

# daiko

## MANUEL D'UTILISATION

### CF9322EK

AVANT D'UTILISER CET  
APPAREIL ÉLECTRIQUE,  
LISEZ ATTENTIVEMENT LES  
INSTRUCTIONS CI-DESSOUS, ET  
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI  
POUR UN USAGE ULTÉRIEUR.  
SI VOUS RESPECTEZ CES  
INSTRUCTIONS, LA DURÉE DE VIE  
DE VOTRE APPAREIL ELECTRIQUE  
TIENDRA LONGTEMPS. CONSERVEZ  
CE MANUEL AVEC SOIN.



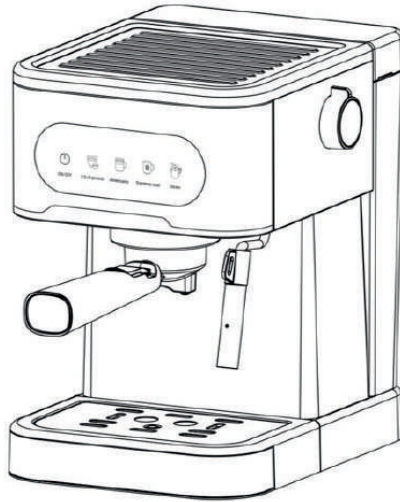
daikomarc

Explorez le monde de daiko



# Sommaire

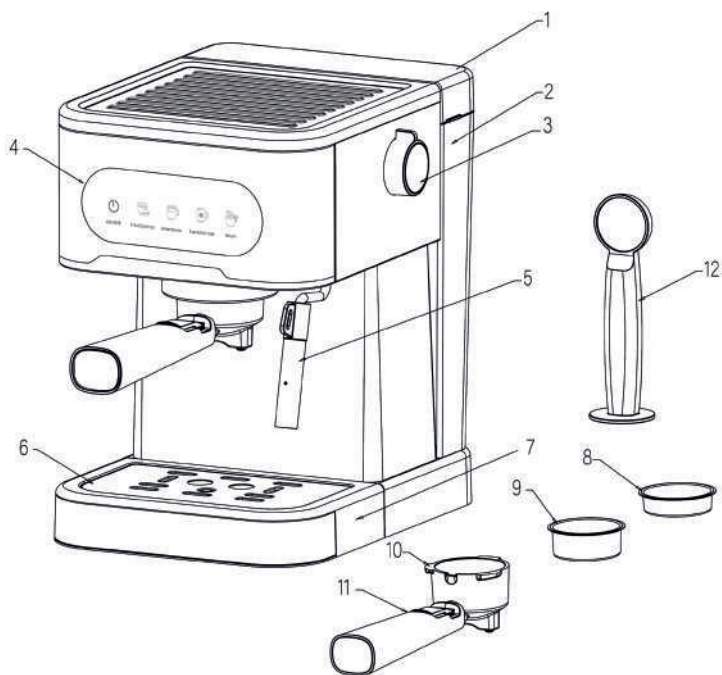
Caractéristiques du produit.....	2
Composants de l'appareil.....	3
Mesures de sécurité importantes.....	5
Fonctionnement.....	7
Nettoyage et entretien.....	10
Dépannage.....	13



## **Caractéristiques du produit**

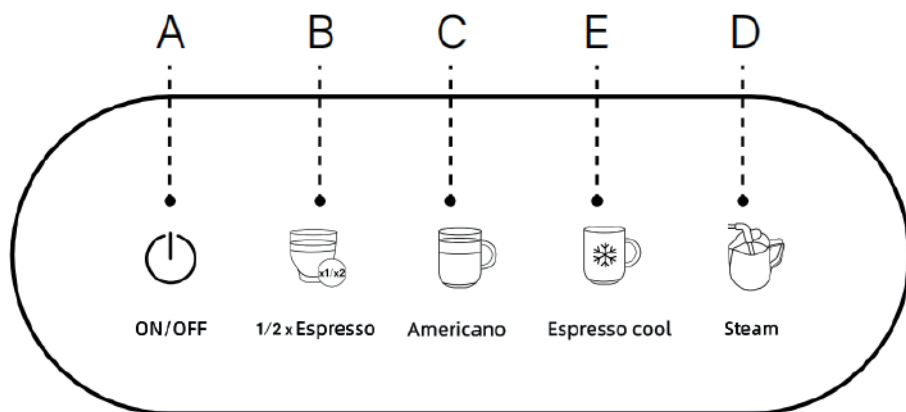
1. Réservoir d'eau transparent et amovible, ainsi que bac d'égouttage
2. Capable de préparer toutes sortes de café expresso
3. Plaque en acier inoxydable durable pour le préchauffage des tasses à café
4. Peut préparer du café expresso et de la mousse de lait
5. Buse à mousse amovible et bac d'égouttage pour un nettoyage facile

## Composants de l'appareil



1. Couvercle du réservoir
2. Réservoir d'eau
3. Bouton de mousser à lait
4. Panneau de contrôle
5. mousser à lait
6. Plaque pour tasses

7. Bac d'égouttage
8. Filtre à une tasse
9. Filtre à deux tasses
10. Entonnoir à café moulu
11. Support à café moulu
12. Cuillère à café



- A. Interrupteur On/Off
- B. Espresso x1/x2
- C. Américano
- D. Espresso Cool
- E. Bouton de mousser à lait

## Mesures de sécurité importantes

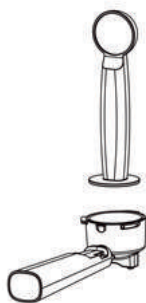
- Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il est essentiel de suivre des précautions de sécurité de base pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, notamment :
  - Vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle de la machine à café.
  - L'appareil doit être mis à la terre.
  - Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé près des enfants.
  - Pour éviter les chocs électriques, ne mettez pas le cordon et la prise dans l'eau ou tout autre liquide ; ne pas endommager ou plier excessivement le cordon.
  - Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement chaud, magnétique ou humide. Ne pas le placer sur une surface chaude.
  - Ne pas allumer la machine si le cordon ou la prise est endommagé.
  - Utilisez des accessoires d'origine.
  - Cet appareil est uniquement destiné à la préparation de café.
  - Placez la machine sur une surface plane.
  - Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.

- Ne pas toucher les parties chaudes de la machine pendant son utilisation.
- Nettoyez régulièrement les pièces de la machine pour assurer la qualité du café.
- Ne pas déplacer ou éteindre la machine pendant son fonctionnement.
- Ne pas faire fonctionner sans eau.
- Lisez attentivement les instructions pour garantir une utilisation correcte.
- Ne pas laver la machine ou le cordon dans l'eau.
- Usage domestique uniquement, ne pas utiliser à l'extérieur.
- Avant la première utilisation, faire fonctionner deux fois avec de l'eau propre pour éliminer les odeurs.
- Conservez ce manuel pour référence future.
- La machine ne doit pas être placée dans un placard pendant son utilisation.
- L'entretien ne doit pas être effectué par des enfants sans supervision.
- Les enfants de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil sous supervision.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Avertissement : une mauvaise utilisation peut causer des blessures potentielles.

- Usage domestique uniquement

## **Fonctionnement**

- Assurez-vous que la machine est éteinte et débranchée.
- Retirez le réservoir d'eau en le soulevant par la poignée.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide, sans dépasser le niveau maximum 'MAX'.
- Remettez le réservoir en place correctement.
- Insérez le filtre dans le porte-filtre. Ajoutez du café moulu à l'aide de la cuillère fournie.
- La pression dans le filtre est essentielle pour un bon espresso.
- Si le café est trop fin, cela entraînera une extraction excessive et une amertume.

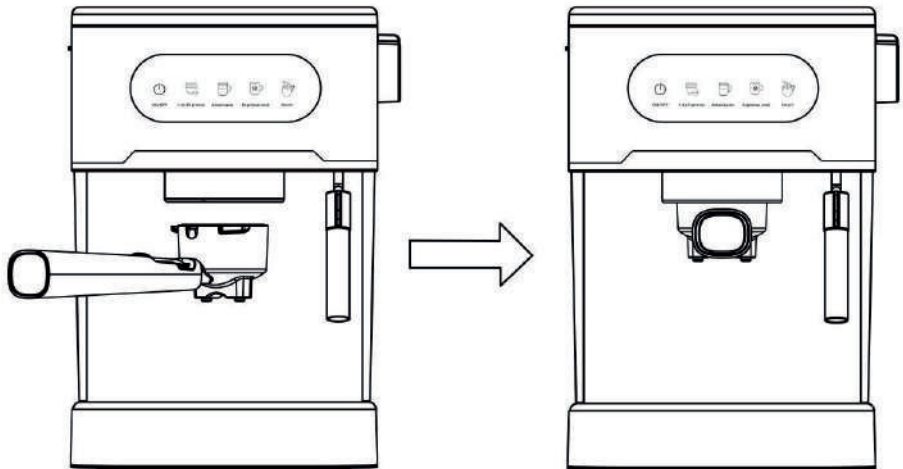


- Si le café est trop grossier, l'eau passera trop rapidement.
- Comprimez à nouveau le café avec le tamper.
- Nettoyez les excès de café sur le bord pour un bon ajustement.

- La compression du café est cruciale : trop serré ralentit l'extraction et augmente la crème, pas assez serré l'accélère et réduit la crème.

- Sécuriser le porte-filtre dans le groupe d'infusion

Faites glisser la poignée vers la gauche, puis tournez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Relâchez la poignée, le porte-filtre doit être correctement placé dans le groupe d'infusion et pointer vers l'avant à un angle de 90°.



- Placez une ou deux tasse(s) préchauffée(s) sous le bec à café.

- Après avoir branché, appuyez sur le bouton ON/OFF ; tous les indicateurs doivent être stables.

- **Espresso chaud** : Appuyez une fois sur le bouton, le voyant clignote, indiquant que la machine est en préchauffage. Lorsque le

voyant cesse de clignoter et reste allumé, la machine est prête à infuser du café et à servir un espresso simple. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour obtenir un espresso double.

- **Américano** : Appuyez sur le bouton, le voyant clignote, indiquant que la machine est en préchauffage. Lorsque le voyant cesse de clignoter et reste allumé, la machine est prête à infuser du café et à servir un long café.




- **Espresso Cool** : Ajoutez des glaçons dans le réservoir d'eau, appuyez sur Espresso Cool pour obtenir un café frais.

Astuce : Utilisez toujours de l'eau glacée pour un meilleur résultat. Il est conseillé d'utiliser de l'eau glacée et de faire un café froid avant l'espresso chaud pour un goût optimal.

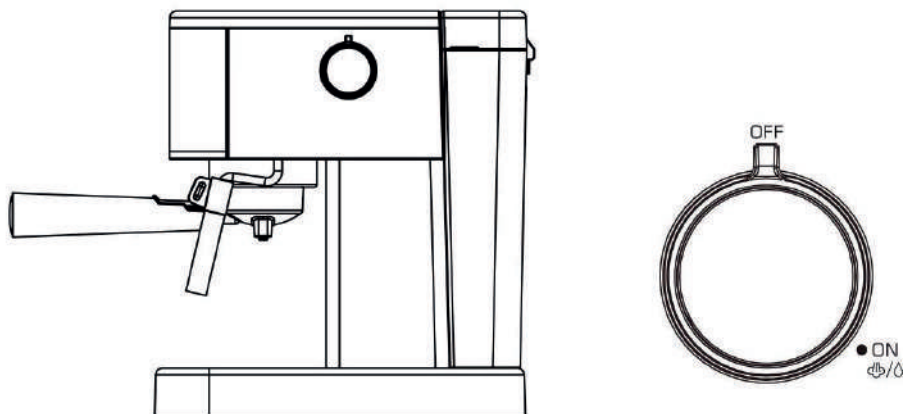
- Ajustez en même temps la position de la tasse pour que le café coule le long de la paroi de la tasse.

- Attendez que le café s'écoule, c'est prêt !

## Fonction mousse de lait à la vapeur

1. Appuyez sur "  " puis sur "  ". À ce moment, l'indicateur "  " commence à clignoter jusqu'à ce qu'il reste allumé, indiquant que le préchauffage est terminé.

2. Versez du lait entier glacé dans la tasse à latte au tiers, insérez la buse à vapeur à 1 cm de la surface du lait, puis dévissez lentement le "bouton de vapeur" jusqu'à ce que la vapeur commence à sortir.



(**Note** : Relâchez un peu d'eau dans le tuyau à vapeur avant de faire la mousse.)

3. Lorsque la température du lait atteint environ 75 degrés et que la mousse de lait commence à s'épaissir, vous pouvez tourner le

"bouton de vapeur" sur "OFF" et appuyer sur "  " pour fermer.

## Nettoyage et entretien

1. Pour assurer le bon fonctionnement de votre machine à café et préserver le goût optimal du café, il est nécessaire de détartrer et d'entretenir la machine périodiquement. Un avertissement de

détartrage s'affichera après 300 cycles de fonctionnement. À ce moment-là, tous les indicateurs clignoteront et sonneront 5 fois, indiquant que la machine doit être détartrée.

2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau et du détartrant jusqu'au niveau MAX (la proportion est de 4:1, voir les instructions du détartrant). Utilisez un détartrant ménager ou de l'acide citrique (obtenable en pharmacie) en utilisant 100 parties d'eau pour 3 parties d'acide citrique.

3. Appuyez sur le bouton "Americano" une fois pour faire couler environ 100 ml d'eau chaude. Ensuite, éteignez l'appareil et laissez le mélange détartrant dans l'appareil pendant 5 minutes.


4. Rallumez l'appareil et répétez l'étape 3 trois fois.

5. Répétez les étapes 3 deux fois avec de l'eau du robinet au niveau MAX (pas besoin d'attendre 5 minutes).

6. Après le détartrage, annulez l'avertissement de détartrage : maintenez simultanément les boutons "Espresso", "Americano" et "Steam" enfoncés pendant 3 secondes.

## **Fonction de refroidissement**

Lorsque la machine prépare du café après la vapeur, éteignez le "bouton de vapeur" car la température est trop élevée ; les indicateurs de l'Espresso et de l'Americano clignoteront. À ce

moment-là, tournez le "bouton de vapeur" sur "  ", la machine commence à pomper de l'eau et le tuyau à vapeur commence à décharger continuellement de l'eau pour refroidir. Lorsque l'indicateur clignote rapidement, tournez le "bouton de vapeur" sur "OFF" pour arrêter le refroidissement. Le café peut être préparé lorsque l'indicateur de puissance est allumé.

## **Nettoyage et entretien**

1. Coupez l'alimentation et laissez la machine à café refroidir avant de la nettoyer.
2. Essuyez l'extérieur et les parties de la machine avec un chiffon humide ou une éponge propre.  
Remarque : ne pas utiliser de nettoyant à base d'alcool ou de solvant, ne pas immerger la machine dans l'eau pour le nettoyage.
3. Dévissez l'entonnoir à café et nettoyez les résidus de café dans le filtre.

## Dépannage

<b>Problème</b>	<b>Raison</b>	<b>Solution</b>
Pas d'eau/ mousse	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifiez s'il y a de l'eau dans le réservoir / si le réservoir est bien en place.</li><li>- L'eau n'est pas ajoutée à l'avance dans la machine.</li></ul> <p>3. La machine n'est pas préchauffée.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Remplissez le réservoir d'eau et allumez l'interrupteur d'alimentation et le bouton de café.</li><li>- Pour ajouter de l'eau à la machine : appuyez sur le bouton d'eau chaude, et la pompe commencera à ajouter de l'eau dans la machine jusqu'à ce que de l'eau s'écoule par la buse à vapeur ou l'entonnoir.</li><li>- La machine doit être préchauffée avant que le café puisse être produit, ce qui se</li></ul>

		manifeste par un voyant qui passe d'un état clignotant à un état fixe.
Pas de crème	Les grains de café sont trop épais / les grains ne sont pas pressés.	Remplacez la poudre de café et aplatissez-la avec un tamper.
Pas de mousse	- Mousseur à lait bouchée. 2. Le bouton de vapeur n'est pas activé ou le préchauffage n'est pas terminé.	1. Utilisez un petit fil pour déboucher l'orifice de vapeur. 2. Nettoyez le tuyau à vapeur avec de l'eau chaude après avoir fait la mousse. 3. Allumez le bouton de vapeur et attendez que le préchauffage soit terminé avant d'utiliser la vapeur.

<p>Trop ou pas assez de café</p>	<p>Trop ou trop peu de café moulu.</p>	<p>-Respectez la quantité standard de poudre, 1 tasse avec 1 cuillère à soupe pressée ; la poudre de café ne doit pas être trop épaisse ou trop fine. Un café trop épais ne sera pas complètement extrait, tandis qu'un café trop fin affectera le volume de café.</p>
<p>La mousse de lait ne se forme pas bien</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez si c'est du lait entier.</li> <li>2. Si la clé de vapeur est activée avant le préchauffage.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez du lait entier.</li> <li>2. La vapeur ne peut être activée qu'après que le voyant de vapeur passe d'un clignotement à une lumière fixe.</li> </ol>

Pas de café, le voyant café et le voyant vapeur clignotent	La température est trop élevée après la vapeur.	Refroidissement de l'eau.
Pas de café	En mode vapeur, le bouton de vapeur n'est pas désactivé.	Tournez le bouton de vapeur sur OFF.

## Élimination écologique



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !

Veuillez vous rappeler de respecter les réglementations

locales : déposez les équipements électriques hors d'usage dans un centre de traitement des déchets approprié.

<p>- استخدم الحليب كامل الدسم.</p> <p>- يمكن تشغيل صانع رغوة الحليب فقط بعد أن يتحول مؤشر صانع رغوة الحليب من الوميض إلى الضوء الثابت.</p>	<p>- تحقق مما إذا كان الحليب كامل الدسم.</p> <p>- بدأ تكوين الحليب قبل اكتمال التسخين</p>	<p>الحليب لا يتشكل جيداً</p>
<p>قم بتبريد الجهاز بالماء.</p>	<p>درجة الحرارة مرتفعة جداً بعد استخدام صانع رغوة الحليب.</p>	<p>لا توجد قهوة، ومؤشرات القهوة وصانع رغوة الحليب تومض</p>
<p>قم بتدوير مفتاح صانع رغوة الحليب إلى وضع "إيقاف التشغيل".</p>	<p>في وضع صانع رغوة الحليب، لم يتم إيقاف مفتاح صانع رغوة الحليب.</p>	<p>لا يتم غلي القهوة</p>

### التخلص من الجهاز

يمكنك المساعدة في حماية البيئة!  
يرجى تذكر احترام اللوائح المحلية: قم بإيداع المعدات الكهربائية غير المستخدمة في مركز معالجة النفايات المناسب.



<p>استبدل مسحوق القهوة واضغط عليه باستخدام مكبس.</p>	<p>حبوب القهوة سميكة جدًا / الحبوب غير مضغوطة.</p>	<p>لا توجد كريمة</p>
<p>- استخدم سلًا صغيرًا لتنظيف فتحة صانع رغوة الحليب. - نظف أنبوب صانع رغوة الحليب بالماء الساخن بعد تكوين الرغوة. - شغل مفتاح صانع رغوة الحليب وانتظر حتى يكتمل التسخين المسبق قبل استخدام صانع رغوة الحليب.</p>	<p>- انسداد فوهة صانع رغوة الحليب. - لم يتم تشغيل مفتاح صانع رغوة الحليب أو لم يكتمل التسخين المسبق.</p>	<p>لا يوجد بخار</p>
<p>اتبع الكمية القياسية من المسحوق، كوب واحد مع ملعقة مضغوطة. يجب ألا يكون مسحوق القهوة سميكًا جدًا أو ناعمًا جدًا. إذا كانت القهوة سميكة جدًا فلن يتم استخلاصها بالكامل، وإذا كانت ناعمة جدًا فستؤثر على كمية القهوة.</p>	<p>كمية مسحوق القهوة كثيرة جدًا أو قليلة جدًا.</p>	<p>كمية قهوة زائدة أو قليلة جدًا</p>

## التنظيف

1. افصل التيار الكهربائي واترك آلة القهوة تبرد قبل تنظيفها.
2. امسح الجزء الخارجي وأجزاء الجهاز بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة نظيفة.
3. ملاحظة: لا تستخدم منظفًا يحتوي على الكحول أو المذيبات، ولا تغمر الجهاز في الماء للتنظيف.
3. قم بفك خزان القهوة ونظف بقايا القهوة في الفلتر.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
لا يوجد ماء/بخار	- تحقق مما إذا كان هناك ماء في خزان المياه أو ما إذا كان الخزان مثبتًا في مكانه. -لم تتم إضافة الماء مسبقًا إلى الجهاز. -لم يتم تسخين الجهاز مسبقًا.	- املأ الخزان بالماء وشغل مفتاح الطاقة ومفتاح القهوة. - كيفية إضافة الماء إلى الجهاز: اضغط على زر الماء الساخن، وستبدأ المضخة في إضافة الماء إلى الجهاز حتى يتدفق الماء من فوهة صانع رغوة الحليب أو القمع. - يجب تسخين الجهاز مسبقًا قبل إنتاج القهوة. عندما يتحول مؤشر القهوة من الوميض إلى الضوء الثابت، يكون الجهاز جاهزًا.

## التنظيف والصيانة

1. لضمان الأداء الجيد لآلة القهوة والحفاظ على الطعم الأمثل للقهوة، من الضروري إزالة الترسبات الكلسية وصيانة الجهاز بشكل دوري. سيظهر تحذير لإزالة الترسبات بعد 300 دورة تشغيل. في هذه الحالة، ستومض جميع المؤشرات وتصدر صوتاً 5 مرات، مما يشير إلى ضرورة إزالة الترسبات من الجهاز.

2. املاً خزان المياه بالماء والمزيل الكلسي حتى مستوى "MAX" (النسبة هي 4:1، راجع تعليمات المزيل الكلسي). استخدم مزيل كلس منزلي أو حمض الستريك (يمكن الحصول عليه من الصيدلية) باستخدام 100 جزء من الماء مقابل 3 أجزاء من حمض الستريك.

3. اضغط على زر "أمريكانو" مرة واحدة لتدفق حوالي 100 مل من الماء الساخن. ثم أطفئ الجهاز واترك مزيج إزالة الترسبات في الجهاز لمدة 5 دقائق.

4. أعد تشغيل الجهاز وكرر الخطوة 3 ثلاث مرات.

5. كرر الخطوة 3 مرتين باستخدام ماء الصنبور حتى مستوى "MAX" (لا حاجة للانتظار لمدة 5 دقائق).

6. بعد إزالة الترسبات، قم بإلغاء تحذير إزالة الترسبات: اضغط مطولاً على أزرار "إسبريسو"، "أمريكانو"، و"صانع رغوة الحليب" في نفس الوقت لمدة 3 ثوانٍ.

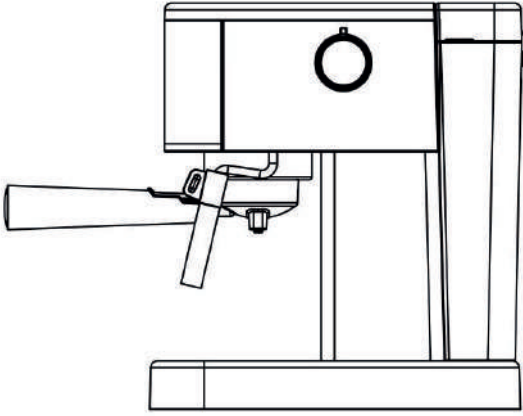
### وظيفة التبريد

عندما يحضر الجهاز القهوة بعد استخدام صانع رغوة الحليب، قم بإيقاف "زر صانع رغوة الحليب" لأن درجة الحرارة تكون مرتفعة جداً؛ ستومض مؤشرات الإسبريسو والأمريكانو. في

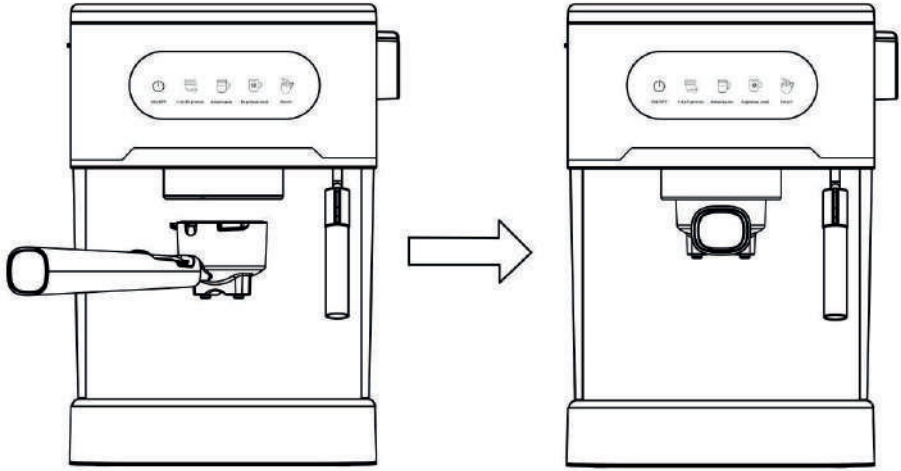
هذه اللحظة، قم بتدوير "زر صانع رغوة الحليب" إلى وضع "إيقاف"، حيث يبدأ الجهاز في ضخ الماء ويبدأ أنبوب صانع رغوة الحليب في تفريغ الماء باستمرار لتبريده. عندما يبدأ المؤشر في الوميض بسرعة، قم بتدوير "زر صانع رغوة الحليب" إلى وضع "إيقاف" لإيقاف التبريد. يمكن تحضير القهوة عندما يكون مؤشر الطاقة مضاً.

## وظيفة صانع رغوة الحليب

1. اضغط على "⏻" ثم على "☞". في هذه اللحظة، يبدأ المؤشر "☞" في الوميض حتى يظل ثابتاً، مما يشير إلى أن التسخين المسبق قد اكتمل.
2. صب الحليب الكامل المتلج في كوب لاتبه حتى الثلث، ثم أدخل فوهة صانع رغوة الحليب بعمق 1 سم في سطح الحليب، ثم قم بفتح "زر صانع رغوة الحليب" ببطء حتى تبدأ صانع رغوة الحليب في الخروج.

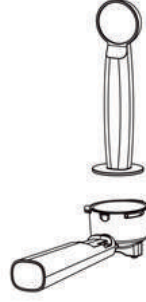


- ملاحظة:** قم بإطلاق القليل من الماء في أنبوب صانع رغوة الحليب قبل تكوين الرغوة.
3. عندما تصل درجة حرارة الحليب إلى حوالي 75 درجة وتبدأ رغوة الحليب في التماسك، يمكنك تدوير "زر صانع رغوة الحليب" إلى وضع "إيقاف" والضغط على "☞" لإيقاف الجهاز.



- ضع فنجانًا أو فنجانين مسخنًا مسبقًا تحت صنبور القهوة.
- بعد توصيل الجهاز، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف؛ يجب أن تكون جميع المؤشرات مستقرة.
- لإسبريسو ساخن: اضغط مرة واحدة على الزر، سيومض الضوء، مما يشير إلى أن الجهاز في وضع التسخين المسبق. عند توقف الوميض وثبات الضوء، يكون الجهاز جاهزًا لتحضير القهوة وتقديم إسبريسو فردي. اضغط باستمرار لمدة 3 ثوانٍ للحصول على إسبريسو مزدوج.
- لأمريكانو: اضغط على الزر، سيومض الضوء حتى يتوقف ويستقر، مما يشير إلى أن الجهاز جاهز لتحضير القهوة وتقديم أمريكيانو طويل.
- إسبريسو بارد: أضف مكعبات الثلج إلى خزان الماء، واضغط على "إسبريسو بارد" للحصول على قهوة باردة.
- نصيحة: استخدم دائمًا ماءً مثلجًا للحصول على أفضل نتيجة. يفضل استخدام الماء المثلج لصنع القهوة الباردة قبل تحضير الإسبريسو الساخن للحصول على نكهة مثالية.

- ضع الفلتر في حامل الفلتر. أضف القهوة المطحونة باستخدام الملاعة المرفقة.
- اضغط في الفلتر ضروري للحصول على إسبريسو جيد.
- إذا كانت القهوة مطحونة بشكل ناعم جدًا، ستحدث عملية استخراج زائدة وتصبح مريرة.

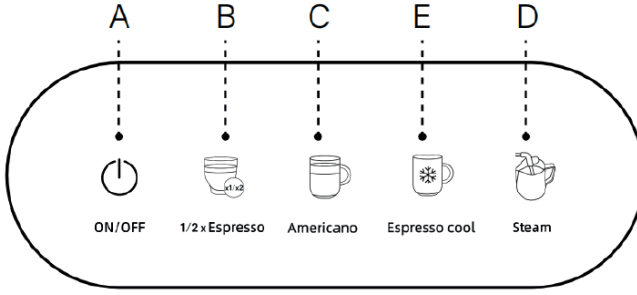


- إذا كانت القهوة مطحونة بشكل خشن، سيمر الماء بسرعة كبيرة.
- اضغط على القهوة مرة أخرى باستخدام المكبس.
- نظف الزائد من القهوة على الحافة لضمان تركيب جيد.
- ضغط القهوة بشكل صحيح أمر ضروري: الضغط الزائد يؤدي إلى بقاء الاستخراج وزيادة الرغوة، بينما الضغط غير الكافي يؤدي إلى سرعة الاستخراج وتقليل الرغوة.
- تأمين حامل الفلتر في مجموعة التخمير.
- قم بتحريك المقبض إلى اليسار، ثم أدركه إلى اليمين حتى يقفل. حرر المقبض، يجب أن يكون حامل الفلتر في موضعه الصحيح في مجموعة التخمير وأن يشير إلى الأمام بزاوية 90 درجة.

- هذا الجهاز مخصص فقط لتحضير القهوة.
- ضع الجهاز على سطح مستوي.
- لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة.
- لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز أثناء استخدامه.
- نظف أجزاء الجهاز بانتظام لضمان جودة القهوة.
- لا تحرك أو تطفئ الجهاز أثناء تشغيله.
- لا تشغل الجهاز بدون ماء.
- اقرأ التعليمات بعناية لضمان الاستخدام الصحيح.
- لا تغسل الجهاز أو السلك بالماء.
- مخصص للاستخدام المنزلي فقط، ولا يستخدم في الهواء الطلق.
- قبل الاستخدام الأول، شغل الجهاز مرتين بالماء النظيف لإزالة الروائح.
- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.
- لا يجب وضع الجهاز في خزانة أثناء استخدامه.
- يجب عدم إجراء الصيانة من قبل الأطفال دون إشراف.
- يمكن للأطفال بعمر 8 سنوات فأكثر استخدام الجهاز تحت الإشراف.
- لا تدع الأطفال يلعبون بالجهاز.
- **تحذير:** سوء الاستخدام قد يؤدي إلى إصابات.
- للاستخدام المنزلي فقط.

## التشغيل

- تأكد من أن الجهاز مغلق وغير موصول بالكهرباء.
- قم بإزالة خزان الماء عن طريق رفعه من المقبض.
- املاً الخزان بالماء البارد دون تجاوز المستوى الأقصى "MAX".
- أعد وضع الخزان بشكل صحيح.

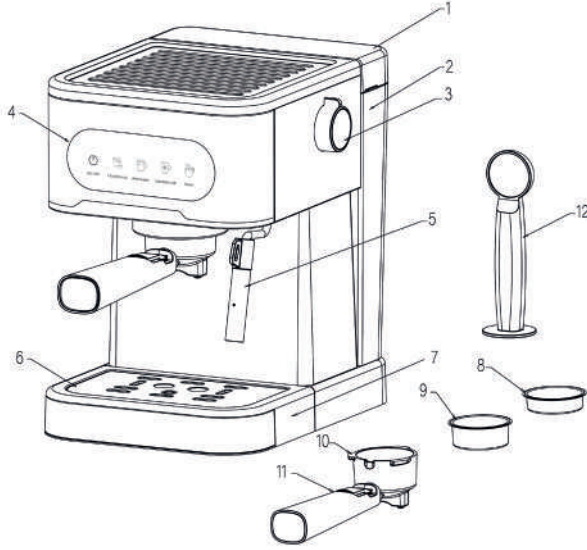


- A. زر التشغيل/الإيقاف
- B. إسبريسو x1/x2
- C. أمريكيانو
- D. إسبريسو بارد
- E. زر صانع رغوة الحليب

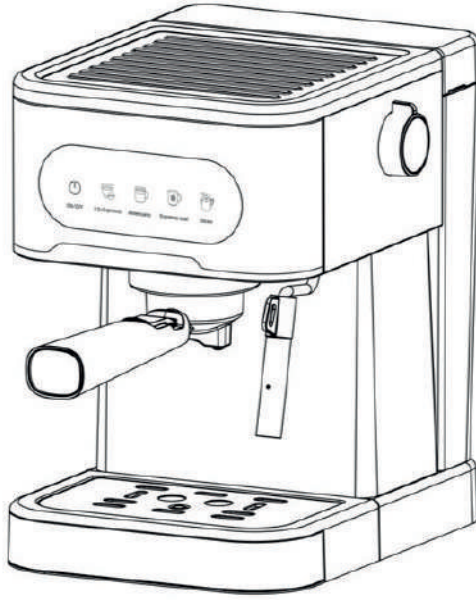
## إرشادات الأمان المهمة

- عند استخدام جهاز كهربائي، من الضروري اتباع احتياطات الأمان الأساسية لتقليل مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابات، بما في ذلك:
- تأكد من أن الجهد الكهربائي في المقبس الحائطي يتوافق مع جهد الماكينة.
  - يجب تأريض الجهاز.
  - يلزم الإشراف الجيد عند استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال.
  - لتجنب الصدمات الكهربائية، لا تضع السلك أو القابس في الماء أو أي سائل آخر؛ لا تتلف أو تنثني السلك بشكل مفرط.
  - لا تستخدم الجهاز في بيئة حارة أو مغناطيسية أو رطبة، ولا تضعه على سطح ساخن.
  - لا تشغل الجهاز إذا كان السلك أو القابس تالفاً.
  - استخدم الملحقات الأصلية فقط.

## مكونات الجهاز



- 1- غطاء الخزان
- 2- خزان المياه
- 3- زر صانع رغوة الحليب
- 4- لوحة التحكم
- 5- صانع رغوة الحليب
- 6- صينية وضع الأكواب
- 7- صينية التنقيط
- 8- فلتر كوب واحد
- 9- فلتر كوبين
- 10- خزان القهوة المطحونة
- 11- حامل القهوة المطحونة
- 12- ملعقة قهوة



## مواصفات المنتج

1. خزان مياه شفاف وقابل للإزالة، بالإضافة إلى صينية التنقيط.
2. قادر على تحضير جميع أنواع القهوة الإسبريسو.
3. صفيحة من الفولاذ المقاوم للصدأ متينة لتسخين أكواب القهوة مسبقًا.
4. يمكنه تحضير قهوة الإسبريسو ورغوة الحليب.
5. فوهة الرغوة قابلة للإزالة وصينية التنقيط لسهولة التنظيف.

## المحتويات

2.....	مواصفات المنتج
3.....	مكونات الجهاز
4.....	إرشادات الأمان المهمة
5.....	التشغيل
9.....	التنظيف والصيانة
10.....	استكشاف الأخطاء وإصلاحها



# daiko

## دليل الإستعمال

### CF9322EK

قبل استخدام هذا الجهاز الكهربائي، اقرأ بعناية التعليمات أدناه، و حافظ على دليل المستخدم للإستعمال في المستقبل. اتبع هذه التعليمات، سيزيد من عمر الجهاز لفترة أطول. احتفظ بهذا الدليل بعناية.



daikomarc

اكتشفوا عالم دايكو