



ΜΗΧΑΝΗ ΕΣΠΡΕΣΟ DELIZIA | ESPRESSO COFFEE MAKER DELIZIA | 06-11871

Οδηγίες Χρήσης & Όροι Εγγύησης | Instructions Manual & Warranty Terms
Ελληνικά (GR) | English (EN)

Αγαπητέ Καταναλωτή,

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της συσκευής Estia.

Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες χρήσης και όρους εγγύησης του προϊόντος.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφτείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση www.estiahomeart.gr.

Ευχόμαστε να απολαύσετε την νέα σας συσκευή!

Dear Customer,

Thank you for purchasing an Estia appliance.

In the manual you will find product instructions and warranty terms.

For further information you please visit www.estiahomeart.gr

We hope you will enjoy your new appliance!

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, παρακαλείστε να διαβάσετε το εγχειρίδιο λειτουργίας και να το χρησιμοποιήσετε συμβουλευόμενοι τις ακόλουθες οδηγίες:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το καλώδιο, την πρίζα ή την συσκευή στο νερό ή σε άλλα υγρά.
3. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής με ασφαλές τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της.
4. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
5. Οι ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εκτός εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής με ασφαλές τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της.
6. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοια όπως:
 - Χώροι για το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - Εξοχικές κατοικίες.
 - Πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ ή άλλα περιβάλλοντα που παρέχεται διαμονή.
 - Περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.
7. Η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό.
8. Η συσκευή χρησιμοποιείται μόνο για την Παρασκευή καφέ espresso. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς.
9. Η επιφάνεια στη οποία βρίσκεται το θερμαντικό στοιχείο, παραμένει ζεστή μετά τη χρήση της συσκευής.
10. Εάν το καλώδιο της συσκευής έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από έναν εξειδικευμένο τεχνικό ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος.
11. Η μηχανή espresso δεν πρέπει να τοποθετείται σε κάποιο ντουλάπι όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
12. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
13. Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο της μέσα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
14. Προσοχή: το άνοιγμα γεμίσματος νερού δεν πρέπει να είναι ανοικτό κατά τη λειτουργία της.
15. Ελέγξτε εάν η τάση της συσκευής αντιστοιχεί με την τάση της παροχής σας.
16. Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε γειωμένη πρίζα.
17. Μην απομακρύνετε από τη μηχανή espresso όταν βρίσκεται σε λειτουργία. Ακόμη, μην αφήνετε τα παιδιά ή άτομα με ειδικές ικανότητες να βρίσκονται κοντά στη μηχανή χωρίς επίβλεψη.
18. Παρακαλείστε μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περιβάλλοντα υψηλής θερμοκρασίας, υψηλού μαγνητικού πεδίου και υγρασίας. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε καυτή επιφάνεια, κοντά σε πηγή φωτιάς ή άλλες ηλεκτρικές συσκευές όπως ψυγείο.

19. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε την πρίζα ή το καλώδιο σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην καταστρέψετε, παραλυγίζετε, τεντώνετε το καλώδιο. Μην τοποθετείτε επίσης βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο.
20. Αφαιρέστε το καλώδιο από την πρίζα όταν καθαρίζετε ή όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Τα οποιαδήποτε εξαρτήματα μπορούν να καθαριστούν μόνο εάν η συσκευή έχει κρυώσει.
21. Παρακαλείστε να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται με τη συσκευή.
22. Η συσκευή χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή καφέ. Μην τη χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς. Τοποθετήστε τη σε στεγνό περιβάλλον.
23. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια και βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται τουλάχιστον 5 εκατοστά μακριά από οποιαδήποτε αντικείμενα, και η πίσω πλευρά της είναι τουλάχιστον 20 εκατοστά μακριά από τον τοίχο. Μην κρεμάτε το καλώδιο στην άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
24. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπάει τις καυτές επιφάνειες της συσκευής.
25. Μην ακουμπάτε τη μεταλλική επιφάνεια της συσκευής με το χέρι σας όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Χρησιμοποιήστε τα χερούλια.
26. Καθαρίστε και συντηρήστε τα μέρη της συσκευής τακτικά ώστε να διασφαλίσετε την ποιότητα του καφέ καθώς και τη μακροχρόνια χρήση της συσκευής.
27. Μην μετακινείται ή τραβάτε το καλώδιο της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
28. Μην λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς να έχει νερό.

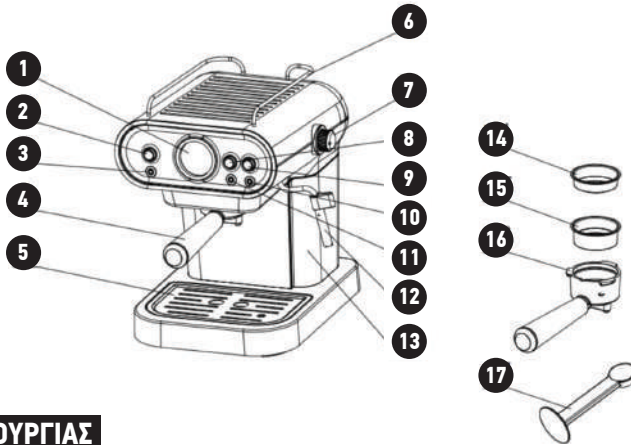
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

01. Μην ακουμπάτε τα μέρη της συσκευής που έχουν αναπτύξει πολύ υψηλή θερμοκρασία (όπως το ακροφύσιο, την έξοδο του νερού κ.α.) όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
02. Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για να φτιάχνει καφέ ή να ζεσταίνει ροφήματα. Προσέξτε μην πάθετε έγκαιμα από το νερό ή τον ατμό εξαιτίας της λανθασμένης χρήσης της συσκευής.

ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΜΗΧΑΝΗ ΕΣΠРЕΣΟ DELIZIA 06-11871 (1050W)

- | | |
|--|--|
| 01. Θερμόμετρο | 10. Λυχνία ένδειξης λειτουργίας ατμού |
| 02. Κουμπί λειτουργίας | 11. Λυχνία ένδειξης λειτουργίας εκχύλισης καφέ |
| 03. Λυχνία ένδειξης λειτουργίας | 12. Ακροφύσιο ατμού |
| 04. Λαβή φίλτρου καφετιέρας | 13. Δοχείο νερού |
| 05. Κάλυμμα δοχείου απόνερων | 14. Μονό φίλτρο |
| 06. Διακοσμητικός βραχίονας | 15. Διπλό φίλτρο |
| 07. Κουμπί ρύθμισης ατμού | 16. Κλείστρο συγκράτησης του φίλτρου |
| 08. Κουμπί λειτουργίας εκχύλισης καφέ/ζεστού νερού | 17. Δοσομετρητής/Τάμπερ |
| 09. Κουμπί ατμού | |



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 01.** Αφαιρέστε τις συσκευασίες από τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα είναι πλήρη.
- 02.** Καθαρίστε τα αφαιρούμενα μέρη της συσκευής.
- 03.** Καθαρίστε με καθαρό νερό 2 με 3 φορές σύμφωνα με την ενότητα “Καθαρισμός”: δε χρειάζεται να υπάρχει σκόνη καφέ ώστε να καθαρίσετε τη μηχανή.

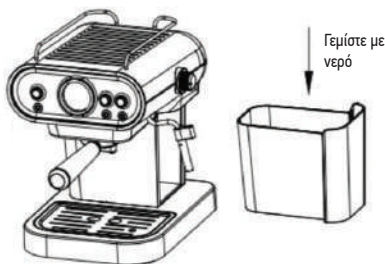
ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να μην τρέχει νερό. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης ατμού αριστερόστροφα στη μέγιστη λειτουργία και πατήστε το κουμπί λειτουργίας εκχύλισης καφέ. Όταν αρχίσει να βγαίνει ατμός από το ακροφύσιο, πατήστε πάλι το κουμπί λειτουργίας εκχύλισης και γυρίστε το κουμπί ρύθμισης ατμού δεξιόστροφα ώστε να κλείσει.

ΓΕΜΙΖΟΝΤΑΣ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ

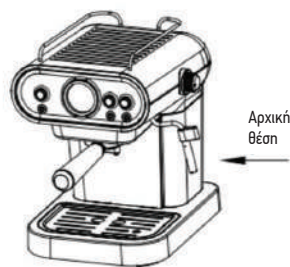
01. Βγάλτε το δοχείο νερού από τη δεξιά πλευρά. (ΕΙΚ. 1)
02. Γεμίστε το δοχείο με καθαρό νερό, προσέχοντας να μην ξεπεράσει τη μέγιστη ένδειξη (MAX) ή την ελάχιστη (MIN). (ΕΙΚ. 2)
03. Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην θέση του. (ΕΙΚ. 3)



ΕΙΚ. 1



ΕΙΚ. 2



ΕΙΚ. 3

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΣ ΙΤΑΛΙΚΟ ΚΑΦΕ ESPRESSO

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ESPRESSO

01. Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη δεξιά πλευρά και βάλτε την κατάλληλη ποσότητα νερού μέσα στο δοχείο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Σε περίπτωση που δεν υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο, η λειτουργία της συσκευής θα επηρεάσει τη ζωή λειτουργίας της αντλίας. Προσθέστε νερό έγκαιρα κάθε φορά που βρίσκεται χαμηλότερα από την ένδειξη MIN.

02. Τοποθετήστε το καλώδιο στην πρίζα και πατήστε το κουμπί "ON/OFF". Εάν η λυχνία ένδειξης λειτουργίας γίνει κόκκινη και η λυχνία ένδειξης λειτουργίας εκκύλισης του καφέ αναβοσβήνει, σημαίνει ότι η συσκευή έχει αρχίσει να θερμαίνεται. Όταν ο δείκτης στο θερμόμετρο είναι ανάμεσα στους 80 και 120 °C, και η λυχνία ένδειξης λειτουργίας εκκύλισης του καφέ είναι αναμμένη παρατεταμένα, σημαίνει πως η μηχανή έχει ζεσταθεί. Εάν θέλετε να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής, πατήστε το κουμπί "ON/OFF".
03. Βάλτε το φίλτρο μέσα στο κλείστρο συγκράτησης και τοποθετήστε τη λαβή του φίλτρου στην υποδοχή δεξιόστροφα μέχρι να "κλειδώσει".
04. Τοποθετήστε την κούπα σας κάτω από το κλείστρο συγκράτησης και πατήστε το κουμπί λειτουργίας εκκύλισης ☕, ώστε να να θερμανθεί η κούπα αν επιθυμείτε με το ζεστό νερό που θα τρέχει.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΦΕ ESPRESSO

01. Γεμίστε το φίλτρο με σκόνη καφέ, και πιέστε με το τάμπερ μαλακά.
02. Τοποθετήστε το φίλτρο μέσα στο κλείστρο συγκράτησης και τοποθετήστε τη λαβή του φίλτρου στην υποδοχή δεξιόστροφα μέχρι να “κλειδώσει”.
03. Τοποθετήστε την κούπα που θα χρησιμοποιήσετε κάτω από το κλείστρο, όταν η λυχνία ένδειξης λειτουργίας εκκύλισης ανάψει, πατήστε το κουμπί  ώστε να αρχίσει να τρέχει καφές. Όταν τρέξει στην κούπα σας όσο καφές επιθυμείτε, πατήστε ξανά το κουμπί  ώστε να σταματήσει η διαδικασία εκκύλισης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΑΝΟΙΧΤΗ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΟΤΑΝ ΔΕΝ ΤΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ.



04. Όταν κρυώσει η συσκευή, 5 λεπτά περίπου μετά τη λειτουργία της, αφαιρέστε τη λαβή φίλτρου στρέφοντας την προς τα αριστερά, αφαιρέστε το φίλτρο και απορρίψτε τα υπολείμματα του καφέ.
05. Πλύντε το κλείστρο και το φίλτρο με νερό όταν κρυώσουν πλήρως, καθαρίστε την υποδοχή του κλείστρου στη μηχανή και το κάλυμμα δοχείου απόνερων με ένα βρεγμένο πανί.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε τον καφέ να πιτσιλιστεί, μην αφαιρείται τη λαβή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία η συσκευή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

01. Όταν η συσκευή ολοκληρώσει την προθέρμανση, εάν πατήσετε το κουμπί λειτουργίας εκκύλισης και το κουμπί του ατμού την ίδια στιγμή, θα τρέχει νερό για 80 περίπου δευτερόλεπτα.
02. Όταν σταματήσετε τη λειτουργία εκκύλισης του καφέ ή της παρασκευής αφρώγαλου, ή γενικά οποιαδήποτε λειτουργία, η μηχανή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από περίπου 30 λεπτά.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΣ ΚΑΦΕ CAPPUCCINO

Ο cappuccino αποτελείται από καφέ espresso και γάλα σε μορφή αφρού. Χρειάζεται λοιπόν να παρασκευάσετε αρχικά τον καφέ espresso και έπειτα το αφρόγαλα.

ΒΗΜΑΤΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

01. Πρώτα παρασκευάστε τον καφέ espresso. Χρησιμοποιήστε μια κούπα μεγαλύτερου μεγέθους.
02. Τοποθετήστε το καλώδιο στην πρίζα, πατήστε το κουμπί λειτουργίας και έπειτα το κουμπί λειτουργίας ατμού. Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας είναι αναμμένη και η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ατμού αναβοσβήνει, σημαίνοντας ότι η συσκευή έχει ξεκινήσει να θερμαίνεται. Όταν ο δείκτης στο θερμόμετρο είναι ανάμεσα στους 120°C και τους 200°C, η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ατμού είναι αναμμένη, σημαίνοντας ότι η προθέρμανση έχει τελειώσει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Όταν τελειώσετε με την παρασκευή του αφρόγαλου, ο δείκτης στο θερμόμετρο θα είναι ανάμεσα στους 120°C με 200°C. Αν επιθυμείτε να παρασκευάσετε αφρόγαλα ξανά, πρέπει να περιμένετε ο δείκτης να βρίσκεται ανάμεσα στους 80°C με 120°C, διαφορετικά λόγω της υψηλής θερμοκρασίας, οι 3 λυχνίες ένδειξης θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν (κατάσταση συναγερμού). Προτείνεται να περιμένετε τουλάχιστον 10 λεπτά πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη μηχανή ώστε να κρυώσει, αλλιώς ο καφές σας μπορεί να έχει γεύση καμένου. Διαφορετικά, χρησιμοποιήστε τη χειροκίνητη μέθοδο ψύξης αντλίας.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΜΕΘΟΔΟΣ ΨΥΞΗΣ ΝΕΡΟΥ ΑΝΤΛΙΑΣ

Όταν η μηχανή espresso βρίσκεται στην κατάσταση συναγερμού, πρέπει να στρέψετε το κουμπί λειτουργίας ατμού αριστερόστροφα και να πατήσετε το κουμπί εκχύλισης καφέ και στη συνέχεια, η μηχανή αρχίζει να λειτουργεί. Ζεστό νερό τρέχει από το ακροφύσιο. Όταν ο δείκτης στο θερμόμετρο επιστρέψει μεταξύ 80 – 120 °C, σημαίνει ότι η μηχανή είναι έτοιμη για την παρασκευή καφέ.

- 03.** Όταν η μηχανή έχει προθερμανθεί, προσθέστε γάλα μέσα σε ένα σκεύος.
- 04.** Ενεργοποιήστε το κουμπί ρύθμισης ατμού στρέφοντας το αριστερόστροφα. Όταν βγει ατμός από το ακροφύσιο, αφήστε το για 15 δευτερόλεπτα στον αέρα ώστε να καθαριστεί το ζεστό νερό από το σωλήνα και έπειτα γυρίστε το αριστερόστροφα ώστε να σταματήσει να λειτουργεί.
- 05.** Βυθίστε το ακροφύσιο ατμού μέσα στο σκεύος με το γάλα κατά 1/3 και περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης ατμού μέχρι το μέγιστο επίπεδο. Σταδιακά μετακινείτε το ακροφύσιο ενώ βρίσκεται σε λειτουργία, προς την επιφάνεια του γάλατος μέσα στο σκεύος. Προσέξτε να μην ξεπεράσετε την επιφάνεια αυτή. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο σε αυτή τη φάση, που σημαίνει ότι περνάει αέρας στο γάλα. Θα σχηματίζεται επίσης μία δίνη μέσα στο γάλα λόγω του ακροφυσίου.
- 06.** Όταν ο αφρός σχηματιστεί, βάλτε το ακροφύσιο βαθιά μέσα στο σκεύος με το γάλα και αφήστε το γάλα να φτάσει σε θερμοκρασία περίπου 66°C. Η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί. Διακόψτε τη λειτουργία του ακροφυσίου περιστρέφοντας το κουμπί ρύθμισης ατμού αριστερόστροφα και πατώντας το κουμπί λειτουργίας ατμού.
- 07.** Σερβίρετε το αφρόγαλα μέσα στην κούπα. Μπορείτε να προσθέσετε ζάχαρη ή κακάο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το ακροφύσιο δεν πρέπει να τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια του γάλατος, διότι μπορεί εκτιναχθεί και να σας προκαλέσει έγκαυμα.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν υπάρχουν φυσαλίδες μέσα στο αφρόγαλα, χτυπήστε μαλακά τον πάτο του σκεύους σε ένα πάγκο ώστε να ενσωματωθούν οι φυσαλίδες με το υπόλοιπο αφρόγαλα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- 01.** Για να παρασκευάσετε περισσότερους από έναν cappuccino, πρώτα παρασκευάστε τον καφέ και στη συνέχεια το αφρόγαλα.
- 02.** Αφότου παρασκευάσετε το αφρόγαλα, καθαρίστε το ακροφύσιο με ένα βρεγμένο πανί ώστε να μην μείνουν υπολείμματα γάλατος πάνω του.
- 03.** Αφού παρασκευάσετε το αφρόγαλα, αφήστε ατμό να τρέξει από το ακροφύσιο, σε περίπτωση που έχουν μείνει υπολείμματα γάλατος στις οπές.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΕΣΤΟΥ ΝΕΡΟΥ (για τσάι κ.α.)

- 01.** Αρχικά, για να παρασκευάσετε ζεστό νερό χρησιμοποιήστε μια μεγάλη κούπα ώστε να αποφύγετε πιθανό ατύχημα που μπορεί να προκληθεί από την εκτίναξη νερού κατά τη λειτουργία του ακροφυσίου.
- 02.** Τοποθετήστε το καλώδιο στην πρίζα, πατήστε το κουμπί λειτουργίας και έπειτα το κουμπί λειτουργίας ατμού. Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας είναι αναμμένη και η λυχνία ένδειξης λειτουργίας εκχύλισης καφέ αναβοσβήνει, σημαίνοντας ότι η συσκευή έχει ξεκινήσει να θερμαίνεται. Όταν ο δείκτης στο θερμόμετρο είναι ανάμεσα στους 80°C και τους 120°C, η λυχνία ένδειξης λειτουργίας εκχύλισης καφέ είναι αναμμένη, σημαίνοντας ότι η προθέρμανση έχει τελειώσει.
- 03.** Τοποθετήστε το ακροφύσιο μέσα στην κούπα, περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης ατμού και πατήστε το κουμπί λειτουργίας εκχύλισης καφέ. Ζεστό νερό τρέχει από το ακροφύσιο μέσα στην κούπα. Όταν φτάσει στο επιθυμητό αποτέλεσμα, απενεργοποιήστε το κουμπί λειτουργίας εκχύλισης του καφέ και στρέψτε το κουμπί ρύθμισης του ατμού αριστερόστροφα μέχρι να σταματήσει.

Μη χρησιμοποιείται περισσότερο από 100ml ζεστό νερό

ΠΡΟΣΟΧΗ: Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν παρασκευάζετε ζεστό νερό. Το ζεστό νερό ή οι πιτσιλιές μπορεί να προκαλέσουν ατυχήματα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- 01.** Πριν τον καθαρισμό ή τη συντήρηση της συσκευής, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αφαιρέστε το καλώδιο της από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει.
- 02.** Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή διαλυτικά όταν καθαρίζετε τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- 03.** Αφαιρέστε το δοχείο απόνερων, αδειάστε το και καθαρίζετε το συχνά.
- 04.** Καθαρίζετε το δοχείο νερού συχνά.
- 05.** Περιστρέψτε τη λαβή φίλτρου καφετιέρας αριστερά, αφαιρέστε το φίλτρο, απορρίψτε υπολείμματα καφέ και στη συνέχεια καθαρίστε το φίλτρο και το κλείστρο με υγρό απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- 06.** Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα μέρη με καθαρό νερό και στεγνώστε τα σχολαστικά.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΦΕ

- 01.** Ποια ποικιλία καφέ είναι κατάλληλη για αυτή τη συσκευή;
A. Μπορούμε να το κρίνουμε από το σχήμα των υπολειμμάτων του καφέ στο φίλτρο: Εάν είναι παχύρυστα, υποδεικνύουν ότι η σκόνη καφέ είναι πολύ λεπτή. Εάν έχει σχήμα χαλαρής άμμου, σημαίνει ότι η σκόνη είναι πολύ χοντρή. Εάν έχει σχήμα αφράτο σαν κέικ σημαίνει πως η είναι η κατάλληλη ποικιλία.
- 02.** Υπάρχει κάποια συγκεκριμένη δοσολογία σκόνης για την παρασκευή καφέ;
A. Για να φτιάξετε μονό καφέ, προσθέστε μια μεζούρα (7-8 γρ.) καφέ μέσα στο φίλτρο.
B. Για να φτιάξετε διπλό καφέ, προσθέστε δύο μεζούρες (14-16 γρ.) καφέ μέσα στο φίλτρο.
- 03.** Πόση πίεση χρειάζεται να βάλω στο κουτάλι ώστε να πιέσω τον καφέ μέσα στο φίλτρο;
A. Χρειάζεται περίπου δύναμη 1.5 κιλών.
- 04.** Ποια είναι η χρήση των αγκίστρων πάνω στο κλείστρο συγκράτησης του φίλτρου;
A. Όταν απορρίπτετε τα υπολείμματα καφέ στο φίλτρο, βοηθάνε στο να συγκρατήσετε το φίλτρο μέσα στο κλείστρο.

- 05.** Για ποιο λόγο να ζεστάνω την κούπα μου με τρεχούμενο νερό από τη μηχανή πριν την παρασκευή του καφέ;
A. Ζεσταίνοντας την κούπα, μπορεί ο καφές σας να έχει καλύτερη γεύση διότι η θερμοκρασία του καφέ κατά την εκχύλιση δε μειώνεται ενώ πέφτει στην κούπα.
- 06.** Γιατί το γάλα δε μπορεί να γίνει αφρόγαλα;
A. Βεβαιωθείτε ότι το γάλα που χρησιμοποιείτε βρισκόταν στο ψυγείο. Ακολουθείστε τις οδηγίες παρασκευής αφρόγαλου. Εξασκηθείτε.
- 07.** Τι πρέπει να κάνω εάν στο αφρόγαλα σχηματιστούν μεγάλες φυσαλίδες;
A. Χτυπήστε το σκεύος που βρίσκεται το αφρόγαλα δυνατά σε έναν πάγκο μερικές φορές, καθώς και περιστρέψτε το κυκλικά δεξιόστροφα. Με αυτόν τον τρόπο, το αφρόγαλα μπορεί να γίνει πιο μαλακό και πυκνό που θα του δώσει αυτήν τη χαρακτηριστική υφή.
- 08.** Τι είδους γάλα είναι κατάλληλο για την παρασκευή του αφρόγαλου;
A. Το γάλα με χαμηλά λιπαρά είναι κατάλληλο, ωστόσο το αφρόγαλα θα είναι πιο νερουλό και λιγότερο πυκνό. Το πλήρες γάλα είναι το ιδανικότερο για την παρασκευή αφρόγαλου, γιατί γίνεται πιο πυκνό και μαλακό.
- 09.** Τι πρέπει να κάνω εάν δε βγαίνει καθόλου ατμός από το ακροφύσιο;
A. Αυτό μπορεί να συμβαίνει διότι το ακροφύσιο δεν έχει καθαριστεί σωστά μετά τη χρήση του και τα υπολείμματα από το γάλα μπορεί να το μπλοκάρουν. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάποιο μύτερό εργαλείο και να το τοποθετήσετε στην άκρη του ακροφυσίου, ή ακόμη μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα διάλυμα από ξύδι και νερό μέσα στο δοχείο νερού και στη συνέχεια να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ατμού. Εάν και πάλι το πρόβλημα δε λυθεί, ζητήστε βοήθεια από κάποιον εξειδικευμένο τεχνικό.

ΤΑΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 01.** Για να εξασφαλίσετε ποιοτική γεύση στον καφέ σας, παρακαλείστε να αφαλατώνετε τη μηχανή espresso κάθε 2-3 μήνες.
- 02.** Χρησιμοποιήστε ένα αφαλατικό για μηχανή espresso (Η αναλογία του διαλύματος νερού - αφαλατικού είναι 4:1). Αλλιώς, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κιτρικό οξύ (Η αναλογία του διαλύματος νερού-κιτρικού οξέως είναι 100:3).
- 03.** Έπειτα ξεπλύνετε με νερό αρκετές φορές.
- 04.** Καθαρίζετε το δοχείο νερού συχνά.
- 05.** Δεν χρειάζεται να βάλετε σκόνη καφέ όταν καθαρίζετε τη μηχανή.
- 06.** Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα μέρη με καθαρό νερό και στεγνώστε τα σχολαστικά.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

Μοντέλο.: 06-11871

Voltage.: AC 220-240V-50/60Hz

Rating Wattage.: 1050W

Μέγιστη χωρητικότητα.: 1.2 λίτρα

Πίεση.: 20Bar

Εξαρτήματα.: Μηχανή espresso×1 φίλτρο×2 Κουτάλι×1

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο καφές χύνεται από το κενό του κλείστρου συγκράτησης του φίλτρου.	Η σκόνη του καφέ είναι πολύ λεπτή.	Χρησιμοποιήστε σκόνη καφέ η οποία είναι σχετικά χοντρή.
	Η σκόνη καφέ στο φίλτρο έχει πιεστεί πάρα πολύ.	Πιέστε με δύναμη περίπου 1.5 κιλών.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι παλιός.	Επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Η λαβή φίλτρου δε μπορεί να “κλειδώσει” στην υποδοχή.	Η ποσότητα σκόνης του καφέ έχει περάσει το όριο του φίλτρου.	Μειώστε την ποσότητα σκόνης.
	Δε μπορεί να περιστραφεί στη θέση του ακόμα και με τη σκόνη καφέ.	Επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Ο καφές είναι κρύος.	Η λυχνία ένδειξης δεν είναι αναμμένη.	Λειτουργήστε τη μηχανή όταν η λυχνία ανάψει.
	Η μηχανή espresso δεν είναι προθερμασμένη.	Παρακαλείστε να προθερμάνετε τη μηχανή espresso.
	Η κούπα του καφέ δεν έχει ζεσταθεί.	Παρακαλείστε να ζεστάνετε την κούπα του καφέ.
Η αντλία κάνει θόρυβο.	Δεν έχει νερό στο δοχείο.	Προσθέστε νερό στο δοχείο.
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το δοχείο.
Ο καφές είναι ελαφρύς.	Η σκόνη καφέ δεν έχει πιεστεί ομοιόμορφα.	Πιέστε τη σκόνη καφέ ομοιόμορφα.
	Δεν υπάρχει αρκετή σκόνη καφέ στο φίλτρο.	Προσθέστε περισσότερη σκόνη καφέ.
	Η σκόνη καφέ είναι πολύ βαριά.	Χρησιμοποιήστε ειδική σκόνη για καφέ espresso.
Το χρώμα του καφέ είναι πολύ σκούρο.	Η σκόνη μέσα στο φίλτρο έχει πιεστεί αρκετά.	Πιέστε με δύναμη περίπου 1.5 κιλών.
	Έχει τοποθετηθεί περισσότερη απ’ όσο χρειάζεται σκόνη καφέ στο φίλτρο.	Μειώστε την ποσότητα σκόνης καφέ.
	Το φίλτρο είναι φραγμένο.	Καθαρίστε το φίλτρο.
	Η σκόνη καφέ είναι πολύ λεπτή.	Χρησιμοποιήστε την κατάλληλη σκόνη καφέ.
	Η έξοδος νερού είναι φραγμένη.	Καθαρίστε την έξοδο νερού.
Δε λειτουργεί σωστά το ακροφύσιο για το αφρό-γαλά.	Το ακροφύσιο είναι φραγμένο.	Καθαρίστε την οπή του ακροφυσίου.
		Προσθέστε ξύδι στο δοχείο νερού σύμφωνα με την ενότητα “Συμβουλές για την Παρασκευή καφέ”.
Δεν βγαίνει καθόλου νερό από την αντλία.	Το δοχείο νερού δεν είναι τοποθετημένο.	Τοποθετήστε το δοχείο νερού.
	Η αντλία έχει αέρα.	Όταν δουλεύει η αντλία, ενεργοποιήστε το κουμπί λειτουργίας ατμού και ελευθερώστε την κατάλληλη ποσότητα νερού.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε την αιτία, παρακαλείστε να επικοινωνήσετε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό. Μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή μόνοι σας.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΝ ΚΑΦΕ ESPRESSO

Ο καφές espresso έχει δυνατή γεύση. Μπορεί να κρατήσει τη γεύση του ακόμα και όταν ανακατεύεται με γάλα ή άλλα υλικά. Τα πιο χαρακτηριστικά ροφήματα με βάση τον espresso είναι τα εξής:

CAPPUCCINO: Χρησιμοποιήστε το ακροφύσιο της μηχανής espresso σε ένα σκεύος με γάλα και θερμάνετε το μέχρι να φτάσει τους 66°C, ώστε να παρασκευάσετε το αφρόγαλα. Θα σχηματιστούν φυσαλίδες στην επιφάνεια του γάλατος και θα γίνει πιο πυκνό. Προσθέστε τον καφέ σε μια κούπα και στη συνέχεια από πάνω, προσθέστε το αφρόγαλα. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε ζάχαρη, σκόνη κακάο ή κανέλα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

LATTE: Η λέξη “latte” σημαίνει γάλα. Το ρόφημα αυτό αποτελείται από τον καφέ και ζεστό γάλα. Προσθέστε σε μία κούπα ζεστό γάλα και καφέ espresso συγχρόνως. Η αναλογία γάλατος-καφέ είναι συνήθως 6:1.

LATTE MACCHIATO: Το ρόφημα αυτό φτιάχνεται ρίχνοντας καφέ στο ζεστό γάλα. Αρχικά, ετοιμάστε ένα φλυτζάνι ζεστό γάλα με αφρόγαλα και στη συνέχεια προσθέστε τον καφέ.

ESPRESSO CON PANA: Προσθέστε σαντιγί στην επιφάνεια του espresso σας. Μπορείτε επίσης πριν τη σαντιγί να προσθέσετε λίγο ζεστό αφρόγαλα.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΦΕ

Ο καφές espresso αποτελεί τη βάση για την παρασκευή πολλών διαφορετικών τύπων καφέ. Προσθέτοντας γάλα, σαντιγί, αφρόγαλα, διάφορα σιρόπια μπορείτε να δημιουργήσετε πολλούς διαφορετικούς συνδυασμούς. Στην παρακάτω εικόνα μπορείτε να δείτε μια γραφική απεικόνιση διαφορετικών ροφημάτων με βάση τον καφέ espresso.



Σύμφωνα με την οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (οδηγία της Ευρωπαϊκής κοινότητας 2012/19 / ΕΕ), τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού θα πρέπει να συλλέγονται και να υφίστανται επεξεργασία ξεχωριστά. Εάν σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή στο μέλλον χρειάζεται να ξεφορτωθείτε το προϊόν παρακαλείται να ΜΗΝ το πετάξετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Σύμφωνα με το ισχύον UNE EN – 60335, συνιστάται ότι εάν το εύκαμπτο σύρμα είναι κατεστραμμένο, μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό, διότι χρειάζεται ειδικά εργαλεία για την αντικατάστασή του.



ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

01. Η εγγύηση δεν παρέχει κανένα δικαίωμα χρηματικής αποζημίωσης ή οποιαδήποτε άλλη αποζημίωση πέρα από την αποκατάσταση της βλάβης της συσκευής.
02. Ο αγοραστής δεν θα χρεωθεί για ανταλλακτικά ή την αντικατάσταση των εξαρτημάτων που έχουν πάθει βλάβες, εφόσον η αντικατάσταση τους καλύπτεται από εγγύηση & για περίοδο ίση με τη διάρκεια της εγγύησης.
03. Για κάθε επισκευή που καλύπτεται από την εγγύηση, πρέπει η συσκευή να συνοδεύεται από το έντυπο της εγγύησης καθώς & τα ανάλογα παραστατικά αγοράς.
04. Η εγγύηση δεν καλύπτει τις βλάβες & ατέλειες που προέρχονται από:
 - α) εσφαλμένη χρήση, φθορά, θραύση ή αμέλεια,
 - β) εσφαλμένη εγκατάσταση, χρήση με ακατάλληλο τρόπο προς τις τεχνικές προδιαγραφές & τεχνικά δεδομένα, χρήση τάσης άλλη από αυτή που η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί,
 - γ) οποιαδήποτε επέμβαση από τεχνικούς που δεν είναι εξουσιοδοτημένοι από την εταιρεία μας &
 - δ) ακατάλληλη μεταφορά της συσκευής ή χωρίς τα προστατευτικά μέτρα.
05. Η εγγύηση δεν ισχύει αν αφαιρεθεί ή γίνει αλλαγή στον αριθμό κατασκευής του εργοστασίου που υπάρχει στη συσκευή.
06. Όλα τα παρελκόμενα ή συνοδευτικά εξαρτήματα της συσκευής, όπως τηλεχειριστήρια, μπαταρίες, αποθηκευτικά μέσα, καλώδια κλπ., δεν περιλαμβάνονται στην εγγύηση της συσκευής.
07. Η εγγύηση είναι αυστηρά προσωπική & δεν μεταβιβάζεται. Ανήκει στον αρχικό αγοραστή & δεν καλύπτει ζημιές από φυσικά φαινόμενα (υπερτάσεις που αφείλονται σε κεραυνούς, φωτιές, πλημμύρες κλπ.)
08. Το κατάντημα πώλησης δεν έχει δικαίωμα να αλλάξει τους όρους της εγγύησης.
09. Οποιαδήποτε επισκευή γίνει μέσα στη διάρκεια της εγγύησης δε σημαίνει ότι παρατείνεται η αρχική διάρκεια αυτής. Κατ' εξαίρεση σε περίπτωση αντικατάστασης του προϊόντος ή ανταλλακτικού, η εγγύηση ανανεώνεται αυτόματα για όλη τη διάρκεια της για το νέο προϊόν ή για το ανταλλακτικό.
10. Το κόστος μεταφοράς της συσκευής προς & από το εξουσιοδοτημένο service επιβαρύνει τον κάτοχο της συσκευής.
11. Για οποιαδήποτε οδηγία ή τεχνική υποστήριξη μπορείτε να απευθυνθείτε στο τηλέφωνο 801 4000410 (αστική χρέωση σε όλη την Ελλάδα)



Γραμμή εξυπηρέτησης καταναλωτών

801 4000410

*αστική χρέωση, 9:00-16:00



E-mail εξυπηρέτησης καταναλωτών

info@estiahomeart.gr



Κάρτα Εγγύησης

ΕΙΔΟΣ & ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

ΣΦΡΑΓΙΔΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΟΡΑΣΤΗ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ: 2 ΕΤΗ

Η εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από το Δελτίο Λιανικής Πώλησης ή το Τιμολόγιο αγοράς

Η Εγγύηση ισχύει για την τεχνική κάλυψη και όχι για αλλαγή συσκευής



IMPORTANT

Before using the machine, please read the operating instruction carefully and operate it as follows:

SAFEGUARDS

1. Please read all instructions carefully.
2. To protect against electric shock, do not place the power cord, the plug or the appliance in water or any other liquid.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Children shall not play with the appliance.
5. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
6. This appliance is intended to be used in house hold and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
7. The appliance must not be immersed.
8. The appliance is used for espresso coffee maker only, don't misuse it for other purpose.
9. The heating element surface is subject to residual heat after use.
10. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified person in order to avoid a hazard.
11. The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
12. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
13. Do not immerse appliance or power cord into water or any other liquids.
14. Warning: the filling aperture must not be opened during use.
15. Please check whether the voltage is consistent before use.
16. The coffee machine for use shall be connected to a ground outlet.
17. Please do not leave the coffee machine when using it, nor let the children or people without self-care ability to get close to the coffee machine.
18. Please do not use equipment in high temperature, high magnetic field and humid environment. Don't place the coffee machine on a hot surface, beside a fire source or on other electrical appliances, such as the refrigerator.
19. To prevent fire and electric shock, do not place the power line and plug in the water or any other liquid; do not damage, overly bend, stretch the power line and do not put heavy objects on the power line.

- 20.** Please unplug the plug when cleaning or not using the equipment. Accessories can be cleaned only after the equipment is cooled.
- 21.** Please use the original accessories.
- 22.** The machine is only used for making coffee. Do not use it for other purposes. And it shall be placed in a dry environment.
- 23.** Place the coffee machine on a flat table or table top and note that the machine is at least 5 cm away from the object placed nearby, and the back panel of the coffee machine is over 20 cm away from the wall. Do not hang the power line on the edge of the desk or counter.
- 24.** Ensure that the power line does not touch the hot surface of the appliance.
- 25.** Do not touch the metal surface of the machine directly by hand when operating the coffee machine. Please use the knob and handle.
- 26.** Clean and maintain the parts of coffee machine regularly to ensure the quality of coffee and prolong the service life of the coffee machine.
- 27.** Do not move or turn off the power supply at will when the coffee machine is working.
- 28.** Do not operate it in an anhydrous state.
- 29.** To ensure safety, please read the use details in the instruction carefully and master the correct method of use.
- 30.** Do not wash the coffee machine or power line in water or other liquids.
- 31.** Please contact the authorized service center when there is any faulty of the coffee machine.

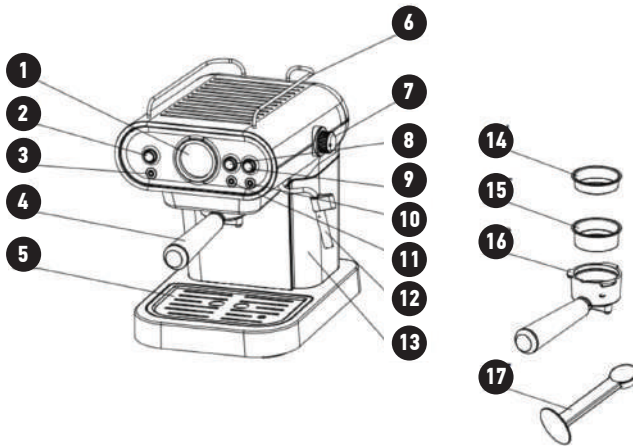
IMPORTANT NOTES

- 01.** Please do not touch the high-temperature components (such as high-pressure steam tube, water outlet, etc.) when using the coffee machine.
- 02.** This appliance is designed to make coffee or heat drinks. Be careful to avoid being scalded by sprays of water or steam or due to improper use of the appliance.

PRODUCT COMPONENT

DELIZIA ESPRESSO COFFEE MAKER 06-11871 (1050W)

- | | |
|-----------------------------|---|
| 01. Thermometer | 10. Steam Indicator |
| 02. Power button | 11. Coffee Indicator |
| 03. Power on/off Indicator | 12. Steam tube |
| 04. Filter holder assy | 13. Water tank |
| 05. Drip tray cover | 14. Small filter for 1 cup ground coffee |
| 06. Top decoration ring | 15. Large filter for 2 cups ground coffee |
| 07. Steam knob | 16. Filter holder |
| 08. Coffee/hot water button | 17. Coffee spoon |
| 09. Steam Button | |



OPERATING PROCESS

FIRST TIME USE

- 01.** Take the coffee machine out from the packing box and check whether the accessories are complete.
- 02.** Please clean all the removable parts.
- 03.** Please clean it with clean water for 2-3 times according to "cleaning" section: coffee powder is not necessary for cleaning the coffee machine.

WARNING: For the first use, the product may not come out the water. Please turn the steam knob counterclockwise to open to the maximum state and press the "coffee" button, when there is water spurt out from the steam mouth, press the "coffee" button to close the product and turn the steam knob clockwise to the closed state.

FILLING THE WATER TANK

01. Take out the water tank to the right. (FIG. 1)
02. Fill the tank with fresh clean water taking care not to exceed the MAX level. Or be lower than MIN scale. (FIG. 2)
03. Place the tank back to its place. (FIG. 3)



FIG.1

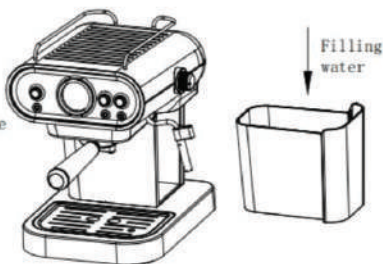


FIG.2

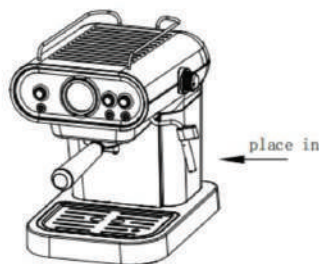


FIG.3

MAKING THE ITALIAN ESPRESSO COFFEE

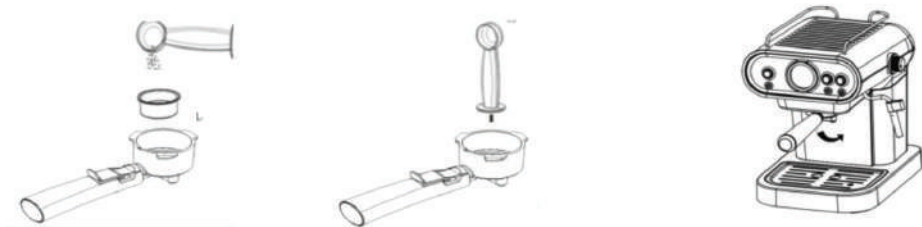
PREHEATING THE COFFEE MACHINE

01. Take out the water tank to the right and pour appropriate amount of water into the tank. Note that the water level cannot exceed the MAX scale, nor be lower than MIN scale.
WARNING: in 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.
02. Plug in the power and press the "on/off" button. If the red power on/off indicator light is on and the coffee indicator light is flashing, it indicates that the coffee machine starts to preheat. When the thermometer pointer is between 80 and 120 °C (coffee icon position), and the coffee indicator light is on, it indicates that the preheating is complete. If you would like to stop coffee machine, press "on/off" button again.
03. Put the filter into the filter holder, buckle it into the coffee machine from the "insert" position; and then turn it right to the "locked" position.
04. Place the coffee cup to be used under the filter holder, press the "Coffee ☕" button, so as to preheat the coffee machine and coffee cup through the outflow of hot water.

MAKING ITALIAN ESPRESSO COFFEE

01. Fill the filter with coffee powder, and then press.
02. Put the filter into the filter holder, buckle it into the coffee machine from the "insert" position; and then turn it right to the "locked" position.
03. Place the coffee cup to be used under the filter holder, when the coffee indicator light is on and then press the button of "coffee" to extract coffee. When you get the requested coffee, press "coffee" button again, then the coffee machine will be stopped and no coffee will come out.

WARNING: Please do not leave the coffee machine unattended when using it.



04. Cold the machine for 5 minutes after finishing coffee, rotate the filter holder to the left and take out, hold the filter and pour out coffee residue.
05. Wash the filter holder and filter with fresh water after cooling completely, clean the main housing and drip tray by using a wet cloth.

IMPORTANT: to avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is making coffee.

NOTE

01. When the coffee machine finishes preheating, if you press the coffee button and the steam button at the same time, the coffee machine will directly brew coffee, and max working time is 80S.
02. When the product finish brewing coffee or making milk foam, if there is no operation, the machine will automatically power off about 30 minutes.

MAKING CAPPUCCINO

Cappuccino is made of espresso + foamed milk So you need to make espresso at first, and the following content mainly describes the process of milk foaming.

STEPS FOR MAKING THE PERFECT COFFEE

01. Make espresso firstly, and prepare big enough cups.
02. Plug in the power, press the "on/off" button and "steam" button in turn, the red power on/off indicator light is on and the steam indicator light is flashing, indicating that the machine starts to preheat, when the thermometer pointer points between 120°C (coffee icon position) to 200°C (steam icon position), the steam indicator light is on, indicating that the preheat is complete.

NOTE

When the steam is finished, when thermometer pointer is between 120°C (coffee icon position) to 200°C (steam icon position), if you would like to make second cup coffee, the thermometer pointer is must back between 80 - 120°C (coffee icon position); if you make coffee by force, otherwise the temperature is on the high side, then three indicators light flashes and the machine alarm. It is recommended that at least wait for the coffee machine to cool for 10 minutes after making the steam before starting to use again, or use manual pump water cooling method. Otherwise, your Italian coffee may have a "burnt" flavor.

MANUAL PUMP WATER COOLING METHOD FOR COFFEE MACHINE

When the coffee machine is in the alarm state, need to turn on the steam knob in a counter clockwise direction, and press the "coffee" button, and then the coffee machine starts to work, Hot Water flows from the steam tube ; When thermometer pointer back between 80 - 120 °C (coffee icon position), indicating that it is ready to make coffee.

- 03.** Pour the whole pure milk into the latte cup in reserve when the steam is preheated.
- 04.** Turn on the steam knob in a counter clockwise direction, when the steam comes out, let it spray in the air 15 seconds to clear the remaining hot water in the tube firstly, and then turn the knob clockwise to the closed state, when there is no water drops flow out of the tube.
- 05.** Immerse the top of the steam tube to 1/3 position of the milk , and switch the steam knob to the "MAX". Gradually move the top of the steam tube to the place where is just beneath the milk surface, but it could be not higher than the surface. At this time, there will be a fizzy sound and the milk will be in vortex form in the latte art cup, which means the air is getting into the milk.
- 06.** When the milk foam is rich enough, put the steam tube deep into the milk and make the milk temperature rise to about 66°C, and then the milk foaming process is completed, interrupt steam delivery by rotating the steam knob counterclockwise and at the same time pressing the steam button.
- 07.** Firstly, pour the espresso coffee into the coffee cup, and then the foamed milk into the coffee cup. By now the cappuccino coffee is done. You can also add the right amount of sugar or cocoa powder on top according to your taste.

WARNING: the steam nozzle shall not be placed on the surface of the milk so as not to be scalded 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.

NOTES

- 01.** To prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.
- 02.** After making the milk foam, the steam tube should be cleaned with a piece of wet cloth in time to avoid the remaining milk attaching to the steam tube.
- 03.** After finishing the milk foam, turn on the steam knob to make the coffee machine release steam for a few seconds, then switch off the steam knob , clean the steam outlet in case the steam outlet is blocked by the remaining milk.

HOT WATER PRODUCTION (for tea etc.)

- 01.** Firstly, to make hot water, you need to prepare a cup large enough to avoid injuries when the hot water comes from the steam pipe.
- 02.** Plug in the power, press the “ON/OFF” button , the red ON/OFF power indicator light is on, the coffee indicator light starts flashing, indicating that the product is preheating, and the coffee indicator light is on steadily when the thermometer pointer is between 80 degrees and 120 degrees (coffee position) , that means the product is heated up.
- 03.** Put the Cup under the steam tube, turn the steam knob to position and press the “coffee” button. Hot Water flows from the steam tube to the cup. When the required capacity is reached, turn off the “coffee” button and turn the steam knob to OFF position.

Please do not deliver hot water more than 100ML.

WARNING: Be careful when working for the hot water production. The hot water or hot splashes can lead to injuries.

CLEANING

- 01.** Before any cleaning or maintenance operations, turn the machine off, unplug it from the power socket and allow it to cool down.
- 02.** Do not use solvents or detergents when cleaning the coffee maker. Use a soft wet cloth.
- 03.** Remove the drip-tray, empty and wash it regularly.
- 04.** Clean the tank regularly.
- 05.** Rotate left to remove the filter holder and filter, dump out the coffee residual, and then clean the filter and filter holder with cleaning solution and towels, finally rinse them with clean water.
- 06.** Clean all removable parts with clean water and dry them thoroughly.

TIPS FOR MAKING COFFEE

- 01.** What kind of powder is suitable for this coffee machine?
 - A.** We can judge it from the shape of the coffee residual: 1. If the coffee residual is pulpy, it indicates that the coffee powder is too fine; 2. If the coffee residual is in the shape of loose sand, it indicates that the coffee powder is too coarse; 3. If the coffee residual is in cake shape, it indicates that coffee powder is suitable.
- 02.** Is there any standard for the amount of coffee powder?
 - A.** To make a single cup coffee only, place one level measure (about 7-8 g) of ground coffee in the filter.
 - B.** To make a double cup coffee only, place one level measure (about 14-15 g) of ground coffee in the filter.
- 03.** 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.
- 04.** What is the function of the small hook on the coffee handle?
 - A.** When pouring out the coffee residual, you can use the hook to prevent the filter from falling out.

- 05.** 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 decrease when the coffee is poured into the coffee cup.
- 06.** Why the milk couldn't be made into milk foam?
A. Make sure that you choose the milk kept in cold storage; Follow the instructions on how to make milk foam; Practice more.
- 07.** What should be done if the milk foam has relatively big bubbles?
A. You can take the latte art cup and knock it hard on the table for a few times, and hold the latte art cup by hand and rotate it in a certain clockwise direction for several times. By doing so, you can eliminate the big bubbles and make the organization of the milk softer and denser, which will give a denser taste.
- 08.** 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. The whole milk is not easy to make foam, but once successful there will be a fine organization, which can make the milk foam become thick and viscous.
- 09.** What should be done if there is no steam coming out of the steam tube?
A. Generally speaking, it is usually 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. If it is not blocked, please try to put 1: 1 vinegar with water 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 a specialized person for solutions.

REGULAR CLEANING AND MAINTENANCE

- 01.** To ensure pure coffee taste, please conduct descaling, cleaning and maintenance for coffee machines after using it for 2-3 months.
- 02.** Please use the "Disincrustant for coffee machine" to conduct descaling of the coffee machine (The water and disincrustant ratio is about 4: 1, or please refer to the operating instruction). If there is no disincrustant, you can use the "citric acid" instead (The water and citric acid ratio is about 100: 3).
- 03.** Then use water to clean it for more than 3 times to make sure it is clean.
- 04.** There is no need to put coffee powder when cleaning the coffee machine.
- 05.** Please clean the water outlet and steam tube respectively.

COMPONENT NAMES:

Model.: 06-11871

Voltage.: AC 220-240V-50/60Hz

Rating Wattage.: 1050W

Volume.: 1.2Lt

Pressure.: 20Bar

Accessories List.: Coffee machine body×1 Filter×2 Coffee spoon×1

FAULT	CAUSE ANALYSIS	SOLUTION
The coffee is spill out from the gap of the filter holder.	The coffee powder is too fine.	Please replace it with the coffee powder which is relevantly coarse.
	The coffee powder has been pressed too tightly.	Please press the coffee power with strength of 3.3 pounds (about 1.5kg).
	The seal ring is of aging.	Please contact the authorized service center.
The coffee handle could not be switched to the lock position.	The coffee powder amount has exceeded the max scale of the filter holder.	Decrease the amount of the coffee powder.
	The coffee powder hasn't been added and the handle could not be switched to the right place.	Please contact the authorized service center.
Cold coffee.	The indicator light is not on.	Operation 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.	Without water in water tank.	Please pour water into water tank.
	Mount the water tank in wrong way.	Please mount water tank in right way.
Light coffee.	Coffee powder is not pressed flat enough.	Please press coffee powder to flat again.
	Not enough coffee powder.	Please add coffee powder.
	Coffee powder is too coarse.	Please use dedicated Espresso coffee powder.
Coffee color is too dark.	Coffee powder is pressed too tight..	Please press the coffee power with strength of 3.3 pounds (about 1.5kg).
	Too much coffee powder.	Please reduce coffee powder.
	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.
Make coffee normally, but can't make milk froth.	Steam outlet is clogged.	Please clean the steam outlet by using clip.
		Please add appropriate vinegar into water tank.
No water come out from the pump.	Water tank is not in place.	Please put water tank in place.
	Air pump (have air in tube).	When the pump working, turn on the steam knob, let out appropriate amount of water.

If you are unable to find the cause, please contact a qualified technician. Do not attempt to disassemble the espresso machine yourself.

ESPRESSO CUISINE

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 accounts for 1/3 in the cup and then a cup of coffee in which the upper side is white and lower side is light brown has been complete. Cappuccino can be drunk with sugar, cinnamon or cocoa powder.

LATTE COFFEE: 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 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. Firstly, you need to prepare a cup of hot milk with milk foam and put it in a glass, then pour Espresso into the cup. 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.

MOCHA COFFEE: Mocha coffee is made of Espresso, hot milk with milk foam and chocolate sauce, etc., each occupies 1/3 in the glass. You can pour the chocolate sauce slowing from the cup edge, and there will appear a waterfall-like shape.

ESPRESSO CON PANNA: The orthodox Espresso Con Panna is to put some whipping cream on the top of the Espresso.

MAKING METHODS OF COFFEE

Any kinds of fancy espresso coffee are made on the basis of Espresso. Adding milk can not only can 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 picture below simply shows us a variety of common proportion of milk in the coffee.



Do not dispose of the device in normal domestic waste. According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available. In order to fulfill ruling UNE EN-60335, we indicate that if the flexible wire is damaged, it can only be substituted by a technical service recognized by authorised organization, as per special tooling is required



WARRANTY TERMS

01. The guarantee does not provide any right to monetary compensation or any compensation other than reparation device.
02. The buyer will not be charged for spare parts or replacement damaged parts, provided that their replacement covered by warranty & for a period equal to the duration of the warranty.
03. For any repair covered by the warranty, the device must be used be accompanied by the guarantee form as well as the corresponding market statics.
04. The warranty does not cover defects & imperfections resulting from:
 - a) misuse, wear, breakage or negligence
 - b) incorrect installation, improper use by technicians specifications & technical data, voltage usage other than this that the device is designed to operate,
 - c) any intervention by technicians who are not authorized by our company &
 - d) improper transport of the device or without protective measures.
05. The warranty does not apply if the factory construction number on the appliance is removed or changed of the factory on the device.
06. All accessories or accessories of the appliance, such as remote controls, batteries, storage media, cables, etc., are not included.
07. The guarantee is strictly personal & non-transferable. It belongs to the original buyer & does not cover damage from natural phenomena (surges due to lightning, fires, floods, etc.)
08. The sales store has no right to change its terms warranty.
09. Any repair made within the warranty period does not mean that its initial duration is extended. Exceptionally in case replacement of the product or spare part, the warranty is renewed automatically for the duration of the new product or spare part.
10. The cost of transporting the device to & from the authorized service is charged to the owner of the device.
11. For any instruction or technical support you can contact at 801 4000410 (local charge throughout Greece)



Warranty Card

PRODUCT TYPE & MODEL

CONSTRUCTION NUMBER

STORE STAMP

PURCHASE DATE

NAME - BUYER'S ADDRESS

WARRANTY DURATION: 2 YEARS

The guarantee must be accompanied by
Retail Voucher or Purchase Invoice

The Warranty is valid for the technical coverage
and not for a change of device



Consumer service line

801 4000410

* city charge, 9: 00-16: 00



Consumer service e-mail

info@estiahomeart.gr



ECOCASA A.E.

Εισαγωγή και Εμπορία Οικιακών Ειδών
Λεωφόρος Νατο150, Θέση Πατήμα, Ασπρόπυργος, 19300
Τηλ: 216 900 1064 | E-mail: info@estiahomeart.gr
www.estiahomeart.gr



ISO 9001:2015
BUREAU VERITAS
Certification



intertek
Nata Quality Assured