

# MIGEL



اسپرسو ساز

GEM 192

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  
گنجایش مخزن آب ..... ۱ لیتر  
ولتاژ: ..... ۲۴۰-۲۲۰ ولت  
فرکانس: ..... ۵۰/۶۰ هرتز

## نکات مهم ایمنی

همیشه به هنگام استفاده از دستگاه، جهت جلوگیری از خطراتی چون برق گرفتگی، آتش سوزی و سایر آسیب های مربوطه، نکات ایمنی که در ادامه آورده شده را مد نظر قرار دهید:

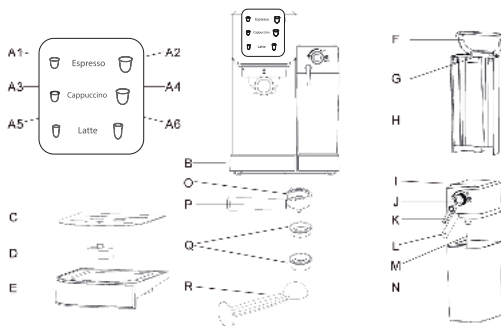
- ۱ - تمامی نکات آموزشی استفاده از دستگاه را مطالعه نمایید.
- ۲ - قبل از استفاده از مطابقت ولتاژ دستگاه (درج شده روی برچسب مشخصات فنی) با ولتاژ محل زندگی خود اطمینان حاصل نمایید.
- ۳ - جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی و آتش سوزی، از فرو بردن دستگاه، سیم و دوشاخه در آب و سایر مایعات پرهیز نمایید.
- ۴ - به هنگام استفاده از دستگاه در نزدیکی کودکان، نظارت و مراقبت کامل را بر آنها داشته باشید.
- ۵ - در صورت عدم استفاده از دستگاه و همچنین قبل از تمیزکاری آن، دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید و قبل از جدا کردن قطعات جانبی کمی صبر نمایید تا دستگاه به طور کامل خنک گردد.
- ۶ - در صورت عدم کارکرد دستگاه، صدمه دیدن کابل و مشاهده هر گونه ایراد، هرگز دستگاه را مورد استفاده قرار ندهید و جهت سرویس و تعمیرات به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید.
- ۷ - استفاده از قطعات غیر فابریک دستگاه ممکن است باعث برق گرفتگی و آتش سوزی گردد، بنابراین فقط از قطعاتی که شرکت سازنده تولید نموده استفاده نمایید.
- ۸ - جهت خاموش کردن دستگاه، تمامی دکمه ها و یا ولوم ها را در حالت خاموش قرار دهید، سپس دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید.
- ۹ - از لمس کردن سطوح دستگاه خودداری نمایید چرا که به هنگام کارکرد ممکن است داغ باشند، بنابراین جهت حمل و جابجایی فقط از دستگیره دستگاه استفاده نمایید.

- ۱۰ - این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی گردیده بنابراین از مورد استفاده قرار دادن آن در محیط های بیرونی و همچنین برای اهداف تجاری پرهیز نمایید.
- ۱۱ - از آویزان شدن کابل از روی سطحی که دستگاه بر روی آن قرار دارد و همچنین تماس آن با اجسام داغ جلوگیری نمایید.
- ۱۲ - جهت جلوگیری از قطع جریان هوا در زیر دستگاه، آن را همیشه بر روی سطحی صاف و محکم قرار دهید.
- ۱۳ - قبل از روشن کردن دستگاه، مخزن آب را پُر کنید و آن را به درستی در جای خود قرار دهید به طوری که کاملاً "چفت گردد".
- ۱۴ - از جدا نمودن دسته اسپرسو به هنگام دم کشیدن قهوه خودداری نمایید. قبل از جدا نمودن دسته اسپرسو جهت اضافه نمودن قهوه، از روشن بودن سه چراغ روی دستگاه مطمئن شوید.
- قسمت های فلزی دسته اسپرسو ممکن است کمی داغ باشند، بنابراین هنگام جداسازی آن احتیاط کنید و فقط با استفاده از دستگیره آن را جدا نمایید.
- به هنگام جابجا کردن دستگاه مراقبت های لازم را به عمل آورید چرا که ممکن است آب داخل مخزن داغ باشد.
- ۱۵ - جهت جدا نمودن مخزن آب، دستگاه می بایست به صورت کامل در حالت خاموش قرار داشته باشد.
- ۱۶ - به منظور جلوگیری از خطر ناشی از وصل مجدد ناخواسته قطع کننده حرارتی، این وسیله نباید از طریق دستگا های کنترلی خارجی، مانند تایمر ، تغذیه شود یا به مداری متصل شود که مرتباً توسط ترمین کننده برق روشن و خاموش می شود.
- ۱۷ - این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان ) با کم توانی جسمی یا ذهنی ، یا افراد بی تجربه و نا آگاه در نظر گرفته نشده است. مگر اینکه نظارت بر این افراد با ارائه دستورالعمل استفاده از وسیله ، توسط سرپرست مسئول ایمنی آنها انجام گیرد. توصیه می شود کودکان تحت نظارت و سرپرستی باشند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.
- ۱۸ - دستگاه را به دور از دسترس کودکان نگه داری نمایید.
- ۱۹ - قبل از جدا نمودن قطعات جانبی، از روشن بودن سه چراغ روی دستگاه مطمئن شوید، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه در حالت خاموش قرار گیرد، سپس دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید.
- ۲۰ - از جدا نمودن دسته اسپرسو در هر زمانی که دستگاه در حال دم آوری قهوه می باشد پرهیز نمایید.
- ۲۱ - به هنگام جدا نمودن دسته اسپرسو احتیاط کنید، چرا که قسمت های فلزی دسته ممکن است داغ باشد و همچنین امکان شناور بودن آب جوش در قسمت بالایی فیلتر وجود دارد.
- برای جدا سازی و یا حمل دسته اسپرسو فقط از دسته آن استفاده نمایید و جهت دور

- ریختن پودر قهوه استفاده شده گیره فیلتر را مورد استفاده قرار دهید.
- ۲۲ -** در صورت عدم خروجی قهوه، ممکن است فیلتر مسدود گردیده باشد، در این هنگام دستگاه را خاموش کرده و مدتی صبر کنید تا به طور کامل خنک گردد. انسداد فیلتر ممکن است به دلیل کوچک بودن پودر قهوه مورد استفاده باشد. شما می توانید با مراجعه به قسمت ایراد یابی در انتهای دفترچه ایراد را برطرف نمایید.
- ۲۳ -** به هنگام تمیزکاری لوله خروجی کف شیر، یک لیوان نسبتاً بزرگ در زیر لوله قرار دهید، مخزن شیر را پر از آب کنید و سپس آن را بر روی دستگاه در جای خود قرار دهید. ولوم تنظیم کف شیر را به سمت موافق عقربه های ساعت بچرخانید تا در حالت (تمیزکاری) قرار گیرد، دکمه Latte/Clean را به مدت سه ثانیه نگه دارید سپس آن را رها کنید تا حالت تمیزکاری فعال گردد. اجازه دهید به مدت ۳۰ ثانیه آب داخل لوله را تخلیه گردد و در آخر دکمه Latte/Clean را فشار دهید تا فرآیند تمیزکاری متوقف گردد.
- ۲۴ -** از قرار دادن دستگاه در نزدیکی منابع گرما همانند اجاق گاز، هیتر و سایر موارد مشابه خودداری نمایید.
- ۲۵ -** از مورد استفاده قرار دادن این دستگاه برای کاربرد های غیر تعریف شده خودداری نمایید.
- ۲۶ -** هرگز دستگاه را به هنگام استفاده بدون نظارت رها نکنید.
- ۲۷** وسیله برای استفاده خانگی و موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده است:  
- آبدارخانه های فروشگاه ها، ادارات و سایر محیط های کاری.  
خانه باغ ها.  
هتل ها، هتل ها و هتل آپارتمان ها.  
مکان هایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است
- ۲۸ -** از فرو بردن دستگاه در آب و سایر مایعات خودداری نمایید، چرا که این کار خطر برق گرفتگی را به همراه خواهد داشت.
- ۲۹ -** دفترچه راهنما را نگه داری نمایید و نکات ایمنی ذکر شده را به هنگام استفاده مد نظر قرار دهید.

## هشدار

جهت پیشگیری از خطر سوختگی و آسیب های احتمالی ناشی از بخار خروجی، به هنگام دم آوری و خروج قهوه و یا کف شیر، از جدا نمودن دسته اسپرسو از دستگاه اجتناب کنید. قبل از جدا نمودن دسته اسپرسو جهت اضافه نمودن پودر قهوه حتماً از روشن بودن سه چراغ دستگاه. همچنین جهت جدا کردن مخزن برای اضافه کردن آب یا شیر، از روشن بودن سه چراغ دستگاه و خاموش بودن (قرار داشتن کلید قرمز رنگ ON/OFF در حالت "O"). اطمینان حاصل نمایید.



- A** صفحه کنترل (اسپرسوی تک، اسپرسوی دوپل، کاپوچینو تک، کاپوچینو دوپل، لاتِه تک، لاتِه دوپل)
- A1** اسپرسوی تک
- A2** اسپرسوی دوپل
- A3** کاپوچینو تک
- A4** کاپوچینو دوپل
- A5** لاتِه تک
- A6** لاتِه دوپل
- B** کلید روشن / خاموش "I/O"
- C** صفحه چکه گیر متحرک
- D** شناور سرریز سینی چکه گیر
- E** سینی چکه گیر متحرک
- F** درپوش مخزن آب
- G** دستگیره مخزن آب
- H** مخزن آب
- I** درپوش مخزن شیر
- J** ولوم کنترل سطح کف شیر
- K** اهرم راهنمای لوله کف ساز شیر
- L** لوله توزیع کف شیر
- M** نازل شیر
- N** دسته پورتافیلتتر (دسته قیف)
- N** مخزن شیر متحرک / شفاف
- O** پورتافیلتتر (قیف فلزی)
- P** دسته پورتافیلتتر (قیف فلزی)
- Q** فیلتر قهوه (تک شات و دو شات)
- R** پیمانانه اندازه گیری / تمپر

## معرفی

طراحی منحصر به فرد این دستگاه به شما در تهیه سریع و راحت اسپرسو، کاپوچینو و لاتِه به صورت اتوماتیک با لمس تنها یک دکمه کمک میکند.

## اسپرسو

روشی منحصریفرده برای دم کردن قهوه که در آن آب داغ از قهوه ریز آسیاب شده عبور

می‌کند. این قهوه در اروپا پرطرفدارتر بوده و نسبت به قهوه‌ی معمولی غنی‌تر و غلیظ‌تر می‌باشد. اسپرسو به دلیل قوی بودن آن معمولاً در مقدارهای ۴۵ تا ۹۰ میلی‌لیتری در فنجان‌های قهوه خوری سرو می‌شود.

### کاپوچینو

این نوشیدنی با حدود ۱/۳ اسپرسو، ۱/۳ شیر بخارپز و ۱/۳ کف شیر تهیه می‌شود.

### لانه

نوشیدنی‌ای که با حدود ۱/۴ اسپرسو و ۳/۴ شیر بخارپز تهیه می‌شود. لطفاً قبل از شروع استفاده از این دستگاه، تمام دستورالعمل‌ها، احتیاط‌ها، نکات و هشدارهای موجود در این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید. هنگام استفاده از این دستگاه، برخی از قطعات و لوازم جانبی داغ شده و باید خنک شوند. مراقبت و نگهداری مناسب عمر طولانی قهوه‌ساز و کارکرد بدون مشکل آن را تضمین می‌کند. دفترچه راهنما را نزد خود نگه داشته و برای نکات تمیز کردن و مراقبت از دستگاه به آن مراجعه نمایید. قهوه‌ساز را می‌توان با قهوه آسیاب شده استفاده کرد که آن را برای تهیه اسپرسو، کاپوچینو و لانه تک شات بسیار کاربردی و همه‌کاره می‌سازد.

## نکاتی در اولین استفاده

- پیش از اولین مرتبه استفاده از دستگاه آن را تمیز نمایید.
- قبل از اولین استفاده، محصول را تمیز کرده تا به بهترین حالت استفاده از آن برسید. لطفاً برای درک این محصول و شناخت تمامی قطعات به قسمت «معرفی محصول» مراجعه نمایید.
۱. با فشار دادن کلید روشن/خاموش «O» موجود در سمت چپ دستگاه، مطمئن شوید که در موقعیت خاموش «O» قرار گرفته است. بررسی نمایید که دستگاه از پریز برق جدا شده باشد.
  ۲. برچسب‌ها و لیبل‌های موجود را از دستگاه جدا کنید.
  ۳. ابتدا مخزن آب، مخزن شیر، پورتافیلتر، دو فیلتر و پیمانه اندازه‌گیری/تامپر را جدا کرده و در مخلوطی از مواد شوینده ملایم و آب بشوید. تمام این قطعات را کاملاً شسته و دوباره داخل دستگاه قرار دهید.
  ۴. قبل از قرار دادن یا خارج کردن پورتافیلتر و فیلترها از دستگاه، به دستورالعمل‌های بخش «قرار دادن پورتافیلتر» مراجعه نمایید.
  ۵. برای تمیز کردن داخل دستگاه، مراحل ذکر شده در بخش «تهیه کاپوچینو» را با استفاده از آب در هر دو مخزن و بدون قهوه آسیاب شده در فیلتر انجام دهید. بدنه اصلی دستگاه یا سیم برق و دو شاخه را در آب فرو نبرید و سعی نکنید به قسمت‌های داخلی آن دسترسی پیدا کنید.
- مهم – دستگاه را پر کنید**
- برای پر کردن دستگاه، چرخه بخار را با دنبال کردن مراحل زیر اجرا نمایید اگر قرار است محصول در بهترین حالت خود کار کند، مراحل زیر را برای شیر بخارپز به مدت ۹۰ ثانیه انجام دهید.
۱. آب تصفیه شده در مخزن آب باید بین سطح «MIN» و «MAX» باشد.

۲. شیر در مخزن شیر نباید بالاتر از سطح «MAX» باشد. مخزن شیر را دوباره روی دستگاه قرار دهید، مخزن شیر را بالا آورده و همزمان آن را به داخل ببرید. مخزن را با درب آن نگه دارید. مطمئن شوید که مخزن شیر در جای خود قفل شده است.

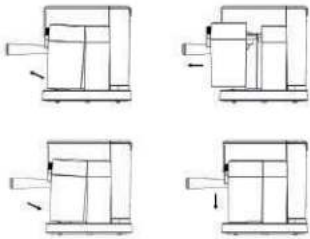
۳. یکی از فیلترها را انتخاب کرده و آن را روی پورت فیلتر بگذارید. پورت فیلتر را در دستگاه قرار داده و از قفل شدن مناسب آن اطمینان حاصل کنید و یک فنجان زیر آن قرار دهید. علاوه بر این، اطمینان حاصل کنید که انتهای لوله توزیع کف شیر به سمت داخل فنجان باشد.

۴. دستگاه را به پریز مناسب بزنید.

۵. کلید پاور را روی «I» چرخانده و دستگاه را روشن نمایید.

۶. چراغ‌های موجود در شش دکمه روی کنترل پنل روشن می‌شوند. پس از روشن شدن چراغ‌ها، اکنون دستگاه وارد بهترین حالت عملکردی خود شده و می‌توانید هر زمان که بخواهید از آن استفاده نمایید.

**هشدار:** اگر مخزن شیر به درستی در جای خود قرار نگیرد، دکمه‌های کاپوچینو و لاته روشن نخواهند شد.



### انتخاب فنجان مناسب

پیش از تهیه نوشیدنی، اطمینان حاصل نمایید که مطابق جدول زیر فنجانی مناسب انتخاب شده است:

فنجان پیشنهادی	انواع نوشیدنی	
۱۰۰ میلی لیتر - ۵۰ میلی لیتر	دوئل - تک	اسپرسو
۳۵۰ میلی لیتر - ۱۸۰ میلی لیتر	دوئل - تک	کاپوچینو
۴۵۰ میلی لیتر - ۳۴۰ میلی لیتر	دوئل - تک	لاته

**توجه:** ظرفیت بیشتر فقط برای انتخاب ظرف بوده و برای مقدار قهوه مصرف شده نمی باشد.

مقدار کل نوشیدنی بر اساس نوع شیر و سطح کف استفاده شده می‌تواند متفاوت باشد.

**قهوه**

قهوه باید تازه آسیاب شده و رست شده باشد. ممکن است بخواهید قهوه آسیاب و رست شده فرانسوی یا ایتالیایی را برای اسپرسو امتحان نمایید. قهوه از قبل آسیاب شده مشروط بر اینکه در یک ظرف در بسته و جای خنک و تاریک نگهداری شود فقط ۷ تا ۸ روز طعم خود را حفظ می کند. آن را در یخچال یا فریزر نگهداری نکنید. توصیه می شود دانه کامل قهوه را قبل از استفاده آسیاب نمایید. در صورت نگهداری دانه های قهوه در یک ظرف دربسته می توان طعم و عطر آن را تا ۴ هفته حفظ نمود.

**آسیاب قهوه**

اگر خودتان قهوه را آسیاب می کنید، این یک مرحله مهم در فرآیند تهیه اسپرسو می باشد که ممکن است نیاز به تمرین داشته باشد. قهوه باید به خوبی آسیاب شود. اگر قهوه آسیاب شده خیلی ریز باشد، آب حتی تحت فشار زیاد هم از قهوه عبور نمی کند.

این نوع قهوه آسیاب شده مانند پودر به نظر می رسد. اگر قهوه آسیاب شده خیلی درشت باشد، آب خیلی سریع در قهوه جریان یافته و مانع از عصاره گیری کامل آن می شود. برای غلظت یکنواخت قهوه حتماً از آسیاب با کیفیت استفاده نمایید.

**دستورالعمل های استفاده از دستگاه****پر کردن مخزن آب**

**الف)** مخزن آب را با آب پر کنید. برای پر کردن آن می توانید از یک پارچ استفاده نمود یا آن را از دستگاه خارج کرده و زیر شیر آب آن را پر نمایید. مخزن را تا زیر سطح «MAX» روی مخزن پر کنید. هرگز از آب گرم یا داغ برای پر کردن مخزن آب استفاده نکنید.

**ب)** درب مخزن آب را ببندید. اگر برای پر کردن آب آن را از دستگاه جدا کرده اید، لطفاً مطمئن شوید که آن را دوباره محکم در جای خود قرار داده اید.

**پر کردن مخزن شیر**

اگر قصد دارید یک کاپوچینو یا لاته تهیه کنید، با بلند کردن مخزن شیر و همزمان بیرون کشیدن آن، مخزن شیر را از دستگاه خارج کنید. سپس، به مقدار مورد نیاز شیر سرد در آن ریخته و مطمئن شوید که شیر پایین تر از سطح «MAX» در مخزن می باشد.

پس از اتمام، مخزن شیر را دوباره در دستگاه گذاشته و مطمئن شوید که محکم در جای خود قرار گرفته باشد. باید احساس کنید که مخزن شیر در جای خود قفل شده است.

**توجه:** می توانید از هر نوع شیری که ترجیح می دهید، شیر کامل یا شیر نیم چرب، استفاده کنید.



## انتخاب پور تافیلتتر

دستگاه شما دارای یک پور تافیلتتر برای استفاده با قهوه آسیاب شده می باشد.

### انتخاب فیلتر

فیلتر مورد استفاده را به صورت زیر انتخاب نمایید:

آ. برای یک شات - در صورت استفاده از قهوه آسیاب شده، از فیلتر تک شات اسپرسو استفاده کنید.

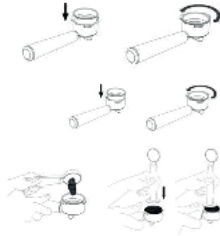
ب. برای دو شات یا دو عدد تک شات همزمان - از فیلتر دو شات اسپرسو استفاده کنید. با قرار دادن دو فنجان کوچک اسپرسو در زیر پور تافیلتتر، می توانید دو عدد قهوه تک شات اسپرسو به صورت همزمان داشته باشید.

### قرار دادن فیلتر روی پور تافیلتتر

۱. فیلتر را درون پور تافیلتتر گذاشته و

مطمئن شوید که گودی فیلتر با شکاف پور تافیلتتر در یک راستا قرار گرفته باشد.

۲. فیلتر را به چپ یا راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.



**توجه:** برای برداشتن فیلتر جهت تمیز کردن، فیلتر را به چپ یا راست بچرخانید تا گودی فیلتر با شیار

پور تافیلتتر هم راستا شده و سپس آن را خارج نمایید.

**اخطار:** قبل از اینکه فیلتر را از پور تافیلتتر خارج کنید، مطمئن شوید که خنک شده است.

### پر کردن با قهوه

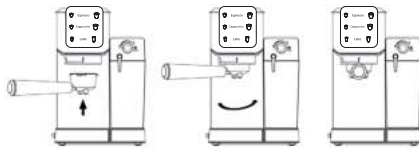
فیلتر انتخاب شده را به صورت زیر در پور تافیلتتر قرار دهید:

برای قهوه آسیاب شده:

آ. فیلتر را با قهوه اسپرسوی تازه و آسیاب شده در فاصله حدود ۲ میلی متری از لبه آن پر کنید (قهوه سرریز نکند).

ب. با استفاده از قسمت کوبنده پیمانه، قهوه آسیاب شده را تا حد امکان به سمت پایین فشار داده تا پودر قهوه اسپرسو فشرده و یکدست شود.

ج. قهوه اضافی را از لبه پور تافیلتتر تمیز کنید تا از قرار گرفتن صحیح آن زیر سری دم آور اطمینان حاصل گردد.



### قرار دادن پور تافیلتتر

آ. پور تافیلتتر را در زیر سری دم آور قرار دهید.

ب. دسته را طوری قرار دهید که با علامت قفل باز روی دستگاه در یک راستا بوده و در شیار

قرار گیرد.

ج سپس به آرامی آن را به سمت راست بچرخانید تا دسته با علامت قفل بسته روی دستگاه تراز شود.

### گذاشتن فنجان(های) قهوه

اگر از فنجان بزرگتری برای تهیه کاپوچینو یا لاته استفاده می کنید، توری چکه گیر متحرک را روی سینی چکه گیر متحرک قرار دهید.

**احتیاط:** هنگام دم کردن کاپوچینو یا لاته، لطفاً مطمئن شوید که اهرم لوله کف ساز به گونه ای تنظیم شده است که لوله توزیع کف شیر داخل فنجان مورد استفاده قرار گیرد.

### روشن کردن دستگاه

A. مطمئن شوید که دستگاه به پرز برق مناسب وصل شده است.

ب با استفاده از کلید روشن/خاموش «I/O» در سمت چپ دستگاه، قهوه ساز را روشن کنید. چراغ های کنترل پنل در طول فرآیند گرم کردن شروع به چشمک زدن می کنند تا زمانی که آب و شیر (در صورت تهیه کاپوچینو یا لاته) به دمای مناسب برسد. سپس این چراغ ها ثابت شده و دستگاه آماده استفاده می باشد.

**هشدار:** اگر مخزن شیر به درستی در جای خود قرار نگیرد، دکمه های کاپوچینو و لاته روشن نخواهند شد.

عملکرد مورد نظر را انتخاب کنید

### تهیه اسپرسو

A. برای تهیه یک شات قهوه یک بار دکمه اسپرسو را فشار دهید. چراغ نشانگر اسپرسوی تک شات روشن می شود. زمانی که شروع به چشمک زدن می کند نشان دهنده این است که یک شات اسپرسو در حال آماده شدن است.

ب دکمه اسپرسو دوبل را فشار دهید تا یک اسپرسو دوبل یا دو عدد اسپرسوی تک شات تهیه کنید. چراغ نشانگر اسپرسوی دو شات روشن می شود. زمانی که شروع به چشمک زدن می کند نشان دهنده این است که اسپرسوی دو شات در حال آماده شدن است.

برای هر دو عملکرد اسپرسوساز اتوماتیک، دستگاه طبق انتخاب شما شروع به آماده کردن اسپرسو می کند. دستگاه پس از فرآیند دم کردن به طور خودکار متوقف شده و چراغ آن به صورت ثابت روشن میگردد که نشان دهنده کامل شدن چرخه می باشد. اسپرسوی خوشمزه شما آماده است تا از آن لذت ببرید!

**توجه:** اگر می خواهید قهوه کمتری نسبت به میزان از پیش تعیین شده تهیه کنید، در هر زمان از فرآیند دم کردن که قهوه به مقدار دلخواه رسیده است دکمه عملکرد را فشار دهید تا متوقف شود.

### تهیه کاپوچینو

قبل از تهیه کاپوچینو، بر اساس تمایل خود با چرخاندن ولوم کنترل کف شیر به سمت چپ برای کف بیشتر (کاپوچینو) و به سمت راست برای کف کمتر (لاته) میزان کف شیر را تنظیم نمایید.

**توجه:** سطح فوم را می توان در طول چرخه دم کردن نیز تنظیم نمود.

آ. برای تهیه یک فنجان کوچک کاپوچینو یکبار دکمه کاپوچینو تک را فشار دهید. چراغ نشانگر یک فنجان کوچک کاپوچینو روشن می شود. شروع به چشمک زدن کرده تا نشان دهد یک فنجان کوچک کاپوچینو در حال دم کردن می باشد.

ب دکمه کاپوچینو دوبل را فشار دهید تا یک فنجان بزرگ کاپوچینو دم کنید. چراغ نشانگر یک فنجان بزرگ کاپوچینو روشن می شود. شروع به چشمک زدن کرده تا نشان دهد یک فنجان بزرگ کاپوچینو در حال دم کردن است.

دستگاه با توجه به انتخاب شما شروع به دم کردن کاپوچینو می کند. دستگاه پس از فرآیند دم کردن به طور خودکار متوقف شده و چراغ آن به صورت ثابت روشن می شود که نشان دهد چرخه کامل شده است. کاپوچینوی خوشمزه شما اکنون آماده است تا از آن لذت ببرید!

#### **تهیه لاته**

قبل از تهیه لاته، بر اساس تمایل خود با چرخاندن ولوم کنترل کف شیر به سمت چپ برای کف بیشتر (کاپوچینو) و به سمت راست برای کف کمتر (لاته) میزان کف شیر را تنظیم نمایید.

آ. یکبار دکمه کاپوچینو تک را فشار دهید تا یک فنجان کوچک کاپوچینو آماده کنید. چراغ نشانگر یک فنجان کوچک کاپوچینو روشن می شود. شروع به چشمک زدن کرده تا نشان دهد یک فنجان کوچک کاپوچینو در حال دم کردن می باشد.

ب دکمه کاپوچینو دوبل را فشار دهید تا یک فنجان بزرگ کاپوچینو دم کنید. چراغ نشانگر یک فنجان بزرگ کاپوچینو روشن می شود. شروع به چشمک زدن کرده تا نشان دهد یک فنجان بزرگ کاپوچینو در حال دم کردن است.

دستگاه با توجه به انتخاب شما شروع به دم کردن کاپوچینو می کند. دستگاه پس از فرآیند دم کردن به طور خودکار متوقف شده و چراغ آن به صورت ثابت روشن می شود که نشان دهد چرخه کامل شده است. کاپوچینوی خوشمزه شما اکنون آماده است تا از آن لذت ببرید!

#### **بعد از تهیه نوشیدنی های خود با شیر**

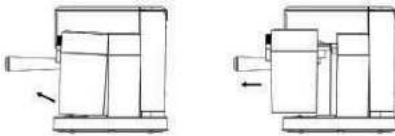
پس از اتمام تهیه نوشیدنی خود با شیر، می توانید مخزن شیر و درب آن را مستقیماً در یخچال نگهداری کرده (تهیه سریع تر نوشیدنی در دفعات بعدی) یا شیر باقیمانده را دور بریزید.

### **تمیز کردن دستگاه**

#### **تمیز کردن مخزن شیر و لوله کف ساز**

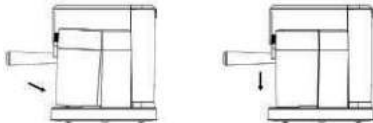
اگرچه می توانید مخزن شیر را با شیر باقیمانده، در یخچال نگهداری کنید، اما مهم است که مخزن و لوله کف ساز را به طور مرتب تمیز کرده تا از گرفتگی و تجمع مواد باقیمانده جلوگیری گردد. برای تمیز کردن مخزن شیر، لطفاً دستورالعمل های ذکر شده در زیر را دنبال نمایید:

۱. با بلند کردن و کشیدن همزمان مخزن شیر به سمت بیرون، مخزن شیر را از دستگاه خارج کنید.



۲. درب مخزن را بردارید. شیر باقی مانده را دور بریزید.

۳. مخزن شیر را با آب تصفیه شده پر کنید، دقت نمایید که از علامت MAX بیشتر نشود. مخزن شیر را دوباره روی دستگاه قرار دهید، آن را بالا آورده و همزمان به سمت داخل فشار دهید. مخزن را با درب آن نگه دارید. باید احساس کنید که مخزن شیر در جای خود قفل شده است.



**هشدار:** اگر مخزن شیر به درستی در جای خود قرار نگیرد، دکمه های کاپوچینو و لاته روشن نخواهند شد.

۴. یک فنجان خالی بزرگ را زیر لوله توزیع کف قرار دهید.

۵. دکمه کاپوچینو دوبل یا لاته دوبل را فشار دهید. دستگاه شروع به خروج آب داغ از طریق لوله توزیع کف می کند. اجازه دهید چرخه تمیز کردن تا زمانی که دیگر شیری از لوله خارج نشود ادامه داشته یا برخی از چرخه ها را تکرار کنید.

۶. ولوم کنترل کف را به موقعیت تمیز چرخاننده سپس دکمه کاپوچینو دوبل یا دکمه لاته دوبل را فشار دهید. دستگاه شروع به خروج آب داغ از طریق لوله توزیع کف می کند. اجازه دهید چرخه تمیز کردن انجام شده یا برخی از چرخه ها را تکرار کنید.

**توجه:** مطمئن شوید که آب تصفیه شده در مخزن بین سطح «MIN» و «MAX» باشد.

۷. مراحل ۳ تا ۶ را چند مرتبه تکرار کنید.

۸. آب باقیمانده در مخزن آب و مخزن شیر را دور بریزید، سپس مخزن آب و مخزن شیر را به طور کامل با آب گرم و صابون شسته و آبکشی نمایید. مخزن ها را به خوبی و کامل شسته و خشک کنید. از پاک کننده های ساینده و اسکاچ های شستشو استفاده نکنید، این لوازم باعث خراشیدگی سطوح می شوند.

**توجه:** درب مخزن شیر را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. مخزن شیر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشد.

**تمیز کردن سری دم آور، پورتا فیلتر و فیلترها**

۱. کلید روشن/خاموش «I/O» موجود در سمت چپ دستگاه را در حالت خاموش «O» قرار داده و سیم برق را از پریز برق جدا نمایید.

۲. برخی از قطعات فلزی ممکن است هنوز داغ باشند. تا زمانی که سرد نشده اند آنها را با

دست لمس نکنید.

۳. پورتافیلتر را جدا کرده و تفاله های قهوه را دور بریزید. پورتافیلتر و فیلتر را با آب گرم و صابون بشویید. اطمینان حاصل نمایید که آنها را به طور کامل شسته و خشک نمایید.

**توجه:** پورتافیلترها و فیلترها را در ماشین ظرفشویی نشویید

۴. قسمت پایینی سری دم آور در دستگاه را با یک پارچه مرطوب یا دستمال کاغذی حوله ای پاک کنید تا باقی مانده تفاله های قهوه پاک شود.

۵. پورتافیلتر (بدون فیلتر) را دوباره در سری دم آور در دستگاه قرار دهید و آن را در جای خود محکم نمایید.

۶. یک فنجان خالی بزرگ را زیر پورتافیلتر قرار دهید.

۷. سیم برق را به پریز برق وصل کنید. کلید روشن/خاموش (O/I) را به موقعیت روشن «I» فشار دهید. دکمه اسپرسو را یک بار فشار داده و اجازه دهید دستگاه با آب کار کند تا به طور خودکار متوقف شود.

### تمیز کردن مخزن آب

۱. با جدا کردن مخزن آب و وارونه کردن آن در سینک، آب باقیمانده را دور بریزید. توصیه می شود بین هر مرتبه استفاده آب داخل مخزن را خالی نمایید.

۲. مخزن آب و درب آن را با آب گرم و صابون کاملاً بشویید. اطمینان حاصل نمایید که به طور کامل شسته و خشک شده اند.

**توجه:** مخزن آب یا درب آن را در ماشین ظرفشویی نشویید.

**احتیاط:** بدنه اصلی دستگاه یا سیم برق و دوشاخه را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید.

### تمیز کردن دستگاه

۱. بدنه دستگاه را با یک پارچه مرطوب نرم تمیز کنید. از پاک کننده های ساینده یا اسکاچ تمیز کننده استفاده نکنید، زیرا باعث خراشیدگی سطوح می شوند.

۲. هیچ یک از پورتافیلترها را در سری دم آور نگه ندارید. این امر می تواند بر روی آب بندی میان سری دم آور و پورتافیلتر در حین دم کردن اسپرسو تأثیر منفی بگذارد.

### رسوب زدایی

تجمع رسوبات معدنی در دستگاه بر عملکرد آن تأثیر می گذارد. وقتی متوجه افزایش زمان لازم برای تهیه اسپرسو شده اید یا زمانی که بخار زیاد شده است، باید دستگاه را رسوب زدایی نمایید. همچنین، ممکن است متوجه تجمع رسوبات سفید روی سطح سری دم آور شوید. دفعات تمیز کردن به میزان سختی آب مصرفی بستگی دارد. جدول زیر فواصل تمیز کردن پیشنهادی را نشان می دهد.

فواصل تمیز کردن	نوع آب
حدوداً هر ۸۰-۱۰۰ مرتبه چرخه دم آوری	آب بدون املاح (آب تصفیه شده)
حدوداً هر ۴۰-۵۰ مرتبه چرخه دم آوری	آب سرد (آب شیر)

## رسوب زدایی مخزن آب:

۱. مخزن را با سرکه سفید تازه و رقیق نشده خانگی پر کنید.
  ۲. اجازه دهید یک شب محلول سرکه در مخزن آب دستگاه بماند.
  ۳. با جدا کردن مخزن و وارونه کردن آن در سینک، سرکه را دور بریزید.
  ۴. مخزن آب را به طور کامل با آب لوله کشی بشویید، برای این کار مخزن را تا نیمه از آب پر کرده و سپس آب را داخل سینک بریزید و این مرحله را دو بار تکرار کنید.
- برای رسوب زدایی قطعات داخلی:**

۱. مطمئن شوید که ابتدا با انجام مراحل رسوب زدایی بالا، داخل مخزن آب را رسوب زدایی کرده‌اید.
  ۲. مطمئن شوید که دکمه روشن/خاموش را در موقعیت خاموش «O» قرار داده و سیم برق را از پریز کشیده‌اید. مخزن را با سرکه سفید خانگی رقیق نشده پر کنید.
  ۳. پورتا فیلتر (با فیلتر و بدون قهوه) را در جای خود قرار داده و یک فنجان خالی بزرگ را روی سینی چکه گیر و زیر پورتا فیلتر قرار دهید.
  ۴. سیم برق را به پریز برق وصل کنید.
  ۵. دکمه روشن/خاموش را فشار داده تاروی «I» قرار گیرد و دستگاه روشن شود، پس از ثابت شدن چراغ‌های روشن صفحه کنترل (اسپرسو، کاپوچینو و لاته)، دکمه اسپرسو را فشار دهید. سرکه در دستگاه شروع به حرکت کرده و به طور خودکار متوقف می‌شود.
  ۶. یک فنجان خالی بزرگ (با حداقل ۳۵۰ میلی لیتر ظرفیت) زیر لوله توزیع کف شیر قرار دهید. مخزن شیر را با آب تصفیه شده پر کنید و دوباره روی دستگاه قرار دهید. ولوم کنترل کف را در وضعیت تمیز بچرخانید سپس دکمه کاپوچینو دوبل یا دکمه لاته دوبل را فشار دهید تا عملکرد تمیز کردن فعال شود. اجازه دهید چرخه تمیز کردن ادامه یابد تا زمانی که دیگر شیری از لوله خارج نشود یا چرخه به طور خودکار متوقف گردد.
  ۷. مراحل ۱ تا ۶ را در صورت لزوم با استفاده از آب تصفیه شده تکرار کنید تا باقی مانده سرکه را از دستگاه بشویید.
  ۸. ولوم کنترل کف شیر را به وضعیت تمیز بچرخانید سپس دکمه کاپوچینو دوبل یا دکمه لاته دوبل را فشار دهید. دستگاه شروع به تولید آب گرم از طریق لوله توزیع کف شیر می‌کند. اجازه دهید چرخه تمیز کردن اجرا شود، برخی از چرخه‌ها را تکرار کنید.
  - توجه: مطمئن شوید که آب تصفیه شده در مخزن بین سطح «MIN» و «MAX» باشد.
  ۹. مراحل ۲ تا ۸ را تکرار کنید.
  ۱۰. آب باقیمانده در مخزن آب و مخزن شیر را دور بریزید، سپس مخزن آب و مخزن شیر را به طور کامل با آب گرم و صابون شسته و آبکشی نمایید. مخزن‌ها را به خوبی شسته و کاملاً خشک کنید. از پاک کننده‌های ساینده و اسکاچ‌های شستشو استفاده نکنید، این لوازم باعث خراشیدگی سطوح می‌شوند.
- توجه:** درب مخزن شیر را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. مخزن شیر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می‌باشد.

پس از فشار دادن دکمه روشن/خاموش، اگر تا ۲۵ دقیقه عملیاتی انجام نشود، دستگاه به طور خودکار خاموش خواهد شد.

مشکلات، دلایل و راه حل ها

مشکلات	دلایل	راه حل ها
قهوه خارج نمی شود	! آب در مخزن وجود ندارد. ! قهوه خیلی ریز آسیاب شده است. ! قهوه بیش از حد در فیلتر ریخته شده است. ! دستگاه روشن نشده یا به برق وصل نشده است. ! قهوه بیش از حد فشرده شده است.	! آب اضافه کنید. ! قهوه را در حد متوسط آسیاب کنید. ! فیلتر را با قهوه کمتری پر کنید. ! دستگاه را به پریز برق وصل کرده و آن را روشن کنید. ! سبد فیلتر را با قهوه دوباره پر کرده و به آرامی فشار دهید.
قهوه از لبه پورتافیلتر بیرون می آید.	! پورتافیلتر به موقعیت قفل کامل چرخانده نشده است. ! نقاله قهوه در اطراف لبه سبد فیلتر قرار دارد. ! قهوه بیش از حد در فیلتر وجود دارد.	! نگهدارنده فیلتر را به حالت قفل کامل بچرخانید. ! لبه فیلتر را پاک کنید. ! فیلتر را با قهوه کمتری پر کنید.
شیر بعد از استفاده از کف ساز کف نمی کند یا از لوله کف ساز خارج نمی شود.	! بخار تمام شده است. ! شیر به اندازه کافی سرد نیست. ! لوله کف ساز مسدود شده است.	! از وجود آب کافی در مخزن آب اطمینان حاصل نمایید. ! قبل از تهیه کاپوچینو یا لاته، شیر و پارچ کف ساز را خنک کنید. ! برای تمیز کردن مخزن شیر و لوله کف ساز، دستورالعمل ها را دنبال کنید.
قهوه خیلی سریع خارج می شود.	! قهوه آسیاب شده خیلی درشت است. ! قهوه به مقدار کافی در فیلتر وجود ندارد.	! از آسیاب ریزتر استفاده کنید. ! فیلتر را با قهوه بیشتری پر کنید.
قهوه خیلی ضعیف است	! از فیلتر تک برای اسپرسو دوپل استفاده نمایید. ! قهوه آسیاب شده خیلی درشت است.	! از فیلتر دوپل برای اسپرسو دوپل استفاده کنید. ! از آسیاب ریزتر استفاده کنید.

دفع لوازم الکتریکی و حفاظت از محیط زیست

شما می توانید 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.

# Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی  
سنجه کیش

## خدمات پس از فروش از طریق پست در سراسر کشور

با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸ تماس حاصل فرمایید.



واحد امور مشتریان توضیحات نحوه‌ی خدمات پستی  
را ارائه خواهند داد.



کالای خود را به مامور پست تحویل دهید.



کالای شما در خدمات پس از فروش مرکزی توسط  
تکنسین مجرب تعمیر خواهد شد.



کالای تعمیر شده، بازبینی و بسته‌بندی خواهد شد.



کالا در اسرع وقت توسط مامور پست درب منزل  
شما، تحویل داده خواهد شد.





## مشخصات کالا

• نام کالا: اسپرسوساز

• مدل: GEM 192

• شماره سریال ساخت:

• تاریخ خرید:

• مهر و امضای فروشنده:

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی  
سنجه کیش

• سال خدمات پس از فروش

www.sanjehkish.com

www.2328.ir • info@2328.ir

تلفن: ۰۲۱ ۲۲۶۳۰۵۵۸-۹

تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵



• سالهای خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۹۰۴۵۲۸

• تهران: خیابان طریقت، پلاک ۱۷۷۱

• تهران: پلاک ۲۳۹، خیابان طریقت، حوض، نرسیده به چهارراه تلفن بیخود، پلاک ۲۳۹

# MIGEL

# ضمانت نامه

GUARANTY CARD

مشتری گرامی،

شرکت تولیدی بازرگانی سنجه کیش (سهامی خاص) در راستای رفاه حال خریداران محترم و به پاس اعتمادی که به این مجموعه داشته اند، محصولات برقی خود را تحت پوشش ضمانت ۲۴ ماهه ی کاملاً رایگان، شامل: تعویض قطعات، همراه با ارائه کلیه ی خدمات مربوطه و همچنین تامین قطعات به مدت ۱۰ سال از تاریخ خرید، قرار داده است.

خواهشمند است هنگام خرید کالا موارد زیر را به دقت مطالعه فرمایید:

۱. خواهشمند است هنگام تحویل کالا، اطمینان حاصل نمایید که کالا از لحاظ ظاهری کاملاً سالم است و کسری لوازم ندارد. هرگونه شکستگی و عیوب ظاهری و کسری قطعات پس از تحویل، شامل خدمات مندرج در ضمانت نامه نخواهد شد.

۲. لطفاً پیش از استفاده ی کالا، دفترچه ی راهنما را به دقت مطالعه نمایید. دستورالعمل های ذکر شده و هشدارهای موجود در دفترچه ی راهنما، کاربرد را در رابطه با نوسانات برق، اتصالات نامناسب، سیم بندی و ... آگاه نموده و همچنین نحوه ی صحیح نصب دستگاه و قطعات را آموزش می دهد. مراکز فروشگاهی و خدماتی ما آماده ی ارائه ی آموزش کاربری رایگان به تمامی مشتریان گرامی هستند. برای دریافت دفترچه راهنمای محصولات به وبگاه [www.sanjehkish.com](http://www.sanjehkish.com) مراجعه نمایید.

۳. لطفاً توجه شود که ایرادات ناشی از عدم رعایت هشدارها و توصیه های ذکر شده در دفترچه ی راهنما مانند استفاده از آب یا خرمی سخت بالا، ناپدید کردن برجس های هشداردهنده و هر نوع استفاده ی صنعتی و یا غیرخریدگی که موجب بروز ایرادات فنی در دستگاه گردد، شامل مزایای ضمانت نامه نمی گردد.

۴. در حصول دوره ی ضمانت، هزینه ی تعمیرات و نصب قطعات یدکی رایگان بوده ولی قطعات مصرفی مانند انواع فیلترها، پاکت های لوازم جانبی و ... شامل ضمانت رایگان نخواهند بود.

# Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی  
سنجه کیش

• سال خدمت به بین المللیان

[www.sanjehkish.com](http://www.sanjehkish.com)

[www.2328.ir](http://www.2328.ir) - [info@2328.ir](mailto:info@2328.ir)

تلفن: ۰۲۱ ۲۳۲۲۰۵۵۸

تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵



مراکز خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

شورنگار: ۰۲۱-۲۳۹۰۴۵۲۸

• تهران: خیابان شریعی، پلین تر از پل روضی، شماره ۱۷۸

• تهران: پلین تر از میدان هفت حوض، برسانه به چهارراه تلفن: ۰۲۱-۷۷۹۰۵۱۱۵



## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!  
Please remember to respect the local regulations:  
Hand in the non-working electrical equipment to  
an appropriate waste disposal center.



the unit. Turn the Froth Control Knob to the clean position then press the double CAPPUCCINO button or double LATTE button to activate the clean function.

Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.

**7.** Repeat above steps 6 - 1 as necessary using only purified water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

## AUTOMATICALLY POWER-OFF FUNCTION

After pressing power button, if there is no any operation within 25 minutes, the unit will power off automatically.

## SYMPTOM, CAUSES AND SOLUTIONS

Symptom	Causes	Solutions
Coffee does not come out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* No water in reservoir.</li> <li>* Coffee grind is too fine.</li> <li>* Too much coffee in the filter.</li> <li>* Appliance was not turned on or plugged in.</li> <li>* Coffee has been tamped/ compressed too much.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Add water.</li> <li>* Grind medium ground coffee.</li> <li>* Fill filter with less coffee.</li> <li>* Plug unit into electrical outlet and turn it on.</li> <li>* Refill filter basket with coffee and TAMP GENTLY.</li> </ul>
Coffee comes out around the edge of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Portafilter not rotated to full lock position.</li> <li>* Coffee grounds around the filter basket rim.</li> <li>* Too much coffee in the filter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Rotate filter holder to full lock position.</li> <li>* Wipe off rim.</li> <li>* Fill with less coffee.</li> </ul>
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ran out of steam.</li> <li>* Milk is not cold enough.</li> <li>* Frothing tube is blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ensure there is enough water in the water reservoir.</li> <li>* Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino or latte.</li> <li>* Follow the instructions to clean the milk reservoir &amp; frothing tube.</li> </ul>
Coffee comes out too quickly.  Coffee is too weak.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ground coffee is too coarse.</li> <li>* Not enough coffee in filter.</li> <li>* Using single filter for double shot of espresso.</li> <li>* Ground coffee is too coarse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Use a finer grind.</li> <li>* Fill filter with more coffee.</li> <li>* Use double filter for double shot of espresso.</li> <li>* Use a finer grind.</li> </ul>

between uses.

**2.** Wash the water reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.

**NOTE:** Do not wash the water reservoir or its lid in the dishwasher.

**CAUTION:** Do not immerse main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

### **CLEANING THE UNIT**

**1.** Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.

**2.** Do not store any of the portafilters in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the portafilter while brewing espresso.

### **DESCALING**

Build-up of mineral deposits in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be descaling when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head. The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Around every 80~100 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Around every 40~50 Brew Cycles

### **TO DESCALE WATER RESERVOIR:**

**1.** Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.

**2.** Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.

**3.** Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.

**4.** Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling the reservoir half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

### **TO DESCALE INTERNAL PARTS:**

**1.** Make sure you descale the inside of the water reservoir first by following the descale steps above.

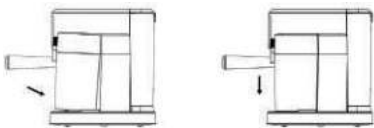
**2.** Make sure to switch the on/off button to the off "O" position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with undiluted white household vinegar.

**3.** Insert the portafilter (with filter and no coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the portafilter.

**4.** Plug the power cord into the electrical outlet.

**5.** Press the on/off button to switch the unit on "I", once the control panel lights (Espresso, Cappuccino and Latte) turn solid, press the Espresso button. The vinegar will start flowing through the unit and it will stop automatically.

**6.** Place a large empty cup (with at least 350 ml capacity) under the frothed milk dispensing tube. Fill the milk reservoir with purified water and place it back on



**Warning:** If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

**4.** Press the double CAPPUCCINO button or double LATTE button. The unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or repeat some cycles.

**5.** Place a large empty cup under the froth dispensing tube.

**6.** Turn the Froth Control Knob to the clean position then press the press double CAPPUCCINO button or double LATTE button. The unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run, repeat some cycles.

**Note:** Make sure purified water in the water reservoir with the level should be between the «MIN» and the «MAX» level.

**7.** Repeat some cycles for above steps 6 - 3.

**8.** Dispose of any water left in water reservoir and milk reservoir, then rinse and wash the water reservoir and milk reservoir thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.

**NOTE:** Do not place the milk reservoir lid in the dishwasher. The milk reservoir is dishwasher safe.

### **CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTAFILTER AND FILTERS**

**1.** Press the on/off "I/O" switch located on the left side of the unit to the off position "O" and unplug the power cord from the electrical outlet.

**2.** Some of the metal parts may still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.

**3.** Remove the portafilter and discard the coffee grounds. Wash both the portafilter and filter thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.

**NOTE:** Do not wash the portafilters and filters in the dishwasher.

**4.** Wipe the lower part of the brew head in the unit with a damp cloth or paper towel to remove any coffee grounds that might have been left.

**5.** Place the portafilter (without any filter) back in the brew head in the unit and lock it in place.

**6.** Place a large empty cup under the portafilter.

**7.** Plug the power cord into the electrical outlet. Press the on/off "I/O" switch to the on position "I". Press the Espresso button once and let the unit brew with water until it stops automatically.

### **CLEANING THE WATER RESERVOIR**

**1.** Dispose of the remaining water by removing the water reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir

## PREPARING LATTE

Prior to preparing your latte, adjust the level of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the left for more foam (cappuccino) and to the right for less foam (latte).

**a.** Press the single Latte Button once to brew a small cup of latte. The indicator light for a small cup of latte will turn on. It will start blinking, indicating that a small cup of latte is brewing.

**b.** Press the double Latte Button to brew a large cup of latte. The indicator light for large cup of latte will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of latte is brewing.

The unit will start brewing latte according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious latte is now ready to be enjoyed!

## AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

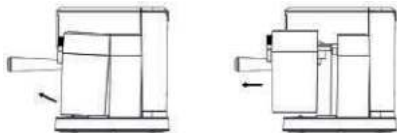
Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir and the milk reservoir lid directly in the refrigerator (ready to be used for the next time in short) or dispose of the leftover milk.

## CLEANING THE MACHINE

### CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

Although you can store the milk reservoir with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

**1.** Remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir and simultaneously sliding the milk reservoir out.



**2.** Remove the lid of the reservoir. Dispose of the leftover milk.

**3.** Fill milk reservoir with purified water, not above the MAX fill mark. Place milk reservoir back onto unit, lifting up and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid. You should feel the milk reservoir lock in place.



the frothing tube lever in order to position the frothed milk dispensing tube to point inside the cup that is being used.

### **TURNING THE UNIT ON**

- a. Make sure unit is plugged into the appropriate electrical outlet.
- b. Turn unit on "I" using the on/off "I/O" switch located on the left side on the unit.

The control panel lights will start blinking during the heating process and until the water and milk (if preparing cappuccino or latte) reach the perfect temperature. Once these lights become solid, the unit is ready to use.

**Warning:** If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

### **SELECT THE FUNCTION**

#### **PREPARING ESPRESSO**

- a. Press the single Espresso Button once to brew a single shot. The indicator light for a single shot of espresso will turn on. It will start blinking, indicating that a single shot of espresso is brewing.
- b. Press the double Espresso Button to brew a double shot or two single shots of espresso. The indicator light for a double shot of espresso will turn on. It will start blinking, indicating that a double shot of espresso is brewing.

For both Automatic Espresso functions, the unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed!

**NOTE:** If you would like to brew less coffee than the preset serving, press the function button at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.

#### **PREPARING CAPPUCCINO**

Prior to preparing your cappuccino, adjust the level of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the left for more foam (cappuccino) and to the right for less foam (latte).

**NOTE:** The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

- a. Press the single Cappuccino Button once to brew a small cup of cappuccino. The indicator light for small cup of cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a small cup of cappuccino is brewing.
- b. Press the double Cappuccino Button to brew a large cup of cappuccino. The indicator light for large cup of cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of cappuccino is brewing.

The unit will start brewing cappuccino according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed!

**NOTE:** To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to align the filter dimple to the portafilter notch and proceed to remove.

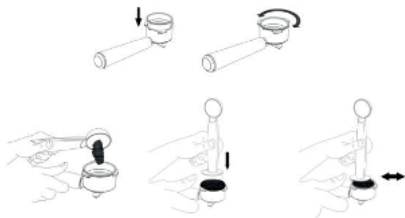
**WARNING:** Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the portafilter.

### FILLING WITH COFFEE

Place selected filter in portafilter as follows:

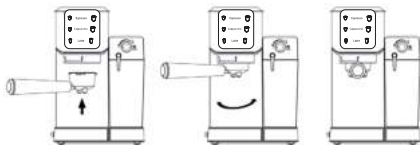
#### FOR GROUND COFFEE:

- Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee about 2 mm from the rim (DO NOT overfill).
- Using the tamping part of the scoop, push the coffee grounds downwards as far as the tamper will go to get your espresso grounds compact and even.
- Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head



#### PLACING THE PORTAFILTER

- Position portafilter underneath the brew head.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon on the unit and fits into the groove.
- Then, slowly turn it to the right until the handle is aligned with the closed lock symbol on the unit.



#### PLACING THE COFFEE CUP(S)

Removable drip grid on top of the removable drip tray if you are using a larger cup to brew cappuccino or latte.

**CAUTION:** When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust

## OPERATING INSTRUCTIONS

### FILLING THE WATER RESERVOIR

a. Fill the water reservoir with water. You may use either a pitcher to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. Fill the reservoir with the desired amount of water below the "MAX" level on the reservoir. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.

b. Close the water reservoir lid. If you removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place.

### FILLING THE MILK RESERVOIR

If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir, simultaneously sliding milk reservoir out. Then, pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the "MAX" level on the reservoir. Once finished, slide the milk reservoir back onto the unit ensuring it fits tightly. You should feel the milk reservoir lock in place.

**NOTE:** You can use any type of milk you prefer, whole milk or semi-skimmed milk.

### CHOOSING THE PORTAFILTER

Your unit includes one portafilter for use with ground coffee.

### CHOOSING THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

**a. FOR A SINGLE SHOT**—use

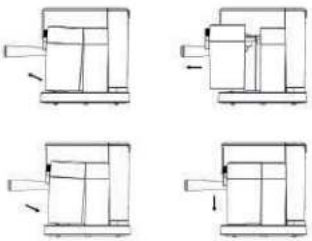
the filter for a single shot of espresso if using ground coffee.

**b. FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS**—use the filter for a double shot of espresso. By placing two small espresso cups underneath the portafilter, you may prepare two single shots of espresso at once.

### PLACING THE FILTER ON THE PORTAFILTER




1. Insert the filter into the portafilter, making sure to align the filter dimple to the portafilter notch.

2. Turn the filter to the left or right to lock it in place.



## CHOOSE THE RIGHT CUP

Before making a drink, make sure that the right size cup is selected according to the following table:

BEVERAGE TYPES		SUGGESTED CUP	
Espresso	Single  Double 	50 ml	100 ml
Cappuccino	Single  Double 	180 ml	350 ml
Latte	Single  Double 	340 ml	450 ml

**Note:** the upper surface capacity is for selection only, not for the amount of coffee consumed. The total amount of the beverage can vary depending on the type of milk and level of froth used.

## CHOOSE THE RIGHT COFFEE

### THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only retain its flavour for 7 to 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. The aroma of coffee beans stored in an airtight container will preserve flavour for up to 4 weeks.

### THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee. It may require practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like table salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under high pressure. These grinds look like powder and feel like salt when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction. Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

**3.** First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the portafilter, the two filters and measuring scoop/tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.

**4.** Refer to the instructions on "PLACING THE PORTAFILTER" section before placing or removing the portafilter and any filter from the unit.

**5.** To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the "PREPARING CAPPUCINO" section using water in both reservoirs and no ground coffee in the filter. Do not immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or attempt to reach any of its internal parts.

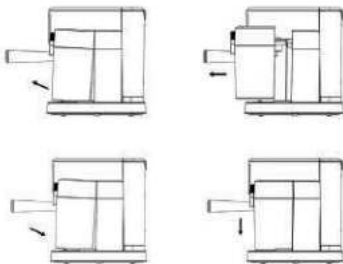
### **IMPORTANT - PRIME THE UNIT**

To prime unit, run the steam cycle by following the steps below

If the product is to be in its best condition, follow the following steps to run the steam milk function for 90 seconds.

**1.** Purified water in the water reservoir with the level should be between the "MIN" and the "MAX" level.

**2.** Milk in the milk reservoir with the level should not above the "MAX" level. Place milk reservoir back onto unit, lifting up and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid. You should feel the milk reservoir lock in place.



**3.** Select one of the filters and place it on the portafilter. Put the portafilter in the product to ensure that it is properly locked and place a cup under it. In addition, ensure that the end of the milk foam distribution pipe points to the interior of the cup.

**4.** Plug the appliance into the appropriate outlet.

**5.** Turn the power switch on "I".

**6.** The lights on the six buttons of the control panel will start to shine. Once the lights are illuminated on, now the product has entered the best operation state, you can use it anytime.

**Warning:** If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

A	Control panel (Single espresso, Double espresso, Single Cappuccino, Double Cappuccino, Single Latte, Double Latte)	
A1	Single espresso	A2 Double espresso
A3	Single Cappuccino	A4 Double Cappuccino
A5	Single Latte	A6 Double Latte
B	On/Off Switch "I/O"	C Removable Drip Grid
D	Drip Tray Overflow Floater	E Removable Drip Tray
F	Water Reservoir Lid	G Water Reservoir Handle
H	Water Reservoir	I Milk Reservoir Lid
J	Milk Froth Level Control Knob	K Milk Frothing Tube Guide Lever
L	Frothed Milk Dispensing Tube	M Milk Hose
N	Portafilter handle (Funnel handle)	N Removable/Clear Milk Reservoir
G	Portafilter (Metal funnel)	P Portafilter (Metal funnel) Handle
Q	Coffee Filter (Single shot and double shot)	R Measuring Scoop/Tamper

## INTRODUCTION

This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espressos, cappuccinos and lattes quickly, conveniently and automatically with the touch of a button.

### ESPRESSO

A unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 45 to 90 ml portions, in demitasse cups.

### CAPPUCCINO

A drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk.

### LATTE

A drink made with about 1/4 espresso and 3/4 steamed milk. Please read all of the instructions, cautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the coffee maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

The coffee maker can be used with ground coffee as, making it exceptionally practical and versatile to prepare single shots of espresso, cappuccino and latte.

## BEFORE THE FIRST USE OF THIS PRODUCT

### CLEANING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Before the first use, clean the product to achieve the best operation state. Please refer to the "product introduction" section to understand this product and recognize all the parts.

1. Please make sure the unit is off "O" by pressing the on/off "I/O" switch located on the left side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.

- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

**28.** Never submerge the appliance in water or other liquids!

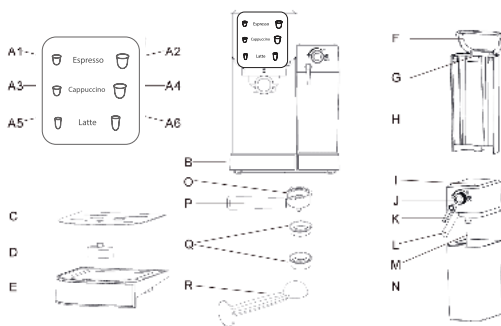
Danger of electric shock!

**29.** Save these instructions.

### CAUTION: PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water or damages to the unit, never remove the water reservoir or the porta-filter while your espresso/cappuccino maker is brewing coffee or frothing. Make sure the three lights are on before you can remove the porta-filter to make additional cups of coffee. If you need to add more water or milk to the reservoirs, please make sure the three lights are on and ensure to switch off the unit by pressing the red button on the side of the unit to the off position "O".

### KNOW YOUR COFFEE MAKER



**14.** Do not remove the porta-filter while brewing coffee. Please make sure the three lights are on before you remove the porta-filter to make additional coffee. Caution should also be taken while removing the porta-filter since the metal parts will be hot. Please make sure to hold it by the handle and to use the filter retention clip to dispose the grounds. Caution should be taken when moving unit with hot liquids.

**15.** Do not remove the water reservoir until unit is turned off.

**16.** This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**17.** The appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

**18.** Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

**19.** Before removing any of the parts and accessories, make sure the three lights are on, press the power button to the off position "O" and unplug the appliance.

**20.** Do not remove the porta-filter at any time during the brewing process.

**21.** Use caution when removing the porta-filter. The metal parts may still be very hot. Also, there may be hot water floating on the top of the filter. Hold it only by its handle and dispose of the brewed coffee ground by using the filter retention clip.

**22.** If coffee does not drip, the filter is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground. See the "PROBLEMS AND CAUSES" section.

**23.** WHEN CLEANING THE FROTHED MILK DISPENSING TUBE: Place a large cup under the tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob clockwise to the clean position " " then press and hold the latte/clean button for 3 seconds and release to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube for approximately 30 seconds and then press the Latte/Clean Button once to stop the process.

**24.** Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

**25.** Do not use appliance for other than intended use.

**26.** Do not leave the appliance on unattended.

**27.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

– Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;



**Dear customer!**

**Thanks for your worthwhile choice and confidence to Migel brand.  
We really hope that you enjoy operating this product.**

### Technical data

Input Power:.....	1350 W
Water Tank Capacity:.....	1 L
Voltage: .....	220-240 V
Frequency: .....	50/60Hz

### Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the coffee maker.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. To disconnect, turn any control to the off position then remove plug from wall outlet.
9. Do not touch any hot surfaces, use handles or knobs.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
13. Always be sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed and fill with water on or above the minimum before turning appliance on.

# MIGEL



Espresso Maker

**GEM 192**