

کیفیت تازه بودن دانه قهوه ای که اسپرسو با آن تهیه می شود یکی از مهمترین عوامل آماده کردن قهوه است. این ویژگی اغلب جزء یکی از چهار عامل اصلی تهیه اسپرسو به شمار می رود. عوامل دیگر عبارتند از آسیاب، ماشین قهوه ساز و باریستا (نوعی قهوه) در حالی که درجه و انتخاب میزان برشته کردن قهوه سلیقه ای است اما خوب برشته شدن دانه های قهوه طعم و مزه بهتری به اسپرسو شما می دهد. پودر قهوه با گذشت زمان خاصیت خود را از دست داده و قهوه خیلی سبکی را به شما می دهد که کف کمی دارد.

با در نظر گرفتن این مطلب ماشین قهوه ساز اسپرسو برویل بر پایه یکدست آسیاب کردن دانه های قهوه طراحی شد. ماشین قهوه اسپرسو با آسیاب کردن مقدار مورد نیاز قهوه به شما این اطمینان را می دهد که قهوه ای تازه و غنی و خامه ای در اختیارتان است.



اسپرسوساز برویل مدل BES860



- توصیه های ایمنی برویل
- ویژگی های دستگاه اسپرسو
- آشنایی با اسپرسوساز برویل
- نصب اسپرسوساز برویل
- طرز تهیه انواع قهوه
- طرز کار دستگاه

Breville

مهمترین توصیه های ایمنی برویل

در برویل ایمنی حرف اول را میزند. ما در طراحی و ساخت محصولاتمان در درجه اول به ایمنی مشتری های با ارزشمان فکر میکنیم. به علاوه ما از شما میخواهیم که در استفاده از هر وسیله برقی احتیاط کنید و از این موارد احتیاطی پیروی کنید.

قبل از استفاده با دقت همه دستورالعمل ها را بخوانید و برای استفاده های بعدی به خاطر بسپارید.

- هر گونه برچسب تبلیغاتی یا هر برچسب دیگری قبل از استفاده جدا کنید.
- برای از بین بردن خطر برق گرفتگی کودکان با خیال راحت پوشش محافظ دو شاخه برق این وسیله را نصب کنید.
- دستگاه را برای استفاده روی لبه میز یا صندلی قرار ندهید و مطمئن شوید که سطح کار صاف و تمیز و عاری از آب یا مواد دیگر است.
- دستگاه را روی سینک ظرفشویی قرار ندهید.
- دستگاه را نزدیک اجاق گاز، داغ، فر یا هر جایی که گرمای وسایل برقی دیگر با آن تماس دارد قرار ندهید.
- همیشه قبل از زدن دستگاه به برق و راه اندازی آن از نصب درست قطعات آن مطمئن شوید.
- این دستگاه مجهز به تایمر خارجی یا ریموت کنترل نیست.
- از وسایل دیگری که متعلق به این دستگاه نیست در آن استفاده نکنید.
- از روش های دیگری غیر از آنچه در این بروشور آمده برای این دستگاه استفاده نکنید.
- هنگام استفاده از قیف آسیاب حتماً درپوش آن را بگذارید. مواظب انگشتان دست، مو، لباس و یا وسایل دیگر باشید.



- فقط از آب سرد شیر برای پر کردن مخزن آب آن استفاده کنید و مایع دیگری در آن نریزید.
- هرگز از دستگاه مخزن آب خالی استفاده نکنید.
- از قرار گرفتن صحیح فیلتر ورودی دستگاه مطمئن شده و قبل از استفاده از آن از دم کشیدن قهوه مطمئن شوید.
- هرگز در طول دم کشیدن قهوه که تحت فشار است فیلتر ورودی را بر ندارید.
- دستگاه را در حین کار به هیچ عنوان تکان ندهید.
- تازمانی که در حال استفاده هستید آن را بدون مراقب رها نکنید.
- به سطوح داغ دستگاه دست نزنید. قبل از تکان دادن یا تمیز کردن هر قسمتی اجازه دهید که دستگاه کاملاً سرد شود.
- غیر از فنجان هیچ چیز دیگری را روی دستگاه قرار ندهید.
- همیشه دکمه خاموش (off) دستگاه را فشار داده و اگر کاری با آن ندارید از دو شاخه جدا کنید. اگر از آن استفاده نمی کنید قبل از هر کاری مثل تمیز کردن، تکان دادن وسیله، سوار کردن یا جدا نمودن قطعات و جمع کردن آن را خاموش کنید.
- دستگاه و قطعات آن را تمیز نگه دارید.

توصیه های ایمنی برویل برای هر دستگاه برقی

- قبل از استفاده سیم برق را کامل باز نکنید.
- اجازه ندهید که سیم برق به لبه میز یا صندلی چسبیده یا با سطوح داغ تماس داشته باشد و یا گره بخورد.
- به منظور جلوگیری از خطر برق گرفتگی سیم برق، دو شاخه یا هر قطعه دیگری را وارد آب نکنید.
- این وسیله برای استفاده از افرادی که توانایی جسمی یا ذهنی کمی دارند و یا تجربه و دانش استفاده از آن را ندارند طراحی نشده است. (شامل بچه ها هم می شود)
- باید اطمینان حاصل کنید که بچه ها با این وسیله بازی نمی کنند.
- بهتر است که این وسیله به طور منظم بازرسی شود. در صورت خرابی سیم، دو شاخه یا هر قطعه دیگری از آن استفاده نکنید. دستگاه را برای امتحان یا تعمیر به نزدیکترین مرکز خدمات برویل ببرید.
- هر نوع تعمیراتی غیر از تمیزکاری باید در مرکز خدمات مجاز برویل انجام شود.
- این وسیله برای مصارف خانگی است و به منظور دیگری طراحی نشده است. از آن در وسیله نقلیه، قایق یا خارج از منزل استفاده نکنید. استفاده نادرست باعث صدمه دیدن آن می شود.
- نصب سوئیچ ایمنی این وسیله امنیت بیشتری را برای شما فراهم می کند. بهتر است از یک کلید ایمنی که جریان برق بیشتری از 30MA را وارد دستگاه نمی کند بر روی وسیله برقی نصب کنید. برای این کار از متخصص برق کمک بگیرید.

هشدار: قبل از استفاده سیم برق را به طور کامل باز نکنید.

ویژگی های دستگاه اسپرسو برویل



(آسیاب یکدست کننده مخروطی) : این ویژگی هدف شما را از اسپرسویی ایده آل که همان تازه بودن قهوه است فراهم می کند. خصوصاً آسیاب برای ترکیب کردن

ویژگی های کلیدی این دستگاه طراحی شده است.



قابلیت تنظیم سایز قهوه آسیاب شده : انتخاب سایز آسیاب، ریزی یا درشتی دانه قهوه را به طور دقیق مطابق با خواسته شما فراهم می کند با انتخاب سایز آسیاب دانه های

قهوه را هم خیلی ریز و خیلی درشت می توانیم تهیه کنیم.



مقدار آسیاب از پیش تعیین شده (یک یا دو فنجان) : با انتخاب مقدار آسیاب از پیش تعیین شده به طور خودکار مقدار قهوه لازم برای یک یا دو بار آسیاب شدن توزیع

می شود. عیناً مقدار مناسب قهوه را برای درشتی یا ریز بودن نیز تنظیم می کند. میزان آسیاب کردن قهوه بسته به سلیقه مصرف کننده کم یا زیاد می شود.



قابلیت ریختن مستقیم قهوه از آسیاب به فیلتر خارجی بدون دخالت دست : از ویژگی های دستگاه اسپرسو برویل آسیاب مستقیم در قسمت فیلتر بیرون دستگاه بدون دخالت

دست است. ویژگی آسیاب قهوه بدون دخالت دست، این امکان را به شما میدهد که همزمان در حالی که فیلتر خارجی با مقدار انتخاب شده از قهوه تازه آسیاب شده پر میشود،

از قسمتهای دیگر دستگاه استفاده نمائید. شروع و اتمام عملکرد آسیاب با هل دادن فیلتر خارجی به سمت جلو انجام میشود، فیلتر خارجی را در قسمت دایره ای شکل قرار داده

و به آسانی به سمت جلو دستگاه فشار دهید تا عملکرد آسیاب فعال شود.



ضربات متوالی قهوه کوب روی قهوه ها: ضربات متوالی که صفحه روی قهوه ها ایجاد می کند به شما کمک می کند تا به طور مساوی و

با دقت دانه های قهوه را روی توری فیلتر با فشار پودر کند. قهوه کوب معمولاً روی دستگاه نصب شده و شما می توانید در هر دو حالت از

آن استفاده کنید.

کنترل دقیق دما: تکنولوژی دیجیتال برویل به شما امکان کنترل دقیق دما را برای داشتن قهوه ای مطلوب تر می دهد.

خاصیت خشک کردن: در این ویژگی مشاهده می کنید که آب اضافی از طریق یک دریچه الکترونیکی از پودر قهوه داخل توری فیلتر گرفته می شود. این اتفاق بعد از استخراج اسپرسو در حالی که هنوز از فیلتر

خارجی به سری اصلی خود متصل است می افتد. در نتیجه قهوه خشک شده مطلوب را به آسانی و بسیار تمیز به دست می آوریم.



عملکرد قابل برنامه ریزی دستگاه: دستگاه اسپرسو این امکان را به شما می دهد که به طور دستی آن را تهیه کنید و یا طبق سلیقه خود برنامه از پیش تعیین شده را

به آن بدهید.

درجه فشار اسپرسو: درجه فشار اسپرسو کمک می کند تا مطلوب ترین فشار خروجی را داشته باشیم تا مصرف کننده اسپرسو را مطابق میل خود تهیه کند. این دستاورد به وسیله اندازه گیری فشار آبی که از قهوه

در قسمت فیلتر خارجی به دست می آید قابل بررسی است.



بخش ایده آل اسپرسو: وقتی که در زمان ریختن قهوه ، نشانگر فشار در وسط قرار می گیرد نشان دهنده آن است که اسپرسوی تحت فشار ایده آل به دست آمده

است. اسپرسوی خوب دم شده باید غلیظ باشد و لایه ای کف طلایی رنگ روی آن را گرفته باشد.



استخراج با فشار کم: فشار پایین هنگامی که نشانگر فشار در زمان ریختن پایین تر از حد وسط قرار می‌گیرد نشان دهنده آن است که اسپرسو با فشار ناکافی به دست می‌آید. این اتفاق زمانی می‌افتد که جریان آب روی دانه‌های قهوه درون فیلتر خیلی سریع است. در نتیجه طعم دلخواه قهوه را به دست نخواهیم آورد و نتیجه آن شل و آبکی و بدون کف بر روی آن خواهد بود. عوامل احتمالی دیگر عبارتند از درشت بودن دانه‌های قهوه، کافی نبودن قهوه در فیلتر یا ضربه کافی نزدن به قهوه.

استخراج با فشار زیاد: زمانی که نشانگر فشار در زمان ریختن بالای حد وسط قرار می‌گیرد نشان دهنده آن است که اسپرسو با فشار زیاد به دست خواهد آمد و در نتیجه اسپرسوی فشار بالا خواهیم داشت. این



اتفاق زمانی رخ می‌دهد که جریان آب روی دانه‌های قهوه خیلی کند باشد. در نتیجه قهوه بسیار تلخ و سیاه خواهد شد. همچنین لکه‌لکه و بدون کف روی آن خواهد بود. عوامل احتمالی دیگر عبارتند از ریز بودن دانه‌های قهوه یا زیاد بودن آنها در فیلتر یا خیلی پودر شدن دانه‌ها در اثر ضربه.



سبک تجاری باد بخار: لوله بخار استنلس استیل با حرکت چرخشی به آسانی موقعیت مناسبی را برای بافت شیر فراهم می‌کند. این لوله قابلیت گردش ۳۶۰ درجه را دارد.



فیلترهای پیشرفته دو ظرفیتی (DUAL): فیلترهای دو ظرفیتی (یک یا دو فنجان) در این دستگاه تعبیه شده است. این سیستم برای ریختن مقدار آب کم در طول فرآیند دم کشیدن قهوه تعبیه شده است تا شما اسپرسوی دلخواه خود را با فشار ایده آل از آن استخراج کنید . فیلترها در سیستم دو ظرفیتی برای هر دو نوع قهوه (پودری یا دانه های تازه قهوه) مناسب است.



فیلتر یک ظرفیتی (SINGLE): فیلتر یک ظرفیتی تنها برای استفاده از قهوه تازه در نظر گرفته شده است. این فیلترها احتیاج به سرعت جریان آب اضافی ندارند و در نتیجه سائز قهوه آسیاب شده و میزان آن همراه با فشار ضربه برای گرفتن نتیجه دلخواه ضروری است. با یک بار استفاده از این فیلترها تقریباً متوجه می شوید که چگونه به وسیله سائزهای متفاوت قهوه آسیاب شده ، مقدار و ضربه وارد شده به قهوه ، طعمهای مختلف اسپرسو را داشته باشید .

ویژگی ذخیره انرژی: اگر از دستگاه اسپرسو برای ۳۰ دقیقه استفاده نکنید در حالت ذخیره برق قرار می گیرد و اگر بیشتر از دو ساعت از آن استفاده نکنید به صورت خودکار خاموش می شود. حالت ذخیره انرژی ۵۰ درصد برق کمتری نسبت به حالت آماده به کار مصرف می کند. در حالت ذخیره انرژی دکمه روشن نور کمی خواهد داشت و دیگر دکمه‌ها خاموش اند. برای استفاده مجدد از دستگاه در حالت ذخیره انرژی ، با فشار دادن هر دکمه دستگاه شروع به کار می کند. پس دکمه ذخیره انرژی خاموش شده و مادامی که دستگاه به سرعت در حال دوباره گرم شدن برای دمای عملیاتی است تنها فلش خواهد زد. زمانی که به دمای موردنظر رسید تمام دکمه های اطراف خاموش خواهند شد. زمانی که دستگاه در حالت ذخیره انرژی است و می خواهید آن را خاموش کنید تنها یکبار دکمه power را فشار دهید.





لوازم جانبی طراحی شده:

ظرف مخصوص شیر از جنس استیل ضد زنگ / قاشق اندازه گیری / راهنمای سریع راه اندازی / فیلتر توری یک دیواره / سیستم پیشرفته کرم دو دیواره.

لوازم جانبی مخصوص تمیز کردن:

برس تمیز کردن / دستمال های مخصوص تمیز کردن / دیسک چرخشی تمیز کردن / کلید آلن / راهنمای تمیز کردن.

نشان داده نشده ها

محل قرار گرفتن سیم: واقع در زیر مخزن آب

مخزن سینی: واقع در پشت سینی قطره چکان برای جا دادن لوازم جانبی

فیلتر آب: واقع در مخزن آب

ویژگی های اضافی



- پمپ : ۱۵ بار ، طراحی و ساخت ایتالیا
- کنترل دمای دقیق: تکنولوژی دیجیتال برویل تنظیم دمای دقیق را برای داشتن اسپرسوی مطلوب فراهم می کند.
- سیستم گرمایی ترموکوبل با فنر آب : از جنس استیل ضد زنگ ، کنترل دمای آب
- عملکرد قبل از دم: برای استخراج بهینه و توزیع آب از طریق قهوه
- عملکرد تصفیه خودکار: به منظور داشتن دمای مطلوب برای قهوه استخراج شده
- ویژگی کنترل خشک نمودن دستگاه: پس از استخراج قهوه آب های اضافی را از فیلتر پاک می کند.
- سردوش صاف: به منظور توزیع آب در میان مخزن قهوه

قبل از اولین مصرف



دستگاه حرفه ای اسپرسوی برویل دارای یک سینی چکه، مخزن آب و سینی ذخیره سازی است که هنگام باز کردن جعبه با آن رو به رو می شوید.

سینی چکه زیر دستگاه و در قسمت جلوی آن است. مخزن آب در پشت دستگاه قرار دارد. فیلتر آب درون مخزن آب قرار دارد. سینی ذخیره سازی زیر

دستگاه و در پشت سینی چکه قرار دارد. هر سه اینها به راحتی در آمده و جا زده می شوند. زمانیکه برای اولین بار دستگاه را در می آورید مخزن قهوه در

بالای سینی چکه قرار گرفته است. قبل از دور انداختن جعبه مطمئن شوید که تمام قطعات و لوازم جانبی آن را خارج کرده اید. مخزن آب را درآورده و با آب گرم و صابون یا هر شوینده غیر ساینده ای بشوید.

سپس آب کشیده و خشک کنید.

با یک دستمال مرطوب محل خارجی ریختن قهوه و سینی چکه را تمیز و خشک کنید. محفظه خارجی، سیم برق، دو شاخه آن را در آب یا هر مایع دیگری وارد نکنید.

توجه: هرگز برای تمیز کردن قطعات و لوازم جانبی از ماشین ظرفشویی استفاده نکنید

نصب دستگاه اسپرسو



مرحله ۱



مرحله ۲



مرحله ۳



مرحله ۴

مرحله اول: سینی مخصوص چکه کردن را در زیر ماشین قرار داده و به سمت دیوار پشتی هل دهید. عمدتاً سینی مخصوص چکه کردن، محل قرارگیری وسایل تمیز کردن، برس شستشو، کلید آلن، دو قطعه دستمال، فیلتر استیل ضد آب، قاشق اندازه گیری است. در نتیجه به آنها صدمه ای وارد نمی شود.

مرحله دوم: نشانگر تمیزکننده دستگاه را در سینی چکه قرار داده و کاور سینی چکه را بر روی آن قرار دهید. سینی چکه را در زیر دستگاه و جلوی سینی ذخیره سازی قرار دهید.

مرحله سوم: قبل از نصب فیلتر آب، آن را از کیسه پلاستیکی در آورده و برای پنج دقیقه در یک فنجان آب خیس کنید. برای پنج ثانیه زیر آب سرد آبکشی کنید. توری استیل ضد آب را که در فیلتر پلاستیکی قرار دارد شسته و مونتاژ کنید.

درجه زمان را روی دو ماه جلوتر قرار دهید. فیلتر را وارد مخزن آب خالی کرده، هل داده تا در محل خود قرار گیرد.

مرحله چهارم: قیف را در جای خود قرار داده و با یک چرخش نود درجه آن را قفل کنید.

توجه: قبل از هر نوع مصرفی توصیه می شود که عملکرد گرمایشی آب را بدون قهوه امتحان کنید تا مطمئن شوید که دستگاه گرم می شود.

انواع قهوه ها

اسپرسو: برای داشتن قهوه ای غلیظ و معطر، یک اسپرسو یا همانطور که معروف به قهوه سفید است از ۸ گرم دانه قهوه استفاده می شود. حدود ۳۰ میلی لیتر در یک فنجان یا استکان سرو می شود.



قهوه سیاه: عموماً قهوه سیاه به ترکیب یک یا دو شات اسپرسو همراه با آب گرم برای طعم دادن به آن گفته می شود.



فلت وایت: مقداری اسپرسو در یک فنجان همراه با شیر گرم که روی آن لایه ای نازک از کف شیر قرار می گیرد.



کافه لاتِه کلاسیک: به طور سنتی قهوه صبحانه در ایتالیا یا فرانسه همراه با شکلات یا بیسکویت شیرین خورده می شود . این قهوه متشکل از یک سوم اسپرسو همراه با دو سوم شیر است. روی آن لایه ای از کف شیر قرار می گیرد که از لبه داخلی لیوان لایه ای خامه به سمت پایین ریخته می شود.



کاپوچینو: کاپوچینو واقعی خیلی سبک و ولرم است که از یک سوم اسپرسو به همراه یک سوم شیر گرم و یک سوم خامه تشکیل می شود. در پایان روی آن ورقه ای از شکلات قرار می گیرد.



ماکیاتو: یک شات اسپرسو حدود ۷۰ میلی لیتر که با لایه ای از شیر رنگ آمیزی می شود.



کافه موکا: یک استکان شیر همراه با کاکائو یا شکلات آب شده و یک شات اسپرسو. روی آن از شکلات رنده شده تلخ استفاده می شود.



اسپرسو آفوگاتو: این قهوه شیرین و سوسه انگیز خیلی ساده از یک قاشق بستنی وانیلی تشکیل شده که در اسپرسو خیس شده و اگر دوست دارید از لیکور دلخواهتان می توانید استفاده کنید. برای ایجاد طعم دلخواه بستنی را در گلاس مارتینی سرو کنید و یک شات در آن بریزید.



کن پانا: از قهوه های بسیار قدیمی وین که خامه در مرکز داغی آن ریخته می شود. در یک فنجان ۹۰ تا ۱۲۰ میلی لیتری ۲ شات اسپرسو همراه با مقداری خامه تازه که آن را بسیار جلا می دهد. مقداری گرد دارچین روی آن ریخته و به سرعت سرو می شود.



Breville

در برویل می دانیم که دوستداران قهوه ، به دنبال کشف طعمهای مختلف قهوه می پردازند. آنها طعم های جدید را امتحان می کنند و با آسیاب

کردن دانه های قهوه به میزان دلخواه خود طعم مطلوب اسپرسو را تجربه می کنند و حال با دستگاه اسپرسوی برویل و آسیاب قهوه آن مطمئن

شدیم که درست کردن اسپرسوی تازه، کار ساده ای نیست چرا دانه های تازه قهوه بهترند؟ فقط بخاطر مزه آنهاست. زیرا دانه های تازه قهوه برای



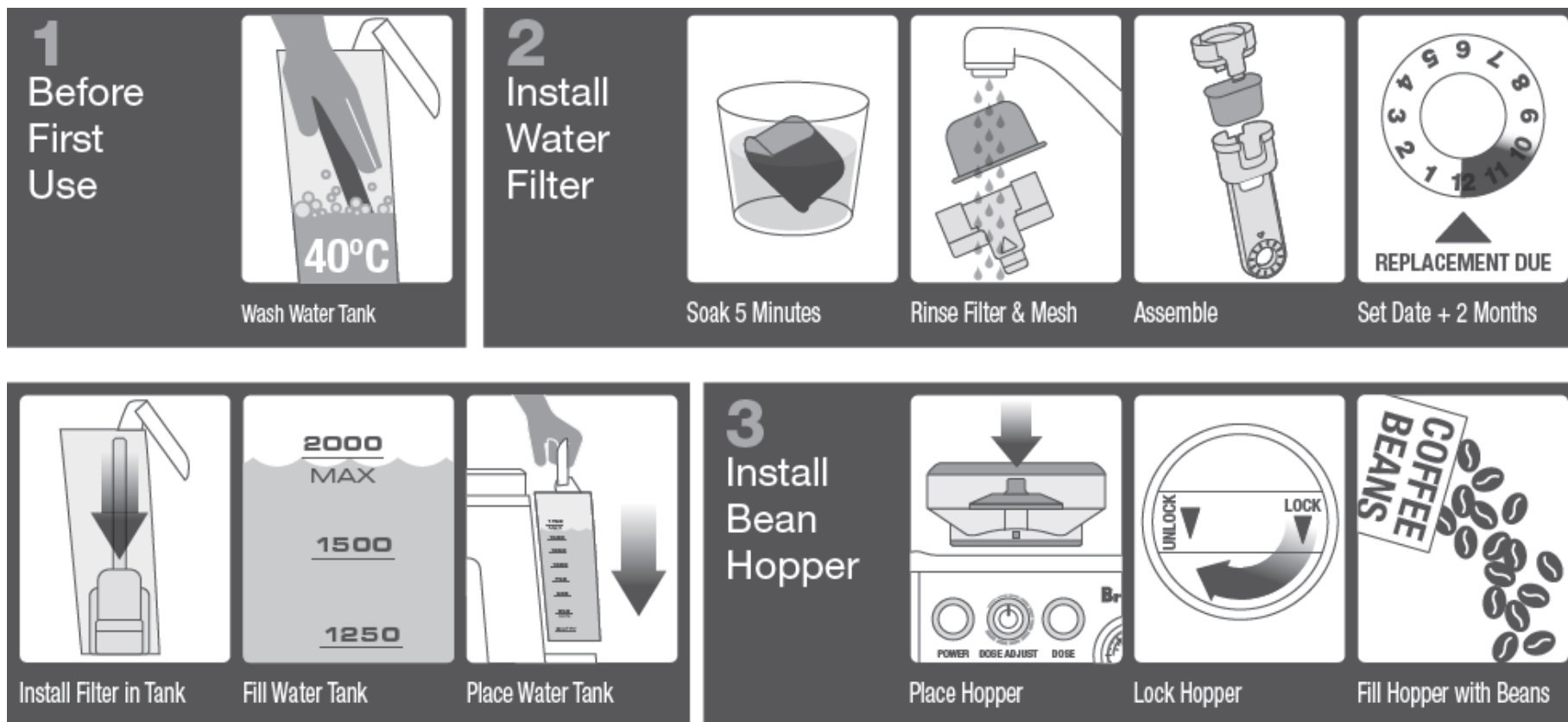
زمان کوتاهی تازه باقی می ماند در نتیجه قبل از استخراج بهتر آسیاب می شوند. با این دستگاه شما می توانید هنر اسپرسو را در خانه کشف کنید. لذت ببرید.

طرز کار دستگاه

دستگاه اسپرسو متشکل از فیلترهای پیشرفته دو ظرفیتی برای یک و یا دو فنجان قهوه است. این فیلترها به منظور ریختن آرامتر آب بر روی قهوه در طول دم کشیدن قهوه است که منجر به داشتن یک فشار

مناسب بر روی اسپرسوی استخراج شده می شود و کرم طلایی رنگ و یکدستی بر روی آن به وجود خواهد آمد. فیلتر پیشرفته دو ظرفیتی برای هر دو نوع قهوه تازه یا بسته بندی شده مناسب است. این فیلترها به

مصرف کننده این اجازه را می دهد تا با کمترین زحمت به آسانی و سرعت اسپرسوی عالی را به دست آورد.



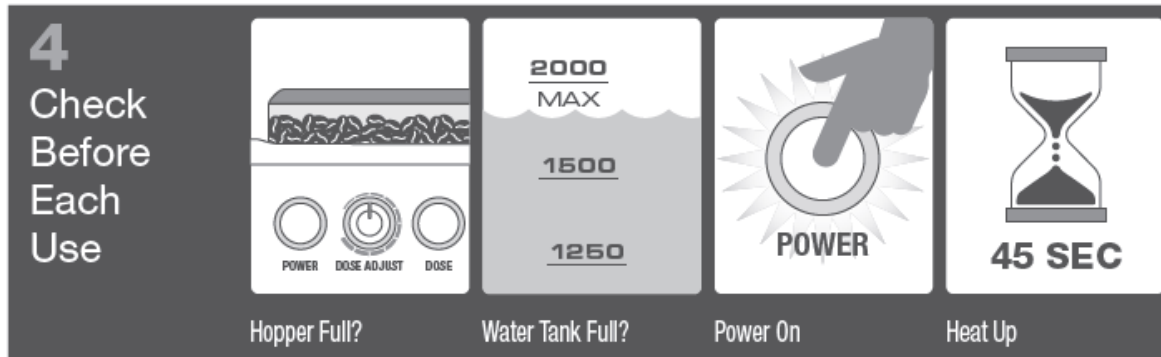
۱- قبل از مصرف، مخزن آب را بشوید.

۲- نصب فیلتر آب که ۵ دقیقه خیس خورده است. آبکشی کردن فیلتر. نصب آن. تنظیم تاریخ و ماه نصب فیلتر در مخزن- پر کردن مخزن آب- نصب مخزن آب

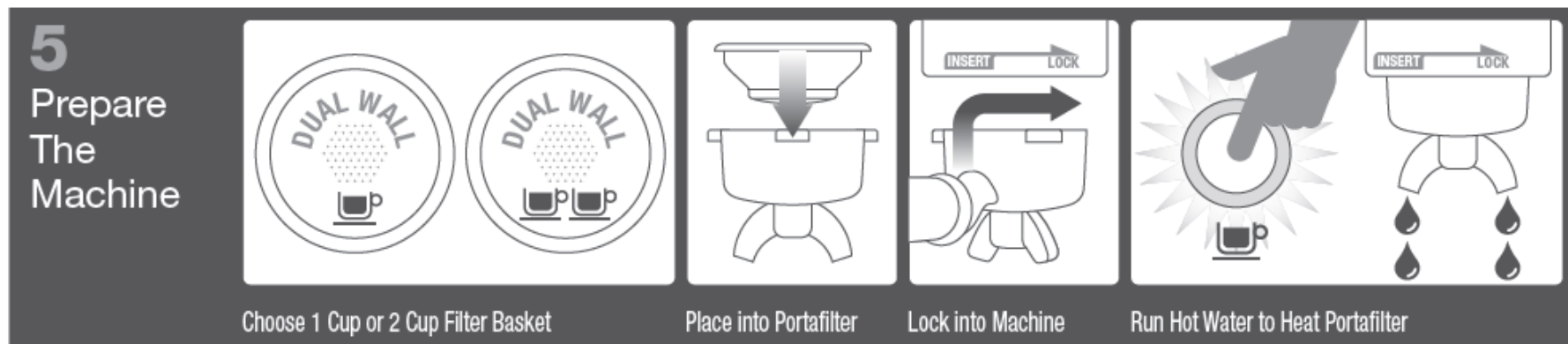
۳- نصب قیف دانه های قهوه: قرار دادن قیف- قفل کردن قیف- پر کردن قیف با دانه های قهوه

Breville

۴- قبل از استفاده این موارد را چک کنید (پر بودن مخزن قهوه ، پر بودن مخزن آب، دکمه روشن گرما)



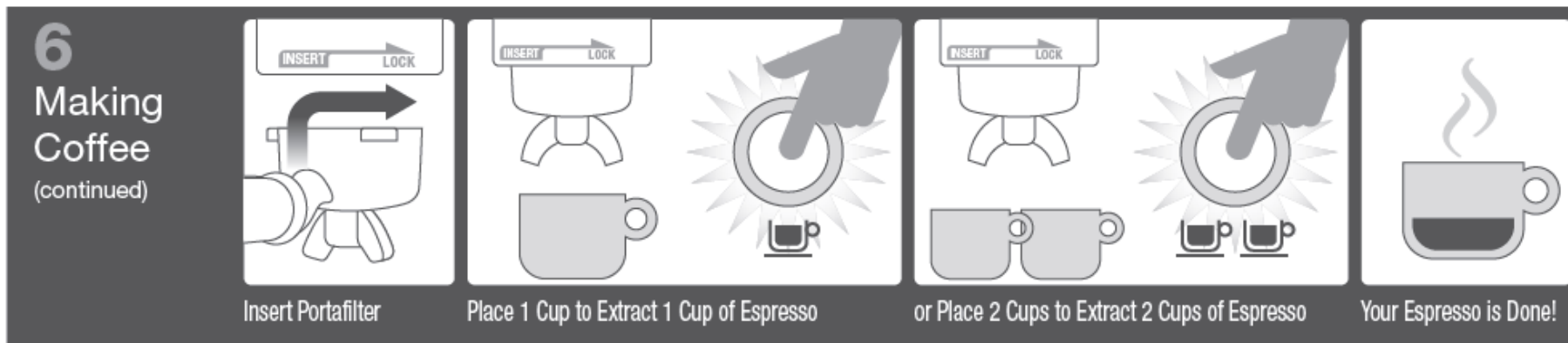
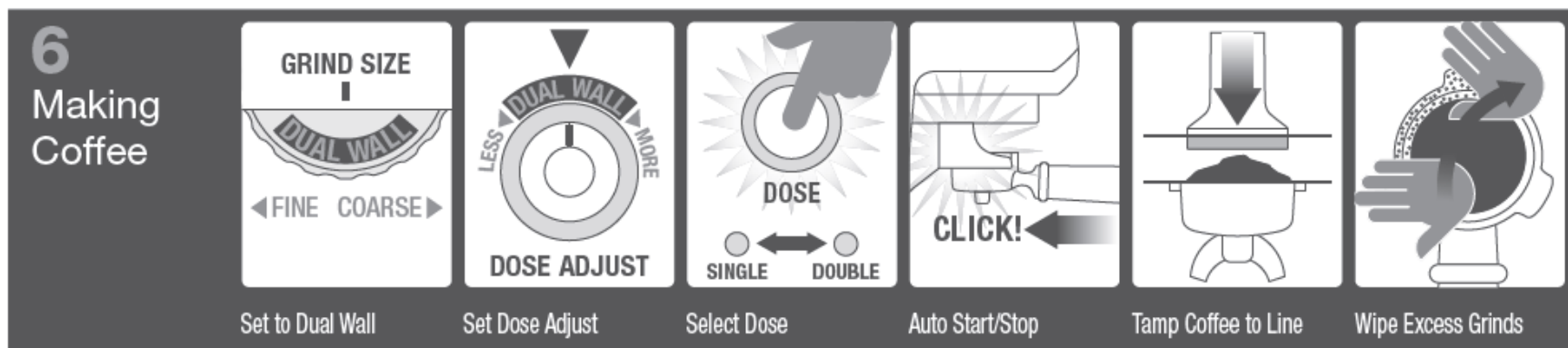
۵- آماده سازی دستگاه : انتخاب فیلتر یک یا دو فنجان، قرار دادن روی فیلتر خارجی، وصل کردن به دستگاه، ریختن آب داغ برای گرم کردن فیلتر خارجی



Breville

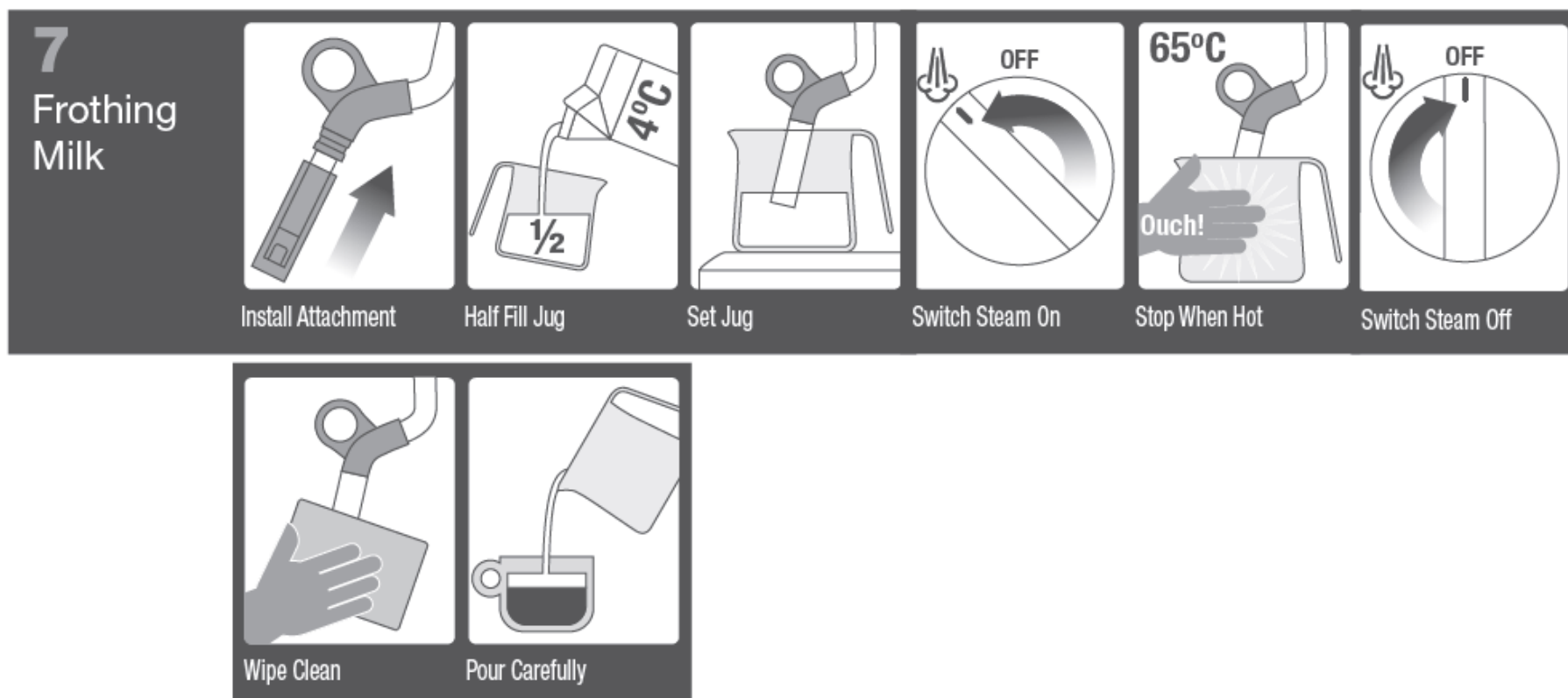
۶- درست کردن قهوه: تنظیم دو دیواره، تنظیم میزان، انتخاب اندازه، روشن خاموش شدن خودکار، پر کردن قهوه تا خط، پاک کردن اضافات، نصب فیلتر خارجی، قرار دادن یک فنجان برای استخراج یک فنجان

اسپرسو یا قرار دادن دو فنجان برای استخراج دو فنجان اسپرسو، اسپرسوی شما آماده است.



Breville

۷- کف کردن شیر: نصب وسیله- پر کردن نصف ظرف با شیر- قرار دادن شیر جوش- روشن کردن بخار- خاموش کردن آن پس از گرم شدن- تمیز کردن وسیله- ریختن با دقت.



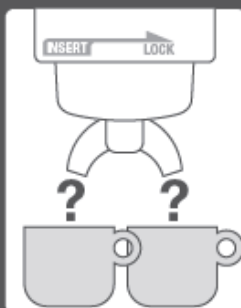
نقص فنی

اگر قهوه از دستگاه خارج نشد به راهنمای پاکسازی یا دستورالعمل دفترچه مراجعه کنید. اگر قهوه گرم نشده سعی کنید فنجانها را ابتدا گرم کرده یا شیر را مدت زمان بیشتری بجوشانید.

اشکالات فنی بیشتر : اگر قهوه شما خیلی غلیظ نیست از فیلتر ۲ فنجان برای استخراج یک فنجان قهوه استفاده کنید. اگر همچنان قهوه شما رقیق است درجه تنظیم را چرخانده و آن را بیشتر آسیاب کنید.

مرکز مجاز خدمات مشتریان با کمال میل همیشه برای کمک به شما آماده است.

Trouble Shooting



No Coffee?

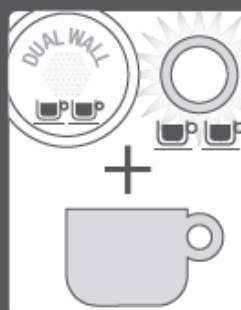
If coffee does not come out, go to the Cleaning Guide or Instruction Book for tips to get it working.



Not Hot Enough?

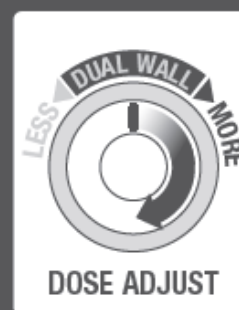
If your coffee is not hot enough, try heating the cups first, or heating the milk longer.

More Trouble Shooting



Coffee Too Weak?

If your coffee is too weak, try the 2 Cup filter to extract a single cup.



Still Too Weak?

If your coffee is still too weak, turn the Dose Adjust to get MORE grind.



Customer Service Centre

Australia
1300 139 798
New Zealand
0800 273 845

Our friendly Breville Customer Service Centre is always there to help.

دستگاه اسپرسو با فیلترهای مختلف برای یک یا دو فنجان عرضه شده است. فیلترها از ورود جریان آب اضافی در طول دم کشیدن قهوه جلوگیری می کنند در نتیجه تجربه یک اسپرسوی مطلوب همراه با مقدار و اندازه دلخواه آسیاب دانه ها و خرد شدن آنها فراهم می شود. فیلترهای یک ظرفیتی برای قهوه تازه مناسب است و یک بار که از این فیلتر استفاده شود، مصرف کننده متوجه خواهد شد که چطور با آسیاب کردن های متفاوت و ضربه زدن به دانه های قهوه، سبک دلخواه اسپرسوی خود را به دست آورد.

یک قهوه خوب میانگینی از چندین عامل است. اسیدیته، عطر، تلخی، جرم، تازگی، استفاده از فیلتر یک دیواره این امکان را به شما می دهد تا دنیای اسپرسو را کشف کنید. زیرا می توانید میزان آسیاب، اندازه و مقدار استخراج یک قهوه غنی و مطلوب را تنظیم کنید.

جریان	ضربات متوالی	مقدار	آسیاب	
بالای ۳۰ ثانیه	سنگین	خیلی زیاد	خیلی کم	استخراج سنگین (تلخ و گس کننده)
۲۰ تا ۳۰ ثانیه	۱۵-۱۰ کیلوگرم	۸ گرم برای هر فنجان	متوسط	متعادل
کمتر از ۲۰ ثانیه	سبک	خیلی کم	بسیار درشت	استخراج سبک (ضعیف و آبکی)

$$\text{جریان} = \text{ضربات متوالی} + \text{مقدار} + \text{آسیاب}$$



مرحله اول : پر کردن مخزن آب : باید از قرار گرفتن فیلتر آب در داخل مخزن اطمینان حاصل کنید. مخزن آب را با آب سرد شیر تا مقدار

ماکسیمم که نشان داده شده پر کرده و با دقت در جایگاه خود که در پشت وسیله قرار دهید. سیم برق را به برق ۲۳۰ تا ۲۴۰ ولت وصل

کرده و دستگاه را روشن کنید. دکمه Power را زده و زمانیکه که دستگاه در حال گرم شدن است این چراغ چشمک می زند. زمانیکه به

دمای مناسب رسید تمام چراغها خاموش خواهند شد.

مرحله دوم : گرم کردن فنجان ها : این مرحله به شما کمک می کند تا زمانی که قهوه دم شده را در فنجان ها می ریزید دمای مطلوب را داشته باشد.

هنگامی که دستگاه در حال گرم شدن است سینی فنجان ها نیز شروع به گرم شدن خواهد کرد.

آب گرم را از جلوی دستگاه قبل از وارد کردن فیلتر خارجی به وسیله قرار دادن فنجان ها در زیر آن برداشته و فنجان ها را در سینی گرمایشی قرار دهید.

توجه : مخزن آب را قبل از هر بار استفاده چک کنید. مخزن باید با آب تازه و سرد قبل از هر استفاده پر شود. از آب معدنی آب مقطر یا هر مایع دیگری استفاده نکنید.

مرحله سوم: تعیبه کردن فیلتر یک ظرفیتی : فیلتر را درون فیلتر خارجی قرار دهید. زمانی که قهوه را اندازه یک یا دو فنجان دم می کنید باید از فیلتر دو ظرفیتی



استفاده کنید تا ۶۰ میلی لیتر قهوه استخراج شود. اگر قهوه زیادتری می خواهید ابتدا آب گرم را اضافه کنید سپس قهوه را استخراج کنید.

فیلتر خارجی را از قبل با قرار دادن در زیر سری های دستگاه گرم کنید. با آب گرم بشویید و از عملکرد دستی استفاده کنید. قبل از استفاده حتماً آن را خشک کنید.



مرحله ۴: آسیاب کردن قهوه: فیلتر خارجی را در جایگاه مخصوص خود قرار دهید. قیف را از قهوه تازه پر کنید. دکمه تنظیم میزان آسیاب قهوه را زده و

میزان آسیاب دلخواهتان را تنظیم کنید.

برای یک یا دو بار آسیاب کردن فیلتر خارجی را یکبار فشار داده تا کلید آسیاب فعال شود. سپس اجازه دهید تا قهوه تازه پر شود.

برای آسیاب دستی کلید کوچک را فشار داده و نگه دارید تا مقدار مطلوب پودر قهوه را بیرون بدهد.

توجه: برای متوقف کردن عمل آسیاب تنها با فشار دادن کلید کوچک آسیاب یا دکمه حالت آسیاب آن را نگه دارید. برای توقف دستی تنها لازم است که فیلتر خارجی را هل دهید. این کار باعث خاموش

شدن کلید آسیاب می شود



تنظیم وضعیت آسیاب ایده‌آل: زمانی که آسیاب را تنظیم می کنید قهوه باید ریز شود اما نه خیلی ریز، پودری آسیاب کردن قهوه روی میزان آبی که از طریق

فیلتر وارد قهوه می شود و همچنین روی طعم آن تأثیر بسزایی دارد. هنگامی که آسیاب خیلی ریز است (خیلی پودری است و بین دو انگشت ساییده می شود)

جریان آب از میان آن حتی تحت فشار هم نمی تواند عبور کند. در نتیجه قهوه استخراج شده تلخ و سیاه، لکه دار و اغلب بدون کف خواهد بود.

اگر قهوه آسیاب شده درشت باشد آب به سرعت در آن جریان پیدا کرده در نتیجه قهوه ای نامطلوب که هیچ گونه کفی روی آن نخواهد بود به جا می ماند.





مرحله ۵: تنظیم درجه: هنگامی که از توری فیلترهای یک دیواره برای داشتن قهوه ای ریز استفاده می کنید باید میزان قهوه را افزایش دهید تا مطمئن شوید

که ت فیلتر به درستی پر شده باشد. برای افزایش مقدار ولوم GRIND AMOUNT را به سمت MORE بچرخانید تا مقدار مناسب قهوه را به دست آورید.

توجه: چند بار این کار را امتحان کنید تا میزان درست دستتان بیاید



مرحله ۶: ضربه زدن به دانه های قهوه: برای استفاده آسانتر دستگاه اسپرسو برویل دو راه دستی را برای خرد کردن قهوه به شما ارائه می دهد.

۱- ضربه زن روی دستگاه:

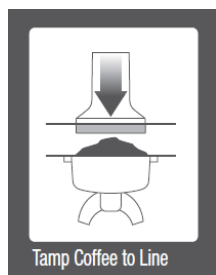
وسیله ضربه زدن روی دستگاه نصب شده و به شما اجازه ضربه زدن مناسب را می دهد.

زمانی که عمل آسیاب تمام می شود ، فیلتر خارجی را از محل آسیاب جدا کرده و با یک ضربه آهسته آن را خالی کنید.

با قرار دادن ضربه زن در جای خود، فیلتر خارجی را بلند کرده و به سمت پایه چکش ضرب ه زن ببرید.

فیلتر خارجی را محکم به سمت بالا هل داده و با فشار به قهوه ضربه بزنید.

فیلتر خارجی را از ضربه زن جدا کرده و قهوه های اضافی را از لبه فیلتر خارجی پاک کنید.



۲- کنترل ضربه:

تامپر ضربه زن قابل جدا شدن از دستگاه برای ضربه زدن دستی است.



a. تامپر را از ماشین جدا کنید.

b. زمانی که عملیات آسیاب به پایان رسید، فیلتر خارجی را از محل آسیاب جدا کنید و با آن ضربه بزنید.

c. از یک دست برای نگه داشتن چکش و از دست دیگر برای گرفتن فیلتر خارجی استفاده کنید.

d. با فشار محکم بر روی چکش به خرد شدن هر چه بهتر دانه های قهوه کمک کنید.

e. تامپر را از فیلتر خارجی جدا کرده و اضافات قهوه را تمیز کنید.

وارد کردن فیلتر خارجی :

فیلتر خارجی را در زیر سری های جلوی دستگاه قرار داده در نتیجه دسته فیلتر و قسمت ورودی در یک راستا خواهند گرفت.



فیلتر خارجی را به سری وصل کرده و آن را با فشار به سمت راست بچرخانید تا با زاویه ۹۰ درجه نسبت به دستگاه قرار گیرد.



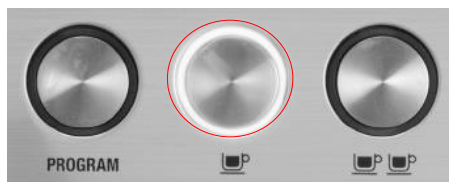
Breville

مرحله ۷: استخراج اسپرسو : مطمئن شوید که تمام چراغ های دستگاه روشن اند. در این حالت دستگاه به دمای موردنظر برای دم کردن قهوه رسیده است.

- از درست قرار گرفتن سینی چکه و فیلتر خارجی اطمینان حاصل کنید.
- یک یا دو فنجان از قبل گرم شده را در زیر خروجی فیلتر خارجی قرار دهید.

توجه: در عملکرد قبل از دم کشیدن زمانی که یک یا دو فنجان قهوه را انتخاب می کنید، دستگاه به طور لحظه ای آب را پمپ می کند. لحظه ای مکث و دوباره پمپ کار می کند. قهوه قبل از استخراج با آب خیلی کم مرطوب شده و در نتیجه قهوه با فشار بیشتر استخراج می شود و تمام چربی ها و مواد طعم دهنده قهوه از آن خارج می شود.

برنامه از قبل تعیین شده برای یک فنجان قهوه:



دکمه یک فنجان را فشار دهید. حدود ۳۰ میل قهوه وارد دستگاه خواهد شد. صدای پمپ کردن در این مرحله شنیده می شود. ماشین به طور خودکار پس از بیرون دادن قهوه خاموش می شود.

توجه: میزان اسپرسوی استخراج شده تا حد زیادی به آسیاب کردن شما و مقدار قهوه بستگی دارد.

توجه: وقتی که از فیلتر یک فنجان استفاده می کنید حدود ۳۰ میل قهوه باید استخراج شود. زمانی که از فیلتر دو فنجان استفاده می کنید برای داشتن طعم مطلوب باید حدود ۶۰ میل قهوه استخراج شود.



برنامه از قبل تعیین شده برای دو فنجان قهوه :

دکمه دو فنجان را فشار دهید. حدود ۶۰ میل قهوه که صدای پمپ شدن آن شنیده می شود وارد دستگاه خواهد شد. زمانی که مقدار از پیش تعیین شده خارج شود

دستگاه به طور خودکار خاموش خواهد شد.

تنظیمات برای یک فنجان اسپرسو:

۱- فنجان را زیر سری خروجی دستگاه قرار دهید.

۲- برای برنامه دادن به دستگاه دکمه PROGRAM را یکبار فشار دهید. دستگاه یک بار صدای زنگ داده و دکمه برنامه ریزی روشن می شود. این حالت نشان دهنده آن است که دستگاه در حالت

برنامه ریزی قرار گرفته است.

۳- دکمه یک فنجان ☕ را یکبار فشار دهید. دستگاه به طور معمول شروع به ریختن کرده و چراغ یک فنجان چشمک خواهد زد.

۴- زمانی که میزان اسپرسوی موردنظرتان وارد فنجان شد، دکمه یک فنجان ☕ را فشار داده تا عمل ریختن متوقف شود. ماشین دوباره به صدا در خواهد آمد، نشانگر آن است که اندازه موردنظر

شما ریخته شده و دستگاه از حالت برنامه ریزی خارج می شود.

تنظیمات دو فنجان اسپرسو:

۱- فنجان را زیر سری خروجی قرار دهید.

۲- برای برنامه دادن به دستگاه دکمه PROGRAM را یکبار فشار دهید. دستگاه صدا داده و چراغ برنامه ریزی روشن خواهد شد که نشانگر این است که دستگاه در حالت برنامه ریزی خودکار قرار گرفته است.

۳- دکمه دو فنجان  را یکبار فشار دهید. ماشین شروع به ریختن معمولی خود می کند و دکمه دو فنجان روشن خواهد شد.

۴- زمانی که اسپرسوی موردنظر شما وارد دو فنجان شده، دکمه  را یکبار دیگر فشار دهید تا ریختن آن متوقف شود. ماشین دو بار صدا می دهد و از حالت برنامه ریزی خارج می شود.

توجه: فشار دادن دکمه یک یا دو فنجان در طول تهیه اسپرسوی برنامه ریزی شده منجر به توقف فوری ریختن قهوه می شود

خارج شدن از تنظیمات یک / دو فنجان و برگشت به حالت اولیه

برای تنظیم مجدد دستگاه و خارج شدن آن از تنظیم ریختن یک یا دو فنجان قهوه، نیاز است که دکمه PROGRAM را نگه دارید تا دستگاه سه بار صدا دهد. این نشان دهنده آن است که دستگاه به حالت اولیه خود برگشته است.

توجه: تنظیمات پیش فرض یک فنجان در حدود ۳۰ میل و دو فنجان در حدود ۶۰ میلی لیتر است

اسپرسوی دست ساز:



دکمه یک یا دو فنجان را فشار دهید و نگه دارید. دکمه را رها کنید تا مقدار کافی قهوه درون فنجان سرازیر شود.

توجه: زمانی که از عملکرد دست ساز استفاده می کنید به صفحه ۸-۷ قسمت فشار اسپرسو و اندازه مراجعه کنید تا مطمئن شوید که استخراج ایده آلی را به دست خواهید آورد.

مرحله ۸: خالی کردن فیلتر خارجی

- فیلتر خارجی را از قسمت سری دستگاه به سمت چپ بچرخانید تا جدا شود.
 - برای خالی کردن دانه های قهوه مصرف شده، فیلتر خارجی را درون سطل زباله برگردانید و به آرامی به آن ضربه بزنید (قهوه های مصرف شده باید در زباله خانگی ریخته شده و در سینک ریخته نشود زیرا باعث مسدود شدن سوراخ ها می شود)
 - در حالیکه سبد فیلتر در جای خود قرار گرفته است ، فیلتر خارجی را زیر GROUP HEAD قرار دهید، دکمه یک فنجان فشار داده و نگه دارید تا آب گرم خارج شود. وقتی که آب کاملاً خارج شد فیلتر خارجی را آبکشی کنید.
 - فیلتر خارجی را به سری خود برگردانده تا خشک شود و گرم بماند.
- هشدار:** قطعات فلزی فیلتر خارجی بسیار داغ هستند

هنر کف دادن به شیر



دستگاه اسپرسو حرفه ای برویل دارای دسته بخار گرداننده و میله استیل ضد آب برای کف کردن است. با استفاده از میله بخار می توانید کف بسیاری را تولید کنید. اگر به کف کمتری نیاز باشد، باید قبل از اضافه کردن شیر این لوله بخار را خارج کنید. برای در آوردن این میله ابتدا از سرد بودن آن مطمئن شوید و سپس آن را به پایین

کشیده و در بیارید. اگر به طور مداوم از آن استفاده نمی کنید می توانید آن را در سینی ذخیره زیر دستگاه قرار دهید. برای نصب مجدد لوله مطمئن شوید که حتما به لوله بخار وصل شده و از طرف دیگر آن را محکم به سمت بالا فشار داده تا داخل لاستیک دور آن قرار گیرد.



- پارچ استیل ضد زنگ را حداکثر تا نصف از شیر سرد و تازه پر کنید.
 - درجه انتخاب را در حالت بخار قرار دهید. چراغ قرمز بخار شروع به فلش زدن خواهد کرد که نشان دهنده گرم شدن دستگاه برای تولید بخار خواهد بود.
 - وقتی که چراغ خاموش شد آماده استفاده است.
 - قبل از وارد کردن لوله در شیر ، بخار را متوقف کنید، درجه را به سمت عقب برگردانید. این کار مانع از بیرون ریختن شیر خارج از پارچ می شود.
- (این توقف ۶ ثانیه قبل از خارج شدن از حالت بخار ایجاد می شود)
- لوله بخار را در شیر وارد کرده و گرم کنید.
 - برای توقف ، درجه بخار را در حالت خاموش قرار داده و پارچ را بردارید.

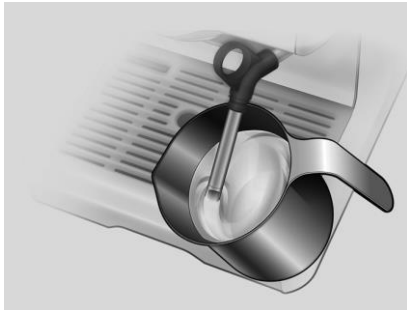
توجه: هنگامی که دستگاه اسپرسو در حال تولید بخار است، صدای پمپاژ آن شنیده می شود. این یک حرکت عادی برای ۱۵ بار پمپاژ است.

توجه: بعد از ۵ دقیقه تولید بخار، دستگاه به طور خودکار عملیات بخاردهی را متوقف می کند. چراغ بخار روشن خواهد شد. وقتی که این اتفاق افتاد درجه بخار را در حالت خاموش قرار دهید.

هشدار: نباید اجازه دهید که شیر به داخل لوله کف سرازیر شود در این صورت، به درستی کار نخواهد کرد. برای اجتناب از سرازیر شدن شیر داغ، انتهای لوله بخار را در بالای سطح شیر در زمان کف کردن قرار ندهید. قبل از حرکت دادن پارچ کف شیر از خاموش بودن دکمه بخار اطمینان حاصل کنید.

دو مرحله برای کف دادن به شیر وجود دارد:

کشش شیر برای هوا دادن به آن و چرخش شیر برای صاف کردن آن و دمای مناسب. با تمرین این دو کار را در یک مرحله می توانید انجام دهید.



مرحله اول – کشدار کردن شیر:

پارچ را نگه دارید در نتیجه سر لوله بخار درست زیر سطح شیر قرار می گیرد و با دست آزاد خود بخار را وارد آن کنید. هر ازگاهی پارچ را پایین تر ببرید در نتیجه لوله بخار سطح شیر را شکافته و صدای هیس ماندی تولید می کند.

کشدار کردن شیر اندازه آن را افزایش داده در نتیجه در حالی که شیر در حال کف کردن و حجیم شدن است پارچ را پایین تر برده تا مطمئن شوید که سر آن درست بالای سطح شیر قرار دارد.

مرحله دوم – چرخش شیر :

بعد از مدت کوتاهی به اندازه کافی هوادهی خواهید کرد. در این زمان پارچ را تنظیم کرده در نتیجه لوله بخار خاموش شده و حالت چرخشی در شیر به وجود می آید. برای اینکه زاویه دار شدن لوله بخار را جبران

کنید می توانید آن را کمی از سمت خودتان یا طرف دیگر کج کنید و هم زمان سر لوله را در شیر پایین تر ببرید.

چرخاندن را ادامه دهید تا شیر به دمای دلخواه (بین ۵۵ تا ۶۵ درجه برسد) بدون دماسنج هم از روی گرمای پارچ می توانید متوجه آماده شدن شیر شوید. وقتی به تعادل دلخواه رسیدید شیر باید شبیه سفیده تخم

مرغ روی شیرینی یا کیک شود. حباب های اضافی هوا را با ضربه زدن به پارچ روی یک سطح به نسبت از بین برده و شیر را داخل فنجان یا لیوان دلخواه قهوه خود بریزید.

در پایان فراموش نکنید با یک پارچه تمیز لوله بخار را کاملاً پاک کنید.

توجه: اگر کشدار کردن شیر سر و صدای زیادی ایجاد کرد شانس آن را دارید که لوله را خیلی سریعتر داخل شیر فرو ببرید

توجه: همیشه از وصل بودن کامل و درست لوله کف به لاستیک لوله بخار اطمینان حاصل کنید. بعد از هر بار استفاده آنها را تمیز کنید.

توجه : برای استخراج فوری اسپرسوی بیشتر بعد از استفاده از عملکرد بخار، این دستگاه قابلیت پالایش خودکار را دارد. شما می توانید اطمینان حاصل کنید که دانه های قهوه با جریان آب ابتدایی که توسط

ترموکوبل داغ تولید می شوند نخواهند سوخت در عوض ریخته شدن آب به صورت خودکار از درون به داخل سینی چکه به شما این تضمین را می دهد که گرم کننده داخلی برای استخراج قهوه به گرمای مطلوب

رسیده است. همیشه قهوه شما در این دمای بهینه استخراج خواهد شد که مطمئناً قهوه بسیار خوش طعمی خواهد بود.

راهنمای درست کردن قهوه

گرم کردن فنجان یا لیوان :

یک فنجان گرم به داشتن قهوه ای گرم کمک خواهد کرد. فنجان خود را با نکه داشتن زیر دکمه یک فنجان گرم کرده و آب گرم را از سری های خروجی دستگاه بریزید. بدون آن که نیاز به وارد کردن فیلتر خارجی و قرار دادن فنجان ها در سینی گرمایی باشد.

گرم کردن فیلتر:

یک فیلتر سرد دمای استخراج قهوه را پایین می آورد که به طور چشمگیری روی کیفیت قهوه شما تأثیرگذار خواهد بود. همیشه مطمئن شوید که فیلتر به وسیله ریختن آب داغ روی آن گرم شده و سپس به تهیه قهوه بپردازید.

توجه: همیشه فیلتر و نکه دارنده فیلتر را تمیز کرده و خشک کنید. زیرا که رطوبت باعث سوراخ شدن می شود. این اتفاق هنگام گذشتن آب از قهوه در طول فرآیند استخراج رخ می دهد.

استفاده از قهوه از پیش آماده شده:

اگر از قهوه از پیش آماده شده استفاده می کنید مطمئن شوید که یک دستگاه آسیاب اسپرسو مناسب برای تهیه اسپرسو خریداری کرده اید.

اندازه گیری دقیق:

استفاده از فیلتر مناسب برای مقدار قهوه بسیار حائز اهمیت است. یک فنجان اسپرسو از یک سوم اونس یا ۸ گرم قهوه تهیه می شود. اندازه درست یک قاشق میزان اندازه گیری قهوه برای یک فنجان اسپرسو است و ۲ قاشق برای دو فنجان.

صحیح ضربه زدن:

قبل از فشارهای محکم با تامپر ضربه زن میزان قهوه دلخواه خود را با ضربه زدن به طرف نگه دارنده فیلتر به آرامی تنظیم کنید. وقتی که در حال تهیه دو فنجان قهوه هستید بعد از دومین قاشق باید شروع به ضربه زدن کنید. ضربه زدن قبل از ریختن قاشق دوم لایه ای در قهوه ایجاد می کند که مانع از استخراج کامل قهوه می شود.

توجه: مطمئن شوید که هر نوع قهوه اضافی را از لبه فیلتر پاک کرده تا بتوانید سری های جلویی دستگاه را به درستی ببندید.

پالایش ورودی های جلوی دستگاه:

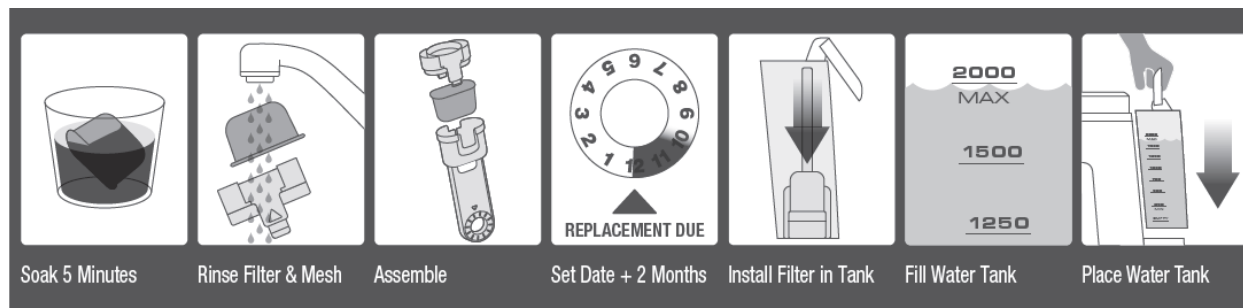
قبل از استفاده از فیلتر مقداری آب روی سری های بیرونی دستگاه بریزید. با این کار مطمئن می شوید که دستگاه شما در آخرین لحظه تمیز بوده و اثبات خواهید کرد که درجه حرارت به استخراج اولویت دارد.

اسپرسوی خود را دم کنید:

اشتباه رایج در دم کردن قهوه گرفتن عصاره بیش از حد از دانه های قهوه است. این کار منجر به تلخ شدن قهوه با کرم سفید رنگ می شود. کرم باید لایه ای کاراملی رنگ باشد که روی قهوه شناور است.

توجه: طعم قهوه صد درصد به ذائقه شخصی شما و چند عامل دیگر بستگی دارد. نظیر نوع قهوه استفاده شده، ریزی یا درشتی آسیاب و فشار ضربات. توصیه می کنیم که با امتحان کردن گوناگون این عوامل،

قهوه مطلوب خود را ایجاد کنید.



مراقبت و تمیز کردن

- نصب و در آوردن فیلتر در مخزن آب:

فیلتر آب موجود در دستگاه اسپرسوی فرسکا به طور چشمگیری می تواند مواد زائدی را که روی بو ، مزه آب تأثیر می گذارند کاهش دهد موادی نظیر کلر، آفت کش های خاص و ناخالصی های طبیعی و همچنین فلزات سنگین موجود در آب. اگر به فیلتر آب نیازی نیست می توانید آن را در حین کار از مخزن آب خارج کنید.

- فیلتر از کیسه آن در آورده و ۵ دقیقه در آب خیس کنید.

- ۵ ثانیه آن را زیر آب سرد قرار دهید.

- توری استیل ضد زنگ را که در کیسه فیلتر قرار دارد با آب شسته و جمع آوری کنید.

- درجه را روی دو ماه قبل قرار دهید.

- برای نصب، آن را به سمت پایین هل داده تا در جای خود قرار بگیرد.

- پاکسازی فیلتر خارجی:

در فواصل معین روی دستگاه به وسیله فیلتر خارجی آب بریزید، اما بدون هیچ گونه قهوه ای، تا باقیمانده ذرات قهوه خارج شوند.

Breville

چرخه تمیز کردن

دستگاه اسپرسوی فرسکا ویژگی چرخشی تمیزکاری درونی را دارد که به صورت دوره ای باید کار خود را انجام دهد. روشن شدن خودکار کلید «من را تمیز کنید» نشان می دهد که دستگاه نیاز به چرخه

تمیزکاری دارد.

۱- وسایل تمیز کاری

۲- تمیز کردن دیسک فیلتر

۳- قرار دادن توری فیلتر در فیلتر خارجی

۴- قرار دادن قرص نظافت روی آن

۵- بستن دستگاه

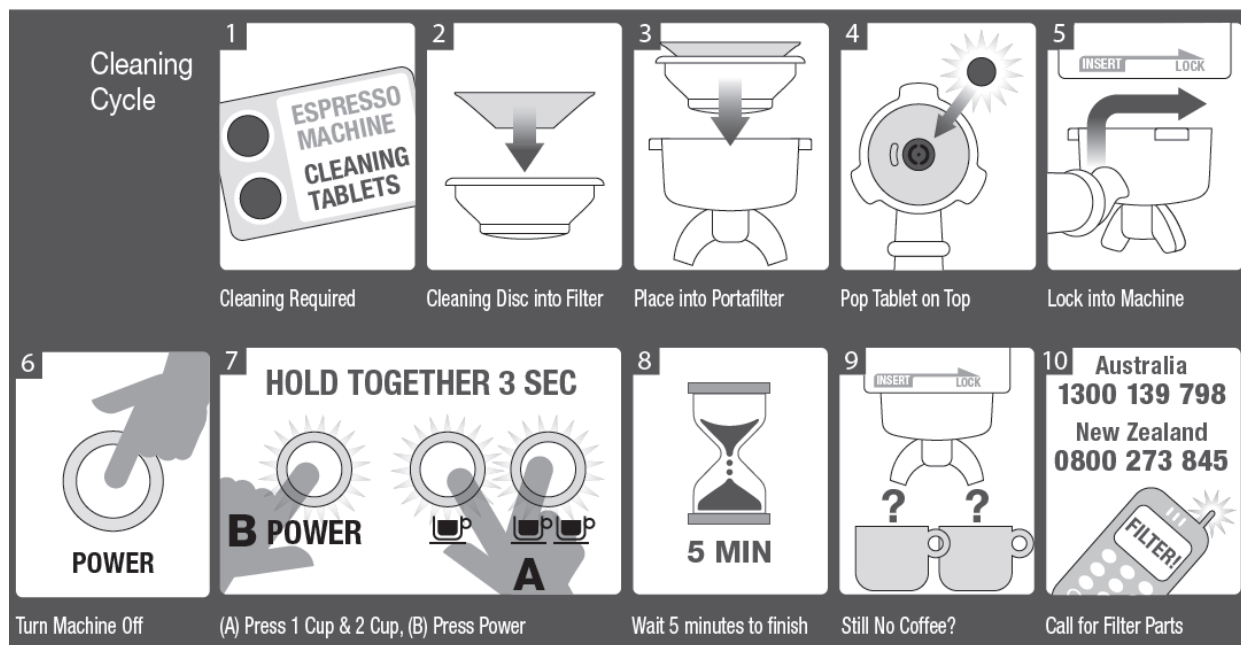
۶- خاموش کردن ماشین

۷- فشار دادن دکمه های ۱ و ۲ فنجان به همراه دکمه Power

۸- ۵ دقیقه صبر کنید تا تمام شود.

۹- وجود نداشتن قهوه

۱۰- تماس برای قطعه فیلتر



راهنمای فرآیند چرخه تمیزکاری

اگر دستگاه به تمیز کردن احتیاج دارد، تنها کافیتست مراحل زیر را دنبال کنید.

۱- از یک قرص تمیز کاری استفاده کنید.

۲- قرص را روی فیلتر یک یا دو فنجان قرار دهید.

۳- توری را روی فیلتر خارجی قرار دهید.

۴- قرص را روی فیلتر فشار دهید.

۵- فیلتر خارجی را به سری های ورودی دستگاه وصل کنید.

۶- دستگاه را خاموش کنید.

۷- به طور همزمان دکمه یک یا دو فنجان را همراه با دکمه برق برای ۳ ثانیه نگه دارید.

چرخه تمیزکاری شروع شده و حدود ۵ دقیقه به طول می انجامد. وقتی که تمام شد دستگاه سه بار صدای بوق می دهد. فیلتر خارجی را در آورده و مطمئن شوید که قرص کاملاً حل شده است. اگر قرص حل

نشده بود مرحله ۵ تا ۷ را تکرار کنید.

رسوب زدایی

بعد از استفاده مکرر آب درون قسمت های داخلی دستگاه ایجاد رسوب می کند و باعث کاهش جریان دم کردن قهوه ، قدرت دستگاه و تأثیر منفی روی کیفیت قهوه می شود. توصیه می کنیم که بعد از ۲ یا ۳ ماه به وسیله ترکیبی از آب و سرکه دستگاه را رسوب زدایی کنید. برای این منظور مراحل زیر را دنبال کنید.

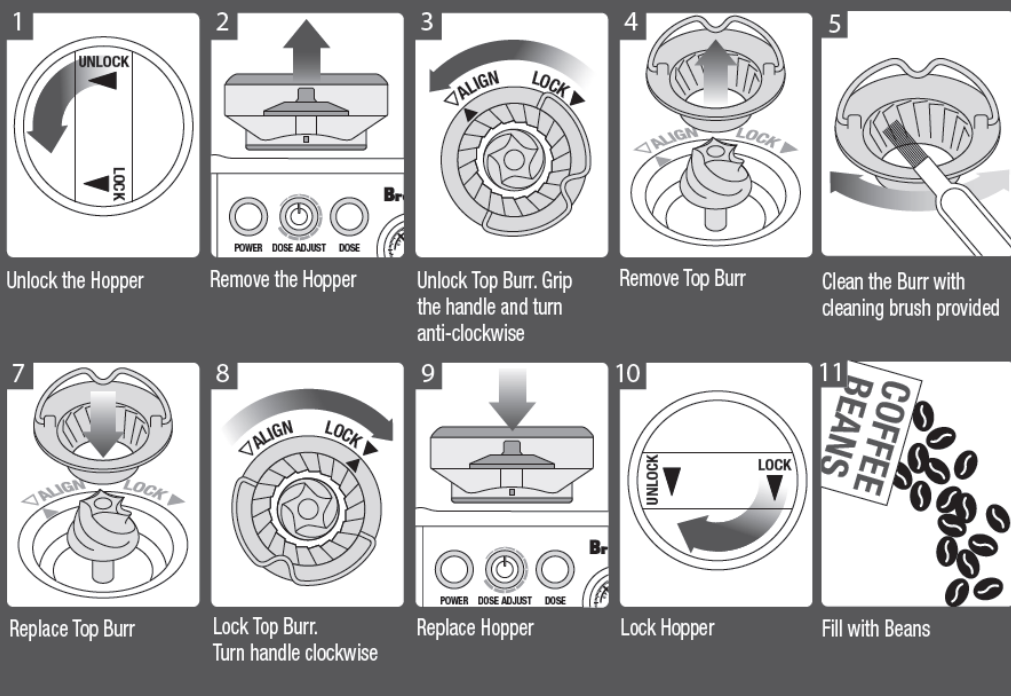
مایع رقیق: یک واحد سرکه سفید – ۲ واحد آب سرد شیر مایع غلیظ: یک واحد سرکه سفید – یک واحد آب سرد

هشدار: هیچ گاه سیم برق، دو شاخه لوازم خانگی را در آب یا هیچ مایع دیگری وارد نکنید. در طول رسوب زدایی مخزن آب هرگز نباید خارج شده و یا کاملاً خالی باشد.

رسوب زدایی دستگاه

- -فیلتر خارجی را در آورده و ترکیب آب و سرکه را درون مخزن آب بریزید.
- دو شاخه دستگاه را به برق زده و آن را روشن کنید.
- کلید پاور را روشن کنید. یک ظرف بزرگ زیر سری های خروجی دستگاه و لوله بخار قرار دهید.
- زمانی که دستگاه گرم شود تمام دکمه های روی آن روشن خواهد شد. دکمه یک یا دو فنجان را نگه دارید تا ریختن شروع شود. هنگامی که نصف ترکیب آب و سرکه از دستگاه خارج شد دکمه را رها کنید.
- کلید بخار را بچرخانید و اجازه دهید بخار برای دو دقیقه از لوله عصایی شکل آن خارج شود. دکمه بخار را خاموش کنید.
- بعد از رسوب زدایی، مخزن آب را خارج کرده و کاملاً بشوید. سپس با آب تازه و سرد آن را پر کنید. برای آبکشی دستگاه مراحل قبل را تکرار کنید.

Cleaning the Conical Burr Grinder



تمیز کردن مته مخروطی آسیاب

این چرخه نظافت آسیاب چربی های اضافی روی مته را که مانع از

عملکرد آن می شود به خوبی پاک خواهد کرد.

۱- مخروط را باز کنید.

۲- از جای خود در بیاورید.

۳- مته بالایی را باز کنید . دسته را گرفته و بر خلاف عقربه های

ساعت بچرخانید.

۴- آن را از جای خود در بیاورید.

۵- تیغه را با برس شستشو تمیز کنید.

۶- ناودان را با بورس تمیز کنید و مطمئن شوید که ذرات قهوه در آن باقی نمانده است.

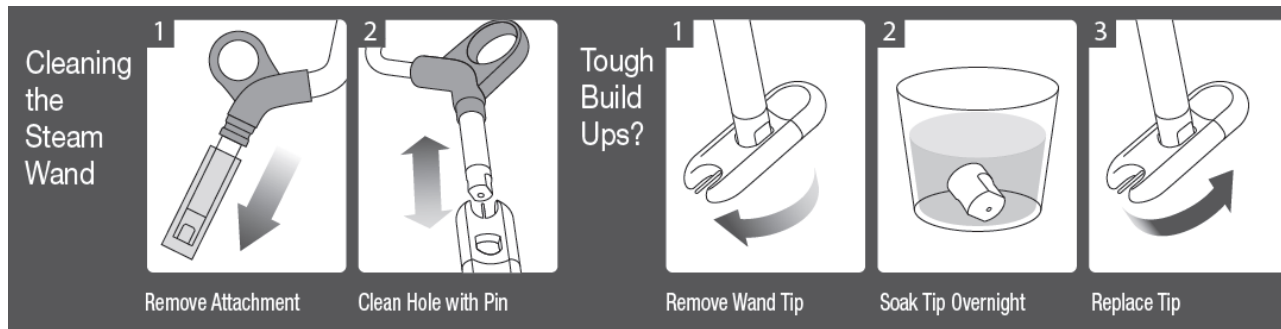
۷- تیغه را در جای خود قرار دهید.

۸- با چرخش در جهت عقربه های ساعت آن را قفل کنید.

۹- مخروط را به جای خود بگذارید.

۱۰- قیف را قفل کرده

۱۱- با دانه های قهوه پر کنید.



تمیز کردن لوله کف و وسایل جانبی آن

۱- وسایل اضافی آن را دریاورید.

۲- با پین سوراخ آن را تمیز کنید.

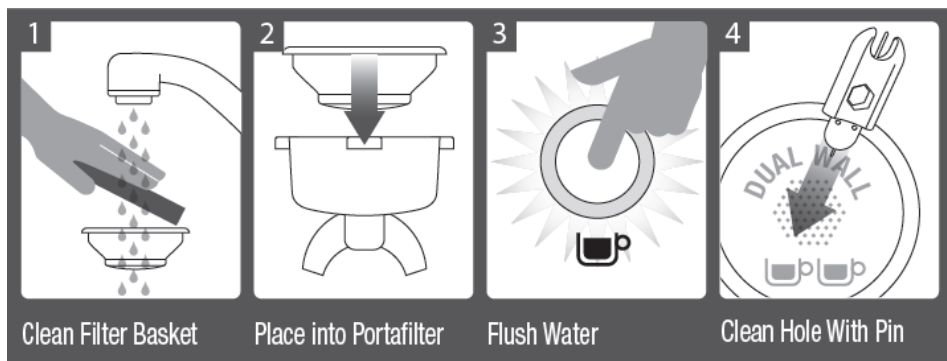
درآوردن چوب پنبه

۱- چوب پنبه را دریاورید.

۲- یک شب آن را خیس کنید.

۳- در جای خود قرار دهید.

- بعد از کف کردن شیر لوله بخار و وسایل جانبی آن باید حتماً تمیز شوند.
- آنها را جدا کرده و با آب گرم بشویید. لوله بخار را با یک دستمال تمیز کنید و آن را مستقیماً روی سینی چکه قرار دهید. خلاصه این که درجه بخار را روی حالت بخار قرار دهید. این کار باعث نظافت تمام شیرهای باقیمانده در لوله بخار خواهد شد.
- مطمئن شوید که درجه بخار روی حالت خاموش قرار دارد. دکمه برق را خاموش کرده و اجازه دهید که دستگاه سرد شود .
- اگر لوله بخار باز نشده باقیمانده است از یک پین برای تمیز کردن و باز کردن آن استفاده کنید.
- اگر لوله بخار همچنان بسته است سر لوله را با استفاده از اتصالات وسط ابزار تمیز کردن دریاورید.
- سر ابزار تمیز کردن را باز کنید.
- قبل از استفاده از سنجاق آن را در آب گرم خیس کنید. سری را روی لوله بخار بسته و با ابزار بسته و با ابزار تمیزی آن را محکم کنید.



تمیز کردن و باز کردن فیلترها، فیلتر خارجی و سری های خروجی دستگاه

هرچند وقت یک بار البته زمانی که قهوه در دستگاه نیست با فیلتر خارجی در جای خود آب را بر روی

دستگاه بریزید تا ذرات باقیمانده قهوه پاک شوند.

۱- فیلتر را بشویید.

۲- آن را در فیلتر خارجی قرار دهید.

۳- دکمه آب را بزنید.

۴- سوراخ ها را با سنجاق تمیز کنید.

اگر تمام سوراخ ها بسته شده اند از روش های زیر برای نظافت آنها استفاده کنید.

۱- فیلتر را درون فیلتر خارجی قرار دهید. آب را روی فیلترها بریزید.

۲- از یک سنجاق برای تمیز کردن سوراخ توری ها استفاده کنید.

۳- برای تمیز کردن فیلتریک ظرفیتی با ریختن آب درون فیلتر خارجی و با نگه داشتن دکمه یک فنجان آن را تمیز کنید.

۴- برای تمیزی کامل فیلترها از چرخه تمیز کردن دستگاه به وسیله فیلتر خارجی استفاده کنید.



تمیز کردن قسمت خارجی / سینی گرم کردن فنجان

این قسمت توسط یک دستمال مرطوب تمیز می شود. سپس آن را با یک دستمال نرم خشک برق بیندازید. از مواد شوینده ساینده و یا دستمال هایی که موجب خراش افتادن روی دستگاه می شوند استفاده نکنید.

تمیز کردن سینی چکه



باید سینی چکه را در آورده و در فواصل منظم آن را خالی و تمیز کنید. خصوصاً زمانی که چراغ CLEAN ME دستگاه روشن می شود. حتماً سینی چکه را تمیز کنید. توری، شبکه نمایشگر را تمیز کنید از سینی چکه جدا کنید. قهوه های خشک شده را در سطل زباله بریزید. سینی را با آب گرم و مایع تمیز کننده بشوید و خشک کنید. نمایشگر « مرا تمیز کن » با یک فشار به سمت بالا از چفت جانبی خود جدا شود و از سینی خارج می شود. این سینی را می توانید در ماشین ظرفشویی قرار دهید.

تمیز کردن سینی ذخیره



هنگامی که سینی چکه را در آوردید می توانید سینی ذخیره ها را نیز خارج کنید و آن را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید.

جمع کردن دستگاه

قبل از جمع آوری دکمه خاموش دستگاه را در حالت Off قرار داده و دو شاخه را از برق جدا کنید. دانه‌های قهوه غیرقابل استفاده را از محل خود خارج و سینی چکه و مخزن آب را خالی کنید. مطمئن شوید که

دستگاه سرد، تمیز و خشک است. تمام وسایل را سر جای خود یا در محل ذخیره دستگاه قرار دهید. درست درجای خود قرار دهید و آنها را روی دستگاه نگذارید.

مشکلات احتمالی

مشکل	علت احتمالی	راه حل
وقتی که دستگاه روشن است چراغ بخار و آب در حال چشمک زدن است	درجه بخار در حالت خاموش قرار ندارد	درجه بخار را روی off قرار داده تا دستگاه به صورت معمولی شروع به گرم شدن کند
قهوه خارج نمی شود	دستگاه روشن نیست یا کلید برق زده نشده است مخزن آب خالی است دانه های قهوه خیلی ریز هستند حجم زیاد قهوه در فیلتر قهوه بیش از حد محکم کوبیده شده فیلتر بسته شده است	مطمئن شوید که دستگاه به برق زده شد، آن را روشن کنید و دکمه روشن را فشار دهید. به قسمت پر کردن مخزن آب رجوع کنید. مطمئن شوید که از یک آسیاب اسپرسوی مناسب استفاده کرده اید. به قسمت تنظیم میزان قهوه رجوع کنید. به قسمت کوبیدن دانه های قهوه رجوع شود. فیلتر را تمیز کنید به قسمت پاک کردن فیلتر رجوع شود.
قهوه خیلی سریع استخراج می شود	دانه های قهوه بسیار بزرگ هستند قهوه کافی در فیلتر وجود ندارد دانه های قهوه به خوبی کوبیده نشده‌اند	مطمئن شوید که از آسیاب مناسب اسپرسو استفاده شده به صفحه ۳۶ تنظیم آسیاب مناسب رجوع شود. به قست تنظیم میزان قهوه رجوع شود. به قسمت کوبیدن دانه های قهوه رجوع شود.
قهوه خیلی سرد است	فنجان ها از قبل گرم نشده اند شیر به اندازه کافی گرم نشده (اگر کاپوچینو یا قهوه لاته درست می کنید)	به قسمت گرمایش فنجانها رجوع شود. هنگامی که ته پارچ خیلی داغ است یا نشان دهنده آن است که شیر با دمای مناسب گرم شده است.
دستگاه در هنگام تخلیه قهوه یا بخار دادن شیر صدا می دهد.	دستگاه در حال انجام دادن عادی کار خود است.	احتیاج نیست کاری کنید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
هیچ کفی تولید نشده است	قهوه به خوبی پودر نشده است قهوه آسیاب شده درشت است قهوه تازه نیست سوراخ های فیلتر گرفته شده است	مطمئن شوید که از آسیاب مناسب اسپرسو استفاده کرده اید. مطمئن شوید که از آسیاب مناسب اسپرسو استفاده کرده اید دانه های قهوه قدیمی را با قهوه برشته شده تازه عوض کنید. دانه قهوه نباید بیشتر از یک هفته نگه داشته شود. از یک سنجاق مناسب از میان وسایل تمیزکاری استفاده کرده و سوراخ ها را باز کنید
قهوه از لاستیک های تور فیلتر به بیرون می ریزد	لاستیک قهوه به سری های دستگاه به درستی وصل نشده است. دانه های قهوه روی لبه های فیلتر قرار دارد حجم زیاد قهوه در فیلتر دانه های قهوه خیلی ریز کوبیده شده اند از یک فیلتر نامناسب برای دانه های قهوه استفاده شده	به قسمت وارد کردن فیلتر خارجی رجوع شود هرگونه قهوه اضافی را از لبه های لاستیک فیلتر تمیز کرده و مطمئن شوید که به درستی سری دم کردن قهوه وصل شده است. به قسمت تنظیمات آسیاب کردن رجوع کنید به قسمت ضربه زدن تامپر رجوع کنید. مطمئن شوید که از فیلتر کوچکتر برای یک فنجان و از فیلتر بزرگ برای دو فنجان قهوه استفاده کرده اید.
قهوه استخراج شده از فیلتر خارجی چکه می کند	دانه های قهوه خیلی ریز هستند دستگاه به وسیله املاح معدنی بسته شده است.	مطمئن شوید که از آسیاب مناسب اسپرسو استفاده کرده اید دستگاه را رسوب زدایی کنید.
دستگاه با سر و صدای زیاد تخلیه می کند	مخزن آب خالی است مخزن آب به درستی در جای خود قرار نگرفته	به مرحله یک پر کردن مخزن آب رجوع کنید.
هیچ بخاری تولید نمی شود	دستگاه روشن نیست مخزن آب خالی است درجه بخار روی حالت بخار قرار ندارد لوله بخار کیپ شده است	مطمئن شوید که دستگاه به برق متصل و کلید روشن را فشار داده اید. به مرحله یک پر کردن مخزن آب رجوع کنید. آن را بچرخانید و روی درجه بخار قرار دهید. از یک سنجاق مناسب استفاده کرده و سری آن را باز کنید
بعد از بافت دادن به شیر حالت کفی پیدا نکرده است	بخار کافی وجود ندارد شیر تازه و سرد نیست	احتمالاً لوله بخار گرفته شده است از شیر تازه استفاده کنید
دستگاه کار نمی کند	دستگاه روشن است اما کار نمی کند	ممکن است که دستگاه در اثر گرمای زیاد آسیاب یا تخلیه کردن قهوه داغ کرده است. ۳۰ تا ۶۰ دقیقه آن را خاموش کنید تا خنک شود.
هیچ پودر قهوه ای از آسیاب بیرون نمی آید	دانه قهوه در مخزن ریخته شده است	قیف قهوه را پر کنید.
وقتی که کلید کوچک آسیاب را فشار می دهید کار نمی کند. چراغهای میزان بین یک و دو فنجان در حال چرخش است	قیف در جای مناسب خود قرار ندارد	قیف را از جای خود خارج کرده آن را چک کنید و به طور دقیق جا بزنید.
حجم زیاد یا خیلی کم از پودر قهوه در توری فیلتر باقی می ماند	درجه میزان آسیاب به درستی انتخاب نشده تا سائز مناسب قهوه را آسیاب کند	از درجه میزان مناسب برای افزایش یا کاهش میزان آسیاب استفاده کنید.
مقدار خیلی کم یا زیاد اسپرسو وارد فنجان می شود	درجه میزان آسیاب باید تغییر داده شود	دستگاه را یک بار روشن ، خاموش کرده و یا یک برنامه جدید به آن بدهید.

