

این دفترچه راهنما را قبل از نصب و استفاده از دستگاه کاملاً مطالعه کنید. تنها در این صورت می توانید به بهترین نحو و بالاترین ایمنی برای کاربر از دستگاه استفاده نمایید.

شرح

(به تصویر 8 مراجعه کنید)

واژگان زیر مکرراً در صفحات زیر استفاده می شوند.

1. کابل برق
2. لوله ی بخار
3. کلاهک آبیاش
4. سینی روغن گیر
5. صافی مخزن بخار ویژه قهوه اسپرسو
6. بشقاب گرم کننده
7. کلید خاموش/روشن ویژه قهوه اسپرسو و کاپوچینو
8. کلید خاموش/روشن ویژه قهوه صاف شده
9. چراغ روشن ویژه قهوه صاف شده
10. چراغ روشن ویژه قهوه اسپرسو و کاپوچینو
11. پارچ کوچک ویژه قهوه اسپرسو
12. مبدل دو فنجانه ویژه قهوه اسپرسو
13. پیمانه
14. قاب صافی ویژه قهوه اسپرسو
15. صافی ویژه قهوه اسپرسو
16. قاب صافی ویژه قهوه صاف شده
17. پارچ بزرگ ویژه قهوه صاف شده
18. انتخابگر طعم «سیستم واریومتر» ویژه قهوه اسپرسو
19. انتخابگر طعم «سیستم واریومتر» ویژه قهوه صاف شده
20. مخزن آب ویژه قهوه صاف شده (متحرک)
21. درب مخزن آب
22. مخزن بخار ویژه قهوه اسپرسو
23. کلاهک مخزن بخار
24. دکمه ی بخار
25. معطر کننده
26. صافی ویژه قهوه صاف شده
27. مخزن شیر
28. شیر کف ساز
29. درب مخزن شیر
30. چراغ آماده بودن بخار

هشدارهای ایمنی

- این دستگاه جهت تهیه قهوه یا نوشیدنی های گرم طراحی شده است. مواظب باشید در اثر پاش آب یا بخار ناشی از استفاده ناصحیح از دستگاه دچار سوختگی نشوید.
- این دستگاه تنها جهت استفاده خانگی تهیه شده است. هر گونه استفاده دیگر نامناسب و در نتیجه خطرناک تلقی می گردد.
- شرکت سازنده مسئول هیچگونه خسارت ناشی از استفاده ناصحیح، غلط و غیر منطقی از دستگاه نخواهد بود.

- هنگام استفاده از دستگاه، سطوح داغ آن را لمس نکنید. از گیره ها یا دسته ها استفاده کنید.
- هرگز با دست یا پای خیس یا نم دار دستگاه را لمس نکنید.
- این دستگاه جهت استفاده افراد (و نیز کودکان) با معلولیت جسمی، حسی یا ذهنی و یا کم تجربه و دانش طراحی نشده است مگر اینکه تحت نظارت باشند و یا دستورالعمل استفاده از دستگاه توسط فرد مسئول ایمنی آنها، به آنها آموزش داده شده باشد. کودکان باید تحت نظر باشند و مواظب باشید که با دستگاه بازی نکنند.
- در صورت عدم کارکرد یا سوء کارکرد دستگاه، آن را از برق بکشید.
- جهت انجام تعمیرات، تنها با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید و درخواست قطعات یدکی اصلی بدهید. عدم رعایت مورد مذکور ممکن است ایمنی دستگاه را کاهش دهد.

اطلاعات مهم در رابطه به دورریزی صحیح محصول مطابق با بخشنامه EC تحت عنوان 2002/96/EC

- در پایان عمر مفید دستگاه، نباید آن را با زباله های خانگی دور ریخت.
- دستگاه را باید به مرکز جمع آوری زباله های تفکیک شده محلی یا به فروشنده ارائه دهنده این خدمات تحویل داد.
- دورریزی جداگانه لوازم خانگی از ایجاد اثرات منفی بر روی محیط و سلامتی ناشی از دورریزی نامناسب جلوگیری می کند و امکان بازیابی مواد قابل بازیافت جهت صرفه جویی در انرژی و منابع را فراهم می آورد. جهت یادآوری دورریزی جداگانه لوازم خانگی، بر روی این دستگاه یک علامت سطل آشغال چرخدار با علامت ضربه در درج شده است.

نصب

- پس از بازکردن بسته بندی، بی نقصی دستگاه را بررسی کنید. اگر در اینباره دچار شک هستید، از دستگاه استفاده نکنید و با کارکنان متخصص تماس بگیرید.
- اجزاء بسته بندی (کیسه های پلاستیکی، پلی استرین منبسط شده، و غیره) باید دور از دسترس کودکان نگهداری شوند زیرا ایجاد خطر می کنند.
- دستگاه را در محلی مسطح بدور از شیر آب، سینک ظرفشویی و منابع گرمایی قرار دهید.
- پس از قراردادن دستگاه در محلی مسطح، حداقل 5 سانتی متر فضای بین سطوح دستگاه و دیوارهای کناری و عقبی و حداقل 20 سانتی متر بالای قهوه ساز در نظر بگیرید.
- هرگز دستگاه را در محیطی که به دمایی برابر با صفر درجه سانتی گراد یا پایین تر از آن می رسد قرار ندهید (در صورت انجماد آب دستگاه خسارت می بیند).
- بررسی کنید که ولتاژ شبکه اصلی برق با ولتاژ درج شده بر روی لوح اطلاعات دستگاه یکسان باشد. دستگاه را تنها به پریزی با اتصال زمین کارآمد و حداقل توان 10 آمپر وصل کنید. شرکت سازنده در قبال حوادث ناشی از عدم اتصال به زمین کافی شبکه برق هیچ گونه مسئولیتی ندارد.
- اگر پریز با دوشاخه دستگاه مطابق ندارد، از یک متخصص مجرب بخواهید پریز را با مورد مناسب تعویض کند.
- کابل برق نباید توسط کاربر تعویض شود زیرا این کار به ابزارهایی خاص نیاز دارد. اگر کابل معیوب است و یا نیاز به تعویض دارد، به منظور پیشگیری از وقوع هر نوع خطری، تنها با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.

روش تهیه قهوه صاف شده

- درپوش را بلند کنید و مخزن آب را بردارید (تصویر 1).
- مخزن را با آب سرد و تمیز تا درجه تعداد دلخواه فنجان قهوه پُر کنید (تصویر 2). می توانید مخزن را در دستگاه نگه دارید و آن را با استفاده از پارچ قهوه صاف شده به میزان دلخواه پُر کنید (تصویر 3).
- مخزن را درون دستگاه قرار داده و به آرامی فشار دهید.
- قاب صافی را با چرخاندن آن به سمت راست (تصویر 4) و کشیدن آن به دستگاه باز کنید.
- صافی را درون قاب صافی قرار دهید (تصویر 5).
- قهوه آسیاب شده را با استفاده از پیمانه ارائه شده درون صافی قرار دهید و آن را به طور یکنواخت صاف کنید (تصویر 6).
- به عنوان قاعده ای کلی، برای هر فنجان قهوه از یک پیمانه سر صاف قهوه آسیاب شده (حدود 7 گرم) استفاده کنید (برای مثال 10 پیمانه برای 10 فنجان).
- البته با این حال میزان استفاده قهوه آسیاب شده را می توان با توجه به ذائقه شخصی تغییر داد.
- از قهوه با کیفیت و نیمه آسیاب شده جهت دستگاه های تهیه قهوه صاف شده استفاده کنید.
- قاب صافی را ببندید و پارچ با درب روی آن را بر روی بشقاب گرم کننده قرار دهید.
- طعم مورد نظر را همانطور که در بخش «چگونگی انتخاب طعم مورد نظر برای قهوه صاف شده» گفته شده است، انتخاب کنید.
- کلید روشن / خاموش (ON/OFF) ویژه قهوه صاف شده (تصویر 7) را فشار دهید. چراغ (9) بالای کلید روشن می شود.
- قهوه بعد از چند ثانیه بیرون می آید. هنگام ریختن قهوه، کاملاً معمول است که کمی بخار از دستگاه خارج شود.
- اگر کلید روشن / خاموش ویژه قهوه صاف شده را پس از ریختن قهوه فشار داده شده رها کنید و پارچ بر روی بشقاب گرم کننده قرار داده شود، قهوه در دمای بهینه حفظ می شود.

چگونگی انتخاب طعم مورد نظر برای قهوه صاف شده

با فشار دادن دکمه سیستم طعم دهنده (تصویر 8)، دستگاه قهوه ساز را می توان برای طعم سنگین (موقعیت STRONG) یا سبک (موقعیت LIGHT) تنظیم کرد. سیستم طعم دهنده میزان شدت طعم قهوه را تغییر می دهد در حالی که مزه واقعی حفظ می شود.

روش تهیه قهوه اسپرسو

1. کلاهی مخزن بخار را با چرخاندن آن در جهت عکس عقربه های ساعت باز کنید.
2. پارچ کوچک قهوه اسپرسو را با میزان آب (تصویر 9) برابر با تعداد فنجان دلخواه و با استفاده از درجه های طرف میزان آب روی خود پارچ (به جدول در انتهای این متن مراجعه کنید) پُر کنید.
3. آب را درون بخار ساز بریزید (تصویر 10).
4. کلاهی مخزن بخار را با چرخاندن محکم آن در جهت عقربه های ساعت ببندید.
5. صافی قهوه اسپرسو را درون قاب صافی قرار دهید (تصویر 11).
6. صافی را با قهوه آسیاب شده طبق مقادیر درج شده در جدول انتهای این متن پُر کنید و سطح آن را بدون فشار دادن قهوه به پایین صاف کنید (تصویر 12). مهم است که از قهوه آسیاب شده با کیفیت عالی استفاده کنید تا در هنگام ریختن قهوه صافی مسدود نشود.
7. قهوه اضافی را از لبه صافی بردارید (تصویر 13).
8. برای نصب قاب صافی، آن را در حالی که دستگاه به سمت چپ قرار دارد، در خروجی بخار ساز قرار دهید (تصویر 14)، آن را به بالا بکشید و همزمان دستگاه را محکم به سمت راست بچرخانید. همواره دستگاه را تا جایی که امکان دارد بچرخانید.
9. پارچ کوچک قهوه اسپرسو را زیر قاب صافی قرار دهید (تصویر 15). مطمئن شوید که دهانه های قاب صافی درون دهانه درب پارچ قرار داشته باشد.
10. انتخابگر سیستم واریومتر را به نوع قهوه دلخواه بچرخانید - LIGHT برای قهوه سبک و STRONG برای قهوه سنگین (تصویر 16).
11. حتماً دکمه بخار را با چرخاندن آن در جهت عقربه های ساعت ببندید.
12. کلید روشن / خاموش (ON/OFF) ویژه قهوه اسپرسو را فشار دهید. چراغ بالای کلید روشن می شود و نشان می دهد که قهوه اسپرسو ساز در حال کار است (تصویر 17).
13. پس از حدود دو دقیقه، قهوه اسپرسو از دهانه قاب صافی خارج می شود (تصویر 18).
14. نکته مهم: به منظور جلوگیری از پاشش قهوه، هرگز قاب صافی را هنگام تخلیه قهوه از دستگاه برندارید.
14. هنگامی که قهوه دیگر از قاب صافی خارج نمی شود، کلید روشن / خاموش ویژه قهوه اسپرسو را فشار دهید تا قهوه ساز خاموش شود (تصویر 7).
15. قهوه را درون فنجان ها بریزید.
16. برای خارج کردن تفاله قهوه استفاده شده، قاب صافی را باز کنید. با استفاده از اهرم همراه با دستگاه، فیلتر را مسدود کنید و با برعکس کردن قاب صافی و ضربه زدن به آن تفاله را خارج کنید (تصویر 19).

نکته مهم: قبل از بازکردن قاب صافی، به منظور عدم پرش یکباره بخار، بخار باقیمانده در بخار ساز را با چرخاندن دکمه بخار در جهت عکس عقربه های ساعت خارج کنید (تصویر 20).

نکته: به منظور حفظ ایمنی، هنگامی که بخار ساز داغ است، کلاهک را نمی توان باز کرد زیرا بدون گرفتن آن می چرخد. اگر لازم است آن را باز کنید، با استفاده از دکمه بخار و طبق شرح بالا تمامی بخار موجود در بخار ساز را خارج کنید.

روش استفاده از مبدل دو فنجان

از این مبدل باید زمانی استفاده کرد که می خواهد قهوه را مستقیماً در فنجان و نه در پارچ کوچک تهیه کنید. جهت نصب، آن را به انتهای قاب صافی (تصویر 21) قلاب کنید.

نکته مهم: زمانی که از دستگاه برای اولین بار استفاده می کنید، تمامی متعلقات و فضای داخلی آن باید طبق شرح زیر شسته شوند:

- ویژه قهوه صاف شده ساز: حداقل دو پارچ قهوه بدون استفاده از قهوه آسیاب شده (طبق دستورالعمل درج شده در بخش روش تهیه قهوه صاف شده) تهیه کنید.
- ویژه قهوه اسپرسو ساز: حداقل چهار کاپوچینو بدون استفاده از قهوه آسیاب شده و استفاده از آب به جای شیر (طبق دستورالعمل درج شده در بخش روش تهیه قهوه کاپوچینو) تهیه کنید.

روش تهیه قهوه کاپوچینو

1. به منظور تهیه دو کاپوچینو، قهوه اسپرسو را طبق بخش «روش تهیه قهوه اسپرسو» از نکته 1 تا نکته 11 تهیه کنید؛ اما میزان آب مورد نیاز برای تهیه دو کاپوچینو را تا سطح [بخار] درج شده بر روی طرف «میزان آب» پارچ و طبق شرح جدول مقادیر موجود در انتهای این متن اضافه کنید. (توجه داشته باشید که مقدار آب مورد نیاز برای تهیه کاپوچینو بیشتر از مقدار آب مورد نیاز برای تهیه قهوه است. مقدار آب اضافی جهت تهیه بخار برای کف آلود کردن شیر استفاده می شود).

2. شیر را درون مخزن (تصویر 22) تا سطح 2 (مطابق با 2 کاپوچینو) درج شده درون مخزن و مطابق با مرحله دوم، همانطور که در جدول مقادیر انتهای این متن بریزید.
نکته: از شیر نیم چرب (یا ترجیحاً بدون چربی) در دمای یخچال استفاده کنید.

3. کلید روشن/خاموش (ON/OFF) ویژه قهوه اسپرسو را فشار دهید. چراغ بالای کلید روشن می شود و نشان می دهد که قهوه اسپرسو ساز در حال کار است (تصویر 23).

4. قهوه را درون پارچ کوچک بریزید. هنگامی که قهوه تیره زیر خامه رنگ روشن به سطح 2 روی طرف «میزان قهوه» پارچ کوچک (تصویر 24) رسید، انتخابگر سیستم واریومتر را بر روی «کاپوچینو» (تصویر 16) قرار دهید. این کار باید با دقت فراوان انجام شود. اگر قهوه از سطح 2 بالاتر رود، در پایان بخار کافی برای کف آلود کردن شیر باقی نمی ماند.

5. قهوه را درون دو فنجان بزرگ بریزید.

6. مطمئن شوید که مخزن شیر به درستی قرار داده شده و به دستگاه قلاب شده باشد، سپس فنجان حاوی قهوه از قبل آماده شده را در زیر لوله مخزن شیر قرار دهید (تصویر 20).

7. مطمئن شوید که چراغ OK (30) روشن باشد (اگر خاموش است منتظر بمانید تا روشن شود)، سپس دکمه بخار را در جهت عکس عقربه های ساعت بچرخانید. شیر کف آلود از لوله خارج می شود (تصویر 20). بگذارید تا زمانی که میزان شیر در مخزن یک سطح (مطابق با سطح 1 درج شده درون خود مخزن) کاهش می یابد، شیر به درون فنجان بریزد.

8. با تکرار مراحل 6 و 7، کاپوچینوی دوم را تهیه کنید. نکته: هر درجه مخزن شیر نشان دهنده مقدار لازم شیر برای تهیه یک کاپوچینو است. نکته: جهت تهیه شیرکف آلود بهینه، پس از تهیه یک کاپوچینو، منتظر بمانید تا چراغ OK قبل از تهیه کاپوچینوی دوم روشن شود. نکته: اگر از فنجان های کوچک استفاده می کنید، به منظور جلوگیری از پاشش شیر، کلاهک پاشش را بر روی لوله مخزن شیر قرار دهید (تصویر 25).

9. زمانی که کارتان تمام شد، دستگاه را با فشار دادن کلید روشن/خاموش ویژه تهیه قهوه اسپرسو و کاپوچینو، خاموش کنید. نکته مهم: بعد از تهیه آخرین کاپوچینو، قبل از خاموش کردن دستگاه، لوله داخلی درون مخزن را به بالای شیر باقیمانده بکشید (طبق تصویر 26) و بگذارید بخار برای چند ثانیه از آن خارج شود.

در حالی که لوله در بالا قرار دارد، دکمه بخار را ببندید.

به منظور رعایت مسائل بهداشتی، توصیه می شود در هر بار تهیه کاپوچینو از این دستورالعمل پیروی کنید تا از فساد شیر در محفظه شیر جلوگیری شود.

10. به منظور تهیه چهار کاپوچینو، مراحل بالا را تکرار کنید و به مقدار آب، شیر و قهوه آسیاب شده درج شده در جدول مقادیر در انتهای این متن توجه کنید. قبل از قرار دادن انتخابگر سیستم واریومتر در حالت کاپوچینو، قهوه را درون پارچ بریزید تا اینکه به سطح 4 درج شده بر روی «میزان قهوه»، طبق تصویر 27، برسد.

نکته: هنگام ریختن شیر در مخزن، مواظب باشید هرگز از سطح 4 بیشتر نشود، در غیر اینصورت شیر همچنان پس از تهیه کاپوچینو از لوله می چکد.

تمیز کاری و تعمیر و نگهداری

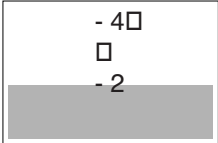
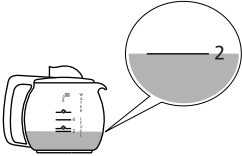
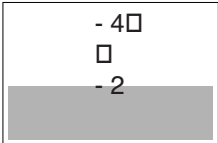
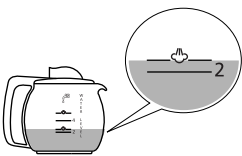
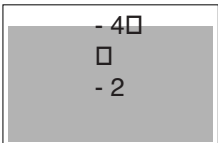
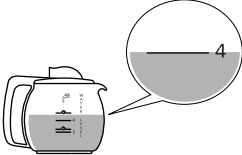
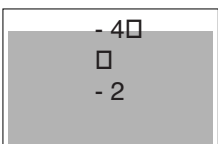
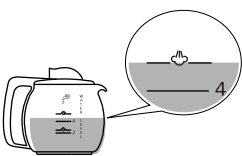
- قبل از انجام هر گونه تمیزکاری، بگذارید دستگاه سرد شود و آن را از برق بکشید.
- هرگز قهوه ساز را در آب فرو نکنید. این یک دستگاه الکتریکی است.
- از مواد حلال یا مواد پاک کننده ساینده برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- یک پارچه نمدار و نرم کافی است.
- قاب صافی، سینی روغن گیر، خروجی بخارساز، پارچ و مخزن آب را به طور مرتب تمیز کنید.
- هرگز قاب صافی را در ماشین ظرفشویی نشویید.
- گهگاهی بررسی کنید که سوراخ های صافی قهوه اسپرسو مسدود نشده باشند. در صورت لزوم، آن را با استفاده از یک سوزن تمیز کنید (به تصویر 28 مراجعه شود).
- معطر کننده را به طور منظم بررسی کنید و با کشیدن آن به سمت بالا، آن را از قیف قاب صافی جدا کنید (تصویر 29). آن را کاملاً تمیز کرده و مجدداً نصب کنید (تصویر 29).

تمیزکاری مخزن شیر و شیر کف ساز

- مخزن شیر و شیرکف ساز باید پس از هر بار استفاده از دستگاه تمیز شوند. طبق دستورالعمل زیر عمل کنید:
1. مخزن شیر را با فشار دادن دستگیره A (تصویر 30) و کشیدن همزمان آن به سمت بالا بردارید.
 2. شیرکف ساز قرمز را با فشار دادن دستگیره B و کشیدن همزمان آن به سمت بالا بردارید (تصویر 30).
 3. مخلوط کن لاستیکی را بردارید (تصویر 32).
 4. مخزن، شیرکف ساز و مخلوط کن را با آب داغ شسته و تمیز کنید. مطمئن شوید که چهار سوراخ کف شیر ساز نشان داده شده در تصویر 31، بویژه مود نشان داده شده با پیکان C مسدود نشده باشند. در صورت لزوم، آن را با استفاده از یک خلال دندان تمیز کنید.
 5. پس از اینکه تمیز شد، تمامی قطعات را به درستی مجدداً نصب کنید. به طور خاص مطمئن شوید که مخلوط کن لاستیکی کاملاً در داخل قرار داده شده باشد و مخزن شیر و شیرکف ساز قرمز با صدای کلیکی نصب شوند.
- اگر قطعات پس از هر بار استفاده از دستگاه تمیز نشوند، ممکن است شیر به درستی کف نکند، به خوبی آماده نشود و از لوله مخزن شیر بچکد.**

رسوب زدایی

- طی زمان با جوشیدن آب مورد استفاده جهت تهیه قهوه به جمع شدن رسوب در محفظه های داخلی دستگاه منجر می شود. در نتیجه باید قهوه ساز را برای تهیه قهوه اسپرسو تقریباً هر 2-6 ماه (بسته به میزان سختی آب و میزان استفاده از دستگاه) رسوب زدایی کرد.
- طبق دستورالعمل زیر عمل کنید:
1. پارچ کوچک را جهت تهیه قهوه اسپرسو با آب تا سطح 4 «میزان آب» پُر کنید؛
 2. 1 قاشق (حدود 20-15 گرم) اسید سیتریک (قابل تهیه از داروخانه ها و داروفروشی) را به صورت محلول درآورید؛
 3. محلول را درون بخارساز بریزد و کلاهک را ببندید؛
 4. حتماً دکمه بخار را ببندید و قاب صافی را وصل کنید؛
 5. پارچ کوچک قهوه اسپرسو را زیر قاب صافی قرار دهید؛
 6. انتخابگر سیستم واریومتر را در حالت LIGHT قرار دهید و قهوه ساز را روشن کنید؛
 7. بعد از چند دقیقه، محلول به درون پارچ می ریزد. هر از گاهی، دکمه بخار را بچرخانید تا کمی از محلول از لوله مخزن شیر بیرون بریزد.
 8. هنگامی که تمام محلول خارج شد، دستگاه را خاموش کنید و بگذارید سرد شود.
 9. جهت خارج کردن باقیمانده های رسوب، مراحل 1 تا 8 را تنها با آب (بدون اضافه کردن اسید سیتریک) دوبار انجام دهید. شما باید قهوه صاف شده ساز را حدود هر 40 پارچ یکبار (بسته به میزان سختی آب و میزان استفاده از دستگاه) رسوب زدایی کنید. طبق دستورالعمل زیر عمل کنید:
 1. پارچ را با آب سرد تا درجه 4 فنجان پُر کنید؛
 2. 2 قاشق (حدود 30 گرم) اسید سیتریک (قابل تهیه از داروخانه ها و داروفروشی) را به صورت محلول درآورید؛
 3. محلول را درون مخزن بریزد و آن را در دستگاه قرار دهید؛
 4. صافی را از قاب صافی (جهت جلوگیری از آلودگی) خارج کنید؛
 5. پارچ را در حالی که درب روی آن قرار دارد بر روی بشقاب گرم کننده قرار دهید؛
 6. کلید روشن/خاموش قهوه صاف شده ساز را فشار دهید و یک فنجان از محلول را درون پارچ بریزید، سپس دستگاه را خاموش کنید.
 7. بگذار محلول به مدت یک ساعت عمل کند؛
 8. دستگاه را روشن کنید و بگذارید مابقی محلول خارج شود؛
 9. جهت شستشو تنها دستگاه را با آب (بدون قهوه آسیاب شده) حداقل سه بار (سه مخزن کامل آب) راه اندازی کنید.
- تعمیر صدمات وارده به دستگاه قهوه ساز ناشی از رسوب تحت پوشش ضمانتنامه نیست مگر اینکه رسوب زدایی به طور منظم و طبق دستورالعمل فوق انجام شده باشد.

مقدار قهوه جهت ریختن در صافی	مقدار آب درون پارچ کوچک جهت ریختن در بخارساز (قسمت میزان آب «WATER LEVEL»)	جهت تهیه
		2 قهوه
		2 کاپوچینو
		4 قهوه
		4 کاپوچینو

در تطابق با قوانین مقصد استفاده شود.

این دستگاه جهت تهیه قهوه و گرم کردن نوشیدنی ها تولید شده است.
این دستگاه تنها جهت استفاده خانگی طراحی و تولید شده است.
این دستگاه برای استفاده در موارد زیر مناسب نیست:

- آشپزخانه های کارکنان در فروشگاه ها، ادارات و سایر محیط های کاری.
- خانه های مزارع
- هتل ها، مُتل ها و سایر تأسیسات گردشگری
- مهمانخانه ها

هر گونه استفاده دیگر نامناسب و در نتیجه خطرناک تلقی می گردد.
شرکت سازنده هیچ گونه مسئولیتی را در قبال صدمات ناشی از عدم استفاده صحیح از دستگاه نمی پذیرد.

این دستگاه با بخشنامه های CE زیر تطابق ندارد:

- «بخشنامه ولتاژ پایین» 2006/95/CE و اصلاحیات متعاقب.
- بخشنامه EMC 2004/108/CE و اصلاحیات متعاقب.
- مواد و اشیایی که با مواد غذایی تماس خواهند داشت مطابق با مفاد قوانین 1935/2004 استاندارد اروپا است.

نقص	دلیل احتمالی	راه حل
هیچ قهوه اسپرسو خارج نشد	• قهوه بسیار ریز آسیاب شده است. • سوراخ های دهانه قاب صافی مسدود شده اند. • صافی مسدود شده است.	• از قهوه نیمه آسیاب شده یا قهوه آسیاب شده ویژه قهوه سازهای Moka استفاده کنید • سوراخ های دهانه صافی را تمیز کنید. • صافی و سوراخ ها را با استفاده از یک سوزن تمیز کنید (به تصویر 28 مراجعه شود).
هنگام تهیه کاپوچینو شیر کف نمی کند	• شیر به اندازه کافی سرد نیست. • کاپوچینو ساز کثیف است.	• از شیر نیم چرب (یا ترجیحاً بدون چربی) در دمای یخچال استفاده کنید. • سوراخ های درون کاپوچینو ساز را کاملاً تمیز کنید
دم کردن قهوه صاف شده بیشتر طول می کشد.	• قهوه صاف ساز باید رسوب زدایی شود.	• طبق شرح بخش «رسوب زدایی»، دستگاه را رسوب زدایی کنید.
قهوه مزه های اسیدی دارد.	• دستگاه به اندازه کافی شسته نشده است.	• طبق شرح بخش «رسوب زدایی»، دستگاه را به خوبی بشویید.