé la machine, appuyez plusieurs fois sur le bouton de préparation jusqu'à ce que l'eau sorte.
	Le réservoir d'eau est vide	Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir.
La capsule n'a pas été perforée	Déformation ou casse de l'aiguille dans l'adaptateur NES*/Kcup	Contactez le service client pour résoudre le problème ou achetez dans notre magasin.
	Capsules de mauvaise qualité, coque en plastique ou non compatibles	Veuillez utiliser nos capsules de café avec coque en aluminium recommandées.
Le café a mauvais goût	Le café a un goût amer -- Le café est sur-extrait	Utilisez une mouture légèrement plus grossière ; abaissez la température de l'eau ; réduisez la quantité de café.
	Le café est faible -- Taille de mouture trop grossière ; Température de l'eau trop basse	Mouture légèrement fine ; augmentez la température ; augmentez la quantité de Café Moulu.
	Le café est acide -- Lié à la variété de café, à la quantité de Café Moulu, au niveau de torréfaction, à la taille de mouture, à la pression, à la température, à la fabrication, etc.	Choisissez une Café Moulu fraîche, torréfiée moyennement à foncé, pressez bien la Café Moulu et augmentez légèrement la température d'extraction.
Goutte à goutte	Une petite quantité d'eau reste dans l'adaptateur	C'est normal ; attendez environ dix secondes, puis retirez l'adaptateur et placez-le sur le plateau d'égouttage. Nettoyez-le après qu'il ait refroidi.

2. Consignes de Sécurité

AVERTISSEMENT

Lorsque des signes similaires sont observés, reportez-vous aux précautions de sécurité pour éviter d'éventuelles blessures et dommages !

REMARQUE

Veuillez lire les conseils suivants pour une utilisation correcte et sécurisée de la machine à café.

Éviter les coupures électriques fatales et les incendies

- ❖ Lisez toutes les instructions.
- ❖ Les appareils électriques doivent être connectés en toute sécurité à une alimentation électrique mise à la terre, en veillant à ce que l'alimentation soit adaptée à la machine.
- ❖ Ne plongez pas la machine, le cordon d'alimentation ni la prise dans l'eau ou d'autres liquides.
- ❖ Ne tirez pas, ne suspendez pas et ne placez pas le cordon d'alimentation sur des surfaces chaudes ou humides.
- ❖ Pour éviter tout danger, ne placez pas d'appareils chauds sur ou à côté de la machine, l'appareil doit être placé sur une table stable.
- ❖ Assurez-vous que la machine est éteinte avant de la brancher dans une prise secteur.
- ❖ Aucun câble de dérivation ou rallonge non approuvée ne doit être utilisé pour l'alimentation électrique. Lors de la première utilisation de la machine, il peut y avoir une légère odeur due au matériau isolant et au chauffe-eau, qui disparaîtra après quelques minutes.
- ❖ Gardez le cordon d'alimentation éloigné des parties chaudes de la machine.
- ❖ Ne débranchez pas directement le cordon d'alimentation pour couper l'alimentation.
- ❖ Débranchez l'alimentation après avoir utilisé la machine.
- ❖ Ne démontez pas la machine.
- ❖ N'utilisez jamais la machine pieds nus et avec les mains mouillées !
- ❖ Veuillez débrancher l'alimentation avant de nettoyer la machine et débranchez le cordon d'alimentation si la machine ne sera pas utilisée pendant une longue période.
- ❖ Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances nécessaires pour faire fonctionner la machine, sauf sous la supervision d'un tuteur/professionnel.
- ❖ Veuillez conserver le contenu de ces instructions ainsi que votre preuve d'achat pour garantir vos droits et intérêts légitimes.
- ❖ Ne touchez pas les surfaces chaudes de la machine (par ex. les compartiments à capsules, les capsules) et n'essayez pas de retirer les capsules pendant que la machine prépare le café, soyez prudent pour éviter de vous brûler avec la vapeur produite par la machine.
- ❖ Ne laissez pas la machine fonctionner sans eau.
- ❖ Ne retirez pas le réservoir d'eau pendant le processus de préparation, vous risquez de vous brûler. Après la préparation, attendez que la machine soit complètement dépressurisée et refroidie avant de retirer les capsules pour le nettoyage.

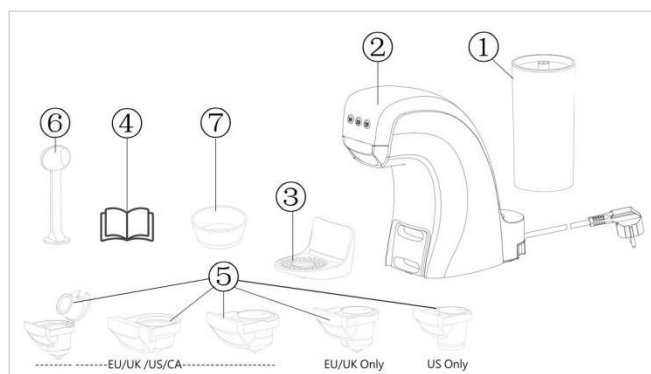
3. Informations sur les Spécifications du Produit

❖ Informations sur les Spécifications du Produit

Modèle de produit	SV835L	ension applicable	120V/60Hz (US); 220-240V/50-60Hz (EU/UK)
Type de machine	Machine à Espresso	Poids net	2.3kgs
Pression MAX	19 Bar	Dimensions du produit	285mm(L)* 132mm(W)*270mm(H)
Puissance nominale	1100W	Dimensions de l'emballage	332mm(L)* 172mm(W)*327mm(H)
Capacité du réservoir	820ml	Longueur du cordon d'alimentation	800mm

❖ Liste de l'emballage

- ① Réservoir d'eau
- ② Machine à café
- ③ Plateau de récupération d'eau
- ④ Manuel (carte de garantie)
- ⑤ Adaptateurs pour capsules de café
- ⑥ Cuillère à café
- ⑦ Entonnoir de Café Dosage



Aucun des composants ou accessoires n'est compatible avec le lave-vaisselle.

4. Connaître Votre Machine à Café Espresso

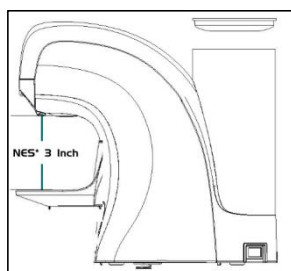
❖ Commande et composants de la machine

① Bouton de tasse moyenne	⑥ Plateau d'égouttage amovible
② Bouton de tasse petite	⑦ Couvercle du réservoir d'eau
③ Bouton de tasse grande	⑧ Réservoir d'eau amovible
④ Adaptateur de capsule	⑨ Couvercle latéral
⑤ Sortie de liquide de café	

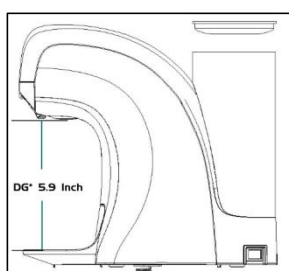


❖ Trois hauteurs de tasse réglables

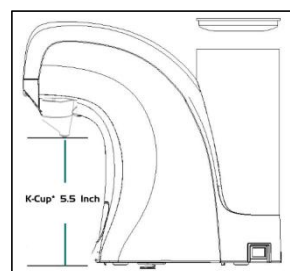
① hauteur de la tasse Espresso



② hauteur de la tasse à café fantaisie



③ hauteur de la tasse à café américaine



❖ Temps de préparation prédéfinis et volumes correspondants

① Préchauffage et préparation – Appuyez brièvement sur l'un des boutons de préparation, le voyant clignote, la machine entre en mode de préchauffage. Après environ 35 secondes, le voyant cesse de clignoter, le préchauffage de la machine est terminé et la machine entre en mode de préparation.

② Le temps de préparation prédéfini de la machine est de 20 secondes pour une petite tasse, 40 secondes pour une tasse moyenne et 60 secondes pour une grande tasse. Si vous avez besoin de plus de temps pour obtenir un plus grand volume, veuillez vous référer à "Réglage personnalisé des volumes de café" au chapitre 6.1.

REMARQUE:

Chaque fois que vous préparez du café, la pression et la température en temps réel à l'intérieur de la machine seront légèrement différentes. Même pour le même type de capsule de café, le volume de chaque préparation peut varier de 5 à 8 %. Différents types de capsules, en raison de la quantité de poudre interne, de la structure du filtre et d'autres raisons, peuvent produire des volumes de café différents pour le même temps de préparation ; cela est normal. Si vous souhaitez personnaliser une capacité plus grande, veuillez consulter le Guide de réglage de la capacité personnalisée dans le chapitre 6.1.

❖ Adaptateur de capsules compatible

Cette machine prend en charge les adaptateurs **NES***, **DG***, **KCUP (US)**, **LAVAZPT (EU)**, **Café Moulu**, et d'autres adaptateurs sont en cours de développement.

REMARQUE:

Version UE prend en charge les adaptateurs :

Adaptateur LAVAZ*PT, Adaptateur NES*, Adaptateur DG*, Adaptateur Café Moulu

Version US prend en charge les adaptateurs :

Adaptateur K-Cup*, Adaptateur NES*, Adaptateur DG*, Adaptateur Café Moulu

UK/EU:



US/CA:



5. Directives de Préparation et Modèles de Capsules Adaptés

❖ Installer la machine

- Ouvrez l'emballage pour vérifier s'il y a des cassures ou un manque de pièces/accessoires.
- Placez la machine dans un endroit sec et sûr avec une surface plane, proche d'une prise électrique.
- Retirez le réservoir d'eau, nettoyez-le, remplissez-le d'eau, puis remettez-le sur la machine (utilisez uniquement de l'eau purifiée froide, pas d'eau chaude, d'eau du robinet ou d'autres liquides).

❖ Nettoyage de la machine avant la première utilisation

① Nettoyez le réservoir d'eau avec son couvercle, le plateau d'égouttage, la cuillère à café ainsi que les adaptateurs avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle doux. Ensuite, rincez à l'eau claire et séchez.

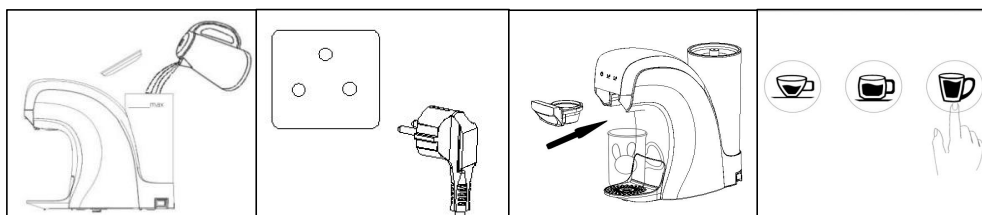
② Essuyez également le boîtier de la machine à espresso avec un chiffon doux et humide, puis séchez toutes les pièces.

❖ Première utilisation

③ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau purifiée fraîche ou de l'eau potable jusqu'au niveau "MAX".

④ Branchez la prise dans une prise murale avec une tension appropriée.

- ⑤ Insérez l'adaptateur vide dans la chambre de préparation et placez une tasse légèrement plus grande au-dessus du plateau d'égouttage.
- ⑥ Appuyez sur le bouton d'alimentation ; l'indicateur de mise sous tension s'allumera. Appuyez brièvement sur n'importe quel bouton et la machine à café se préchauffera automatiquement pendant environ 35 secondes.
- ⑦ Sélectionnez le bouton de préparation pour la très grande tasse situé à l'extrême droite et nettoyez les tuyaux internes ainsi que les adaptateurs avec de l'eau chaude. Il est recommandé de répéter le nettoyage trois fois.



REMARQUE:

- ① Assurez-vous que l'alimentation électrique connectée est adaptée à cette machine, et veillez à ce que le cordon et la prise restent secs, sinon la machine pourrait être endommagée.
- ② Avant de faire fonctionner la machine, assurez-vous que le réservoir d'eau est en place et rempli d'eau purifiée fraîche ou d'eau potable ; n'utilisez pas d'eau chaude ni d'autres liquides.
- ③ Les pièces et accessoires de la machine à espresso ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.
- ④ La machine à espresso fera un bruit fort et une légère vibration lors de son premier fonctionnement ; cela est normal pour une pompe à 19 bars et diminuera avec les utilisations suivantes.

❖ Marques et modèles de capsules compatibles avec l'adaptateur

Applicable aux US/CA

adaptateur	Capsules				
Pour le K-Cup	KEU*K-Cup*	SBUX*K-Cup*	LAVAZ*K-Cup*	SOLIMO*K-Cup*	PEE*K-Cup*
Pour Nespresso	NES*Original	L'OR*Espresso	LAVAZ*NES*	PEE*Espresso	illy*NES*
Pour Dolce Gusto	NES*DG*	SBUX*DG*	AMZ*DG*		
Pour Café Moulu	Utilisez 10 g de café fraîchement moulu et aplatissez la Café Moulu, n'utilisez pas de Café Moulu trop fine pour éviter de boucher les filtres. Nettoyez le marc de café à temps après la préparation				

Applicable aux EU/UK

adaptateur	Capsules				
Pour le point Lavazza	LAVAZ*Point*	Borbone*Point*	Lollo*Point*	TORALDO*Point	
Pour Nespresso	NES*Original	L'OR*NES*	LAVAZ*NES*	PEE*Espresso	illy*NES*
Pour Dolce Gusto	NES*DG*	SBUX*DG*	AMZ*DG*		
Pour Café Moulu	Utilisez 10 g de café fraîchement moulu et aplatissez la Café Moulu, n'utilisez pas de Café Moulu trop fine pour éviter de boucher les filtres. Nettoyez le marc de café à temps après la préparation				

REMARQUE:

Café en capsule inadapté						
NES*Vertuo	LAVAZ*Blue	LAVAZ*MIO	L'OR*XXL	Caffitaly*	K-fee*	San Francisco Bay*K-Cup
Cette machine ne convient pas aux dosettes de café Nespresso* Vertuo*, L'OR* XXL NES*, Lavazza* Firma*/Blue*/A Modo Mio*, ni aux dosettes réutilisables telles que les dosettes K-Carafe, les dosettes K-Mug, les dosettes Vue ou les dosettes Rivo, etc.						

❖ Guide de préparation du café

---Pour les capsules Nespresso* Original



Image 01

Retournez le couvercle de l'adaptateur NES*, insérez la capsule et appuyez dessus pour que la broche à l'intérieur de l'adaptateur perce la capsule.



Image 02

Retournez le couvercle supérieur de l'adaptateur NES* et appuyez fermement pour vous assurer que le couvercle s'ajuste parfaitement à l'adaptateur.

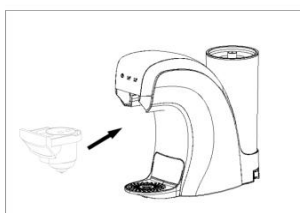


Image 03

Insérez l'adaptateur avec la capsule de café Nespresso dans le compartiment de préparation, en vous assurant que l'adaptateur est complètement inséré.

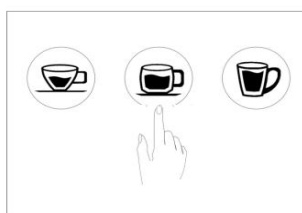


Image 04

Choisissez le bouton de volume dont vous avez besoin, appuyez dessus et la machine aura 3 secondes de pré-trempe avant de commencer à préparer le café.

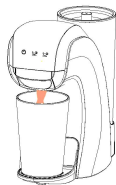


Image 05

Une fois le café terminé, attendez quelques secondes pour que les gouttes s'arrêtent avant de retirer la tasse de café.

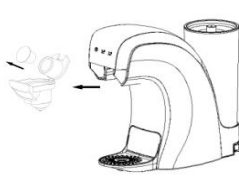


Image 06

Lorsque l'égouttage est complètement terminé, retirez l'adaptateur, sortez la capsule de café utilisée et nettoyez l'adaptateur.

---Pour les capsules Dolce Gusto* /Lavazza* Point*(Seulement UK/EU)

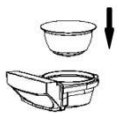


Image 01

Trouvez l'adaptateur DG* ou Lavazza Point* nettoyé et placez la capsule de café correspondante dans le compartiment de l'adaptateur.

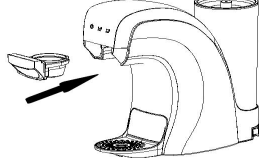


Image 02

Insérez l'adaptateur avec la capsule de café dans le compartiment de préparation, en vous assurant que l'adaptateur est complètement inséré.

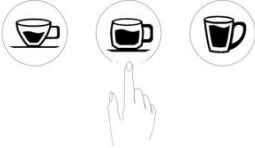


Image 03

Choisissez le bouton de volume dont vous avez besoin, appuyez dessus et la machine aura 3 secondes de pré-trempage avant de commencer à préparer le café.

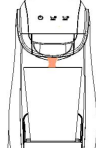


Image 04

Une fois le café terminé, attendez quelques secondes pour que les gouttes s'arrêtent avant de retirer la tasse de café.

---Pour les capsules K-Cup* (Seulement US)



Image 01

Trouvez l'adaptateur K-Cup* nettoyé, insérez la capsule et **appuyez fermement** sur la capsule pour vous assurer que l'aiguille à l'intérieur de l'adaptateur **perce la capsule**.

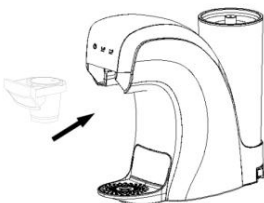


Image 02

Insérez l'adaptateur avec la capsule de café dans le compartiment de préparation, en vous assurant que l'adaptateur est complètement inséré.



Image 03

Choisissez le bouton de volume dont vous avez besoin, appuyez dessus et la machine aura 3 secondes de pré-trempage avant de commencer à préparer le café.

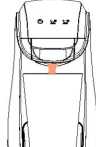


Image 04

Une fois le café terminé, attendez quelques secondes pour que les gouttes s'arrêtent avant de retirer la tasse de café.

----Pour le Café Moulu



Image 01

Trouvez l'adaptateur de Café Moulu nettoyé et utilisez une cuillère doseuse pour verser 10g de Café Moulu dans le compartiment de l'adaptateur.



Image 02

Utilisez l'autre extrémité de la cuillère pour aplatir et tasser le Café Moulu, en nettoyant tout débordement autour du périmètre de l'adaptateur (ne pas dépasser la ligne MAX).



Image 03

Fermez et appuyez sur le couvercle supérieur de l'adaptateur de Café Moulu, insérez l'adaptateur dans la chambre de préparation, en vous assurant que l'adaptateur est complètement inséré.

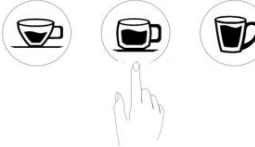


Image 04

Choisissez le bouton de volume dont vous avez besoin, appuyez dessus et la machine aura 3 secondes de pré-trempage avant de commencer à préparer le café.

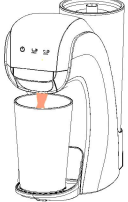


Image 05

Une fois le café terminé, attendez quelques secondes pour que les gouttes s'arrêtent avant de retirer la tasse de café.

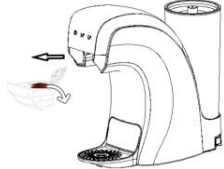


Image 06

Une fois l'égouttage terminé, retirez l'adaptateur, sortez le Café Moulu utilisé, nettoyez immédiatement l'adaptateur pour éviter les obstructions.

AVERTISSEMENT

① Le compartiment de la tête de préparation de la machine à café contient des aiguilles tranchantes, ne les touchez pas pour éviter de vous blesser.

② Ne retirez pas l'adaptateur de force après le début de l'infusion pour éviter les blessures accidentelles et les brûlures.

REMARQUE: L'essentiel de la préparation de l'espresso

① 10g de Café Moulu frais avec une taille de particules similaire au sel fin, ni trop grossier ni trop fin.

② Un Café Moulu trop fin peut obstruer le filtre de l'adaptateur, tandis qu'un Café Moulu trop grossier aura un débit rapide et un goût extrêmement médiocre.

③ Si le marc de café est très fin et humide, et non sec, épaississez légèrement le Café Moulu.

④ Assurez-vous d'aplatir et de bien tasser le Café Moulu avec une cuillère à café pour éviter la formation de "canaux".

⑤ Après chaque infusion, nettoyez le filtre de l'adaptateur en temps opportun, voir 5.6 "conseils pratiques - ①".

⑥ Avant chaque infusion, vous pouvez insérer un adaptateur vide et démarrer le bouton de préparation pour rincer les tuyaux internes et l'adaptateur, ainsi que préchauffer complètement la machine. Ensuite, procédez à la préparation du café lors du deuxième cycle. Ainsi, le café aura un meilleur goût.

⑦ Lors de l'infusion de café en capsule K-Cup/Nespresso Original, appuyez sur la capsule pour vous assurer que l'aiguille au fond de l'adaptateur perce la capsule.

❖ Faire un Latte / Café Dirty / Américano glacé

Cette machine peut produire une mousse de lait dense, elle ne prend en charge que la série de capsules de lait Dolce Gusto de Nestlé. Cette machine ne prend pas en charge la mousse de lait vapeur ni d'autres modèles de capsules de lait.*

Comment faire un Latte

① Préparez une tasse à latte de 300 ml, sélectionnez une capsule de lait instantané Dolce Gusto et l'adaptateur correspondant, appuyez sur le bouton grande tasse, et la préparation de la mousse de lait commencera.

② Après la fin de la mousse de lait, retirez la capsule usée et remplacez-la par une capsule de café Dolce Gusto. Placez la tasse de mousse de lait finie sous la machine, sélectionnez le bouton petite tasse et commencez à préparer l'espresso.

③ Le liquide d'espresso s'écoule lentement dans environ 250 ml de mousse de lait mélangée, et la préparation d'un riche latte est terminée !

Comment faire un Américano glacé

① Préparez un verre de 300 ml, mettez 90g d'eau glacée et 90g de glaçons sous la sortie de café.

② Choisissez n'importe quel adaptateur et capsule de café correspondante, sélectionnez le bouton tasse moyenne et préparez environ 90 ml d'espresso.

③ Le liquide d'espresso s'écoule lentement dans l'eau glacée pour se mélanger, et une tasse d'Américano glacé désaltérant est prête !

Comment faire un Dirty coffee

① Préparer un gobelet de 200 ml pour Dirty et le placer au préalable au congélateur pendant deux heures.

② Ajoutez 150g de lait épais purifié froid ou de lait Eisbock dans la tasse.

③ Sélectionnez une capsule Lavazza Point et l'adaptateur, appuyez sur le bouton petite tasse pour préparer un café espresso Ristretto. Assurez-vous que l'ouverture de la tasse soit aussi proche que possible de la sortie du café.

④ Une fois l'infusion commencée, les huiles onctueuses du café se mélangent progressivement au lait, formant une superposition de couleurs en dégradé. Une belle tasse de Dirty Coffee est prête !

⑤ Le Dirty coffee doit être bu en trois grandes gorgées pour ressentir le mélange de chaud et de froid, ainsi que la saveur onctueuse de l'espresso mélangée au lait purifié.

❖ CONSEILS PRATIQUES

① Nettoyage Avant et Après l'Infusion

--- Après chaque infusion, assurez-vous de nettoyer l'adaptateur pour éviter de boucher le filtre interne.

--- Avant chaque infusion, insérez les capsules vides pour infuser. Grâce à la forte pression de la machine, les résidus de poudre restants dans le filtre de l'adaptateur et la tête d'infusion seront éliminés. Cela permet également de préchauffer la tasse à café et la machine, rendant le deuxième café infusé plus chaud.

--- Nettoyez rapidement le liquide résiduel dans le plateau d'égouttage pour éviter les fuites d'eau.

--- Il restera un peu de vapeur à la surface de la machine après l'infusion, veuillez essuyer la surface avec un chiffon sec.

② Rappel d'Infusion

--- Lors de l'infusion de Café Moulu, veuillez ne pas choisir de Café Moulu trop fin ou trop grossier, un Café Moulu trop fin bouchera le filtre et entraînera des fuites.

--- Veuillez utiliser la marque et le type de capsules recommandés par nos soins. Nous recommandons d'utiliser des capsules NES* en coque d'aluminium, car les capsules en coque plastique réduiront la durée de vie du support de la machine et pourraient provoquer des fuites.

--- La première fois que vous utilisez la machine, elle fera un bruit fort et vibrera légèrement. C'est normal pour une pompe de 19 bars, et cela diminuera avec le temps.

--- Comme notre machine prend en charge plusieurs systèmes d'infusion, attendez que la pression soit complètement relâchée avant de retirer l'adaptateur et versez l'eau résiduelle dans le plateau d'égouttage, faites attention à ne pas vous brûler.

--- Le volume de café peut varier en fonction de la quantité de Café Moulu dans la capsule, de la taille de la capsule, de la température et de la pression en temps réel pendant l'infusion, etc. Cela est normal.

--- Après l'infusion, attendez quelques secondes que les gouttes s'arrêtent complètement avant de retirer la tasse de café.

6. Paramètres Personnalisés Pour les Clients

❖ Réglage personnalisé des volumes de café

--- Préparation : Placez une grande tasse sous la sortie de café.

--- Régler le volume :

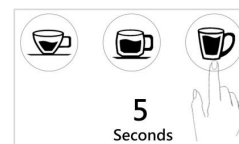
Maintenez le bouton "Grande Tasse" (le bouton le plus à droite) enfoncé pendant 5 secondes, puis relâchez-le. Lorsque le voyant commence à clignoter rapidement, la machine commence à préparer le café.

--- Personnaliser le volume :

Lorsque le café dans la tasse atteint le volume souhaité, appuyez brièvement sur le bouton "Grande Tasse" pour arrêter l'infusion. La machine mémorisera automatiquement ce volume de café.

--- Utilisation suivante :

La prochaine fois que vous voudrez préparer du café, appuyez brièvement sur le bouton "Grande Tasse", et la machine préparera le même volume que précédemment réglé.



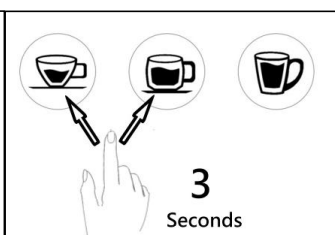
REMARQUE:

--- La méthode de réglage du volume pour le bouton petite tasse et le bouton moyenne tasse est la même, avec une plage de réglage de 10 secondes à 180 secondes.

--- Si vous trouvez que le volume est désorganisé, vous pouvez vous référer au point 6, article 2, "Rétablir les réglages d'usine", et la machine reviendra à ses paramètres par défaut.

❖ Rétablir les paramètres d'usine

En même temps, appuyez longuement sur le bouton petite tasse et le bouton moyenne tasse sans relâcher, jusqu'à ce que les voyants verts des boutons petite tasse et moyenne tasse clignotent trois fois en même temps. Relâchez ensuite les boutons, la restauration des paramètres d'usine est réussie. À ce moment-là, le temps d'infusion et la température reviennent aux réglages par défaut d'origine de la machine (voir l'image à droite).



❖ Réglage personnalisé de la température du café

① La machine propose 3 niveaux de température à choisir : température par défaut, basse température et haute température. La différence de température entre chaque niveau est d'environ 2°C (environ 36°F).

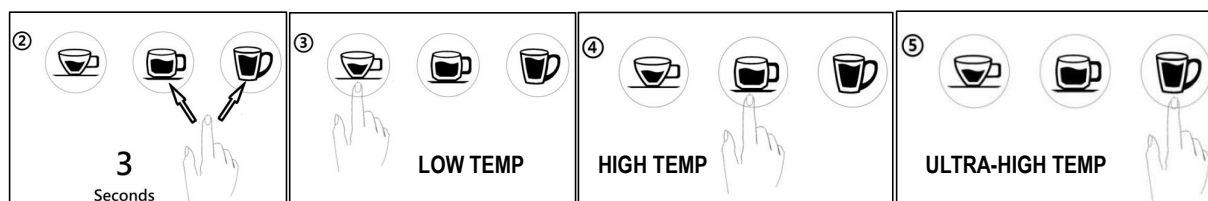
② Appuyez simultanément sur les boutons petite tasse et grande tasse jusqu'à ce que les voyants verts des boutons petite tasse et grande tasse clignotent trois fois en même temps, puis relâchez les boutons pour entrer dans le programme de réglage de la température.

③ Appuyer brièvement sur le bouton petite tasse active le mode d'infusion à basse température, principalement utilisé pour le café à torréfaction légère et les capsules de café instantané, comme la poudre de lait, la poudre de chocolat, etc.

④ Appuyer brièvement sur le bouton moyenne tasse active la température par défaut de la machine, qui est adaptée à la plupart des capsules de café et des cafés moulus.

⑤ Appuyer brièvement sur le bouton grande tasse active le mode d'infusion à haute température, qui est adapté aux zones avec une température ambiante plus basse ou à une altitude plus élevée.

⑥ Sélectionnez la température, et après cinq secondes, le réglage de la température s'activera



REMARQUE:

① Si vous ne vous souvenez plus de la température d'infusion que vous avez réglée, vous pouvez suivre les directives ci-dessus pour réinitialiser la température, ou vous référer au point 6, article 2, "Restauration des paramètres d'usine". La machine sera restaurée aux paramètres par défaut.

② La température de n'importe quelle machine à café est une température dynamique, il est difficile de la stabiliser parfaitement. La température de la deuxième et de la troisième tasse est la plus stable, et après plus de cinq tasses consécutives, la température est légèrement plus élevée, ce qui est un phénomène courant pour toutes les machines à café domestiques.

7. Détartrage et Nettoyage Quotidien

❖ Programme de détartrage périodique

ASTUCES :

Pour garantir la santé et la longévité de votre machine, elle est équipée d'un programme de détartrage automatique. Par défaut, la machine demandera un détartrage après 200 cycles de préparation (indiqué par une lumière verte clignotante lente sur trois boutons). La machine passera

d'une lumière verte constante à une lumière verte clignotante lente, mais vous pouvez continuer à préparer du café.

Étapes de détartrage :

① Préparation : Remplissez le réservoir d'eau et ajoutez de l'acide citrique dilué (ratio 1:10) ou un nettoyant spécifique pour machines à café. Placez une tasse vide (d'au moins 300 ml) sous le robinet à café.

② Démarrer le programme : Insérez un adaptateur vide dans la machine et appuyez brièvement sur les boutons de Tasse Moyenne + Tasse Grande pour démarrer le programme de détartrage. Le processus de détartrage se compose de trois étapes. La chaudière maintiendra une température de 45 °C. Si la machine est froide, la chaudière se chauffera à 45 °C. Si la machine a récemment préparé du café, la chaudière arrêtera le chauffage jusqu'à ce que l'eau atteigne 45 °C.

③ Étape 1 : Le bouton de Tasse Petite clignotera lentement en vert, et les autres boutons seront éteints. La machine délivrera continuellement environ 200 ml d'eau, puis fera une pause de 10 secondes. Jetez l'eau sale et remplacez la tasse.

④ Étape 2 : Le bouton de Tasse Moyenne clignotera lentement en vert, et les autres lumières seront éteintes. La machine délivrera environ 200 ml d'eau, puis fera une pause de 10 secondes. Jetez l'eau sale.

⑤ Étape 3 : Le bouton de Tasse Grande clignotera lentement en vert, et les deux autres lumières seront éteintes. La machine délivrera environ 200 ml d'eau. Après cela, la machine reviendra à une lumière verte constante, indiquant que le processus de détartrage est terminé. La machine effacera la mémoire des cycles de préparation et passera automatiquement en mode de préchauffage pour la préparation.

Retirez le réservoir d'eau, nettoyez tout résidu de la solution de nettoyage, puis remplissez-le avec de l'eau purifiée potable et nettoyez la machine selon la section 5.2 (Première utilisation).

REMARQUE:

① Veuillez utiliser un nettoyant spécial pour machines à café ou de l'acide citrique dilué, et non du vinaigre blanc ou d'autres agents de nettoyage fortement corrosifs.

② Si le processus de détartrage est arrêté manuellement en cours, il ne sera pas inclus dans le programme de détartrage des trois cycles.

③ Vous devrez peut-être effectuer des cycles de rinçage à l'eau fraîche supplémentaires si vous remarquez un goût résiduel.

④ Une fois le programme de détartrage démarré, il est impossible de préparer du café ; veuillez patienter patiemment jusqu'à la fin du détartrage.

❖ Nettoyage quotidien

① Avant de préparer le café chaque fois, insérez l'adaptateur sans capsule de café et sélectionnez le bouton de préparation de la tasse moyenne. Cela peut préchauffer la machine, nettoyer l'adaptateur et également nettoyer le condensat dans le pipeline.

② Après avoir préparé le café, veuillez nettoyer les capsules usagées ou le marc de café dans l'adaptateur en temps voulu, nettoyer l'adaptateur et le plateau de récupération, et utiliser un chiffon sec pour essuyer les traces d'eau sur la surface de la machine et la table

8. Mode veille

① Sans aucune opération, la machine passera en mode veille après 15 minutes, avec une consommation totale d'énergie inférieure à 0,8 W.

② Appuyez sur n'importe quel bouton pour annuler le mode veille.

9. Remboursement et retour

CAPXSNOB offre une garantie de remboursement de 60 jours ou de 90 jours pour certains produits de machines à café. La garantie de remboursement applicable sera précisée dans l'email de confirmation que vous avez reçu lors de l'enregistrement de votre produit. Les adaptateurs de capsules, les pièces et les accessoires ne sont pas couverts par une garantie de remboursement de 60 jours ou de 90 jours et sont uniquement couverts par une garantie de remboursement de 30 jours. Pour plus d'informations sur les retours, consultez la section Politique de remboursement sur le site Web de CAPXSNOB : capxsnob.com/policies/refund-policy.

10. Garantie

-- La période de garantie légale aux États-Unis/Canada pour les produits CAPXSNOB est de 1 an.

-- La période de garantie légale dans l'UE/Royaume-Uni pour les produits CAPXSNOB est de 2 ans.

-- Obtenez le privilège VIP en rejoignant le programme de remplacement en complétant l'enregistrement du produit.

Les fabricants CAPXSNOB offrent aux consommateurs dans les zones mentionnées ci-dessus une garantie de privilège VIP. Pour plus d'informations sur la garantie de privilège VIP, consultez les sites Web de CAPXSNOB : capxsnob.com/pages/warranty.

Cette garantie s'applique uniquement aux produits achetés et utilisés à des fins domestiques ou privées et ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation abusive, de négligence, du non-respect des instructions de CAPXSNOB ou d'une modification ou réparation non autorisée du produit. La couverture de la garantie s'applique uniquement au propriétaire d'origine et au produit d'origine et n'est pas transférable. Elle ne couvre pas non plus l'usure normale, l'entretien ou le remplacement des pièces consommables, ni les éléments suivants :

-- Les dommages ou les résultats médiocres spécifiquement dus à une tension ou une fréquence incorrectes telles qu'indiquées sur l'identifiant ou la spécification du produit

-- Utilisation du mauvais type d'eau ou de consommable

-- Dommages mécaniques, surcharge

-- Infiltration d'eau, de poussière ou d'insectes dans le produit (à l'exception des appareils avec des caractéristiques spécifiquement conçues pour les insectes)

-- Formation de calcaire (tout détartrage doit être effectué conformément aux instructions d'utilisation)

-- Dommages causés par la foudre ou les surtensions électriques

-- Dommages à tout article en verre ou en porcelaine du produit

-- Accidents, y compris incendie, inondation, etc.

-- Produits utilisés dans une entreprise dans le cadre de son activité commerciale principale

-- Cette garantie ne s'applique également pas à tout produit qui a été modifié ou aux dommages résultant d'une utilisation et d'un entretien inappropriés, d'un emballage défectueux par le propriétaire ou d'un traitement incorrect par tout transporteur.

Droits Statutaires des Consommateurs :
CETTE GARANTIE CAPXSNOB N'AFFECTE PAS LES DROITS STATUTAIRES QU'UN CONSOMMATEUR PEUT AVOIR, NI CES DROITS QUI NE PEUVENT ÊTRE EXCLUS OU LIMITÉS, NI LES DROITS CONTRE LE DÉTAILLANT AU PRÈS DUQUEL LE CONSOMMATEUR A ACHETÉ LE PRODUIT. CETTE GARANTIE ACCORDE AU CONSOMMATEUR DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES, ET LE CONSOMMATEUR PEUT ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS LÉGAUX QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UN PAYS À L'AUTRE. LE CONSOMMATEUR PEUT EXERCER TOUT DROIT À SON SEUL DISCRÉTION.

Nom du produit	Machine à Café Multi Capsules				
Modèle	Modèle: SV835L 120V,60Hz(US); 220~240V,50~60Hz 1100W				
Marque	CAPXSNOB				
Lot	M0201B2501A				
UK REP	Nom: APEX CE SPECIALISTS LIMITED				
	Adresse: 6f East Union Street, Manchester, England, M16 9AE				
	Personne de contact: Wells Yan				
	Email:info@apex-ce.com				
	ZipCode:M16 9AE				
	Tel: +4401616371080				
EC REP	Nom: Apex CE Specialists GmbH				
	Adresse: Grafenberger Allee 277, 40237 Düsseldorf, DE				
	Personne de contact: Wells Yan				
	Email: info@apex-ce.de				
	ZipCode:40237				
	Tel:+4921312066043				
Fabricant	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED				
Adresse du fabricant	RM A29,24th Fl,Regent'S Park Prince Industrial Bd,No. 706 Prince Edward Rd East,HK,CN				
Email	support@capxsnob.com				
Site Web	www.capxsnob.com				
Importateur	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED				
Adresse de l'importateur	RM A29,24th Fl,Regent'S Park Prince Industrial Bd,No. 706 Prince Edward Rd East,HK,CN				
 AVERTISSEMENT Ne pas immerger dans l'eau Usage domestique uniquement FABRIQUÉ EN CHINE	RoHS CE FC  				



(Versione italiana)

MANUALE DI ISTRUZIONI MACCHINA DA CAFFÈ A CAPSULE

Serie di Prodotti: Warriors 1



Modello:SV835L

GRAZIE PER IL VOSTRO ACQUISTO

Questa macchina per espresso è stata accuratamente realizzata per offrirvi anni di servizio di qualità. Prima di utilizzare la vostra nuova macchina, vi preghiamo di leggere attentamente questo manuale di istruzioni, prestando particolare attenzione alle questioni di sicurezza

1.Domande Frequenti	37
2.Linee Guida per la Sicurezza	38
3.Informazioni Sulle Specifiche del Prodotto	38
--Informazioni Sulle Specifiche del Prodotto	38
--Lista dell'imballaggio	38
4.Conosci la Tua Macchina per Caffè Espresso	39
--Controllo della Macchina e Componenti	39
--Tre Altezze Regolabili per la Tazza	39
--Tempi di Erogazione Preimpostati e Volumi Corrispondenti	39
--Supporto Adattatore per Capsule	39
5.Linee Guida per la Preparazione e Modelli di Capsule Compatibili	39
--Installare la macchina	39
--Pulizia della Macchina Prima del Primo Utilizzo	39
--Marche e modelli di capsule compatibili con l'adattatore	40
--Guida alla Preparazione del Caffè	41
--Preparazione di Latte / Dirty Coffee / Ice Americano	42
--Consigli Utili	43
6.Impostazioni Personalizzate del Cliente	43
--Impostazione Personalizzata dei Volumi di Caffè	43
--Ripristino delle Impostazioni di Fabbrica	44
--Impostazione Personalizzata della Temperatura del Caffè	44
7.Decalcificazione e Pulizia Quotidiana	44
--Programma di decalcificazione periodica	44
--Pulizia quotidiana	44
8.Modalità Standby	44
9.Rimborso e Restituzione	45
10.Garanzia	45

1.Domande Frequenti

Problema	Causa	Soluzione
Perdite dalle giunture dell'adattatore	*Uso di capsule rotte o incompatibili	*Utilizzare la gamma di capsule di caffè raccomandata
	*Le guarnizioni dell'adattatore sono fuori posto	*Contattare il servizio clienti per assistenza
	*Il filtro nell'adattatore è intasato	*Pulire l'adattatore e il filtro in acciaio inossidabile prima di ogni utilizzo
	*La Caffè Macinato è troppo fine	*Scegliere un caffè macinato leggermente più grosso
	*Condensa da vapore	*Fenomeno normale, pulire con un panno
Perdite dal fondo del serbatoio dell'acqua	*Il serbatoio dell'acqua non è installato correttamente	*Posizionare il serbatoio dell'acqua correttamente secondo le istruzioni
	*La guarnizione sul fondo del serbatoio è deteriorata o si è staccata	*Contattare il servizio clienti per sostituire la guarnizione
Perdite dal fondo della macchina	*Le tubature interne sono scollegate o presentano perdite	*Contattare il servizio clienti per sostituire la guarnizione
	*Le viti sul fondo della macchina sono allentate o si sono staccate	*Sostituire la vite con una nuova leggermente più lunga e serrarla
Rumore e vibrazione	*Suono della pompa ad alta pressione da 19 Ba	*È normale, forte all'accensione e regolare durante il funzionamento
	*Il serbatoio dell'acqua è vuoto o installato in modo errato	*Riempire il serbatoio dell'acqua e installarlo correttamente
	*Il suono prodotto al momento della perforazione della capsula (fischio)	*È normale, la struttura interna e la pressione di ciascuna capsula sono diverse
Odore particolare	*Piccola quantità di lubrificante alimentare nelle nuove macchine	*Fare riferimento alla sezione 5.2, lavare più volte
Volume inaccurato	Correlati al tipo di capsula, filtro interno, pressione e TEMP in tempo reale	*Questo è normale. Anche la stessa capsula ha una capacità diversa.
	*Il modello base non è dotato di un misuratore di flusso preciso.	*Scegli un modello di fascia superiore o regola il volume dell'acqua da solo
	*Misura dei pulsanti, come la pressione prolungata di un pulsante, ecc.	*Fare riferimento alle sezioni 6.1 e 6.2 per le proprie impostazioni.
Caffè non caldo	*Il liquido del caffè passa attraverso molti stadi di raffreddamento..	*Inserire l'adattatore vuoto la prima volta per drenare l'acqua residua e risciacquare le tazze da caffè, poi iniziare a erogare per la seconda volta
	*La macchina non è completamente pre-riscaldata	
	*La macchina ha calcare	*Esegui la decalcificazione secondo le impostazioni nel capitolo 6 del manuale
	*Influenzato dalla temperatura ambiente, ad esempio in caso di freddo	*Preriscaldare la tazza, l'adattatore; Fare riferimento al paragrafo 6.3 del manuale per regolare il TEMP
Non funziona o tutte le luci lampeggiano	*Non collegato alla corrente o mal collegato	*Controllare e collegare l'alimentazione elettrica
	*Standby automatico o spegnimento	*La macchina entra in modalità standby, si avvia premendo qualsiasi pulsante
	*Tutte le spie lampeggianti indicano un errore di programma.	*Spegner la macchina per 2 minuti, quindi riavviarla
Adattatore bloccato	*Utilizzo di capsule di caffè incompatibili o con guscio di plastica	*Spegner la macchina, attendere che rilasci la pressione, quindi provare a rimuovere nuovamente l'adattatore; utilizzare le capsule di caffè raccomandate; rendere la polvere più grossolana e pulire il filtro in acciaio inox
	*Uso di Caffè Macinato troppo fine che ostruisce il filtro	
Nessuna CREMA	*Capsule scadute, KCUP e altre capsule per Americano (solo negli USA)	*Acquistare capsule di espresso entro la data di scadenza
	*Caffè macinato troppo grosso o troppo poco in polvere	*Utilizzare 12-14 grammi di Caffè Macinato, della stessa grandezza del sale fino
	*Scegliere il caffè macinato sbagliato o scaduto	*Scegliere la polvere di caffè espresso a tostatura media o scura.
Fondi di caffè troppo umidi	*Il caffè macinato è troppo fine e la quantità è troppo bassa.	*Scegliere 12-14 g di caffè macinato leggermente più grosso
Serie di domande sulle capsule di latte DG*	*La schiuma di latte non è abbastanza fine e liscia	*Fare riferimento alla sezione 5.2 per abbassare la temperatura di erogazione
	*Nessuna schiuma di latte ricca e spumosa	*La schiuma di latte densa richiede una macchina per caffè con vapore
	*Interruzione della pressione, la polvere di latte ostruisce l'uscita e deposita molto latte	*È normale. Il latte all'interno della capsula è molto caldo, fare attenzione a non scottarsi
	*Schiuma di latte residua sull'adattatore e nel comparto della testa di erogazione	*Provocato dal riflusso del latte dopo il rilascio della pressione. Basta pulirlo con un panno asciutto
Nessun rifornimento d'acqua	*Le tubature interne della nuova macchina sono in uno stato di vuoto	*Fare riferimento alla guida operativa di cui al capitolo 3.2
	*Il serbatoio dell'acqua è vuoto	*Assicurarsi che ci sia abbastanza acqua nel serbatoio
La capsula non si è perforata	*Deformazione o rottura dell'ago nell'adattatore NES*/DG*	*Contattare il servizio clienti per assistenza o acquistare dal nostro negozio
	*Capsule di scarsa qualità, guscio in plastica o capsule incompatibili	*Si prega di utilizzare capsule di caffè con guscio in alluminio raccomandate
Il caffè ha un cattivo sapore	*Il caffè ha un sapore amaro - Il caffè è sovraestratto	*Utilizzare una macinatura leggermente più grossolana; abbassare la temperatura dell'acqua; ridurre la quantità di caffè
	*Il caffè è debole - La macinatura è troppo grossolana; la temperatura dell'acqua è troppo bassa	*Utilizzare una macinatura leggermente più fine; aumentare la temperatura; aumentare la quantità di caffè macinato
	*Il caffè è acido - Dipende dalla varietà di chicchi di caffè, dalla quantità di Caffè Macinato, dal livello di tostatura, dalla dimensione della macinatura, dalla pressione, dalla temperatura, data di produzione, ecc.	*Scegliere una Caffè Macinato fresca, di tostatura media-scura, pressare bene la Caffè Macinato e aumentare leggermente la temperatura di estrazione
Goccia dal beccuccio	*Piccola quantità di acqua ancora nell'adattatore dopo la brew	*normale; attendere circa dieci secondi, poi rimuovere l'adattatore e posizionarlo sul vassoio raccogli gocce. Pulirlo dopo che si è raffreddato.

2. Linee Guida per la Sicurezza

AVVERTENZA

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

NOTA:

Per un uso corretto e sicuro della macchina da caffè, leggere le seguenti avvertenze.

Evitare rotture elettriche e incendi mortali

- ❖ Read tutte le istruzioni
- ❖ Electrical apparecchi devono essere collegati in modo sicuro a una rete di alimentazione con messa a terra, assicurandosi che l'alimentazione sia adatta alla macchina.
- ❖ Do non immergere la macchina, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.
- ❖ Do non tirare, sospendere o appoggiare il cavo di alimentazione su superfici calde o bagnate.
- ❖ To evitare pericoli, non collocare apparecchi caldi sull'apparecchio o accanto ad esso; l'apparecchio deve essere collocato su un tavolo stabile.
- ❖ Ensure che l'apparecchio sia spento prima di collegarlo alla presa di corrente.
- ❖ No Per l'alimentazione elettrica si devono usare cavi di collegamento o prolunghe non approvate. Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, potrebbe essere presente un leggero odore causato dal materiale isolante e dal riscaldatore, che scomparirà dopo pochi minuti.
- ❖ Keep il cavo di alimentazione lontano dalle parti calde della macchina
- ❖ Do non staccare direttamente il cavo di alimentazione quando si scollega l'alimentazione.
- ❖ Disconnect l'alimentazione elettrica dopo aver utilizzato la macchina.
- ❖ Do non smontare la macchina
- ❖ Never utilizzare la macchina a piedi nudi e con le mani bagnate!
- ❖ Please scollegare l'alimentazione prima di pulire la macchina e scollegare il cavo di alimentazione se la macchina non viene utilizzata per lungo tempo.
- ❖ This prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con problemi fisici, sensoriali o mentali o che non hanno l'esperienza e le conoscenze necessarie per utilizzare la macchina, se non sotto la supervisione di un tutore/professionista.
- ❖ Please conservare il contenuto di queste istruzioni e la prova d'acquisto per garantire i propri diritti e interessi legittimi.
- ❖ Do non toccare le superfici calde della macchina (ad esempio, le camere delle cialde, le cialde) e non cercare di rimuovere le cialde mentre la macchina è in fase di erogazione, e fare attenzione a non scottarsi con il vapore prodotto dalla macchina.
- ❖ Do non lasciare che la macchina funzioni senza acqua.
- ❖ Do non rimuovere il serbatoio dell'acqua durante il processo di infusione, per non rischiare di scottarsi. Dopo l'infusione, attendere che la macchina sia completamente depressurizzata e raffreddata prima di rimuovere le cialde per la pulizia.

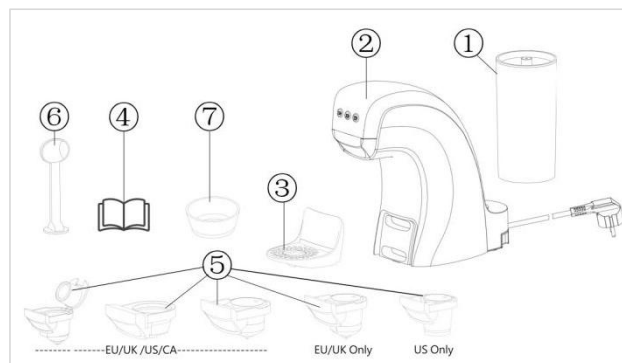
3. Informazioni Sulle Specifiche del Prodotto

❖ Informazioni Sulle Specifiche del Prodotto

Modello di prodotto	SV835L	Tensione applicabile	120V/60Hz (US); 220-240V/50-60Hz (EU/UK)
Tipo macchina	Capsule Macchina da caffè	Peso netto	2.3kgs
Pressione MAX	19 Bar	Dimensione del prodotto	285mm(L)* 132mm(W)*270mm(H)
Potenza nominale	1100W	Dimensione confezione	332mm(L)* 172mm(W)*327mm(H)
Capacità del serbatoio	820ml	cavo di alimentazione	800mm

❖ Elenco degli imballaggi

- ① Serbatoio Dell'acqua
- ② Macchina da Caffè
- ③ Vaschetta di Raccolta Dell'acqua
- ④ Manuale (carta di garanzia)
- ⑤ Adattatore per Capsule
- ⑥ Misurino per Caffè
- ⑦ dosaggio dell'imbuto del caffè



Nessuno dei componenti o accessori è lavabile in lavastoviglie

4. Conosci la Tua Macchina per Caffè Espresso

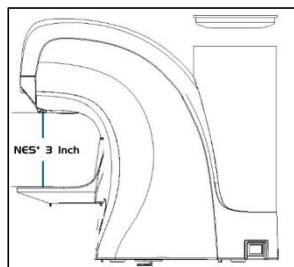
❖ Controllo della Macchina e Componenti

① Bottone a coppa medio	⑥ Vassoio di sgocciolamento rimovibile
② Pulsante per tazza piccola	⑦ Coperchio del serbatoio dell'acqua
③ Large Cup Button	⑧ Serbatoio dell'acqua rimovibile
④ Adattatore per capsule	⑨ Coperchio laterale
⑤ Tasto tazza grande	

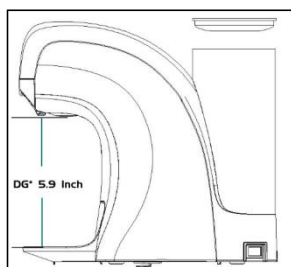


❖ Tre Altezze Regolabili per la Tazza

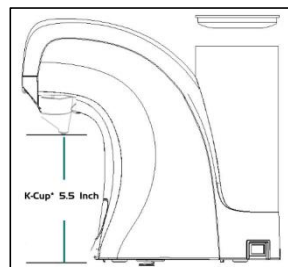
① Altezza tazze per caffè espresso



② Altezza tazze da caffè di lusso



③ Altezza per tazza Americano



③ Preheating and Brewing--Short press any one of the brewing buttons, the light flashes, the machine enters the preheating state, about 35 seconds the light stops flashing, the machine preheating is complete, enter the brewing state

❖ Tempi di Erogazione Preimpostati e Volumi Corrispondenti

① Preriscaldamento e preparazione dell'infuso: premere brevemente uno dei pulsanti di preparazione dell'infuso, la spia lampeggia e la macchina entra nello stato di preriscaldamento; dopo circa 35 secondi la spia smette di lampeggiare, il preriscaldamento della macchina è completo e si passa allo stato di preparazione dell'infuso.

② Il tempo di erogazione preimpostato della macchina è di 20s per la tazza piccola, 40s per la tazza media e 60s per la tazza grande; se si necessita di un tempo maggiore per ottenere più volumi, fare riferimento a "Impostazione personalizzata dei volumi di caffè" nel capitolo 6.1.

NOTA:

Ogni volta che prepari il caffè, la pressione e la temperatura all'interno della macchina varieranno leggermente in tempo reale. Anche per lo stesso tipo di caffè in capsule, il volume di ogni erogazione sarà diverso del 5-8%. Capsule di tipi diversi, a causa della quantità di polvere interna e della differente struttura del filtro, produrranno una capacità di caffè diversa per lo stesso tempo di erogazione, e questo è normale. Se desideri personalizzare una capacità maggiore, fai riferimento alla Guida per l'impostazione della capacità personalizzata al punto 6.1.

❖ Supporto Adattatore per Capsule

Questa macchina supporta NES*, DG*, KCUP(US), LAVA*Point*(EU), Caffè Macinato.e sono in fase di sviluppo ulteriori adattatori.

NOTA:

La versione USA supporta gli adattatori:

K-Cup* Adattatore, NES* Adattatore, DG* Adattatore, Caffè Macinato Adattatore

La versione EU/UK supporta gli adattatori:

LAVAZ*PT Adattatore, NES* Adattatore, DG* Adattatore, Caffè Macinato Adattatore

UK/EU:



US/CA:



5.Linee Guida per la Preparazione e Modelli di Capsule Compatibili

❖ Installare la macchina

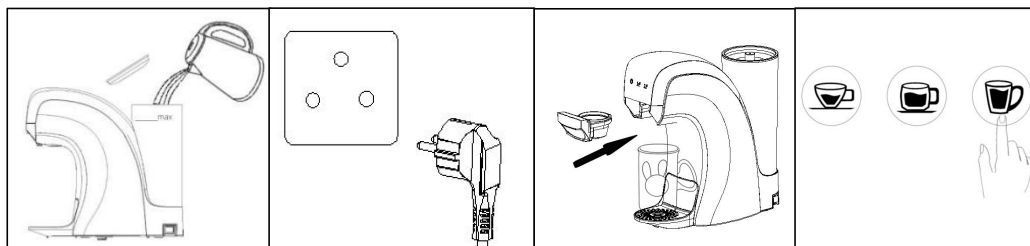
- Aprire l'imballaggio per verificare eventuali danni o mancanza di parti accessorie;
- Posizionare la macchina in un luogo asciutto e sicuro con una superficie piana, vicino alla presa di corrente;
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo, riempirlo con acqua e rimetterlo sulla macchina (è possibile utilizzare solo acqua purificata fredda, non acqua calda, acqua del rubinetto o altri liquidi).

❖ Pulizia della Macchina Prima del Primo Utilizzo

- ① Pulire il serbatoio dell'acqua con il coperchio, il vassoio raccogli gocce, il misurino del caffè e gli adattatori con acqua tiepida e un po' di detersivo delicato per piatti. Successivamente, risciacquare con acqua pulita e asciugare.
- ② Pulire anche la scocca della macchina per espresso con un panno morbido e umido e asciugare tutte le parti.

Primo utilizzo

- ③ Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua purificata fresca o acqua potabile diretta fino al livello massimo "MAX".
- ④ Inserire la spina in una presa a muro con il voltaggio appropriato.
- ⑤ Inserire l'adattatore vuoto nella camera di erogazione e posizionare una tazza leggermente più grande sopra il vassoio raccogli gocce.
- ⑥ Premere il pulsante di accensione, la spia luminosa di accensione si accenderà. Premere brevemente qualsiasi pulsante e la macchina da caffè si pre-riscalerà automaticamente. Il processo di pre-riscaldamento dura circa 35 secondi.
- ⑦ Selezionare il pulsante di erogazione per tazza extra grande all'estrema destra e pulire i tubi interni e gli adattatori con acqua calda. Si consiglia di ripetere la pulizia tre volte.



NOTA:

- ① Assicurarsi che l'alimentazione elettrica collegata sia adatta a questa macchina e assicurarsi che il cavo e la spina siano mantenuti asciutti, altrimenti la macchina potrebbe danneggiarsi.
- ② Prima di utilizzare la macchina, assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia stato posizionato correttamente e riempito con acqua purificata fresca o acqua potabile diretta; non utilizzare acqua calda o altri liquidi.
- ③ Le parti e gli accessori della macchina per espresso non sono adatti per la lavastoviglie.
- ④ La macchina per espresso farà un rumore forte e una leggera vibrazione al primo utilizzo; ciò è normale per una pompa da 19 bar e diminuirà con l'uso successivo.

❖ Marche e modelli di capsule compatibili con l'adattatore

Applicabile al US/CA

Adapter	Capsules				
Per K-Cup	KEU*K-Cup*	SBUX*K-Cup*	LAVAZ*K-Cup*	SOLIMO*K-Cup*	PEE*K-Cup*
Per Nespresso	NES*Original	L'OR*Espresso	LAVAZ*NES*	PEE*Espresso	illy*NES*
Per Dolce Gusto	NES*DG*	SBUX*DG*	AMZ*DG*		
Per Caffè Macinato	Utilizzare 10 g di caffè appena macinato e appiattire la Caffè Macinato, non utilizzare Caffè Macinato troppo fine per evitare di intasare i filtri, pulire i fondi di caffè in tempo dopo l'erogazione.				

Applicabile al EU/UK

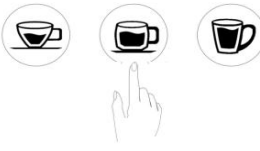
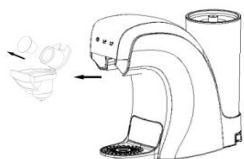
Adapter	Capsules				
Per Lavazza point	LAVAZ*Point*	Borbone*Point*	Lollo*Point*	TORALDO*Point	
Per Nespresso	NES*Original	L'OR*NES*	LAVAZ*NES*	PEE*Espresso	illy*NES*
Per Dolce Gusto	NES*DG*	SBUX*DG*	AMZ*DG*		
Per Caffè Macinato	Utilizzare 10 g di caffè appena macinato e appiattire la Caffè Macinato, non utilizzare Caffè Macinato troppo fine per evitare di intasare i filtri, pulire i fondi di caffè in tempo dopo l'erogazione.				

NOTE:

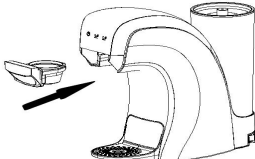
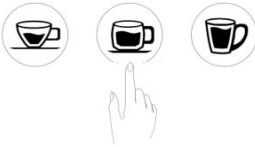
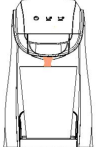
Caffè in Capsula Inadatto						
NES*Vertuo	LAVAZ*Blue	LAVAZ*MIO	L'OR*XXL	Caffitaly*	K-fee*	San Francisco Bay*K-Cup
Questa macchina non è adatta per le cialde Nespresso* Vertuo*, L'OR* XXL NES*, Lavazza* Firma*/Blue*/A Modo Mio*, né per le cialde riutilizzabili come le cialde K-Carafe, le cialde K-Mug, le cialde Vue o le cialde Rivo ecc.						

❖ Guida alla Preparazione del Caffè

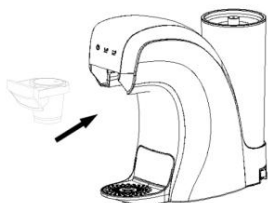
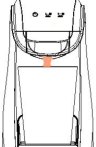
--- Per Capsule Nespresso Original

	Immagine 01 Capovolgere il coperchio dell'adattatore NES, inserire la capsula e premere la capsula in modo che il perno all'interno dell'adattatore perfori la capsula.		Immagine 02 Capovolgere il coperchio superiore dell'adattatore NES e premere con forza per assicurarsi che il coperchio si adatti perfettamente all'adattatore.
	Immagine 03 Inserire l'adattatore con la capsula di caffè Nespresso nel comparto di erogazione, assicurandosi che l'adattatore sia completamente inserito.		Immagine 04 Scegliere il pulsante per il volume desiderato, premere il pulsante e la macchina eseguirà 3 secondi di pre-ammollo prima di iniziare a preparare il caffè.
	Immagine 05 Dopo che il caffè ha terminato l'erogazione, attendere qualche secondo affinché il gocciolamento si fermi prima di rimuovere la tazza di caffè.		Immagine 06 Dopo che il gocciolamento è completamente terminato, rimuovere l'adattatore, estrarre la capsula di caffè usata e pulire l'adattatore.

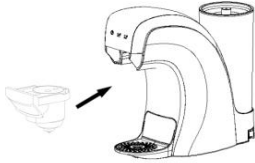
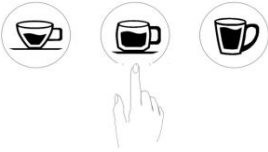
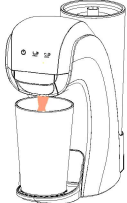
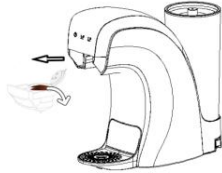
---Per Capsule Dolce Gusto* /Lavazza* Point*(SOLO EU)

	Immagine 01 Trova l'adattatore pulito DG o Lavazza Point e posiziona la capsula di caffè corrispondente nel comparto dell'adattatore.		Immagine 02 Inserisci l'adattatore con la capsula di caffè nel comparto di erogazione, assicurandoti che l'adattatore sia completamente inserito.
	Immagine 03 Scegli il pulsante per il volume desiderato, premi il pulsante e la macchina eseguirà 3 secondi di pre-ammollo prima di iniziare a preparare il caffè.		Immagine 04 Dopo che il caffè ha terminato l'erogazione, attendi qualche secondo affinché il gocciolamento si fermi prima di rimuovere la tazza di caffè.

---For Capsule K-Cup*(SOLO US)

	Immagine 01 Trova l'adattatore K-Cup pulito, inserisci la capsula e premi con forza la capsula per assicurarti che l'ago all'interno dell'adattatore perfori la capsula.		Immagine 02 Inserisci l'adattatore con la capsula di caffè nel comparto di erogazione, assicurandoti che l'adattatore sia completamente inserito.
	Immagine 03 Scegli il pulsante per il volume desiderato, premi il pulsante e la macchina eseguirà 3 secondi di pre-ammollo prima di iniziare a preparare il caffè.		Immagine 04 Dopo che il caffè ha terminato l'erogazione, attendi qualche secondo affinché il gocciolamento si fermi prima di rimuovere la tazza di caffè.

---Per Caffè Macinato

	Immagine 01 Trova l'adattatore per Caffè Macinato pulito e utilizza un misurino per versare 10 g di caffè macinato nel compartimento dell'adattatore.		Immagine 02 Usa l'altra estremità del misurino per livellare e compattare la Caffè Macinato e pulisci eventuali residui intorno al perimetro dell'adattatore. (non superare la linea MAX)
	Immagine 03 Chiudi e premi il coperchio superiore dell'adattatore per Caffè Macinato, inserisci l'adattatore nella camera di erogazione, assicurandoti che l'adattatore sia completamente inserito.		Immagine 04 Scegli il pulsante per il volume desiderato, premi il pulsante e la macchina eseguirà 3 secondi di pre-ammollo prima di iniziare a preparare il caffè.
	Immagine 05 Dopo che il caffè ha terminato l'erogazione, attendi qualche secondo affinché il gocciolamento si fermi prima di rimuovere la tazza di caffè.		Immagine 06 Dopo che il gocciolamento è completamente terminato, rimuovi l'adattatore, estrai la Caffè Macinato usata e pulisci immediatamente l'adattatore per evitare intasamenti.

AVVERTENZA:

- ① Il comparto della testina di erogazione della macchina da caffè ha aghi affilati, non toccarli per evitare di essere punti.
- ② Non rimuovere l'adattatore con forza dopo che l'erogazione è iniziata per evitare lesioni accidentali e scottature.

NOTA: Punti chiave per preparare il caffè espresso

- ① 10 g di Caffè Macinato fresco con una grana fine, simile a quella del sale, non troppo grossolana né troppo fine.
- ② Una Caffè Macinato troppo fine può ostruire il filtro dell'adattatore, mentre una polvere troppo grossolana ha un flusso rapido e un sapore estremamente scadente.
- ③ Se i fondi di caffè risultano molto sottili e umidi, e non asciutti, ispessire leggermente la Caffè Macinato.
- ④ Assicurarsi di livellare e pressare bene la Caffè Macinato con un cucchiaino per evitare la formazione di "canali".
- ⑤ Dopo ogni erogazione, pulire tempestivamente il filtro dell'adattatore, vedere il punto 5.6 "Consigli utili - ①".
- ⑥ Prima di ogni erogazione, è possibile inserire un adattatore vuoto e premere il pulsante di erogazione per sciacquare i tubi interni e l'adattatore, oltre a pre-riscaldare completamente la macchina. Quindi, procedere a preparare il caffè nel secondo ciclo, così il caffè avrà un sapore migliore.
- ⑦ Quando si prepara il caffè con capsule K-Cup/Nespresso Original, premere sulla capsula per assicurarsi che l'ago alla base dell'adattatore perfori la capsula.

❖ Preparare Caffè Latte / Dirty Coffee / Ice Americano

Questa macchina può fare schiuma di latte densa, supporta solo le capsule di latte della serie Dolce Gusto di Nestlé*, e non supporta la schiuma di latte a vapore o altre serie di capsule di latte.

❖ Come preparare un Latte

- ① Prepara una tazza da 300 ml per il latte, seleziona una capsula di latte Dolce Gusto istantaneo e l'adattatore corrispondente, seleziona il pulsante per una tazza grande e inizierà la preparazione della schiuma di latte.
- ② Dopo aver terminato la schiuma di latte, rimuovi la capsula usata e sostituiscila con una capsula di caffè Dolce Gusto, posiziona la tazza con la schiuma di latte sotto la macchina, seleziona il pulsante per una tazza piccola e inizia a preparare l'espresso.
- ③ Il liquido di espresso scorrerà lentamente nella schiuma di latte di circa 250 ml, e una ricca tazza di caffè latte sarà pronta!

❖ Come preparare un Ice Americano

- ① Prepara un bicchiere da 300 ml, metti 90 g di acqua ghiacciata e 90 g di cubetti di ghiaccio sotto l'erogatore di caffè.
- ② Scegli un adattatore e una capsula di caffè corrispondente, seleziona il pulsante per una tazza media e prepara circa 90 ml di espresso.
- ③ Il liquido di espresso scorrerà lentamente nell'acqua ghiacciata per mescolarsi, e una rinfrescante tazza di Ice Americano sarà pronta!

❖ Come preparare il Dirty coffee

- ① Preparare una tazza da 200 ml per Dirty e metterla in freezer per due ore.
- ② Aggiungi 150 g di latte freddo e denso purificato o latte Eisbock nella tazza.
- ③ Seleziona la capsula Lavazza Point e l'adattatore, premi il pulsante per una tazza piccola per preparare un caffè Ristretto espresso. Assicurati che l'imboccatura della tazza sia il più vicino possibile all'uscita del caffè.

④ Quando l'erogazione inizia, gli oli aromatici del caffè si mescolano gradualmente con il latte, formando una stratificazione cromatica a gradiente, e una bella tazza di Dirty Coffee è pronta.

⑤ Il Dirty coffee va consumato in tre grandi sorsi per assaporare l'incontro tra caldo e freddo, e il sapore pieno dell'espresso mescolato con il latte purificato.

❖ **CONSIGLI UTILI:**

① Pulizia prima e dopo l'erogazione

--- Dopo ogni erogazione, assicurati di pulire l'adattatore per evitare che il filtro interno si ostruisca;

--- Prima di ogni erogazione, inserisci le capsule vuote per eseguire un ciclo di pulizia. La forte pressione della macchina rimuoverà i residui di polvere lasciati nel filtro dell'adattatore e nella testina di erogazione. Allo stesso tempo, puoi pre-riscaldare la tazza e la macchina, così il secondo caffè sarà più caldo;

--- Pulisci tempestivamente il liquido residuo nel vassoio raccogliogocce per evitare infiltrazioni d'acqua;

--- Dopo l'erogazione, rimarrà un po' di vapore sulla superficie della macchina, pulisci con uno straccio asciutto.

② Promemoria per l'erogazione

--- Quando prepari caffè macinato, non scegliere una macinatura troppo fine o troppo grossolana. Una macinatura troppo fine ostruirà il filtro causando perdite;

--- Si prega di utilizzare il tipo e la marca di capsule da noi raccomandati. Consigliamo di usare capsule NES* con guscio di alluminio, poiché le capsule con guscio di plastica ridurranno la durata del fermo macchina e potrebbero causare perdite;

--- La prima volta che usi la macchina, essa farà un forte rumore e vibrerà leggermente. Questo è normale per una pompa da 19 bar e diminuirà con l'uso;

--- Poiché la nostra macchina supporta una varietà di sistemi di erogazione, quando cambi l'adattatore, attendi che la pressione sia completamente rilasciata, poi rimuovi l'adattatore e versa l'acqua residua nel vassoio raccogliogocce, facendo attenzione a non scottarti;

--- Il volume di caffè può variare a seconda della quantità di caffè macinato nella capsula, della dimensione della capsula, della temperatura e della pressione in tempo reale durante l'erogazione. Questo è normale;

--- Dopo l'erogazione, attendi qualche secondo affinché il gocciolamento si fermi completamente prima di rimuovere la tazza di caffè.

6. Impostazioni Personalizzate dal Cliente

Personalizzazione dei Volumi di Caffè

--Preparazione: Posiziona una tazza grande sotto l'uscita del caffè.

--Imposta il Volume:

Tieni premuto il pulsante "Tazza Grande" (il pulsante più a destra) per 5 secondi, quindi rilascia il pulsante. Quando la luce inizia a lampeggiare rapidamente, la macchina inizierà a erogare il caffè.

--Personalizza il Volume:

Quando il caffè nella tazza raggiunge il volume desiderato, premi brevemente il pulsante "Tazza Grande" per interrompere l'erogazione. La macchina ricorderà automaticamente questo volume di caffè.

--Uso Successivo:

La prossima volta che vorrai preparare il caffè, premi brevemente il pulsante "Tazza Grande" e la macchina erogherà lo stesso volume impostato in precedenza.

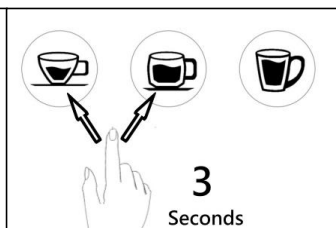
NOTA:

--Il metodo di impostazione del volume per il pulsante della tazza piccola e della tazza media è lo stesso, con un intervallo di impostazione del volume che va da 10 a 180 secondi.

--Se ritieni che il volume sia disordinato, puoi fare riferimento al punto 6, voce 2, 'Ripristina Impostazioni di Fabbrica' e la macchina tornerà alle sue impostazioni predefinite.

❖ **Ripristino delle Impostazioni di Fabbrica**

Contemporaneamente, tieni premuti i pulsanti della tazza piccola e della tazza media senza rilasciarli, fino a quando le luci verdi dei pulsanti della tazza piccola e della tazza media lampeggiano tre volte simultaneamente. Rilascia i pulsanti: le impostazioni di fabbrica sono state ripristinate con successo. A questo punto, il tempo di erogazione e la temperatura torneranno alle impostazioni predefinite originali della macchina (vedi immagine a destra).



❖ **Impostazione Personalizzata della Temperatura del Caffè**

- ① La macchina dispone di 3 livelli di temperatura tra cui scegliere: bassa temperatura, alta temperatura e ultra alta temperatura; la differenza di temperatura tra ciascun livello è di circa 2°C (circa 36°F).
- ② Premere e tenere premuti contemporaneamente i pulsanti della tazza media e della tazza grande finché le luci verdi dei pulsanti della tazza media e della tazza grande non lampeggiano tre volte contemporaneamente, quindi rilasciare i pulsanti per accedere al programma di impostazione della temperatura.
- ③ La pressione breve del pulsante della tazza piccola è una modalità di erogazione a bassa temperatura, utilizzata principalmente per il caffè tostato leggero e il caffè istantaneo in capsule, come il latte in polvere, il cioccolato in polvere, ecc.
- ④ La pressione breve sulla tazza media è la bassa temperatura della macchina, applicabile alla maggior parte del caffè in capsule e del caffè in polvere.
- ⑤ Premendo brevemente il pulsante della tazza grande si ottiene la modalità di erogazione ad ultra-alta temperatura, adatta a zone con temperatura ambiente più bassa o ad alta quota.
- ⑥ Seleziona la temperatura e, dopo cinque secondi, l'impostazione della temperatura si attiverà



NOTA:

- ① Se non si ricorda la TEMP impostata per l'erogazione, è possibile seguire le indicazioni di cui sopra per ripristinare la TEMP, oppure fare riferimento al punto 6, voce 2, "Ripristino delle impostazioni di fabbrica", per ripristinare le impostazioni predefinite della macchina.
- ② La TEMP di qualsiasi macchina da caffè è una TEMP dinamica, difficile da equalizzare in linea retta. La TEMP dell'erogazione della seconda e terza tazza è la più stabile, mentre per più di cinque tazze consecutive la TEMP è leggermente alta, un fenomeno comune a tutte le macchine da caffè domestiche.

7. Decalcificazione e Pulizia Quotidiana

❖ Programma di decalcificazione periodica

SUGGERIMENTI:

Per garantire la salute e la longevità della tua macchina, è dotata di un programma di decalcificazione automatico. Di default, la macchina richiederà la decalcificazione dopo 200 cicli di preparazione (indicata da una luce verde lampeggiante lenta su tre pulsanti). La macchina passerà da una luce verde costante a una luce verde lampeggiante lenta, ma puoi continuare a preparare caffè.

① Preparazione: Riempi il serbatoio dell'acqua con acqua e aggiungi acido citrico diluito (rapporto 1:10) o un detergente specifico per macchine da caffè. Posiziona una tazza vuota (almeno 300ml) sotto il rubinetto del caffè.

② Avviare il programma: Inserisci un adattatore vuoto nella macchina e premi brevemente i pulsanti della tazza media + tazza grande per avviare il programma di decalcificazione. Il processo di decalcificazione si compone di tre fasi. La caldaia manterrà una temperatura di 45°C. Se la macchina è fredda, la caldaia si riscalerà fino a 45°C. Se la macchina ha appena preparato caffè, la caldaia smetterà di riscaldare fino a quando l'acqua non raggiunge i 45°C.

③ Fase 1: Il pulsante della piccola tazza lampeggerà lentamente in verde, mentre gli altri pulsanti saranno spenti. La macchina erogherà continuamente circa 200ml di acqua, poi si fermerà per 10 secondi. Scarta l'acqua sporca e rimetti la tazza.

④ Fase 2: Il pulsante della tazza media lampeggerà lentamente in verde, mentre le altre luci saranno spente. La macchina erogherà circa 200ml di acqua, poi si fermerà per 10 secondi. Scarta l'acqua sporca.

⑤ Fase 3: Il pulsante della tazza grande lampeggerà lentamente in verde, mentre le altre due luci saranno spente. La macchina erogherà circa 200ml di acqua. Dopo ciò, la macchina tornerà a una luce verde costante, indicando che il processo di decalcificazione è completato. La macchina cancellerà la memoria dei cicli di preparazione e passerà automaticamente alla modalità di pre-riscaldamento per la preparazione.

Rimuovi il serbatoio dell'acqua, pulisci eventuali residui di soluzione detergente, quindi riempilo con acqua purificata potabile e pulisci la macchina secondo la sezione 5.2 (Primo utilizzo).

NOTA:

- ① Si prega di utilizzare un detergente speciale per macchine da caffè o acido citrico diluito, non aceto bianco o altri detergenti fortemente corrosivi
- ② Se il processo di decalcificazione viene chiuso manualmente a metà, non verrà incluso nel programma di decalcificazione dei tre cicli.
- ③ Potrebbe essere necessario eseguire ulteriori cicli di risciacquo con acqua dolce se si nota un sapore residuo.
- ④ Dopo l'avvio del programma di decalcificazione, non è possibile erogare caffè; attendere pazientemente la fine della decalcificazione.

❖ Pulizia quotidiana

① Prima di erogare il caffè ogni volta, inserire l'adattatore senza capsula di caffè e selezionare il pulsante di erogazione a tazza media. In questo modo è possibile preriscaldare la macchina, pulire l'adattatore e pulire anche la condensa nel condotto.

② Dopo l'erogazione del caffè, pulire tempestivamente le capsule o i fondi di caffè esauriti nell'adattatore, pulire l'adattatore e il vassoio di sgocciolamento e utilizzare un panno asciutto per eliminare le macchie d'acqua sulla superficie della macchina e sul piano d'appoggio.

8. Modalità standby

- ① Senza alcuna operazione, la macchina entra in modalità standby dopo 15 minuti, con un consumo totale di energia inferiore a 0,8W.
- ② Premere un pulsante qualsiasi per annullare la modalità standby

9. Rimborso e Restituzione

CAPXSNOB offre una garanzia di rimborso di 60 o 90 giorni per prodotti selezionati di macchine da caffè. La garanzia di rimborso applicabile sarà

indicata nell'email di feedback che hai ricevuto al momento della registrazione del prodotto. Gli adattatori per capsule, le parti e gli accessori non sono coperti da una garanzia di rimborso di 60 o 90 giorni, ma solo da una garanzia di rimborso di 30 giorni. Per maggiori informazioni sui resi, visita la sezione Politica di Rimborso sul sito web CAPXSNOB: capxsnob.com/policies/refund-policy.

10.Garanzia

- Il periodo di garanzia legale negli USA/CA per CAPXSNOB è di 1 anno per i prodotti.
 - Il periodo di garanzia legale nell'UE/UK per CAPXSNOB è di 2 anni per i prodotti.
 - Ottieni il privilegio VIP per aderire al programma di sostituzione completando la registrazione del prodotto.
- I produttori CAPXSNOB offrono ai consumatori nelle aree sopra menzionate una garanzia VIP Privilege.
- Per maggiori informazioni sulla garanzia VIP Privilege, visita il sito web di CAPXSNOB: capxsnob.com/pages/warranty
- Questa garanzia si applica solo ai prodotti acquistati e utilizzati per scopi domestici o privati e non copre alcun danno che si verifichi a causa di uso improprio, negligenza, mancato rispetto delle istruzioni CAPXSNOB o di modifiche o riparazioni non autorizzate del prodotto. La copertura della garanzia si applica solo al proprietario originale e al prodotto originale e non è trasferibile. Inoltre, non copre l'usura normale, la manutenzione o la sostituzione di parti consumabili, né i seguenti casi:
- Danni o scarsi risultati dovuti specificamente a tensione o frequenza errate come indicato sull'ID o sulla specifica del prodotto
 - Uso di un tipo errato di acqua o consumabili
 - Danni meccanici, sovraccarico
 - Ingresso di acqua, polvere o insetti nel prodotto (esclusi gli apparecchi con funzionalità specificamente progettate per gli insetti)
 - Formazione di calcare (qualsiasi decalcificazione deve essere effettuata secondo le istruzioni d'uso)
 - Danni a seguito di fulmini o sbalzi di tensione
 - Danni a qualsiasi componente in vetro o porcellana nel prodotto
 - Incidenti inclusi incendio, alluvione, ecc.
 - Prodotti utilizzati in un'azienda come parte della loro principale attività commerciale
 - Questa garanzia non si applica inoltre a qualsiasi prodotto che sia stato manomesso o a danni subiti a causa di uso e cura impropri, imballaggio difettoso da parte del proprietario o maltrattamento da parte di qualsiasi trasportatore.

Diritti Legali del Consumatore:

QUESTA GARANZIA CAPXSNOB NON INCIDE SUI DIRITTI LEGALI CHE IL CONSUMATORE POTREBBE AVERE O SU QUELLI CHE NON POSSONO ESSERE ESCLUSI O LIMITATI, NÉ SUI DIRITTI NEI CONFRONTI DEL RIVENDITORE DA CUI IL CONSUMATORE HA ACQUISTATO IL PRODOTTO. QUESTA GARANZIA CONFERISCE AL CONSUMATORE DIRITTI LEGALI SPECIFICI, E IL CONSUMATORE POTREBBE ANCHE AVERE ALTRI DIRITTI LEGALI CHE VARIANO DA STATO A STATO O DA PAESE A PAESE. IL CONSUMATORE PUÒ FAR VALERE TALI DIRITTI A SUA COMPLETA DISCREZIONE.

Nome del prodotto	Macchina da caffè multi capsula
Modello	Modello: ST-542S 220~240V,50~60Hz 1450W
Marca	CAPXSNOB
Lotto	M0201B2501A
UKREP	Nome: APEX CE SPECIALISTS LIMITED
	Indirizzo: 6f East Union Street, Manchester, England, M16 9AE
	Persona di contatto: Wells Yan
	Email:info@apex-ce.com
	ZipCode:M16 9AE
	Tel: +4401616371080
ECREP	Nome: Apex CE Specialists GmbH
	Indirizzo: Grafenberger Allee 277, 40237 Düsseldorf, DE
	Persona di contatto: Wells Yan
	Email: info@apex-ce.de
	ZipCode:40237
	Tel:+4921312066043
Produttore	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED
Indirizzo del Produttore	RM A29,24th Fl,Regent'S Park Prince Industrial Bd,No. 706 Prince Edward Rd East,HK,CN
Email	support@capxsnob.com
Sito Web	www.capxsnob.com
Importatore	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED
Indirizzo dell'Importatore	RM A29,24th Fl,Regent'S Park Prince Industrial Bd,No. 706 Prince Edward Rd East,HK,CN
 AVERTISSEMENT Non immergere in acqua Solo per uso domestico Prodotto in Cina	RoHS CE FC  



(Español Versión)

MANUAL DE INSTRUCCIONES MÁQUINA DE CAFÉ EN CÁPSULAS

Serie de productos: **Warriors 1**



Modelo:SV835L

GRACIAS POR SU COMPRA

Esta máquina de espresso ha sido cuidadosamente diseñada para brindarle años de servicio de calidad. Antes de usar su nueva máquina, lea atentamente este manual de instrucciones, presando especial atención a los temas de seguridad.

Vista rápida

1.Preguntas Frecuentes	48
2.Directrices de Seguridad	49
3.Información de Especificaciones del Producto	49
--Información de especificaciones del producto	49
--Lista de embalaje	49
4.Conozca su Máquina de Café Espresso	50
--Control y componentes de la máquina	50
--Tres alturas ajustables para la taza	50
--Tiempos de preparación preestablecidos y volúmenes correspondientes	50
--Soporte de adaptador de cápsulas	50
5.Guía de Preparación y Modelos de Cápsulas Adaptadas	50
--Instalar la máquina	50
--Limpieza de la máquina antes del primer uso	50
--Marcas y modelos de cápsulas compatibles con el adaptador	51
--Guía para preparar café	52
--Preparación de Latte / Dirty Coffee / Iced Americano	53
--Consejos útiles	54
6.Configuraciones Personalizadas del Cliente	54
--Configuración personalizada de los volúmenes de café	54
--Restaurar configuración de fábrica	55
--Configuración personalizada de la temperatura del café	55
7.Descalcificación y Limpieza Diaria	55
--Programa periódico de descalcificación	55
--Limpieza diaria	56
8.Modos de Espera	56
9.Reembolso y Devoluciones	56
10.Garantía	56
11.Tarjeta de Garantía	57

1.Preguntas Frecuentes

Problema	Causa	Solución
Fugas en las juntas del adaptador	*Uso de cápsulas rotas o incompatibles	*Utilice nuestra gama recomendada de cápsulas de café
	*Las juntas del adaptador están desalineadas	*Contacte con el servicio de atención al cliente para resolverlo
	*El filtro en el adaptador está obstruido	*Limpie el adaptador y el filtro de acero inoxidable antes de cada uso
	*Café molido demasiado fino	*Ajuste las partículas del café molido a un tamaño un poco más grande
	*Condensación de vapor	*Fenómeno normal, límpielo con un paño
Fugas en la parte inferior del tanque	*El tanque no está instalado correctamente	*Coloque el tanque correctamente siguiendo las instrucciones
	*El sello en la parte inferior del tanque está deteriorado	*Contacte con el servicio de atención al cliente para reemplazar el sello
Fugas en la parte inferior	*La tubería interna está desconectada o tiene una fuga	*Contacte con el servicio de atención al cliente para solucionarlo
	*Los tornillos en la parte inferior de la máquina están sueltos	*Reemplace el tornillo con uno nuevo ligeramente más largo y ajústelo
Ruido y vibración	*Sonido de la bomba de agua de alta presión de 19 bares	*Es normal, ruido al inicio y funcionamiento suave
	*El tanque de agua está vacío o mal instalado	*Llene el tanque de agua y asegúrese de instalarlo correctamente
	*Sonido producido durante la punción de la cápsula (silbido)	*Es normal, la estructura interna y la presión de cada cápsula son diferentes
Olor peculiar	*Pequeña cantidad de lubricante de grado alimenticio dejado dentro de la máquina nueva	*Consulte la sección 5.2, lave varias veces
Volumen inexacto	*Relacionado con el tipo de cápsula, filtro interno, presión y temperatura en tiempo real	*Esto es normal. Incluso la misma cápsula tiene una capacidad diferente.
	*El modelo básico no está equipado con un medidor de flujo preciso.	*Elija un modelo de gama alta o ajuste el volumen de agua por su cuenta
	*Uso incorrecto de los botones, Causa confusión procesal	*Consulte las secciones 6.1 y 6.2 para ajustar la configuración por su cuenta
El café no está caliente	*El líquido del café pasa por varias etapas de enfriamiento..	*First time insert empty adapter to drain residual water and rinse coffee cups,Start brewing for the second time
	*La máquina no está completamente precalentada.	
	*La máquina tiene sarro.	*Descalcifique de acuerdo con las configuraciones en el capítulo 7 del manual.
	*Afectado por la temperatura ambiente, como clima frío.	*Precaliente la taza y el adaptador; consulte la sección 6.3 para ajustar la TEMP
No funciona o todas las luces parpadean	*No está conectada a la corriente o está mal conectada.	*Verifique y conecte la fuente de alimentación.
	*Modo de espera automático o apagado.	La máquina entra en modo de espera , se inicia presionando cualquier botón.
	*Todas las luces parpadeantes indican un error de programa.	*Todas las luces rojas parpadean para recordarle que comience la descalcificación *Apague la máquina durante 2 minutos, luego reinicie la máquina.
Adaptador atascado	*Uso de cápsulas de café no compatibles o de cápsulas con carcasa de plástico. *Uso de café molido demasiado fino que obstruye el filtro.	*Apague la máquina, espere a que termine de liberar presión, intente retirar el adaptador; use cápsulas de café recomendadas; muele el café un poco más grueso
No hay CREMA	*Cápsulas caducadas, KCUP y otras cápsulas de Americano	*Compre cápsulas de espresso dentro de su vida útil.
	*El café molido es demasiado grueso o la cantidad de polvo es demasiado pequeña.	*Use 10 gramos de café molido, con el tamaño de la sal fina.
	*Elección incorrecta o café molido caducado.	*Elija café espresso de tueste medio a oscuro.
El polvo no está seco	*El café molido es demasiado fino o la cantidad de polvo es demasiado pequeña.	*Muela el café un poco más grueso; aumente la cantidad de polvo.
Preguntas sobre las cápsulas de leche DG*	*La espuma de leche no es lo suficientemente fina y suave.	*Consulte la sección 6.3 para bajar la temperatura de preparación.
	*No hay espuma de leche rica.	*La espuma de leche espesa requiere una máquina de café con vapor.
	*La presión se detiene, el polvo de leche obstruye la salida y deposita mucha leche.	*Es normal. La leche dentro de la cápsula está muy caliente, tenga cuidado de no quemarse.
	*Espuma de leche residual en el adaptador y en el compartimento de la cabeza de preparación.	*Causado por el flujo de leche hacia atrás después de la liberación de presión. Simplemente límpielo con un paño seco.
No hay suministro de agua	*La tubería interna de la nueva máquina está en estado de vacío.	*presione el botón de preparación varias veces hasta que salga agua.
	*El tanque de agua está vacío	*Asegúrese de que haya suficiente agua en el tanque.
La cápsula no se perforó	*Deformación o rotura de la aguja en el adaptador de NES*/Kcup	*Contacte al servicio al cliente para solucionarlo o compre en nuestra tienda.
	*Cápsulas de mala calidad, con carcasa de plástico o no compatibles.	*Utilice nuestras cápsulas recomendadas de café con carcasa de aluminio.
El café sabe mal(use powder)	*El café tiene un sabor amargo: el café está sobre-extraído.	*Use una molienda un poco más gruesa; reduzca la temperatura del agua; reduzca la cantidad de café.
	*El café es ácido: relacionado con cantidad de café molido, nivel de tueste, tamaño de molienda, presión, temperatura, etc	*Asegúrese de que el café molido sea fresco, en cantidad suficiente, ligeramente más fino y precaliente la cafetera lo suficiente
	*El café es débil: tamaño de la molienda demasiado grueso; temperatura del agua demasiado baja.	*Muele un poco más fino; aumente la temperatura; aumente la cantidad de café molido.
Problema de goteo del adaptador	*Queda una pequeña cantidad de agua en el adaptador.	*Es normal; espere unos diez segundos, luego retire el adaptador y colóquelo en la bandeja de goteo. Límpielo después de que se haya enfriado.

2.Directrices de Seguridad

ADVERTENCIA

Cuando se observen signos similares, consulte las precauciones de seguridad para evitar posibles lesiones y daños.

NOTA:

Lea los siguientes consejos para el uso correcto y seguro de la máquina de café.

Evitar rupturas eléctricas fatales e incendios

- ❖ Lea todas las instrucciones.
- ❖ Los electrodomésticos deben estar conectados de manera segura a una fuente de alimentación con conexión a tierra, asegurándose de que la fuente de alimentación sea adecuada para la máquina.
- ❖ No sumerja la máquina, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- ❖ No tire, suspenda ni coloque el cable de alimentación en superficies calientes o húmedas.
- ❖ Para evitar peligros, no coloque electrodomésticos calientes sobre o junto a la máquina; el electrodoméstico debe estar colocado en una mesa estable.
- ❖ Asegúrese de que la máquina esté apagada antes de enchufarla a la toma de corriente.
- ❖ No deben utilizarse cables de puente ni cables de extensión no aprobados para el suministro eléctrico.Cuando se utilice la máquina por primera vez, puede haber un ligero olor causado por el material de aislamiento y el calentador, el cual desaparecerá después de unos minutos.
- ❖ Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes calientes de la máquina.
- ❖ No desenchufe el cable de alimentación directamente al desconectar la fuente de energía.
- ❖ Desconecte la fuente de energía después de usar la máquina.
- ❖ No desmonte la máquina.
- ❖ ¡Nunca utilice la máquina con los pies descalzos y las manos mojadas!
- ❖ Desenchufe la fuente de alimentación antes de limpiar la máquina, y desconecte el cable de alimentación si la máquina no se va a usar durante mucho tiempo.
- ❖ Este producto no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) que estén física, sensorial o mentalmente impedidas, o que carezcan de la experiencia y conocimiento necesarios para operar la máquina, excepto bajo la supervisión de un tutor o profesional.
- ❖ Por favor, conserve el contenido de estas instrucciones y su comprobante de compra para garantizar sus derechos e intereses legítimos.
- ❖ No toque las superficies calientes de la máquina (por ejemplo, las cámaras de cápsulas o las cápsulas), ni intente retirar las cápsulas mientras la máquina está preparando café, y tenga cuidado de no quemarse con el vapor que produce la máquina.
- ❖ No permita que la máquina funcione sin agua.
- ❖ No retire el depósito de agua durante el proceso de preparación, podría quemarse. Después de la preparación, espere hasta que la máquina se haya despresurizado y enfriado por completo antes de retirar las cápsulas para su limpieza.

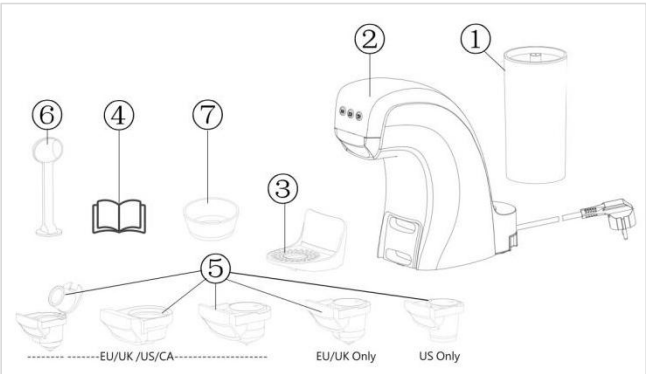
3.Información de Especificaciones del Producto

❖ Información de especificaciones del producto

Modelo de Producto	SV835L	Voltaje Aplicable	120V/60Hz (US); 220-240V/50-60Hz (EU/UK)
Tipo de Máquina	Cafetera de espresso	Peso Neto	2.3kgs
Presión Máxima	19 Bar	Tamaño del Producto	285mm(L)* 132mm(W)*270mm(H)
Potencia Nominal	1100W	Tamaño del Paquete	332mm(L)* 172mm(W)*327mm(H)
Capacidad del tanque	820ml	Longitud del Cable	800mm

❖ Lista de embalaje

- ① Depósito de Agua
- ② Máquina de Café
- ③ Bandeja de Recogida de Agua
- ④ Manual (tarjeta de garantía)
- ⑤ Adaptadores para Cápsulas de Café
- ⑥ Cuchara de Café
- ⑦ dosificación del embudo de café



Ninguno de los componentes o accesorios es apto para lavavajillas.

4. Conozca su Máquina de Café Espresso

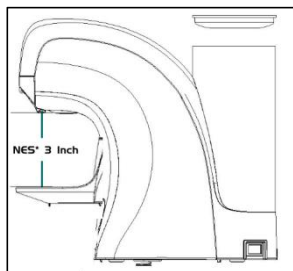
❖ Control y componentes de la máquina

① Botón para tazas medianas	⑥ Bandeja de goteo extraíble
② Botón para tazas pequeñas	⑦ Tapa del depósito de agua
③ Botón para tazas grandes	⑧ Depósito de agua extraíble
④ Adaptador de cápsulas	⑨ Tapa lateral
⑤ Salida del líquido de café	

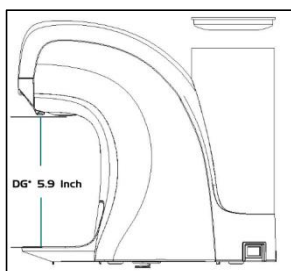


❖ Tres alturas ajustables para la taza

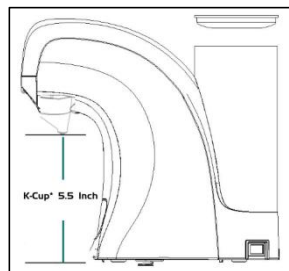
① Altura de las tazas de café



② Altura de las tazas de café



③ Altura de la taza americana



❖ Tiempos de preparación preestablecidos y volúmenes correspondientes

① Precalentamiento y Preparación--Presione brevemente cualquiera de los botones de preparación, la luz parpadea, la máquina entra en el estado de precalentamiento, alrededor de 35 segundos la luz deja de parpadear, el precalentamiento de la máquina se ha completado, entra en el estado de preparación.

② El tiempo de infusión preajustado de la máquina es de 20s para taza pequeña, 40s para taza mediana y 60s para taza grande, si necesita más tiempo para obtener más volúmenes, por favor consulte «Ajuste personalizado de volúmenes de café» en el capítulo 6.1.

NOTA:

Cada vez que se elabora un café, la presión y la temperatura en tiempo real en el interior de la máquina son ligeramente diferentes, incluso para el mismo tipo de café cápsula, el volumen de cada elaboración varía entre un 5% y un 8%. Los diferentes tipos de cápsulas son normales debido a la cantidad de polvo interno y la diferente estructura del filtro, mientras que la capacidad del café elaborado también será diferente. Si desea personalizar una mayor capacidad, consulte la Guía de configuración de capacidad personalizada en 6.1.

❖ Soporte de adaptador de cápsulas

La máquina admite nes *, DG *, kcup (ee.uu.) lava * Point * (ue), Café Molido y se están desarrollando más adaptadores.

NOTA:

EU Versión Soporte de adaptador:

LAVAZ*PT adaptador, NES* adaptador, DG* adaptador, Café Molido adaptador

US Versión Soporte de adaptador:

K-Cup* adaptador, NES* adaptador, DG* adaptador, Café Molido adaptador

UK/EU:



US/CA:



5. Guía de Preparación y Modelos de Cápsulas Adaptadas

❖ Instalar la máquina

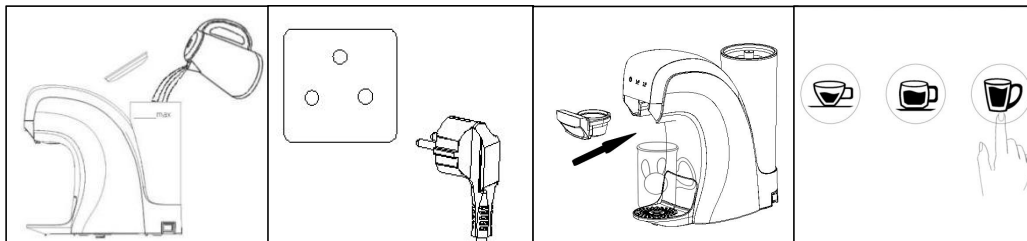
- abrir el embalaje para ver si hay daños o escasez de accesorios
- coloque la máquina en un lugar seco y seguro, con una superficie plana y cerca de la toma de corriente
- retire el tanque de agua, limpie el tanque de agua, agregue agua y luego póngalo de nuevo en la máquina (solo se puede usar agua purificada fría, no agua caliente, agua del grifo u otros líquidos)

❖ Limpieza de la máquina antes del primer uso

- ① Limpie el tanque de agua con la tapa, la bandeja de agua y la cuchara de café, así como los adaptadores, con agua tibia y un poco de detergente suave para platos. Después, enjuague con agua limpia y séquelo.
- ② También, limpie el exterior de la máquina de espresso con un paño suave y húmedo, y seque todas las partes.

Primer uso

- ③ Llene el tanque de agua con agua purificada fresca o agua potable hasta alcanzar el nivel de agua "MAX".
- ④ Enchufe la máquina en una toma de corriente de voltaje adecuado.
- ⑤ Inserte el adaptador vacío en la cámara de preparación y coloque una taza un poco más grande sobre la bandeja de agua.
- ⑥ Presione el botón de encendido, la luz indicadora de encendido se encenderá. Presione brevemente cualquier botón y la cafetera se precalentará automáticamente. El proceso de precalentamiento dura aproximadamente 35 segundos.
- ⑦ Seleccione el botón de preparación para taza extra grande ubicado en el extremo derecho y limpie las tuberías internas y los adaptadores con agua caliente. Se recomienda repetir la limpieza tres veces.



NOTA:

- ① asegúrese de que la fuente de alimentación conectada es adecuada para esta máquina y asegúrese de que el cable de alimentación y el enchufe permanezcan secos, de lo contrario la máquina puede dañarse.
- ② antes de operar la máquina, asegúrese de que el tanque de agua esté colocado y lleno de agua fresca y pura o agua potable directa, y no use agua caliente y otros líquidos.
- ③ las piezas y accesorios de la cafetera concentrada no son adecuados para la limpieza del lavavajillas.
- ④ la cafetera espresso italiana hace mucho ruido y vibraciones leves cuando funciona por primera vez, lo que es normal para la bomba de 19 bar y disminuirá con el uso posterior.

❖ Marcas y modelos de cápsulas compatibles con el adaptador

Applicable para US/CA

Adaptador	Cápsulas				
Para K-Cup	KEU*K-Cup*	SBUX*K-Cup*	LAVAZ*K-Cup*	SOLIMO*K-Cup*	PEE*K-Cup*
Para Nespresso	NES*Original	L'OR*Espresso	LAVAZ*NES*	PEE*Espresso	illy*NES*
Para Dolce Gusto	NES*DG*	SBUX*DG*	AMZ*DG*		
Para Café Molido	Use 10 g de café recién molido y nivele el Café Molido. no use Café Molido demasiado fino para evitar bloquear el filtro. limpie el Café Molido a tiempo después de la elaboración				

Applicable para EU/UK

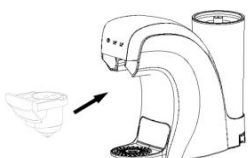
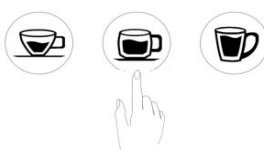
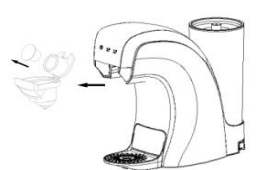
Adaptador	Cápsulas				
Para Lavazza point	LAVAZ*Point*	Borbone*Point*	Lollo*Point*	TORALDO*Point	
Para Nespresso	NES*Original	L'OR*NES*	LAVAZ*NES*	PEE*Espresso	illy*NES*
Para Dolce Gusto	NES*DG*	SBUX*DG*	AMZ*DG*		
Para Café Molido	Use 10 g de café recién molido y nivele el Café Molido. no useCafé Molido demasiado fino para evitar bloquear el filtro. limpie el Café Molido a tiempo después de la elaboración				

NOTA:

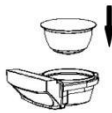
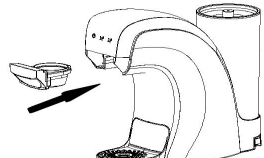
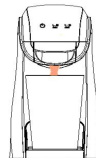
Café cápsula inadecuado						
NES*Vertuo	LAVAZ*Blue	LAVAZ*MIO	L'OR*XXL	Caffitaly*	K-fee*	San Francisco Bay*K-Cup
Esta máquina no es adecuada para cápsulas de café Nespresso* Vertuo*, L'OR* XXL NES*, Lavazza* Firma*/Blue*/Expert* /A Modo Mio*, ni para cápsulas reutilizables como K-Carafe, K-Mug, Vue o Rivo, etc.						

❖ **Guía para Preparar Café**

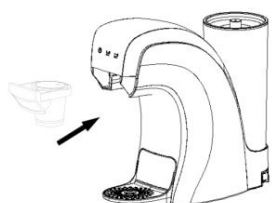
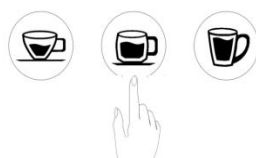
---Para Nespresso* Original* Cápsula

	Imagen 01 Gire la tapa del adaptador NES*, inserte la cápsula y presione la cápsula para que el pin dentro del adaptador perfora la cápsula.		Imagen 02 Gire la tapa del adaptador NES* y presione firmemente para asegurarse de que la tapa encaje perfectamente en el adaptador.
	Imagen 03 Inserte el adaptador con la cápsula de café Nespresso en el compartimento de preparación, asegurándose de que el adaptador esté completamente insertado.		Imagen 04 Seleccione el botón de volumen que necesite, presione el botón y la máquina realizará una pre-hidratación de 3 segundos antes de comenzar a preparar el café.
	Imagen 05 Después de que el café haya terminado de prepararse, espere unos segundos para que deje de gotear antes de retirar la taza de café.		Imagen 06 Cuando deje de gotear por completo, retire el adaptador, saque la cápsula de café usada y limpie el adaptador.

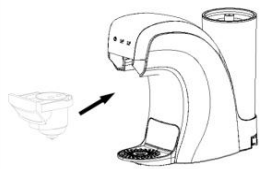
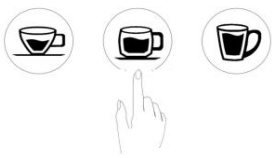
---Para Dolce Gusto* Cápsula/Lavazza* Point*(Solo para la UE/UK)

	Imagen 01 Encuentre el adaptador DG* o Lavazza Point* limpio y coloque la cápsula de café correspondiente en el compartimento del adaptador.		Imagen 02 Inserte el adaptador con la cápsula de café en el compartimento de preparación, asegurándose de que el adaptador esté completamente insertado.
	Imagen 03 Seleccione el botón de volumen que necesite, presione el botón y la máquina realizará una pre-hidratación de 3 segundos antes de comenzar a preparar el café.		Imagen 04 Después de que el café haya terminado de prepararse, espere unos segundos para que deje de gotear antes de retirar la taza de café.

---Para K-Cup* Cápsula(Solo para la US/CA)

	Imagen 01 Encuentre el adaptador K-Cup* limpio, inserte la cápsula y presione firmemente para asegurarse de que la aguja dentro del adaptador perfora la cápsula.		Imagen 02 Inserte el adaptador con la cápsula de café en el compartimento de preparación, asegurándose de que el adaptador esté completamente insertado.
	Imagen 03 Seleccione el botón de volumen que necesite, presione el botón y la máquina realizará una pre-hidratación de 3 segundos antes de comenzar a preparar el café.		Imagen 04 Después de que el café haya terminado de prepararse, espere unos segundos para que deje de gotear antes de retirar la taza de café.

---Para Café Molido

	Imagen 01 Encuentre el adaptador para café molido limpio y utilice una cuchara medidora para verter 10g de café molido en el compartimento del adaptador.		Imagen 02 Use el otro extremo de la cuchara medidora para nivelar y compactar el café molido y limpie cualquier residuo alrededor del perímetro del adaptador. (No más de la línea Max)
	Imagen 03 Cierre y presione la tapa superior del adaptador para café molido, inserte el adaptador en la cámara de preparación, asegurándose de que esté completamente insertado.		Imagen 04 Seleccione el botón de volumen que necesite, presione el botón y la máquina realizará una pre-hidratación de 3 segundos antes de comenzar a preparar el café.
	Imagen 05 Después de que el café haya terminado de prepararse, espere unos segundos para que deje de gotear antes de retirar la taza de café.		Imagen 06 Cuando deje de gotear por completo, retire el adaptador, saque el café molido usado y limpie el adaptador inmediatamente para evitar obstrucciones.

ADVERTENCIA

- ① El compartimento de la cabeza de preparación de la cafetera tiene agujas afiladas, no las toques para evitar pinchazos.
- ② No quites el adaptador a la fuerza después de que haya comenzado la preparación para evitar lesiones accidentales y quemaduras.

NOTA: Puntos clave para preparar café espresso:

- ① Utiliza 10 g de café molido fresco con un tamaño de partícula similar al de la sal fina, ni demasiado grueso ni demasiado fino.
- ② Si el café está molido muy fino, puede obstruir el filtro del adaptador, mientras que si está demasiado grueso, el flujo de agua será demasiado rápido y el sabor será extremadamente pobre.
- ③ Si los posos de café están muy finos y húmedos, y no secos, ajusta el grosor del café molido ligeramente.
- ④ Asegúrate de aplanar y prensar el café molido firmemente con una cuchara de café para evitar la formación de "canales".
- ⑤ Después de cada preparación, limpia el filtro del adaptador a tiempo; consulta la sección 5.6 "Consejos útiles - ①".
- ⑥ Antes de cada preparación, puedes insertar un adaptador vacío y presionar el botón de preparación para enjuagar los conductos internos y el adaptador, además de precalentar bien la máquina. Luego, procede a preparar el café en el segundo ciclo para un mejor sabor.
- ⑦ Al preparar café con cápsulas K-Cup/Nespresso Original, presiona la cápsula para asegurar que la aguja en la parte inferior del adaptador perfora la cápsula.

❖ Preparación de Latte / Dirty Coffee / Iced Americano

Esta máquina puede hacer espuma de leche densa, solo es compatible con las cápsulas de leche de la serie Dolce Gusto de Nestlé*. Esta máquina no soporta la espuma de leche a vapor ni otras series de cápsulas de leche.

Cómo hacer un Latte

- ① Prepara una taza de latte de 300 ml, selecciona una cápsula de leche instantánea Dolce Gusto y el adaptador correspondiente, elige el botón de taza grande y comenzará a hacer la espuma de leche.
- ② Después de que se haya terminado la espuma de leche, retira la cápsula de desecho y reemplázala con una cápsula de café Dolce Gusto, coloca la taza con la espuma de leche bajo la máquina, selecciona el botón de taza pequeña y empieza a preparar el espresso.
- ③ El líquido de espresso fluirá lentamente en los 250 ml de espuma de leche mezclada, ¡y la producción de un rico café latte estará lista!

Cómo hacer un Americano Helado

- ① Prepara un vaso de 300 ml, pon 90 g de agua con hielo y 90 g de cubitos de hielo bajo la salida de café.
- ② Escoge cualquier adaptador y una cápsula de café correspondiente, selecciona el botón de taza mediana y prepara unos 90 ml de espresso.
- ③ El líquido de espresso fluirá lentamente en el agua con hielo para mezclarse, ¡y una refrescante taza de Americano helado estará lista!

Cómo hacer un Dirty Coffee

- ① Prepara una taza de 200 ml para Dirty y métela previamente en el congelador durante dos horas.
- ② Añade 150 g de leche purificada fría y espesa o leche Eisbock en la taza.
- ③ Selecciona una cápsula Lavazza Point y el adaptador, presiona el botón de taza pequeña para preparar un café espresso Ristretto, y asegúrate

de que la boca de la taza esté lo más cerca posible de la salida del líquido del café.

④ Una vez que comience la preparación, los aceites del café se mezclarán gradualmente con la leche, formando un efecto de capas con gradiente de color, ¡y una hermosa taza de Dirty Coffee estará lista!

⑤ El Dirty Coffee debe beberse en tres grandes sorbos para sentir la mezcla de calor y frío, y el sabor suave del espresso combinado con la leche purificada.

⑥ Sélectionnez la température, et après cinq secondes, le réglage de la température s'activera

❖ **Consejos útiles**

① Limpieza antes y después de la preparación

--- Después de cada preparación, asegúrate de limpiar el adaptador para evitar que se obstruya el filtro interno.

--- Antes de cada preparación, inserta las cápsulas vacías para realizar un ciclo de preparación. Esto ayudará a eliminar los residuos de café en el filtro del adaptador y en la cabeza de preparación mediante la fuerte presión de la máquina. Al mismo tiempo, puedes precalentar la taza de café y la máquina; el segundo café será más caliente.

--- Limpia oportunamente el líquido residual en la bandeja de agua para evitar filtraciones.

--- Quedará algo de vapor en la superficie de la máquina después de la preparación, por favor, limpia la superficie con un paño seco.

② Recordatorios para la preparación

--- Al preparar café molido, no elijas café demasiado fino ni demasiado grueso; si es demasiado fino, obstruirá el filtro y causará fugas.

--- Utiliza la marca y tipo de cápsula recomendada por nosotros. Recomendamos usar cápsulas con carcasa de aluminio NES*, ya que las cápsulas de plástico reducirán la vida útil del bayoneta de la máquina y pueden causar fugas.

--- La primera vez que utilices la máquina, hará un ruido fuerte y vibrará ligeramente. Esto es normal en una bomba de 19 bares y disminuirá con el uso.

--- Debido a que nuestra máquina admite una variedad de sistemas de preparación, cuando reemplaces el adaptador, espera a que la presión se haya liberado completamente antes de retirarlo y vierte el agua residual en la bandeja de agua. Ten cuidado de no quemarte.

--- El volumen de café puede variar según la cantidad de café molido en la cápsula, el tamaño de la cápsula, la temperatura y la presión durante la preparación, etc. Esto es normal.

--- Después de la preparación, espera unos segundos hasta que el goteo se detenga por completo antes de retirar la taza de café.

6. Configuraciones Personalizadas del Cliente

❖ Configuración personalizada de los volúmenes de café

--- Preparación: Coloca una taza grande debajo de la salida de café.

--- Configurar el volumen:

Mantén presionado el botón de "Taza grande" (el botón más a la derecha) durante 5 segundos, luego suelta el botón. Cuando la luz comience a parpadear rápidamente, la máquina comenzará a preparar el café.

--- Personalizar el volumen:

Cuando el café en la taza alcance el volumen deseado, presiona brevemente el botón de "Taza grande" para detener la preparación. La máquina recordará automáticamente este volumen de café.

--- Uso siguiente:

La próxima vez que desees preparar café, presiona brevemente el botón de "Taza grande", y la máquina preparará el mismo volumen que se configuró previamente.

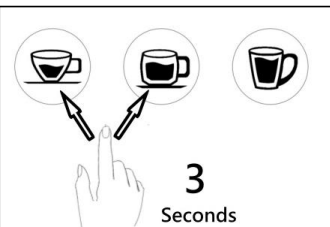
NOTA:

-- El método de configuración del volumen para el botón de taza pequeña y el botón de taza mediana es el mismo, con un rango de tiempo de configuración de volumen de 10 s a 180 s.

-- Si sientes que el volumen está algo desordenado, puedes consultar el punto 6, ítem 2, operación 'Restaurar configuración de fábrica', y la máquina volverá a sus configuraciones predeterminadas.

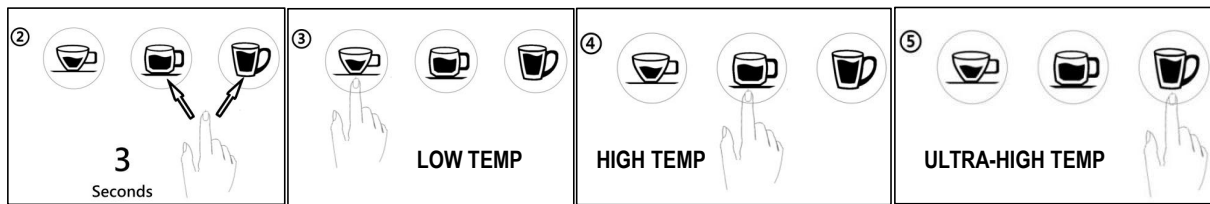
❖ Restaurar configuración de fábrica

Al mismo tiempo, mantén presionados los botones de taza pequeña y taza mediana sin soltarlos, hasta que la luz verde de ambos botones parpadee tres veces simultáneamente. Luego suelta los botones, lo que indica que se han restaurado correctamente los ajustes de fábrica. En este momento, el tiempo de preparación y la temperatura volverán a los ajustes predeterminados originales de la máquina (ver imagen a la derecha)



❖ Configuración personalizada de la temperatura del café

- ① La máquina tiene 3 niveles de temperatura para elegir: baja, alta y ultra-alta temperatura. La diferencia de temperatura entre cada nivel es de aproximadamente 2°C (alrededor de 36°F).
- ② Mantén presionados los botones de taza mediana y taza grande al mismo tiempo hasta que las luces verdes de ambos botones parpadeen tres veces simultáneamente. Luego, suelta los botones para entrar en el programa de configuración de temperatura.
- ③ Presionar brevemente el botón de taza pequeña activa el modo de preparación a baja temperatura, principalmente utilizado para café de tueste ligero y cápsulas instantáneas, como leche en polvo, chocolate en polvo, etc.
- ④ Presionar brevemente el botón de taza mediana activa la alta temperatura de la máquina, que es adecuada para la mayoría de las cápsulas de café y café molido.
- ⑤ Presionar brevemente el botón de taza grande activa el modo de preparación a ultra-alta temperatura, adecuado para áreas con baja temperatura ambiental o mayor altitud
- ⑥ Sélectionnez la température, et après cinq secondes, le réglage de la température s'activera



NOTA:

- ① Si no recuerdas la temperatura de preparación que configuraste, puedes seguir las pautas anteriores para restablecer la temperatura, o puedes consultar el punto 6, ítem 2, "Restaurar configuración de fábrica"; la máquina se restaurará a los ajustes predeterminados.
- ② La temperatura de cualquier máquina de café es dinámica y es difícil de igualar en una línea recta. La temperatura de preparación de la segunda y tercera tazas es la más estable, y al preparar más de cinco tazas consecutivas, la temperatura puede estar ligeramente alta; esto es un fenómeno común en todas las máquinas de café domésticas.

7. Descalcificación y Limpieza Diaria

❖ Programa periódico de descalcificación

TIPS:

Para garantizar la salud y longevidad de su máquina, está equipada con un programa de descalcificación automático. De forma predeterminada, la máquina solicitará la descalcificación después de 200 ciclos de preparación (indicado por una luz verde parpadeante lenta en tres botones). La máquina cambiará de una luz verde constante a una luz verde parpadeante lenta, pero aún puede continuar preparando café.

Pasos para descalcificar:

- ① Preparación: Llene el tanque de agua con agua y agregue ácido cítrico diluido (proporción 1:10) o un limpiador específico para máquinas de café. Coloque una taza vacía (de al menos 300 ml) debajo del grifo de café.
 - ② Iniciar programa: Inserte cualquier adaptador vacío en la máquina y presione brevemente los botones de Taza Mediana + Taza Grande para iniciar el programa de descalcificación. El proceso de descalcificación consta de tres etapas. La caldera mantendrá una temperatura de 45 °C. Si la máquina está fría, la caldera se calentará a 45 °C. Si la máquina ha preparado café recientemente, la caldera dejará de calentarse hasta que el agua alcance los 45 °C.
 - ③ Etapa 1: El botón de Taza Pequeña parpadeará lentamente en verde, y los otros botones estarán apagados. La máquina dispensará continuamente alrededor de 200 ml de agua, luego pausará durante 10 segundos. Deseche el agua sucia y vuelva a colocar la taza.
 - ④ Etapa 2: El botón de Taza Mediana parpadeará lentamente en verde, y las otras luces estarán apagadas. La máquina dispensará alrededor de 200 ml de agua, luego pausará durante 10 segundos. Deseche el agua sucia.
 - ⑤ Etapa 3: El botón de Taza Grande parpadeará lentamente en verde, y las otras dos luces estarán apagadas. La máquina dispensará alrededor de 200 ml de agua. Después de esto, la máquina regresará a una luz verde constante, indicando que el proceso de descalcificación está completo. La máquina borrará la memoria de los ciclos de preparación y cambiará automáticamente al modo de precalentamiento para la preparación.
- Retire el tanque de agua, limpie cualquier residuo de la solución de limpieza, y luego llénelo con agua purificada potable y limpie la máquina de acuerdo con la sección 5.2 (Primer uso).

NOTA:

- ① Utiliza un limpiador especializado para máquinas de café o ácido cítrico diluido, no vinagre blanco u otros agentes de limpieza corrosivos.
- ② Si el proceso de descalcificación se cierra manualmente a mitad de camino, no se incluirá en el programa de descalcificación de los tres ciclos.
- ③ Es posible que debas realizar ciclos adicionales de enjuague con agua fresca si notas algún sabor residual.
- ④ Una vez que el programa de descalcificación ha comenzado, no se puede preparar café. Espera pacientemente hasta que finalice la descalcificación.

❖ **Limpieza diaria**

- ① Antes de preparar café cada vez, inserta el adaptador sin cápsula de café y selecciona el botón de preparación de taza mediana. Esto puede precalentar la máquina, limpiar el adaptador y también limpiar el condensado en la tubería.
- ② Después de preparar el café, limpia las cápsulas de desecho o los posos de café del adaptador a tiempo, limpia el adaptador y la bandeja de goteo, y usa un paño seco para limpiar las manchas de agua en la superficie de la máquina y la mesa.

8. Modo de Espera

- ① Sin ninguna operación, la máquina entrará en modo de espera después de 15 minutos, con un consumo total de energía de menos de 0.8W.
- ② Presiona cualquier botón para cancelar el modo de espera.

9. Reembolso y Devoluciones

CAPXSNOB ofrece una garantía de devolución de dinero de 60 o 90 días para productos seleccionados de máquinas de café. La garantía aplicable será indicada en el correo de confirmación que recibiste cuando registraste tu producto. Los adaptadores de cápsulas, piezas y accesorios no tienen garantía de devolución de 60 o 90 días, solo tienen una garantía de 30 días. Para más información sobre devoluciones, visita la sección de Política de Reembolso en el sitio web de **CAPXSNOB**: capxsnob.com/policies/refund-policy.

10. Garantía

- la garantía legal de capxsnob en los Estados Unidos / California es de 1 año.
- el período de garantía legal de capxsnob en la Unión Europea / Reino Unido es de 2 años.
- al completar el registro del producto, se realiza la garantía de privilegios VIP y se une al plan de reemplazo.

El fabricante capxsnob ofrece garantías de privilegios VIP a los consumidores de las regiones mencionadas.

Para más información sobre la garantía de privilegios vip, consulte el sitio web de capxsnob: [capxsnob.com / pages / Warranty](https://capxsnob.com/pages/Warranty)

Esta garantía solo se aplica a los productos comprados y utilizados con fines domésticos o privados, excluyendo cualquier daño causado por uso indebido, negligencia, incumplimiento de las instrucciones capxsnob o modificación del producto o mantenimiento no autorizado. El alcance de la garantía solo se aplica al propietario original y al producto original, y no es transferible. Tampoco incluye desgaste normal, mantenimiento o reemplazo de piezas vulnerables, o lo siguiente:

- Daños o resultados deficientes específicamente debido a un voltaje o frecuencia incorrectos, según lo indicado en la identificación o especificación del producto.
- Uso de un tipo incorrecto de agua o consumible.
- Daños mecánicos, sobrecarga.
- Ingreso de agua, polvo o insectos en el producto (excluyendo electrodomésticos con características diseñadas específicamente contra insectos).
- Formación de sarro (cualquier descalcificación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de uso).
- Daños como resultado de rayos o sobretensiones eléctricas.
- Daños a cualquier parte de vidrio o porcelana del producto.
- Accidentes, incluidos incendios, inundaciones, etc.
- Productos utilizados en una empresa como parte de su actividad comercial principal.
- Esta garantía tampoco se aplica a ningún producto que haya sido manipulado, o a daños incurridos por uso y cuidado inadecuados, empaque defectuoso por parte del propietario o mal manejo por parte de cualquier transportista.

Derechos legales del consumidor:

ESTA GARANTÍA DE CAPXSNOB NO AFECTA LOS DERECHOS LEGALES ESTATUTARIOS QUE PUEDA TENER UN CONSUMIDOR, NI LOS DERECHOS QUE NO PUEDEN SER EXCLUIDOS O LIMITADOS, NI LOS DERECHOS CONTRA EL MINORISTA DONDE EL CONSUMIDOR ADQUIRIÓ EL PRODUCTO. ESTA GARANTÍA OTORGA AL CONSUMIDOR DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y EL CONSUMIDOR TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS LEGALES QUE VARIAN SEGÚN EL ESTADO O EL PAÍS. EL CONSUMIDOR PUEDE HACER VALER CUALQUIERA DE ESTOS DERECHOS A SU EXCLUSIVO CRITERIO.

Nombre del Producto	Máquina de Café Multicápsulas
Modelo	Modelo: SV835L 120V,60Hz(US): 220~240V,50~60Hz 1100W
Marca	CAPXSNOB
Lote	M0201B2501A
UK REP	Nombre: APEX CE SPECIALISTS LIMITED
	Dirección: 6f East Union Street, Manchester, England, M16 9AE
	Persona de contacto: Wells Yan
	Email:info@apex-ce.com
	ZipCode:M16 9AE
	Tel: +4401616371080
EC REP	Nombre: Apex CE Specialists GmbH
	Dirección: Grafenberger Allee 277, 40237 Düsseldorf, DE
	Persona de contacto: Wells Yan

	Email: info@apex-ce.de
	ZipCode:40237
	Tel:+4921312066043
Fabricante	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED
Dirección del Fabricante	RM A29,24th Fl,Regent'S Park Prince Industrial Bd,No. 706 Prince Edward Rd East,HK,CN
Correo Electrónico	support@capxsnob.com
Sitio Web	www.capxsnob.com
Importador	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED
Dirección del Importador	RM A29,24th Fl,Regent'S Park Prince Industrial Bd,No. 706 Prince Edward Rd East,HK,CN
 ADVERTENCIA: No sumergir en agua Solo para uso doméstico FABRICADO EN CHINA	    

Product Warranty Card

Thank you for choosing our CAPXSNOB product. Please ensure that you correctly install and use the CAPXSNOB product according to the user manual. If you need any assistance during the warranty period, please contact us. Register and provide the relevant information to enjoy our free repair and replacement services. Please keep the warranty card safe. For our VIP customers, we offer an additional 1-year free VIP extended warranty.

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