

## علائم کاربردی در این دفترچه

هشدارهای مهم، درون این دفترچه، با نشانه‌های زیر مشخص شده‌اند. رعایت این هشدارها بسیار حیاتی است و نادیده گرفتن آن‌ها، می‌تواند منجر به برق گرفتگی، آسیب دیدگی، سوختگی، آتش سوزی یا آسیب دیدن خود دستگاه شود.

### ⚠ خطر!

کوتاه‌ی در این اعمال، می‌تواند منجر به خطر برق گرفتگی و بروز صدمه های جانی گردد.

### ⚠ توجه!

نادیده گرفتن این هشدار، سبب زخمی شدن کاربر و آسیب رساندن به دستگاه می‌شود.

### ⚠ خطر سوختگی!

نادیده گرفتن این هشدار، سبب سوختگی می‌شود.

### i لطفاً توجه کنید

این نشانه، رهنمودها یا اطلاعات مهم را به کاربر یادآوری می‌کند.

## هشدارهای مهم ایمنی

### ⚠ خطر!

این یک دستگاه برقی است و ممکن است سبب برق گرفتگی شود. بنابراین، هشدارهای ایمنی زیر را می‌باید در نظر داشته باشید:

- با دست‌های مرطوب، دستگاه را لمس نکنید.

- هیچ‌گاه با دست‌های مرطوب دوشاخه دستگاه را لمس نکنید.

- مطمئن شوید که پریز برق مورد استفاده، همیشه در دسترس است؛ تا در صورت لزوم، فوراً

دوشاخه را از برق بکشید.

- برق دستگاه را با کشیدن دوشاخه، قطع کنید. هیچ‌گاه سیم برق را نکشید؛ ممکن است آسیب ببیند.

- برای قطع کامل جریان برق، می‌باید دوشاخه را از برق بکشید.

- اگر دستگاه عیب و نقصی پیدا کرده است، سعی نکنید خودتان آن را تعمیر کنید. آن را خاموش کنید، دوشاخه را از برق بکشید و با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

- اگر سیم یا دوشاخه آسیب دیده‌اند؛ برای پرهیز از هرگونه خطری، آن را به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید تا برای تان تعویض کنند.

### ⚠ توجه!

تمامی موارد بسته بندی (کیسه‌های پلاستیکی، فوم پلی استیرن و ...) را از دسترس کودکان دور نگه دارید.

### ⚠ توجه!

برای افرادی (شامل کودکان) که از لحاظ جسمی، حسی و ذهنی ناتوان اند، یا تجربه و دانش کافی برای کار با آن را ندارند، استفاده از این دستگاه در نظر گرفته نشده است؛ مگر در صورت آموزش دستورالعمل‌ها توسط فردی که مسئولیت آنان را بر عهده دارد و تحت نظارت او.

### ⚠ خطر سوختگی!

این دستگاه در زمان کارکردن، آب داغ و بخار تولید میکند. مراقب قطرات و بخار آب باشید.

## سازگاری کاربردی با مقاصد مورد استفاده

این دستگاه جهت تهیه قهوه و گرم نگهداشتن آن طراحی و ساخته شده است. شایسته نیست از آن استفاده های دیگر کنید. این دستگاه به علت اندازه کوچک، فقط برای استفاده در منزل ساخته شده است. و هدف از ساخت آن به معنای عدم استفاده در مکانهای زیر است:

- محیط های آشپزخانه کارمندان فروشگاهها، دفاتر و دیگر فضاهای کاری
- خانه های ویلاقی
- مشتریان هتل ها، مسافرخانه ها و انواع دیگر محیط های مسکونی
- انواع استراحتگاه ها

## دستورالعمل استفاده

قبل از بکاربردن دستگاه، این نکات را به دقت بخوانید. کوتاهی در توجه به این نکات، ممکن است باعث سوختگی یا آسیب دیدن دستگاه شود.

در صورت غفلت از رعایت نکات دستورالعمل، شرکت سازنده مسئول صدمات وارده نخواهد بود.

## لطفاً توجه کنید

این دفترچه را به دقت نگهداری کنید. اگر این دستگاه به اشخاص دیگری واگذار شد، آنها نیز حتماً باید به این دفترچه دسترسی داشته باشند.

## بررسی دستگاه بعد از حمل

بعد از بازکردن بسته بندی دستگاه، مطمئن شوید دستگاه کامل و سالم است و تمام لوازم جانبی آن موجود باشد. در صورت مشاهده هر گونه آسیب، از دستگاه استفاده نکنید. و با مرکز خدمات پس از فروش شرکت دلونگی تماس بگیرید

## نصب دستگاه

 توجه: در زمان نصب دستگاه، نکات ایمنی زیر را رعایت کنید:

- از آنجا که این دستگاه، گرما را به محیط اطراف پخش می کند، بعد از قراردادن دستگاه بر روی سطح موردنظر، دقت کنید که حداقل فضای ۳ سانتی متری بین سطوح (دیوارهای کناری و قسمت عقب) با دستگاه و فضای ۲۵ سانتی متری در بالای دستگاه موجود باشد.

- نفوذ آب، به دستگاه آسیب وارد میکند. بنابراین دستگاه را نزدیک شیرآب یا سینک ظرفشویی قرار ندهید.

- یخ زدن آب موجود در دستگاه میتواند به آن آسیب برساند. بنابراین دستگاه را در جایی که امکان کاهش دما تا نقطه انجماد وجود دارد، نصب نکنید.

- سیم برق دستگاه را طوری قرار دهید که در تماس با لبه های تیز یا سطوح گرم مانند صفحات الکتریکی، نباشد

## نصب دستگاه

 توجه

مطمئن شوید که ولتاژ پریز برق با اطلاعات درج شده در قسمت زیرین دستگاه، هماهنگی داشته باشد.

دستگاه را به پریز برق ۱۰۰ ولتاژ آمپری که از نظر فنی با دستگاه سازگار بوده و دارای سیم اتصال به زمین (ارت) مناسب است، متصل نمایید.

اگر پریز برق با دوشاخه دستگاه هماهنگی ندارد،

از متخصصی معتبر بخواهید تا دوشاخه دستگاه را  
برای تان تعویض کند

## توصیف دستگاه

**A:** کلید اسپرسو / بخار

**B:** درپوش جوش آور (بویلر) اسپرسو

**C:** سینی فنجان

**D:** پوشش صافی ضد کلر

**E:** تکیه گاه صافی ضد کلر

**F:** صافی ضد کلر

**G:** نگهدارنده صافی قهوه فرانسه

**H:** دستگیره باز کردن

**I:** مخزن آب

**J:** نشانگر سطح آب در مخزن

**K:** صفحه گرم کننده قهوه فرانسه

**L:** سینی فنجان قهوه اسپرسو

**M:** سینی جمع آوری چکه

**N:** خروجی جوش آور

**O:** کاپوچینوساز

**P:** لوله بخار

**Q:** صفحه کنترل

**R:** صافی قهوه اسپرسو برای ۲-۴ فنجان

**S:** نگهدارنده صافی قهوه اسپرسو

**T:** پیمانه قهوه

**U:** تنظیم کننده برای ۲ فنجان قهوه اسپرسو

**V:** پوشش ظرف کوچک قهوه اسپرسو

**W:** ظرف کوچک قهوه اسپرسو

**X:** ظرف بزرگتر قهوه فرانسه

**Y:** (صافی دائمی) (موجود در برخی مدل ها)

## توصیف صفحه کنترل دستگاه

**Z:** کلید روشن / خاموش قهوه اسپرسو

**Z1:** کلید روشن خاموش قهوه صاف شده

## اطلاعات فنی

ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت-۵۰/۶۰ هرتز

توان : ۱۷۰۰ وات

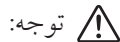
اندازه: ۲۹۵ (ارتفاع) \* ۳۷۰ (عرض) \* ۳۷۰ (طول)

حجم ظرف قهوه فرانسه: ۱,۴ لیتر

طول سیم برق: ۱,۲ متر

وزن: ۴,۸۵۰ کیلوگرم

## روش استفاده از دستگاه برای بار اول



توجه:

قبل از استفاده از دستگاه برای بار اول ، تمام لوازم  
جانبی را یکبار دیگر تمیز کنید و لوله ها را به  
صورتی که در زیر گفته میشود، با آب بشویید.

• **قسمت قهوه صافی فرانسه:** بدون استفاده  
از قهوه، حدوداً به اندازه ۲ ظرف فنجان اسپرسو،  
آب داخل این قسمت بریزید.

• **قسمت قهوه اسپرسو:** بدون استفاده از قهوه  
و با استفاده از آب بجای شیر، بصورت مجازی ۴  
فنجان کاپوچینو درست کنید.

## صافی ضد کلر

این صافی مزه کلر در آب را از بین می برد. صافی  
را بشرح زیر، نصب کنید.

• با بالا کشیدن تکیه گاه صافی، آن را آزاد  
کنید (تصویر ۱).

• صافی ضد کلر را از کیسه پلاستیکی خارج

- برای روشن یا خاموش کردن دستگاه، کلید ON/OFF  را فشار دهید.

## روش تهیه قهوه اسپرسو

۱. درپوش مخزن جوشآور را با چرخاندن در خلاف جهت چرخش عقربه های ساعت باز نمائید (تصویر ۸).

۲. به تعداد فنجانهای دلخواه، آب در ظرف کوچک قهوه اسپرسو بریزید (جدول سطح آب برای اسپرسو و کاپوچینو را ببینید).

۳. آب را در مخزن جوش آور بریزید (تصویر ۹).

۴. درپوش مخزن را با چرخاندن در جهت عقربه های ساعت، محکم ببندید.

۵. کلید را در وضعیت  قرار دهید (تصویر ۱۰).

۶. صافی را در داخل نگهدارنده صافی قرار دهید (تصویر ۱۱).

۷. قهوه را به مقدار مشخص شده در جدول سطح آب اسپرسو و کاپوچینو، درون صافی بریزید و بدون آنکه قهوه را به سمت پایین فشار دهید، آنرا بطور یکسان در سرتاسر صافی پخش کنید (تصویر ۱۲). بیشتر از مقدار گفته شده، قهوه درون صافی نریزید. برای آنکه از خطر مسدود شدن (قفل شدن) دستگاه جلوگیری کنید، از قهوه آسیاب شده معتدل مانند موکا استفاده کنید.

۸. اگر مقدار قهوه از سطح کناری صافی بیشتر شد، آنرا بردارید (تصویر ۱۳).

۹. برای متصل کردن فنجان به دستگاه، آنرا در زیر مخزن قرار داده و با فلش تعبیه شده در آن قسمت، همردیف کنید (تصویر ۱۴). سپس فنجان را به سمت بالا فشار دهید و بطور همزمان در جهت عکس عقربه های ساعت و به سمت فلش دوم بچرخانید.

۱۰. ظرف کوچک را زیر فنجان قرار دهید (تصویر ۱۵). مطمئن شوید دهانه های فنجان زیر سوراخهای داخل درپوش ظرف قرار میگیرد. برای جلوگیری از هر گونه

نموده و با آب در حال جریان بشوید. قاب مخصوص را باز کنید و صافی را با دقت درون آن قرار دهید (تصویر ۲).

• قاب را ببندید (تصویر ۲). و با فشار دادن به سمت پایین، آن را به وضعیت قبلی خود برگردانید.

• صافی ضد کلر حتماً باید بعد از تهیه ۸۰ فنجان یا ۶ ماه بعد از استفاده، تعویض گردد.

## روش تهیه قهوه فرانسه

• درپوش نگهدارنده صافی را با چرخاندن به سمت راست باز کنید (تصویر ۳).

• ظرف مخصوص را به تعداد فنجانهای دلخواه، پر کنید. دقت کنید ظرف رابیشتر از اندازهی نشان داده شده در تصویر ۴ پر نکنید.

• صافی دائمی ( در صورت موجود بودن) یا صافی کاغذی را درون نگهدارنده صافی قرار دهید.

• به اندازهی یک پیمانه پر (سرتخت) از قهوه آسیاب شده، داخل صافی بریزید. معمولاً برای هر فنجان، یک پیمانه قهوه (۷ گرم) استفاده می شود (۱۰ پیمانه برای ۱۰ فنجان).

• درپوش نگه دارنده صافی را ببندید و ظرف را همراه با درپوش، روی صفحه گرم کننده بگذارید.

• کلید روشن / خاموش را فشار دهید. چراغ روی کلید نشان دهنده روشن بودن قهوه ساز است.

• بعد از چند ثانیه، قهوه از صافی خارج شده و به داخل ظرف می ریزد.

بیرون آمدن بخار در زمان بیرون آمدن قهوه از صافی، کاملاً طبیعی است. برای داغ نگه داشتن قهوه، زمانی که صفحه گرم کننده روشن است، ظرف قهوه صاف شده را روی صفحه گرم کننده قرار دهید. در این حالت، فشار  ON/OFF قهوه درون ظرف در دمای مناسب خواهد ماند.

پاشیدگی قطرات داغ قهوه، از ظرف با درپوش استفاده کنید

## روش تهیه کاپوچینو

- برای تهیه ۲ فنجان قهوه کاپوچینو، مطابق مراحل ۱-۱۱ روش تهیه قهوه اسپرسو عمل کنید. علاوه بر مراحل ذکر شده در قهوه اسپرسو (۱-۱۱) باید مقداری آب برای ۲ فنجان کاپوچینو (مطابق جدول سطح آب) اضافه نمود. (توجه: مقدار آبی که برای تهیه ۲ فنجان کاپوچینو استفاده میشود، بیشتر از مقدار آب مورد نیاز برای ۲ فنجان قهوه است. آب اضافی برای ایجاد بخار در کف مانند کرندشیر است.)

- کلید ON/OFF  را فشار دهید.

- منتظر بمانید تا قهوه به داخل ظرف چکیده شود. زمانیکه قهوه سیاه (در زیر کف های روشن قهوه) به سطح ۲ رسید، کلید close را فشار دهید (تصویر ۱۹). این عمل باید با دقت خاصی انجام شود. اگر سطح قهوه بیشتر از سطح ۲ شود، آب کافی برای تشکیل بخار وجود نخواهد داشت.

- حدود ۱۰۰ گرم شیر برای هر فنجان کاپوچینو داخل ظرف بریزید. به این منظور از شیر تازه و سرد که قبلاً نجوشیده باشد، استفاده کنید. زمانیکه ظرف را انتخاب میکنید، به خاطر داشته باشید که حجم شیر هنگام جوشیدن، دو و حتی سه برابر خواهد شد.

- لوله‌ی کف ساز را حدود ۵ میلی متر، داخل شیر فرو برید. و کلید espresso/steam را در وضعیت  قرار دهید (تصویر ۲۰). در این لحظه، شیر شروع به افزایش حجم میکند و کف شیر تشکیل میشود. زمانیکه بخار بیشتری وجود ندارد، کلید espresso/steam را در وضعیت close قرار دهید.

- برای خاموش کردن دستگاه، کلید ON/OFF  را در حالت  قرار دهید.

- قهوه را درون دو فنجان با اندازه‌های مناسب بریزید.

- با استفاده از قاشق، کف شیر را داخل فنجان‌های قهوه اسپرسو بریزید. مقدار کمی پودر شکلات بر روی کف های بالا آمده بریزید.

۱۱. کلید ON/OFF  را فشار دهید. زمانیکه چراغ روی کلید روشن باشد، نشان دهنده ی آنست در حال کار بودن دستگاه است.

۱۲. برای خارج شدن قهوه از دستگاه، ۲ در حدود دقیقه صبر کنید.

**توجه:** برای جلوگیری از پاشیدن مواد به بیرون، نگهدارنده ی صافی در زمان خارج شدن قهوه جدا نکنید

۱۳. زمانیکه بیرون آمدن قهوه از صافی پایان یافت، برای خاموش کردن دستگاه، کلید ON/OFF  را فشار دهید.

۱۴. قهوه را در فنجانهای دلخواه بریزید.

۱۵. برای بیرون ریختن قهوه مصرف شده، صافی را در حالت باز به کمک اهرمی که روی دستگیره اش قرار دارد، قفل نمایید و با تکان دادن صافی در حالت وارونه، بگذارید قهوه از صافی خارج شود (تصویر ۱۷)

**توجه:** قبل از بیرون آوردن نگهدارنده صافی، کلید espresso/steam را به وضعیت  قرار دهید. تا بخار باقیمانده در مخزن از آن خارج شود (تصویر ۱۸).

**توجه:** برای بالا بردن ایمنی دستگاه، زمانیکه مخزن داغ است، امکان پذیر نیست که درپوش آن را بردارید.

اگر به هر دلیلی نیاز به برداشتن درپوش دارید، باز هم لازم است بخار داخل مخزن را با فشردن کلید به حالتی که در بالا گفته شد، از آن خارج نمایید.

## کاربرد تنظیم گر ۲ فنجان قهوه:

این تنظیم گر، تهیه قهوه بطور مستقیم را امکان پذیر می سازد. این تنظیم گر به آسانی در زیر نگهدارنده صافی قرار می گیرد

برای تهیه ۴ فنجان کاپوچینو، با اضافه کردن مقدار آب، شیر و قهوه که در جدول مشخص شده است، مراحل بالا را تکرار کنید.

## نکته مهم: همیشه ظرف کف ساز را بعد از استفاده تمیز کنید.

به این منظور طبق دستور زیر عمل کنید:

- با چرخاندن کف ساز در جهت عقربه های ساعت، آن را از محل خود بیرون آورده (تصویر ۲۱) و بطور کامل با آب ولرم بشویید (تصویر ۲۲).
- سه سوراخی را که با فلشهایی در تصویر ۲۳ نشان داده شده است بررسی کنید تا مسدود نباشد. در صورت مسدود بودن، از سوزن استفاده کنید.
- لوله بخار را تمیز کنید. مواظب باشید خودتان را نسوزانید.
- کف ساز را با پیچاندن در جای خود قرار دهید.

## تمیز کاری دستگاه

- برای تمیز کردن دستگاه، هرگز آنرا در آب فرو نبرید. فراموش نکنید این دستگاه یک وسیله برقی است.
- قبل از انجام هر گونه تمیز کاری قسمتهای خارجی، دستگاه را خاموش کنید. و دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید و بگذارید دستگاه خنک شود.
- از مایعات پاک کننده و پودرهای سفیدکننده که باعث سائیدگی دستگاه میشود، استفاده نکنید.
- برای تمیز کاری دستگاه از پارچه های نرم و مرطوب استفاده کنید. نگهدارنده صافی، سینی مخصوص چکه و ظرف آب را بطور منظم تمیز کنید. هرگز از ماشین ظرفشویی برای تمیز کردن نگهدارنده صافی و دیگر لوازم جانبی را استفاده نکنید.
- تمام اجزاء را با آب بشویید. و صافی های قهوه اسپرسو را با آب ولرم و برس نرم تمیز کنید.

- سوراخ صافیها را در زمانهای مختلف بررسی کنید و مطمئن شوید که سوراخها مسدود نباشند. در صورت مسدود بودن، از سوزن استفاده کنید.

## رسوب زدائی قسمت قهوه فرانسه

در طول زمان ممکن است رسوب آب در دستگاه ایجاد شود و در فرآیند کار دستگاه مشکل ایجاد کند. توصیه می شود بعد از تهیه هر ۴۰ فنجان قهوه، دستگاه را رسوب زدائی کنید. از محصولات رسوب زدای موجود در بازار که مناسب قهوه ساز است، استفاده کنید. اگر این محصولات در دسترس نیست،

می توانید اقدامهای زیر را انجام دهید:

۱. ۴ لیوان آب داخل ظرف بریزید.
۲. ۲ قاشق پر (حدود ۳۰ گرم) اسیدسیتریک در آب حل کنید.
۳. مایع رسوب زدا را داخل مخزن بریزید.
۴. ظرف خالی را روی صفحه گرم کننده قرار دهید.
۵. کلید ON/OFF  را فشار دهید.
۶. برای رسوب زدائی، بگذارید مایع به مدت ۱۵ دقیقه در ظرف باقی بماند. این عمل را ۴-۵ بار تکرار کنید.
۷. دستگاه را روشن کنید و بگذارید تمام مایع رسوب زدا از صافی بگذرد. و ظرف کاملاً خالی شود.
۸. حداقل ۳ بار با گذراندن آب در دستگاه، آن را بشوئید (۳ ظرف پر از آب).

## رسوب زدائی قسمت قهوه اسپرسو

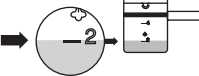
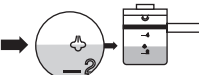
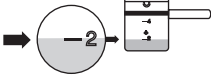
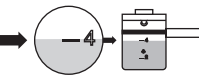
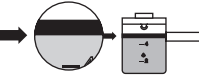
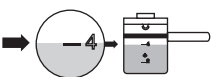
توصیه می شود که حداقل هر ۲-۶ ماه (بستگی به سختی آب منطقه دارد) یا حداکثر بعد از تهیه هر ۱۵۰ فنجان قهوه، دستگاه را رسوب زدائی کنید. به این منظور، اقدامات زیر را انجام دهید:

۱. ظرف کوچک را تا سطح ۴ از آب پر کنید.
۲. ۱ قاشق پر (حدود ۲۰-۱۵ گرم) اسیدسیتریک در آب حل کنید.
۳. مایع رسوب زدا را داخل مخزن بریزید و درپوش آنرا محکم ببندید.
۴. مطمئن شوید کلید espresso/steam در وضعیت close و نگهدارنده صافی به دستگاه متصل باشد.
۵. ظرف کوچک را زیر نگهدارنده صافی قرار دهید.
۶. بعد از چند دقیقه، مایع رسوب زدا شروع به چکیدن در داخل ظرف کوچک خواهد کرد. در حین این عمل میتوانید چند بار کلید espresso/steam را در وضعیت قرار دهید تا مقداری از مایع رسوب زدا کف ساز را تمیز کند.
۷. زمانی که همه مایع رسوب زدا مورد استفاده قرار گرفت، دستگاه را خاموش کنید و منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.
۸. برای پاک کردن اثرات باقیمانده مایع رسوب زدا، مراحل ۱ تا ۸ را با استفاده از آب (بدون مایع رسوب زدا) حداقل ۲ بار تکرار کنید.

## رفع نقص

| ایراد             | علت احتمالی                                                                                                   | راه حل                                                                                        |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| کاپوچینو / اسپرسو | آب در داخل مخزن وجود ندارد.                                                                                   | مخزن را پر کنید                                                                               |
|                   | سوراخ‌های نگهدارنده صافی مسدود هستند.                                                                         | لوله‌های خروج زیر نگهدارنده را تمیز کنید.                                                     |
|                   | صافی مسدود است.                                                                                               | صافی را با سوزن تمیز کنید                                                                     |
|                   | قهوه آسیاب شده بسیار ریز است، یا قهوه بیش از اندازه در صافی ریخته شده است یا قهوه در داخل صافی فشرده شده است. | نوع دیگری از قهوه را استفاده کنید، قهوه کمتری در صافی بریزید، قهوه را در داخل صافی فشار ندهید |
|                   | شیر به اندازه کافی سرد نیست.                                                                                  | از شیر پاستوریزه که در یخچال نگهداری شده، استفاده کنید.                                       |
|                   | ظرف کف کننده، کثیف است                                                                                        | سوراخ‌های کف ساز را با دقت تمیز کنید.                                                         |
| قهوه فرانسه       | قسمت قهوه فرانسه نیاز به رسوب زدائی دارد                                                                      | رسوب زدائی کنید. از راهنمای بخش رسوب زدائی بخش قهوه فرانسه کمک بگیرید                         |

| ایراد       | علت احتمالی                                                                 | راه حل                                                                               |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| قهوه فرانسه | قهوه فرانسه یا اسپرسو ترش مزه است.<br>دستگاه بخوبی با آب شست و شو نشده است. | دستگاه را کاملاً با آب بشوئید. از راهنمای بخش رسوب زدائی بخش قهوه فرانسه کمک بگیرید. |
|             | آب بسیار زیادی داخل ظرف ریخته شده است.                                      | ریزش مایع روی سطح تکیه گاه مطمئن شوید آب بیش از اندازه در ظرف ریخته نشود.            |

| برای تهیه        | سطح آب                                                                              | مقدار قهوه آماده شده جهت ریختن در صافی                                              | مقدار قهوه بیرون آمده قبل از بخار                                                   |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ۲ فنجان اسپرسو   |    |    |                                                                                     |
| ۲ فنجان کاپوچینو |   |    |   |
| ۴ فنجان اسپرسو   |  |  |                                                                                     |
| ۴ فنجان کاپوچینو |  |  |  |