

راهنمای استفاده از اسپرسو

BES 840

پیش از اولین 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.
- 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.

توجه

برای خرید فیلتر آب با مراکز خدمات مشترکین برویل تماس بگیرید .

راه اندازی اولیه:

- مخزن را با آب پر کنید
- دکمه ی 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.

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

طرز استفاده از کالای برویل

پر کردن مخزن آب:

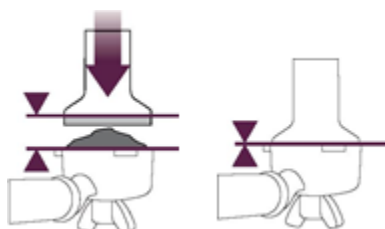
- مطمئن شوید فیلتر آب به صورت صحیح در مخزن جای گرفته است.
- مخزن آب را با آب لوله کشی سرد تا علامت maximum کنار مخزن پر نمایید و مخزن آب را به مکان قبلی خود در پشت دستگاه برگردانید.
- کابل برق را به پریز وصل کرده و دستگاه را روشن نمایید.
- دکمه POWER را فشار دهید. اطراف دکمه POWER هنگامی که دستگاه در حال حرارت دادن میباشد روشن میشود. وقتی درجه حرارت مناسب حاصل شد 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.

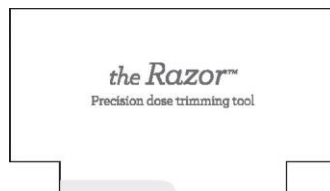
کوبش قهوه آسیاب شده

وقتی عملیات آسیاب شدن قهوه خاتمه یافت، با دقت پورتافیلتر را از آسیاب خارج کنید و دقت کنید قهوه را نریزید، ضربه بزنید تا قهوه فرو ریزد و با کوبش موجود محکم قهوه را بکوبید. (حدود 15-20 کیلوگرم فشار).

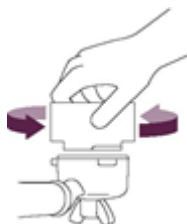


پاکسازی دوز

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



Razor را وارد سبد قهوه کنید تا شانه های آن بر روی لبه سبد فیلتر قرار گیرد. تیغه ابزار باید به سطح قهوه کوبیده شده وارد شود. در حالیکه پورتافیلتر را در بالای جعبه کوبش گرفته اید ابزار را بچرخانید تا قهوه اضافه را تمیز کند.



اکنون سبد فیلتر قهوه شما دارای مقدار مناسبی از قهوه است.

توجه:

هنگام استفاده از پودر اسپرسو ریزتر برای سبد فیلتر تک جداره، باید مقدار قهوه را افزایش دهید تا از وجود دوز کافی آن اطمینان حاصل کنید.

برنامه ریزی قهوه برای حجم یک پیمانه

دکمه 1 CUP را یک بار فشار دهید. به اندازه 30 میلی لیتر قهوه از دستگاه خارج میگردد و بعد از آن به صورت اتوماتیک متوقف میشود.



توجه : مقدار اسپرسو تخلیه شده به لیوان با توجه به اندازه پودر قهوه و مقدار دوز متفاوت است.

برنامه ریزی برای حجم دو پیمانہ



دکمه 2 CUP را یک بار فشار دهید. به اندازه 60 میلی لیتر قهوه تخلیه می‌گردد و سپس دستگاه متوقف می‌شود.

توجه: فشردن دکمه های 1CUP یا 2CUP هنگام عملیات برنامه ریزی شده بلافاصله عملیات را متوقف می‌کند.

برنامه ریزی برای اسپرسوی سینگل

1. برای آغاز برنامه ریزی دکمه PROGRAM را فشار دهید. دستگاه یک بوق کوتاه زده و دکمه program فلش می‌زند که نشان دهنده حالت برنامه ریزی دستگاه می باشد.
2. دکمه 1 CUP را فشار دهید تا تخلیه اسپرسو آغاز شود. زمانیکه به اندازه دلخواه اسپرسو تخلیه گردید، دوباره دکمه اسپرسو را فشار دهید. دستگاه دو بوق کوتاه می‌زند که نشان دهنده اتمام کار است.

برنامه ریزی برای اسپرسوی دابل

1. برای آغاز برنامه ریزی دکمه Program را فشار دهید. دستگاه یک بوق کوتاه زده و دکمه program فلش می‌زند که نشان دهنده حالت برنامه ریزی دستگاه می باشد.
2. دکمه 2 CUP را فشار دهید تا تخلیه اسپرسو آغاز شود. زمانیکه به اندازه دلخواه اسپرسو تخلیه گردید، دوباره دکمه اسپرسو را فشار دهید. دستگاه دو بوق کوتاه می‌زند که نشان دهنده اتمام کار است.

تنظیمات پیشرفته دما

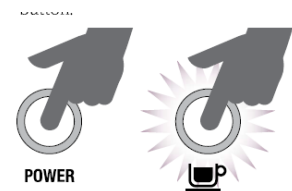
دمای آب میتواند در صورت تمایل یک یا دو درجه افزایش یا کاهش یابد.

قهوه های مختلف ممکن است برای دم کشیدن به دمای متفاوتی نیاز داشته باشند تا طعم دلخواه حاصل شود. اگر اسپرسو کمی طعم سوختگی میدهد دمای آب را 1 درجه سانتیگراد کاهش دهید. اگر اسپرسو کمی ترش و دم نکشیده است دمای آب را یک درجه افزایش دهید.

نشانهگر	شرح
	دمای بیش فرض
	-2°C
	+2°C
	SELECT
	-1°C
	+1°C

برای انجام تنظیمات دما:

وقتی دستگاه خاموش است، دکمه 1 CUP را فشرده و نگه دارید و به صورت همزمان دکمه Power را فشرده و نگه دارید.



- یک بوق کوتاه شنیده میشود که نشان میدهد اکنون قادر خواهید بود تنظیمات دما را تغییر دهید.
- آخرین تنظیمات ذخیره شده به نمایش خواهد آمد. (جدول بالا)
- با فشردن کلید 2 CUP بین گزینه های مختلف حرکت کنید.



- اگر دکمه 2 CUP در عرض 10 ثانیه فشرده نشود، دستگاه به حالت Standby برمیگردد و مراحل ذکر شده باید دوباره تکرار شود.

- بعد از انجام تنظیمات دو بوق کوتاه نشان میدهد که تنظیمات شما ذخیره شده است.
- دستگاه سپس به حالت STANDBY باز میگردد.

بازگشتن به حجم های پیش فرض

باری بازگرداندن دستگاه به حجم های 1 CUP و 2 CUP دکمه PROGRAM را فشرده و نگه دارید تا صدای بوق کوتاه 3 بار شنیده شود. دستگاه به تنظیمات اولیه خود باز میگردد.

توجه : تنظیمات پیش فرض: حجم 1 CUP حدود 30 میلی لیتر و حجم 2 CUP حدود 60 میلی لیتر میباشد.

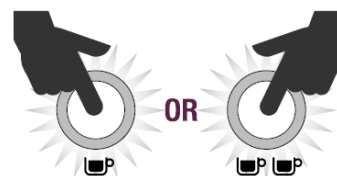
تنظیم دستی حجم دلخواه اسپرسو

زمان دم کشیدن با فشار پایین و حجم پیمانه خود را بدون برنامه ریزی مجدد به صورت دستی کنترل کنید

- دکمه 1CUP یا 2 CUP را فشرده و نگه دارید. استخراج قهوه به حالت دمش با فشار کم در می آید تا زمانیکه دکمه را رها کنید.
- وقتی دکمه 1CUP یا 2 CUP رها میشود، استخراج قهوه با فشار بالا صورت میگیرد.
- دکمه 1CUP یا 2 CUP را بار دیگر فشار دهید تا استخراج قهوه متوقف شود.

اسپرسوی دستی

دکمه 1CUP یا 2 CUP را فشرده و نگه دارید. برای توقف استخراج قهوه دکمه را رها کنید.



توجه : هنگام استفاده از فیلتر 1 CUP برای دستیابی به طعم مناسب باید حدود 30 میلی لیتر قهوه استخراج کنید. هنگام استفاده از فیلتر 2 CUP حدود 60 میلی لیتر قهوه دریافت کنید.

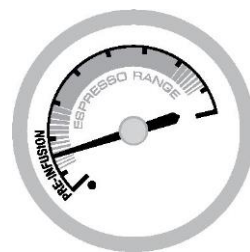
هشدار : قطعات فلزی پورتافیلتر بسیار داغ خواهند بود.

درجه فشار اسپرسو

پیش-دم با فشار کم

سوزن درجه در آغاز استخراج قهوه بر روی ناحیه PRE-INFUSION قرار میگیرد که نشان میدهد دستگاه در حالت پیش-دم با فشار کم است.

پیش-دم با فشار کم به صورت تدریجی فشار آب را افزایش میدهد تا پودر قهوه را به آرامی بسط دهد تا قهوه ای همگن حاصل شود.



ناحیه اسپرسوی مناسب

هنگام استخراج قهوه اگر سوزن درجه در ناحیه میانی قرار گرفته باشد اسپرسوی به دست آمده دارای فشار مناسب میباشد.



هنگام استخراج قهوه اگر سوزن درجه در نواحی پایین تر قرار بگیرد نشان میدهد که اسپرسو با کمبود فشار استخراج شده است.



این اتفاق هنگامی رخ میدهد که جریان آب از میان پودر قهوه خیلی سریع است و منجر به استخراج قهوه ای میشود که فاقد طعم و لعاب است. دلیل این اتفاق میتواند سختی قهوه یا اندازه ناکافی قهوه در فیلتر ویا تحت کوبش باشد.

هنگامی که سوزن درجه در مکان بالایی قرار گرفته، اسپرسو با فشار بالایی استخراج شده است.



این اتفاق هنگامی رخ میدهد که جریان آب کند است که منجر به استخراج اسپرسو بسیار تیره و تلخ با لعابی غیر یکنواخت لکه دار میشود. دلیل این اتفاق میتواند پودر قهوه بسیار ریز و یا حجم زیاد قهوه در فیلتر و یا کوبه باشد.

باقت دهی شیر

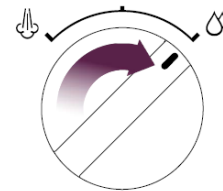
- درجه انتخاب آب داغ و بخار را بر روی بخار تنظیم کنید. چراغ STEAM/HOT WATER چشمک میزند که نشان میدهد دستگاه در حال گرم شدن برای ایجاد بخار میباشد.



- زمانیکه چراغ چشمک زن STEAM/HOT WATER متوقف میشود، نازل بخار آماده برای استفاده میباشد.
- قبل از وارد کردن نازل بخار به شیر، درجه بخار را بر روی حالت STANDBY قرار دهید تا باعث پاشیدن شیر به خارج از مخزن نشود.
- نازل را داخل شیر کنید و درجه را به حالت بخار بگردانید با شیر بافت پیدا کند.
- برای توقف بخار درجه بخار را به روی STANDBY قرار دهید و کوزه را بردارید.

توجه: وقتی دستگاه اسپرسو بخار تولید میکند، صدای پمپاژ شنیده میشود که برای پمپ ایتالیایی با فشار 15 بار نرمال است. دستگاه به صورت اتوماتیک بعد از 5 دقیقه حالت بخار را متوقف میکند. چراغ STEAM/HOT WATER هنگامی که درجه به حالت STANDBY باز میگردد چشمک میزند.

آب داغ



- درجه STEAM/HOT WATER را بر روی آب گرم (HOT WATER) قرار دهید.
- برای توقف آب جوش درجه STEAM/HOT WATER را به حالت STANDBY قرار دهید.

شستشوی خودکار

بعد از ساختن اسپرسو بلافاصله بعد از بخار، ویژگی شستشوی خودکار در دستگاه تعبیه شده است. ویژگی شستشوی خودکار از سوختن قهوه با جریان اولیه آب داغ ترموکویل جلوگیری میکند. آب به صورت خودکار و از داخل به سینی چکه هدایت میشود تا دمای ترموکویل برای ساختن قهوه در بهترین حالت باشد. اسپرسو همیشه در بهترین دما ساخته میشود که در نتیجه بهترین طعم ممکن حاصل میشود.