

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند میگل امیدواریم
از کار با این دستگاه لذت ببرید.

اطلاعات فنی

توان: ۱۳۵۰ وات
ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز
گنجایش مخزن آب ۱/۳ لیتر

دستور العمل های مهم ایمنی

پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید و آن را برای مراجعات
بعدی نزد خود نگه دارید .

- ۱) تمام دستورالعمل ها را با دقت مطالعه نمایید.
- ۲) اطمینان حاصل نمایید که ولتاژ برق منزل شما با ولتاژ مذکور در برچسب مشخصات
فنی دستگاه قهوه ساز تطابق داشته باشد.
- ۳) به منظور جلوگیری از آتش سوزی؛ برق گرفتگی و آسیب دیدگی افراد، هرگز
کابل؛ دوشاخه یا دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری غوطه ور نکنید.
- ۴) هنگام استفاده از هرگونه وسیله ای در مقابل کودکان و افراد ناتوان نظارت مستقیم
و دقیق ضروری می باشد.
- ۵) قبل از تمیزکاری و هنگامیکه از دستگاه استفاده نمی کنید آنرا از پریز برق جدا
کنید. قبل از نصب و یا جدا کردن قطعات؛ و پیش از تمیزکاری اجازه دهید دستگاه
خنک شود.
- ۶) در صورتیکه کابل و یا دوشاخه دستگاه آسیب دیده است و یا اگر دستگاه به درستی
کار نمی کند یا به هر نحوی آسیب دیده است؛ به هیچ عنوان از دستگاه استفاده نکنید.
دستگاه را به منظور بررسی؛ تعمیر یا تنظیمات به خدمات پس از فروش مجاز تحویل
دهید.
- ۷) استفاده از هرگونه وسیله جانبی؛ به جز آنهایی که شرکت تولیدکننده توصیه کرده
است؛ مجاز نمی باشد زیرا ممکن است باعث آتش سوزی؛ برق گرفتگی و یا آسیب
جسمانی به افراد شود. استفاده از لوازم جانبی غیرمجاز باعث ابطال گارانتی می شود.
- ۸) این دستگاه جهت استفاده در فضای باز نمی باشد.
- ۹) احتیاط کنید که کابل از لبه ی میز یا پیشخوان آویزان نباشد یا با سطوح داغ در
تماس نباشد.
- ۱۰) از قرار دادن دستگاه روی و یا در نزدیکی اجاق گاز یا اجاق برقی یا فر داغ

خوداری کنید.

۱۱) از قهوه ساز به جز موارد مذکور برای اهداف دیگری استفاده نکنید. در محیط مرطوب از دستگاه استفاده نکنید.

۱۲) برای پر کردن مخزن آب از آب تمیز و خنک استفاده کنید، از آب معدنی، شیر و یا دیگر مایعات برای پر کردن مخزن استفاده نکنید.

۱۳) به منظور جدا کردن دوشاخه از پریز برق، آنرا با دست بگیرید و سپس جدا کنید. هرگز کابل برق را نکشید.

۱۴) هنگام دم آوری قهوه، بعضی از قسمت های دستگاه قهوه ساز به شدت داغ می شوند و هرگز نباید به طور مستقیم به آن قسمت ها دست زد. از دستگیره و یا کلید استفاده کنید.

۱۵) کودکان هرگز نباید با دستگاه بازی کنند.

۱۶) دستگاه قهوه ساز را در دمای بالای صفر درجه سانتیگراد نگهداری و استفاده کنید.

۱۷) از دستگاه قهوه ساز در محیط هایی با دمای خیلی بالا، میدان مغناطیسی قوی و مرطوب استفاده نکنید.

۱۸) این وسیله برای استفاده توسط افرادی با کم توانی جسمی، حسی یا ذهنی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه (شامل کودکان) در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه نظارت بر این افراد یا ارائه دستورالعمل استفاده ایمن از دستگاه و درک خطرات ناشی از آن، توسط سرپرست مسئول ایمنی آنها انجام گیرد.

۱۹) کودکان همواره بایستی تحت نظارت قرار گرفته شوند تا مطمئن شوید که آنها با دستگاه بازی نمی کنند. تمیزکاری و نگهداری های مربوط به دستگاه هرگز نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه بالاتر از ۸ سال سن داشته باشند و تحت نظارت افراد بزرگسال باشند.

۲۰) دستگاه قهوه ساز و کابل آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار دهید.

۲۱) دوشاخه دستگاه قهوه ساز مجهز به سیم اتصال به زمین است. لطفاً اطمینان حاصل نمایید که پریز برق منزل شما نیز دارای سیم اتصال به زمین باشد.

۲۲) هنگامیکه مخزن آب دستگاه خالی است هرگز از دستگاه قهوه ساز استفاده نکنید.

۲۳) این دستگاه برای مصارف خانگی و مصارف مشابه طراحی شده است، مانند:

- آشپزخانه مخصوص کارکنان در فروشگاه ها، دفاتر و دیگر محیط های کاری

- خانه باغ ها،

- توسط مسافران در هتل ها، مسافرخانه ها و دیگر اماکن اقامتی مشابه،

- رستوران ها و خوابگاه ها.

۲۴) تمیزکاری و دیگر اقدامات نگهداری هرگز نباید توسط کودکان انجام گیرد مگر اینکه تحت نظارت مستقیم سرپرست خود باشند.

۲۵) این دستورالعمل ها را به یاد داشته باشید. و دفترچه راهنما را نزد خود نگه دارید.

۲۶) اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا

نمایندگی مجاز او یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.

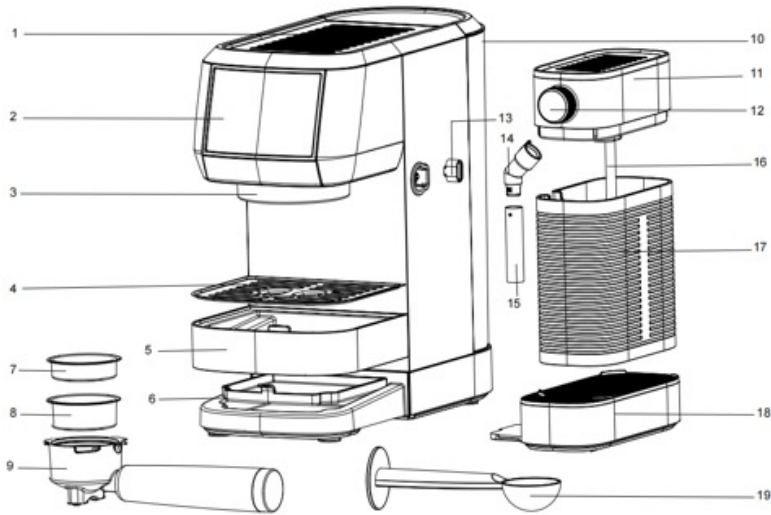
هشدار: از قرار دادن دستگاه در داخل و زیر کابینت، پرده و دیگر موارد مشابه خودداری کنید، چرا که دمای بالای آن ممکن است خطر آتش سوزی را به همراه داشته باشد

احتیاط: خطر سوختگی

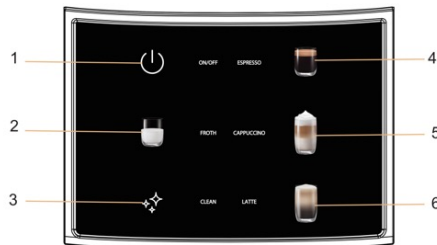
به منظور جلوگیری از سوختگی احتمالی و یا دیگر صدمات ناشی از تماس با بخار داغ و آب داغ یا آسیب به دستگاه، هنگامیکه دستگاه قهوه ساز در حال دم آوری قهوه یا تهیه فوم شیر می باشد هرگز مخزن آب یا پرتافیلتر را از دستگاه جدا نکنید. به منظور تهیه قهوه بیشتر، ابتدا اطمینان حاصل نمایید که هر شش چراغ تعبیه شده روی دستگاه روشن می باشند سپس پرتافیلتر را از دستگاه جدا کنید. اگر نیاز بود که آب یا شیر بیشتری به مخزن اضافه کنید حتما مطمئن شوید که هر شش چراغ دستگاه روشن هستند و کلید تعبیه شده روی بدنه دستگاه را فشار دهید تا دستگاه قهوه ساز در حالت OFF (خاموش) قرار گیرد.

هشدار: فشار

۱. برای جلوگیری از سوختگی یا سایر صدمات ناشی از بخار داغ و آب داغ و همچنین به منظور جلوگیری از آسیب رسیدن به دستگاه، لطفاً هنگام استفاده از قهوه ساز برای دم آوری قهوه یا ایجاد فوم شیر، مخزن آب یا مجموعه پرتافیلتر را جدا نکنید.
۲. قبل از اینکه مجموعه پرتافیلتر را جدا کنید و یک فنجان قهوه دیگر دم کنید، لطفاً مطمئن شوید که دستگاه در حالت آماده به کار است. اگر م یخواهید آب بیشتری به مخزن آب اضافه کنید، لطفاً دوشاخه برق را از پریز بکشید و زمانی که همه چراغ های نشانگر خاموش شدند مطمئن می شوید که برق دستگاه قطع شده است.
۳. هنگام عصاره گیری قهوه، لطفاً مطمئن شوید که پرتافیلتر به موقعیت تعیین شده چرخانده شده است و دسته آن در مرکز قرار دارد تا از شل شدن در اثر فشار در حین استفاده جلوگیری شود، چرا که ممکن است به بدن انسان آسیب برساند.



- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| ۱. گرم کن فنجان | ۱۱. درب مخزن شیر |
| ۲. صفحه کنترل | ۱۲. ولوم تعیین میزان فوم و شیر |
| ۳. سر دوش | ۱۳. کلید قفل مخزن شیر |
| ۴. سینی چه گیر | ۱۴. رابط لوله توزیع فوم شیر |
| ۵. مخزن چکه گیر | ۱۵. لوله توزیع فوم شیر |
| ۶. مخزن چکه گیر داخلی | ۱۶. لوله سیلیکونی مخزن شیر |
| ۷. فیلتر تک کاپ | ۱۷. مخزن شیر |
| ۸. فیلتر دو کاپ | ۱۸. پایه مخزن شیر |
| ۹. پرتافیلتر | ۱۹. پیمانه و تمپر |
| ۱۰. مخزن آب | |
- صفحه کنترل



۱. کلید ON/OFF: برای روشن/خاموش کردن دستگاه، این کلید را فشار دهید.
۲. کلید فوم سازی: این کلید را یک مرتبه فشار دهید تا یک فنجان کوچک فوم شیر درست شود.
- این کلید را دو مرتبه فشار دهید تا یک فنجان بزرگ فوم شیر درست شود.
۳. کلید Clean: برای تمیز کردن لوله های داخلی دستگاه این کلید را فشار دهید.
۴. کلید Espresso: این کلید را یک مرتبه فشار دهید تا یک فنجان اسپرسو آماده کنید.
- این کلید را دو مرتبه فشار دهید تا اسپرسو دابل آماده کنید.
۵. کلید Cappuccino: این کلید را یک مرتبه فشار دهید تا یک فنجان کاپوچینو آماده کنید.
- این کلید را دو مرتبه فشار دهید تا یک فنجان بزرگ کاپوچینو آماده کنید.
۶. کلید Latte: این کلید را یک مرتبه فشار دهید تا یک فنجان لاتِه آماده کنید.
- این کلید را دو مرتبه فشار دهید تا یک فنجان بزرگ لاتِه آماده کنید.

قبل از اولین استفاده

تمیز کردن دستگاه

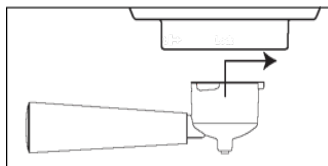
- * دستگاه را با احتیاط از کارتن خارج کرده و تمام اقلام بسته بندی را جدا کنید.
 - * تمام لوازم جانبی را از درون بسته بندی و از دستگاه جدا کنید.
 - * مخزن آب را جدا کنید.
 - * مخزن آب و درب آن، پیمانه و فیلتر و همچنین پرتافیلتر را با آب گرم و مقداری مایع ظرفشویی ملایم تمیز کنید. پس از آن، آنها آب بشوید و خشک کنید.
 - * همچنین بدنه دستگاه اسپرسوساز و سینی چکه گیر و توری آن را با یک پارچه نرم و مرطوب پاک کنید و سپس تمام قسمت ها را خشک کنید.
 - * مطمئن شوید که مخزن شیر به درستی در جای خود متصل شده است.
- توجه: پرتافیلتر و فیلترها قابل شستشو در ماشین ظرفشویی نیستند.**

اولین استفاده

۱. مخزن آب و مخزن شیر را با آب سرد تا خط MAX مخزن پر کنید.
۲. دوشاخه را به پریز با ولتاژ مناسب با دستگاه متصل کنید.
۳. کلید ON/OFF را فشار دهید، چراغ نشانگر دستگاه روشن می شود و دستگاه قهوه ساز به طور خودکار شروع به پیش گرمایش می کند. پس از اتمام پیش گرمایش، تمام کلید ها به طور مداوم روشن می مانند. فرآیند پیش گرمایش در حدود ۲ دقیقه طول می کشد.
۴. یک فنجان زیر پرتافیلتر قرار دهید. دستگاه شیر را به سمت فنجان بچرخانید. کلید Latte را به مدت ۳ ثانیه فشار داده و نگه دارید. دستگاه شروع به تولید آب گرم از لوله خروجی شیر می کند. اجازه دهید آب داغ حدود ۸ ثانیه از لوله شیر خارج شود، سپس کلید Latte را دوباره فشار دهید تا این فرآیند متوقف شود. این روند اجازه می دهد تا آب برای اولین بار استفاده از دستگاه، به درون پمپ خالی جریان پیدا کند.

توجه: هنگامی که دستگاه برای اولین بار کار می کند، صدای بلند و لرزش کمی وجود خواهد داشت که برای پمپ با فشار ۲۰ بار طبیعی است. این صدا در استفاده های آتی ضعیف تر خواهد بود.

۵. فیلتر را در نگهدارنده فیلتر (پرتافیلتر) قرار دهید.



۶. پرتافیلتر بدون پودر قهوه را با زاویه ۴۵ درجه از سمت چپ، درون قطعه دم آوری وارد کرده و آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود. پرتافیلتر باید عمود بر دستگاه یا کمی به سمت راست متمایل باشد.

۷. یک فنجان خالی را زیر پرتافیلتر قرار دهید و یک بار کلید Espresso را فشار دهید تا دم آوری و آماده سازی دستگاه جهت استفاده های بعدی فراهم شود.

۸. پس از اتمام چرخه دم آوری، آب درون فنجان را بیرون بریزید. اکنون دستگاه قهوه ساز شما آماده استفاده است.

استفاده از دستگاه

آماده سازی اسپرسو

استفاده از پرتافیلتر سرد، فیلتر سرد یا فنجان سرد می تواند دمای قهوه را به اندازه ای کاهش دهد که به طور قابل توجهی بر کیفیت اسپرسوی شما تأثیر بگذارد. توصیه می کنیم یک چرخه دم آوری را بدون پودر قهوه اجرا کنید تا قبل از دم کردن قهوه، تمامی این قطعات گرم کنید (مراحل ۵-۸ استفاده اولیه را ببینید).

۱. پرتافیلتر را برداشته و فیلتر را با استفاده از پیمانه/تمپر ارائه شده به همراه دستگاه از پودر قهوه پر کنید.

*** ما میزان ۷-۹ گرم پودر قهوه برای فنجان تک و ۱۳-۱۵ گرم پودر قهوه برای فنجان دوپل را توصیه می کنیم. این مقدار بسته به سلیقه شما و نوع پودر قهوه ای که استفاده کرده اید متفاوت است.**

۲. با استفاده از تمپر، پودر قهوه را فشرده کنید. پودر قهوه باید به طور یکنواخت فشرده شود تا سطحی صاف و هموار به دست آید.

*** باقی مانده پودر قهوه را از لبه پرتافیلتر تمیز کنید.**

۳. پرتافیلتر را با زاویه ۴۵ درجه از سمت چپ، درون قطعه دم آوری وارد کرده و آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود. پرتافیلتر باید عمود بر دستگاه یا کمی به سمت راست متمایل باشد.

درست کردن اسپرسو

۱. فنجان از قبل گرم شده را زیر پرتافیلتر قرار دهید.

۲. کلید Espresso را یک مرتبه برای اسپرسو تک فشار دهید. کلید اسپرسو هنگام دم آوری چشمک می زند.

۳. کلید Espresso را دو مرتبه برای اسپرسو دابل فشار دهید. کلید اسپرسو هنگام دم آوری به رنگ سبز چشمک می زند.

۴. دستگاه با توجه به انتخاب شما شروع به دم آوری اسپرسو می کند. دستگاه به طور خودکار فرآیند دم آوری را متوقف کرده و کلید ثابت می شود که نشان می دهد چرخه دم آوری کامل شده است.

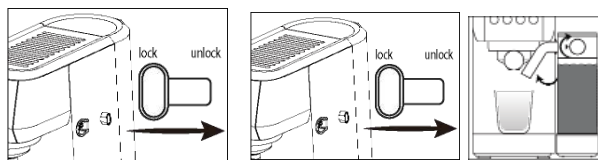
اسپرسوی خوشمزه شما آماده نوش جان کردن است.

*طعم قهوه شما به عوامل زیادی از جمله نوع دانه های قهوه، میزان برشته گی دانه های قهوه، تازگی آنها، درشتی یا ریز بودن آسیاب، زمان آسیاب، میزان قهوه آسیاب شده و میزان فشردگی پودر قهوه بستگی دارد. برای دستیابی به طعم دلخواه خود، این عوامل را یک بار تنظیم کنید.

توجه: دستگاه در طول دم آوری سر و صدا ایجاد می کند که این برای یک پمپ با فشار ۲۰ بار طبیعی است.

توجه: برای تهیه قهوه کمتر از میزان از پیش تعیین شده، پس از رسیدن به مقدار قهوه دلخواه، کلید Espresso را فشار دهید تا فرآیند دم آوری متوقف شود.

تهیه کاپوچینو



۱. قفل مخزن شیر را به موقعیت «Unlock» بکشید.

۲. از دو دست برای نگه داشتن مخزن شیر و درب آن استفاده کنید و آن را از دستگاه جدا کنید.

چراغ کلید کاپوچینو و لاته روشن می شود و نشان می دهد که مخزن شیر متصل نیست.

۳. درب مخزن شیر را باز کرده و آن را با شیر سرد (۵~۱۰ درجه سانتیگراد) پر کنید.

۴. درب مخزن را ببندید. از دو دست برای نگه داشتن مخزن شیر و درب آن استفاده کنید، سپس آن را به دستگاه قهوه ساز متصل کنید.

توجه: فقط از یک دست برای نگه داشتن مخزن شیر یا درب آن استفاده نکنید. مخزن شیر ممکن است از دست شما بیفتد.

۵. قفل مخزن شیر را به موقعیت «Lock» بکشید. کلید کاپوچینو و لاته روشن می شود و به رنگ آبی چشمک می زند که نشان می دهد دستگاه شروع به پیش گرمایش کرده است.

۶. فنجان از قبل گرم شده را زیر پرتافیلتر قرار دهید.

احتیاط: هنگام فوم سازی و تهیه کاپوچینو یا لاته، حتما دستگیره شیر را طوری تنظیم کنید که لوله خروجی شیر به سمت فنجان قرار گرفته باشد.

۷. کلید Cappuccino را یک بار فشار دهید تا یک فنجان کوچک کاپوچینو تهیه کنید. هنگام دم آوری، کلید کاپوچینو به رنگ آبی چشمک می زند.

۸. کلید Cappuccino را دوبار فشار دهید تا یک فنجان بزرگ کاپوچینو تهیه کنید. هنگام دم آوری، کلید کاپوچینو به رنگ سبز چشمک می زند.

۹. دستگاه با توجه به انتخاب شما شروع به تهیه کاپوچینو می کند. عملکرد دستگاه به طور خودکار متوقف می شود و چراغ کلید کاپوچینو ثابت می شود که نشان می دهد چرخه دم آوری کامل شده است.

کاپوچینو خوشمزه شما آماده نوش جان کردن است.

توجه: برای یک فنجان کوچک، از فیلتر تک استفاده کنید. برای یک فنجان بزرگ، از فیلتر دوبل استفاده کنید.

مهم: پس از استفاده، حتماً لوله شیر را تمیز کنید. به دستورالعمل های بخش تمیز کاری مراجعه کنید.

تهیه لاته

مراحل ۱-۶ را برای تهیه کاپوچینو انجام دهید.

۱. کلید Latte را یک بار فشار دهید تا یک فنجان کوچک لاته تهیه کنید. کلید Latte هنگام دم آوری چشمک می زند.

۲. کلید Latte را دوبار فشار دهید تا یک فنجان بزرگ لاته تهیه کنید. کلید Latte هنگام دم آوری به رنگ سبز چشمک می زند.

۳. دستگاه با توجه به انتخاب شما شروع به تهیه لاته می کند. دستگاه به طور خودکار دم آوری را متوقف می کند و چراغ کلید لاته ثابت می شود که نشان می دهد چرخه دم آوری لاته کامل شده است.

لاته خوشمزه شما آماده نوش جان کردن است.

توجه: برای تهیه یک فنجان کوچک، از فیلتر تک و برای تهیه یک فنجان بزرگ، از فیلتر دوبل استفاده کنید.

مهم: پس از استفاده، حتماً لوله داخلی را تمیز کنید. به دستورالعمل های بخش تمیز کاری مراجعه کنید.

ایجاد فوم شیر

مراحل ۱-۶ را برای تهیه کاپوچینو انجام دهید.

۱. کلید Froth را یکبار فشار دهید تا یک فنجان کوچک فوم شیر تهیه کنید. هنگام تهیه فوم، چراغ کلید Froth چشمک می زند.

۲. کلید Froth را دوبار فشار دهید تا یک فنجان بزرگ فوم شیر تهیه کنید. هنگام تهیه فوم، چراغ کلید Froth به رنگ سبز چشمک می زند.

۳. دستگاه با توجه به منوی انتخابی شما شروع به ایجاد فوم شیر می کند. دستگاه به طور خودکار تهیه فوم را متوقف می کند و چراغ کلید فوم ثابت می شود که نشان می دهد چرخه تهیه فوم شیر کامل شده است.

فوم شیر شما آماده است تا از آن لذت ببرید.

مهم: پس از استفاده حتماً لوله داخلی را تمیز کنید. به دستورالعمل های بخش تمیز کاری مراجعه

کنید.

حجم اسپرسو، کاپوچینو، لاتِه و فوم شیر خود را به دلخواه خود انتخاب کنید

این دستگاه به شما این امکان را می دهد که حجم اسپرسو، کاپوچینو و لاتِه را به دلخواه خود تنظیم کنید.

پس از اتمام فرآیند پیش گرمایش دستگاه، یکی از کلید های Espresso/Cappuccino/Latte را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید. کلید های اسپرسو، کاپوچینو، لاتِه و فوم به طور متناوب به رنگ سبز چشمک می زنند که نشان می دهد دستگاه آماده تنظیم حجم این نوشیدنی هاست. (توجه: اگر در مدت ۱۵ ثانیه هیچ کلیدی انتخاب نشود، دستگاه به حالت آماده به کار باز خواهد گشت).

حجم اسپرسوی خود را شخصی سازی کنید

۱. برای سفارشی کردن حجم قهوه اسپرسو تک، کلید Espresso را یک بار فشار دهید. دستگاه سه بار بوق می زند و شروع به دم آوری می کند.
۲. برای سفارشی کردن حجم قهوه اسپرسو دبل، کلید Espresso را دو بار فشار دهید. دستگاه سه بار بوق می زند و شروع به دم آوری می کند.
۳. پس از رسیدن به مقدار مورد نظر، دوباره کلید Espresso را فشار دهید تا فرآیند متوقف شود. دستگاه سه بار بوق می زند که نشان می دهد حجم قهوه شما شخصی سازی شده است. سپس دستگاه به حالت آماده به کار باز خواهد گشت.

توجه: حجم قابل تنظیم قهوه در بازه زمانی ۱۰ تا ۹۰ ثانیه است.

حجم کاپوچینوی خود را شخصی سازی کنید

۱. برای تنظیم حجم یک فنجان کوچک کاپوچینو، یک بار کلید Cappuccino را فشار دهید. دستگاه سه بار بوق می زند و شروع به فوم سازی شیر می کند.
 ۲. برای سفارشی کردن حجم یک فنجان بزرگ کاپوچینو، کلید Cappuccino را دو بار فشار دهید. دستگاه سه بار بوق می زند و شروع به فوم سازی شیر می کند.
 ۳. زمانی که فوم شیر به مقدار دلخواه شما رسید، کلید Froth را فشار دهید. دستگاه به طور خود کار شروع به دم آوری اسپرسو می کند.
 ۴. وقتی اسپرسو به میزان دلخواه رسید، یک بار دیگر کلید کاپوچینو را فشار دهید تا متوقف شود. دستگاه سه بار بوق می زند که نشان می دهد صدا با موفقیت سفارشی شده است. سپس دستگاه به حالت آماده به کار باز خواهد گشت.
- توجه:** زمان قابل تنظیم فوم سازی شیر بین ۶ تا ۶۰ ثانیه است. حجم قابل تنظیم اسپرسو بین ۱۰ تا ۹۰ ثانیه است.

حجم لاتِه خود را شخصی سازی کنید

۱. برای سفارشی کردن حجم یک فنجان کوچک لاتِه، کلید Latte را یک بار فشار دهید. دستگاه سه بار بوق می زند و شروع به فوم سازی شیر می کند.
۲. برای سفارشی کردن حجم یک فنجان بزرگ لاتِه، کلید Latte را دو بار فشار دهید. دستگاه سه بار بوق می زند و شروع به فوم سازی شیر می کند.
۳. زمانی که فوم شیر به مقدار دلخواه شما رسید، کلید Froth را فشار دهید. دستگاه به طور

خود کار شروع به دم آوری اسپرسو می کند.

۴. وقتی اسپرسو به میزان دلخواه رسید، یک بار دیگر کلید Latte را فشار دهید تا فرآیند متوقف شود. دستگاه سه بار بوق می زند که نشان می دهد حجم لاته شما شخصی سازی شده است. سپس دستگاه به حالت آماده به کار باز می گردد.

توجه: زمان قابل تنظیم فوم سازی شیر بین ۶ تا ۶۰ ثانیه است. حجم قابل تنظیم اسپرسو بین ۱۰ تا ۹۰ ثانیه است.

میزان فوم سازی شیر را شخصی سازی کنید

۱. برای سفارشی کردن حجم یک فنجان کوچک فوم شیر، کلید Froth را یک بار فشار دهید. دستگاه سه بار بوق می زند و شروع به فوم سازی شیر می کند.

۲. برای سفارشی کردن حجم یک فنجان بزرگ فوم شیر، کلید Froth را دو بار فشار دهید. دستگاه سه بار بوق می زند و شروع به فوم سازی شیر می کند.

۳. وقتی شیر کف به میزان دلخواه رسید، یک بار دیگر کلید Froth را فشار دهید تا فرآیند متوقف شود. دستگاه سه بار بوق می زند که نشان می دهد حجم فوم شیر شما شخصی سازی شده است. **توجه:** زمان قابل تنظیم فوم سازی شیر بین ۶ تا ۶۰ ثانیه است.

تنظیم دمای قهوه

۱. کلید ON/OFF را فشار دهید، چراغ نشانگر روشن می شود و دستگاه به طور خود کار شروع به پیش گرمایش می کند. پس از اتمام پیش گرمایش، چراغ تمامی کلیدها به طور مداوم روشن می مانند.

۲. پس از اتمام فرآیند پیش گرمایش، کلید "Espresso" و "Latte" را به مدت ۵ ثانیه فشار داده و نگه دارید. سپس وارد منوی اصلی تنظیمات دما شوید. کلیدهای Espresso، Cappuccino و Latte به طور متناوب به رنگ سبز چشمک می زنند، دما را مطابق با سلیقه خود تنظیم کنید:

کلید Espresso = حالت دم آوری قهوه با دمای پایین

کلید Cappuccino = حالت دم آوری قهوه با دمای متوسط (پیش فرض)

کلید Latte = حالت دم آوری قهوه با دمای بالا

با توجه به دمای دلخواه خود، کلید مربوطه را فشار دهید. ۵ ثانیه صبر کنید، کلید مربوطه به سرعت ۳ بار چشمک می زند، سپس دما با موفقیت تنظیم می شود و دستگاه به حالت دم آوری قهوه باز می گردد.

توجه: اگر در ۱۵ ثانیه هیچ عملیاتی انجام نشود، دستگاه از تنظیمات دما خارج شده و به حالت اولیه باز می گردد.

بازگرداندن تنظیمات پیش فرض

برای بازنشانی دستگاه به حالت پیش فرض، کلیدهای Espresso و Cappuccino و Latte را همزمان به مدت ۵ ثانیه فشار داده و نگه دارید. دستگاه به تنظیمات پیش فرض اولیه خود از جمله حجم و دما باز می گردد.

خاموش شدن خودکار

اگر در حالت آماده به کار، پس از گذشت ۱۵ ثانیه هیچ منویی انتخاب نشود، دستگاه به طور خود کار خاموش می شود. همه کلیدها خاموش خواهند شد. برای راه اندازی دستگاه، کلید ON/OFF را دوباره فشار دهید.

تمیز کردن و نگهداری منظم، دستگاه را در شرایط بهینه کاری نگه می دارد و طعم عالی قهوه، روان بودن جریان قهوه و فوم شیر عالی را برای مدت طولانی تضمین می کند.

تمیز کردن مخزن شیر و لوله توزیع شیر

پس از اتمام تهیه نوشیدنی خود با استفاده از شیر، می توانید مخزن شیر را با وجود شیر درون آن مستقیماً در یخچال نگهداری کنید یا مخزن شیر و لوله خروجی شیر را کاملاً تمیز کنید. تمیز کردن سیستم فوم سازی شیر بلافاصله پس از تهیه کاپوچینو، لاته یا فوم شیر بسیار مهم است.

شیر خشک شده می تواند سیستم فوم ساز شیر را مسدود کند و باعث ایجاد مشکلاتی در فوم سازی، تأثیر منفی بر طعم قهوه و یا ایجاد بوی نامطبوع شود. اگر مخزن شیر را با شیر درون آن در یخچال نگهداری می کنید، دستورالعمل های فرآیند تمیز کاری را انجام دهید:

۱. یک فنجان خالی بزرگ را زیر نازل خروجی شیر قرار دهید و مطمئن شوید که آب درون مخزن آب وجود دارد.

۲. سر نازل خروجی شیر را درون فنجان خالی قرار دهید.

۳. کلید Clean را فشار دهید، دستگاه شروع به تولید آب گرم از نازل خروجی شیر می کند. فرآیند تمیزکاری به مدت ۳۵ ثانیه اجرا می شود و سپس به طور خودکار متوقف می شود.

۴. می توانید مراحل ۱-۳ را تکرار کنید تا مطمئن شوید باقیمانده شیر خشک شده کاملاً تمیز شده است.

۵. نازل خروجی شیر اکنون تمیز است و مخزن حاوی شیر در یخچال قابل نگهداری است. در صورت تمیز کردن مخزن شیر، دستورالعمل فرآیند تمیزکاری کامل را انجام دهید:

۱. یک فنجان خالی بزرگ را زیر نازل خروجی شیر قرار دهید و از وجود آب در مخزن آب مطمئن شوید.

۲. مخزن شیر را از دستگاه خارج کرده و شیر باقیمانده را دور بریزید. مخزن شیر را با آب تمیز پر کنید.

۳. سر نازل خروجی شیر را درون فنجان خالی قرار دهید.

۴. کلید Clean را فشار دهید، دستگاه شروع به تولید آب گرم از طریق نازل خروجی شیر می کند. این چرخه تمیز به طور خودکار اجرا و متوقف می شود.

۵. کلید Froth را دوبار فشار دهید. دستگاه شروع به تولید بخار از نازل خروجی شیر می کند. این فرآیند به صورت خودکار اجرا و متوقف می شود.

۶. می توانید مراحل ۱-۵ را تکرار کنید تا مطمئن شوید باقیمانده شیر خشک شده کاملاً تمیز شده است.

۷. تمام قسمت های مخزن شیر و درب آن را با آب گرم و صابون بشویید و سپس آبکشی و خشک کنید. از مواد ساینده و اسکاچ استفاده نکنید، زیرا باعث خراشیدگی می شوند. مخزن شیر و درب آن نیز قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.

تمیز کردن کامل درب مخزن شیر

برای جلوگیری از گرفتگی درب مخزن شیر، می توان آن را به صورت مجزا تمیز کرد.
۱. درپوش پلاستیکی روی درب را بردارید.



۲. لوله تخلیه و لوله سیلیکونی شیر را جدا کنید.



۳. هر دو دهانه لوله را با آب تمیز بشویید. (در آب غوطه ور نکنید)

۴. قطعات خوب خشک کنید و تمام آنها را در جای صحیح خود مونتاژ کنید. به ویژه، درپوش پلاستیکی باید به درستی در جای خود نصب شود، در غیر این صورت عملکرد مخزن شیر مختل خواهد شد.

مهم: اگر متوجه شدید که دستگاه نمی تواند فوم شیر تولید کند، ممکن است به دلیل انسداد در ورودی هوا باشد. در صورت امکان از یک سوزن ۰,۲۵ میلی متری برای پاک کردن ورودی هوا استفاده کنید و پس از آن دستگاه قاعدتا باید به طور معمول کار کند.



تمیز کردن پرتافیلتر و فیلترها

پرتافیلتر و فیلترها باید تمیز نگه داشته شوند تا عملکرد عالی دستگاه تضمین شود.

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

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

۲. در صورت ایراد در هنگام دم آوری قهوه، فیلتر را به مدت ۱۰ دقیقه در آب جوش فرو کرده و سپس کاملاً با آب بشویید.

توجه: پرتافیلتر و فیلترها قابلیت شستشو در ماشین ظرفشویی را ندارند.

تمیز کردن سر دوش

به طور منظم تفاله های باقیمانده قهوه را با استفاده از یک برس از سر دوش پاک کنید و طبق مراحل زیر با آب داغ بشویید.

۱. پرتافیلتر خالی را بدون استفاده از پودر قهوه داخل سر دوش قرار دهید.

۲. یک فنجان خالی زیر سر دوش قرار دهید.

۳. کلید اسپرسو را دو مرتبه فشار دهید و فنجان را با آب پر کنید.

۴. پرتافیلتر را از سر دوش جدا کرده و سر دوش را با یک پارچه خشک، تمیز کنید.

هشدار: سعی نکنید سر دوش را جدا کنید چرا که ممکن است به سر دوش آسیب برسد و منجر به نشتی شود.

تمیز کردن مخزن آب

با برداشتن مخزن آب و وارونه کردن آن روی سینک، آب باقیمانده را دور بریزید.

خالی کردن مخزن آب بین استفاده روزمره توصیه می شود. مخزن آب را با آب و صابون بشویید، آن را خوب آبکشی کرده و خشک کنید.

توجه: مخزن آب دستگاه را با ماشین ظرفشویی نشویید.

رسوب زدایی

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

همچنین پس از ۵۰۰ مرتبه دم آوری قهوه، هشدار رسوب زدایی نشان داده می شود. کلید ON/OFF ۵ بار چشمک می زند تا نشان دهد که زمان رسوب زدایی دستگاه فرا رسیده است. اگر فرآیند رسوب زدایی را اجرا نکنید، در هر بار راه اندازی دستگاه، هشدار رسوب زدایی ظاهر می شود.

مراحل زیر را برای رسوب زدایی دستگاه دنبال کنید:

۱. مخزن آب را با ماده رسوب زدا پر کنید (۴ قسمت آب و ۱ قسمت ماده رسوب زدا) و مخزن آب را تا علامت Max پر کنید.

توجه: لطفاً به دستورالعمل های ماده رسوب زدا نیز مراجعه کنید. لطفاً از رسوب زدای میگل استفاده کنید، یا می توانید از اسید سیتریک به جای یک محلول رسوب زدای تجاری استفاده کنید (در این مورد از ۳ درصد اسید سیتریک در آب استفاده کنید).

۲. یک فنجان خالی یا ظرف مناسب دیگری را بر روی سینی چکه گیر قرار دهید.

۳. کلید Cappuccino و Latte را با هم به مدت ۵ ثانیه فشار داده و نگه دارید. دستگاه فرآیند رسوب زدایی را شروع می کند و چرخه رسوب زدایی ۶ دقیقه به طول می انجامد و سپس به طور خودکار متوقف می شود.

۴. مراحل قبل را تکرار کنید تا مخزن آب کاملاً خالی شود.

۵. در مرحله بعد، این فرآیند را دو بار دیگر تنها با استفاده از آب و بدون هیچ گونه ماده رسوب زدایی تکرار کنید.

مشکل	علت	راه حل
دستگاه کار نمی کند	دستگاه روشن نیست یا دوشاخه برق به پریز متصل نشده است.	مطمئن شوید که دوشاخه برق وصل شده باشد، کلید ON/OFF فشار داده شده باشد و هر دو کلید قهوه آبی روشن شوند
	اتصال کوتاه / پریز برق خراب است	منبع تغذیه را بررسی کنید.
قهوه از پرتافیلتر خارج نمی شود.	مخزن آب خالی است.	مخزن آب را پر کنید.
	مخزن آب به درستی نصب نشده است	مخزن آب را برداشته و آن را به درستی نصب کنید.
	دستگاه نمی تواند آب را پمپاژ کند.	کلید Latte را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید و نگه دارید تا فرآیند تمیزکاری اجرا شود. این فرآیند به دستگاه کمک می کند تا آب را پمپاژ کند.
قهوه به آرامی از پرتافیلتر خارج می شود	فیلتر مسدود شده است.	سوراخ فیلترها را با سوزن تمیز کنید.
	قهوه خیلی ریز آسیاب شده است.	قهوه را با درجه مناسب آسیاب کنید.
	وجود پودر قهوه زیاد در فیلتر	از مقدار مناسب پودر استفاده کنید.
قهوه به سرعت از پرتافیلتر خارج می شود	پودر قهوه به شدت فشرده شده است.	پودر قهوه را با شدت کمتر بگویید.
	فیلتر مسدود شده است	سوراخ فیلترها را با سوزن تمیز کنید.
	قهوه خیلی درشت آسیاب شده است	قهوه را با درجه مناسب آسیاب کنید.
قهوه سرد است.	وجود پودر قهوه کم در فیلتر	از مقدار مناسب پودر استفاده کنید.
	پودر قهوه به اندازه کافی تمپ نشده	پودر قهوه را با شدت بیشتری بگویید.
	پیش گرمایش دستگاه انجام نشده است.	قبل از گرفتن اولین قهوه، برای گرم کردن دستگاه، اجازه دهید آب گرم با وجود پرتافیلتر (با فیلتر اما بدون پودر قهوه) از دستگاه عبور کند.
قهوه خیلی رقیق است	فنجان ها از قبل گرم نشده اند.	فنجان ها را از قبل با آب داغ، گرم کنید.
	استفاده از فیلتر تک برای اسپرسوی دوبل	از فیلتر دوبل برای اسپرسوی دوبل استفاده کنید.
	میزان پودر قهوه خیلی کم است.	میزان پودر قهوه را افزایش دهید.
آب زیر دستگاه قهوه ساز جمع می شود.	قهوه خیلی درشت آسیاب شده است.	از درجه ریزتر آسیاب استفاده کنید.
	مخزن آب به درستی نصب نشده است.	مخزن آب را بردارید و آن را به درستی نصب کنید.
	سینی چکه گیر پر از آب شده است.	سینی چکه گیر را خالی و تمیز کنید

قهوه از لبه پرتافیلتر به بیرون می‌جکد.	وجود پودر قهوه بیش از حد در فیلتر	از مقدار مناسب قهوه استفاده کنید.
	پودر قهوه به واشر آب بندی سر دوش می‌چسبد	دستگاه را خاموش کرده، صبر کنید تا خنک شود و سپس فیلتر، پرتافیلتر، سر دوش و واشر آب بندی آن را تمیز کنید.
چراغ نشانگرهای کلید Cappuccino و Latte کار نمی‌کنند	پرتافیلتر کاملاً بسته نشده است.	پرتافیلتر را وارد دستگاه کنید و دسته را تا جایی که اندکی مقاومت احساس کنید، به سمت راست بچرخانید.
	مخزن شیر متصل نشده است	مخزن شیر را داخل دستگاه قرار دهید و قفل آن را به حالت "Lock" تغییر دهید.
شیر بعد از فوم سازی، دیگر کف نمی‌کند و یا فوم از لوله خارج نمی‌شود.	مخزن شیر به شکل صحیح متصل نشده است.	اگر مخزن شیر متصل است، آن را محکم فشار دهید و قفل را به حالت "Lock" تغییر دهید تا نشانگرهای کلید کاپوچینو و لاته روشن شوند.
	بخار دستگاه تمام شده است.	از وجود آب کافی در مخزن آب اطمینان حاصل کنید.
حجم کاپوچینو یا لاته خروجی، هر بار متفاوت است.	شیر به اندازه کافی سرد نیست.	قبل از تهیه کاپوچینو یا لاته، شیر و ظرف آن را خنک کنید.
	لوله فوم ساز مسدود شده است.	برای تمیز کردن مخزن شیر و لوله فوم ساز، دستورالعمل‌های تمیزکاری مربوطه را دنبال کنید.
بوی نامطبوع از نازل خروجی شیر خارج می‌شود.	لوله فوم ساز مسدود شده است.	برای تمیز کردن مخزن شیر و لوله فوم ساز، دستورالعمل‌های تمیزکاری مربوطه را دنبال کنید.
	مقداری شیر باقیمانده در سیستم فوم سازی وجود دارد.	برای تمیز کردن به موقع مخزن شیر و لوله فوم ساز، دستورالعمل‌های مربوطه را دنبال کنید.

دفع لوازم الکتریکی و حفاظت از محیط زیست

شما می‌توانید با دفع صحیح دستگاه الکتریکی خود از محیط زیست حفاظت نمایید. با توجه به قوانین مربوط به دفع و بازیافت در محل زندگی خود، لوازم الکتریکی غیر قابل استفاده را به مراکز بازیافت مربوطه تحویل دهید تا از ایجاد صدمه به محیط زیست جلوگیری گردد.

