

راهنمای استفاده از دستگاه کافه شیر برویل

BMF 600

پیش از استفاده

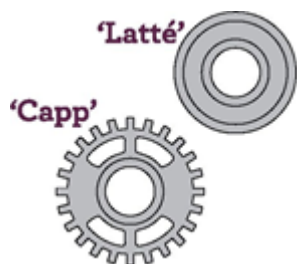
قبل از استفاده برای اولین بار، دستگاه را از بسته بندی خارج کنید و تمام برچسب ها را از دستگاه جدا کنید. پارچ، درپوش و پیمانه اندازه گیری را شسته و خشک نمایید. بدنه دستگاه را با یک پارچه نرم مرطوب تمیز کرده و خشک نمایید.

کف دار کردن شیر داغ

1. دستگاه را روشن نمایید.

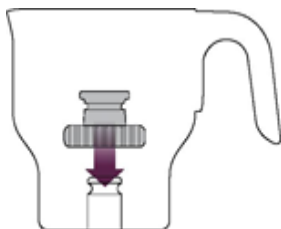


2. یکی از دیسک های کف ساز "CAPP" یا "LATTE" را انتخاب کنید.



دیسک CAPP برای کف خامه دار و ضخیم و دیسک LATTE برای شیر نرم و روان.

3. دیسک کف ساز را محکم در در جای خود بر محور واقع در کف پارچ قرار دهید.



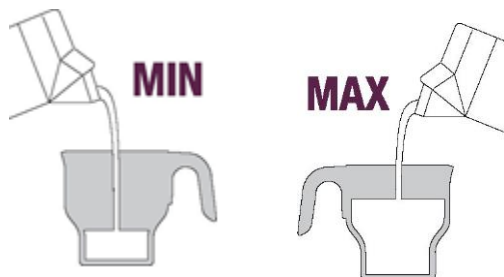
توجه:

قبل از اضافه کردن مایع، دقت کنید که دیسک محکم در جای خود قرار گرفته باشد اگر دیسک درست قرار نگرفته باشد، در خلال کار ممکن است از جای خارج گردد.

هشدار:

دیسک کف ساز خطرساز میباشد. مراقب کودکان باشید و و آنها را با دستگاه تنها نگذارید.

4. شیر سرد و خنک را به اندازه کافی در پارچ ریخته و در پوش پارچ را بگذارید. همیشه از شیر سرد استفاده کنید و تنها تا سطح مابین علائم MIN و MAX پارچ را پر کنید.



توجه:

برای حاصل شدن بهترین کف، پارچ را بیشتر از سطح CAPP/LATTE MAX مشخص شده روی پارچ، پر نکنید.

دستگاه را تنها زمانی استفاده کنید که حداقل تا کمترین سطح مشخص شده روی پارچ، دارای مایع باشد. اگر پارچ خالی باشد، دستگاه به صورت خودکار خاموش میشود. قبل از استفاده مجدد، منتظر شوید دستگاه سرد شود.

5. پارچ را به صورت صحیح روی پایه قرار دهید و اطمینان حاصل کنید که پارچ خشک و تمیز است.



6. درجه START|STOP را بر روی درجه دلخواه تنظیم کنید. هنگام کف سازی شیر برای لاتِه یا کاپوچینو، توصیه میکنیم که درجه ای را انتخاب کنید که در بازه مشخص شده با OPTIMUM MILK TEMP قرار دارد، البته این موضوع کاملاً بستگی به سلیقه شخصی شما دارد. اگر تنظیمات حرارت هنگامی که دستگاه در حال کار است، تغییر کند، دستگاه زمانی که به درجه حرارت جدید رسید، متوقف میشود.

7. دکمه START|STOP را فشار دهید تا کف سازی آغاز شود. حاشیه دکمه شروع به فلش زدن میکند.

توجه: پارچ را در حین کار دستگاه بردارید. برای متوقف کردن دستگاه، دکمه START|STOP را یک بار فشار دهید.

8. هنگامی که مایع به دمای مشخص شده رسید، دستگاه متوقف میشود. این عملیات متناسب با اندازه شیر، بین 2 تا 7 دقیقه طول میکشد.

پارچ را با دقت از پایه بردارید، چراکه پارچ و محتویاتش داغ هستند. همیشه پارچ را از دسته آن بگیرید. پارچ را بر روی میز، سطح پلاستیکی یا سطحی که با حرارت آب خدشه دار میشود، نگذارید. درپوش شیر را برداشته و شیر کف دار را سرو کنید.

توجه:

دیسک کف ساز بعد از کار دستگاه گرم می باشد. قبل از اینکه دیسک را بردارید، منتظر شوید تا پارچ خنک شود.

هشدار:

سطح پارچ در حین کار دستگاه و بعد از آن داغ است. پارچ را بر سطوحی که نسبت به حرارت حساس است، نگذارید. پارچ داغ را روی سیم برق نگذارید.

توجه

توجه :

کف ساز شیر به طور مخصوص با هدف کف دار کردن شیر ساخته شده است و نباید برای گرم کردن مواد غذایی مثل کرم، سوپ و خردل و سس و غیره استفاده شود. کف ساز شیر برای میکس کردن مقادیر زیاد از مواد خشک یا آب کردن قطعات بزرگ غذا مثل شکلات، آجیل و ادویه جات، طراحی نشده است.

استفاده از COLD STIR



با انتخاب COLD STIR بر روی درجه دما، می‌توانید شیر داغ یا سرد را بدون گرم کردن، کف دار کنید. گزینه COLD STIR برای آماده کردن نوشیدنی خنک یا مخلوط کردن مواد مناسب است. گزینه COLD STIR برای 60 ثانیه کار میکند.

توجه :

از اضافه کردن پودرهای شیرین، هنگام استفاده از گزینه COLD STIR بپرهیزید. این گزینه برای لایه روی کیک و شربت مناسب است.

اضافه کردن مواد



با استفاده از پیمانه، چند دقیقه بعد از شروع هم زدن، به تدریج مواد را اضافه کنید و اجازه دهید تا ابتدا شیر گرم شود.

همیشه مواد را به صورت آهسته و در مقادیر کم اضافه کنید. اضافه کردن مواد در حجم زیاد ممکن است مانع چرخش دیسک یا خارج شدن آن از جایگاهش شود.

توجه :

با توجه به مواد اضافه شده، کف ایجاد شده متفاوت خواهد بود. با استفاده از شیر، مواد و دیسک های مختلف، ترکیب مورد نظر خود را پیدا کنید.

گزینه های ایمنی

حالت آماده به کار

اگر به مدت 30 ثانیه از دستگاه استفاده نشود، کف ساز به حالت آماده به کار میرود و نور دکمه ها خاموش خواهد شد. برای شروع مجدد دستگاه، دکمه START|STOP را فشار دهید.

محافظت در مقابل جوشیدن وقتی پارچ خشک است

دستگاه به صورت خودکار، در صورت زیاد داغ شدن پارچ خاموش می شود. این داغ شدن میتواند به دلیل خالی بودن پارچ باشد یا پایینتر بودن سطح مایع نسبت به نقطه MIN یا استفاده مکرر از دستگاه. برای خنک شدن دستگاه 5 دقیقه صبر کنید یا پارچ را با آب پر کنید. وقتی دستگاه به اندازه کافی خنک شد، می توانید آن را روشن کنید و کف سازی را دوباره شروع کنید.

محافظت فیوز حرارتی

این گزینه از دستگاه در مقابل به وجود آمدن خطا، محافظت میکند. دستگاه دیگر قادر به کار نخواهد بود. بلافاصله دستگاه را خاموش کرده و به شرکت برگردانید.

با خدمات بعد از فروش برویل از طریق شماره های زیر تماس بگیرید

استرالیا: 1300139798

نیوزلند: 0800273845

راهنمای استفاده

ملاحظات مناسب	شیر تازه	گاو کف کم چرب و کرمی	سویا کم چرب و کرمی	بز	گوسفند	
	شیر استریل	گاو کف کم چرب و کرمی	سویا کم چرب و کرمی	بز/گوسفند	جو/برنج	بادام
مواد مناسب	پودر / پولک	شکلات مایع	پودر کاکائو	چای	پولک کاکائویی	
	خامه کیک / شربت	شکلات	پودر کاکائو	عسل	افرا	
دستور پخت	نوشیدنی گرم	شکلات گرم	کاپوچینو	لاته	فلت وایت	لاته چای
	نوشیدنی سرد	شکلات سرد	کافه سرد	قهوه مکی سرد		

