



دفترچه قهوه جوش، اسپرسو، کاپوچینو  
مدل : VIR-2338



قبل از استفاده این کاتالوگ را به دقت مطالعه کنید،  
و برای استفاده های بعدی از آن به دقت مراقبت کنید.



Coffee Maker

MODEL: VIR-2338

INSTRUCTION MANUAL





## « راهنمای استفاده » قهوه ساز



مدل : VIR 2338

220-240 ولت – 50 هرتز – 1800 وات

پیش از استفاده این دفترچه راهنما را بطور کامل مطالعه نموده و آن را برای مراجعات بعدی نگه داری نمایید .

## نکات مهم ایمنی

پیش از استفاده از وسیله برقی، رعایت مابانی اصول ایمنی همیشه باید طبق موارد زیر باشد:

۱- پیش از استفاده ولتاژ برق پریز برق مربوط به دستگاه قهوه ساز را با ولتاژ برق ثبت شده روی دستگاه کنترل نمایید.

۲- دستگاه باید به سیم ارت متصل باشد.

۳- وقتی دستگاه شما در نزدیکی کودکان استفاده می شود، کنترل و نظارت بر آن الزامی است.

۴- به منظور پیشگیری از صدمه و آسیب، دستگاه را روی سطح داغ یا در مجاورت آتش قرار ندهید.

۵- پیش از تمیز کردن دستگاه و هنگامی که از دستگاه استفاده نمی شود، دوشاخه را از پریز برق خارج کنید. پیش از مصرف، اتصال قطعات و یا پیش از تمیز کردن، اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.

۶- از هیچ وسیله ای با سیم برق یا دوشاخه آسیب دیده و یا پس از آنکه دستگاه بد کار کرد یا به زمین افتاد و یا به هر طریقی که آسیب دیده، استفاده نکنید. دستگاه را برای امتحان، تعمیر یا تنظیم های برقی یا فنی به نزدیکترین نمایندگی خدمات پس از فروش ارجاع دهید.

۷- استفاده از ضکائم غیر فابریک کارخانه ممکن است منجر به صدمه به اشخاص و یا آسیب به دستگاه شود.

۸- دستگاه را روی یک میز یا سطح صاف و مسطح قرار دهید، اجازه ندهید سیم برق از لبه میز یا پیشخوان آویخته باشد.

۹- اطمینان حاصل نمایید که سیم برق با سطوح داغ دستگاه تماس نداشته باشد.

۱۰- بعضی از قسمت های دستگاه در حین کار داغ هستند، بنابراین بطور مستقیم به آنها دست نزنید.

۱۱- دستگاه یا سیم برق آن را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.

۱۲- از دستگاه خارج از خانه استفاده نکنید.

۱۳- این دستگاه می تواند توسط کودکان ۸ سال به بالا، افرادی با ناتوانیهای جسمی، حسی یا ذهنی یا افراد کم تجربه و ناوارد استفاده شود البته در صورتیکه روی آنها نظارت شود یا به روشی ایمن به آنها درمورد استفاده از دستگاه آموزش داده شود و خطرات درگیر شدن با دستگاه را بفهمند. بچه ها نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.

۱۴- دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال نگه دارید.

- ۱۵- این دستگاه برای مصارف خانگی و موارد مشابه طراحی شده، مانند:
- آشپزخانه کارکنان فروشگاه ها ، ادارات و سایر محیط های کاری
  - خانه های داخل مزرعه ها؛
  - مشتری هتل ها ، متل ها و سایر محیط های کاری؛
  - انواع محیط های صبحانه و خواب؛
- ۱۶- این دفترچه راهنما را برای مراجعات بعدی نگه داری نمایید.

## معرفی قطعات قهوه ساز



## پیش از استفاده برای اولین بار

برای اینکه اطمینان حاصل نمایید که طعم اولین فنجان قهوه عالی و مطلوب باشد، باید قهوه ساز را با آب گرم به روش زیر بشوید.

۱- آب را به مخزن (ریزش قهوه) تا حداکثر ظرفیت اضافه کنید و مطابق مراحل ۱ تا ۵ بخش آماده سازی قهوه (اما بدون پودر قهوه) عمل کنید. آن را چند بار تکرار کنید تا دستگاه تمیز شود.

۲- آب تازه را به مخزن آب (برای قهوه اسپرسو) تا حداکثر ظرفیت اضافه کنید و مطابق مراحل ۱ تا ۹ بخش آماده سازی قهوه اسپرسو و بخش آماده سازی کاپوچینو، اما بدون اضافه کردن پودر قهوه عمل کنید، آن را چند بار تکرار کنید.

## آماده کردن قهوه

- ۱- درپوش مخزن (ریزش قهوه) را باز کنید و مقدار مناسبی آب آشامیدنی درون مخزن آب طبق درجه بندی بریزید.
- ۲- فیلتر پلاستیکی را درون قیف قرار دهید، اطمینان حاصل نمایید که به درستی سرهم شده باشد. در غیر این صورت درپوش مخزن نمی تواند بسته شود.
- ۳- با قاشق پیمانه قهوه آسیاب شده را درون فیلتر پلاستیکی بریزید، یک پیمانه پودر قهوه آسیاب شده می تواند یک فنجان قهوه با کیفیت آماده کند، اما شما می توانید آن را مطابق با ذائقه خودتان تنظیم کنید.
- ۴- درپوش مخزن را ببندید، قوری مخصوص قهوه را روی صفحه گرم نگهدارنده قرار دهید.
- ۵- دوشاخه را به پریز برق وصل کنید و دکمه را روی وضعیت "I" قرار دهید، چراغ شاخص سوییچ روشن خواهد شد دستگاه شروع به کار خواهد کرد. با فشار دادن سوییچ در هر زمان و قرار دادن آن روی وضعیت "۰" شما می توانید روند دم کردن قهوه را متوقف سازید، چراغ شاخص خاموش خواهد شد. هنگامی که دوباره کلید را فشار دهید و آن را روی وضعیت "I" قرار دهید، دستگاه دوباره شروع به کار خواهد کرد.
- توجه: هر بار شما می توانید قوری را برای سرو از روی صفحه بردارید اما زمان نباید از ۳۰ ثانیه متجاوز باشد.
- ۶- اگر شما کلید دستگاه را خاموش نکنید، قهوه ساز قهوه دم کشیده را روی صفحه گرم نگه دارنده، گرم نگه خواهد داشت.

## آماده سازی کامل قهوه اسپرسو

- ۱- درپوش مخزن آب را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود (تصویر ۱ را مشاهده نمایید)، سپس مخزن را با مقدار مناسبی آب با دقت پر کنید. توجه: همیشه پیش از پر کردن مخزن آب کلید دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید. اطمینان حاصل نمایید که آب از مخزن بیرون نریزد.
- ۲- درپوش مخزن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا کاملاً بسته شود (تصویر ۱ را مشاهده نمایید)، سپس کلید بخار را تا انتها در جهت حرکت عقربه های ساعت بطور کامل بچرخانید (تصویر ۲ را مشاهده نمایید).



تصویر ۱



تصویر ۲



تصویر ۳

۳- فیلتر ثابت را درون پایه نگه دارنده فیلتر قرار دهید و فیلتر را با پودر قهوه مطابق با ذائقه خود و بوسیله قاشق اندازه گیری پر کنید (برای ۲ و ۴ فنجان نشانه گذاری شده) و پودر قهوه را به پایین بفشارید، سپس اضافه پودر قهوه را از بالای لبه بردارید.

۴- پایه نگهدارنده فیلتر را درون دستگاه قرار دهید، طبق روش زیر عمل کنید:  
ابتدا دهانه پایه نگهدارنده فیلتر را با دهانه آب پاش در یک ردیف قرار دهید، دسته پایه فیلتر باید به سمت چپ باشد، سپس پایه فیلتر را در خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا دسته در وضعیت مرکزی دستگاه قرار بگیرد. اطمینان حاصل نمایید که پایه نگهدارنده فیلتر بطور ثابت و محکم در جای خود قرار گرفته باشد.

۵- دکمه قدرت را روی وضعیت دلخواهتان قرار دهید: عملکرد قوی "STRONG"، ملایم "LIGHT" یا بخار "STEAM" (تصویر ۳ را ملاحظه نمایید)، بسته به ذائقه یا نیازتان تنظیم کنید.

۶- قوری را روی سینی مخصوص قرار دهید و اطمینان حاصل نمایید که مرکز درپوش با دهانه پایه نگهدارنده فیلتر در یک ردیف قرار بگیرند، سپس کلید را روی وضعیت "T" قرار دهید و چراغ شاخص روشن خواهد شد، پس از حدود ۳ دقیقه قهوه دم کشیده درون قوری قرار خواهد گرفت.

**توجه:** برای پیشگیری از هرگونه ترشح و پاشیدن، در طول روند دم کشیدن قهوه، پایه فیلتر را جدا نکنید.

۷- هنگامی که روند دم کشیدن قهوه کامل شد، کلید را با دست در وضعیت "۰" قرار دهید، قوری را از روی سینی بردارید و قهوه را درون فنجان ها بریزید، حال شما می توانید از قهوه اسپرسو لذت ببرید.

**توجه:** وقتی قهوه در حال دم کشیدن است، نظارت بر آن الزامی است. اگر غلظت قهوه دم کشیده به میزان دلخواه رسید یا رنگ قهوه به تدریج روشن شد، بلافاصله دکمه دستگاه را با دست بچرخانید و دستگاه را خاموش کنید.

۸- پیش از خارج کردن پایه فیلتر همیشه با آزاد کردن فشار در مخزن آب به روش زیر عمل کنید: دکمه بخار را در خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت به آرامی بچرخانید، بخار از لوله بخار خارج خواهد شد، وقتی باقی مانده فشار بطور کامل خارج می شود و پایه نگهدارنده فیلتر خنک می شود؛ سپس با چرخاندن پایه در جهت حرکت عقربه های ساعت آن را بردارید.

۹- قفل فیلتر را بچرخانید، سپس با انگشت آن را فشار دهید تا فیلتر محکم و ثابت شود، پایه نگهدارنده فیلتر را کج کنید و آن را روی سطل زباله بگیرید، سپس تفاله را بیرون بریزید و فیلتر را تمیز کنید، پایه فیلتر و خود فیلتر را با آب بشویید و آن را دوباره بطور صحیح نصب کنید.

**توجه:** پیش از اینکه پایه فیلتر را دوباره نصب کنید، قفل فیلتر را به وضعیت اصلی برگردانید.

## آماده سازی قهوه کاپوچینو

وقتی یک فنجان قهوه اسپرسو با کف شیر پر شود، شما یک فنجان قهوه کاپوچینو بدست خواهید آورد.

۱- ابتدا طبق مراحل ۱ تا ۵۶ گفته شده در بالا قهوه اسپرسو را در یک فنجان به قدر کافی بزرگ آماده کنید و اطمینان حاصل نمایید که کلید بخار خاموش باشد و دکمه قدرت در وضعیت بخار قرار گرفته باشد، پس از روشن کردن کلید، حدود ۳ دقیقه صبر کنید تا قهوه ساز برای تولید کف شیر به قدر کافی بخار تولید کند. پیش از تولید بخار، یک فنجان را با حدود ۱۵۰ گرم شیر پر کنید (تمام شیر یا نصف شیر) برای هر کاپوچینو باید آماده شود، آن را درست روی کف دستگاه قرار دهید. فنجان را بلند کنید تا اطمینان یابید که سرلوله در شیر فرو رفته باشد، سپس کلید بخار را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت به آرامی بچرخانید تا شیر تبدیل به کف شود وقتی حجم کف شیر به ۱/۵ برابر حجم شیر افزایش پیدا کرد، کلید بخار را خاموش کنید تا روند تولید بخار متوقف شود، آن هنگامی که آب باقی مانده در مخزن هنوز بتواند قهوه اسپرسو تولید کند.

**توجه ۱:** در انتخاب اندازه فنجان، توصیه می شود که اندازه آن کمتر از ۷۰ میلیمتر نباشد و باید در نظر داشت که حجم شیر به ۱/۵ برابر افزایش می یابد، اطمینان داشته باشد که ارتفاع فنجان کافی باشد.

**توجه ۲:** برای بدست آوردن نتیجه و اثر بهتر، فنجان را بطور مداوم به بالا و پایین حرکت دهید.

۲- قهوه اسپرسو را با کف شیر مخلوط کنید و آنها را با قاشق به هم بزنید، در صورت لزوم پودر کاکائو اضافه کنید.

۳- سرلوله را با دست بگیرید و با دست دیگر قهوه ساز را ثابت نگه دارید، سپس سرلوله را در جهت لوله بخار پایین بیاورید، پس از تمیز کردن به حالت اصلی، دستگاه را سرهم کنید. **هشدار:** با دقت کار کنید زیرا پس از تولید کف سرلوله داغ است و به شما هشدار می دهیم پس از خنک شدن دستگاه با آن کار کنید.

**توجه:** برای آماده کردن بیش از یک فنجان کاپوچینو، ابتدا تمام قهوه ها را آماده کنید سپس در پایان کف شیر را برای تمام فنجان ها آماده کنید.

## تمیز کردن و نگه داری

۱- پیش از تمیز کردن جریان اصلی برق را قطع کنید و اجازه دهید قهوه ساز بطور کامل خنک شود.

۲- بدنه دستگاه را با یک اسفنج مرطوب تمیز کنید و مخزن آب، سینی و درپوش سینی را بطور منظم هر بار تمیز کنید و سپس آنها را خشک کنید.

**توجه:** دستگاه را با الکل یا پاک کننده های حاوی حلال تمیز نکنید. هرگز بدنه را برای تمیز کردن در آب فرو نبرید.

۳- پایه فیلتر را با چرخاندن آن در جهت حرکت عقربه های ساعت جدا کنید، تفاله های قهوه داخل آن را خالی کنید، سپس می توانید آن را تمیز کنید، اما در نهایت شما باید با آب تمیز آن را آبکشی نمایید.

۴- تمام ضمائم را در آب تمیز کنید و بطور کامل آنها را خشک کنید.

### **تمیز کردن املاح باقی مانده و رسوب زدایی درون دستگاه (بخش آماده سازی قهوه)**

توجه: اشاره ای که در ادامه می شود مربوط به بخش قهوه است.

۱- مخزن را با آب و پاک کننده تا خط نشانگر حداکثر پر کنید (حداکثر ۱/۲۵ لیتر است)، نسبت آب به تمیز کننده ۴ به ۱ است، برای جزییات بیشتر به راهنمای پاک کننده ها مراجعه شود. لطفاً از پاک کننده های خانگی استفاده کنید (مانند سرکه)، شما می توانید بجای پاک کننده از اسید سیتریک استفاده کنید (صد قسمت آب و ۳ قسمت اسید سیتریک).

۲- قوری را روی صفحه گرم نگهدارنده فشار دهید، توجه کنید که خط وسط قوری با صافی دم کشیدن قهوه در یک ردیف قرار بگیرند.

۳- کلید را روی حالت "I" فشار دهید، چراغ شاخص روشن خواهد شد، پس از مدت زمانی، آب بطور خودکار بیرون می ریزد.

۴- پس از اینکه معادل یک فنجان بیرون ریخت سوییچ را روی حالت "۰" فشار دهید تا عملکرد دستگاه متوقف شود.

۵- کار را به مدت ۱۵ دقیقه رها کنید، دوباره مرحله ۳ تا ۵ را تکرار کنید.

۶- با فشار دادن کلید روی حالت "I" دستگاه را روشن کنید و آب را بیرون بریزید تا مخزن آب بطور کامل خالی شود.

۷- به مدت ۳ بار با همین عملکرد دستگاه را آبکشی نمایید.

### **تمیز کردن املاح باقی مانده و رسوب زدایی درون دستگاه (بخش آماده سازی اسپرسو)**

توجه: اشاره ای که در ادامه می شود مربوط به بخش قهوه اسپرسو است.

۱- اطمینان حاصل نمایید که دستگاه قهوه ساز شما بطور مؤثر کار می کند، لوله داخلی کاملاً تمیز باشد و عطر و طعم قهوه به دره عالی برسد، شما باید املاح و رسوبات باقی مانده در دستگاه را هر ۲، ۳ ماه یکبار تمیز کنید.

۲- مخزن را با آب و پاک کننده تا خط حداکثر سطح نشانه گذاری شده پر کنید (نسبت آب به تمیز کننده ۴ به ۱ است) برای جزییات بیشتر به راهنمای پاک کننده ها مراجعه کنید. لطفاً از پاک کننده های خانگی (مانند سرکه) استفاده کنید، شما می توانید به جای پاک کننده از اسید سیتریک استفاده کنید (قابل تهیه در داروخانه ها یا داروسازی ها) (صد قسمت آب و سه قسمت اسید سیتریک). پاک کننده را ۱۵ دقیقه پیش از جوشیدن آب در مخزن آب بریزید.

۳- آب را طبق برنامه تهیه قهوه اسپرسو بدون پودر قهوه در فیلتر بجوشانید.



- ۴- کلید قدرت را روی حالت قوی یا ملایم بچرخانید، سپس با فشار دادن آن روی حالت "I" آن را روشن کنید و حدود ۳ دقیقه بعد آب از آن بیرون می ریزد، پس از اینکه ۲ فنجان آب داغ خارج شد، دستگاه را با فشار دادن کلید روی حالت "۰" خاموش کنید.
- ۵- کلید قدرت را روی حالت بخار بچرخانید، کلید را روی حالت "I" فشار دهید و به مدت ۲ دقیقه بخار تولید کنی، سپس کلید را در حالت خاموش قرار دهید تا دستگاه بلافاصله متوقف شود.
- ۶- دوباره مراحل ۳ تا ۵ را سه بار دیگر تکرار کنید.
- ۷- سپس کلید قدرت را روی حالت قوی یا ملایم قرار دهید، آب را بجوشانید تا تمام مواد پاک کننده از دستگاه خارج شود.
- ۸- سپس دستگاه را با آب تمیز تا خط نشانگر حداکثر پر کنید (بدون پودر قهوه) و آب را به جوش آورید. مراحل ۳ تا ۵ را سه بار تکرار کنید، در پایان کلید را روی حالت "I" فشار دهید و آب را بجوشانید تا آب درون مخزن خالی شود.
- ۹- مرحله ۸ را سه بار تکرار کنید تا اطمینان حاصل نمایید که لوله بخار کاملاً تمیز شده باشد.

## برطرف کردن معایب

اصلاحات	دلیل	نشانه
مرکز قوری را هم ردیف با سر خروجی آب جوش قرار دهید	قوری بطور صحیح در جای خود قرار نگرفته	آب از قوری به بیرون نشت می کند یا آب از درپوش قوری به بیرون نشت می کند
سطح آب درون مخزن باید بین نشانه حداقل و حداکثر باشد	سطح آب درون مخزن از خط نشانگر حداکثر متجاوز است	
۱ قاشق پودر قهوه استفاده کنید	قهوه بیش از حد کم است	قهوه اسپرسو به آرامی بیرون می ریزد
از پاک کننده های توصیه شده کارخانه استفاده کنید	پاک کننده ها از انواع توصیه شده نیستند. ممکن است قسمت های فلزی مخزن زنگ زده باشد	قسمت های فلزی مخزن زنگ زده است
لطفاً سینی را تمیز کنید	مقدار زیادی آب در سینی جمع شده است	آب از کف قهوه ساز نشت می کند
لطفاً برای تعمیر به نمایندگی خدمات مجاز مراجعه نمایید	قهوه ساز بد کار می کند	
آنها را بردارید و تمیز کنید	مقداری پودر قهوه در لبه فیلتر وجود دارد	آب از کنارۀ فیلتر به بیرون می ریزد
پیش از استفاده برای اولین بار، چند مرتبه قهوه ساز را تمیز کنید	پس از تمیز کردن رسوبات دستگاه بطور کامل تمیز نشده است	قهوه اسپرسو طعم اسید(سره) می دهد

لطفاً از پودر قهوه تازه استفاده کنید، اضافه پودر قهوه را در جایی خشک و خنک نگه دارید. پس از باز کردن بسته بنده قهوه، آن را دوباره محکم ببندید و در یخچال نگه داری کنید تا قهوه تازه بماند	پودر قهوه در جایی گرم و مرطوب به مدت طولانی قرار گرفته. پودر قهوه کیفیت خود را از دست داده است	
دوشاخه را بطور صحیح به پریز برق وصل کنید، اگر دستگاه هنوز کار نمی کند، لطفاً آن را به نمایندگی خدمات پس از فروش ارجاع دهید	دوشاخه سیم برق به پریز برق وصل نیست	قهوه ساز کار نمی کند
فقط پس از روشن شدن چراغ شاخص خروج بخار، بخار می تواند برای تولید کف استفاده شو (فقط برای قهوه ساز با پمپ)	چراغ شاخص خروج بخار روشن نیست	بخار نمی تواند تولید کف کند
مخزن بسیار بزرگ است یا لبه لوله درون مخزن قرار نگرفته است	از فنجان بلند و باریک استفاده کنید	
از شیر یا نصفی شیر خامه ای استفاده کنید	شما بطور کامل از شیر خامه ای استفاده کرده اید	

اگر علت خرابی معلوم نمی شود، خودتان اقدام به باز کردن دستگاه نکنید، شما باید دستگاه را به نمایندگی خدمات مجاز ارجاع دهید.



### کمک به حفظ محیط زیست

شما می توانید به محافظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به خاطر داشته باشید که به قوانین محیطی و محلی احترام بگذارید: لوازم برقی را که دیگر کار نمی کنند، به یک مرکز بازیافت مناسب ارائه دهید.

### اخطار

لطفاً این دستگاه را در دسترس افراد و کودکان با مشکلات جسمی و عقلی یا افراد بی تجربه و ناآگاه قرار ندهید، مگر آنکه سرپرست مسئولی با حضور خود، آنها را در قبال مسائل ایمنی و دستورالعمل های استفاده از دستگاه، یاری دهد.



## Instruction Manual for **Coffee maker**



**Model: VIR - 2338**  
**220-240 V , 50 Hz , 1800 W**

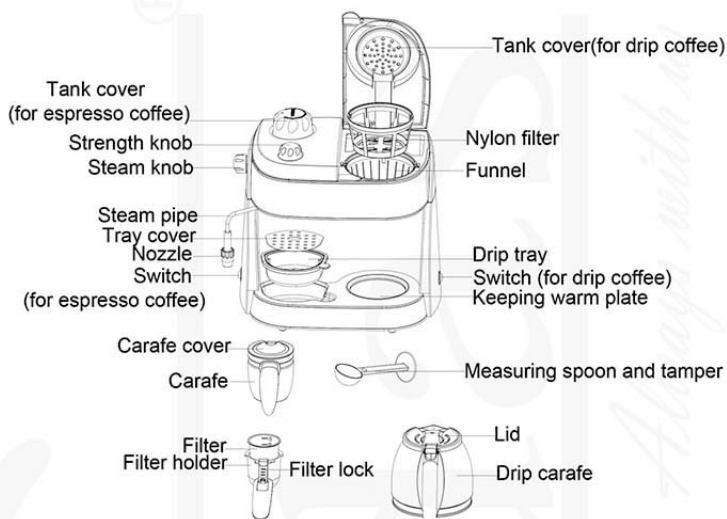
Please read this instruction manual carefully before usage and save it for future reference.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to coffee maker rating plate.
2. The appliance must be earthed.
3. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
4. Do not place the coffee maker on hot surface or beside fire, avoid to be damaged.
5. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance to cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory which is not recommended by manufacturer may cause injury to persons or damage to appliance.
8. Place appliance on flat surface or table, do not hang its power cord over the edge of table or counter.
9. Ensure that the power cord does not touch hot surface of appliance.
10. Some parts of appliance are hot when operated, so do not touch with hand directly.
11. Do not immerse appliance or power cord into water or any other liquids.
12. Do not use outdoors.
13. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
14. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by client in hotels, motels and other working environments;
  - bed and breakfast type environments.
16. Save these instructions booklet for future reference.

## KNOW YOUR COFFEE MAKER



### BEFORE THE FIRST USE

To ensure the first cup of coffee tastes excellent, you should rinse the coffee maker with warm water as follows:

1. Add water in the tank (for drip coffee) to the max capacity and operate the appliance per 1-5 steps of section (but no coffee powder) of "make drip coffee". Repeat it for several times to clean the appliance.
2. Add fresh water in water tank (for espresso coffee) to the max capacity and operate the appliance per 1-9 steps of section of " make perfect espresso coffee" and section of " make cappuccino coffee" , but do not add coffee powder, repeat it for several times.

### Make drip coffee

1. Open the tank cover (for drip coffee) and pour proper drinking water into water tank according to the gauge.
2. Place the nylon filter into the funnel, make sure it is assembled correctly. Otherwise the tank cover can not be closed.
3. Add ground coffee into nylon filter with measuring spoon, a spoon ground coffee power can make a cup of top-grade coffee, but you can adjust according to the taste yourself.
4. Close the tank cover, insert the drip carafe on keeping warm plate horizontally.
5. Plug the power cord into the outlet, press the switch to the "I" position, the indicator of switch will be illuminated. The appliance will begin working. You may stop to brew by pressing the switch to the "O" position at any time, the indicator will be extinguished.

The appliance will continue brewing once pressing the switch to the "I" position again.

**Note:** at any time, you can take out drip carafe to serve but the time cannot exceed 30 seconds.

6. The coffee maker will keep warm on the keeping warm plate when brewing coffee is finished if you do not switch off the appliance.

## Make perfect espresso coffee

1. Turn water tank cover in anti-clockwise open(see figure1) , then by carafe fill adequate water in water tank.

**Note:** Always switch off power and remove plug from wall outlet before filling water. Ensure water will not overflow water tank.

2. Turn water tank cover in clockwise tightly to close(see figure 1), then turn steam knob in clockwise to the end tightly (see figure 2).



Figure 1

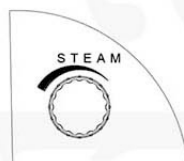


Figure 2



Figure 3

3. Place permanent filter into filter holder and fill filter with coffee powder according to your desire by measuring spoon (marked with 2 and 4 cups) and tamp down coffee powder, then remove excessive powder on the top rim.

4. Assemble filter holder into coffee maker, the method is as follows: first align mouth of filter holder with sprinkling mouth, handle of filter holder in left position, then turn filter holder counter-clockwise until handle locates in the central position of unit, Make sure that filter holder is secured firmly.

5. Turn strength knob to your desired position:

"STRONG"、"LIGHT" or "STEAM" function (see Figure 3), depending on your own taste or need.

6. Place carafe on drip tray and ensure the central of lid aligns with the spout of filter holder, then press switch to the "I" position and indicating light will be illuminated, brewed coffee will begin flowing into carafe after aprox.3 minutes.

**Note:** to avoid any splashing, do not detach the filter holder during brewing coffee.

7. Once brewing have been completed, press the switch to the "O" position by hand, remove carafe from drip tray and dispense coffee into cups, now you can enjoy espresso coffee.

**Note:** supervision is necessary when brewing coffee. If brewed coffee volume has reached your desire or coffee color begins becoming light gradually, immediately turn switch off by hand.

8. Before taking filter holder down, always release the pressure in water tank, the method is as follows: turn steam knob in anti-clockwise slowly, steam will escape from steam tube, when the remained pressure is released completely and filter

holder is cooled down, then remove filter holder by turning in clockwise.

**9.** Turnover filter lock, then press it by thumb to make filter firm, tilt filter holder and tap it over rubbish box, then clear out residue, wash filter holder and filter in fresh water and reassemble them correctly

**Note:** return filter lock to original position before reattaching the filter holder.

## **Make cappuccino coffee**

When a cup of espresso coffee is filled with frothing milk, you will obtain a cup of cappuccino.

**1.** First prepare espresso coffee with a container big enough according to the 1-6 steps above and, ensure steam knob has been turned off and turn strength knob to "STEAM" position, after turning switch on, wait approx. 3 minutes coffee maker will produce enough steam for making frothing milk. Before producing steam, fill a cup (preferably straight wall cup) with about 150 grams of milk (whole milk or half whole milk) for each cappuccino to be prepared, place it on the right bottom of housing. lift up the cup to ensure nozzle is immersed in milk, then turn steam knob in anti-clockwise slowly when it begins foaming milk, When the volume of frothing milk is increased to 1.5 times milk volume, turn off steam knob to stop making steam, when water remained in the tank can be still made espresso coffee.

**Note1:** In choosing the size of cup, it is recommended the diameter is not less than 70±5mm, and bear in mind that the milk increases in volume by 1.5 times, make sure the height of cup is enough.

**Note2:** to get better effect, move the cup constantly up and down.

**2.** Mix espresso coffee with foam milk and stir them by spoon, add chocolate powder if necessary.

**3.** Grasp nozzle with your hand and the other hand fix coffee maker, then take nozzle down according to the direction of steam pipe, after cleaning, assemble back original position.

Caution: operate carefully because of the hot nozzle after foaming and advise you should operate it after being cooled down.

**Note:** to prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare foam milk for all the cappuccinos.

## **CLEAN AND MAINTENANCE:**

**1.** Cut off power source and let the coffee maker cool down completely before cleaning.

**2.** Clean housing of coffee maker with moisture-proof sponge often and clean water tank, drip tray and tray cover regularly then dry them.

**Note:** Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning.

**3.** Detach the filter holder through turn it clockwise, get rid of coffee residue inside, then you can clean it and filter with cleanser, but at last you must rinse with clear water.

**4.** Clean all the attachments in the water and dry thoroughly.

## **CLEANING MINERAL DEPOSITS**

### **(for the section of making drip coffee)**

**Note:** the switch referring on the following section is the switch for drip coffee.

1. Fill the tank with water and descaler to the MAX level (it is approximate 1.25L, the scale of water and descaler is 4:1, the detail refers to the instruction of descaler. Please use "household descaler", you can use the citric acid instead of the descaler (the one hundred parts of water and three parts of citric acid).
2. Push drip carafe on keeping warm plate, pay attention to let center line of carafe aligns with that of brew basket.
3. Pressing the switch to the "I" position, the indicator will be illuminated. After a while, water will drop out automatically.
4. After percolate the equivalent of one cup and then press the switch to the "O" position to stop the appliance.
5. Leave the solution work for 15 minutes, repeat the steps of 3-5 again.
6. Turn the appliance on by pressing the switch to the "I" position and run off the water until the water tank is completely empty.
7. Rinse by operating the appliance with water at least 3 times.

## **CLEANING MINERAL DEPOSITS**

### **(for the section of making espresso coffee)**

**Note:** the switch referring on the following section is the switch for espresso coffee.

1. To make sure your coffee maker operating efficiently, internal piping is cleanly and the peak flavor of coffee, you should clean away the mineral deposits left every 2-3 months.
2. Fill the tank with water and descaler to the MAX level ( the scale of water and descaler is 4:1, the detail refers to the instruction of descaler. Please use "household descaler", you can use the citric acid (obtainable from chemist's or drug stores) instead of the descaler (the one hundred parts of water and three parts of citric acid).place the descalers deposit in water tank at least 15 minutes before brewing water.
3. Brew water according to the program of making espresso coffee without coffee powder in filter.
4. Turn strength knob to "STRONG" or "LIGHT" position, then turn switch on by pressing it to the "I" position and approx. 3 min later water will flow out a, after making 2 cup hot water, turn off the switch by pressing it to the "O" position..
5. Turn strength knob to "steam" position, press the switch to the "I" position and make steam for 2min, then turn off switch to stop the unit immediately
6. Restart the unit and repeat step 3-5 at least 3 times.
7. Then turn strength knob to "STRONG" or " LIGHT" position, brewing coffee until no descaler is left.
8. Then brewing coffee (no coffee powder in filter) with tap water in the MAX level, repeat step3-5 for 3 times, finally press the switch to the "I" position and brewing coffee until no water is left in the tank.
9. Repeat the step of 8 at least 3 times to make sure steam pipe is clean.



## TROUBLE SHOOTING

Symptom	Cause	Corrections
Carafe leakage water or water leaks out from lid of carafe	The carafe is not located properly	Let centreline of carafe aligns with leakage opening of brew basket well.
	The level of water in the tank exceeds the scale of MAX.	The water level in the tank should be within the scale of MIN and MAX.
Espresso coffee drops out too slowly (Not only for the coffee maker with pump)	Ground coffee too fine	Use 1# coffee powder.
The metal parts in the tank have rust.	The descaler is not recommended type. It may corrode the metal parts in the tank.	Use the descaler recommended by manufacturer.
Water leaks from the bottom of coffee maker.	There is much water in the drip tray.	Please clean the drip tray.
	The coffee maker is malfunction.	Please contact with the authorized service facility for repairing.
Water leaks out of outer side of filter.	There is some coffee powder on filter edge.	Get rid of them.
Acid (vinegar) taste exists in Espresso coffee.	No clean correctly after cleaning mineral deposits.	Clean coffee maker per the content in "before the first use" for several times.
	The coffee powder is stored in a hot, wet place for a long time. The coffee powder turns bad.	Please use fresh coffee powder, or store unused coffee powder in a cool, dry place. After opening a package of coffee powder, reseal it tightly and store it in a refrigerator to maintain its freshness.
The coffee maker cannot work any more.	The power outlet is not plugged well.	Plug the power cord into a wall outlet correctly, if the appliance still does not work, please contact with the authorized service facility for repairing.
The steam cannot froth.	The steam ready indicator is not illuminated.	Only after the steam ready indicator is illuminated, the steam can be used to froth. (Only for the coffee maker with pump)
	The container is too big or the shape is not fit.	Use high and narrow cup.
	You have used skimmed milk	Use whole milk or half-skimmed milk

Do not take apart the appliance by yourself if the cause of failure is not found, you had better contact certified serving center.

## Environment friendly disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



### **Warning**

*Please keep this device out of mental and physical incapable children and unskilled, inexperienced people, unless in presence of skilled authorized experts for their safety instruction and manuals.*