

Primo[®]

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ USE INSTRUCTIONS



**ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΚΑΦΕΤΙΕΡΑ ΕΣΠРЕΣΟ – ELECTRIC
ESPRESSO COFFEE MAKER**

**Μοντέλο / Model: PREM-40311 / PREM-40312
220-240V~50/60Hz – 1050W**

**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 it 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 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.
7. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή κοντά ή πάνω σε ζεστές επιφάνειες.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

11. 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.
12. Ποτέ μην μετακινείτε την συσκευή τραβώντας την από το καλώδιο. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο της συσκευής δεν κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού 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.
13. 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.
14. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 5 εκατοστών γύρω από τη συσκευή και 20 εκατοστών από την πλάτη της.
15. Πάντοτε χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, πόσιμο και κρύο νερό για να φτιάξετε τον καφέ σας. Μην χρησιμοποιείτε νερό από νεροχύτες, μπανιέρες ή άλλες τέτοιες πηγές.
16. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής ή οποιοσδήποτε ζεστές επιφάνειες και ότι δεν πιέζεται ή καλύπτεται από οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο.
- 17.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 επιφάνεια προθέρμανσης φλυτζανιών στο επάνω μέρος της συσκευής, το μεταλλικό φίλτρο και η υποδοχή φίλτρου αποτελούν και αυτά ζεστά μέρη της συσκευής, το ίδιο και το ακροφύσιο ατμού και το στόμιο αφρού όταν έχουν χρησιμοποιηθεί) – αγγίζετε μόνο τα πόμολα και τις χειρολαβές. Πιάνετε πάντοτε την υποδοχή φίλτρου μόνο από την χειρολαβή της.
- 18.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**

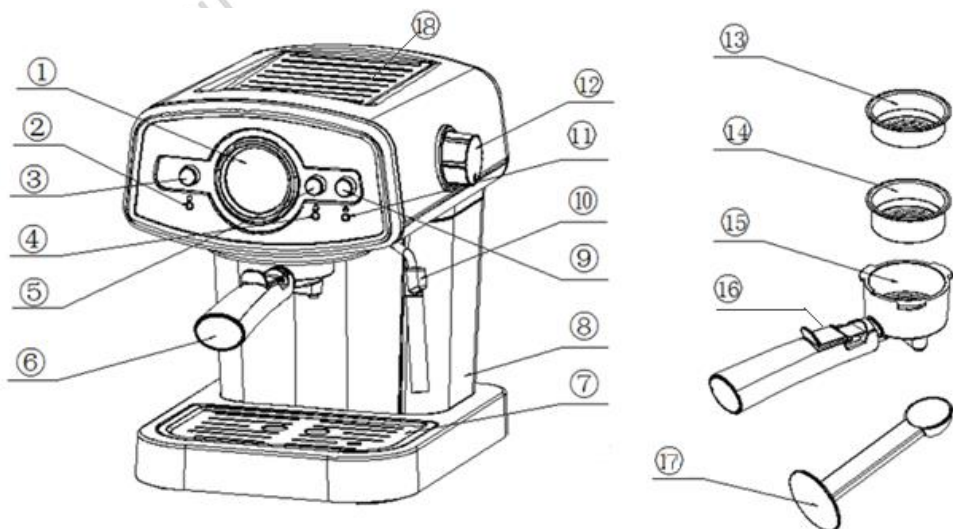
ατμού όταν χρησιμοποιείτε την καφετιέρα σας. Απρόσεκτη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς και εγκαύματα!

- 19. Μην προσπαθήσετε ποτέ να αφαιρέσετε την υποδοχή φίλτρου από τη συσκευή όσο αυτή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος και βλάβης της συσκευής σας.**
20. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή αν η υποδοχή φίλτρου της παρουσιάζει ραγίσματα ή αν η χειρολαβή της παρουσιάζει χαλάρωση.
21. Χρησιμοποιείτε την υποδοχή φίλτρου της καφετιέρας σας μόνο σε συνδυασμό με αυτή τη συσκευή.
22. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή χωρίς να έχετε προσθέσει προηγούμενως νερό.
23. Για να ξεκινήσετε την λειτουργία της συσκευής, πρώτα συνδέστε την συσκευή με το ρεύμα και κατόπιν ανοίξτε την συσκευή πατώντας τον διακόπτη στη θέση λειτουργίας.
24. Μην συνδέετε ποτέ την συσκευή σε χαλασμένη πρίζα και μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή με χαλασμένο καλώδιο ή φως.
25. 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.
26. Οποιοσδήποτε έλεγχος, επισκευή ή ρύθμιση της συσκευής θα πρέπει να γίνεται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα Σέρβις.
27. 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.
28. Η καφετιέρα σας δεν θα πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι όταν χρησιμοποιείται.
29. Για να κλείσετε και να αποσυνδέσετε τη συσκευή, γυρίστε πρώτα όλους τους διακόπτες της στη θέση απενεργοποίησης (Off) και κατόπιν αποσυνδέστε το φως της συσκευής από την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, κρατώντας το φως και όχι τραβώντας από το καλώδιο.
30. Μην μετακινείτε και μην κλείνετε την παροχή ρεύματος όταν η συσκευή σας είναι σε λειτουργία.
31. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να συνδέεται σε συσκευές προγραμματισμού μεταχρονολογημένης λειτουργίας ή σε συσκευές με σύστημα τηλεχειρισμού.
- 32. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο από παιδιά**

άνω των 8 ετών και από άτομα που η φυσική, ή πνευματική ή ψυχική τους κατάσταση, ή η έλλειψη σχετικής εμπειρίας ή γνώσεων δεν τους επιτρέπει την ασφαλή χρήση της συσκευής, ΜΟΝΟ ΕΦΟΣΟΝ ΕΠΙΤΗΡΟΥΝΤΑΙ Ή 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. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται και είναι άνω των 8 ετών. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- 33. Τα παιδιά χρειάζονται προσεκτική επιτήρηση ώστε να μην χρησιμοποιούν και να μην «παίζουν» με την συσκευή.**
34. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της σε σημεία που δεν μπορούν να τα φτάσουν τα παιδιά.
35. 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.
36. 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.
37. Η συσκευή αυτή είναι **ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.**
- 38. Το προϊόν αυτό ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.**
- 39. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για πιθανή μελλοντική χρήση.**

ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



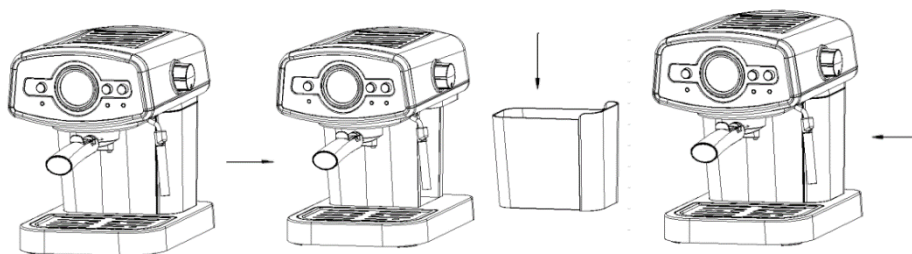
1. Καντράν αναλογικού θερμομέτρου
2. Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας (κόκκινη λυχνία)
3. Διακόπτης λειτουργίας ON/OFF
4. Φωτεινή ένδειξη ετοιμότητας καφέ/ζεστού νερού (πράσινη)
5. Διακόπτης καφέ/ζεστού νερού
6. Σύστημα (group) παρασκευής καφέ (υποδοχή φίλτρου και ανοξειδωτο φίλτρο)
7. Αποσπώμενος μεταλλικός δίσκος
8. Αποσπώμενο δοχείο νερού
9. Διακόπτης ατμού
10. Ακροφύσιο ατμού
11. Φωτεινή ένδειξη ετοιμότητας ατμού (πράσινη)
12. Στρογγυλός διακόπτης ρύθμισης ατμού
13. Ανοξειδωτο φίλτρο μίας δόσης καφέ
14. Ανοξειδωτο φίλτρο για δύο δόσεις καφέ
15. Μεταλλική υποδοχή φίλτρου με χειρολαβή
16. Μπάρα πίεσης (πιέστε με αυτήν το φίλτρο όταν αδειάζετε τα υπολείμματα καφέ μετά τη χρήση, ώστε να αποφύγετε να πέσει κάτω το φίλτρο)
17. Κουτάλι δοσομέτρησης και συμπίεσης καφέ
18. Πλάκα προθέρμανσης φλυτζανιών

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε την καφετιέρα από το κουτί της και απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας. 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 προσθέσετε καφέ στο φίλτρο** σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφεται παρακάτω και κατόπιν πετάξτε το νερό. Επαναλάβετε τη διαδικασία αρκετές φορές πετώντας πάντα το ζεστό νερό που βγαίνει από την καφετιέρα. 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 δεξιά 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 μέσα 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. Πάντοτε να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε και εισάγετε το δοχείο νερού ώστε να μην προκαλέσετε ζημιά στο σωλήνα νερού που βρίσκεται στο σημείο αυτό.

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 έτσι ώστε το νερό να τρέξει μέσα στο δοχείο όταν θα αρχίσει η εξαγωγή του από τις ροές της υποδοχής φίλτρου. Βεβαιωθείτε ότι ο στρογγυλός διακόπτης ρύθμισης ατμού είναι στη θέση κλεισίματος (OFF).

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 φλυτζάνι καφέ.

4. Συνδέστε τη συσκευή με την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος και πατήστε το διακόπτη λειτουργίας ώστε να ανάψει τη συσκευή. Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας θα ανάψει.
5. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ατμού δεν είναι ενεργοποιημένος (δεν έχει πατηθεί) και πατήστε το διακόπτη καφέ/ζεστού νερού.. Μόλις ανάψει η πράσινη λυχνία ετοιμότητας του καφέ/ζεστού νερού, ζεστό νερό θα αρχίσει να εξέρχεται από τις ροές της υποδοχής φίλτρου της συσκευής. Αφήστε να τρέξει αρκετό νερό – προσέξτε όμως να μην υπερχειλίσει το δοχείο το οποίο χρησιμοποιείτε.

Σημείωση: Σε περίπτωση που κατά την πρώτη χρήση της συσκευής δεν εξέλθει νερό από τις ροές της, παρακαλούμε ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα ώστε να βοηθήσετε να εξέλθει ο αέρας από τις σωληνώσεις της και να αρχίσει η κυκλοφορία νερού στη συσκευή σας: Πατήστε το διακόπτη λειτουργίας ώστε να ενεργοποιήσετε τη μηχανή και γυρίστε αριστερόστροφα το διακόπτη ρύθμισης ατμού στη μέγιστη θέση του. Κατόπιν πατήστε το διακόπτη καφέ/ζεστού νερού. Μόλις δείτε την πρώτη εκροή νερού από το στόμιο ατμού, πατήστε το διακόπτη καφέ/ζεστού νερού για να τον απενεργοποιήσετε και να σταματήσετε τη ροή του νερού και γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης ατμού δεξιόστροφα στη θέση κλεισίματος (θέση OFF).

6. Για να σταματήσετε τη ροή του νερού, πατήστε και πάλι το διακόπτη καφέ/ζεστού νερού ώστε να τον απενεργοποιήσετε. Αφού σταματήσει τελείως η ροή του νερού, μπορείτε να απομακρύνετε το δοχείο στο οποίο έχετε συλλέξει το νερό και να το καθαρίσετε.
7. Καθαρίστε και στεγνώστε όλα τα αποσπώμενα μέρη και εξαρτήματα της συσκευής διεξοδικά, ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας «**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**».
8. 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

αποδεσμεύει τον αέρα που βρίσκεται στο εσωτερικό της. Μετά από περίπου 20 δευτερόλεπτα, ο θόρυβος αυτός θα σταματήσει.

ΠΡΟΣΟΧΗ!: ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ ΟΤΙ Η ΡΟΗ ΝΕΡΟΥ ΔΕΝ ΘΑ ΣΤΑΜΑΤΗΣΕΙ ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΝ ΔΕΝ ΕΞΑΝΤΛΗΘΕΙ ΠΡΩΤΑ ΤΟ ΝΕΡΟ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΤΗΣ. ΓΙΑ ΤΟ ΛΟΓΟ ΑΥΤΟ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΤΑΜΑΤΑΤΕ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ ΤΗ ΡΟΗ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ ΠΑΤΩΝΤΑΣ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΠΟΥ ΤΟ ΕΠΙΘΥΜΕΙΤΕ ΤΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ/ΖΕΣΤΟΥ ΝΕΡΟΥ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

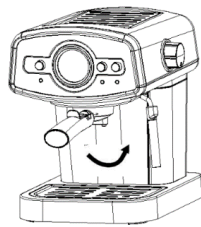
Για να φτιάξετε ένα φλυτζάνι καλού ζεστού εσπρέσο, σας συστήνουμε πριν φτιάξετε καφέ, να προθερμάνετε τη συσκευή σας μαζί με το φίλτρο της και την υποδοχή φίλτρου έτσι ώστε η γεύση του καφέ να μην επηρεαστεί από τα κρύα μέρη της συσκευής.





1. Απομακρύνετε το δοχείο νερού από τη συσκευή, προσθέστε του το απαιτούμενο νερό, βεβαιώνοντας ότι το επίπεδο του νερού μέσα στο δοχείο είναι μεταξύ των σημείων "MIN" και "MAX" όπως φαίνεται πάνω στο δοχείο νερού. Κατόπιν, εισάγετε και πάλι το δοχείο νερού στη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει και ασφαλίσει σωστά στη θέση του.

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".


2. Τοποθετήστε το ανοξείδωτο φίλτρο καφέ μέσα στη μεταλλική υποδοχή φίλτρου (επιλέξτε μεταξύ του φίλτρου μίας δόσης ή του φίλτρου δύο δόσεων καφέ) και τραβήξτε την μπάρα πίεσης προς τα πίσω ώστε να ακουμπήσει στη χειρολαβή. Κατόπιν τοποθετήστε το group (υποδοχή φίλτρου μαζί με το φίλτρο) κάτω από το σημείο ένωσής του με τη συσκευή, ακολουθώντας το σημείο εισαγωγής "INSERT" όπως φαίνεται στη συσκευή. 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 ένωσης της με τη συσκευή γυρνώντας την αριστερόστροφα μέχρι το σημείο ασφάλισης "LOCK" όπως φαίνεται στη συσκευή.



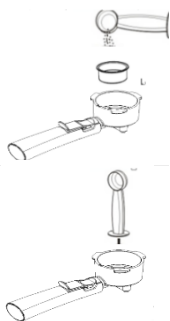
3. Τοποθετήστε το φλυτζάνι (ή τα φλυτζάνια σας) -κατάλληλα για καφέ εσπρέσο - πάνω στον αποσπώμενο μεταλλικό δίσκο και σε τέτοια θέση ώστε το ζεστό νερό που θα εξέλθει από τις ροές της συσκευής να πέσει απ' ευθείας μέσα σε αυτά.
4. Κατόπιν συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι ο στρογγυλός διακόπτης επιλογής ατμού είναι στη θέση κλεισίματος "OFF".
5. Πατήστε τον διακόπτη λειτουργίας  της συσκευής ώστε να την ενεργοποιήσετε. Η κόκκινη λυχνία θα ανάψει.
6. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ατμού  δεν είναι ενεργοποιημένος (δεν είναι πατημένος) και πατήστε το διακόπτη καφέ/ζεστού νερού  για να τον ενεργοποιήσετε.
7. Όταν η θερμοκρασία στο λέβητά σας είναι μεταξύ των 80°C - 120°C, η πράσινη λυχνία ετοιμότητας του καφέ/ζεστού νερού θα ανάψει - ζεστό νερό θα αρχίσει να τρέχει στο φλυτζάνι (ή στα φλυτζάνια σας).
8. Όταν εισαχθεί αρκετή ποσότητα ζεστού στο φλυτζάνι (ή στα φλυτζάνια σας), πατήστε και πάλι το διακόπτη καφέ/ζεστού νερού  για να τον απενεργοποιήσετε και να σταματήσετε τη ροή του νερού.

Σημείωση: Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή σας θα σταματήσει τη ροή της 80 δευτερόλεπτα μετά την εκκίνησή της.

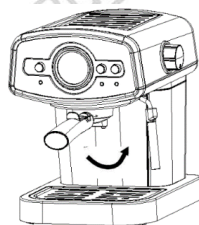
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ ΟΤΙ ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΕΙΝΑΙ ΑΝΑΜΜΕΝΗ (Ο ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ  ΕΙΝΑΙ ΠΑΤΗΜΕΝΟΣ), Η ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΦΛΥΤΖΑΝΙΩΝ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΟ ΕΠΑΝΩ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΗ ΩΣΤΕ ΝΑ ΤΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΦΛΥΤΖΑΝΙΩΝ ΣΑΣ.

ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΣ ΕΣΠΡΕΣΟ

1. Απομακρύνετε την υποδοχή φίλτρου γυρνώντας τη δεξιόστροφα μέχρι το σημείο από το οποίο την εισαγάγετε. Προσθέστε αλεσμένο καφέ εσπρέσο στο φίλτρο χρησιμοποιώντας το δοσομετρητή (μία κουταλιά από το δοσομετρητή σας είναι αρκετή για να φτιάξετε έναν πολύ καλό, άριστης γεύσης εσπρέσο) και πατήστε σφικτά τον καφέ μέσα στο φίλτρο χρησιμοποιώντας την άλλη άκρη του δοσομετρητή σας. (Αν θέλετε να φτιάξετε δύο δόσεις καφέ, χρησιμοποιήστε το ανοξειδωτο φίλτρο για δύο δόσεις καφέ και προσθέστε δύο κουταλιές αλεσμένου καφέ χρησιμοποιώντας το δοσομετρητή σας.)



2. Κρατώντας από τη χειρολαβή εισάγετε την υποδοχή φίλτρου (με το φίλτρο και τον αλεσμένο καφέ) μέσα στη συσκευή ξεκινώντας από το σημείο **"INSERT"** (η μπάρα πίεσης πρέπει να είναι μαζεμένη πάνω στη χειρολαβή). Ασφαλίστε την υποδοχή σφικτά πάνω στο σημείο ένωσής της με τη συσκευή γυρνώντας την αριστερόστροφα μέχρι το σημείο ασφάλισης **"LOCK"** όπως φαίνεται στη συσκευή.



1. Πετάξτε το ζεστό νερό που υπήρχε στο φλυτζάνι σας. Τοποθετήστε και πάλι το ζεστό πλέον φλυτζάνι σας πάνω στον αποσπώμενο μεταλλικό δίσκο και κάτω από τα στόμια ροής της υποδοχής φίλτρου.
2. Όταν η θερμοκρασία στο λέβητά σας είναι μεταξύ των 80°C - 120°C, η πράσινη λυχνία ετοιμότητας του καφέ/ζεστού νερού θα ανάψει. Κατόπιν πατήστε το διακόπτη καφέ/ζεστού νερού για να τον ενεργοποιήσετε – μετά από λίγο ζεστός εσπρέσο θα τρέξει στο φλυτζάνι σας.

Σημείωση: Η πράσινη λυχνία θα ανάψει και θα σβήνει έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι η θερμοκρασία του νερού μέσα στο λέβητα είναι κατάλληλη για την παραγωγή καφέ.

3. Όταν έχει τρέξει στο φλυτζάνι σας η ποσότητα του καφέ που επιθυμείτε ή όταν δείτε ότι το χρώμα του καφέ που εξέρχεται είναι

πιο ανοιχτό, θα πρέπει να πατήσετε ξανά το διακόπτη καφέ/ζεστού νερού ώστε να τον απενεργοποιήσετε και να σταματήσετε τη ροή του καφέ στο φλυτζάνι σας. Επίσης, εφόσον δεν πρόκειται να φτιάξετε άλλο καφέ, πατήστε τον διακόπτη λειτουργίας της συσκευής στη θέση απενεργοποίησης ώστε να σβήσετε την καφετιέρα. Η κόκκινη και πράσινη λυχνία θα σβήσουν και η καφετιέρα σας θα σταματήσει να λειτουργεί. Ο καφές σας τώρα είναι έτοιμος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε ποτέ την καφετιέρα χωρίς επιτήρηση κατά τη διάρκεια της παραγωγής καφέ καθώς θα πρέπει να σταματήσετε τη ροή του καφέ χειροκίνητα!

Σημείωση: Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή σας θα σταματήσει τη ροή του καφέ 80 δευτερόλεπτα μετά την εκκίνησή της.

4. Αφού έχετε ολοκληρώσει την παραγωγή του καφέ σας και η συσκευή σας είναι απενεργοποιημένη (ο διακόπτης λειτουργίας δεν είναι πατημένος), περιμένετε για 5 λεπτά και κατόπιν μπορείτε να απομακρύνετε την υποδοχή φίλτρου από την καφετιέρα γυρνώντας τη δεξιόστροφα μέχρι να φτάσει στο σημείο "INSERT" και φέρνοντάς την προς τα κάτω και μακριά από τη συσκευή. Πατήστε το φίλτρο με τη μπάρα πίεσης πάνω στην υποδοχή φίλτρου και αναποδογυρίστε το ώστε να πετάξετε το υπόλειμμα του καφέ που βρίσκεται μέσα στο φίλτρο. 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.

5. Αφήστε το φίλτρο 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.


Σημείωση: Όταν φτιάχνετε καφέ, δεν μπορείτε να πατήσετε την ίδια στιγμή το διακόπτη ατμού, αλλιώς η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί. Παρακαλούμε σημειώστε: μέγιστος χρόνος παρασκευής καφέ είναι τα 80 δευτερόλεπτα.

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 σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΣ ΕΣΠΡΕΣΟ». Βεβαιωθείτε ότι ο στρογγυλός διακόπτης ρύθμισης ατμού είναι στη θέση κλεισίματος "OFF".
2. Βεβαιωθείτε ότι το ανοξείδωτο στόμιο αφρού είναι τοποθετημένο πάνω στο ακροφύσιο ατμού.
3. Πατήστε τον διακόπτη ατμού  ώστε να τον ενεργοποιήσετε και περιμένετε μέχρι η πράσινη λυχνία ετοιμότητας ατμού να ανάψει.
4. Φέρτε ένα άδειο δοχείο κάτω από το στόμιο αφρού. Μόλις η θερμοκρασία στο λέβητα φτάσει στο απαιτούμενο επίπεδο – μεταξύ 120°C - 200°C, η πράσινη λυχνία ετοιμότητας ατμού θα ανάψει. 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 "OFF".
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 η διάμετρός της να είναι περίπου 70±5 χιλιοστά, και αρκετά ψηλή καθώς θα πρέπει να συνυπολογίσετε το γεγονός ότι ο όγκος του γάλακτος θα αυξηθεί στο διπλάσιο.

6. Γυρίστε αργά το στρογγυλό διακόπτη επιλογής ατμού αριστερόστροφα, και ατμός θα αρχίσει να βγαίνει μέσα από το στόμιο αφρού.

ΠΡΟΣΟΧΗ!: Ποτέ μη γυρίζετε απότομα το στρογγυλό διακόπτη, καθώς ο ατμός θα συσσωρευτεί ταχύτατα μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα κάτι το οποίο μπορεί να αυξήσει την πιθανότητα του κινδύνου έκρηξης.

7. Πλησιάστε την κανάτα με το γάλα και εισάγετε το στόμιο αφρού μέσα στο γάλα κατά περίπου 2 εκατοστά, και φτιάξτε αφρόγαλα κινώντας προσεκτικά την κανάτα κυκλικά και πάνω κάτω.

8. Μόλις το αφρόγαλά σας γίνει όπως το επιθυμείτε, γυρίστε (δεξιόστροφα) το στρογγυλό διακόπτη ρύθμισης ατμού στη θέση κλεισίματος "OFF".

Προσοχή: Το στόμιο ατμού δεν θα πρέπει 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 επιφάνεια ώστε να εξαφανίσετε μερικές από τις μεγάλες φουσκάλες και ανακινήστε το σκεύος με το δοχείο 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 διακόπτη ρύθμισης του ατμού αριστερόστροφα ώστε να αφήσετε τη μηχανή να βγάλει ατμό για λίγα δευτερόλεπτα. Κατόπιν επαναφέρετε το διακόπτη ρύθμισης ατμού στη θέση "OFF" 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.

10. Πατήστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση απενεργοποίησης για να σβήσετε τη συσκευή και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Σημείωση: Όταν τελειώσετε τη διαδικασία παραγωγής ατμού, ο δείκτης του θερμομέτρου σας θα είναι μεταξύ των 120°C (σύμβολο φλυτζανιού καφέ) και των 200°C (σύμβολο ατμού). Αν θέλετε να φτιάξετε και ένα δεύτερο φλυτζάνι εσπρέσο, θα πρέπει πρώτα να περιμένετε ώστε η θερμοκρασία στο λέβητα να πέσει και ο δείκτης του θερμομέτρου να είναι μεταξύ των 80°C - 120°C (σύμβολο φλυτζανιού καφέ). Αν αγνοήσετε το σημείο αυτό και προσπαθήσετε να φτιάξετε καφέ όσο η θερμοκρασία στο λέβητα είναι πολύ υψηλή, η φωτεινή ένδειξη ετοιμότητας καφέ θα αναβοσβήνει και η συσκευή θα τεθεί σε κατάσταση «συναγερμού». Σας συστήνουμε να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον για 10 λεπτά αφού τελειώσετε την παραγωγή ατμού πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία παραγωγής καφέ, ή να προσπαθήσετε να κρυώσετε το νερό στην αντλία χειροκίνητα ακολουθώντας την παρακάτω μέθοδο - αλλιώς θα έχετε γεύση «καμένου» στον καφέ σας.

Μέθοδος για τη χειροκίνητη πτώση θερμοκρασίας του νερού στην αντλία: Όταν η καφετιέρα σας είναι σε κατάσταση συναγερμού, θα πρέπει να απενεργοποιήσετε το διακόπτη καφέ/ζεστού νερού και να πατήσετε το διακόπτη λειτουργίας ώστε να ακυρώσετε την κατάσταση συναγερμού. Αφού ακυρωθεί η κατάσταση συναγερμού, πατήστε το διακόπτη λειτουργίας και μετά το διακόπτη καφέ/ζεστού νερού ώστε η συσκευή να ξεκινήσει τη λειτουργία της. Μόλις η θερμοκρασία φτάσει και πάλι μεταξύ 80°C - 120°C (σύμβολο φλυτζανιού καφέ), μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε και πάλι για να φτιάξετε καφέ.

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

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

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?*

A: Για να φτιάξετε ένα μονό φλυτζάνι εσπρέσο, χρησιμοποιήστε το ανοξείδωτο φίλτρο για μία δόση καφέ και βάλτε μέσα στο φίλτρο μία

δόση καφέ (περίπου 7-8g), χρησιμοποιώντας το δοσομετρητή που σας παρέχεται με τη συσκευή.

B: Για να φτιάξετε διπλό εσπρέσο ή δύο φλυτζάνια εσπρέσο ταυτόχρονα, χρησιμοποιήστε το ανοξειδωτο φίλτρο για δύο δόσεις 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 μπάρας πίεσης?

A: Όταν αδειάζετε το υπόλειμμα του καφέ από το φίλτρο, χρησιμοποιείτε τη μπάρα για να μπλοκάρετε το φίλτρο πάνω στην υποδοχή ώστε να μην πέσει.

5. Ποια είναι η χρήση της περιοχής θέρμανσης 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.

6. Ποια είναι η λειτουργία του ανοξειδωτου 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.

7. 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!

8. 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.

9. *Τι είδους γάλα πρέπει να χρησιμοποιούμε για το αφρόγαλα?*

A: 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. Β. 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.

10. *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 αφρογάλατος 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 διακόπτη ρύθμισης ατμού στη θέση OFF 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 επικοινωνήστε 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 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.

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. **Προς αποφυγή ηλεκτροπληξίας μη βυθίσετε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο ή το φως της μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.**

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 του 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.
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	Η ένδειξη ετοιμότητας δεν έχει ανάψει	Τραβήξτε καφέ μόνο όταν ανάψει η ένδειξη ετοιμότητας.
	Δεν έχετε προθερμάνει τη μηχανή καφέ	Παρακαλούμε προθερμάνετε την καφετιέρα

	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	Το στόμιο ατμού είναι μπλοκαρισμένο.	Καθαρίστε το στόμιο ατμού χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο κλιπ

φτιάχνει αφρόγαλα		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.

Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε τη συσκευή για να την επισκευάσετε μόνοι σας. Κάτι τέτοιο 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». Πάντοτε χρησιμοποιείτε φρέσκο, κρύο πόσιμο νερό στην καφετιέρα σας.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Η λιπαρότητα μπορεί να είναι πιο έντονη και να εμφανίζεται πιο συχνά όταν χρησιμοποιείτε βαριά ψημένο καφέ.

Είδη καφέ εσπρέσο

Espresso (εσπρέσο)

Ο κλασικός 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 κλασική 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 κλασικού 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 κλασσικό 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 αφρογάλατος στον καφέ.



Espresso



Macchiato



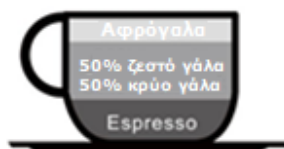
Con panna



Latte Macchiato



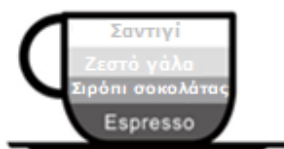
Flat white



Breve



Carruccino



Mocha



Americano



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



Προστασία του περιβάλλοντος

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^ο χλμ Αθηνών-Λαμίας,
19014 Αφίδνες, Ελλάδα
Τηλ.: +30 210-2464214
www.buyway.gr

IMPORTANT SAFEGUARDS

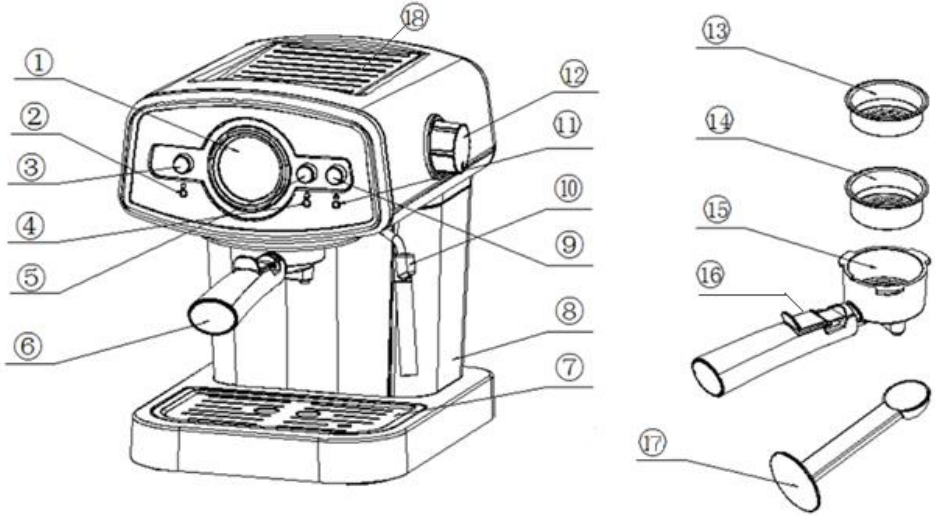
When you use electrical appliances some basic safety instructions should always be followed, including the following:

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 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.
7. Never use the appliance on or near hot surfaces.
8. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before putting on or taking off any parts, and before cleaning the appliance.
9. 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.
10. 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.
11. 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.

12. 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.
13. 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.
14. Make sure there is at least 5 cm of free space around the device and 20 cm from its back.
15. Only use fresh (potable) and cold (moderate) water. Do not use water contained in bathtubs, washbasins or other recipients.
16. 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.
- 17. CAUTION!: The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch hot surfaces of the product. (Attention: the pre-heating cups plate, the stainless steel mesh and metal funnel are also hot parts of the device, as well as the steam nozzle and froth device when they have been used). Use handles or knobs only. Only touch the funnel by the handle.**
- 18. 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!**
- 19. Never try to remove the funnel assembly from the machine whilst it is operating. There is danger of burns and may cause damage to your machine.**
20. Never use the appliance if the funnel shows any signs of cracks or has a loose handle.
21. Use the funnel of your machine only in combination with this machine – do not use it on any other coffee makers.
22. Never use your coffee machine without water in it.
23. To start the appliance operating always plug the appliance to the mains first and then switch the appliance to the operating position.
24. 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.
25. 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.

26. Any examination, repair, or adjustment of the appliance should be carried out only by an authorized service agent.
27. Do not clean container or detachable parts of the device with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
28. The coffee maker shall not be placed in a cabinet during use.
29. To disconnect, turn any control to "Off", remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
30. Do not move or cut off the power supply whilst your machine is operating.
31. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 32. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge 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 aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.**
- 33. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
34. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
35. Don't 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.
36. Clean your machine and its parts regularly to ensure coffee quality and prolong the life of your machine.
37. This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.
- 38. This appliance IS NOT INTENDED FOR PROFESSIONAL USE.**
- 39. Save these instructions for possible future reference.**

KNOW YOUR ESPRESSO COFFEE MAKER



- | | |
|---|---|
| 1. Analog thermometer round display | 11. Steam Ready indicator (green lamp) |
| 2. Power indicator (red lamp) | 12. Round steam control knob |
| 3. Power (ON/OFF) switch | 13. One cup stainless steel filter |
| 4. Coffee/hot water Ready indicator (green lamp) | 14. Two cups stainless steel filter |
| 5. Coffee/hot water switch | 15. Metal filter holder (funnel) with handle |
| 6. Coffee group (filter holder and stainless steel mesh filter) | 16. Press bar (press steel mesh with it when you want to remove the coffee residue after use, to avoid the filter slipping out) |
| 7. Detachable metal tray | 17. Measuring spoon and tamper |
| 8. Detachable water tank | 18. Cups pre-heating plate |
| 9. Steam switch | |
| 10. Steam nozzle | |

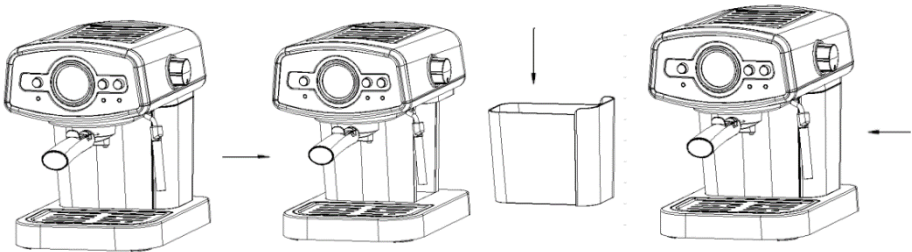
BEFORE THE FIRST USE

Take your coffee maker out of its box and remove all packaging material. 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. Repeat this procedure for several times, always discarding the water coming out of the machine. 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. Slide out carefully your water tank to the right 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 slide in the water tank 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. Always be careful when removing or replacing the water tank in order not to damage the water tube located in this part of the machine.

2. Set steel mesh into metal funnel (without adding coffee powder in the steel mesh).
3. Place a heat resistant jug on detachable metal tray, so that the hot water that will come out of the coffee maker from the flowing points of the funnel, will run into this jug. Make sure the steam control knob is in the "OFF" position.

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 coffee cup.

4. Connect to power source, then activate the machine by pressing the ON/OFF switch. The red lamp will be illuminated.
5. Make sure that the steam switch is not activated (not pressed) and press the coffee/hot water switch to activate it. Once the green indicator of the coffee/hot water lamp is illuminated, hot water will start flowing out. Let a sufficient quantity of hot water come out

of the appliance, making sure however that the jug you are using will not overflow.

Note: In the case that during the first use of the product, water does not come out from the machine, please follow below procedure to help remove the air from the piping and circulate the water in your machine:

Press the operation switch to activate the machine and then turn the steam control knob anti-clockwise to its maximum position. Then press the coffee/hot water switch. Once there is water spurt coming out from the steam nozzle, please press the "coffee/hot water" switch again to stop the water spurt and turn the steam control knob clockwise to the closed state (position OFF).

6. In order to stop water coming out, press the coffee/hot water switch to its off position to deactivate it. Once hot water stops dropping out, you can remove the jug in which you have selected the water and clean it.
7. Clean and dry thoroughly all the detachable parts and accessories of the device, following the instructions described in section "CLEANING AND MAINTENANCE".
8. 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 20seconds approximately, this noise will disappear.*




ATTENTION: PLEASE NOTE THAT THE WATER FLOW FROM THE COFFEE MAKER WILL NOT STOP AUTOMATICALLY BEFORE THE WATER IN THE WATER TANK IS COMPLETELY USED UP. FOR THIS REASON YOU MUST STOP THE WATER FLOW MANUALLY, BY PRESSING AT THE MOMENT YOU REQUIRE THE COFFEE/HOT WATER SELECTION SWITCH TO ITS OFF POSITION.

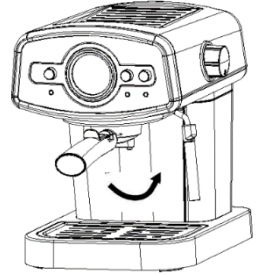
PRE-HEATING

To make a cup of good hot Espresso coffee, before start brewing your coffee, we recommend that you pre-heat your coffee maker along with its filter and funnel so that your coffee taste will not be altered by the cold parts of the appliance.

1. Remove the detachable water tank and fill it with the desired amount of water, making sure that the water level is between MIN and MAX levels shown on the water tank. Then reinsert the water tank into the machine making sure that it has been securely fitted and closed.

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.

2. Place the stainless steel mesh filter (select between one cup or two cups filter) into the metal filter holder (funnel), and pull the press bar backwards and on to the plastic handle. Then place the group under its joining opening in the appliance, following the **"INSERT"** point shown on the machine, 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"** position shown on the machine.
3. Place your cup (or cups) - 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 them.
4. Then connect the appliance to the power supply source. Make sure that the steam control knob is in its OFF position.
5. Press the Power switch  of the machine to activate it. The red indicator will be illuminated.
6. Make sure that the Steam switch  is not activated (not pressed) and press the coffee/hot water  button to activate it.
7. Once the temperature in your boiler is between 80°C to 120°C, the green coffee/hot water indicator will be illuminated - hot water will start flowing out of your machine and into your cup(s).
8. Once a sufficient amount of water has been poured into your cup, press the coffee/hot water button again to deactivate it and stop the water flow.



Note: For safety reasons, your machine will stop its flowing 80 seconds after its start up.

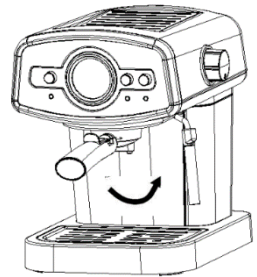
PLEASE NOTE THAT WHEN YOUR DEVICE IS ON (THE POWER SWITCH  IS PRESSED), THE CUPS PRE-HEATING PLATE, ON THE TOP SURFACE OF YOUR DEVICE, WILL BE KEPT WARM SO THAT YOU MAY USE IT TO KEEP YOUR ESPRESSO CUPS WARM.

MAKING ESPRESSO COFFEE

1. Remove the funnel by turning it clockwise until it reaches the point where you inserted it in. Add ground coffee inside the 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 cups of coffee at the same time, please use the two-cups stainless steel mesh filter and add two measuring spoons of ground coffee into your mesh filter).

2. Holding by the handle, insert the funnel (with the mesh filter and ground coffee in it) into the appliance from the "INSERT" position (the press bar must be pulled back and onto the plastic handle) and secure the funnel firmly on the joining point with the device by turning the funnel anticlockwise until it reaches the "LOCK" position as shown on the machine.



3. Pour out the hot water you had in your cup. Then place your already hot cup on the detachable tray, underneath the flowing openings/mouths of the funnel.
4. Once the temperature in your boiler is between 80°C to 120°C, the coffee/hot water ready green indicator will be illuminated. At that point, please press the coffee/hot water switch to activate it. Wait for a little while, and there will be hot espresso coffee flowing out and into your cup.

Note The green lamp will be cycled to ON and OFF during operation to ensure that the water temperature is hot enough to make the espresso.

5. Once the desired coffee amount is obtained or the color of coffee gets visually lighter, please press the coffee/hot water switch again to deactivate it and stop the coffee flowing. Also, in the case that you do not want to make another espresso, please turn the coffee maker off by pressing the Power switch to deactivate it. The red and green lamps will go out and the coffee maker will stop working. Your coffee is now ready.

WARNING: Never leave your coffee maker unattended during making coffee, as you must stop the flowing of the coffee manually!

Note: For safety reasons, your machine will stop working 80 seconds after its start up.

6. After finishing making your coffee and your machine is deactivated (switched OFF), wait for 5 minutes and then you can take the metal funnel out by turning it clockwise until it reaches the "INSERT" point and then bringing it downwards and away for the machine. Press the stainless steel mesh with the press bar and 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.
7. Let the mesh and the funnel to cool down completely, detach them from one another and then rinse them under clear running water.

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


Note: When making coffee, you cannot press the steam button at the same time, otherwise the coffee machine will stop working. Please kindly be noted: coffee working time max 80s.

FROTHING MILK/ MAKING CAPPUCCINO

You 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 section "MAKING ESPRESSO COFFEE". Make sure that the steam control knob is at the "OFF" position.
2. Make sure that the frothing nozzle is placed on the steam wand.
3. Press the steam switch  to activate it and wait until the green steam ready lamp is illuminated.
4. Bring an empty jug underneath the frothing nozzle. Once the temperature in the boiler reaches the appropriate level – between 120°C to 200°C, the green steam ready indicator will light up. 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 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 diameter is not less than $70\pm 5\text{mm}$, making also sure the height of your jug is sufficient as you have to keep in mind that the milk increases its volume by 2 times when frothed.*

6. Turn the steam control knob slowly anti-clockwise, steam will come out from the frothing device.

Note: Never turn the steam control knob rapidly, as the steam will accumulate rapidly in short time which may increase the possibility of the risk of an explosion.

7. Insert the frothing device into the milk by two centimeters approximately and froth your milk by moving also your jug in circles and up and down.

8. Once your milk has reached your desired frothing level, turn the steam control knob (clockwise) to the "OFF" position.

Warning: the steam nozzle shall not be placed on the surface of the milk to avoid scaldings as it will cause milk splash.

Tips: If there are distinct bubbles in the milk foam, knock the latte cup 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 knob anti-clockwise to make the coffee machine release steam for a few seconds. Then bring the steam knob to its OFF position 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.

10. Press the Power switch to its off position to deactivate the machine and cut the power source off.

Note: *When the steam is finished, the thermometer pointer will be between 120°C (coffee icon position) to 200°C (steam icon position). If you want to make a second cup of coffee, you must wait until the thermometer pointer has fallen down to a temperature between 80°C - 120°C (coffee icon position); if you make coffee by force, whilst the temperature is on the high level, the coffee indicator light flashes and the machine will get into alarm state. It is recommended that you must at least wait for the coffee machine to cool for 10 minutes after making the steam before starting to use it again for making coffee, or use the manual pump water cooling method described below. Otherwise, your Italian coffee might have a "burnt" flavor.*

Manual pump water cooling method for coffee machine: When the coffee machine is in the alarm state, you need to deactivate the coffee/hot water switch and press the Power ON/OFF switch to cancel the alarm state. After the alarm state is cancelled, press the power on/off button switch and coffee/hot water switch in turn, and then the coffee machine starts to work. When thermometer pointer is again between 80°C - 120°C (coffee icon position), you can use your coffee machine again to make coffee.

Tips for making coffee (reading is required before use)

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

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?*

A: 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.

B: 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 press bar?

A: When pouring out the coffee residual, you can use the press bar to block the mesh filter and prevent it from falling out.

5. What is the function of the area for cup warming?

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.

6. 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.

7. 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!

8. 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.

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

A: 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. B. 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.

10. 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 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 switch the knob to the steam position 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. 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.

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.
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	The indicator light is not on.	Operate only when the indicator light is on
	Coffee machine is not preheated.	Please preheat the coffee machine
	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.

Never attempt to open/disassemble your device to try to repair it yourselves. This 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. Always use fresh, cold potable water in the coffee machine.
2. 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.

3. For an optimum coffee taste, buy whole coffee beans and finely grind them just before brewing.
4. 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.
5. 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.





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



Protecting the environment

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