

Primo[®]

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ USE INSTRUCTIONS



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΚΑΦΕΤΙΕΡΑ ΕΣΠΡΕΣΟ ELECTRIC ESPRESSO COFFEE MAKER

Μοντέλο / Model: PREM-40576

220-240V~50-60Hz – 1350W

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν την χρήση της συσκευής και φυλάξτε τις για πιθανή μελλοντική χρήση.

Please read all instructions carefully before using the product and keep them for possible future reference.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές θα πρέπει να ακολουθείτε κάποιες βασικές οδηγίες για την ασφάλειά σας, όπως οι ακόλουθες:

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και κρατήστε τις για πιθανή μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σας σε άλλο χρήστη, παρακαλούμε δώστε μαζί και αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσεως.
2. Πριν συνδέσετε τη συσκευή με την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία της τάσης της τα οποία αναγράφονται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχούν με τα στοιχεία τάσης της οικίας σας. Αν όχι, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αλλά απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για να σας καθοδηγήσουν. Οποιοδήποτε λάθος κατά τη σύνδεση της συσκευής με το ηλεκτρικό ρεύμα μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή σας η οποία δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται σε πρίζα με γείωση.
3. Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν αυτή λειτουργεί. Κρατήστε την μακριά από παιδιά και άτομα που δεν είναι ικανά να την χρησιμοποιήσουν.
4. **Προς αποφυγή φωτιάς, ηλεκτροπληξίας και πιθανού τραυματισμού, μην βυθίσετε ποτέ την συσκευή ή το καλώδιο ή το φις της μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.**
5. **Χρειάζεται προσεκτική επιτήρηση όταν η συσκευή αυτή χρησιμοποιείται παρουσία παιδιών.**
6. **Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) που η φυσική, ή πνευματική ή ψυχική τους κατάσταση, ή η έλλειψη σχετικής εμπειρίας ή γνώσεων δεν τους επιτρέπει την ασφαλή χρήση της συσκευής, παρά μόνον εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες για την ορθή και ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα ενήλικο άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.**

7. Τα παιδιά χρειάζονται προσεκτική επιτήρηση ώστε να μην παίζουν με την συσκευή.
8. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
9. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο από παιδιά άνω των 8 ετών και ΜΟΝΟΝ ΕΦΟΣΟΝ ΕΠΙΤΗΡΟΥΝΤΑΙ Η ΤΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΔΟΘΕΙ ΣΑΦΕΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΘΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΑΠΟ ΕΝΑ ΕΝΗΛΙΚΟ ΑΤΟΜΟ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΕΧΟΥΝ ΚΑΤΑΛΑΒΕΙ ΠΛΗΡΩΣ ΤΟΥΣ ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΑΠΟ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά παρά μόνον εφόσον είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
10. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
11. Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί μόνο για την παρασκευή καφέ και όχι για άλλες χρήσεις. Χρησιμοποιήστε την συσκευή αυτή μόνο για οικιακή χρήση και σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
12. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή κοντά ή πάνω σε ζεστές επιφάνειες.
13. Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρισμό της. Αφήστε την συσκευή να κρυώσει τελείως πριν να απομακρύνετε ή να επανατοποθετήσετε τα εξαρτήματά της και πριν τον καθαρισμό της.
14. Μην λειτουργείτε οποιαδήποτε συσκευή αν το καλώδιο ή το φις της παρουσιάζουν φθορά ή αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή αν έχει πέσει κάτω ή έχει φθαρεί με οποιοδήποτε τρόπο. Πηγαίνετέ την στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Σέρβις για έλεγχο και τυχόν επισκευή ή ρύθμιση.
15. Για την δική σας ασφάλεια, ελέγχετε συχνά το καλώδιο και το φις της συσκευής για τυχόν φθορές. Σε περίπτωση που το καλώδιο ή το φις της συσκευής παρουσιάζουν φθορά, η αντικατάστασή τους θα πρέπει να γίνει μόνο από τον

κατασκευαστή ή από έμπειρο τεχνικό προσωπικό σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα Σέρβις, προς αποφυγή τυχόν βλαβών ή και πιθανού τραυματισμού του χρήστη.

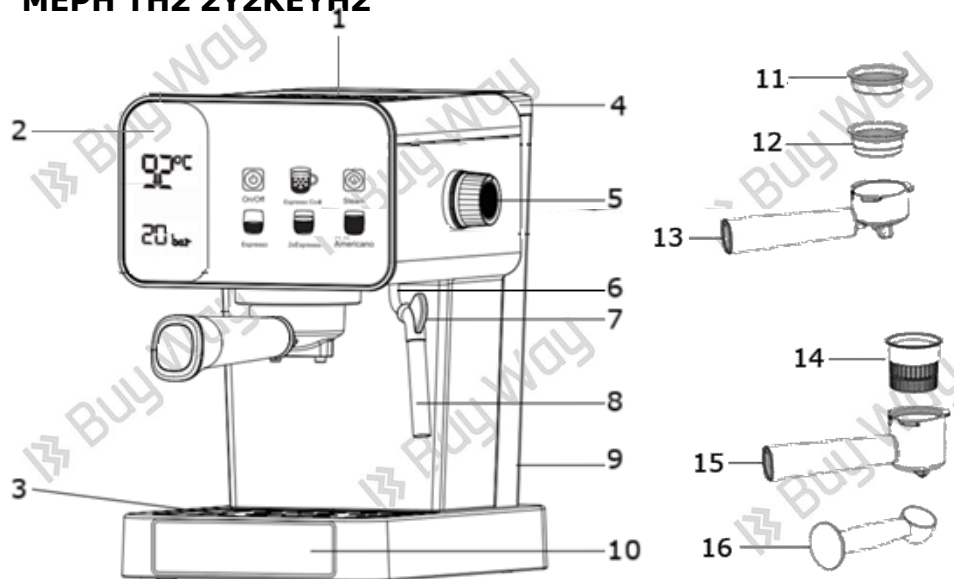
16. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν συστήνονται από τον κατασκευαστή. Κάτι τέτοιο θα ήταν επικίνδυνο για τον χρήστη καθώς θα μπορούσε να προκαλέσει φωτιά, ηλεκτροπληξία και πιθανό τραυματισμό.
17. Ποτέ μην μετακινείτε την συσκευή τραβώντας την από το καλώδιο. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο της συσκευής δεν κρέμεται από την άκρη του τραπέζιου ή του πάγκου στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή και ότι δεν μπορεί να μπλεχτεί σε άλλα πράγματα με οποιοδήποτε τρόπο. Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από την συσκευή και μην το λυγίζετε.
18. Τοποθετήστε την συσκευή πάνω σε μία επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή πάνω σε πηγές θερμότητας όπως ηλεκτρικές κουζίνες ή κουζίνες υγραερίου, ή κοντά ή πάνω ή μέσα σε ηλεκτρικούς φούρνους ή φουρνάκια ή φούρνους μικροκυμάτων, ή πάνω σε άλλες ηλεκτρικές συσκευές όπως ψυγεία.
19. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 5 εκατοστών γύρω από τη συσκευή και 20 εκατοστών από την πλάτη της.
20. Πάντοτε χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, πόσιμο και κρύο νερό για να φτιάξετε τον καφέ σας. Μην χρησιμοποιείτε νερό από νεροχύτες, μπανιέρες ή άλλες τέτοιες πηγές.
21. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής ή οποιεσδήποτε ζεστές επιφάνειες και ότι δεν πιέζεται ή καλύπτεται από οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο.
22. **ΠΡΟΣΟΧΗ!: Η θερμοκρασία σε διάφορες προσβάσιμες επιφάνειες της συσκευής μπορεί να φτάσει σε πολύ υψηλά επίπεδα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής. (Προσοχή: η μεταλλική επιφάνεια προθέρμανσης φλυτζανιών στο επάνω μέρος της συσκευής, τα φίλτρα καφέ και οι υποδοχές φίλτρου αποτελούν και αυτά ζεστά μέρη της συσκευής, το ίδιο και το ακροφύσιο**

ατμού και το στόμιο αφρού όταν έχουν χρησιμοποιηθεί) – αγγίζετε μόνο τους διακόπτες και τις χειρολαβές. Πιάνετε πάντοτε τις υποδοχές φίλτρου μόνο από τις χειρολαβές τους.

- 23. Πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί ώστε να μην καείτε από το ζεστό καφέ ή νερό που εξέρχεται από το στόμιο υποδοχής φίλτρου ή από τον ατμό που εξέρχεται από το ακροφύσιο ατμού όταν χρησιμοποιείτε την καφετιέρα σας. Απρόσεκτη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς και εγκαύματα!**
- 24. Μην προσπαθήσετε ποτέ να αφαιρέσετε την υποδοχή φίλτρου από τη συσκευή όσο αυτή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος και βλάβης της συσκευής σας.**
- 25. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή αν η υποδοχή φίλτρου της παρουσιάζει ραγίσματα ή αν η χειρολαβή της παρουσιάζει χαλάρωση.**
- 26. Χρησιμοποιείτε τις υποδοχές φίλτρου και τα φίλτρα της καφετιέρας σας μόνο σε συνδυασμό με αυτή τη συσκευή.**
- 27. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή χωρίς να έχετε προσθέσει προηγουμένως νερό.**
- 28. Για να ξεκινήσετε την λειτουργία της συσκευής, πρώτα συνδέστε την συσκευή με το ρεύμα και κατόπιν ανοίξτε την συσκευή πατώντας τον διακόπτη λειτουργίας .**
- 29. Μην συνδέετε ποτέ την συσκευή σε χαλασμένη πρίζα και μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή με χαλασμένο καλώδιο ή φως.**
- 30. Μην ξεχνάτε ότι η θερμοκρασία του καφέ που μόλις έχει παραχθεί είναι ιδιαίτερα υψηλή. Χειρίζεστε προσεκτικά τα φλυτζάνια σας με το ζεστό καφέ για να αποφύγετε την πιθανότητα να πιτσιλιστείτε ή να καείτε ή τραυματιστείτε.**
- 31. Οποιοσδήποτε έλεγχος, επισκευή ή ρύθμιση της συσκευής θα πρέπει να γίνεται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα Σέρβις.**
- 32. Μην καθαρίζετε ποτέ το δοχείο της συσκευής ή τα αποσπώμενα μέρη της χρησιμοποιώντας σκληρά εργαλεία καθαρισμού όπως π.χ. ξύλινα εργαλεία ή συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα διαβρωτικά υλικά.**

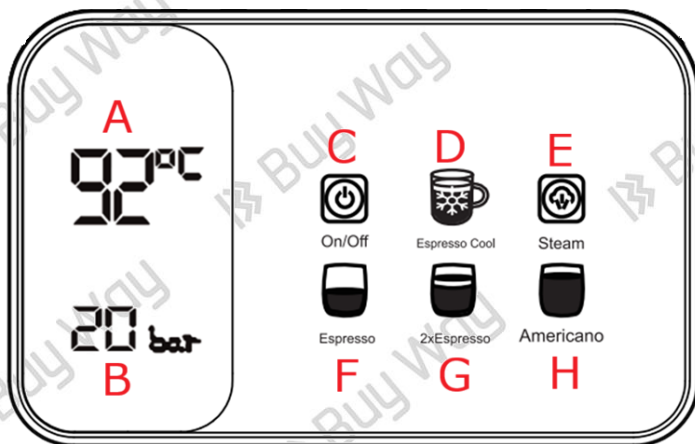
33. Η καφετιέρα σας δεν θα πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι όταν χρησιμοποιείται.
34. Για να κλείσετε και να αποσυνδέσετε τη συσκευή, πατήστε το διακόπτη λειτουργίας  ώστε να σβήσετε πρώτα τη συσκευή και κατόπιν αποσυνδέστε το φις της συσκευής από την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, κρατώντας το φις και όχι τραβώντας από το καλώδιο.
35. Μη μετακινείτε τη συσκευή σας και μην κλείνετε την παροχή ρεύματος όταν η συσκευή σας είναι σε λειτουργία.
36. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να συνδέεται σε συσκευές προγραμματισμού μεταχρονολογημένης λειτουργίας ή σε συσκευές με σύστημα τηλεχειρισμού.
37. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους και μην την εκθέτετε σε υγρασία ή στην ηλιακή ακτινοβολία. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περιβάλλοντα με υψηλά μαγνητικά πεδία.
38. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή σας και τα μέρη της ώστε να διασφαλίσετε την ποιότητα του καφέ και να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής σας.
39. Η συσκευή αυτή είναι **ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ**.
40. **Το προϊόν αυτό ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.**
41. **Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για πιθανή μελλοντική χρήση.**

ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



1. Πλάκα προθέρμανσης φλυτζανιών
2. Οθόνη αφής
3. Αποσπώμενος ανοξείδωτος δίσκος/σχάρα φλυτζανιών
4. Καπάκι δοχείου νερού
5. Στρογγυλός διακόπτης ρύθμισης ατμού
6. Ακροφύσιο ατμού
7. Λαβή ακροφύσιου ατμού
8. Κάλυμμα ακροφύσιου ατμού (ανοξείδωτο στόμιο ατμού)
9. Δοχείο νερού
10. Αποσπώμενος δίσκος συλλογής υγρών (μέσα στη βάση της συσκευής)
11. Ανοξείδωτο φίλτρο μίας δόσης αλεσμένου καφέ + μερίδας καφέ ESE (rod)
12. Ανοξείδωτο φίλτρο για δύο δόσεις αλεσμένου καφέ
13. Υποδοχή φίλτρου για αλεσμένο καφέ και μερίδα ESE
14. Ειδικό φίλτρο/δοχείο για χρήση με κάψουλες καφέ τύπου Nespresso (2 μέρη: βιδωτό καπάκι και δοχείο)
15. Υποδοχή φίλτρου για χρήση με κάψουλες καφέ τύπου Nespresso
16. Κουτάλι δοσομέτρησης και συμπίεσης καφέ

Επεξήγηση Οθόνης αφής (πίνακας ελέγχου)



- A. Οθόνη ένδειξης προθέρμανσης και ετοιμότητας, θερμοκρασίας & αντίστροφης μέτρησης χρόνου
- B. Διακοσμητική ένδειξη 20bar
- C. Διακόπτης λειτουργίας (ON/OFF) 
- D. **“Espresso Cool”** – διακόπτης για κρύο εσπρέσσο (σε συνδυασμό με παγάκια στο δοχείο νερού)
- E. **“Steam”** – Διακόπτης για την παρασκευή αφρογάλακτος
- F. **“Espresso”** - Διακόπτης μονής δόσης καφέ (ένα φλυτζάνι καφέ)
- G. **“2xEspresso”** - Διακόπτης διπλής δόσης καφέ (δύο φλυτζάνια καφέ)
- H. **“Americano”** - Διακόπτης καφέ Americano

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε την καφετιέρα από το κουτί της και απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας. Αφαιρέστε τυχόν διαφημιστικά αυτοκόλλητα ή προστατευτικά φιλμ που μπορεί να υπάρχουν στο σώμα της συσκευής. Οι πλαστικές σακούλες μπορεί να αποβούν επικίνδυνες. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ασφυξίας, κρατήστε τις πλαστικές σακούλες μακριά από μωρά και παιδιά.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματά της είναι πλήρη και ότι ούτε η συσκευή ούτε τα εξαρτήματά της παρουσιάζουν κάποια φθορά. Γεμίστε με νερό το δοχείο νερού μέχρι το σημείο MAX και βράστε σκέτο νερό **χωρίς να προσθέστε καφέ στο φίλτρο** σύμφωνα

με την διαδικασία που περιγράφεται παρακάτω και κατόπιν πετάξετε το νερό. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο ανθεκτικό στη θερμότητα και τοποθετήστε το κάτω από τα σημεία ροής για να συλλέγετε το ζεστό νερό που βγαίνει από την καφετιέρα. Καθαρίστε και στεγνώστε όλα τα αποσπώμενα μέρη και εξαρτήματα της συσκευής διεξοδικά, ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας **«ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ»**.

Για να εξασφαλίσετε άριστη γεύση στο πρώτο φλυτζάνι του καφέ σας, θα πρέπει να «περάσετε» την καφετιέρα σας με ζεστό νερό ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το δοχείο νερού τραβώντας το προς τα επάνω και προσθέστε νερό στο δοχείο, βεβαιώνοντας ότι δεν ξεπερνάτε το μέγιστο επίπεδο νερού "MAX" όπως φαίνεται πάνω στο δοχείο νερού. Η ποσότητα του νερού που εισάγετε στο δοχείο θα πρέπει να είναι πάντα μεταξύ των επιπέδων MIN και MAX (ελάχιστο και μέγιστο επίπεδο). Κατόπιν, σπρώξτε προσεκτικά το δοχείο νερού προς τα κάτω και βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει ασφαλώς στη θέση του.

Σημείωση: Η συσκευή σας έχει αποσπώμενο δοχείο νερού για ευκολία στη χρήση και τον καθαρισμό. Μπορείτε επομένως να απομακρύνετε το δοχείο από την καφετιέρα, να το γεμίσετε με φρέσκο πόσιμο νερό βρύσης μέχρι το σημείο MAX και κατόπιν να το επανατοποθετήσετε στη θέση του στην καφετιέρα.

Μπορείτε όμως και να γεμίσετε το δοχείο νερού χωρίς να το απομακρύνετε τελείως από τη συσκευή. Απλά ανοίξτε το καπάκι του, προσθέστε νερό μέσα στο δοχείο και κλείστε ξανά το καπάκι ώστε να ασφαλίσει στη θέση του.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Είναι φυσιολογικό να υπάρχει κάποια μικρή ποσότητα νερού στο σημείο κάτω από το δοχείο νερού. Στεγνώνετε τακτικά το σημείο αυτό χρησιμοποιώντας ένα μαλακό καθαρό σφουγγάρι.

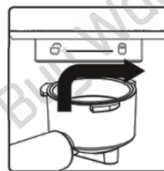
2. Τοποθετήστε το ανοξείδωτο φίλτρο μέσα στην μεταλλική υποδοχή φίλτρου (χωρίς να προσθέσετε αλεσμένο καφέ στο φίλτρο σας).
3. Τοποθετήστε ένα δοχείο ανθεκτικό στη θερμότητα πάνω στον αποσπώμενο μεταλλικό δίσκο της καφετιέρας κάτω από τα σημεία ροής της υποδοχής φίλτρου και γυρίστε το ανοξείδωτο στόμιο ατμού σε τέτοια κατεύθυνση έτσι ώστε το νερό να

τρέξει μέσα στο δοχείο όταν θα αρχίσει η εξαγωγή του από τις ροές της υποδοχής φίλτρου και από το ακροφύσιο ατμού.
Βεβαιωθείτε ότι ο στρογγυλός διακόπτης ρύθμισης ατμού είναι στη θέση κλεισίματος "0".

Σημείωση: Η συσκευή δεν έχει κανάτα για τη συλλογή του νερού/καφέ – θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα δικό σας δοχείο ανθεκτικό στη θερμότητα ή ένα μεγάλο φλυτζάνι καφέ.

4. Τοποθετήστε το group (υποδοχή φίλτρου μαζί με το φίλτρο) κάτω από το σημείο ένωσής του με τη συσκευή, ακολουθώντας το σημείο εισαγωγής "Θ" όπως φαίνεται στη συσκευή.

5. Βεβαιωθείτε ότι ευθυγραμμίζονται μεταξύ τους και φέρτε το group προς τα πάνω μέχρι να εισαχθεί τελείως στο άνοιγμα της συσκευής (το περιμετρικό στόμιο της υποδοχής φίλτρου θα πρέπει να ευθυγραμμίζεται με το αυλάκι της συσκευής στο σημείο στο οποίο συνδέεται το group με τη συσκευή). Κρατώντας από τη χειρολαβή, ασφαλίστε την υποδοχή σφικτά πάνω στο σημείο ένωσής της με τη συσκευή γυρνώντας την αριστερόστροφα μέχρι το σημείο ασφάλισης "Θ" όπως φαίνεται στη συσκευή.



6. Βεβαιωθείτε ότι ο στρογγυλός διακόπτης ατμού βρίσκεται στη θέση κλεισίματος "0" και συνδέστε τη συσκευή με την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος και πατήστε το διακόπτη λειτουργίας ώστε να ανάψετε τη συσκευή.
7. Η συσκευή θα εισέλθει στην κατάσταση προθέρμανσης (για περίπου 2 λεπτά) – το εικονίδιο ατμού θα είναι σταθερά αναμμένο ενώ όλα τα υπόλοιπα εικονίδια θα αναβοσβήνουν – στην αριστερή οθόνη θα αναβοσβήνουν οι γραμμές προθέρμανσης .
8. Αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση – όλα τα εικονίδια θα παραμένουν σταθερά αναμμένα – πατήστε το εικονίδιο του καφέ Espresso ώστε να περάσει το ζεστό νερό μέσα από το σύστημα εκχύλισης καφέ της συσκευής – ζεστό νερό θα εξέρχεται από τις ροές υποδοχής φίλτρου. Μόλις ο κύκλος τελειώσει η συσκευή σας θα ηχήσει μία φορά. Περιστρέψτε το στρογγυλό διακόπτη ατμού μέχρι τα μισά της διαδρομής του και πατήστε πάλι το κουμπί του καφέ Espresso – ζεστό νερό

θα αρχίσει να εξέρχεται από το ακροφύσιο ατμού ώστε να περάσει το ζεστό νερό και από το σύστημα ατμού της συσκευής. Αφήστε το νερό να περάσει μέσα από το σύστημα για περίπου 1 λεπτό.

Με αυτόν τον τρόπο, η συσκευή σας θα περαστεί εσωτερικά με το ζεστό νερό για να καθαρίσουν τα εσωτερικά μέρη της και θα προετοιμαστεί για να φτιάξετε τον πρώτο καφέ σας. Προσέξτε όμως ώστε το δοχείο/φλυτζάνι που χρησιμοποιείτε να έχει επαρκή χωρητικότητα ώστε να μην υπερχειλίζει. Μετά την πάροδο του ενός λεπτού ξαναπατήστε το εικονίδιο του καφέ Espresso για να το απενεργοποιήσετε και γυρίστε το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού στη θέση κλεισίματος "0".

9. Αφού σταματήσει τελείως η ροή του νερού, μπορείτε να απομακρύνετε το δοχείο στο οποίο έχετε συλλέξει το νερό και να το καθαρίσετε.

10. Καθαρίστε και στεγνώστε όλα τα αποσπώμενα μέρη και εξαρτήματα της συσκευής διεξοδικά, ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας **«ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ»**.

11. Τώρα μπορείτε να ξεκινήσετε την παρασκευή καφέ.

Σημείωση: Μπορεί να υπάρξει θόρυβος όταν αντληθεί το νερό για πρώτη φορά - αυτό είναι κάτι φυσιολογικό καθώς η συσκευή αποδεδεσμεύει τον αέρα που βρίσκεται στο εσωτερικό της. Μετά από περίπου 20 δευτερόλεπτα, ο θόρυβος αυτός θα σταματήσει.

Πως να φτιάξετε καφέ

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής ποσότητα νερού μέσα στο δοχείο νερού για τον καφέ που θέλετε να φτιάξετε.

Προειδοποίηση: Στην περίπτωση που δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού, η χρήση της συσκευής θα επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της αντλίας της. Παρακαλούμε να εισάγετε πάντα εγκαίρως νερό όταν το επίπεδο νερού πέφτει κάτω από το σημείο "MIN".

1. Τοποθετήστε το ανοξείδωτο φίλτρο καφέ μέσα στη μεταλλική υποδοχή φίλτρου (επιλέξτε μεταξύ του φίλτρου



μίας δόσης ή του φίλτρου δύο δόσεων καφέ).

Ευθυγραμμίστε την προεξοχή ασφάλισης που βρίσκεται στην πλαϊνή εξωτερική επιφάνεια του φίλτρου με την υποδοχή εισαγωγής/απασφάλισης στην υποδοχή φίλτρου και εισάγετε το φίλτρο μέσα στην υποδοχή φίλτρου. Κατόπιν γυρίστε ελαφρώς με το χέρι σας το φίλτρο πιάνοντάς το από το χείλος του, είτε αριστερόστροφα είτε δεξιόστροφα μέσα στην υποδοχή έτσι ώστε να κλειδώσει μέσα σε αυτήν και αναποδογυρίστε την υποδοχή φίλτρου ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο δεν θα πέσει και ότι έχει ασφαλίσει καλά μέσα στην υποδοχή φίλτρου. Αυτό σας βοηθά να μπορείτε να αδειάσετε εύκολα το υπόλειμμα του χρησιμοποιημένου καφέ όταν καθαρίζετε τη συσκευή, αναποδογυρίζοντας την υποδοχή φίλτρου χωρίς να πιάνετε τα ζεστά μέρη της υποδοχής φίλτρου ή το ζεστό υπόλειμμα καφέ και εξασφαλίζοντας ότι το φίλτρο δεν θα πέσει μέσα στον κάδο απορριμμάτων.



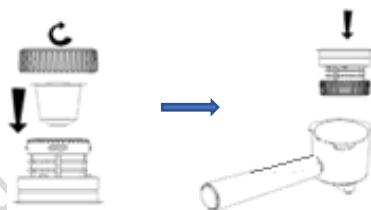
2. Προσθέστε αλεσμένο καφέ εσπρέσο στο φίλτρο μονής δόσης χρησιμοποιώντας το δοσομετρητή (μία κουταλιά από το δοσομετρητή σας είναι αρκετή για να φτιάξετε έναν πολύ καλό, άριστης γεύσης εσπρέσο μίας δόσης) και πατήστε σφικτά τον καφέ μέσα στο φίλτρο χρησιμοποιώντας την άλλη άκρη του δοσομετρητή σας. Αν θέλετε να φτιάξετε δύο δόσεις καφέ, χρησιμοποιήστε το ανοξείδωτο φίλτρο για δύο δόσεις καφέ και προσθέστε δύο κουταλιές αλεσμένου καφέ χρησιμοποιώντας το δοσομετρητή σας. Αφού πατήσετε τον καφέ σας με το δοσομετρητή καθαρίστε το χείλος του φίλτρου και της υποδοχής από τυχόν υπολείμματα καφέ.



Μπορείτε επίσης να φτιάξετε μία δόση καφέ χρησιμοποιώντας μία μερίδα καφέ rod ESE του εμπορίου τοποθετώντας τη μέσα στο φίλτρο μονής δόσης.

Αν θέλετε να φτιάξετε μία δόση καφέ χρησιμοποιώντας κάψουλα καφέ τύπου Nespresso, χρησιμοποιήστε την ειδική υποδοχή φίλτρου και το ειδικό φίλτρο για κάψουλες τύπου Nespresso ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία:

Αρχικά ξεβιδώστε το καπάκι από το δοχείο. Κατόπιν τοποθετήστε την κάψουλα μέσα στο δοχείο και με τη σωστή πλευρά (όπως φαίνεται στην εικόνα). Κατόπιν τοποθετήστε και βιδώστε το καπάκι πάνω στο δοχείο και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά. Τέλος, τοποθετήστε το μέσα στην υποδοχή φίλτρου και βεβαιωθείτε ότι έχει εισέλθει πλήρως στην υποδοχή.



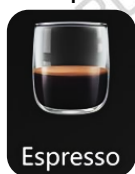
3. Τοποθετήστε το group (υποδοχή φίλτρου μαζί με το φίλτρο) και ασφαλίστε το πάνω στην υποδοχή του στη συσκευή όπως περιγράφηκε παραπάνω.
4. Τοποθετήστε το φλυτζάνι σας - κατάλληλο για καφέ εσπρέσο - πάνω στον αποσπώμενο μεταλλικό δίσκο και σε τέτοια θέση ώστε το ζεστό νερό που θα εξέλθει από τις ροές της συσκευής να πέσει απ' ευθείας μέσα σε αυτό.
5. Βεβαιωθείτε ότι ο στρογγυλός διακόπτης ρύθμισης ατμού είναι στη θέση κλεισίματος "0" και συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.
6. Πατήστε τον διακόπτη λειτουργίας  της συσκευής ώστε να την ενεργοποιήσετε - το εικονίδιο ατμού "Steam" θα είναι σταθερά αναμμένο ενώ τα υπόλοιπα εικονίδια θα αναβοσβήνουν - στην αριστερή οθόνη θα αναβοσβήνουν οι γραμμές προθέρμανσης  .

Σημείωση 1: Σε περίπτωση που όταν ενεργοποιήσετε τη συσκευή σας τα εικονίδια στην οθόνη σας αναβοσβήνουν γρήγορα, αυτό σημαίνει ότι ο στρογγυλός διακόπτης ατμού δεν είναι κλειστός - γυρίστε το διακόπτη ατμού στη θέση κλεισίματος "0" και ξεκινήστε ξανά τη συσκευή και τη διαδικασία προθέρμανσης.

Σημείωση 2: Αφού έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία προθέρμανσης, αν η θερμοκρασία πέσει σε χαμηλότερο επίπεδο, η συσκευή θα θερμαίνεται αυτόματα ώστε να φτάσει ξανά στο κατάλληλο επίπεδο για την παραγωγή καφέ, τα εικονίδια όμως δεν θα αναβοσβήνουν.

7. Μόλις η συσκευή ολοκληρώσει την προθέρμανσή της, όλα τα εικονίδια θα είναι σταθερά αναμμένα και στην οθόνη της συσκευής θα φαίνεται η θερμοκρασία των 92°C.

8. Πατήστε το διακόπτη καφέ που επιθυμείτε και ο ζεστός καφές θα αρχίσει μετά από λίγο να ρέει στο φλυτζάνι σας. Επιλέξτε μεταξύ:



Espresso – για μονή δόση καφέ espresso

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είτε το φίλτρο μίας δόσης αλεσμένου καφέ προσθέτοντας είτε μία δόση αλεσμένου καφέ είτε τη μερίδα ESE, είτε το γκρουπ & το φίλτρο για κάψουλες τύπου Nespresso.

Πατήστε το εικονίδιο του μονού εσπρέσο – το εικονίδιο θα αναβοσβήνει και ο καφές θα ξεκινήσει να ρέει στο φλυτζάνι σας ενώ η οθόνη της συσκευής θα μετρά αντίστροφα το χρόνο παρασκευής καφέ.

Ο χρόνος παρασκευής μονής δόσης εσπρέσο είναι 22 δευτερόλεπτα (22s), μπορείτε όμως να σταματήσετε τη ροή του καφέ όποτε εσείς το επιθυμείτε πατώντας πάλι πάνω στο εικονίδιο της μονής δόσης εσπρέσο.

Μόλις η παραγωγή του καφέ ολοκληρωθεί, η ροή θα σταματήσει στο φλυτζάνι σας, θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος λήξης και στην οθόνη σας θα εμφανίζονται και πάλι όλα τα εικονίδια ώστε να προχωρήσετε στην επιλογή του επόμενου καφέ που επιθυμείτε.



2xEspresso – για διπλή δόση καφέ espresso

Χρησιμοποιήστε το φίλτρο διπλής δόσης αλεσμένου καφέ προσθέτοντας δύο δόσεις αλεσμένου καφέ με το δοσομετρητή σας.

Πατήστε το εικονίδιο του διπλού εσπρέσο – το εικονίδιο θα αναβοσβήνει και ο καφές θα ξεκινήσει να ρέει στο

φλυτζάνι σας ενώ η οθόνη της συσκευής θα μετρά αντίστροφα το χρόνο παρασκευής καφέ.

Ο χρόνος παρασκευής διπλής δόσης εσπρέσο είναι 39 δευτερόλεπτα (39s), μπορείτε όμως να σταματήσετε τη ροή του καφέ όποτε εσείς το επιθυμείτε πατώντας πάλι πάνω στο εικονίδιο της διπλής δόσης εσπρέσο.

Μόλις η παραγωγή του καφέ ολοκληρωθεί, η ροή θα σταματήσει στο φλυτζάνι σας, θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος λήξης και στην οθόνη σας θα εμφανίζονται και πάλι όλα τα εικονίδια ώστε να προχωρήσετε στην επιλογή του επόμενου καφέ που επιθυμείτε.



Americano

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είτε το φίλτρο μίας δόσης αλεσμένου καφέ προσθέτοντας είτε μια δόση αλεσμένου καφέ είτε τη μερίδα ESE, είτε το γκρουπ & το φίλτρο για κάψουλες τύπου Nespresso. Για πιο δυνατή γεύση μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φίλτρο διπλής δόσης καφέ προσθέτοντας δύο δόσεις αλεσμένου καφέ στο φίλτρο σας.

Πατήστε το εικονίδιο του καφέ Americano – το εικονίδιο θα αναβοσβήνει και ο καφές θα ξεκινήσει να ρέει στο φλυτζάνι σας ενώ η οθόνη της συσκευής θα μετρά αντίστροφα το χρόνο παρασκευής καφέ.

Ο χρόνος παρασκευής καφέ Americano είναι 60 δευτερόλεπτα (60s), μπορείτε όμως να σταματήσετε τη ροή του καφέ όποτε εσείς το επιθυμείτε πατώντας πάλι πάνω στο εικονίδιο του καφέ Americano.

Μόλις η παραγωγή του καφέ ολοκληρωθεί, η ροή θα σταματήσει στο φλυτζάνι σας, θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος λήξης και στην οθόνη σας θα εμφανίζονται και πάλι όλα τα εικονίδια ώστε να προχωρήσετε στην επιλογή του επόμενου καφέ που επιθυμείτε.



Espresso Cool

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είτε το φίλτρο μίας δόσης αλεσμένου καφέ προσθέτοντας είτε μια δόση αλεσμένου καφέ είτε τη μερίδα ESE, είτε το γκρουπ & το φίλτρο για κάψουλες τύπου Nespresso. Για πιο δυνατή γεύση μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φίλτρο διπλής δόσης καφέ προσθέτοντας δύο δόσεις αλεσμένου καφέ στο φίλτρο σας.

Προσθέστε παγωμένο νερό και παγάκια μέσα στο δοχείο νερού.

Υπάρχουν δύο μέθοδοι παραγωγής κρύου Espresso:

Μέθοδος Α:

Για καλύτερα αποτελέσματα στη γεύση του καφέ σας, συστήνεται να φτιάχνετε κρύο καφέ Espresso αμέσως μόλις έχετε ενεργοποιήσει τη συσκευή σας και όχι μετά από την παραγωγή κάποιου ζεστού καφέ.

Μόλις ανοίξετε τη συσκευή σας, πατήστε μέσα σε 5 δευτερόλεπτα το κουμπί του καφέ Espresso Cool ώστε η συσκευή να εισέλθει στη λειτουργία εκχύλισης κρύου καφέ. Στην οθόνη της θα φαίνεται η ένδειξη "Co".

Πατήστε και πάλι το εικονίδιο του καφέ Espresso Cool – το εικονίδιο θα αναβοσβήνει και ο καφές θα ξεκινήσει να ρέει στο φλυτζάνι σας ενώ η οθόνη της συσκευής θα μετρά αντίστροφα το χρόνο παρασκευής καφέ.

Ο χρόνος παρασκευής καφέ Espresso Cool είναι 39 δευτερόλεπτα (39s), μπορείτε όμως να σταματήσετε τη ροή του καφέ όποτε εσείς το επιθυμείτε πατώντας πάλι πάνω στο εικονίδιο του καφέ Espresso Cool.

Μόλις η παραγωγή του καφέ ολοκληρωθεί, η ροή θα σταματήσει στο φλυτζάνι σας, θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος λήξης.

Προσθέστε στο ποτήρι σας μερικά παγάκια ακόμη και ανακατέψτε ελαφρά και ο κρύος εσπρέσο είναι έτοιμος. Αν μετά από την παραγωγή κρύου καφέ θέλετε να επιλέξετε άλλο είδος ζεστού καφέ, πατήστε το διακόπτη λειτουργίας  για να σβήσετε τη συσκευή και κατόπιν

πατήστε τον ξανά για να την ενεργοποιήσετε και να εισέλθει ξανά στην κατάσταση παραγωγής όλων των τύπων καφέ.

Μέθοδος Β

Αν προηγουμένως έχετε φτιάξει ζεστό καφέ εσπρέσο, στην κατάσταση αναμονής πατήστε το κουμπί του καφέ Espresso Cool για να εισέλθει η συσκευή σας στη λειτουργία εκχύλισης κρύου καφέ. Σε αυτή την περίπτωση η θερμοκρασία μέσα στη συσκευή ξεπερνά την προγραμματισμένη θερμοκρασία παραγωγής κρύου καφέ της μηχανής σας και το εικονίδιο Espresso Cool θα αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα ως σημάδι προειδοποίησης - στην οθόνη σας θα φαίνεται η ένδειξη "Ho". Τοποθετήστε ένα δοχείο επαρκούς χωρητικότητας κάτω από το στόμιο ατμού και γυρίστε το στρογγυλό διακόπτη ατμού αριστερόστροφα - η αντλία θα ξεκινήσει τη λειτουργία της ώστε να εξαχθεί το ζεστό νερό από τις εσωτερικές σωληνώσεις της συσκευής και να κρυώσει πιο γρήγορα - νερό θα εξέρχεται από το στόμιο ατμού. Περιμένετε μέχρι να σταματήσει η λειτουργία της αντλίας - όλα τα εικονίδια εκτός από αυτό του διακόπτη λειτουργίας θα αναβοσβήνουν. Αμέσως κλείστε το στρογγυλό διακόπτη ατμού γυρνώντας τον στη θέση "0". Στην οθόνη σας θα εμφανίζεται η ένδειξη "Co" και το εικονίδιο Espresso Cool θα είναι σταθερά αναμμένο. Πατήστε και πάλι το εικονίδιο Espresso Cool ώστε να ξεκινήσετε τη διαδικασία παραγωγής κρύου εσπρέσο.

Σημείωση: Αν κατά τη διάρκεια παραγωγής καφέ ανοίξετε κατά λάθος το στρογγυλό διακόπτη ατμού, η αντλία νερού θα σταματήσει να λειτουργεί, η συσκευή θα σταματήσει να θερμαίνεται, η ένδειξη του διακόπτη λειτουργίας θα είναι σταθερά αναμμένη ενώ όλες οι υπόλοιπες ενδείξεις θα αναβοσβήνουν γρήγορα ως σήμανση προειδοποίησης και θα ακουστεί ο προειδοποιητικός ήχος της συσκευής μία φορά. Παρακαλούμε γυρίστε το στρογγυλό διακόπτη ατμού στη θέση

κλεισίματος "0" και η συσκευή θα εισέλθει στην κατάσταση αναμονής (stand-by).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε ποτέ την καφετιέρα χωρίς επιτήρηση κατά τη διάρκεια της παραγωγής καφέ.

Αφού έχετε ολοκληρώσει την παραγωγή του καφέ σας, πατήστε το διακόπτη λειτουργίας  για να την απενεργοποιήσετε. Θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος και η συσκευή σας θα σβήσει. Περιμένετε μέχρι τα μεταλλικά μέρη της συσκευής σας να κρυώσουν και κατόπιν μπορείτε να απομακρύνετε την υποδοχή φίλτρου από την καφετιέρα γυρνώντας τη δεξιόστροφα μέχρι να φτάσει στο σημείο "Θ" και φέρνοντάς την προς τα κάτω και μακριά από τη συσκευή. Αδειάστε τα υπολείμματα του καφέ από το φίλτρο αναποδογυρίζοντας και χτυπώντας ελαφρά την υποδοχή φίλτρου - παρακαλούμε να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί σε αυτή τη διαδικασία ώστε να αποφύγετε εγκαύματα καθώς η θερμοκρασία στο φίλτρο και στην υποδοχή φίλτρου είναι πολύ υψηλή. Το υπόλειμμα του καφέ μέσα στο φίλτρο είναι επίσης ζεστό αμέσως μετά την παραγωγή του καφέ γι' αυτό μην το αγγίζετε με τα χέρια σας.

Αφήστε το φίλτρο και την υποδοχή φίλτρου να κρυώσουν τελείως και κατόπιν απομακρύνετε το ένα από το άλλο και ξεβγάλετέ τα κάτω από καθαρό τρεχούμενο νερό.

Για να απομακρύνετε το φίλτρο από την υποδοχή πιάστε το φίλτρο από το χείλος του και γυρίστε το αριστερόστροφα ή δεξιόστροφα ώστε η προεξοχή ασφάλισης που βρίσκεται στην πλαϊνή εξωτερική επιφάνεια του μεταλλικού φίλτρου να ευθυγραμμιστεί με την υποδοχή απασφάλισης πάνω στο στόμιο της υποδοχής φίλτρου και να μπορέσετε να το αφαιρέσετε.

Σε περίπτωση που έχετε χρησιμοποιήσει την ειδική υποδοχή φίλτρου και το ειδικό φίλτρο για κάψουλες τύπου Nespresso, περιμένετε και πάλι μέχρι να κρυώσουν και απομακρύνετε την υποδοχή φίλτρου από τη συσκευή και κατόπιν αναποδογυρίστε με προσοχή την υποδοχή φίλτρου ώστε να



αφαιρέστε το δοχείο κάψουλας. Αφήστε το δοχείο να κρυώσει τελείως, ξεβιδώστε το καπάκι του, αναποδογυρίστε το δοχείο και πετάξτε τη χρησιμοποιημένη κάψουλα. Παρακαλούμε να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί σε αυτή τη διαδικασία ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα καθώς η θερμοκρασία στο δοχείο κάψουλας, στο βιδωτό καπάκι και στην υποδοχή φίλτρου είναι πολύ υψηλή. Η χρησιμοποιημένη κάψουλα είναι επίσης ζεστή αμέσως μετά την παραγωγή του καφέ γι' αυτό μην την αγγίζετε με τα χέρια σας.

Αφήστε το δοχείο κάψουλας, το βιδωτό καπάκι και την υποδοχή φίλτρου να κρυώσουν τελείως και κατόπιν ξεβγάλετέ τα κάτω από καθαρό τρεχούμενο νερό.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε πιτσιλίσματα ή εγκαύματα ή βλάβη στη συσκευή σας, ποτέ μην απομακρύνετε την υποδοχή φίλτρου από τη συσκευή όταν αυτή παράγει καφέ ή ζεστό νερό.

Πλάκα προθέρμανσης φλυτζανιών: Παρακαλούμε σημειώστε ότι όταν η συσκευή σας είναι αναμμένη (ο διακόπτης λειτουργίας είναι ενεργοποιημένος και η συσκευή σας βρίσκεται είτε στη διαδικασία προθέρμανσης είτε σε λειτουργία), η επιφάνεια προθέρμανσης φλυτζανιών που βρίσκεται στο επάνω μέρος της συσκευής σας, θα διατηρείται ζεστή ώστε να τη χρησιμοποιείτε για την προθέρμανση των φλυτζανιών σας.

Σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας: Σε περίπτωση που δεν πατηθεί κανένας διακόπτης της συσκευής σας μέσα σε διάστημα 25 λεπτών από τη στιγμή που ενεργοποιήσατε τη συσκευή ή μετά το πέρας της παραγωγής καφέ, η συσκευή σας θα σβήσει αυτόματα για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας. Αν θέλετε να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή σας, πατήστε το διακόπτη λειτουργίας .

Συμβουλές για το καλύτερο αποτέλεσμα στον καφέ σας

Πριν ξεκινήσετε τη χρήση της συσκευής, παρακαλούμε διαβάστε τις παρακάτω συμβουλές που θα σας βοηθήσουν να έχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα από τη συσκευή σας:

- Το πάχος άλεσης του καφέ σας είναι πολύ σημαντικό στο τελικό αποτέλεσμα:

Αν ο καφές σας είναι πολύ ψιλοκομμένος, θα έχετε υπερβολική διύλιση του καφέ και η γεύση του καφέ σας θα είναι σχετικά πικρή ενώ η κρέμα του καφέ σας (καϊμάκι) στην κορυφή του θα παρουσιάζει κηλίδες και δεν θα είναι ομοιόμορφη.

Αν ο καφές σας είναι πολύ χοντροκομμένος, το νερό θα περάσει μέσα από τον καφέ σας πολύ γρήγορα και η ποσότητα της κρέμας στην κορυφή του καφέ σας (καϊμάκι) θα είναι ανεπαρκής.

- Βάλτε λίγο περισσότερο αλεσμένο καφέ αν είναι αναγκαίο ώστε το φίλτρο να είναι γεμάτο μέχρι επάνω. Πιέστε και πάλι τον καφέ με το πίσω επίπεδο μέρος του δοσομετρητή καφέ.
- Καθαρίστε οποιαδήποτε υπολείμματα καφέ γύρω από το στόμιο του γκρουπ ώστε να εξασφαλίσετε τη σωστή εφαρμογή του πάνω στη συσκευή και να αποφεύγονται τυχόν διαρροές.
- Η σωστή συμπίεση του καφέ σας μέσα στο φίλτρο είναι μια εξίσου σημαντική διαδικασία για την ποιότητα του καφέ σας: Αν συμπίεσετε σωστά τον καφέ μέσα στο φίλτρο το νερό θα περάσει μέσα από τον καφέ σας πιο αργά με αποτέλεσμα να έχετε μία πιο πλούσια κρέμα (καϊμάκι) στον καφέ σας. Αν δεν συμπίεσετε σωστά τον καφέ μέσα στο φίλτρο το νερό θα τρέξει πιο γρήγορα μέσα από τον καφέ σας και θα έχετε λιγότερη κρέμα (καϊμάκι) στον καφέ σας.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα στο αφρόγαλά σας χρησιμοποιείτε πάντοτε πλήρες κρύο φρέσκο γάλα.

ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΣ ΑΦΡΟΓΑΛΑ/CAPPUCCINO (ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ)

Μπορείτε να έχετε ένα φλυτζάνι καπουτσίνο αν πάνω από τον έτοιμο εσπρέσο σας προσθέσετε αφρόγαλα.

Σημείωση: Το φίλτρο και η υποδοχή φίλτρου θα πρέπει να έχουν εισαχθεί στη θέση τους στη συσκευή και για τη διαδικασία παραγωγής ατμού.

Διαδικασία:

1. Φτιάξτε ένα φλυτζάνι εσπρέσο όπως περιγράφηκε στην προηγούμενη ενότητα. Βεβαιωθείτε ότι ο στρογγυλός διακόπτης ρύθμισης ατμού είναι στη θέση κλεισίματος "0".
2. Βεβαιωθείτε ότι το ανοξείδωτο στόμιο αφρού (κάλυμμα

ακροφύσιου ατμού) είναι τοποθετημένο πάνω στο ακροφύσιο ατμού.

3. Πατήστε τον διακόπτη ατμού "Steam"  ώστε να τον ενεργοποιήσετε. Το εικονίδιο του διακόπτη ατμού θα αναβοσβήνει αργά σηματοδοτώντας ότι η συσκευή σας προθερμαίνεται.
4. Φέρτε ένα άδειο δοχείο κάτω από το στόμιο ατμού. Μόλις η θερμοκρασία στο λέβητα φτάσει στο απαιτούμενο επίπεδο, το εικονίδιο ατμού θα σταματήσει να αναβοσβήνει και θα παραμείνει σταθερά αναμμένο σηματοδοτώντας ότι η διαδικασία προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί. Σε αυτό το σημείο, παρακαλούμε γυρίστε αργά το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού αριστερόστροφα μέχρι να εξέρχεται μόνο ατμός από το στόμιο χωρίς την παρουσία σταγόνων νερού (ώστε να φύγουν οι σταγόνες νερού που μπορεί να υπάρχουν μέσα στο ακροφύσιο). Κατόπιν γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ατμού δεξιόστροφα μέχρι να φτάσει στη θέση κλεισίματος "0".
5. Γεμίστε μία κανάτα με περίπου 100γρ. γάλα για κάθε φλυτζάνι καπουτσίνο που θέλετε να ετοιμάσετε - σας συστήνουμε να χρησιμοποιείτε κρύο (από το ψυγείο) φρέσκο πλήρες γάλα (όχι ζεστό!).

Σημείωση: Όσον αφορά την κανάτα που θα χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε το αφρόγαλα, σας συνιστούμε να είναι αρκετά ψηλή καθώς θα πρέπει να συνυπολογίσετε το γεγονός ότι ο όγκος του γάλακτος θα αυξηθεί στο διπλάσιο.

6. Πλησιάστε την κανάτα με το γάλα και εισάγετε το στόμιο αφρού μέσα στο γάλα κατά 2.8εκ. και γυρίστε αργά το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού αριστερόστροφα μέχρι το μέγιστο σημείο του  και φτιάξτε αφρόγαλα κινώντας προσεκτικά την κανάτα κυκλικά και πάνω κάτω.

ΠΡΟΣΟΧΗ!: Ποτέ μη γυρίζετε απότομα το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού, καθώς ο ατμός θα συσσωρευτεί ταχύτατα μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα.

Μην προσπαθήσετε ποτέ να γυρίσετε το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού αριστερόστροφα πέραν του μέγιστου σημείου του .

7. Φέρτε σιγά σιγά το στόμιο ατμού προς το σημείο που

βρίσκεται μόλις κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος αλλά φροντίστε ώστε το στόμιο να μην ανέβει ποτέ πάνω από την επιφάνεια του γάλακτος. Σε αυτό το στάδιο θα ακούγεται ένας ήχος σφυρίγματος και το γάλα σας θα βρίσκεται σε κατάσταση δίνης μέσα στο δοχείο που χρησιμοποιείτε – αυτό σημαίνει ότι ο αέρας περνά μέσα στο γάλα σας δημιουργώντας το αφρόφαλα.

8. Μόλις το αφρόγαλά σας γίνει πλούσιο και πυκνό ή όπως εσείς το επιθυμείτε, κατεβάστε το στόμιο ατμού μέσα στο γάλα και αφήστε το γάλα να ζεσταθεί μέχρι να φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία ώστε να ολοκληρωθεί η διαδικασία παρασκευής αφρογάλακτος. Κατόπιν γυρίστε (δεξιόστροφα) το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού στη θέση κλεισίματος "0" και πατήστε ξανά το εικονίδιο του διακόπτη ατμού  ώστε να τον απενεργοποιήσετε.

Για λόγους ασφαλείας, η λειτουργία ατμού διαρκεί 120 δευτερόλεπτα (120s) όπως φαίνεται και στην οθόνη της συσκευής. Μετά το πέρας του χρόνου αυτού η συσκευή θα επανέλθει στην αρχική της οθόνη και η λειτουργία ατμού θα απενεργοποιηθεί. Παρακαλούμε γυρίστε το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού στη θέση κλεισίματος "0" και πατήστε το διακόπτη λειτουργίας  για να την απενεργοποιήσετε.

Προσοχή: Το στόμιο ατμού δεν θα πρέπει ποτέ να τοποθετηθεί στην επιφάνεια του γάλακτος ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα καθώς κάτι τέτοιο θα προκαλέσει πιτσιλίσματα ζεστού γάλακτος.

Συμβουλή: Αν υπάρχουν μεγάλες φουσκάλες στο αφρόγαλά σας, χτυπήστε με προσοχή το δοχείο με το αφρόγαλα πάνω σε μία σταθερή επιφάνεια ώστε να εξαφανίσετε μερικές από τις μεγάλες φουσκάλες και ανακινήστε το σκεύος με το αφρόγαλα με κυκλικές κινήσεις ώστε να γίνει πλήρης ανάμιξη του γάλακτος με τον αφρό.

Σημείωση: Για να ετοιμάσετε περισσότερους από έναν καφέ καπουτσίνο, θα πρέπει πρώτα να ετοιμάσετε όλους τους εσπρέσο που θέλετε και στο τέλος να φτιάξετε το

αφρόγαλα που θα χρειαστείτε για όλους τους καφέδες σας.

Σημείωση: Καθαρίστε το στόμιο ατμού με ένα βρεγμένο μαλακό πανί μόλις σταματήσει να εξέρχεται ατμός αλλά πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί ώστε να μην τραυματιστείτε καθώς το εξάρτημα αυτό θα είναι εξαιρετικά καυτό!

Για πιο διεξοδικό καθαρισμό, αφού φτιάξετε το αφρόγαλα, φέρτε ένα άδειο δοχείο κάτω από το στόμιο του ατμού και γυρίστε το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης του ατμού αριστερόστροφα ώστε να αφήσετε τη μηχανή να βγάλει ατμό για λίγα δευτερόλεπτα. Κατόπιν επαναφέρετε το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού στη θέση "0" για να σταματήσετε την παραγωγή ατμού και καθαρίστε το στόμιο ατμού με ένα μαλακό πανί στην περίπτωση που υπάρχουν ακόμη υπολείμματα γάλακτος ή αφρού πάνω στο στόμιο. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί καθώς το στόμιο ατμού θα είναι εξαιρετικά καυτό. Σε αυτή τη διαδικασία, παρακαλούμε να είστε πολύ προσεκτικοί ώστε να εξασφαλίσετε ότι ο ατμός που εξέρχεται από το στόμιο δεν κατευθύνεται πάνω σας ή πάνω σε οποιοδήποτε άλλο άτομο προς αποφυγή εγκαύματος.

9. Ρίξτε το αφρόγαλα μέσα στο φλυτζάνι εσπρέσο που έχετε ετοιμάσει. Τώρα ο καπουτσίνο σας είναι έτοιμος. Για να γλυκάνετε τη γεύση του καφέ σας και εφόσον το επιθυμείτε, μπορείτε να προσθέσετε πάνω από το αφρόγαλά σας λίγη σκόνη κακάο ή να προσθέσετε ζάχαρη ή άλλες γλυκαντικές ουσίες στον καφέ σας.

10. Πατήστε το διακόπτη λειτουργίας  για να σβήσετε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

Σημείωση 1: Σας συστήνουμε να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει για λίγα λεπτά αφού τελειώσετε την παραγωγή ατμού πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία παραγωγής καφέ – σε αντίθετη περίπτωση θα έχετε γεύση «καμένου» στον καφέ σας.

Μετά την παραγωγή ατμού αν η συσκευή σας ανιχνεύσει ότι η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή για την παραγωγή καφέ, όλες οι φωτεινές ενδείξεις της εκτός από το εικονίδιο του ατμού θα αναβοσβήνουν γρήγορα προειδοποιώντας σας ότι πρέπει να «κρυώσετε» το σύστημα της μηχανής σας. Γυρίστε το στρογγυλό διακόπτη ατμού αριστερόστροφα για να ενεργοποιήσετε τον

μηχανισμό μείωσης θερμοκρασίας: η αντλία νερού θα ξεκινήσει να κυκλοφορεί νερό μέσα στη μηχανή για να την κρυώσει. Όταν τα δύο εικονίδια των καφέ Espresso & 2xEspresso αρχίσουν να αναβοσβήνουν ταυτόχρονα, γυρίστε αμέσως το στρογγυλό διακόπτη ατμού ξανά στη θέση κλεισίματος "0". Μπορείτε τώρα να ξεκινήσετε πάλι τη διαδικασία παραγωγής καφέ.

Αν δεν κλείσετε το στρογγυλό διακόπτη ατμού όταν σβήσετε τη λειτουργία ατμού, η ένδειξη του διακόπτη λειτουργίας θα παραμένει αναμμένη ενώ όλες οι άλλες ενδείξεις θα αναβοσβήνουν γρήγορα ως μηχανισμός προειδοποίησης. Γυρίστε το στρογγυλό διακόπτη στη θέση κλεισίματος για να ακυρώσετε το μηχανισμό προειδοποίησης. Όλες οι ενδείξεις θα είναι σταθερά αναμμένες και μπορείτε να ξεκινήσετε και πάλι τη διαδικασία παραγωγής καφέ.

Σημείωση 2: Ανεξάρτητα από το αν η μηχανή έχει ολοκληρώσει την προθέρμανσή της ή αν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατώντας το κουμπί ατμού θα ενεργοποιηθεί απευθείας η λειτουργία ατμού.

Παραγωγή ζεστού νερού

- 1.Ανάψτε τη συσκευή πατώντας το διακόπτη λειτουργίας  και περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί η προθέρμανση της συσκευής και το νερό να είναι πλέον ζεστό.
- 2.Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το στόμιο ατμού.
- 3.Γυρίστε αριστερόστροφα το στρογγυλό διακόπτη ατμού – τα εικονίδια των καφέ Espresso και 2xEspresso θα αναβοσβήνουν ταυτόχρονα και ζεστό νερό θα αρχίσει να εξέρχεται από το στόμιο ατμού. Αν θέλετε περισσότερο ζεστό νερό, επαναλάβετε τη διαδικασία.
- 4.Για να διακόψετε τη ροή του ζεστού νερού, γυρίστε το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού δεξιόστροφα στη θέση "0" για να τον κλείσετε. Η συσκευή θα ηχήσει μία φορά και θα μπει σε κατάσταση αναμονής (stand-by).
Αν δεν γυρίσετε το στρογγυλό διακόπτη στη θέση "0", όλα τα εικονίδια θα αναβοσβήνουν γρήγορα και η συσκευή θα σταματήσει να θερμαίνεται. Μόλις γυρίσετε το διακόπτη στη θέση "0" τα εικονίδια θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν και η συσκευή θα μπει σε κατάσταση αναμονής (stand-by).

Συμβουλές για την παρασκευή καφέ (παρακαλούμε διαβάστε τις πριν ξεκινήσετε τη χρήση της καφετιέρας)

1. Τι σκόνη καφέ είναι κατάλληλη για αυτήν την καφετιέρα?

A: Μπορείτε να κρίνετε από τη μορφή που παρουσιάζει η υπολειπόμενη σκόνη του καφέ μέσα στο φίλτρο μετά την παραγωγή του καφέ 1/ Αν έχει τη μορφή πολτού, αυτό σημαίνει ότι η σκόνη είναι πολύ λεπτή. 2/ Αν έχει τη μορφή χαλαρής άμμου, αυτό σημαίνει ότι η σκόνη αυτή είναι χοντροκομμένη. 3/ Αν έχει τη μορφή της σύστασης ενός κέικ, τότε είναι η κατάλληλη για χρήση με τη συσκευή σας.

2. Υπάρχει κάποιος κανόνας για την ποσότητα καφέ που θα χρησιμοποιηθεί?

A1: Για να φτιάξετε ένα μονό φλυτζάνι εσπρέσο, χρησιμοποιήστε το ανοξείδωτο φίλτρο για μονή δόση καφέ και βάλτε μέσα στο φίλτρο μία δόση καφέ (περίπου 7-8g), χρησιμοποιώντας το δοσομετρητή που σας παρέχεται με τη συσκευή.

A2: Για να φτιάξετε διπλό εσπρέσο ή δύο φλυτζάνια εσπρέσο ταυτόχρονα, χρησιμοποιήστε το ανοξείδωτο φίλτρο για διπλή δόση καφέ και βάλτε μέσα στο φίλτρο δύο δόσεις καφέ (περίπου 14-15g) χρησιμοποιώντας το δοσομετρητή που σας παρέχεται με τη συσκευή.

3. Πόση δύναμη χρειάζεται για την πίεση της σκόνης του καφέ μέσα στο φίλτρο?

A: Η δύναμη που χρειάζεται ώστε να πατηθεί ο καφές σωστά και ομοιόμορφα είναι η δύναμη βάρους 1.5Kg (3.3 λίβρες) που μπορεί να ασκήσει το χέρι σας.

4. Ποια είναι η χρήση της πλάκας προθέρμανσης φλυτζανιών?

A: Ζεσταίνοντας τα φλυτζάνια σας ακουμπώντας τα σε αυτήν την επιφάνεια, μπορείτε να έχετε καλύτερη γεύση στον καφέ σας καθώς η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ του φλυτζανιού σας και του ζεστού καφέ που θα πέσει σε αυτό ελαχιστοποιείται.

5. Ποια είναι η λειτουργία του ανοξείδωτου στομίου ατμού πάνω στο ακροφύσιο ατμού της συσκευής?

A: Με το στόμιο αυτό δημιουργείται μία κίνηση δίνης μέσα στο γάλα, παράγοντας έτσι ένα πλούσιο και ομοιογενές αφρόγαλα.

6. Γιατί το γάλα που χρησιμοποιούμε δεν μπορεί να γίνει αφρόγαλα?

A: 1/ Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε γάλα κρύο από το ψυγείο. 2/ Το γάλα δεν μπορεί να μετατραπεί σε αφρόγαλα όταν η θερμοκρασία του ανέβει σε περίπτωση που έχει ξαναχρησιμοποιηθεί για αφρόγαλα 3/ Η αλήθεια είναι ότι το καλό αφρόγαλα απαιτεί τεχνική. Παρακαλούμε δοκιμάστε μερικές φορές και σύντομα θα έχετε το αποτέλεσμα που θέλετε!

7. Τι θα πρέπει να κάνουμε στην περίπτωση που το αφρόγαλα έχει σχετικά μεγάλες φουσκάλες?

A: Πάρτε το σκεύος με το αφρόγαλα και με προσοχή χτυπήστε το πάνω στο τραπέζι μερικές φορές, και κατόπιν κρατήστε το και κινήστε κυκλικά το σκεύος και δεξιόστροφα αρκετές φορές. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να ελαττώσετε τις μεγάλες φουσκάλες στο αφρόγαλά σας και η σύνθεση του γάλακτος να είναι πιο απαλή και πυκνή ώστε να έχετε και πιο πλούσια γεύση στον καφέ σας.

8. Τι είδους γάλα πρέπει να χρησιμοποιούμε για το αφρόγαλα?

A1: Το χαμηλό σε λιπαρά γάλα είναι πιο εύκολο να γίνει αφρόγαλα αλλά η πυκνότητά του δεν θα είναι σωστή καθώς ο αφρός θα είναι αραιός με μεγάλες φουσκάλες.

A2: Το πλήρες γάλα μπορεί να μη σχηματίζει εύκολα αφρόγαλα, όμως όταν αυτό γίνει με τον σωστό τρόπο, το αποτέλεσμα θα είναι πολύ καλό και ο καπουτσίνο σας θα έχει πυκνό και πλούσιο αφρό και όψη.

9. Τι πρέπει να κάνουμε αν δεν εξέρχεται ατμός από το στόμιο ατμού?

A: Σε γενικές γραμμές, κάτι τέτοιο συνήθως συμβαίνει επειδή δεν γίνεται εγκαίρως ο καθαρισμός του στομίου μετά την παραγωγή αφρογάλακτος με αποτέλεσμα το γάλα που δεν έχει απομακρυνθεί να πήξει και να μπλοκάρει το στόμιο αφρού. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μικρό κλιπ/βελόνα και να το εισάγετε μέσα στο στόμιο ατμού ώστε να το ξεμπλοκάρετε –

φροντίστε όμως να έχετε γυρίσει το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού στη θέση κλεισίματος "0" πριν το κάνετε αυτό ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα στην περίπτωση που το στόμιο ελευθερωθεί και αρχίσει να παράγει ατμό. Αν τελικά δεν είναι μπλοκαρισμένο, βάλτε ένα διάλυμα νερού/ξυδιού με αναλογία 1:1 μέσα στο δοχείο νερού και κατόπιν αφήστε να βγει ατμός από το στόμιο σύμφωνα με τη διαδικασία παραγωγής ατμού ώστε να μαλακώσετε το στόμιο ατμού και να το καθαρίσετε. Αν το πρόβλημα δε λυθεί και με αυτόν τον τρόπο, παρακαλούμε επικοινωνήσετε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για περαιτέρω καθοδήγηση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί, δεν είναι συνδεδεμένη με το ρεύμα και έχει κρυώσει τελείως.

1. Καθαρίζετε τακτικά την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα μαλακό ελαφρώς νοτισμένο με νερό πανί για να απομακρύνετε πιθανούς λεκέδες, βεβαιώνοντας ότι ούτε νερό ούτε υγρασία θα περάσει στα ανοίγματα της συσκευής.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή διαλυτικά καθαρισμού για να καθαρίσετε τη συσκευή σας. Μην βυθίσετε ποτέ το σώμα της συσκευής μέσα σε νερό για να το καθαρίσετε.

2. Απομακρύνετε το φίλτρο και την υποδοχή φίλτρου και πλύντε τα με ένα απαλό υγρό καθαρισμού πιάτων και χλιαρό νερό. Κατόπιν ξεβγάλετέ τα διεξοδικά με καθαρό τρεχούμενο νερό. Αφήστε τα να στεγνώσουν ή σκουπίστε τα με ένα μαλακό στεγνό πανί για να τα στεγνώσετε πιο γρήγορα.
3. Απομακρύνετε και καθαρίζετε τακτικά με χλιαρό νερό το δοχείο νερού, τον αποσπώμενο μεταλλικό δίσκο και τον αποσπώμενο πλαστικό δίσκο συλλογής υγρών (βρίσκεται κάτω από τον μεταλλικό δίσκο μέσα στη βάση της συσκευής). Κατόπιν, στεγνώνετε τα διεξοδικά πριν τα επανατοποθετήσετε στη συσκευή.
4. Καθαρίζετε τα αποσπώμενα μέρη της συσκευής τακτικά. Αδειάζετε τον αποσπώμενο δίσκο συλλογής υγρών στη βάση της συσκευής εγκαίρως και μην τον αφήσετε ποτέ να υπερχειλίσει.

5. **Μην πλένετε ποτέ κανένα από τα αποσπώμενα μέρη της συσκευής και τα εξαρτήματά της μέσα σε πλυντήριο πιάτων.**
6. **Προς αποφυγή ηλεκτροπληξίας μη βυθίσετε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο ή το φις της μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην τα τοποθετήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό για να τα καθαρίσετε.**

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ

Για να εξασφαλίσετε την άριστη λειτουργία της συσκευής, να διατηρείτε καθαρές τις σωληνώσεις της και να έχετε πάντα το καλύτερο αποτέλεσμα στη γεύση του καφέ σας, θα πρέπει να απομακρύνετε τακτικά τυχόν άλατα που συγκεντρώνονται από την χρήση του νερού, και τουλάχιστον κάθε 2-3 μήνες. Η συχνότητα της αφαλάτωσης εξαρτάται από την σκληρότητα του νερού που χρησιμοποιείτε καθώς και από την συχνότητα χρήσης της συσκευής. Παρακαλούμε ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό και υγρό διάλυμα αφαλάτωσης μέχρι το μέγιστο σημείο MAX, όπως φαίνεται πάνω στο δοχείο νερού. Η αναλογία νερού και διαλύματος αφαλάτωσης είναι 4:1 – όμως για να είστε απόλυτα σίγουροι, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία του υγρού διαλύματος αφαλάτωσης που χρησιμοποιείτε. Παρακαλούμε χρησιμοποιείτε πάντοτε υγρό διάλυμα αφαλάτωσης για οικιακή χρήση, κατάλληλο για την αφαλάτωση καφετιέρων. Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κιτρικό οξύ (μπορείτε να το προμηθευτείτε από φαρμακεία) φτιάχνοντας ένα διάλυμα νερού/κιτρικού οξέος (με αναλογία 100 μέρη νερού προς 3 μέρη κιτρικού οξέος).
2. Βεβαιωθείτε ότι το μεταλλικό φίλτρο (χωρίς να περιέχει σκόνη καφέ) και η υποδοχή φίλτρου είναι σωστά τοποθετημένα στη θέση τους πάνω στη συσκευή.
3. Καθαρίστε τις ροές νερού και το στόμιο ατμού ακολουθώντας τα βήματα για την παρασκευή cappuccino. Αφήστε όλο το διάλυμα να περάσει μέσα από τις ροές.
4. Κατόπιν χρησιμοποιήστε καθαρό νερό και ακολουθήστε τα βήματα ξανά για τουλάχιστον 4 φορές ώστε να εξασφαλιστεί

ότι οι σωληνώσεις έχουν καθαρίσει τελείως από το διάλυμα αφαλάτωσης.

5. Παρακαλούμε αφήνετε τη συσκευή να ξεκουράζεται για περισσότερο από 3 λεπτά κάθε φορά που επαναλαμβάνετε τα βήματα της διαδικασίας αφαλάτωσης.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΛΥΣΗ
Ο καφές χύνεται από την άκρη της υποδοχής φίλτρου	Υπάρχουν υπολείμματα μέσα στο δακτύλιο στεγανοποίησης	Καθαρίστε τα υπολείμματα από το δακτύλιο στεγανοποίησης
	Η σκόνη του καφέ είναι πολύ λεπτοκομμένη	Παρακαλούμε αντικαταστήστε τη με σκόνη σχετικά πιο χοντροκομμένη
	Η σκόνη του καφέ έχει πιεστεί υπερβολικά	Παρακαλούμε πιέζετε τη σκόνη με λιγότερη δύναμη – δεν θα πρέπει να ξεπερνά τη δύναμη βάρους 1.5Kg
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει φθαρεί από το χρόνο	Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις
Ο καφές δεν εξέρχεται από τις ροές της υποδοχής	Ο στρογγυλός διακόπτης ρύθμισης ατμού δεν είναι στη θέση κλεισίματος "0"	Γυρίστε το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού στη θέση "0"
Η υποδοχή φίλτρου δεν μπορεί να φτάσει στο σημείο κλειδώματος	Η σκόνη καφέ που έχετε βάλει ξεπερνά το μέγιστο επίπεδο του φίλτρου	Μειώστε την ποσότητα της σκόνης καφέ.
	Υπάρχουν υπολείμματα μέσα στο δακτύλιο στεγανοποίησης.	Καθαρίστε τα υπολείμματα από το δακτύλιο στεγανοποίησης

	Δεν μπορεί να φτάσει στο σημείο κλειδώματος ακόμη και χωρίς σκόνη στο φίλτρο	Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις
Ο καφές είναι κρύος	Δεν έχετε προθερμάνει το φλυτζάνι του καφέ	Παρακαλούμε προθερμάνετε το φλυτζάνι του καφέ
Η αντλία κάνει πολύ θόρυβο	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού	Παρακαλούμε βάλτε νερό στο δοχείο μεταξύ των σημείων MIN και MAX
	Το δοχείο δεν έχει μπει καλά στη θέση του πάνω στη συσκευή	Παρακαλούμε βάλτε το δοχείο σωστά στη θέση του και ασφαλίστε το στη συσκευή
Ελαφρύς καφές	Δεν έχετε πιέσει αρκετά τη σκόνη καφέ	Πιέστε τη σκόνη καφέ με περισσότερη δύναμη ώστε να την ισιώσετε
	Δεν έχετε βάλει αρκετή σκόνη καφέ	Παρακαλούμε προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα για τον καφέ σας
	Η σκόνη καφέ είναι πολύ χοντροκομμένη.	Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε σκόνη καφέ κατάλληλη για εσπρέσο.
Το χρώμα του καφέ είναι πολύ σκούρο	Η σκόνη του καφέ έχει πιεστεί υπερβολικά.	Παρακαλούμε πιέζετε τη σκόνη με λιγότερη δύναμη – δεν θα πρέπει να ξεπερνά τη δύναμη βάρους 1.5Kg

	Έχετε βάλει παραπάνω σκόνη καφέ από την απαιτούμενη	Μειώστε τη σκόνη καφέ στη σωστή ποσότητα
	Το φίλτρο είναι μπλοκαρισμένο	Καθαρίστε το φίλτρο
	Η σκόνη του καφέ είναι πολύ λεπτοκομμένη	Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε σκόνη καφέ κατάλληλη για εσπρέσο
	Η έξοδος νερού είναι μπλοκαρισμένη	Καθαρίστε την έξοδο νερού
Η συσκευή φτιάχνει καφέ αλλά δεν φτιάχνει αφρόγαλα	Το στόμιο ατμού είναι μπλοκαρισμένο.	Καθαρίστε το στόμιο ατμού χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο κλιπ
		Προσθέστε ξύδι στο νερό και δουλέψτε τη συσκευή για να καθαρίσει το στόμιο
Δεν βγαίνει νερό από την αντλία	Το δοχείο νερού δεν είναι στη θέση του	Εισάγετε το δοχείο νερού σωστά στη θέση του
	Αέρας στην αντλία (υπάρχει αέρας μέσα στο σωλήνα)	Όταν λειτουργεί η αντλία, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ατμού και αφήστε να περάσει αρκετή ποσότητα νερού από το μηχάνημα

Αν δεν μπορείτε να βρείτε την αιτία της δυσλειτουργίας της συσκευής σας καλέστε το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για να σας καθοδηγήσουν.

Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε τη συσκευή για να την επισκευάσετε μόνοι σας. Κάτι τέτοιο ακυρώνει την εγγύηση της συσκευής και μπορεί να αποβεί επικίνδυνο για το χρήστη καθώς και να προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή σας.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΣΤΟΝ ΚΑΦΕ ΣΑΣ

1. Το να είναι καθαρή η καφετιέρα σας είναι το πιο βασικό στοιχείο για να επιτύχετε άριστη γεύση στον καφέ σας. Καθαρίζετε τακτικά την καφετιέρα σας ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».
2. Πάντοτε χρησιμοποιείτε φρέσκο, κρύο πόσιμο νερό στην καφετιέρα σας.
3. Αποθηκεύστε την σκόνη του καφέ σε ένα δροσερό και ξηρό μέρος. Αφού ανοίξετε το πακέτο του καφέ και πάρετε την επιθυμητή ποσότητα, σφραγίστε ξανά το πακέτο και διατηρήστε τον καφέ σας μέσα στο ψυγείο για να μην χάσει την γεύση του.
4. Για την καλύτερη δυνατή γεύση στον καφέ σας, σας συστήνουμε να αγοράζετε ολόκληρους κόκκους καφέ και να τους αλέθετε σε λεπτή σκόνη λίγο πριν τους χρησιμοποιήσετε στην καφετιέρα σας.
5. Καθαρίζετε την καφετιέρα όταν δημιουργείται λιπαρότητα από την χρήση της σκόνης του καφέ. Μικρές σταγόνες λαδιού στην επιφάνεια του καφέ που μόλις έχετε φτιάξει οφείλονται στο λάδι που βγαίνει από την σκόνη του καφέ όταν την διαπερνά το καυτό νερό.
6. Η λιπαρότητα μπορεί να είναι πιο έντονη και να εμφανίζεται πιο συχνά όταν χρησιμοποιείτε βαριά ψημένο καφέ.

Είδη καφέ εσπρέσο

Espresso (εσπρέσο)

Ο κλασσικός εσπρέσο έχει δυνατή γεύση και μπορεί να χαρακτηριστεί και ως ο «αυθεντικός» καφές. Μπορεί επίσης να διατηρεί τη γεύση του όταν τον αναμιγνύετε με γάλα ή άλλα υλικά. Η κλασσική οικογένεια ροφημάτων εσπρέσο συμπεριλαμβάνει τα παρακάτω:

Cappuccino (καπουτσίνο)

Ο τρόπος παραγωγής ενός καπουτσίνο είναι να χρησιμοποιήσετε το στόμιο ατμού της μηχανής εσπρέσο και να ζεστάνετε ένα φλυτζάνι γάλα έως τους 66°C φτιάχνοντας μία πυκνή και πλούσια στρώση αφρού πάνω από το γάλα. Κατόπιν, ρίξτε τον εσπρέσο σας μέσα στο φλυτζάνι με το αφρόγαλα – το κάθε μέρος θα πρέπει να καταλαμβάνει το 1/3 του φλυτζανιού (1/3 καφέ +

1/3 γάλα + 1/3 αφρού). Μετά από αυτό θα έχετε ένα φλυτζάνι καπουτσίνο με την επάνω πλευρά του λευκή και την κάτω πλευρά του ανοιχτή καφέ. Μπορείτε να προσθέσετε στον καπουτσίνο σας ζάχαρη, κανέλα ή σκόνη κακάο για πιο ιδιαίτερη γεύση.

Caffe Latte (Λάτε)

Η λέξη "Latte" σημαίνει γάλα. Ο καφές αυτός αποτελείται από καφέ εσπρέσο και ζεστό γάλα. Ρίξτε μέσα σε ένα φλυτζάνι ζεστό γάλα από τη μία πλευρά του και καφέ εσπρέσο από την άλλη πλευρά την ίδια στιγμή – η αναλογία γάλακτος και καφέ θα πρέπει να είναι 6 προς 1. Στον παραδοσιακό Latte υπάρχει μόνο ζεστό γάλα μαζί με τον καφέ και όχι αφρόγαλα.

Espresso Macchiato (εσπρέσο μακιάτο)

Η λέξη "Macchiato" σημαίνει «μολυσμένος». Για να φτιάξετε αυτόν τον καφέ, απλά προσθέστε λίγο αφρό γάλακτος πάνω σε ένα φλυτζάνι κλασσικού εσπρέσο. Δεν χρειάζεται μεγάλη ποσότητα γάλακτος - μόνο μια μικρή ποσότητα αφρού στην κορυφή του εσπρέσο είναι αρκετή.

Latte Macchiato (Λάτε μακιάτο)

Ο καφές αυτός φτιάχνεται όταν ρίξετε καφέ εσπρέσο μέσα στο ζεστό γάλα με αφρόγαλα. Πρώτα, φτιάξτε ένα φλυτζάνι ζεστό γάλα με αφρόγαλα και βάλτε το σε ένα ποτήρι. Κατόπιν, ρίξτε τον εσπρέσο σιγά μέσα στο γάλα. Το οπτικό αποτέλεσμα θα είναι πολύ καλό καθώς θα έχετε έναν καφέ με πιο σκούρο χρώμα στην κορυφή και πιο ανοιχτό στην κάτω πλευρά του. Για καλύτερα αποτελέσματα, μπορείτε να ρίξετε τον εσπρέσο από την άκρη του ποτηριού. Ρίχνοντας τον καφέ με διαφορετική ταχύτητα μέσα στο ποτήρι μπορείτε να δημιουργήσετε διάφορα σχέδια μέσα στον καφέ σας.

Caffe Mocha (Μόκα)

Ο καφές Mocha φτιάχνεται από εσπρέσο, ζεστό γάλα με αφρόγαλα και σιρόπι σοκολάτας, το καθένα από αυτά καταλαμβάνει το 1/3 του ποτηριού. Μπορείτε να ρίξετε το σιρόπι σοκολάτας σιγά από την άκρη του ποτηριού δημιουργώντας όμορφα σχέδια μέσα στον καφέ σας.

Espresso Con Panna (εσπρέσο κον πάνα)

Ο καφές αυτός φτιάχνεται με την προσθήκη σαντιγί στην κορυφή του εσπρέσο.

Μέθοδοι παραγωγής διαφόρων τύπων καφέ εσπρέσο

Υπάρχει μεγάλη ποικιλία γεύσεων καφέ που είναι αρκετά δημοφιλείς. Κάποιοι έχουν διάφορα σιρόπια, κάποιοι άλλοι γίνονται με την προσθήκη κρασιού, άλλοι με μέλι και άλλοι με γάλα σόγιας.

Όλα αυτά τα ιδιαίτερα είδη καφέ γίνονται με βάση τον κλασικό εσπρέσο. Προσθέτοντας γάλα μπορείτε όχι μόνο να έχετε το άρωμα του γάλακτος στον καφέ σας αλλά και να φτιάξετε μία ποικιλία γεύσεων φτιάχνοντας γάλα, αφρόγαλα και σαντιγί σε διάφορες αναλογίες, κάτι που προσφέρει πολλές εναλλακτικές. Οι παρακάτω φωτογραφίες δείχνουν απλά μία ποικιλία διαφορετικών αναλογιών γάλακτος και αφρογάλακτος στον καφέ.



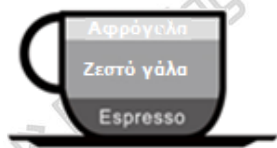
Espresso



Macchiato



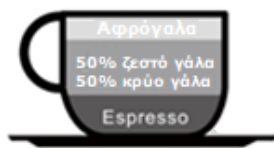
Con panna



Latte Macchiato



Flat white



Breve



Cappuccino



Mocha



Americano



Το προϊόν αυτό είναι κατασκευασμένο σε πλήρη συμμόρφωση με της ισχύουσες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που διέπουν ηλεκτρικές συσκευές αυτού του τύπου.



Οδηγίες για τη σωστή απόρριψη του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Εάν κάποια μέρα διαπιστώσετε ότι η συσκευή σας χρειάζεται αντικατάσταση ή δεν σας χρησιμεύει πλέον, σκεφτείτε την προστασία του περιβάλλοντος:

- 1) Μην πετάξετε τη συσκευή σας μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα (αυτή είναι και η σημασία του αναγραφόμενου συμβόλου ανακύκλωσης).
- 2) Απευθυνθείτε στην Δημοτική Αρχή σας για να σας υποδείξει τα σημεία διάθεσης της συσκευής σας για ανακύκλωση.
- 3) Διαθέτοντας την άχρηστη πλέον συσκευή σας στα σωστά σημεία ανακύκλωσης βοηθάτε στην προστασία του περιβάλλοντος καθώς και στην εκμετάλλευση εκ νέου των υλικών της συσκευής σας.
- 4) Οι ηλεκτρικές συσκευές λόγω των υλικών κατασκευής τους εάν δεν διατεθούν σωστά μπορεί να έχουν άσχημες επιπτώσεις στο περιβάλλον και κατ' επέκταση στην υγεία μας.

Με την εγγύηση της:

 **Buy Way**

BUY WAY A.E.

Λεωφόρος Τυρταίου,
31° χλμ Αθηνών-Λαμίας,
19014 Αφίδνες, Ελλάδα
Τηλ.: +30 210-2464214

www.buyway.gr

IMPORTANT SAFEGUARDS

When you use electrical appliances some basic safety instructions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully before using your appliance and keep the manual for future reference. In the case you give this appliance to another user, please provide this user manual along with the appliance.
2. Before connecting the coffee maker to the power supply, check that the voltage indicated on the rating label of the appliance corresponds to the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the appliance. Any error when connecting the appliance can cause irreparable harm, not covered by the guarantee. This appliance must be connected to an earth socket.
3. Never leave the appliance unattended while it is operating. Keep out of reach of children or persons who are unable to use it properly.
4. **To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse the device or its cord or plug in water or any other liquid.**
5. **Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.**
6. **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**
7. **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
8. **Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**
9. **This appliance can be used only by children older than 8 years and ONLY IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND**

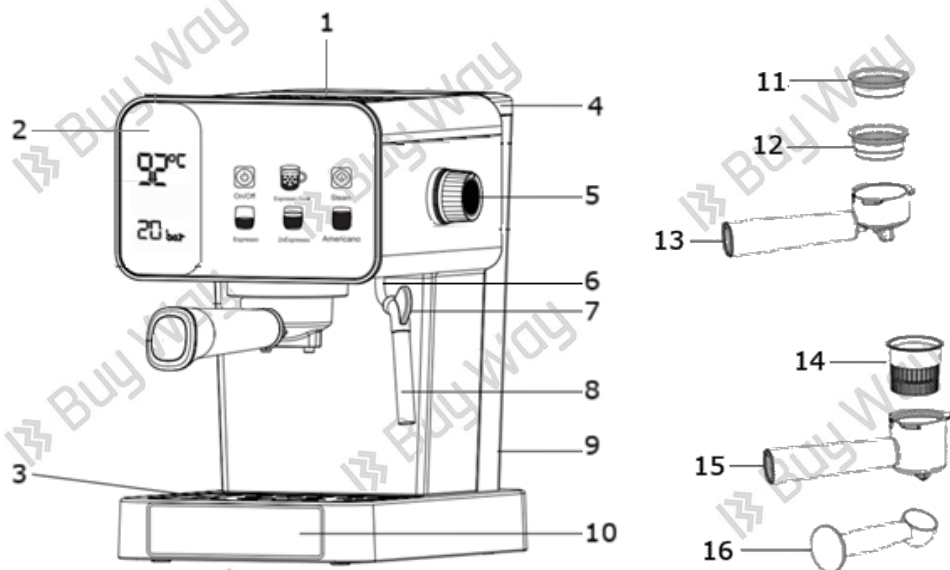
THE HAZARDS INVOLVED. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

- 10. Children shall not play with the appliance.**
11. This machine has been designed only for preparing coffee and not for any other purposes. Only use the appliance for domestic purposes and according to the instructions of this leaflet.
12. Never use the appliance on or near hot surfaces.
13. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down completely before putting on or taking off any parts, and before cleaning the appliance.
14. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or it has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
15. For your own safety, check cord and plug of the device regularly for possible damages. If the supply cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person, to avoid hazard.
16. Never use accessories not recommended by the manufacturer. This could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance as it could cause fire, electric shock and injury to persons.
17. Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord does not hang over edge of table or counter and cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
18. Place the appliance on a stable and flat surface. Do not place the appliance on or in or near hot surfaces or heat sources such as gas or electric stoves, or on or near or in electric ovens or kitchenettes or microwave ovens or on other electric appliances such as refrigerators.

19. Make sure there is at least 5 cm of free space around the device and 20 cm from its back.
20. Only use fresh (potable) and cold (moderate) water. Do not use water contained in bathtubs, washbasins or other recipients.
21. Make sure that the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance, or any other hot surfaces and that it is not pressed or covered by any other object.
22. **CAUTION!: The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch hot surfaces of the product. (Attention: the preheating cups plate on the top surface of the device, the coffee filters and filter holders are also hot parts of the device, as well as the steam wand and steam nozzle when they have been used). Use handles and touch buttons and knobs only. Only touch the filter holders by their handles.**
23. **You must be very careful not to get burnt by hot coffee or hot water coming out of the filter holder spout or from steam coming out of the steam nozzle when using your coffee maker. Careless use can result to serious injuries and burns!**
24. **Never try to remove the filter holder assembly from the machine whilst it is operating. There is danger of burns and may cause damage to your machine.**
25. Never use the appliance if the filter holder shows any signs of cracks or has a loose handle.
26. Use the filter holders and filters of your machine only in combination with this machine – do not use it on any other coffee makers.
27. Never use your coffee machine without water in it.
28. To start the appliance operating always plug the appliance to the mains first and then switch the appliance to the operating position by pressing its power switch .
29. Do not connect the espresso coffee machine in a damaged outlet and never use it if its plug or cord show any signs of damage.

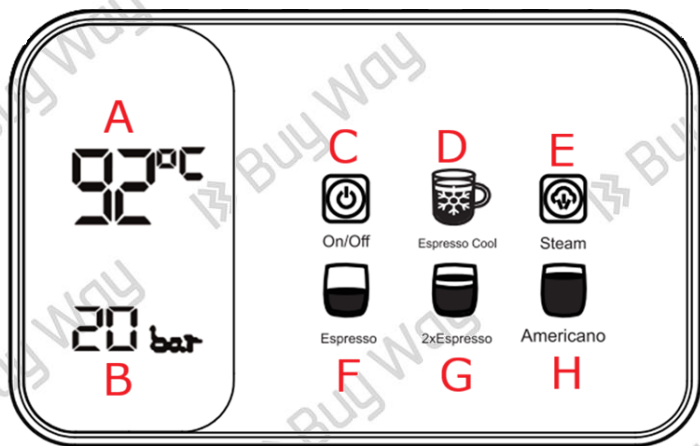
30. Do not forget that the temperature of the coffee just prepared is high. Handle with care your coffee cups to avoid any risk of splashes and possible burns or injury to the user.
31. Any examination, repair, or adjustment of the appliance should be carried out only by an authorized service agent.
32. Do not clean container or detachable parts of the device with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
33. The coffee maker shall not be placed in a cabinet during use.
34. To switch off your machine and disconnect it from the mains, first press its power switch  to switch it off and then remove its plug from the wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
35. Do not move your machine or cut off the power supply whilst your machine is operating.
36. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
37. Do not use the appliance outdoors and do not expose it to moisture or direct sunlight. Do not use the machine in environments with high magnetic fields.
38. Clean your machine and its parts regularly to ensure coffee quality and prolong the life of your machine.
39. This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.
40. **This appliance IS NOT INTENDED FOR PROFESSIONAL USE.**
41. **Save these instructions for possible future reference.**

KNOW YOUR ESPRESSO COFFEE MAKER



1. Cups preheating plate
2. Touch control panel
3. Detachable stainless-steel tray/cups rack
4. Water tank lid
5. Round steam control knob
6. Steam wand
7. Steam wand handle
8. Steam wand cover (stainless steel steam nozzle)
9. Water tank
10. Detachable drip tray (inside the unit's base)
11. Single cup stainless steel filter for one ground coffee dose + ESE coffee pod
12. Double cup stainless steel filter for double ground coffee dose
13. Metal filter holder (funnel) for ground coffee + ESE pod
14. Special box filter for use with Nespresso type capsules (2 parts: bowl and lid)
15. Special metal filter holder (funnel) for Nespresso type capsules
16. Measuring spoon and tamper

Touch screen (control panel)



- A. Preheating and readiness screen with temperature indication and timer countdown display
- B. Decorative "20bar" indication
- C. Power (ON/OFF) switch 
- D. **"Espresso Cool"** – Cool espresso switch (combined with ice cubes in the water tank)
- E. **"Steam"** – Switch for frothed milk preparation
- F. **"Espresso"** – Single cup coffee switch
- G. **"2xEspresso"** – Double cup coffee switch
- H. **"Americano"** –Americano coffee switch

BEFORE THE FIRST USE

Take your coffee maker out of its box and remove all packaging material. Remove any advertising stickers or protective films from the machine. Plastic bags can be proven dangerous. To avoid danger of suffocation, keep plastic bags away from babies and children.

Check that all accessories are complete and the unit or its accessories are not damaged.

Fill water into water tank to the MAX level and brew water **without adding coffee powder in the mesh filter**, according to the procedure described below and then discard the water. Use a jug resistant to heat and place it under the flowing points to select the hot water coming out of the coffee maker. Clean

and dry all detachable parts thoroughly according to the section **“CLEANING AND MAINTENANCE”**.

To ensure that the first cup of coffee tastes excellent, you should rinse the coffee maker with warm water, following below procedure:

1. Remove carefully your water tank and then fill it with water - the water level should not exceed the “MAX” mark in the tank. The quantity of water in the water tank must always be between levels MIN and MAX. Then push the water tank downwards carefully to its place and make sure that it has been safely closed into position.

Note: *The appliance is supplied with a detachable tank for easy use and cleaning. This means that you can remove the water tank from the coffee maker and fill it with fresh potable water firstly up to level MAX, and then replace it on the coffee maker.*

You may fill your water tank without completely removing it from the machine. *Simply open its lid and add water inside the water tank and then close the lid firmly back to its place.*

IMPORTANT: It is normal that there is a small amount of water in the spot under the water tank. Dry this part regularly using a soft clean sponge.

2. Set steel mesh filter into metal funnel (without adding coffee powder in the steel mesh).
3. Place a heat resistant jug on detachable metal tray under the flowing points of the funnel and turn the steam nozzle to such direction, so that the hot water that will come out of the coffee maker from the flowing points of the funnel and of the steam nozzle, will run into this jug. **Make sure the steam control knob is in the off position “0”.**

Note: *The appliance is not equipped with a jug for collecting your coffee/hot water – you should use your own heat resistant jug or a large coffee cup.*

4. Place the group (filter and filter holder) under its joining opening in the appliance, following the insert “” point

shown on the machine.

5. Make sure that they align together and bring the group upwards until it is fully inserted in the opening (the tube walls on the funnel must align with the groove in the appliance in the point that these two join in the appliance). Holding by the handle, secure the funnel firmly on the joining point with the device by turning the funnel anticlockwise until it reaches the lock "0" position shown on the machine.



6. Make sure that the steam control knob is in position "0" and connect the appliance to the mains. Switch on the machine by pressing the on/off power switch .

7. Machine will enter preheating mode (for approximately 2 minutes) – the Steam icon will be permanently lit whilst the rest of the symbols will be flashing – on the left display the preheating lines  will also be flashing.

8. Once preheating is completed – all the icons will stay permanently on – press the Espresso coffee icon so that the water may pass through the machine's brewing system – hot water will start flowing out from its brewing head. Once this cycle is completed the buzzer will sound once. Turn the round steam control knob halfway and press the Espresso icon again. Hot water will start flowing from the steam wand so that the hot water may also pass through your machine's steam system. Let the water run through the system for 1 minute.

This way your machine is "cleaned" internally with the hot water running through its inner parts, getting ready to prepare your first coffee. Make sure however that the jug you are using has sufficient capacity to avoid overflowing. Once the 1 minute passes, press the Espresso switch again to deactivate it and turn the round steam control knob to off position "0".

9. Once hot water stops dropping out completely, you can remove the jug in which you have selected the water and clean it.
10. Clean and dry thoroughly all the detachable parts and accessories of the device, following the instructions

described in section “**CLEANING AND MAINTENANCE**”.

11. Now you can start brewing your coffee.

Note: *There may be some noise when pumping the water for the first time – this is something normal, as the appliance is releasing the air in its internal parts. After 20 seconds approximately, this noise will disappear.*

How to make coffee

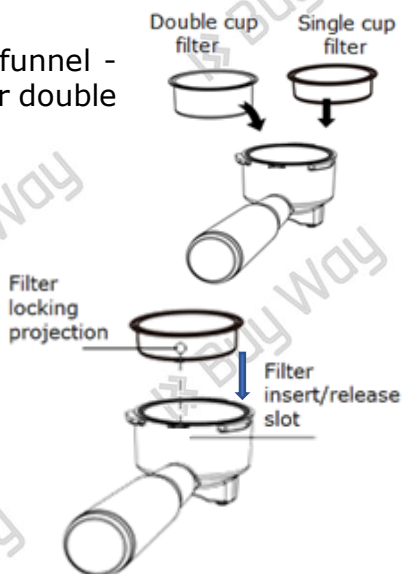
Make sure that there is sufficient water inside the water tank for the type of coffee you want to prepare.

Warning: in the case of no water in the tank, the use of the machine will affect the service life of the pump. Please add water in time when the water level is below MIN scale.

1. Set steel mesh filter into metal funnel - select between single cup filter or double cup filter.

Align the small round projection of the filter with the insert/release slot on the filter holder and insert the filter in the filter holder. Then put your hand on the neck of the mesh filter and turn it slightly either to the left or to the right until the small projection on the filter is locked inside the filter holder and test them to make sure that when you turn the filter and filter holder upside down, the filter will not fall off from the filter holder.

This will help you to empty the used coffee residue easily when cleaning the machine, by turning the filter holder upside down without touching its hot parts or the hot coffee residual and making also sure that the coffee mesh filter will not fall into your dust bin.



2. Add ground coffee inside the single cup stainless steel mesh filter by using the measuring spoon (one measuring spoon is sufficient to make one cup of top-grade espresso coffee) and then press the ground coffee powder tightly with the tamper (the other side of your measuring spoon). In the case you wish to make two coffee doses, please use the double cup stainless steel mesh filter and add two measuring spoons of ground coffee into your mesh filter using your measuring spoon. After pressing the coffee with the tamper, wipe clean the rim surface of the filter and filter holder from any coffee residues.

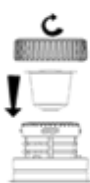


You may also produce a single coffee dose by using an ESE pod on your single dose stainless steel mesh filter.

If you wish to make a single coffee dose by using the Nespresso type capsule, use the capsule filter holder and the capsule filter following below procedure:

First untighten and separate the lid from the bowl of the capsule box.

Then place the capsule directly into the bowl and with the correct direction (as shown in diagram). Then place the lid on top and tighten it on the bowl and make sure that it is safely closed. Then



place the capsule box inside the filter holder and make sure that it is fully inserted into the filter holder.

3. Then place the group under its joining opening in the appliance and secure the funnel on the machine as described above.
4. Place your cup - suitable for espresso coffee - on the detachable metal tray and in such position so that the hot water coming out of the flowing points of the funnel will run directly into it.

5. Make sure that the steam control round knob is in off position "0" and then connect the machine to the mains.
6. Press the power switch  of the machine to activate it. Only the "Steam" icon will be on permanently and the rest of the icons will be flashing – the preheating lines will also be flashing on the left screen.

Note 1: *In the case that when you switch on your device, the icons on the display flash rapidly, this means that the round steam knob is not closed. Turn the steam control knob to the closed position "0" and restart the device and the preheating process.*

Note 2: *After the preheating process has been completed, if the temperature drops to a lower level, the device will automatically heat up again to reach the appropriate level for coffee preparation; however, the icons will not flash.*

7. Once the preheating is completed, all the icons in your screen will be on permanently and on its left digital display the 92°C temperature indication will be shown.
8. Press the coffee switch of your choice - hot coffee will start flowing out of your machine and into your cup. Select between:



Espresso – single espresso

You may use either the one cup ground coffee mesh filter by adding either one dose of ground coffee or an ESE pod or the capsule filter with its capsule filter holder.

Press on the single espresso icon – the icon will start flashing - machine will start brewing your coffee and your coffee will start flowing into your cup whilst the display of your machine will be counting down the preparation time.

Coffee preparation time for single espresso is 22 seconds (22s) but you may stop the coffee flow at any time you desire by pressing on the single espresso icon again.

Once coffee brewing is completed, the coffee flow into

your cup will stop and the end signal will be heard and on your screen all the icons will light up again so that you may choose the coffee you wish to prepare next.



2xEspresso – for double espresso

Please use the two-cup ground coffee mesh filter by adding two doses of ground coffee.

Press on the double espresso icon – the icon will start flashing - machine will start brewing your coffee and your coffee will start flowing into your cup whilst the display of your machine will be counting down the preparation time.

Coffee preparation time for double espresso is 39 seconds (39s) but you may stop the coffee flow at any time you desire by pressing on the double espresso icon again.

Once coffee brewing is completed, the coffee flow into your cup will stop and the end signal will be heard and on your screen all the icons will light up again so that you may choose the coffee you wish to prepare next.



Americano

You may use either the one cup ground coffee mesh filter by adding either one dose of ground coffee or an ESE pod or the capsule filter with its capsule filter holder. For stronger taste you may use the two-cup ground coffee mesh filter by adding two doses of ground coffee.

Press on the Americano coffee icon – the icon will start flashing - machine will start brewing your coffee and your coffee will start flowing into your cup whilst the display of your machine will be counting down the preparation time.

Coffee preparation time for Americano coffee is 60 seconds (60s) but you may stop the coffee flow at any time you desire by pressing on the Americano coffee

icon again.

Once coffee brewing is completed, the coffee flow into your cup will stop and the end signal will be heard and on your screen all the icons will light up again so that you may choose the coffee you wish to prepare next.



Espresso Cool

You may use either the one cup ground coffee mesh filter by adding either one dose of ground coffee or an ESE pod or the capsule filter with its capsule filter holder. For stronger taste you may use the two-cup ground coffee mesh filter by adding two doses of ground coffee.

Add iced water and ice cubes in the water tank.

There are two methods for making cool Espresso:

Method A:

For better coffee taste results, it is recommended that you prepare cool espresso as soon as you have switched on your machine and not after brewing a hot coffee.

Once you activate your machine, press within 5 seconds the Espresso Cool icon so that your machine may enter the cold brewing mode – on your screen the “Co” indication will be shown.

Press again the Espresso Cool icon – the icon will be flashing - machine will start brewing your coffee and your coffee will start flowing into your cup whilst the display of your machine will be counting down the preparation time.

Coffee preparation time for Espresso Cool coffee is 39 seconds (39s) but you may stop the coffee flow at any time you desire by pressing on the Espresso Cool coffee icon again.

Once coffee brewing is completed, the coffee flow into your cup will stop and the end signal will be heard.

Add in your coffee glass a few more ice cubes and your

cool espresso is ready.

In case you wish to prepare a hot coffee after preparing your cool espresso, press the power switch  once to switch off the machine and then press it once again to activate it again so that it may enter the hot coffee brewing mode.

Method B:

In case you had previously brewed hot espresso, in stand-by mode, press the Espresso Cool icon so that your machine may enter the cold coffee brewing mode. In this case, the temperature inside the machine exceeds the machine's set temperature for cold brewing and the Espresso Cool button will be flashing rapidly as a warning sign – on your screen the "Ho" indication will be shown. Place a jug of sufficient capacity underneath the steam nozzle and turn the round steam control knob counterclockwise – the pump will start operating so that the hot water may be released from its internal piping helping the machine to cool down faster – the water will be flowing out of the steam nozzle. Wait until the pump stops – on your screen all the icons except the "On/Off" switch icon will be flashing. Immediately turn the round steam control knob to its closing position "0". On your screen the "Co" indication will be shown, and the Espresso Cool button will be steadily on. Press again the Espresso Cool icon to start the cold coffee brewing process.

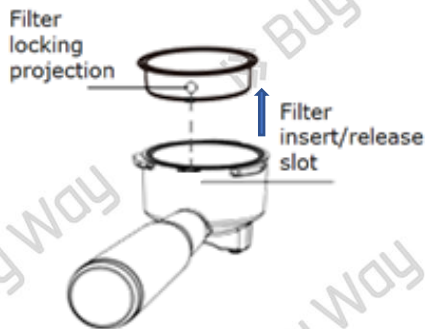
Note: *If, during coffee brewing, you accidentally open the round steam knob, the water pump will stop operating and the device will stop heating. The power switch indicator will remain steadily lit, whilst all other indicators will flash rapidly as a warning signal, and the device warning sound will be heard once. Please turn the round steam control knob to the closed position "0", and the device will enter standby mode.*

WARNING!: Never leave your coffee maker unattended during making coffee.

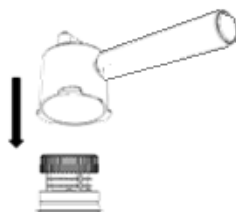
After finishing making your coffee, press on the on/off power switch  to deactivate your machine. The end signal will sound and your machine will be switched off.

Wait until the metal parts of your machine have completely cooled down and then you can take the metal funnel out by turning it clockwise until it reaches the insert point "  " point and then bringing it downwards and away for the machine. Turn your funnel upside down to discard the coffee residue that is left inside the mesh. Please be extra careful during this procedure to avoid burns as the temperature on the mesh filter and the filter holder is very high. Coffee residue is also hot right after making your coffee – so please do not touch the coffee residue with your hands.

Let the filter holder and mesh filter to cool down completely and then take out the mesh filter from the filter holder and rinse them under clean running water. To take out the filter from the filter holder, put your hand on the neck of the mesh filter and turn it either to the left or to the right until the small projection on the filter is inside is aligned with the release slot on the filter holder so you may be able to remove it.



In case you have used the capsule filter and capsule filter holder to make your coffee, let the two parts cool down completely and then carefully turn the capsule filter holder upside down to remove the capsule box with the used capsule. Let the capsule box cool down completely and then untighten its lid and remove the used capsule. Please be extra careful during this procedure to avoid burns as the temperature on the capsules box (bowl and lid) and the filter holder is very high. Used capsule is also hot right after making your coffee – so please do not touch the used capsule with your hands.



Let the bowl and lid of the capsule box and the funnel to cool down completely, and then rinse them under clear running water.

IMPORTANT: To avoid splashes or burns or damage to your machine, never remove the filter holder whilst the appliance is making coffee or hot water.

Preheating cups plate: Please note that when your device is on (the power switch is activated and your machine is either preheating or operating), the cups preheating plate, on the top surface of your device, will be kept warm so that you may use it to keep your espresso cups warm.

Energy saving system: In the case none of the switches of the unit are pressed within a period of 25 minutes from the moment you switched your machine on or after the completion of a previous coffee preparation, your machine will automatically switch off, for energy saving purposes. If you wish to switch on your machine again, press the power on/off switch .

Tips for better coffee results

Before starting to use your coffee maker, please read below tips that can help you get the best possible result from your device:

- Coffee grinding thickness is very important for the end result:
If your coffee grind is too fine, over extraction and bitterness will occur with a spotted and uneven cream on the top of your espresso.
If your coffee grind is too coarse, the water will pass through your coffee rapidly and there will be an inadequate amount of cream on the top of your espresso.
- Add more espresso powder, if necessary, so that the brewing filter is filled up. Compress the espresso coffee powder with the tamper again.
- Clean any excess coffee powder from the rim to ensure proper fit under brew head and avoid leaks.
- The right compressing of the espresso powder inside the mesh filter is also a very important process for your espresso

coffee quality result:

If the espresso power is compressed very tightly, the espresso will run through slowly and there will be more cream. If the espresso power is not compressed very tightly, the espresso will run through more quickly and there will be less cream.

- For better milk frothing results, always use cold fresh whole milk.

FROTHING MILK/ MAKING CAPPUCCINO

You can get a cup of cappuccino when you top up a cup of espresso with frothed milk.

Note: Both the filter and filter holder need to be installed in place on the machine in the process of making steam also.

Method:

1. Prepare a cup of espresso first as described in previous section. Make sure that the steam control knob is at the off position "0".
2. Make sure that the frothing nozzle is placed on the steam wand.
3. Press the "Steam" switch  to activate it. Its icon will be flashing indicating that the machine is preheating.
4. Bring an empty jug underneath the frothing nozzle. Once the temperature in the boiler reaches the appropriate level the steam icon will stay permanently on, indicating that your machine has completed its preheating. At this point, please rotate the steam control knob slowly counterclockwise until there is steam coming out of the nozzle with no water droplets (to clean any water residue from the steam wand). Then bring your steam control knob to off position "0" again.
5. Fill a jug with about 100 grams of milk for each cappuccino to be prepared. You are recommended to use whole fresh milk at refrigerator temperature (not hot!).

Note: When choosing the size of jug to be used for frothing milk, it is recommended that the height of your jug is sufficient keeping in mind that the milk increases its volume by 2 times when frothed.

6. Immerse the steam tube nozzle by 2.8cm into the milk, and then rotate the steam control knob slowly counterclockwise to its maximum position  and froth your milk by moving also your jug in circles and up and down.

ATTENTION!: *Never turn the steam control knob rapidly, as the steam will accumulate rapidly in short time.*

Never try to turn the steam control knob counterclockwise beyond its maximum point .

7. Gradually move the steam tube nozzle to the place where is just beneath the milk surface, but please make sure that it will never be higher than the surface. At this time, there will be a fizzy sound and the milk will be in vortex form inside the jug you are using - this means the air is getting into the milk and frothing it.
8. Once your milk has reached your desired frothing level, put the steam tube nozzle deep into the milk and make the milk temperature rise to the appropriate level, and then the milk foaming process is completed. Then interrupt steam delivery by rotating the steam knob clockwise and press again the steam icon  to deactivate it.

For safety reasons, the "Steam" function has a duration of 120 seconds (120s) as you can also see on the display of the device. Once this time elapses, the device will return to its original screen and the steam function will be deactivated. Please turn the round steam control knob to its off position "0" and press the on/off power button  to switch off your machine.

Warning: the steam nozzle shall never be placed on the surface of the milk to avoid scalding as it will cause milk splash.

Tips: If there are distinct bubbles in the milk foam, knock the latte cup onto a stable surface to eliminate some large bubbles, and then shake the latte cup horizontally to mix the milk and milk foam fully.

Note: To prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.

Note: Clean your steam outlet with a wet soft cloth immediately after steam stops generating, but please be extra careful to avoid getting injured as this part is extremely hot!

After finishing the milk foam, bring an empty vessel under the steam nozzle and rotate the steam control knob counterclockwise to make the coffee machine release steam for a few seconds. Then bring the steam control knob back to its off position "0" to stop the production of steam and clean the steam outlet by using a soft cloth in case the steam outlet is blocked by the remaining milk – be extra careful as the steam nozzle will be very hot. During this procedure, please be careful so that steam coming out of the steam nozzle is directed into the vessel and is not released onto you or any other person to avoid burns.

9. Pour the frothed milk into the already prepared espresso; now your cappuccino is ready. In order to sweeten the taste and if desired, you may sprinkle the frothed milk with a little cocoa powder or add sugar or other sweeteners in your coffee.

10. Press the on/off power switch  to deactivate the machine and disconnect it from the mains.

Note 1: It is recommended that you must wait for the coffee machine to cool down for a few minutes after making the steam before starting to use it again for making coffee, otherwise, your coffee might have a "burnt" flavor.

After steam production, if the device detects that the temperature is too high for coffee preparation, all icons - except the steam icon- will flash rapidly, warning you that the system needs to cool down. Turn the round steam control knob counterclockwise to activate the temperature reduction mechanism: the water pump will start circulating water through the machine to cool it down. When the two icons for Espresso and 2xEspresso begin flashing simultaneously, immediately turn the round steam knob back to its off position "0". You can now start the coffee preparation process again.

If you do not close the round steam knob when you switch off the steam function, the power switch icon will remain steadily lit whilst all other icons will flash rapidly as a warning signal.

Turn the round steam control knob to its off position to cancel the warning. All indicators will then remain steadily lit, and you can start the coffee preparation process again.

Note 2: *Regardless of whether the machine has completed its preheating process or is in stand-by mode, pressing the steam button will activate the steam function directly.*

Producing hot water

1. Switch on the machine by pressing its power button  and wait until the preheating of the machine is completed and the water is hot.
2. Place a jug underneath the froth nozzle.
3. Turn the round steam control knob counterclockwise – the Espresso and 2xEspresso icons will be simultaneously flashing and hot water will start flowing from the steam nozzle. If you need more hot water, repeat the process.
4. To stop the water flow, turn the round steam control knob clockwise to its off position "0". The device will sound once and will enter stand-by mode.
If you do not turn the round steam control knob to its off position, all icons will be flashing rapidly and the device will stop heating. Once you turn the round control knob to its off position "0" the icons will stop flashing and the machine will enter stand-by mode.

Tips for making coffee (reading is required before use)

1. *What kind of powder is suitable for this coffee machine?*

A: We can judge it from the shape of the coffee residual: 1/ If the coffee residual is pulpy, it indicates that the coffee powder is too fine; 2/ If the coffee residual is in the shape of loose sand, it indicates that the coffee powder is too coarse; 3/ If the coffee residual is in cake shape, it indicates that coffee powder is suitable.

2. *Is there any standard for the amount of coffee powder to be used?*

A1: To make a single cup coffee only, use the one-cup stainless steel mesh filter and pour one measuring spoon (about 7-8g) of coffee powder in the filter.

A2: To make a double espresso or two coffee cups simultaneously, use the two-cups stainless steel mesh filter and pour two measuring spoons (about 14-15g) of coffee powder in the filter.

3. How much strength is needed for pressing the coffee powder tightly?

A: The strength of about 3.3 pounds (about 1.5 kg) is needed for pressing and evening the coffee powder out by using the hand only.

4. What is the function of the cups preheating plate?

A: By warming the coffee cup in this area, you can get a better coffee taste because the coffee temperature difference is decreased when the coffee is poured into the coffee cup.

5. What is the function of the stainless steel funnel on the steam wand?

A: It can make the steam to form a vortex convection, which can make the milk foam become richer and finer.

6. Why the milk couldn't be made into milk foam?

A: 1/ Make sure that you choose the milk that is kept in cold storage; 2/ The milk cannot be made into milk foam after its temperature rises due to the milk-foaming process; 3/ Making milk foam is a kind of skill. Please practice for a few times and you will get the desirable results very soon!

7. What should be done if the milk foam has relatively big bubbles?

A: You can take the latte cup and carefully knock it on the table for a few times, and hold the latte cup by your hand and rotate it in a certain clockwise direction for several times. By doing so, you can eliminate the big bubbles and make the composition of the milk more soft and dense, which will give a more dense taste.

8. What kind of milk is suitable for making milk foam?

A1: Low-fat milk is easy to make foam, but the bubble and foam is slightly bigger and looser, and it also has no dense taste.

A2: The whole milk might not be so easy to make foam, however, once made successfully, there will be a fine result,

which can make your cappuccino have a thick and reach foam and look.

9. What should be done if there is no steam coming out of the steam tube?

A: In general, this usually happens because cleaning hasn't been done in time after making the milk foam and the milk curdling blocks the steam tube. You can use tools such as a clip to clear it by putting it into the steam tube from one end of the steam tube – however, in this case, please make sure to turn the steam regulator knob to off position "0" in order to avoid possible burns in the case that the nozzle is unblocked and starts produces steam. If it is not blocked, please try to put 1:1 vinegar with water solution into the water tank, and then let the steam come out of the steam nozzle following the steam production procedure, to soften the tube so as to clear it. If the above could not solve the problem, please contact the after-sales service center for solutions.

CLEANING AND MAINTENANCE:

Deactivate your coffee machine, disconnect it from the mains and let it cool down completely before cleaning.

1. Clean regularly the housing of your coffee machine with a soft cloth slightly damp with water, to remove marks or stains, making sure that no water or moisture will enter into the openings of the machine.

Note: Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning.

2. Detach the metal funnel and filter and clean them thoroughly by using a mild dish detergent and lukewarm water. Then rinse them thoroughly with clean running water. Then let them air dry or use a soft cloth to dry them quickly.
3. Clean water tank, detachable metal tray and detachable drip tank (located underneath the metal tray in the base of the device) regularly with lukewarm water and then dry them thoroughly before replacing them on the machine.
4. Make sure to clean the detachable parts regularly. Empty the water drip tray on time and never allow it to overflow.
5. **Never wash any of the detachable parts or accessories of your machine in a dishwasher.**

6. **To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse the device or its cord or plug in water or any other liquid and never put them under running water to clean them.**

CLEANING MINERAL DEPOSITS

To make sure your coffee maker is operating efficiently, internal piping is cleanly and always obtain the best coffee flavor results, you should clean away the mineral deposits built up in the machine regularly and at least every 2-3 months. Descaling frequency also depends on the area water quality and the frequency of use. Please follow below steps:

1. Fill the tank with water and descaler to the MAX level (the scale of water and descaler is 4:1; for more details of correct use, please refer to the use instructions on the package of the descaler you use). Please use household descaler suitable for coffee machines. Alternatively, you can use the citric acid (obtainable from chemist's or drug stores) instead of the descaler (ratio should be: 100 parts of water to 3 parts of citric acid).
2. Make sure that the mesh filter (with no coffee in it) and the filter holder are already installed on the machine.
3. Please clean the water outlet and steam tube respectively according to the steps of making cappuccino. Use all the descaling solution.
4. Then use clean water to clean it for at least 4 times to make sure that there is no descaler solution residue in the piping.
5. Please make sure that the coffee machine shall rest for more than 3 minutes every time you are repeating the steps during the descaling process.

TROUBLE SHOOTING

Fault	Possible cause	Proposed solution
The coffee is spilled out from the gap of the filter holder	There are sundries inside the sealing ring	Clean the sundries inside the sealing ring
	The coffee powder is too fine	Please replace it with the coffee powder which is relatively coarse

	The coffee powder has been pressed too tightly	Please press the coffee power with strength of no more than 3.3 pounds (about 1.5kg)
	The sealing ring has been aged	Please contact the authorized service center
Coffee doesn't flow from funnel outlets	The round steam control knob is not it its off position "0"	Turn the round steam control knob to position "0"
The coffee handle could not reach its locking position.	The coffee powder amount has exceeded the max scale of the filter holder	Decrease the amount of the coffee powder
	There are sundries inside the sealing ring	Clean the sundries inside the sealing ring
	Can't rotate in place even without coffee powder	Please contact the authorized service center
Cold coffee	Coffee cup is not preheated	Please preheat the coffee cup
The pump is too noisy	There is no water in water tank	Please pour water into water tank between MIN and MAX levels
	The water tank is not mounted properly into the machine	Please mount water tank in the right way
Light coffee	Coffee powder is not pressed tightly	Please press coffee powder tightly to flatten it
	Not enough coffee powder	Please add coffee powder required to make your coffee

	Coffee powder is too coarse	Please use dedicated Espresso coffee powder
Coffee color is too dark	Coffee powder is pressed too tightly	Please press the coffee power with strength of 3.3 pounds (about 1.5kg)
	Too much coffee powder	Please reduce coffee powder amount
	The filter is clogged	Please clean the filter
	Coffee powder is too fine	Please use right coffee powder
	Water outlet is clogged	Please clean the water outlet
Coffee machine can make coffee normally, but can't make milk froth	Steam outlet is clogged	Please clean the steam outlet by using an appropriate clip
		Please add appropriate vinegar into water tank and operate the machine to clean the steam outlet.
No water comes out from the pump	Water tank is not in place	Please mount the water tank correctly in place.
	Air pump (there is air in the tube)	When the pump is working, turn on the steam knob and let appropriate amount of water to run

If you cannot find the cause of the malfunction, please contact the authorized service center for guidance.

Never attempt to open/disassemble your device to try to repair it yourselves. Such action invalidates the warranty of your machine and could lead to great danger for the user and also cause irreparable damage to your device.

HINTS FOR GREAT-TASTING COFFEE

1. A clean coffee machine is essential for making great-tasting coffee. Regularly clean the coffee machine as specified in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
2. Always use fresh, cold potable water in the coffee machine.
3. Store unused coffee powder in a cool, dry place. After opening a package of coffee powder, reseal it tightly and store it in a refrigerator to maintain its freshness.
4. For an optimum coffee taste, buy whole coffee beans and finely grind them just before brewing.
5. Clean the coffee machine when over-extraction causes oiliness. Small oil droplets on the surface of brewed, black coffee are due to the extraction of oil from the coffee powder when hot water runs through it.
6. Oiliness may occur more frequently if heavily roasted coffee is used.

Espresso family coffee types

Espresso

Espresso has strong taste and can be said as "original" coffee. It can also keep its flavor while mixing it with milk or other foods. The typical Espresso cuisine includes the following:

Cappuccino

The brewing method of Cappuccino is to use the steam tube of an espresso coffee machine to heat a pot of milk to 66°C and make it produce a layer of dense bubble above the milk. After that, pour the Espresso into the cup, and then the milk. Make the Espresso, milk and milk foam each accounting for 1/3 in the cup. A cup of cappuccino coffee in which the upper side is white and lower side is light brown has been completed. Cappuccino can be combined with sugar, cinnamon or cocoa powder.

Caffe Latte

The word "Latte" means "milk". It is composed of hot milk and Espresso. Pour a cup of hot milk and Espresso slowly from both sides of the coffee cup at the same time, and the ratio is about 6: 1. (There is only hot milk in the traditional Latte and no foam in it.)

Espresso Macchiato

The word "Macchiato" means "contaminated". To make it, you just have to put some of the milk foam on the top of a cup of a standard Espresso. Only a small portion of foam needs to be poured on the top of the Espresso, rather than a lot of milk.

Latte Macchiato

Latte Macchiato is a kind of coffee made by pouring coffee into the hot milk. First, you need to prepare a cup of hot milk with milk foam and put it in a glass, then pour Espresso into the cup. It can have heavy color in the upper side and light color in the lower side, which is quite nice. Technically, you can pour Espresso from the cup edge. Due to the different coffee declining speed, you can see some beautiful styling changes outside the glass.

Caffe Mocha

Mocha coffee is made of Espresso, hot milk with milk foam and chocolate syrup, each occupying 1/3 in the glass. You can pour the chocolate syrup slowly running inside from the cup edge, and there will appear a waterfall-like shape.

Espresso Con Panna

The Espresso Con Panna is to put some whipped cream on the top of the Espresso.

Methods of fancy coffee making

Now there is a variety of different brewing flavors which are very popular. Some are with a variety of syrups, some are with wine, some with honey, and some others with soy milk.

Any kinds of fancy espresso coffee are made on the basis of Espresso. Adding milk can not only add some milky aroma for the coffee, but also can create a variety of tastes through making milk, milk foam and cream in different proportions, which provides us with a lot of options. The pictures below simply show us a variety of common proportion of milk and milk foam in the coffee.



Espresso



Macchiato



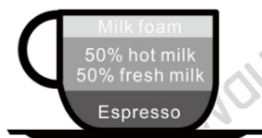
Con panna



Latte Macchiato



Flat white



Breve



Cappuccino



Mocha



Americano



This product is in strict conformity with all the valid directives of European Union applying on this type of electrical appliances.



Instructions for the correct disposal of the unit according to European directive 2002/96/EU

Should you find one day that your appliance needs to be replaced or if it is of no further use to you, think of the protection of the environment:

- 1) Do not dispose your appliance along with the rest of the public waste (this is also the meaning of the shown recycling sign).
- 2) Contact your Public Authorities and they will instruct you of the recycling centers to which your appliances must be disposed.
- 3) Correct disposal of your appliance helps the protection of the environment as well as the recycling of the appliance components.
- 4) The electrical appliances due to their construction materials, if not correctly disposed, may lead to environmental and furthermore health hazards.

With the warranty of:



BUY WAY S.A.
Tyrtaiou Avenue,
31st km Athinon-Lamias,
19014 Afidnes, Greece
Tel.: +30 210-2464214
www.buyway.gr