

# aiwa®

Japan est1951

دفترچه راهنما اسپرسو ساز



**AM-CM5370A**

لطفاً این دفترچه را پیش از استفاده‌ی دستگاه، با دقت مطالعه نمایید و برای مراجعه بعدی نزد خود نگه دارید.  
لطفاً توجه داشته باشید که تمامی تصاویر موجود در این دفترچه تنها برای اطلاع کاربران می‌باشد و ممکن است با محصولات واقعی متفاوت باشد.

پیش از استفاده دستگاه، این دفترچه راهنما را به طور کامل مطالعه نموده و موارد زیر را رعایت فرمایید.

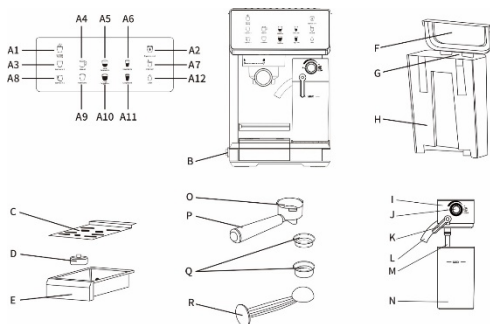
### نکات ایمنی مهم

۱. پیش از اتصال دستگاه به برق، اطمینان حاصل نمایید که ولتاژ درج شده بر روی برچسب مشخصات با ولتاژ شبکه برق مطابقت دارد.
۲. این دستگاه دارای دوشاخه‌ی اتصال به زمین (ارت) می باشد. اطمینان حاصل نمایید پریز برق منزل شما اتصال ارت مناسب دارد.
۳. به منظور پیش گیری از آسیب های احتمالی از غوطه ور نمودن سیم یا دوشاخه دستگاه در آب و یا هر نوع مایع دیگری اجتناب نمایید.
۴. قبل از نظافت یا جدا نمودن قطعات، دستگاه را از پریز برق جدا نمایید و اجازه دهید خنک شود.
۵. از استفاده دستگاهی که سیم یا دوشاخه آن آسیب دیده، به زمین افتاده یا دچار نقص فنی شده است، خودداری نمایید. در این موارد، دستگاه را برای بررسی به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید.
۶. از لوازم جانبی غیر توصیه شده (متفرقه) توسط سازنده استفاده ننمایید؛ این کار می تواند منجر به آتش سوزی، شوک الکتریکی یا آسیب گردد.
۷. از قرار دادن دستگاه روی سطوح ناپایدار یا شیب دار و آویزان نمودن سیم برق از لبه میز یا کابینت خودداری نمایید.
۸. از تماس سیم برق دستگاه با سطوح اجسام داغ جلوگیری نمایید.
۹. از قرار دادن دستگاه روی سطوح و یا مجاورت منابع حرارتی و گرمایشی به منظور جلوگیری از هرگونه آسیب اجتناب نمایید.
۱۰. قطع اتصال دستگاه از منبع برق تنها با خارج نمودن دوشاخه از پریز انجام شود. از کشیدن سیم برق خودداری نمایید.
۱۱. دستگاه را فقط برای کاربرد تعیین شده استفاده نمایید و آن را در محیط خشک قرار دهید.
۱۲. کودکان و افراد کم توان بدون نظارت مناسب، مجاز به استفاده از این دستگاه نمی باشند.
۱۳. از لمس سطوح داغ دستگاه از جمله نازل بخار، قیف فلزی (پرتافیلتر) و توری فلزی در حال کار و همچنین از تماس با بخار داغ خارج شده از دستگاه خودداری فرمایید. برای جابجایی یا تنظیم دستگاه از دستگیره ها و ولوم ها استفاده نمایید.
۱۴. در صورت خارج نمودن مخزن آب در حین دم آوری، امکان پاشش آب داغ و سوختگی وجود دارد.
۱۵. در زمان دم آوری قهوه یا خروج بخار، قیف فلزی (پرتافیلتر) را جدا ننمایید.
۱۶. ابتدا دوشاخه را به پریز برق وصل نموده و سپس کلیدها را روشن نمایید. هنگام قطع اتصال، ابتدا همه کلیدها را خاموش نموده و سپس دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید.
۱۷. پیش از باز نمودن درپوش مخزن یا برداشتن قیف فلزی، فشار بخار را از طریق نازل بخار تخلیه نمایید.
۱۸. از استفاده دستگاه به عنوان اسباب بازی توسط کودکان خودداری نمایید.

۱۹. دمای محیط برای استفاده یا نگهداری دستگاه باید بیش از صفر درجه سانتی‌گراد باشد.
۲۰. این دستگاه برای استفاده در منازل و کاربردهای مشابه طراحی شده است، از جمله:
۲۱. آشپزخانه‌های کارکنان در فروشگاه‌ها، دفاتر و محیط‌های کاری
۲۲. خانه‌های روستایی
۲۳. استفاده توسط مهمانان در هتل‌ها، مسافر خانه‌ها و سایر اقامتگاه‌های مشابه
۲۴. از استفاده دستگاه در فضای باز خودداری نمایید

## آشنایی با قهوه‌ساز

(امکان دارد محصول بدون اطلاع قبلی دچار تغییراتی شود.)



کنترل پنل (صفحه نمایشگر دستگاه)	
A1	گرم کردن اسپرسو
A2	خنک کردن اسپرسو
A3	اسپرسو یک شات
A4	اسپرسو دستی
A5	کاپوچینوی کوچک
A6	لاته کوچک
A7	کف شیر
A8	اسپرسو دو شات
A9	آمریکانو
A10	کاپوچینوی بزرگ
A11	لاته بزرگ
A12	تمیزکاری
B	کلید روشن/خاموش "1/0"
C	توری سینی چکه‌گیر (قابل جداشدن)
D	شناور پرشدن سینی چکه‌گیر
E	سینی چکه‌گیر (قابل جداشدن)
F	دریوش مخزن آب
G	دسته‌ی مخزن آب
H	مخزن آب
I	دریوش مخزن شیر
J	ولوم تنظیم سطح کف شیر
K	اهرم راهنمای لوله کف‌ساز شیر
L	لوله خروجی کف شیر
M	شلنگ شیر
N	مخزن شیر (قابل جداشدن)
O	پورتا فیلتر
P	دسته پورتا فیلتر (قیف فلزی)
Q	فیلتر قهوه (تک شات و دو شات)
R	پیمانه / تمپر

## معرفی دستگاه

این دستگاه منحصربه‌فرد طراحی شده تا بتوانید با لمس یک دکمه، اسپرسو، کاپوچینو و لاته را به‌صورت سریع، آسان و خودکار تهیه نمایید.

## اسپرسو

روشی ویژه برای دم‌آوری قهوه است که در آن آب داغ با فشار از میان پودر قهوه‌ی بسیار آسیاب‌شده عبور می‌نماید. این نوشیدنی که در اروپا بسیار محبوب است، غلیظ‌تر و خوش‌طعم‌تر از قهوه‌های دمی معمولی است. به دلیل غلظت بالا، اسپرسو معمولاً در فنجان‌های کوچک (دمیتاس) در حجم ۴۵ تا ۹۰ میلی‌لیتر سرو می‌شود.

## کاپوچینو

نوشیدنی‌ای است که از ترکیب حدود یک‌سوم اسپرسو، یک‌سوم شیر بخار داده شده و یک‌سوم فوم شیر تشکیل می‌شود.

## لاته

نوشیدنی‌ای است که از حدود یک‌چهارم اسپرسو و سه‌چهارم شیر بخار داده شده و فوم شیر درست می‌شود.

## فوم شیر

نوشیدنی‌ای است که تنها از فوم شیر تشکیل می‌شود.

لطفاً پیش از استفاده از دستگاه، تمام دستورالعمل‌ها، هشدارها و نکات درج‌شده در این دفترچه را با دقت مطالعه فرمایید. هنگام کار با دستگاه، برخی قطعات و لوازم جانبی داغ می‌شوند و نیاز به خنک شدن دارند. نگهداری و مراقبت صحیح باعث افزایش طول عمر دستگاه و عملکرد بدون مشکل آن خواهد شد. این دفترچه را نزد خود نگه دارید و برای نظافت و نکات نگهداری به آن مراجعه نمایید. قهوه‌ساز قابلیت استفاده با پودر قهوه را دارد و همین امر باعث می‌شود بسیار کاربردی و متنوع باشد و بتوانید به راحتی اسپرسو، کاپوچینو و لاته تک‌شات تهیه کنید.

## پیش از اولین استفاده

### نظافت دستگاه پیش از اولین استفاده

پیش از اولین استفاده، دستگاه را نظافت نمایید تا بهترین عملکرد را داشته باشد. لطفاً به بخش «آشنایی با محصول» مراجعه تا با دستگاه و همه‌ی قطعات آن آشنا شوید.

۱. اطمینان حاصل نمایید کلید روشن/خاموش "O" روی حالت "I/O" قرار دارد و دستگاه از پریز برق جدا شده است.

۲. برچسب‌ها و لیبل‌ها را از دستگاه جدا نمایید.

۳. مخزن آب، مخزن شیر، پرتافیلتر، دو فیلتر و پیمانانه/تمپر را جدا کرده و با محلول آب و شوینده‌ی ملایم بشویید. سپس خوب آبکشی نمایید و دومرتبه در جای خود قرار دهید.

۴. پیش از نصب یا خارج کردن پرتافیلتر یا فیلترها، به دستورالعمل بخش «نصب پرتافیلتر» مراجعه نمایید.

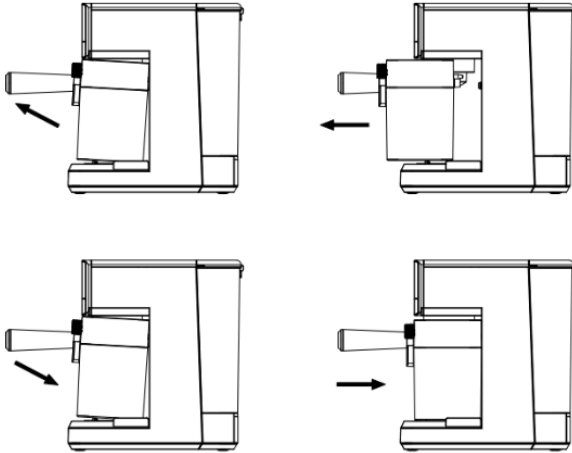
۵. برای نظافت داخل دستگاه، مراحل بخش «آماده‌سازی کاپوچینو» را تنها با استفاده از آب در هر دو مخزن (بدون قهوه) اجرا فرمایید. بدنه‌ی اصلی دستگاه یا سیم و دوشاخه را در آب غوطه ور نسازید و سعی به دسترسی اجزای داخلی دستگاه نفرمایید.

## نکته مهم - هواگیری دستگاه

برای آماده‌سازی اولیه (پرایمینگ)، لازم است چرخه بخار دستگاه را مطابق مراحل زیر اجرا نمایید:

۱. مخزن آب را با آب تصفیه‌شده پر نمایید. سطح آب باید بین علامت «MIN» و «MAX» باشد.

۲. مخزن شیر را تا بالاتر از علامت «MAX» پر نفرمایید. مخزن شیر را با گرفتن درپوش آن در جای خود قرار دهید؛ ابتدا کمی بالا بیاورید و هم‌زمان به سمت داخل بلغزانید تا در جای خود قفل شود.



۳. یکی از فیلترها را انتخاب و روی پرتافیلتر قرار دهید. پرتافیلتر را داخل دستگاه بگذارید و اطمینان حاصل نمایید بحدرستی قفل شده است. یک فنجان در زیر آن قرار دهید. همچنین دقت فرمایید خروجی لوله فوم شیر به داخل فنجان اشاره داشته باشد.

۴. دوشاخه دستگاه را به پریز مناسب متصل نمایید.

۵. کلید روشن/خاموش را در حالت «I» قرار دهید.

۶. نشانگرهای شش دکمه روی پنل کنترل روشن می‌شوند. هنگامی که نشانگرها روشن شدند، دستگاه در بهترین وضعیت عملکرد قرار دارد و در هر زمان می‌توانید از آن استفاده کنید.

**هشدار:** اگر مخزن شیر در جای درست خود قرار نگرفته باشد، دکمه‌های کاپوچینو و لاته روشن نخواهند شد.

## انتخاب فنجان مناسب

پیش از تهیه نوشیدنی، اطمینان حاصل نمایید که اندازه فنجان را بر اساس جدول زیر به درستی انتخاب کرده‌اید:

اندازه فنجان پیشنهادی		انواع نوشیدنی‌ها (حالت خودکار)	
100 میلی لیتر	50 میلی لیتر	 یک فنجان (تک شات)	 دو فنجان (دبل شات)
300 میلی لیتر	150 میلی لیتر	 یک فنجان (تک شات)	 دو فنجان (دبل شات)
350 میلی لیتر	200 میلی لیتر	 یک فنجان (تک شات)	 دو فنجان (دبل شات)
200 میلی لیتر			
250 میلی لیتر			
450 میلی لیتر			

**توجه :** ظرفیت سطح بالایی (Upper Surface Capacity) فقط برای انتخاب است و نشان‌دهنده‌ی مقدار واقعی قهوه مصرفی نیست. حجم نهایی نوشیدنی بسته به نوع شیر و میزان فوم استفاده‌شده می‌تواند متغیر باشد.

## انتخاب قهوه مناسب

### قهوه

قهوه باید تازه آسیاب‌شده و رُست شده تیره (Dark Roast) باشد. پیشنهاد می‌شود از رُست فرانسوی یا ایتالیایی آسیاب مخصوص اسپرسو استفاده نمایید.

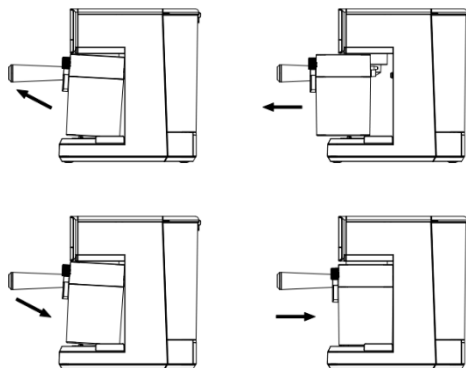
- قهوه‌ی از پیش آسیاب‌شده تنها ۷ تا ۸ روز طعم خود را حفظ می‌نماید، به شرطی که در ظرف دربسته و در محیطی خنک و تاریک نگهداری شود.
- از نگهداری قهوه در یخچال یا فریزر خودداری نمایید.
- بهترین روش استفاده از دانه‌ی کامل می‌باشد که درست پیش از مصرف آسیاب شوند. دانه‌ی قهوه در ظرف دربسته تا ۴ هفته عطر و طعم خود را حفظ می‌نماید.

### درجه آسیاب (Grind)

این مرحله یکی از کلیدی‌ترین بخش‌ها در تهیه اسپرسو می‌باشد، به‌ویژه اگر قهوه را خودتان آسیاب می‌نمایید. به کمی تمرین نیاز دارد. قهوه باید به‌صورت آسیاب ریز آماده شود.

- آسیاب مناسب باید شبیه نمک دانه‌ریز باشد.
- اگر خیلی ریز باشد (شبیه پودر و حس نمک نرم بین انگشتان)، حتی با فشار زیاد، آب از قهوه عبور نمی‌نماید.

- اگر خیلی درشت باشد، آب بیش از حد سریع عبور می کند و عصاره گیری کامل انجام نمی شود.
- حتماً از یک آسیاب با کیفیت استفاده تا اندازه ی ذرات یکنواخت باشد.



### دستورالعمل استفاده

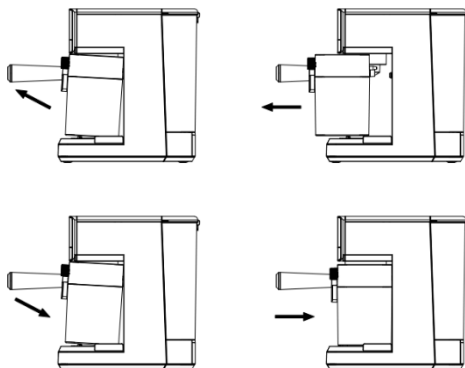
#### افزودن آب به مخزن

- الف) مخزن آب را با آب سرد پر نمایید. می توانید با استفاده از پارچ آن را پر یا مخزن را از دستگاه جدا کرده و زیر شیر آب پر فرمایید. مقدار آب باید کمتر از خط «MAX» روی مخزن باشد. هرگز برای پر کردن مخزن از آب گرم یا داغ استفاده نفرمایید.
- ب) درپوش مخزن آب را ببندید. اگر مخزن را برای پر کردن جدا کرده اید، اطمینان حاصل نمایید که آن را کاملاً در جای خود قرار داده اید.

#### افزودن شیر به مخزن

#### اگر قصد تهیه کاپوچینو یا لاته را دارید:

- مخزن شیر را با بلند کردن و هم زمان کشیدن به بیرون از دستگاه جدا نمایید.
- مقدار مورد نیاز شیر سرد را در آن بریزید (کمتر از خط «MAX»)، سپس مخزن را دومرتبه به دستگاه وصل کنید تا بحدرستی در جای خود قفل شود. باید قفل شدن آن را احساس کنید.



**توجه:** می‌توانید از هر نوع شیری که ترجیح می‌دهید استفاده نمایید؛ چه شیر پرچرب و چه کم‌چرب.

## انتخاب پرتافیلتر

دستگاه شما دارای یک پرتافیلتر برای استفاده با پودر قهوه است.

## انتخاب فیلتر

**نوع فیلتر را مطابق موارد زیر انتخاب نمایید:**

**الف)** برای اسپرسو تک‌شات (Single Shot) از فیلتر مخصوص یک شات اسپرسو استفاده نمایید.  
**ب)** برای اسپرسو دبل شات (Double Shot / Two Single Shots) از فیلتر مخصوص دو شات اسپرسو استفاده فرمایید. در این حالت، با قرار دادن دو فنجان اسپرسو کوچک زیر پرتافیلتر، می‌توانید هم‌زمان دو اسپرسو تک‌شات تهیه نمایید.

## قرار دادن فیلتر روی پرتافیلتر

۱. فیلتر را داخل پرتافیلتر قرار دهید و اطمینان حاصل نمایید که برآمدگی فیلتر (Dimple) با شیار پرتافیلتر (Notch) در یک راستا قرار دارد.
۲. فیلتر را به سمت چپ یا راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.



## پر کردن پرتافیلتر با قهوه

### هنگام استفاده از پودر قهوه:

- ۱- فیلتر انتخاب‌شده را داخل پرتافیلتر قرار داده و آن را با پودر تازه اسپرسو (آسیاب ریز) پر نمایید؛ حدود (۲ میلی‌متر پایین‌تر از لبه) هرگز بیش از حد پر نفرمایید.
- ۲- با استفاده از بخش تمپر روی پیماننه، پودر قهوه را تا جایی که امکان دارد به پایین بفشارید تا سطح قهوه یکنواخت و فشرده شود.
- ۳- هرگونه پودر اضافی روی لبه فیلتر را پاک کنید تا پرتافیلتر بحددرستی زیر حد دم‌آوری (Brew Head) قرار گیرد.

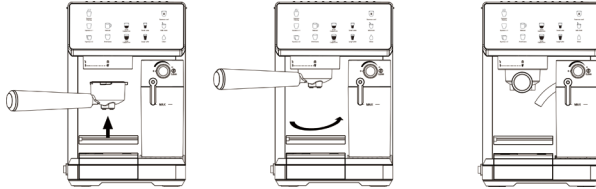


## قرار دادن پرتافیلتر

الف) پرتافیلتر را در زیر حد دم‌آوری (Brew Head) قرار دهید.

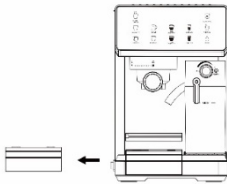
ب) دسته پرتافیلتر را طوری تنظیم نمایید که با علامت قفل باز روی دستگاه در یک راستا باشد و در شیار حد قرار گیرد.

ج) سپس دسته را به آرامی به سمت راست بچرخانید تا با علامت قفل بسته روی دستگاه هم‌راستا شود.



## قرار دادن فنجان قهوه

هنگام استفاده از فنجان بزرگ‌تر برای تهیه کاپوچینو یا لاته، شبکه چکه‌گیر قابل جدا شدن را از روی سینی چکه‌گیر (Removable Drip Tray) بردارید تا فضای کافی برای قرار دادن فنجان ایجاد شود.



احتیاط: هنگام تهیه کاپوچینو یا لاته، حتماً اهرم لوله فوم ساز شیر را تنظیم نمایید تا خروجی لوله فوم شیر به داخل فنجان مورد استفاده قرار گیرد.

## روشن نمودن دستگاه

۱- مطمئن شوید دستگاه به پریز برق مناسب متصل است.

۲- با استفاده از کلید روشن/خاموش (I/O) که در سمت چپ دستگاه قرار دارد، دستگاه را روشن نمایید روی «I» قرار دهید.

۳- نشانگرهای پنل کنترل در زمان گرم‌شدن تا زمانی که آب و شیر (در صورت تهیه کاپوچینو یا لاته) به دمای مناسب برسند چشمک می‌زنند. وقتی نشانگرها ثابت شدند، دستگاه آماده استفاده است. **هشدار:** اگر مخزن شیر بحدرستی در جای خود قرار نگرفته باشد، دکمه‌های کاپوچینو و لاته روشن نخواهند شد.

## انتخاب عملکرد

### تهیه اسپرسو

۱- برای تهیه اسپرسو تک‌شات، یک‌مرتبه دکمه Automatic Espresso را بفشارید. چراغ نشانگر اسپرسو تک‌شات روشن شده و شروع به چشمک‌زدن می‌نماید که نشان‌دهنده دم‌آوری است.

۲- برای تهیه اسپرسو دبل یا دو تک‌شات، دو مرتبه دکمه Automatic Espresso را بفشارید. نشانگر اسپرسو دبل روشن شده و چشمک می‌زند.

۳- در هر دو حالت، دستگاه مطابق انتخاب شما اسپرسو را دم‌آوری می‌نماید و پس از اتمام، به‌طور خودکار متوقف می‌شود. چراغ ثابت می‌ماند و نوشیدنی آماده است.

**توجه:** اگر می‌خواهید مقدار قهوه کمتر از میزان پیش‌فرض باشد، در هر زمان از دم‌آوری می‌توانید دکمه عملکرد را فشرده تا فرآیند متوقف شود. همچنین می‌توانید از دکمه Manual Espresso استفاده نمایید.

۴- با فشردن دکمه Manual Espresso می‌توانید دم‌آوری را طبق سلیقه خود تنظیم نمایید. (برای ایمنی، دستگاه پس از حداکثر زمان تعیین‌شده به‌طور خودکار متوقف می‌شود.)

تنظیم فوم شیر برای کاپوچینو یا لاتِه

پیش از تهیه کاپوچینو، سطح فوم شیر را مطابق سلیقه تنظیم نمایید:

- چرخاندن ولوم فوم شیر به سمت چپ = فوم بیشتر (کاپوچینو)
- چرخاندن به سمت راست = فوم کمتر (لاتِه)

**توجه:** سطح فوم شیر را می‌توان در حین دم‌آوری نیز تنظیم کرد.

### تهیه کاپوچینو

۱- برای یک کاپوچینوی کوچک، یک‌مرتبه دکمه Auto Cappuccino را بفشارید. نشانگر «۱» روشن شده و چشمک می‌زند.

۲- برای یک کاپوچینوی بزرگ، دو مرتبه دکمه Auto Cappuccino را بفشارید. نشانگر «۲» روشن شده و چشمک می‌زند.

دستگاه مطابق انتخاب شما کاپوچینو را دم‌آوری کرده و پس از پایان، نشانگر ثابت می‌شود. نوشیدنی آماده سرو است.

### تهیه لاتِه

۱- برای یک لاتِه کوچک (تک شات)، یک‌مرتبه دکمه Auto Latte را بفشارید. نشانگر «۱» روشن شده و چشمک می‌زند.

۲- برای یک لاتِه بزرگ (دبل شات)، دو مرتبه دکمه Auto Latte را بفشارید. نشانگر «۲» روشن شده و چشمک می‌زند.

دستگاه مطابق انتخاب شما لاتِه را دم‌آوری کرده و پس از پایان، نشانگر ثابت می‌شود. نوشیدنی آماده سرو است.

**توجه:** برای شخصی‌سازی مقدار فوم شیر، می‌توانید از دکمه Manual Froth استفاده نمایید. (برای ایمنی، دستگاه پس از حداکثر زمان مجاز به‌طور خودکار متوقف می‌شود.)

### پس از تهیه نوشیدنی‌های شیری

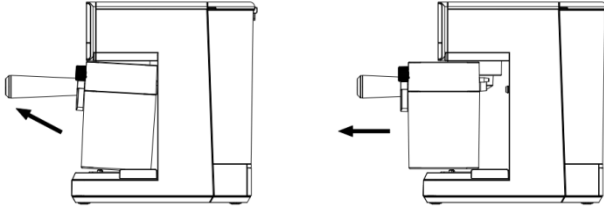
پس از آماده‌سازی نوشیدنی، می‌توانید مخزن شیر و درپوش آن را مستقیماً در یخچال قرار دهید تا برای استفاده‌ی بعدی آماده باشد (اگر فاصله کوتاه است). در غیر این صورت، باقی‌مانده شیر را دور بریزید.

## نظافت دستگاه

### نظافت مخزن شیر و لوله فوم ساز

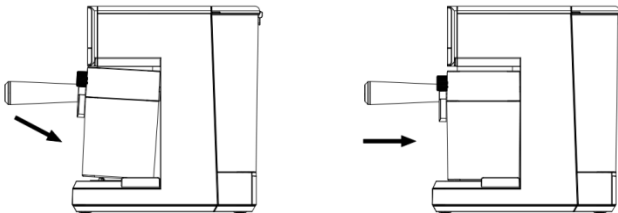
اگرچه می‌توانید مخزن شیر را همراه باقی‌مانده شیر در یخچال قرار دهید، اما بسیار مهم است که مخزن و لوله فوم ساز را به‌طور منظم نظافت تا از گرفتگی و رسوب جلوگیری شود.

۱. مخزن شیر را با بلند کردن و هم‌زمان کشیدن به بیرون از دستگاه جدا نمایید.



۲. درپوش مخزن شیر را بردارید و باقی‌مانده شیر را خالی نمایید.

۳. مخزن شیر را با آب تصفیه‌شده پر نمایید (تا زیر خط) «MAX». سپس مخزن را دومرتبه در جای خود قرار دهید؛ با گرفتن درپوش، آن را کمی بالا بیاورید و هم‌زمان به داخل بلغزانید تا قفل شود. باید قفل شدن مخزن را احساس نمایید.



**هشدار:** اگر مخزن شیر بحدرسی در جای خود قرار نگرفته باشد، دکمه‌های کاپوچینو و لاته روشن نخواهند شد.

۴. یک فنجان خالی بزرگ زیر لوله خروجی فوم شیر قرار دهید.

۵. دکمه CAPPUCINO یا LATTE را بفشارید. دستگاه شروع به خارج کردن آب داغ از لوله فوم‌ساز می‌نماید. اجازه دهید چرخه شستشو ادامه یابد تا دیگر اثری از شیر در خروجی دیده نشود (در صورت لزوم، این چرخه را چند مرتبه تکرار نمایید).

۶. ولوم کنترل فوم شیر را روی حالت Clean قرار دهید و سپس دکمه CLEAN را بفشارید. دستگاه شروع به خارج کردن بخار داغ از لوله فوم‌ساز می‌نماید. اجازه دهید چرخه شستشو کامل شود (می‌توانید چند مرتبه تکرار نمایید).

**توجه:** اطمینان حاصل نمایید سطح آب تصفیه‌شده در مخزن آب بین علامت «MIN» و «MAX» قرار دارد.

۷. مراحل ۳ تا ۶ را چند مرتبه تکرار نمایید.
  ۸. باقی‌مانده آب در مخزن آب و مخزن شیر را خالی نمایید، سپس هر دو را با آب گرم و مایع ظرفشویی خوب بشویید و آبکشی نمایید. اجازه دهید کاملاً خشک شوند. از شوینده‌های زبر یا اسکاچ استفاده نفرمایید، زیرا سطح مخزن را خش‌دار می‌نماید.
- توجه:** درپوش مخزن شیر را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. خود مخزن شیر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.

### تمیز کردن حد دم‌آوری (Brew Head) ، پرتافیلتر و فیلترها

۱. کلید روشن/خاموش (I/O) سمت چپ دستگاه را روی «O» (خاموش) قرار دهید و دوشاخه را از پریز برق بکشید.
  ۲. برخی قطعات فلزی ممکن است هنوز داغ باشند؛ تا زمانی که خنک نشده‌اند، به آن‌ها دست نزنید.
  ۳. پرتافیلتر را جدا کرده و تفاله قهوه را خالی نمایید. پرتافیلتر و فیلتر را با آب گرم و مایع ظرفشویی خوب بشویید و آبکشی و خشک نمایید.
- توجه:** پرتافیلتر و فیلترها را در ماشین ظرفشویی نشویید.
۴. بخش پایینی حد دم‌آوری را با یک دستمال مرطوب یا حوله کاغذی نظافت نمایید تا باقی مانده قهوه پاک شود.
  ۵. پرتافیلتر (بدون فیلتر) را دومرتبه در حد دم‌آوری قرار دهید و قفل نمایید.
  ۶. یک فنجان خالی بزرگ زیر پرتافیلتر بگذارید.
  ۷. دوشاخه را به پریز وصل نمایید، کلید روشن/خاموش را روی «I» بگذارید و دکمه Espresso را یک مرتبه بفشارید. دستگاه تنها با آب دم‌آوری کرده و پس از اتمام به‌طور خودکار متوقف می‌شود.

### نظافت مخزن آب

۱. باقی‌مانده آب را با خارج کردن مخزن و خالی کردن آن در سینک دفع نمایید. توصیه می‌شود مخزن آب پس از هر مرتبه استفاده خالی شود.
  ۲. مخزن آب و درپوش آن را با آب گرم و مایع ظرفشویی خوب بشویید، آبکشی کنید و سپس خشک نمایید.
- توجه:** مخزن آب و درپوش آن را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
- احتیاط:** بدنه اصلی دستگاه یا سیم و دوشاخه را در آب یا هر مایع دیگری غوطه ور نسازید.

### نظافت بدنه دستگاه

۱. بدنه دستگاه را با یک دستمال نرم و مرطوب پاک نمایید. از شوینده‌های زبر یا اسکاچ استفاده نفرمایید زیرا باعث خط‌وخش می‌شوند.
۲. هیچ‌یک از پرتافیلترها را داخل حد دم‌آوری رها نفرمایید، زیرا این کار ممکن است به عایق بندی (Seal) بین حد و پرتافیلتر در زمان دم‌آوری آسیب بزند.

## رسوب‌زدایی (Descaling)

رسوب مواد معدنی داخل دستگاه می‌تواند بر عملکرد آن تأثیر بگذارد. لازم است دستگاه را زمانی رسوب‌زدایی نمایید که:

- مدت‌زمان دم‌آوری اسپرسو بیشتر از حالت عادی گردد.
  - بخار بیش از حد تولید گردد.
  - رسوبات سفید روی سطح حد دم‌آوری ظاهر گردند.
- فاصله زمانی موردنیاز برای رسوب‌زدایی بستگی به میزان سختی آب مصرفی دارد. جدول زیر بازه‌های پیشنهادی برای رسوب‌زدایی را نشان می‌دهد.

انواع آب	دفعات نظافت/رسوب‌زدایی
آب تصفیه شده	تقریباً هر 80 تا 100 بار دم‌آوری
آب لوله‌کشی شهری	تقریباً هر 40 تا 50 بار دم‌آوری

## رسوب‌زدایی مخزن آب

۱. مخزن آب را با سرکه سفید خانگی خالص (بدون رقیق‌سازی) پر نمایید.
۲. اجازه دهید دستگاه یک شب کامل با محلول سرکه در مخزن آب بماند.
۳. صبح روز بعد، مخزن را خارج کرده و سرکه را با برگرداندن آن داخل سینک خالی نمایید.
۴. مخزن را کاملاً با آب شیر آبکشی نمایید: مخزن را تا نیمه با آب پر کرده و دومرتبه خالی نمایید. این کار را دو مرتبه تکرار کنید.

## رسوب‌زدایی قطعات داخلی

۱. ابتدا حتماً داخل مخزن آب را طبق مراحل بالا رسوب‌زدایی نمایید.
۲. مخزن آب و مخزن شیر را با سرکه سفید خانگی خالص (بدون رقیق‌سازی) پر نمایید.
۳. اطمینان حاصل نمایید کلید روشن/خاموش روی حالت «O» (خاموش) باشد و دوشاخه از پریز برق جدا شده باشد. سپس مخزن را با سرکه سفید پر نمایید.
۴. پرتافیلتر (به‌همراه فیلتر و بدون قهوه) را در جای خود قرار دهید و یک فنجان خالی بزرگ روی سینی چکه‌گیر و زیر پرتافیلتر بگذارید.
۵. دوشاخه را به پریز وصل نمایید.
۶. یک فنجان خالی بزرگ زیر لوله خروجی فوم شیر قرار دهید.
۷. کلید روشن/خاموش را روی «L» (روشن) قرار دهید. وقتی چراغ‌های کنترل پنل Espresso ، Cappuccino و Latte ثابت شدند، دکمه CAPPUCINO یا LATTE را بفشارید. دستگاه شروع به خارج کردن آب داغ از لوله فوم‌ساز و پرتافیلتر می‌نماید. چرخه شستشو را ادامه دهید و در صورت لزوم چند مرتبه تکرار نمایید.

۸. ولوم فوم شیر را روی حالت Clean قرار دهید و دکمه CLEAN را بفشارید. دستگاه شروع به خارج کردن بخار داغ از لوله فوم‌ساز می‌نماید. چرخه را ادامه دهید و در صورت لزوم چند مرتبه تکرار نمایید.

**توجه:** اطمینان حاصل نمایید سطح آب تصفیه‌شده در مخزن آب بین علامت‌های «MIN» و «MAX» قرار دارد.

۹. مراحل ۲ تا ۸ را چند مرتبه تکرار نمایید.

۱۰. باقی‌مانده آب در مخزن آب و مخزن شیر را خالی نمایید. سپس هر دو را با آب گرم و مایع ظرفشویی خوب بشویید، آبکشی و خشک نمایید. از پدهای شستشوی زبر استفاده ننمایید، زیرا سطح مخزن را خشک‌دار می‌نماید.

**توجه:** در پوش مخزن شیر را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. خود مخزن شیر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می‌باشد.

### خاموشی خودکار

پس از فشردن دکمه روشن/خاموش، اگر تا ۲۵ دقیقه هیچ عملیاتی انجام نشود، دستگاه به‌طور خودکار خاموش خواهد شد.

### علائم، دلایل و راه‌حل‌ها

علائم	دلایل	راه‌حل‌ها
قهوه خارج نمی‌گردد.	<ul style="list-style-type: none"> <li>آب در مخزن وجود ندارد.</li> <li>پودر قهوه خیلی ریز آسیاب شده است.</li> <li>فیلتر پیش از حد پر شده است.</li> <li>دستگاه روشن یا به برق وصل نشده است.</li> <li>قهوه بیش از حد فشرده (Tamp) شده است.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>آب اضافه ک نمایید.</li> <li>از پودر قهوه با آسیاب متوسط استفاده نمایید.</li> <li>فیلتر را کمتر پر نمایید.</li> <li>دستگاه را به برق متصل کرده و روشن نمایید.</li> <li>فیلتر را دوباره با قهوه پر و برآبی فشرده نمایید.</li> </ul>
قهوه از اطراف پورتا فیلتر نشت می‌نماید.	<ul style="list-style-type: none"> <li>پورتا فیلتر کامل در حالت قفل قرار نگرفته است.</li> <li>پودر قهوه روی لبه‌ی سبد فیلتر ریخته شده.</li> <li>فیلتر پیش از حد پر شده است.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>پورتا فیلتر را کامل در حالت قفل قرار دهید.</li> <li>لبه‌ی فیلتر را پاک نمایید.</li> <li>فیلتر را کمتر پر نمایید.</li> </ul>
شیر پس از فوم‌سازی خوم ندارد یا از لوله فوم‌ساز خارج نمی‌شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>بخار تمام شده است.</li> <li>شیر به اندازه کافی سرد نیست.</li> <li>لوله کف‌ساز مسدود شده است.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>اطمینان حاصل نمایید که آب کافی در مخزن وجود دارد.</li> <li>شیر و ظرف فوم‌ساز را پیش از تهیه کاپوچینو یا لاته خشک نمایید.</li> <li>طبق دستورالعمل، مخزن شیر و لوله فوم‌ساز را نظافت نمایید.</li> </ul>
قهوه خیلی سریع خارج می‌شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>پودر قهوه خیلی درشت آسیاب شده است.</li> <li>قهوه کافی در فیلتر وجود ندارد.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>از پودر قهوه با آسیاب ریزتر استفاده کنید.</li> <li>فیلتر را با مقدار بیشتری قهوه پر کنید.</li> </ul>
قهوه خیلی رقیق است.	<ul style="list-style-type: none"> <li>برای تهیه دبل شات از فیلتر تک‌شات استفاده شده است.</li> <li>پودر قهوه خیلی درشت آسیاب شده.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>برای دبل شات از فیلتر مخصوص دبل استفاده نمایید.</li> <li>از پودر قهوه با آسیاب ریزتر استفاده نمایید.</li> </ul>

**aiwa**<sup>®</sup>

Japan est1951



[www.int-aiwa.com](http://www.int-aiwa.com)

Designed in Japan  
アイワ株式会社

Aiwa Co.,Ltd (Tokyo Japan)