

EN

DE

FR

IT

ES

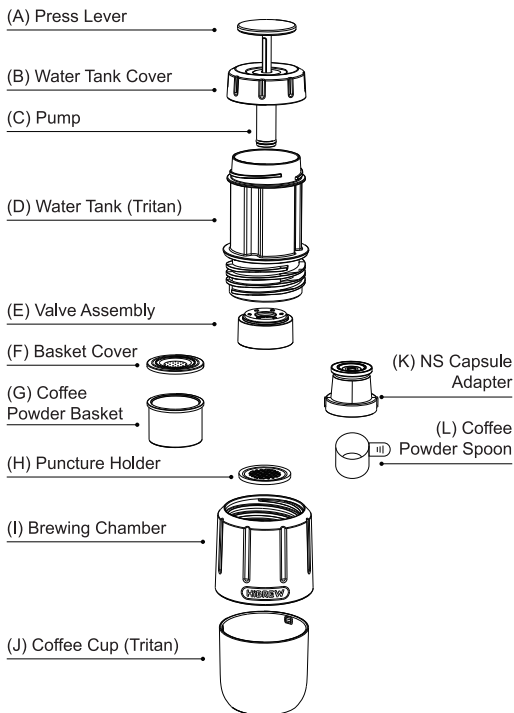
CN

Portable Coffee Maker

SKU / H4D

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

Overview of Machine Parts

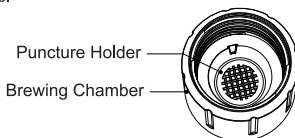


EN

Use NS Capsule

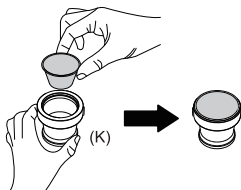
Step 1:

Check if the capsule puncture holder is placed in the brewing chamber. Also, check the surface of the capsule puncture holder to ensure that the bumps face up.



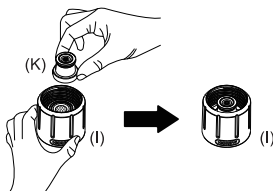
Step 2:

Place the NS capsule into the NS capsule adapter (K).



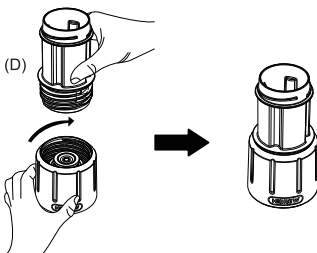
Step 3:

Place the NS capsule adapter (K) into the brewing chamber (I). (Note: Align the guide bar of the capsule with the internal slots, then push down until it is fully inserted into the brewing chamber (I)).

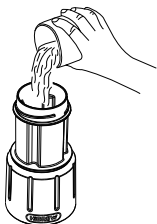


Step 4:

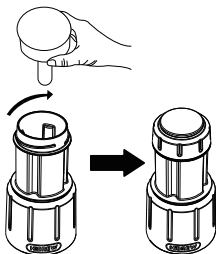
Twist the tank clockwise onto the brewing chamber (I) until it is tightly secured.

**Step 5:**

Pour cold or hot water into the water tank. (Fill the water tank up to the MAX line, and be careful when using boiling water).

**Step 6:**

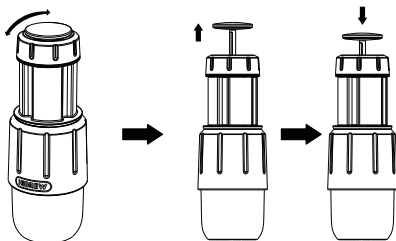
Twist the water tank cover clockwise onto the water tank and make sure to tighten it.



Step 7:

Place the body directly on the coffee cup, unscrew the handle and press at a constant speed. For a good - quality espresso, press regularly and slowly 8 - 10 times, then pause for 7 seconds before continuing to press. Caution:

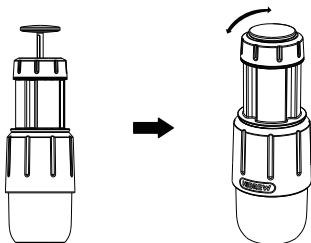
1. Do not press quickly or irregularly! Avoid causing damage to the pump.
2. If the press lever cannot be pressed down, to avoid damaging the machine, do not force the extraction by pressing. You need to replace the coarser coffee powder or check the machine for clogging.



EN

Step 8:

The press lever has a locking function. Push down the press lever and rotate it to the left or right to lock it.

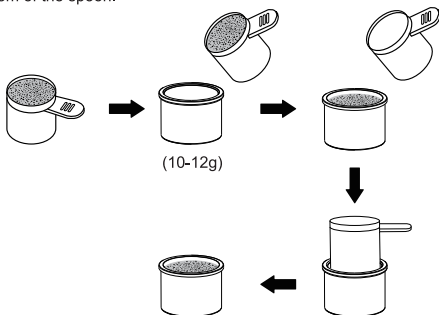


Use Coffee Powder

(Tips: Please use Italian-style coffee powder and do not use overly fine espresso powder.)

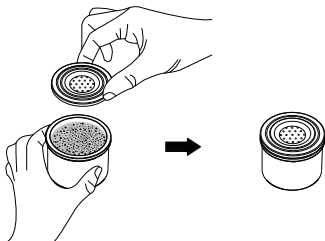
Step 1:

Use a coffee spoon to add the coffee powder into the stainless steel coffee powder basket (G), and then press the coffee powder flat with the bottom of the spoon.



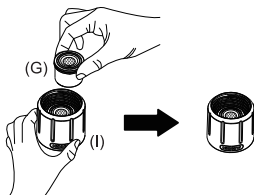
Step 2:

Please close the basket cover(F).

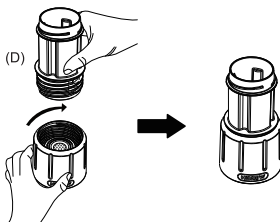


Step 3:

Place the coffee powder basket (G) into the brewing chamber (I).

**Step 4:**

Twist the tank clockwise onto the brewing chamber (I) until it is tightly secured.

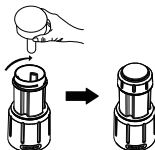
**Step 5:**

Pour cold or hot water into the water tank. (Fill the water tank up to the MAX line, and be careful when using boiling water).



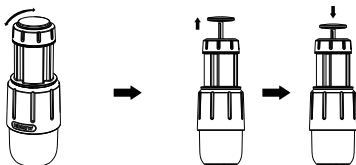
Step 6:

Twist the water tank cover clockwise onto the water tank and make sure to tighten it.

**Step 7:**

Place the body directly on the coffee cup, unscrew the handle and press at a constant speed. For a good - quality espresso, press regularly and slowly 8 - 10 times, then pause for 7 seconds before continuing to press. Caution:

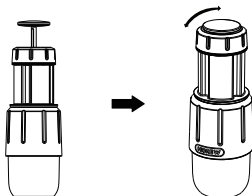
1. Do not press quickly or irregularly! Avoid causing damage to the pump.
2. If the press lever cannot be pressed down, to avoid damaging the machine, do not force the extraction by pressing. You need to replace the coarser coffee powder or check the machine for clogging.



EN

Step 8:

The press lever has a locking function. Press the press lever and rotate it to the left or right to lock it.



Safety Precautions

1. After brewing the coffee capsule with hot water, the surface temperature of the coffee capsule is very high, and pay attention to avoid touching it with your hand.



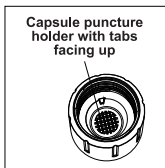
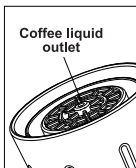
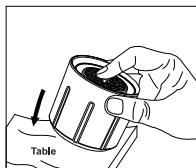
2. Do not put your finger in the NS capsule adapter. There is a blade in it, so be careful to avoid hurting your hand.



EN

Clean

When cleaning the brewing chamber, the puncture holder can be removed from the brewing cavity, or a hard object can be inserted into the coffee outlet of the brewing chamber to push the puncture holder out. When putting it back, ensure the raised surface is facing upward and be careful with the puncture holder's sharp parts.



It is recommended to clean the coffee machine after each use to prevent unpleasant odors and blockages in the machine.

Übersicht der Maschinenteile

(A) Drücken Sie den Hebel

(B) Wassertankdeckel

(C) Pumpe

(D) Wassertank (Tritan)

(E) Ventileinheit

(F) Korbdeckel

(G) Kaffeepulver-Korb

(H) Pannenhilfe-Halter

(I) Braukammer

(J) Kaffeetasse (Tritan)

(K) NS-Kapsel-Adapter

(L) Kaffeepulverlöffel

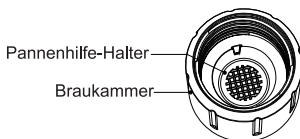


DE

NS-Kapsel verwenden

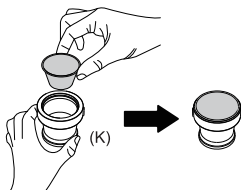
Schritt 1:

Prüfen Sie, ob der Kapselanstechhalter in der Brühkammer sitzt. Prüfen Sie auch die Oberfläche des Kapselanstechers, um sicherzustellen, dass die Erhebungen nach oben zeigen.



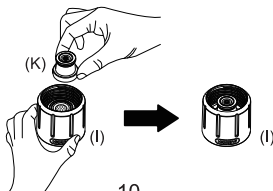
Schritt 2:

Setzen Sie die NS-Kapsel in den NS-Kapseladapter (K).



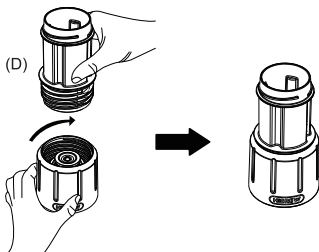
Schritt 3:

Setzen Sie den NS-Kapseladapter (K) in die Brühkammer (I) ein. (Hinweis: Richten Sie die Führungsschiene der Kapsel an den inneren Schlitten aus und drücken Sie sie dann nach unten, bis sie vollständig in die Brühkammer (I) eingesetzt ist).

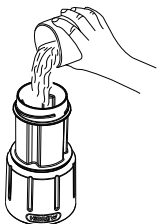


Schritt 4:

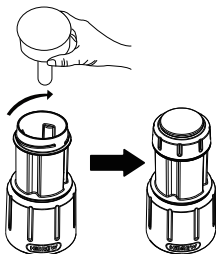
Drehen Sie den Tank im Uhrzeigersinn auf die Brühkammer (I), bis er fest sitzt.

**Schritt 5:**

Füllen Sie kaltes oder heißes Wasser in den Wassertank. (Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Linie, und seien Sie vorsichtig, wenn Sie kochendes Wasser verwenden).

**Schritt 6:**

Drehen Sie den Wassertankdeckel im Uhrzeigersinn auf den Wassertank und ziehen Sie ihn fest.



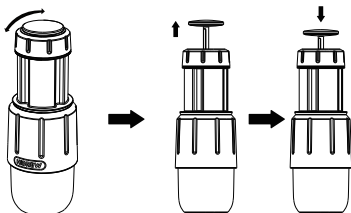
DE

Schritt 7:

Setzen Sie das Gehäuse direkt auf die Kaffeetasse, schrauben Sie den Griff ab und drücken Sie mit konstanter Geschwindigkeit. Für einen Espresso von guter Qualität drücken Sie regelmäßig und langsam 8 - 10 Mal, dann machen Sie eine Pause von 7 Sekunden, bevor Sie weiter drücken.

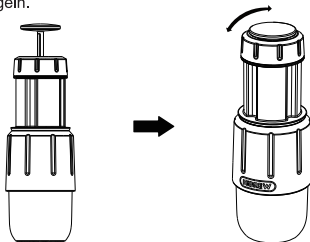
Vorsicht!

1. Drücken Sie nicht schnell oder unregelmäßig! Vermeiden Sie Schäden an der Pumpe.
2. Wenn sich der Presshebel nicht nach unten drücken lässt, sollten Sie die Extraktion nicht durch Drücken erzwingen, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Sie müssen das gröbere Kaffeepulver austauschen oder das Gerät auf Verstopfung überprüfen.



Schritt 8:

Der Presshebel hat eine Verriegelungsfunktion. Drücken Sie den Presshebel nach unten und drehen Sie ihn nach links oder rechts, um ihn zu verriegeln.

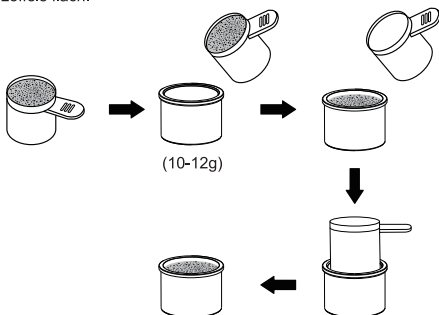


Kaffeepulver verwenden

(Tipps: Bitte verwenden Sie italienisches Kaffeepulver und kein zu feines Espressopulver).

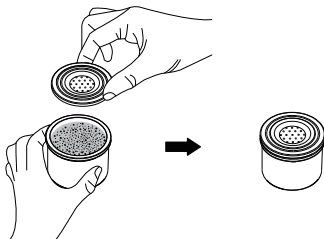
Schritt 1:

Füllen Sie das Kaffeepulver mit einem Kaffeelöffel in den Edelstahl-Kaffeepulverkorb (G) und drücken Sie das Kaffeepulver mit der Unterseite des Löffels flach.



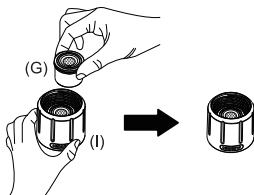
Schritt 2:

Bitte schließen Sie den Korbdeckel (F).



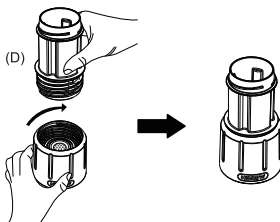
Schritt 3:

Setzen Sie den Kaffeepulverkorb (G) in die Brühkammer (I).



Schritt 4:

Drehen Sie den Tank im Uhrzeigersinn auf die Brühkammer (I), bis er fest sitzt.



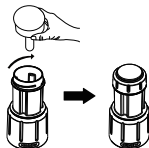
Schritt 5:

Füllen Sie kaltes oder heißes Wasser in den Wassertank. (Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Linie, und seien Sie vorsichtig, wenn Sie kochendes Wasser verwenden).



Schritt 6:

Drehen Sie den Wassertankdeckel im Uhrzeigersinn auf den Wassertank und ziehen Sie ihn fest.

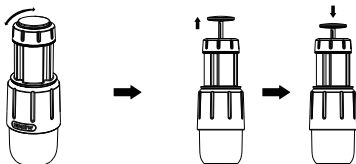


Schritt 7:

Setzen Sie das Gehäuse direkt auf die Kaffeetasse, schrauben Sie den Griff ab und drücken Sie mit konstanter Geschwindigkeit. Für einen Espresso von guter Qualität drücken Sie regelmäßig und langsam 8 - 10 Mal, dann machen Sie eine Pause von 7 Sekunden, bevor Sie weiter drücken.

Vorsicht!

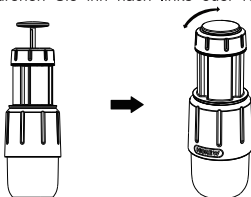
1. Drücken Sie nicht schnell oder unregelmäßig! Vermeiden Sie Schäden an der Pumpe.
2. Wenn sich der Presshebel nicht nach unten drücken lässt, sollten Sie die Extraktion nicht durch Drücken erzwingen, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Sie müssen das gröbere Kaffeepulver austauschen oder das Gerät auf Verstopfung überprüfen.



DE

Schritt 8:

Der Presshebel hat eine Verriegelungsfunktion. Drücken Sie den Presshebel und drehen Sie ihn nach links oder rechts, um ihn zu verriegeln.

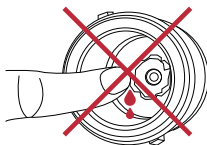


Sicherheitsvorkehrungen

1. Nach dem Aufbrühen der KaffEEKapsel mit heißem Wasser ist die Oberflächentemperatur der KaffEEKapsel sehr hoch; vermeiden Sie es daher, sie mit der Hand zu berühren.

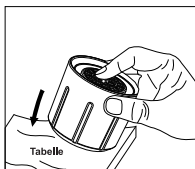


2. Stecken Sie Ihren Finger nicht in den NS-Kapseladapter. Darin befindet sich eine Klinge. Seien Sie also vorsichtig, damit Sie Ihre Hand nicht verletzen.



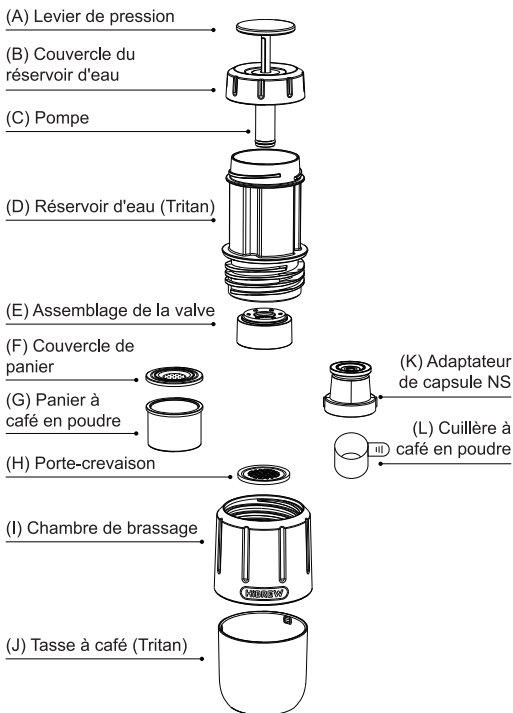
Sauber

Zum Reinigen der Brühkammer kann der Einstichhalter aus der Brühkammer herausgenommen oder ein harter Gegenstand in den KaffEEauslauf der Brühkammer eingeführt werden, um den Einstichhalter herauszudrücken. Achten Sie beim Wiedereinsetzen darauf, dass die erhabene Fläche nach oben zeigt und seien Sie vorsichtig mit den scharfen Teilen des Punktionshalters.



Es wird empfohlen, die Kaffeemaschine nach jedem Gebrauch zu reinigen, um unangenehme Gerüche und Verstopfungen im Gerät zu vermeiden.

Vue d'ensemble des pièces de machines

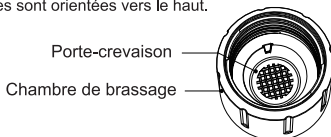


FR

Utiliser la gélule NS

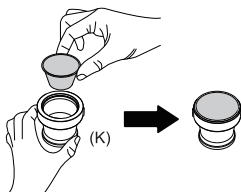
Étape 1:

Vérifiez que le porte-capsule est placé dans la chambre de brassage. Vérifiez également la surface du porte-capsule pour vous assurer que les bosses sont orientées vers le haut.



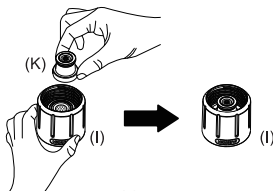
Étape 2:

Placer la capsule NS dans l'adaptateur de capsule NS (K).



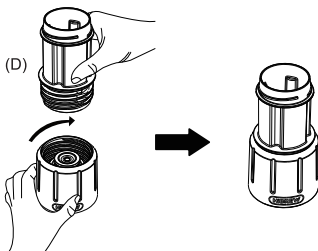
Étape 3:

Placer l'adaptateur de capsule NS (K) dans la chambre d'infusion (I). (Remarque : aligner la barre de guidage de la capsule avec les fentes internes, puis pousser vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit complètement insérée dans la chambre d'infusion (I)).



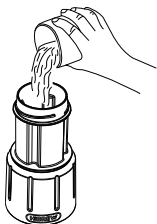
Étape 4:

Tourner le réservoir dans le sens des aiguilles d'une montre sur la chambre d'infusion (I) jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.



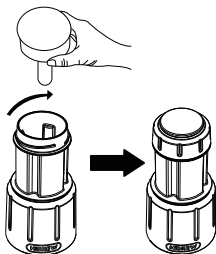
Étape 5:

Versez de l'eau froide ou chaude dans le réservoir d'eau. (Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX et soyez prudent lorsque vous utilisez de l'eau bouillante).



Étape 6:

Tournez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens des aiguilles d'une montre sur le réservoir d'eau et assurez-vous de le serrer.



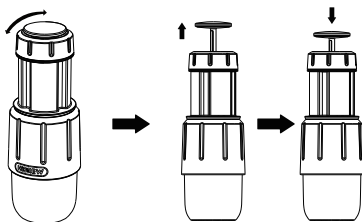
FR

Étape 7:

Placez le corps directement sur la tasse de café, dévissez la poignée et pressez à une vitesse constante. Pour obtenir un espresso de bonne qualité, pressez régulièrement et lentement 8 à 10 fois, puis faites une pause de 7 secondes avant de continuer à presser.

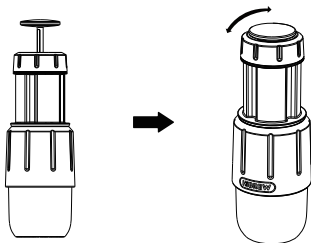
Attention :

1. Ne pas presser rapidement ou irrégulièrement ! Évitez d'endommager la pompe.
2. Si le levier de pression ne peut pas être enfoncé, pour éviter d'endommager la machine, ne forcez pas l'extraction en appuyant. Vous devez remplacer la poudre de café plus grossière ou vérifier que la machine n'est pas obstruée.



Étape 8:

Le levier de pression a une fonction de verrouillage. Poussez le levier de pression vers le bas et tournez-le vers la gauche ou la droite pour le verrouiller.

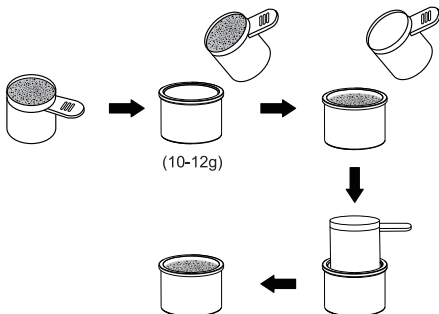


Utiliser du café en poudre

(Conseils : Utilisez de la poudre de café à l'italienne et non de la poudre d'espresso trop fine).

Étape 1:

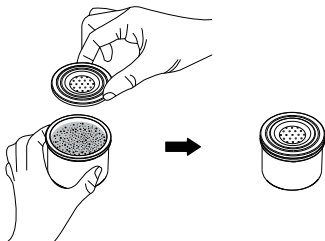
Utiliser une cuillère à café pour ajouter la poudre de café dans le panier à poudre de café en acier inoxydable (G), puis presser la poudre de café à plat avec le fond de la cuillère.



FR

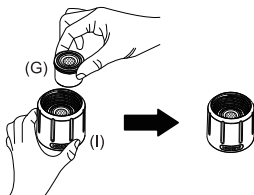
Étape 2:

Veuillez fermer le couvercle du panier (F).

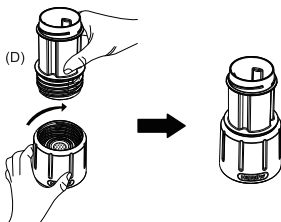


Étape 3:

Placer le panier de poudre de café (G) dans la chambre de percolation (I).

**Étape 4:**

Tourner le réservoir dans le sens des aiguilles d'une montre sur la chambre d'infusion (I) jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

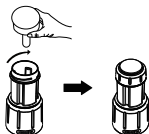
**Étape 5:**

Versez de l'eau froide ou chaude dans le réservoir d'eau. (Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX et soyez prudent lorsque vous utilisez de l'eau bouillante).



Étape 6:

Tournez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens des aiguilles d'une montre sur le réservoir d'eau et assurez-vous de le serrer.

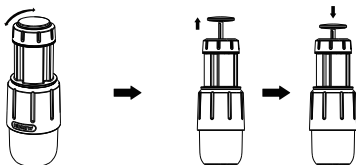


Étape 7:

Placez le corps directement sur la tasse de café, dévissez la poignée et pressez à une vitesse constante. Pour obtenir un espresso de bonne qualité, pressez régulièrement et lentement 8 à 10 fois, puis faites une pause de 7 secondes avant de continuer à presser.

Attention :

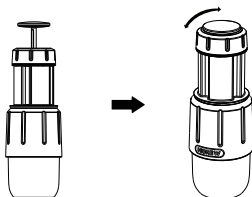
1. Ne pas presser rapidement ou irrégulièrement ! Évitez d'endommager la pompe.
2. Si le levier de pression ne peut pas être enfoncé, pour éviter d'endommager la machine, ne forcez pas l'extraction en appuyant. Vous devez remplacer la poudre de café plus grossière ou vérifier que la machine n'est pas obstruée.



FR

Étape 8:

Le levier de pression a une fonction de verrouillage. Appuyez sur le levier de pression et tournez-le vers la gauche ou la droite pour le verrouiller.

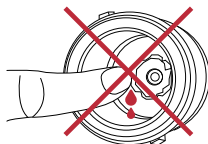


Précautions de sécurité

1. Après avoir infusé la capsule de café avec de l'eau chaude, la température de surface de la capsule de café est très élevée, et il faut éviter de la toucher avec la main.



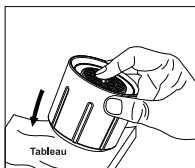
2. Ne mettez pas votre doigt dans l'adaptateur de la capsule NS. Il contient une lame, il faut donc faire attention à ne pas se blesser la main.



Nettoyer

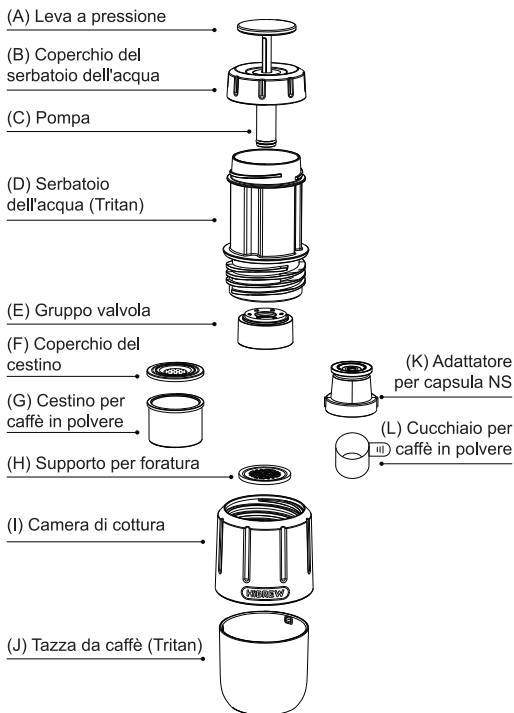
FR

Lors du nettoyage de la chambre d'infusion, le support de perforation peut être retiré de la cavité d'infusion ou un objet dur peut être inséré dans la sortie de café de la chambre d'infusion pour pousser le support de perforation vers l'extérieur. Lorsque vous le remettez en place, veillez à ce que la surface surélevée soit orientée vers le haut et faites attention aux parties tranchantes du porte-perforation.



Il est recommandé de nettoyer la machine à café après chaque utilisation afin d'éviter les mauvaises odeurs et les blocages dans la machine.

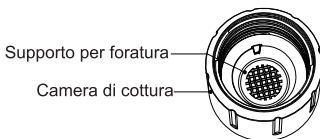
Panoramica delle parti della macchina



Utilizzare la capsula NS

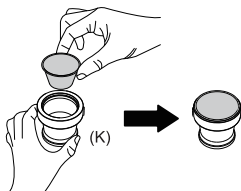
Passo 1:

Verificare che il portacapsule sia posizionato nella camera di infusione. Controllare anche la superficie del portacapsule per verificare che le protuberanze siano rivolte verso l'alto.



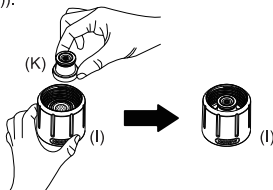
Passo 2:

Inserire la capsula NS nell'adattatore della capsula NS (K).



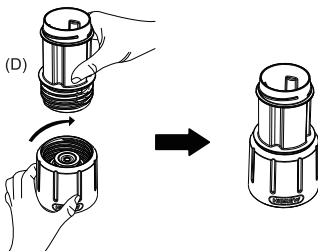
Passo 3:

Inserire l'adattatore della capsula NS (K) nella camera di preparazione (I). (Nota: allineare la barra di guida della capsula con le fessure interne, quindi spingere verso il basso fino al completo inserimento nella camera di preparazione (I)).

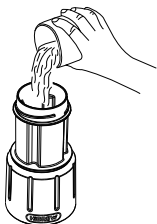


Passo 4:

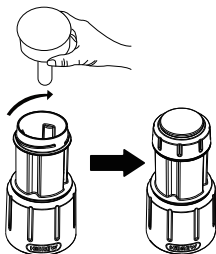
Ruotare il serbatoio in senso orario sulla camera di infusione (I) fino a fissarlo saldamente.

**Passo 5:**

Versare acqua fredda o calda nel serbatoio dell'acqua. (Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla linea MAX e fare attenzione quando si utilizza acqua bollente).

**Passo 6:**

Ruotare il coperchio del serbatoio dell'acqua in senso orario sul serbatoio dell'acqua e assicurarsi di serrarlo.

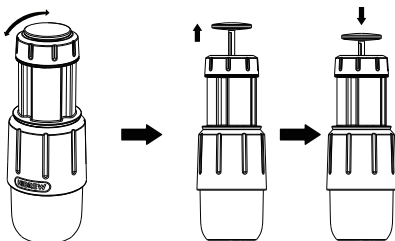


Passo 7:

Posizionare il corpo direttamente sulla tazza di caffè, svitare il manico e premere a velocità costante. Per ottenere un espresso di buona qualità, premere regolarmente e lentamente per 8-10 volte, quindi fare una pausa di 7 secondi prima di continuare a premere.

Attenzione:

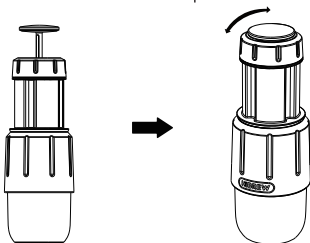
1. Non premere rapidamente o in modo irregolare! Evitare di danneggiare la pompa.
2. Se non è possibile premere la leva di estrazione, per evitare di danneggiare la macchina, non forzare l'estrazione premendo. È necessario sostituire la polvere di caffè più grossolana o controllare che la macchina non sia intasata.



IT

Passo 8:

La leva a pressione ha una funzione di blocco. Spingere verso il basso la leva e ruotarla a sinistra o a destra per bloccarla.

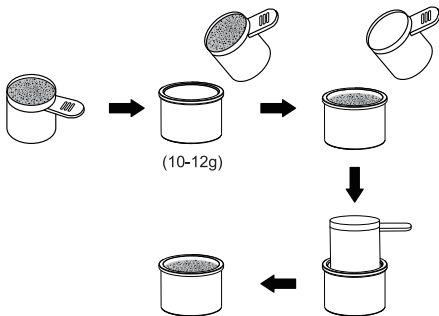


Utilizzare il caffè in polvere

(Suggerimenti: Utilizzare polvere di caffè all'italiana e non utilizzare polvere di caffè espresso troppo fine).

Passo 1:

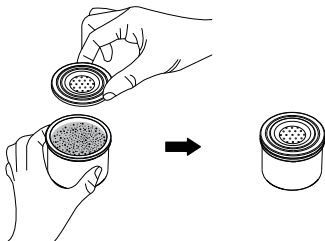
Utilizzare un cucchiaino da caffè per aggiungere la polvere di caffè nel cestello in acciaio inox (G), quindi premere la polvere di caffè con il fondo del cucchiaino.



IT

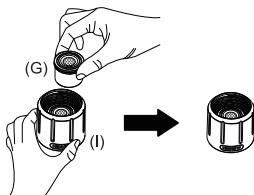
Passo 2:

Chiudere il coperchio del cestello (F).



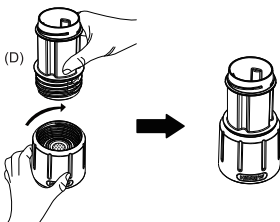
Passo 3:

Inserire il cestello della polvere di caffè (G) nella camera di erogazione (I).



Passo 4:

Ruotare il serbatoio in senso orario sulla camera di infusione (I) fino a fissarlo saldamente.



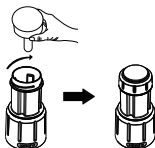
Passo 5:

Versare acqua fredda o calda nel serbatoio dell'acqua. (Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla linea MAX e fare attenzione quando si utilizza acqua bollente).



Passo 6:

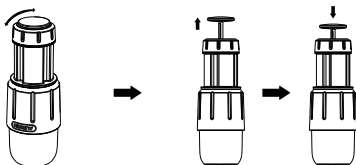
Ruotare il coperchio del serbatoio dell'acqua in senso orario sul serbatoio dell'acqua e assicurarsi di serrarlo.

**Passo 7:**

Posizionare il corpo direttamente sulla tazza di caffè, svitare il manico e premere a velocità costante. Per ottenere un espresso di buona qualità, premere regolarmente e lentamente per 8-10 volte, quindi fare una pausa di 7 secondi prima di continuare a premere.

Attenzione:

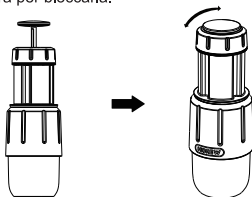
1. Non premere in modo rapido o irregolare! Si evita di danneggiare la pompa.
2. Se non è possibile premere la leva di estrazione, per evitare di danneggiare la macchina, non forzare l'estrazione premendo. È necessario sostituire la polvere di caffè più grossolana o controllare che la macchina non sia intasata.



IT

Passo 8:

La leva a pressione ha una funzione di blocco. Premere la leva e ruotarla a sinistra o a destra per bloccarla.



Precauzioni di sicurezza

1. Dopo l'infusione della capsula di caffè con acqua calda, la temperatura superficiale della capsula di caffè è molto alta; fare attenzione a non toccarla con la mano.



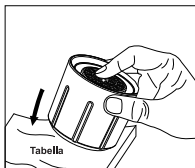
2. Non inserire il dito nell'adattatore della capsula NS. C'è una lama al suo interno, quindi fate attenzione a non ferirvi la mano.



Pulito

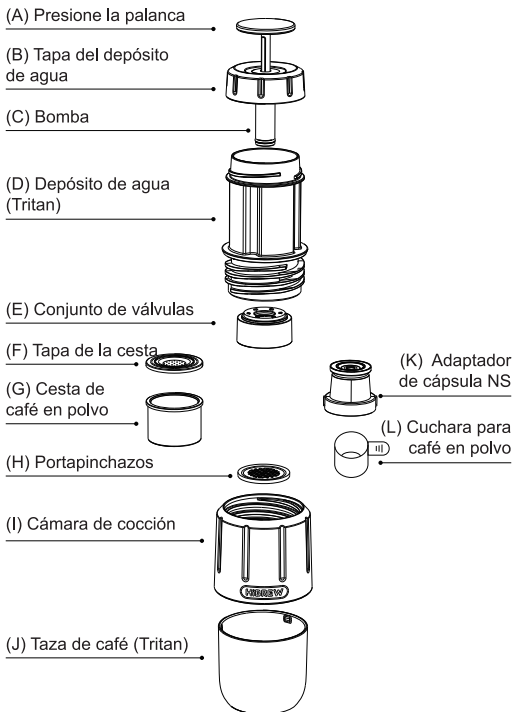
IT

Quando si pulisce la camera di ebollizione, il portapunti può essere rimosso dalla cavità di ebollizione oppure si può inserire un oggetto duro nell'uscita del caffè della camera di ebollizione per spingere fuori il portapunti. Quando lo si rimette a posto, assicurarsi che la superficie rialzata sia rivolta verso l'alto e fare attenzione alle parti taglienti del portapunte.



Si consiglia di pulire la macchina da caffè dopo ogni utilizzo per evitare odori sgradevoli e blocchi nella macchina.

Visión general de las piezas de la máquina

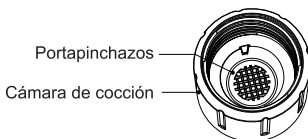


ES

Utilizar la cápsula NS

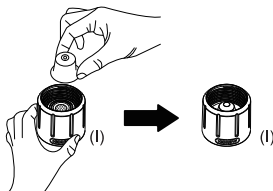
Paso 1:

Compruebe si el soporte para cápsulas está colocado en la cámara de infusión. Compruebe también la superficie del soporte para cápsulas para asegurarse de que las protuberancias están hacia arriba.



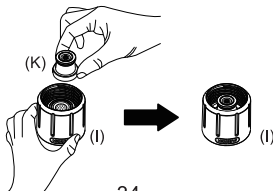
Paso 2:

Coloque la cápsula NS en el adaptador de cápsula NS (K).



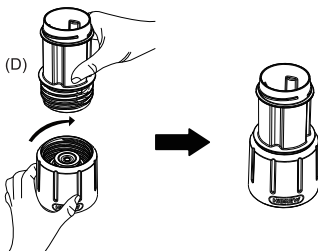
Paso 3:

Coloque el adaptador de la cápsula NS (K) en la cámara de infusión (I). (Nota: Alinee la barra guía de la cápsula con las ranuras internas y, a continuación, empújela hacia abajo hasta que esté completamente introducida en la cámara de infusión (I)).

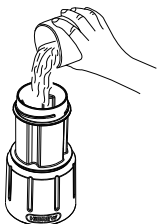


Paso 4:

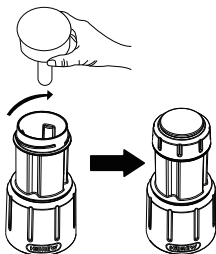
Gire el depósito en el sentido de las agujas del reloj sobre la cámara de infusión (I) hasta que quede bien sujeto.

**Paso 5:**

Vierta agua fría o caliente en el depósito de agua. (Llene el depósito de agua hasta la línea MAX y tenga cuidado al utilizar agua hirviendo).

**Paso 6:**

Gire la tapa del depósito de agua en el sentido de las agujas del reloj y asegúrese de apretarla.

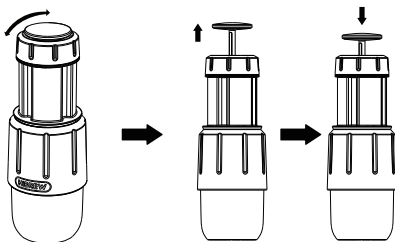
**ES**

Paso 7:

Coloque el cuerpo directamente sobre la taza de café, desenrosque el mango y presione a velocidad constante. Para obtener un espresso de buena calidad, presione regular y lentamente de 8 a 10 veces, luego haga una pausa de 7 segundos antes de seguir presionando.

Precaución:

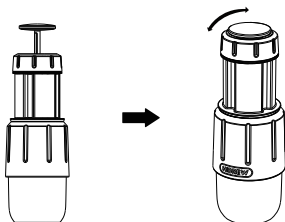
1. No presione de forma rápida o irregular. Evite causar daños a la bomba.
2. Si la palanca de prensado no puede presionarse hacia abajo, para evitar dañar la máquina, no fuerce la extracción presionando. Debe sustituir el café en polvo más grueso o comprobar si la máquina está obstruida.



ES

Paso 8:

La palanca de presión tiene una función de bloqueo. Empuje hacia abajo la palanca de presión y gírela hacia la izquierda o la derecha para bloquearla.

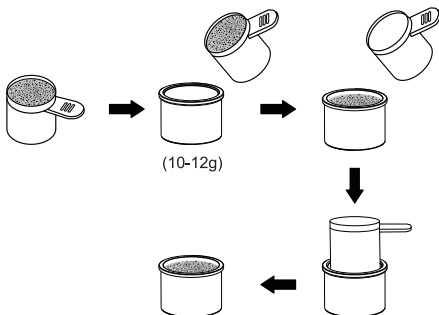


Utilizar café en polvo

(Consejos: Utilice café en polvo al estilo italiano y no utilice café expreso en polvo demasiado fino).

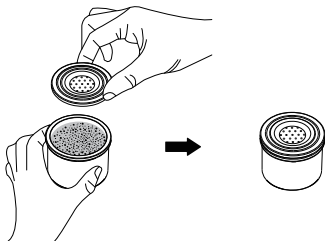
Paso 1:

Utilice una cuchara para café para añadir el café en polvo en la cesta de acero inoxidable para café en polvo (G) y, a continuación, presione el café en polvo para aplanarlo con la parte inferior de la cuchara.



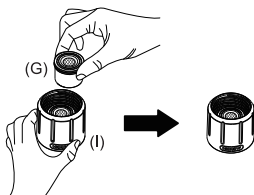
Paso 2:

Cierre la tapa de la cesta (F).



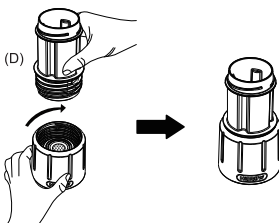
Paso 3:

Coloque la cesta de café en polvo (G) en la cámara de infusión (I).



Paso 4:

Gire el depósito en el sentido de las agujas del reloj sobre la cámara de infusión (I) hasta que quede bien sujeto.



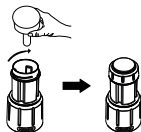
Paso 5:

Vierta agua fría o caliente en el depósito de agua. (Llene el depósito de agua hasta la línea MAX y tenga cuidado al utilizar agua hirviendo).



Paso 6:

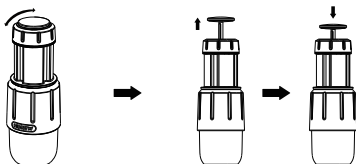
Gire la tapa del depósito de agua en el sentido de las agujas del reloj y asegúrese de apretarla.

**Paso 7:**

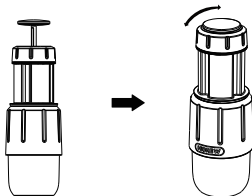
Coloque el cuerpo directamente sobre la taza de café, desenrosque el mango y presione a velocidad constante. Para obtener un espresso de buena calidad, presione regular y lentamente de 8 a 10 veces, luego haga una pausa de 7 segundos antes de seguir presionando.

Precaución:

1. No presione de forma rápida o irregular. Evite causar daños a la bomba.
2. Si la palanca de prensado no puede presionarse hacia abajo, para evitar dañar la máquina, no fuerce la extracción presionando. Debe sustituir el café en polvo más grueso o comprobar si la máquina está obstruida.

**ES****Paso 8:**

La palanca de presión tiene una función de bloqueo. Empuje hacia abajo la palanca de presión y gírela hacia la izquierda o la derecha para bloquearla.



Precauciones de seguridad

1. Después de colar la cápsula de café con agua caliente, la temperatura de la superficie de la cápsula de café es muy alta, y preste atención para evitar tocarla con la mano.



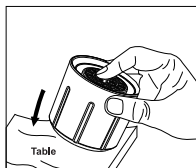
2. No introduzca el dedo en el adaptador de la cápsula NS. Tiene una cuchilla, así que tenga cuidado para no hacerse daño en la mano.



Limpiar

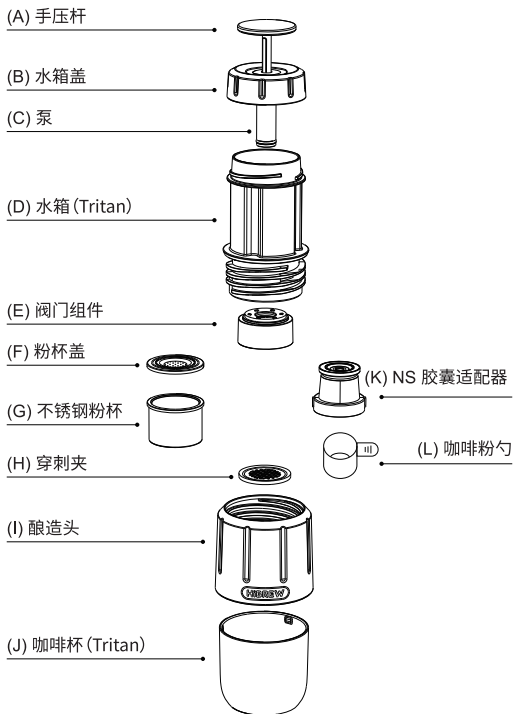
ES

Al limpiar la cámara de infusión, el portapinchazos puede extraerse de la cavidad de infusión, o puede introducirse un objeto duro en la salida de café de la cámara de infusión para empujar el portapinchazos hacia fuera. Al volver a colocarlo, asegúrese de que la superficie elevada quede hacia arriba y tenga cuidado con las partes afiladas del portapinchazos.



Se recomienda limpiar la cafetera después de cada uso para evitar olores desagradables y atascos en la máquina.

机器部件概述

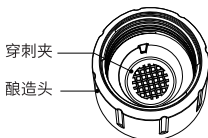


CN

使用 NS 胶囊

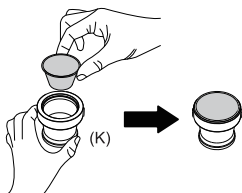
步骤1:

检查胶囊穿刺器是否放置在酿造头中,并检查胶囊穿刺器的方位,确保凸点朝上。



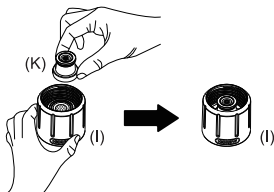
步骤2:

将 NS 胶囊放入咖啡萃取适配器 (K)。



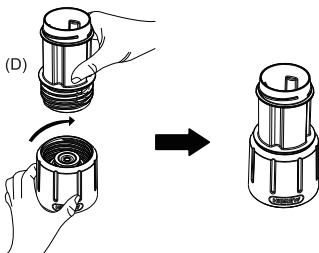
步骤3:

将 NS 胶囊 (K) 放入咖啡萃取适配器 (I)。(注:将胶囊的导向杆对准内部插槽,然后向下直到完全插入咖啡萃取适配器 (I)。



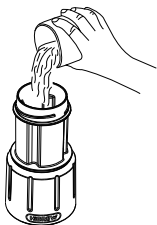
步骤4:

将水箱顺时针旋转到酿造头 (I) 上, 确保它们紧密密封。



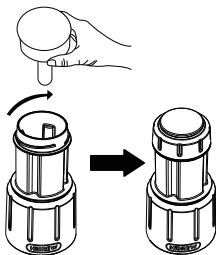
步骤5:

将冷水或热水倒入水箱。(向水箱中加入水不要超过 MAX 线, 小心热水)。



步骤6:

将水箱盖顺时针拧到水箱上, 并确保拧紧。

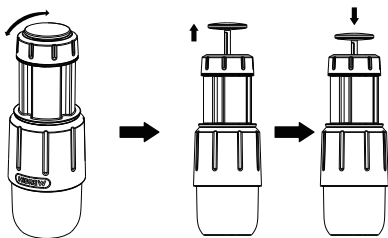


步骤7:

将主体直接放在咖啡杯上，拧开手压盖，匀速按压。为获得优质意式咖啡，请有规律地慢压8-10次，然后停顿7秒钟，再继续按压。

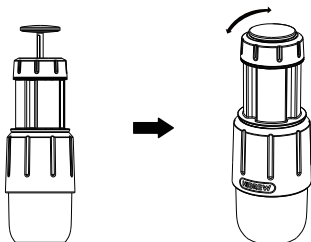
注意：

1. 请勿快速不规则按压手盖！避免导致手压泵损坏。
2. 如手压杆压不下去，为避免损坏机器切勿强行按压萃取。应更换粗一点的咖啡粉或检查机器是否有堵塞。



步骤8:

手压杆具有锁定功能，按下手压杆并向左或向右旋转即可锁定。

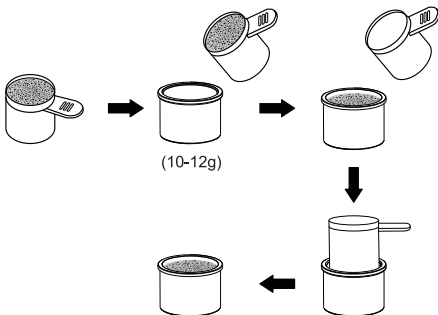


使用咖啡粉

(提示:请使用符合意式咖啡粉,不要使用过细的浓缩咖啡粉。)

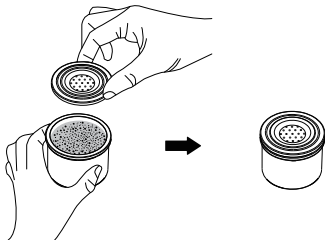
步骤1:

用咖啡勺将咖啡粉加入不锈钢粉杯中(G),然后用勺底压平咖啡粉。



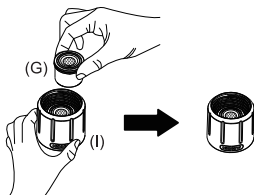
步骤2:

请盖上咖啡粉盖(F)。



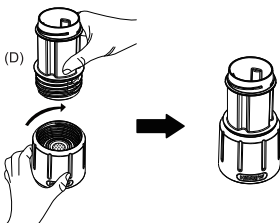
步骤3：

将咖啡粉过滤器 (G) 放入酿造头 (I)。



步骤4：

将水箱顺时针旋转到酿造头 (I) 上, 确保它们紧密密封。



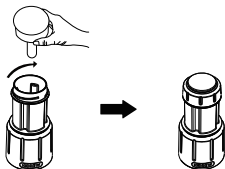
步骤5：

将冷水或热水倒入水箱。(向水箱中加入水不要超过 MAX 线, 小心热水)。



步骤6：

将水箱盖顺时针拧到水箱上，并确保拧紧。

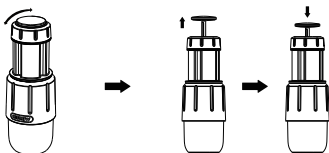


步骤7：

将主体直接放在咖啡杯上，拧开手压盖，匀速按压。为获得优质意式咖啡，请有规律地慢压8-10次，然后停顿7秒钟，再继续按压。

注意：

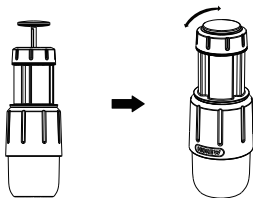
1. 请勿快速不规则按压手盖！避免导致手压泵损坏。
2. 如手压杆压不下去，为避免损坏机器切勿强行按压萃取。应更换粗一点的咖啡粉或检查机器是否有堵塞。



CN

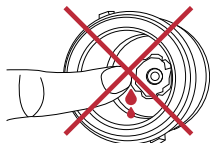
步骤8：

手压杆轴具有锁定功能，按下手柄轴向左转或向右转即可锁定。



安全预防措施

1. 用热水冲泡咖啡胶囊后，咖啡胶囊表面温度很高，注意避免用手触摸。
2. 不要把手指伸进 NS 胶囊，里面有刺针，以免伤到手。



清洁

清洁冲煮腔和穿刺器时，可将穿刺器从冲煮腔中取出，或将硬物插入冲煮腔的咖啡出口，将穿刺器推出。将穿刺器放回支架方向时要注意，凸起面应向上。



建议每次使用完毕后清洁咖啡机，避免咖啡机有异味或者机器堵塞。



Manufacturer:

FOSHAN SHUNDE BENE APPLIANCE TECH CO.,LTD

Address:

Huicong Electric Appliance Zone, Beijiao Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, China.

Service Info:

support@hibrew.com

EC	REP	eVatmaster Consulting GmbH Raiffeisen Street 2 B11, 63110 Rodgau, Hessen, Germany Contact@evatmaster.com +496995179070
----	-----	--