

aiwa®

Japan est1951

دفترچه راهنما اسپرسو ساز



AM-CM5710

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- به منظور پیشگیری از آسیب یا شوک الکتریکی، سیم برق یا دوشاخه را در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نفرمایید.
- ۳- قبل از نظافت یا جدا نمودن قطعات، دستگاه را از پریز برق جدا نمایید و اجازه دهید خنک شود.
- ۴- در صورت آسیب دیدن سیم برق دستگاه، تعویض آن باید تنها توسط خدمات پس از فروش یا افراد متخصص، انجام پذیرد تا از بروز خطرات احتمالی جلوگیری گردد.
- ۵- از لوازم جانبی غیر توصیه شده (متفرقه) توسط سازنده استفاده ننمایید؛ این کار می تواند منجر به آتش سوزی، شوک الکتریکی یا آسیب گردد.
- ۶- از استفاده دستگاه در فضای باز خودداری نمایید.
- ۷- از تماس سیم برق دستگاه با سطوح اجسام داغ و آویزان نمودن آن از لبه میز خودداری نمایید.
- ۸- از قراردادن دستگاه بر روی سطوح یا مجاورت منابع حرارتی و گرمایشی به منظور جلوگیری از هرگونه آسیب، اجتناب نمایید.
- ۹- از دستگاه فقط برای کاربرد طراحی شده استفاده و آن را در محیط خشک قرار دهید.
- ۱۰- مخزن آب دستگاه باید با آب سرد و پاکیزه، مانند آب تصفیه شده، پر شود و افزودن آب داغ، آب معدنی، شیر یا هر نوشیدنی دیگر مجاز نمی باشد.
- ۱۱- قطع اتصال دستگاه از منبع برق تنها با خارج نمودن دوشاخه از پریز انجام شود. از کشیدن سیم برق خودداری نمایید.
- ۱۲- از لمس سطوح داغ دستگاه در حال کار از جمله نازل بخار، قیف فلزی (پرتافیلتر)، توری فلزی و پایه و همچنین از تماس با بخار داغ خارج شده از دستگاه خودداری فرمایید. برای جابجایی یا تنظیم دستگاه از دستگیره‌ها و پیچ‌های مخصوص استفاده نمایید.
- ۱۳- کودکان و افراد کم‌توان بدون نظارت مناسب، مجاز به استفاده از این دستگاه نمی‌باشند.
- ۱۴- دستگاه را فقط در دمای بالاتر از صفر درجه سانتی‌گراد نگهداری و یا استفاده ننمایید.
- ۱۵- از استفاده دستگاه در محیط‌هایی با دما یا رطوبت بالا و میدان مغناطیسی قوی پرهیز نمایید.
- ۱۶- از استفاده دستگاه به عنوان اسباب بازی توسط کودکان خودداری نمایید.
- ۱۷- این دستگاه دارای دو شاخه اتصال به زمین (ارت) می باشد. لطفاً اطمینان حاصل نمایید پریز برق مصرفی دارای اتصال به زمین (ارت) باشد.
- ۱۸- از روشن نمودن دستگاه بدون آب خودداری نمایید.

۱۹- 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
- ۲۰- هرگز این دستگاه را به داخل آب یا هر نوع مایع دیگری غوطه‌ور نفرمایید، زیرا این کار سبب آسیب جدی به آن خواهد شد.
- ۲۱- پیش از تعویض قطعات جانبی یا تماس با بخش‌های متحرک دستگاه، کلید اصلی خاموش نموده و دستگاه را از منبع برق جدا نمایید.

هشدار ایمنی مرتبط با فشار بخار و قهوه

در زمان تهیه قهوه یا ایجاد کف شیر، از جدا نمودن قطعات متحرکی نظیر مخزن آب یا پرتافیلتر جداً خودداری نمایید. پیش از خارج نمودن مجموعه پرتافیلتر برای تهیه مجدد قهوه، اطمینان حاصل فرمایید که دستگاه در حالت آماده به کار Standby قرار دارد.

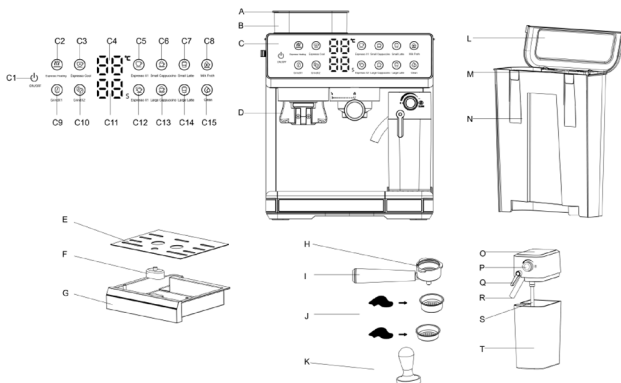
در صورتی که نیاز به افزودن آب به مخزن باشد، ابتدا کلید اصلی دستگاه (Ⓢ) خاموش نموده و دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید تا از قطع کامل جریان برق اطمینان حاصل شود.

هنگام تهیه قهوه، پرتافیلتر فلزی را به آرامی، به صورت افقی و در جهت خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید تا در موقعیت قفل شده قرار گیرد. این کار برای جلوگیری از شل شدن پرتافیلتر یا پاشش مایع قهوه به دلیل فشار بالا یا سایر عوامل انجام می‌شود، چرا که ممکن است باعث آسیب به کاربر گردد.

هشدار ایمنی هنگام کار با نازل بخار و اجزای داغ دستگاه

در هنگام عملکرد دستگاه، از قراردادن دست یا سایر اعضای بدن در زیر پرتافیلتر یا در تماس با نازل بخار جداً خودداری نمایید، زیرا این کار ممکن است منجر به سوختگی شود. در هیچ شرایطی تماس مستقیم با نازل بخار مجاز نیست. جهت تنظیم موقعیت نازل بخار، تنها قسمت پوشیده شده با روکش سیلیکونی آن را لمس نمایید تا از بروز آسیب ناشی از حرارت جلوگیری شود.

دستگاه قهوه ساز (اسپرسوساز) خود را بشناسید



A	دربوش ظرف دانه های قهوه	B	ظرف دانه های قهوه
C	صفحه کنترل	C1	کلید روشن/خاموش
C2	گرم کن اسپرسو	C3	خنک کن اسپرسو (تک شات)
C4	نمایشگر دما	C5	اسپرسو یک فنجان (تک شات)
C6	کاپوچینو با حجم کم (تک شات)	C7	لانه یک فنجان (تک شات)
C8	فوم ساز شیر	C9	آسیاب برای یک فنجان (تک شات)
C10	آسیاب برای دو فنجان (دبل شات)	C11	نمایشگر زمان
C12	اسپرسو دو فنجان (دبل شات)	C13	کاپوچینو دو فنجان (دبل شات)
C14	لانه دو فنجان (دبل شات)	C15	نظافت
D	پایه پرنایبلتر	E	یوشش مشبک چکه گیر
F	شناور سینی چکه گیر (نمایشگر پر شدن)	G	سینی چکه گیر قابل جدا شدن
H	پرنایبلتر (قیف فلزی)	I	دسته پرنایبلتر (قیف فلزی)
J	صافی قهوه (برای یک فنجان و دو فنجان) (تک شات و	K	تیمپر (فشرده کننده قهوه)
L	درب مخزن آب	M	دسته مخزن آب
N	مخزن آب	O	درب مخزن شیر
P	پیچ تنظیم میزان فوم شیر	K	اهرم هدایت لوله کف ساز شیر
R	نازل خروج فوم شیر	S	مخزن شیر
T	مخزن شیر/اشغال و جداشدنی		

مقدمه

این دستگاه اسپرسوساز سه کاره، برای آن طراحی شده است که فرآیند آسیاب قهوه و تهیه ی اسپرسو، کاپوچینو و لاته را به روشی سریع، آسان و خودکار، تنها با فشردن یک دکمه، در اختیار شما قرار دهد.

اسپرسو

روش ویژه ای برای دم آوری قهوه است که در آن، آب داغ با فشار از میان پودر نرم و کاملاً آسیاب شده قهوه عبور می نماید. این شیوه که در اروپا بسیار رایج است، قهوه ای غلیظ تر، پررنگ تر و خوش عطر تر از قهوه های معمولی با روش چکیدن (Drip) به دست می آید. به دلیل غلظت و عطر بالای آن، اسپرسو معمولاً در فنجان های کوچک (دمی تاس) و در حجم ۴۵ تا ۹۰ میلی لیتر سرو می شود.

کاپوچینو

نوشیدنی ای متشکل از حدود ۱/۳ اسپرسو، یک سوم شیر بخار داده شده، و یک سوم کف شیر است. این ترکیب، طعمی متعادل و بافتی نرم و دلپذیر پدید می آورد.

لاته

لاته نوشیدنی ای است که از ترکیب ۱/۳ اسپرسو و ۲/۳ شیر بخار داده شده تهیه می شود. در مقایسه با کاپوچینو، لطیف تر و شیرین تر و لایه ی کف آن نازک تر می باشد.

پیش از استفاده اولیه

نظافت دستگاه پیش از استفاده اولیه

برای اطمینان از اینکه اولین فنجان قهوه طعم مطلوبی داشته باشد، دستگاه را پیش از استفاده اولیه نظافت نمایید. مراحل به شرح زیر است:

- ابتدا اطمینان حاصل فرمایید که تمامی قطعات دستگاه سالم و کامل هستند.
- مقداری آب تصفیه شده در مخزن آب بریزید، به گونه ای که سطح آب از علامت «MAX» در مخزن فراتر نرود. سپس درب مخزن را ببندید.

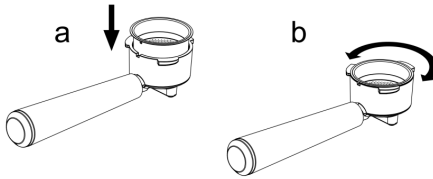
۳. برچسب‌ها و استیکرهای دستگاه را بردارید.

۴. ابتدا مخزن آب، مخزن شیر، پرتافیلتر، دو فیلتر و پیمانه/تمپر را با استفاده از محلول ملایم آب و مایع ظرف‌شویی بشویید. پس از شستشو، هر یک را به دقت آبکشی نموده و به جای خود بازگردانید.

۵. فیلتر دم‌آوری (بسته به نیاز، یک فنجان یا دو فنجان) {تک / دبل شات} را در قیف فلزی قرار دهید.
الف. توصیه می‌شود در نخستین استفاده، از پودر قهوه استفاده نفرمایید. اطمینان حاصل فرمایید که لوله موجود در قیف با شیر دستگاه هم‌راستا باشد.

ب. قیف را چرخانده و در جهت چپ یا راست قفل نمایید تا در جای خود ثابت گردد.

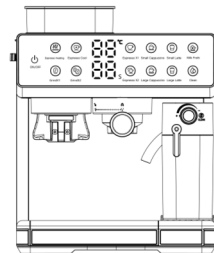
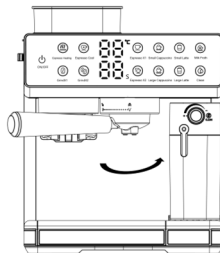
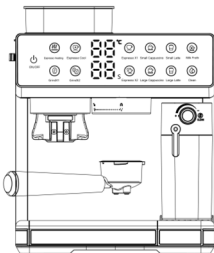
این مراحل به شما کمک می‌کند تا از همان ابتدا عملکرد دستگاه به بهترین شکل ممکن باشد و اولین تجربه قهوه‌تان را به لذتی فراموش‌نشدنی تبدیل نمایید.



نکته: برای جداسازی فیلتر جهت نظافت، فیلتر را به سمت چپ یا راست بچرخانید تا حفره فیلتر با شیر پرتافیلتر هم‌راستا شود و سپس آن را جدا نمایید.

هشدار: قبل از تلاش برای جداسازی فیلتر از پرتافیلتر، اطمینان حاصل فرمایید که فیلتر کاملاً خنک شده باشد.

۱. فیلتر دم‌آوری (بسته به نیاز، یک فنجان یا دو فنجان) {تک/دبل شات} را در قیف فلزی قرار دهید. توصیه می‌شود در اولین استفاده، از پودر قهوه استفاده نفرمایید. اطمینان حاصل فرمایید که لوله موجود در قیف با شیر دستگاه هم‌راستا باشد. سپس قیف را از موقعیت "UNLOCK" وارد دستگاه کرده و آن را به صورت محکم در دستگاه قهوه‌ساز قرار دهید. برای این کار قیف را در جهت خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید تا در موقعیت "LOCK" قفل شود. سپس یک فنجان بزرگ زیر دستگاه قرار دهید و اطمینان حاصل نمایید که لوله فوم‌ساز مخزن شیر به درستی با داخل فنجان هم‌راستا شده باشد.

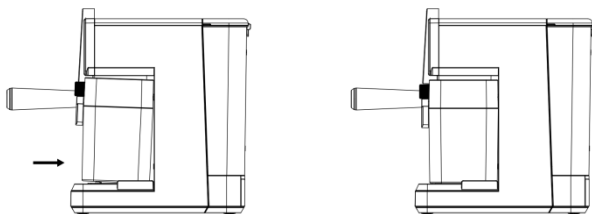


۲. برای نظافت داخل دستگاه، مراحل ذکر شده در بخش «آماده‌سازی کاپوچینو» «PREPARING CAPPUCINO» را دنبال نمایید، با این تفاوت که از آب در هر دو مخزن استفاده و هیچ قهوه‌ای در فیلتر قرار ندهید. از غوطه‌ور سازی بدنه اصلی دستگاه یا سیم برق و دوشاخه در آب خودداری نمایید و هیچ‌گونه تلاشی برای دسترسی به اجزای داخلی دستگاه ننمایید.

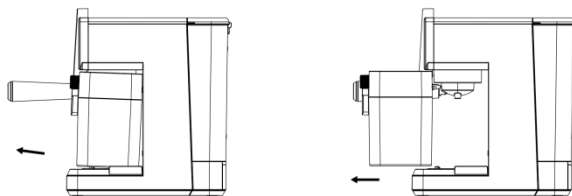
آماده‌سازی دستگاه

برای آماده‌سازی دستگاه، ابتدا مراحل زیر را جهت راه‌اندازی چرخه بخار به ترتیب انجام دهید:



۱. مقدار آب تصفیه‌شده را در مخزن آب بریزید، به گونه‌ای که سطح آب بین علامت‌های "MIN" و "MAX" قرار گیرد. سپس مخزن آب را به جای خود روی دستگاه قرار دهید.
۲. مقدار آب در مخزن شیر باید از علامت "MAX" پیشروی نکند. مخزن شیر را به صورت عمودی بلند کرده و به‌طور هم‌زمان آن را به داخل دستگاه هدایت نمایید، به طوری که درب مخزن را بگیرد. شما باید احساس کنید که مخزن شیر در جای خود قفل شده است.




Remove :



Lock back :

- ۱ - دستگاه را به منبع برق متصل نموده و دکمه روشن/خاموش  را بفشارید. دستگاه وارد حالت گرم شدن و استخراج سرد می‌شود. سپس دکمه گرم کردن  را فشرده و اجازه دهید تا دستگاه کاملاً پیش گرم شده و وارد حالت آماده به کار شود.

زمانی که نشانگرها روشن شدند، مجدداً دکمه «نظافت» «Clean» را فشرده و نشانگر تک‌عدد شروع به چشمک زدن می‌نماید. پس از اتمام گرم شدن، آب به‌طور خودکار از دستگاه خارج شده و جریان آن قطع می‌شود.

(در این فرآیند، می‌توانید «دسته مخزن شیر»  را چرخانده تا عملیات نظافت با دمای بالا انجام گردد.)
 لطفاً دقت فرمایید که هیچ قسمتی از بدن خود را زیر قیف قرار ندهید. از یک فنجان یا ظرف مشابه برای جمع‌آوری آب استفاده نمایید تا از سوختگی جلوگیری گردد.
 ۲. پس از اتمام این فرآیند، دستگاه آماده استفاده است.

پیشنهاد: پیش از استخراج قهوه، لطفاً دستگاه از جمله قیف و فیلتر را پیش‌گرم نمایید. همچنین در همین حین، درب دستگاه را نظافت نمایید تا طعم قهوه عالی شود.

انتخاب دانه‌های قهوه مناسب

توصیه می‌شود از دانه‌های قهوه تازه با درجه برشته‌کاری متوسط تا تیره استفاده نمایید.

انتخاب فنجان مناسب

قبل از تهیه نوشیدنی، مطمئن شوید که فنجان با اندازه مناسب طبق جدول زیر انتخاب شده است:

فنجان پیشنهادی	نوع نوشیدنی	
50 میلی لیتر 100 میلی لیتر	 دبل شات	 تک شات
180 میلی لیتر 350 میلی لیتر	 دبل شات	 تک شات
340 میلی لیتر 450 میلی لیتر	 دبل شات	 تک شات

نکته: ظرفیت ردیف‌های بالایی فقط برای انتخاب حجم می‌باشد و به میزان قهوه مصرفی اشاره ندارد. مقدار کل نوشیدنی ممکن است بسته به نوع شیر و میزان فوم استفاده‌شده متفاوت باشد.

دستورالعمل‌های استفاده از دستگاه

افزودن آب به مخزن

- مخزن آب دستگاه را با آب پر نمایید. می‌توانید از یک پارچ برای پر نمودن آن استفاده یا مخزن را از دستگاه جدا نموده و زیر شیر آب پر نمایید. توجه داشته باشید که سطح آب پایین‌تر از علامت «MAX» در مخزن باشد. هرگز از آب گرم یا داغ برای پر نمودن مخزن آب استفاده نفرمایید.
- درب مخزن آب را ببندید. اگر مخزن را از دستگاه جدا کرده‌اید برای پر کردن آن، لطفاً اطمینان حاصل نمایید که آن را به‌طور محکم و صحیح در جای خود قرار داده‌اید.

افزودن شیر به مخزن

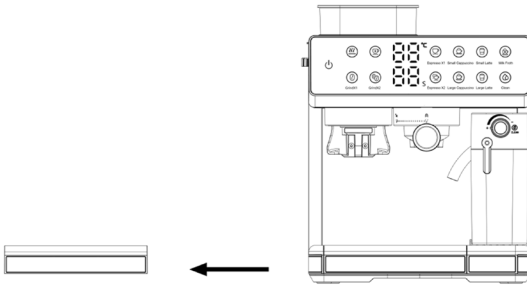
اگر قصد تهیه کاپوچینو یا لاته را دارید، مخزن شیر را از دستگاه جدا نمایید. برای این کار، مخزن شیر را به طور عمودی بلند کرده و هم‌زمان آن را به بیرون کشیده و جدا نمایید. سپس، مقدار مورد نظر شیر سرد را که برآورد کرده‌اید به مخزن بریزید، به طوری که سطح شیر پایین‌تر از علامت «MAX» در مخزن باشد. پس از اتمام این کار، مخزن شیر را به‌دقت به دستگاه بازگردانده و آن را محکم در جای خود قرار دهید. شما باید احساس کنید که مخزن شیر در جای خود قفل شده است.

نکته: شما می‌توانید از هر نوع شیری که ترجیح می‌دهید استفاده نمایید، مانند شیر کامل، شیر نیمه‌چرب یا شیر سویا.

قرار دادن فنجان قهوه

الف. اگر از یک فنجان برای تهیه اسپرسو استفاده می‌نمایید، فنجان را بر روی مشبک چکه‌گیر قرار دهید.
ب. در صورتی که از فنجان بزرگ‌تری برای تهیه کاپوچینو یا لاته استفاده می‌نمایید، مشبک چکه‌گیر قابل جدا شدن را روی سینی چکه‌گیر قابل جدا شدن قرار دهید.

احتیاط: هنگام تهیه کاپوچینو یا لاته، لطفاً اطمینان حاصل فرمایید که اهرم لوله‌فوم‌ساز را تنظیم نمایید تا لوله توزیع شیر فوم‌شده به‌طور صحیح در داخل فنجان قرار گیرد.

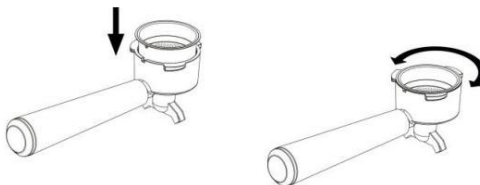


تهیه قهوه اسپرسو

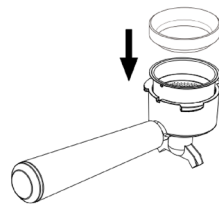
اطمینان حاصل فرمایید که آب تصفیه‌شده در مخزن آب قرار دارد و سطح آب باید بین علامت «MIN» و «MAX» باشد.

برای آسیاب کردن قهوه

- حلقه دوزینگ را بر روی سبد فیلتر قرار دهید، همان‌طور که در عکس زیر نشان داده شده است، سپس قیف را در محل مخصوص آن در سمت چپ دستگاه قرار دهید.



- دکمه روشن/خاموش را فشرده تا دستگاه روشن شود
- پس از روشن شدن دستگاه، دکمه آسیاب کاملاً روشن می شود و سیستم آماده آسیاب کردن است.
- دکمه آسیاب را فشرده تا شروع به چشمک زدن نماید، در حالی که موتور آسیاب برای مدت زمان حدود ۱۵ ثانیه به کار می افتد.
- با استفاده از قسمت فشرده سازی پیمانه، قهوه آسیاب شده را به سمت



پایین فشرده تا جایی که دستگاه فشرده ساز به پایین ترین حد خود برسد تا قهوه اسپرسو شما به طور یکنواخت و فشرده شود.

ج. هرگونه قهوه اضافی را از لبه فیلتر نظافت نمایید تا اطمینان حاصل شود که فیلتر به درستی در زیر حد دم آوری قرار می گیرد.



زمان کارکرد تجمعی برای آسیاب کردن دانه ها ۳ دقیقه است. اگر این زمان از ۳ دقیقه فراتر رود، نشانگر آسیاب دانه ها شروع به چشمک زدن سریع می نماید و فرآیند آسیاب به طور اجباری برای ۶ دقیقه متوقف می شود. برای رفع این وضعیت، می توانید دوشاخه را کشیده تا برق قطع شود یا تنظیمات کارخانه ای را بازنشانی نمایید.

دم آوری قهوه از طریق فرآیند دم آوری سرد:

دکمه روشن/خاموش را یک مرتبه فشرده تا دستگاه وارد حالت گرم کردن و استخراج سرد شود. سپس دکمه «اسپرسو سرد» (☺) را فشرده تا دستگاه وارد حالت آماده به کار گردد. در این حالت، نشانگرهای «اسپرسو تک فنجان» {تک شات} (☺)، «اسپرسو دوفنجان» {دبل شات} (☺) و «آسیاب» (☺) روشن خواهند شد، و سپس می توانید به طور مستقیم قهوه تهیه نمایید.

نکته: استخراج سرد نیاز به گرم شدن ندارد و می توان از آب سرد برای پر کردن مخزن آب استفاده نمود. اگر پیش تر برای تهیه قهوه یا آب داغ/بخار دستگاه گرم شده باشد، برای استخراج سرد باید دمای دستگاه کاهش یابد.



الف. دکمه اسپرسو را یک مرتبه فشرده تا یک فنجان قهوه اسپرسو تهیه شود. نشانگر مربوط به اسپرسو تک شات شروع به چشمک زدن می نماید و قهوه اسپرسو در حال تهیه است.

ب. دکمه اسپرسو را دو مرتبه فشرده تا دو شات فنجان قهوه اسپرسو تهیه شود. نشانگر مربوط به اسپرسو دبل شروع به چشمک زدن می نماید و قهوه در حال تهیه است.



این دستگاه می تواند قهوه اسپرسو را بر اساس انتخاب شما تهیه نماید. پس از اتمام تهیه قهوه، دستگاه به طور خودکار متوقف می شود و نشانگر به حالت ثابت روشن در می آید.




نکته: اگر مقدار قهوه ای که می خواهید تهیه کنید کمتر از مقدار پیش فرض است، در هر زمانی از فرآیند تهیه می توانید دکمه عملکرد را فشرده و زمانی که مقدار دلخواه قهوه به دست آمد، فرآیند را متوقف نمایید.

پیش گرمایش اولیه:

دکمه روشن/خاموش  را یک مرتبه فشرده تا دستگاه وارد حالت گرم شدن و استخراج سرد شود. سپس دکمه «گرم کن اسپرسو»  را فشرده تا دستگاه کاملاً گرم شده و وارد حالت آماده به کار گردد. در این زمان، تمام دکمه های عملکرد روشن می شوند و دستگاه آماده استفاده خواهد بود.

طرز تهیه قهوه داغ

دستگاه را به منبع برق متصل نمایید و یک مرتبه دکمه روشن  را فشرده، دستگاه وارد حالت گرم سازی و آماده سازی سرد می گردد. سپس دکمه ی گرم کن  اسپرسو را فشرده تا کل دستگاه به طور کامل گرم شده و در

وضعیت آماده باش قرار گیرد. در این حالت نشانگرهای «اسپرسو تک فنجان» {تک شات} ، «اسپرسو دو فنجان» {دبل شات}  و «دکمه ی آسیاب»  روشن می شوند و می توانید مستقیماً قهوه آماده نمایید. **الف)** با فشردن یک مرتبه دکمه ی اسپرسو، یک فنجان قهوه اسپرسو دم می شود. نشانگر مربوط به اسپرسو تک فنجان شروع به چشمک زدن کرده و فرآیند دم آوری آغاز می گردد.

ب) با فشردن مجدد دکمه ی اسپرسو، دو فنجان قهوه اسپرسو دم می شود. نشانگر مربوط به اسپرسو دو فنجان {دبل شات} شروع به چشمک زدن کرده و فرآیند دم آوری آغاز می گردد.

این دستگاه بسته به انتخاب شما قادر به دم آوری اسپرسو تک فنجان {تک شات} یا دو فنجان {دبل شات} است. پس از پایان دم آوری، دستگاه به طور خودکار متوقف شده و نشانگر در حالت روشن ثابت باقی می ماند. **توجه:** چنانچه مقدار قهوه ی دلخواه شما کمتر از میزان از پیش تعیین شده باشد، می توانید در هر زمان از فرآیند دم آوری، کلید عملکرد را فشرده تا دستگاه متوقف گردد و همان میزان مورد نظر قهوه آماده گردد.

تهیه ی یک فنجان {تک شات} اسپرسو

وقتی دستگاه در وضعیت آماده باش قرار دارد، فیلتر تک فنجان {تک شات} را در قیف جای گذاری نمایید و حدود ۷ گرم پودر قهوه درون آن بریزید. پودر قهوه را با وسیله ی فشرده ساز (تمپر) فشرده، سپس قیف را از جایگاه UNLOCK وارد دستگاه نمایید و با چرخاندن در جهت پادساعتگرد، آن را در موقعیت LOCK محکم نمایید.

فنجان قهوه را روی سینی چکه گیر قرار دهید. یک مرتبه دکمه‌ی اسپرسو را فشرده (☉) ، نشانگر آن روشن می‌گردد. دستگاه وارد حالت عصاره‌گیری تک‌فنجان (تک شات) شده و پس از رسیدن به حجم تنظیم شده (حدود ۴۰ میلی‌لیتر)، سیستم به‌طور خودکار متوقف می‌گردد. پس از پایان این فرآیند، دستگاه دومرتبه به وضعیت آماده‌باش بازمی‌گردد.

تهیه‌ی دو فنجان (دو شات) اسپرسو

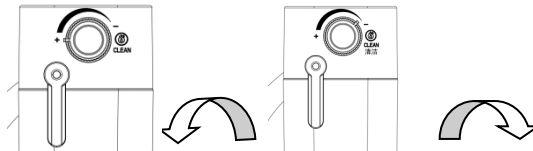
وقتی دستگاه در وضعیت آماده‌باش قرار دارد، فیلتر دوفنجان (دو شات) را در قیف جای‌گذاری نمایید و حدود ۱۴ گرم پودر قهوه درون آن بریزید. پودر قهوه را با وسیله‌ی فشرده‌ساز (تمپر) فشرده، سپس قیف را از جایگاه UNLOCK وارد دستگاه نمایید و با چرخاندن در جهت پادساعتگرد، آن را در موقعیت LOCK محکم نمایید.

فنجان قهوه را روی سینی چکه گیر قرار دهید. دکمه‌ی اسپرسو را دو مرتبه فشرده (☉) ، نشانگر آن روشن می‌گردد. دستگاه وارد حالت عصاره‌گیری دوفنجان {دو شات} شده و پس از رسیدن به حجم تنظیم شده (حدود ۸۰ میلی‌لیتر)، سیستم به‌طور خودکار متوقف می‌گردد. پس از پایان این فرآیند، دستگاه مجدداً به وضعیت آماده‌باش بازمی‌گردد.

تهیه‌ی کاپوچینو

پیش از تهیه‌ی کاپوچینو، میزان فوم شیر را متناسب با سلیقه‌ی خود تنظیم نمایید:

- با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم فوم شیر به سمت چپ، میزان فوم بیشتر شده و نوشیدنی به شکل کاپوچینو آماده می‌گردد.
- با چرخاندن دکمه به سمت راست، میزان فوم کمتر شده و نوشیدنی به شکل لاته تهیه می‌گردد.



Dense low-temperature milk

High temperature and less

تهیه‌ی کاپوچینو

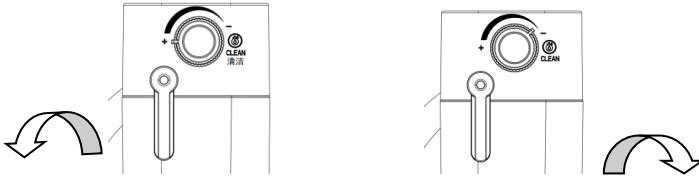
الف) با فشردن یک مرتبه دکمه‌ی کاپوچینو، یک فنجان کاپوچینو دم می‌شود. نشانگر مربوط به کاپوچینو تک‌فنجان (تک شات) شروع به چشمک‌زدن کرده، فوم شیر از لوله‌ی فوم‌ساز خارج شده و فرآیند تهیه‌ی کاپوچینو آغاز می‌گردد.

ب) با فشردن دومرتبه دکمه‌ی کاپوچینو، دو فنجان (دبل شات) کاپوچینو دم می‌شود. نشانگر مربوط به کاپوچینو دوفنجان {دبل شات} شروع به چشمک‌زدن کرده، فوم شیر از لوله‌ی فوم‌ساز خارج شده و فرآیند دم‌آوری آغاز می‌گردد.

تهیه‌ی لاتِه

پیش از تهیه‌ی لاتِه، میزان فوم شیر را متناسب با سلیقه‌ی خود تنظیم نمایید:

- با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم فوم شیر به سمت چپ، میزان فوم افزایش یافته و نوشیدنی به شکل کاپوچینو آماده می‌گردد.
- با چرخاندن دکمه به سمت راست، میزان فوم کاهش یافته و نوشیدنی به شکل لاتِه آماده می‌گردد.



Dense low-temperature milk foam

High temperature and less

تهیه‌ی لاتِه

الف) با فشردن یک مرتبه دکمه‌ی لاتِه، یک فنجان (تک شات) لاتِه دم می‌شود. نشانگر مربوط به لاتِه تک فنجان (تک شات) شروع به چشمک زدن کرده، کف شیر از لوله‌ی کف ساز خارج شده و فرآیند تهیه‌ی لاتِه آغاز می‌گردد.
ب) با فشردن دو مرتبه دکمه‌ی (دبل شات) لاتِه، دو فنجان (دبل شات) لاتِه دم می‌شود. نشانگر مربوط به لاتِه دو فنجان (دبل شات) شروع به چشمک زدن کرده، فوم شیر از لوله‌ی فوم ساز خارج شده و فرآیند دم‌آوری آغاز می‌گردد.

تهیه‌ی فوم شیر


این دستگاه می‌تواند به صورت جداگانه نیز فوم شیر تولید نماید. چنانچه بخواهید فوم شیر بیشتری به قهوه یا سایر نوشیدنی‌ها مانند ماکیاتو، شکلات داغ، لاتِه هندی و ... بیفزایید، یک مرتبه دکمه‌ی فوم شیر را فشرده تا فرآیند فوم‌سازی آغاز شود. هر زمان به مقدار دلخواه رسیدید، می‌توانید دو مرتبه همان دکمه را فشرده تا فرآیند متوقف گردد.

یادآوری‌ها

پیش از تهیه‌ی فوم شیر، دکمه‌ی تنظیم فوم را به سمت چپ بچرخانید برای فوم بیشتر (کاپوچینو) و به سمت راست برای فوم کمتر (لاتِه) شیر باقی‌مانده در یخچال باید حداکثر ظرف ۲ روز مصرف شود اگر دستگاه ۲۵ دقیقه بدون استفاده بماند به حالت آماده‌باش می‌رود، برای فعال‌سازی دو مرتبه هر دکمه را بفشارید.

پس از تهیه‌ی نوشیدنی‌های شیری

پس از پایان کار، مخزن شیر و درپوش آن را می‌توانید مستقیماً در یخچال قرار دهید (برای استفاده‌ی بعدی در کوتاه‌مدت) یا باقی‌مانده‌ی شیر را دور بریزید.

برای شستشوی مخزن شیر و لوله‌ی فوم ساز، یک فنجان بزرگ خالی زیر لوله‌ی فوم ساز قرار دهید. دکمه‌ی تنظیم فوم را روی حالت «نظافت»  بچرخانید و دکمه‌ی نظافت را فشرده تا آب از لوله‌ی فوم ساز عبور کرده و شفاف گردد. سپس دکمه‌ی لاتِه بزرگ (دبل شات) را دومرتبه فشرده تا دستگاه متوقف شود.


راهنمای آسیاب

توصیه می‌شود از دانه‌های قهوه‌ی تازه، با برشتگی متوسط تا تیره و ترکیبی استفاده شود. آسیاب کردن دانه‌های قهوه مرحله‌ای کلیدی در تهیه‌ی اسپرسوی ایتالیایی است و پیشنهاد می‌شود چندین مرتبه تمرین گردد. این دستگاه دارای عملکرد آسیاب دانه‌های قهوه است. پیش از استفاده از این قابلیت، اطمینان حاصل نمایید که تمامی قطعات طبق دستور در جای خود نصب شده باشند.



جزئیات مشخص به شرح مقابل است:

مراحل آسیاب و آماده‌سازی پودر قهوه

- مقدار مناسبی از دانه‌های قهوه را داخل محفظه‌ی دانه بریزید.
- برای جلوگیری از رطوبت و اکسید شدن دانه‌ها که می‌تواند روی آسیاب، طعم نهایی و فرآیند عصاره‌گیری اثر بگذارد، بیش از حد دانه داخل محفظه نریزید.
- ۲. قیف را در نگهدارنده‌ی مخصوص دریافت پودر، در سمت چپ دستگاه قرار دهید.
- دکمه‌ی آسیاب  را فشرده تا فرآیند آسیاب آغاز شود.
- پس از رسیدن به مقدار تنظیم شده پودر قهوه، عملکرد آسیاب به‌طور خودکار متوقف می‌شود.
- اگر در میانه‌ی کار یک مرتبه دکمه را بفشارید، دستگاه فوراً متوقف می‌شود.
- ۳. پودر قهوه‌ی مناسب باید بافتی هم‌تراز با نمک دانه‌ریز داشته باشد.
- اگر خیلی ریز آسیاب شود و جریان آب مسدود گردد، عصاره‌گیری ناقص یا متوقف می‌شود.
- اگر خیلی درشت آسیاب شود و آب خیلی سریع عبور می‌نماید، روغن و عطر قهوه به‌خوبی استخراج نمی‌شود و طعم تحت تأثیر قرار می‌گیرد.
- ۴. درجه‌ی آسیاب را روی بازه‌ی ۵ تا ۱۰ تنظیم نمایید.

مقدار پودر بر اساس دکمه‌ی انتخابی:

- یک فنجان (تک شات) = ۷ گرم پودر قهوه
- دو فنجان (دبل شات) = ۱۴ گرم پودر قهوه
- یادآوری: می‌توانید با تغییر درجه‌ی آسیاب، میزان درشتی یا نرمی پودر را تنظیم نمایید. با توجه به نوع، میزان برشتگی، تازگی و کیفیت دانه‌ها ممکن است نیاز به تغییر تنظیمات داشته باشید تا بهترین نتیجه‌ی عصاره‌گیری حاصل گردد.

۵. پودر قهوه را با وسیله‌ی فشرده‌ساز (تمپر) فشرده نمایید.
۶. قیف را در جهت پادساعتگرد بچرخانید تا در موقعیت LOCK قرار گیرد و سپس بسته به نوع فیلتر قهوه، گزینه‌ی تک‌فنجان یا دوفنجان (تک/دبل شات) را انتخاب نمایید.




تنظیم دستی آسیاب (DIY)

۱. دکمه‌ی آسیاب ۱ فنجان (تک شات) را فشرده ، نشانگر شروع به چشمک‌زدن کرده و موتور آسیاب دانه‌ها به مدت ۱۱ ثانیه کار می‌نماید.
۲. دکمه‌ی آسیاب ۲ فنجان (دبل شات) را فشرده ، نشانگر شروع به چشمک‌زدن کرده و موتور آسیاب دانه‌ها به مدت ۲۰ ثانیه کار می‌کند.
۳. مجموع زمان کاری آسیاب دانه‌ها ۳ دقیقه می‌باشد. اگر از این مدت بیشتر شود، نشانگر سریع چشمک زده و هشدار می‌دهد. فرآیند آسیاب به‌طور اجباری برای ۶ دقیقه متوقف می‌شود. برای رفع مشکل، دوشاخه را از برق کشیده یا تنظیمات کارخانه را بازگردانید.
۴. **تنظیم دستی ۱ فنجان (تک شات):** دکمه‌ی آسیاب ۱ فنجان  (تک شات) را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید. دستگاه شروع به آسیاب می‌نماید. برای توقف، دومرتبه همان دکمه  را فشرده و زمان کارکرد ثبت می‌شود. این زمان، مدت زمان آسیاب دستی ۱ فنجان (تک شات) خواهد بود. برای بازگرداندن به تنظیمات کارخانه، می‌توان این زمان را پاک کرد.
۵. **تنظیم دستی ۲ فنجان (دبل شات):** دکمه‌ی آسیاب ۲ فنجان  (دبل شات) را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید. دستگاه شروع به آسیاب می‌نماید. برای توقف، دومرتبه همان دکمه  را فشرده و زمان کارکرد ثبت می‌شود. این زمان، مدت زمان آسیاب دستی ۲ فنجان (دبل شات) خواهد بود. با بازگرداندن تنظیمات کارخانه می‌توان آن را پاک کرد.

⚠ هشدار:

- برای محافظت از سیستم آسیاب، اگر دستگاه به‌طور پیوسته ۳ دقیقه کار نماید و فاصله‌ی توقف کمتر از ۶ دقیقه باشد، سیستم استفاده از آسیاب را محدود می‌گردد.
- پس از گذشت ۶ دقیقه فاصله، محدودیت به‌طور خودکار برداشته شده و سیستم به حالت عادی بازمی‌گردد.
- در صورت اعمال محدودیت توسط سیستم، دوشاخه را از برق کشیده یا تنظیمات کارخانه را بازگردانید.

بازگرداندن تنظیمات کارخانه

- همزمان دکمه‌ی گرم‌کن  و دکمه‌ی اسپرسو سرد  را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید.
- هر دو نشانگر روشن شده و یک مرتبه صدا می‌دهند، به این معنی که تنظیمات کارخانه بازگردانده شده است.
- در این حالت همه‌ی نشانگرها خاموش هستند، برای روشن کردن دستگاه دکمه‌ی روشن/خاموش  را فشرده تا دستگاه فعال شود.

راهنمای حالت خواب / خاموشی خودکار

- اگر دستگاه به مدت ۲۵ دقیقه بدون استفاده باقی بماند، به حالت خاموشی خودکار می‌رود.
- تمام دکمه‌ها و نشانگرها خاموش می‌شوند، المنت گرمایشی غیر فعال شده و دستگاه کار نمی‌نماید.
- برای فعال‌سازی دومرتبه، هر دکمه‌ای را فشرده تا دستگاه به وضعیت آماده‌باش بازگردد.

نظافت دستگاه


نظافت مخزن شیر و لوله‌ی فوم‌ساز

- حتی اگر مخزن شیر با باقی‌مانده‌ی شیر در یخچال نگهداری شود، نظافت منظم مخزن و لوله‌ی فوم‌ساز برای جلوگیری از گرفتگی و باقی‌ماندن رسوبات ضروری می‌باشد.

مراحل نظافت:

۱. مخزن شیر را با بالا بردن و همزمان با کشیدن از دستگاه خارج نمایید.
۲. درپوش مخزن را بردارید و شیر باقی‌مانده را دور بریزید.
۳. لوله‌ی فوم‌ساز را از درپوش جدا و نظافت نمایید، سپس پس از شستشو دومرتبه قفل نمایید.
۴. باقی‌مانده‌ی شیر را خالی کرده و مخزن و درپوش را با آب گرم و محلول نظافت‌کننده شستشو دهید. اطمینان حاصل نمایید که کاملاً شسته و خشک شود. از شوینده‌ها یا پدهای ساینده استفاده نفرمایید تا سطح مخزن خش بر ندارد.
۵. توجه: مخزن شیر می‌تواند در ماشین ظرفشویی شسته شود (روی سبد بالایی قرار گیرد)، ولی درپوش مخزن را در ظرفشویی قرار ندهید.
۶. مخزن شیر را با آب تصفیه‌شده پر نمایید (بالای علامت MAX پر نشود) و مخزن را با بالا بردن و همزمان کشیدن در دستگاه قرار دهید، با گرفتن مخزن از طریق درپوش. باید حس نمایید مخزن در جای خود قفل شده است.
۷. یک فنجان بزرگ خالی زیر لوله‌ی خروج فوم ساز قرار دهید.
۸. دکمه‌ی تنظیم فوم را روی حالت «نظافت» قرار داده و دکمه‌ی نظافت را فشرده تا آب از لوله عبور نماید و شفاف شود، سپس دکمه‌ی لاته بزرگ (دبل شات) را دومرتبه فشرده تا دستگاه متوقف شود.
۹. آب و شیر باقی‌مانده در مخزن را دور ریخته و پس از نظافت، قطعات را دومرتبه قفل نمایید.


نظافت سری دم‌آوری، پرتافیلتر و فیلترها

۱. دکمه‌ی روشن/خاموش  را فشرده و دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.
۲. برخی از قطعات فلزی ممکن است هنوز داغ باشند. تا خنک شدن، آن‌ها را با دست لمس نفرمایید.
۳. پرتافیلتر را جدا و تفاله‌های قهوه را دور بریزید. پرتافیلتر و فیلترها را با آب گرم و صابون کاملاً شستشو دهید و اطمینان حاصل نمایید که خوب شسته و خشک شده‌اند.

۴. بخش پایین سری دم‌آوری در دستگاه را با یک دستمال مرطوب یا دستمال کاغذی پاک نمایید تا تافته‌های قهوه باقی‌مانده حذف شود.

۵. پرتافیلتر (بدون فیلتر) را دومرتبه در سری دم‌آوری قرار داده و قفل نمایید.

۶. یک فنجان بزرگ خالی زیر پرتافیلتر قرار دهید.

۷. دوشاخه را به پریز برق متصل کرده و دکمه‌ی روشن/خاموش  را فشرده تا دستگاه فعال شود.

۸. دکمه‌ی اسپرسوی تک‌فنجان {تک شات} را یک‌مرتبه فشرده تا دستگاه با آب عمل دم‌آوری را انجام داده و به‌طور خودکار متوقف شود.

نظافت مخزن آب

۱- باقی‌مانده‌ی آب را با جدا کردن مخزن و برگرداندن آن به‌صورت وارونه روی سینک دور بریزید. توصیه می‌شود مخزن آب بین استفاده‌ها خالی شود.

۲- مخزن آب و درپوش آن را با آب گرم و صابون کاملاً شستشو دهید و اطمینان حاصل نمایید که شسته و خشک شده‌اند.

⚠ **توجه:** مخزن آب و درپوش آن را در ماشین ظرفشویی شستشو ندهید.

⚠ **هشدار:** بدنه‌ی اصلی دستگاه، سیم و دوشاخه را در آب یا هر مایع دیگری غوطه ور نفرمایید.

نظافت بدنه‌ی دستگاه

۱- بدنه را با دستمال نرم و مرطوب پاک نمایید. از شوینده‌ها یا پدهای ساینده استفاده نفرمایید تا سطح دستگاه خش بر ندارد.

۲- هیچ یک از پرتافیلترها را در سری دم‌آوری نگه ندارید، زیرا در هنگام دم‌آوری اسپرسو روی عایق بندی بین سری دم‌آوری و پرتافیلتر تأثیر منفی می‌گذارد.

⚠ **هشدار:** بدنه‌ی اصلی دستگاه، سیم و دوشاخه را در آب یا هر مایع دیگری غوطه ور نفرمایید.

رسوب‌زدایی (Descaling)

- تجمع رسوبات معدنی در دستگاه باعث اختلال در عملکرد آن می‌شود.
- دستگاه باید زمانی رسوب‌زدایی شود که زمان دم‌آوری اسپرسو افزایش یابد، بخاردهی بیش‌ازحد باشد یا رسوبات سفید روی سطح سری دم‌آوری دیده شود.
- دفعات نظافت به سختی آب استفاده‌شده بستگی دارد.
- جدول زیر زمان‌های پیشنهادی برای نظافت را نشان می‌دهد.

نوع آب	دفعات نظافت
آب نرم (آب تصفیه‌شده)	حدود هر ۸۰ مرتبه دم‌آوری
آب سخت (آب شهری)	حدود هر ۴۰ مرتبه دم‌آوری

رسوب‌زدایی مخزن آب

۱. مخزن آب را با سرکه سفید خانگی تازه و غلیظ پر نمایید.
۲. اجازه دهید دستگاه شب تا صبح با محلول سرکه در مخزن آب باقی بماند.
۳. سرکه را با جدا کردن مخزن و برگرداندن آن به صورت وارونه روی سینک دور بریزید.
۴. مخزن آب را به طور کامل با آب شهری شستشو دهید، به این صورت که مخزن را نیمه پر کرده و سپس آب را دومرتبه داخل سینک خالی فرمایید، این کار را دو مرتبه تکرار نمایید.

رسوب‌زدایی قطعات داخلی

۱. ابتدا طبق مراحل بالا، داخل مخزن آب را رسوب‌زدایی نمایید.
۲. دکمه‌ی روشن/خاموش را روی وضعیت خاموش (O) قرار داده و دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید. مخزن را با سرکه سفید خانگی غلیظ پر نمایید، به طوری که سرکه سطح پایین‌ترین قسمت مخزن شیر را بپوشاند.
۳. پرتافیلتر را با فیلتر و بدون قهوه در جای خود قرار دهید و یک فنجان بزرگ خالی روی سینی چکه‌کن و زیر پرتافیلتر قرار دهید.
۴. دوشاخه را به پریز برق متصل نمایید.
۵. دکمه‌ی روشن/خاموش را برای روشن کردن دستگاه (I) یک مرتبه فشرده، نشانگرهای کنترل پنل روشن و ثابت می‌شوند و دستگاه به دمای مناسب اسپرسوی تک یا دوفنجان (تک/دبل شات) می‌رسد. دکمه‌ی اسپرسوی دوفنجان (دبل شات) را فشرده تا سرکه از دستگاه عبور نماید و سپس به طور خودکار متوقف شود.
۶. یک فنجان بزرگ خالی (حداقل ۵۰۰ میلی لیتر / ۱۷ اونس) زیر لوله‌ی خروج فوم ساز قرار دهید. مخزن شیر را با آب تصفیه شده پر نمایید (بالای علامت MAX پر نشود) و دومرتبه قفل نمایید. دکمه‌ی تنظیم کف را روی حالت نظافت  قرار داده و دکمه‌ی دوفنجان لاتِه {دبل شات} یا دکمه‌ی نظافت را فشرده تا فرآیند نظافت آغاز شود. نشانگرها روشن شده و دستگاه پس از گرم شدن، بخار داغ را از لوله‌ی خروج فوم ساز آزاد می‌نماید.

aiwa®

Japan est1951



www.int-aiwa.com

Designed in Japan
アイワ株式会社

Aiwa Co.,Ltd (Tokyo Japan)