

راهنمای استفاده و نگهداری دستگاه اسپرسو

پیش از اولین استفاده: هواگیری دستگاه

قبل از استفاده، دستگاه شما نیاز به هواگیری دارد. برای این کار مراحل زیر را انجام دهید:

*در برخی مدل ها مدت و زمان خروج آب ممکن است بیشتر باشد. با رعایت استراحت پمپ فرایند هواگیری چندین بار باید تکرار شود.

(۱) پر کردن مخزن آب

ابتدا مخزن آب دستگاه را با آب تازه و سرد پر کنید.

در برخی مدل ها، استفاده از آب گرم می تواند فرآیند هواگیری را سریع تر کند.

(۲) گرم شدن دستگاه

دستگاه را روشن کنید و اجازه دهید ۵ تا ۱۰ دقیقه گرم شود.

(۳) قرار دادن ظرف زیر نازل بخار

یک ظرف خالی با ظرفیت مناسب، زیر نازل بخار قرار دهید.

(۴) خروج آب از دستگاه

شیر بخار را تا انتها باز کنید و دکمه عصاره گیری / اسپرسو را فشار دهید تا آب از دستگاه خارج شود.

این فرآیند ممکن است ۳۰ تا ۶۰ ثانیه زمان ببرد تا آب از نازل بخار به صورت یکنواخت خارج شود.

نکات مهم:

- در برخی مدل ها، پمپ دستگاه به زمان بیشتری برای عبور آب نیاز دارد.
- این کار را تا زمانی ادامه دهید که جریان آب یکنواخت و بدون حباب هوا شود.

- اگر دستگاه به زمان بیشتری نیاز داشت، هر ۶ ثانیه به آن کمی استراحت دهید و دوباره امتحان کنید.
- تکان عرضی دستگاه می‌تواند فرآیند هواگیری را تسریع کند.

نکات مهم برای نگهداری و استفاده

برای افزایش عمر دستگاه و حفظ کیفیت عملکرد آن، موارد زیر را رعایت کنید:

- برای جلوگیری از آسیب ناشی از نوسانات برق، حتماً از محافظ برق استفاده کنید.
- از آب با املاح کم مانند آب تصفیه شده یا آب جوشیده استفاده کنید.
- برای عصاره‌گیری بهتر، از درجه آسیاب مناسب استفاده کنید:
 - اگر عصاره‌گیری خیلی غلیظ و سخت بود، درجه آسیاب را درشت‌تر کنید.
 - اگر عصاره‌گیری آبکی و رقیق بود، درجه آسیاب را ریزتر کنید.
- برای تهیه فوم شیر، بهتر است بخارگیری بعد از عصاره‌گیری انجام شود تا از سوختن قهوه جلوگیری شود.

رسوب‌زدایی دوره‌ای دستگاه

دستگاه شما هر ۲ ماه یکبار نیاز به رسوب‌زدایی دارد تا سلامت پمپ حفظ شود و کیفیت عصاره‌گیری کاهش پیدا نکند.

روش رسوب‌زدایی:

۱. محلول رسوب زدای مخصوص دستگاه اسپرسو را طبق مقدار توصیه شده داخل مخزن آب بریزید.

۲. پرتافیلتر را نصب کنید.

۳. دکمه عصاره گیری را فشار دهید و اجازه دهید محلول از دستگاه خارج شود.

۴. این فرآیند را تا خالی شدن کامل مخزن ادامه دهید.

۵. در طول کار، هر ۱ دقیقه، ۴۵ ثانیه به دستگاه استراحت دهید.

۶. پس از پایان کار، یک بار مخزن را فقط با آب خالی شست و شو دهید تا هیچ ماده ای داخل مسیرو پمپ باقی نماند.

در صورت نبود محلول آماده:

- می توانید از ۱۰ گرم جوهر لیموی خوراکی به ازای هر لیتر آب استفاده کنید.
- جوهر لیمو را در آب ولرم کاملاً حل کرده و سپس به مخزن اضافه کنید.

طرز تهیه فوم شیر

برای تهیه فوم شیر جهت آماده سازی لته، به یک پیچر نیاز دارید.

مراحل:

۱. دستگاه را برای بخارگیری آماده کنید و دکمه بخار را فشار دهید.

۲. ۵ تا ۱۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه به دمای مناسب برسد.

۳. شیر سرد و ترجیحاً پرچرب را تا نیمه پیچر بریزید.

۴. نازل بخار را داخل پیچر قرار دهید.

۵. شیر بخار را باز کنید.

۶. دست خود را زیر پیچر قرار دهید؛ زمانی که احساس کردید شیر به نقطه جوش نزدیک شده، شیر بخار را ببندید.

۷. فوم شیر آماده استفاده است.

این کار نیاز به تجربه دارد و ممکن است چند بار تمرین لازم باشد تا نتیجه بهتر شود.

بعد از استفاده

پس از پایان کار، نازل بخار را کاملاً تمیز کنید تا باقی مانده شیر روی آن نماند.

جمع بندی

با رعایت این نکات، دستگاه شما عملکرد بهتری خواهد داشت، عمر مفید آن افزایش پیدا می کند و کیفیت اسپرسو و فوم شیر نیز بهتر می شود.

نوش جان