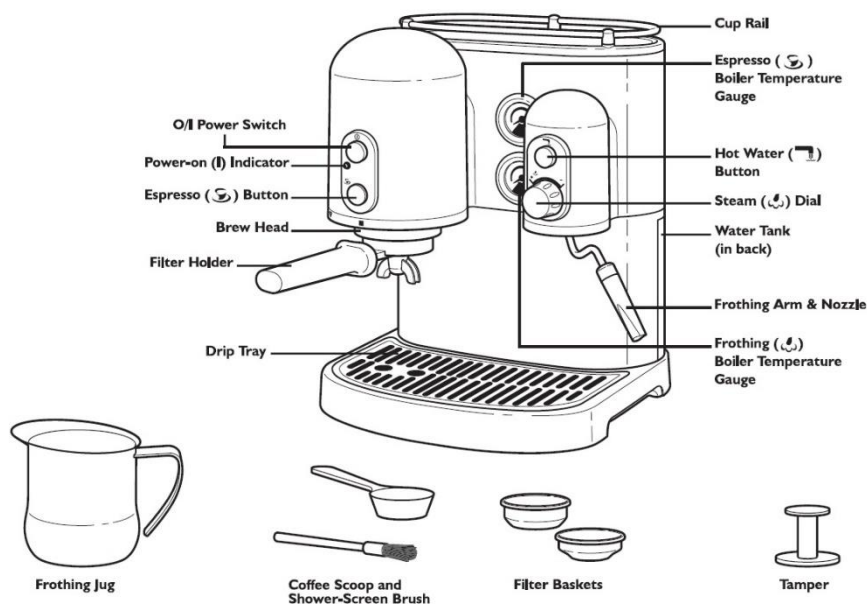


راهنمای استفاده از اسپرسو Esspresso 2102

قطعات و امکانات



امکانات ماشین اسپرسو

کلید O/I POWER

یک بار فشار دهید تا ماشین اسپرسو روشن شود، برای خاموش شدن بار دیگر فشار دهید. هنگامی که دستگاه روشن است بویلر ها شروع به دادن حرارت میکنند و دکمه های آب گرم و اسپرسو فعال می شوند.

گزینه خاموشی خودکار

دستگاه اسپرسو دارای سیستم خاموشی خودکار است: دستگاه اگر برای مدت 30 دقیقه مورد استفاده قرار نگیرد، خاموش میشود.

نشانگر POWER-ON

هنگامی که دستگاه روشن است، این نشانگر روشن میشود.

دکمه اسپرسو

دکمه اسپرسو را فشار دهید تا پمپ آب برای دم کشیدن اسپرسو، فعال شود.

دکمه آب داغ

وقتی درجه بخار (STEAM) فعال است، دکمه آب داغ را فشار داده و نگه دارید تا پمپ آب فعال شود و آب گرم از لوله خارج شود. با رها کردن دکمه، پمپ خاموش می شود.

درجه بخار

برای خارج شدن آب داغ یا بخار از لوله، درجه بخار را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا روشن شود. مقدار بخار توسط مکان درجه کنترل می شود: درجه را برای بخار بیشتر، در خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و برای بخار کمتر در جهت عقربه های ساعت. برای خاموش کردن بخار، درجه بخار را تا انتها در جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

هد دم

هد دم با سایز تجاری ساخته شده از برنج با روکش کروم است که دارای دوام طولانی و دمای ثابت لازم برای دم کشیدن است. بویلر دم به صورت مستقیم به کلاهی متصل شده تا گروه دم به سرعت گرم شود.

نازل و لوله کف

بخار یا آب داغ از لوله کف خارج میشود. لوله به صورت افقی و عمودی حرکت میکند . نازل موجب بهبود کف سازی میشود و برای تمیزکاری میتوان آن را از دستگاه جدا کرد.

سینی چکه

سینی بزرگ چکه تمام ترشحات را جمع میکند. این سینی دارای یک صفحه استیل ضد آب چکه است.

مخزن آب

مخزن آب متحرک برای سهولت بیشتر به سمت راست و چپ حرکت می کند و نقاط حداکثر (MAX) و حداقل (MIN) ظرفیت مخزن ، به راحتی قابل مشاهده هستند. سطح آب به راحتی در مخزن نیمه شفاف قابل تشخیص است. این مخزن به راحتی قابل شستشو است.

سینی گرم کن فنجان

بالای دستگاه جایگاه 4 تا 6 فنجان است که در آنجا گرم بمانند. ریل فنجان ساخته شده از استیل ضد آب است و از شکستن جلوگیری میکند.

درجه دمای بویلر اسپرسو

درجه مشخص میکند چه زمانی بویلر به بهترین دمای ممکن برای دم کشیدن رسیده است.

درجه دمای بویلر کف ساز

درجه مشخص میکندچه زمانی بویلر کف ساز به بهترین دمای ممکن برای بخارسازی رسیده است.

ظرف فیلتر

ظرف فیلتر ساخته شده از برنج با پوشش کوروم است و دارای دسته ای است که گرفتن آن را راحت می سازد. با چرخاندن به سمت راست به هد دم متصل میشود.

سبد فیلتر

سبدهای فیلتر ساخته شده از استیل ضد آب در ظرف فیلتر قرار میگیرند. برای یک فنجان اسپرسو ، از سبد کوچک و برای دو فنجان اسپرسو از سبد بزرگ استفاده کنید. سبد کوچک دارای غلاف کاغذی قهوه است.

پارچ کف ساز

پارچ ساخته شده از استیل ضد آب با ظرفیت 255 میلی لیتر برای کف سازی ایده آل است

تامپر

به صورت یکنواخت فیلتر را در سبد فیلتر میکوبد.

قاشق قهوه و فرچه شاوراسکرین

برای هر فنجان اسپرسو یک قاشق قهوه استفاده کنید. با فرچه شاوراسکرین میتوانید هد دم و شاوراسکرین را از گرد تمیز کنید.

قطعاتی که نشان داده نشده:

بویلر دوگانه

بویلرهای مجزا، زمان انتظاری را حذف میکند که در ماشین های تک بویلری بین عملیات دم کردن و کف سازی نیاز است. المنت های گرمایش بویلر هیچ گاه با آب تماس پیدا نمیکنند: آنها در خارج بویلر نصب شده اند. بویلرها در عرض 6 دقیقه به دمای لازم میرسند.

سیستم بدون ترشح با شیر برقی سه طرفه

هنگامی که پمپ خاموش است، این سیستم با کم کردن فشار در قسمت دم ساز از چکه جلو گیری میکند. بلافاصله بعد از دم کشیدن، ظرف فیلتر را میتوان بدون پاشیدن قهوه برداشت.

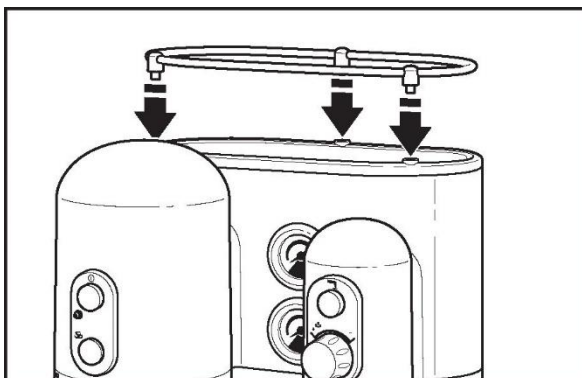
پمپ با فشار 15 بار

پمپ خودکار آب، فشار لازم برای ساختن یک اسپرسوی خوب را فراهم می کند.

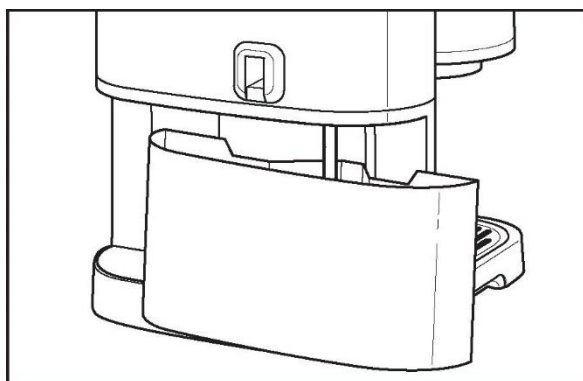
آماده کردن دستگاه اسپرسو برای استفاده

وصل کردن ریل فنجان

سه ستون متصل به ریل را محکم در حفره های بالای دستگاه اسپرسو قرار دهید.



برداشتن و شستن مخزن آب



1. مخزن را کمی بلند کرده و سپس از قسمت زیرین از دستگاه خارج کنید.
2. مخزن را با آب گرم و کف شسته و آب بکشید. همچنین میتوانید در ماشین ظرف شویی مخزن را بشوید.
3. مخزن را دوباره در دستگاه قرار دهید و از قرار گرفتن شیلنگ سیفون در داخل آن اطمینان حاصل کنید. دنده زیر مخزن با شیار کف محفظه چفت میشود.

پركردن و شستشوی بویلرها

هشدار

خطر برق گرفتگی

منبع برق باید دارای فاز نول باشد.

اتصال به زمین را قطع نکنید.

از آداپتور استفاده نکنید

از سیم رابط استفاده نکنید.

عدم رعایت این نکات ممکن است منجر به مرگ، آتش سوزی یا برق گرفتگی شود.

قبل از اینکه برای اولین بار بویلر ها مورد استفاده قرار بگیرند باید آنها را پر کرده و آب کشید. همچنین در موارد زیر بویلرها باید پر شوند:

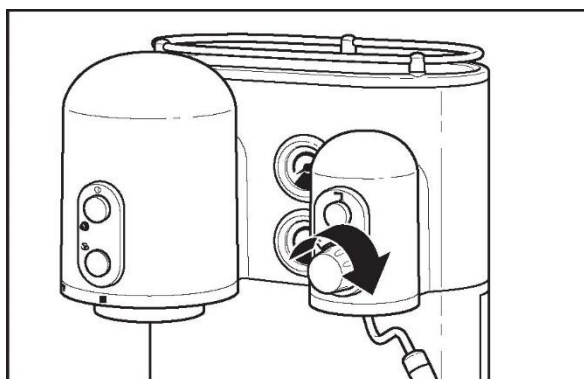
- زمانی که برای مدت زیادی از دستگاه استفاده نشده است.
- مخزن در زمان استفاده خشک شده باشد (این باعث آسیب به دستگاه میشود).
- چندین نوشیدنی بخار دهی شده باشند بدون اینکه دستگاه قهوه دم کرده باشد یا آب جوش خارج شده باشد.

1. مخزن آب را به چپ و راست حرکت دهید تا دهانه آن دیده شود و با آب سرد تازه آن را تا خط MAX پر کنید.

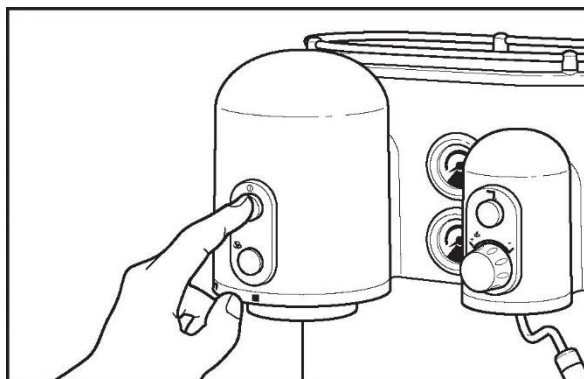
توجه:

آب معدنی یا آب مقطر باعث آسیب به دستگاه میشود. برای ساختن اسپرسو از آنها استفاده نکنید.

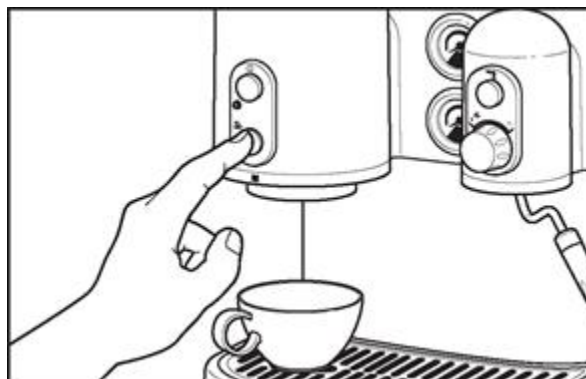
2. سر بدون شاخه کابل برق را به پشت دستگاه اسپرسو وصل کنید.
3. سر دیگر کابل را به پریز برق وصل نمایید.
4. با چرخاندن درجه بخار در جهت عقربه های ساعت، آن را خاموش کنید.



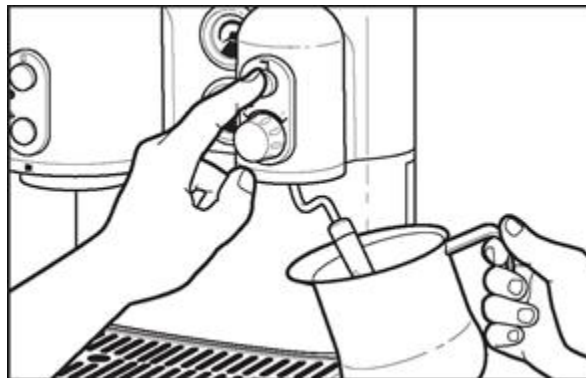
5. دکمه POWER را فشار دهید تا دستگاه روشن شود. وقتی دستگاه روشن است، علامت مربوط به روشن بودن دستگاه روشن میشود، بویلر های دوگانه شروع به گرم شدن می کنند و دکمه های آب داغ و اسپرسو فعال میشوند.



6. فنجان قهوه را در زیر هد دم بگذارید. ظرف فیلتر را به هد دم وصل نکنید.
7. دکمه اسپرسو را فشار دهید- لازم نیست منتظر گرم شدن بویلر شوید. این کار، پمپ آب را فعال میکند و بویلر دم را با آب پر میکند. بعد از چند ثانیه، آب از هد دم جریان پیدا میکند. وقتی فنجان پر شد، دکمه اسپرسو را بار دیگر فشار دهید تا پمپ آب خاموش شود. بویلر دم اکنون آماده استفاده میباشد.



8. پارچ کف را در زیر نازل قرار دهید.
9. درجه بخار را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا روشن شود، سپس دکمه آب داغ را فشرده و نگه دارید. پمپ آب فعال شده و بویلر کف را با آب پر میکند. بعد از چند ثانیه، آب از نازل خارج میگردد.



10. وقتی پارچ تا نیمه پر شد، دکمه آب جوش را رها کنید و درجه بخار را با چرخاندن آن در جهت عقربه های ساعت، خاموش کنید.
11. اگر قصد نوشیدن اسپرسو ندارید، دکمه POWER را فشار دهید تا ماشین اسپرسو خاموش شود.

توجه:

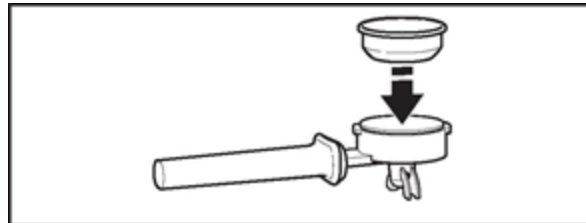
تا زمانی که مخزن آب خالی است، دکمه آب جوش یا اسپرسو را فشار ندهید.

استفاده از ماشین اسپرسو

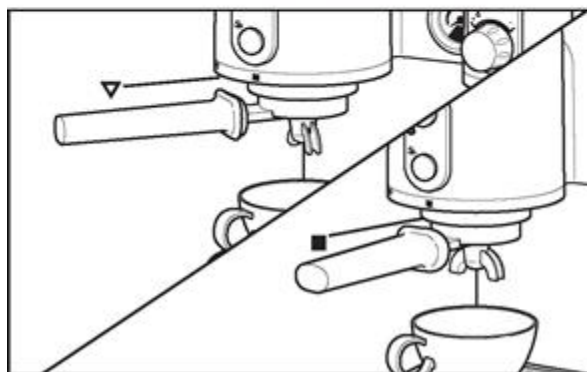
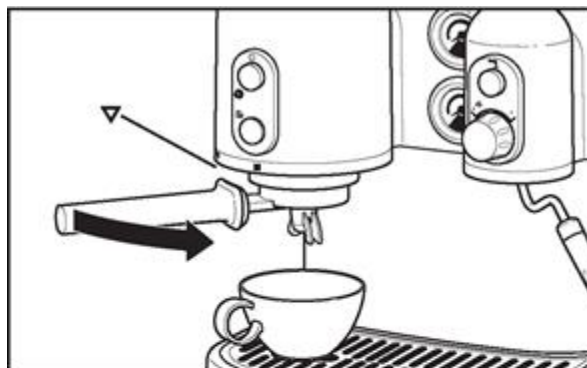
دم کردن اسپرسو

برای حاصل شدن بهترین نتیجه هنگام دم کردن اسپرسو، به بخش " قبل از دم کردن اسپرسو: جزئیات لازم برای بهترین اسپرسو " مراجعه کنید.

1. مطمئن شوید مخزن آب دارای آب کافی می باشد (سطح آب باید بین سطوح MAX و MIN باشد).
2. سبد بزرگ یا کوچک را انتخاب کنید. سبد کوچک برای یک فنجان اسپرسو و سبد بزرگ برای دو فنجان اسپرسو مناسب است. سبد کوچک را میتوانید به همراه غلاف کاغذی قهوه استفاده کنید.
3. سبد فیلتر را در ظرف فیلتر قرار داده و فشار دهید تا در جای خود چفت شود. در این زمان ظرف فیلتر را با قهوه پر نکنید.



4. ظرف فیلتر را در زیر هد دم قرار دهید و دسته ظرف فیلتر را با علامت پیکان واقع در سمت چپ حلقه فلزی، در یک راستا قرار دهید. ظرف فیلتر را به سمت هد دم بالا ببرید، سپس دسته ظرف فیلتر را به سمت راست ببرید تا در کنار علامت مربع مشکی روی حلقه فلزی قرار بگیرد.



5. دکمه POWER را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.

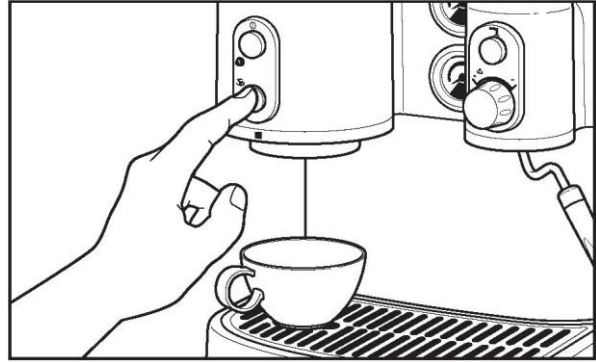


6. حدود 6 دقیقه منتظر شوید تا ماشین اسپرسو گرم شود. وقتی سوزن گیج دمای بویلر به ناحیه مربوط به علامت اسپرسو میرسد، دستگاه آماده دم کردن اسپرسو می باشد.
7. دسته ظرف فیلتر را به سمت چپ حرکت دهید و آن را از هد دم بردارید. یک پیمانه قهوه درون سبد کوچک بریزید، یا دو پیمانه در سبد بزرگ. از پودر ریز با کیفیت برای ساختن نوشیدنی خود استفاده کنید.
8. با استفاده از کوبه، قهوه را با حرکت چرخشی بکوبید. سعی کنید سطح روی قهوه صاف باشد.
9. قهوه اضافی را از دور ظرف فیلتر بزدایید و ظرف فیلتر را وارد هد دم کنید.
10. یک یا دو فنجان قهوه بر سینی چکه در زیر لوله های ظرف فیلتر بگذارید. دکمه اسپرسو را فشار دهید، و اسپرسو به داخل فنجان ها جاری میشود. وقتی مقدار کافی اسپرسو ریخته شد، دکمه اسپرسو را برای توقف کار دستگاه فشار دهید.

توجه:

حین ساخت اسپرسو، ظرف فیلتر را بردارید.

11. دستگاه اسپرسو مجهز به شیر برقی سه جهته میباشد که در هنگامی که پمپ آب خاموش است، فشار داخل گروه دم را آزاد میکند، تا ظرف فیلتر بتواند بلافاصله بعد از دم، خارج شود. ظرف فیلتر را با حرکت دسته آن به سمت چپ بردارید. هنگام تکاندن قهوه از ظرف فیلتر، از ظربه زدن به دسته آن، خودداری کنید.
12. بعد از برداشتن ظرف فیلتر، یک فنجان در زیر هد دم قرار دهید و دکمه اسپرسو را برای یک یا دو ثانیه فشار دهید. این کار باعث پاک شدن شاوراسکرین شده و هد دم را از روغن قهوه و پودر، پاک میسازد.



13. برای اینکه اسپرسوی بیشتری بسازید، گام های 6 تا 12 را تکرار کنید، اما نکات زیر را در یاد داشته باشید.

نکات سر آشپز:

هنگام دم کردن چندین فنجان اسپرسو:

1. قبل از اینکه سبد فیلتر را با قهوه پر کنید، با یک حوله آن را تمیز کنید. این کار باعث خارج شدن یکنواخت قهوه میشود.

2. برای حفظ دما، باید گروه دم را گرم نگه داشت، بنابراین:

- ظرف فیلتر را با آب شیر نشوید- چنین کاری فیلتر را خنک میکند. بهترین راه این است که پودر باقی مانده را با حوله از فیلتر بزدایید.
- وقتی مشغول کارهای دیگری از قبیل آسیاب کردن قهوه یا کف دهی شیر هستید، ظرف خالی فیلتر را با اتصال آن به هد دم گرم نگاه دارید.

کف دادن و بخار دهی به شیر

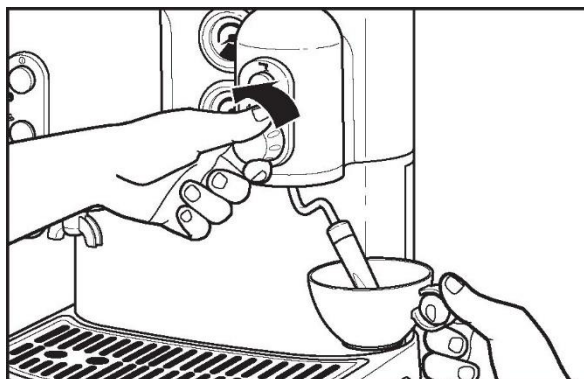
کف دادن و بخار دهی به شیر نیازمند تمرین است، اما متعجب میشوید که چه قدر سریع مهارت های شما در این زمینه افزایش می یابد. ماشین اسپرسوی آرتيسان آنچه که نیازمندید را در اختیارتان میگذارد: پارچ استیل مخصوص کف سازی، لوله کف با قابلیت حرکت در جهت افقی و عمودی، نازل کف برای بهبود کف و درجه بخار که به شما اجازه کنترل بخار کف را میدهد.

1. دکمه پاور را برای روشن شدن دستگاه، فشار دهید.

2. حدود 6 دقیقه منتظر شوید دستگاه به دمای مناسب برسد. وقتی سوزن گیج دمای بویلر کف دهی به ناحیه بخار رسید، دستگاه اسپرسو آماده کف دهی است.

3. پارچ کف را تا یک سوم با شیر سرد پر کنید.

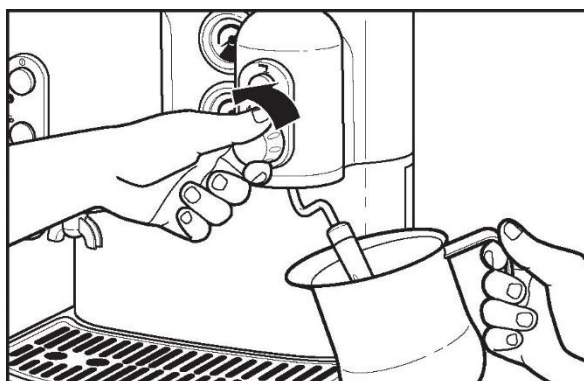
4. لوله کف را در لیوان گذاشته و درجه بخار را برای لحظه ای باز کنید تا آب اضافی آن خارج شود. برای باز کردن درجه بخار، آن را به آرامی خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید، برای بستن آن، آن را در جهت عقربه های ساعت



بچرخانید تا قفل شود.

5. وقتی درجه بخار بسته است، لوله کف را تنظیم کنید تا راحت با آن کار کنید، نوک نازل کف را در زیر سطح شیر در پارچ کف فرو کنید.

6. دریچه بخار را باز کنید. هرچه بیشتر درجه را درخلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید، حجم بخار خارج شده ، بیشتر خواهد بود. پارچ را به طرفین حرکت دهید تا حرکت چرخشی در شیر ایجاد شود، و نازل کف را حدود 5 میلی متر زیر سطح شیر نگه دارید. اگر حباب های بزرگ ایجاد شدند یا شیر ترشح کرد، نشان دهنده این است که نازل را باید پایینتر ببرید.



7. با پخش شدن کف، لازم است پارچ را پایینتر ببرید.

8. وقتی شیر کف کرده به سه چهارم حجم پارچ رسید، نازل کف را درون پارچ فرو کنید تا بخار(حرارت) متوقف شود. شیر را حرارت بدهید تا به 60 تا 74 درجه سلسیوس برسد. (در این دما، پارچ گرم است و نباید به آن دست زد). مراقب باشید شیر نسوزد، این سوختن در دمای 80 درجه رخ میدهد.

9. قبل از برداشتن لوله کف از شیر، درجه بخار را با چرخاندن آن در جهت عقربه های ساعت، ببندید. این کار از پاشیدن شیر جلوگیری میکند

نکات سر آشپز:

- لوله و نازل را بلافاصله بعد از استفاده تمیز کنید.
- شیرهای کم چرب تر بهتر کف میکنند. شیر رقیق خیلی راحت کف میکند اما حباب های بزرگ ایجاد میکند که بافت آن را به هم میزنند. در نهایت، انتخاب شیر بستگی به تجربه و مزاج شما دارد. مهمترین عوامل در تهیه کف مناسب، تجربه و خنک سازی مناسب دارد: هر چه شیری که مصرف می کنید سردتر باشد بهتر است.

تهیه کاپوچینو

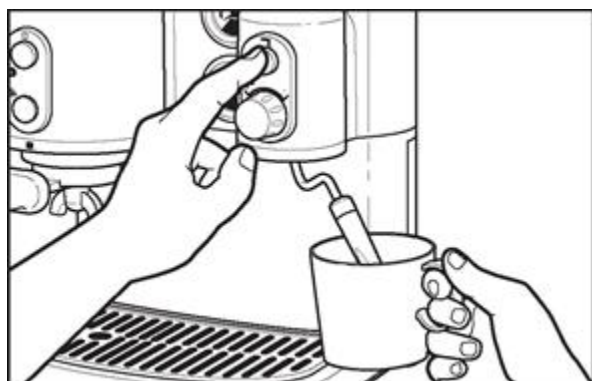
برای تهیه کاپوچینو، قبل از دم کردن اسپرسو، شیر را کف و بخار دهید. این اجازه میدهد که شیر کمی سفت شود و از شیر جدا شود. وقتی شیر آماده شد، یک لیوان اسپرسو را در فنجان کاپوچینو دم کنید، سپس شیر آماده شده را به آرامی به داخل فنجان اضافه کنید. برای بهتر شدن هر چه بیشتر، بر روی کاپوچینو، کاکائوی خرد شده بریزید.

ریختن آب داغ

آب داغ میتواند از طریق لوله کف ریخته شود. از این طریق به راحتی میتوانید امریکانو، چای یا هات چاکلت درست کنید. همچنین پر کردن فنجان با آب جوش برای گرم کردن آن قبل از ساختن اسپرسو، ایده خوبی است.

توجه:

همیشه آب داغ را در ظرف خالی بریزید، ریختن آن در ظرفی که حاوی مواد دیگر است ممکن است ترشح ایجاد کند.



1. دکمه POWER را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.
2. حدود 6 دقیقه منتظر شوید تا دستگاه به دمای لازم برسد. وقتی گیج دمای بویلر کف به ناحیه بخار رسید، دستگاه آماده ریختن آب داغ می باشد.
3. لوله کف را به سمت فنجان خالی قرار داده و با چرخاندن درجه بخار خلاف عقربه های ساعت، آن را روشن کنید. سپس دکمه آب داغ را فشرده و نگه دارید تا آب خارج شود.

توجه:

باقی مانده بخار کف ممکن است قبل از اینکه آب بیرون بریزد، از نازل خارج شود. ممکن است چند لحظه طول بکشد تا آب از نازل ریخته شود.

4. وقتی به مقدار دلخواه آب ریخته شد، دکمه آب داغ را رها کنید و درجه بخار را ببندید.

تمیز کردن و مراقبت از دستگاه

قبل از تمیز کردن اسپرسو

1. دستگاه را خاموش کنید.
2. کابل برق را از پریز برق بکشید.
3. منتظر شوید دستگاه و تمامی قطعات آن خنک شوند.

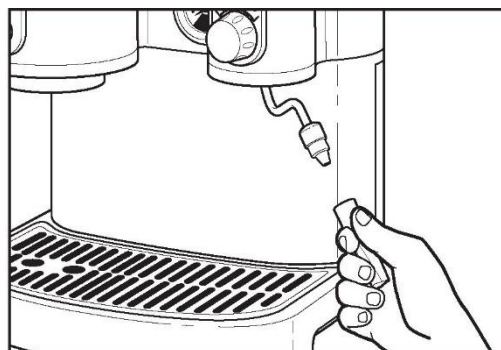
تمیز کردن نازل و لوله کف

نازل و لوله بعد از کف کردن شیر باید تمیز شوند.

1. غلاف کف دهی را با کشیدن آن رو به پایین بردارید. غلاف را میتوانید با آب داغ و کف بشوید. تمام حفره های روی غلاف را از باقی مانده قهوه پاک کنید.

2. نازل و لوله را با پارچه مرطوب تمیز پاک کنید. از پارچه زیر یا اسکاچ استفاده نکنید.

3. کابل را به برق وصل کنید.
4. دستگاه را روشن کنید و منتظر شوید بویلرها به دمای لازم برسند. لوله را در جهت فنجان خالی بگیرید و درجه بخار را باز کنید تا بخار از نازل کف جریان پیدا کند. این کار باعث پاک شدن نوک نازل میشود.



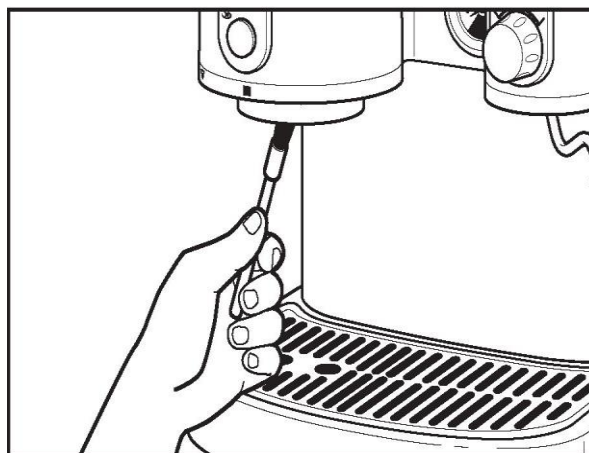
تمیز کاری محفظه و لوازم جانبی

برای تمیز کردن دستگاه و لوازم جانبی آن از پارچه زبر و خشن استفاده نکنید.

- محفظه ماشین اسپرسو را با پارچه نرم دار تمیز کرده و با پارچه نرم خشک کنید.

- ظرف فیلتر را با آب گرم و کف شسته و با آب تمیز آبکشی نمایید. با پارچه نرم خشک کنید. ظرف فیلتر را در ماشین ظرفشویی نشویید.

- سبدهای فیلتر، سینی چکه، صفحه چکه و مخزن آب و پارچ کف را میتوان در طبقه بالایی ماشین ظرفشویی و یا با دست و آب گرم و کف شست. اگر با دست میشوید، با آب تمیز آب کشیده و با پارچه نرم خشک نمایید.



- از فرچه شاوراسکرین یا پارچه مرطوب استفاده کنید تا قهوه را از واشر هد دم و شاوراسکرین پاک نمایید.

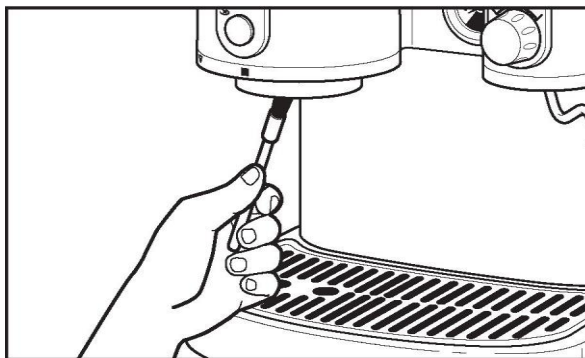
تمیز کردن شاوراسکرین

بعد از 75 تا 100 بار استفاده از اسپرسو، شاوراسکرین باید از هد دم جدا شود تا به صورت کامل تمیز گردد.

1. با استفاده از پیچ گوشتی کوتاه، پیچی که در مرکز شاوراسکرین قرار دارد را با چرخاندن آن بر خلاف عقربه های ساعت ، باز کنید. وقتی پیچ باز شد، شاوراسکرین از هد دم می افتد.

2. شاوراسکرین را با آب گرم و کف بشویید و با آب تمیز آب بکشید.

3. شاوراسکرین را در هد دم قرار دهید به صورتی که لبه



صاف آن رو به پایین قرار بگیرد، و با پیچ گوشتی پیچ آن را سفت نمایید.

توجه:

وقتی شاوراسکرین متصل شد، پیچ باید همسطح صفحه شاوراسکرین باشد. اگر این چنین نیست، شاوراسکرین را باز کرده، برگردانده و دوباره وصل کنید.

راه اندازی بعد از مدت طولانی عدم استفاده

1. مخزن را بردارید، آب مانده را خالی کنید و مخزن را با آب تازه تا سطح MAX پر کنید.
2. بویلرها را با آب تازه پر کنید.

برای طعم بهتر اسپرسو، ماشین اسپرسو را با آب تازه راه اندازی کنید. این کار باعث میشود مطمئن شوید بویلرها پر شده اند و دستگاه اسپرسو آماده به کار است.

رسوب زدایی

کلسیم ته نشین شده (رسوب) از آب در طول زمان در دستگاه اسپرسو جمع میشود و بر کیفیت اسپرسو اثر میگذارد.

توجه:

رسوب باید هر دو ماه زدوده شود، شرایط سختی آب در محل زندگی شما، ممکن است رسوب زدایی بیشتری را طلب کند.

3. برای پاک کردن محلول از دستگاه، یک فنجان بزرگ زیر هد دم قرار دهید (ظرف فیلتر را وصل نکنید) ، و فنجانی دیگر زیر نازل کف.
4. دکمه POWER را فشار دهید تا ماشین اسپرسو روشن شود. لازم نیست بویلرها را قبل از مرحله قبل گرم کنید.

از مواد رسوب زدایی یا قرص رسوب زدایی مناسب برای رسوب زدایی استفاده کنید.

1. شاوراسکرین را از هد دم جدا کنید.
2. مطمئن شوید مخزن آب خالی است. دستورالعمل روی پاکت رسوب زدا را دنبال کنید، رسوب زدا را با آب مخلوط کرده و به مخزن اضافه کنید.

دستگاه خارج شود. نگذارید مخزن به طور کامل خشک شود.

9. مخزن آب را خارج کنید و با آب تازه آب بکشید، سپس تا محل MAX با آب تازه پر نمایید. دکمه POWER را فشار دهید تا دستگاه روشن شود و با خارج کردن سریع مواد از مخزن از لوله های هد دم و لوله (به طور پی در پی) دستگاه را شستشو نمایید. نگذارید مخزن به طور کامل خشک شود.

10. شاوراسکرین را به هد دم وصل کنید. به راهنمایی های بخش " تمیز کردن شاوراسکرین " مراجعه کنید. مخزن آب را برای استفاده از آب پر کنید.

5. دکمه اسپرسو را فشار دهید و محلول تمیز کننده را برای 15 ثانیه از هد دم خارج کنید، بار دیگر دکمه اسپرسو را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود.

6. درجه بخار را بر خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود، سپس دکمه آب داغ را فشرده و برای 15 ثانیه نگه دارید تا محلول شستشو از نازل و لوله کف خارج شود.

7. دکمه POWER را فشار دهید تا ماشین اسپرسو خاموش شود.

8. 20 دقیقه منتظر شوید، سپس مراحل 4-7 را انقدر تکرار کنید تا تمام محلول شستشو از

حل مشکلات

اگر دکمه POWER را فشردید و نشانگر POWER خاموش ماند و بویلر ها داغ نشدند:

مطمئن شوید ماشین اسپرسو به برق وصل است، اگر وصل بود دستگاه را از برق بکشید، و دوباره به برق بزنید و دکمه POWER را فشار دهید. اگر دستگاه اسپرسو کار نکرد، فیوز و سویچ قطع برق را چک کنید تا مطمئن شوید برق در دستگاه جریان دارد.

اگر قهوه از ظرف فیلتر عبور نمی کند، ممکن است....

- مخزن آب خالی باشد، یا بویلر دم پر نشده باشد
- سوراخ های سیفون مخزن آب گرفته باشد یا درست جای نگرفته باشد
- شاوراسکرین باید تمیز شود.
- دستگاه نیاز به رسوب زدایی داشته باشد
- قهوه خیلی ریز آسیاب شده باشد
- قهوه خیلی محکم کوبیده شده باشد.

اگر پمپ آب صدا میدهد، ممکن است...

- مخزن آب خالی باشد
- حفره های سیفون مخزن آب گرفته باشد یا درست جای نگرفته باشد
- بویلرها پر نشده باشند
-

اگر آب از ظرف فیلتر نشت می کند، ممکن است...

- ظرف فیلتر درست به هد دم وصل نشده باشد
- قهوه به لبه ظرف فیلتر یا واشر هد دم چسبیده باشد
- واشر هد دم کثیف یا کهنه شده باشد

اگر بخار یا کف تولید شده کم است، ممکن است...

- بویلر کف به دمای لازم نرسیده باشد
- درجه بخار به اندازه کافی چرخانده نشده باشد
- نازل کف به تمیزکاری نیاز داشته باشد.
- مخزن آب خالی باشد یا بویلر کف پر نشده باشد.

اگر مشکل با این اقدامات برطرف نشد، به بخش "گارانتی و تعمیرات" مراجعه کنید.

قبل از قهوه سازی: نکات لازم برای یک اسپرسو خوب

قبل از اینکه دستگاه ماشین حتی به برق وصل شده باشد، به چند المنت نیاز دارد تا قهوه خوبی بسازد.

دانه تازه قهوه

یک قهوه خوب تنها میتواند حاصل دانه تازه قهوه باشد که به خوبی پخته باشد. بسیاری از حرفه ای ها دانه هایی را پیشنهاد میکنند که بیشتر از حد معمول پخته و تیره نشده باشند، که در واقع رنگ آن قهوه ای شکلاتی است. این قهوه شکر و طعم طبیعی قهوه را حفظ میکند، که زمینه ساز یک قهوه خوب است. قهوه مدیوم قهوه ایست که تا حدی پخته شده باشد که روغن روی آن ظاهر نشده باشد. دانه هایی که با پختن سیاه شده باشند- قهوه ای تیره یا تقریباً مشکی- بسیار عالی به نظر میرسند، اما پختن زیاد طعم لذت بخش قهوه و شکر آن را مخدوش می کند. طعم قهوه ای که خیلی پخته شده غالباً تند و تلخ است.

برای حفظ تازگی دانه های قهوه:

دانه ها را در یک ظرف مات و عایق هوا و در محلی سرد و خنک نگه دارید. توصیه میکنیم که از نگهداری آنها در فریز خودداری کنید، چراکه هر بار که بسته را باز میکنید بر روی دانه ها چگالش روی میدهد(دانه ها تر میشوند). فریز کردن به حفظ دانه ها برای مدت طولانی کمک میکند اما طعم آن را مخدوش میکند.

آب با طعم عالی

یکی از اجزاء مورد نیاز یک اسپرسو خوب، آب مورد نیاز ساختن آن میباشد. اگر از طعم آب شیر لذت نمیبرید، از آن برای ساختن اسپرسو استفاده نکنید - در عوض از آب بطری استفاده کنید. از آنجاکه آب تازه مزه و کیفیت خود را برای مدت طولانی حفظ

نمیکند، آب مخزن را مرتب عوض کنید و بویلرها را با آب تازه پر کنید. از آب معدنی و مقطر استفاده نکنید- به دستگاه آسیب میرسانند.

آسیاب مناسب

اسپرسو نیازمند آسیابی ریز و یکنواخت است. آسیاب تیغه ای و یا مته ای این نیاز را برطرف نمیکند. یک اسپرسوی خوب نیازمند یک آسیاب با کیفیت، همانند آسیاب kitchenAid میباشد. آسیاب خوب با تولید پودری یکنواخت، موجب هر چه بهتر شدن طعم و عطر اسپرسو میشود.

تکنیک های دم کردن اسپرسو

دمای دم

دمای آب و یکنواختی دما، اثری مستقیم بر طعم اسپرسو دارند. بهترین اسپرسو ممکن، در دمای 90-96 درجه تولید میشود.

برای اطمینان از دمای دم:

وقتی دستگاه در حال حرارت دادن است،همیشه ظرف فیلتر را (با سبد فیلتر) به هد دم متصل نگه دارید. این کار موجب گرم شدن فیلتر میشود.

- صبر کنید تا بویلرها کاملاً داغ شوند و بعد از آن اسپرسو دم کنید- حدود 6 دقیقه.
- قهوه را اندازه گیری کرده و بکوبید و بلافاصله دم کنید. این کار از افت شدید دما در ظرف فیلتر جلوگیری میکند.
- اگر میخواهید چندین فنجان اسپرسو تهیه کنید،هیچ گاه ظرف فیلتر را با آب سرد نشورید. بعد از تکان دادن پودر از فیلتر، با یک حوله تمیز باقی مانده پودر را از سبد فیلتر بزدایید. قبل از اضافه کردن قهوه به سبد فیلتر، مطمئن شوید که سبد خشک است.
- وقتی مشغول کارهای دیگر نظیر آسیاب یا کف میشوید، ظرف فیلتر را به هد دم متصل کنید.
- فنجان را با قراردادن آن بالای دستگاه ، گرم نگه دارید. فنجان هارا میتوان با بخار نیز گرم کرد.

دوز

دوز کردن ، اندازه گیری قهوه آسیاب شده و ریختن آن در سبد فیلتر است. یک فنجان اسپرسو نیازمند 7 گرم قهوه می باشد و دو فنجان دو برابر این اندازه. قاشق تدارک دیده شده در ماشین اسپرسو آرتيسان، مقیاس خوبی برای یک فنجان اسپرسو است. اگر قهوه را بدون استفاده از قاشق اندازه گیری میکنید، به یاد داشته باشید که سبد فیلتر را بیش از حد پر نکنید. قهوه برای دم کشیدن باید منبسط شود و نیاز به فضا دارد. اگر قهوه در پشت شاوراسکرین جمع شود، ازپاشیدن یکنواخت آب بر روی فیلتر ممانعت میکند، و اسپرسو خوبی حاصل نمیشود. اینگونه میتوانید بفهمید که سبد فیلتر را بیش از حد پر کرده اید:

1. سبد را پر کنید، روی قهوه را صاف کنید و بکوبید..

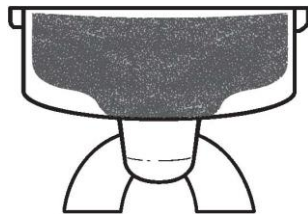
2. ظرف فیلتر را به هد دم متصل کنید و دوباره بردارید.
3. اگر اثر شاوراسکرین بر روی قهوه حک شده بود، قهوه زیادی در سبد ریخته اید.

مسطح کردن

مسطح کردن قهوه بعد از اندازه گیری و اضافه کردن به فیلتر، تکنیک بسیار مهمی است. اگر قهوه به صورت یکنواخت در فیلتر پخش نشده باشد، کوبش قهوه موجب به وجود آوردن نواحی با تراکم بالا و نواحی با تراکم پایین میشود. آب مسیری را انتخاب میکند که کمترین مانع را داشته باشد، این امر موجب میشود که جریان آب از ناحیه با تراکم کم بسیار زیاد شود- بیش از حد مواد تلخ قهوه را حل کند- و از نواحی با تراکم زیاد جریان بسیار کم فشاری میگذرد که منجر میشود به از دست دادن طعم قهوه. این پروسه خود منجر میشود به یک اسپرسوی تلخ و ضعیف و رقیق.

برای مسطح کردن قهوه درون سبد فیلتر

- مطمئن شوید که سبد فیلتر خشک است، رطوبت درون سبد یک مسیر کم تراکم برای آب ایجاد میکند.
- بعد از ریختن قهوه در سبد فیلتر، با حرکت انگشت خود روی سبد ، قهوه را مسطح کنید. سعی کنید مرکز قهوه کمی پایتتر از دور آن باشد.
- بین قهوه و کناره های فیلتر فاصله نباشد.

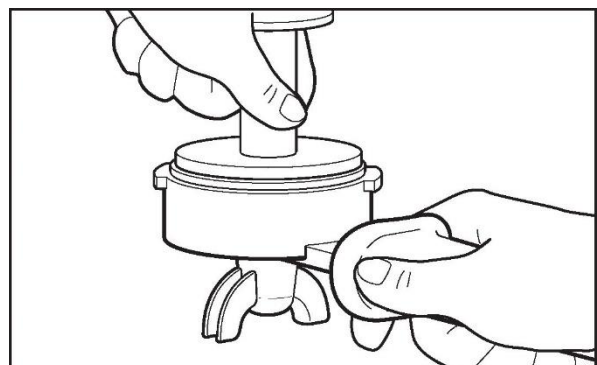


کوبش

کوبش، قهوه را به صورت یک دیسک مسطح در می آورد که مقاومت یکنواختی را در مقابل جریان آب ایجاد میکند. قهوه ای که به طور مناسب مسطح و کوبیده شده باشد، تمام ویژگی های قهوه را به طور یکنواخت میگیرد و حاصل آن یک اسپرسو خوب خواهد بود. اگر قهوه خیل نرم کوبیده شود، با آب تغییر شکل داده و حاصل آن استخراج غیر یکنواخت، زمان دم کشیدن کم و اسپرسوی متوسط است. اگر خیلی محکم کوبیده شود، زمان دم کشیدن طولانی شده و نوشیدنی تلخ میشود.

تکنیک درست کوبش

1. دسته کوبه باید همانند دستگیره در گرفته شود، طوری که پایه آن کف دست قرار بگیرد. سعی کنید کوبه، ساعد و آرنج در یک راستا قرار بگیرند.



2. کف ظرف فیلتر را بر روی یک سطح محکم قرار دهید و به آرامی با کوبه قهوه را فشار دهید تا یک سطح صاف به دست آید. کوبه را با یک حرکت چرخشی نرم از روی سبد فیلتر بردارید- این حرکت از چسبیدن قهوه به کوبه جلوگیری میکند.
3. بعد از برداشتن کوبه، کمی پودر ممکن است به کنار سبد فیلتر چسبیده باشد. به آرامی ظرف فیلتر را روی میز بکوبید تا این پودرها به درون فیلتر بریزند. از انجام ضربه محکم خودداری کنید تا قهوه کوبیده شده به هم نریزد.
4. اکنون زمان کوبش نهایی است. کوبه را مستقیم بر روی قهوه فشار دهید (15 کیلوگرم فشار) و کوبه را دو بار بچرخانید.
5. حال کوبش خود را بررسی کنید. سطح کافه باید یکنواخت باشد و هیچ فاصله ای بین کناره سبد فیلتر و قهوه نباشد



اندازه گیری فشار کوبش

9 کیلوگرم، 15 کیلوگرم- از کجا بفهمید که واقعا چه قدر فشار وارد میکنید؟ حرفه ای ها: از ترازو استفاده می کنند، ترازو را روی میز قرار دهید، و قهوه را روی آن بکوبید. خیلی زود متوجه میشوید که فشار 9 یا 15 کیلو گرم چه حسی دارد.

حجم

گروه دم و بویلرها گرم شده اند. قهوه تازه آسیاب شده، به داخل ظرف فیلتر ریخته شده، مسطح شده و با دقت کوبیده شده است. اکنون هنگام دم کردن است. با فیلتر کوچک بیشتر از یک فنجان قهوه و با فیلتر بزرگ بیشتر از دو فنجان قهوه درست نکنید چرا که منجر به اسپرسوی تلخ و رقیق میشود. اسپرسوی خوب قهوه ای مایل به سرخ تیره است و با بافتی غلیظ همانند ریختن عسل از قاشق. شکل آن شبیه جریان شربت میباشد. با افزایش مقدار اجزاء تلخ و اسیدی، جریان اسپرسو روشن تر میشود، در بعضی موارد حتی به سفیدی میرود. حرفه ای ها به دقت به ریزش اسپرسو نگاه میکنند و در صورت روشن شدن رنگ آن به سرعت جریان را قطع میکنند. اسپرسو ریسترتو، اسپرسویی است که با حجم کمتر از معمول دم کشیده است. دستگاه را برای دو فنجان آماده کنید اما بعد از ریختن 45 میلی لیتر آن را متوقف کنید. با این کار شما اسپرسو را محدود کرده اید به طعم دار ترین اسانس و روغن قهوه که کمترین تلخی را دارد.

سرعت اسپرسو گیری

تجربه نشان داده است که بهترین زمان دم کشیدن 20 تا 25 ثانیه است. اگر زمان دم شما خیلی کمتر یا بیشتر از این زمان است، و تکنیک کوبه شما درست است، آسیاب خود را تنظیم کنید. برای کاهش زمان دم، آسیاب را ریزتر کنید و بالعکس. دوز و کوبش را تغییر ندهید. قهوه نسبت به رطوبت هوا حساس است و به سرعت رطوبت را جذب میکند. این خود بر سرعت اسپرسو گیری اثر

می گذارد. در محیط های مرطوب، سرعت استخراج اسپرسو کم میشود، در محیط های خشک افزایش میابد. میتوانید آسیاب خود را با توجه به فصل یا هوای روز تنظیم کنید. بعضی آسیاب ها امکان ایجاد تغییرات را نمی دهند. بهترین گزینه برای این کار آسیاب kitchenAid میباشد. اگر تهیه آن برای شما مقدور نیست، فشار کوبش را تغییر دهید. برای سرعت بیشتر، نیروی کوبش را کمتر کنید و بالعکس.

کرم طلایی رنگ

یک از نشانه های اسپرسو خوب، کرم یا کف طلایی متراکم روغن امولسیون قهوه است که اسانس طعم قهوه را میگیرد. کرم خوب غلیظ است و به کناره فنجان میچسبد، کرم خوب، شکر پاشیده شده را تا 30 ثانیه نگه میدارد.

برطرف کردن مشکلات اسپرسو حین دم کشیدن

در حالیکه اسپرسو ریخته میشود، اگر

..... به جای رنگ قهوه ای تیره ، رنگ دارچین دارد :

- مطمئن شوید که گروه دم و بویلرها گرم شده اند
- از قهوه ای که کمتر اسیدی است استفاده کنید.

... سفید رنگ است با رده های قهوه ای رنگ:

- تکنیک کوبش خود را بازبینی کنید- قهوه کوبیده شده ترک خورده یا میان قهوه و کناره سبد فیلتر فاصله وجود دارد.

... جریان سریع و باریک است:

- تکنیک کوبش خود را بازبینی کنید- کوبش به اندازه کافی محکم نیست و مقاومت یکنواختی را در مقابل جریان آب ایجاد نمیکند.

- از آسیاب ریزتر استفاده کنید
- تازگی قهوه را چک کنید

...از ظرف فیلتر به ندرت چکه می کند:

- تکنیک کوبش خود را باز بینی کنید- ممکن است خیلی محکم باشد.
- از آسیاب درشت تر استفاده کنید.