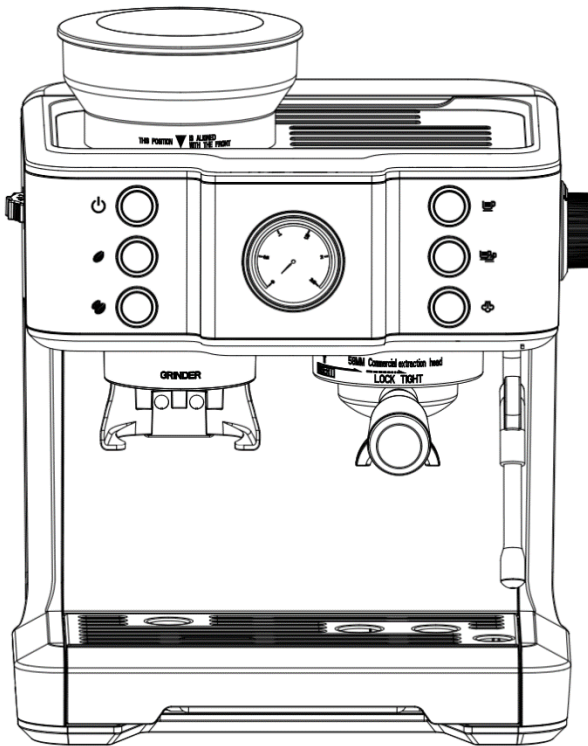




دفترچه راهنما

قهوه ساز هوشمند ۲ در ۱ برناکو

مدل BCM2044



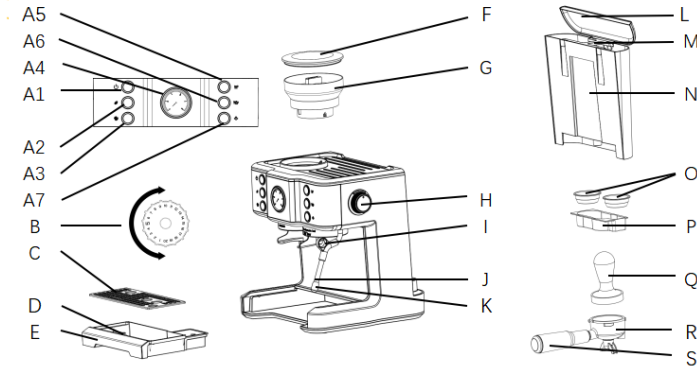
پیش از استفاده از دستگاه، دفترچه را بطور کامل مطالعه نمایید

مراقبت های مهم

پیش از استفاده دستگاه های برقی و الکتریکی موارد زیر را بررسی کنید:

۱. دستورالعمل ها بطور کامل مطالعه شود.
۲. پیش از استفاده ولتاژ دستگاه را با ولتاژ برق شهری چک کنید.
۳. برای جلوگیری از اتصال، اکیدا از زیر آب بردن و شستن سیم برق و دستگاه خودداری کنید.
۴. پیش از تمیز کردن و مواقعی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دستگاه را از برق جدا کنید.
۵. در صورت وجود خرابی سیم و یا هر بخش دیگر از استفاده خودداری و برای رفع خرابی به فروشگاه معتبر و یا نمایندگی های مجاز شرکت مراجعه نمایید.
۶. استفاده از لوازم جانبی متفرقه و خارج از دستورالعمل دستگاه، توصیه نمی شود.
۷. دستگاه را روی سطحی صاف قرار دهید تا در گردش هوای زیر دستگاه خللی ایجاد نشود.
۸. از آویزان نبودن و تماس نداشتن سیم دستگاه با سطوح داغ اطمینان حاصل نمایید.
۹. دستگاه را در مجاورت شعله و آتش و یا روی سطوح داغ قرار ندهید.
۱۰. برای کشیدن دستگاه از برق، کلید خاموش را بزنید و از قسمت دوشاخه سیم را بکشید.
۱۱. دستگاه را برای مصارف توصیه نشده استفاده نکنید و در مکانی خشک قرار دهید.
۱۲. در مکان هایی که کودکان حضور دارند، نظارت کامل شما بر دستگاه ضروریست.
۱۳. مراقب بخار و سطوح داغ دستگاه (نظیر نازل بخار) باشید.
۱۴. حواستان باشد که دستگاه بدون آب کار نکند.
۱۵. قیف فلزی (پرتافیلتر) را هنگام کار کردن دستگاه جدا نکنید.
۱۶. ابتدا دستگاه را به برق بزنید و سپس کلید روشن را فشار دهید.
۱۷. کودکان بالای ۸ سال، افراد معلول و افراد دارای اختلال های روانی تنها در صورت نظارت بزرگسالان و یا آموزش دستورالعمل ها می توانند از دستگاه استفاده نمایند.
۱۸. در مکان های بالای صفر درجه از دستگاه استفاده و نگهداری کنید.
۱۹. دستگاه را در مجاورت وسایلی با حرارت بالا، لوازم مغناطیسی و در محیط مرطوب قرار ندهید.
۲۰. این دستگاه برای مصارف خانگیست. در محیط های باز از آن استفاده نکنید.
۲۱. در صورت برداشتن درب در حین کار کردن دستگاه، خطر سوختگی وجود دارد.
۲۲. قبل از استفاده، بررسی کنید جسم خارجی داخل مخزن، فیلتر یا قیف نباشد.
۲۳. هرگز دستگاه را برای تعمیر باز نکنید. تعمیر باید توسط متخصصان مجاز شرکت انجام شود.
۲۴. این دفترچه و دستورالعمل ها را نگه دارید.

اجزای دستگاه:



A1	کلید روشن/خاموش (پاور)	A2	کلید آسیاب تک شات
A3	کلید آسیاب دابل شات	A4	فشارسنج
A5	کلید اسپرسو تک شات	A6	کلید اسپرسو دابل شات
A7	کلید بخار	B	تنظیم نوع آسیاب
C	سینی فنجان	D	شناور ظرف چکه
E	ظرف چکه	F	درب قیف دانه های قهوه
G	قیف دانه های قهوه-با قابلیت جدا شدن	H	درجه تنظیم بخار/آب داغ
I	روکش پلاستیکی لوله بخار	J	لوله بخار/آب داغ
K	نازل کف	L	درب مخزن آب
M	دسته مخزن آب	N	مخزن آب
O	فیلتر (سبد) سینگل و دابل	P	ظرف نگهداری فیلتر ها
Q	تمپر	R	پرتافیلتر (قیف فلزی)
S	دسته پرتافیلتر (دستگیره قیف فلزی)		

قابلیت های بیشتر دستگاه:

-تکنولوژی ترموبلاک

این تکنولوژی به سریع گرم شدن دستگاه و رساندن آب به مناسب ترین دما برای تهیه اسپرسو و بخار کمک می کند. عملکرد آن به اینصورت است که فقط مقدار آب مورد نیاز گرم می شود تا سرعت و کارایی افزایش یابد. ترموبلاک با آب ۹۴ درجه قهوه را تهیه می کند. دمای بالاتر یا پایین تر باعث ایجاد اسپرسوی سوخته/تلخ یا ضعیف/بی مزه می شود.

-کنترل پیشرفته PID

PID بر روی ترموبلاک نظارت و کنترل می کند تا اطمینان حاصل شود که آب همیشه با مناسب ترین دما قهوه آسیاب شده را عصاره گیری می کند.

-خیساندن قهوه

با این قابلیت ابتدا مقدار کمی آب به آرامی روی قهوه آسیاب شده ریخته می شود تا اسپرسویی با طعم اصیل و غنی تر داشته باشید.

-خروجی ۵۸ میلی متری هد و پرتافیلتر

این ویژگی سبب خارج شدن حداکثر عصاره و کرم می شود. خروجی ۵۸ میلی متری پورتافیلتر امکان استخراج یکنواخت تری از پودر قهوه را فراهم می سازد و در نتیجه طعم قهوه واقعی و لذیذتری را تجربه می کنید.

-آسیاب داخلی

این قابلیت به شما این امکان را می دهد که بر حسب نیازتان و در همان لحظه دانه های تازه قهوه را آسیاب کنید و قهوه ای با طعم و عطر بی نظیر داشته باشید.

-تنظیم دمای عصاره گیری

این قابلیت اجازه می دهد تا دمای عصاره گیری را خودتان انتخاب کنید: 92°C, 94°, 96°C

-سیستم گرمایش ترموبلاک دوگانه (سیستم گرمایش دو دیگ بخار)

این سیستم سبب می شود تکنولوژی ترموبلاک دو منبع گرمایش را تنظیم کنید. یکی برای عصاره گیری قهوه و دیگری برای کف شیر. کنترل فعال دما با سیستم گرمایش ترموبلاک دوگانه، بهترین دما را برای عصاره گیری بهینه قهوه و کف شیر فراهم می کند.

پیش از اولین استفاده:

۱. دستگاه را از بسته بندی خارج کنید:

همه برجسب ها و نایلون ها را جدا کرده و مطمئن شوید که همه لوازم کامل است.

مهم: کلاhek سیلیکونی نارنجی رنگ در مخزن آب را حتما خارج کنید.

۲. دستگاه را در محلی مناسب قرار دهید:

دستگاه را روی سطح صاف، بدون شیب، ثابت و خشک قرار دهید.

۳. لوازم را بشویید و خشک کنید:

لوازم زیر را با آب گرم و مقداری شوینده ملایم بشویید و اجازه دهید کاملا خشک شوند:

فیلتر(سبد) های استیل تک و دو شات، مخزن آب، پرتافیلتر، کیف آسیاب، تمپر

۴. لوازم جانبی را در جای خود قرار دهید:

لوازم را در قسمت تعبیه شده در پشت سینی چکه قرار دهید.

۵. کیف آسیاب را نصب کنید:

مطمئن شوید که قفل کیف با قفل جلوی دستگاه هم تراز است. آنرا به آرامی به سمت پایین فشار دهید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در دستگاه قفل شود. با درست نصب کردن آن، ورودی آسیاب برای ریختن دانه های قهوه باز می شود. کیف را با دانه های قهوه تازه و مدیوم رست و تیره پر کنید.

۶. اقدامات اولیه را برای راه اندازی دستگاه انجام دهید:

مهم: حتما این دستورالعمل را برای اولین استفاده انجام دهید.

۶,۱ درب مخزن را بردارید. داخل آن آب سرد و تصفیه شده بریزید. مخزن را در محل

مخصوص قرار دهید و درب آن را خوب ببندید.

نکته: چک کنید که مخزن تمیز است و هیچ جرم و رسوبی ندارد زیرا سبب بسته شدن مسیر آب می شود.

۶,۲ چک کنید که درجه تنظیم بخار/آب داغ روی حالت خاموش(عمودی) است.

۶,۳ دستگاه را به برق وصل و کلید روشن را فشار دهید. چراغ پاور روشن می شود و چراغ

کلیدهای قهوه و بخار چشمک می زند که نشان دهنده فعال شدن ترموبلاک و گرم

شدن دستگاه است. صبر کنید تا چراغ کلیدهای پاور، آسیاب تک شات، آسیاب دو

شات، اسپرسو تک شات، اسپرسو دو شات و بخار به طور کامل روشن شوند، در این

لحظه دستگاه برای تمام کارکرد ها آماده است.

۶,۴ فیلتر(سبد) دو فنجان یا تک فنجان را داخل پرتافیلتر قرار دهید. پرتافیلتر را در موقعیت "INSERT" واقع در سمت چپ هد عصاره گیر روی هد قرار دهید. به آرامی آن را در خلاف جهت عقربه های ساعت به سمت مرکز بچرخانید تا محکم قفل شود. توجه: برای دفعات اول چرخاندن پرتافیلتر نیاز به فشار زیادی دارد که کاملاً طبیعیست. ۶,۴ کلید اسپرسو تک یا دو شات را فشار دهید، آب شروع به خارج شدن از مخزن میکند. هنگامی که پمپاژ آب به طور خودکار متوقف شد، آب داخل فنجان را دور بریزید. ۶,۵ اینکار را چندین بار تکرار کنید تا مسیر های داخلی تمیز شود. پس از آن دستگاه برای تهیه اولین قهوه آماده است.

۶,۶ کلید پاور را فشار دهید تا دستگاه به حالت اولیه و آماده به کار باز گردد.

توجه داشته باشید: ممکن است هنگام پمپاژ آب برای اولین بار، صدایی بلندتر از حد معمول ایجاد شود که طبیعی است. زیرا هوای داخل دستگاه در حال تخلیه و آب در حال پمپاژ است. پس از حدود ۲۰ ثانیه، صدا قطع می شود.

۶,۷ لوله بخار/آب داغ را روی سینی چکه تنظیم کنید. درجه تنظیم بخار/آب داغ را روی حالت آب داغ قرار دهید. اجازه دهید آب به مدت ۲۰ ثانیه از آن خارج شود. مجدد درجه را به حالت OFF(عمودی) برگردانید. دستگاه به حالت آماده به کار باز خواهد گشت.

حالا دستگاه اسپرسوساز کاملاً شستشو و رسوب زدایی شده است.

چند نکته:

- قبل از تهیه اولین قهوه، پورتافیلتر و فیلتر ها را در آب گرم بشویید و خشک کنید.

- اگر آب از هد عصاره گیر یا لوله بخار خارج نشد، مراحل ۶,۴ تا ۶,۷ را تکرار کنید.

- اگر باز هم آب خارج نشد، با بخش خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

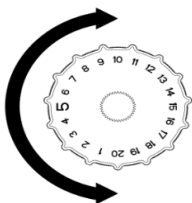
راهنمای آسیاب کردن:

چند نکته در مورد دانه های قهوه

- برای طعم و عطر مطلوب بهتر است که دانه های قهوه مدیوم و دارک را در بسته های ۲۵۰ گرمی تهیه کنید و بصورت تازه استفاده کنید.
- بهتر است دانه های قهوه را ظرف دو هفته پس از باز شدن استفاده کنید.
- دانه های قهوه را در یک ظرف محکم و بدون هوا و در جایی خنک و تاریک نگهداری کنید.
- توجه داشته باشید:** دانه های قهوه کهنه، صرف نظر از نوع آسیاب آن، سریع تر دم می شوند و نتیجه آن یک فنجان اسپرسوی کم عطر و طعم است.

تنظیم آسیاب

- لازم است تنظیمات آسیاب را با توجه به نوع دانه قهوه و حتی تازگی آن تغییر دهید.
- میتواند آسیاب را در ۲۰ حالت، متناسب با نوع نوشیدنی تان تنظیم کنید.
- ممکن است قبل از رسیدن به مناسب ترین درجه، چندین بار لازم به تست داشته باشید.



- نکته:** پس از تنظیم آسیاب، به مدت ۱ تا ۳ ثانیه اجازه دهید تا مقدار کمی از دانه های قهوه از آسیاب خارج شود. با این کار قهوه های مانده از تنظیمات قبلی را از تخلیه کرده اید و پودرتان به طور کامل با تنظیمات جدید تهیه می شود.
- درجات پایین تر، قهوه پودری و با دانه های ریزتر تهیه میکند و پروسه آن طولانی تر است.
- درجات بالاتر، پودر قهوه با دانه های درشت تر آماده میکند و پروسه آن کوتاه تر است.
- زمانی که درجه روی اعداد ۱۸، ۱۹ و ۲۰ تنظیم شده است، بالا بردن درجه اکیدا ممنوع است و فقط مجاز هستید به اعداد کمتر تغییر دهید.
- زمانی که درجه روی اعداد ۳، ۲ و ۱ تنظیم شده است، بالا بردن درجه اکیدا ممنوع است و فقط مجاز هستید به اعداد کمتر تغییر دهید.

چند نکته در مورد پودر قهوه

- پودر قهوه با درجه آسیاب ۱ تا ۲ برای اسپرسو مناسب نیست زیرا خیلی ریز است. می توان از آن برای قهوه ترک و موکا استفاده کرد.

- پودر قهوه با درجه آسیاب بین ۹ تا ۱۵ برای اسپرسو مناسب نیست زیرا خیلی درشت است. می توان از آن برای قهوه قطره ای و یا برای روی قهوه استفاده کرد.

- پودر قهوه با درجه آسیاب ۱۶ تا ۲۰ برای اسپرسو مناسب نیست زیرا خیلی درشت است. می توان از آن برای قهوه فرانسه استفاده کرد.

موارد فوق، به دلیل تنوع دانه قهوه و درجه برشته شدن آن ممکن است تغییر کند.



مراحل آسیاب کردن

۱. ابتدا چک کنید که مخزن آب کافی داشته باشد و برای نتیجه بهتر حتما از آب سرد

تصفیه شده و دانه های قهوه تازه و مدیوم رست یا دارک استفاده کنید

۲. کلید پاور را فشار دهید تا چراغ کلید های قهوه و بخار روشن و خاموش شوند و

ترموپلاک شروع به گرم کردن دستگاه کند.

نکته: زمانی که قیف آسیاب بخوبی نصب شده باشد، پس از فشردن کلید آسیاب چراغ آن

روشن می شود. اما اگر قیف به درستی نصب نشده باشد، چراغ روشن خاموش می شود.

۳. زمانی که کلید های آسیاب و کلید های دیگر ثابت شدند، دستگاه آماده است.

۴. پرتافیلتر را صاف در قسمت آسیاب نصب کنید. و سپس کلید آسیاب تک شات یا دو

شات را متناسب با نیاز خود فشار دهید.

۵. پس از اتمام پودر های اضافی را از لبه ها پاک کنید.

راهنمای درست کردن اسپرسو:

نکات اولیه

- با هر بار فشردن کلید "☉" و یا "☽" دستگاه طبق برنامه شروع به تهیه قهوه میکند و سپس به طور خودکار متوقف می شود.

- میزان قهوه در حالت تک شات حدود ۳۰ میلی لیتر و دو شات حدود ۶۰ میلی لیتر است.

- مدت زمان عصاره گیری هر شات به نوع و تازگی دانه های قهوه بستگی دارد. با این حال، به طور کلی، زمان عصاره گیری برای هر دو حالت بین ۲۰ تا ۳۵ ثانیه طول می کشد.

- بهترین حالت عصاره گیری: بهترین عصاره گیری یک جریان ثابت با قوامی مشابه عسل گرم دارد. عصاره به دست آمده طلایی تیره است. لذیذترین اسپرسو طعمی قوی و لذیذ دارد.

-تنظیم مقدار عصاره گیری:

دستگاه این قابلیت را دارد که بطور خودکار میزان عصاره گیری در حالت تک شات و دو شات را کنترل و به طور خودکار متوقف کند. امکان تنظیم دستی نیز وجود دارد:

-- تنظیم دستی مقدار اسپرسو تک شات

کلید اسپرسو تک شات را زده و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید تا وارد حالت تنظیم مقدار شوید.

سپس دوباره کلید اسپرسو تک شات را فشار دهید، قهوه شروع ریختن می کند و کلید اسپرسو تک شات همزمان چشمک می زند. وقتی مقدار مورد نظر به دست آمد، دوباره کلید اسپرسو تک شات را فشار دهید، جریان قهوه متوقف می شود و از تنظیم دستی خارج می شوید. این مقدار برای دفعات بعدی ذخیره می شود.

مقدار قابل تنظیم برای اسپرسو تک شات بین حدود ۳۰ تا ۴۰۰ میلی لیتر است.

--تنظیم دستی مقدار اسپرسو دو شات

کلید اسپرسو دو شات را فشار داده و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید تا وارد حالت تنظیم مقدار شوید، سپس همان مراحل تنظیم مقدار اسپرسو تک شات را دنبال کنید.

-بازیابی مقدار عصاره گیری (بازگشت به تنظیمات کارخانه)

همزمان کلید اسپرسو تک شات و کلید اسپرسو دو شات را زده و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید تا دستگاه به مقدار عصاره گیری در تنظیمات کارخانه برگردد.

-تنظیم دمای عصاره گیری:

سیستم گرمایش ترموبلاک با دمای ۹۴ درجه سانتیگراد قهوه را عصاره گیری می کند تا بهترین ترکیب از تلخی و تندی طعم اسپرسو تهیه شود.

شما می توانید با توجه به سلیقه و یا نوع قهوه مصرفیتان، دمای عصاره گیری اسپرسو را تا ۲ درجه بین ۹۲ تا ۹۶ درجه سانتی گراد تنظیم کنید.

- دمای بالاتر باعث افزایش تلخی و کاهش اسیدیته می شود.

- درجه حرارت کمتر باعث کاهش تلخی و افزایش اسیدیته می شود.

-- تنظیم دستی دمای عصاره گیری

همزمان کلید آسیاب دو شات و کلید اسپرسو تک شات را فشرده و نگه دارید، دستگاه بوق میزند و کلید پاور شروع به چشمک زدن می کند. سپس می توانید دما را تنظیم کنید:

-- کلید اسپرسو تک شات را برای تنظیم روی دمای ۹۴ درجه و کلید اسپرسو دو شات را برای دمای ۹۶ درجه فشار دهید.

نکته: اگر ۵ ثانیه پس از وارد شدن به تنظیمات حالت سفارشی، هیچ کلیدی فشار داده نشود، دستگاه از این حالت خارج شده و به حالت آماده باز می گردد.

مراحل درست کردن اسپرسو

۱. داخل مخزن آب بریزید. سطح آب نباید از علامت " Max " بیشتر باشد.
۲. مخزن را در دستگاه قرار داده و فشار دهید تا با سطح بالایی دستگاه هم تراز شود.
نکته: قبل از قرار دادن مخزن آب، با یک پارچه تمیز آب روی دریچه را پاک کنید.
توجه کنید: هنگامی که مخزن آب را جدا می کنید، مقداری آب از خروجی پایین مخزن خارج می شود. هر بار، انباشت آب بیشتر می شود و به زیر دستگاه می رود. این مورد مشکل نشستی نیست. برای جلوگیری از آن پس از هر بار جابجایی آب را تمیز کنید.
۳. دستگاه را به برق متصل و کلید روشن را فشار دهید، همزمان چراغ آن روشن و چراغ قهوه و بخار، چشمک میزد و ترموبلاک شروع به گرم کردن دستگاه می کند.
۴. صبر کنید. زمانی که همه کلید ها روشن و ثابت شدند، دستگاه آماده است.
۵. سپس به وسیله قابلیت آب گرم فنجان قهوه را گرم کنید.
- ۵,۱ فنجان را روی صفحه قرار دهید و نازل بخار را داخل آن تنظیم کنید.
- ۵,۲ درجه بخار/کف شیر را چرخانده و روی آب داغ قرار دهید.

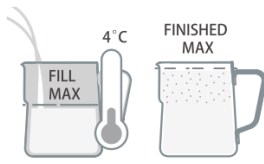
- ۵,۳ برای ۲۰ الی ۳۰ ثانیه زمان دهید تا آب خارج شود و سپس فنجان را خالی کنید.
- نکته: می توانید از جریان آب گرم برای گرم کردن پرتافیلتر و فیلتر هم استفاده کنید.
۶. به میزان ۱۰ الی ۱۲ گرم پودر قهوه داخل فیلتر یک کاپ یا ۱۶ الی ۱۸ گرم داخل فیلتر ۲کاپ پر کنید.
۷. با تمپر قهوه را صاف و بخوبی فشرده کنید.
۸. پودر اضافی را از اطراف فیلتر بخوبی پاک کنید.
- نکته: اگر بیش از حد پودر را فشرده کنید، جریان آب از آن عبور نمی کند و ممکن است باعث انسداد و یا نشتی شود.
۹. پرتافیلتر را در موقعیت "INSERT" روی هد قرار دهید. به آرامی آن را در خلاف جهت عقربه های ساعت به سمت مرکز بچرخانید تا محکم قفل شود. اگر بخوبی پرتافیلتر را نصب نکنید آب و قهوه حین کار از اطراف آن بیرون می آید.
۱۰. یک فنجان زیر پرتافیلتر قرار دهید. اگر فنجانتان بلند است می توانید سینی فنجان را برداشته و فنجانتان را داخل سینی چکه قرار دهید.
۱۱. سپس با توجه به فیلتری که انتخاب کرده اید کلید اسپرسو سینگل یا دابل را فشار دهید تا قهوه آماده شود. دستگاه پس از اتمام بطور خودکار متوقف می شود.
- بدانید: هنگامی که دستگاه شروع به کار می کند، صدا تولید می کند، زیرا آب با فشار بالا پمپاژ می شود. اما اگر در حین کار، صدای بوق ناگهانی ایجاد شد و کلید اسپرسو تک شات و دو شات به سرعت برای ۱۰ ثانیه چشمک زد، به این دلیل است که میزان آب برای پمپاژ کافی نیست. لطفاً به حجم آب توجه کنید و به موقع آب اضافه کنید.
۱۲. پس از اتمام، ۲۰ ثانیه صبر کنید تا دستگاه بطور کامل متوقف و جریان آب و قهوه قطع شود. سپس پرتافیلتر را جدا کنید. تفاله قهوه را خارج کنید. خروجی پرتافیلتر را با یک پارچه مرطوب پاک کنید یا بطور کامل با آب گرم بشویید.
۱۳. سینی چکه را بررسی کنید و در صورت نیاز آن را تخلیه کنید.

راهنمای درست کردن کف شیر:

با بخار دادن شیر، کف شیر درست می شود. ایم فرآیند شامل گرم کردن و هوا دادن شیر با استفاده از بخار می شود. برای درست کردن کف شیر عالی تنظیم درست لوله بخار، تنظیم و حرکت دادن پارچ شیر و رساندن شیر به دمای مناسب حائز اهمیت است.

درست کردن کف شیر

۱. داخل یک پارچ (ترجیحا استیل) به مقدار ۱۰۰ تا ۱۵۰ میلی لیتر شیر سرد با دمای حدود ۴ درجه سانتیگراد اضافه کنید. دهانه پارچ شیر را تا ته پر کنید.



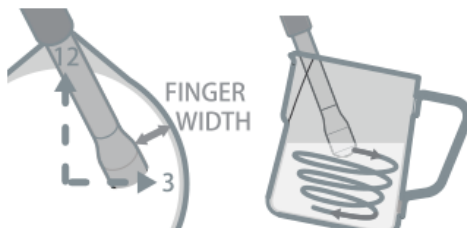
توجه داشته باشید: حجم شیر در حین کف کردن زیاد

می شود، بنابراین ظرف شیر را بیش از حد پر نکنید. و یا در صورت نیاز به مقدار زیاد کف، از ظرف بزرگ تر استفاده کنید.

۲. درجه بخار/آب داغ را چرخانده و روی حالت بخار قرار دهید. چراغ کلید بخار شروع به چشمک زدن می کند. زمانی که ثابت شد، دستگاه آماده درست کردن کف است.

توجه داشته باشید: برای بهتر شدن نتیجه بخار دادن شیر، حتما از گرم شدن بخار اطمینان حاصل کنید و پس از ثابت شدن چراغ بخار، یک فنجان زیر نازل کف قرار دهید، سپس درجه را روی بخار تنظیم کنید. چند ثانیه صبر کنید، تا مقداری آب از نازل خارج شود. این آب اضافی را دور بریزید. درجه را روی حالت عمودی (OFF) قرار دهید. مراقب بخار داغ طی انجام این مرحله باشید.

۳. لوله بخار را در موقعیت ۱۲ روی دهانه پارچ و نازل کف را در در موقعیت ۳ داخل شیر قرار داده و حتما به اندازه یک انگشت از لبه پارچ فاصله داشته باشد. در زاویه ای نگه دارید نوک نازل سطح شیر را لمس کنید. درجه را در حالت بخار قرار داده تا بخار شروع شود. در این زمان حالت گرداب داخل پارچ درست می شود.



۴. به صدا دقت کنید. نحوه

ورود هوا به داخل شیر، قوام کف را تعیین می کند.

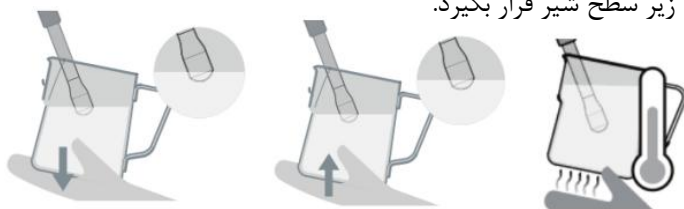
چند نکته باریستایی در مورد صدا:

قل قل کردن: نوک نازل را به اندازه کافی داخل نبرده اید، باید پارچ را بالا بیاورید.

خش خش هموار: کف درست شده فقط برای لاته مناسب است.

صدای ناهنجار: نوک نازل را خیلی داخل برده اید، باید پارچ را پایین تر بگیرید.

۵. با گرم شدن بخار و کف کردن شیر، حجم شید بیشتر شده و سطح آن بالا می آید. و لازم است که بطور مداوم موقعیت نازل را تنظیم کنید، پارچ را پایین ببرید تا نازل کف درست زیر سطح شیر قرار بگیرد.



توجه داشته باشید: تکنیک ها هنگام استفاده از شیر غیر لبنی متفاوت است. زمانی که ته پارچ برای لمس خیلی داغ شد، اگر به کف بیشتری نیاز دارید، می توانید به بخار دادن ادامه دهید و بر اساس نیاز خود فرآیند را متوقف کنید.

۶. با توجه به نوشیدنی خود مقدار فوم را تعیین کنید. کاپوچینو به طور معمول فوم بیشتری نسبت به فلت وایت نیاز دارد.

۷. هنگامی که مقدار فوم مورد نظر درست شد، میله بخار را تا نیمه داخل شیر فرو کنید. با اینکار بطور کامل شیر را گرم می کنید و مهم تر اینکه ترکیبی یکدست و لطیف از شیر و کف به عمل می آورید.

۸. زمانی که ته ظرف شیر داغ شد، بطوری که بیشتر از ۳ ثانیه قادر به لمس آن نبودید دمای شیر به درجه مناسب رسیده است.

چند نکته باریستایی در مورد دمای شیر:

دمای پایین: در دمای پایین گرم است اما بافت خیلی کمی دارد

بهترین دما: دمای ۶۰ ~ ۶۵ درجه سانتی گراد، کف پر و بدون چربی

دمای زیاد: در دمای ۷۰ درجه می جوشد، طعم سوختگی دارد و تمام بافت از بین می رود

توجه داشته باشید: توصیه های بالا برای برندهای مختلف شیر متفاوت می باشد.

۹. هنگامی که دمای شیر به درستی رسید، درجه را به حالت عمودی چرخانده و

روی (OFF) تنظیم کنید. نازل را از داخل شیر خارج کنید و روی سینی چکه تنظیم

کنید. درجه را برای چند ثانیه در حالت آب گرم قرار دهید، تا شیر داخل نازل تخلیه شود. سپس درجه را به حالت خاموش برگردانید.

۱۰. کمی صبر کنید تا نازل و لوله خنک شود سپس با یک پارچه مرطوب و تمیز لوله و نازل بخار را تمیز کنید. ضروریست که برای حفظ عملکرد بهینه دستگاه، پس از هر بار استفاده از قابلیت کف شیر، میله و نازل بخار را تمیز کنید.

۱۱. پس از اتمام برای یکدست شدن بافت کف، به پارچ ضربه بزنید تا حباب های هوای بزرگتر آزاد شود. پارچ شیر را به آرامی بچرخانید تا شیر مخلوط و بافتی ابریشمی ایجاد شود. سپس به آرامی کف را داخل فنجان بریزید.

راهنمای تهیه آب داغ:

دستگاه میتواند به میزان ۵ دقیقه جریان آب گرم خارج کند و سپس به طور خودکار متوقف شود. از آب داغ می توانید برای تهیه انواع قهوه و نوشیدنی های گرم مانند چای، سوپ های فوری و همچنین برای گرم کردن فنجان ها قبل از تهیه اسپرسو استفاده کنید.

تهیه آب داغ

۱. مخزن آب را چک کنید.

نکته: برای تهیه یک اسپرسو عالی، از آب سرد تصفیه شده استفاده کنید.

۲. کلید پاور را فشار دهید تا دستگاه روشن شود. طبق سایر مراحل پس از روشن و ثابت شدن همه کلید ها، دستگاه برای تمام کارکردها آماده است.

۳. یک فنجان روی صفحه قرار دهید و نازل بخار را داخل آن تنظیم کنید. درجه بخار/آب گرم را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و روی حالت آب گرم قرار دهید. آب گرم از لوله بخار خارج می شود.

۴. برای متوقف کردن آب گرم، درجه را به حالت عمودی (OFF) برگردانید

نکته: می توانید همزمان با تهیه اسپرسو یا آسیاب کردن، کف شیر/آب داغ درست کنید.

قابلیت خاموش شدن خودکار:

- اگر به مدت ۲۵ دقیقه هیچ عملیاتی انجام نشود، دستگاه بطور خودکار خاموش شده و همه چراغ ها خاموش می شوند.
- برای فعال کردن مجدد دستگاه، کلید روشن/خاموش را فشار دهید، دستگاه به حالت آماده به کار باز می گردد.

قابلیت هشدار میزان آب مخزن:

اگر در حین درست کردن قهوه یا استفاده از حالت بخار، ناگهان صدای بیپ شنیده شود و کلید اسپرسو تک شات و دو شات به طور همزمان برای ۱۰ ثانیه چشمک بزند بدین معنیست که آب به میزان کافی داخل مخزن وجود ندارد و دستگاه قادر به پمپاژ آن نیست. لطفاً به حجم آب توجه کنید و به موقع آب اضافه کنید.

توجه داشته باشید: گاهی اوقات اگر پودر قهوه خیلی ریز باشد یا بیش از حد فشرده شد باشد، این هشدار فعال می شود. برای متوقف کردن این هشدار، کلید اسپرسو تک شات یا دو شات را فشار دهید.

توجه داشته باشید: کمبود آب ممکن است باعث بالا رفتن دما یا فشار در پرتافیلتر شود، بنابراین توصیه می کنیم مراحل زیر را دنبال کنید:

- کلید اسپرسو تک شات یا دو شات را فشار دهید تا از عملکرد قهوه خارج شوید.
- پرتافیلتر را جدا کنید و دیگر از پودر قهوه باقیمانده استفاده نکنید.
- لوله بخار را به سمت سینی چکه بچرخانید. درجه بخار/آب را روی حالت بخار قرار دهید تا فشار دستگاه را کاهش دهید. زمانی که تخلیه متوقف شد، درجه را در حالت خاموش قرار دهید.
- کلید پاور را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود.

- مخزن آب را با آب سرد فیلتر شده دوباره پر کنید. مقدار آب نباید از "MAX" بیشتر باشد. درب مخزن آب را ببندید و آن را در پشت دستگاه قرار دهید.

- کلید پاور را فشار دهید، دستگاه یکبار بوق می زند. هنگامی که همه کلید ها به طور کامل روشن و ثابت می شوند، دستگاه برای تمام کارکردها در حالت آماده است.

بازیابی تنظیمات پیش فرض (حالت کارخانه):

به راحتی می توانید تمام تنظیمات را به حالت تنظیمات کارخانه بازنشانی کنید:
- دستگاه روشن و در حالت آماده باشد.

- کلید اسپرسو تک شات و دو شات را به طور همزمان فشرده و برای ۳ ثانیه نگه دارید تا تنظیمات کارخانه بازبایی شود.

نگهداری و نظافت-اسپرسو ساز:

به مرور زمان با هربار تهیه اسپرسو، رسوباتی ایجاد می شود که بر طعم قهوه و عملکرد دستگاه تأثیر می گذارد. تخلیه آب از قسمت هد و لوله بخار، قبل و بعد از تهیه هر قهوه، ساده ترین راه برای تمیز نگه داشتن دستگاه اسپرسوساز شما است.

تمیز کردن لوازم جانبی و قطعات قابل جابجایی

- قطعات را در آب گرم با مواد شوینده ملایم بشویید و کاملاً خشک کنید.

نکته: از پاک کننده های کلیایی، ساینده ها استفاده نکنید، زیرا سطوح را خراش می دهد.

-قطعات قابل شستشو در ماشین ظرفشویی: پارچ شیر استیل، سینی استیل زیر فنجان،

فیلتر(سبد) استیل تک شات، فیلتر(سبد) استیل دو شات

-قطعات غیر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی: مخزن آب، پورتافیلتر، کیف آسیاب، سینی

چکه، تمپر، سوزن و برس تمیز کننده

-سینی گرمکن فنجان و قسمت بیرونی آن را در صورت لزوم در آب گرم با مواد شوینده

ملایم بشویید و خشک کنید.

-دستگاه را با یک پارچه مرطوب نرم با مواد شوینده ملایم پاک و خشک کنید.

-اگر شناور قرمز رنگ مخزن چکه ظاهر شود، آنرا خالی کنید تا آب سرریز نشود.

توجه داشته باشید: طبیعی است که با گذشت زمان داخل سینی چکه و کیف آسیاب تغییر

رنگ(لکه) ایجاد شود که دلیل آن پودر قهوه است.

-پس از هربار استفاده پرتافیلتر و فیلتر(سبد) را زیر شیر آب گرم بشویید.

- بهتر است قبل و بعد از هر استفاده، با نصب فیلتر دو شات و خارج کردن آب، خروجی هد

تمیز کنید. با برس تمیز کننده پودر و تفاله را از روی شیار و واشر سیلیکونی هد پاک کنید و

سپس با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

مهم: هنگامی که از دستگاه استفاده نمی شود، توصیه می کنیم پرتافیلتر را از هد جدا کنید تا باعث کاهش عمر واشر سیلیکونی نشود. با گذشت زمان واشر خاصیت ارتجاعی خود را از دست می دهد و ممکن است نیاز به تعویض داشته باشد. در صورتی که هنگام کار کردن از اطراف پرتافیلتر اسپرسوی آبکی نشت می کند، یا اگر دسته پرتافیلتر وقتی کاملاً آنرا محکم وصل کرده اید، شل است، نیاز به تعویض واشر دارید.

- توصیه می شود پس از هر بار دست کردن کف شیر، با چرخاندن صفحه بخار/آب داغ به مدت ۵ ثانیه، مسیر لوله بخار را تمیز کنید.

- اگر نازل کف مسدود شد با سوزن مخصوص انسداد را باز کنید. در صورتی که تنسداد زفع نشد نازل را جدا کنید و یک شب در محلول آب گرم و رسوب زدا خیس کنید. به وسیله سوزن لوله و نازل را تمیز کنید. سپس آنر وصل کرده و سیستم آب گرم را راه اندازی کنید تا به مدت ۵ ثانیه تمام رسوبات و محلول رسوب زدا بخوبی شسته شود.

-توصیه می شود فیلتر ها(سبدها) را هر ۲ الی ۳ ماه در ظرف آب گرم یک شبانه روز قرار دهید و سپس زیر شیر آبشویید تا کاملاً تمیز شود. سپس هر کدام را خالی(بدون پودر قهوه) داخل پورتافیلتر قرار دهید سپس کلید مربوط به اسپرسو همان فیلتر را یکبار زده تا کلید آن روشن و ثابت شود و اجازه دهید آب از آن عبور کند تا زمانی که متوقف شود.

نگهداری و نظافت-آسیاب:

به مرور زمان با هربار آسیاب رسوباتی ایجاد می شود که بر طعم قهوه و عملکرد آسیاب تأثیر می گذارد. برای تمیز کردن موارد زیر را دنبال کنید:

-نگهدارنده پرتافیلر و خروجی آسیاب را هفتگی تمیز کنید. با برس تمیزکننده پودر قهوه باقیمانده را از قسمت نگهدارنده پرتافیلر و خروجی آسیاب پاک کرده و با یک پارچه مرطوب و تمیز خشک کنید.

-اگر هر روز از آسیاب استفاده می کنید، هر ۲ الی ۳ ماه قیف آن را تمیز کنید.

-برای تمیز کردن قیف، دستگاه را خاموش کنید و از پریز برق بکشید.

-درب قیف آسیاب را بردارید.قیف را خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل آن باز شود و آنرا از دستگاه جدا کنید و دانه های قهوه باقیمانده را در یک ظرف در بسته نگهداری کنید تا تازگی آنها حفظ شود.

مهم: پیشنهاد می کنید زمانی که هنوز مقداری دانه های قهوه داخل قیف دانه ها باقی مانده اند، قیف را جدا نکنید زیرا ممکن است دانه های قهوه سبب گیر کردن قیف شوند. هنگامیکه همه دانه های قهوه داخل قیف را مصرف کردید، بهترین زمان برای جدا کردن قیف است.

رسوب زدایی:

برای اطمینان از کارایی دستگاه و تهیه قهوه با طعم لذیذ، توصیه می شود که مسیرهای داخلی به صورت دوره ای رسوب زدایی شوند.

- توصیه می کنیم هر ۴ تا ۶ ماه یکبار فرآیند رسوب زدایی انجام دهید. البته این مدت به سختی آب و دفعات استفاده بستگی دارد.

- در صورتی که جمعا ۵۰۰ بار از دستگاه استفاده کرده باشید، هشدار رسوب زدایی فعال میشود. بدین صورت که چراغ های پاور، اسپرسو تک شات، اسپرسو دوشات و بخار، ۵ بار چشمک میزنند و سپس دستگاه به حالت عادی برمی گردد. اگر آن را لغو نکنید، هر بار که دستگاه را روشن می کنید، هشدار رسوب زدایی نشان داده می شود.

-برای رسوب زدایی دستگاه ۴ روش دارید:

۱. یک عدد قرص رسوب زدایی دستگاه اسپرسوساز

۲. مایع رسوب زدا

۳. محلول سرکه سفید و آب گرم

۴. پودرهای رسوب زدا مانند اسید سیتریک

برای استفاده از هر کدام طبق دستورالعمل نوشته شده روی آن عمل کنید.

مراحل رسوب زدایی

مهم: اگر فرآیند رسوب زدایی کامل نشود و یا در هر مرحله متوقف شود، باید مجدد مراحل را از ابتدا شروع کنید.

۱. مخزن آب را با قرص/مایع/پودر رسوب زدا و یا محلول سرکه پر کنید.
۲. داخل مخزن آب سرد تصفیه شده اضافه کنید و مخزن را در جای خود قرار دهید.
- توجه داشته باشید:** توصیه می شود در صورت استفاده از پودر اسید سیتریک آن را با نسبت ۱:۱۰۰ با آب مخلوط کنید.
۳. یک ظرف ۱ لیتری را زیر خروجی هد و ظرف دیگری را زیر لوله بخار قرار دهید.
۴. دوشاخه را برق وصل کنید و دستگاه را روشن و در حالت آماده قرار دهید.
- مهم:** در هر مرحله از رسوب زدایی با فشار دادن کلید پاور، فرآیند متوقف می شود.
۵. درجه بخار/آب گرم را در موقعیت آب گرم قرار دهید.
۶. هم کلید اسپرسو دو شات و هم کلید اسپرسو تک شات را فشار دهید. پمپ روشن می شود و آب گرم از هد و لوله بخار خارج می شود. به مدت ۲ دقیقه پمپ صداهای متفاوتی ایجاد می کند که طبیعی است. پس از دستگاه بوق میزند.
۷. درجه بخار/آب گرم را در حالت "OFF" قرار دهید. ظروف را خالی کنید و یکبار دیگر مراحل ۵-۷ را تکرار کنید.
- مهم:** مراحل بعدی را بخوبی انجام دهید تا همه مسیرها از محلول رسوب زدا پاک شود:
۸. مخزن آب را جدا کنید و کاملاً زیر آب جاری بشویید و مطمئن شوید که تمام آثار محلول رسوب زدا پاک شده است.
۹. سپس با آب سرد و تصفیه شده پر کنید (به علامت MAX توجه کنید).
۱۰. درجه بخار/آب گرم را روی آب گرم قرار دهید. پمپ روشن و آب گرم از لوله بخار خارج می شود.
۱۱. مراحل فوق را با تخلیه آب داغ از هد و لوله بخار تکرار کنید.
۱۲. درجه بخار/آب گرم را در حالت "OFF" قرار دهید.

۱۳. کلید اسپرسو تک شات، دو شات و بخار را همزمان فشرده و برای ۳ ثانیه نگه دارید.

دستگاه از رسوب زدایی خارج می شود به حالت آماده باز می گردد.

عیب یابی:

عیب یابی - دستگاه اسپرسوساز

مشکل	علت احتمالی	رفع مشکل
دستگاه کار نمیکنند	دستگاه بخوبی به برق متصل نیست	اتصال به برق را چک کنید
قهوه طعمی اسیدی دارد	پس از رسوب زدایی بخوبی مراحل شستشو با آب سرد را اجرا نکرده اید	مراحل ۹-۱۱ رسوب زدایی را اجرا کنید
	پودر قهوه تان برای مدتی طولانی در محیطی گرم و مرطوب نگهداری شده و خراب شده است	قهوه های خود را در محیطی خنک و خشک نگهداری کنید. پس از هر بار استفاده درب آن را محکم ببندید و در یخچال نگهداری کنید تا تازه بماند
از زیر دستگاه آب نشت میکند	ظرفیت سینی چکه پر شده است	سینی چکه را تمیز کنید
	واشر ورودی آب خراب شده است	با خدمات پس از فروش تماس بگیرید
	دستگاه خراب شده است	
	هنگامی که مخزن را جدا می کنید مقداری آب از آن باقی میماند.	از آنجایی که این مورد بدلیل جابجایی رخ میدهد، ایراد از دستگاه نیست.
دستگاه پس از روشن شدن و حین عصاره گیری صدا می دهد	صدای پمپ آب و کنترل فشار است	نرمال است
دستگاه قهوه خوبی درست نمیکنند	از دانه قهوه مناسبی استفاده نشده	از دانه قهوه مخلوط شده استفاده کنید
	پودر قهوه درشت است	از پودر قهوه ریزتر استفاده کنید
	مقدار پودر قهوه نامناسب است	پودر قهوه بیشتری داخل فیلتر بریزید
	پودر قهوه بخوبی فشرده نشده	بخوبی پودر را فشرده کنید
	در دمای نامناسب عصاره گیری کرده اید	مطمئن شوید که در دمای درست عصاره گیری میکنید (92~96°C)
	مقدار قهوه نامناسب است	مقدار اسپرسو تک شات ۳۰ میلی لیتر و اسپرسو دابل شات ۶۰ میلی لیتر است

مشکل	علت احتمالی	رفع مشکل
پرتافیلتر به سختی داخل هد میچرخد	واشر داخل هد نو و سفت است	پس از چند بار استفاده چرخاندن آن آسان تر و واشر شل می شود
	پودر قهوه زیادی استفاده شده	مقداری از پودر را خالی کنید
پورتافیلتر در حین عصره گیری اسپرسو شل می شود یا جدا می شود.	پرتافیلتر به خوبی نصب یا قفل نشده است	مطمئن شوید که هر سه زبانه پرتافیلتر به طور کامل در هد قرار گرفته و در موقعیت مرکزی قفل شده است.
	داخل پرتافیلتر فلترنسیت	مطمئن شوید که فیلتری داخل پرتافیلتر قرار داده اید
	واشر سیلیکونی خراب یا پاره شده	با خدمات پس از فروش تماس بگیرید
اسپرسو در حین عصره گیری از کنار هد میزیرد یا چکه میکند	پودر قهوه خیلی ریز است	از پودر درشت تر استفاده کنید
	پودر قهوه زیادی استفاده شده	مقدار کمتری پودر قهوه استفاده کنید
	پودر قهوه خیلی زیاد فشار شده	پودر قهوه را کمتر فشرده کنید
	لبه های فیلتر از پودر یا تفاله قهوه پاک نشده است	لبه های فیلتر را قبل از قرار دادن در هد پاک کنید
	قسمت های داخل هد کثیف است	با پارچه مرطوب و پرس تمیز کنید
	واشر سیلیکونی خراب یا پاره شده	با خدمات پس از فروش تماس بگیرید
	پرتافیلتر بخوبی متصل نشده	بخوبی وصل کنید
	۲نازل پرتافیلتر بسته شده است	شیارها را تمیز کنید
	شیارهای فیلتر بسته شده است	برای نیم ساعت داخل آب تمیز قرار دهید و سپس با برس تمیز کنید

مشکل	علت احتمالی	رفع مشکل
قهوه سرد است	دانه های قهوه در یخچال یا فریزر نگهداری شده	دانه های قهوه را در یک ظرف خشک و بدون هوا و در مکانی تاریک و خنک نگهداری کنید

	از دمای پیش فرض ۹۲ درجه سانتی گراد استفاده کنید. یا به بخش تنظیم دمای عصاره گیری مراجعه کنید	از دمای سفارشی استفاده می کنید
	با آب داغ فنجان را گرم کنید	فنجان سرد بوده
	پرتافیلتر را زیر هد گذاشته و دکمه قهوه را فشار دهید. اجازه دهید آب از آن عبور کند	هد و پرتافیلتر گرم نشده است
قهوه ای خارج نمی شود	داخا مخزن آب بریزید و کلید قهوه را فشار دهید تا پمپ کار کند	مخزن آب ندارد
	از پودر درشت تر استفاده کنید	پودر قهوه خیلی ریز است
	مقدار کمتری پودر قهوه استفاده کنید	مقدار پودر زیاد است
	پودر قهوه را کمتر فشرده کنید	پودر قهوه خیلی فشرده شده
	به مقدار پیش فرض تنظیم کنید	از مقدار شات سفارشی استفاده میکنید
	فیلتر را تمیز کنید	فیلتر بسته شده است
	تمیز کنید	هد خروجی کثیف است
	رسوب زدایی کنید	هد خروجی مسدود شده
قهوه چکه چکه خارج می شود	از پودر درشت تر استفاده کنید	پودر قهوه خیلی ریز است
	مقدار کمتری پودر قهوه استفاده کنید	مقدار پودر زیاد است
	پودر قهوه را کمتر فشرده کنید	پودر قهوه خیلی فشرده شده
	رسوب زدایی کنید	دستگاه رسوب دارد

مشکل	علت احتمالی	رفع مشکل
اسپرسو رقیق و بی طعم و مزه است	دانه های قهوه کهنه یا خشک است	از دانه قهوه تازه و مدیوم/دارک رست استفاده کنید
	پودر قهوه درشت است	پودر قهوه ریزتر استفاده کنید
	مقدار پودر قهوه کم است	مقدار پودر را بیشتر کنید
	پودر قهوه بخوبی فشرده نشده	بیشتر فشرده کنید
مقدار شات اسپرسو خیلی زیاد/خیلی کم است.	از مقدار شات سفارشی استفاده می کنید	طبق بخش تنظیم مقدار عصاره گیری به مقدار پیشفرض بازبایی کنید و یا مجدد تنظیم کنید
اسپرسو تلخ است	به نوع قهوه تان بستگی دارد	از نوع دیگری قهوه استفاده کنید

	از دمای عصاره گیری سفارشی استفاده می کنید	با مراجعه به بخش تنظیم دمای عصاره گیری به دمای پیش فرض (۹۲ درجه سانتی گراد) و یا دمای مناسب تنظیم کنید.
	قبل از درست کردن اسپرسو از بخار استفاده کرده اید	قبل از عصاره گیری اسپرسو، زمان دهید تا آب ترموبلاک را خنک کند
پودر قهوه مصرف شده (استفاده شده) خیس است.	مقدار کمی آب روی تفاله قهوه میماند	پورتافیلتر را به مدت ۵ ثانیه روی سینی چکه قرار دهید تا آب خارج شود و سپس تفاله اردور بریزید.
	مقدار پودر قهوه کم است	مقدار پودر را بیشتر کنید
	پودر قهوه بخوبی فشرده نشده	پودر را بخوبی فشرده کنید
اسپرسو به طور ناهموار در فنجان ریخته می شود	پودر قهوه صاف فشرده نشده	پودر قهوه را صاف و فشرده کنید
	خروجی هد یا نازل پرتافیلتر مسدود است	تمیز کنید.

مشکل	علت احتمالی	رفع مشکل
پمپ صدای غیرعادی میدهد	مخزن آب ندارد	مخزن را با آب سرد تصفیه شده پر کنید دکمه قهوه را فشار دهید و اجازه دهید آب داخل دستگاه جریان پیدا کند.
	مخزن به درستی جا نخورده است	مخزن را بخوبی پشت دستگاه قرار دهید
	درب سیلیکونی نارنجی جدا نشده	سیلیکون انتهایی مخزن را جدا کنید
اطراف سینی چکه یا روی میز ریخته	آب از سینی چکه سرریز شده	اگر نشانگر قرمز ظاهر شد، آب را خالی کنید
	هنگام خنک شدن دستگاه سینی چکه را در جای خود نگه دارید. چراغ بخار چشمک می زند و آب داخل سینی چکه میکند	هنگام خنک شدن دستگاه سینی چکه در جای خود نبوده

عیب یابی-نازل بخار

مشکل	علت احتمالی	رفع مشکل
کف شیر درست نمی شود	دستگاه آماده نیست	بررسی کنید که آیا دستگاه برای درست کردن کف شیر آماده است یا خیر
	دمای شیر مناسب نیست	به بخش درست کردن کف مراجعه کنید
	از شیر بدون چربی استفاده شده	از شیر معمولی یا نیمه چرب استفاده کنید
	لوله بخار خارج شیر و یا خیلی داخل شیر است	نازل بخار را به درستی تنظیم کنید
	لوله بخار مسدود است	پس از هر بار استفاده فوراً با یک پارچه مرطوب، لوله بخار را تمیز کنید
کف شیر سرد است	شیر به میزان کافی گرم نشده	دقت کنید که شیر در حین کف کردن به خوبی گرم شود، اما دقت کنید که زیاد داغ نشود و شیر نسوزد
از لوله بخار خارج نمی شود	لوله بخار مسدود است	لوله بخار را تمیز و باز کنید
	مخزن خالیست	مخزن را با آب سرد فیلتر شده پر کنید. آب داغ را از طریق میله بخار خارج کنید
	دستگاه رسوب دارد	دستگاه را رسوب زدایی کنید
لوله بخار صدای ناهنجاری میدهد	نازل را خیلی داخل شیر فرو برده اید	ظرف شیر را پایین تر نگه دارید و نازل را در موقعیت مناسب نگه دارید
کف کافی درست نمیشود	شیر تازه نیست	از شیر تازه استفاده کنید

مشکل	علت احتمالی	رفع مشکل
مقدار کف کافی نیست	از شیر گرم استفاده کرده اید	با شیر ۴ درجه کف شیر درست کنید. هنگامی که چراغ بخار روشن و ثابت شد، دستگاه گرم و آماده به کار است
	ظرف شیر مناسب نیست	برای نتیجه بهتر از ظرف استیل خنک برای شیر استفاده کنید
	شیر به جوش آمده است	مجدد با شیر تازه و سرد شروع کنید

	شیر بجای کف کردن حباب می کند	هنگام درست کردن کف، اطمینان حاصل کنید که نازل بخار در موقعیت درست قرار گرفته است.
		پس از اتمام کار، ظرف شیر را روی میز بزنید تا حباب‌های آن آزاد شود
	شیر به اندازه کافی هوا نمی گیرد	نازل بخار را درست زیر سطح شیر نگه دارید. تا بخوبی هوا وارد شیر شده و کف درست شود

عیب یابی - آسیاب

مشکل	علت احتمالی	رفع مشکل
دکمه آسیاب یکسره چشمک میزند	قیف آسیاب نصب نشده حین کار قیف را خارج کرده اید	قیف را بدرستی نصب کنید
		مطمئن شوید که بخوبی قفل شده است پیش از اتمام دانه های قهوه، قیف را جدا نکنید
مقدار قهوه تهیه شده با تنظیمات آسیاب کم است	برای چند بار اول طبیعیت	برای داشتن بهترین اسپرسو، از تنظیمات آسیاب ریزتر استفاده کنید
	دانه های قهوه کهنه شده است	از دانه های تازه و مدیوم/دارک رست استفاده کنید
	پودر قهوه کمی استفاده شده	پودر قهوه را بیشتر کنید
	پودر بخوبی فشرده نشده است	پودر را فشرده کنید
چراغ آسیاب پس از فشار دادن دکمه پاور روشن نمی شود	دستگاه به برق وصل نیست	دوشاخه را به برق وصل کرده و روشن کنید
از خروجی آسیاب پودر خارج نمی شود	ورودی قیف بسته است یا کامل باز نشده	خروجی آسیاب را تمیز کنید
درحالیکه درجه آسیاب ریز است اما پودر قهوه درشت است	تنظیمات آسیاب درست نیست	آسیاب را تنظیم کنید
درحالیکه پودر قهوه ریز است اما طعم اسپرسو ضعیف است	پودر قهوه کافی استفاده نشده	پودر قهوه را بیشتر کنید
	دانه های قهوه کهنه است	از دانه های قهوه تازه برشته استفاده کنید

قیف آسیاب قفل نمیشود	قیف بخوبی نصب نشده	مطمئن باشید که قفل با قسمت جلویی هم تراز باشد
-------------------------	--------------------	--

در صورتی که موفق به یافتن علت مشکل نشدید، از باز کردن دستگاه خودداری کنید و به نمایندگان و کارشناسان معتبر مراجعه نمایید.

دفع زباله سازگار با محیط زیست

شما می توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!

لطفاً به یاد داشته باشید که تجهیزات الکتریکی ناکارآمد را به مراکز دفع زباله مناسب تحویل دهید.



آشنایی و تهیه انواع قهوه، فیلم کار با دستگاه، تهیه لوازم جانبی، در سایت رسمی برناکو

برای اطلاعات بیشتر به سایت رسمی برناکو مراجعه نمایید.

WWW.BERNACO.IR