

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Οι παρακάτω όροι χρησιμοποιούνται συνεχώς στις επόμενες σελίδες.

- 1 Φίλτρο για καφέ με εξάρτημα παραγωγής κρέμας
- 2 Θήκη υποδοχής φίλτρου για καφέ
- 3 Θήκη υποδοχής φίλτρου για έτοιμες δόσεις καφέ (αν υπάρχει)
- 4 Εξάρτημα παραγωγής κρέμας για έτοιμες δόσεις καφέ (αν υπάρχει)
- 5 Φίλτρο για έτοιμες δόσεις καφέ (αν υπάρχει)
- 6 Καπάκι δοχείου γάλακτος
- 7 Τάπα λέβητα ατμού
- 8 Δοχίο νρού για καφέ espresso
- 9 Καπάκι δοχείου νρού για καφέ espresso
- 10 Λέβητας ατμού
- 11 Διακόπτης ατμού
- 12 Γαλακτωματοποιητής
- 13 Αναμίκτης
- 14 Δοχίο γάλακτος
- 15 Μζούρα καφέ
- 16 Κάλυμμα προστασίας από πιτσιλίσματα
- 17 Λκάνη συλλογής σταγονιδίων (γάλα)
- 18 Διακόπτης ON/OFF espresso
- 19 Διακόπτης παρασκευής espresso
- 20 Ενδικτική λυχνία espresso OK
- 21 Ενδικτική λυχνία λέβητα για espresso αναμμένη
- 22 Διακόπτης ON/OFF λέβητα ατμού
- 23 Ενδικτική λυχνία cappuccino OK
- 24 Ενδικτική λυχνία λέβητα ατμού αναμμένη
- 25 Εργαλίο καθαρισμού
- 26 Συμπιστής
- 27 Στόμιο λέβητα espresso
- 28 Δίκτης στάθμης νρού στο δοχίο νρού για espresso
- 29 Λκάνη συλλογής σταγονιδίων (espresso)
- 30 Βάση στήριξης φλιτζανιών
- 31 Δοσομετρητής για λέβητα ατμού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την "παρασκευή καφέ" και για το "ζέσταμα ροφημάτων": προσοχή για την αποφυγή εγκαυμάτων από νερό ή ατμό ή από ανάρμοστη χρήση της συσκευής.
- Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες.
- Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία της, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητά της. Σε περίπτωση αμφιβολιών μην επιχειρήσετε να την χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες,

φελιζόλ, κλπ.) δεν πρέπει να αφήνονται στη διάθεση των παιδιών επειδή είναι πιθανές εστίες κινδύνου.

- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη ή ανάρμοστη χρήση.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια και πόδια.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επιτήρηση.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας, σβήστε τη συσκευή και μην προσπαθείτε να την επισκευάσετε. Για ενδεχόμενες επισκευές, απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών. Η μη τήρηση των παραπάνω μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την ασφάλεια της συσκευής.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη, γιατί η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων. Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου ή για την αντικατάστασή του, απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.

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 μια γειωμένη πρίζα ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10 A. Ο κατασκευαστής δεν θα πρέπει να θεωρείται υπεύθυνος για ενδεχόμενα ατυχήματα που μπορεί να προκληθούν από την ελλειπή γείωση της συσκευής.
- Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φισ της συσκευής, απευθυνθείτε σε ειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάσταση της πρίζας με άλλη, κατάλληλου τύπου. Σε περίπτωση βλάβης του καλωδίου, για την αντικατάσταση απευθυνθείτε μόνο σε εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή γιατί απαιτείται η χρήση ειδικού εργαλείου.
- Μην εγκαθιστάτε ποτέ τη συσκευή σε χώρους όπου η θερμοκρασία μπορεί να φτάσει τους 0°C (αν το νερό παγώσει, η συσκευή μπορεί να πάθει ζημιά).

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΧΝΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Σηκώστε το καπάκι και βγάλτε το δοχείο νερού (εικ. 1). Γεμίστε το δοχείο με φρέσκο και καθαρό νερό (εικ. 2). Τοποθετήστε το δοχείο πιέζοντας ελαφρά έτσι ώστε να ανοίξει η βαλβίδα που βρίσκεται στη βάση του.

Συνιστάται να γεμίζετε το δοχείο όταν η μηχανή είναι κρύα, παρόλα αυτά, αν είναι αναγκαίο να το γεμίσετε με τη μηχανή ζεστή, είναι πολύ πιθανό μετά την αφαίρεση του δοχείου, στη βάση της υποδοχής του να σχηματιστεί λίγο νερό. Είναι συνεπώς αναγκαίο να σκουπίζετε τακτικά χρησιμοποιώντας το σφουγγαράκι που βρίσκεται στη βάση (εικ. 3).

Το δοχείο μπορεί να γεμίσει απλούστερα αδειάζοντας απευθείας το νερό με μία κανάτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην ανάβετε ποτέ τη μηχανή χωρίς νερό στο δοχείο.

Η ποσότητα του νερού στο δοχείο μπορεί να ελεγχθεί από το παραθυράκι ελέγχου. Έτσι μπορείτε να προσθέσετε νερό σε περίπτωση ανάγκης.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΚΑΦΕ

Για να φτιάξετε καφέ espresso στη σωστή θερμοκρασία, είναι απαραίτητο να προθερμάνετε τη συσκευή, πιέζοντας το διακόπτη ESPRESSO ① (εικ. 4) τουλάχιστον μισή ώρα πριν φτιάξετε τον καφέ και αφήνοντας τη θήκη υποδοχής του φίλτρου ασφαλισμένη πάνω στη μηχανή (να βεβαιώνετε πάντοτε ότι ο διακόπτης παροχής ατμού είναι κλειστός). Για να προσαρτήσετε τη θήκη υποδοχής φίλτρου, τοποθετήστε την κάτω από το στόμιο του λέβητα με τη λαβή προς τα αριστερά (εικ. 5) σπρώξτε προς τα επάνω και ταυτόχρονα γυρίστε τη λαβή προς τα δεξιά. Για να αποφύγετε διαρροές νερού, γυρίστε τη λαβή με αποφασιστικές κινήσεις. Μόλις περάσει μισή ώρα, φτιάξτε τον καφέ ακολουθώντας τις οδηγίες που περιγράφονται στο επόμενο κεφάλαιο.

Για να προθερμάνετε γρηγορότερα τη συσκευή, μπορείτε εναλλακτικά να ακολουθήσετε την παρακάτω μέθοδο:

1. Ανάψτε τη συσκευή πιέζοντας το διακόπτη ESPRESSO ① (εικ. 4) και προσαρτήστε τη θήκη υποδοχής του φίλτρου στη μηχανή χωρίς να προσθέσετε αλεσμένο καφέ.
2. Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι κάτω από τη θήκη υποδοχής φίλτρου. Χρησιμοποιήστε το ίδιο φλιτζάνι στο οποίο θα σερβίρετε τον καφέ. Έτσι θα έχετε προθερμάνει το φλιτζάνι.
3. Περιμένετε να ανάψει η ενδεικτική λυχνία OK ESPRESSO (εικ. 6) και αμέσως μετά πιέστε το διακόπτη παρασκευής καφέ ② (εικ. 7), αφήστε να τρέξει το νερό έως ότου σβήσει η λυχνία OK ESPRESSO και στη συνέχεια διακόψτε την παροχή πιέζοντας πάλι τον ίδιο διακόπτη.
4. Αδειάστε το φλιτζάνι, περιμένετε μέχρις ότου η

ενδεικτική λυχνία "OK" ξανανάψει και επαναλάβετε την ίδια διαδικασία μια ακόμη φορά.

(Είναι φυσιολογικό να ελευθερώνεται ένα μικρό και ακίνδυνος σύννεφο ατμού όταν ελευθερώνετε τη θήκη υποδοχής φίλτρου).

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΧΝΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO ΜΕ ΤΗ ΘΗΚΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΙΑ ΑΛΕΣΜΕΝΟ ΚΑΦΕ

1. Αφού εκτελέσετε την προθέρμανση της μηχανής όπως περιγράφεται στην προηγούμενη παράγραφο, τοποθετήστε το φίλτρο για αλεσμένο καφέ με το εξάρτημα παραγωγής κρέμας στη θήκη υποδοχής φίλτρου και βεβαιωθείτε ότι το πτερύγιο έχει προσαρμόσει σωστά στην ειδική υποδοχή όπως στην εικ. 8.
2. Εάν θέλετε να φτιάξετε ένα μόνο καφέ, γεμίστε το φίλτρο με μία κοφτή μεζούρα αλεσμένου καφέ, περίπου 7gr. (εικ. 9). Αν αντίθετα θέλετε να φτιάξετε δύο καφέδες, χρησιμοποιήστε το φίλτρο και γεμίστε το με δύο κοφτές μεζούρες αλεσμένου καφέ (περίπου 6+6 gr). Γεμίστε το φίλτρο με μικρές δόσεις για να μη χυθεί ο αλεσμένος καφές.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: για τη σωστή λειτουργία, πριν βάλετε τον αλεσμένο καφέ στο φίλτρο, βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο δεν είναι θρώμικο με αλεσμένο καφέ από προηγούμενη χρήση.

3. Απλώστε ομοιόμορφα τον αλεσμένο καφέ και πιέστε ελαφρά την επιφάνειά του με το ειδικό πρεσοάκι (εικ. 10). **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** η συμπίεση της επιφάνειας του αλεσμένου καφέ είναι πολύ σημαντικός παράγοντας για να φτιάξετε έναν πετυχημένο καφέ espresso. Αν πιέσετε πολύ την επιφάνεια, ο καφές θα βγαίνει από τη μηχανή αργά και η κρέμα του θα έχει σκούρο χρώμα. Αν πιέσετε πολύ την επιφάνεια, ο καφές θα βγαίνει από τη μηχανή πολύ γρήγορα δίνοντας λίγη κρέμα με ανοιχτό χρώμα.
3. Αφαιρέστε τυχόν πλεόνασμα καφέ από το χείλος του φίλτρου και ασφαλίστε τη θήκη υποδοχής φίλτρου στη συσκευή: **γυρίστε με αποφασιστικές κινήσεις (εικ. 5) για να αποφύγετε διαρροές νερού.**
4. Τοποθετήστε το φλιτζάνι ή τα φλιτζάνια, κατά προτίμηση ζεστά, αφού τα ξεπλύνετε με λίγο ζεστό νερό κάτω από τα στόμια της θήκης υποδοχής φίλτρου (εικ. 11).
5. Βεβαιωθείτε ότι η λυχνία ok espresso (εικ. 6) είναι αναμμένη (αν είναι σβηστή, περιμένετε να ανάψει) και στη συνέχεια πιέστε το διακόπτη παρασκευής καφέ ② (εικ. 7) έως ότου παραχθεί η επιθυμητή ποσότητα. Για να διακόψετε την παροχή, πιέστε πάλι τον ίδιο διακόπτη.
6. Για να ελευθερώσετε τη θήκη υποδοχής φίλτρου, γυρίστε τη χειρολαβή από δεξιά προς αριστερά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: για να αποφύγετε πιτσιλίσματα, μην ανοίγετε ποτέ τη θήκη υποδοχής του φίλτρου ενώ τρέχει καφέ.

7. Για να αδειάσετε τον χρησιμοποιημένο καφέ, κρατήστε το φίλτρο ασφαλισμένο στη θέση του με τη βοήθεια του αντίστοιχου μοχλού που είναι ενσωματωμένος στη λαβή, και αδειάστε τον καφέ χτυπώντας ελαφρά την αναποδογυρισμένη θήκη υποδοχής του φίλτρου (εικ.12).
8. Για να σβήσετε τη μηχανή του καφέ, πιέστε το διακόπτη ESPRESSO (εικ. 4).

ΠΡΟΣΟΧΗ: την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε τη μηχανή, είναι απαραίτητο να πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και τα εσωτερικά κυκλώματα φτιάχνοντας τουλάχιστον πέντε καφέδες χωρίς να προσθέσετε αλεσμένο καφέ στο φίλτρο.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΧΝΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO ΜΕ ΤΗ ΘΗΚΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΙΑ ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

1. Εκτελέστε την προθέρμανση της μηχανής όπως περιγράφεται στην παράγραφο προθέρμανση της μονάδας καφέ, αφήνοντας τη θήκη υποδοχής φίλτρου ασφαλισμένη στη συσκευή. Με τον τρόπο αυτό ο καφές είναι πιο ζεστός, ενώ η προθέρμανση εξασφαλίζει αποτελεσματικότερη στεγανότητα των λάστιχων της θήκης υποδοχής φίλτρου.
2. Πιέστε το κουμπί της θήκης υποδοχής φίλτρου και τοποθετήστε το φλιτζάνι στο φίλτρο (εικ.13).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιείτε έτοιμες δόσεις που τηρούν το στάνταρ ESE: αυτό αναγράφεται στις συσκευασίες με το εξής σήμα:



Το στάνταρ ESE είναι ένα σύστημα αποδεκτό από τους μεγαλύτερους παραγωγούς έτοιμων δόσεων και επιτρέπει την παρασκευή του καφέ espresso με απλό και καθαρό τρόπο.

3. Ασφαλίστε το φίλτρο στη μηχανή, γυρνώντας πάντα μέχρι τέρμα (εικ. 5).

Σημείωση: για να ασφαλίσει καλύτερα η θήκη ώστε να αποφύγετε διαρροές νερού από το χείλος του φίλτρου, συνιστάται να αλείφετε κάθε τόσο το κάτω μέρος των πλευρικών πτερυγίων με λίγο βούτυρο ή λάδι (όπως στην εικ. 14).

Σημείωση: Αν χρησιμοποιείτε τη θήκη υποδοχής φίλτρου για έτοιμες δόσεις, αφού χρησιμοποιήσετε τη θήκη για τον αλεσμένο καφέ, πρέπει πρώτα να αφαιρέσετε τους κόκκους του καφέ (βλέπε εικόνα) που ενδεχομένως έμειναν κολλημένοι στο στόμιο του λέβητα. Αν δεν γίνει ο καθαρισμός, μπορεί να παρουσιαστεί διαρροή νερού από τα χείλη της θήκης υποδοχής φίλτρου για έτοιμες δόσεις ενώ παρασκευάζεται ο καφές.

4. Ενεργήστε όπως στα σημεία 4, 5 και 6 της προηγούμενης παραγράφου (πώς να φτιάξετε καφέ με τη θήκη υποδοχής φίλτρου για αλεσμένο καφέ).

5. Για να αφαιρέσετε το φλιτζάνι, πιέστε το κουμπί στη θήκη υποδοχής φίλτρου και βγάλτε το.

6. Για να σβήσετε τη μηχανή του καφέ, πιέστε το διακόπτη ESPRESSO (εικ. 4).

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΧΝΕΤΕ CAPPUCCINO ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΛΕΒΗΤΑ ΑΤΜΟΥ

- Ξεβιδώστε το πώμα του λέβητα γυρνώντας αριστερόστροφα.
- Γεμίστε το δοσομετρητή νερού ως τη γραμμή 170 γραμμ. - 6 oz (εικ. 16).
- Αδειάστε το νερό αργά στο λέβητα (εικ. 17), αφού βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης CAPPUCCINO είναι σβηστός και ο διακόπτης ατμού κλειστός. Με το λέβητα γεμάτο μπορείτε να φτιάξετε από 15 έως 20 cappuccino.
- Κλείστε το πώμα του λέβητα γυρνώντας με δύναμη δεξιόστροφα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για λόγους ασφαλείας, όταν ο λέβητας είναι ζεστός, δεν επιτρέπεται το ξεβίδωμα του πώματος που γυρίζει στον αέρα. Για να γεμίσετε συνεπώς το λέβητα, πρέπει να περιμένετε να εξαντληθεί το νερό που περιέχει ή να κρυώσει.

ΠΡΟΣΟΧΗ: συνιστάται να γεμίζετε το λέβητα όταν είναι κρύος χρησιμοποιώντας το διατιθέμενο δοσομετρητή. Αν η πλήρωση πρέπει να γίνει με το λέβητα ζεστό (για παράδειγμα όταν τελειώνει το νερό ενώ φτιάχνετε τον cappuccino), συνιστάται η εισαγωγή του περιεχομένου ενός μόνο δοσομετρητή **ΟΧΙ Η ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΛΕΒΗΤΑ ΩΣ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ MAX 170 γραμμ. - 6 oz που αναγράφεται στο λέβητα (εικ. 17) γιατί σε διαφορετική περίπτωση η γαλακτωματοποίηση του γάλακτος δεν θα είναι επιτυχής.**

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ CAPPUCCINO

1. Πριν φτιάξετε τον καφέ, βεβαιωθείτε ο διακόπτης ατμού είναι κλειστός και στη συνέχεια πιέστε το διακόπτη CAPPUCCINO (εικ. 18) για να προθερμανθεί ο λέβητας ατμού.

2. Φτιάξτε τους καφέδες espresso σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO, χρησιμοποιώντας φλιτζάνια κατάλληλου μεγέθους.

3. Αδειάστε στο δοχείο γάλακτος (εικ. 19) γάλα που δεν έχει βράσει και δεν είναι ζεστό.

Σημείωση: Συνιστάται η χρήση μερικών αποβουτυρωμένου γάλακτος σε θερμοκρασία ψηγείου

4. Με το δοχείο γεμάτο ως την ένδειξη MAX μπορείτε να φτιάξετε από 2 έως 3 cappuccino. Μην ξεπερνάτε ποτέ τη μικρή βαθμίδα που βρίσκεται αμέσως πάνω από την ένδειξη MAX

(εικ. 19) διαφορετικά, μετά την παρασκευή του cappuccino, είναι πιθανόν το γάλα να συνεχίσει να στάζει από το σωλήνα.

5. Πριν αρχίσετε την παροχή του γάλακτος, περιμένετε πάντοτε να ανάψει η ενδεικτική λυχνία OK CAPPUCINO (εικ. 20) που υποδεικνύει την επίτευξη της ιδανικής θερμοκρασίας για τη γαλακτωματοποίηση.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Ξεκινώντας με κρύο λέβητα, για να έχετε πιο ζεστό γάλα, περιμένετε η λυχνία "OK" να ανάψει 2 φορές συνεχώς (περίπου 5 λεπτά).

6. Τοποθετήστε το φλιτζάνι με τον καφέ κάτω από το σωλήνα του δοχείου γάλακτος, βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια του δοχείου έχει κλείσει καλά και στη συνέχεια γυρίστε το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα τουλάχιστον κατά μία στροφή (εικ. 21). Ο αφρός γάλακτος αρχίζει να βγαίνει από το σωλήνα του δοχείου. Εάν χρησιμοποιείτε φλιτζάνια μικρών διαστάσεων, για να αποφύγετε πιτσιλισματα γάλακτος, πρέπει να τοποθετήσετε το κάλυμμα προστασίας στο σωλήνα του δοχείου γάλακτος (εικ. 22).

7. Γεμίστε το φλιτζάνι με την επιθυμητή ποσότητα αφρού γάλακτος. Για να διακόψετε την έξοδο του γάλακτος, γυρίστε δεξιόστροφα το διακόπτη ατμού. Για επιτυχή γαλακτωματοποίηση, περιμένετε πάντοτε το άναμμα της λυχνίας OK CAPPUCINO πριν φτιάξετε τον επόμενο cappuccino.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: για να φτιάξετε έναν τέλειο cappuccino συνιστώνται οι ακόλουθες δόσεις: 1/3 καφέ και 2/3 αφρού γάλακτος.

- Αφού φτιάξετε και 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. 23), αφήστε να βγει ο ατμός για μερικά δευτερόλεπτα και στη συνέχεια κλείστε το διακόπτη με το σωλήνα σ' αυτήν τη θέση. ΓΙΑ ΛΟΓΟΥΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΤΗΡΕΙΤΕ ΠΑΝΤΟΤΕ ΑΥΤΗΝ ΤΗΝ ΟΔΗΓΙΑ ΩΣΤΕ ΤΟ ΓΑΛΑ ΝΑ ΜΗΝ ΠΑΡΑΜΕΝΕΙ ΣΤΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΥΚΛΩΜΑΤΑ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ.
- Τέλος, για να αποφύγετε τη στερεοποίηση του γάλακτος, πρέπει να πλύνετε αμέσως το δοχείο του γάλακτος όπως περιγράφετε στη συνέχεια, στην παράγραφο "Καθαρισμός γαλακτωματοποιητή/δοχείου γάλακτος".

ΠΡΟΣΟΧΗ: την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να πλύνετε όλα τα αξεσουάρ και τα εσωτερικά κυκλώματα ενεργώντας ως εξής:

1. Για το λέβητα espresso: φτιάξτε τουλάχιστον πέντε καφέδες χωρίς να χρησιμοποιήσετε αλεσμένο καφέ (ακολουθώντας τις οδηγίες της παραγράφου ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO).

2. Για το λέβητα ατμού: γεμίστε το λέβητα με ένα

δοσομετρητή νερού, κλείστε το πώμα και πιέστε το κουμπί ON/OFF cappuccino. Μετά από 5 λεπτά, γυρίστε το διακόπτη και αφήστε να βγει ο ατμός έως ότου εξαντληθεί (περίπου 15 λεπτά).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρισμός γαλακτωματοποιητή/δοχείου γάλακτος

Ο καθαρισμός του γαλακτωματοποιητή πρέπει να γίνεται αμέσως μετά από κάθε χρήση του. Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- Αφαιρέστε το δοχείο γάλακτος πιέζοντας το γάντζο και τραβώντας ταυτόχρονα προς τα πάνω: πλύνετε το λέβητα με ζεστό νερό. Για καλύτερο καθαρισμό του σωλήνα στο δοχείο γάλακτος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ειδικό εργαλείο του εξοπλισμού.
- Αφαιρέστε το γαλακτωματοποιητή κόκκινου χρώματος πιέζοντας την ασφάλεια (Α) και τραβώντας ταυτόχρονα προς τα πάνω (εικ. 24). Βγάλτε το λάστιχο, πλύνετε και καθαρίστε με ζεστό νερό ιδίως τις τέσσερις οπές στην εικ. 25 (καθαρίστε με τη βοήθεια μιας βελόνας). Βεβαιωθείτε ότι η οπή που υποδεικνύεται με το βέλος Β δεν έχει βουλώσει.
- Αφού ολοκληρώσετε το πλύσιμο και τον καθαρισμό όλων των εξαρτημάτων, πρέπει να τα ξανατοποθετήσετε σωστά στη συσκευή. Κυρίως βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε σωστά το λάστιχο και το γαλακτωματοποιητή κόκκινου χρώματος ώστε να "κουμπώσει" στη θέση του με το χαρακτηριστικό κλικ.

Αν δεν ακολουθείτε αυτή τη διαδικασία καθαρισμού μετά από κάθε χρήση, είναι δυνατόν το γάλα να μη φουσκώνει καλά, να μην αναρροφάται από το δοχείο ή να αρχίζει να στάζει από το σωλήνα του δοχείου γάλακτος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΘΗΚΗΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΙΑ ΑΛΕΣΜΕΝΟ ΚΑΦΕ

Κάθε 300 καφέδες περίπου, καθαρίζετε τη θήκη υποδοχής φίλτρου για αλεσμένο καφέ με τον ακόλουθο τρόπο:

- Βγάλτε το φίλτρο με το εξάρτημα κρέμας
- Καθαρίστε το εσωτερικό της θήκης υποδοχής φίλτρου. Μην την πλένετε ποτέ σε πλυντήριο πιάτων.
- Ξεβιδώστε την τάπα του εξαρτήματος κρέμας (εικ. 26) προς την κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος.
- Βγάλτε το εξάρτημα κρέμας πιέζοντας από την πλευρά της τάπας.
- Βγάλτε το λάστιχο.
- Ξεβγάλτε όλα τα εξαρτήματα και καθαρίστε προσεκτικά το μεταλλικό φίλτρο με ζεστό νερό τρίβοντας με ένα βουρτσάκι (εικ. 27). Ελέγξτε αν οι οπές του μεταλλικού φίλτρου είναι βουλωμένες και εν ανάγκη καθαρίστε τις με μία

καρφίτσα (εικ. 28).

- Τοποθετήστε πάλι το φίλτρο και το λάστιχο στον πλαστικό δίσκο όπως στην εικ. 29. Προσοχή ώστε να τοποθετήσετε τον άξονα του πλαστικού δίσκου στο άνοιγμα του λάστιχου που υποδεικνύεται από το βέλος στην εικ. 29.
 - Τοποθετήστε όλο το σύστημα στην ατσάλινη υποδοχή για το φίλτρο (εικ. 30) και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας έχει προσαρμόσει στο άνοιγμα της υποδοχής (βλέπε βέλος εικ. 30).
 - Τέλος βιδώστε την τάπα.
- Η εγγύηση δεν ισχύει αν ο παραπάνω καθαρισμός δεν εκτελείται τακτικά.

Καθαρισμός της θήκης υποδοχής φίλτρου για έτοιμες δόσεις (αν παρέχεται)

Κάθε 300 καφέδες περίπου, καθαρίζετε τη θήκη υποδοχής φίλτρου για έτοιμες δόσεις καφέ με τον ακόλουθο τρόπο:

- Πιέστε το κουμπί της θήκης υποδοχής φίλτρου και βγάλτε το φίλτρο (εικ. 31). Καθαρίστε το εσωτερικό της θήκης υποδοχής φίλτρου. Μην την πλένετε ποτέ σε πλυντήριο πιάτων.
 - Καθαρίστε το φίλτρο προσεκτικά με ζεστό νερό και τρίβοντας με ένα βουρτσάκι. Ελέγξτε αν οι οπές του μεταλλικού φίλτρου είναι βουλωμένες διαφορετικά καθαρίστε τις με μία καρφίτσα (εικ. 28).
 - Τοποθετήστε πάλι το φίλτρο.
- Η εγγύηση δεν ισχύει αν ο παραπάνω καθαρισμός δεν εκτελείται τακτικά.

Καθαρισμός του στομίου λέβητα espresso

Τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο πρέπει να καθαρίζετε το στόμιο του λέβητα espresso με τον ακόλουθο τρόπο:

- Βεβαιωθείτε ότι η μηχανή του καφέ δεν είναι ζεστή και ότι το φινίρισμα έχει αποσυνδεθεί.
- Με ένα κατσαβίδι, ξεβιδώστε τη βίδα που συγκρατεί το στόμιο του λέβητα espresso (εικ. 32);
- Καθαρίστε με ένα υγρό πανί το λέβητα (εικ. 15)
- Καθαρίστε το στόμιο προσεκτικά με ζεστό νερό και τρίβοντας με ένα βουρτσάκι. Ελέγξτε αν οι οπές είναι βουλωμένες και εν ανάγκη καθαρίστε τις με μία καρφίτσα.
- Ξεπλύντε το στόμιο κάτω από τη βρύση τρίβοντας καλά.
- Τοποθετήστε πάλι το στόμιο του λέβητα espresso.

Η εγγύηση δεν ισχύει αν ο παραπάνω καθαρισμός δεν εκτελείται τακτικά.

Άλλοι καθαρισμοί

1. Για τον καθαρισμό της μηχανής μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή απορρυπαντικά
 2. Αφαιρείτε, αδειάζετε και πλένετε τακτικά τη λεκάνη συλλογής σταγονιδίων
 3. Καθαρίζετε το δοχείο νερού για espresso
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, μη θυθίζετε ποτέ τη μηχανή καφέ σε νερό: είναι μια ηλεκτρική συσκευή.**

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΑΤΩΝ

Ο καθαρισμός της συσκευής από τα άλατα συνιστάται κάθε 300 καφέδες. Συνιστάται η χρήση ειδικών προϊόντων για τον καθαρισμό των αλάτων από μηχανές καφέ espresso που κυκλοφορούν στην αγορά. Αν τα προϊόντα αυτά είναι δυσεύρετα, μπορείτε να ακολουθήσετε την παρακάτω διαδικασία:

1. Γεμίστε το δοχείο νερού με 1 λίτρο νερό
2. Διαλύστε 2 κουτάλια (περίπου 30 γραμμάρια) κιτρικό οξύ (θα το βρείτε στα φαρμακεία)
3. Πιέστε το διακόπτη ESPRESSO και περιμένετε έως ότου ανάψει η ενδεικτική λυχνία OK espresso.
4. Βεβαιωθείτε ότι η θήκη υποδοχής φίλτρου δεν είναι ασφαλισμένη και τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το στόμιο της μηχανής.
5. Πιέστε το διακόπτη παρασκευής καφέ caffè και αφήστε να τρέξει το μισό νερό. Στη συνέχεια διακόψτε την παροχή πιέζοντας πάλι το διακόπτη.
6. Αφήστε το διάλυμα να δράσει για 15 λεπτά και στη συνέχεια συνεχίστε την παροχή έως ότου αδιάσει όλο το δοχείο.
7. Για να αφαιρέσετε υπολείμματα διαλύματος και αλάτων, ξεπλύντε καλά το δοχείο, γεμίστε το με καθαρό νερό και τοποθετήστε το στη θέση του.
8. Πιέστε το διακόπτη παρασκευής καφέ. Περιμένετε να αδειάσει το δοχείο.
9. Πιέστε πάλι το διακόπτη και επαναλάβετε τις ενέργειες 7 και 8 άλλη μία φορά.

Οι επισκευές της μηχανής καφέ που αφορούν προβλήματα αλάτων δεν καλύπτονται από την εγγύηση αν ο παραπάνω καθαρισμός δεν εκτελείται τακτικά.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
Δεν τρέχει καφές espresso	• Έλλειψη νερού στο δοχείο. • Οι οπές εξόδου καφές της θήκης υποδοχής φίλτρου είναι βουλωμένες • Το στόμιο του λέβητα espresso έχει βουλώσει. • Το δοχείο δεν τοποθετήθηκε σωστά και η βαλβίδα στη βάση του δεν άνοιξε.	• Γεμίστε το δοχείο νερού. • Καθαρίστε τις οπές των στομιών. • Καθαρίστε το στόμιο σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο "Καθαρισμός του στομίου λέβητα espresso". • Πιέστε ελαφρά το δοχείο έτσι ώστε να ανοίξει η βαλβίδα στη βάση του.
Ο καφές espresso στάζει από τα χείλη της θήκης υποδοχής φίλτρου και όχι από τις οπές.	• Η θήκη τοποθετήθηκε λάθος. • Το λάστιχο του λέβητα espresso έχασε την ελαστικότητά του. • Οι οπές εξόδου καφές της θήκης υποδοχής φίλτρου είναι ουλωμένες	• Ασφαλίστε τη θήκη υποδοχής φίλτρου σωστά και γυρνώντας μέχρι τέρμα με αποφασιστικές κινήσεις • Αντικαταστήστε το λάστιχο του λέβητα espresso στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις • Καθαρίστε τις οπές εξόδου καφέ
Ο καφές espresso είναι κρύος.	• Η ενδεικτική λυχνία OK espresso δεν είναι αναμμένη όταν πιέζετε το διακόπτη παρασκευής καφέ. • Η προθέρμανση δεν εκτελείται. • Τα φλιτζάνια δεν προθερμάνθηκαν.	• Περιμένετε να ανάψει η λυχνία OK espresso.; • Εκτελέστε την προθέρμανση σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου "Προθέρμανση της μηχανής". • Προθερμαίνετε τα φλιτζάνια ξεπλένοντας με ζεστό νερό.
Έντονος θόρυβος από την αντλία	• Το δοχείο νερού είναι άδειο. • Το δοχείο δεν τοποθετήθηκε σωστά και η βαλβίδα στη βάση του δεν άνοιξε.	• Γεμίστε το δοχείο. • Πιέστε ελαφρά το δοχείο έτσι ώστε να ανοίξει η βαλβίδα στη βάση του.
Η κρέμα του καφέ είναι ανοιχτόχρωμη (ο καφές τρέχει γρήγορα από το στόμιο).	• Ο αλεσμένος καφές συμπιέστηκε λίγο. • Μικρή ποσότητα αλεσμένου καφέ. • Χοντροκομμένος καφές.	• Αυξήστε τη συμπίεση του αλεσμένου καφέ. • Αυξήστε την ποσότητα του καφέ. • Χρησιμοποιείτε μόνον καφέ αλεσμένο για μηχανές καφέ espresso.
Η κρέμα του καφέ είναι σκούρα (ο καφές τρέχει αργά από το στόμιο)	• Υπερβολική συμπίεση του καφέ. • Μεγάλη ποσότητα αλεσμένου καφέ. • Το στόμιο του λέβητα espresso έχει βουλώσει. • Πολύ ψιλοκομμένος καφές.	• Συμπιέστε λιγότερο τον καφέ. • Ελαττώστε την ποσότητα του αλεσμένου καφέ. • Καθαρίστε το στόμιο σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο "Καθαρισμός του στομίου λέβητα espresso". • Χρησιμοποιείτε μόνον καφέ αλεσμένο για μηχανές καφέ espresso.
Ο καφές έχει όξινη γεύση.	• Το ξέπλυμα μετά τον καθαρισμό των αλάτων δεν ήταν επαρκές.	• Ξεπλύντε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΑΤΩΝ"
Δεν σχηματίζεται αφρός γάλακτος για την παρασκευή του cappuccino	• Το γάλα δεν είναι αρκετά κρύο • Ο γαλακτωματοποιητής είναι βρώμικος.	• Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάλα σε θερμοκρασία ψυγείου. • Καθαρίστε προσεκτικά τις οπές του γαλακτωματοποιητή
Το γάλα συνεχίζει να τρέχει από το δοχείο γάλακτος με το διακόπτη ατμού κλειστό	• Ο γαλακτωματοποιητής είναι βρώμικος.	• Καθαρίστε προσεκτικά τις οπές του γαλακτωματοποιητή και ειδικά την οπή με την ένδειξη B στην εικόνα 25.