DE'LONGHI
PRIMADONNA ELITE EXPERIENCE

TRAINING SUPPORT

PRIMADONNA ELITE EXPERIENCE

Уникальна, как ваш вкус

PRIMADONNA ELITE была запущена в прошлом году в качестве нового поколения полностью автоматических кофемашин De'Longhi.

Идеальное сочетание дизайна и технологии. Она не только обеспечивает потребителя большим выбором напитков, но также предлагает персонализации напитков. Так что же еще предлагает новая модель – EXPERIENCE???

PRIMADONNA ELITE EXPERIENCE

Наши продукты создаются с учетом потребностей потребителей. Мы адаптируем и развиваем наши продукты, чтобы удовлетворить запросы пользователей, и мы достигли этого с Примадонна Elite. Теперь мы раздвигаем границы возможного, расширив выбор напитков, чтобы представить потребителю холодный кофе и другие инновации.

ТЕНДЕНЦИИ

Наблюдается устойчивый рост популярности холодных кофейных напитков. На примере Примадонны Elite мы увидели, что потребители хотят пробовать новые напитки и использовать новые технологии. Вот некоторые последние тенденции, которые подтверждают, что новое поколение хочет иметь более широкий выбор кофейных напитков.

- ★ *'Starbucks' расширяет свой портфель введя холодные напитки, чтобы не остаться в стороне от так называемой третьей волны кофе, растущей культуры, где кофе воспринимается больше как искусство, чем просто как напиток с кофеином. Третья волна благоприятствовала маленьким кофейням, которые имеют уникальные способы варки и обжаривания кофе, но Starbucks и Dunkin 'Donuts также сейчас пытаются извлечь выгоду из этой тенденции.*

- ★ *Молодое поколение погружается в технологии, и открыто для изменений. Их привлекают все новые идеи и инновационные продукты. Это можно увидеть в растущем числе посетителей выставок новых продуктов. Рост интернет-культуры усиливает желание потребителя иметь «лучшее» оборудование у себя дома, в том числе и инвестировать в продукцию для приготовления своего любимого кофе.*

- ★ *Поколение Милениум (2000) еще более требовательные потребители. Несколько лет назад, было трудно, узнать что-то о кофе. Теперь, вся информация доступна одним щелчком мыши. У нас есть технологии на кончиках пальцев, чтобы получить именно ту информацию, которая нужна. В результате, это поколение также более открыто для инноваций на рынке кофе. Более молодые потребители, как правило, более открыты для экспериментов с новыми напитками и способами приготовления. Это находит отражение популярности Flat white, холодного кофе и даже кофе с жидким азотом "*

ТЕНДЕНЦИИ

- ★ *по сообщениям Макдональдс, потребители потратили $ 100 миллионов долларов на холодный кофе в McCafe*
- ★ *В августе 2015 года Chick-Fil-A® ввел холодный Матовый кофе в свое меню и более чем в два раза увеличил свои продажи.*
- ★ *75% роста рынка было связано с холодным кофе.*
- ★ *3 из 4 пьющих кофе потребителей, хотят пить горячие и холодные кофейные напитки.*
- ★ *Почти 7 из 10 потребителей пьющих холодных кофе, попробовали готовый к употреблению напиток, включая разлитый в алюминиевые банки и бутылки*

КАК И ЧТО МЫ СДЕЛАЛИ?

Мы использовали технологию, которую мы создали для горячего шоколада, адаптируя ее, так, что теперь мы можем смешивать и вспенивать холодные напитки. При использовании холодной жидкости мы смогли увеличить количество оборотов в минуту вращения миксера внутри графина, обеспечивая максимальное количество пены и увеличивая ее объем.

Поскольку эти напитки не готовятся одним нажатием кнопки, мы решили называть их полуавтоматическими. Эти рецепты позволяют нам предложить потребителю что-то особенное, что-то уникальное, более творческий подход к приготовлению кофе.

НА ЧЕМ МЫ ФОКУСИРУЕМСЯ…

Возможности и преимущества PrimaDonna Elite Experience:

- ★ Самый широкий выбор напитков, включая полуавтоматический режим приготовления холодных напитков
- ★ Возможность изменения напитков
- ★ Возможность персонализации и создания новых напитков
- ★ Управление через мобильное приложение.

Давайте начнем с напитков…….

НАПИТКИ

ВАЖНОСТЬ ВЫБОРА

Во многих странах мира, потребитель хочет иметь кофемашину, которая будет предлагать самый широкий выбор напитков. Качество кофе эспрессо и напитков на основе молока должны оставаться высокой независимо от того, что "рецепты" могут отличаться в зависимости от страны. Например, в некоторых странах, никогда не пьют кофе с молоком после 11 часов, в то время как в других странах предпочитают пить их в течение дня, и даже в вечернее время.

Кофе пользуется любовью во всем мире, но каждая страна имеет свой собственный взгляд на то, что такое хороший черный кофе и хороший кофе с молоком. De'Longhi пытались найти решения, чтобы удовлетворить потребности многих регионов.

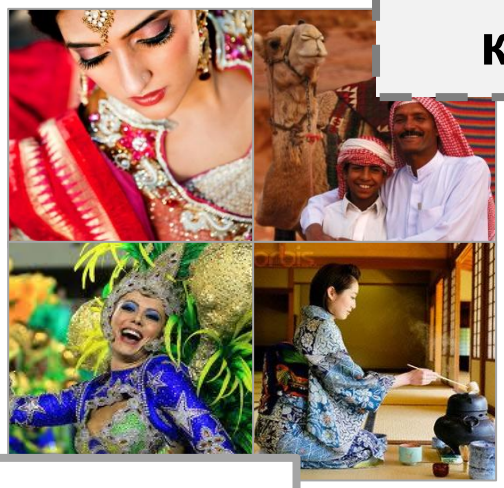
Мы видим постоянно растущий интерес к возможности готовить в кофемашине напитки без кофе, такие как чай и горячий шоколад. Эти возможности уже есть, и плюс, есть еще что-то особенное, для более теплых дней! Ниже вы можете увидеть существующий выбор напитков, доступных на некоторых машинах De'Longhi.

НАПИТКИ

Кофейные предпочтения могут зависеть от многих факторов, которые мы стараемся учитывать при разработке наших продуктов.

вкус

культура



предпочтения

момент дня

ингредиенты

ОСНОВА НАПИТКОВ

Основой всех наших кофейных напитков является идеальный эспрессо. Используя свой опыт и ноу-хау, De'Longhi гарантирует наилучшие результаты качества напитка в чашке, каждый раз.

Благодаря технологии LatteCrema, кофемашины De'Longhi могут приготовить плотную и кремовую пену.

НАШИ ТРАДИЦИОННЫЕ НАПИТКИ…

ИДЕАЛЬНЫЙ ЭСПРЕССО

Espresso

Doppio+

Long

И ДАЖЕ БОЛЬШЕ…

чай

шоколад

ИДЕАЛЬНОЕ МОЛОКО

Espresso Macchiato

Cappuccino

Caffelatte

Latte macchiato

Горячее молоко

Flat White

ELITE …

Мы увеличиваем количество напитков, чтобы удовлетворить самых взыскательных потребителей кофе во всем мире. Каждый потребитель имеет свой собственный специфический и особый способ пить кофе, это связано с традициями, вкусом, культурой и привычкой. Для Примадонны Elite, De'Longhi было создано 3 новых напитка, доступных одним касанием. Вдохновленные обратной связью со всего мира, мы добавили два кофейно-молочных напитка и дополнительный черный кофейный напиток.

КОФЕ

Coffee, Regular, Kaffee: The **“международная версия”** итальянского эспрессо

Самый популярный вид кофе в Германии и Центральной Европе, но также пользуются любовью в России. Он больше, чем «эспрессо», с более тонкой пенкой и более легким вкусом кофе.

- Тонкий слой пенки крема
- Легкий и сбалансированный вкус
- Больший объем

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ наслаждение кофе

КАПУЧИНО+

Идеальный **Cappuccino+** для более насыщенного вкуса и повышения уровня энергии

Стандартная порция капучино, приготовленная с doppio+, поэтому напиток является более темным, чем стандартный **Cappuccino**, но по-прежнему имеет отдельные слои кофе и молока

воздушная молочная пенка

плотная текстура

идеальная температура

...до последней капли!

Для любителей капучино – больше **вкуса** и больше **энергии**

КАПУЧИНО MIX

Напиток на основе молока с первичной подачей **эспрессо**, с пенкой кофейного цвета и вкуса

Приготавливается с теми пропорциями кофе и молока, как и капучино, но с другим порядком подачи: сначала кофе, потом молоко. Результатом является равномерно коричневый молочный напиток, вплоть до молочной пены. Он идеально подходит для людей, которые любят, смешивать кофе и молоко вместе.

Молочная пенка с кофейным вкусом

Равномерный коричневый цвет

Вкус кофе даже у молочной пенки…

ELITE **EXPERIENCE** новый рецепт - AMERICANO

Americano это сочетание **espresso** с добавлением горячей воды, для длительного, деликатного удовольствия

Americano готовиться на основе эспрессо с добавлением горячей воды, дает такую же крепость, как у капельного кофе, но другой вкус. Ароматный, он имеет тонкий слой пенки сверху и легкий вкус.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ наслаждение кофе

HOW IS IT DELIVERED?

Мы разработали рецепт для Americano в одно касание, используя опыт и знания наших команд по всему миру. Americano может быть приготовлен по-разному в зависимости от страны; даже тип чашки, в которой он подается может меняться. Рекомендации и обратная связь наших потребителей, позволили нам выбрать именно этот рецепт.

Окончательный рецепт «одним касанием» - эспрессо, который готовиться в первую очередь, доливают горячей водой, используя импульсный режим. Таким образом мы можем обеспечить идеальную температуру воды и кофе.

В результате , мы получаем кофе, объемом около 150 мл (стандартная настройка) с тонким слоем пенки сверху и легким вкусом, но приятным ароматом.

В ЧЕМ РАЗНИЦА?

Long кофе

Напоминает кофе из капельной кофеварки, или фильтр кофе с точки зрения объема и вкуса. Long приготавливается путем измельчения зерна и заваривания кофе два раза. Без предварительного смачивания, заваривая кофе медленно, с использованием импульсного режима и низкого давления, делая вкус легче и более тонким. 160 мл горячего напитка, с хорошей пенкой.

Кофе

Был введен, чтобы удовлетворить ожидания наших европейских потребителей. Температура немного ниже по сравнению с Americano, так что напиток легче пить сразу. Нет предварительного смачивания, что делает вкус более тонким, но есть хорошая пенка. 180 мл приготавливается в один цикл помола и заваривания под давлением, нет импульсного режима, как в Лонг и Americano.

КАК НАМ ИХ СРАВНИТЬ?

Итак, в чем разница между 3 напитками в PrimaDonna Elite Experience?

Название	AMERICANO	LONG	COFFEE
Результат в чашке			
количество	**150ml**	**160ml**	**180ml**
Предварительное смачивание	●	●	●
Помол	**1**	**2**	**1**
Экстракция	**высокое давление импульсный режим**	**низкое давление импульсный режим**	**высокое давление (как у эспресо)**
Крема	**тоньше, чем у эспрессо, Кофе и Long**	**тоньше, чем у Американо**	**тоньше, чем у эспрессо**
Вкус	**легкий**	**похож на капельный кофе**	**деликатный**
Интенсивность			

ELITE **EXPERIENCE** – ФУНКЦИЯ ЧАЙ

Функция «ЧАЙ» это подача горячей воды **разной температуры** в соответствии с видом чая

Белый чай

Зеленый чай

Черный чай

Oolong

Когда дело доходит до чая, важно, чтобы каждый сорт заваривался при правильной температуре, чтобы лучше раскрыть вкус и аромат. Primadonna Elite Experience обеспечивает различную температуру воды в зависимости от типа выбранного чая.

ТЕМПЕРАТУРА ЧАЯ

Температура и время для заваривания чая:

елый чай
риблизительно 75°C (70-80°C)
– 3 минуты время заваривания

еленый чай
риблизительно 80°C (70-80°C)
– 2 минуты время заваривания

ерный чай
риблизительно 90°C (90-100°C)
- 5 минуты время заваривания

olong
риблизительно 90°C (90-100°C)
30 секунд до минуты время заваривания

Преимущество этой функции – чашка чая заваренная при идеальной температуре, и в то же время, вы греете только необходимое количество воды, не расходуя лишнюю энергию.

ПОЛУ-АВТОМАТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ

ПОЛУ-АВТОМАТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ

В дополнение к рецептам «одним касанием» мы предлагаем возможность создавать другие напитки с несколькими дополнительными шагами. Горячий шоколад по-прежнему является уникальной особенностью кофемашин De'Longhi. А теперь мы разработали технологию, чтобы создавать еще и полуавтоматические рецепты.

ШОКОЛАД

Функция шоколад - конкурентное преимущество De'Longhi по сравнению с другими брендами, даёт возможность готовить напиток, который идеально подходит для зимних месяцев и любимых детей!

Шоколадный напиток создается уникальной системой. Миксер (который выглядит как маленький пропеллер) располагается на дне Графина и активируется с помощью магнита, расположенного в зоне поддона. Смешивая молоко и шоколад, или какао-порошок, и увеличивая объем добавляя воздух, в то время как горячий пар поступает в Графин через трубку – в результате вкусный и роскошный напиток!

“НЕЧТО НОВОЕ, НЕЧНО ОСОБЕННОЕ…”

Графин для шоколада

Миксер с магнитным приводом

Вспениватель для молока

Вспениватель

Новая конструкция обеспечивает более высокие обороты

Не крупнее Графина для шоколада, но **Графин для множества напитков**

1 Графин в упаковке с **аксессуарами для специальных рецептов**

МУЛЬТИГРАФИН

Choose

Выберите либо миксер для шоколада или вспениватель для холодного кофе и холодной молочной пены. Магнит в поддоне приводит в действие миксер – медленная скорость для шоколада, быстрее для вспененного холодного кофе и холодной молочной пены.

Миксер для шоколада

Вспениватель

смешивание

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ интенсивно смешивается эспрессо и **лед** для **освежающего** кофейного напитка

толстый слой холодной кофейной пенки

сладкий, но деликатный вкус

освежающий эспрессо

ХОЛОДНАЯ МОЛОЧНАЯ ПЕНА

Холодная молочная пена кремовая и **легкая**, сама по себе или для ваших **особых рецептов**

- плотная и холодная молочная пена
- сладкий молочный вкус
- холодное молоко

Демонстрация

ДЕМОНСТРАЦИЯ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

Демонстрация функции холодного кофе занимает немного больше времени, так что вам нужно заранее подготовить много льда (используя лотки De'Longhi) и обеспечить, чтобы у вас был свободный графин для напитков.

Не забудьте проверить правильность работы машины перед запуском, проверьте уровень помола, температуры и т. д.

ПОДГОТОВКА: CHECKLIST

Перед началом демонстрации PrimaDonna Elite Experience необходимо убедиться в наличии:

Чашки – желательно прозрачные для различных напитков, особенно для новых.

Белый сахар (в сахарнице с чайной ложкой)

Подносы для кубиков льда (специальные кубики в виде кофейных зерен для De'Longhi)

Аксессуары для смешивания (миксер и вспениватель)

Салфетки

Кофе в зернах и кофе без кофеина

Свежее холодное молоко, предпочтительно обезжиренное

Пресная вода

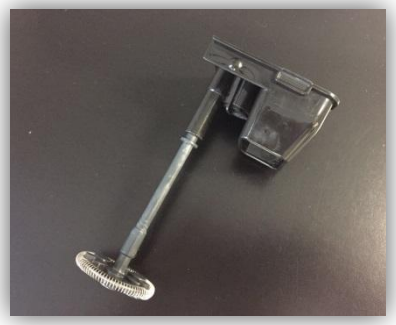
Чистящие салфетки

Урна для отходов кофе, чашек и оберток

ДЕМОНСТРАЦИЯ ХОЛОДНОГО КОФЕ

Как и в случае с шоколадом, машина будет отображать шаги для создания напитка, она не будет предлагать вам добавлять ингредиенты до тех пор, пока вы не выполнили первые шаги, однако для демонстрационных целей лучше подготовиться, прежде чем вы начнете процесс . Поэтому действуйте следующим образом:

1. Установите вспениватель в воронку и вставьте ее в Графин. Он должен защелкнуться. Инструмент должен располагаться в направлении передней части Графина ближе к заливочной кромке. Трубка подачи пара не требуется для приготовления холодного кофе и холодной молочной пены.

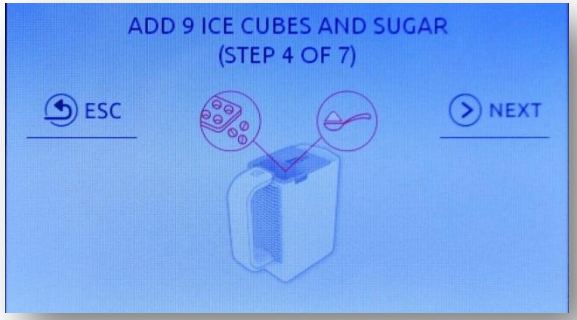


2. Вы можете готовить маленькую или большую чашку холодного кофе, указатель уровня жидкости есть на боковой стороне Графина. Для демонстраций лучше всего делать небольшое количество, так как оно требует меньше кубиков льда. Добавьте 9 кубиков льда De'Longhi, которые равны примерно 45 г льда (18 кубиков равны 90 г для большой чашки) и 1 чайную ложку сахара в Графин.

ДЕМОНСТРАЦИЯ ХОЛОДНОГО КОФЕ

Для начала прокрутите напитки и выберите COLD COFFEE, затем выберите крепость – для наилучших результатов, выберите очень крепкий – выберите чашку небольшого размера, а затем количество пены. Опять же, лучше выбрать опцию EXTRA для получения лучших визуальных результатов.

На этом этапе вы можете установить Графин под диспенсером кофе, а затем быстро нажимать кнопки в инструкциях (конечно, вы можете объяснить, что и как вы делаете, потому что потребители будут следить за шагами, но для демонстрации проще добавить ингредиенты в начале). Нажмите «ok» на шаге 5, и кофе будет налит.



ДЕМОНСТРАЦИЯ ХОЛОДНОГО КОФЕ

После того, как эспрессо был налит, установите крышку на Графин. Горячий кофе начнет расплавлять лед, в этот момент необходимо присоединить Графин к соединительному соплу. Нажмите «ok», чтобы начать. Процесс занимает около 1 минуты 30 секунд, за это время вы можете предоставить любую информацию о нашей продукции, советы по приготовлению кофе и т. д. Обязательно используйте это время!

Здесь важно отметить:

Разные скорости для создания идеальной текстуры, начиная со скорости вращения 350 об / мин в течение 30 секунд, чтобы обеспечить плавление льда, 500 об / мин в течение 30 секунд, для поддержания холодной температуры, а затем до 1400 оборотов в минуту для создания кремообразной пены (скорости могут варьироваться в зависимости от размера чашек и пены).

«Посмотрите, насколько увеличивается объем…»

«Посмотрите, какая плотная, сливочная и холодная пена появляется в кофе, как уменьшается слой свежего espresso на дне».

«Вы можете наслаждаться им самостоятельно как освежающим холодным кофе или вместе с другими ингредиентами, такими как шоколад, сиропы или приготовить второй новый ингредиент …» (здесь вы можете продемонстрировать холодную молочную пену).

ДЕМОНСТРАЦИЯ ХОЛОДНОГО МОЛОКА

Поскольку эта демонстрация достаточно быстрая, вы можете либо добавить достаточное количество молока для маленькой (100 мл) или большой (200 мл) чашки в начале демонстрации или во время процесса. Для начала просмотрите напитки и выберите COLD MILK FOAM. Затем вы можете выбрать объем, и количество пены – для наилучших результатов мы предлагаем максимальную пену для лучших визуальных результатов.

Вспенивание молока занимает около 30 секунд, а скорость увеличивается довольно быстро - от 900 до 1300 об / мин. По окончании, вы сможете вылить пену в чашку, чтобы показать объем и плотность молока, создаваемого вспенивателем.

HALF & HALF

Отличный способ показать два холодных напитка вместе – это использовать рецепт HALF & HALF. Это потребует немного практики, и лучше всего иметь запасной графин и вспениватель.

Вам понадобятся:
Свежие кофейные зерна
100 мл холодного молока
2 х пластины со льдом (De'Longhi)
Сахар
Чашка для капучино De'Longhi
Чайная ложка

Приготовление:

- Приготовьте 1 стакан холодного кофе, используя максимальный уровень пены.
- Налейте холодный кофе в чашку, пока он не заполнится примерно наполовину.
- Быстро сполосните или используйте запасной Графин с вспенивателем, если у вас есть, и приготовьте 1 стакан холодной молочной пены, используя максимальный уровень пены.
- Налейте холодную молочную пену с одной стороны, немного наклонив бокал, попробуйте уменьшить количество жидкости и залить как можно больше пены для достижения наилучших результатов. В идеале используйте движение из стороны в сторону, когда вы наливаете.

SACHER

Вам понадобятся:
Кофейные зерна
Абрикосовое варенье
200 мл холодного молока
Какао порошок
белый сахар
Шоколадные хлопья
Чайная ложка
Рекомендуется - стекло мартини

Приготовление:
Чтобы создать первую часть рецепта, добавьте 2 чайные ложки абрикосового джема на дно стакана.
Подготовьте чашку горячего шоколада в Графине, используя максимальный уровень плотности и вылейте его в чашку, пока уровень не достигнет 2/3 стакана. Промойте графин (если у вас нет запасного). Есть 2 варианта:
Для кофе Sacher, наполненного молочной пеной, налейте в Графин 100 мл холодного молока, с помощью вспенивателя приготовьте 1 стакан холодной молочной пены, используя максимальный уровень пены.
Для холодного кофе «Saher» приготовьте 1 стакан холодного кофе, используя максимальный уровень пены.
Осторожно вылейте холодную молочную пену или холодный кофе над горячим шоколадом, пока он не достигнет верха бокала.
Украсьте темными шоколадными хлопьями.

YOGHURT ESPRESSO

Вам понадобятся:
Кофейные зерна
Белый йогурт (может быть простой, кокосовый орех, ваниль)
Кубики льда
белый сахар
Чайная ложка
Бокал/чашка

Приготовление:
Для создания первой части рецепта заполните чашку на 1/3 белым йогуртом, а затем поместите её непосредственно под диспенсер кофе.
Налейте один эспрессо с желаемым уровнем крепости непосредственно в чашку с йогуртом.
После этого используйте Графин, чтобы приготовить 1 стакан холодного кофе, используя максимальный уровень пены, и вылейте его на эспрессо, пока он не достигнет верха чашки.

РЕЦЕПТЫ

Мы разработали брошюру с рецептами, которая будет доступна в формате PDF, но, возможно, придумать собственные творческие рецепты и поделиться ими с командой

PRIMADONNA ELITE RANGE

	ECAM 650.55.MS	ECAM 650.75.MS	ECAM 650.85.MS
	BETTER	BEST	EXPERIENCE
Отделка	Металлические детали	Металлический фронтальная и верхняя части	
управление	3,5” TFT	4,3” цветной TFT с технологией touch screen	
молочная система	LatteCrema System		
рецепты	кофе&молоко	+ шоколад	+ множество напитков
персонализация		и 6 профилей пользователя	
подключение	Умное приложение Coffee App.		
Другие возможности	Zamak cup holder		

FAQ'S

Q: Каково минимальное количество эспрессо, которое можно настроить?
A : Минимальное количество кофе, которое можно настроить, составляет 20 мл.

Q: Каковы точные настройки температуры?
A: Температуры не являются специфическими, есть возможность выбора из низкого, среднего, высокого и максимального.

Q: Как можно регулировать количество молока в мл?
A: Количество молока можно регулировать только в секундах, а не в миллилитрах, потому, что литраж может меняться в зависимости от типа молока и его жирности, температуры молока, соотношения молока и пены и так далее.

Q: Что такое странный лист, как значок, который появляется на моем дисплее?
A: Это означает, что включен режим энергосбережения.

Q : Как приготовить горячий шоколад?
A : Просто выберите количество (1 или 2 чашки), добавьте в Графин молоко и порошок и дайте машине делать все остальное. Горячий шоколад наливается непосредственно из графина, он не подается через диспенсер кофе.

FAQ'S

Q : Могу ли я использовать мои собственные кубики льда или кубики льда De'Longhi?
A : Размер кубиков льда играет важную роль в обеспечении правильной работы Графина. Если они слишком большие или неправильной формы, это может привести к блокировки вспенивателя, что также может повлиять на качество холодного кофейного напитка. Лучше всего использовать лотки для льда, предоставленные De'Longhi.

Q : Почему холодное молоко недостаточно пенится?
A: При выборе количества пены на дисплее выберите максимум. Для достижения наилучших результатов молоко должно быть холодным (прямо из холодильника) и предпочтительно полужирным или обезжиренным. Если вам нужно больше пены, продолжите процесс вспенивания.

Q : Как готовиться чай?
A: Когда тип чая был выбран из меню, из носика начнет поступать вода правильной температуры. Поэтому чашку с выбранным чаем следует помещать под носик горячей воды. Как правило, подается около 250 мл горячей воды, но объем может быть изменен вручную.

Q : Почему холодные напитки небольшого и большого размера, а не 1 или 2 чашки?
A: Это происходит из-за аэрации холодного кофе или холодной молочной пены, так как трудно вылить равную долю пены и жидкости из Графина, поэтому мы предположили, что либо маленькая, либо большая чашка готовиться для одного человека.

FAQ'S

Q : Что означает желтый значок графина, отображаемый на дисплее?
A : Это указывает на то, что части, контактирующие с молоком на графине, должны быть очищены, повернув селектор на «CLEAN». Как только эта процедура будет выполнена, значок исчезнет.

Q : Значки напитков меняют позиции в меню, почему?
A : Выбранные напитки чаще всего перемещаются в сторону передней части списка на дисплее меню, поэтому, если вы часто запрашиваете каппучино, он, вероятно, появится в первом блоке напитков.

FAQ'S APP.

Q: Работает ли приложение с Windows 10?
A: Нет, мы приложения доступны для IOS и ANDROID, которые являются 2-мя наиболее распространенными платформами (учтите, что для каждой платформы есть специальное приложение)
- iPhone 4S или выше, работающий под управлением iOS 7 или более поздней версии
- Android-смартфоны под управлением ОС 4.3 или более поздней

Q : Сколько букв я могу использовать при создании собственного названия кофейного напитка?
A: Максимальное количество букв, которые могут быть использованы с нашей технологией, - 9.

Q: Что касается IOS 9, можно ли сказать Siri включить машину?
A: Не на этом этапе, возможно позже.

Q : Сколько персонализированных напитков я могу создать?
A: 6 персонализированных (уникальных) напитков могут быть созданы в общей сложности. Если персонализированные рецепты сохраняются в профиле, это ограничивает число напитков, которые могут добавить другие профили. Например: если к одному профилю добавлено 4 персонализированных напитка, то можно создать еще 2 напитка для других профилей.

FAQ'S APP.

Q : Сколько устройств может подключаться к одной машине через приложение Coffee Link?
A: Единовременно только один смартфон может подключиться в машине. Много устройств могут подключаться к одной машине, чтобы все члены семьи могли иметь такую возможность, но не все сразу.

Q : Совместимы ли планшеты с приложением?
A: Приложение было специально разработано для смартфонов, но некоторые планшеты совместимы (см. ссылку на веб-сайте PrimaDonna Elite). Пожалуйста, помните, что графика не оптимизирована для планшетов или аналогичных устройств, но она может быть полезна для демонстраций, поскольку экран планшета больше.

Q : Каково максимальное расстояние между смартфоном и кофемашиной для работы через Bluetooth?
A : Связь между смартфоном и кофемашиной осуществляется с помощью технологии Bluetooth. Максимальное расстояние в соответствии со стандартами Bluetooth 4.0 составляет около 50 метров, но на дистанцию могут влиять множество факторов. Прежде всего это стены/ препятствия / барьеры между машиной и устройством. Во-вторых чипсет Bluetooth и конфигурации смартфона. По этим причинам почти невозможно дать точный ответ на этот вопрос.

FAQ'S APP.

Q: Если напиток делается на машине, могу ли я остановить его через приложение?
A: Нет, если напиток уже сделан на машине, то приложение не может остановить процесс, ОДНАКО, кто-то может остановить на машине процесс приготовления, запущенный через приложение.

Q : Могу ли я увидеть статистику калорий и кофеина только для своего профиля?
A: Нет, статистика покажет общее количество всех напитков, произведенных на данной кофемашине.

Q : Почему в приложении используется соединение Bluetooth, а не Wi-Fi?
A : Мы выбрали технологию Bluetooth по двум основным причинам: с одной стороны, мы считаем, что потребителю не нужно управлять машиной вне дома, и наиболее интересные операции, которые вы можете сделать с приложением, более полезны перед машиной (То есть кофе - это то, что нужно пить сразу после приготовления!). С другой стороны, технически Bluetooth-соединения не нуждаются в маршрутизаторе или специальных настройках; он работает мгновенно со всеми мобильными устройствами, оснащенными им (большинство моделей на рынке) без подключения к Интернету.