

daiko

MANUEL D'UTILISATION

CF9352EK

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 ÉLECTRIQUE
TIENDRA LONGTEMPS. CONSERVEZ
CE MANUEL AVEC SOIN.



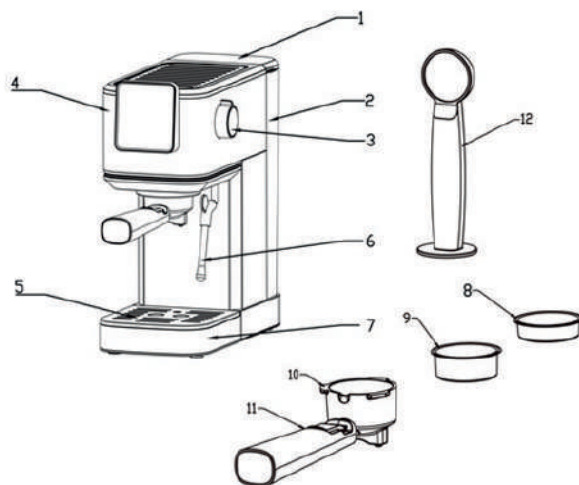
daikomarc

Explorez le monde de daiko

Sommaire

Composants de l'appareil.....	2
Consignes de sécurité importantes.....	3
Panneau de contrôle.....	6
Fonctionnement.....	6
Nettoyage et entretien.....	11
Dépannage.....	13

Composants de l'appareil



1. Couverture du réservoir
2. Réservoir d'eau
3. Bouton de vapeur
4. Panneau de contrôle
5. Plateau à tasses
6. Mousseur à lait
7. Bac d'égouttement
8. Filtre 1 dose
9. Filtre 2 doses
10. Porte-filtre
11. Poignée du porte-filtre
12. Cuillère à café & Tasseur

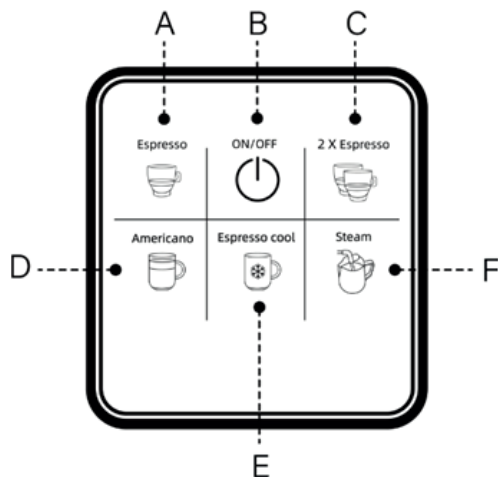
Consignes de sécurité importantes

- Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, y compris les suivantes :
- Avant l'utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de la machine à café.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants.
- Pour éviter tout choc électrique en cas d'incendie, ne plongez ni le cordon d'alimentation ni la prise dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pliez pas, n'étirez pas ou n'endommagez pas le cordon d'alimentation, et ne placez pas d'objets lourds dessus.
- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez ni le cordon, ni la prise, ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'équipement dans des environnements à haute température, à fort champ magnétique ou humides. Ne placez pas la machine à café sur une surface chaude, près d'une source de feu ou d'autres appareils électriques, tels qu'un réfrigérateur.
- N'allumez pas la machine si le cordon ou la prise est endommagé(e), ou si la machine est défectueuse ou endommagée de quelque manière que ce soit. Retournez-la au centre de service agréé le plus proche pour inspection et entretien ou contactez le fournisseur.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
- Cet appareil est conçu uniquement pour préparer du café, ne l'utilisez pas à d'autres fins et placez-le dans un environnement sec.

- Placez la machine à café sur une surface plane ou sur une table. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- Lorsque vous utilisez la machine, ne touchez pas directement les parties chaudes en surface.
- Nettoyez et entretenez régulièrement les pièces de la machine à café pour garantir la qualité du café et prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Ne déplacez pas ou n'éteignez pas la machine pendant qu'elle fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau.
- Pour plus de sécurité, lisez attentivement les instructions et comprenez bien la méthode d'utilisation correcte.
- Ne lavez pas la machine à café ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Usage domestique uniquement, ne pas utiliser à l'extérieur.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil deux fois avec de l'eau propre pour éliminer toute odeur.
- Conservez ce manuel d'instructions pour une référence future.
- La machine à café ne doit pas être placée dans un meuble pendant son utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- **Avertissement** : une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. La surface de l'élément chauffant conserve de la chaleur après utilisation.
- Usage domestique uniquement

Panneau de contrôle

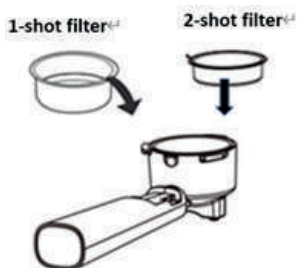


- A. Espresso chaud 1 dose
- B. ON/OFF
- C. Espresso chaud 2 doses
- D.Americano
- E. Espresso froid
- F. Vapeur

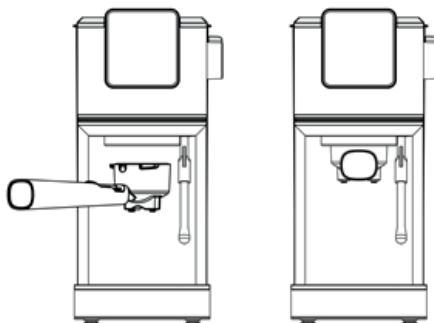
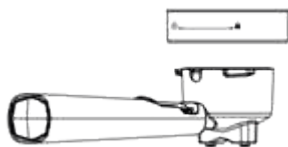
Fonctionnement

1. Assurez-vous que la machine à espresso est éteinte et débranchée de la prise électrique.
2. Tenez la poignée du réservoir d'eau et retirez-le vers le haut.
3. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et froide. Ne pas dépasser le niveau maximum indiqué "MAX".

4. Réinsérez le réservoir d'eau et assurez-vous qu'il est correctement branché.
5. Insérez le filtre dans le porte-filtre. Remplissez le filtre à espresso avec de la poudre à l'aide de la cuillère doseuse fournie. La pression appliquée dans le filtre de préparation est aussi importante que la variété de café et le degré de mouture pour obtenir un bon espresso. Assurez-vous toujours que le filtre à espresso est propre et ne contient pas de résidus de poudre.
 - Si la mouture est trop fine, il y aura une surextraction et de l'amertume avec une crème tachetée et irrégulière sur le dessus.
 - Si la mouture est trop grossière, l'eau passera trop rapidement et la crème sur le dessus de l'espresso sera insuffisante.
 - Ajoutez plus de poudre d'espresso si nécessaire, afin de remplir le filtre de préparation.
 - Tassez la poudre d'espresso avec le tasseur.
 - Nettoyez tout excès de café sur le bord pour garantir un bon ajustement sous la tête de percolation et éviter les fuites.
 - Le tassage de la poudre d'espresso est un processus important pour la préparation de l'espresso.
 - Si la poudre d'espresso est tassée très fermement, l'espresso coulera lentement et il y aura plus de crème.
 - Si la poudre d'espresso est tassée de manière moins serrée, l'espresso coulera plus rapidement et il y aura moins de crème.



- Fixez le porte-filtre dans la tête de percolation. Glissez la poignée vers la gauche, puis tournez-la vers la droite jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Relâchez la poignée, le porte-filtre doit être solidement installé dans la tête de percolation et pointer vers l'avant à un angle de 90°.



- Placez une ou deux tasses préchauffées sous le bec verseur de café. Après avoir branché la machine, appuyez sur le bouton ON/OFF, tous les indicateurs deviennent stables.

Espresso froid : Ajoutez des glaçons dans le réservoir d'eau, appuyez sur le bouton "Espresso Cool" pour préparer un espresso froid. Le temps maximum est de 19 secondes.

Astuce : Utilisez toujours de l'eau glacée pour un meilleur résultat.

Espresso chaud 1 dose : Appuyez sur le bouton, la lumière clignote pour indiquer que la machine est en préchauffage. Lorsque la lumière cesse de clignoter et reste allumée de manière stable, la machine est prête à préparer et verser le café. Le temps maximum est de 17 secondes.

Espresso chaud 2 doses : Appuyez sur le bouton, la lumière clignote pour indiquer que la machine est en préchauffage. Lorsque la lumière cesse de clignoter et reste allumée de manière stable, la machine est prête à préparer et verser le café. Le temps maximum est de 25 secondes.

Astuce : L'extraction idéale doit être sombre avec des reflets caramel et rougeâtres.

Astuces : 1. Après avoir préparé un espresso chaud, laissez la machine refroidir pendant 15 minutes avant de faire un espresso froid. 2. Tournez le bouton "Vapeur" sur ON et libérez de l'eau pour refroidir l'appareil. Après un moment, appuyez à nouveau sur le bouton et éteignez le bouton "Vapeur". La machine à café est prête à être réutilisée.

Americano : Appuyez sur le bouton, la lumière clignote pour indiquer que la machine est en préchauffage. Lorsque la lumière cesse de clignoter et reste allumée de manière stable, la machine est prête à préparer et verser l'Americano. Le temps maximum est de 41 secondes.

Vapeur : Vous pouvez faire deux choses avec la fonction vapeur : chauffer le lait et mélanger de l'air au lait pour obtenir une texture mousseuse. Cependant, il faut être patient pour réussir parfaitement le processus de texturation du lait.

1- Déterminez la quantité de lait nécessaire en fonction du nombre de tasses à préparer.

Astuce : Gardez à l'esprit que le volume du lait augmentera pendant le processus de texturation.

2 : Versez du lait froid réfrigéré dans le pichet en inox pour faire mousser, en

remplissant environ 1/3 du pichet.

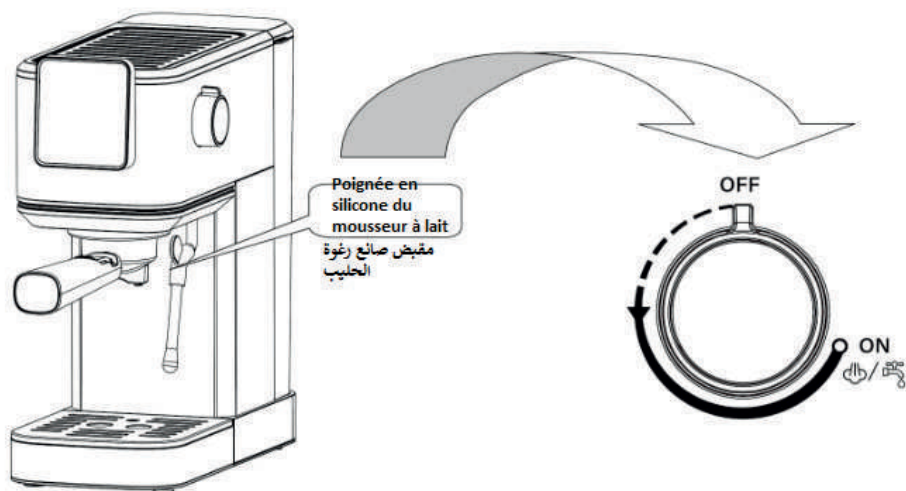
3 : Lorsque vous appuyez sur le bouton vapeur, il clignote. Il se stabilisera lorsqu'il sera prêt à être utilisé.

4 : Nettoyez l'eau sur Mousseur à lait. La fonction vapeur sera activée en tournant sur la position ON. Vous pouvez ensuite tourner le bouton de contrôle sur la position OFF lorsque l'eau ne coulera plus.

5 : Tournez le mousser à lait sur le côté de la machine à espresso.

6 : Placez Mousseur à lait dans le lait de manière à ce que l'embout soit environ à 1 cm sous la surface et activez la fonction vapeur en la tournant sur ON.

7 : Faites tourner la tasse de sorte que le mousser à lait touche l'embout de la tasse et abaissez la tasse jusqu'à ce que la pointe de la buse soit juste sous la surface du lait. Une action de moussage commencera dans le lait.



Remarque : Ne laissez pas la vapeur se disperser de manière irrégulière, car cela créera une mousse aérée/grandes bulles. Si cela se produit, vous devez relever la tasse afin que Mousseur à lait s'enfonce davantage dans le lait.

8 : À mesure que la vapeur chauffe et texture le lait, le niveau du lait dans la tasse commencera à monter. Suivez ce niveau en abaissant la tasse tout en gardant toujours l'embout de Mousseur à lait juste sous la surface du lait.

9 : Une fois la mousse créée, relevez la tasse jusqu'à ce que Mousseur à lait soit au centre du lait.

Astuce : Chaque boisson nécessite une quantité spécifique de mousse. Par exemple, un cappuccino nécessite plus de mousse qu'un latte.

10 : Vous devez éteindre la vapeur pour arrêter la vapeur immédiatement.

Important: Ne faites pas bouillir le lait.

11 : Retirez la tasse, essuyez Mousseur à lait avec un chiffon propre et humide et libérez immédiatement une petite quantité de vapeur.

Nettoyage et entretien

- Vous devez éteindre la machine à espresso et débrancher la prise électrique pendant le processus de nettoyage. Il est fortement recommandé de ne pas plonger une partie de la machine à café dans l'eau ou dans un autre liquide. Pour nettoyer, essuyez simplement avec un chiffon propre et humide et séchez avant de ranger.

Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête de percolation

- Vous devez bien nettoyer les filtres en acier inoxydable. Le porte-filtre doit être rincé à l'eau immédiatement après utilisation pour éliminer les résidus de café.

Périodiquement, faites couler de l'eau dans la machine avec le porte-filtre en place, mais sans café moulu, pour rincer les résidus de café restants.

- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur de la tête de percolation et éliminer les résidus de café.

Nettoyage du boîtier extérieur/plaque de chauffe-tasse

- N'utilisez pas de nettoyant courant ou agressif pour nettoyer le boîtier extérieur. Vous devez utiliser un chiffon doux et humide pour nettoyer le boîtier extérieur et la plaque chauffe-tasse.

Nettoyage de la grille du bac d'égouttement

- Vous devez retirer, nettoyer et vider fréquemment la petite grille, en particulier lorsque le bac d'égouttement est plein. La grille peut être lavée et rincée soigneusement à l'eau tiède savonneuse. Utilisez un liquide de lavage non abrasif (n'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient rayer la surface).

Nettoyage du bac d'égouttement

- Vous devez retirer le bac d'égouttement lorsque la grille est retirée. Ensuite, nettoyez-le avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de nettoyants agressifs ou de produits abrasifs).

Remarque : Ne nettoyez aucune des pièces ou accessoires au lave-vaisselle.

Nettoyage de vapeur

- Vous devez nettoyer la vapeur après le processus de moussage du lait. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la mousse à lait, puis tournez Mousseur à lait vers le bac d'égouttement, en la dirigeant vers le bac d'égouttement. Vous devez momentanément régler la vapeur sur la position eau chaude. À ce moment-là, le lait restant sera libéré de l'intérieur de Mousseur à lait. Assurez-vous que Mousseur à lait est en position OFF. Éteignez la machine, débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir la machine. Si Mousseur à lait reste bloquée, utilisez une aiguille pour nettoyer l'ouverture.

Fonction de refroidissement

- Vous devez laisser refroidir la machine si vous souhaitez préparer à nouveau du café après le processus de moussage du lait ou après avoir nettoyé Mousseur à

lait. Sinon, le café sera brûlé et éclaboussera. Vous pouvez procéder à la préparation d'un nouveau café après le processus de refroidissement de la machine.

- La température augmente après le nettoyage de Mousseur à lait et le processus de moussage du lait. Pour arrêter la fonction vapeur, vous devez appuyer sur le bouton spécifique. Tournez le bouton "Mousseur à lait" sur ON et libérez de l'eau pour refroidir l'appareil. Après un moment, éteignez le bouton "Mousseur à lait". La machine à café est prête à être réutilisée.

Dépannage

Problème	Raison	Solution
Pas de café qui coule	Pas d'eau dans le réservoir d'eau	Remplissez le réservoir d'eau et faites fonctionner la machine sans filtre à café pour vous assurer qu'elle est complètement amorcée.
	Le café moulu est trop fin ou trop tassé	Videz le filtre, rincez-le sous l'eau pour le nettoyer, essuyez le filtre avec un chiffon. Remplissez à nouveau le filtre avec du café moulu et tassez-le.

Pas de vapeur de Mousseur à lait	Le tube de vapeur est bloqué	Vérifiez si la sortie de vapeur est bloquée.
	Pas d'eau dans le réservoir d'eau	Remplissez le réservoir d'eau et faites passer de l'eau dans Mousseur à lait pour assurer un bon écoulement.
Fuite d'eau par le bas de la machine	Trop d'eau dans le bac d'égouttement	Videz et nettoyez le bac d'égouttement.
Fuite d'eau sur le côté extérieur du filtre	Il y a du café moulu sur le bord du filtre	Nettoyez-le.
Goût altéré du café	L'eau est restée trop longtemps ou le nettoyage est inadéquat	Nettoyer et détartrer la machine.
Peu ou pas de vapeur de Mousseur à lait	Le mousseur à lait est bouchée.	Nettoyer et détartrer la machine.
Mousse de lait de mauvaise qualité	Utilisation de lait écrémé	Le lait entier est recommandé.

تغير طعم القهوة.	بقاء الماء لفترة طويلة أو عدم التنظيف بشكل كافٍ.	نظف الجهاز وقم بإزالة الترسبات.
تغير طعم القهوة.	بقاء الماء لفترة طويلة أو عدم التنظيف بشكل كافٍ.	نظف الجهاز وقم بإزالة الترسبات.
جودة رغوة الحليب منخفضة	استخدام الحليب الخالي من الدهم .	يوصى باستخدام الحليب الكامل الدهم.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
الجهاز لا يخرج القهوة	لا يوجد ماء في خزان المياه	املاً خزان المياه وشغّل الجهاز بدون فلتر القهوة للتأكد من أنها ممتلئة بالكامل.
	القهوة المطحونة ناعمة جدًا أو مضغوطة بشدة.	أفرغ الفلتر، اشطفه بالماء لتنظيفه، امسح الفلتر بقطعة قماش. أعد ملء الفلتر بالقهوة المطحونة واضغطها بشكل صحيح.
لا يوجد بخار من صانع رغوة الحليب.	أنبوب صانع رغوة الحليب مسدود.	تحقق مما إذا كانت مخرج صانع رغوة الحليب مسدودًا.
	لا يوجد ماء في خزان المياه	املاً خزان المياه ومرر الماء عبر فوهة صانع رغوة الحليب لضمان تدفق جيد.
تسريب المياه من أسفل الجهاز	الكثير من الماء في صينية التنقيط.	أفرغ ونظف صينية التنقيط.
تسريب المياه على جانب الفلتر الخارجي.	وجود قهوة مطحونة على حافة الفلتر.	نظف الحافة.

وضع الماء الساخن للحظات. في هذه الأثناء، سيتم التخلص من بقايا الحليب من داخل الفوهة. تأكد من أن الفوهة في وضع الإيقاف. قم بإطفاء الجهاز، وافصلها عن الكهرباء واتركها لتبرد. إذا كانت الفوهة مسدودة، استخدم إبرة لتنظيف الفتحة.

وظيفة التبريد

- يجب ترك الجهاز لتبرد إذا كنت ترغب في تحضير قهوة جديدة بعد عملية خفق الحليب أو تنظيف فوهة صانع رغوة الحليب، وإلا ستحرق القهوة وقد تتناثر. يمكن تحضير قهوة جديدة بعد عملية تبريد الجهاز.

- ترتفع درجة الحرارة بعد تنظيف فوهة البخار وخفق الحليب. لإيقاف وظيفة البخار، اضغط على الزر المخصص لذلك. قم بتدوير زر "صانع رغوة الحليب" إلى وضع التشغيل وأطلق الماء لتبريد الجهاز. بعد قليل، قم بإطفاء زر "صانع رغوة الحليب". أصبحت الجهاز جاهزة للاستخدام مرة أخرى.

التنظيف والصيانة

- يجب إطفاء ماكينة الإسبريسو وفصلها عن التيار الكهربائي أثناء عملية التنظيف. يُنصح بشدة بعدم غمر أي جزء من الجهاز في الماء أو أي سائل آخر. للتنظيف، امسح الجهاز بقطعة قماش نظيفة ورطبة وجففها قبل تخزينها.

تنظيف الفلاتر وحامل الفلتر ورأس الجهاز

- يجب تنظيف الفلاتر المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ جيدًا. اشطف حامل الفلتر بالماء فور استخدامه لإزالة بقايا القهوة.

- بشكل دوري، قم بتشغيل الماء في الجهاز مع وجود حامل الفلتر في مكانه، ولكن بدون قهوة مطحونة، لتنظيف بقايا القهوة المتبقية.

- استخدم قطعة قماش نظيفة ورطبة لتنظيف الجزء الداخلي لرأس الجهاز وإزالة بقايا القهوة.

تنظيف الهيكل الخارجي / لوحة تسخين الأكواب

- لا تستخدم منظفات قوية أو قاسية لتنظيف الهيكل الخارجي. يجب استخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة لتنظيف الهيكل الخارجي ولوحة تسخين الأكواب.

تنظيف شبكة الصينية

- يجب إزالة وتنظيف وإفراغ الشبكة الصغيرة بشكل متكرر، خاصةً عندما تكون صينية التنقيط ممتلئة. يمكن غسل الشبكة وشطفها جيدًا بالماء الدافئ والصابون. استخدم سائل تنظيف غير كاشط (لا تستخدم منظفات أو ليف أو قطع قماش قد تخدش السطح).

تنظيف الصينية

- يجب إزالة صينية التنقيط عندما تكون الشبكة غير موجودة، ثم تنظيفها باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة (لا تستخدم منظفات قوية أو منتجات كاشطة).

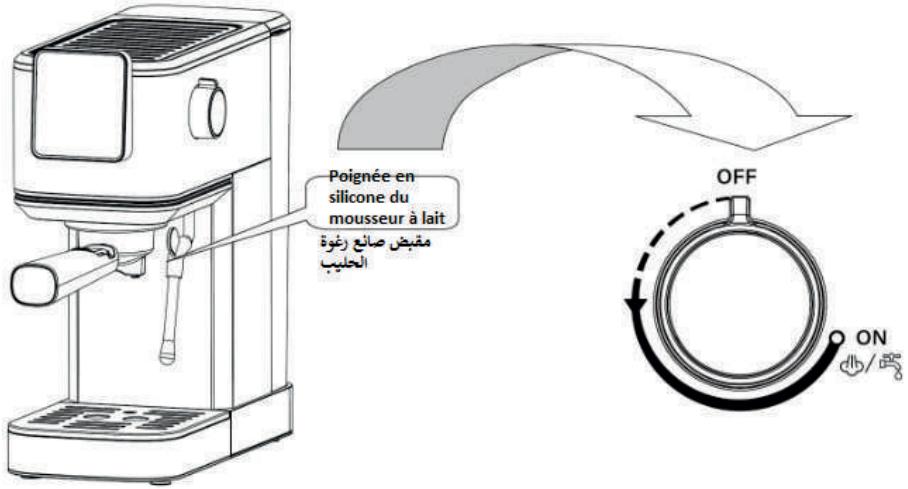
ملاحظة: لا تنظف أي جزء أو ملحق من الجهاز في غسالة الصحون.

تنظيف صانع رغوة الحليب

- يجب تنظيف فوهة صانع رغوة الحليب بعد عملية خفق الحليب. استخدم قطعة قماش مبللة لمسح فوهة صانع رغوة الحليب، ثم وجه الفوهة نحو صينية التنقيط. يجب ضبط الفوهة على

وظيفة البخار:

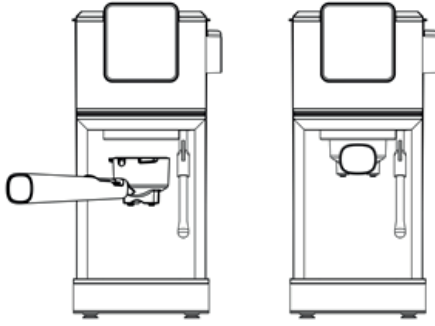
يمكنك استخدام وظيفة البخار لتسخين الحليب أو خفقه للحصول على رغوة.



1. حدد كمية الحليب حسب عدد الأكواب المطلوبة.
2. نصيحة: ضع في اعتبارك أن حجم الحليب سيزداد أثناء خفقه.
3. املاً ثلث الإبريق بالحليب المبرد.
3. اضغط على زر البخار وانتظر حتى يثبت المؤشر.
4. نظف فوهة البخار من الماء.
5. ضع الفوهة في الحليب بحيث تكون على عمق 1 سم تحت السطح، ثم شغل وظيفة البخار.
6. استمر في خفق الحليب واتباع مستواه مع خفض الكوب تدريجيًا لضمان تكوين رغوة مثالية.

إرشادات إضافية:

- ثبت حامل الفلتر في رأس الجهاز بتحريكه إلى اليسار ثم لفه إلى اليمين حتى يثبت في مكانه.



- ضع كوبًا أو اثنين مسبقًا أسفل الفوهة للحصول على أفضل النتائج.

- بعد توصيل الجهاز، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف، ستصبح جميع المؤشرات ثابتة.

تحضير القهوة:

- إسبريسو بارد: أضف مكعبات الثلج في خزان الماء واضغط على زر "Espresso Cool".

- الحد الأقصى للوقت: 19 ثانية.

- نصيحة: استخدم دائمًا ماءً مثلجًا للحصول على نتائج أفضل.

- إسبريسو ساخن (جرعة واحدة): اضغط على الزر وسيبدأ المؤشر في الوميض حتى يصبح

ثابتًا، مما يعني أن الجهاز جاهزة.

- الحد الأقصى للوقت: 17 ثانية.

- إسبريسو ساخن (جرعتين): اضغط على الزر وسيبدأ المؤشر في الوميض.

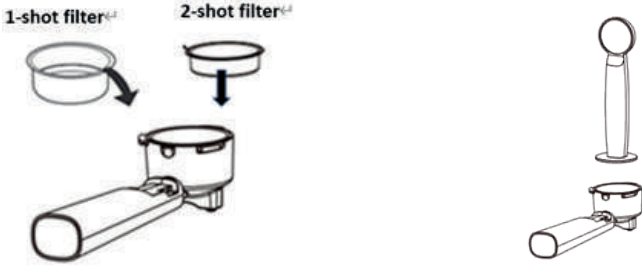
- الحد الأقصى للوقت: 25 ثانية.

- نصيحة: يجب أن يكون الاستخلاص دافئًا مع تدرجات من الكراميل.

5. أدخل الفلتر في حامل الفلتر. املأ الفلتر بمسحوق الإسبريسو باستخدام المعلقة المرفقة. الضغط المطبق داخل الفلتر لا يقل أهمية عن نوع القهوة ودرجة الطحن للحصول على إسبريسو جيد. تأكد دائماً من أن الفلتر نظيف وخالي من أي بقايا مسحوق.

- إذا كانت الحبوب مطحونة بشكل ناعم جداً، قد يحدث استخلاص زائد وستظهر مرارة مع كريمة غير متجانسة.

- إذا كانت الحبوب مطحونة بشكل خشن جداً، سيتدفق الماء بسرعة كبيرة وسيكون هناك نقص في الكريمة على سطح الإسبريسو.



- أضف المزيد من مسحوق الإسبريسو إذا لزم الأمر لملء الفلتر بشكل مناسب.

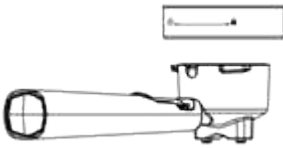
- اضغط على المسحوق باستخدام المكبس.

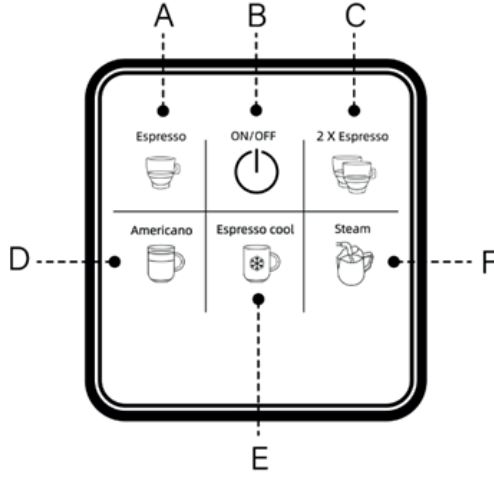
- نظف أي فائض من القهوة على الحواف لضمان تثبيت جيد وتجنب التسرب.

- عملية الضغط على المسحوق هي جزء مهم من تحضير الإسبريسو.

- إذا تم ضغط المسحوق بإحكام، سيتدفق الإسبريسو ببطء وسيكون هناك كمية أكبر من الكريمة.

- إذا تم ضغط المسحوق بشكل أقل، سيتدفق الإسبريسو بسرعة وسيكون هناك كمية أقل من الكريمة.





A. إسبرسو ساخن (جرعة واحدة)

B. تشغيل/إيقاف

C. إسبرسو ساخن (جرعتين)

D. أمريكانو

E. إسبرسو بارد

F. بخار

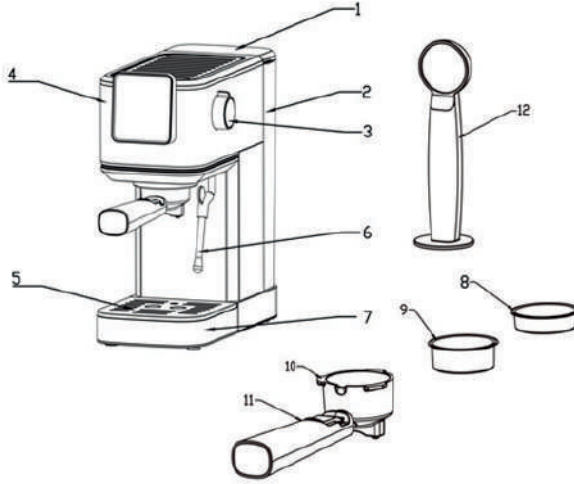
التشغيل

1. تأكد من أن ماكينة الإسبريسو مطفأة وغير موصولة بمأخذ الكهرباء.
2. أمسك مقبض خزان الماء واسحبه لأعلى لإزالته.
3. املأ الخزان بماء بارد ونظيف، مع عدم تجاوز الحد الأقصى المسموح به "MAX".
4. أعد إدخال الخزان وتأكد من أنه مثبت بشكل صحيح.

- للاستخدام المنزلي فقط، لا تستخدمه في الخارج.
- قبل الاستخدام الأول، شغل الجهاز مرتين بالماء النظيف لإزالة أي روائح.
- احتفظ بدليل التعليمات هذا للرجوع إليه في المستقبل.
- لا يجب وضع الجهاز داخل خزانة أثناء استخدامها.
- يجب عدم تنظيف الجهاز أو صيانتَه بواسطة الأطفال دون إشراف.
- يمكن للأطفال من عمر 8 سنوات فأكثر استخدام هذا الجهاز إذا تمت مراقبتهم أو تلقوا تعليمات حول استخدامه بأمان ويفهمون المخاطر المرتبطة به. يجب عدم تنظيف الجهاز أو صيانتَه من قبل الأطفال دون سن 8 سنوات دون إشراف. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا تمت مراقبتهم أو تلقوا تعليمات بشأن استخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر المرتبطة به.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- تحذير: قد يؤدي سوء الاستخدام إلى إصابات. يحتفظ سطح عنصر التسخين بالحرارة بعد الاستخدام.
- للاستخدام المنزلي فقط.

- عند استخدام جهاز كهربائي، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية لتقليل خطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابات، بما في ذلك ما يلي:
- قبل الاستخدام، تحقق من أن جهد مقبس الحائط يتوافق مع الجهد المذكور على لوحة معلومات الجهاز.
- يجب تأريض الجهاز.
- يجب مراقبة الجهاز عن كثب عند استخدامه بالقرب من الأطفال.
- لتجنب الصدمة الكهربائية في حالة الحريق، لا تغمر سلك الطاقة أو القابس في الماء أو أي سائل آخر. لا تثنى السلك أو تمدده أو تتلفه، ولا تضع أشياء ثقيلة عليه.
- لتجنب الصدمة الكهربائية، لا تغمر السلك أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تستخدم الجهاز في بيئات ذات درجة حرارة عالية أو مجال مغناطيسي قوي أو رطوبة. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب من مصدر نار أو أجهزة كهربائية أخرى مثل الثلاجة.
- لا تشغل الجهاز إذا كان السلك أو القابس تالفاً، أو إذا كان الجهاز معطلاً أو تالفاً بأي شكل من الأشكال. أعدّها إلى أقرب مركز خدمة معتمد للفحص والصيانة أو اتصل بالمورد.
- استخدم الملحقات الأصلية فقط.
- هذا الجهاز مصمم خصيصاً لتحضير القهوة، لا تستخدمه لأغراض أخرى وضعه في بيئة جافة.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ أو على طاولة. لا تدع السلك يتدلى من حافة الطاولة أو المنضدة.
- لا تدع السلك يتدلى من حافة الطاولة أو المنضدة.
- عند استخدام الجهاز، لا تلمس الأجزاء الساخنة مباشرة على السطح.
- قم بتنظيف وصيانة أجزاء الجهاز بانتظام لضمان جودة القهوة وإطالة عمر الجهاز.
- لا تحرك أو تطفئ الجهاز أثناء تشغيلها.
- لا تستخدم الجهاز بدون ماء.
- للسلامة، اقرأ التعليمات بعناية وتعلم طريقة الاستخدام الصحيحة.
- لا تغسل الجهاز أو سلك الطاقة في الماء أو أي سائل آخر.

مكونات الجهاز



1. غطاء الخزان
2. خزان الماء
3. زر صانع رغوة الحليب
4. لوحة التحكم
5. صينية الأكواب
6. صانع رغوة الحليب
7. صينية التنقيط
8. فلتر كوب واحد
9. فلتر كوبين
10. حامل الفلتر
11. مقبض حامل الفلتر
12. ملعقة القهوة ومكبس

المحتويات

2.....	مكونات الجهاز
3.....	إرشادات السلامة الهامة
5.....	لوحة التحكم
5.....	التشغيل
9.....	التنظيف والصيانة
12.....	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

daiko

دليل الإستعمال

CF9352EK

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