

برای این که به بهترین نحو از قهوه سازتان استفاده کنید، توصیه می شود این دستورالعمل ها را پیش از استفاده از دستگاه، به دقت بخوانید. این تنها راه برای دستیابی به نتایج بهینه و حداکثر ایمنی است.

توصیف دستگاه

اصطلاحات زیر در سراسر متن دفترچه راهنما به کار رفته اند:

A کلید چرخشی انتخابگر قهوه اسپرسو یا بخار

B چراغ بخار

C چراغ فعال بودن قهوه اسپرسو

D چراغ «OK» برای قهوه اسپرسو یا بخار

E دکمه روشن/خاموش قهوه فرانسه

F چراغ روشن/خاموش قهوه فرانسه

G صفحه نمایشگر

H چراغ AUTO

I دکمه روشن شدن اتوماتیک

J دکمه تنظیم دقیقه

K دکمه تنظیم ساعت

L دکمه ۱ تا ۵ فنجان

M چراغ ۱ تا ۵ فنجان

N مخزن آب برای قهوه اسپرسو

O مخزن آب برای قهوه فرانسه

O1 نگه دارنده فیلتر کلر (اگر ارائه شده باشد)

O2 فیلتر کلر (اگر ارائه شده باشد)

P انتخابگر «سیستم عطر و طعم» قهوه فرانسه

Q درپوش مخزن آب

R نگه دارنده فیلتر قهوه فرانسه

R1 فیلتر دائمی (اگر ارائه شده باشد)

S نگه دارنده عطر و طعم

T صفحه گرم کن قهوه فرانسه

U قهوه کوپ (کوبه قهوه)

V سینی جمع آوری چکه های قهوه

W سینی فنجان برای قهوه اسپرسو

X لوله خروجی بخار

Y کاپوچینوساز

Z سرلوله بخار

Z1 خروجی جوش آور (بوiler) اسپرسو

Z2 پیچ بخار برای کاپوچینو

Z3 صافی قهوه اسپرسو ۲ فنجان

Z4 نگه دارنده صافی قهوه اسپرسو

Z5 صافی قهوه اسپرسو ۱ فنجان

Z6 پیمانه قهوه

Z7 پارچ (قوری) برای قهوه فرانسه

هشدارهای ایمنی

این دستگاه برای «درست کردن قهوه» و «گرم کردن نوشیدنی ها» ساخته شده است؛ لطفاً مراقب باشید با پاشیدن قطرات آب داغ یا بخار نسوزید و از استفاده نابجا از آن بپرهیزید.

- هرگز به قسمت های داغ دست نزنید.
- پس از باز کردن بسته بندی، مطمئن شوید که دستگاه کامل و سالم باشد. چنانچه شک دارید، از دستگاه استفاده نکرده با یک پرسنل حرفه ای و مجرب تماس بگیرید.
- موارد بسته بندی (کیسه های پلاستیکی، فوم پلی استیرن...) را نباید در دسترس کودکان قرار داد چرا که می توانند خطرناک باشند.
- این دستگاه تنها برای استفاده خانگی طراحی شده است؛ هرگونه کاربری دیگر، نامناسب و، بنابراین، خطرناک محسوب می شود.
- تولیدکننده هیچ مسئولیتی در برابر آسیب های ناشی از کاربرد نادرست و غیرمنطقی ندارد.
- هرگز با دستان خیس یا نم دار به دستگاه دست نزنید.
- هرگز به کودکان یا افراد ناوارد اجازه ندهید بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز به کودکان اجازه ندهید با دستگاه بازی کنند.
- در صورت خرابی یا شکستگی، دستگاه را فوراً خاموش کنید و تحت هیچ شرایطی آنرا دستکاری نکنید. اگر دستگاه به تعمیر احتیاج داشت فقط با مرکز خدمات پس از فروش تماس گرفته و قطعات یدکی اصلی را از آنها درخواست کنید. عدم رعایت موارد بالا ایمنی دستگاهتان را به خطر می اندازد.
- سیم تغذیه این دستگاه را هرگز نباید مصرف کننده تعویض کند؛ زیرا تعویض آن به ابزارهای ویژه ای نیاز دارد. اگر سیم تغذیه آسیب دید یا نیاز به تعویض داشت، برای جلوگیری از هرگونه خطر، فقط با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

نصب

- دستگاه را روی یک سطح صاف، دور از شیر آب و سینک ظرفشویی قرار دهید.
- چک کنید که ولتاژ برق منزلتان با ولتاژ نشان داده شده در صفحه میزان دستگاه مطابقت داشته باشد. دستگاه را باید همواره به یک پریز حداقل ۱۰ آمپری و به خوبی ارتشده وصل کرد. تولیدکننده مسئولیتی در برابر آسیب وارده به دلیل خوب ارتشده بودن دستگاه ندارد.
- در صورت نخوردن دوشاخه دستگاه و پریز برق، از یک برقکار مجرب بخواهید تا پریز را با نوع مناسب برایتان عوض کند.
- هرگز دستگاه را در محیطی که ممکن است به دمایی کمتر از برابر با صفر درجه سانتی گراد برسد، نصب نکنید (اگر آب درون قهوه ساز یخ بزند، قهوه ساز ممکن است آسیب ببیند).

فیلتر کلر (اگر ارائه شده باشد)

- این فیلتر مزه کلر آب را از بین می برد. برای نصب فیلتر به روش زیر عمل کنید:
- فیلتر کلر را از کیسه پلاستیکی درآورده و با آب شیر آنرا بشویید.
- درپوش را برداشته، نگه دارنده فیلتر را از جایگاه آن با کشیدن به سمت بالا بردارید.
- با فشار دادن قسمت هایی که کلمه «PUSH» نوشته شده است نگه دارنده فیلتر را همانطور که در تصویر ۱ نشان داده شده است باز کنید.

- نگه‌دارنده فیلتر را بسته و آنرا در جایگاه خود، داخل مخزن آب قهوه فرانسه، قرار دهید. تا آنجائیکه امکان دارد آنرا به سمت پایین فشار دهید.
- پس از هر ۸۰ دوره یا پس از ۶ ماه استفاده از دستگاه باید فیلتر کلر را عوض کنید.

روش درست کردن قهوه فرانسه

نحوه تنظیم ساعت

هنگامی که دستگاه را برای اولین بار به برق می‌زنید، اعداد 0:00 روی صفحه چشمک خواهند زد. برای تنظیم زمان، به روش زیر عمل کنید:

- ۱- دکمه «h» را برای ۲ ثانیه نگه دارید تا شماره ساعت روی صفحه نمایشگر زیاد شود.
 - ۲- پیش از اینکه صفحه، از چشمک‌زدن بایستد (تقریباً ۵ ثانیه) زمان مورد نیاز خود را با فشار دادن مکرر دکمه «h» تنظیم کنید.
 - ۳- دقیقه را با فشار دادن مکرر دکمه «min» تنظیم کنید. (برای سرعت کار می‌توانید دکمه را نگه دارید).
 - ۴- پس از تنظیم ساعت، ۵ ثانیه صبر کنید. هنگامی که صفحه از چشمک‌زدن ایستاد زمان تنظیم‌شده به حافظه سپرده می‌شود.
- برای تنظیم مجدد ساعت، دکمه «h» را مدت ۲ ثانیه نگه دارید سپس همانطور که در بالا توضیح داده شد عمل کنید. در صورت قطعی برق، زمان تنظیم‌شده در حافظه باقی نمی‌ماند.

برنامه‌ریزی برای روشن‌شدن اتوماتیک

شما می‌توانید برای تهیه قهوه فرانسه به طور اتوماتیک به دستگاه برنامه بدهید:

- چک کنید که زمان تنظیم‌شده درست باشد. برای تنظیم زمان تهیه قهوه به روش زیر عمل کنید:
 - ۱- دکمه «AUTO» را برای ۲ ثانیه نگه دارید تا 0:00 روی صفحه چشمک بزند.
 - ۲- پیش از اینکه صفحه از چشمک‌زدن بایستد (تقریباً ۵ ثانیه) ساعت مورد نیاز خود را با فشار دادن مکرر دکمه «h» تنظیم کنید.
 - ۳- دقیقه را با فشار دادن مکرر دکمه «min» تنظیم کنید.
 - ۴- پس از ۵ ثانیه صفحه از چشمک‌زدن ایستاده و زمان برنامه‌ریزی‌شده به حافظه سپرده خواهد شد.
 - ۵- پس از برنامه‌دادن به دستگاه، برای اینکه قهوه را در همان ساعت تنظیم‌شده بدست آورید، فقط دکمه «AUTO» را فشار دهید. چراغ روی دکمه روشن خواهد شد.
- اگر خواستید زمان تنظیم‌شده را تغییر دهید دکمه «AUTO» را مدت ۲ ثانیه نگه داشته، سپس زمان جدید را همانطور که قبلاً توضیح داده شد تنظیم کنید.

به خاطر داشته باشید که دستگاه در زمان تنظیم‌شده فقط قهوه فرانسه را آماده خواهد کرد. قسمت قهوه اسپرسو روشن نخواهد شد. دستگاه از کارخانه طوری برنامه‌ریزی شده است که پس از شروع کار تا ۲ ساعت قهوه را گرم نگه می‌دارد.

اگرچه می‌توان این زمان را به روش زیر تغییر داد:

- ۱- دکمه روشن‌خاموش را به مدت ۲ ثانیه نگه دارید تا 0:00 روی صفحه چشمک بزند (تصویر ۴).
- ۲- زمان مورد نیازتان را با فشار مکرر دکمه «h» (ساعت) تنظیم کنید (اگر احتیاج به تنظیم دقیقه بود دکمه «min» را فشار دهید)
- ۳- پس از تنظیم زمان ۵ ثانیه صبر کنید. پس از اینکه صفحه از چشمک‌زدن ایستاد زمان به حافظه سپرده می‌شود. نکته: اگر ساعت تنظیم‌شده 0:00 باشد، دستگاه قهوه را برای یک زمان نامحدود گرم نگه می‌دارد.

تنظیم ۱ تا ۵ فنجان

هنگامی که می‌خواهید کمتر از ۶ فنجان قهوه درست کنید، برای بهبود عطر و طعم آن، دکمه «1/5» را فشار دهید (تصویر ۵). چراغ روی این دکمه روشن خواهد شد.

درست کردن قهوه فرانسه

- درپوش را بلند کرده و مخزن آب سمت راست را بردارید (تصویر ۶).
 - مخزن را متناسب با نشانگر تعداد فنجان قهوه‌ای که می‌خواهید درست کنید از آب تازه و تمیز پر کرده و مراقب باشید که از علامت حداکثر (MAX) فراتر نروید (تصویر ۷).
 - مخزن را سرجایش گذاشته و به آرامی فشار دهید به طوریکه سوپاپ کف آن باز شود. همچنین می‌توانید مخزن را از جایش در نیاورید بلکه با استفاده از پارچ قهوه فرانسه که مدرج نیز می‌باشد آنرا پر کنید (تصویر ۸).
 - با چرخاندن نگه‌دارنده فیلتر به سمت راست، آنرا باز کنید (تصویر ۹).
 - فیلتر دائمی (اگر ارائه شده بود) یا فیلتر کاغذی را داخل نگه‌دارنده فیلتر قرار دهید (تصویر ۱۰).
 - با استفاده از پیمانه ارائه‌شده، قهوه آسیاب‌شده را درون فیلتر ریخته و آنرا به طور یکنواخت صاف و هموار کنید (تصویر ۱۱).
 - به عنوان یک قاعده کلی، از یک پیمانه پر قهوه (حدود ۷ گرم) برای هر فنجان قهوه استفاده کنید (مثلاً ۱۰ پیمانه برای درست کردن ۱۰ فنجان قهوه).
 - نگه‌دارنده فیلتر را وصل کرده و پارچ را همراه با درپوش روی صفحه گرم‌کن قرار دهید.
 - عطر و طعم مورد نظر را، همانگونه که در قسمت «روش انتخاب عطر و طعم» گفته شده است انتخاب کنید.
- توجه:** این قهوه‌ساز دارای وسیله‌ای برای نگه‌داشتن عطر و طعم است که داخل نگه‌دارنده فیلتر قهوه فرانسه قرار می‌گیرد. این وسیله زمان دم‌کشیدن قهوه را برای بهبود عصاره آن افزایش می‌دهد که نتیجه آن قهوه‌ای غلیظ و عالی است.

● دکمه روشن خاموش قهوه فرانسه را فشار دهید (تصویر ۴). چراغ روی دکمه روشن شده و دستگاه شروع به درست کردن قهوه می‌کند. برای تهیه قهوه در زمان برنامه‌ریزی‌شده، دکمه «AUTO» را فشار دهید (تصویر ۳) به این ترتیب چراغ روی آن روشن می‌شود.

● پس از چند ثانیه ریزش قهوه شروع می‌شود.
هنگامی که قهوه در حال دم‌کشیدن است کاملاً طبیعی است که مقدار کمی بخار از دستگاه خارج شود.

برای اینکه قهوه پس از دم‌کشیدن گرم بماند، پارچ را روی صفحه گرم‌کن قرار داده و بگذارید دستگاه روشن بماند (چراغ قهوه فرانسه روشن باشد). قهوه درون پارچ در همان دما باقی می‌ماند.
● برای خاموش کردن دستگاه دکمه روشن خاموش آنرا فشار دهید.

روش انتخاب عطر و طعم قهوه فرانسه

با وجود سیستم عطر و طعم (Flavour System) امکان گزینش عطر و طعم قهوه فرانسه مطابق با ذائقه شخصی وجود دارد. با گرداندن پیچ تنظیم عطر و طعم قهوه فرانسه (تصویر ۱۲)، قهوه‌ساز را می‌توان برای عطر و طعم غلیظ (موقعیت STRONG) یا عطر و طعم ملایم‌تر (موقعیت LIGHT) تنظیم کرد.

ویژگی سیستم عطر و طعم، غلظت قهوه را تغییر می‌دهد؛ ضمن آنکه طعم و مزه واقعی قهوه دستنخورده باقی می‌ماند.

روش درست کردن قهوه اسپرسو

پر کردن مخزن آب

دربوش را برداشته، مخزن آب واقع در سمت چپ (تصویر ۱۳) را با بالا کشیدن آن، درآورید. مخزن را با آب سرد و تمیز پر کنید و سپس آن را با متصل کردن درجه کف مخزن به سوراخ ته دستگاه، سر جایش قرار دهید.

همچنین مخزن را می‌توان، بدون درآوردن آن از قهوه‌ساز، پر کرد؛ کافی است آب را یکراست از یک پارچ به درون آن بریزید.

نکته: دستگاه را با مخزن خالی به کار نیندازید و همیشه به یاد داشته باشید که مخزن آب را هنگامی که نشانگر سطح آب به کمتر ۲ سانتی‌متر می‌رسد، پر کنید.

گرم کردن قهوه‌ساز

برای به‌دست‌آوردن اسپرسوی با دمای مناسب، قهوه‌ساز را باید از پیش گرم کرد. دست‌کم نیم‌ساعت پیش از درست کردن قهوه، پیچ انتخابگر را به روی موقعیت ☞ قرار دهید (تصویر ۱۴) و مطمئن شوید که نگه‌دارنده فیلتر به دستگاه متصل است (چک کنید که پیچ رهاسازی بخار بسته باشد). برای وصل کردن نگه‌دارنده فیلتر، آن را از زیر خروجی جوش‌آور قرار دهید، به طوری که جهت دسته به سمت چپ باشد. نگه‌دارنده را به سمت بالا بفشارید تا جا برود و همزمان دسته را تا جای ممکن به سمت راست بگردانید (تصویر ۱۵). برای جلوگیری از نشست کردن آب، آن را محکم بچرخانید. پس از نیم‌ساعت، با دنبال کردن دستورالعمل‌های پاراگراف بعدی، قهوه را درست کنید.

● همچنین، برای سریع‌تر درست کردن قهوه، همانند زیر عمل کنید:

۱. با قراردادن پیچ انتخابگر روی حالت ☞ (تصویر ۱۴) دستگاه را روشن کرده و بدون اضافه کردن قهوه آسیاب‌شده نگه‌دارنده فیلتر را به دستگاه وصل کنید.

۲. یک فنجان زیر نگه‌دارنده فیلتر قرار دهید. از همان فنجانی که قرار است در آن قهوه بنوشید، استفاده کنید تا بتوانید آن را گرم کنید.

۳. صبر کنید تا چراغ «OK» روشن شود (تصویر ۱۶)؛ سپس فوراً پیچ انتخابگر را بر روی موقعیت ☞ بگذارید (تصویر ۱۷). بگذارید آب بریزد تا چراغ «OK» خاموش گردد. سپس با قراردادن پیچ انتخابگر روی حالت ☞ (تصویر ۱۴) ریزش را قطع کنید.

۴. فنجان را خالی کرده و صبر کنید تا چراغ «OK» دوباره روشن شود؛ سپس همه عملیات را یکبار دیگر تکرار کنید.
هنگامی که نگه‌دارنده فیلتر را جدا می‌کنید یک توده کوچک و بی‌ضرر بخار خارج می‌شود که امری کاملاً عادی است.

روش درست کردن اسپرسو با استفاده از

نگه‌دارنده فیلتر قهوه آسیاب‌شده

۱. پس از گرم کردن دستگاه به روش بالا، صافی قهوه آسیاب‌شده را در نگه‌دارنده صافی (جایگزینی) قرار داده، مطمئن شوید، که زیانه صافی، همانند شکل ۱۳، درست وارد جای ویژه‌اش شود. در دستگاه‌های دارای دو صافی، صافی کوچک را برای یک قهوه و صافی بزرگ را برای دو قهوه به کار ببرید.

۲. برای درست کردن فقط یک قهوه، یک بیمانه سرنخت (سرخالی) قهوه آسیاب‌شده (حدود ۷ گرم) را در صافی بریزید (شکل ۱۰). برای درست کردن دو قهوه، دو بیمانه نسبتاً کمتر از پُر قهوه آسیاب‌شده (حدود ۶ + ۶ گرم) را در صافی بریزید. از زیادی پرکردن صافی در یک بار استفاده بپرهیزید تا از سررفتن قهوه آسیاب‌شده جلوگیری شود.

نکته: از قهوه با کیفیت عالی و به‌خوبی آسیاب‌شده برای اسپرسوسازتان استفاده کنید.

مهم: برای کارکردن درست، پیش از افزودن قهوه آسیاب‌شده به درون نگه‌دارنده فیلتر، اطمینان یابید که صافی کاملاً از قهوه آسیاب‌شده قبلی تمیز شده باشد.

۳. قهوه آسیاب‌شده را به‌طور یکنواخت پخش کرده، به آرامی با قهوه‌کوب آنرا فشار دهید (تصویر ۲۰).

نکته: برای درست کردن یک قهوه خوب، فشردن آن بسیار مهم است. این حال، اگر زیاد فشار دهید، قهوه به کندی خارج خواهد شد و خامه آن رنگ تیره‌ای به خود خواهد گرفت. اگر کم فشار دهید، قهوه با سرعت بیرون خواهد آمد و خامه آن رنگ بسیار روشنی خواهد داشت.

۴. هر چه قهوه اضافی است از نگه‌دارنده فیلتر خارج کنید و نگه‌دارنده را به دستگاه متصل نمایید. آن را محکم بگردانید (تصویر ۱۵) تا جلوی نشست کردن آب گرفته شود.

۵. فنجان یا فنجان‌ها را بر روی زیرفنجانی بگذارید (می‌توان آنها را، با شستن با آب داغ، از پیش گرم کرد) (تصویر ۲۱).

۶. صبر کنید تا چراغ «OK» اسپرسو روشن شود (تصویر ۱۶)؛ سپس را انتخاب کنید ☞ (تصویر ۱۷) تا مقدار قهوه موردنظر به دست آید. برای متوقف کردن خروج قهوه، انتخابگر را روی موقعیت ☞ بگردانید. (تصویر ۱۴).

۶- برای خاموش کردن دستگاه پیچ انتخابگر را روی حالت «O» قرار دهید (تصویر ۲۳).

روش درست کردن کاپوچینو

۱. همانطور که در قسمت‌های قبلی توضیح داده شد قهوه اسپرسو را در فنجان‌های بزرگ درست کنید.
۲. پیچ انتخابگر را روی حالت  قرار دهید (تصویر ۲۷). چراغ بخار روشن می‌شود (تصویر ۲۷).
۳. منتظر شوید تا چراغ «OK» روشن شود (تصویر ۲۸) تا نشان دهد که جوش‌آور به دمای ایده‌آل برای تولید بخار رسیده است.

۴. در این بین، ظرفی را با تقریباً ۱۰۰ گرم شیر برای هر کاپوچینو بر کنید. شیر باید سرد یخچالی باشد (نه گرم). در انتخاب ظرف، فراموش نکنید که حجم شیر تا ۲ یا ۳ برابر افزایش خواهد یافت.

نکته: پیشنهاد می‌کنیم که از شیر پرچربی با دمای یخچال استفاده کنید.

۵. کاپوچینوساز را با جلوکشیدن و گرداندن آن به سمت چپ در آورید (تصویر ۲۹). در طی این عمل، از دست‌زدن به جوش‌آور خودداری نمایید؛ چرا که بسیار داغ است.

سپس ظرف حاوی شیر را در زیر کاپوچینوساز قرار دهید.

۶. سری کاپوچینوساز را حدود ۲ سانتی‌متر در شیر فرو کنید و پیچ خروجی بخار را در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید (تصویر ۳۰). [با کمتر یا بیشتر چرخاندن پیچ بخار، می‌توان مقدار خروج بخار از کاپوچینو را تغییر داد]. در این لحظه، حجم شیر شروع به افزایش کرده و کف‌مانند می‌شود.

۷. وقتی دمای مطلوب حاصل شد (دمای ایده‌آل ۶۰°C سانتی‌گراد است)، خروج بخار را با گرداندن پیچ بخار در جهت گردش عقربه‌های ساعت متوقف کنید.

۸. کف شیر را به فنجان‌های حاوی قهوه اسپرسو بیفزایید. کاپوچینوی شما اکنون آماده است. مطابق ذائقه‌تان، شکر بیفزایید و، در صورت تمایل، کمی پودر کاکائو به روی کف شیر بیاشنید.

نکته: برای درست کردن بیش از یک کاپوچینو، نخست همه قهوه‌ها را درست کنید؛ سپس در پایان، کف شیر همه کاپوچینوها را درست کنید.

مهم: همیشه فوراً پس از هر بار استفاده، کاپوچینوساز را به روش زیر تمیز کنید:

۱. با چرخاندن پیچ بخار (تصویر ۳۰) بگذارید برای چند ثانیه، کمی بخار خارج شود.
۲. بخش فوقانی را محکم با یک دست گرفته، به کمک دست دیگران، کاپوچینوساز را به‌صورت ساعتگرد چرخانده و آن را از سری خروجی بخار جدا کنید (تصویر ۳۱).
۳. سری بخار را از لوله خروج بخار بردارید.
۴. سری بخار و کاپوچینوساز با آب گرم بشویید.
۵. مطمئن شوید که دو لوله نشان‌دهنده در تصویر ۳۲ مسدود نشده باشند. در صورت لزوم، آنها را به کمک یک خار یا سوزن تمیز کنید.

۷. برای جدا کردن نگه‌دارنده فیلتر، دسته را از راست به چپ بگردانید.

نکته: برای جلوگیری از هرگونه پاشیدگی، هنگامی که دستگاه در حال ریختن قهوه است، نگه‌دارنده را جدا نکنید.

۸. برای درآوردن قهوه مصرف‌شده، فیلتر را به کمک اهرمی که روی دسته‌اش تعبیه شده است، ثابت نگه داشته، بگذارید قهوه با نکاندن فیلتر در حالت سرشته‌شده، از آن خارج شود (تصویر ۳۲).

۹. برای خاموش کردن قهوه‌ساز، پیچ انتخابگر را روی موقعیت «O» قرار دهید (تصویر ۲۳).

توجه: نخستین باری که قهوه درست می‌گردد، لازم است همه وسایل جنبی و متعلقات و نیز مجاری داخلی دستگاه شسته شوند. این کار را با درست کردن دست کم ۵ فنجان قهوه (بدون استفاده از قهوه) انجام دهید.

توضیح: به‌صورت مجازی و تنها با آب، قهوه درست کنید.

روش درست کردن قهوه اسپرسو با نگه‌دارنده

فیلتر

۱- همانطور که در «گرم کردن قهوه‌ساز» گفته شد، دستگاه را گرم کنید. اجازه دهید نگه‌دارنده فیلتر به دستگاه متصل بماند. این کار باعث می‌شود قهوه داغتر شود.

از پیش گرم کردن قهوه‌ساز باعث افزایش استحکام و اثر نگه‌دارنده فیلتر می‌شود.

۲. دکمه نگه‌دارنده فیلتر را فشار داده و یک عدد قهوه کیسه‌ای را در مرکز فیلتر قرار دهید (تصویر ۲۴). همیشه از دستورالعمل‌های روی بسته برای قراردادن صحیح آن پیروی کنید.

توجه: از قهوه‌های کیسه‌ای مطابق با استاندارد ESE که علامت زیر روی آنها چاپ شده است استفاده کنید:



استاندارد ESE سیستمی است که توسط تولیدکننده‌های قهوه‌های کیسه‌ای پذیرفته شده و آماده کردن قهوه اسپرسو را به صورت تمیز و آسان امکان‌پذیر می‌سازد.

۳- نگه‌دارنده فیلتر را به دستگاه متصل کنید. همیشه تا آنجا که امکان دارد آنرا بچرخانید (تصویر ۱۵).

توجه: برای اطمینان از بسته شدن کامل نگه‌دارنده فیلتر و جلوگیری از نشت آب از لبه‌های آن، توصیه می‌کنیم که هر چند وقت یکبار کف شیرهای پهلویی را با کره یا روغن چرب کنید (همانطور که در تصویر ۲۵ نشان داده شده است).

نکته مهم: هنگامی که از نگه‌دارنده فیلتر مخصوص قهوه کیسه‌ای پس از استفاده آن برای قهوه آسیاب‌شده استفاده می‌کنید، قهوه‌های چسبیده به خروجی جوش‌آور (خروجی بویلر) را پاک کنید (تصویر ۲۶). عدم رعایت این مورد ممکن است باعث نشت آب از لبه‌های نگه‌دارنده فیلتر شود در حالیکه قهوه در حال آماده شدن است.

۴ طبق شماره‌های ۵ و ۶ و ۷ پاراگراف قبلی عمل کنید.

۵. برای درآوردن کیسه قهوه دکمه روی نگه‌دارنده فیلتر را فشار دهید.

۶. سری بخار را با وارد کردن آن به درون لوله بخار و در یک خط قراردادن فلش «A» با نشانه «B» (همانند تصویر ۳۳) دوباره ببندید.

۷. کاپوچینوساز را نیز با فرو کردن و لغزاندن کامل آن به درون سری بخار و در یک خط قراردادن فلش «C» با نشانه «B» (همانند تصویر ۳۴) و سپس چرخاندن پادساعتگرد آن، سر جایش برگردانید.

تولید آب داغ

۱. قهوه‌ساز را با گرداندن پیچ انتخابگر به روی موقعیت ☞ روشن کنید (تصویر ۱۱).

۲. ظرفی زیر کاپوچینوساز بگذارید.

۳. هنگامی که چراغ «OK» روشن شد، پیچ انتخابگر را در موقعیت ☞ قرار دهید (تصویر ۱۷) و همزمان پیچ بخار را در خلاف جهت گردش عقربه‌های ساعت بگردانید (تصویر ۳۰) آب داغ از کاپوچینوساز بیرون خواهد آمد.

۴. برای متوقف کردن جریان آب داغ، پیچ بخار را در جهت گردش عقربه‌های ساعت گردانده، پیچ انتخابگر را در موقعیت «O» قرار دهید.

تمیزکاری و نگهداری

۱. در تمیز کردن قهوه‌ساز، از حلال‌ها یا شوینده‌ها استفاده نکنید. یک پارچه نرم و نمدار کافی است.

۲. نگه‌دارنده فیلتر، فیلترها، سینی جمع‌آوری چکه‌های قهوه و مخزن آب را مرتباً تمیز کنید.

توجه: در طول مدت تمیزکاری، هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید. این یک وسیله برقی است.

تمیزکاری نگه‌دارنده عطروطعم

برای تمیز کردن بهتر نگه‌دارنده عطروطعم قهوه، می‌توان آن را از نگه‌دارنده فیلتر (R) در آورید (تصویر ۳۵).

برای دوباره گذاشتن آن، آنرا روی شیار داخل نگه‌دارنده قهوه فرانسه بلغزانید.

تمیزکاری نگه‌دارنده فیلتر مخصوص قهوه

آسیاب‌شده

نگه‌دارنده فیلتر مخصوص قهوه آسیاب‌شده را به روش زیر تمیز کنید:

- فیلتر کف‌ساز را از داخل نگه‌دارنده فیلتر در آورید (تصویر ۳۶).

کلاهی کف‌ساز را در جهت فلش نشان‌دهنده‌ی آن چرخانده و باز کنید (تصویر ۳۷). با فشار دادن کف‌ساز از انتهای کلاهی آنرا در آورید (تصویر ۳۸).

- واشر فیلتر فلزی را بردارید (تصویر ۳۹).

تمام اجزاء را آب کشیده و فیلتر فلزی را با استفاده از برس در آب داغ تمیز کنید (تصویر ۴۰).

چک کنید که سوراخ‌های فیلتر فلزی مسدود نشده باشند (آنرا در مقابل نور نگاه کنید).

اثر لازم شد با استفاده از یک سوزن آنها را باز کنید (تصویر ۴۱).

فیلتر و واشر را روی صفحه پلاستیکی جایگزین کنید.

مطمئن شوید که خار صفحه پلاستیکی درون سوراخ واشر وارد شده است (سوراخ A در تصویر ۴۲).

مجموعه سرهم‌بندی‌شده حاصل را در محفظه فیلتر فلزی جایگزین کرده (تصویر ۴۳) و مطمئن شوید که بین داخل سوراخ رفته است (سوراخ B در تصویر ۴۳).

- در آخر کلاهی را باز کنید.

عدم رعایت موارد گفته‌شده در تمیز کردن دستگاه، گارانتی شما را بی‌اعتبار می‌کند.

رسوب‌زدایی بخش قهوه اسپرسو

توصیه می‌شود که پس از درست کردن هر ۳۰۰ قهوه، دستگاه‌تان را رسوب‌زدایی کنید. بهتر است از محصولات تجاری موجود که ویژه رسوب‌زدایی دستگاه‌های اسپرسوساز هستند استفاده کنید.

اگر چنین محصولاتی در دسترس نیستند می‌توانید به روش زیر عمل کنید:

۱. مخزن آب قهوه اسپرسو را با ۱ لیتر آب پر کنید.

۲. قاشق پر (حدود ۳۰ گرم) اسید سیتریک در آن حل کنید. (قابل تهیه در داروسازی‌ها و داروخانه‌ها).

۳. پیچ انتخابگر را روی حالت ☞ قرار داده و صبر کنید تا چراغ «OK» روشن شود.

۴. ببینید که نگه‌دارنده فیلتر به دستگاه وصل نباشد و یک ظرف زیر خروجی قهوه‌ساز قرار دهید.

۵. پیچ انتخابگر را روی حالت ☞ قرار داده، و نصف محلول داخل مخزن را خالی کنید، سپس با قراردادن انتخابگر روی حالت «O» ریزش محلول را قطع کنید.

۶. محلول را به مدت ۱۵ دقیقه رها کنید تا اثر کند، سپس بقیه آب داخل مخزن را خالی کنید.

۷. برای پاک کردن رسوبات و پوسته‌های باقی‌مانده مخزن را به خوبی آب کشیده و با آب تمیز پر کرده و دوباره در جایش قرار دهید.

۸. پیچ انتخابگر را روی حالت ☞ قرار داده و آب مخزن را کاملاً خالی کنید.

۹. پیچ انتخابگر را روی حالت ☞ قرار داده و مراحل ۷ و ۸ را تکرار کنید.

تعمیر صدمات وارده به دستگاه به علت جرم‌بستن آن جزو گارانتی محسوب نمی‌شود مگر اینکه عمل جرم‌گیری مرتباً طبق آنچه توضیح داده شد انجام شود.

رسوب‌زدایی بخش قهوه فرانسه

آهک موجود در آب به‌مرور زمان موجب گرفتگی‌هایی می‌شود که در کار کردن رسوب دستگاه اثر بد می‌گذارد.

این دستگاه قهوه‌ساز به سیستمی مجهز شده است که مقدار جرم را اطلاع می‌دهد. هنگامی که مقدار جرم بیش از حد باشد، چراغ روشن/خاموش شروع به چشم‌کزدن خواهد کرد و این بدان معناست که دستگاه باید جرم‌گیری شود.

برای رسوب‌زدایی از محصولات تجاری موجود که ویژه رسوب‌زدایی دستگاه‌های قهوه فرانسه‌ساز هستند استفاده کنید.

۱. فنجان آب داخل پارچ بریزید.

۲. قاشق پر اسید سیتریک (در حدود ۳۰ گرم) در آن حل کرده (قابل تهیه در داروسازی‌ها و داروخانه‌ها) و محلول را درون مخزن آب قهوه فرانسه بریزید.

۳. پارچ را روی صفحه گرم‌کن قرار دهید.

۴. سوئیچ روشن/خاموش قهوه فرانسه را فشار داده، یک فنجان قهوه دم کرده و سپس دستگاه را خاموش کنید.

۵. اجازه دهید محلول به مدت ۱۵ دقیقه اثر کند. مراحل ۴ و ۵ را تکرار کنید.
۶. دستگاه را روشن کرده و آب مخزن را کاملاً خارج کنید.
۷. اجازه دهید دستگاه با آب خالی حداقل به مدت ۳ دقیقه کار کند تا آبکشی شود (۳ مخزن پر از آب).
۸. اگر طبق آنچه در بالا گفته شد دستگاه را تمیز نکنید گارانتی شما اعتبار خود را از دست خواهد داد.

مشکل	علت‌های احتمالی	راه حل
دم کشیدن قهوه بیش از حد طول می کشد	قسمت قهوه فرانسه ساز باید رسوب زدایی شود.	همان گونه که در بخش «رسوب زدایی قهوه فرانسه» توضیح داده شد، رسوب زدایی کنید.
عطرو طعم قهوه ترش مزه و اسیدی است.	به اندازه کافی آبکشی نشده است.	همان گونه که در قسمت «رسوب زدایی» توضیح داده شد، آبکشی نمایید.
قهوه اسپرسو سرد است	هنگامی که دکمه توزیع قهوه فشار داده شد، چراغ «OK» روشن نشده بود.	صبر کنید تا چراغ نشانگر «OK» روشن شود.
	دستگاه از قبل گرم نشده است.	همان گونه که در بخش مربوط به «گرم کردن قهوه ساز» توضیح داده شد، عمل گرم کردن را انجام دهید.
قهوه اسپرسو دیگر خارج می شود	نبودن آب در مخزن روزنه های نگه دارنده فیلتر مسدود شده اند.	مخزن آب را پر کنید. سوراخ های مجاری خروجی را تمیز کنید.
قهوه اسپرسو به جای چکیدن از سوراخ ها، از کنارهای نگه دارنده فیلتر می چکد.	نگه دارنده فیلتر خوب جا نرفته است.	نگه دارنده فیلتر را با محکم چرخاندن آن تا جایی که بتواند بچرخد، به خوبی به دستگاه ببندید.
	واشر جوش آور اسپرسو انعطاف و نرمی خودش را از دست داده است.	واشر جوش آور اسپرسو را در یک مرکز خدمات معتبر تعویض کنید.
پمپ دستگاه خیلی صدا می دهد.	روزنه های نگه دارنده فیلتر گرفته است.	روزنه های نگه دارنده فیلتر را باز کنید.
	مخزن آب خالی است.	مخزن را پر کنید.
مقدار قهوه آسیاب شده کم است.	قهوه آسیاب شده به خوبی فشرده نشده است.	قهوه آسیاب شده را بیشتر فشرده سازید.
	مقدار قهوه آسیاب شده زیاد است.	مقدار قهوه را افزایش دهید.
قهوه به اندازه کافی ریز آسیاب نشده است. (قهوه ها زخم و درشت هستند)	تنها از قهوه ای که به طور ویژه برای اسپرسو سازها آسیاب شده است، استفاده کنید.	تنها از قهوه ای که به طور ویژه برای اسپرسو سازها آسیاب شده است، استفاده کنید.
	قهوه آسیاب شده بیش از حد فشرده شده است.	قهوه را با فشار کمتری فشرده سازید.
خامه قهوه تیره رنگ است (قهوه به کندی از مجرای خروجی بیرون می آید).	مقدار قهوه آسیاب شده خیلی زیاد است.	از مقدار قهوه بکاهید.
	خروجی جوش آور اسپرسو مسدود شده است.	همانطور که در قسمت «تمیز کردن خروجی جوش آور اسپرسو» آمده است تمیز کنید.
قهوه بیش از حد ریز آسیاب شده است.	تنها از قهوه ای که به طور ویژه برای اسپرسو سازها آسیاب شده است، استفاده کنید.	تنها از قهوه ای که به طور ویژه برای اسپرسو سازها آسیاب شده است، استفاده کنید.
	شیر به اندازه کافی سرد نیست.	همیشه از شیری که در یخچال نگهداری شده است، استفاده کنید (همدما با یخچال).
به هنگام درست کردن کاپوچینو، شیر کف نمی کند.	کاپوچینو ساز کثیف شده است.	به دقت روزنه های کاپوچینو ساز را تمیز کنید (همانطور که در پاراگراف «تمیز کردن کاپوچینو ساز» گفته شده است).