



# estia

HOME ART



**ΜΗΧΑΝΗ ΕΣΠΡΕΣΟ ΟΑΚ | ESPRESSO COFFEE MAKER OAK | 06-18986 & 06-18993**

Οδηγίες Χρήσης | Instructions Manual

Ελληνικά (GR) | English (EN)

Αγαπητέ Καταναλωτή,

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της συσκευής Estia.

Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες χρήσης του προϊόντος.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφτείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση [www.estiahomeart.gr](http://www.estiahomeart.gr).

Ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή!

---

Dear Customer,

Thank you for purchasing an Estia appliance.

In the manual you will find product instructions.

For further information you please visit [www.estiahomeart.gr](http://www.estiahomeart.gr)

We hope you will enjoy your new appliance!

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες συμπεριλαμβανομένης της εγγύησης, της απόδειξης, και εάν είναι δυνατόν το κουτί με όποια συσκευασία. Εάν παραχωρήσετε τη συσκευή σε άλλα άτομα, μεταφέρετε τους το εγχειρίδιο αυτό.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από τη χρήση της μηχανής, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά και λειτουργήστε την όπως παρακάτω:

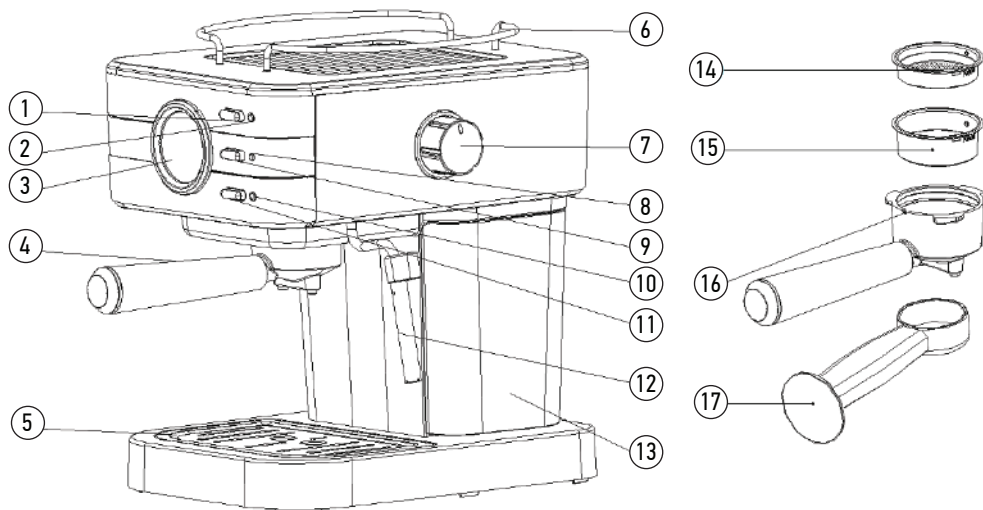
- 01.** Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω υπό επίβλεψη ή εφόσον τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και υπό επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- 02.** Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- 03.** Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο υπό επίβλεψη ή εφόσον τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους.
- 04.** Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και άλλες παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  - κουζίνες χώρων εργασίας σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας,
  - αγροκτήματα,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους χώρους κατοικίας,
  - σε περιβάλλοντα τύπου ξενοδοχείων όπου παρέχεται πρωινό και δωμάτια.
- 05.** Δεν πρέπει να εμβυθίζετε τη συσκευή.
- 06.** Η συσκευή χρησιμοποιείται μόνο ως καφετιέρα εσπρέσο. Μην τη χρησιμοποιείτε λανθασμένα για άλλους σκοπούς.
- 07.** Η επιφάνεια και το στοιχείο θέρμανσης υπόκεινται σε υπολειπόμενη θερμότητα μετά τη χρήση.
- 08.** Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο επισκευής του ή αντίστοιχα ειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- 09.** Η καφετιέρα δεν πρέπει να τοποθετείται σε ένα συρτάρι κατά τη χρήση.
- 10.** Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- 11.** Μην εμβυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας στο νερό ή σε άλλα υγρά.
- 12.** Προειδοποίηση: το άνοιγμα πλήρωσης δεν πρέπει να ανοίγεται κατά τη χρήση.
- 13.** Ελέγξτε κατά πόσο η τάση είναι συνεπής πριν από τη χρήση.
- 14.** Η καφετιέρα που χρησιμοποιείται πρέπει να συνδέεται σε μία γειωμένη πρίζα.
- 15.** Μην αφήνετε την καφετιέρα χωρίς επίβλεψη όταν την χρησιμοποιείτε ούτε να αφήνετε τα παιδιά ή τα άτομα χωρίς ικανότητα αυτοφροντίδας να πλησιάζουν την καφετιέρα.

16. Μην χρησιμοποιείτε τον εξοπλισμό σε περιβάλλοντα υψηλών θερμοκρασιών, υψηλών μαγνητικών πεδίων και σε περιβάλλοντα με υγρασία. Μην τοποθετείτε την καφετιέρα σε μία ζεστή επιφάνεια πέρα από την πηγή θερμότητας ή σε άλλες ηλεκτρικές συσκευές, όπως σε ένα ψυγείο.
17. Για την αποφυγή πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε τη γραμμή και το βύσμα ισχύος στο νερό ή σε άλλα υγρά. Μην καταστρέψετε, λυγίζετε υπερβολικά, τεντώνετε το καλώδιο ισχύος και μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στη γραμμή ισχύος.
18. Να αποσυνδέετε το βύσμα κατά τον καθαρισμό ή όταν δεν χρησιμοποιείτε τον εξοπλισμό. Τα βοηθητικά εξαρτήματα μπορούν να καθαριστούν μόνο αφού κρυώσει ο εξοπλισμός.
19. Παρακαλώ χρησιμοποιήστε τα πρωτότυπα βοηθητικά εξαρτήματα.
20. Η μηχανή χρησιμοποιείται μόνο για το ψήσιμο καφέ. Μην τη χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς. Θα πρέπει επίσης να τοποθετηθεί σε ένα ξηρό περιβάλλον.
21. Τοποθετήστε την καφετιέρα σε μία επίπεδη επιφάνεια ή σε ένα τραπέζι και σημειώστε ότι η μηχανή πρέπει να βρίσκεται τουλάχιστον 5 εκατοστά μακριά από τα αντικείμενα που τοποθετούνται κοντά. Επίσης, το πίσω πλαίσιο της καφετιέρας θα πρέπει να βρίσκεται 20 εκατοστά μακριά από τον τοίχο. Μην κρεμάτε το καλώδιο ισχύος στην άκρη του γραφείου ή του πάγκου.
22. Διασφαλίστε ότι το καλώδιο ισχύος δεν ακουμπά στη θερμή επιφάνεια της συσκευής.
23. Μην ακουμπάτε τη μεταλλική επιφάνεια της συσκευής απευθείας με το χέρι κατά τη χρήση της καφετιέρας. Χρησιμοποιήστε το πόμολο και τη λαβή.
24. Καθαρίστε και συντηρήστε τα μέρη της καφετιέρας σε τακτική βάση για να διασφαλίσετε την ποιότητα του καφέ και για να επεκτείνετε τη διάρκεια ζωής της καφετιέρας.
25. Μην μετακινείτε ή απενεργοποιείτε την τροφοδοσία ισχύος όταν λειτουργεί η καφετιέρα.
26. Μην χειρίζεστε την καφετιέρα χωρίς νερό.
27. Για να διασφαλίσετε την ασφάλεια, διαβάστε τις λεπτομέρειες χρήσης στις οδηγίες χρήσης προσεκτικά και εξοικειωθείτε με τη σωστή μέθοδο χρήσης.
28. Μην πλένετε την καφετιέρα ή το καλώδιο ισχύος σε νερό ή σε άλλα υγρά.
29. Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής όταν παρουσιαστεί βλάβη στην καφετιέρα.

## **ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ**

- Μην ακουμπάτε τα στοιχεία υψηλής θερμοκρασίας (όπως τον σωλήνα ατμού υψηλής πίεσης, την έξοδο νερού, κ.λπ.) κατά τη χρήση της καφετιέρας.
- Αυτή η συσκευή είναι σχεδιασμένη για την παρασκευή καφέ ή για τη θέρμανση ποτών. Προσέξτε να μην ζεματιστείτε από ψεκασμούς νερού ή από ατμό ή λόγω της ακατάλληλης χρήσης της συσκευής.

## ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΕΣΠΡΕΣΣΙΕΡΑΣ



1. Πλήκτρο ισχύος
2. Ένδειξη ενεργοποίησης / απενεργοποίησης
3. Θερμόμετρο
4. Στήριγμα φίλτρου
5. Κάλυμμα δίσκου σταγόνων
6. Άνω διακοσμητικός δακτύλιος

7. Κομβίο ατμού
8. Ένδειξη καφέ/ζεστού νερού
9. Κουμπί καφέ/ζεστού νερού
10. Ένδειξη ατμού
11. Κουμπί ατμού
12. Σωλήνας ατμού
13. Δεξαμενή νερού

14. Μικρό φίλτρο για 1 κούπα αλεσμένου καφέ
15. Μεγάλο φίλτρο για 2 κούπες αλεσμένου καφέ
16. Θήκη φίλτρου
17. Κουτάλι καφέ

## ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

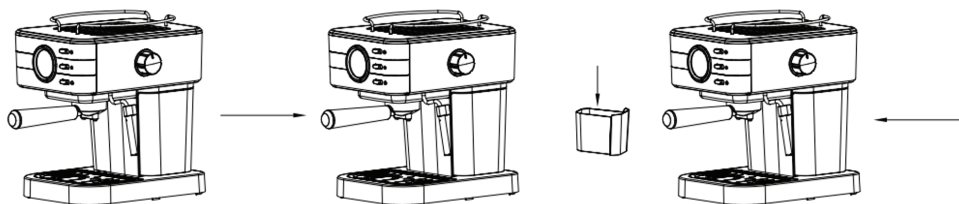
**01.** Βγάλτε την καφετιέρα από το κουτί συσκευασίας και ελέγξτε αν έχετε όλα τα βοηθητικά εξαρτήματα.

**02.** Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα μέρη.

**03.** Καθαρίστε με καθαρό νερό για 2-3 φορές και ανάλογα με τη διαδικασία παρασκευής καφέ: η παρoυσία καφέ σε σκόνη δεν είναι απαραίτητη για τον καθαρισμό της καφετιέρας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** στην πρώτη χρήση, το προϊόν μπορεί να μην βγάλει νερό. Γυρίστε το κομβίο ατμού αριστερότροφα για να το γυρίσετε στη μέγιστη κατάσταση και πατήστε το κουμπί του καφέ. Όταν παρατηρήσετε νερό να βγαίνει από την οπή του ατμού, πατήστε το κουμπί του καφέ για να κλείσετε το προϊόν και γυρίστε το κομβίο ατμού δεξιότροφα στην κλειστή κατάσταση.

## ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ ΝΕΡΟΥ



01. Βγάλτε τη δεξαμενή νερού από τα δεξιά.
02. Γεμίστε τη δεξαμενή με φρέσκο και καθαρό νερό προσέχοντας ταυτόχρονα να μην υπερβείτε τη ΜΕΓ. στάθμη και ούτε να μην είναι χαμηλότερα από τη στάθμη ΕΛΑΧ.

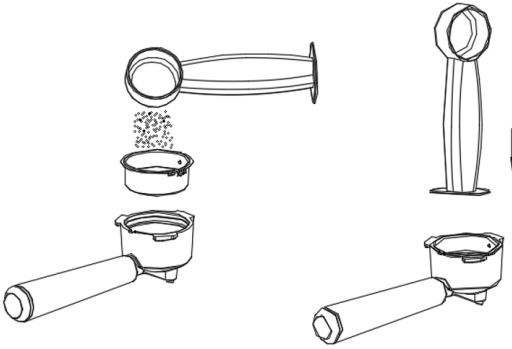
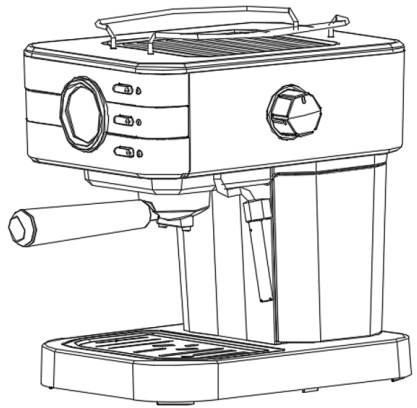
## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΙΤΑΛΙΚΟΥ ΚΑΦΕ ΕΣΠΡΕΣΣΟ

### ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΗΣ ΚΑΦΕΤΙΕΡΑΣ

01. Βγάλτε τη δεξαμενή νερού από τα δεξιά και ρίξτε μία επαρκή ποσότητα νερού στη δεξαμενή. Σημειώστε ώστε το επίπεδο νερού να μην υπερβεί τη στάθμη ΜΕΓ. και ούτε να είναι χαμηλότερα από τη στάθμη ΕΛΑΧ.

**Προειδοποίηση: στην περίπτωση απουσίας νερού από τη δεξαμενή, η χρήση της συσκευής θα επηρεάσει τη διάρκεια ζωής της αντλίας. Προσθέστε νερό έγκαιρα όταν το επίπεδο νερού είναι κάτω από τη στάθμη ΕΛΑΧ.**

02. Συνδέστε την ισχύ και πατήστε το κουμπί «ενεργοποίησης/απενεργοποίησης». Αν το φως της λυχνίας ενεργοποίησης/απενεργοποίησης είναι αναμμένο και η λυχνία ένδειξης του καφέ αναβοσβήνει, υποδεικνύει ότι η καφετιέρα έχει ξεκινήσει να προθερμαίνεται. Όταν ο δείκτης του θερμομέτρου είναι μεταξύ των 80 και 120 °C (θέση εικονιδίου καφέ) και το φως της λυχνίας καφέ είναι αναμμένο, υποδεικνύει ότι η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί. Αν θέλετε να σταματήσετε την καφετιέρα, πατήστε ξανά το κουμπί «ενεργοποίησης/απενεργοποίησης».
03. Τοποθετήστε το φίλτρο στη θήκη του φίλτρου, συνδέστε τη στην καφετιέρα από τη θέση εισαγωγής και ύστερα γυρίστε τη προς τα δεξιά προς τη θέση «κλειδωμα».
04. Τοποθετήστε την κούπα του καφέ που θα χρησιμοποιηθεί κάτω από τη θήκη του φίλτρου, πατήστε το κουμπί «Καφέ ☕» ώστε να προθερμάνετε την καφετιέρα και την κούπα του καφέ μέσω της ροής εξόδου του ζεστού νερού.



- 01.** Γεμίστε το φίλτρο με τη σκόνη του καφέ και ύστερα ομαλοποιήστε την και συμπιέστε την.
- 02.** Τοποθετήστε το φίλτρο στη θήκη του φίλτρου, συνδέστε την στην καφετιέρα από τη θέση εισαγωγής και ύστερα γυρίστε τη προς τα δεξιά προς τη θέση «κλείδωμα».
- 03.** Τοποθετήστε την κούπα του καφέ που θα χρησιμοποιηθεί κάτω από τη θήκη του φίλτρου, όταν το φως της λυχνίας ένδειξης καφέ είναι αναμμένο και ύστερα πατήστε το κουμπί του «καφέ ☕» για εξαγωγή του καφέ. Όταν έχετε την απαιτούμενη ποσότητα καφέ, πατήστε το κουμπί «καφέ ☕» ξανά. Τότε η καφετιέρα θα σταματήσει και δεν θα βγαίνει πλέον καφές.

**Προειδοποίηση:** Μην αφήνετε την καφετιέρα χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε.

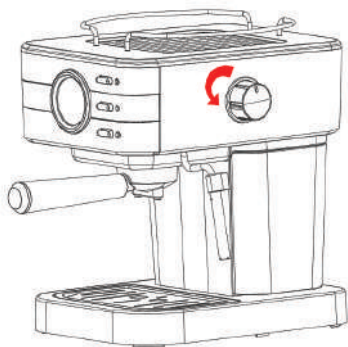
- 04.** Αφήστε τη μηχανή να κρυώσει για 5 λεπτά μετά το τελείωμα του καφέ, περιστρέψτε τη θήκη του φίλτρου προς τα αριστερά και βγάλτε το έξω. Κρατήστε το φίλτρο και απορρίψτε το υπόλοιπο του καφέ.
- 05.** Πλύνετε τη θήκη του φίλτρου και το φίλτρο με φρέσκο νερό μετά την πλήρη ψύξη. Καθαρίστε το κύριο περίβλημα και τον δίσκο σταγόνων χρησιμοποιώντας ένα νωπό πανί.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Για αποφυγή των πιτσιλιών, μην αφαιρείτε ποτέ τη θήκη του φίλτρου όσο η συσκευή παρασκευάζει καφέ.

**Σημείωση:**

- 01.** Όταν η καφετιέρα σταματήσει την προθέρμανση, αν πατήσετε το κουμπί του καφέ και το κουμπί του ατμού ταυτόχρονα, η καφετιέρα θα ψήνει απευθείας καφέ και ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας θα είναι 80 δευτερόλεπτα.
- 02.** Όταν το προϊόν θα σταματήσει να ψήνει τον καφέ ή να δημιουργεί αφρόγαλα, αν δεν υπάρχει λειτουργία, η μηχανή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από περίπου 30 λεπτά.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Για αποφυγή των πιτσιλιών, μην αφαιρείτε ποτέ τη θήκη του φίλτρου όσο η συσκευή παρασκευάζει καφέ.



Το καπουτσίνο κατασκευάζεται από εσπρέσο + αφρόγαλα. Επομένως πρέπει πρώτα να φτιάξετε τον καφέ εσπρέσο. Το περιεχόμενο που ακολουθεί περιγράφει κυρίως τη διαδικασία παρασκευής του αφρού γάλακτος.

**Σημείωση: Το φίλτρο πρέπει να είναι εγκατεστημένο στη θέση του στη διαδικασία παρασκευής ατμού.**

**01.** Παρασκευάστε πρώτα τον εσπρέσο και προετοιμάστε αρκετά μεγάλες ποσότητες καφέ σε κούπες.

**02.** Συνδέστε την καφετιέρα στο ρεύμα, πατήστε το κουμπί «ενεργοποίησης/απενεργοποίησης» και ύστερα το κουμπί του ατμού. Το φως της ένδειξης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης είναι αναμμένο και το φως της ένδειξης ατμού αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι η μηχανή έχει ξεκινήσει την προθέρμανση. Όταν ο δείκτης του θερμόμετρου δείχνει μεταξύ των 120°C (θέση εικονιδίου καφέ) και των 200°C (θέση εικονιδίου ατμού), το φως της ένδειξης ατμού είναι αναμμένο, υποδεικνύοντας ότι η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί.

**Σημείωση:** Όταν τελειώσει ο ατμός, όταν ο δείκτης του θερμόμετρου είναι μεταξύ των 120°C (θέση εικονιδίου καφέ) και των 200°C (θέση εικονιδίου ατμού), αν θέλετε να παρασκευάσετε μία δεύτερη κούπα καφέ, ο δείκτης του θερμόμετρου πρέπει να είναι μεταξύ των 80 και 120°C (θέση εικονιδίου καφέ). Αν επιμείνετε να κάνετε καφέ παρόλο που η θερμοκρασία είναι υψηλή, τότε και τα τρία φώτα των λυχνιών αναβοσβήνουν και η μηχανή παράγει συναγερμό. Συνιστάται να περιμένετε η καφετιέρα να ψυχθεί για 10 λεπτά τουλάχιστον μετά την παρασκευή ατμού. Μετά μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε ξανά ή να χρησιμοποιήσετε τη μέθοδο ψύξης νερού μέσω της χειροκίνητης αντλίας. Διαφορετικά, ο ιταλικός σας καφές μπορεί να διαθέτει μία γεύση καμένου.

**Μέθοδος ψύξης νερού μέσω χειροκίνητης αντλίας για καφετιέρα:** Όταν η καφετιέρα βρίσκεται στην κατάσταση συναγερμού, πρέπει να γυρίσετε το κομβίο ατμού αριστερόστροφα και να πατήσετε το κουμπί του καφέ. Τότε η καφετιέρα ξεκινάει να λειτουργεί, ζεστό νερό βγαίνει από τον σωλήνα ατμού. Όταν ο δείκτης του θερμόμετρου είναι μεταξύ των 80 - 120 °C (θέση εικονιδίου καφέ), αυτό υποδεικνύει ότι είναι έτοιμη να παράγει καφέ.



- 03.** Ρίξτε ολόκληρο το πλήρες γάλα στην κούπα του latte στη δεξαμενή όταν ο ατμός είναι προθερμασμένος.
- 04.** Γυρίστε το κομβίο ατμού αριστερόστροφα. Όταν ο ατμός βγαίνει, αφήστε τον να πιτσιλίζει στον αέρα 15 δευτερόλεπτα για εκκαθάριση πρώτα του υπολειπόμενου ζεστού νερού στην σωλήνα. Ύστερα, γυρίστε το κομβίο δεξιόστροφα στην κλειστή θέση, όταν δεν υπάρχει ροή νερού από τον σωλήνα.
- 05.** Εμβυθίστε το άνω μέρος του σωλήνα ατμού στο 1/3 της ποσότητας του γάλακτος και γυρίστε το κομβίο ατμού στη θέση «MAX» (ΜΕΓ.). Σταδιακά μετακινήστε το άνω μέρος του σωλήνα ατμού στο μέρος όπου βρίσκεται ακριβώς κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος, αλλά δεν μπορεί να είναι ψηλότερα από την επιφάνεια. Εκείνη τη στιγμή θα ακουστεί ένας αφρώδης ήχος και το γάλα θα βρίσκεται σε μορφή δίνης στην κούπα του latte, κάτι που σημαίνει ότι ο αέρας μπαίνει στο γάλα.
- 06.** Όταν ο αφρός γάλακτος είναι αρκετά πλούσιος, τοποθετήστε τον σωλήνα ατμού βαθιά μέσα στο γάλα και ανεβάστε τη θερμοκρασία του γάλακτος περίπου στους 66°C. Τότε η διαδικασία δημιουργίας αφρού του γάλακτος έχει ολοκληρωθεί. Διακόψτε την παροχή ατμού περιστρέφοντας το κομβίο ατμού δεξιόστροφα και πατώντας ταυτόχρονα το κουμπί ατμού.
- 07.** Πρώτα, χύστε τον καφέ εσπρέσο στην κούπα του καφέ και ύστερα τον αφρό γάλακτος. Τώρα ο καπουτσίνο είναι έτοιμος. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε τη σωστή ποσότητα ζάχαρης ή σκόνης κακάο πάνω από τον καφέ ανάλογα με τα γούστα σας.

**Προειδοποίηση: Το στόμιο του αφρού δεν πρέπει να τοποθετηθεί στην επιφάνεια του γάλακτος ώστε να μην υποστείτε εγκαύματα καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πιτσιλίσματα του γάλακτος.**

**Συμβουλές: Αν διακρίνετε φυσαλίδες αέρα στον αφρό του γάλακτος, χτυπήστε την κούπα του latte για να απαλείψετε μερικές μεγάλες φυσαλίδες και ύστερα κουνήστε την κούπα του latte οριζόντια για να ανακατέψετε πλήρως το γάλα και τον αφρό γάλακτος.**

### **Σημειώσεις:**

- 01.** Για την παρασκευή περισσότερων από έναν καπουτσίνο, φτιάξτε πρώτα όλους τους καφέδες και στο τέλος προετοιμάστε το αφρόγαλα για όλους τους καπουτσίνο.
- 02.** Μετά από την παρασκευή του αφρού γάλακτος, θα πρέπει να καθαρίσετε έγκαιρα τον σωλήνα ατμού με ένα νωπό πανί για να αποφύγετε την προσάρτηση των υπολειμμάτων γάλακτος στον σωλήνα ατμού.
- 03.** Αφού τελειώσει το αφρόγαλα, γυρίστε το κομβίο ατμού ώστε η καφετιέρα να απελευθερώσει ατμό για λίγα δευτερόλεπτα. Ύστερα, απενεργοποιήστε το κομβίο ατμού, καθαρίστε την έξοδο ατμού σε περίπτωση που η έξοδος ατμού είναι μπλοκαρισμένη από το υπολειπόμενο γάλα.

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΕΣΤΟΥ ΝΕΡΟΥ ( ΓΙΑ ΓΑΛΑ & ΑΛΛΑ)

- 01.** Πρώτα, για την παρασκευή ζεστού νερού, πρέπει να βρείτε μία αρκετά μεγάλη κούπα για να αποφύγετε τους τραυματισμούς όταν το ζεστό νερό βγαίνει από τον σωλήνα ατμού.
- 02.** Συνδέστε την καφετιέρα στο ρεύμα, πατήστε το κουμπί «ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ». Το φως της ένδειξης ισχύος ανάβει, το φως της ένδειξης καφέ αρχίζει να αναβοσβήνει υποδεικνύοντας ότι έχει αρχίσει η προθέρμανση του προϊόντος. Το φως της ένδειξης καφέ είναι αναμμένο σταθερά όταν ο δείκτης του θερμομέτρου βρίσκεται μεταξύ των 80 και των 120 βαθμών (θέση καφέ), κάτι που σημαίνει ότι το προϊόν έχει θερμανθεί.
- 03.** Τοποθετήστε την κούπα κάτω από τον σωλήνα ατμού, γυρίστε το κομβίο ατμού στη θέση ☺☺ και πατήστε το κουμπί του καφέ. Ζεστό νερό αρχίζει να ρέει από τον σωλήνα του ατμού στην κούπα. Όταν επιτευχθεί η απαιτούμενη χωρητικότητα, απενεργοποιήστε το κουμπί του καφέ και γυρίστε το κομβίο ατμού στη θέση της ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.

### Μην παραδίδετε ζεστό νερό ποσότητας άνω των 100 ML

**Προειδοποίηση:** Να προσέχετε κατά τη λειτουργία με την παραγωγή ζεστού νερού. Το ζεστό νερό και το πιτσίλισμα ζεστού νερού μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- 01.** Πριν από κάθε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, απενεργοποιήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα του ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει.
- 02.** Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή απορρυπαντικά κατά τον καθαρισμό της καφετιέρας. Χρησιμοποιήστε ένα απαλό νωπό πανί.
- 03.** Αφαιρέστε τον δίσκο συλλογής σταγόνων, αδειάστε τον και καθαρίστε τον σε τακτική βάση.
- 04.** Καθαρίστε τη δεξαμενή σε τακτική βάση.
- 05.** Περιστρέψτε προς τα αριστερά για να αφαιρέσετε τη θήκη του φίλτρου και το φίλτρο, απορρίψτε το υπόλειμμα καφέ και ύστερα καθαρίστε το φίλτρο και τη θήκη φίλτρου με το διάλυμα καθαρισμού και μία πετσέτα. Τέλος, εκπλύνετε τα με φρέσκο νερό.
- 06.** Να καθαρίζετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη με καθαρό νερό και να τα στεγνώνετε διεξοδικά.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΦΕ

- 01.** Ποια σκόνη καφέ είναι κατάλληλη για αυτήν την καφετιέρα;  
Α: Μπορούμε να το κρίνουμε από το σχήμα του υπολείμματος του καφέ:
  1. Αν το υπόλειμμα καφέ είναι πολτώδες, υποδεικνύει ότι η σκόνη του καφέ είναι πολύ λεπτή,
  2. Αν το υπόλειμμα καφέ έχει τη μορφή της χαλαρής άμμου, υποδεικνύει ότι η σκόνη του καφέ είναι πολύ τραχεία,
  3. Αν το υπόλειμμα καφέ έχει τη μορφή ενός κέικ, υποδεικνύει ότι η σκόνη του καφέ είναι η κατάλληλη.
- 02.** Υπάρχει κάποια φόρμουλα υπολογισμού της σωστής ποσότητας χρήσης της σκόνης καφέ;  
Α: Για να κάνετε μόνο μία κούπα καφέ, τοποθετήστε μία μέτρηση ενός επιπέδου (περίπου 7-8 g) αλεσμένου καφέ στο φίλτρο.

**B:** Για να κάνετε μόνο δύο κούπες καφέ, τοποθετήστε μία μέτρηση ενός επιπέδου (περίπου 14-15 g) αλεσμένου καφέ στο φίλτρο.

**03.** Πόση δύναμη χρειάζεται για τη σφικτή πίεση της σκόνης του καφέ;

**A:** Μία δύναμη περίπου 1,5 κιλών απαιτείται για την πίεση και για να ισιώσετε την σκόνη του καφέ χρησιμοποιώντας μόνο το χέρι σας.

**04.** Ποια είναι η λειτουργία του μικρού άγκιστρου στη λαβή του καφέ;

**A:** Όταν χύνετε το υπόλειμμα καφέ, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το άγκιστρο ώστε να μην πέσει το φίλτρο.

**05.** Ποια είναι η λειτουργία της περιοχής για τη θέρμανση της κούπας;

**A:** Θερμαίνοντας την κούπα του καφέ σε αυτήν την περιοχή, μπορείτε να αποκτήσετε μία καλύτερη γεύση καφέ καθώς η διαφορά της θερμοκρασίας του καφέ μειώνεται όταν ο καφές πέφτει στην κούπα του καφέ.

**06.** Ποια είναι η λειτουργία των θηκών από ανοξείδωτο χάλυβα στον σωλήνα του ατμού;

**A:** Μπορεί να κάνει τον ατμό και να σχηματίζει μία δίνη, κάτι που κάνει τον αφρό του γάλακτος να γίνει πιο πλούσιος και πιο φίνος.

**07.** Γιατί το γάλα δεν μπορεί να μετατραπεί σε αφρόγαλα;

1. Βεβαιωθείτε ότι επιλέγετε ένα γάλα που έχει κρατηθεί σε ένα κρύο αποθηκευτικό μέρος,
2. Το γάλα δεν μπορεί να μετατραπεί σε αφρόγαλα μετά την αύξηση της θερμοκρασίας λόγω της διαδικασίας πραγματοποίησης αφρού γάλακτος,
3. Η παρασκευή αφρού γάλακτος αποτελεί μία δεξιότητα. Εξασκηθείτε περισσότερο.

**08.** Τι θα πρέπει να γίνει αν το αφρόγαλα διαθέτει σχετικά μεγάλες φυσαλίδες;

**A:** Μπορείτε να πάρετε την κούπα του latte και να την χτυπήσετε στο τραπέζι για αρκετές φορές και να κρατήσετε την κούπα του latte με το χέρι σας και να την περιστρέψετε προς μία συγκεκριμένη διεύθυνση αρκετές φορές. Κάνοντας αυτό, μπορεί να αποκλείσετε τις μεγάλες φυσαλίδες και να κάνετε τη σύσταση του γάλακτος πιο απαλή και πυκνή, κάτι που θα δώσει μία πυκνότερη γεύση.

**09.** Τι είδους γάλα είναι κατάλληλο για την παρασκευή του αφρού γάλακτος;

**A:** Η χρήση γάλακτος με χαμηλά λιπαρά διευκολύνει την παρασκευή αφρού γάλακτος και ο αφρός είναι σχετικά μεγαλύτερος και πιο χαλαρός και δεν διαθέτει επίσης πυκνή γεύση. Το πλήρες γάλα δεν διευκολύνει την παρασκευή αφρού αλλά αν υπάρχει επιτυχία θα διαθέτει μία καλή σύσταση, κάτι που θα κάνει την παρασκευή εσπρέσο να γίνει πιο παχύρρευστη. Για οικιακούς χρήστες, συνιστούμε τη χρήση πλήρους γάλακτος μάρκας Nestle. Έπειτα συνιστάται η χρήση της μάρκας Yili και Mengniu (εξαιρείται το γάλα Deluxe).

**10.** Τι πρέπει να γίνει αν δεν βγαίνει ατμός από τον σωλήνα ατμού;

**A:** Γενικά μιλώντας, αυτό γίνεται επειδή δεν έχει γίνει καθαρισμός μετά την προετοιμασία του αφρού γάλακτος και η πήξη του γάλακτος έχει φράξει τον σωλήνα του ατμού. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εργαλεία όπως ένας συνδετήρας για να κάνετε εκκαθάριση του μέσω της τοποθέτησής του στον σωλήνα του ατμού από το ένα άκρο του σωλήνα του ατμού. Αν δεν είναι μπλοκαρισμένο, προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα μείγμα 1: 1 ξυδιού με νερό στη δεξαμενή νερού και ύστερα γυρίστε το κομβίο στη θέση ατμού για να μαλακώσετε τον σωλήνα ώστε να τον καθαρίσετε. Αν τα παραπάνω δεν λύσουν το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το κέντρο επισκευών και μεταπώλησης για λύσεις.

## ΤΑΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 01.** Για να διασφαλίσετε την καθαρή γεύση του καφέ, παρακαλώ πραγματοποιήστε αφαλάτωση, καθαρισμό και συντήρηση για τις καφετιέρες μετά από χρήση 2-3 μηνών.
- 02.** Χρησιμοποιήστε το «Μέσο αφαίρεσης αλάτων για την καφετιέρα» για να πραγματοποιήσετε αφαλάτωση της καφετιέρας (η αναλογία νερού και μέσου αφαίρεσης αλάτων είναι περίπου 4: 1. Διαφορετικά, ανατρέξτε στις οδηγίες λειτουργίας). Αν δεν υπάρχει μέσο αφαίρεσης αλάτων, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κιτρικό οξύ αντί αυτού (η αναλογία νερού και κιτρικού οξέος είναι περίπου 100: 3).
- 03.** Δεν υπάρχει ανάγκη τοποθέτησης σκόνης καφέ κατά τον καθαρισμό της καφετιέρας.
- 04.** Καθαρίστε την έξοδο νερού και τον σωλήνα ατμού ξεχωριστά και σύμφωνα με τα βήματα παρασκευής καπουτσίνο.
- 05.** Ύστερα χρησιμοποιήστε νερό για να το καθαρίσετε περισσότερες από 3 φορές για να βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρό.
- 06.** Βεβαιωθείτε ότι η καφετιέρα καθαρίζεται περισσότερο από 3 λεπτά κάθε φορά επαναλαμβάνοντας τη διαδικασία καθαρισμού.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Λάθος	Ανάλυση αιτίας	Λύση
Ο καφές βγαίνει από το κενό στη θήκη φίλτρου	Υπάρχουν μικροαντικείμενα μέσα στον δακτύλιο στεγανοποίησης.	Καθαρίστε τα μικροαντικείμενα μέσα στον δακτύλιο στεγανοποίησης.
	Η σκόνη καφέ είναι πολύ λεπτή.	Αντικαταστήστε την με σκόνη καφέ που είναι σχετικά χοντρή.
	Η σκόνη καφέ έχει πιεστεί πολύ σκληρά.	Πατήστε τη σκόνη καφέ με δύναμη περίπου 1,5 κιλών.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει παλιώσει.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.
1. Η λαβή του καφέ δεν μπορεί να γυρίσει στη θέση κλειδώματος.  2. Ο καφές βγαίνει από το κενό στη θήκη φίλτρου	Το ποσό της σκόνης καφέ έχει υπερβεί τη μέγιστη στάθμη στη θήκη φίλτρου.	Μειώστε το ποσό της σκόνης καφέ.
	Η σκόνη καφέ δεν έχει προστεθεί και η λαβή δεν μπορεί να γυρίσει στη σωστή θέση.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.
	Ανάλυση αιτίας	Λύση

<p>Λάθος Ο καφές βγαίνει από το κενό στη θήκη φίλτρου</p>	<p>Υπάρχουν μικροαντικείμενα μέσα στον δακτύλιο στεγανοποίησης.</p>	<p>Καθαρίστε τα μικροαντικείμενα μέσα στον δακτύλιο στεγανοποίησης.</p>
	<p>Η σκόνη καφέ είναι πολύ λεπτή.</p>	<p>Αντικαταστήστε την με σκόνη καφέ που είναι σχετικά χοντρή.</p>
<p>Κρύος καφές</p>	<p>Το φως της ένδειξης δεν είναι αναμμένο</p>	<p>Λειτουργία όταν το φως της ένδειξης είναι αναμμένο</p>
	<p>Η καφετιέρα δεν είναι προθερμασμένη</p>	<p>Πραγματοποιήστε προθέρμανση της καφετιέρας</p>
	<p>Η κούπα του καφέ δεν είναι προθερμασμένη</p>	<p>Πραγματοποιήστε προθέρμανση της κούπας καφέ</p>
<p>Η αντλία βγάζει πολύ θόρυβο</p>	<p>Χωρίς νερό στη δεξαμενή νερού</p>	<p>Τοποθετήστε νερό στη δεξαμενή νερού</p>
	<p>Έχετε τοποθετήσει τη δεξαμενή νερού λανθασμένα</p>	<p>Τοποθετήστε τη δεξαμενή νερού με τον σωστό τρόπο</p>
<p>Ελαφρύς καφές</p>	<p>Η σκόνη του καφέ δεν έχει συμπιεστεί αρκετά ώστε να είναι επίπεδη</p>	<p>Συμπιέστε ξανά τη σκόνη του καφέ ώστε να είναι επίπεδη</p>
	<p>Δεν υπάρχει αρκετή σκόνη καφέ</p>	<p>Προσθέστε τη σκόνη καφέ</p>
	<p>Η σκόνη καφέ είναι πολύ χοντρή</p>	<p>Χρησιμοποιήστε τη σκόνη καφέ εσπρέσο που ενδείκνυται</p>
<p>Το χρώμα του καφέ είναι πολύ σκούρο</p>	<p>Η σκόνη του καφέ έχει συμπιεστεί πολύ</p>	<p>Πατήστε τη σκόνη καφέ με δύναμη περίπου 1,5 κιλών</p>
	<p>Πάρα πολλή σκόνη καφέ</p>	<p>Μειώστε τη σκόνη καφέ</p>
	<p>Το φίλτρο έχει φρακάρει</p>	<p>Καθαρίστε το φίλτρο</p>

Το χρώμα του καφέ είναι πολύ σκούρο	Η σκόνη καφέ είναι πολύ λεπτή	Χρησιμοποιήστε τη σωστή σκόνη καφέ
	Η έξοδος νερού έχει φρακάρει	Καθαρίστε την έξοδο νερού
Η λαβή δεν μπορεί να γυρίσει στη θέση κλειδώματος	Πάρα πολλή σκόνη καφέ	Μειώστε τη σκόνη καφέ
	Δεν μπορείτε να τη γυρίσετε στη θέση της ακόμα και χωρίς σκόνη καφέ	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών
Μπορείτε να κάνετε τον καφέ σας φυσιολογικά αλλά δεν μπορείτε να κάνετε αφρόγαλα	Η έξοδος ατμού έχει φρακάρει	Καθαρίστε την έξοδο ατμού χρησιμοποιώντας έναν συνδετήρα
		Προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα ξυδιού στη δεξαμενή νερού
Δεν βγαίνει νερό από την αντλία	Η δεξαμενή νερού δεν είναι στη θέση της	Τοποθετήστε τη δεξαμενή νερού στη θέση της
	Αντλία αέρα (έχει αέρα στον σωλήνα)	Όταν η αντλία λειτουργεί, γυρίστε το κομβίο ατμού απελευθερώνοντας την κατάλληλη ποσότητα νερού

**Αν δεν μπορείτε να βρείτε την αιτία που φταίει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Οι επισκευές μετά την πώληση δεν μπορούν να πραγματοποιηθούν αν η μηχανή έχει αποσυναρμολογηθεί από τον ίδιο τον χρήστη.**

Τεχνικές Παράμετροι

Μοντέλο προϊόντος: MD-2029BE | Ονομαστική τάση: 220-240V-50/60Hz | Ονομαστική ισχύς: 950W

Ένταση: 1,2L | Πίεση: 15 Bar

Λίστα βοηθητικών εξαρτημάτων: Σώμα καφετιέρας×1 Φίλτρο×2 Κουτάλι καφέ×1

## **Παρασκευή εσπρέσο**

Το εσπρέσο διαθέτει δυνατή γεύση και μπορεί κανείς να πει ότι αποτελεί τον αυθεντικό καφέ. Μπορεί επίσης να διατηρεί τη γεύση του κατά την ανάμειξη με γάλα ή άλλα φαγητά. Η τυπική παρασκευή εσπρέσο περιλαμβάνει τα παρακάτω:

### **Καπουτσίνο**

Η μέθοδος παρασκευής του καπουτσίνο είναι η χρήση του σωλήνα ατμού μίας καφετιέρας εσπρέσο για να ζεστάνετε ένα δοχείο γάλακτος στους 66 °C παράγοντας έτσι μία στρώση χοντρών φυσαλίδων πάνω από το γάλα. Έπειτα, ρίξετε το εσπρέσο στην κούπα και ύστερα το γάλα. Παρασκευάστε το εσπρέσο, το γάλα και το αφρόγαλα. Το κάθε ένα αποτελεί περίπου το 1/3 της κούπας. Ύστερα παρασκευάστε μία κούπα καφέ στην οποία η πάνω πλευρά είναι λευκή και η κάτω πλευρά είναι ελαφρύ καφέ χρώματος. Τότε έχει ολοκληρωθεί. Μπορείτε να καταναλώσετε το καπουτσίνο με ζάχαρη, κανέλα ή σκόνη κακάο.

### **Καφές latte**

Η λέξη latte σημαίνει γάλα. Αποτελείται από ζεστό γάλα και εσπρέσο. Ρίξτε μία κούπα ζεστού γάλακτος και εσπρέσο αργά από τις δύο πλευρές της κούπας καφέ ταυτόχρονα και η αναλογία είναι περίπου 6: 1. (Στον παραδοσιακό latte υπάρχει μόνο ζεστό γάλα και καθόλου αφρός).

### **Espresso macchiato**

Η λέξη "macchiato" σημαίνει «μολυσμένο». Για την παρασκευή του, πρέπει να βάλετε λίγο από τον αφρό γάλακτος πάνω από μία κούπα εσπρέσο. Μόνο μία μικρή μερίδα του αφρού χρειάζεται να πέσει πάνω από το εσπρέσο και όχι πολύ γάλα.

### **Latte macchiato**

Το latte macchiato είναι ένα είδος καφέ που παρασκευάζεται ρίχνοντας καφέ στο ζεστό γάλα. Πρώτα πρέπει να προετοιμάσετε μία κούπα ζεστού καφέ με αφρόγαλα και να το τοποθετήσετε σε ένα ποτήρι. Ύστερα, ρίξτε το εσπρέσο στην κούπα. Μπορεί να έχει ένα σκούρο χρώμα στην άνω πλευρά και ένα ελαφρύ χρώμα στην κάτω πλευρά, κάτι που είναι ωραίο. Τεχνικά μιλώντας, μπορείτε να ρίξετε τον εσπρέσο από την άκρη της κούπας. Λόγω της διαφορετικής φθίνουσας ταχύτητας του καφέ, μπορείτε να δείτε μερικές όμορφες αλλαγές στυλ έξω από το ποτήρι.

### **Caffe mocha**

Ο καφές mocha παρασκευάζεται από εσπρέσο, ζεστό γάλα με αφρόγαλα και σοκολάτα, κ.λπ. Το κάθε μέρος αποτελεί περίπου το 1/3 του ποτηριού. Μπορείτε να ρίξετε τη σοκολάτα αργά από την άκρη της κούπας και έτσι θα εμφανιστεί ένα σχήμα που μοιάζει με καταρράκτη.

### **Espresso con panna**

Το παραδοσιακό espresso con panna παρασκευάζεται τοποθετώντας κρέμα γάλακτος πάνω από το εσπρέσο. Τώρα υπάρχει μία ποικιλία διαφορετικών γεύσεων παρασκευής καφέ που είναι πολύ δημοφιλείς. Μερικές δημιουργούνται από μία ποικιλία ειδών από σιρόπια, μερικές είναι με κρασί, άλλες είναι με μέλι και άλλες με γάλα σόγιας .....

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΣΠΡΕΣΣΟ

Όλα τα είδη των ιδιαίτερων καφέδων εσπρέσο παρασκευάζονται με βάση τον καφέ εσπρέσο. Η προσθήκη γάλατος δεν μπορεί μόνο να προσθέσει το άρωμα γάλακτος στον καφέ αλλά μπορεί επίσης να δημιουργήσει μία ποικιλία γεύσεων μέσω της παρασκευής γάλακτος, αφρού γάλακτος και κρέμας σε διαφορετικές αναλογίες, κάτι που παρέχει πολλές επιλογές. Η παρακάτω εικόνα απλά μας δείχνει μία ποικιλία των κοινών αναλογιών γάλακτος στον καφέ.



## ΓΕΥΤΕΙΤΕ ΚΑΦΕ

Κάθε καφετιέρα καφέ δεν μπορεί να καθορίσει τη γεύση και το άρωμα των αλλαγών του καφέ από τα διαφορετικά είδη των κόκκων καφέ. Εδώ θα θέλαμε να σας συστήσουμε την ταξινόμηση γεύσης για τους κόκκους καφέ (αυτές οι πληροφορίες λαμβάνονται από το διαδίκτυο και το περιεχόμενό τους είναι μόνο για λόγους αναφοράς):

**Ξινή γεύση:** Mocha, ξινός καφές από τη Χαβάη, Μεξικό, Γουατεμάλα, ενδοχώρα της Κόστα Ρίκα, Κιλιμάντζαρο, Κολομβία, Ζιμπάμπουε, Ελ Σαλβαδόρ, οι νέοι, προηγμένοι κόκκοι υγρού τύπου του Δυτικού Ημισφαιρίου.

**Πικρή γεύση:** Όλα τα είδη των παλιών κόκκων από την Ιάβα, το Μεντεγίν, τη Μπογκοτά, την Ανγκόλα, το Κονγκό, την Ουγκάντα



**Γλυκιά γεύση:** Μεντεγίν της Κολομβίας, οι παλιοί κόκκοι της Βενεζουέλας, Blue Mountains, Κιλιμάτζαρο, Μόκα, Γουατεμάλα, Μεξικό, Κένουα, Σάντος, Αιτή

**Ουδέτερη γεύση:** Βραζιλία, Σαλβαδόρ, πεδινή Κόστα Ρίκα, Βενεζουέλα, Ονδούρα, Κούβα

**Αλμυρή και μεστή γεύση:** Μεντεγίν της Κολομβίας, Μόκα, Blue Mountain, Γουατεμάλα, Κόστα Ρίκα

Πέρα από το σημείο παραγωγής των κόκκων καφέ, το ψήσιμο, το άλεσμα και το ψήσιμο του καφέ αποτελούν επίσης σημαντικά στοιχεία που επηρεάζουν τη γεύση του καφέ. Κάντε μία κούπα καφέ για εσάς, γευτείτε προσεκτικά τον χαλαρό και ξέγνοιαστο χρόνο και γευτείτε την αλμυρή και μεστή επίγευση.....

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.



### ATTENTION

Read the instructions carefully before operating the appliance and read the following instructions carefully including the warranty, the receipt, and if possible, the packaging. If you give the appliance to other people, transfer this manual to them.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

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

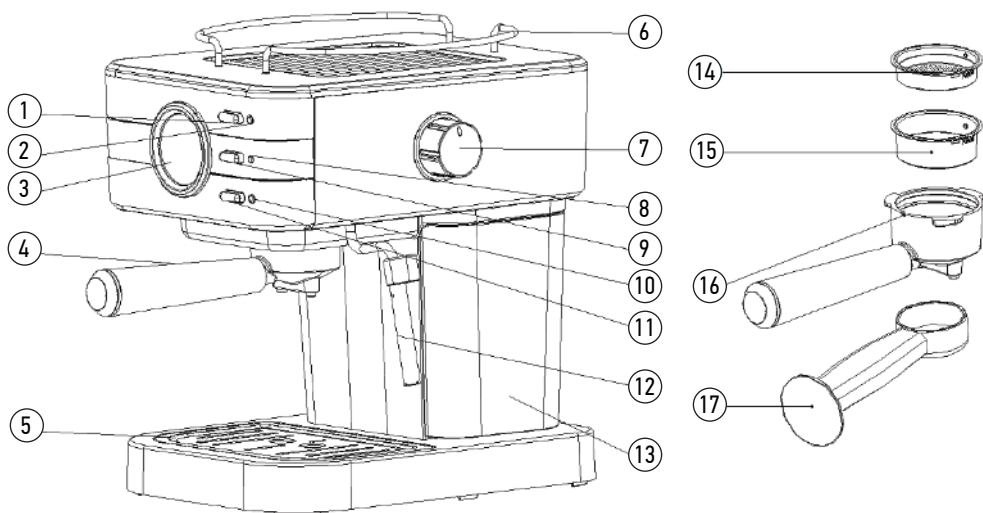
- 01.** This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- 02.** Children shall not play with the appliance.
- 03.** 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.
- 04.** This appliance is intended to be used in household 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.
- 05.** The appliance must not be immersed.
- 06.** The appliance is used for espresso coffee maker only, don't misuse it for other purpose.
- 07.** The heating element surface is subject to residual heat after use.
- 08.** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 09.** The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
- 10.** Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 11.** Do not immerse appliance or power cord into water or any other liquids.
- 12.** Warning:the filling aperture must not be opened during use.
- 13.** Please check whether the voltage is consistent before use.
- 14.** The coffee machine for use shall be connected to a ground outlet.
- 15.** 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.
- 16.** Please do not use equipment in high temperature, high magnetic field and humid environment. Don't place the coffee machine on the hot surface, beside the fire source or on other electrical appliances, such as the refrigerator.
- 17.** 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.

18. Please unplug the plug when cleaning or not using the equipment. Accessories can be cleaned only after the equipment is cooled.
19. Please use the original accessories.
20. The machine is only used for cooking coffee. Do not use it for other purposes. And it shall be placed in a dry environment.
21. 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.
22. Ensure that the power line does not touch the hot surface of the appliance.
23. Do not touch the metal surface of the machine directly by hand when operating the coffee machine. Please use the knob and handle.
24. Clean and maintain the parts of coffee machine parts regularly to ensure the quality of coffee and prolong the service life of the coffee machine.
25. Do not move or turn off the power supply at will when the coffee machine is working.
26. Do not operate it in an anhydrous state.
27. To ensure safety, please read the use details in the instruction carefully and master the correct method of use.
28. Do not wash the coffee machine or power line in water or other liquids.
29. Please contact the authorized service center when there is any faulty of the coffee machine.

### **IMPORTANT NOTES**

- Please do not touch the high-temperature components (such as high-pressure steam tube, water outlet, etc.) when using the coffee machine.
- 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.

## PARTS OF THE COFFEE MAKER



1. Power button
2. Power on/off Indicator
3. Thermometer
4. Filter holder assy
5. Drip tray cover
6. Top decoration ring

7. Steam knob
8. Coffee/hot water indicator
9. Coffee/hot water button
10. Steam Indicator
11. Steam Button
12. Steam tube
13. Water tank

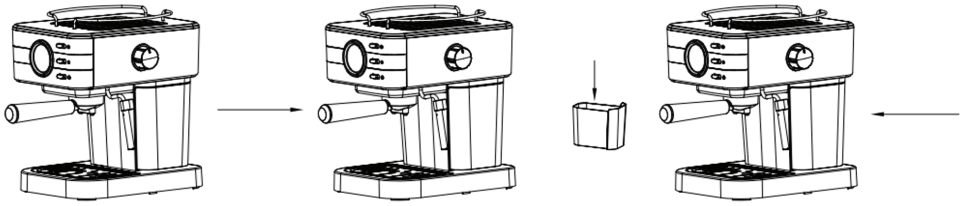
14. Small filter for 1 cup ground coffee
15. Large filter for 2 cups ground coffee
16. Filter holder
17. Coffee spoon

## 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 coffee-making process: 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

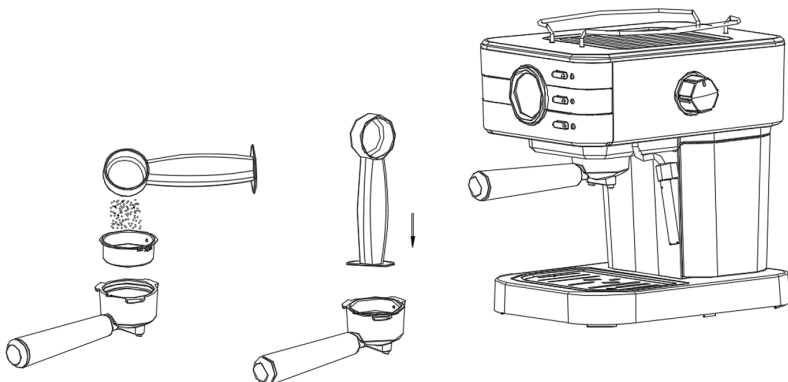


01. Take out the water tank to the right .
02. Fill the tank with fresh clean water taking care not to exceed the MAX level. nor be lower than MIN scale.

## 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 the case of no water in the tank, the use of the machine will affect the service life of the pump. Please add water in time when the water level is below MIN scale.**
02. Plug in the power and press the "on/off" button. If the 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.



01. Fill the filter with coffee powder, and then smooth and compress it.
  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 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.

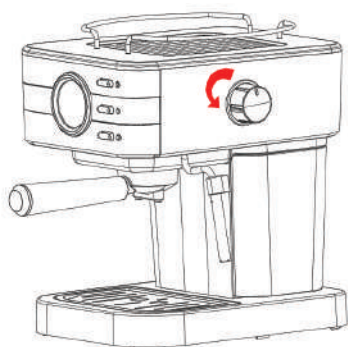
**IMPORTANT: to avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is making coffee.**

**Note:**

01. When the coffee machine finish preheat, if 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.

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

**MAKING CAPPUCCINO OR OTHER FANCY COFFEE**



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.

**Notes : The filter needs to be installed in place in the process of making steam.**

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 power on/off indicator light is on and the steam indicator light is flashing, indicating that the machine starts to pre-heat, 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 counterclockwise 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 counterclockwise 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 clockwise 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 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.** 2. Is there any standard for the usage 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.** What is the function of the stainless steel sleeves on the steam tube?

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

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

1. Make sure that you choose the milk kept in cold storage;

2. The milk can not be made into milk foam after its temperature rises due to the milk-foaming making process;

3. Making milk foam is a kind of skill. Please practise more.

**08.** 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 more soft and dense, which will give a more dense taste.

**09.** 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 Espresso cuisine become thick and viscous. For domestic customers, we recommend the whole milk of Nestle brand, then Yili brand and Mengniu brand (Deluxe milk excluded).

**10.** 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 the after-sale service center for solutions.

## REGULAR CLEANING & MAINTANCE

- 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.** There is no need to put coffee powder when cleaning the coffee machine.
- 04.** Please clean the water outlet and steam tube respectively according to the steps of making cappuccino.
- 05.** Then use water to clean it for more than 3 times to make sure it is clean.
- 06.** Please make sure that the coffee machine shall rest for more than 3 minutes every time in the repeating cleaning process.

## TROUBLE SHOOTING

Fault	Cause analysis	Solution
The coffee is spill out from the gap of the filter holder	There are sundries inside the seal ring.	Clean the sundries inside the seal ring.
	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
	The seal ring is of aging.	Please contact the authorized service center.
1.The coffee handle could not be switched to the lock position.  2.The coffee is spill out from the gap of the filter holder	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 be added and the handle could not be switched to the right place.	Please contact the authorized service center.
	Cause analysis	Solution

The coffee is spill out from the gap of the filter holder	There are sundries inside the seal ring.	Clean the sundries inside the seal ring.
	The coffee powder is too fine.	Please replace it with the coffee powder which is relevantly coarse.
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 powder with strength of 3.3 pounds
	Too much coffee powder	Please reduce coffee powder
	The filter is clogged	Please clean the filter

Coffee color is too dark	Coffee powder is too fine	Please use right coffee powder
	Water outlet is clogged	Please clean the water outlet
The handle can't rotate to the locking position	Too much coffee powder	Please reduce coffee powder
	Can't Rotate in place even without coffee powder	Please contact the authorized service center
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 fault reason, please contact for the authorized service center; the after-sale service couldn't be provided on the condition that the machine is disassembled by the user himself.**

#### Technical Parameters

Product model: MD-2029BE | Rated voltage: 220-240V-50/60Hz | Rated power: 950W

Volume: 1,2L | Pressure: 15 Bar

Accessories list: Coffee machine body×1 Filter×2 Coffee spoon×1

## **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.

### **Caffe Latte**

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

### **Espresso Macchiato**

The word "Macchiato" means "contaminated". To make it, you just have to put some of the milk foam on the top of a cup of 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. It can have heavy color in the upper side and light color in the lower side, which is quite nice. Technically, you can pour Espresso from the cup edge. Due to the different coffee declining speed, you can see some beautiful styling changes outside the glass.

### **Caffe mocha**

Mocha coffee is made of Espresso, hot milk with milk foam and chocolate 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. Now there are a variety of different brewing flavors which are very popular. Some are with a variety kinds of syrups, some are with wine, some with honey, and others with soy milk .....

## Making methods of fancy 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.



## Taste the coffee

Any coffee machine can not determine the taste of and the flavor of the coffee changes from different kinds of coffee beans. Here we could like to recommend the coffee beans taste classification for you (This information is taken from the Internet and the content is only for reference):

**Sour taste:** Mocha, Hawaii sour coffee, Mexico, Guatemala, Costa Rica highland, Kilimanjaro, Colombia, Zimbabwe, El Salvador, the Western Hemisphere's wet-type advanced new beans.

**Bitter taste:** All kinds of old beans from Java, Medellin, Bogota, Angola, Congo, Uganda

**Sweet taste:** Colombia Mandheling, Venezuela's old bean, Blue Mountains, Kilimanjaro, Mocha, Guatemala, Mexico, Kenya, Santos, Haiti

**Neutral taste:** Brazil, Salvador, lowland Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba

**Savoury and mellow taste:** Colombia Mandheling, Mocha, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica

Despite of the production place of the coffee bean, baking, grinding and brewing could all be the important elements which affect the taste of coffee. Make a cup of coffee for yourself, taste the leisurely and carefree time carefully and experience the savoury and mellow aftertaste.....

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.



**ESTIA HOME ART A.E.**

Εισαγωγή και Εμπορία Οικιακών Ειδών  
Αναγεννήσεως, Θέση Ντρασσαριά, Ασπρόπυργος, 19300  
Τηλ: 216 900 1064 | E-mail: info@estiahomeart.gr  
[www.estiahomeart.gr](http://www.estiahomeart.gr)



03 1041 2215  
03 1041 22215  
certified



intertek  
Your Quality Assured