

daiko

MANUEL D'UTILISATION

CFAC8593EK - CFAC8592EK

AVANT D'UTILISER CET
APPAREIL ÉLECTRIQUE,
LISEZ ATTENTIVEMENT LES
INSTRUCTIONS CI-DESSOUS,
ET CONSERVEZ LE MODE D'EM-
PLOI POUR UN USAGE ULTÉRIEUR.
SI VOUS RESPECTEZ CES INSTRU-
CTIONS, LA DURÉE DE VIE DE VOTRE AP-
PAREIL ELECTRIQUE TIENDRA LONG-
TEMPS. CONSERVEZ CE MANUEL AVEC SOIN.



daikomarc

Explorez le monde de daiko

Perfetto Line: Perfect crema, exceptional aroma

With the powerful Italian pressure pump and advanced Aroma Perfetto technology, the Perfetto Line transforms every cup of coffee into a unique experience. Whether you are a lover of cappuccino with its light and creamy foam, latte with delicately velvety milk, intense and rich espresso, or Americano with a balanced taste, this machine offers exceptional versatility. It guarantees a creamy texture, an intense aroma, and barista-worthy preparation, right at home.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig.1

1. Water tank
2. bean tank lid
3. Grinding level knob
4. Control panel
5. milk frother
6. Coffee spout
7. Power button
8. Drip tray
9. Coffee residues tank
10. Brewing unit

11. Side panel

Control panel. Fig. 2

1. Espresso

2. American

3. Cappuccino/Latte

4. Hot water/Milk

5. 2cups/Clean/confirm

6. Settings/Exit

NOTE

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the appliance.

2. BEFORE USE

- This appliance has a packaging designed to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the appliance when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good condition. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Technical Support Service immediately.

3. INSTALLATION AND INITIAL USE

1. Remove the coffee machine from the box and save the packaging material for future use. Place the machine on a flat and stable surface. Fig. 3


2. Remove and clean the water tank. Fill it with water and insert it into the coffee machine. Fig. 4

3. Fill the container with coffee beans. Fig. 5

4. Plug in the coffee machine.

5. Place a container under the coffee spout to collect the hot water dispensed by the coffee machine.

6. Press the power button to switch on the machine and clean the coffee spout. Fig. 6

7. Press and hold down the "  " button for 3 seconds to start cleaning/flushing the coffee machine. Discard the water dispensed by the coffee machine and clean the container.

8. Press the buttons according to the function you want to activate.

9. Press and hold the power button for 3 seconds to switch off the coffee machine.

4. OPERATION

Filling up the water tank. Fig. 4




Remove and clean the water tank

Fill it with water and insert it into the coffee machine.


NOTE:


Never exceed the maximum capacity of the water tank.

Making an espresso

1. Adjust the height of the coffee outlet and place a cup underneath.. Fig. 7
2. Press the espresso button “” once to brew one small espresso.
3. Select the desired amount of coffee.
4. During grinding (the control panel display shows “g”), press the “+” or “-” buttons to adjust the amount of coffee powder. During coffee preparation (“ml” is displayed on the right-hand side of the control panel display), press “+ or -” to adjust the amount of liquid coffee.
5. Press the “ ” button to prepare two cups of coffee.
6. Press “ ” to stop coffee preparation.

Preparing an Americano

1. Adjust the height of the coffee spout and place a cup underneath. Fig. 7
2. Press the Americano button “” to prepare an Americano coffee.
3. Select the desired amount of coffee.
4. During grinding (the control panel display shows “g”), press the “+” or “-” buttons to adjust the amount of coffee powder. During coffee preparation (“ml” is displayed on the right-hand side of the control panel display), press “+” or “-” to adjust the amount of liquid coffee.


5. Press the “ ” button to prepare two cups of coffee.


6. Press “ ” to stop coffee preparation.

Making cappuccino or latte

1. Adjust the height of the coffee nozzle and put a coffee cup.

2. One end of the milk suction tube is connected to the milk bubble, and the other end is inserted into the milk(Or connect the milk tank).


3.Touch “ ”to make cappuccino.

4.Long touch “ ”for 3 seconds to make a latte.


Attention: Please clean the foam dispenser promptly after the production is completed, prevent the foam dispenser from being blocked by residual milk.

Making hot water or milk

1. Adjust the height of the coffee spout and place a cup underneath. Fig. 7

2.Touch “ ” to start working.

3.Long touch“ ”for 3 seconds to make a glass of milk.


4.When the amount of hot water or milk reaches the amount you need touch“ ” button on the panel to stop production.

If the milk foam foaming time is not enough, during the steaming process (see the screen display "number"), press "+ "Button to increase the time for making milk froth.


Notice: Exchange milk for water. Clean it by the process of making milk foam. Wipe the rod with

clean cloth to prevent milk sticking to the inner wall or blocking the steam hole.





Cleaning/Rinsing

1. Adjust the height of the coffee spout and place a container underneath. Fig. 7
2. Press and hold down the button “ ” for 3 seconds to start cleaning/flushing of the coffee machine. This function uses 60 ml of water and is automatically deactivated.


Settings and configuration

In standby mode, press and hold the settings button “ ” for 3 seconds to access the configuration interface.


1. Settings for Espresso and Americano coffee. Fig. 8

- a. Once inside the setting interface, the Espresso and Americano buttons will flash.
- b. Press the Espresso button “ ” or the American button “ ” depending on the type of coffee you want to change.
- c. Once you have pressed the desired button, you have accessed the interface for setting the amount of coffee powder. Press “+” or “-” to increase or decrease the amount of coffee powder.
- d. Then, press the Settings/Exit button “ ” to enter the coffee flow setting interface: press “+” or “-” to increase or decrease the Espresso flow rate.
- e. When the configuration is finished, press the “Settings/Exit “ ” button to advance to the next step, and press the button 7 times to return to the standby interface.


2. Temperature settings. Fig. 9

After configuring the quantity and flow rate settings, press the Settings/Exit button “” to enter the temperature settings interface. Press the button “+” or “-” to adjust the temperature.


3. Automatic shutdown settings. Fig. 10

After configuring the quantity and flow rate settings, press the Settings/Exit button “” to enter the automatic shutdown settings interface. Press “+” or “-” to program the coffee machine to shut down (0.5 h, 1 h, 2 h... 24 h).

4. Start-up settings. Fig. 11


After configuring the quantity and flow rate settings, press the Settings/Exit button “” to enter the automatic start-up settings interface. This function is for authorised professionals or after-sales personnel only.

5. Manufacturing information. Fig. 12


After setting the temperature adjustment, press the Settings/Exit button “” 4 times to check both the manufacturing information and the date and batch number.

6. Decalcification. Fig. 13

a. Pour the descaling agent into a container with clean water and wait until it is completely dissolved;

b. Long press “”Menu button, enter setting condition then press Menu button continuously till the descaling icon showing up;

c. Open the left side door, take out the water tank, pour the descaling agent into the water tank, and then add clean water to the maximum position in the water tank;

d. Press the "OK  " button to start descaling;

e. After the standby device shows emptying, take out the water tank and add clean water;

f. Press the "OK  " button again, the machine enters the flushing cycle;

g. When the machine completes the flushing cycle, the machine will return to the standby interface.

7. Adjusting the grinding level. Fig. 14

- When you need to adjust the grind level of the coffee beans, turn the grind level knob when the grinder is in operation, otherwise the grinder may be damaged.

- Adjust the grind level according to the degree of roast of the coffee beans you use (medium roast beans are recommended).

- If the coffee comes out too slowly during preparation (the coffee powder is too fine), turn the grind level selector clockwise until a coarser grind is obtained.

- If during preparation the coffee comes out too fast and too clear (the coffee powder is too coarse), turn the grind level knob anticlockwise until a finer grind is obtained.

Tips

1. Do not overfill the bean container or use beans that are too long, otherwise the quality of the coffee and the performance of the grinder will be affected, and the beans will become wet (especially in humid environments).


2. Do not overfill the bean container or leave the coffee beans inside for a long time so that they do not get too wet and lose freshness (especially on humid days). Moisture will affect the grind, brew and taste of the coffee.

3. If the coffee beans are wet, empty the container and fill it with fresh coffee beans for better taste. Turn the grind level knob to maximum and try grinding the coffee beans. If the coffee machine is working properly, return the knob switch to its original position.

4. If the coffee beans do not grind properly, it is possible that the coffee beans are too wet or that there is too much coffee bean oil accumulated inside. In the latter case, add grinder cleaner to the bean container and try grinding. If the grinder is working properly, return the grind level knob to its original position. If not, repeat the process until it works properly. Perform several “Clean/Rinse” cycles after using grinder cleaner.

Warnings and cautions

1. Empty coffee bean container

When “” lights up, it means the bean container is empty. Fill up the container.

2. Double coffee


When the double coffee button “**x2**” lights up, the double coffee function is activated. The machine will prepare 2 coffees.

The machine will not prepare the second coffee if the bean container is emptied during the preparation of the first coffee.


3. Open panel

When “” lights up, it means that the right panel is open: close it.


4. Water tank empty

When the “” icon lights up, it means that the water tank is empty or low on water: fill it up.

5. Processing unit not installed


When “” lights up, it means that the processing unit is not installed: you must install it properly.

6. Coffee residues tank



When “” lights up, it means that the waste-holding tank is not properly positioned or installed or that it is full and needs to be emptied.

Empty the waste container every 8 cups of coffee or if you are not going to use it for a long period of time.

7. Decalcification

When “” lights up, it means that the coffee machine needs to be descaled.

8. Warning of water shortage in the internal pipeline

When “” lights up on the control panel, it means that there is a shortage of water in the internal piping of the coffee machine. Make sure that there is water in the tank and that it is properly installed. Press the “” button to restart the pump and expel the accumulated air, causing the water to flow through the internal piping.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Daily maintenance

Daily maintenance is important to extend the life of the coffee machine and to obtain better results.

Components	Maintenance	Other models
Brewing unit	Remove the brewing unit and wash it under running water, then remove the coffee residues. Clean the processing unit by hand every 3 days. Do not wipe lubricating oil from the bottom and centre of the processing unit. Do not wash it in the dishwasher.	To clean the brewing unit, you can use a coffee machine cleaning tablet: remove the brewing unit, place a cleaning tablet inside, place it back into the coffee machine and brew an Espresso with the maximum amount of

		<p>coffee.</p> <p>Then remove the processing unit again and clean the product residues by hand.</p>
Steam rod	<p>1. Timely cleaning is required after each milk foam function is completed. Cleaning methods: Using the method of making milk foam to directly absorb water and clean</p> <p>2. Remove and rinse the milk frother after using every day.</p>	<p>Can be adopted with professional milk remains cleaning tablet/liquid.</p>
Drip tray and waste container	<p>Remove the drip tray and the waste container, rinse them under running water and wipe them with a cloth.</p> <p>Clean them at least every two days.</p>	
Water tank	<p>Rinse the tank under running water every 3 days.</p> <p>Empty it if you are not going to use it for a long time.</p>	
Coffee bean container/ grinder	<p>Clean the coffee bean container weekly. Use a soft, dry cloth to wipe oil/coffee grounds from the inside.</p> <p>If there is too much oil inside the bean container, it is possible that there is too much oil in the grinder.</p> <p>Clean the grinder thoroughly in case of grinding problems.</p> <p>To clean the bean container and the grinder, you can use a grinder cleaner for coffee machines: place the cleaner inside the container and prepare an espresso with the maximum amount of coffee.</p> <p>Then, clean the container by hand.</p>	

Ground coffee groove	Open the right panel, remove the brewing unit and clean the ground coffee channel with a soft cloth on a weekly basis.	
----------------------	--	--

Dismantling parts for cleaning Fig. 15

1. Pull the water tank upwards and remove it.
2. Pull the right panel outwards.
3. Press where the blue arrow in figure 15 indicates and remove the processing unit.
4. Lift the drip tray slightly and remove it.

1. Replace the water tank in the coffee machine. Fig. 16
2. Push the processing unit along the groove until a snapping noise is heard, as shown in figure 16.
3. Push the drip tray inwards into place.

Warning :

- When reinstalling the processor unit, a snapping noise will be heard; if you do not hear it, disassemble the processor unit again and reinsert it.
- Make sure that the water tank is fully inserted. If this is not the case, push the water tank down until it clicks into place.

6. TROUBLESHOOTING

Num	Problem	Num	Possible cause	Solution
-----	---------	-----	----------------	----------

1	The control panel display shows the water tank icon.	1.1	Water tank is out of water.	Fill the water tank and install it in the appliance.
		1.2	Sensor of water level needs calibrate	When machine in standby condition: 1. remove out water tank. 2.remove the sticker of reset button for water level sensor - on the corner of water tank shell. 3.long press 6sconds of the reset button. 4.plug out for power off. 5.plug in and power on machine after 10seconds. 6.insert water tank with full water.
2	Display shows"running square line",press exit button but no water is dispensing out.	2.1	Water tank is not placed well	Insert the tank tank well - push the bottom side to the end.
		2.2	Water can not enter into pump	Open rear panel and injection water into water pump- under service guy's guide.
		2.3	Inside tube is blocked	Checking inside tubes (Call service)
3	The control panel shows "continuous square line" press the Settings/ Exit button but the icon does not disappear when dispensing water.	3.1	The water flow meter cables are loose or the water flow meter is broken.	Contact the official Technical Support Service.
4	Watery/light coffee.	4.1	Grinding too fine.	Increase the grinding level or contact Technical Support.
		4.2	Turn the grind level knob to obtain a coarser ground coffee.	Residues and wet coffee beans block the grinder.
		4.3	After filling the container	Remove damp coffee

			with dark roasted or oily coffee beans, the grinder blades are sticky and the coffee is not ground.	beans, clean the container and insert dry coffee beans/ grinder cleaner.
5	No coffee comes out.	5.1	The water tank is not correctly installed.	Install the tank securely inside the coffee machine.
		5.2	Filter blocked.	Clean or replace the filter.
		5.3	The internal piping of the coffee machine is blocked.	Descale the coffee machine. If this does not solve the problem, Contact the official Technical Support Service.
6	The grinder does not work.	6.1	Grinder blocked by foreign objects.	Remove foreign objects from the grinder. If this does not solve the problem, Contact the official Technical Support Service.
		6.2	The grinder cables are loose.	Contact the official Technical Support Service.
		6.3	The grinder motor is broken.	Contact the official Technical Support Service.
7	The processing unit does not work.	7.1	TRANSFORMER (BLACK)	Contact the official Technical Support Service.
		7.2	The microswitch is broken.	Contact the official Technical Support Service.
8	The milk isn't frothed.	8.1	The steamer is obstructed.	Remove the obstruction and clean the steamer.
		8.2	The milk used is not suitable for frothing.	Use high-fat milk.

In the event of a fall or malfunction, unplug the appliance immediately from the mains socket. If a mechanical failure occurs in the appliance, please contact your supplier, authorised dealer for repair or the official Service Centre.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 1100 - 1350 W

Voltage and frequency: 220 - 240 V, 50/60 Hz

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old machines and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protect the environment.

Perfetto Line : Une crème parfaite, un arôme exceptionnel

Avec sa pompe à pression italienne puissante et sa technologie avancée Aroma Perfetto, la Perfetto Line transforme chaque tasse de café en une expérience unique. Que vous soyez amateur de cappuccino avec sa mousse légère et onctueuse, de latte au lait délicatement velouté, d'un café espresso intense et riche, ou d'un americano au goût équilibré, cette machine vous offre une polyvalence exceptionnelle. Elle garantit une crème onctueuse, un arôme intense et une préparation digne d'un barista, directement chez vous.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Réservoir d'eau
2. Réservoir de grains de café
3. Bouton de réglage du broyeur
4. Panneau de contrôle
5. Mousseur à lait
6. Sortie du café
7. Bouton de démarrage
8. Plateau d'égouttage
9. Réservoir de résidus
10. Infuseur
11. Panneau latéral

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Espresso
2. Américain
3. Cappuccino/Latte
4. Eau chaude/Lait chaud
5. Café double / Nettoyer / Confirmer
6. Réglages / Quitter

NOTE


Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.


2. AVANT UTILISATION

Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez disposer de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.

Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel.

3. INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez la machine à café de son emballage et conservez le matériel d'emballage pour toute utilisation postérieure. Placez la machine à café sur une surface plate et stable. 

2. Retirez et nettoyez le réservoir d'eau. Remplissez-le d'eau et insérez-le dans la machine à café. Img. 4
3. Remplissez le réservoir de grains de café. Img. 5
4. Branchez la machine à café.
5. Placez un récipient sous la sortie du café pour recueillir l'eau chaude distribuée par la machine à café.
6. Appuyez sur le bouton de démarrage pour allumer la machine et nettoyez la sortie de café. Img. 6
7. Appuyez sur «  » pendant 3 secondes pour lancer le Nettoyage/Rinçage de la machine à café. Jetez l'eau distribuée par la machine à café et nettoyez le récipient.
8. Appuyez sur les boutons selon la fonction que vous souhaitez activer.
9. Appuyez sur le bouton de démarrage pendant 3 secondes pour éteindre la machine à café.

4. FONCTIONNEMENT

Remplir le réservoir d'eau. Img. 4

Retirez et nettoyez le réservoir de saleté.

Remplissez-le d'eau et insérez-le dans la machine à café.

NOTES :

Ne dépassez jamais la capacité maximale du réservoir d'eau.


Préparer un espresso


1. Réglez la hauteur de la sortie du café et placez une tasse dessous. Img. 7

2. Appuyez sur le bouton Espresso «  » pour préparer un café expresso.

3. Choisissez la quantité de café souhaitée.


4. Pendant le moulage (l'écran du panneau de commande affiche « g »), appuyez sur «+» ou sur «-» pour régler la quantité de café moulu. Pendant la préparation du café (« ml » s'affiche sur le côté droit de l'écran du panneau de contrôle), appuyez sur «+ » ou sur «- » pour régler la quantité de café liquide.

5. Appuyez sur «  » pour préparer deux tasses de café.

6. Appuyez sur «  » pour arrêter la préparation du café.

Préparer un café américain


1. Réglez la hauteur de la sortie du café et placez une tasse dessous. Img. 7

2. Appuyez sur le bouton café Américain «  » pour préparer un café américain.

3. Choisissez la quantité de café souhaitée.

4. Pendant le moulage (l'écran du panneau de commande affiche « g »), appuyez sur «+» ou sur «-» pour régler la quantité de café moulu. Pendant la préparation du café (« ml » s'affiche sur le côté droit de l'écran du panneau de contrôle), appuyez sur «+ » ou sur «- » pour régler la quantité de café liquide.

5. Appuyez sur «  » pour préparer deux tasses de café.

6. Appuyez sur «  » pour arrêter la préparation du café.

Préparation d'un cappuccino ou d'un latte

1. Ajustez la hauteur de la buse à café et placez une tasse à café.

2. Connectez une extrémité du tube d'aspiration du lait au mousseur à lait et insérez l'autre extrémité dans le lait (ou connectez le réservoir à lait).



3. Appuyez sur "☕" pour préparer un cappuccino.



4. Appuyez longuement sur "☕" pendant 3 secondes pour préparer un latte.

Attention : Veuillez nettoyer le mousseur à lait rapidement après la fin de la préparation, afin d'éviter que le mousseur ne soit bloqué par du lait résiduel.

Préparer de l'eau chaude ou du lait chaud

1. Réglez la hauteur de la sortie du café et placez une tasse dessous. 


2. Appuyez sur le bouton de l'eau chaude/Lait «   ». Un appui long de 3 secondes pour un verre de lait chaud.


3. Lorsque vous obtenez la quantité d'eau chaude ou de lait souhaités, appuyez sur «   » pour arrêter la distribution d'eau.

Si le temps de moussage du lait n'est pas suffisant, pendant le processus de vaporisation (voir l'affichage "nombre" à l'écran), appuyez sur le bouton "+" pour augmenter le temps de moussage du lait.

Remarque : Remplacez le lait par de l'eau. Nettoyez le mousseur en suivant le processus de fabrication de la mousse de lait. Essayez la tige avec un chiffon propre pour éviter que le lait ne colle à la paroi intérieure ou ne bloque le trou de vapeur.

Nettoyage/Rinçage

1. Réglez la hauteur de la sortie du café et placez un récipient dessous. 



2. Appuyez sur «  x2 OK » pendant 3 secondes pour lancer le Nettoyage/Rinçage de la machine à café. Cette fonction utilise 60 ml d'eau et est désactivée automatiquement.

Réglages et configuration


En mode veille, appuyez sur «  » pendant 3 secondes pour accéder aux réglages.


1. Réglages pour le café Espresso et Américain. Img. 8

a. Une fois dans les réglages, les boutons Espresso et Américain clignoteront.


b. Appuyez sur café Espresso «  » ou sur café Américain «  » en fonction du type de café que vous souhaitez modifier.

c. Une fois que vous avez appuyé sur le bouton souhaité, vous accéderez aux réglages de la quantité de café moulu. Appuyez sur «+» ou sur «-» pour augmenter ou diminuer la quantité de café moulu.


d. Appuyez ensuite sur Réglages/Quitter «  » pour accéder au réglage du débit du café : appuyez sur «+» ou sur «-» pour augmenter ou diminuer le débit du café Espresso.

e. Lorsque la configuration est terminée, appuyez sur Réglages/Quitter «  » pour passer à l'étape suivante et appuyez 7 fois sur ce bouton pour revenir aux réglages.


2. Configuration de la température. Img. 9

Après avoir configuré les réglages de quantité et de débit, appuyez sur Réglages/Quitter «  » pour accéder au réglage de la température. Appuyez sur «+» ou sur «-» pour régler la température.


3. Configurer la déconnexion automatique. Img. 10

Après avoir configuré les réglages de la température, appuyez sur Réglages/Quitter «  » pour accéder au réglage de la déconnexion automatique. Appuyez sur «+» ou sur «-» pour programmer la déconnexion de la machine à café (0,5 h, 1 h, 2 h... 24 h).

4. Configuration pour le démarrage. . Img. 11


Après avoir configuré les réglages de la déconnexion automatique, appuyez sur Réglages/ Quitter «  » pour accéder au réglage de démarrage. Cette fonction est réservée aux professionnels autorisés ou au personnel du service après-vente.

5. Informations sur la fabrication. . Img. 12

Après avoir réglé la température, appuyez 4 fois sur Réglages/Quitter «  » pour vérifier les informations de fabrication, la date et la référence.

6. Détartrage. . Img. 13

a. Versez le produit détartrant dans un récipient rempli d'eau propre et attendez qu'il soit complètement dissous;

b. Appuyez longuement sur le bouton "Menu" «  », entrez en mode réglage puis appuyez sur le bouton Menu de manière continue jusqu'à ce que l'icône de détartrage apparaisse;

c. Ouvrez la porte latérale gauche, retirez le réservoir d'eau, versez le produit détartrant dans le réservoir d'eau, puis ajoutez de l'eau propre jusqu'au niveau maximum du réservoir d'eau;

d. Appuyez sur le bouton "OK  " pour démarrer le détartrage;

e. Une fois que l'appareil en veille affiche "vidange", retirez le réservoir d'eau et ajoutez de l'eau propre;

f. Appuyez à nouveau sur le bouton "OK ", la machine entre dans le cycle de rinçage;

g. Lorsque la machine termine le cycle de rinçage, elle revient à l'interface de veille.

7. Réglage du niveau de moulage. Img. 14

Lorsque vous devez régler le niveau de moulage des grains de café, tournez le sélecteur du niveau du broyeur lorsque le moulin est en fonctionnement, sinon le moulin risque d'être endommagé.

Réglez le niveau de moulage en fonction du degré de torréfaction des grains de café que vous utilisez (une torréfaction moyenne est recommandée).

Si, pendant la préparation, le café sort trop lentement (cela veut dire que le café moulu est trop fin), tournez le sélecteur du niveau de moulage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir un moulage plus épais.

Si, pendant la préparation, le café sort trop vite et trop clair (cela veut dire que le café moulu est trop épais), tournez le sélecteur de niveau de moulu dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir un moulage plus fin.

Conseils

1. Ne remplissez pas trop le réservoir de café en grains et n'utilisez pas de grains trop longs, sinon la qualité du café et le fonctionnement du moulin seront affectés, et les grains deviendront humides (en particulier dans les environnements humides).

2. Ne remplissez pas trop le réservoir de grains de café et ne laissez pas les grains de café à l'intérieur pendant une longue période afin qu'ils ne soient pas trop humides et qu'ils ne perdent pas leur fraîcheur (en particulier les jours humides). L'humidité affecte le moulage, la préparation et le goût du café.


3. Si les grains de café sont humides, videz le réservoir et remplissez-le de grains de café frais pour un meilleur goût. Tournez le sélecteur de niveau de moulage

sur le maximum et essayez de moulinner les grains de café. Si la machine à café fonctionne correctement, placez le sélecteur dans sa position initiale.

4. Si les grains de café ne sont pas correctement moulus, il est possible que les grains de café soient trop humides ou qu'il y ait trop de graisse des grains de café accumulée à l'intérieur. Dans ce dernier cas, ajoutez du nettoyant pour moulins dans le réservoir de grains de café et essayez de moulinner. Si le moulin fonctionne correctement, placez le sélecteur du niveau de moulage dans sa position initiale. Si ce n'est pas le cas, répétez le processus jusqu'à ce qu'il fonctionne correctement. Effectuez plusieurs cycles de « Nettoyage/Rinçage » après avoir utilisé le nettoyant pour broyeurs.

Avertissements

1. Réservoir de grains de café vide


Lorsque «  » s'allume, cela veut dire que le réservoir de grains de café est vide. Remplissez le réservoir.

2. Café double


Lorsque le bouton Café double « **x2** » s'allume, cela signifie que la fonction Café double est activée. La machine à café préparera deux cafés.

La machine à café ne préparera pas le deuxième café si le réservoir de grains de café est vidé pendant la préparation du premier café.


3. Couvercle ouvert

Lorsque «  » s'allume, cela signifie que le couvercle droit est ouvert : fermez-le.


4. Réservoir d'eau vide

Lorsque l'icône «  » s'allume, cela signifie que le réservoir d'eau est vide ou manque d'eau : remplissez-le.

5. Infuseur non installée


Lorsque «  » s'allume, cela signifie que l'infuseur n'est pas installé : vous devez l'installer correctement.

6. Réservoir de résidus



Lorsque «  » s'allume, cela signifie que le réservoir de résidus de café n'est pas correctement placé ou installé ou qu'il est plein et doit être vidé.

Videz le réservoir de résidus de café toutes les 8 tasses de café ou si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.

7. Détartrage

Lorsque «  » s'allume, cela signifie que la machine à café doit être détartrée.

8. Avertissement de manque d'eau dans les conduits internes

Lorsque «  » s'allume sur le panneau de contrôle, cela signifie qu'il manque de l'eau dans les conduits internes de la machine à café. Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir et qu'il est correctement installé. Appuyez sur «  » pour redémarrer la pompe et expulser l'air accumulé, ce qui permet à l'eau de s'écouler dans le conduit interne.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'entretien quotidien est important pour prolonger la durée de vie de la machine à café et obtenir de meilleurs résultats.


Composants	Entretien	Autres
Infuseur	Retirez l'unité d'infusion et lavez-la à l'eau courante, puis enlevez les résidus de café. Nettoyez l'unité à la main tous les 3 jours.	Pour nettoyer l'unité d'infusion, vous pouvez utiliser une pastille de nettoyage pour machine à café : retirez l'unité, placez une pastille à

	Ne nettoyez pas la partie inférieure et la partie centrale de l'unité d'élaboration avec de l'huile lubrifiante. Ne la nettoyez pas au lave-vaisselle.	l'intérieur, remettez l'unité dans la machine à café et préparez un Espresso avec la quantité maximale de café. Retirez ensuite l'unité d'élaboration et nettoyez les résidus de produit à la main.
Tige mousser à lait	<p>1. Un nettoyage en temps opportun est nécessaire après chaque utilisation de la fonction mousse de lait. Méthodes de nettoyage : Utiliser la méthode de fabrication de la mousse de lait pour absorber directement l'eau et nettoyer.</p> <p>2. Retirez et rincez le mousser à lait après chaque utilisation quotidienne.</p>	Peut être utilisé avec des pastilles/liquides de nettoyage professionnels pour résidus de lait.
Plateau d'égouttage et réservoir de résidus de café	Retirez le plateau d'égouttage et le réservoir de résidus de café, rincez-les à l'eau courante et essuyez-les avec un chiffon. Nettoyez-les au moins tous les deux jours.	
Réservoir d'eau	Rincez le réservoir à l'eau courante tous les 3 jours. Videz-le si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.	
Réservoir de grains de café/moulin	<p>Nettoyez le réservoir de grains de café chaque semaine. Utilisez un chiffon doux et sec pour essuyer la graisse et les résidus de café à l'intérieur de l'appareil.</p> <p>S'il y a beaucoup de graisse à l'intérieur du réservoir de grains de café, il est possible qu'il y ait trop de graisse dans le moulin.</p> <p>Nettoyez soigneusement le moulin en cas de problèmes de moulage.</p>	Pour nettoyer le réservoir de grains de café et le moulin, vous pouvez utiliser un nettoyant de moulins pour machines à café : versez le produit à l'intérieur du réservoir et préparez un Espresso avec la quantité maximale de café. Nettoyez ensuite le réservoir à la main.
Café moulu	Ouvrez le couvercle droit,	

	retirez l'unité d'infusion et nettoyez chaque semaine le canal du café moulu à l'aide d'un chiffon doux.	
--	--	--

Démontage des pièces pour le nettoyage

1. Tirez le réservoir d'eau vers le haut et retirez-le.
2. Tirez le couvercle droit vers l'extérieur.
3. Appuyez là où la flèche bleue de l'image 15 l'indique et retirez l'unité d'infusion.
4. Soulevez légèrement le plateau d'égouttage et retirez-le.

1. Replacez le réservoir d'eau dans la machine à café. 

2. Poussez l'unité d'infusion jusqu'à ce que vous entendiez un «clic», comme indiqué sur l'image 16.

3. Poussez le plateau d'égouttage vers l'intérieur pour le mettre en place.

Attention :

- Lorsque vous replacez l'unité d'infusion, vous entendrez un «clic» ; si vous ne l'entendez pas, démonter de nouveau l'unité et réinsérez-la.

- Assurez-vous que le réservoir d'eau est complètement inséré. Si ce n'est pas le cas, poussez le réservoir d'eau vers le bas jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

En cas de chute ou de mauvais fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil. En cas d'une erreur mécanique de l'appareil, veuillez contacter votre service agréé.

Num	Problem	Num	Possible cause	Solution
1	L'écran du panneau de contrôle affiche l'icône du réservoir d'eau.	1.1	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau et insérez-le dans l'appareil.
		1.2	Capteur de niveau d'eau nécessite un calibrage	Lorsque la machine est en veille : 1. Retirez le réservoir d'eau. 2. Retirez l'autocollant du bouton de réinitialisation du capteur de niveau d'eau - sur le coin du réservoir d'eau. 3. Appuyez longuement pendant 6 secondes sur le bouton de réinitialisation. 4. Débranchez l'appareil pour l'éteindre. 5. Rebranchez et allumez la machine après 10 secondes. 6. Insérez le réservoir d'eau rempli d'eau.
2	L'écran affiche une "ligne carrée en cours d'exécution". Malgré l'appui sur le bouton de sortie, aucune eau n'est distribuée.	2.1	Le réservoir d'eau est mal installé.	Bien insérer le réservoir d'eau : enfoncez-le complètement, en poussant sur le dessous jusqu'à ce qu'il soit en place.
		2.2	L'eau n'arrive pas à la pompe.	Ouvrir le panneau arrière et injecter de l'eau dans la pompe à eau : cette manipulation doit être effectuée avec précaution et de préférence par un technicien, en suivant les instructions du guide de maintenance.
		2.3	Le tube interne est bouché.	Faire vérifier les tubes internes : contactez le service après-vente.

3	L'écran affiche une ligne carrée continue, mais lorsque vous appuyez sur Réglages/ Quitter, l'icône ne disparaît pas lors de la distribution de l'eau.	3.1	Les câbles du débitmètre d'eau sont lâchés ou le débitmètre d'eau est cassé.	Veillez contacter votre service agréé.
4	Café aqueux/ léger.	4.1	Moulage très fin.	Tournez le sélecteur du niveau de moulage pour obtenir un moulage plus épais.
		4.2	Après avoir rempli le réservoir avec des grains de café torréfiés ou huileux, les lames du moulin sont collantes et le café n'est pas moulu.	Augmentez le niveau du moulage ou contactez votre service agréé.
		4.3	Les résidus et les grains de café humides bloquent le moulin.	Retirez les grains de café humides, nettoyez le réservoir et insérez les grains de café secs/le nettoyeur pour moulins.
5	Le café ne sort pas.	5.1	Le réservoir d'eau n'est pas correctement installé.	Installez correctement le réservoir à l'intérieur de la machine à café.
		5.2	Le filtre est bloqué.	Nettoyez ou changez le filtre..
		5.3	Les conduits internes de la machine à café sont obstrués.	Détartrez la machine à café. Si le problème persiste, veuillez contacter votre service agréé.
6	Le moulin ne fonctionne pas.	6.1	Le moulin est bloqué par des objets étrangers.	Retirez les objets étrangers du moulin. Si le problème persiste, veuillez contacter votre service agréé.
		6.2	Les câbles du moulin sont lâchés.	veuillez contacter votre service agréé.

		6.3	Le moteur du moulin est cassé.	veuillez contacter votre service agréé.
7	L'unité d'infusion ne fonctionne pas.	7.1	Transformateur cassé.	veuillez contacter votre service agréé.
		7.2	Le micro-interrupteur est cassé.	veuillez contacter votre service agréé.
8	Le lait ne mousse pas.	8.1	Le mousser à lait est obstrué.	Retirez l'obstruction du mousser à lait et nettoyez-le.
		8.2	Le lait utilisé ne convient pas pour mousser.	Utilisez du lait riche en matière grasse.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance : 1100 - 1350 W

Voltage et fréquence : 220 - 240 V, 50/60 Hz

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

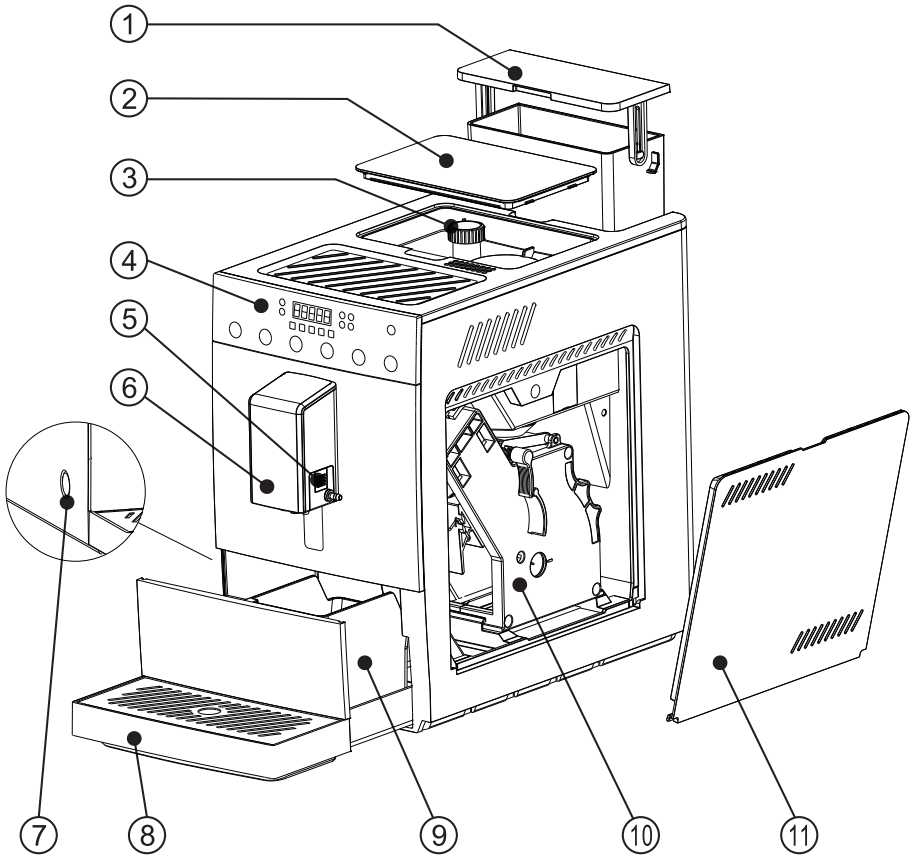


Fig.1

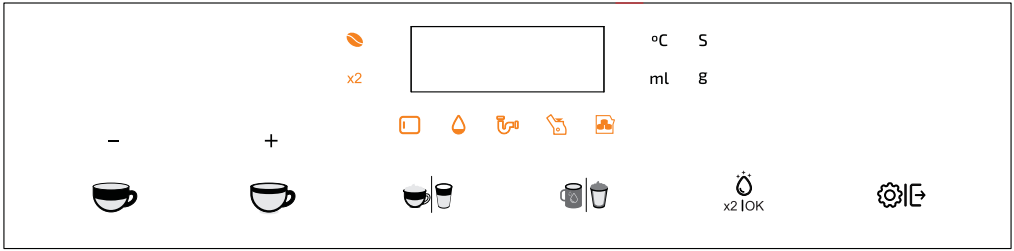


Fig.2

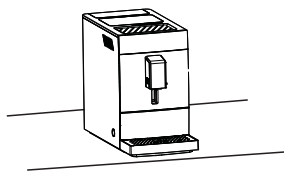
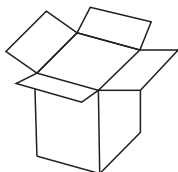
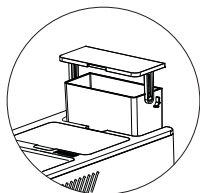


Fig.3



Fig.6



water

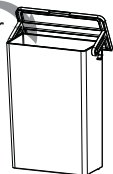


Fig.4

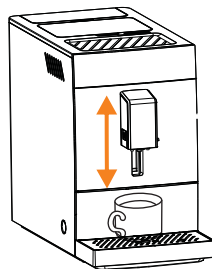


Fig.7

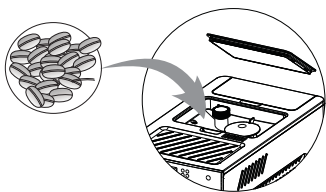
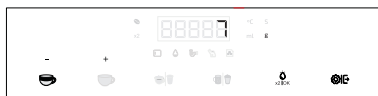
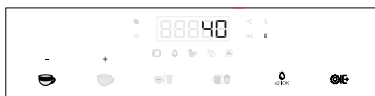


Fig.5



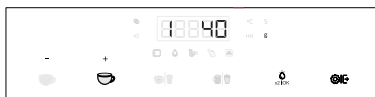
ESPRESSO GROUND'S QTY ADJUST



ESPRESSO VOLUMN ADJUST



AMERICANO GROUND'S QTY ADJUST



AMERICANO VOLUMN QTY ADJUST



AMERICANO'S HOT WATER VOLUMN ADJUST

Fig.8

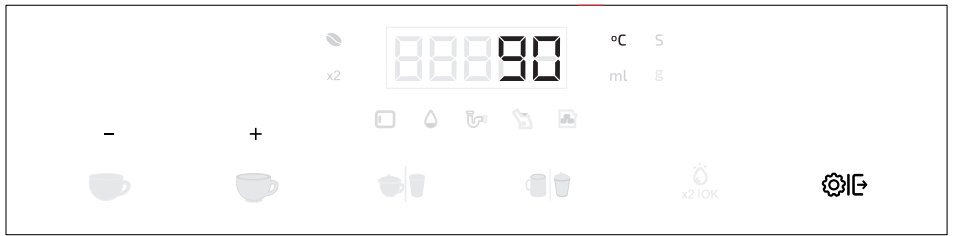


Fig.9

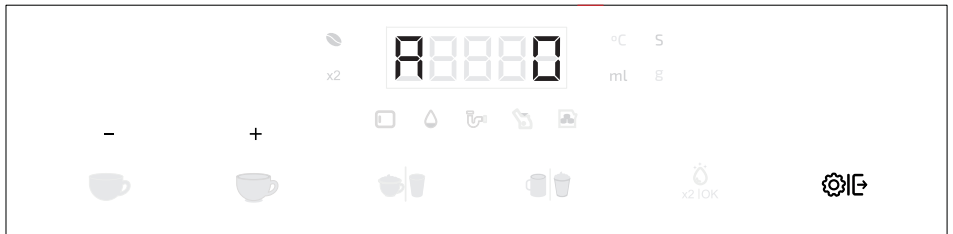


Fig.10

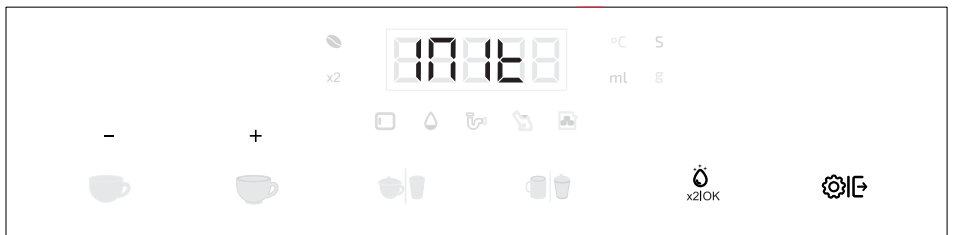


Fig.11

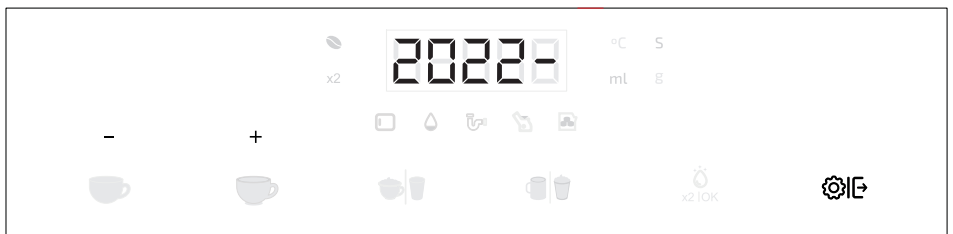


Fig.12

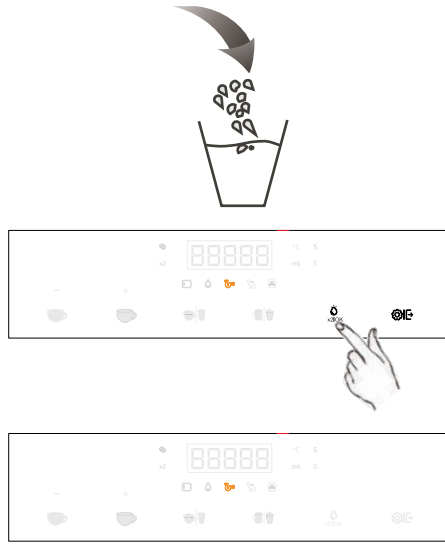


Fig.13

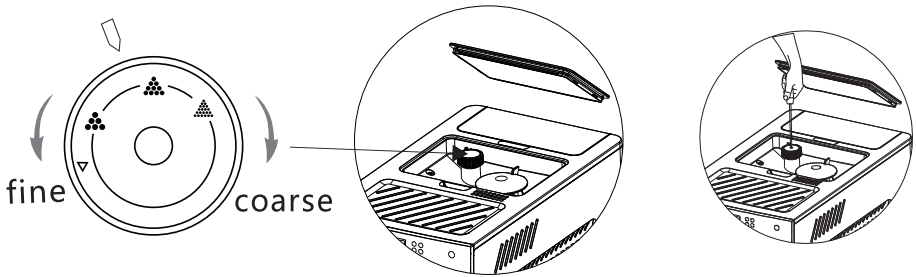


Fig.14

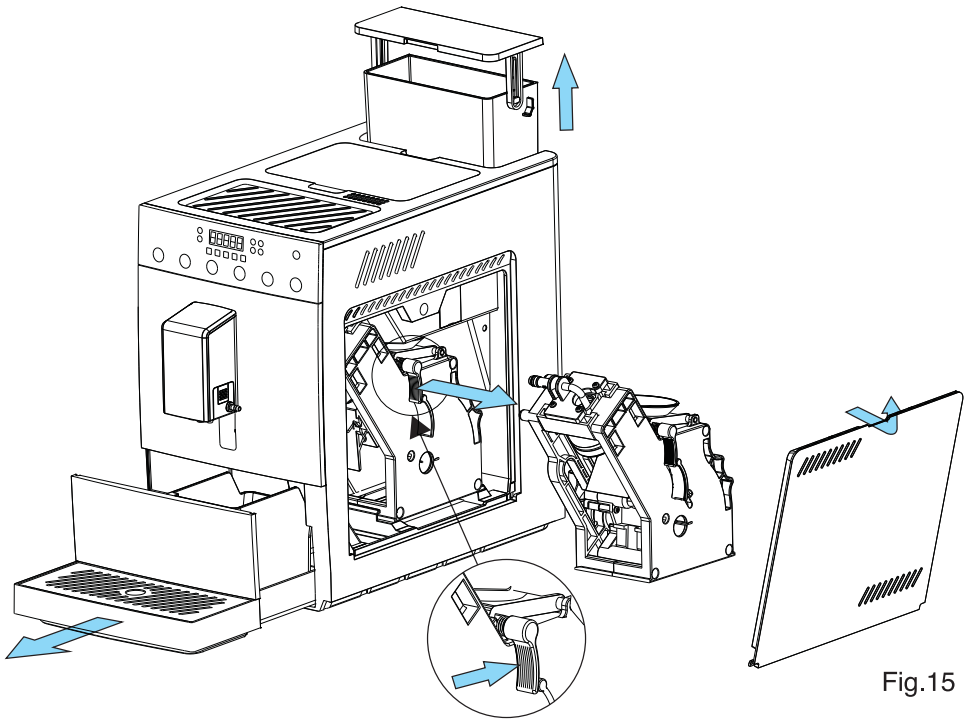


Fig.15

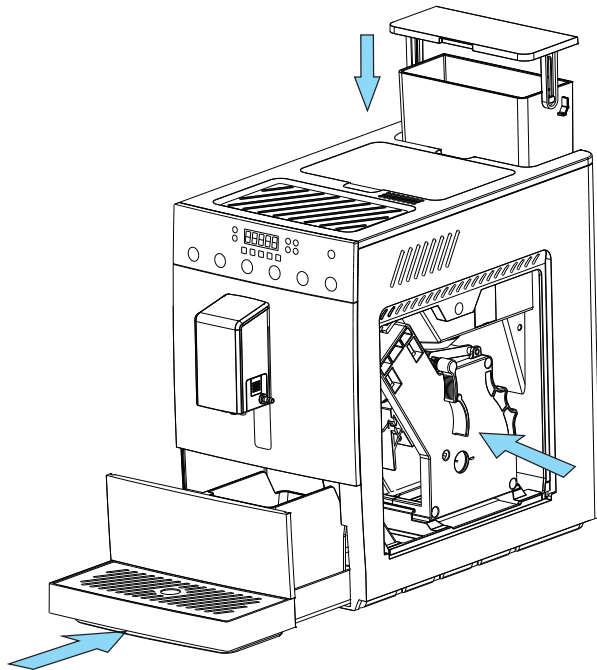


Fig.16

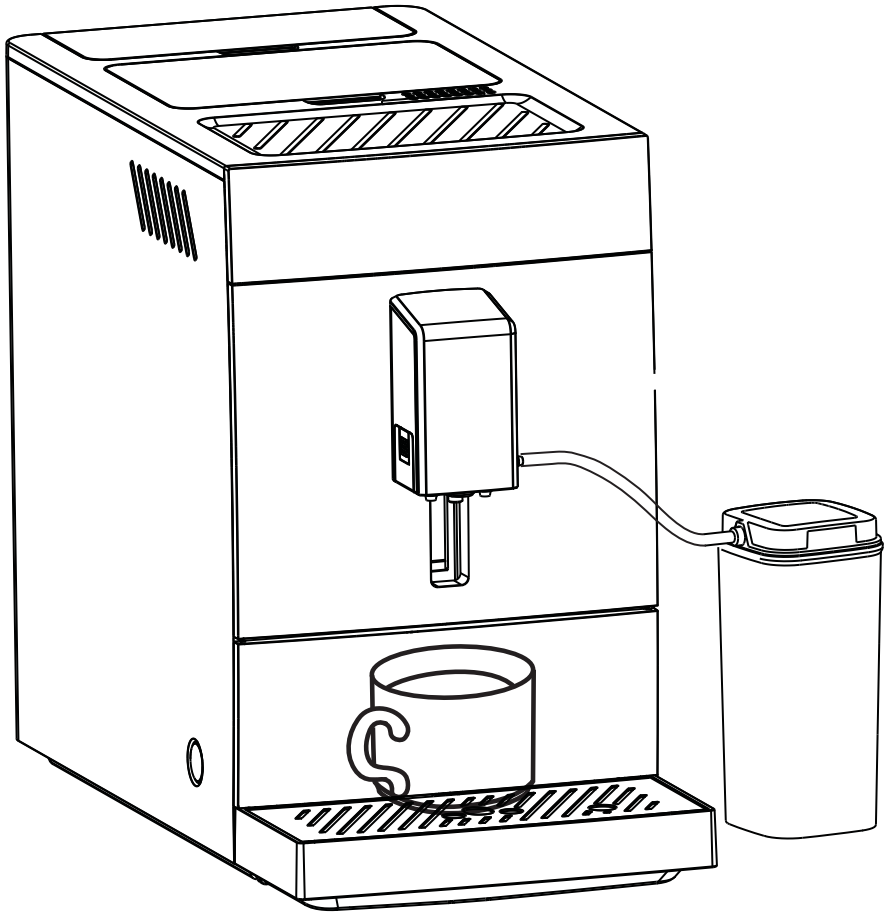


Fig.17

7. المواصفات الفنية

الطاقة: 1100 - 1350 واط / الجهد والتردد: 220 - 240 فولت، 50/60 هرتز. يمكن تعديل المواصفات الفنية دون إشعار مسبق من أجل تحسين جودة المنتج.

8. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية

يشير هذا الرمز إلى أنه وفقًا للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و / أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات البلدية. عندما يصل هذا المنتج إلى نهاية عمره الافتراضي، يجب عليك إزالة البطاريات أو إحضارها إلى نقطة تجميع تحددتها السلطات المحلية. للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من أجهزتك الكهربائية والإلكترونية و / أو البطاريات المقابلة، يجب عليك الاتصال بالسلطات المحلية. ستساهم مراعاة التوجيهات المذكورة أعلاه في حماية البيئة.



يرجى الاتصال بخدمة الصيانة المعتمدة.	المحول مكسور	7.1	وحدة الإعداد القهوة لا تعمل	7
يرجى الاتصال بخدمة الصيانة المعتمدة.	المفتاح الصغير مكسور	7.2		
قم بإزالة الانسداد من جهاز رغوة الحليب ونظفه	جهاز رغوة الحليب مسدود	8.1	الحليب لا يعمل رغوة	8
استخدم حليباً غنياً بالدهون	الحليب المستخدم غير مناسب	8.2		

المعتمدة	الماء مفكوكة أو مقياس تدفق الماء مكسور		مربعاً متصلاً، ولكن عند الضغط على الإعدادات / إنهاء، لا يختفي الرمز أثناء توزيع الماء	
أدر مفتاح مستوى الطحن للحصول على طحن أكثر خشونة	طحن ناعم جداً	4.1	قهوة مائية / خفيفة	4
قم بزيادة مستوى الطحن أو اتصل بخدمة الصيانة المعتمدة	بعد ملء الخزان بحبوب البن المحمص أو الزيتية، تلتصق شفرات المطحنة ولا يتم طحن القهوة	4.2		
ثبت الخزان بشكل صحيح داخل آلة صنع القهوة	خزان الماء غير مثبت بشكل صحيح	5.1	لا تخرج القهوة	5
نظف أو غير الفلتر	الفلتر مسدود	5.2		
قم بإزالة الترسبات من آلة صنع القهوة. إذا استمرت المشكلة، يرجى الاتصال بخدمة الصيانة المعتمدة	الأنابيب الداخلية لآلة صنع القهوة مسدودة	5.3		
افتح الغطاء الأيمن واضغط على زر الإسبرسو لمدة 3 ثوان، ستعود وحدة إعداد القهوة إلى موضعها الأصلي	وحدة إعداد القهوة لا تستجيب، لا تنزل / لا تصعد	5.4		
قم بإزالة الأشياء الغريبة من المطحنة. إذا استمرت المشكلة، يرجى الاتصال بخدمة الصيانة المعتمدة	المطحنة مسدودة بأشياء غريبة	6.1	المطحنة لا تعمل	6
يرجى الاتصال بخدمة الصيانة المعتمدة.	أسلاك المطحنة مفكوكة	6.2		
يرجى الاتصال بخدمة الصيانة المعتمدة.	محرك المطحنة مكسور	6.3		

6. دليل لاكتشاف الأعطال

رقم	المشكلة	رقم	السبب المحتمل	الحل
1	تعرض شاشة لوحة التحكم رمز خزان الماء	1.1	خزان الماء فارغ	املاً خزان الماء وأدخله في الجهاز
		1.2	مستشعر مستوى الماء يحتاج إلى معايرة	عندما تكون الآلة في وضع الاستعداد قم بإزالة خزان الماء قم بإزالة الملصق الموجود على زر إعادة ضبط مستشعر مستوى الماء - الموجود على زاوية خزان الماء اضغط مطولاً لمدة 6 ثوانٍ على زر إعادة الضبط افصل الطاقة لإيقاف تشغيل الجهاز قم بتوصيل الطاقة وتشغيل الجهاز بعد 10 ثوانٍ أدخل خزان الماء المملوء بالماء
2	تعرض الشاشة خطأً مريباً متصلاً، ولكن عند الضغط على الإعدادات / إنهاء، لا تقوم آلة صنع القهوة بتوزيع الماء	2.1	خزان الماء غير مثبت بشكل صحيح	ثبت الخزان بشكل صحيح داخل آلة صنع القهوة
		2.2	لا يتدفق الماء في المضخة	يرجى الاتصال بخدمة الصيانة المعتمدة
		2.3	الأنابيب الداخلية مسدودة	يرجى الاتصال بخدمة الصيانة المعتمدة
3	تعرض الشاشة خطأً	3.1	أسلاك مقياس تدفق	يرجى الاتصال بخدمة الصيانة

تفكيك الأجزاء للتنظيف (صورة 15)

1. اسحب خزان الماء لأعلى وقم بإزالته.
2. اسحب الغطاء الأيمن للخارج.
3. اضغط حيث يشير السهم الأزرق في الصورة 15 وقم بإزالة وحدة إعداد القهوة.
4. ارفع صينية التنقيط قليلاً وقم بإزالتها.

1. أعد وضع خزان الماء في آلة صنع القهوة (صورة 16)
2. ادفع وحدة إعداد القهوة حتى تسمع صوت "نقرة"، كما هو موضح في الصورة 16.
3. ادفع صينية التنقيط للداخل لوضعها في مكانها.

تنبيه:

- عند إعادة وضع وحدة إعداد القهوة، ستسمع صوت "نقرة"؛ إذا لم تسمعها، فقم بفك الوحدة مرة أخرى وأعد إدخالها.
- تأكد من إدخال خزان الماء بالكامل. إذا لم يكن كذلك، فادفع خزان الماء لأسفل حتى يستقر في مكانه.

	لامتصاص الماء مباشرة وتنظيفه. 2. قم بإزالة وشطف مزبد الحليب بعد الاستخدام كل يوم.	
نظفهما كل يومين على الأقل.	قم بإزالة صينية التنقيط وخزان بقايا القهوة، واشطفهما بالماء الجاري وامسحهما بقطعة قماش.	صينية التنقيط وخزان بقايا القهوة
	اشطف الخزان بالماء الجاري كل 3 أيام. قم بتفريغه إذا لم تستخدمه لفترة طويلة.	خزان الماء
	نظف خزان حبوب القهوة كل أسبوع. استخدم قطعة قماش ناعمة وجافة لمسح الدهون وبقايا القهوة داخل الجهاز. إذا كان هناك الكثير من الدهون داخل خزان حبوب القهوة، فمن المحتمل أن يكون هناك الكثير من الدهون في المطحنة. نظف المطحنة بعناية في حالة وجود مشاكل في الطحن. لتنظيف خزان حبوب القهوة والمطحنة، يمكنك استخدام منظف لآلات صنع القهوة: اسكب المنتج داخل الخزان وقم بتحضير قهوة إسبرسو بأقصى كمية من القهوة. ثم نظف الخزان يدويًا.	خزان حبوب القهوة / المطحنة
	افتح الغطاء الأيمن، قم بإزالة وحدة إعداد القهوة ونظف قناة القهوة المطحونة كل أسبوع باستخدام قطعة قماش ناعمة.	قهوة مطحونة

8. تحذير نقص المياه في الأنابيب الداخلية

عندما يضيء رمز "□□□□□" على لوحة التحكم، فهذا يعني أن هناك نقصًا في المياه في الأنابيب الداخلية لآلة صنع القهوة. تأكد من وجود ماء في الخزان وأنه مثبت بشكل صحيح. اضغط على "☺" لإعادة تشغيل المضخة وطردها الهواء المتراكم، مما يسمح بتدفق الماء في الأنابيب الداخلي.

5. التنظيف والصيانة

الصيانة اليومية مهمة لإطالة عمر آلة صنع القهوة والحصول على أفضل النتائج.

ملاحظات	الصيانة	المكونات
لا تنظف الجزء السفلي والجزء المركزي من وحدة إعداد القهوة بزيت التشحيم. لا تنظفها في غسالة الصحون. لتنظيف وحدة إعداد القهوة، يمكنك استخدام قرص تنظيف لآلة صنع القهوة: قم بإزالة الوحدة، وضع قرصًا بداخلها، وأعد الوحدة إلى آلة صنع القهوة وقم بتحضير قهوة إسبرسو بأقصى كمية من القهوة. ثم قم بإزالة وحدة إعداد القهوة ونظف بقايا المنتج يدويًا.	قم بإزالة وحدة إعداد القهوة واغسلها بالماء، ثم أزل بقايا القهوة. نظف الوحدة يدويًا كل 3 أيام.	وحدة إعداد القهوة
يمكن استخدامه مع أقراص/سوائل تنظيف بقايا الحليب الاحترافية	1. يلزم التنظيف في الوقت المناسب بعد الانتهاء من كل وظيفة رغوة الحليب. طرق التنظيف: استخدام طريقة صنع رغوة الحليب	أنبوب رغوة الحليب

2. قهوة مزدوجة

عندما يضيء زر القهوة المزدوجة "x2"، فهذا يعني أن وظيفة القهوة المزدوجة قيد التشغيل. ستقوم آلة صنع القهوة بتحضير قهوتين. لن تقوم آلة صنع القهوة بتحضير القهوة الثانية إذا تم تفريغ خزان حبوب القهوة أثناء تحضير القهوة الأولى.

3. الغطاء مفتوح

عندما يضيء رمز "☐"، فهذا يعني أن الغطاء الأيمن مفتوح: أغلق الغطاء.

4. خزان الماء فارغ

عندما يضيء رمز "☹"، فهذا يعني أن خزان الماء فارغ أو ينقصه الماء: قم بملئه.

5. وحدة إعداد القهوة مثبتة

عندما يضيء رمز "⚠"، فهذا يعني أن وحدة التخمير غير مثبتة: يجب تثبيتها بشكل صحيح.

6. خزان بقايا القهوة

عندما يضيء رمز "🗑"، فهذا يعني أن خزان بقايا القهوة غير موضوع أو مثبت بشكل صحيح أو أنه ممتلئ ويجب تفريغه. قم بتفريغ خزان بقايا القهوة كل 8 أكواب من القهوة أو إذا لم تستخدمه لفترة طويلة.

7. إزالة الترسبات


عندما يضيء رمز "🚰"، فهذا يعني أن آلة صنع القهوة تحتاج إلى إزالة الترسبات.

1. لا تفرط في ملء وعاء الحبوب أو تستخدم حبوب قهوة طويلة جدًا، وإلا ستتأثر جودة القهوة وأداء الطاحن، وستصبح الحبوب رطبة (خصوصًا في البيئات الرطبة).
2. لا تفرط في ملء وعاء الحبوب أو تترك حبوب القهوة داخله لفترة طويلة حتى لا تصبح رطبة جدًا وتفقد جودتها (خصوصًا في الأيام الرطبة). الرطوبة ستؤثر على الطحن والتحضير وطعم القهوة.
3. إذا كانت حبوب القهوة رطبة، قم بإفراغ الوعاء واملأه بحبوب قهوة طازجة للحصول على طعم أفضل. قم بتدوير مفتاح مستوى الطحن إلى الحد الأقصى وجرب طحن حبوب القهوة. إذا كانت آلة القهوة تعمل بشكل صحيح، أعد مفتاح التبديل إلى وضعه الأصلي.
4. إذا كانت حبوب القهوة لا تطحن بشكل صحيح، قد تكون الحبوب رطبة جدًا أو أن هناك زيت قهوة متراكم داخل الطاحن. في الحالة الأخيرة، أضف منظف الطاحن إلى وعاء الحبوب وجرب الطحن. إذا كان الطاحن يعمل بشكل صحيح، أعد مفتاح مستوى الطحن إلى وضعه الأصلي. إذا لم يكن الأمر كذلك، كرر العملية حتى يعمل بشكل صحيح. قم بإجراء عدة دورات "تنظيف/شطف" بعد استخدام منظف الطاحن.

تحذيرات

1. خزان حبوب القهوة فارغ


عندما يضيء رمز "☉"، فهذا يعني أن خزان حبوب القهوة فارغ. قم بملء الخزان.

ب. اضغط مطولاً على زر "القائمة" ، أدخل حالة الإعداد ثم اضغط على زر القائمة بشكل مستمر حتى يظهر رمز إزالة الترسبات؛

ج. افتح الباب الجانبي الأيسر، أخرج خزان الماء، اسكب عامل إزالة الترسبات في خزان الماء، ثم أضف الماء التنظيف إلى أقصى موضع في خزان الماء؛

د. اضغط على زر "موافق"  لبدء إزالة الترسبات؛

هـ. بعد أن يعرض الجهاز في وضع الاستعداد "التفريغ"، أخرج خزان الماء وأضف الماء التنظيف؛

و. اضغط على زر "موافق"  مرة أخرى، تدخل الآلة في دورة الشطف؛


7. ضبط مستوى الطحن. (الشكل 14)


- عند الحاجة إلى ضبط مستوى طحن حبوب القهوة، قم بتدوير مفتاح مستوى الطحن عندما يكون الطاحن في وضع التشغيل، وإلا فقد يتعرض الطاحن للتلف.

- اضبط مستوى الطحن حسب درجة تحميص حبوب القهوة التي تستخدمها (يُنصح باستخدام حبوب القهوة المحمصة بشكل متوسط).


- إذا خرجت القهوة ببطء شديد أثناء التحضير (إذا كان مسحوق القهوة ناعماً جداً)، قم بتدوير مفتاح مستوى الطحن في اتجاه عقارب الساعة حتى تحصل على طحن خشن أكثر.

- إذا خرجت القهوة بسرعة كبيرة وكانت واضحة جداً أثناء التحضير (إذا كان مسحوق القهوة خشناً جداً)، قم بتدوير مفتاح مستوى الطحن عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تحصل على طحن أدق.


d. ثم اضغط على زر الإعدادات/الخروج "  " للدخول إلى واجهة إعداد تدفق القهوة: اضغط على "+" أو "-" لزيادة أو تقليل معدل تدفق الإسبرسو.

هـ. عند الانتهاء من الإعداد، اضغط على زر "إعدادات/خروج" "  " للانتقال إلى الخطوة التالية، واضغط على الزر 7 مرات للعودة إلى واجهة الاستعداد.


2. إعدادات الحرارة. (الشكل 9)

بعد تكوين إعدادات الكمية ومعدل التدفق، اضغط على زر الإعدادات/الخروج "  " للدخول إلى واجهة إعدادات الحرارة. اضغط على الزر "+" أو "-" لضبط درجة الحرارة.


3. إعدادات الإيقاف التلقائي. (الشكل 10)

بعد تكوين إعدادات الكمية ومعدل التدفق، اضغط على زر الإعدادات/الخروج "  " للدخول إلى واجهة إعدادات الإيقاف التلقائي. اضغط على "+" أو "-" لبرمجة الآلة لإيقاف التشغيل تلقائيًا (0.5 ساعة، 1 ساعة، 2 ساعة... 24 ساعة).

4. إعدادات بدء التشغيل. (الشكل 11)


بعد تكوين إعدادات الكمية ومعدل التدفق، اضغط على زر الإعدادات/الخروج "  " للدخول إلى واجهة إعدادات بدء التشغيل التلقائي. هذه الوظيفة مخصصة فقط للمحترفين المعتمدين أو موظفي خدمة ما بعد البيع.

5. معلومات التصنيع. (الشكل 12)

بعد ضبط درجة الحرارة، اضغط على زر الإعدادات/الخروج "  " أربع مرات للتحقق من معلومات التصنيع وتاريخ ورقم الدفعة.

6. إزالة الترسبات. (الشكل 13)

أ. اسكب عامل إزالة الترسبات في وعاء به ماء نظيف وانتظر حتى يذوب تمامًا؛


4. عندما تصل كمية الماء الساخن أو الحليب إلى الكمية التي تحتاجها، اضغط على زر "  " على اللوحة لإيقاف الإنتاج.

إذا لم يكن وقت رغوة الحليب كافيًا، أثناء التحضير (انظر "الرقم" المعروض على الشاشة)، فاضغط على زر " + " لزيادة وقت صنع رغوة الحليب.


ملاحظة: استبدل الحليب بالماء. نظفه من خلال عملية صنع رغوة الحليب. امسح القضيب بقطعة قماش نظيفة لمنع التصاق الحليب بالجدار الداخلي أو سد فتحة البخار.

التنظيف/الشطف



1. اضبط ارتفاع موزع القهوة وضع وعاءً أسفله. (الشكل 7)

2. اضغط مع الاستمرار على الزر "  " لمدة 3 ثوانٍ لبدء تنظيف/شطف آلة القهوة. هذه الوظيفة تستخدم 60 مل من الماء ويتم إيقافها تلقائيًا.

الإعدادات

في وضع الاستعداد، اضغط مع الاستمرار على زر الإعدادات "  " لمدة 3 ثوانٍ للوصول إلى واجهة الإعدادات.

1. إعدادات قهوة الإسبرسو و قهوة أمريكية. (الشكل 8)


- بمجرد الدخول إلى واجهة الإعداد، ستومض أزرار قهوة الإسبرسو و قهوة أمريكية.
- اضغط على زر الإسبرسو "  " أو زر قهوة أمريكية "  " حسب نوع القهوة الذي تريد تغييره.
- بمجرد الضغط على الزر المطلوب، ستصل إلى واجهة إعداد كمية مسحوق القهوة. اضغط على "+" أو "-" لزيادة أو تقليل كمية مسحوق القهوة.


6. اضغط على "  إيقاف تحضير القهوة.

تحضير الكابتشينو أو اللاتيه

1. اضبط ارتفاع فوهة القهوة وضع كوباً للقهوة.

قم بتوصيل أحد طرفي أنبوب شفت الحليب بمُزبد الحليب، وأدخل الطرف الآخر في الحليب (أو قم بتوصيل خزان الحليب).

المس "  " لتحضير الكابتشينو.

المس "  " مطولاً لمدة 3 ثوانٍ لتحضير اللاتيه.

تنبيه: يرجى تنظيف مُزبد الحليب فور الانتهاء من التحضير، لمنع انسداد مُزبد الحليب ببقايا الحليب.


ملاحظة:

اغمر صانع رغوة الحليب في الماء بعد رغوة الحليب. نظف صانع رغوة الحليب باتباع نفس العملية المستخدمة لرغوة الحليب. امسح صانع رغوة الحليب بقطعة قماش نظيفة لمنع الحليب من الالتصاق بالجدار الداخلي أو انسداد صانع رغوة الحليب.

صنع الماء الساخن أو الحليب

1. اضبط ارتفاع صنوبر القهوة وضع كوباً تحته. (انظر الشكل (7)

2. اضغط على "  " لبدء التشغيل.

3. اضغط على "  " مطولاً لمدة 3 ثوانٍ لتحضير كوب من الحليب.

تحضير قهوة الإسبريسو

1. اضبط ارتفاع موزع القهوة وضع كوبًا أسفلها. (الشكل 7)
2. اضغط على زر الإسبريسو "☕" مرة واحدة لتحضير كوب صغير من الإسبريسو.
3. اختر كمية القهوة المرغوبة.
4. أثناء الطحن (يظهر "g" على شاشة لوحة التحكم)، اضغط على زر "+" أو "-" لضبط كمية مسحوق القهوة. أثناء تحضير القهوة (يظهر "ml" على الجانب الأيمن من شاشة لوحة التحكم)، اضغط على "+" أو "-" لضبط كمية القهوة السائلة.
5. اضغط على زر "x2|OK" لتحضير كوبين من القهوة.
6. اضغط على "⚙️" لإيقاف تحضير القهوة.

تحضير قهوة أمريكية

1. اضبط ارتفاع موزع القهوة وضع كوبًا أسفلها. (الشكل 7)
2. اضغط على زر قهوة أمريكية "☕" لتحضير قهوة أمريكية.
3. اختر كمية القهوة المرغوبة.
4. أثناء الطحن (يظهر "g" على شاشة لوحة التحكم)، اضغط على زر "+" أو "-" لضبط كمية مسحوق القهوة. أثناء تحضير القهوة (يظهر "ml" على الجانب الأيمن من شاشة لوحة التحكم)، اضغط على "+" أو "-" لضبط كمية القهوة السائلة.
5. اضغط على زر "x2|OK" لتحضير كوبين من القهوة.

3. املاً وعاء حبوب القهوة. (الشكل 5)

4. قم بتوصيل آلة القهوة بالكهرباء.

5. ضع وعاءً تحت موزع القهوة لجمع الماء الساخن الذي ستصبه الآلة.

6. اضغط على زر التشغيل لتشغيل الآلة وتنظيف موزع القهوة. (الشكل 6)

7. اضغط مع الاستمرار على الزر " OK " لمدة 3 ثوانٍ لبدء تنظيف/شطف آلة القهوة. تخلص من الماء الذي تصبه الآلة وقم بتنظيف الوعاء.

8. اضغط على الأزرار وفقاً للوظيفة التي تريد تفعيلها.

9. اضغط مع الاستمرار على زر التشغيل لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل آلة القهوة.

التشغيل

ملء خزان الماء. (الشكل 4)

أزل خزان الماء ونظفه.

املاه بالماء وضعه في آلة القهوة.

ملاحظة:

لا تتجاوز أبداً السعة القصوى لخزان الماء.

3. كابتشينو / لاتييه

4. ماء ساخن/حليب

5. قهوة مزدوجة/تنظيف/تأكيد

6. الإعدادات/خروج.

ملاحظة

الرسومات في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع الجهاز.

2. قبل الاستخدام

تم تصميم تغليف هذا الجهاز لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من علبته وأزل جميع مواد التغليف. يمكنك الاحتفاظ بالعلبة الأصلية وعناصر التغليف الأخرى في مكان آمن. سيساعدك ذلك على تجنب تلف الجهاز عند نقله في المستقبل. في حال التخلص من التغليف الأصلي، تأكد من إعادة تدوير جميع مواد التغليف بشكل مناسب.

تأكد من أن جميع الأجزاء والمكونات موجودة وفي حالة جيدة. إذا كانت هناك أي قطعة مفقودة أو في حالة سيئة، فاتصل فوراً بخدمة خدمة ما بعد البيع للشركة.

3. التركيب والاستخدام الأولي

1. أخرج آلة القهوة من العلبة واحتفظ بمواد التغليف لاستخدامها مستقبلاً. ضع الآلة على سطح مستو وثابت. (الشكل 3)

2. أزل خزان الماء ونظفه. املاه بالماء وضعه في آلة القهوة. (الشكل 4)

1. الأجزاء والمكونات

الشكل 1

1. خزان الماء
2. وعاء حبوب القهوة
3. مقبض ضبط مستوى الطحن
4. لوحة التحكم
5. صانع رغوة الحليب
6. موزع القهوة
7. زر التشغيل
8. صينية التنقيط
9. خزان بقايا القهوة
10. وحدة إعداد القهوة
11. اللوحة الجانبية

لوحة التحكم. الشكل 2

1. قهوة إسبرسو
2. قهوة أمريكية

آلة تحضير القهوة Perfetto line: كريمة مثالية، مذاق استثنائية

بفضل مضخة الضغط الإيطالية القوية وتقنية أروما بيرفيتو المتقدمة، تحول آلة تحضير القهوة Perfetto line كل كوب من القهوة إلى تجربة فريدة. سواء كنت من محبي الكابتشينو برغوته الخفيفة والكريمة، أو اللاتيه بحليبه المخملي الرقيق، أو الإسبريسو الغني والقوي، أو الأميركيانو بطعمه المتوازن، فإن هذه الآلة توفر تنوعًا استثنائيًا. إنها تضمن قوامًا كريميًا وطعماً قويا وتحضيرًا يليق بمحترف، مباشرة في منزلك.

daiko

دليل الإستعمال

CFAC8593EK - CFAC8592EK

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