

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα αξεσουάρ είναι πλήρη και η μονάδα δεν έχει υποστεί ζημιά.

Προσθέστε καθαρό νερό έως το μέγιστο επίπεδο για να ετοιμάσετε αρκετές φορές χωρίς σκόνη καφέ σύμφωνα με τα παρακάτω βήματα και στη συνέχεια απορρίψτε το νερό.

Πλύνετε καλά τα αποσπώμενα μέρη με ζεστό νερό.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΚΑΦΕ

1. Ανοίξτε το καπάκι της δεξαμενής νερού και γεμίστε τη δεξαμενή νερού με κρύο πόσιμο νερό. Η στάθμη νερού δεν πρέπει να υπερβαίνει τη στάθμη MAX όπως υποδεικνύεται στο μετρητή νερού.
2. Τραβήξτε έξω τη βάση χοάνης, βάλτε τη χοάνη στη βάση χοάνης και μετά τοποθετήστε το χαρτί φίλτρου στη χοάνη και βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά.
3. Προσθέστε σκόνη καφέ σε φίλτρο χαρτιού. Συνήθως ένα φλιτζάνι καφέ χρειάζεται ένα κουτάλι καφέ σε σκόνη, αλλά μπορείτε να προσαρμόσετε ανάλογα με το προσωπικό σας γούστο. Κλείστε τη βάση χοάνης, ακούγεται ένας ήχος κλικ όταν το στήριγμα διοχέτευσης κλείσει εντελώς.
4. Τοποθετήστε την καράφα στην πλάκα θέρμανσης οριζόντια.
5. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα.
6. Πατώντας το διακόπτη προς τα κάτω, η ένδειξη θα ανάψει. Η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί. Σημείωση κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής μπορείτε να αφαιρέσετε την καράφα για σερβίρισμα για διάρκεια που δεν υπερβαίνει τα 30 δευτερόλεπτα και η καφετιέρα μπορεί να σταματήσει να στάζει αυτόματα. Εάν ο χρόνος προβολής υπερβεί τα 30 δευτερόλεπτα, ο καφές θα ξεχειλίσει στη χοάνη.
7. Μετά την ολοκλήρωση της παρασκευής καφέ, δηλαδή ένα λεπτό αργότερα, αφού ο καφές σταματήσει να στάζει, μπορείτε να αφαιρέσετε την καράφα, να ρίξετε και να σερβίρετε.
8. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, εάν δεν θέλετε να σερβίρετε αμέσως, κρατήστε τον διακόπτη ενεργοποιημένο, ο καφές μπορεί να διατηρηθεί ζεστός στην πλάκα θέρμανσης για 40 λεπτά και η συσκευή θα αποκοπεί αυτόματα μετά από 40 λεπτά. Για βέλτιστη γεύση καφέ, σερβίρετε αμέσως μετά την παρασκευή.
9. Απενεργοποιείτε πάντα την καφετιέρα και αποσυνδέετε το τροφοδοτικό μετά τη χρήση.
10. Σημείωση: Να είστε προσεκτικοί όταν ρίχνετε τον καφέ, αλλιώς θα τραυματίσατε καθώς η θερμοκρασία του καφέ που μόλις τελείωσε είναι υψηλή.