

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

**Διαβάστε με προσοχή τις παρούσες οδηγίες χρήσης πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Μόνο έτσι θα έχετε άριστα αποτελέσματα και μέγιστη ασφάλεια χρήσης.**

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(Βλέπε εικόνα στη σελ. 3)

Οι παρακάτω όροι χρησιμοποιούνται συνεχώς στις επόμενες σελίδες.

- A.** Δοχείο νερού
- B.** Καπάκι καφέ
- C.** Φίλτρο χλωρίου
- D.** Πώμα λέβητα
- E.** Λέβητας ατμού
- F.** Διακόπτης ατμού
- G.** Γαλακτωματοποιητής
- H.** Δοχείο γάλακτος
- I.** Μεζούρα καφέ
- K.** Δοσομετρητή
- L.** Προστατευτικό για πιτσιλίσματα
- M.** Διακόπτης ON/OFF cappuccino (λέβητας ατμού)
- N.** Ενδεικτική λυχνία OK (θερμοκρασία ατμού)
- O.** Ενδεικτική λυχνία ON/OFF cappuccino (λέβητας ατμού)
- P.** Διακόπτης ON/OFF καφέ
- Q.** Ενδεικτική λυχνία ON/OFF καφέ
- R.** Φίλτρο καφέ
- S.** Θερμαινόμενη πλάκα
- T.** Διακόπτης παροχής "italian coffee" (για cappuccino)
- U.** Ένδειξη στάθμης νερού
- V.** Κάρφα
- Z.** Θήκη φίλτρου
- X.** Βουρτσάκι

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για να "φτιάχνει καφέ espresso" και για να "ζεσταίνει ροφήματα": προσοχή στα εγκαύματα από πιτσιλίσματα νερού ή ατμού ή από ακατάλληλη χρήση της συσκευής.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις θερμές επιφάνειες.
- Αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση αμφιβολίας μην επιχειρήσετε να την χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Τα στοιχεία της συσκευασίας (πλαστικά σακουλάκια, φελιζόλ κλπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά γιατί αποτελούν πιθανές εστίες κινδύνου.
- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Κάθε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη και αλόγιστη χρήση.
- Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
- Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας της συσκευής, σβήστε την και μην επιχειρείτε να την επισκευάσετε.  
Για ενδεχόμενες επισκευές απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.  
Η μη τήρηση των παραπάνω κανόνων μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια της συσκευής.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν μπορεί ποτέ να αντικατασταθεί από το χρήστη, εφόσον η αντικατάσταση απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων. Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου ή για την αντικατάστασή του, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή ώστε να αποφύγετε κάθε κίνδυνο.  
Κατά τη χρήση μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής. Χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές ή πιαστράκι.

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε πάγκο εργασίας μακριά από βρύσες και νεροχύτες.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου

αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10Α. Ο κατασκευαστής δεν πρέπει να θεωρείται υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές ή ατυχήματα που μπορεί να προκληθούν από ελλιπή γείωση της συσκευής.

- Σε περίπτωση που το φιλτράρισμα της συσκευής δεν ταιριάζει με την πρίζα, ένας ηλεκτρολόγος πρέπει να αντικαταστήσει την πρίζα με άλλη συμβατή. Σε περίπτωση ζημιάς στο ηλεκτρικό καλώδιο, για να το αντικαταστήσετε πρέπει να απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνο σε εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή επειδή απαιτείται ειδικό εργαλείο.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε χώρους όπου η θερμοκρασία μπορεί να φτάσει τους 0°C (αν το νερό παγώσει, η συσκευή μπορεί να πάθει ζημιά).

#### **ΦΙΛΤΡΟ ΧΛΩΡΙΟΥ**

Το φίλτρο εξουδετερώνει τη γεύση του χλωρίου στο νερό. Για την εγκατάστασή του, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- Βγάλτε το φίλτρο χλωρίου από το πλαστικό σακουλάκι και ξεπλύνετε το κάτω από το νερό της βρύσης.
- Σηκώστε το καπάκι καφέ και βγάλτε τη θήκη υποδοχής φίλτρου από τη βάση της τραβώντας προς τα πάνω (εικ. 1).
- Ανοίξτε τη θήκη πιέζοντας στα σημεία με την ένδειξη "PUSH" και τοποθετήστε με προσοχή το φίλτρο στη θέση του όπως φαίνεται στην εικ. 2.
- Κλείστε τη θήκη υποδοχής του φίλτρου και τοποθετήστε την στη βάση της πιέζοντας προς τα κάτω μέχρι τέρμα.
- Μετά από 80 κύκλους και οπωσδήποτε μετά από έξι μήνες λειτουργίας, το φίλτρο χλωρίου πρέπει να αντικαθίσταται.

#### **ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ**

- Γεμίστε την κανάτα με κρύο νερό έως την ένδειξη στάθμης που αντιστοιχεί στα φλιτζάνια καφέ που θέλετε να φτιάξετε (εικ. 3).

**ΠΡΟΣΟΧΗ: μην υπερβαίνετε ποτέ τη γραμμή των 10 φλιτζανιών γιατί θα προκληθεί υπερχειλίση νερού και διαρροή από τα πίσω ανοίγματα της συσκευής. Επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό γιατί υπάρχει κίνδυνος η μηχανή να τερματίσει πρόωρα τον κύκλο παρασκευής του καφέ.**

- Ρίξτε το νερό μέσα στο δοχείο (εικ. 4). (Η ποσότητα του καφέ που τελικά θα πάρετε, θα είναι ελαφρώς λιγότερη από την ποσότητα

νερού που ρίξατε στο δοχείο της συσκευής, επειδή κάποια ποσότητα νερού θα απορροφηθεί από τη σκόνη του καφέ κατά το φιλτράρισμα και κάποια ποσότητα θα γίνει ατμός).

- Τοποθετήστε την καράφα πάνω στη θερμαινόμενη πλάκα (S) και βεβαιωθείτε ότι έχει το καπάκι της. Οι τρυπούλες που έχει το καπάκι χρησιμεύουν στη διατήρηση του αρώματος του καφέ και για το λόγο αυτό, για να το ανοίξετε πρέπει να το ανασηκώσετε από την πλευρά του χερουλιού (εικ. 3).
- Βάλτε τον καφέ στο φίλτρο, χρησιμοποιώντας τη μεζούρα, και πιέστε τον ομοιόμορφα (εικ. 5). **Σαν γενικό κανόνα να θάζετε μια μεζούρα γεμάτη καφέ (περίπου 7 γραμ; 1/4 oz.) για κάθε φλυτζάνι που θέλετε να φτιάξετε (π.χ. 10 μεζούρες για να φτιάξετε 10 φλυτζάνια).** Παρόλα αυτά, η ποσότητα του καφέ που τελικά θα χρησιμοποιήσετε εξαρτάται και από τα προσωπικά σας γούστα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο καφέ καλής ποιότητας και μέτριας άλεσης για καφετιέρες με φίλτρο.
- Κλείστε το καπάκι και πατήστε το διακόπτη "coffee" (εικ. 6). Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία "ON" στα αριστερά του διακόπτη, δείχνει ότι η συσκευή είναι σε λειτουργία. Ο καφές θα αρχίσει να βγαίνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα και θα σταματήσει όταν θα ακούσετε το χαρακτηριστικό γαργάρισμα στο τέλος του φιλτραρίσματος.

**Είναι εντελώς φυσιολογικό, κατά τη διάρκεια του φιλτραρίσματος του καφέ, να θγαίνει από τη συσκευή ατμός και να σχηματίζονται μερικές σταγόνες υγρασίας κοντά στο καπάκι.**

Μετά το φιλτράρισμα, αφήνοντας πατημένο το διακόπτη "coffee", η θερμαινόμενη πλάκα (S) διατηρεί ζεστό και στη σωστή θερμοκρασία, τον καφέ που περιέχει η καράφα.

#### **ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ CAPPUCCINO**

**Πως να γεμίζετε το λέβητα με νερό**

- Βεβαιωθείτε ότι ο λέβητας ατμού είναι σβηστός (ενδεικτικό λαμπάκι ON cappuccino σβηστό).
- Ξεβιδώστε την τάπα του λέβητα (D) γυρνώντας αριστερόστροφα και βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ατμού είναι κλειστός.
- Γεμίστε το δοσομετρητή (K) με νερό ως την ένδειξη 170 gr (εικ. 7).
- Αδειάστε αργά το νερό στο λέβητα, προσοχή να μην υπερβείτε ποτέ την ένδειξη MAX (εικ. 7).
- Κλείστε την τάπα του λέβητα γυρνώντας δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει. Ο λέβητας περιέχει νερό για την παρασκευή από 15 έως

20 cappuccino.

*Σημείωση: για λόγους ασφαλείας, όταν ο λέβητας είναι ζεστός, δεν μπορείτε να ανοίξετε την τάπα γιατί γυρίζει στο αέρα. **Αν είναι απαραίτητο να ξεβιδώσετε το πώμα για έναν οποιονδήποτε λόγο, περιμένετε να κρυώσει ο λέβητας ή αδειάστε τον από τον ατμό κρατώντας ανοικτό το διακόπτη ατμού (εικ. 8).***

**Προσοχή:** συνιστάται να γεμίζετε το λέβητα όταν είναι κρύος χρησιμοποιώντας τον ειδικό δοσομετρητή. Αν η πλήρωση γίνει όταν ο λέβητας είναι ζεστός (για παράδειγμα όταν τελειώσει το νερό ενώ φτιάχνετε cappuccino), συνιστάται να βάζετε το περιεχόμενο μόνο ενός δοσομετρητή και να ΜΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΝΑ ΓΕΜΙΣΕΤΕ ΤΟ ΛΕΒΗΤΑ ΩΣ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ MAX 170 gr (εικ. 7) διαφορετικά το γάλα δεν θα φουσκώσει καλά.

#### **Επόμενες προσθήκες νερού στο λέβητα**

- Οι επόμενες προσθήκες νερού στο λέβητα πρέπει να γίνονται σύμφωνα με όσα περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο και **ΜΟΝΟ αφού το νερό που περιέχει ο λέβητας εξαντληθεί εντελώς.**

#### **Πώς να φτιάξετε καφέ για cappuccino**

- Κατ' αρχάς πατήστε το πλήκτρο "cappuccino" (εικ.9) έτσι ώστε να ζεσταθεί ο λέβητας ατμού ενώ εκτελούνται οι ενέργειες παρασκευής του καφέ.
- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο γάλακτος είναι σωστά τοποθετημένο στη μηχανή.
- Αδειάστε στο δοχείο μερικά αποβουτυρωμένο γάλα σε θερμοκρασία ψυγείου. Με το δοχείο γεμάτο ως την ένδειξη MAX μπορείτε να φτιάξετε από 2 έως 3 cappuccino. Μην υπερβαίνετε ποτέ το μικρό σκαλάκι που βρίσκεται αμέσως πάνω από την ένδειξη MAX (εικ. 10) διαφορετικά είναι πιθανό το γάλα να συνεχίσει να στάζει από το σωληνάκι μετά την παρασκευή του cappuccino.
- Πριν αρχίσετε την παροχή του γάλακτος περιμένετε πάντα να ανάψει το ενδεικτικό λαμπάκι "OK" (εικ. 11) που υποδηλώνει την ιδανική θερμοκρασία για το φούσκωμα του γάλακτος.
- Όταν ο καφές είναι έτοιμος, αδειάστε λίγο καφέ (περίπου 60cc.) σε ένα αρκετά μεγάλο φλιτζάνι και τοποθετήστε το κάτω από το σωλήνα του δοχείου γάλακτος (εικ. 8).
- Γυρίστε το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα κατά μία τουλάχιστον στροφή (εικ. 8). Το φουσκωμένο γάλα αρχίζει να τρέχει από το

σωλήνα του δοχείου γάλακτος. Εάν χρησιμοποιείτε μικρά φλιτζάνια, για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα από το γάλα, πρέπει να τοποθετήσετε στο σωλήνα του δοχείου γάλακτος το κάλυμμα προστασίας από πιτσιλίσματα (εικ.12).

- Γεμίστε το φλιτζάνι με την επιθυμητή ποσότητα φουσκωμένου γάλακτος.

*Συμβουλή: Για να φτιάξετε τέλειο cappuccino χρησιμοποιήστε τις ακόλουθες αναλογίες: 1/3 καφέ και 2/3 φουσκωμένου γάλακτος.*

- Για να διακόψετε τη ροή του γάλακτος, γυρίστε δεξιόστροφα το διακόπτη ατμού.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να πετύχει το φούσκωμα του γάλακτος, περιμένετε πάντα να ανάψει το ενδεικτικό λαμπάκι OK (εικ. 11) πριν φτιάξετε τον επόμενο cappuccino.**

- Αφού φτιάξετε τον τελευταίο cappuccino, πριν σβήσετε τη μηχανή, σηκώστε το σωληνάκι αναρρόφησης του δοχείου πάνω από τη στάθμη του γάλακτος που ενδεχομένως έχει απομείνει (όπως στην εικ. 13) και γυρίστε το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα. Αφήστε να τρέξει ο ατμός για λίγα δευτερόλεπτα και στη συνέχεια κλείστε το διακόπτη με το σωληνάκι σε αυτήν τη θέση. **Για λόγους υγιεινής, συνιστάται να εκτελείτε πάντα αυτήν την ενέργεια για να αποφύγετε την παραμονή του γάλακτος στα εσωτερικά κυκλώματα της μηχανής.**
- Τέλος, για να αποφύγετε τη στερεοποίηση του γάλακτος, πρέπει να πλένετε αμέσως το δοχείο του γάλακτος όπως περιγράφεται στην παράγραφο "Καθαρισμός του εξαρτήματος γάλακτος".

#### **υνταγή**

##### **Πώς να φτιάξετε cappuccino με italian coffee**

*Για να φτιάξετε cappuccino με πιο έντονη γεύση, φτιάξτε τον καφέ με τον ακόλουθο τρόπο:*

- *Γεμίστε την κανάτα με κρύο νερό με τις ποσότητες που υποδεικνύονται στον πίνακα στο τέλος του κειμένου.*

**ΠΡΟΣΟΧΗ: μην υπερβείτε ποτέ την ποσότητα που υποδεικνύεται στον πίνακα γιατί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί να παρουσιαστεί διαρροή καφέ.**

- *Αδειάστε το στο δοχείο (εικ.4) και ΜΗΝ τοποθετείτε την κανάτα στη θερμαινόμενη εστία.*
- *Τοποθετήστε στο φίλτρο δύο μεζούρες καφέ (7+7 γραμ.) για κάθε φλιτζάνι cappuccino που*

θέλετε να φτιάξετε. ο τύπος του καφέ που χρησιμοποιείτε μπορεί να είναι *mocha* (για να φτιάξετε έναν καλό ιταλικό *cappuccino*).

- Κλείστε το καπάκι του καφέ και πατήστε το πλήκτρο *COFFEE* (εικ. 6).
- Όταν ακούσετε τον ήχο των φυσαλίδων στο τέλος της ροής, τοποθετήστε το φλιτζάνι (όχι πλαστικό γιατί μπορεί να παραμορφωθεί από τη θερμότητα) στο κέντρο της θερμαινόμενης εστίας (εικ. 14). Προσοχή στα εγκαύματα: η θερμαινόμενη εστία έχει υψηλή θερμοκρασία.
- Γεμίστε το φλιτζάνι με καφέ (περίπου 60cc) μετακινώντας το διακόπτη παροχής καφέ από αριστερά προς τα δεξιά (εικ. 14).
- Φτιάξτε τον *cappuccino* σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου "Πώς να φτιάξετε *cappuccino*".  
**Προσοχή: την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, για να διώξετε τη χαρακτηριστική οσμή του "καινούριου" και προπαντός για τη σωστή λειτουργία, είναι απαραίτητο να αφήσετε τη συσκευή να λειτουργήσει χωρίς να χρησιμοποιήσετε καφέ και να πλύνετε το λέβητα ατμού με τον ακόλουθο τρόπο: γεμίστε τον με νερό, αφαιρέστε το δοχείο γάλακτος, πατήστε το διακόπτη *cappuccino* και μετά από 5 λεπτά ανοίξτε το διακόπτη ατμού και αφήστε τον ατμό να τρέξει μέχρι να εξαντληθεί (περίπου 15 λεπτά).**

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από κάθε ενέργεια καθαρισμού και συντήρησης, σβήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.

##### Καθαρισμός του εξαρτήματος γάλακτος

Ο καθαρισμός του γαλακτωματοποιητή πρέπει να γίνεται μετά από κάθε χρήση. Ενεργήστε ως εξής:

- Βγάλτε το δοχείο γάλακτος πιέζοντας το μοχλό "PRESS" και τραβώντας ταυτόχρονα προς τα πάνω: πλύνετε με ζεστό νερό.
- Βγάλτε το γαλακτωματοποιητή κόκκινου χρώματος πιέζοντας την ασφάλεια (A) και τραβώντας ταυτόχρονα προς τα πάνω (εικ.15). Βγάλτε το λαστιχένιο μίκτη, πλύνετε και καθαρίστε με ζεστό νερό κυρίως τις τέσσερις οπές που υποδεικνύονται στην εικ. 16 (καθαρίστε τις με μια βελόνα). Βεβαιωθείτε ότι η οπή που υποδεικνύεται με το βέλος B δεν είναι βουλωμένη.
- Μετά τον καθαρισμό, όλα τα εξαρτήματα πρέπει να τοποθετηθούν με το σωστό τρόπο. Βεβαιωθείτε κυρίως ότι έχετε τοποθετήσει σωστά το λαστιχένιο μίκτη και ότι πιέσατε τον κόκκινο γαλακτωματοποιητή έως ότου ασφαλίσει.

**Προσοχή:** για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του σωλήνα στο δοχείο γάλακτος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ειδικό βουρτσάκι.

**Αν ο καθαρισμός αυτός δεν γίνεται μετά από κάθε χρήση, είναι πιθανόν το γάλα να μη φουσκώνει καλά, να αναρροφάται ή να στάζει**

**από το σωλήνα στο δοχείο γάλακτος.**

##### Άλλοι καθαρισμοί

- Καθαρίζετε τακτικά την κανάτα, τη θήκη υποδοχής φίλτρου και το σταθερό φίλτρο.
- Για τον καθαρισμό των πλαστικών εξαρτημάτων της μηχανής μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή διαβρωτικά καθαριστικά. Αρκεί ένα υγρό και μαλακό πανί.
- Βγάζετε περιοδικά τη λεκάνη συγκέντρωσης σταγονιδίων για να την αδειάσετε και να την πλύνετε.
- **Μη βυθίζετε ΠΟΤΕ τη συσκευή σε νερό.**

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΑΤΩΝ

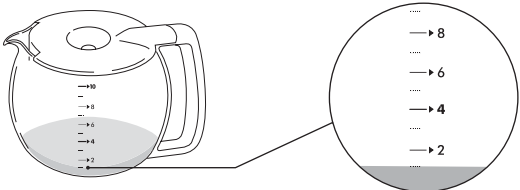
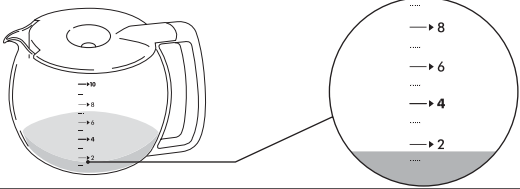
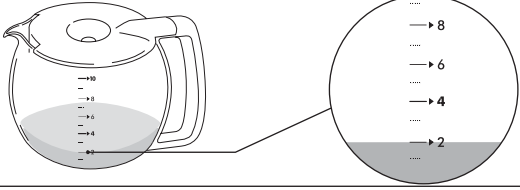
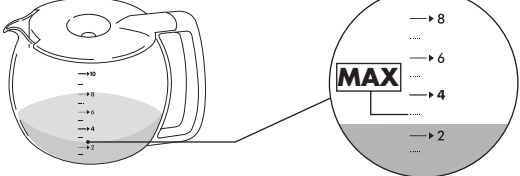
Τα άλατα του περιέχει το νερό συσσωρεύονται με την πάροδο του χρόνου εμποδίζοντας τη σωστή λειτουργία της μηχανής και αυξάνοντας τον αναγκαίο χρόνο για την παρασκευή του καφέ.

Ο σχηματισμός αλάτων εξαρτάται από τη σκληρότητα του νερού και από τη συχνότητα χρήσης της συσκευής. Για τις μέγιστες επιδόσεις, πρέπει να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή από τα άλατα. Η μηχανή του καφέ διαθέτει σύστημα ελέγχου της ποσότητας των αλάτων. Επομένως είναι απαραίτητο να αφαιρείτε τα άλατα τουλάχιστον κάθε 40 κύκλους παραγωγής καφέ. Για την αφαίρεση των αλάτων χρησιμοποιήστε τα ειδικά αποσκληρυντικά για καφετιέρες φίλτρου τα οποία θα βρείτε στο εμπόριο. Για την εκτέλεσή του, ενεργήστε ως εξής:

- βγάλτε από τη συσκευή το φίλτρο χλωρίου και το σταθερό φίλτρο (για να μη λερωθούν)
- γεμίστε την κανάτα με 4 φλιτζάνια νερό
- διαλύστε δύο κουταλιές κιτρικού οξέως (περίπου 30 γραμ.), που θα βρείτε στα φαρμακεία και ρίξτε το διάλυμα στο δοχείο νερού
- τοποθετήστε την κανάτα στη θερμαινόμενη εστία και τη θήκη υποδοχής φίλτρου χωρίς καφέ
- πατήστε το πλήκτρο ON/OFF καφέ, αφήστε να τρέξει ποσότητα δύο φλιτζανιών και σβήστε τη συσκευή
- αφήστε το διάλυμα να δράσει για μια ώρα
- ανάψτε τη συσκευή και αφήστε να τρέξει το υπόλοιπο διάλυμα
- ξεβγάλετε αφήνοντας τη συσκευή να λειτουργήσει μόνο με νερό τουλάχιστον 3 φορές (1 γεμάτη κανάτα κάθε φορά).

#### ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας της συσκευής, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Οι επισκευές που γίνονται από μη εξειδικευμένους τεχνικούς έχουν ως αποτέλεσμα την ακύρωση της ισχύος της εγγύησης. Οι επισκευές της μηχανής του καφέ για προβλήματα αλάτων δεν καλύπτονται από την εγγύηση εάν δεν εκτελείται τακτικά ο καθαρισμός των αλάτων που περιγράφεται παραπάνω.

ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΝΑΤΑ
<b>1 ΦΛΙΤΖΑΝΙ ITALIAN COFFEE</b>	
<b>2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ ITALIAN COFFEE</b>	
<b>3 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ ITALIAN COFFEE</b>	
<b>4 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ ITALIAN COFFEE</b>	

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
Ο χρόνος παρασκευής του καφέ έχει αυξηθεί	Η μηχανή πρέπει να καθαριστεί από τα άλατα	Εκτελέστε τον καθαρισμό όπως περιγράφεται στην παράγραφο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΑΤΩΝ"
Ο καφές έχει όξινη γεύση	Το ξέβγαλμα μετά τον καθαρισμό των αλάτων δεν ήταν επαρκές.	Ξεβγάλτε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΑΤΩΝ"
Δεν υπάρχει παραγωγή ατμού για cappuccino	Ο λέβητας ατμού δεν περιέχει νερό	Γεμίστε το λέβητα ατμού όπως περιγράφεται στην παράγραφο "Γέμισμα του λέβητα ατμού".
Δεν σχηματίζεται αφρός γάλακτος για τον cappuccino	Το γάλα δεν είναι αρκετά κρύο	Χρησιμοποιείτε πάντα μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα σε θερμοκρασία ψυγείου
	Ο γαλακτωματοποιητής είναι βρώμικος	• Καθαρίζετε καλά τις οπές του γαλακτωματοποιητή, ειδικά αυτήν που υποδεικνύεται με το βέλος B στην εικ. 16.
Το γάλα συνεχίζει να τρέχει από το δοχείο γάλακτος με το διακόπτη ατμού κλειστό	Ο γαλακτωματοποιητής είναι βρώμικος	Καθαρίζετε καλά τις οπές του γαλακτωματοποιητή, ειδικά αυτήν που υποδεικνύεται με το βέλος B στην εικ. 16.

