

# aiwa®

Japan est1951

دفترچه راهنما اسپرسو ساز



## AM-CM5386

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

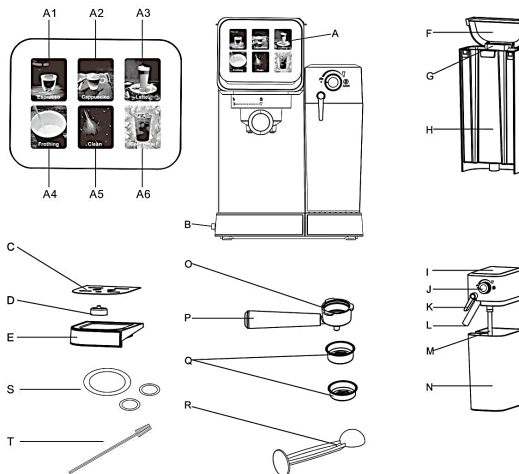
۱. پیش از اتصال دستگاه به برق، اطمینان حاصل نمایید که ولتاژ درج شده روی برچسب مشخصات با ولتاژ شبکه برق مطابقت دارد.
۲. این دستگاه مجهز به دوشاخه اتصال به زمین (ارت) است. لطفاً اطمینان حاصل نمایید پریز برق منزل شما دارای اتصال به زمین (ارت) مناسب باشد.
۳. به منظور پیش گیری از آسیب های احتمالی از غوطه ور نمودن سیم یا دوشاخه دستگاه در آب و یا هر 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. به بخش های داغ دستگاه (مانند نازل بخار و صافی فلزی هنگام جوشیدن) دست نزنید. همیشه از دسته یا ولومها استفاده نمایید.
۱۴. از روشن نمودن دستگاه بدون آب خودداری نمایید.
۱۵. در صورت خارج نمودن مخزن آب در حین دم آوری، خطر سوختگی وجود دارد.
۱۶. هنگام دم آوری قهوه یا خروج بخار و آب داغ، قیف فلزی (پرتا فیلتر) را جدا نفرمایید. پیش از جدا نمودن، فشار داخل مخزن آب باید تخلیه گردد.
۱۷. ابتدا دوشاخه را به پریز 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.
۱۸. پیش از باز کردن درپوش مخزن یا جدا کردن قیف فلزی، فشار را از طریق نازل بخار تخلیه نمایید.

۱۹. از استفاده دستگاه به عنوان اسباب بازی توسط کودکان خودداری نمایید.
۲۰. این دستگاه برای استفاده در منازل و کاربردهای مشابه طراحی شده است، از جمله:

- آشپزخانه‌های کارکنان در فروشگاه‌ها، دفاتر و محیط‌های کاری
  - خانه‌های روستایی
  - استفاده توسط مهمانان در هتل‌ها، مسافرخانه‌ها و سایر اقامتگاه‌های مشابه
۲۱. از استفاده نمودن دستگاه در فضای باز خودداری نمایید.

## آشنایی با دستگاه اسپرسوساز

(محصول ممکن است بدون اطلاع قبلی دستخوش تغییر شود)



A	صفحه کنترل (اسپرسو، کاپوچینو، لاته، کف‌دادن شیر، تمیزکاری و قهوه سرد)	
A1	دکمه اسپرسو (تک‌شات یا دبل‌شات)	A2 دکمه کاپوچینو (تک‌شات یا دبل‌شات)
A3	دکمه لاته (تک‌شات یا دبل‌شات)	A4 دکمه کف‌دادن شیر
A5	دکمه تمیزکاری	A6 دکمه قهوه سرد
B	کلید روشن/خاموش "I / O"	C شبکه چکه‌گیر قابل جداشدن
D	شناور شناور پرشدن سینی چکه	E سینی چکه قابل جداشدن
F	درپوش مخزن آب	G دسته مخزن آب
H	مخزن آب	I درپوش مخزن شیر
J	واووم تنظیم سطح کف شیر	K لهرم هدایت اولیه کف‌زن شیر
L	اوله خروجی کف شیر	M شلنگ شیر
N	مخزن شیر شفاف قابل جداشدن	O پورتافیلاتر (قمع فلزی)
P	دسته پورتافیلاتر (دسته قمع فلزی)	Q صافی قهوه (فیلتر تک‌شات یا دبل‌شات)
R	قاشق اندازه‌گیری / تمپر	S حلقه آب‌بندی (واشر)
T	برس تمیزکننده	

## مقدمه

این دستگاه با طراحی منحصربه‌فرد خود، امکان تهیه اسپرسو، کاپوچینو و لاتهای بی‌نظیر را تنها با یک لمس، در کمترین زمان و با بالاترین کیفیت برای شما فراهم می‌آورد.

## اسپرسو

یک روش خاص دم‌آوری قهوه است که در آن آب داغ با فشار از میان آسیاب‌شده‌ی بسیار ریز عبور می‌نماید. اسپرسو در اروپا بسیار محبوب است و نوشیدنی‌ای غلیظ‌تر و پرطعم‌تر از قهوه‌های دمی معمولی محسوب می‌شود. به دلیل غلظت بالا، معمولاً اسپرسو در فنجان‌های کوچک (دمیتاس) با حجم ۴۵ تا ۶۰ میلی‌لیتر (۱/۵ تا ۲ اونس) سرو می‌شود.

## کاپوچینو

نوشیدنی‌ای است که از حدود ۱/۳ اسپرسو، ۱/۳ شیر بخار داده‌شده و ۱/۳ شیر کف‌داده‌شده تشکیل می‌شود.

## لاته

نوشیدنی‌ای است که از حدود ۱/۴ اسپرسو و ۳/۴ شیر بخار داده‌شده تشکیل می‌شود. لطفاً پیش از استفاده، تمام دستورالعمل‌ها، هشدارها، یادداشته‌ها و نکات ذکر شده در این دفترچه راهنما را به‌دقت مطالعه فرمایید. هنگام کارکرد دستگاه، بعضی قطعات و لوازم جانبی داغ می‌شوند و نیاز به خنک‌شدن دارند. مراقبت و نگهداری صحیح، عمر طولانی و عملکرد بدون مشکل دستگاه را تضمین می‌نماید. این دستگاه هم با قهوه آسیاب‌شده کار می‌کند و بسیار کاربردی و انعطاف‌پذیر است؛ به‌گونه‌ای که می‌توانید اسپرسو، کاپوچینو یا لاتهای تک‌شات و دبل‌شات آماده نمایید.

## پیش از اولین استفاده دستگاه

### نظافت اولیه دستگاه

برای عملکرد بهتر، لازم است دستگاه را قبل از اولین استفاده نظافت نمایید. لطفاً برای شناخت دستگاه و اجزای آن به بخش معرفی محصول مراجعه نمایید.

۱. اطمینان حاصل نمایید دستگاه خاموش است وضعیت "O"؛ کلید روشن/خاموش "I/O" در سمت

چپ دستگاه قرار دارد. همچنین دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.

۲. برچسب‌ها و لیبل‌های روی دستگاه را جدا نمایید.

۳. مخزن آب، مخزن شیر، پرتافیلتر، دو عدد فیلتر و قاشق/تمپر را خارج کرده و با مخلوطی از آب و مواد شوینده‌ی ملایم شستشو دهید. سپس خوب آبکشی کرده و دوباره در جای خود قرار دهید.

۴. پیش از نصب یا خارج کردن پرتافیلتر یا فیلترها، به بخش نصب پرتافیلتر (PLACING THE PORTAFILTER) مراجعه نمایید.

۵. برای نظافت داخل دستگاه، مراحل بخش آماده‌سازی کاپوچینو (PREPARING

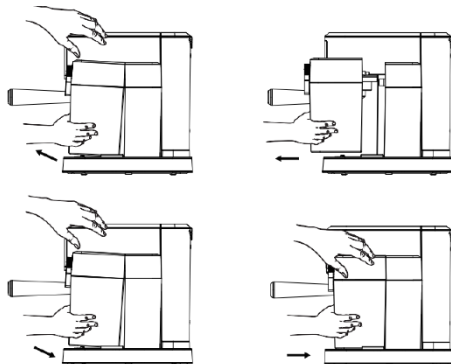
CAPPUCCINO) را فقط با آب در مخزن‌ها (بدون قهوه آسیاب‌شده) دنبال نمایید.

بدنه اصلی دستگاه، سیم برق و دوشاخه را در آب غوطه‌ور نفرمایید و تلاش نفرمایید به قطعات داخلی دسترسی پیدا نمایید.

### مهم – هواگیری اولیه دستگاه (IMPORTANT - PRIME THE UNIT)

برای هواگیری (پرایمینگ)، دستگاه باید یک بار در حالت بخار اجرا شود. مراحل زیر را انجام دهید تا عملکرد بخار شیر به مدت ۹۰ ثانیه فعال شود و دستگاه در بهترین وضعیت قرار گیرد:

۱. مخزن آب را با آب تصفیه‌شده پر نمایید؛ سطح آب باید بین علامت MAX و MIN باشد.
۲. مخزن شیر را با شیر پر نمایید؛ سطح شیر نباید از علامت MAX بالاتر باشد. سپس مخزن شیر را دوباره در دستگاه قرار دهید؛ در حالی که درپوش آن را گرفته‌اید، مخزن را بالا آورده و هم‌زمان به‌صورت کشویی در جای خود قرار دهید. باید قفل‌شدن مخزن شیر در جای خود را احساس نمایید.



یکی از فیلترها را انتخاب و روی پرتافیلتر قرار دهید. پرتافیلتر را داخل دستگاه بگذارید و مطمئن شوید که به‌درستی قفل شده است. سپس یک فنجان زیر آن قرار دهید. علاوه بر این، دقت نمایید که انتهای لوله توزیع فوم شیر به داخل فنجان باشد.

۳. دستگاه را به پریز برق مناسب وصل نمایید.

۴. دکمه روشن/خاموش را در وضعیت "I" روشن قرار دهید.

۵. نشانگرهای روی دکمه‌های پنل کنترل شروع به روشن شدن می‌نمایند. پس از اینکه چراغ‌ها به‌طور کامل روشن شدند، دستگاه وارد بهترین حالت عملیاتی شده و در هر زمانی آماده استفاده است.

**هشدار:** اگر مخزن شیر به‌درستی در جای خود قرار نگیرد، دکمه‌های کاپوچینو و لاته روشن نخواهند شد.

### انتخاب فنجان مناسب

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

فنجان پیشنهادی	انواع نوشیدنی‌ها	
100 ml 50 ml	تک (SINGLE) / دبل (DOUBLE)	اسپرسو (Espresso)
350 ml 180 ml	تک (SINGLE) / دبل (DOUBLE)	کاپوچینو (Cappuccino)
450 ml 340 ml	تک (SINGLE) / دبل (DOUBLE)	لاته (Latte)

**نکته:** ظرفیت جدول بالا فقط برای انتخاب اندازه فنجان است و نشان‌دهنده میزان واقعی قهوه مصرفی نیست. مقدار کل نوشیدنی می‌تواند بسته به نوع شیر و میزان کف (فوم) مورد استفاده، متفاوت باشد.

## انتخاب قهوه مناسب

### قهوه

قهوه باید تازه آسیاب شده و تیره‌برشته (دارک رست) باشد. پیشنهاد می‌شود از برشته‌کاری فرانسوی یا ایتالیایی مخصوص اسپرسو استفاده نمایید.

قهوه‌ی از پیش آسیاب‌شده تنها ۷ تا ۸ روز طعم خود را حفظ می‌نماید، به شرط آن‌که در ظرف دربسته و در محیط خنک و تاریک نگهداری شود.

از نگهداری در یخچال یا فریزر خودداری نمایید.

دانه کامل قهوه توصیه می‌شود درست قبل از استفاده آسیاب شود.

عطر دانه‌های قهوه در ظرف دربسته تا ۴ هفته حفظ خواهد شد.

### آسیاب (Grind)

این مرحله در تهیه اسپرسو بسیار مهم است و در صورت آسیاب شخصی ممکن است نیاز به تمرین داشته باشد. قهوه باید آسیاب ریز (فاین گرایند) باشد.

• آسیاب درست باید شبیه نمک خوراکی به نظر برسد.

• اگر آسیاب بیش از حد ریز باشد، آب حتی تحت فشار زیاد هم عبور نمی‌نماید. این نوع آسیاب شبیه

پودر بوده و هنگام لمس مانند آرد احساس می‌شود.

• اگر آسیاب درشت باشد، آب خیلی سریع عبور کرده و عصاره‌گیری ناقص خواهد شد. برای یکنواختی،

از یک آسیاب باکیفیت استفاده نمایید.

### دستورالعمل عملکرد دستگاه

#### افزودن آب مخزن

الف) مخزن آب را با آب پر نمایید. می‌توانید از پارچ استفاده نمایید یا مخزن را از دستگاه جدا کرده و زیر شیر آب قرار دهید. میزان آب باید زیر علامت MAX باشد. هرگز از آب گرم یا داغ استفاده ننمایید. ب) درب مخزن را ببندید. اگر برای پر کردن، مخزن را جدا کرده‌اید، اطمینان حاصل نمایید دوباره به درستی در جای خود قرار گرفته است.

#### افزودن شیر به مخزن

#### برای تهیه کاپوچینو یا لاته:

۱. مخزن شیر را با فشردن دکمه آزادکننده و هم‌زمان کشیدن مخزن به بیرون جدا نمایید.

۲. مقدار شیر سرد مورد نیاز را داخل آن بریزید زیر خط MAX باشد.

۳. مخزن را مجدداً به صورت محکم سر جای خود قرار دهید تا قفل شود.

**نکته:** می‌توانید از هر نوع شیری استفاده نمایید (شیر کامل یا کم‌چرب).

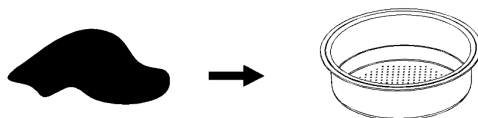
### انتخاب پرتافیلتر

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

### انتخاب فیلتر

فیلتر مورد نیاز را مطابق با نوع نوشیدنی انتخاب نمایید:

**الف)** برای (یک فنجان) یک شات (Single Shot) از فیلتر مخصوص یک شات اسپرسو استفاده نمایید.



### انتخاب فیلتر

**ب)** برای دو شات (Double Shot) یا دو تک شات (Two Single Shots)

از فیلتر مخصوص دو شات اسپرسو استفاده نمایید.

با قرار دادن دو فنجان کوچک اسپرسو زیر پرتافیلتر، می‌توانید به‌طور هم‌زمان دو و تک‌شات اسپرسو تهیه نمایید.



### قرار دادن فیلتر روی پرتافیلتر

۱. فیلتر را داخل پرتافیلتر قرار دهید و اطمینان حاصل نمایید که برجستگی فیلتر با شیار پرتافیلتر در یک راستا باشد.

۲. فیلتر را به سمت چپ یا راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.



### نکته

برای خارج کردن فیلتر جهت نظافت، فیلتر را به چپ یا راست بچرخانید تا برجستگی فیلتر با شیار پرتافیلتر در یک راستا قرار گیرد، سپس آن را بیرون بیاورید.

**هشدار:** پیش از خارج نمودن فیلتر از پرتافیلتر، اطمینان حاصل نمایید که فیلتر کاملاً خنک شده است.

## اضافه کردن قهوه به مخزن

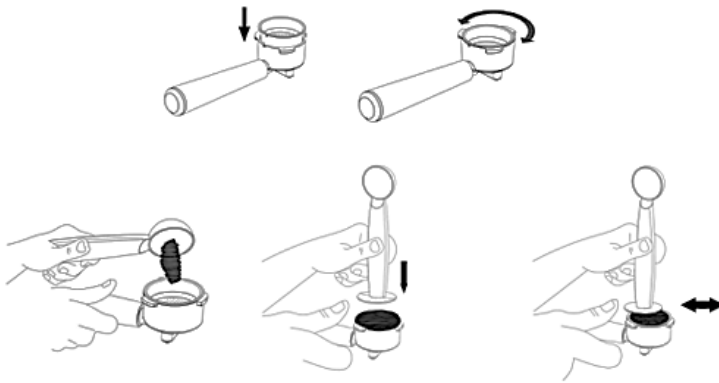
فیلتر انتخاب شده را در پرتافیلتر قرار دهید، سپس مراحل زیر را برای قهوه آسیاب شده انجام دهید:

### برای پودر قهوه

**الف)** فیلتر را با قهوه اسپرسوی تازه و آسیاب ریز پر نمایید، به گونه‌ای که حدود ۲ میلی‌متر پایین‌تر از لبه باقی بماند. (هرگز بیش از حد پر نفرمایید).

**ب)** با استفاده از قسمت تمپر (فشرده‌ساز) قاشق اندازه‌گیری، قهوه را به سمت پایین فشرده تا سطح آن یکنواخت و فشرده شود.

**ج)** قهوه‌ی اضافی اطراف لبه فیلتر را تمیز نمایید تا در هنگام نصب در زیر حد دستگاه به‌درستی جا بیفتد.

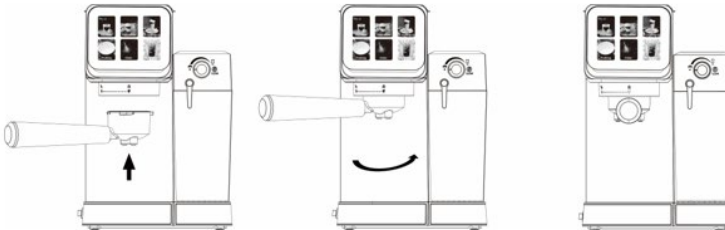


### نصب پرتافیلتر

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

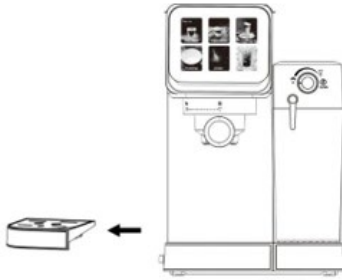
**ب)** دسته پرتافیلتر را طوری تنظیم نمایید که با علامت قفل باز روی دستگاه در یک راستا باشد و داخل شیار قرار بگیرد.

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



## قرار دادن فنجان قهوه

اگر قصد دارید برای تهیه کاپوچینو یا لاته از فنجان بزرگ‌تر استفاده نمایید، می‌توانید شبکه چکه‌گیر متحرک (Drip Grid) را از روی سینی چکه متحرک (Drip Tray) بردارید تا فضای بیشتری برای قرار دادن فنجان داشته باشید.



**احتیاط:** هنگام دم‌آوری کاپوچینو یا لاته، اطمینان حاصل نمایید که اهرم لوله فوم ساز شیر را تنظیم نموده اید تا لوله خروجی فوم شیر دقیقاً به داخل فنجان مورد استفاده هدایت شود.

## روشن کردن دستگاه

**الف)** اطمینان حاصل نمایید دستگاه به پریز برق مناسب وصل شده است. (ب) کلید روشن/خاموش "I/O" را که در سمت چپ دستگاه قرار دارد، در وضعیت "I" (روشن) قرار دهید.

- نشانگر دکمه Cold Brew شروع به چشمک‌زدن می‌نماید. با فشردن یک مرتبه دکمه Cold Brew می‌توانید قهوه سرد تهیه نمایید.

**ج)** برای تهیه اسپرسو، دکمه Espresso را یک مرتبه بفشارید. در این حالت دستگاه وارد وضعیت گرم‌شدن می‌شود. نشانگر دکمه شروع به چشمک‌زدن می‌نماید و وقتی دما به حد مناسب برسد، نشانگر ثابت می‌شود.

همین اتفاق برای آب و شیر (در صورت تهیه کاپوچینو یا لاته) نیز رخ خواهد داد. زمانی که همه چراغ‌ها ثابت شدند، دستگاه آماده استفاده است.

**هشدار:** اگر مخزن شیر در جای صحیح خود قفل نشده باشد، دکمه‌های کاپوچینو و لاته روشن نمی‌شوند.

## انتخاب عملکرد

### تهیه اسپرسو

**الف)** دکمه Espresso را یک مرتبه بفشارید → نشانگر سفید روشن و چشمک‌زن می‌شود، نشان‌دهنده شروع دم‌آوری یک شات اسپرسو.

**ب)** دکمه Espresso را دو مرتبه فشار بفشارید → چراغ زرد روشن و چشمک‌زن می‌شود، نشان‌دهنده شروع دم‌آوری یک اسپرسوی دبل.

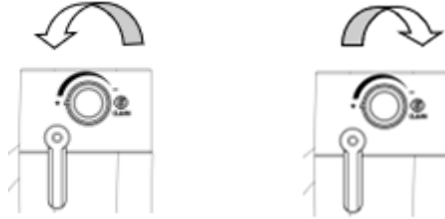
- در هر دو حالت، دستگاه مطابق انتخاب شما به‌طور خودکار اسپرسو را دم‌آوری کرده و پس از اتمام، نشانگر ثابت می‌شود. اسپرسوی خوش‌طعم شما آماده است.

**نکته:** اگر مایلید مقدار قهوه کمتر از اندازه‌ی از پیش تعیین‌شده باشد، کافی است در حین دم‌آوری مجدداً دکمه عملکرد را فشرده تا دستگاه در همان لحظه متوقف گردد.

## تهیه کاپوچینو

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

- چرخاندن ولوم کنترل فوم شیر به سمت چپ → فوم بیشتر (برای کاپوچینو)
- چرخاندن ولوم به سمت راست → فوم کمتر (برای لاته)



شیر با دمای بالا و کف کم

کف شیر غلیظ با دمای پایین

نکته: میزان کف شیر را می‌توانید حتی در هنگام دم‌آوری نیز تنظیم نمایید.

## تهیه کاپوچینو (PREPARING CAPPUCINO)

الف) برای تهیه یک فنجان کوچک کاپوچینو:

- دکمه Cappuccino را یک مرتبه بفشارید.
- نشانگر سفید روشن و چشمک‌زن می‌شود، نشان‌دهنده دم‌آوری یک فنجان کوچک (تک شات) کاپوچینو.

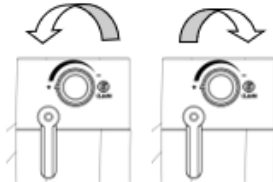
ب) برای تهیه یک فنجان بزرگ کاپوچینو:

- دکمه Cappuccino را دو مرتبه بفشارید.
- چراغ زرد روشن و چشمک‌زن می‌شود، نشان‌دهنده دم‌آوری یک فنجان بزرگ (تک شات) کاپوچینو.
- دستگاه مطابق انتخاب شما کاپوچینو را دم‌آوری کرده و پس از اتمام، چراغ به حالت ثابت درمی‌آید.
- کاپوچینوی خوش‌طعم شما آماده لذت‌بردن است!

## تهیه لاته (PREPARING LATTE)

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

- چرخاندن ولوم Froth Control Knob به سمت چپ → فوم بیشتر (مانند کاپوچینو)
- چرخاندن ولوم به سمت راست → فوم کمتر (برای لاته)



شیر با دمای بالا و کف کم

کف شیر غلیظ با دمای پایین

## تهیه لاتِه

**الف)** برای تهیه یک فنجان کوچک لاتِه (تک شات):

- دکمه Latte را یک مرتبه بفشارید.
- چراغ سفید روشن و چشمک‌زن می‌شود، نشان‌دهنده دم‌آوری یک فنجان کوچک لاتِه است.

**ب)** برای تهیه یک فنجان بزرگ لاتِه (دبل شات):

- دکمه Latte را دو مرتبه بفشارید.
- نشانگر زرد روشن و چشمک‌زن می‌شود، نشان‌دهنده دم‌آوری یک فنجان بزرگ لاتِه (تک شات) است.
- دستگاه مطابق انتخاب شما لاتِه را دم‌آوری کرده و پس از پایان فرآیند، نشانگر ثابت می‌شود. لاتِه خوشمزه شما آماده است!

## بعد از تهیه نوشیدنی‌های شیری

### پس از پایان کار با شیر:

- می‌توانید مخزن شیر و درب مخزن را مستقیماً در یخچال نگهداری نمایید تا برای دفعات بعد آماده باشد.
- یا اینکه باقی‌مانده شیر را خالی نمایید.

## فوم شیر

این دستگاه می‌تواند به‌طور جداگانه نیز کف شیر تولید کند.

- دکمه Frothing را یک مرتبه فشرده تا به قهوه یا نوشیدنی‌های دیگر (مثل ماکیاتو، شکلات داغ، چای ماسالا/هندی و ...) فوم شیر اضافه نمایید.
- وقتی به مقدار دلخواه رسیدید، مجدداً دکمه را فشرده تا متوقف شود.

## نکات:

- پیش از تهیه فوم شیر، ولوم Froth Control Knob را مطابق سلیقه خود بچرخانید:
  - به سمت چپ → فوم بیشتر (کاپوچینو)
  - به سمت راست → فوم کمتر (لاتِه)
- باقی‌مانده شیر ذخیره‌شده در یخچال باید حداکثر ظرف ۲ روز مصرف شود.
- اگر دستگاه به مدت ۲۵ دقیقه بدون استفاده بماند، وارد حالت آماده‌به‌کار (Standby) می‌شود. برای فعال‌سازی مجدداً، هر دکمه‌ای را بفشارید.

## نظافت پس از استفاده از شیر، برای شست‌وشوی مخزن شیر و لوله فوم‌زن:

۱. یک فنجان بزرگ خالی زیر لوله فوم زن قرار دهید.
۲. ولوم Froth Control Knob را روی حالت Clean بچرخانید.
۳. دکمه Clean را فشرده تا آب از لوله فوم‌زن عبور نماید.
۴. زمانی که خروجی آب شفاف شد، مجدداً دکمه Clean را فشرده تا متوقف شود.

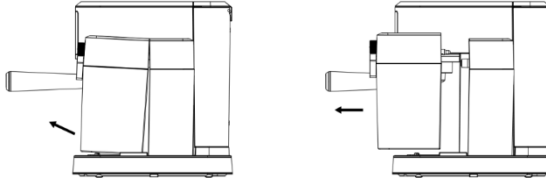
## نظافت دستگاه

### نظافت مخزن شیر و لوله فوم زن

هرچند می‌توانید مخزن شیر را همراه باقی‌مانده شیر در یخچال نگهداری نمایید، اما برای جلوگیری از گرفتگی و تجمع رسوبات باید مخزن شیر و لوله فوم‌زن را به‌طور مرتب نظافت نمایید.

#### روش کار:

۱. مخزن شیر را با بلندکردن و هم‌زمان کشیدن به بیرون، از دستگاه جدا نمایید.

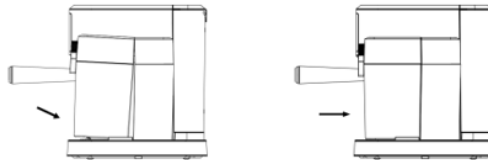


۲. درب مخزن شیر را جدا نمایید و باقی‌مانده شیر را دور بریزید.

۳. مخزن شیر را با آب تصفیه‌شده پر نمایید تا زیر خط MAX باشد.

○ مخزن را دوباره روی دستگاه نصب نمایید؛ در حالی که درب مخزن را گرفته‌اید، آن را کمی بالا آورده و هم‌زمان به‌صورت کشویی داخل دستگاه قرار دهید.

○ باید قفل‌شدن مخزن شیر در جای خود را احساس نمایید.



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

نکته: مطمئن شوید سطح آب در مخزن آب بین علامت MIN و MAX باشد.

۵. ولوم Froth Control Knob را روی حالت CLEAN بچرخانید و دکمه Clean را بفشارید.

- دستگاه شروع به خارج کردن بخار داغ از لوله فوم‌زن می‌نماید.
- اجازه دهید چرخه نظافت ادامه یابد تا زمانی که دیگر شیری از لوله خارج نشود. در صورت لزوم، چرخه را چند بار تکرار نمایید.

۶. مراحل ۳ تا ۵ را چند بار تکرار نمایید.

۷. باقی‌مانده آب داخل مخزن آب و مخزن شیر را خالی نمایید. سپس هر دو مخزن را با آب گرم و مایع ظرفشویی کاملاً بشویید و خوب آبکشی و خشک نمایید.

**هشدار:** از پدهای شستشوی زبر استفاده نفرمایید زیرا سطح دستگاه خراشیده می‌شود.

**نکته:** درب مخزن شیر را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. خود مخزن شیر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.

### نظافت حد دم‌آوری، پرتافیلتر و فیلترها

۱. کلید روشن/خاموش "I/O" را روی حالت "O" خاموش (بگذارید و دوشاخه را از پریز جدا نمایید).
  ۲. برخی قطعات فلزی ممکن است هنوز داغ باشند؛ تا زمانی که کاملاً خنک نشده‌اند، آن‌ها را لمس نمایید.
  ۳. پرتافیلتر را جدا و تفاله‌های قهوه را خالی نمایید. پرتافیلتر و فیلترها را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید و سپس خوب آبکشی و خشک نمایید.
- نکته:** پرتافیلتر و فیلترها را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
۴. قسمت پایینی حد دم‌آوری دستگاه را با دستمال یا حوله کاغذی مرطوب پاک نمایید تا باقی‌مانده قهوه نظافت شود.
  ۵. پرتافیلتر (بدون فیلتر) را دوباره در حد دم‌آوری قرار داده و قفل نمایید.
  ۶. یک فنجان بزرگ خالی زیر پرتافیلتر قرار دهید.
  ۷. دوشاخه را دوباره به پریز وصل نمایید و کلید روشن/خاموش را روی حالت "I" (روشن) قرار دهید.
  ۸. دکمه Espresso را یک‌مرتبه فشرده و اجازه دهید دستگاه تنها با آب کار نماید تا چرخه به‌طور خودکار متوقف شود.

### نظافت مخزن آب

۱. باقی‌مانده آب داخل مخزن را با خارج کردن و برعکس کردن مخزن روی سینک خالی نمایید. توصیه می‌شود پس از هر مرتبه استفاده، مخزن آب خالی شود.
  ۲. مخزن آب و درب آن را با آب گرم و مایع ظرفشویی خوب بشویید و سپس کاملاً آبکشی و خشک نمایید.
- نکته:** مخزن آب و درب آن را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
- احتیاط:** بدنه اصلی دستگاه یا سیم و دوشاخه را هرگز در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نفرمایید.

### نظافت بدنه دستگاه

۱. بدنه دستگاه را با دستمال نرم و مرطوب پاک نمایید. از پدهای شستشوی زبر استفاده نفرمایید زیرا سطح دستگاه خراشیده می‌شود.
۲. هیچ‌یک از پرتافیلترها را در زمان خاموشی دستگاه در حد دم‌آوری باقی نگذارید؛ این کار می‌تواند باعث اختلال در عایق بندی حد دم‌آوری و پرتافیلتر هنگام دم‌آوری شود.

### رسوب‌زدایی

تجمع رسوبات معدنی در دستگاه می‌تواند عملکرد آن را تحت تأثیر قرار دهد. زمانی که متوجه شدید:

- زمان دم‌آوری اسپرسو بیشتر از حالت عادی شده،
- بخار بیش از حد تولید می‌شود،
- یا رسوبات سفیدرنگ روی سطح حد دم‌آوری تشکیل شده،

زمان رسوب‌زدایی دستگاه فرا رسیده است. دفعات رسوب‌زدایی به سختی آب مصرفی بستگی دارد. جدول پیشنهادی دوره‌های رسوب‌زدایی در ادامه دفترچه ارائه می‌شود.

نوع آب	دفعات پیشنهادی رسوب‌زدایی
آب تصفیه (آب فیلترشده)	حدود هر ۸۰ تا ۱۰۰ چرخه دم‌آوری
آب تصفیه نشده (آب لوله‌کشی)	حدود هر ۴۰ تا ۵۰ چرخه دم‌آوری

### رسوب‌زدایی مخزن آب

۱. مخزن آب را با سرکه سفید خانگی خالص و رقیق‌نشده پر نمایید.
۲. بگذارید دستگاه یک شب با محلول سرکه در مخزن آب بماند.
۳. روز بعد، سرکه را با بیرون آوردن مخزن و برعکس نمودن آن درون سینک خالی نمایید.
۴. مخزن آب را کاملاً با آب بشویید؛ مخزن را تا نیمه پر از آب فرمایید و آب را داخل سینک خالی نمایید. این کار را دومرتبه تکرار نمایید.

### رسوب‌زدایی بخش‌های داخلی

۱. ابتدا اطمینان حاصل نمایید که داخل مخزن آب طبق مراحل بالا رسوب‌زدایی شده است.
۲. کلید روشن/خاموش را در حالت خاموش (O) قرار دهید و دوشاخه برق را از پریز جدا نمایید. سپس مخزن را با سرکه سفید خانگی خالص پر کنید.
۳. پرتافیلتر (به همراه فیلتر ولی بدون قهوه) را در جای خود قرار دهید و یک فنجان خالی بزرگ روی سینی چکه و زیر پرتافیلتر بگذارید.
۴. دوشاخه دستگاه را به پریز برق وصل نمایید.
۵. دکمه روشن/خاموش را فشرده تا دستگاه روشن شود. (I) وقتی چراغ‌های کنترل پنل (اسپرسو، کاپوچینو و لاته) ثابت شدند، دکمه اسپرسو را بفشارید. سرکه شروع به عبور از داخل دستگاه می‌کند و به‌طور خودکار متوقف می‌شود.
۶. یک فنجان خالی بزرگ (حداقل ظرفیت ۵۰۰ میلی‌لیتر) زیر لوله خروجی فوم شیر بگذارید. مخزن شیر را با آب تصفیه‌شده پر نمایید و سر جایش قرار دهید. سپس ولوم کنترل فوم شیر را روی حالت CLEAN نظافت بگذارید و دکمه CLEAN را بفشارید. چرخه نظافت شروع می‌شود و بخار و آب داغ از لوله خارج می‌شود. چرخه را ادامه دهید تا دیگر اثری از شیر باقی نماند یا چرخه به‌طور خودکار متوقف شود.
۷. مراحل ۱ تا ۶ بالا را این بار فقط با آب تصفیه‌شده تکرار نمایید تا همه آثار سرکه از دستگاه پاک شود.

### عملکرد خاموشی خودکار

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

اگر هنگام استفاده از این دستگاه با مشکلی مواجه شدید، لطفاً پیش از تماس با خدمات پس از فروش، موارد زیر را بررسی نموده و سپس در صورت عدم رفع عیوب، با خدمات پس از فروش تماس حاصل نمایید.

## عیب یابی

علایم	علل	راه‌حل‌ها
قهوه استخراج نمی‌شود	<ul style="list-style-type: none"> <li>در مخزن آب آبی وجود ندارد.</li> <li>آسیاب قهوه بیش از حد ریز است.</li> <li>مقدار قهوه در فیلتر بیش از حد زیاد است.</li> <li>دستگاه روشن نشده یا به برق وصل نیست.</li> <li>قهوه بیش از حد فشار داده یا مترکم شده است.</li> <li>وجود هوا در داخل دستگاه مانع خروج آب یا بخار می‌شود.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>آب اضافه نمایید.</li> <li>قهوه را با درجه آسیاب متوسط آماده نمایید.</li> <li>فیلتر را با مقدار کمتری قهوه پر نمایید.</li> <li>دستگاه را به بریز برق متصل کرده و روشن نمایید.</li> <li>سبب فیلتر را دوباره با قهوه پر کنید و به آرامی فشار دهید (تمب کنید).</li> <li>پس از اتمام پیش‌گرمایش، دکمه کف‌ساز را فشار دهید و این روند را 2 تا 3 بار تکرار نمایید.</li> </ul>
قهوه از اطراف لبه‌ی پرتا فیلتر نشت می‌کند	<ul style="list-style-type: none"> <li>نگهدارنده فیلتر به طور کامل قفل نشده است.</li> <li>دانه‌های قهوه اطراف لبه سبب فیلتر قرار گرفته‌اند.</li> <li>مقدار قهوه در فیلتر بیش از حد زیاد است.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>نگهدارنده فیلتر را تا جایگاه قفل کامل بچرخانید.</li> <li>لبه را پاک نمایید.</li> <li>مقدار قهوه را کمتر بریزید.</li> </ul>
شیر پس از کف‌کردن کف مناسبی ندارد یا از لوله‌ی کف‌ساز خارج نمی‌شود	<ul style="list-style-type: none"> <li>بخار دستگاه 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 مخزن آب به اندازه کافی پر باشد.</li> <li>پیش از تهیه کاپوچینو یا لاته، شیر و پارچ کف‌ساز را سرد نمایید.</li> <li>جهت نظافت مخزن شیر و لوله کف‌ساز، دستورالعمل‌ها را دقیقاً دنبال نمایید.</li> </ul>
قهوه بیش از حد سریع خارج می‌شود	<ul style="list-style-type: none"> <li>آسیاب قهوه بیش از حد درشت است.</li> <li>مقدار قهوه در فیلتر کافی نیست.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>آسیاب قهوه را ریزتر تنظیم نمایید.</li> <li>فیلتر را با مقدار بیشتری قهوه پر نمایید.</li> </ul>
قهوه بسیار رقیق است	<ul style="list-style-type: none"> <li>استفاده از فیلتر تک برای تهیه دو شات اسپرسو.</li> <li>آسیاب قهوه بیش از حد درشت است.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>برای تهیه دو شات اسپرسو، از دو فیلتر استفاده نمایید.</li> <li>آسیاب را ریزتر تنظیم 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)