

## راهنمای استفاده از برویل

قبل از استفاده:

### آماده سازی دستگاه:

دستگاه اسپرسو خود را از بسته بندی خارج کنید و لیبل ها را از آن جدا کنید. قبل از دور انداختن بسته بندی مطمئن شوید که تمام قطعات را از آن خارج نموده اید. تمام قطعات ( مخزن آب، پرتا فیلتر، سبد فیلترها و کوزه) را با آب گرم و مایع ظرف شویی تمیز کرده و خشک کنید. محفظه خارجی و سینی چکه را به طور کامل با پارچه نرم مرطوب تمیز کنید. محفظه خارجی، کابل برق یا پریز برق را در آب یا مایعات دیگر قرار ندهید.

فیلتر آب قرار گرفته در مخزن باید قبل از شستشوی مخزن آب، از داخل آن خارج شود.

قرار دادن فیلتر آب

- فیلتر را از کیسه پلاستیکی خارج کنید و برای 5 دقیقه در لیوان آب قرار دهید.
- فیلتر را در آب سرد خیس کنید.

### اولین استفاده:

#### راه اندازی اولیه:

- مخزن را با آب پر کنید
- دکمه Power ( روشن ) را فشار دهید
- صدای پمپاژ شنیده خواهد شد. دستگاه به دمای عملیاتی نزدیک شده و به حالت استند بای ( آماده باش ) می رود.

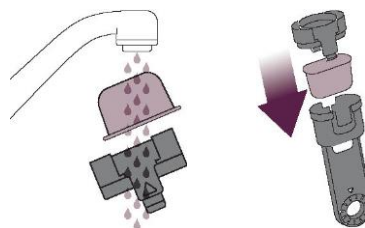
#### فلاش کردن دستگاه

پیشنهاد میشود عملیات فلاشینگ آب بدون قهوه به صورت کامل انجام شود تا مطمئن شوید دستگاه به صورت صحیح نصب شده است. وقتی دستگاه در حالت استند بای قرار گرفت دو مرحله ذیل را اجرا کنید:

- درجه کنترل رابه مدت 30 ثانیه بر روی " espresso " قرار دهید.
- درجه کنترل را بر روی " steam " قرار دهید تا بخار برای 10 ثانیه فعال شود.
- این عمل را چند بار تکرار کنید.

#### توجه:

برای خرید فیلتر آب با مراکز خدمات بعد از فروش برویل تماس بگیرید.



- توری استیل ضد آب داخل محفظه فیلتر پلاستیکی را با آب سرد بشویید. فیلتر را داخل جایگاه فیلتر قرار دهید.
- درجه زمان بندی ( تایمر ) را برای دو ماه بعد تنظیم کنید.
- برای نصب فیلتر، قفل را به سمت پایین فشار دهید تا در جای خود قرار گیرد.
- مخزن آب را به سمت جایگاهش حرکت دهید تا در مکان خود قفل شود.

#### نکته

هیچ کدام از قطعات یا لوازم جانبی را در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.

## طرز استفاده از کالای پرویل

## پاکسازی دوز

ابزار آماده سازی دوز دقیق Razor به شما اجازه میدهد سطح مناسب قهوه را به راحتی آماده کنید.



## پر کردن مخزن آب:

- مطمئن شوید فیلتر آب به صورت صحیح در مخزن جای گرفته است.
- مخزن آب را با آب لوله کشی سرد تا علامت maximum کنار مخزن پر نمایید و مخزن آب را به مکان قبلی خود در پشت دستگاه برگردانید.
- دو شاخه را به پریز بزنید و دستگاه را روشن نمایید.
- دکمه POWER را فشار دهید. اطراف دکمه POWER هنگامی که دستگاه در حال حرارت دادن میباشد روشن میشود. وقتی درجه حرارت مناسب به دست آمد. تمام محیط اطراف دکمه ها بر روی پنل کنترل روشن خواهد شد.

## توجه:

قبل از استفاده از دستگاه سطح آب را چک کرده و آب را به صورت روزانه تعویض کنید. مخزن دستگاه باید قبل از هر بار استفاده با آب تازه و سرد لوله کشی پر شود. از آبی معدنی یا تصفیه شده و یا هر مایع دیگری استفاده نکنید.

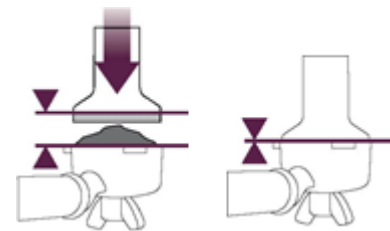
## آماده سازی قهوه

### مقدار و نحوه آماده سازی قهوه

اگر دانه قهوه را قبل از استفاده آسیاب کرده و به صورت مستقیم استفاده میکنید از سبد فیلتر تک جداره استفاده کنید. اگر از قهوه از پیش آسیاب شده استفاده میکنید از سبد فیلتر دو جداره استفاده کنید. سبد فیلتر مناسب را وارد پرتا فیلتر کنید. سبد فیلتر را با قهوه آسیاب شده پر کنید، با ضربه آرام قهوه را پخش کنید سپس با کوبگر موجود محکم بکوبید. (حدود 15-20 کیلوگرم فشار)

توجه داشته باشید که هر بار فشاری متناسب وارد کنید.

به عنوان مقیاسی برای مقدار قهوه توجه داشته باشید که لیه بالایی درپوش فلزی بر روی کوبگر باید همسطح بالای سبد فیلتر بعد از کوبش قهوه باشد. این مقیاس از میزان خیلی زیاد یا خیلی کم قهوه ممانعت میکند.



قهوه اضافی را از لیه سبد فیلتر پاک کنید تا لیه های بالا و پایین به صورت کامل چفت شود.

## تهیه و استخراج اسپرسو

پورتافیلتر را داخل سرگروه کرده و در موقعیت خود قفل کنید. درجه کنترل را در موقعیت "Espresso" قرار دهید. صدای پمپاژ شنیده میشود. بعد از چند ثانیه، قهوه دم کشیده و به داخل لیوان میریزد.

هنگامیکه قهوه به میزان کافی به داخل لیوان ریخت، درجه کنترل را در موقعیت "Standby" قرار دهید. جریان قهوه متوقف میشود. برویل حدود 30 ثانیه استخراج قهوه را توصیه میکنند.

### پیش دم با فشار کم

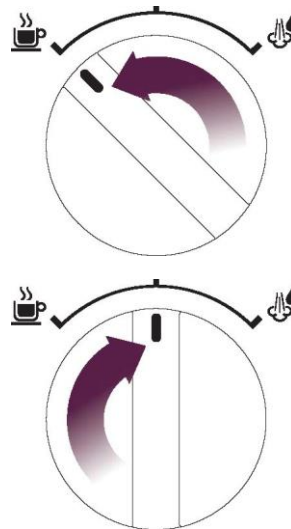
پیش دم با فشار کم به صورت تدریجی فشار آب را افزایش میدهد تا دانه ها را به آرامی منبسط کند تا استخراج یکنواختی قبل از افزایش فشار به دست آید.

### هشدار:

قسمت های فلزی پورتافیلتر بسیار داغ خواهند شد.

### توجه:

پس از 30 دقیقه کار مداوم با دستگاه آن را خاموش کنید و 5 دقیقه استراحت بدهید و پس از آن دوباره به کار خود ادامه دهید.



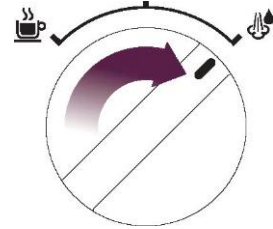
### نکته:

برای حاصل شدن بهترین طعم هنگام استفاده از فیلتر یک لیوان، باید حدودا 30 میلی لیتر استخراج کنید. هنگام استفاده از فیلتر دو لیوان، حدود 60 میلی لیتر استخراج کنید.

### بافت دادن شیر

Duo Temp Pro مجهز به نازل بخار حرفه ای میباشد.

- قبل از وارد کردن نازل بخار به شیر توصیه میشود که نازل تمیز شود.
- درجه کنترل را در حالت "steam" قرار دهید.



- چراغ "steam" روشن میشود.

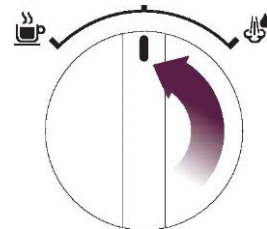
- چند لحظه طول میکشد تا بخار ظاهر شود.

- با برگرداندن درجه به حالت "standby" بخار را متوقف کنید. این امر از پاشیدن شیر به بیرون از کوزه جلوگیری میکند.

- بخار برای 8 ثانیه متوقف میشود.

- نازل را داخل شیر کنید و درجه کنترل را در حالت "Steam" قرار دهید تا شیر بافت پیدا کند.

- برای متوقف کردن بخار درجه کنترل را در حالت "Standby" قرار دهید و کوزه را بردارید.



#### توجه:

وقتی دستگاه اسپرسو بخار تولید میکند صدای پمپاژ شنیده میشود. این برای پمپ ایتالیایی با فشار 15 بار عادی است.

دستگاه دارای عملکرد آب داغ مجزا می باشد، که این گزینه آب داغ لازم برای نازل بخار را تهیه میکند.

برای استفاده از آب داغ:

- دکمه "Select" را فشار دهید و چراغ آب داغ روشن میشود.
- شیر خروجی را به سمت سینی چکه هدایت کنید.
- درجه کنترل را بر روی "Steam" قرار دهید.

برای خاموش کردن آب جوش، درجه کنترل را در حالت "Standby" قرار دهید.

#### توجه:

وقتی دستگاه روشن می شود به طور پیش فرض در حالت "Steam" قرار میگیرد.

عملکرد بخار و آب داغ هر دو همزمان نمیتوانند اجرا شوند.

آب داغ ممکن است از نازل بخار چکه کند. همیشه شیر خروجی را به سمت سینی چکه هدایت کنید.

#### شستشوی خودکار

برای استخراج اسپرسو بلافاصله بعد از استفاده از بخار، دستگاه عملکرد شستشوی خودکار را ارائه میدهد.

این عملکرد اطمینان حاصل میکند که قهوه با جریان اولیه آب ترموکویل که ممکن است بسیار داغ باشد نسوزد. آب به صورت خودکار از داخل به سینی چکه وارد میشود که باعث میشود ترموکویل دمای مناسبی برای تهیه اسپرسو داشته باشد. با تهیه اسپرسو در دمای مناسب بهترین طعم ممکن حاصل میشود.