

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما خواهشمند است دفترچه راهنما را که تمامی نکات مورد نیاز جهت استفاده و نگهداری از دستگاه در آن درج شده است به دقت مطالعه کنید و در حفظ و نگهداری آن کوشا باشید.

این دفترچه شامل توصیه‌هایی برای نحوه استفاده، روش‌های تمیز کردن و نگهداری از دستگاه و همچنین شامل نحوه راه‌اندازی دستگاه نیز می‌باشد.

شرکت سازنده هیچگونه مسئولیتی در صورت عدم رعایت دستورالعمل‌های استفاده از دستگاه، نصب و تعمیر آن توسط افرادی که مهارت کافی را ندارند و در نتیجه خراب شدن دستگاه ندارد.

شماره صفحه

فهرست مطالب

۳	نکات ایمنی
۶	معرفی اجزا دستگاه
۷	مشخصات فنی دستگاه
۷	پنل کاربری
۷	اقدامات قبل از اولین استفاده
۷	تمیز کردن دستگاه
۸	اولین استفاده از دستگاه
۹	روش تهیه اسپرسو
۹	مقدمات اولیه
۹	فرایند عصاره‌گیری
۱۰	تهیه فوم شیر
۱۱	تهیه آب داغ
۱۲	نحوه عملکرد فشارسنج دستگاه
۱۴	تنظیم حجم اسپرسو سینگل و دابل
۱۴	خاموش شدن خودکار
۱۴	نظافت و نگهداری
۱۵	تمیز کردن لوله و نازل بخار
۱۵	تمیز کردن نگهدارنده پرتافیلتر
۱۵	رسوب زدایی از دستگاه
۱۶	عیب‌یابی دستگاه

دفترچه قهوه ساز
مدل C801



مصرف کننده گرمای :

لطفا قبل از استفاده از دستگاه دستورالعمل های دفترچه را با دقت بخوانید و برای استفاده های بعدی نزد خود نگهدارید.

نکات ایمنی:

۱. قبل از استفاده حتما بررسی شود که ولتاژ دستگاه که مقدار آن روی برچسبی که به دستگاه چسبانده شده است نوشته شده با ولتاژ پریز برق مصرفی مطابقت داشته باشد.

۲. برای محافظت در برابر شوک الکتریکی و آتش سوزی هرگز کابل برق دستگاه را درون آب یا سایر مایعات غوطه ور نکنید.

۳. هنگام استفاده از این دستگاه داشتن نظارت دقیق لازم است همچنین هرگز اجازه ندهید بچه ها یا افراد ناتوان از این دستگاه به تنهایی استفاده کنند.

۴. کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی کنند.

۵. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی شود یا زمانی که قصد تمیز کردن دستگاه را دارید کابل برق را از پریز جدا کنید. قبل از شروع نظافت دستگاه اجازه دهید تا تمامی قطعات آن کاملا خنک شود.

۶. در صورتی که دستگاه به درستی کار نمی کند یا در صورت بروز مشکل در دستگاه برای تعمیر و یا تنظیم آن حتما با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

۷. استفاده از لوازم جانبی توصیه نشده توسط کارخانه سازنده ممکن است باعث بروز آسیب دیدگی گردد.

۸. این دستگاه صرفا برای مصارف خانگی طراحی و ساخته شده است هرگز از آن در فضای باز استفاده نکنید.

۹. این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است و برای مصارف صنعتی و آزمایشگاهی مناسب نیست.

۱۰. هرگز اجازه ندهید کابل برق دستگاه آویزان باشد همچنین از برخورد کابل برق با لبه های تیز میز یا پیشخوان جلوگیری شود. از برخورد کابل برق با سطوح داغ نیز جلوگیری گردد.

۱۱. از این دستگاه جز برای مواردی که قبلا بیان شده استفاده نکنید. شرکت سازنده هیچ مسئولیتی در قبال استفاده نادرست از دستگاه ندارد.

۱۲. برای جلوگیری از آسیب رسیدن به دستگاه حتما آن را در محیطی خشک قرار دهید. از قرار دادن دستگاه بر روی سطوح گرم خودداری کنید.

۱۳. مخزن آب دستگاه را با آب سرد و تمیز پر کنید. از آب معدنی، شیر و نوشیدنی های مایع دیگر برای پر کردن مخزن آب استفاده نکنید.

۱۴. هنگام وارد و خارج کردن کابل برق به پریز ابتدا پریز را نگه داشته سپس کابل برق دستگاه را بکشید. از کشیدن کابل برق به طور مستقیم و بدون نگهداشتن پریز جدا خودداری کنید.
۱۵. دقت شود که برخی از بخش های دستگاه ممکن است در حین استفاده داغ شوند از تماس دست با این بخش ها پرهیز شود.
۱۶. از نزدیک بر عملکرد دستگاه نظارت داشته باشید هرگز اجازه ندهید کودکان زیر ۸ سال و افراد دارای ناتوانایی جسمی، ذهنی و حرکتی از این دستگاه استفاده کنند.
۱۷. هرگز اجازه ندهید کودکان با کابل برق دستگاه بازی کنند.
۱۸. هشدار: دستگاه نباید در محلی که سیستم اتصال به زمین (ارت) ندارد استفاده شود.
۱۹. سیم های کابل برق دستگاه طبق کدگذاری زیر رنگ بندی شده اند:
- سبز و زرد: ارت
آبی: نول
قهوه ای: فاز
۲۰. هرگز با مخزن آب خالی از دستگاه استفاده نکنید.
۲۱. لطفا دفترچه را برای استفاده های بعدی به درستی نزد خود نگهدارید.
۲۲. اگر کابل یا بند تغذیه آسیب ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شوند
۲۳. این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه، نیست مگر با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد
۲۴. کودکان ۸ سال و بزرگتر، افرادی که از نظر توانمندی های فیزیکی، احساسی یا روحی مشکلی نداشته و افراد فاقد تجربه و دانش با نظارت شما یا در صورتی که دستورات کافی را به آنها داده باشید طوری که بتوانند به صورت ایمن با دستگاه کار کنند و از خطرات ناشی از استفاده ناصحیح آگاه باشند می توانند از این وسیله استفاده کنند. کودکان نباید با این وسیله بازی کنند. تمیزکاری و نگهداری هایی که بر عهده کاربر است نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه بزرگتر از ۸ سال باشند و تحت نظارت فر دیگری این کارها را انجام دهند.
- دستگاه و کابل برق آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال نگهدارید.

۲۵. وسایل برای کار با یک زمان سنج خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده است.

۲۶. قهوه ساز نباید در زمان استفاده داخل کابینت قرار داده شود.

۲۷. نظافت و سرویس و نگهداری توسط کاربر نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود. جهت کاربرد در:

* آبدارخانه های فروشگاهها، اداره ها و سایر محیط های کاری
* خانه باغ ها

* به کارگیری توسط مشتری هتل ها، متل ها، و سایر محیط های اقامتی

* مکان هایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است

هشدار: در هنگام استفاده نباید ورودی پر کننده مخزن باز شود.

هشدار: در صورت ترک خوردگی یا شکستگی سطح، از وسیله استفاده نکنید.

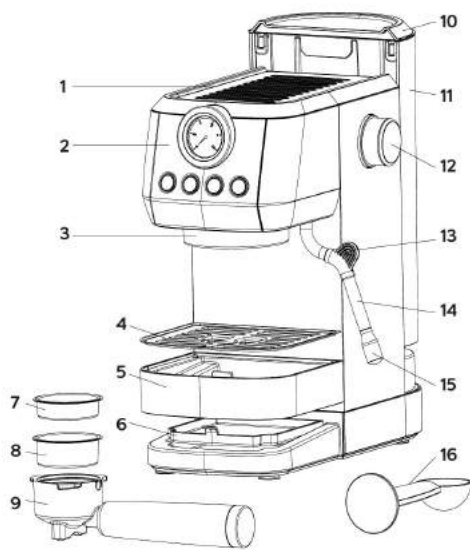
هشدار: شرکت سازنده در قبال استفاده نادرست از دستگاه و استفاده جز در موارد بیان شده در دفترچه مسئولیتی ندارد.

۲۸. جهت تمیز نمودن نباید وسیله در آب فرو برده شود.

۲۹. هنگامی که دستگاه فرآیند عصاره گیری را انجام می دهد یا شیر را با بخار گرم می کند هرگز پرتافیلتر را خارج نکنید زیرا دستگاه تحت فشار است.

۳۰. هرگز قطعات داغ دستگاه مانند خروجی بخار/آب داغ، قسمت فلزی پرتافیلتر را در حین یا مدت کوتاهی پس از استفاده لمس نکنید. فقط دسته ها، دکمه ها یا انتخابگرهای عایق حرارتی را لمس کنید

معرفی اجزای دستگاه:



- ۹. پرتا فیلتر
- ۱۰. درپوش مخزن آب
- ۱۱. مخزن آب
- ۱۲. ولوم بخار
- ۱۳. دستگیره عایق حرارتی
- ۱۴. لوله خروجی بخار
- ۱۵. نازل خروجی بخار
- ۱۶. تمپر و پیمانانه قهوه

- ۱. صفحه بالایی
- ۲. پنل کاربری
- ۳. محل قرارگیری پرتا فیلتر
- ۴. شبکه سینی قطره گیر
- ۵. سینی قطره گیر
- ۶. سینی قطره گیر داخلی
- ۷. فیلتر اسپرسو سینگل
- ۸. فیلتر اسپرسو دابل

مشخصات فنی دستگاه:
ولتاژ: ~ 220-240 V فرکانس: 50 Hz
توان: 1350 W
پنل کاربری:



- A.** گیج فشار ۲۰ بار: به کنترل دقیق فشار کمک می کند
 - B.** دکمه روشن/خاموش: برای روشن/خاموش کردن دستگاه
 - C.** دکمه اسپرسو سینگل: برای تهیه اسپرسو سینگل
 - D.** دکمه اسپرسو دوپل: برای تهیه اسپرسو دوپل
 - E.** دکمه بخار: برای خروج بخار از نازل بخار
- اقدامات قبل از اولین استفاده:

تمیز کردن دستگاه

- * دستگاه را با احتیاط از بسته بندی خارج کرده و تمام لوازم بسته بندی را خارج کنید.
- * تمام لوازم جانبی را از بسته بندی و از دستگاه خارج کنید.
- * مخزن آب را بردارید.

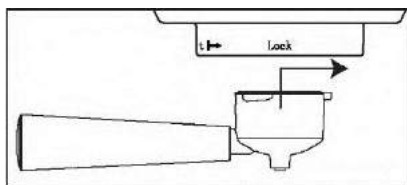
* مخزن آب ، پیمانانه اندازه گیری ، فیلتر و پرتافیلتر را با آب گرم و مقداری مواد شوینده ملایم بشویید و خشک کنید.

* همچنین محفظه دستگاه اسپرسوساز و سینی قطره گیر را با یک پارچه نرم و مرطوب پاک کنید و تمام قسمت ها را خشک کنید.

* مطمئن شوید که دکمه بخار خاموش است و ولوم بخار در وضعیت OFF قرار دارد. (برای قرار دادن ولوم در وضعیت OFF، آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در وضعیت مورد نظر قرار گیرد).
توجه: قطعات دستگاه اسپرسوساز و لوازم جانبی آن قابل شستشو در ماشین ظرفشویی نیستند.

اولین استفاده از دستگاه

۱. مخزن آب را تا نشان MAX مخزن با آب سرد پر کنید.
۲. دوشاخه را با ولتاژ مناسب در پریز برق قرار دهید.
۳. دکمه روشن/خاموش را فشار دهید، چراغ نشانگر این دکمه روشن می شود و دستگاه قهوه ساز به طور خودکار شروع به گرم شدن می کند. پس از اتمام پیش گرم کردن، تمام دکمه ها به طور ثابت روشن می شوند و دستگاه آماده تهیه اسپرسو خواهد شد. این فرآیند پیش گرم کردن حدود ۲ دقیقه طول می کشد.
۴. یک فنجان را زیر خروجی لوله بخار قرار دهید، دکمه بخار را فشار دهید، اجازه دهید آب داغ حدود ۸ ثانیه از لوله بخار خارج شود، سپس ولوم بخار را در وضعیت Off قرار دهید. این فرآیند اجازه می دهد تا آب برای اولین بار در پمپ خالی جریان یابد.
- توجه: هنگامی که دستگاه برای اولین بار کار می کند صدا و لرزش کمی وجود خواهد داشت که برای پمپ ۲۰ بار طبیعی است. این نویز در استفاده بعدی ضعیف تر خواهد شد.
۵. فیلتر را در پرتافیلتر قرار دهید.
۶. پرتافیلتر را بدون پودر قهوه داخل نگهدارنده پرتافیلتر دستگاه قرار دهید و آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود. پرتافیلتر باید عمود بر دستگاه یا کمی به سمت راست متمایل شده است (تصویر را ببینید)



۷. یک فنجان خالی را زیر پرتافیلتر قرار دهید و دکمه اسپرسو سینگل یا دوبل را فشار دهید تا فرایند عصاره گیری آغاز گردد.

۸. پس از اتمام فرایند عصاره گیری ، آب را بیرون بریزید.
اکنون دستگاه قهوه ساز شما آماده استفاده است.

روش تهیه اسپرسو:

مقدمات اولیه

پرتافیلتر سرد ، فیلتر و فنجان می تواند دمای عصاره قهوه را به اندازه ای کاهش دهد که به طور قابل توجهی بر کیفیت اسپرسوی شما تأثیر بگذارد. توصیه می شود یک فرایند عصاره گیری بدون پودر قهوه انجام دهید تا قبل از تهیه قهوه آنها را گرم کنید.

۱. پرتافیلتر را بردارید و فیلتر را با پودر قهوه با استفاده از پیماننه ای که همراه دستگاه عرضه می شود پر کنید.

* توصیه می شود ۷-۹ گرم برای سینگل شات و ۱۳-۱۵ گرم برای دوپل استفاده گردد اما بسته به ترجیحات شما پودر قهوه ای که استفاده کرده اید متفاوت است.

۲. پودر قهوه را با تمپر که همراه دستگاه عرضه شده است بکوبید. پودر قهوه باید به طور یکنواخت فشار داده شود تا سطحی صاف به دست آید.

* باقی مانده قهوه را از لبه پرتافیلتر جدا کنید.

۳. پرتافیلتر را با حرکت ۴۵ درجه به سمت چپ داخل نگهدارنده پرتافیلتر قرار داده و آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود. پرتافیلتر باید عمود بر دستگاه با کمی به سمت راست متمایل باشد.

فرایند عصاره گیری

۱- مطمئن شوید که ولوم بخار در وضعیت «OFF» قرار دارد.

۲. فنجان های از قبل گرم شده را زیر پرتافیلتر قرار دهید.

۳. دکمه اسپرسو سینگل یا اسپرسو دوپل را برای دریافت حجم دلخواه اسپرسو فشار دهید.

توجه: طعم قهوه شما به عوامل زیادی مانند نوع دانه های قهوه، درجه برشته شدن، تازگی، درشتی یا ظرافت آسیاب، دوز قهوه آسیاب شده و فشار بستگی دارد. برای دستیابی به طعم دلخواه خود، این فاکتورها را یکبار تنظیم کنید.

توجه: در طول فرآیند عملیات نويز وجود خواهد داشت. این برای فشار ۲۰ بار طبیعی است.

تهیه فوم شیر

موارد زیر برای تهیه کاپوچینو یا لاته توصیه می شود:

- استفاده از شیر کامل سرد و تازه ، میزان فوم شیر (کف شیر) به میزان چربی شیر بستگی دارد.

- برای ایجاد طرح با فوم شیر روی کاپوچینو یا لاته از ظرف استیل ضد زنگ (پیچر استیل) برای تهیه فوم شیر استفاده کنید.

قبل از شروع، مهم است که نازل بخار را کمی به سمت بیرون دستگاه حرکت دهید تا ظرف موردنظر مستقیماً زیر آن قرار گیرد و حرکات مورد نیاز برای کف کردن صحیح شیر را تسهیل شود.

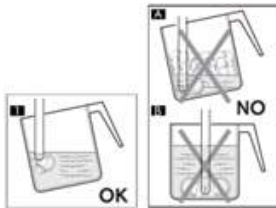
به صورت زیر ادامه دهید:

۱. دکمه بخار را فشار دهید. اگر دما به اندازه کافی برای تولید بخار نباشد، دکمه بخار شروع به چشمک زدن می کند. پس از اتمام پیش گرم کردن، دکمه بخار به صورت ثابت روشن خواهد ماند.

۲. ولوم بخار را کمی در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا هر گونه فشار داخل لوله بخار از بین برود، سپس ولوم را دوباره خاموش کنید.

۳. پیچر استیل را که تا نیمه پر از شیر سرد است، زیر لوله بخار قرار دهید.

۴. نازل بخار را به درستی زیر سطح شیر قرار دهید.



توجه: اگر خیلی عمیق وارد شود، شیر کف نمی کند، اگر به اندازه کافی عمیق وارد نشود، حباب های بزرگ تولید می شود و سپس بلافاصله ناپدید می شوند.

توجه: مهم است که لوله بخار را نه در مرکز، بلکه نزدیک به لبه پیچر، با زاویه مناسب برای ایجاد یک گرداب قوی تر نگه دارید.


۵. ولوم بخار را در موقعیت «بچرخانید» بچرخانید. بخار از لوله بخار خارج می شود.

توجه: کل عملیات نباید بیش از ۳ دقیقه طول بکشد، زیرا دستگاه پس از ۳ دقیقه بخار مداوم، بخار را به طور خودکار متوقف می کند.

نکته: برای تهیه فوم مناسب از شیر، نازل بخار باید همیشه با شیر در تماس باشد نه با فوم ایجاد شده. بنابراین، با افزایش لایه فوم، پیچر باید کمی بالا بیاید تا لوله بخار در تماس با شیر قرار داشته باشد.

۶. هنگامی که فوم مورد نظر به دست آمد، نازل بخار باید به عمق بیشتری فشار داده شود تا شیر به خوبی گرم شود.
- توجه:** توصیه می شود همیشه دست خود را روی قسمت گرد پیچر نگه دارید تا افزایش دمای شیر بدون فوم را احساس کنید.
۷. پس از به دست آوردن نتیجه دلخواه، دستگیره بخار را در وضعیت «OFF» قرار دهید تا پخش بخار متوقف شود و پیچر را بردارید.
- توجه:** برای فشرده تر کردن فوم، بهتر است پس از تمام شدن این مرحله، به آرامی روی یک سطح صاف ضربه بزنید.
- ۸- دکمه بخار را دوباره فشار دهید تا دستگاه از حالت بخار خارج شود، فوم شیر تهیه شده را داخل قهوه بریزید.
- هشدار:** لوله بخار ممکن است در حین و بعد از استفاده بسیار داغ باشد. برای جلوگیری از سوختگی، آن را فقط با قرار دادن انگشتان خود روی دستگیره لاستیکی (عایق حرارتی) نصب شده روی لوله بخار حرکت دهید.
۹. ولوم بخار را روشن کنید تا باقیمانده شیر از میله پاک شود، سپس ولوم را دوباره خاموش کنید.
۱۰. بلافاصله پس از تهیه فوم شیر، قهوه درست نکنید زیرا دمای دیگ بخار بسیار بالا است و دستگاه تحت گرمایش بیش از حد قرار دارد. برای حفاظت از دستگاه با فشار دادن هریک دکمه های مربوط به اسپرسو سینگل و اسپرسو دوبل، چراغ مربوط به هریک از آنها به صورت چشمک زن می شود که نشان میدهد برای شروع فرایند عصاره گیری ابتدا دستگاه باید خنک شود.
- برای خنک کردن دستگاه به ۴ مرحله زیر می بایست انجام شود:
- * برای خنک شدن دستگاه ولوم بخار را بچرخانید تا در موقعیت  «تولید آب داغ» قرار گیرد.
- * اجازه دهید آب داغ از لوله بخار خارج شود تا دیگ خنک شود.
- * هنگامی که دمای دیگ خنک شود، تمام دکمه ها کاملاً روشن می شوند.
- * دستگیره را به حالت «OFF» برگردانید. دستگاه فرایند عصاره گیری بعدی آماده است.
- تهیه آب داغ**
۱. دستگاه را روشن کنید و منتظر بمانید تا همه دکمه ها روشن و ثابت شوند.

۲. یک فنجان را زیر لوله بخار قرار دهید.

۳. ولوم بخار را در موقعیت «» قرار دهید، آب داغ از میله بخار خارج می شود.

۴. هنگامی که مقدار مورد نظر آب ریخته شد، دکمه بخار را خاموش کنید.

توجه: کل عملیات نباید بیش از ۴۰ ثانیه طول بکشد، زیرا دستگاه پس از ۴۰ ثانیه کار مداوم، آب گرم را به طور خودکار متوقف می کند. اگر آب گرم بیشتری می خواهید، چرخه را دوباره اجرا کنید. توجه: لوله بخار ممکن است در حین و بعد از استفاده بسیار داغ باشد. برای جلوگیری از سوختگی، آن را فقط با قرار دادن انگشتان خود روی دستگیره لاستیکی (عایق حرارتی) نصب شده روی لوله بخار حرکت دهید.

فشارسنج دستگاه:

نشانگر فشار سنج، فشاری که تحت آن عصاره گیری انجام می شود را نمایش می دهد.

منطقه فشار ایده آل اسپرسو

وقتی در حین عصاره گیری فشارسنج در هر نقطه ای از محدوده مشخص شده در تصویر قرار گیرد، به این معنی است که اسپرسو در فشار ایده آل تهیه شده است.



منطقه فشار پایین

هنگامی که نشانگر فشارسنج در حین عصاره گیری در محدوده نشان داده شده در تصویر باشد، این نشان می دهد که اسپرسو با فشار ناکافی تهیه شده است که بر کیفیت اسپرسو اثرگذار خواهد بود.



این اتفاق می تواند زمانی بیفتد که عبور جریان آب روی پودر قهوه بسیار سریع باشد و در نتیجه اسپرسو تهیه شده فاقد کرم و طعم مناسبی می باشد.
از دیگر دلایل احتمالی: آسیاب بیش از حد درشت دانه های قهوه ، کافی نبودن مقدار پودر قهوه در فیلتر، کوبیدن ناکافی، یا ترکیبی از هر یک از اینها.
برای حل این مشکل:

۱. تنظیم آسیاب ریزتر را انتخاب کنید و دوباره امتحان کنید.
۲. مقدار پودر قهوه را افزایش دهید و دوباره امتحان کنید.
۳. فشار ضربه برای کوبیدن گودر قهوه را افزایش دهید و دوباره امتحان کنید.

منطقه فشار بالا

هنگامی که نشانگر فشارسنج در حین عصاره گیری در محدوده نشان داده شده در تصویر باشد ، این نشان می دهد که اسپرسو با فشار بیش از حد تهیه شده است.



این اتفاق می تواند زمانی بیفتد که جریان آب از روی پودر قهوه بسیار آهسته باشد و منجر به تهیه اسپرسو بسیار تیره و تلخ با کرم و طعم نامناسب خواهد شد.
از دیگر دلایل احتمالی: آسیاب بیش از حد ریز دانه های قهوه ، مقدار زیاد قهوه در فیلتر، کوبیدن بیش از حد یا ترکیبی از هر یک از اینها.
برای حل این مشکل:

- ۰۱ یک تنظیم درشت تر آسیاب را انتخاب کنید و دوباره امتحان کنید.
- ۰۲ مقدار پودر قهوه را کاهش دهید و دوباره امتحان کنید.
- ۰۳ فشار ضربه کوبیدن پودر قهوه را کاهش دهید و دوباره امتحان کنید.

تنظیم میزان عصاره گیری قهوه (اسپرسو سینگل و دوپل) :

تنظیم میزان اسپرسو سینگل:

۱. به مدت ۳ ثانیه دکمه اسپرسو سینگل را فشار دهید، دستگاه ۳ بار به سرعت بوق می زند و شروع به عصاره گیری می کند.

۲. پس از تهیه حجم مورد نظر از اسپرسو، دکمه اسپرسو سینگل را دوباره فشار دهید. دستگاه ۳ بار آهسته بوق خواهد زد تا نشان دهد که حجم جدید اسپرسو سینگل تنظیم شده است.

تنظیم میزان اسپرسو دوپل:

۱. دکمه اسپرسو دوپل را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید، دستگاه به سرعت ۳ بار بوق می دهد و شروع به عصاره گیری می کند.

۲. پس از تهیه حجم مورد نظر از اسپرسو، دوباره دکمه اسپرسو دوپل را فشار دهید. دستگاه ۳ بار آهسته بوق می زند تا نشان دهد که حجم جدید اسپرسو دوپل تنظیم شده است.

توجه: زمان عصاره گیری بین ۸ تا ۶۰ ثانیه تنظیم شده است. در غیر این صورت، تنظیمات اعمال نخواهد شد.

تنظیم میزان پیش فرض اسپرسو سینگل و دوپل (تنظیمات کارخانه):

برای تنظیم حجم پیش فرض دستگاه برای اسپرسو سینگل و دوپل، دکمه های مربوط به اسپرسو سینگل و دوپل را به مدت ۵ ثانیه فشار دهید. دستگاه ۳ بار بوق می زند و تمام دکمه ها ۵ بار چشمک زن می شود. دستگاه به تنظیمات پیش فرض اولیه خود باز خواهد گشت.

خاموش شدن خودکار

اگر هیچ عملیاتی پس از ۱۵ دقیقه در حالت آماده به کار انتخاب نشود، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود. همه دکمه ها خاموش خواهند شد. برای راه اندازی مجدد دستگاه، دکمه روشن/خاموش را دوباره فشار دهید.

نظافت و نگهداری

نظافت و نگهداری منظم دستگاه، آن را در شرایط ایده آل خود نگه می دارد و طعم عالی قهوه و جریان ثابت قهوه و فوم شیر عالی را برای مدت طولانی تضمین می کند.

پرتافیلتر و فیلترها را مرتباً تمیز کنید. (پرتافیلتر و فیلترها باید تمیز نگه داشته شوند تا عصاره قهوه با کیفیتی حاصل شود.)

اخطار: برای جلوگیری از سوختگی، فیلتر فقط زمانی باید برداشته شود که پرتافیلتر کاملاً خنک شده باشد.

۱. فیلتر را از پرتافیلتر خارج کرده و با آب گرم بشویید.

۲. اگر هنگام عصاره گیری از قهوه متوجه ایرادی شدید، فیلتر را به مدت ۱۰ دقیقه در آب جوش فرو کنید و سپس با آب جاری بشویید.

توجه: هیچ یک از قطعات دستگاه نباید داخل ماشین ظرفشویی قرار داده شود.

تمیز کردن لوله و نازل بخار

۱. بلافاصله پس از تهیه فوم شیر، ولوم بخار را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا شیر باقیمانده از نازل بخار خارج شود.

۲. لوله بخار را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. برای کاملتر تمیز کردن، می توانید ولوم لوله بخار را در خلاف جهت عقربه ساعت چرخانده و با آب جاری بشویید.

۳. اگر خروجی نازل بخار مسدود شد، مطمئن شوید که ولوم بخار در وضعیت آماده به کار قرار دارد. دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود و اجازه دهید خنک شود.

می توانید از اشیا نوک تیز (سوزن) برای رفع انسداد سوراخ استفاده کنید.

تمیز کردن نگهدارنده پرتافیلتر

به طور مرتب باقیمانده های پودر قهوه روی نگهدارنده پرتافیلتر را با استفاده از یک برس تمیز نموده سپس طبق مراحل زیر با آب گرم بشویید.

۱. پرتافیلتر را بدون استفاده از پودر قهوه داخل نگهدارنده آن قرار دهید.

۲. یک فنجان خالی در محل خروجی پرتافیلتر قرار دهید.

۳. دکمه مربوط به اسپرسو دوبل را فشار دهید و فنجان را با آب پر کنید.

۴. پرتافیلتر را از نگهدارنده آن جدا کرده سپس نگهدارنده را با یک پارچه خشک تمیز کنید.

هشدار: هرگز سعی در جدا کردن نگهدارنده پرتافیلتر نکنید زیرا باعث آسیب رسیدن به دستگاه و منجر به نشستی خواهد شد.

رسوب زدایی از دستگاه:

برای اطمینان از عملکرد موثر قهوه ساز، تمیز کردن لوله های داخلی برای حفظ طعم قهوه، دستگاه باید به طور دوره ای رسوب زدایی و تمیز شود.

همچنین پس از طی ۵۰۰ فرایند عصاره گیری، هشدار رسوب زدایی نشان داده می شود به این ترتیب که دکمه روشن/خاموش ۵ بار چشمک زن می شود تا نشان دهد که زمان رسوب زدایی دستگاه فرارسیده است. اگر فرایند رسوب زدایی را اجرا نکنید، هر زمانی که دستگاه استفاده می کنید، هشدار رسوب زدایی ظاهر می شود.

مراحل زیر را برای رسوب زدایی دستگاه انجام دهید:

۱. آب را با ماده رسوب زدا (نسبت آب به ماده رسوب زدا ۴ به ۱ است) داخل مخزن آب تا علامت Max پر کنید.

توجه: لطفاً به دستورالعمل های موجود در ماده رسوب زدا نیز توجه کنید. لطفاً از مواد رسوب زدا خانگی استفاده کنید، یا می توانید از اسید سیتریک به جای یک عامل رسوب زدا تجاری استفاده کنید (نسبت آب به اسید سیتریک ۱۰۰ به ۳ است)

۲. یک فنجان/ لیوان یا ظرف مناسب دیگر را روی سینی قطره گیر قرار دهید و دکمه مربوط به اسپرسو دوبل و بخار را با هم به مدت ۵ ثانیه فشار دهید. دستگاه فرایند رسوب زدایی را شروع می کند و فرایند رسوب زدایی ۷ دقیقه کار می کند و سپس به طور خودکار متوقف می شود.

۳. مراحل قبل را تکرار کنید تا آب حاوی مواد رسوب زدا تمام شود.

۴. در مرحله بعد، این فرآیند را دو بار دیگر فقط با استفاده از آب لوله کشی تمیز بدون هیچ گونه ماده رسوب زدایی تکرار کنید.

عیب یابی دستگاه:

مشکل	علت	راه حل
عصاره قهوه از دستگاه خارج نمی شود	<p>1. عدم وجود آب در مخزن</p> <p>2. دانه های قهوه خیلی ریز آسیاب شده است</p> <p>3. مقدار پودر قهوه ریخته شده در سبد پرتافیلتر بسیار زیاد است</p> <p>4. دستگاه روشن نشده است</p> <p>5. پودر قهوه بیش از حد فشرده شده است</p>	<p>1. آب داخل مخزن دستگاه ریخته شود</p> <p>2. دانه های قهوه را در اندازه مناسب آسیاب کنید</p> <p>3. مقدار پودر قهوه را به اندازه مناسب درون سبد پرتافیلتر بریزید.</p> <p>4. کابل برق دستگاه را به پریز وصل کنید سپس دستگاه را روشن کنید</p> <p>5. پودر قهوه را خالی و سپس دوباره پر کنید و به اندازه مناسب فشرده کنید</p>
هنگام عصاره گیری قهوه از لبه های کاپ پرتافیلتر خارج میشود	<p>1. پرتافیلتر به درستی در جای خود قرار نگرفته است (قفل نشده است)</p> <p>2. مقداری پودر قهوه در قسمت لبه پرتافیلتر باقی مانده است.</p>	<p>1. پرتافیلتر را به درستی در جای خود قرار دهید (دستگیره پرتافیلتر باید هم راستا با علامت قفل روی دستگاه باشد)</p> <p>2. قبل از اتصال پرتافیلتر به دستگاه، لبه های آن را کاملا تمیز کنید</p>
عصاره قهوه بسیار سریع از دستگاه خارج میشود	<p>1. دانه های آسیاب شده قهوه بسیار درشت است و مناسب نیست</p> <p>2. مقدار پودر قهوه ریخته درون سبد پرتا فیلتر کم است</p>	<p>1. دانه های قهوه را در اندازه مناسب آسیاب کنید (مناسب برای دستگاه قهوه ساز باشد)</p> <p>2. مقدار بیشتری پودر قهوه در سبد پرتافیلتر بریزید.</p>
عصاره قهوه خیلی آرام و آهسته از دستگاه خارج می شود	<p>1. مقدار پودر قهوه ریخته شده در سبد پرتا فیلتر بسیار زیاد است</p> <p>2. دانه های قهوه خیلی ریز آسیاب شده است</p>	<p>1. مقدار مناسب پودر قهوه در سبد پرتافیلتر بریزید</p> <p>2. دانه های قهوه را در اندازه مناسب آسیاب کنید</p>
نمیتوان از شیر فوم مناسبی تهیه نمود	<p>1. از شیر مناسب استفاده نشده است</p> <p>2. شیر قبل از استفاده در یخچال قرار داده نشده است</p> <p>نازل بخار خیلی عمیق در شیر فرو رفته است</p>	<p>1. از شیر پرچرب استفاده گردد</p> <p>2. قبل از استفاده شیر باید در یخچال باشد زیرا شیر سرد فوم غلیظ تری نسبت به شیر گرم دارد</p> <p>3. نازل بخار را باید در عمق مناسبی در ظرف شیر قرار داد (به بخش تهیه فوم شیر در دفترچه مراجعه شود)</p>
مقدار بخار و آب داغ خارج شده از نازل نسبتا کم است یا اصلا آب و بخاری خارج نمی شود	<p>1. شیر بخار یا آب داغ به طور کامل باز نشده است</p> <p>2. نازل بخار مسدود شده است</p>	<p>1. ولوم را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در موقعیت مشخص قرار گیرد</p> <p>2. برای تمیز کردن نازل به بخش تمیز کردن و نگهداری نازل در همین دفترچه مراجعه شود</p>