

# قهوه ساز صنعتی تمام اتوماتیک

## دفترچه راهنمای کاربر



# Z401

## فهرست

- مقدمه ۴
- درباره این راهنما ۴
- توضیحات دستگاه ۴
- مسائل ایمنی ۵
- موارد استفاده ۵
- نکات ایمنی ۵
- فطرات کاربر ۵
- فطرات برای دستگاه ۷
- فطرات ناشی از مواد شوینده ۸
- قوانین بهداشتی ۱۰
- توضیحات محصول ۶
- ارائه محصول ۱۱
- پارامترهای فنی ۱۲
- شرح ظرفیت ۱۲
- مشخصات ۱۲
- لوازم جانبی ۱۳
- نصب و راه اندازی ۱۳
- الزامات قرارگیری ۱۳
- مکان ۱۳
- شرایط اقلیمی ۱۳
- شرایط منبع تغذیه ۱۳
- شرایط اتصال آب ۱۴
- قرارگیری ۱۴
- باز کردن ۱۴
- نصب جعبه دانه قهوه و جعبه پودر ۱۴
- اتصال ۱۵
- اتصال لوله ورودی-شیلنگ فلزی ۱۵
- اتصال لوله ورودی-سیلیکون لوله ۱۵
- نصب لوله فاضلاب ۱۵
- نصب لوله فایضات شیر ۱۵
- منبع تغذیه ۱۶
- منبع تغذیه قهوه ساز ۱۶
- اولین اجرا ۱۶
- پر شدن با دانه یا پودر قهوه ۱۶
- اتصال لوله شیر ۱۶
- روشن کردن دستگاه قهوه ساز ۱۶
- فاموش کردن دستگاه قهوه ساز ۱۸
- سافت انواع نوشیدنی ۱۹
- نوشیدنی های شامل قهوه ۱۹
- نوشیدنی های شامل شیر ۲۰
- سافت آب جوش ۲۱
- نوشیدنی های پودری ۲۲
- سافت آب جوش با میله آب جوش ۲۳
- درست کردن فوم با یک کلیک ۲۴
- نوشیدنی با فشار بخار ۲۵
- تهیه همزمان قهوه سیاه و بخار ۲۶
- تهیه همزمان قهوه سیاه و فوم شیر ۲۷
- نظافت و نگهداری ۲۸
- نظافت روزانه ۲۸
- دسترسی سریع به برنامه ۲۸
- تمیز کردن (نگهداری) ۲۸
- شستشوی سریع سیستم قهوه ۲۹
- شستشوی سریع سیستم شیر ۳۰
- شستشو با یک کلیک ۳۱
- تمیز کردن صفحه نمایش ۳۲
- شستشوی سریع سیستم پودری ۳۳
- تست مقدار پودر آسیاب ۳۴
- برنامه شستشو ۳۵
- شستشو منظم ۳۵
- جداسازی و شستشوی امزای دهانه قهوه ۳۵
- شستشوی قسمت دم کردن ۳۵
- استفاده و تمیز کردن میله بخار ۳۵
- جداسازی و شستشوی همزن ۳۵
- جداسازی و شستشوی لوله شیر ۳۵
- استفاده و تمیز کردن میله بخار ۳۵
- قرص شستشوی سیستم قهوه ۳۶-۳۷
- قرص شستشوی سیستم شیر ۳۸
- شستشوی عمیق سیستم پودری ۳۹
- رسوب زدایی ۴۰
- تخلیه آبراه ها ۴۱
- شستشوی فیلتر آب ۴۲
- تمیز کردن میله بخار ۴۳
- تنظیمات نوشیدنی ۴۴
- سفارشی سازی نوشیدنی ۴۴
- مذف نوشیدنی ها ۴۵
- تنظیمات نوشیدنی ۴۷
- سفارشی سازی نام نوشیدنی ۴۸

- فوم شیر ۸۷  
 شستشوی سریع سیستم قهوه ۸۸  
 انتفاب غلظت ۸۸  
 فنجان گرم کننده ۸۹  
 اطلاعات ۹۰  
 آمار تعمیر و نگهداری ۹۰  
 اطلاعات نسخه ۹۰  
 اطلاعات ماشین ۹۱  
 آمار نوشیدنی ۹۱  
 تنظیمات سیستم ۹۳  
 تنظیمات پارامتر ۹۳  
 تنظیمات ورود به سیستم ۹۴  
 تهیه نسخه پشتیبان از فایل پیکربندی ۹۴  
 وارد کردن فایل پیکربندی ۹۴  
 پاک کردن ممل ذخیره سازی ۹۴  
 تنظیم به عنوان برنامه دستکاپ ۹۴  
 بازگشت به سیستم دستکاپ ۹۴  
 راه اندازی مجدد برنامه ۹۴  
 اطلاعات سریع و عیب یابی ۹۵  
 اطلاعات سریع ۹۵  
 عیب یابی منظم ۹۷  
 ضمانت و مسئولیت ۹۸  
 مسئولیت های کاربر ۹۸  
 ضمانت و مسئولیت جبران خسارت ۹۸  
 موارد امتیاز ۹۸  
 نام و ممتوای مواد مضر در محصول ۹۹
- سفارشی سازی عکس نوشیدنی ۴۹  
 ایجاد سفارشی سازی تصویر زمینه ۵۱  
 اضافه کردن نوشیدنی های سفارشی ۵۲  
 سفارشی سازی سافتار فرمول فعلی ۵۴  
 تنظیمات عملکرد ۵۹  
 تنظیمات علامت تجاری ۵۹  
 راه اندازی / خاموش شدن خودکار ۶۰  
 حالت تامین آب ۶۱  
 حالت صرفه جویی در انرژی ۶۱  
 تنظیمات نورپردازی ۶۲  
 تنظیمات دما ۶۳  
 تنظیمات شبکه ۶۳  
 تنظیمات نوار بالا ۶۵  
 تنظیمات کامل زمینه ۶۵  
 تنظیمات رمز عبور ۶۶  
 صدای زنگ هشدار ۶۷  
 انتفاب یک واحد ۶۸  
 تاریخ / زمان ۶۸
- تنظیمات کمبودشیر ۶۹  
 تنظیم اندازه فنجان ۷۰  
 راه اندازی کاپ دوم ۷۲  
 تنظیم پیش گرمایش دم کردن ۷۴  
 تنظیمات پروژه ۷۵  
 کالیبراسیون شیر برقی ۷۵  
 کالیبراسیون آسیاب ۷۶  
 کالیبراسیون ضمانت پودر قهوه ۷۶  
 کالیبراسیون مقدار پودر قهوه ۷۶  
 کالیبراسیون آستانه ADC برای آسیاب ۷۷  
 کالیبراسیون میله بخار ۷۸  
 کالیبراسیون عامل مشترک گردش ۷۹  
 کالیبراسیون کف ساز شیر ۸۰  
 کالیبراسیون پودر شکن ۸۱  
 کالیبراسیون قسمت دم کردن ۸۲  
 تمیز کردن آسیاب ۸۲  
 تنظیمات تعمیر و نگهداری ۸۳  
 تنظیمات پیش فرض ۸۴  
 بازیابی تنظیمات کارخانه ۸۴  
 گزینه های عملیات ۸۵  
 آب گرم ۸۵  
 بخار ۸۶

**مقدمه**

به معرفی این دستگاه قهوه ساز فوش آمدید. این دستگاه آخرین نسل از دستگاه قهوه ساز اتوماتیک ماست. طراحی آن به طور کامل فناوری اصلی ما را منعکس می کند.

راهنما به معرفی این قهوه ساز و نحوه استفاده و تمیز کردن آن می پردازد. در صورت عدم استفاده از دستگاه قهوه ساز همانطور که در دفترچه راهنما آمده است، هیچ مسئولیتی در قبال خسارات وارده بر عهده نخواهیم داشت. با این حال، این راهنما ممکن است تمام موارد استفاده ممکن را در بر نگیرد! برای جزئیات، لطفاً با فدمات مشتریان ما تماس بگیرید.

• عملکرد دستگاه قهوه ساز به نگهداری و استفاده مناسب بستگی دارد. لطفاً قبل از استفاده از دستگاه قهوه ساز برای اولین بار، دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و در صورت نیاز آن را به درستی برای ارجاع نگه دارید.  
• از زمان خود با ما لذت ببرید!

**درباره این راهنما**

• راهنما همراه با دستگاه است. لطفاً همیشه دفترچه راهنما را در محلی که از محصول استفاده می شود نگهداری کنید و آن را واضح و خوانا نگه دارید.  
• ما حق اصلاح این راهنما را به دلیل پیشرفت بیشتر فناوری محفوظ می داریم. هر نوع تکثیر، ترجمه و تغییر باید به صورت کتبی توسط ناشر تأیید شود و حق چاپ متعلق به سازنده است.

**توضیحات دستگاه**

این دستگاه قهوه ساز تمام اتوماتیک برای تهیه قهوه، شیر قهوه و فرآورده های شیری می باشد. از آن در کترینگ، فرده فروشی، اداری و سایر مکان های تجاری برای افزایش فروش روزانه استفاده می شود.  
• با توجه به پیکربندی دستگاه، این دستگاه می تواند محصولات زیر را بسازد:  
• قهوه، شیر قهوه، آب گرم و محصولات شیر.  
• بدنه از استیل ۳۰۴ و پلاستیک مرغوب ساخته شده است. این دستگاه مطابق با تجهیزات اپراتور زیر طراحی شده است:  
• دستورالعمل های بهداشتی HACCP.  
• مقررات پیشگیری از حوادث برای ایمنی الکتریکی در بخش صنعتی.  
• این دستگاه را می توان از طریق صفحه نمایش لمس کار کرد.



## مسائل ایمنی

زیلوکس مهم ترین ویژگی محصولات ایمنی بهینه است. کارایی دستگاه های ایمنی را تنها می توان با رعایت دستورالعمل های فصل های بعدی در مورد جلوگیری از آسیب و فطرات سلامت تضمین کرد.

## موارد استفاده

این دستگاه را می توان تحت شرایط زیر استفاده کرد:  
اداره توسط پرسنل آموزش دیده.  
عملیات خود سرویس (مالت آماده به کار) تحت نظارت.  
استفاده از اتصال دهنده آب ممکن.  
اتصال به مخزن آب تصفیه شده. این دستگاه نباید در شرایط زیر مورد استفاده قرار گیرد:  
در هوای با رطوبت بسیار بالا یا در وسیله حمل و نقل و متمرک (لطفاً با سازنده مشورت کنید).

## نکات ایمنی

### خطرات کاربر:

5

**احتیاط!** استفاده نادرست از دستگاه قهوه ساز می تواند باعث آسیب جزئی شود. لطفاً به نکات زیر توجه کنید:

- لطفاً قبل از استفاده دستورالعمل ها را به دقت بفوانید:
- اگر دستگاه قهوه ساز نمی تواند به طور معمول کار کند یا آسیب دیده است، استفاده نکنید.
- تعمیر دستگاه ایمنی داخلی اکیداً ممنوع است.
- قطعات دستگاه با دمای بالا را لمس نکنید.
- قبل از استفاده از دستگاه، کودکان بالای ۸ سال و پرسنل دارای نقص های جسمی، مسی یا فکری یا فقدان تجربه و شناخت باید یاد بگیرند که چگونه دستگاه را به طور ایمن تحت نظارت کامل کار کنند و قبل از استفاده از دستگاه، فطرات ناشی از آن را درک کنند.
- لطفاً از کودکان به فوبی مراقبت کنید و از بازی کودکان با دستگاه فودداری کنید.
- کودکان مجاز به تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نیستند.
- دستگاه قهوه ساز را در مکانی نصب کنید که هر زمان که بخواهید قابل بررسی و نگهداری باشد.
- استفاده و بهره برداری از سلف سرویس باید توسط پرسنل آموزش دیده نظارت شود تا از انطباق با مقررات نگهداری و رفع مشکلات به موقع اطمینان حاصل شود.
- هشدار شوک الکتریکی! استفاده نادرست از تجهیزات الکتریکی می تواند باعث برق گرفتگی شود.

### لطفاً به نکات زیر توجه کنید:

- کار بر روی تجهیزات الکتریکی فقط می تواند توسط متخصصان برق انجام شود.
- دستگاه باید با محافظ فیوز به مدار متصل شود (توصیه می شود سیم کشی را از طریق برقکار ماهر انجام دهید).

لطفاً از دستورالعمل های مربوط به ولتاژ پایین و مقررات ایمنی ملی یا مملى پيروى كنيد.  
هنگام اتصال باید كاملاً مطابق با مقررات به زمین متصل شود تا از برق گرفتگی جلوگیری شود  
شوک؛

ولتاژ باید با دستورالعمل های روی برپسب تجهیزات مطابقت داشته باشد.  
قطعاً الكتریكى را لمس نكنيد.

قبل از ممل، متما کلید اصلی را خاموش کرده و تجهیزات را از منبع تغذیه جدا کنید  
انجام کارهای تعمیر و نگهداری؛

فقط پرسنل فنی مرغه ای می توانند سیم برق را تعویض کنند.

**هشدار**

نوشیدنی های حاوی مواد افزودنی یا باقی مانده ممکن است باعث آلرژی شوند.  
 لطفاً به نکات زیر توجه کنید:  
 هنگام استفاده، محصولات اضافی ذکر شده در صفحه اعلانات را که ممکن است باعث آلرژی شوند، بررسی کنید.  
 هنگام استفاده، برای محصولات اضافی که ممکن است باعث ایجاد آلرژی شوند، با متخصصان مشورت کنید

**خطر!** مصرف مواد شوینده ممکن است باعث مسمومیت شود.

**احتیاط:** داغ در محل تولید نوشیدنی، آب گرم و بخار فطر سوختن وجود دارد.

قرار دادن دست زیر پریز در مین سافت یا تمیز کردن ممنوع است.

**احتیاط:** داغ دما ممکن است در فرجی و دستگاه دم کردن بالا باشد. فقط دسته هایی که برای تولید نوشیدنی طراحی شده اند را

می توان لمس کرد. دستگاه دم کردن را تنها پس از فنک شدن دستگاه قهوه ساز می توان تمیز کرد.

**هشدار** فرد کردن هنگام لمس هر قسمت متمرک، فطر له شدن وجود دارد.

پس از راه اندازی دستگاه قهوه ساز، دست خود را در دهانه جعبه دانه قهوه و دستگاه دم آوری قرار ندهید.

**خطرات برای ماشین**

**هشدار** استفاده نادرست از دستگاه قهوه ساز ممکن است باعث آسیب یا آلودگی دستگاه قهوه ساز شود.

**لطفاً به نکات زیر توجه کنید:**

- اگر سفتی کربنات موجود در آب از ۵ درجه تجاوز کند، لطفاً یک فیلتر آب نصب کنید. در غیر این صورت دستگاه قهوه به دلیل کلسیفیکاسیون آسیب می بیند.
- به دلایل ایمنی، لطفاً همیشه به بستن شیر اصلی آب و بستن کلید اصلی یا جدا کردن دوشافه پس از فاموش شدن توجه کنید.
- لطفاً از دستورالعمل های مربوط به ولتاژ پایین یا قوانین و مقررات ایمنی ملی و محلی پیروی کنید.
- اگر آب تزریق نمی شود، ماشین را روشن نکنید، در غیر این صورت دیگ آب پر نمی شود و پمپ آب «فشک» می شود.
- لطفاً برای جلوگیری از نشت آب، یک شیر چک را در محل اتصال لوله ورودی آب نصب کنید
- فطرات ناشی از پارگی شیلنگ؛
- پس از فاموش شدن دستگاه قهوه برای مدت طولانی (مانند تعطیلات)، ابتدا باید تمیز شود و

- سپس مجدداً برای استفاده راه اندازی شود.
- جلوگیری از تأثیر آب و هوا (یخ زدگی، رطوبت و غیره) روی دستگاه قهوه ساز.
- فقط فقط می تواند توسط تکنسین های مرفه ای برطرف شود.
- لطفاً از لوازم جانبی اصلی استفاده کنید.
- برای آسیب های خارجی قابل مشاهده یا نشت، لطفاً برای تعویض یا تعمیر فوراً با خدمات مشتری تماس بگیرید.

دستگاه را با آب یا بفا رشوی شستشو ندهید؛  
 دستگاه را در موقعیتی قرار ندهید که ممکن است بر آن آب پاشیده شود.  
 فقط دانه های قهوه را می توان در جعبه دانه قهوه قرار داد و قرص های تمیز کننده را فقط می توان در ورودی دستی اضافه کرد.  
 از قهوه یخ زده استفاده نکنید، در غیر این صورت باعث پسبندگی دستگاه ده می شود.  
 اگر دستگاه قهوه ساز و تجهیزات اضافی آن در دمای کمتر از ۱۰ درجه سانتیگراد ممل می شود، دستگاه قهوه ساز و تجهیزات اضافی آن باید به مدت سه ساعت پس از ممل و نقل در دمای اتاق قرار داده شود و سپس قبل از راه اندازی به منبع تغذیه وصل شود.  
 اگر این مقررات رعایت نشود، ممکن است باعث ایجاد فطرات اتصال کوتاه یا آسیب به اجزای الکتریکی به دلیل متراکم شدن آب شود.  
 کیت شیلنگ جدید (شلنگ آب آشامیدنی / فاضلاب) ارائه شده به همراه دستگاه باید استفاده شود و از شلنگ قدیمی استفاده نشود.

### خطرات ناشی از مواد شوینده

کاربرد:

هشدار فطر مسمومیت با مصرف مواد شوینده وجود دارد.

### خطرات ناشی از مواد شوینده

استفاده کنید:

هشدار فطر مسمومیت با مصرف مواد شوینده وجود دارد.

لطفاً به نکات زیر توجه کنید:

- مواد شوینده را از دسترس کودکان و افراد غیرمجاز دور نگه دارید.
- از مصرف مواد شوینده فودداری کنید.
- مواد شوینده را با مواد شیمیایی یا اسیدی دیگر مخلوط نکنید.
- هرگز مواد شوینده را به قوطی شیر اضافه نکنید.
- هرگز مواد شوینده را به مخزن آب آشامیدنی (داخلی / خارجی) اضافه نکنید.
- مواد شوینده و ماده دکلسیفیکاسیون را فقط می توان برای اهداف مشخص استفاده کرد (به برپسب مراجعه کنید).
- هنگام استفاده از مواد شوینده از خوردن یا آشامیدن فودداری کنید.
- هنگام استفاده از مواد شوینده از تهویه و خروجی فوب اطمینان حاصل کنید.
- هنگام استفاده از مواد شوینده دستکش محافظ بپوشید.
- بلافاصله پس از استفاده از مواد شوینده دست های خود را کاملاً بشویید.

## ذفیره سازی:

**احتیاط**

لطفاً به نکات زیر توجه کنید:

- لطفاً آن را دور از دسترس کودکان و پرسنل غیرمجاز نگهداری کنید.
- دور از گرما، نور و رطوبت در طول نگهداری نگهداری شود.
- آن را جدا از مواد اسیدی نگهداری کنید.
- فقط از بسته بندی اصلی برای نگهداری استفاده کنید.
- مواد شوینده را به طور جداگانه ذفیره کنید.
- همراه غذا یا نوشیدنی نگهداری نکنید.
- مطابق با قوانین و مقررات مملی مربوطه در مورد نگهداری مواد شیمیایی (شوینده ها).

## دسترسی

- در صورت در دسترس نبودن موصول، مواد شوینده و بسته بندی نگهداری آن باید طبق قوانین و مقررات مملی اداره شود.
- برای شماره تلفن دفتر مشاوره اضطراری (مرکز مشاوره سم شناسی) با سازنده مواد شوینده مشورت کنید (به برچسب مواد شوینده مراجعه کنید).

**مقررات بهداشتی**

آب:

هشدار استفاده نادرست از آب ممکن است به سلامتی آسیب برساند!

لطفاً به نکات زیر توجه کنید:

• آب باید تمیز و عاری از آلودگی باشد.

• آب فاسد را به دستگاه قهوه اضافه نکنید.

• سفتی کربنات نباید از ۵-۶ درجه (dkh) سفتی ژرمن (کربنات) یا ۸,۹-۱۰,۷ درجه (fkh) سفتی کربنات (فرانسوی) تجاوز کند.

• سفتی کل باید همیشه بیشتر از سفتی کربنات باشد.

• مداخل سفتی کربنات ۵ درجه dKH یا ۸ ° fKH است.

• حداکثر مقدار کلر ۱۰۰ میلی گرم در لیتر است.

• مقدار (pH ۶,۵-۷) فنثی).

قهوه:

هشدار استفاده نادرست از دانه های قهوه ممکن است به سلامتی شما آسیب برساند!

لطفاً به نکات زیر توجه کنید:

• قبل از باز کردن بسته، بررسی کنید که آیا آسیبی وجود دارد یا خیر.

• درب معیبه دانه قهوه را بلافاصله پس از اضافه کردن دانه های قهوه ببندید.

• دانه های قهوه باید در جای خشک، فنک و تاریک نگهداری شود.

• دانه های قهوه باید جدا از مواد شوینده نگهداری شوند.

• ابتدا از محصولات که قبلاً فریداری کرده اید استفاده کنید).

• لطفاً از آن در مدت گارانتی استفاده کنید.

• بسته بندی باید پس از باز شدن به خوبی بسته شود تا محصول داخل آن تازه بماند و از آلودگی آن جلوگیری شود.

شیر:

هشدار مصرف نادرست شیر ممکن است به سلامتی شما آسیب برساند!

لطفاً به نکات زیر توجه کنید:

• از شیر فاج استفاده نکنید.

• فقط شیری که پاستوریزه شده یا تمت دمای دمای فوق العاده بالا قرار گرفته باشد می تواند استفاده شود.

• فقط از شیر هموژن می توان استفاده کرد.

• از شیر یخچالی با دمای ۳-۵ درجه سانتیگراد استفاده کنید.

• هنگام دست زدن به شیر از دستکش های محافظ استفاده کنید.

• به طور مستقیم از شیر در بسته بندی اصلی استفاده کنید.

• شیر را به بسته بندی اصلی اضافه نکنید.

• قبل از باز کردن بسته، بررسی کنید که آیا آسیبی دیده است یا خیر.

• شیر باید در جای خشک و فنک (تا ۷ درجه سانتیگراد) نگهداری شود.

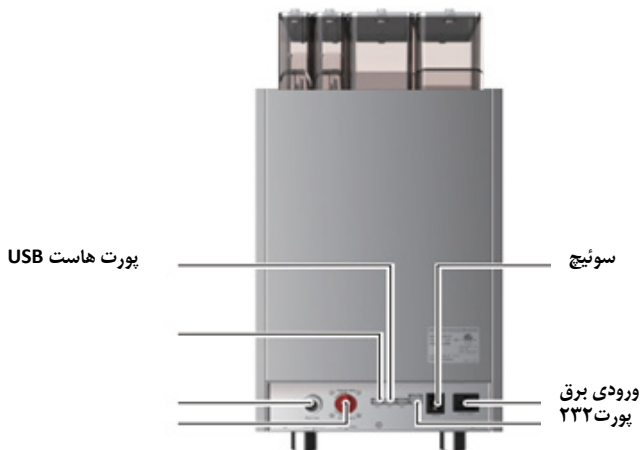
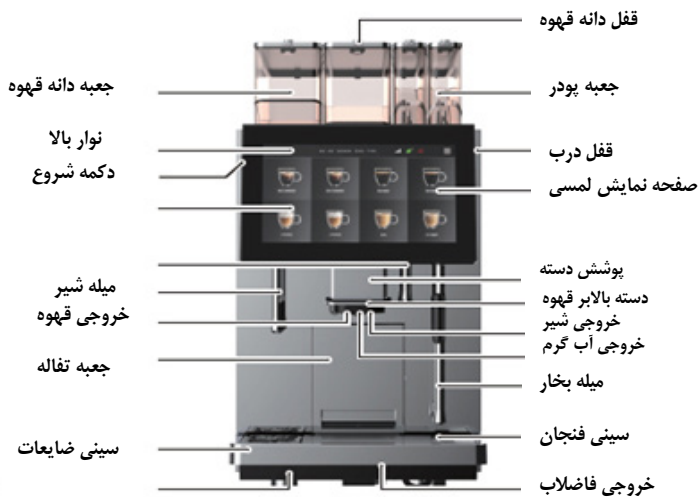
• شیر و مواد شوینده را جداگانه ذخیره کنید.

• ابتدا از محصولات که قبلاً فریده اید استفاده کنید

• لطفاً از آن در مدت گارانتی استفاده کنید.

• پس از باز شدن و استفاده در بسته بندی باید به خوبی بسته و در یخچال نگهداری شود تا محصول داخل آن تازه بماند و از آلودگی آن جلوگیری شود.

## توضیحات محصول ارائه محصول:



## پارامترهای فنی توضیحات ظرفیت:

بر اساس استاندارد 2-DIN18873، تعداد فنجان ساخته شده در هر ساعت	
تعداد توصیه شده روزانه فنجان	۲۵۰ فنجان
اسپرسو	۱۸۴/۱۲۰ (دو لیوان)
آمریکانو	۱۸۰/۱۲۰ (دو لیوان)
کاپوچینو	۱۵۵/۱۱۵ (دو لیوان)
لاته	۱۶۵/۱۲۰ (دو لیوان)
شکلات داغ	۱۶۰/۱۱۵ (دو لیوان)
آب گرم	۱۱۰/۹۰ (دو لیوان)
ظرفیت مجعبه دانه قهوه	۲۰۰۰ گرم * ۱۰۰۰ گرم * ۳
ظرفیت مجعبه پودر	۱۲۰۰ گرم * ۷۰۰ گرم * ۲
ظرفیت مجعبه تفاله قهوه	۹۰۰ گرم

مداکثر تعداد فنجان های روزانه توصیه شده بر اساس استاندارد آزمایش ما است. فروری ساعتی واقعی بستگی به نوع فنجان، تنظیمات پارامتر نوشیدنی، حالت تامین آب، توان میاز و سایر عوامل دارد.

داده های مربوطه تنها برای مرجع است.

طول عمر دستگاه عمدتاً بر اساس زمان سرویس و اینکه آیا به درستی توسط کاربران کار می کند و نگهداری می شود یا خیر، است.

برخی از قطعات آسیب پذیر و قابل اکسید شدن (مانند ملقه آب بندی، لوله شیر، سر کاتر و غیره) در مناسبه طول عمر مورد توجه قرار نمی گیرند.

### مشخصات فنی

ولتاژ	۲۲۰ ولت تا ۵۰ هرتز
قدرت	۳۹۶ وات
نورپردازی	LED
صدا	<70dB
رطوبت محیط	°C + محدودده دما: 5 ~ 35
مداکثر میزان رطوبت	رطوبت نسبی ۸۰٪ بدون تراکم
لوله تامین آب	«۲/۱» ۱۴/۳ «تا» شیلنگ فلزی ۱,۵ متری
کابل برق	با طول محافظ نشستی ۱,۵ متر
NW/GW	(کارتن) ۵۳,۵kg: ۴۷,۵kg NW
اندازه دستگاه	۷۲۸*۳۴۰*۵۸۴mm
اندازه بسته بندی	(کارتن) ۴۸۸*438*8۴۵mm
ظرفیت کانتینر	ظرفیت: ۸۴PCS/20»GP 176PCS/40»GP 264PCS/40»HQ



## لوازم جانبی

این دستگاه قهوه ساز صنعتی با لوازم جانبی زیر عرضه می گردد.

میزان	نام لوازم جانبی
۱	سیم برق
۱	لوله سیلیکونی ورودی شیر آب
۱	لوله سیلیکونی ورودی آب تصفیه گالنی
۱	شلنگ فلزی ورودی فشار
۱+۱	لوله فاضلاب پی وی سی بست شلنگ فولادی ضد زنگ ۳۰۴
۲+۱	کلید درب، کلید مخبره دانه قهوه
۱	راهنمای دستورالعمل
مطابق حالت انتفاب شده	مخبره دانه قهوه
مطابق حالت انتفاب شده	مخبره پودر

## نصب و راه اندازی

پرسنل آموزش دیده می توانند عملیات زیر را انجام دهند:

### الزامات قرار گیری

**مکان:** شرایط زیر برای قرار دادن دستگاه قهوه ساز مناسب است. اگر این شرایط رعایت نشده باشد، ممکن است دستگاه آسیب ببیند. شرایط زیر باید رعایت شود:  
سطح نصب باید محکم و صاف در زیر وزن دستگاه قهوه ساز باشد.  
قرار دادن دستگاه در نزدیکی سطح با دمای بالا یا منبع گرمایی ممنوع است.  
دستگاه قهوه ساز باید در موقعیتی قرار گیرد که پرسنل آموزش دیده بتوانند در هر زمان از آن مراقبت کنند.

فاصله بین پرزیز برق مشخص شده و موقعیت ماشین نباید از ۱ متر تجاوز کند تا فضای معینی برای نگهداری در نظر گرفته شود.

فضای کافی را در بالا برای پر کردن با دانه های قهوه ایجاد کنید.

مداقل فاصله ۵ سانتی متری بین پشت دستگاه و دیوار (برای گردش هوا) مفض شود.

با مقررات مملی فناوری پفت و پز مطابقت داشته باشید.

**شرایط آب و هوایی:** شرایط آب و هوایی زیر برای قرار دادن دستگاه قهوه ساز مناسب است.

اگر این شرایط تضمین نشده باشد، ممکن است دستگاه آسیب ببیند. شرایط زیر باید رعایت شود:

دمای محیط در + ۱۰ درجه سانتیگراد تا + ۴۰ درجه سانتیگراد (۵۰ درجه فارنهایت تا ۱۰۴ درجه

فارنهایت) باشد.

مداکثر رطوبت نسبی هوا ۸۰٪ rh است.

دستگاه قهوه ساز فقط برای استفاده در محیط داخلی طراحی شده است. در صورت آسیب دیدن آب

و هوا (باران، برف و یخبندان) نباید از آن در خارج از منزل استفاده کرد!

در صورتی که دمای محیط زیر ۱۰ درجه سانتیگراد است، قبل از راه اندازی با فدمات مشتری تماس

بگیرید.

### شرایط منبع تغذیه:

اتصالات برق باید مطابق با مقررات مربوطه کشور انجام شود. ولتاژ در ممل نصب باید با ولتاژ ذکر

شده در برچسب مطابقت داشته باشد.

تمام فازهای تجهیزات باید بتوانند از شبکه جدا شوند.  
تجهیزات الکتریکی در ممل باید مطابق با استاندارد IEC ۳۶۴ (DIN VDE ۰۱۰۰) متصل شوند.  
هنگامی که سیم برق آسیب دیده است از دستگاه استفاده نکنید. پرسنل خدمات فنی مرفه ای باید بلافاصله سیم برق یا دوشافه آسیب دیده را تعویض کنند.  
در صورت نیاز به استفاده از کابل های گسترش (مداقل سطح مقطع: ۱,۵ میلی متر مربع)، لطفاً موارد زیر را رعایت کنید.

اطلاعات سازنده (دستورالعمل های عملیاتی) سیم برق و مقررات مملی؛  
هنگام مسیریابی سیم برق، مطمئن شوید که سیم برق موجب آسیب به اشفاص نمیشود. اجازه ندهید کابل برق از گوشه های تیز عبور کند یا در هوا آویزان شود و کابل را محکم نکنید. علاوه بر این، کابل نباید بالای اجسام با دمای بالا قرار گیرد و باید از روغن و عوامل تمیز کننده فونزده (اسیدی) محافظت شود.  
تجهیزات را بلند نکنید یا از طریق سیم برق نکشید. با کشیدن سیم برق، دوشافه را از پریز خارج نکنید. با دست فیس به سیم برق یا دوشافه دست نزنید!  
دوشافه های فیس را در پریز قرار ندهید!

### شرایط اتصال آب:

مواد اولیه و آب بی کیفیت ممکن است به دستگاه آسیب برساند. لطفاً به نکات زیر توجه کنید:  
آب باید تمیز باشد و ممتوای کلر در هر لیتر آب نباید بیش از ۱۰۰ میلی گرم باشد.  
آب فونزده (اسیدی) را به دستگاه قهوه اضافه نکنید.  
سفتی کربنات نباید از ۵-۶ درجه (dKH سفتی کربنات آلمان) یا ۸,۹-۱۰,۷ درجه (fKH سفتی کربنات فرانسه) تجاوز کند و مقدار کل سفتی همیشه باید بالاتر از سفتی کربنات باشد.  
مداقل سفتی کربنات ۵ درجه dKH یا ۸,۹ درجه fKH است. مقدار pH باید بین ۶,۵ و ۷ باشد.  
از کیت شلنگ جدید (شلنگ آب تمیز / فاضلاب) ارائه شده با دستگاه استفاده کنید.  
منبع آب باید مطابق با مقررات جاری و مقررات کشور متصل شود. اگر دستگاه به لوله آب تازه نصب شده متصل است، لوله آب و شیلنگ ورودی آب باید کاملاً شسته شود تا از ورود کثیفی به داخل دستگاه جلوگیری شود.  
پنانه دستگاه قهوه به لوله آب آشامیدنی متصل شود، از طریق شیلنگ فشار نصب شده و اتصال روی کاهنده فشار روی شیر آب نصب کنید که روی ۰,۳ Mpa (۳bar) تنظیم شده است.

### قرار دادن باز کردن بسته بندی:

مرحله ۱: نوار چسب را برش دهید، درب کارتن را باز کنید و دستگاه قهوه ساز و لوازم جانبی آن را خارج کنید.  
مرحله ۲: لایه بالایی را خارج کنید، معبه دانه قهوه و معبه پودر را به ترتیب بیرون بیاورید.  
مرحله ۳: دستگاه قهوه ساز را بردارید و دستگاه قهوه ساز را روی یک میز تخت ثابت قرار دهید.  
**احتیاط:** یک معبه دانه قهوه در معبه وجود دارد، از افتادن و شکستن آن در هنگام باز کردن معبه فودداری کنید!

### نصب معبه دانه قهوه و معبه پودر:

مرحله ۱: کلید را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا درب معبه قهوه باز شود، دستگیره را با بیرون کشیدن دستگاه قفل نکه دارید تا متوقف شود.  
مرحله ۲: معبه دانه قهوه و معبه پودر را با توجه به موقعیت (A, B, C) از چپ به راست) در موقعیت های مربوط به پوشش بالایی دستگاه قهوه ساز نصب کنید.  
مرحله ۳: دستگیره را بچرخانید و دستگاه قفل را فشار دهید تا متوقف شود، درب معبه قهوه را ببندید و کلید را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود.



## اتصال

## اتصال لوله ورودی - شیلنگ فلزی:

وقتی "دستگاه تصفیه آب" برای حالت تامین آب انتفاخ شد، لطفاً فلش سوپاپ تصویض دستی در پشت دستگاه را به موقعیت "آب تمت فشار" بچرخانید.

مرحله ۱: درپوش قرمز پشت دستگاه را باز کنید، یک سر شلنگ فلزی را به ورودی آب قهوه ساز متصل کنید و مهره را با آچار محکم کنید.

مرحله ۲: انتهای دیگر شیلنگ فلزی را به آب تصفیه شده وصل کنید. نصب شیلنگ فلزی به پایان رسیده است.



## اتصال لوله ورودی - لوله سیلیکونی (شامل فیلتر):

هنگام انتفاخ «آب تصفیه شده» برای حالت تامین آب، لطفاً فلش سوپاپ تصویض دستی در پشت دستگاه را به موقعیت «آب تصفیه شده» بچرخانید.

انتهای شیلنگ سیلیکونی بدون فیلتر را داخل کانکتور آب بشکه ای قرمز رنگ در پشت دستگاه قهوه ساز قرار دهید و سپس انتهای آن را با فیلتر داخل آب تصفیه قرار دهید.

## احتیاط:

هنگام تغییر حالت آبرسانی، متماً فلش مشفص شده «شیر تصویض آب» را به صورت دستی به موقعیت مربوطه بچرخانید.



## نصب لوله پسماند آب:

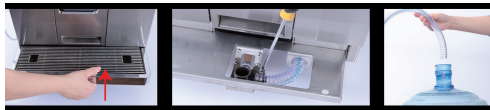
مرحله ۱: لبه سینی پسماند آب را با دست فود بگیرید، سینی پسماند آب را به آرامی به سمت بالا بلند کنید، سپس سینی را به سمت بیرون بکشید و آن را در مای فود قرار دهید.

مرحله ۲: پس از عبور یک سر لوله پسماند آب از ملقه ثابت لوله فاضلاب، گیره شیلنگ فلزی را در محل اتصال فروجهی پسماند آب قرار دهید و سپس از پیچ گوشتی شکاف دار برای قفل کردن گیره شلنگ استفاده کنید.

مرحله ۳: انتهای دیگر لوله فاضلاب را بالای سطل پسماند آب (یا مخزن پسماند آب) قرار داده و دوباره در سینی پسماند آب نصب کنید. نصب لوله فاضلاب به پایان رسید.

## احتیاط:

هنگام نصب لوله فاضلاب باید صاف شود تا از خم شدن، مسدود شدن و سرریز شدن آن جلوگیری شود.



## نصب لوله ضایعات شیر:

مرحله ۱: یک لوله شیر ضایعات قرمز در پایین دستگاه وجود دارد، دستگاه را بلند کنید یا از طرفی فشار دهید تا از لوله ضایعات بیرون بیاید.

مرحله ۲: بند کابل را ببرید و لوله ضایعات را صاف کنید.

مرحله ۳: انتهای دیگر شیر ضایعات را در سطل آب فاضلاب (یا مخزن فاضلاب) قرار دهید.

## احتیاط:

شیر ضایعات به راحتی فراب می شود. لطفاً پس از خاموش کردن دستگاه هر روز سطل شیر زباله را خالی و تمیز کنید!



### منبع تغذیه

- ولتاژ منبع تغذیه باید مطابق با دستورالعمل روی برچسب باشد.
- در مین اتصال از طریق دوشافه برق، اطمینان حاصل کنید که سوکت را می توان به راحتی در زمان اجرا لمس کرد تا در صورت فرآبی، دوشافه از بیرون کشیده شود.
- به دلیل بار زیاد، این دستگاه و کلیه تجهیزات کمکی باید دارای سوکت مجزا باشد.
- دستگاه قهوه ساز را روشن کنید
- مرحله ۱: انتهای مادگی سیم برق دستگاه قهوه ساز را در سوکت دستگاه قرار دهید.
- مرحله ۲: انتهای دیگر سیم برق دستگاه قهوه ساز را در سوکت منبع تغذیه قرار دهید. دستگاه قهوه ساز روشن است.

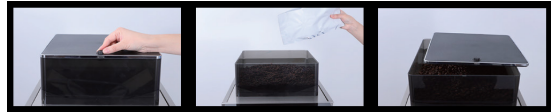
#### امتیاز:

دستگاه دارای دوشافه برق ۱۶ آمپر می باشد. لطفاً یک سوکت ۱۶ آمپر یا سوکت ۱۰ تا ۱۶ آمپر را از قبل آماده کنید!



### اولین مرحله

- پرسنل آموزش دیده می توانند عملیات زیر را انجام دهند.
- دانه های قهوه و پودر فوری را پر کنید کلید درب را در سوراخ درب معبیه قرار دهید، کلید را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل باز شود، درب آن را به سمت بالا باز کنید و دانه های قهوه و پودر فوری را به ترتیب به معبیه مربوطه اضافه کنید، درب را نصب کنید. به عقب برگردید و سپس کلید را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا درب معبیه قفل شود. پر کردن دانه قهوه کامل شده است



### اتصال خط لوله شیر

- اتصال خط لوله شیر یک سر لوله شیر آبی را با سر فلزی در اتصال دهنده ورودی شیر پینل کناری دستگاه قهوه ساز قرار دهید و سر دیگر اتصال دهنده را در پایین معبیه شیر قرار دهید. اتصال لوله شیر تکمیل شده است.

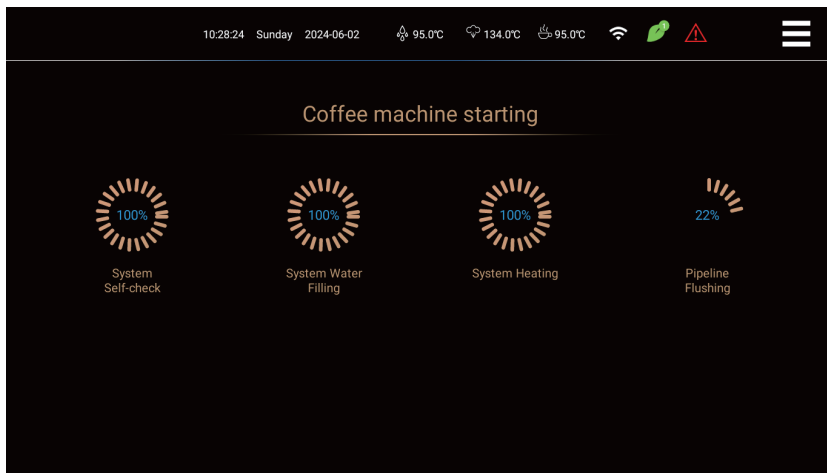


### دستگاه قهوه ساز را روشن کنید

- مرحله ۱: همانطور که در شکل نشان داده شده است کلید پاور را در پشت دستگاه فشار دهید، دستگاه قهوه ساز را روشن کنید و دکمه شروع Start در سمت چپ صفحه نمایش روشن خواهد شد.
- مرحله ۲: دکمه شروع را همانطور که در تصویر نشان داده شده فشار دهید تا دستگاه قهوه ساز روشن شود.
- مرحله ۳: دستگاه قهوه ساز روشن می شود و همانطور که در تصویر نشان داده شده است، روی صفحه نمایش تصویر لگو نمایش داده می شود.

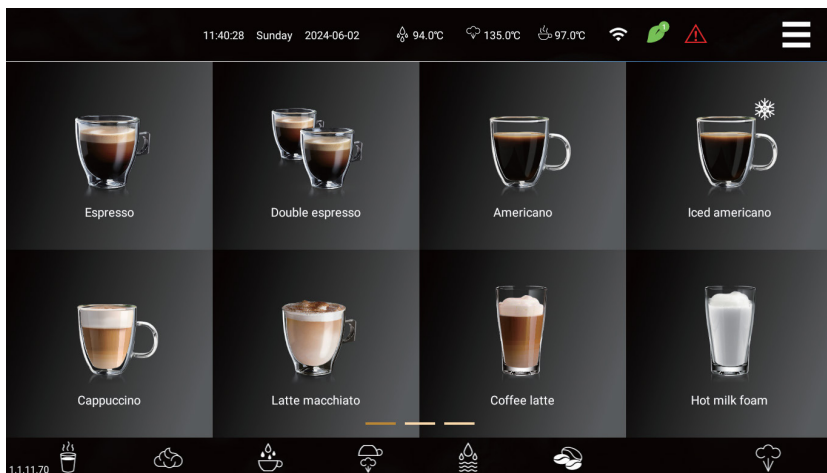


مرمله ۴: دستگاه قهوه در حال راه اندازی و تمیز کردن است، لطفا صبر کنید.



مرمله ۵: دستگاه قهوه روشن شده و آماده تهیه نوشیدنی است.

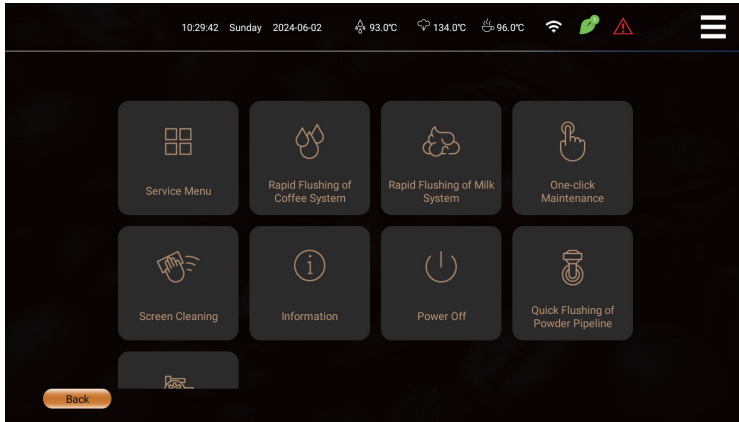
17



دستگاه قهوه در حال حاضر روشن است.

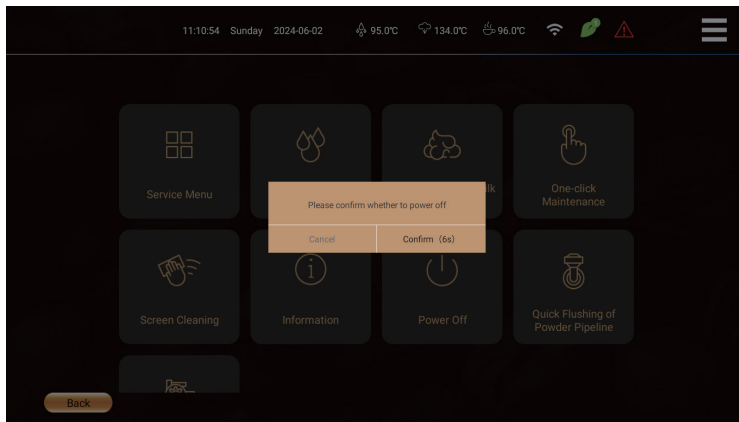
**دستگاه قهوه ساز را خاموش کنید**

مرهله ۱: روی نماد منوی میانی در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانی شوید.  
مرهله ۲: روی «خاموش کردن» در صفحه کلیک کنید.



مرهله ۳: اعلان شمارش معکوس «برای خاموش کردن» را وارد کنید، روی «تأیید» کلیک کنید تا وارد عملیات خاموش شدن شوید، روی «بازگشت» کلیک کنید تا عملیات لغو شود.  
مرهله ۴: اگر روی «تأیید» کلیک کنید، پنجره پاپ آپ صفحه نشان می دهد که آیا شستشو سریع سیستم شیر انجام شود یا فیر. روی «تأیید» کلیک کنید و دستورات صفحه را دنبال کنید تا شستشو کامل شود. اگر دکمه «بازگشت» را فشار دهید، دستگاه مستقیماً شروع به شستشوی فط لوله قبل از خاموش شدن می کند.

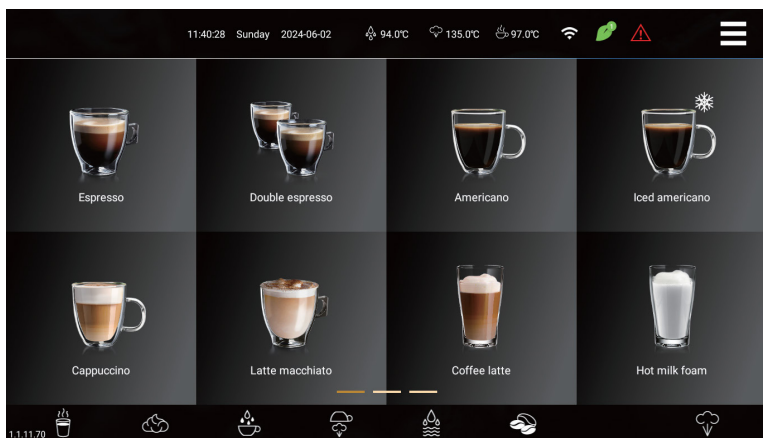
18



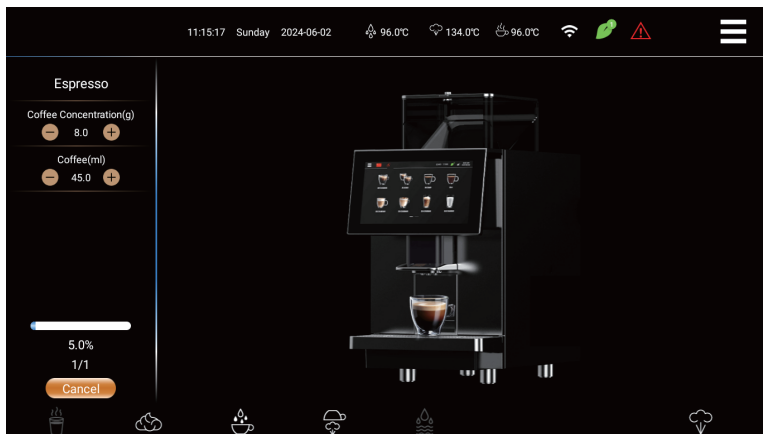
مرهله ۵: فط لوله قبل از خاموش شدن در حال شستشو است، دستگاه پس از شستشو به طور خودکار خاموش می شود. کلید پاور پشت دستگاه قهوه ساز را فشار دهید تا منبع تغذیه دستگاه قهوه ساز کاملاً قطع شود. دستگاه قهوه ساز کاملاً خاموش است.

**احتیاط:** ۱: با توجه به بهداشت و ایمنی مواد غذایی و جلوگیری از پوسته پوسته شدن و مسدود شدن فط لوله شیر، توصیه می شود قبل از خاموش شدن فط لوله شیر شستشو شود.  
۲: منبع تغذیه را مستقیماً در حالت روشن قطع نکنید تا به دستگاه آسیب نرسانید.

**درست کردن نوشیدنی**  
 عملیات زیر را می توان مستقیماً توسط کاربران عادی انجام داد:  
**نوشیدنی های قهوه**  
 مثال: تهیه یک فنجان اسپرسو.  
 مرحله ۱: روی «اسپرسو» کلیک کنید و دستگاه قهوه ساز شروع به ساختن می کند.



19

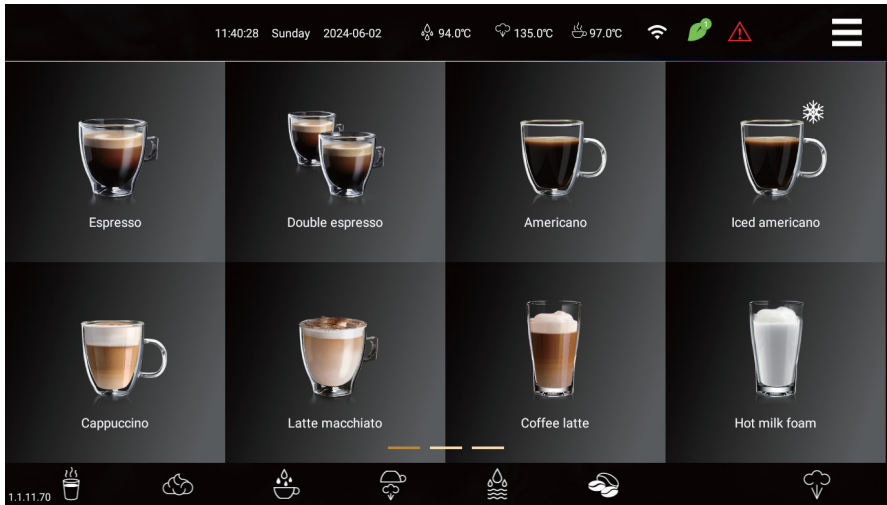


مرحله ۲: در فرآیند تهیه نوشیدنی ... روی «-» یا «+» در نوار منوی سمت چپ کلیک کنید تا به طور موقت غلظت قهوه و حجم قهوه را تنظیم کنید (فقط زمانی که حجم فنجان کامل نشده باشد امکان پذیر است).  
 مرحله ۳: در فرآیند ساخت نوشیدنی، روی «لغو» کلیک کنید تا بلافاصله تولید متوقف شود. ساخت نوشیدنی قهوه به پایان رسید.

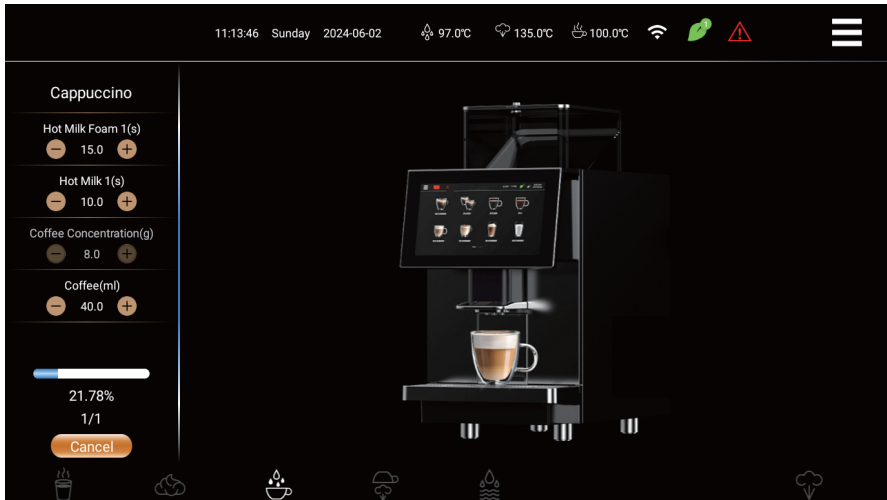
## نوشیدنی های شیر Milk Drinks

مثال: درست کردن یک فنجان کاپوچینو

مرمle ۱: روی «کاپوچینو» کلیک کنید و دستگاه قهوه ساز شروع به ساخت می کند



20



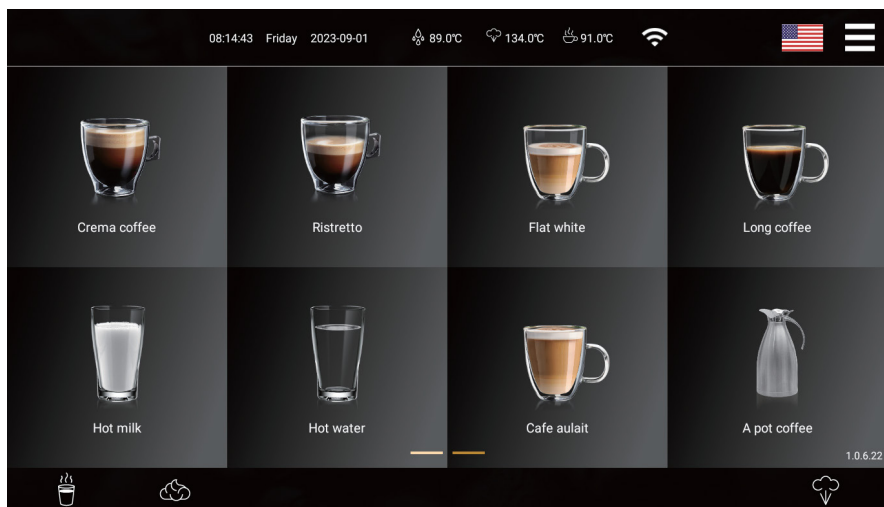
مرمle ۲: در فرآیند تهیه نوشیدنی... روی «-» یا «+» در نوار منوی سمت چپ کلیک کنید تا به طور موقت غلظت قهوه، مجم قهوه، مجم شیر و مجم کف شیر را تنظیم کنید (فقط زمانی در دسترس است که مجم فنجان کامل نشده باشد.)

مرمle ۳: در فرآیند ساخت نوشیدنی، روی «لغو» کلیک کنید تا بلافاصله تولید متوقف شود. ساخت نوشیدنی شیر به پایان رسید.



## آب گرم Hot water

مثال: درست کردن یک فنجان «آب داغ»  
مرمle ۱: روی «آب داغ» کلیک کنید و دستگاه قهوه ساز شروع به سافت می کند.



21



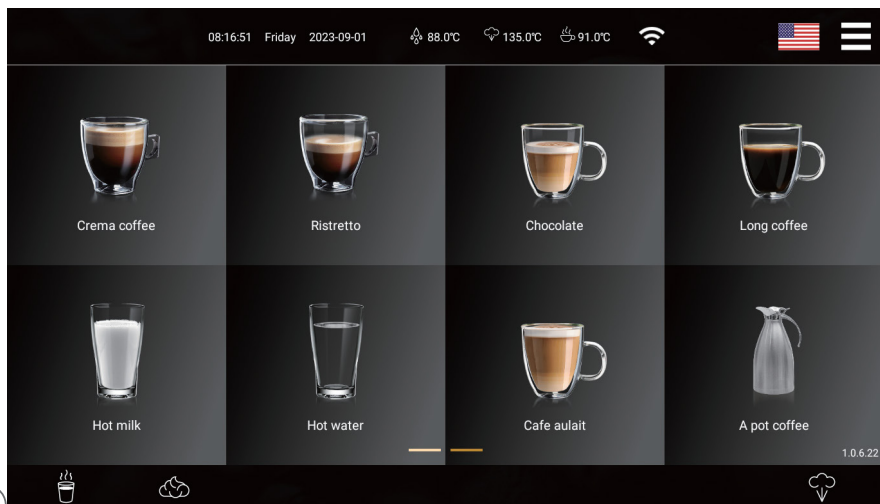
مرمle ۲: در فرآیند تهیه نوشیدنی... روی «-» یا «+» در نوار منوی سمت چپ کلیک کنید تا به طور موقت حجم آب را تنظیم کنید (فقط زمانی امکان پذیر است که حجم فنجان کامل نشده باشد).  
مرمle ۳: در فرآیند سافت نوشیدنی، روی «لغو» کلیک کنید تا بلافاصله تولید متوقف شود. سافت آب گرم به پایان رسید.

## نوشیدنی های پودری Powdered drinks

این قسمت فقط برای مدل های میبه پودری کاربرد دارد.

به عنوان مثال: تهیه نوشیدنی «شکلات داغ».

مرمle ۱: روی نوشیدنی های «شکلات داغ» کلیک کنید و دستگاه قهوه شروع به سافتن می کند.



22

مرمle ۲: در طول فرآیند تهیه نوشیدنی، روی «-» یا «+» در نوار منوی سمت چپ کلیک کنید تا به طور موقت غلظت پودر و میم آب پودر را تنظیم کنید (فقط زمانی امکان پذیر است که میم فتمان کامل نشده باشد).

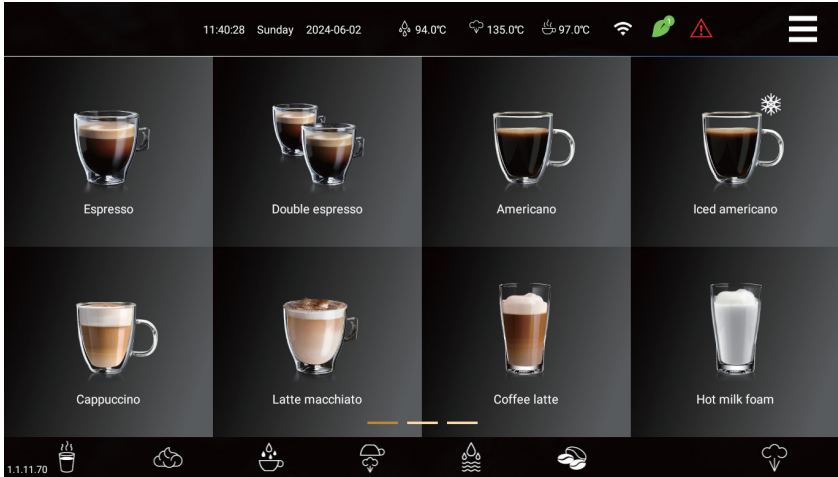
مرمle ۳: در طول فرآیند تهیه نوشیدنی... روی «لغو» کلیک کنید تا فوراً تولید متوقف شود.



سافت نوشیدنی پودری به پایان رسید.

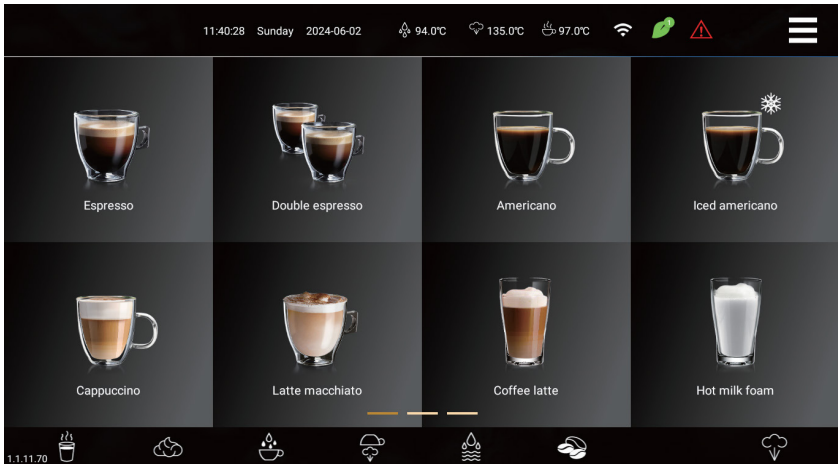
## ساخت آب گرم با میله آب گرم Hot Water Rod

این قسمت فقط برای مدل های دارای میله آب گرم کاربرد دارد.  
به عنوان مثال: از یک میله آب گرم برای تهیه یک فنجان «آب داغ» استفاده کنید.  
مرمle ۱: روی نماد «Hot Water Rod» کلیک کنید و دستگاه قهوه شروع به سافت می کند.



مرمle ۲: در طول فرآیند سافت، نوار پیشرفت سافت بر روی نماد میله آب گرم نمایش داده می شود، دوباره روی نماد کلیک کنید تا فوراً سافت را متوقف کنید.

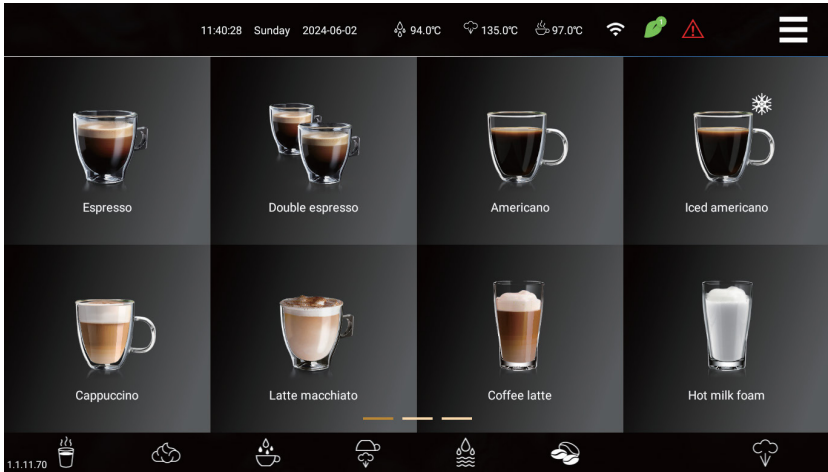
مرمle ۳: می توانید نماد میله آب گرم را در طول فرآیند سافت به مدت طولانی فشار دهید تا سافت به صورت تمام وقت مفض شود و آن را (رها کنید تا سافت متوقف شود (مداکتر میم فنجان با فشار طولانی ۴۰۰ میلی لیتر است).



سافت آب گرم با میله آب گرم به پایان رسید.

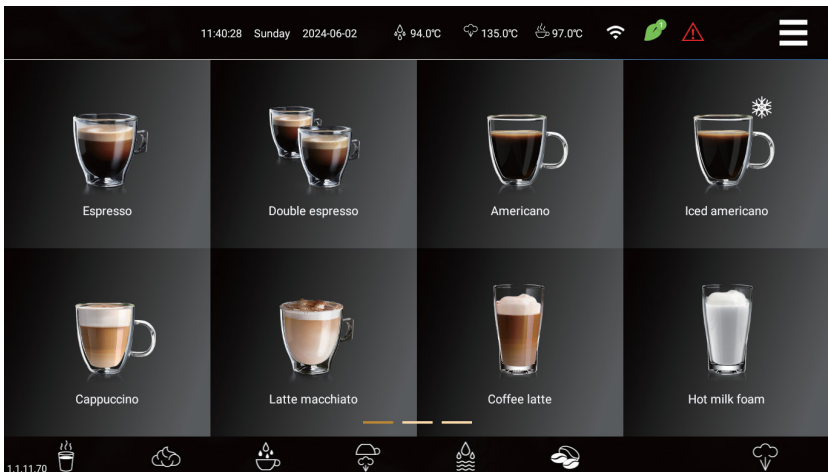
### فوم کردن با یک کلیک One-click foaming

این قسمت فقط برای مدل های دارای میله فوم شیر کاربرد دارد.  
به عنوان مثال: از یک میله فوم شیر برای تهیه یک فنجان «کف شیر» استفاده کنید.  
مرمle ۱: روی نماد «میله فوم شیر» کلیک کنید و دستگاه قهوه شروع به سافت می کند.



مرمle ۲: در طول فرآیند سافت، نوار میران سافت بر روی نماد میله فوم شیر نمایش داده می شود، دوباره روی نماد کلیک کنید تا سافت فوری متوقف شود.

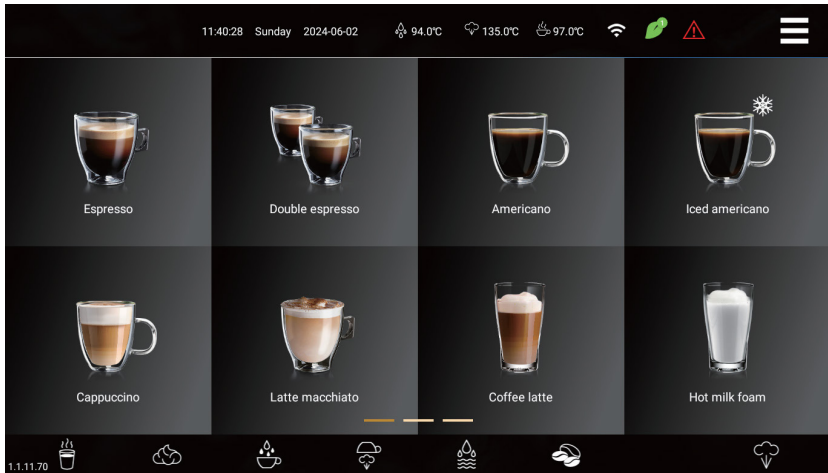
مرمle ۳: می توانید نماد میله فوم شیر را در طول فرآیند سافت به مدت طولانی فشار دهید تا سافت به صورت تمام وقت مفض شود، و آن را (رها کنید تا سافت متوقف شود (در صورت فشار طولانی مدت مداکتر ۲۴۰ ثانیه است).



کار سافت کف شیر با میله فوم شیر به پایان رسید.

### نوشیدنی قابل ساخت با بخار Steam drink

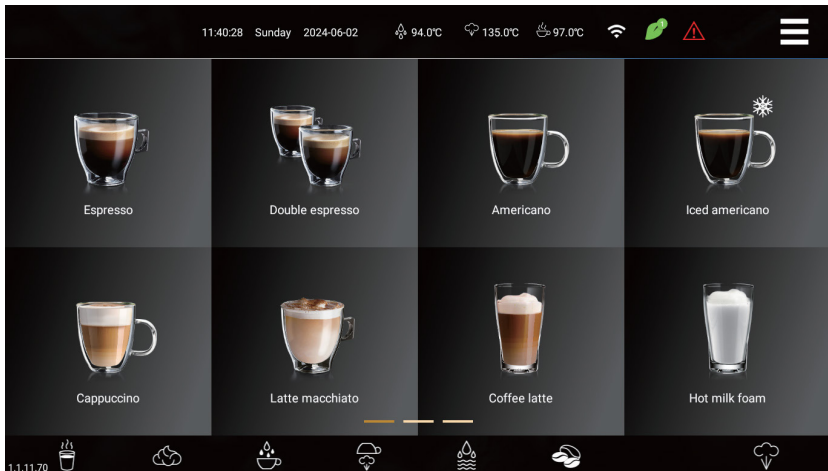
این قسمت فقط برای مدل های دارای میله بخار کاربرد دارد.  
مرمله ۱: برای شروع ساخت بخار ، روی نماد Steam کلیک کنید.



مرمله ۲: در طول فرآیند ساخت، نوار جریان ساخت بر روی نماد بخار فرآیند ساخت نمایش داده می شود. دوباره روی نماد کلیک کنید تا فوراً ساختن متوقف شود.

مرمله ۳: می توانید نماد بخار را در طول فرآیند ساخت به مدت طولانی فشار دهید تا ساخت تمام وقت مفض شود، و آن را (ها) کنید تا ساخت متوقف شود (مداکتر مدت زمان ۱۲۰ ثانیه در صورت فشار طولانی مدت است).

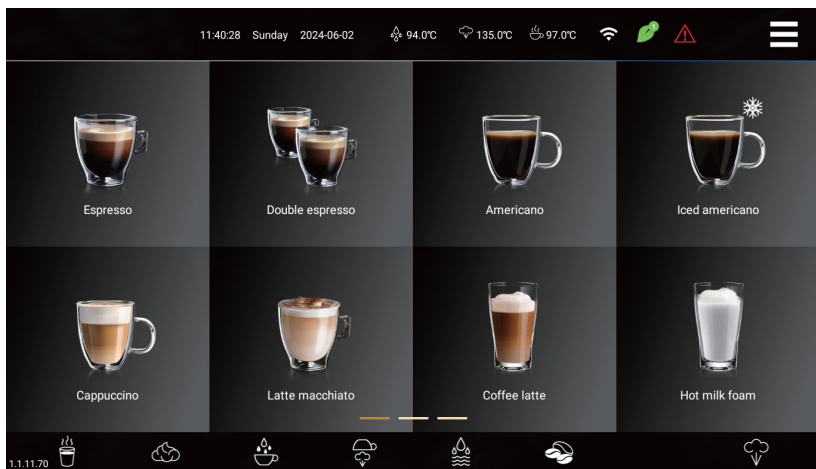
25



ساخت نوشیدنی با بخار به پایان رسید.

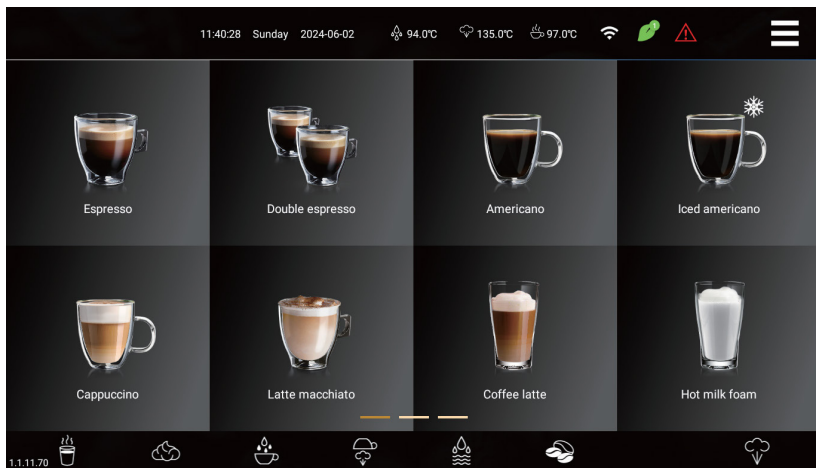
## درست کردن قهوه سیاه و بخار به طور همزمان Making Black Coffee and Steam at the same time

این قسمت فقط برای مدل های دارای میله بخار کاربرد دارد.  
مرمle ۱: روی نوشیدنی قهوه سیاه کلیک کنید (فرمول ماوی شیر نیست) و قهوه شروع به آماده شدن می کند.



26

مرمle ۲: در طول فرآیند تولید نوشیدنی، روی نماد میله بخار روی صفحه کلیک کنید. نماد نوار جریان سافت را نشان می دهد و قهوه و بخار به طور همزمان سافت می شوند.  
مرمle ۳: در طول فرآیند تهیه نوشیدنی، روی «لغو» کلیک کنید تا فوراً تولید قهوه متوقف شود، روی نماد میله بخار کلیک کنید تا فوراً تولید بخار متوقف شود.

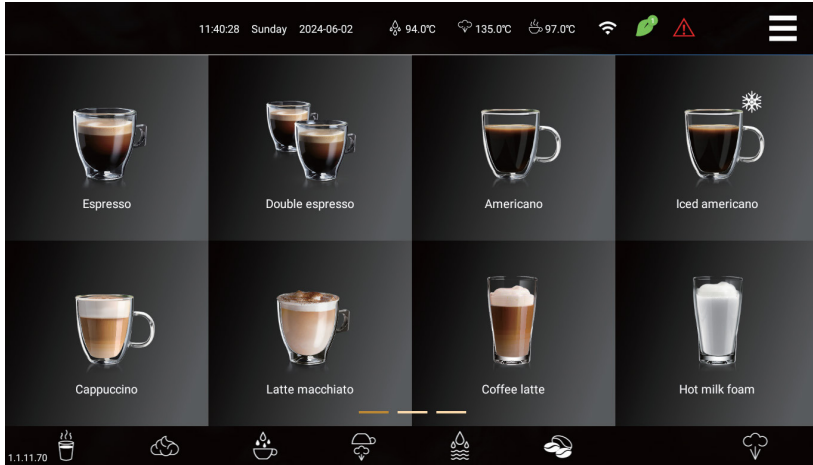


سافت همزمان قهوه سیاه و بخار به پایان رسید.

## تهیه همزمان کف قهوه سیاه و شیر

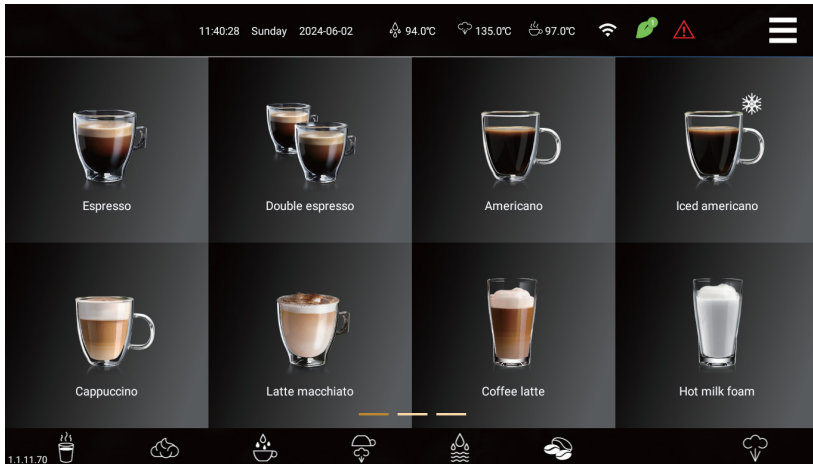
## Making black coffee and milk foam at the same time

این قسمت فقط برای مدل های با میله فوم شیر کاربرد دارد.  
مرمle ۱: روی نوشیدنی قهوه سیاه کلیک کنید (فرمول ماوی شیر نیست) و قهوه شروع به آماده شدن می کند.



27

مرمle ۲: در طول فرآیند تهیه نوشیدنی، روی نماد میله فوم شیر روی صفحه کلیک کنید، نوار جریان سافت روی نماد نمایش داده می شود و فوم قهوه و شیر همزمان ساخته می شوند.  
مرمle ۳: در طول فرآیند تهیه نوشیدنی، روی «لغو» کلیک کنید تا فوراً تهیه قهوه متوقف شود، روی نماد میله فوم شیر کلیک کنید تا فوراً تولید کف شیر متوقف شود.



سافت همزمان قهوه سیاه و فوم شیر به پایان رسید.

**نظافت و نگهداری**

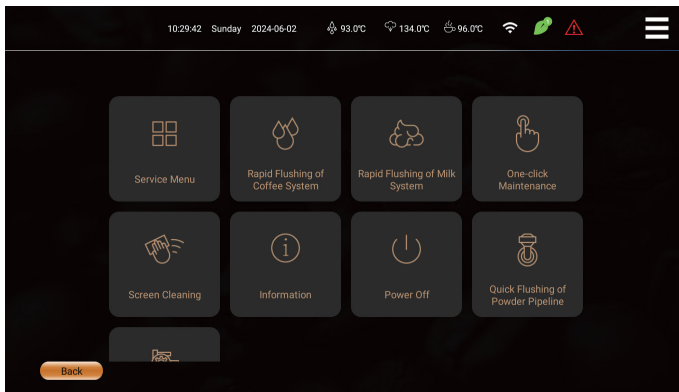
پرسنل آموزش دیده می توانند عملیات زیر را انجام دهند:

**نظافت روزانه**

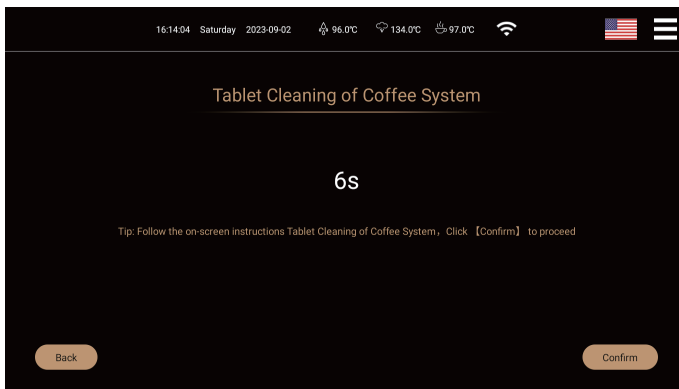
تمیز کردن باید به صورت روزانه انجام شود.

**دسترسی سریع به برنامه نظافت [نگهداری]**

مرمle ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید.  
مرمle ۲: در صورت نیاز به انجام (تمیز کردن سیستم قهوه)، دکمه Coffee System Quick Quick را برای مدت طولانی فشار دهید.  
دکمه "Rinse" را به مدت ۵ ثانیه انجام دهید تا سریع انجام شود.



مرمle ۳: مجدداً درخواست ها را دنبال کنید.

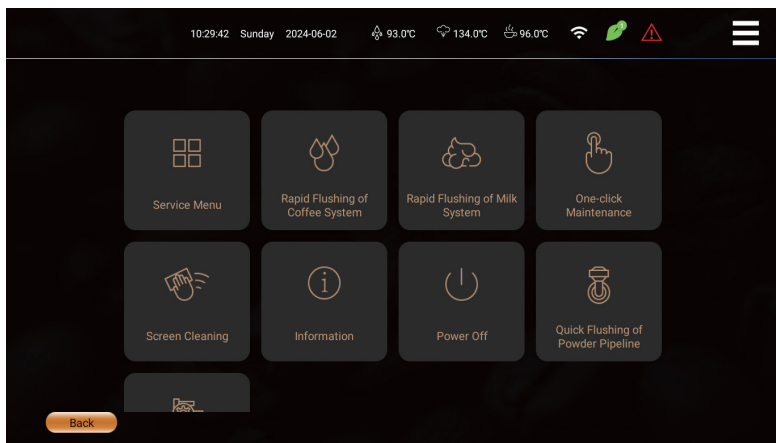


کلیدهای نقشه منوی میانبر مربوط به نگهداری زیر است:  
شستشوی سریع سیستم قهوه-شستشوی سیستم قهوه با قرص تمیزکننده-شستشوی سریع سیستم شیر-  
شستشوی سیستم قهوه با قرص تمیزکننده- نگهداری با یک لمس - (سبب زدایی؛ تمیز کردن صفحه نمایش  
- تخلیه مدار آب؛ بررسی مقدار پودر آسیاب - درجه بندی آسیاب



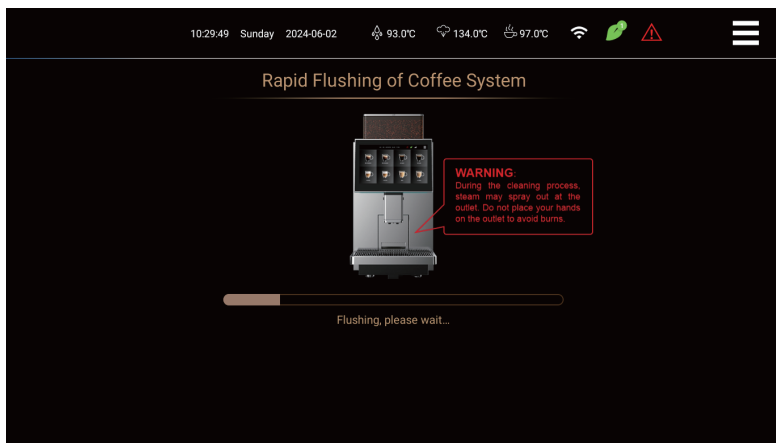
## شستشوی سریع سیستم قهوه Quick Flushing of Coffee System

مرمله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید.  
مرمله ۲: روی «شستشوی سریع سیستم قهوه» کلیک کنید.



مرمله ۳: گام به گام با توجه به اعلان های روی صفحه برای شستشوی سریع سیستم قهوه عمل کنید.

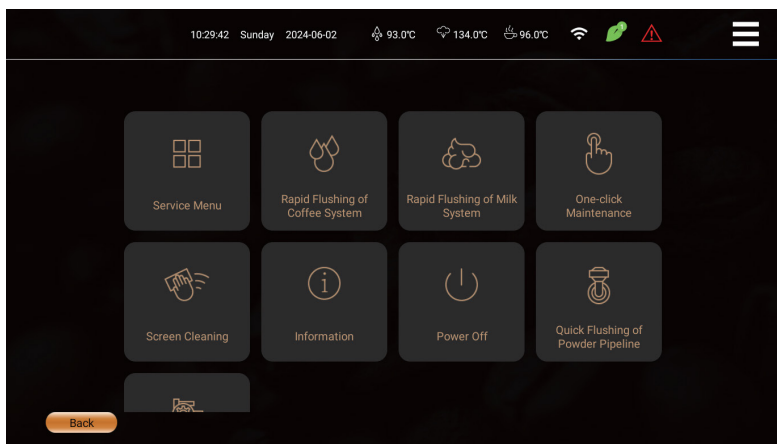
29



شستشوی سریع سیستم قهوه به سرعت تکمیل می شود. به منوی میانبر برگردید.

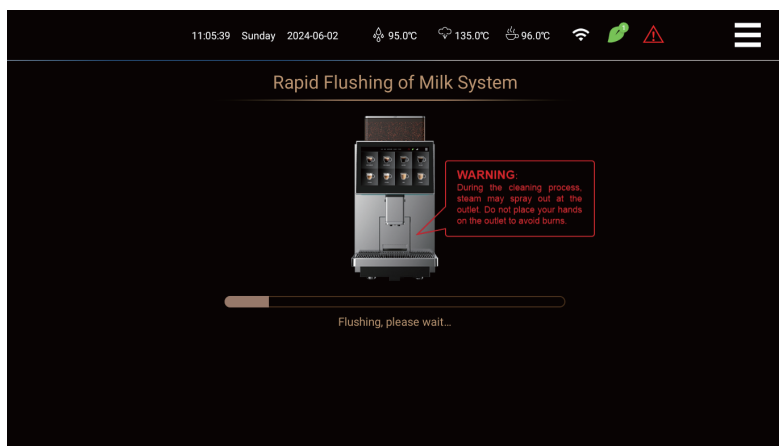
## شستشوی سریع سیستم شیر Quick Flushing of Milk System

مرحله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید.  
مرحله ۲: روی « شستشوی سریع سیستم شیر » کلیک کنید.



مرحله ۳: گام به گام با توجه به اعلان های روی صفحه عمل کنید تا سیستم شیر را به سرعت شستشو دهید.

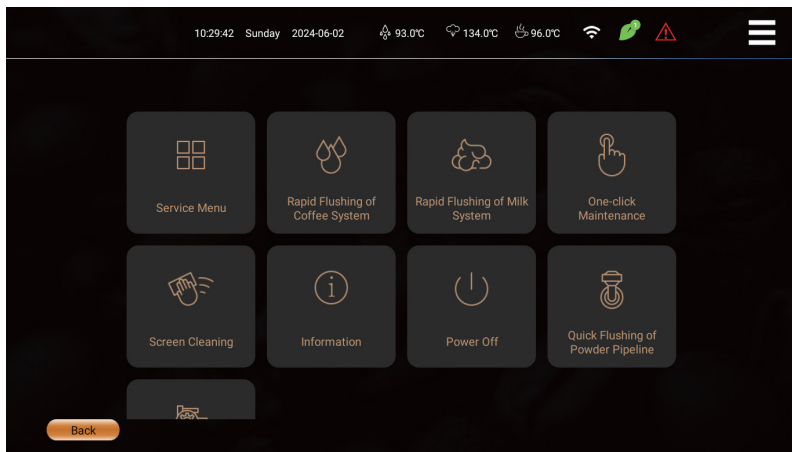
30



سیستم شستشوی سریع شیر تکمیل شده است. به منوی میانبر برگردید.

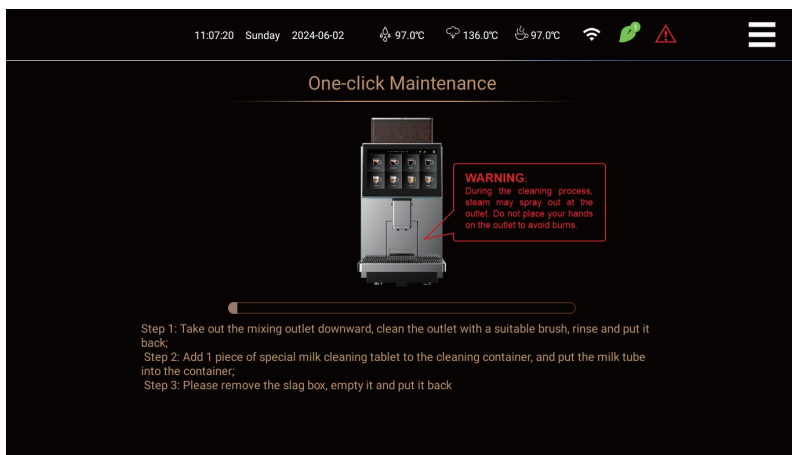
## تعمیر و نگهداری با یک کلیک One-Click Maintenance

مرحله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید.  
مرحله ۲: روی One Click Maintenance کلیک کنید تا به مرحله بعدی بروید.



مرحله ۳: تعمیر و نگهداری گام به گام را مطابق با درخواست های صفحه انجام دهید

31

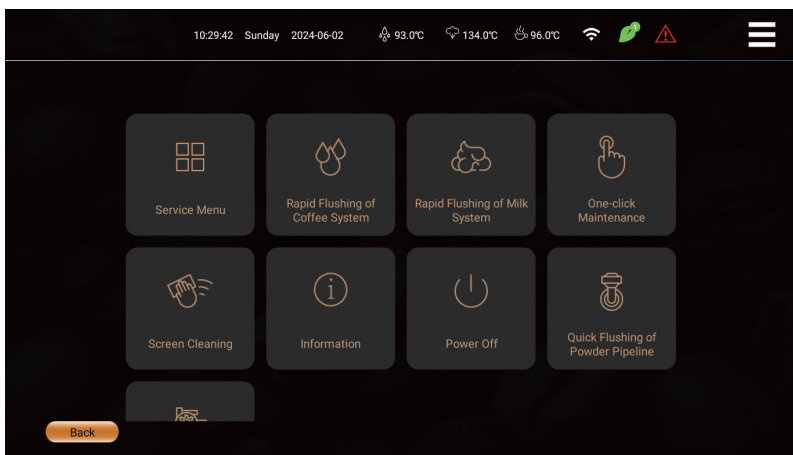


پس از اتمام تعمیر و نگهداری با یک کلیک، لطفاً کلید برق پشت دستگاه قهوه ساز را فشار دهید تا برق دستگاه قهوه ساز کاملاً قطع شود.

احتیاط: برای جلوگیری از آسیب دیدن دستگاه، هنگام روشن بودن دستگاه، منبع تغذیه را مستقیماً قطع نکنید!

## تمیز کردن صفحه نمایش Screen Cleaning

مرحله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد منوی میانبر شوید



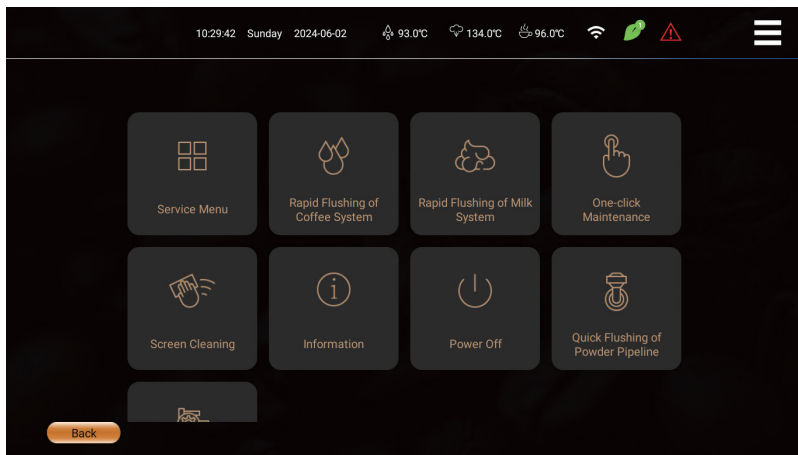
مرحله ۲: روی Screen Cleaning کلیک کنید و صفحه وارد شمارش معکوس ۳۰ ثانیه ای می شود. در طول این مدت، می توانید از یک پارچه نرم برای پاک کردن آلودگی و بخار آب روی صفحه شیشه ای استفاده کنید.

32



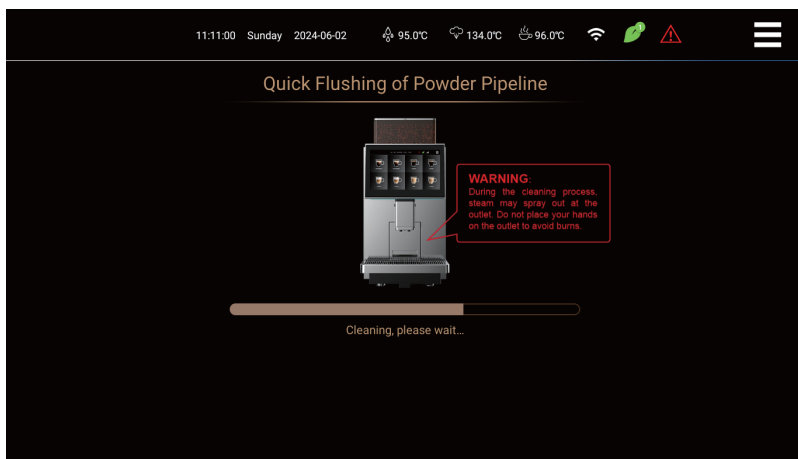
### شستشوی سریع سیستم پودر Fast Flushing of Powder System

این قسمت فقط برای مدل های دارای مخبه پودری کاربرد دارد.  
مرمله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید.  
مرمله ۲: روی «شستشوی سریع فط لوله پودر» کلیک کنید.



33

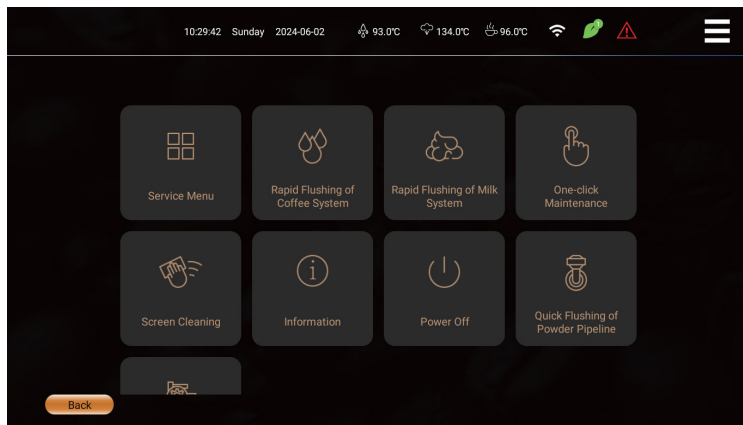
مرمله ۳: دستورالعمل های روی صفحه را گام به گام دنبال کنید تا به سرعت فط لوله پودر شستشو داده شود.



شستشوی سریع فط لوله پودر تکمیل شده است. به رابا منوی میانبر برگردید.

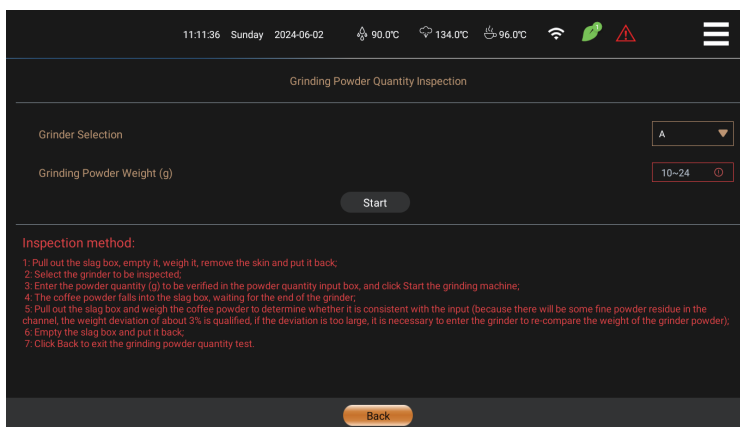
## تست مقدار پودر آسیاب Test Grinding Powder Quantity

مرحله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد منوی میانبر شوید.  
مرحله ۲: برای ورود به مرحله بعدی روی گزینه تست مقدار پودر آسیاب «Grinding Powder Quantity Test» کلیک کنید.



مرحله ۳: لطفاً برای آزمایش مقدار پودر آسیاب به روش بازرسی (متن قرمز) روی صفحه مراجعه کنید.

34



مرحله ۴: برای تکمیل تست مقدار پودر آسیاب، روی «back» بازگشت» کلیک کنید.  
**احتیاط:** پس از ورود به گزینه «تست مقدار پودر آسیاب»، باید روی «بازگشت» کلیک کنید.

	روزانه	هفتگی	برحسب تقاضا	اجباری	طرح نظافت:
تمیز کردن خودکار	○				شستشوی سریع سیستم قهوه
	○				شستشوی سریع سیستم شیر
	○				شستشوی سریع خط لوله پودر
				○	قرص تمیز کننده سیستم قهوه
	○	○		○	قرص تمیز کننده سیستم شیر
	○			○	تمیز کردن عمیق سیستم پودر
					رسوب زدایی
تمیز کردن دستی			○		تمیز کردن آسیاب
	○		○		تمیز کردن دهانه قهوه
	○		○		نظافت گروهی دم
	○		○		تمیز کردن جعبه همزن
	○		○		تمیز کردن لوله شیر
			○		گروه جعبه دانه قهوه
			○		گروه جعبه پودر
	○		○		تمیز کردن جعبه تفاله
	○	○	○		تمیز کردن سینی فاضلاب
			○		فیلتر آب ورودی میله بخار
		○		میله بخار	

روزانه: حداقل یک بار در روز بشویید، در صورت نیاز بیشتر. هفتگی: حداقل یک بار در هفته بشویید، در صورت نیاز بیشتر. بر حسب تقاضا: در صورت وجود ناهنجاری با کثیفی، آن را تمیز کنید. مورد نیاز: هنگامی که دستگاه از تمیز کردن درخواست می کند. اجباری: ماشین باید مطابق با الزامات مورد نیاز تمیز شود تا از آسیب غیر قابل جبران به دستگاه جلوگیری شود. تعمیر و نگهداری دوره ای: هر ۶ ماه یا ۶۰۰۰ فنجان، تعمیر و نگهداری دوره ای باید انجام گردد.

### سرویس و نگهداری دوره ای

سرویس دستگاه باید به صورت دوره ای انجام گردد. **جداسازی و شستشوی اجزای دهانه قهوه** Disassembly and Flushing of Coffee Spout Components



مرمله ۱: دهانه قهوه را به بالاترین حالت ببرید، دستگیره دهانه قهوه را با دست چپ نگه دارید، کش مخلوط کن را با دست راست به داخل فشار دهید و مخلوط کن را با قدرت به سمت پایین بکشید. مرمله ۲: با استفاده از پیچ گوشتی پیچ ثابت را در فلان جهت عقربه های ساعت بچرخانید، اجزای میکسر را جدا کنید، قطعات زیر شیر آب را بشویید و فرومی تخلیه قهوه، شیر و پودر را با یک برس مناسب تمیز کنید و سپس بیرون فرومی مخلوط کن را با یک پارچه تمیز پاک کنید. مرمله ۳: مخلوط کن آبکشی شده را دوباره داخل دهانه قهوه قرار دهید (جداسازی و شستشوی اجزای دهانه قهوه به پایان رسید).

### شستشوی قسمت دم آوری

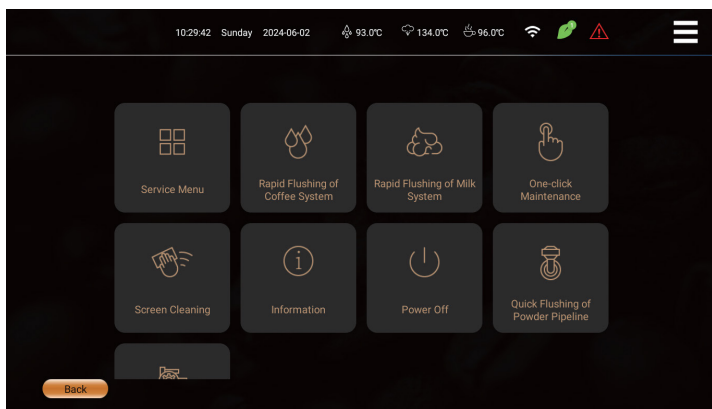
Cleaning of Brewing Group  
روش جداسازی گروه دم آوری:



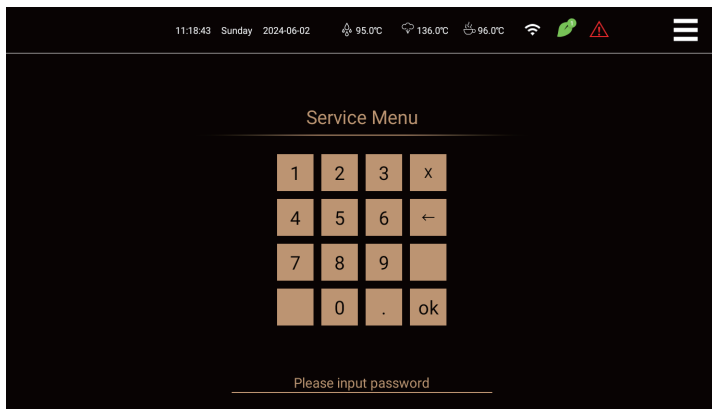
مرمله ۱: جعبه تفاله قهوه را با نته داشتن دسته آن بیرون بیاورید. مرمله ۲: دست راست را صاف قرار داده و مانند تصویر دراز کنید. انگشت شست میله متقاطع گروه دم را می بندد. در حالی که چهار انگشت دیگر سگک را به سمت بیرون می کشند، انگشت شست گروه دم آور را با قدرت پایین می آورد و سپس به آرامی گروه دم آور را در امتداد فرومی جعبه تفاله قهوه بیرون می آورد.

### تمیز کردن سیستم قهوه با قرص تمیزکننده Tablet Cleaning of Coffee System

مرحله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید.  
مرحله ۲: برای رفتن به مرحله بعدی، روی «منوی خدمات» service menu در صفحه کلیک کنید.



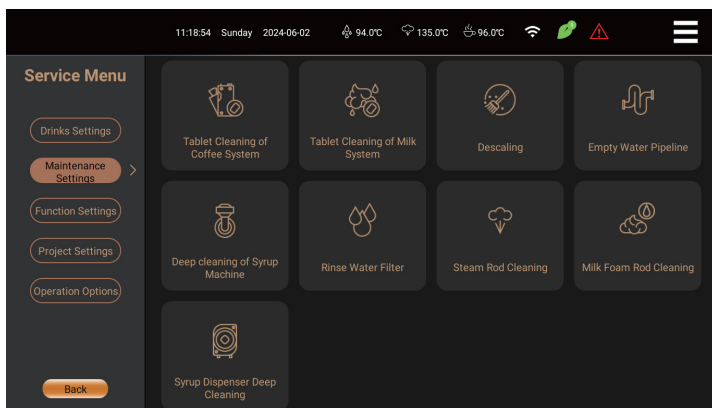
مرحله ۳: رمز عبور را برای ورود به منوی سرویس وارد کنید.



رمز عبور اصلی زمان نمایش داده شده روی صفحه است:  
تعداد معکوس ساعت، روز و ماه. به عنوان مثال، اگر ساعت روی صفحه ساعت ۴۷:۳۸:۱۰ صبح روز پنجشنبه ۳ ژوئن ۲۰۲۲ باشد، رمز عبور ۱۳۰۶۰ خواهد بود.  
اگر ساعت سیستم ۱۲ ساعته است، زمان ۱۲ ساعت بعد از ظهر باید به ساعت ۲۴ ساعته تبدیل شود.  
به عنوان مثال، زمان ۲۰۲۲-۰۶-۳۰ پنجشنبه ۳۸:۳۵:۳۰ و رمز عبور ۵۱۳۰۶۰ است.

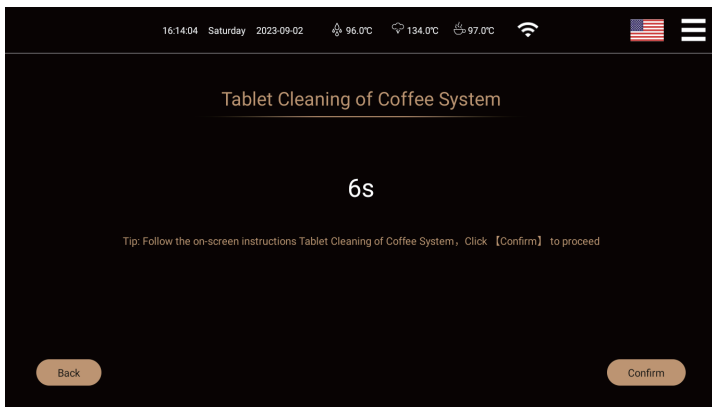


مرمle ۴: Maintenance را انتخاب کنید و سپس روی Tablet Cleaning of Coffee System کلیک کنید تا به مرمle بعدی بروید.



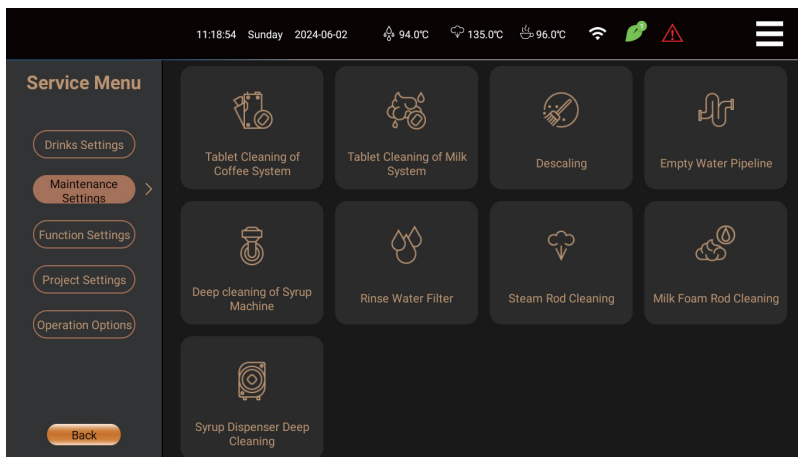
مرمle ۵: گام به گام با توصیه به اعلان های روی صفحه عمل کنید تا پاکسازی توسط قرص سیستم قهوه را کامل کنید.

37



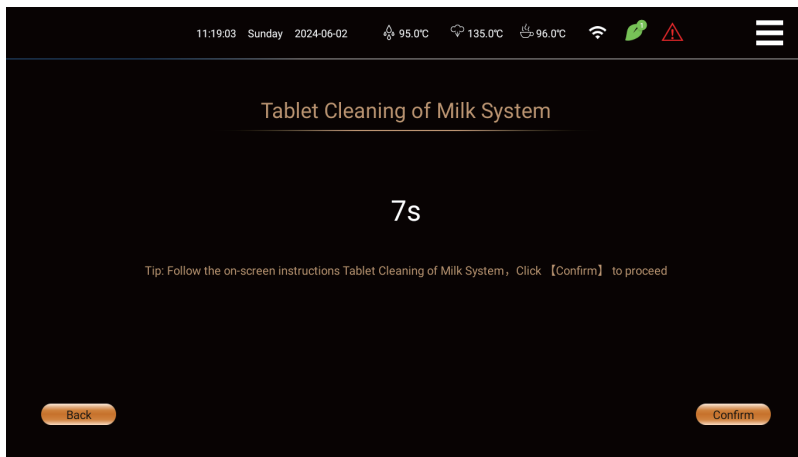
تمیز کردن سیستم قهوه به سرعت تکمیل شد. به (ابط منوی میانه برگردید.

تمیز کردن سیستم شیر با قرص تمیز کننده Tablet Cleaning of Milk System  
مرحله ۱: در صفحه Maintenance روی Tablet Cleaning of Milk System کلیک کنید تا به تمیز کردن ادامه دهید.



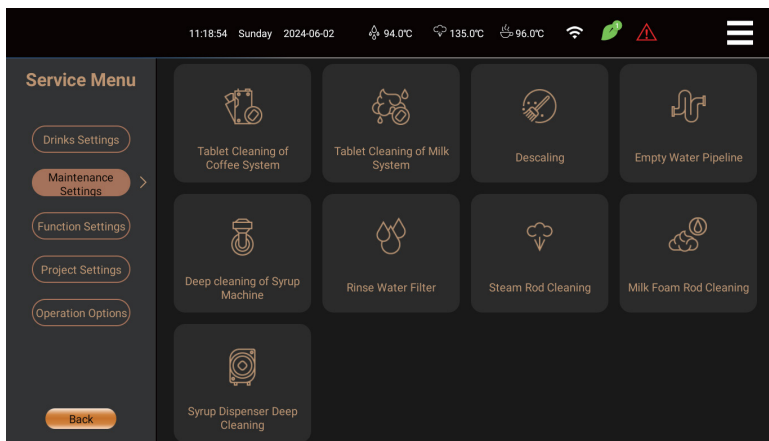
38

مرحله ۲: دستورالعمل های روی صفحه را گام به گام دنبال کنید تا تمیز کردن سیستم شیر با قرص تمیز کننده را کامل کنید.

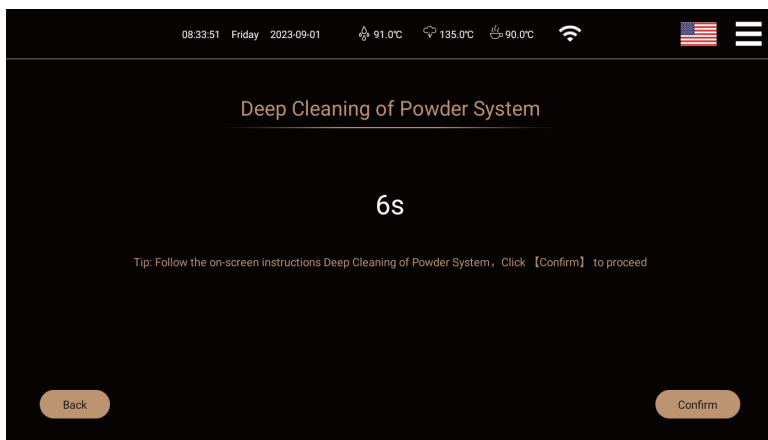


## تمیز کردن عمیق سیستم پودر Deep Cleaning of Powder System

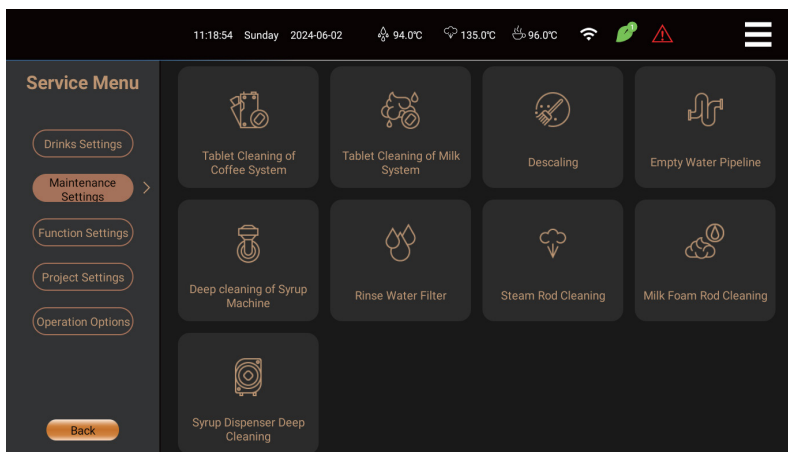
این قسمت فقط برای مدل های معبده پودری کاربرد دارد.  
مرحله ۱: در رابط Maintenance روی Deep Cleaning of Powder System کلیک کنید تا تمیز کردن ادامه یابد.



39 مرحله ۲: برای تکمیل Deep Cleaning of Powder System دستورات روی صفحه را گام به گام دنبال کنید.

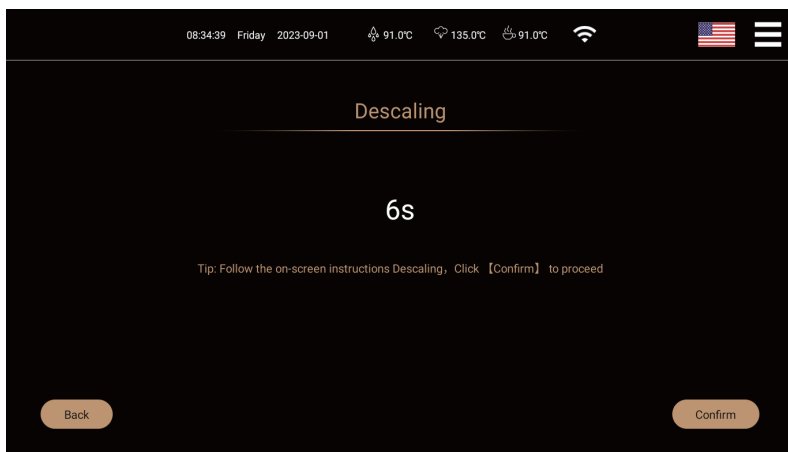


مرمله ۱: در رابط «Maintenance»، روی گزینه «Descaling» کلیک کنید تا به رسوب زدایی ادامه دهید.



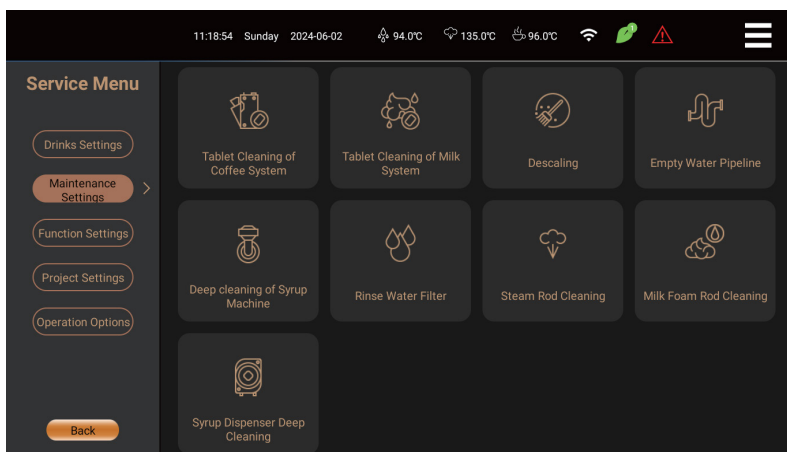
مرمله ۲: دستورالعمل‌های روی صفحه را گام به گام دنبال کنید تا رسوب زدایی کامل شود.

40



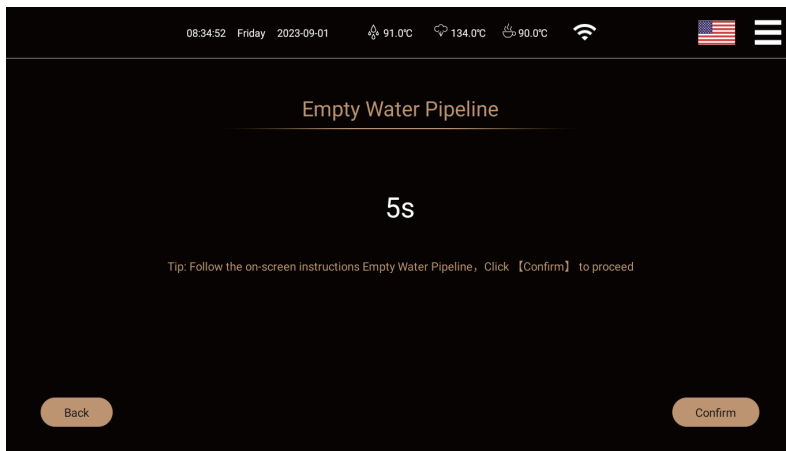
## تخلیه مخزن های آب Emptying Waterways

مرحله ۱: در رابط Maintenance روی گزینه Emptying Waterways کلیک کنید تا مخزن ها خالی شود.



مرحله ۲: دستورالعمل های روی صفحه را گام به گام دنبال کنید تا مخزن ها را کامل کنید.

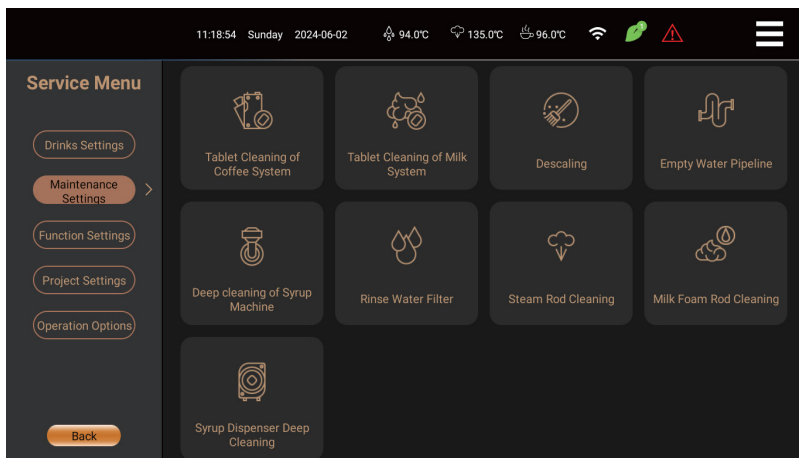
41



لطفا پس از تخلیه مخازن آب و فاموش شدن خودکار دستگاه، کلید پاور پشت دستگاه قهوه ساز را فشار دهید تا برق دستگاه قهوه ساز کاملا قطع شود.  
احتیاط: مستقیما در حالت روشن فاموش نکنید تا به دستگاه آسیب نرسانید.

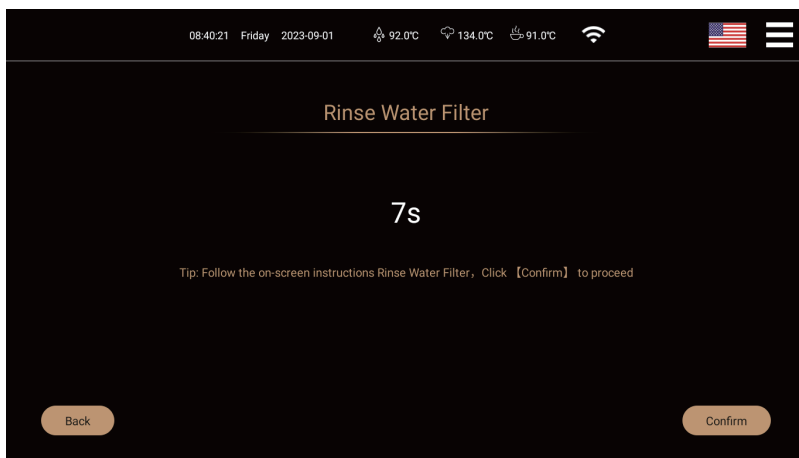
## شستشوی فیلتر آب Flushing of Water Filter

این قسمت فقط برای مدل های دارای میله آب گرم کاربرد دارد.  
مرمله ۱: در رابط «Maintenance»، روی گزینه «Flushing of Water Filter» کلیک کنید تا میله آب گرم را بشوید.



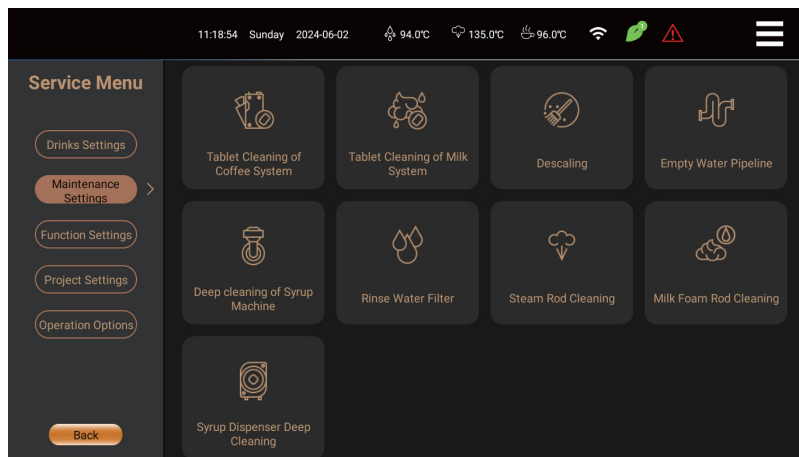
42

مرمله ۲: دستورالعمل های روی صفحه را گام به گام دنبال کنید تا شستشوی میله آب گرم تکمیل شود.



## تمیز کردن میله بخار Cleaning of Steam Rod

این قسمت فقط برای مدل های دارای میله بخار کاربرد دارد. مرمه ۱: در رابط «Maintenance»، روی گزینه Cleaning of Steam Rod کلیک کنید تا میله بخار تمیز شود.



43

مرمه ۲: دستورالعمل های روی صفحه را گام به گام دنبال کنید تا تمیز کردن میله بخار تکمیل شود.



**تنظیمات نوشیدنی BEVERAGE SETTINGS**

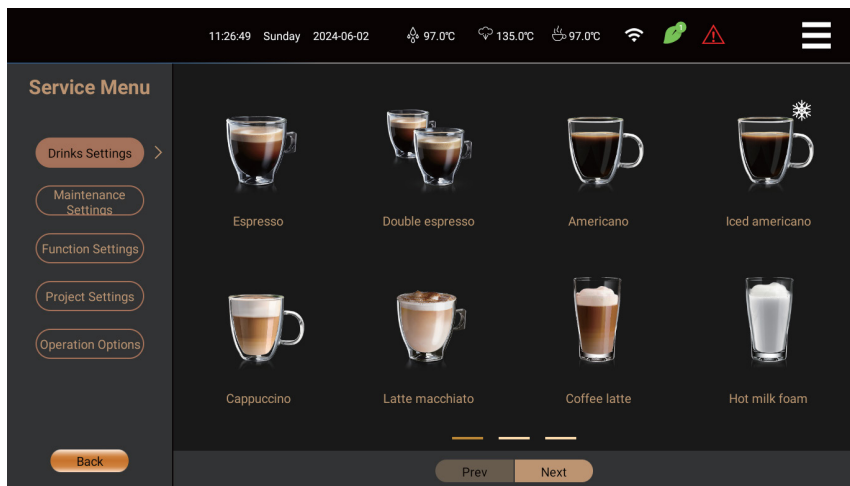
عملیات زیر را می توان به طور مستقیم توسط کاربران عادی انجام داد:

**سفارشی سازی موقعیت نوشیدنی**

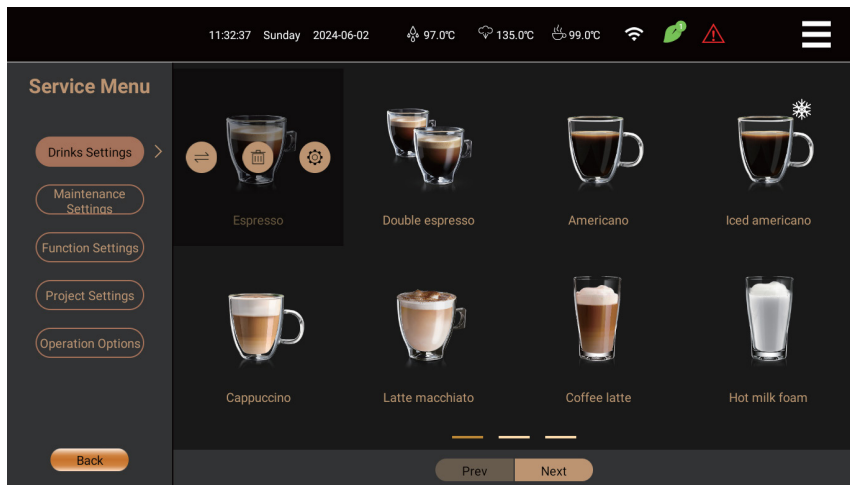
می توانید موقعیت نمایش نوشیدنی ها را در صفحه اصلی با توجه به ترمیمات شفمی فود سفارشی کنید. مانند تغییر موقعیت «اسپرسو» و «آمریکانو» در صفحه اصلی.

مرمله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید، کلیک کنید

service menu را وارد کنید سپس رمز عبور را وارد کنید و مورد تنظیمات نوشیدنی را انتخاب کنید.

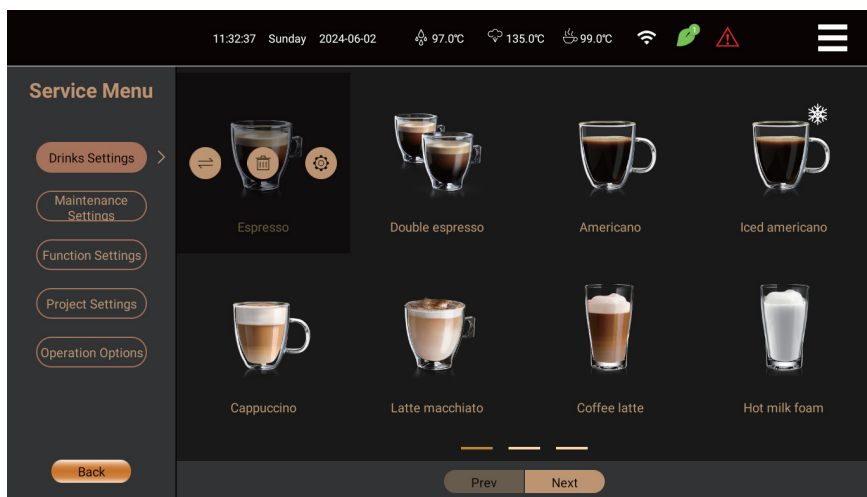


مرمله ۲: روی espresso کلیک کنید و نماد های delete ، shift و settings ظاهر میشوند.





مرحله ۳: روی آیکن shift کلیک کنید. پس از رنگی شدن آیکن روی americano کلیک کنید. سیستم به طور خودکار موقعیت های دو نوشیدنی را در صفحه اصلی به روز می کند.



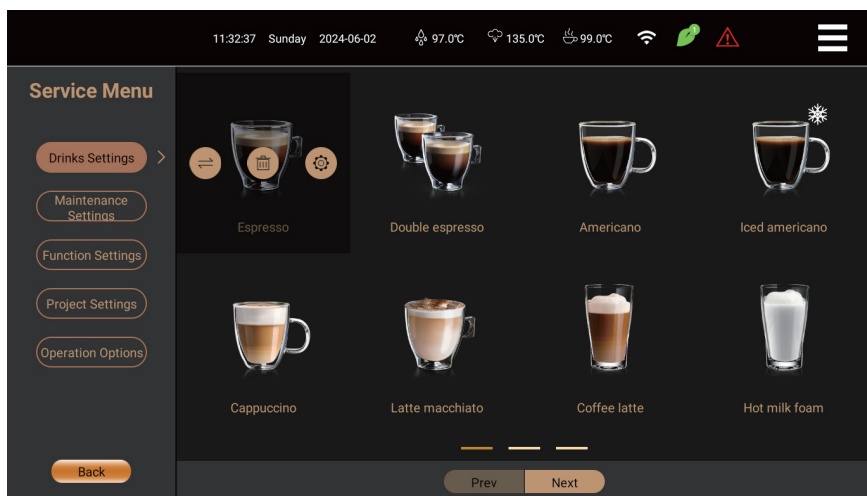
### حذف نوشیدنی ها Delete Drinks

می توانید برخی از نوشیدنی ها را در صفحه اصلی با توجه به ترمیمات شغلی خود حذف کنید. به عنوان مثال، حذف "اسپرسو"

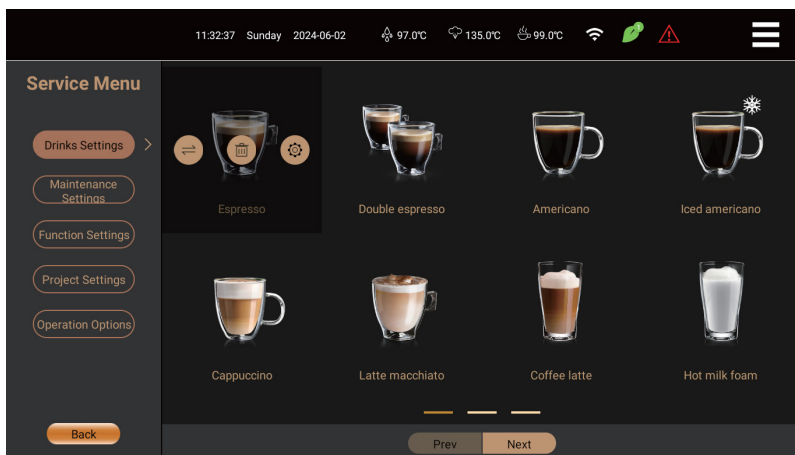
مرحله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید، روی service menu کلیک کنید

تا رمز عبور را وارد کنید و سپس تنظیمات نوشیدنی را انتخاب کنید.

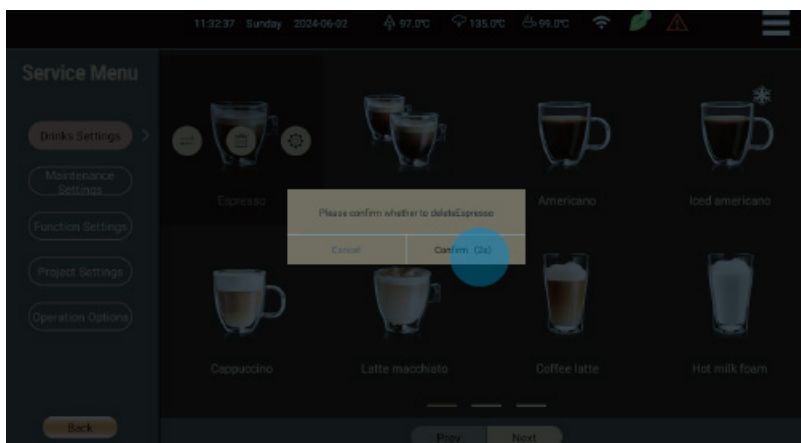
مرحله ۲: روی espresso کلیک کنید و نماد های delete ، shift و settings ظاهر میشوند.



مرمله ۳: روی نماد حذف کلیک کنید و «تأیید» ظاهر خواهد شد. برای حذف روی «تأیید» کلیک کنید. پس از حذف، صفحه اصلی دیگر اسپرسو را نمایش نمی دهد.

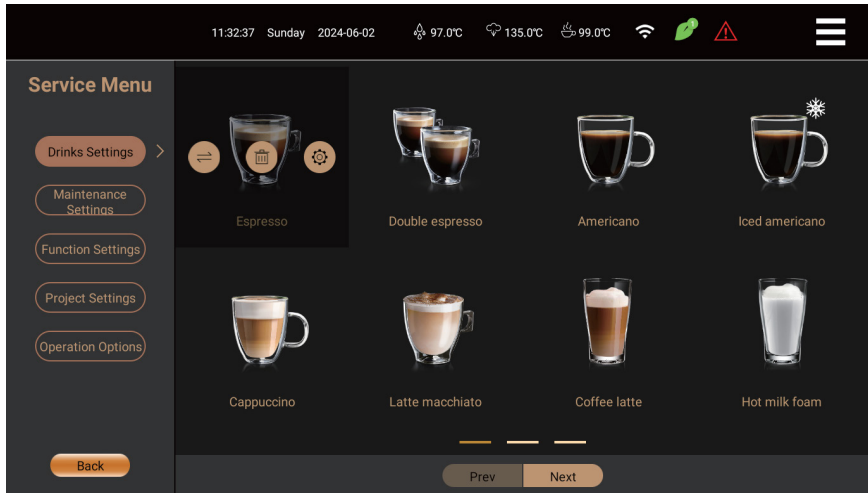


46



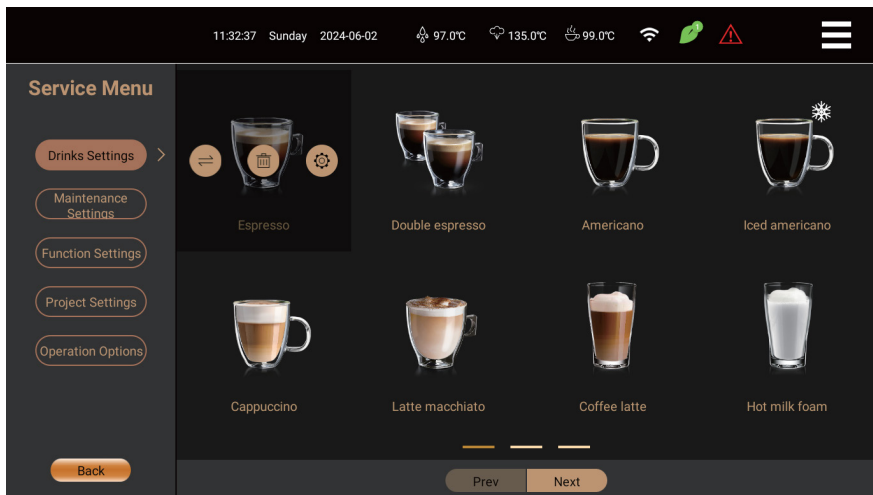
## تنظیمات نوشیدنی Beverage Settings

می‌توانید نام نوشیدنی، تصویر نوشیدنی، صحنه درست کردن، فرمول نوشیدنی، ترتیب سافت نوشیدنی و فشار ده‌آوری نوشیدنی را با توجه به ترمیمات شفصی فود سفارشی سازی کنید.  
مرمله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید، روی service menu کلیک کنید تا رمز عبور را وارد کنید و سپس مورد تنظیمات نوشیدنی را انتخاب کنید.

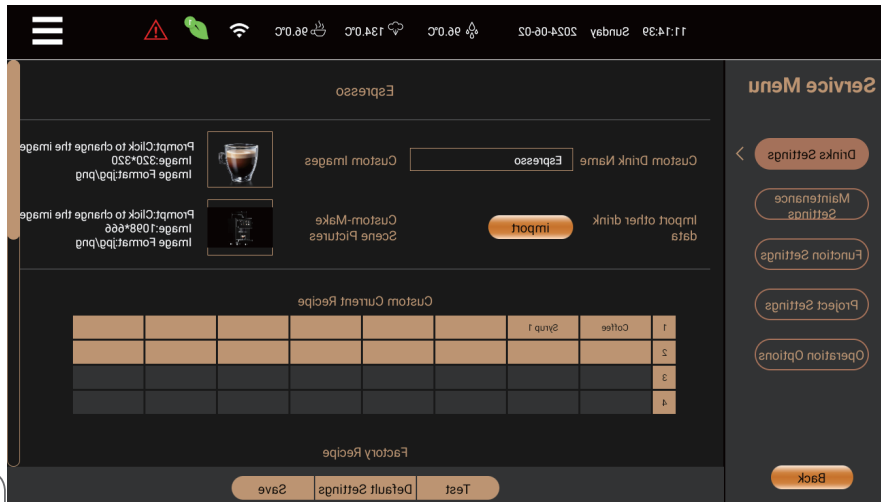


47

مرمله ۲: روی نماد تنظیمات کلیک کنید، و گزینه تنظیمات نوشیدنی نمایان می‌شود.

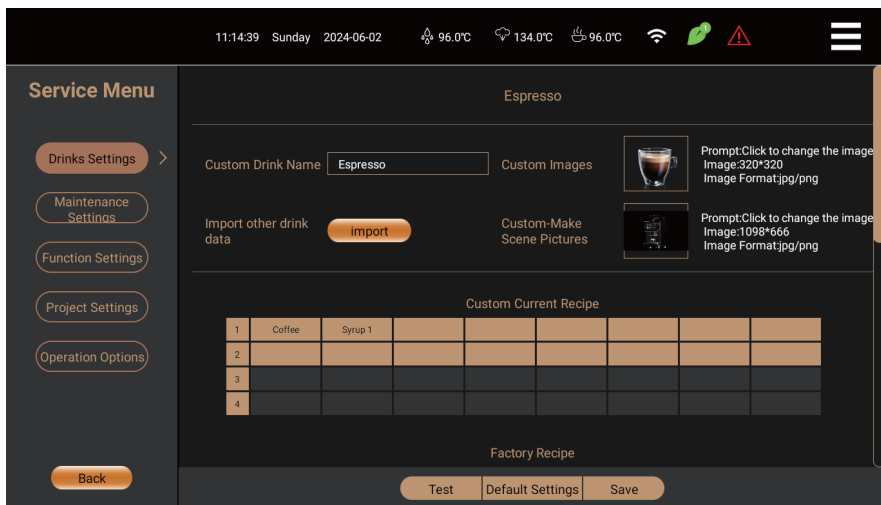


مرحله ۳: روی «ناهنوشیدنی» کلیک کنید و صفت کلید ورودی ظاهر می‌شود. نام جدیدی را که می‌خواهید وارد کنید. برای خروج از صفت‌کلید، می‌توانید روی هر فضای خالی خارج از صفت‌کلید کلیک کنید.



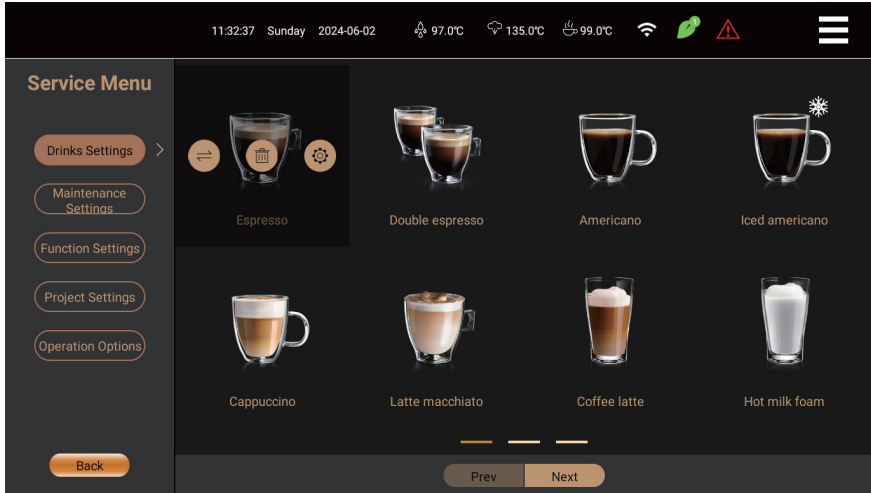
48

مرحله ۴: برای ذخیره تنظیمات فعلی روی « save » کلیک کنید.



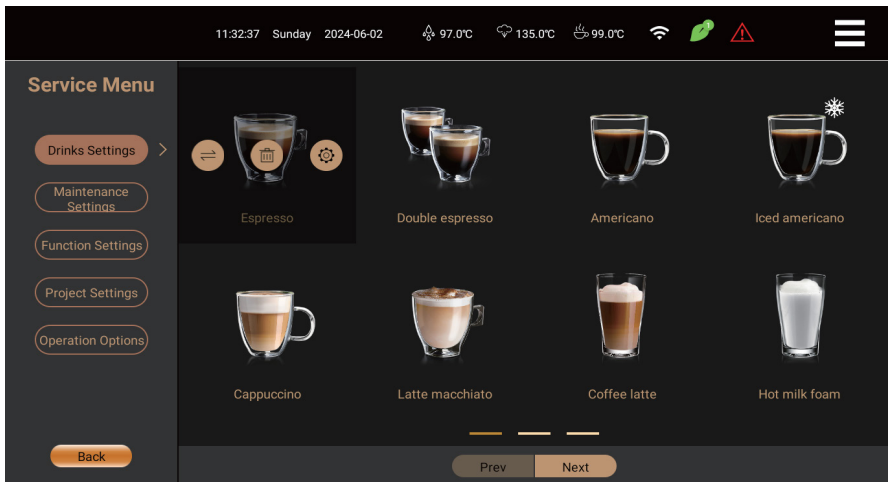
### سفارش سازی تصویر نوشیدنی: Drink Picture Customization:

تصویر نوشیدنی باید با فرمت png یا jpg باشد. و پیکسل تصویر باید ۳۲۰\*۳۲۰ باشد. مرمله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید، وارد صفحه منوی میانبر شوید، روی service menu کلیک کنید سپس رمز عبور را وارد کنید، تنظیمات نوشیدنی را انتخاب کرده و روی نوشیدنی مورد نیاز خود را برای تنظیم کلیک کنید.

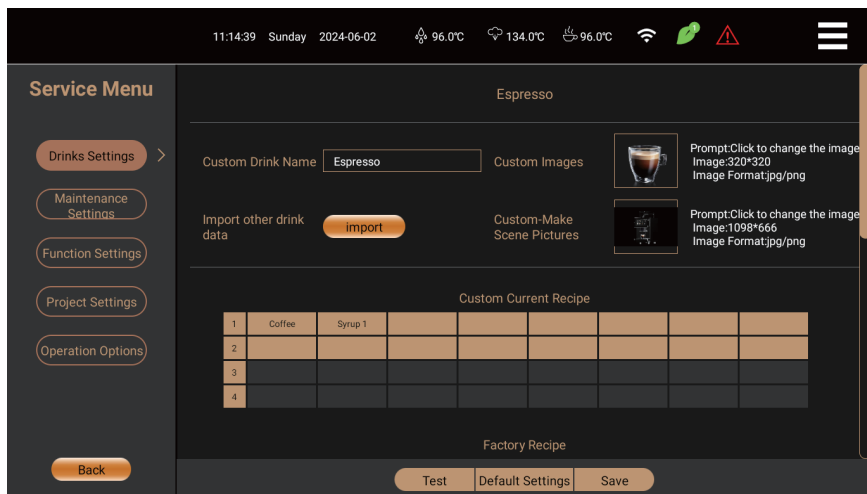


49

مرمله ۲: روی نماد تنظیمات کلیک کنید تا گزینه تنظیمات نوشیدنی نمایان شود.

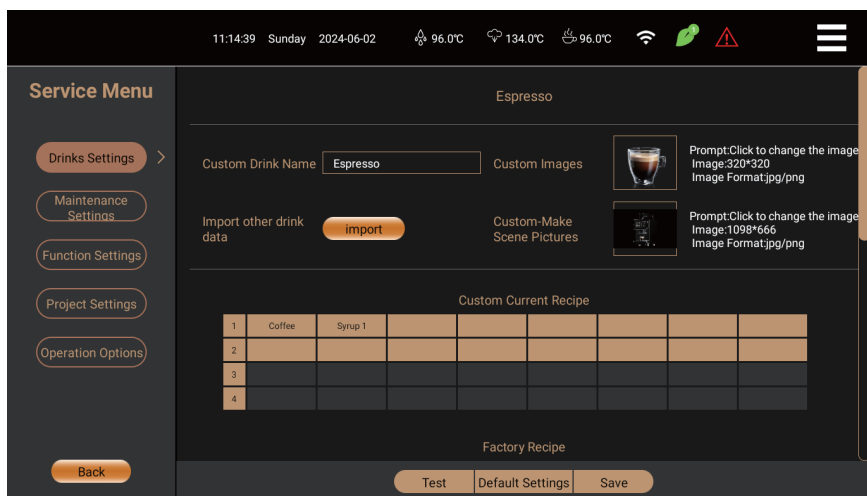


مرحله ۳: روی drink picture customization کلیک کنید و تصاویر ارائه شده به دستگاه یا تصاویر ذخیره شده در دیسک usb ظاهر میشوند. اگر هیچکدام ظاهر نشد یک اعلان Please insert the USB disk ظاهر میشود. پس از انتحاب تصویر نوشیدنی مورد نظر، سیستم به طور خودکار به روز می شود. پس از ذخیره، فهرست اصلی تصویر نوشیدنی جدید را نمایش می دهد



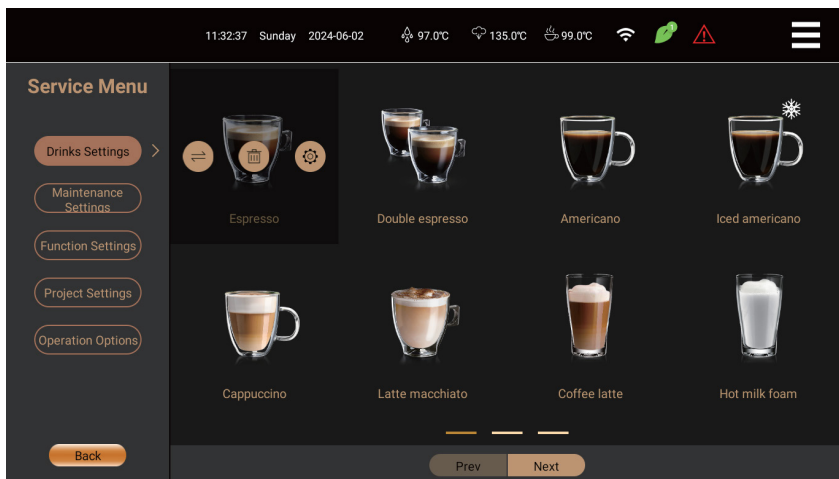
50

مرحله ۴: روی ذخیره (save) کلیک کنید تا تنظیمات فعلی ذخیره شود.



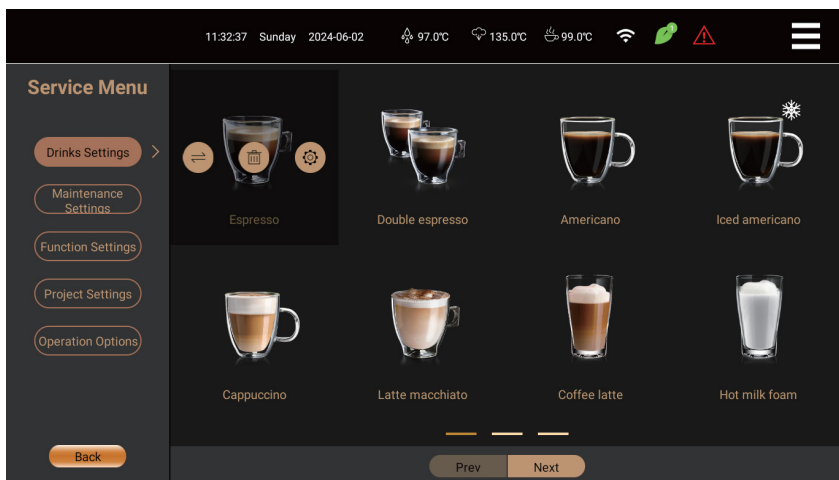
## ساخت سفارشی سازی تصویر صحنه Making Scene Picture Customization

عکس نوشیدنی باید با فرمت jpg یا png باشد و پیکسل تصویر باید ۹۸\*۶۶۶ باشد.  
مرحله ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید، وارد صفحه منوی میانبر شده، کلیک کنید. برای وارد کردن رمز، «منوی فدمات» را انتخاب کنید، تنظیمات نوشیدنی را انتخاب کنید و روی نوشیدنی مورد نیاز فود کلیک کنید.



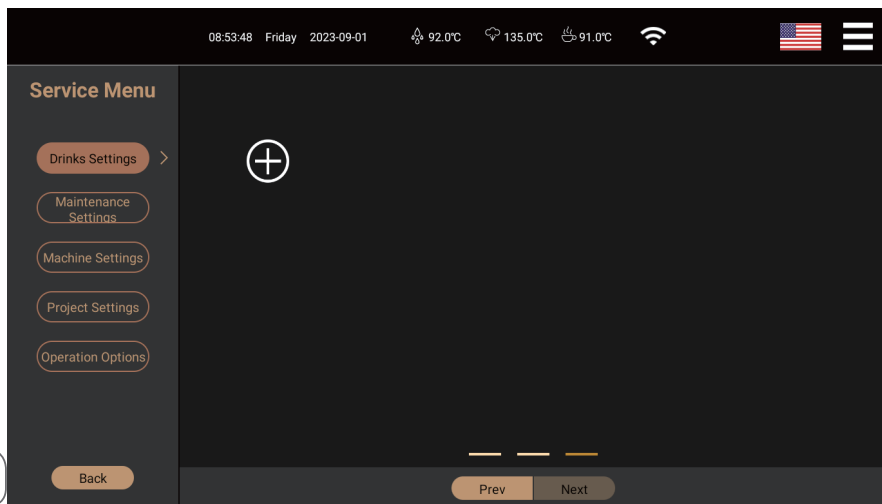
51

مرحله ۲: روی نماد تنظیمات کلیک کنید، و رابط تنظیمات نوشیدنی ظاهر می شود.



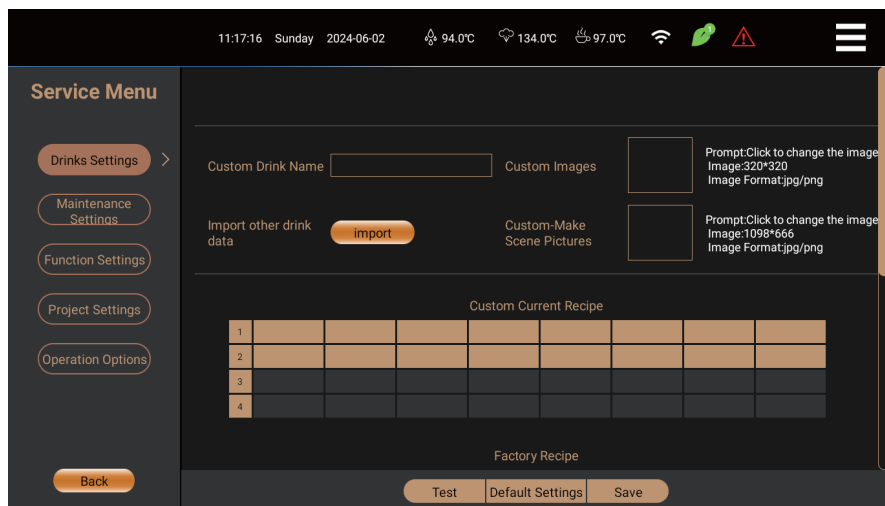
### نوشیدنی‌های سفارشی را اضافه کنید Add Custom Drinks

مرمle ۱: روی نماد منوی میانبر در سمت راست صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید، روی service menu کلیک کنید و رمز عبور خود را وارد کنید، سپس در منو تنظیمات نوشیدنی، انگشت خود را به سمت چپ به انتهای صفحه بکشید و روی برای ورود به تنظیمات نوشیدنی، همانطور که در شکل نشان داده شده است:



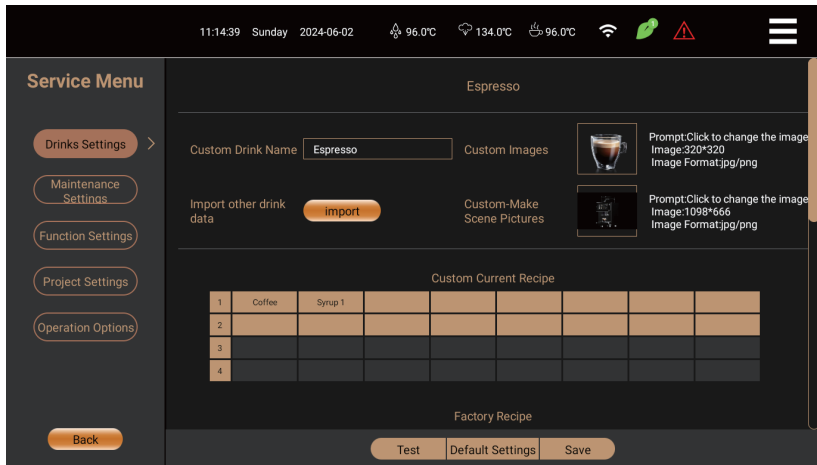
52

مرمle ۲: نام نوشیدنی، تصویر نوشیدنی، تصویر صحنه تولید، دستور ساخت نوشیدنی، سافتار نوشیدنی و غیره را سفارشی کنید.



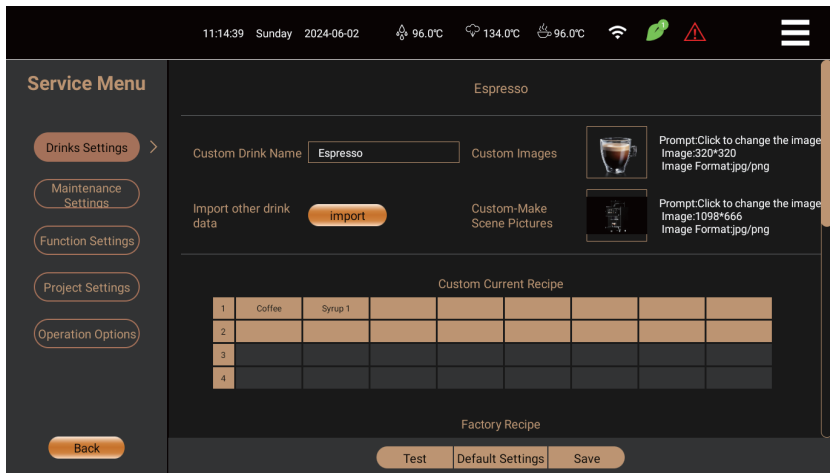


مرمله ۳: روی آزمودن ( Test ) کلیک کنید، دستگاه شروع به تهیه نوشیدنی مطابق دستور نوشیدنی تنظیم شده می کند



مرمله ۴: هنگامی که نوشیدنی آزمایش شده با طعم دلفواه شما مطابقت داشت، برای ذخیره آن، ذخیره ( Save ) را فشار دهید و نماد نوشیدنی تازه اضافه شده پس از ذخیره در منو اصلی نمایش داده می شود.

53



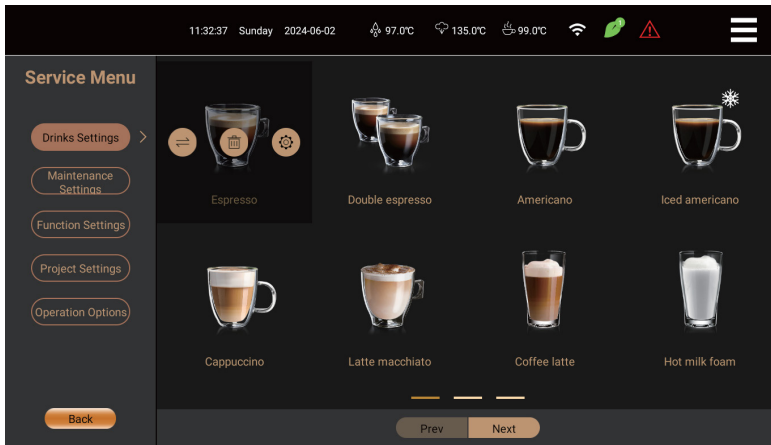
نکته: روی کلیک کنید تا بتوانید به سرعت نوشیدنی را به نوشیدنی‌های موجود در دستگاه فعلی اضافه کنید و سپس پارامترهای دستور سافت نوشیدنی را تغییر دهید، که رامت و سریع است.

### سفارشی سازی ساختار فرمول فعلی:

\*کاربران می توانند ترکیبی از دستور العمل های نوشیدنی را با تومبه به ترکیبات شغصی خود، ترتیب قهوه، شیر و آب داغ سفارشی کنند و مقدار پودر قهوه، قهوه، آب گرم و شیر را بر اساس سلیقه شغصی خود تنظیم کنند. به عنوان مثال: ساختار دستور العمل اسپرسو را سفارشی کنید

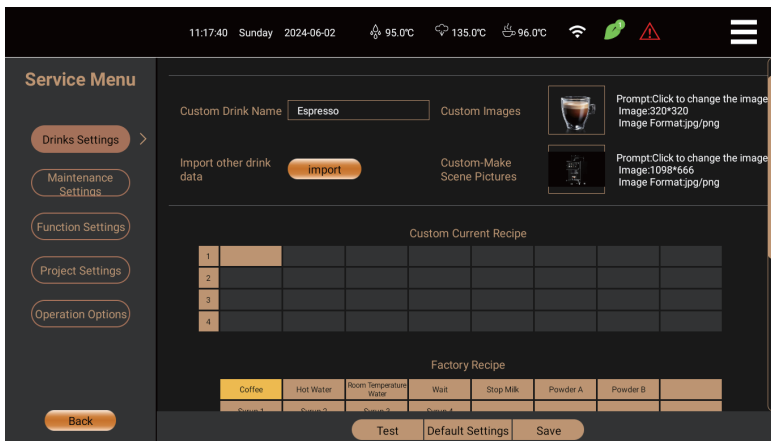
مرملا: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید، روی service menu کلیک کنید، رمز عبور را وارد کنید، روی نوشیدنی اسپرسو کلیک کنید، روی نماد تنظیم کلیک کنید تا منو تنظیم نوشیدنی ظاهر شود.

وقتی روی گزینه قهوه (coffee) در زیر قسمت customize current recipe کلیک می کنید، گزینه قهوه



54

coffee بطور خودکار به زیر قسمت ingredients factory میرود که نوشیدنی های اسپرسو به قسمت coffee میرود.



روی گزینه رنگی قهوه (coffee) در قسمت factory ingredients کلیک کنید، پس از روشن شدن گزینه، سافتار دستور العمل فعلی را سفارشی سازی کنید، روی گزینه روشن کلیک کنید تا قهوه پر شود، و در همان زمان پیش فرض نیز نمایش داده شود.

سافتار نوشیدنی «قهوه» [پیش دم] [زمان قبل از دم] [مقدار آب قبل از دم] [زمان فشار] [مراحل شماره گیری] [آسیاب] [مقدار پودر قهوه] [مقدار قهوه].

قبل از دم کردن [آسیاب] [مقدار پودر قهوه] [زمان قبل از دم کردن] [آسیاب] [قهوه].

قبل از دم کردن - پودر قهوه را پر کرده و فشار دهید و سپس دم کنید.

زمان قبل از دم کردن - قبل از دم کردن از ۰ تا ۳۰ می توان تنظیم کرد.

مهم آب قبل از دم کردن - مقدار آب مصرفی برای پیش دم کردن بین ۰ تا ۲۵۵ میلی لیتر قابل تنظیم است.

تعداد دفعات فشار - هر چه تعداد دفعات فشار بیشتر باشد، طعم قهوه قوی تر است.

برای آزادسازی عطر بیشتر شماره قهوه، برای ۱ تا ۴ بار می توان آن را تنظیم کرد.

به عنوان مثال: مرتبه فشرده سازی- پودر قهوه را پس از دم کردن پر کرده و فشار دهید و یکمرتبه آن را مرطوب نمایید.

۲مرتبه فشرده سازی- پودر قهوه تمت فشار دم شده را پس از ۲ مرتبه فشرده سازی به صورت مرطوب، پر نمایید.

مراحل آزادسازی - تعداد مراحل برگشت پس از فشار، فشرده شده به عقب برای آزاد کردن فاصله تمپیر، توبه به مقدار پودر مختلف برای سفارشی کردن تعداد مراحل برگشت، برای بهبود سرعت استخراج، باعث ایجاد قهوه معطر تر است.

آسیاب - دستگاه مجهز به دو آسیاب مستقل است که به عنوان آسیاب A و B تعریف شده اند. انتخاب وجود دارد، به ترتیب B و A و AB در هنگام انتخاب یا B مقدار پودر قهوه مقدار پودر آسیاب شده توسط آسیاب A یا B است، زمانی که AB انتخاب شد، می توانید مقدار پودر را برای هر یک از آنها تعریف کنید.

(مداخل ۸ گرم)

### نکاتی درباره قهوه:

قبل از فیس کردن قهوه - به فرآیند فیس کردن بستر پودر قهوه با مقدار کمی آب قبل از اعمال کامل فشار، استخراج ۹ بار مورد نیاز برای بستر پودر و مقایسه اثرات قبل از فیساندن بر طعم قهوه در زمانهای مختلف:

(۱) ۵ ثانیه قبل از فیساندن: اسیدیته روشن تر و امساس دهانی بهتر، سافتار بهتر و لایه بندی طعم و مزه.

(۲) ۱۰ ثانیه قبل از فیساندن: اسیدیته روشن تر و دلپذیر تر، با طعم ملایم و مزه مختصر تر.

(۳) ۱۵ ثانیه قبل از فیساندن: اسیدیته کمتر، با شیرینی و پیچیدگی طعم بیشتر.

(۴) ۳۰ ثانیه قبل از فیساندن: اسیدیته تیزو سنگین تر، فنشک.

قبل از فیساندن- ممکن است شماره گیری بالاتری ایجاد نکند، اما به بهبود غلظت و به کاهش فطاها کمک می کند.

از مشاهدات طعم، می توان دریافت که از پیش فیساندن با تکنیک های بد و ناقص شماره گیری اسپرسو

مقابله می کند، برای داشتن عطر و

طعم بهتر

متی اگر سرعت شماره گیری آنتیپان

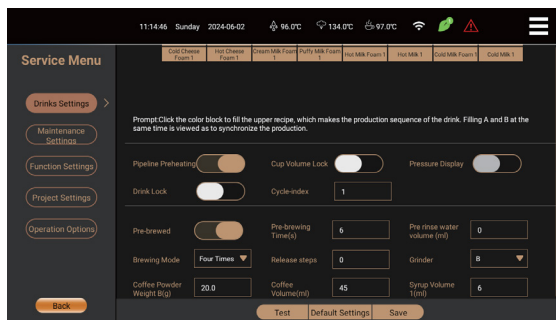
بالا نباشد، تکنیک presoako کمک

می کند تا دامنه فطاها و هر گونه

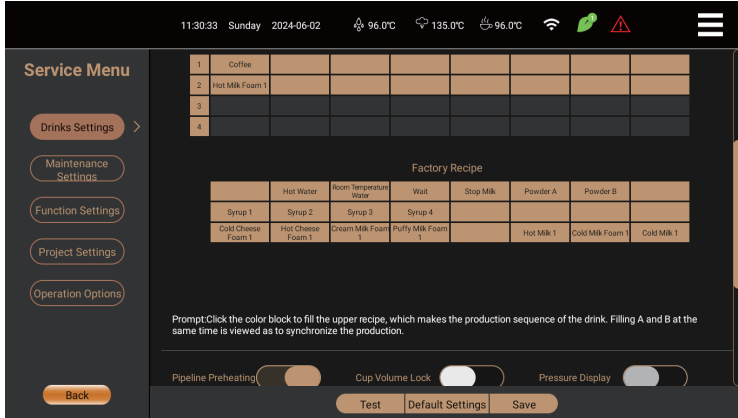
ناهماهنگی یا اشتباهی که در تهیه

قهوه در طول آماده سازی قبل از

استخراج رخ می دهد، به مداخل برسد.

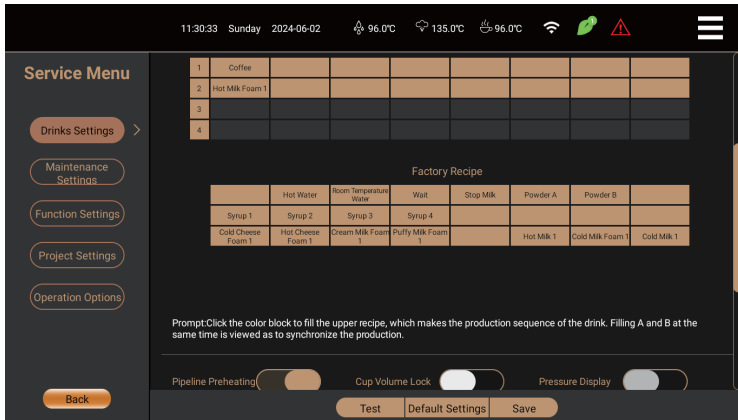


روی گزینه رنگی فوم شیر داغ ( Hot milk foam ) در زیر Factory Ingredients کلیک کنید و دو گزینه رنگی در زیر Current Formula Structure Customization به بطور همزمان روشن می شوند تا گزینه های رنگی بعد از قهوه ( coffee ) ستون A را پر کنند.  
در این زمان، نوشیدنی مایه قهوه و کف شیر داغ است و مقدار پیش فرض مِم کف شیر ( milk foam volume ) نوشیدنی کف شیر داغ ( hot milk foam ) نمایش داده می شود. ترتیب سافت قهوه و سپس کف شیر است.



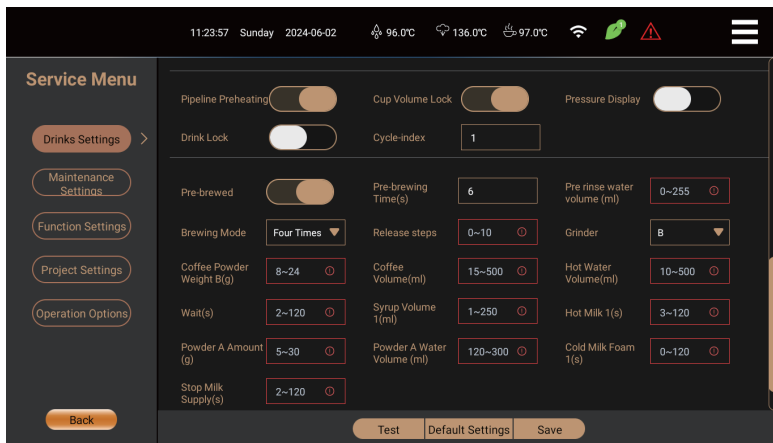
56

هنگامی که «کف شیر داغ» در گزینه رنگی در ستون B پر می شود، نوشیدنی مایه قهوه و فوم شیر داغ است و مقدار پیش فرض «مجم فوم شیر» نوشیدنی «فوم شیر داغ» نشان داده می شود. ترتیب سافت به شرح زیر است: قهوه و کف شیر به طور همزمان سافته می شود.



مواد تشکیل دهنده را می توان با انواع فرمول ها ترکیب کرد. روی موقعیت گزینه رنگ مواد تشکیل دهنده کلیک کنید تا سافتار فرمول پر شود و ترتیب سافت نوشیدنی را نشان می دهد. ستون A و ستون B پر شده، سافت همزمان را نشان می دهد. هنگامی که گزینه رنگ پر نمی شود، به این معنی است که جریان ترکیب فرمول نامعقول است.  
لطفاً سافتار فرمول را دوباره تنظیم کنید.

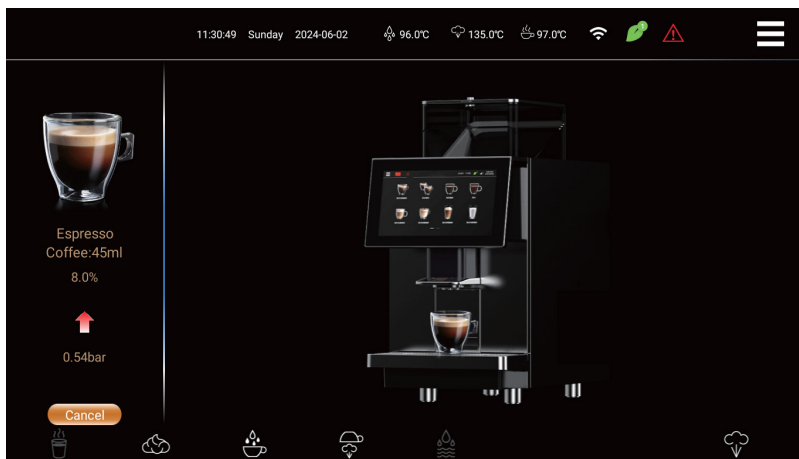
هنگامی که هر فرمول پر می شود، سیستم مقدار پیش فرض کارخانه فرمول را همزمان نمایش می دهد. شما می توانید مقدار مربوطه را با توجه به سلیقه خود تنظیم کنید. شکل زیر محدوده ارزش موجود هر یک از مواد را نشان می دهد



نکات قهوه: «انتظار» در فرمول کارخانه به طور کلی در نوشیدنی های آمریکانو استفاده می شود، زیرا آب گرم ابتدا برای آمریکائینو بیرون می آید. سرعت جریان آب گرم به قدری سریع است که گرمایش جوشاننده نمی تواند ادامه یابد و دمای آب هنگام استخراج قهوه نمی تواند به دمای استخراج طبیعی برسد. بنابراین، بین ۵-۱۰ ثانیه فاصله بین آب گرم و قهوه وجود دارد تا جوشاننده تا دمای استخراج معمولی ۹۴-۹۸ درجه سانتیگراد گرم شود.

پیش گرم کردن فط لوله: روشن (ON) به معنی شستشوی فط لوله قهوه با آب داغ قبل از دم کردن قهوه است تا اطمینان حاصل شود که قهوه به مناسب ترین دما می رسد. خاموش (Off) به این معنی است که پیش گرمایش به طور پیش فرض غیرفعال است، به این معنا که فط لوله قبل از دم کردن قهوه از قبل گرم نشده و آیکشی نمی شود.

قفل میم فنجان: روشن (ON) به معنای نمایش پیشرفت در طول فرآیند سافت نوشیدنی است.

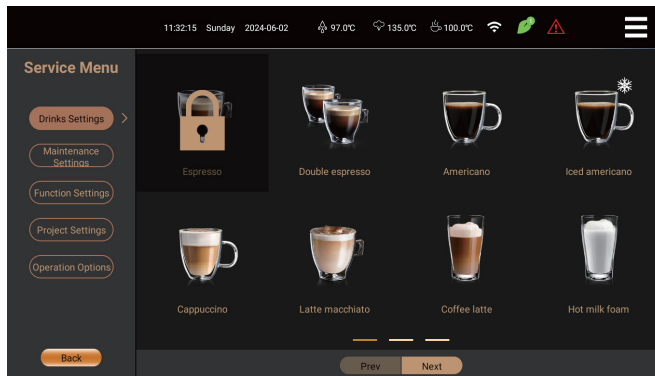


• قفل مجب فنجان؛ خاموش Off به این معنی است که مقدار تنظیم شده هر یک از مواد (فشار دم کردن نمایش داده نمی شود) نمایش داده می شود. شما می توانید مقدار فرمول (با توجه به سلیقه شخصی در طول فرآیند سافت تنظیم کنید.



• نمایشگر فشار؛ روشن ON به این معنی است که فشار دم در هنگام نوشیدنی نمایش داده می شود. Off به این معنی است که هیچ نمایشگر فشار دمی در مین تهیه نوشیدنی وجود ندارد.  
 • قفل نوشیدنی؛ روشن ON نماد قفل نمایش تصویر نوشیدنی در منو تنظیمات نوشیدنی است، با کلیک کردن روی عکس نوشیدنی فقط می توانید به جای تعویض و مدف نوشیدنی وارد تنظیمات شوید. Off به این معنی است که وقتی روی تصویر نوشیدنی در رابط تنظیمات نوشیدنی کلیک می کنید، یک پنجره تنظیمات کوچک ظاهر می شود. می توانید موقعیت نوشیدنی را تغییر دهید، نوشیدنی را مدف کنید، نوشیدنی را تنظیم کنید و

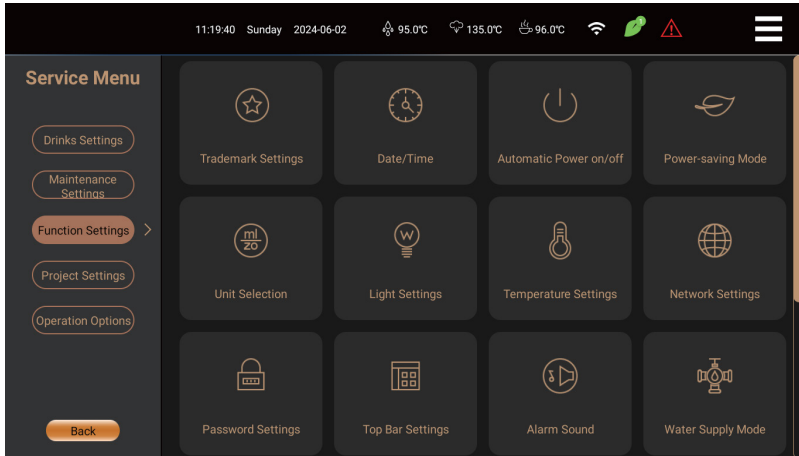
58



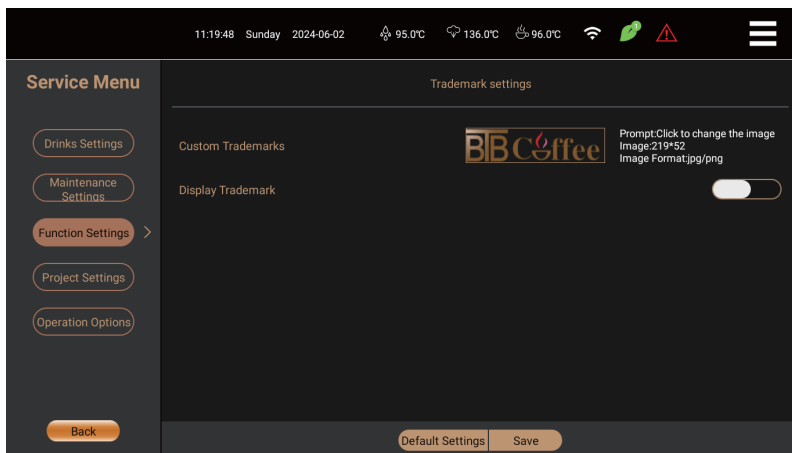
عملکردهای دیگر را تنظیم کنید.  
 تعداد پرفه؛ ۱-۳ بار قابل تنظیم است، وقتی روی ۱ تنظیم شود، یک فنجان از این نوشیدنی درست می شود. وقتی روی ۲ تنظیم می شود، ۲ فنجان از این نوشیدنی پشت سر هم درست می شود و غیره.  
 • تست؛ دستگاه با توجه به پارامترهای فرمول نوشیدنی فعلی نوشیدنی می سازد.  
 • تنظیمات پیش فرض؛ بازبانی تمام تنظیمات آخرین بار قبل از ذخیره.  
 • ذخیره؛ سافت و پارامترهای فرمول نوشیدنی تنظیم شده در حال حاضر را ذخیره کنید.

## تنظیمات عملکرد

عملیات زیر را می توان به طور مستقیم توسط کاربران عادی انجام داد:  
تنظیمات ماشین: روی نماد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید.  
روی service menu کلیک کنید تا رمز عبور را وارد کنید. تنظیمات دستگاه را انتخاب کنید و صفحه موارد قابل تنظیم را مانند تصویر زیر نمایش می دهد.



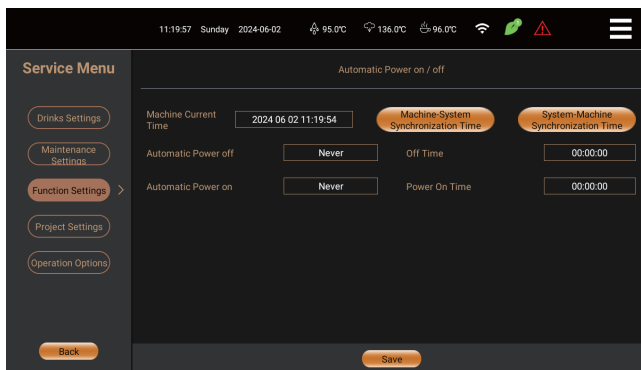
## تنظیمات علامت تجاری



علامت تجاری سفارشی: روی « Trademark Picture » کلیک کنید و تصاویر ارائه شده با دستگاه یا تصاویر jpg/png (پیکسل: فرمت ۲۱۹ \* ۵۲) ذخیره شده در دیسک ظاهر میشوند. اگر هیچ کدام نمایان نشد، یک اعلان Please insert the usb disk ظاهر می شود. پس از انتخاب تصویر مورد نظر، سیستم به طور خودکار به روز می شود.

نمایش علامت تجاری: ON به این معنی است که علامت تجاری در گوشه سمت چپ بالای منو اصلی نمایش داده می شود Off به این معنی است که هیچ صفحه نمایشی وجود ندارد. این تنظیم با «نمایش علامت تجاری» در □ تنظیمات نوار بالا "همگام سازی شده است".  
تنظیمات پیش فرض: علامت تجاری کارخانه را بازیابی کنید.  
ذخیره: علامت تجاری جایگزین شده را ذخیره کرده و علامت تجاری را در نوار بالای رابط اصلی نمایش دهید.

### راه اندازی / خاموش شدن خودکار



زمان فعلی دستگاه: با توجه به اختلاف زمانی در هر کشور و منطقه، زمان تنظیم شده دستگاه، زمان قبل از خروج از کارخانه است. قبل از تنظیم «راه اندازی/خاموش کردن خودکار»، لازم است دستگاه را با زمان فعلی شبکه همگام سازی کنید. روی همگام سازی زمان دستگاه با زمان سیستم (Synchronization of the machine time with the system time) کلیک کنید.

سه بار پشت سر هم فشار دهید، و ساعت دستگاه به طور خودکار به زمان فعلی به روز می شود (زمان در کادر نمایش مطابق با زمان در نوار بالایی است). هنگامی که دستگاه به شبکه متصل نیست،

روی همگام سازی زمان سیستم با زمان دستگاه (Synchronization of the system time with the machine time) کلیک کنید و زمان در نوار بالایی با زمان داخلی دستگاه هماهنگ می شود. خاموش شدن خودکار: روی «خاموش شدن خودکار» کلیک کنید و یک کادر انتخاب ظاهر می شود. شما می توانید هرگز، دوشنبه، سه شنبه، چهارشنبه، پنجشنبه، جمعه، شنبه، یکشنبه و همه را انتخاب کنید. برای انتخاب و برای تایید روی OK کلیک کنید.

زمان خاموش شدن: روی «زمان خاموش شدن» کلیک کنید و کادر انتخاب زمان ظاهر می شود. برای انتخاب و تایید روی OK کلیک کنید.

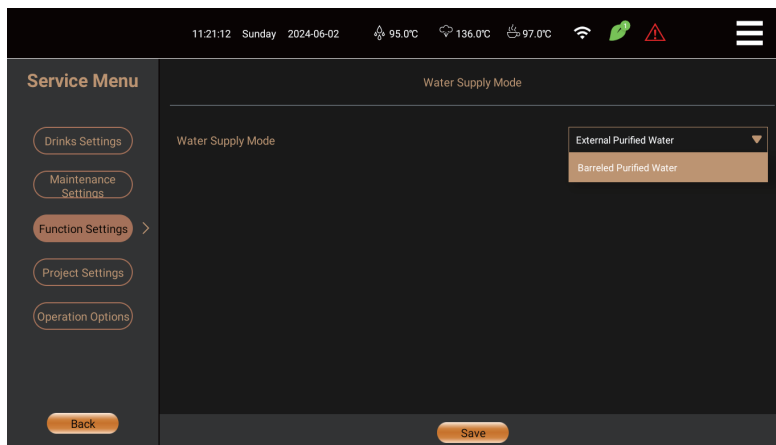
راه اندازی خودکار: روی «راه اندازی خودکار» کلیک کنید، و یک کادر انتخاب ظاهر می شود. شما می توانید هرگز، دوشنبه، سه شنبه، چهارشنبه، پنجشنبه، جمعه، شنبه، یکشنبه و همه را انتخاب کنید. برای انتخاب و تایید روی OK کلیک کنید.

زمان راه اندازی: روی «زمان راه اندازی» کلیک کنید و یک کادر انتخاب ظاهر می شود. برای انتخاب و تایید روی OK کلیک کنید.

ذخیره: روی ذخیره (save) کلیک کنید تا تنظیمات فعلی ذخیره شود.



## حالت تامین آب



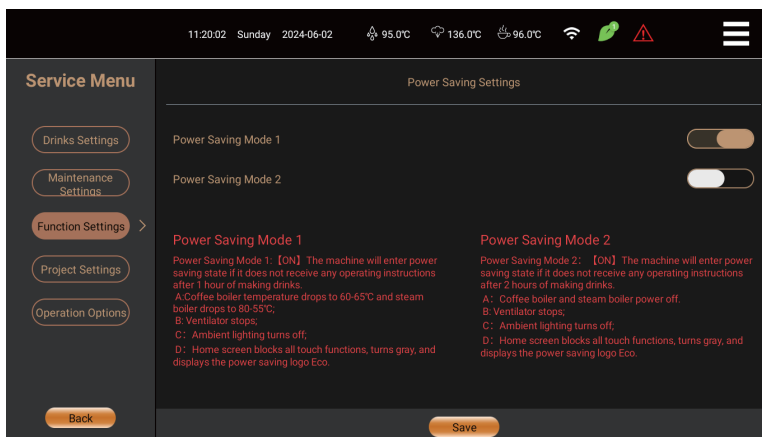
• حالت تامین آب: «آب تصفیه شده بیرونی» آب لوله کشی یا آب تصفیه شده با فشار است. فشار آب بین ۵-۵ بار و حداکثر فشار ۶ بار است. هنگامی که فشار کمتر از ۵،۰ بار است، دستگاه «فشار آب ناکافی» را اعلام می کند و عملیات فعلی را متوقف می کند

• آب تصفیه شده گالنی» آب تصفیه شده گالنی بدون فشار است. هنگام انتخاب این حالت آبرسانی، باید دستگیره شیر ورودی آب را به صورت دستی در موقعیت مشخص شده «آب تصفیه شده بشکه ای» بچرخانید.

• ذخیره: برای ذخیره تنظیمات روی «ذخیره» کلیک کنید.

• احتیاط: هنگامی که دستگاه در حالت تامین آب تصفیه شده بشکه ای کار میکند دستگاه انسداد فط لوله pipeline blockage را نشان می دهد، لطفا ابتدا بررسی کنید که آیا آب موجود در سطل تمام شده است یا فیلتر. اگر پاسخ مثبت است، لطفاً آب را به موقع پر کنید و سپس روی «تأیید» کلیک کنید تا آب در سیستم پر شود.

## حالت ذخیره انرژی



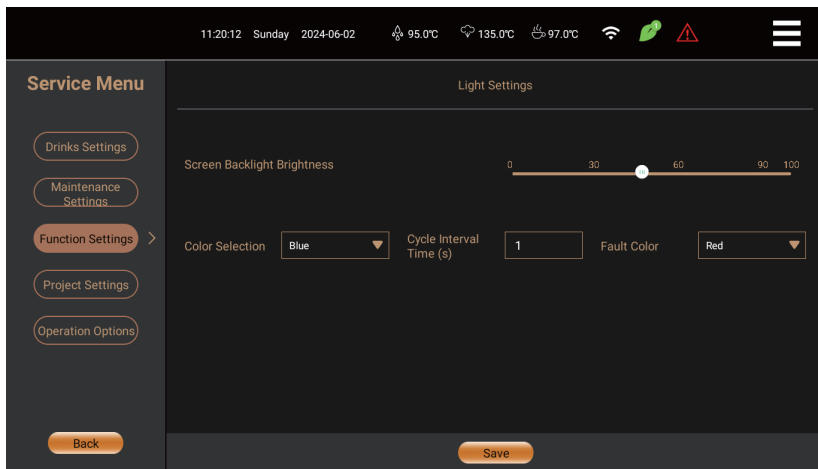
حالت صرفه جویی در انرژی ۱: (روشن On) به این معنی است که اگر دستگاه در مدت ۱ ساعت پس از تهیه نوشیدنی هیچ دستورات عملیاتی دریافت نکند، وارد حالت صرفه جویی در انرژی می شود. (الف: دمای بویلر قهوه به ۶۰-۶۵ کاهش می یابد. درجه سانتیگراد، و بویلر بخار به ۵۵-۸۰ درجه سانتیگراد کاهش می یابد. ب: فن آگزوز کار نمی کند. ج: لامپ اتمسفر خاموش است. د: رابط اصلی تمام عملکردهای لمسی را به رنگ فاکستری محافظت می کند و نماد صرفه جویی در انرژی را نمایش می دهد ( خاموش Off) به این معنی است که دستگاه همیشه آماده است.

حالت صرفه جویی در انرژی ۲: (روشن On) - اگر دستگاه به مدت ۲ ساعت پس از تهیه نوشیدنی هیچ دستورات عملیاتی دریافت نکند، وارد حالت صرفه جویی در انرژی می شود. (الف: بویلر قهوه و بویلر بخار منبع تغذیه را متوقف می کنند. ب: فن آگزوز از کار می افتد. ج: لامپ اتمسفر خاموش است. د: رابط اصلی از تمام عملکردهای لمسی محافظت می کند، تمام نمادهای عملکرد فاکستری هستند و نماد صرفه جویی در انرژی نمایش داده می شود). خاموش (Off) به این معنی است که ماشین همیشه آماده است. ذخیره: برای ذخیره تنظیمات فعلی (وی ذخیره (save) کلیک کنید و نماد صرفه جویی در مصرف انرژی در نوار بالای رابط اصلی نمایش داده شود.

احتیاط: پس از وارد شدن دستگاه قهوه ساز به حالت صرفه جویی در مصرف انرژی، دمای بویلر کاهش می یابد. بنابراین، پس از خروج از حالت صرفه جویی در انرژی، لطفا صبر کنید تا دمای مشفصی گرم شود و سپس نوشیدنی های مربوطه را تهیه کنید.

احتیاط: برای خارج شدن از حالت صرفه جویی در مصرف انرژی، صفحه را برای بیش از ۳ ثانیه فشار دهید.

### تنظیمات روشنایی



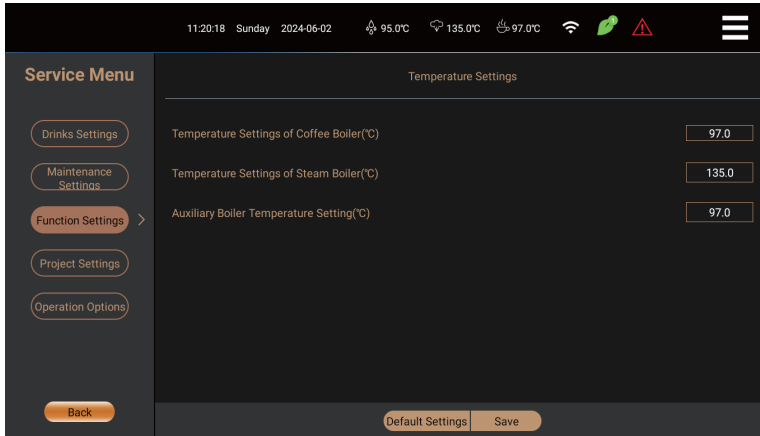
روشنایی نور پس زمینه صفحه: می توانید برای افزایش روشنایی نقطه را بکشید تا به سمت راست حرکت کنید و برای کاهش روشنایی به سمت چپ حرکت کنید.

انتخاب رنگ لامپ اتمسفر: برای انتخاب رنگ هایی از جمله «قرمز»، «سبز»، «آبی»، «صورتی»، «نازنجی»، «سفید»، «بنفش»، و غیره روی نماد کشویی کلیک کنید. پس از انتخاب، لامپ اتمسفر دستگاه با رنگ مربوطه روشن می شود.

فاصله پرفه: زمان فاصله پرفه را می توان از ۰ تا ۱۴۰ ثانیه تنظیم کرد. این عملکرد فقط زمانی فعال می شود که رنگ به عنوان «پرفه» انتخاب شود. برای مثال، اگر بازه زمانی ۱ ثانیه تنظیم شود، ۸ رنگ قرمز، سبز، آبی، صورتی، نازنجی، سفید، بنفش به طور متناوب روشن می شوند.

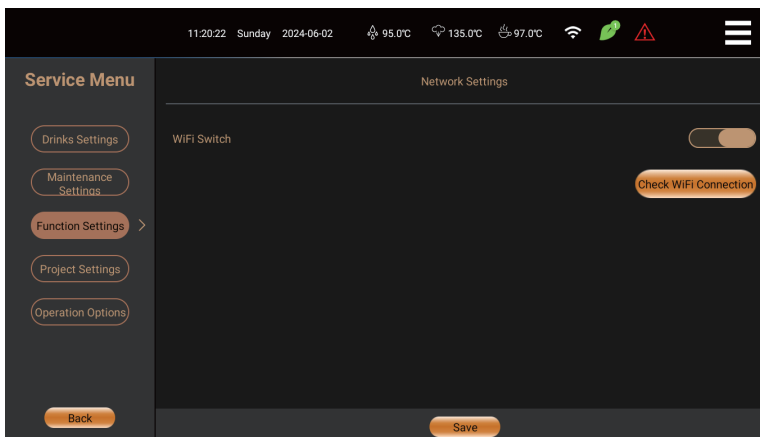
رنگ اشتباه: برای انتخاب رنگ ها، روی نماد کشویی کلیک کنید. پس از انتخاب، در زمان فرای دستگاه لامپ اتمسفر دستگاه با رنگ مربوطه روشن می شود.

## تنظیمات دما

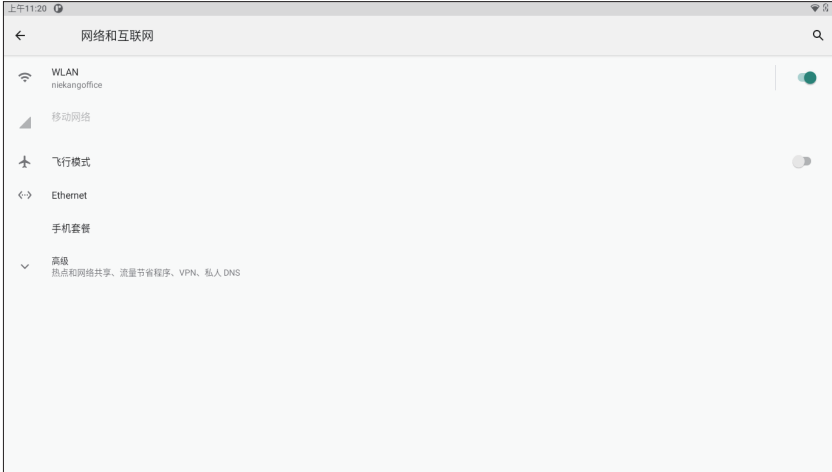


- بویلر قهوه: روی نمایش دما کلیک کنید تا دما را تنظیم کنید (۸۰-۱۰۰ درجه سانتیگراد را می توان تنظیم کرد)، و بویلر قهوه به طور خودکار این دما را پس از ذخیره تنظیمات تنظیم و مفظ می کند.
- دیگ بخار: برای تنظیم دما روی نمایش دما کلیک کنید (۱۰۰-۱۳۵ درجه سانتیگراد را می توان تنظیم کرد)، و بویلر بخار پس از ذخیره تنظیمات به طور خودکار این دما را تنظیم و مفظ می کند.
- بویلر آب گرم: برای تنظیم دما روی نمایش دما کلیک کنید (۸۰-۱۰۰ درجه سانتیگراد قابل تنظیم است)، و بویلر آب گرم به طور خودکار این دما را پس از ذخیره تنظیمات تنظیم و مفظ می کند.
- میله بخار: روی نمایش دما کلیک کنید تا دما را تنظیم کنید (۵۵-۸۰ درجه سانتیگراد را می توان تنظیم کرد)، و میله بخار پس از ذخیره تنظیمات به طور خودکار این دما را تنظیم و مفظ می کند.
- تنظیمات پیش فرض: تنظیمات کارخانه را بازبانی کنید.
- ذخیره: برای ذخیره تنظیمات فعلی روی ذخیره " save " کلیک کنید.

## تنظیمات شبکه

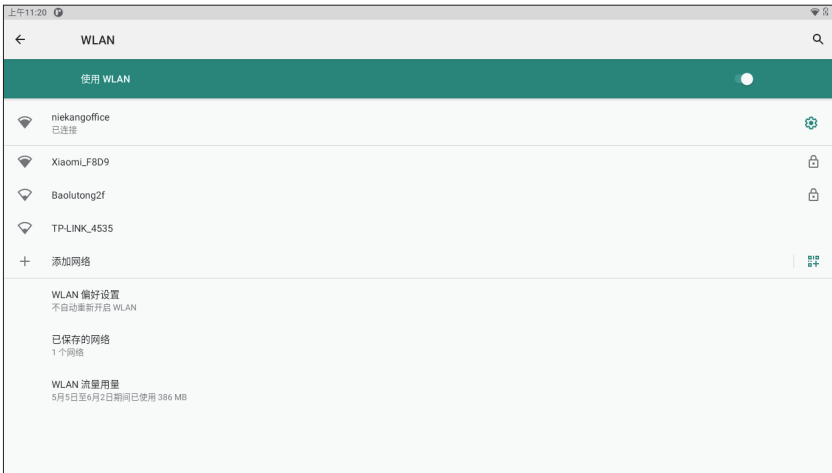


وایفای سوئیچ: [روشن] عملکرد وایفای را باز کنید، [فاموش] عملکرد وایفای را ببندید و به شبکه متصل شوید  
 ترمه: وایفای و باید در سیستم اندروید راه اندازی شود. ذخیره: برای ذخیره تنظیمات فعلی، روی ذخیره [save] کلیک کنید.  
 مرحله ۱: روی View WIFI Connection کلیک کنید تا به طور خودکار وارد رابط اتصال وایفای شوید، همانطور که در زیر نشان داده شده است.



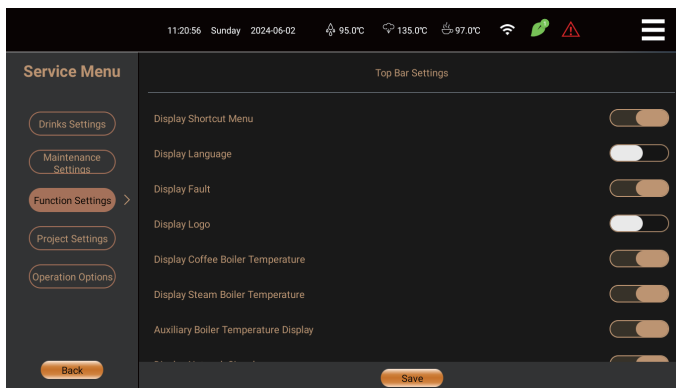
64

مرحله ۲: روی wlan کلیک کنید، وایفای مورد نیاز برای اتصال را پیدا کنید، رمز وایفای را برای اتصال وارد کنید. سیستم به طور خودکار ذخیره می شود و پس از اتصال موفقیت آمیز به رابط تنظیمات شبکه برمی گردد.



ذخیره: برای ذخیره تنظیمات فعلی، روی ذخیره [save] کلیک کنید.

## تنظیمات نوار بالای صفحه



تنظیمات نوار بالای صفحه: در نوار بالای منو اصلی، به این معنی است که منوی میانی، زبان، قضا، علامت تباری، دمای دیگ قهوه، دمای دیگ بخار، سیگنال شبکه، زمان یا سایر عملکردها فعال میشوند. به این معنی است که آیتم نوار بالایی مربوطه پنهان است. در این زمان، فقط نماد پنهان است اما عملکرد موقعیت اصلی بدون تغییر است. به عنوان مثال، پس از پنهان کردن نماد Shortcut Menu رابط Shortcut Menu همپنان با کلیک بر روی موقعیت اصلی ظاهر می شود.

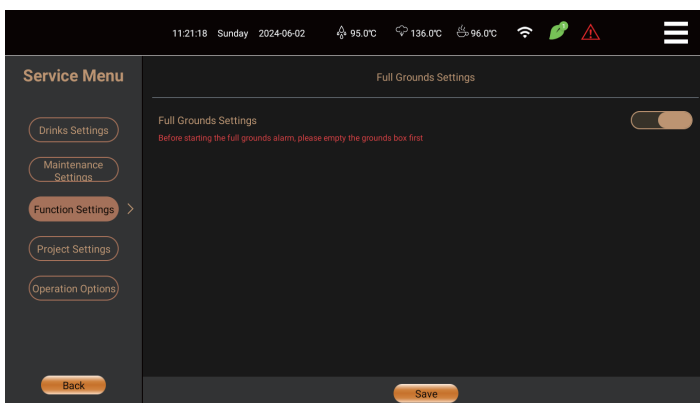
ذخیره: برای ذخیره تنظیمات روی «ذخیره» کلیک کنید.

نماد «هالت صرفه جویی در انرژی» تنها زمانی روی رابط اصلی نمایش داده می شود که عملکرد «هالت ذخیره انرژی ۱ یا ۲» در تنظیمات دستگاه انتفاب شده باشد. در غیر این صورت نمایش داده نمی شود. نماد «عیب» زمانی نمایش داده می شود که دستگاه اعلان قضا داشته باشد. پس از رفع عیب به طور خودکار پنهان می شود.

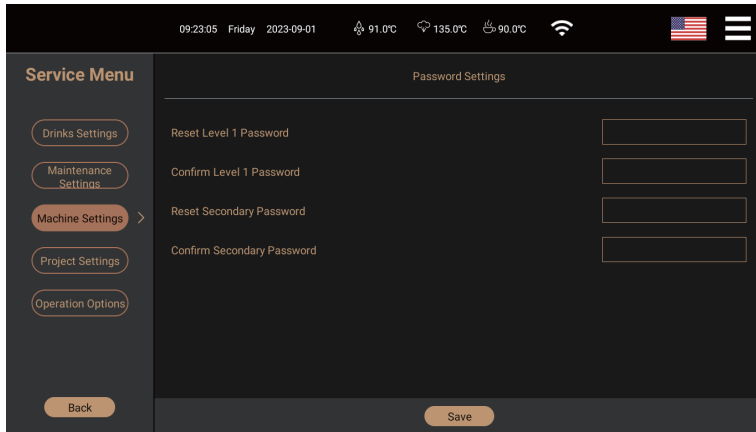
تنظیمات کامل تفاله قهوه

تنظیمات تفاله قهوه کامل: «وشن» به این معنی است که وقتی دستگاه شمارش می کند که مقدار پودر مصرف شده ۹۰۰ گرم است، «فشرده قهوه کامل» ظاهر می شود، «فاموش» به این معنی است که دستگاه بدون درخواست شمارش نمی کند.

هنگامی که زنگ قطر تفاله کامل قهوه شروع شد، لطفا ابتدا میخه تفاله قهوه را فالی کنید.



## تنظیمات رمز عبور



• تغییر رمز عبور سطح ۱: رمز عبور سطح ۱ رمز عبور «منو خدمات» است. روی کادر فالی سمت راست کلیک کنید و رمز عبور جدید را وارد کنید.

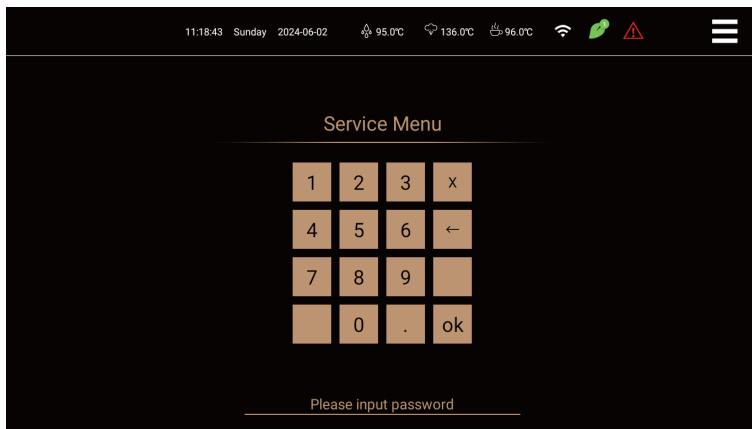
• رمز عبور سطح اول را تأیید کنید: روی کادر فالی سمت راست کلیک کنید، رمز عبور جدید را دوباره وارد کنید و برای تغییر با موفقیت روی «ذخیره» کلیک کنید.

• رمز عبور سطح دوم را تغییر دهید: رمز عبور سطح دوم رمز عبور «تنظیمات پروژه» است. روی کادر فالی سمت راست کلیک کنید و رمز عبور جدید را وارد کنید.

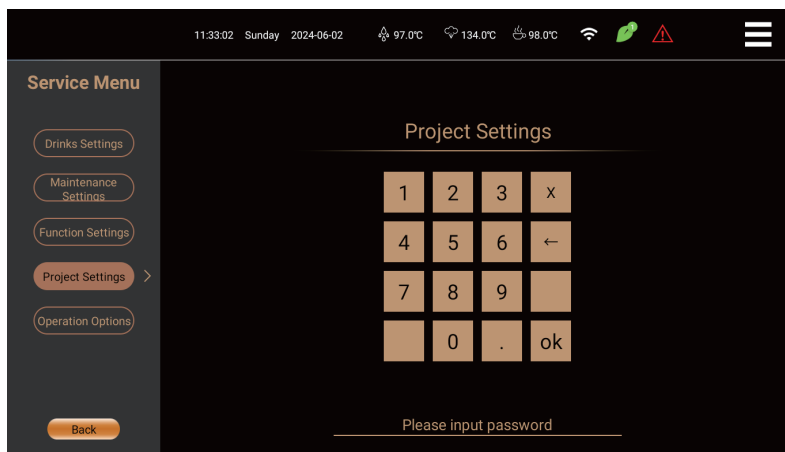
• رمز عبور سطح دوم را تأیید کنید: روی کادر فالی سمت راست کلیک کنید، رمز عبور جدید را دوباره وارد کنید، و روی «ذخیره» کلیک کنید تا آن را با موفقیت تغییر دهید.

• ذخیره: برای ذخیره تنظیمات رمز عبور روی «ذخیره» کلیک کنید.

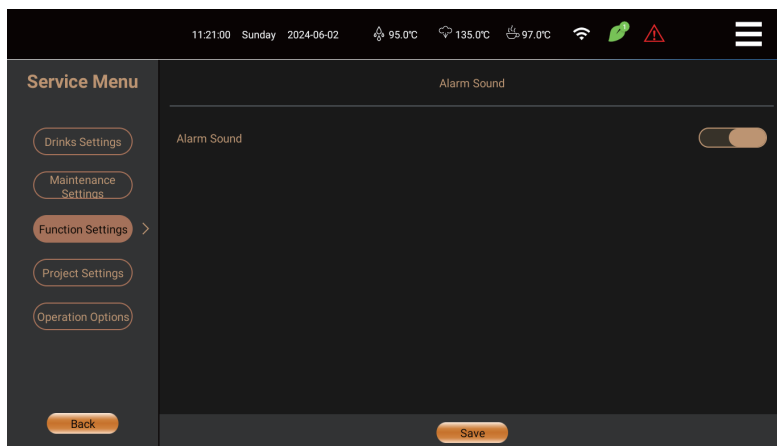
• رمز عبور سطح اول فراموش شده است: هنگامی که رمز عبور اصلاح شده سطح اول فراموش شد، روی service menu کلیک کنید و رابط رمز را وارد کنید. ۴ بار روی کلید فالی بعد از «۹» و سپس ۴ بار به طور مداوم روی کلید فالی قبل از «۰» کلیک کنید. سیستم از «گذرواژه با موفقیت اصلاح شد» درخواست می کند و رمز عبور به شماره معکوس رمز عبور پویا - ماه، روز و زمان بازایی می شود.



رمز عبور سطح دوم فراموش شده است؛ هنگامی که رمز عبور تغییر یافته سطح دوم فراموش کردید، روی service menu کلیک کنید، رمز عبور را وارد کنید، «تنظیمات پروژه» را انتخاب کنید و رابط رمز عبور را وارد کنید. ۴ بار روی کلید فالی بعد از «۹» و سپس ۴ بار به طور مداوم روی کلید فالی قبل از «۰» کلیک کنید. سیستم از «گذرنامه با موفقیت اصلاح شد» درخواست می کند و رمز عبور به شماره معکوس رمز عبور پویا - ماه، روز و زمان بازمی آید.



### صدای زنگ هشدار

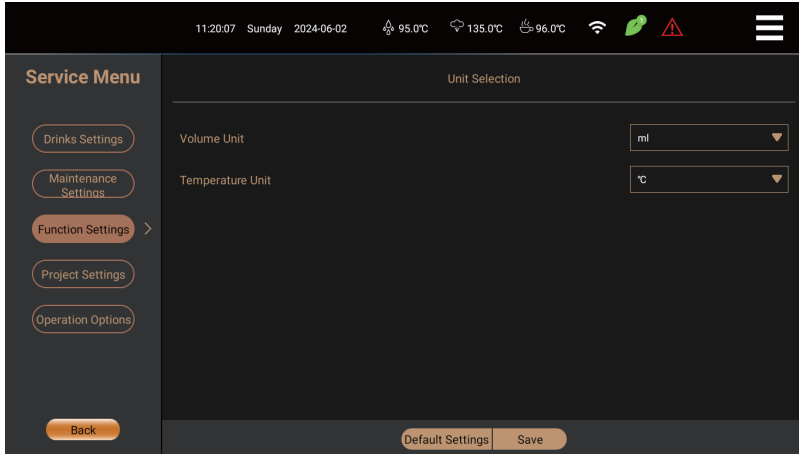


صدای زنگ هشدار: «ON» به این معنی است که وقتی دستگاه فراب است، زنگ هشدار صدای «بیپ بیپ» را می دهد (مثال: لطفاً درب جلو را ببندید، ظرف تفاله قهوه لازم است)؛ Off به این معنی است که صدای زنگ هشدار می دهد. فراموش است.

ذمیره: برای ذمیره تنظیمات روی «ذمیره» کلیک کنید

**احتیاط:** وقتی جعبه قهوه کمبود دانه قهوه داشته باشد، زنگ هشدار به صدا در نمی آید.

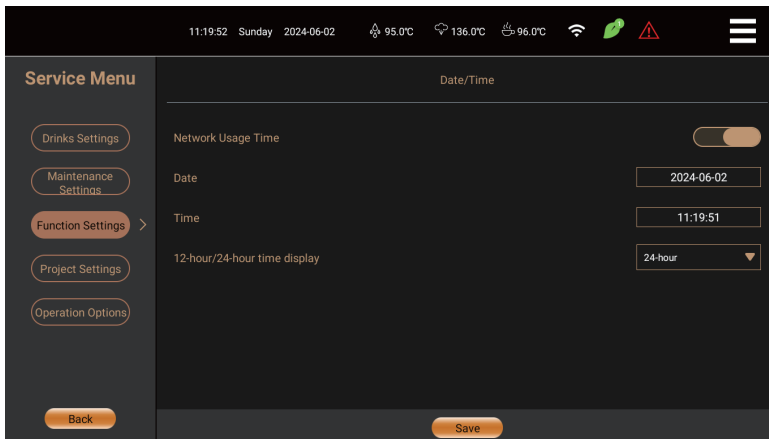
## انتخاب واحد اندازه گیری Unit Selection



- واحد ظرفیت: برای انتخاب بین دو واحد ظرفیت: میلی لیتر و اونس، روی نماد کشویی کلیک کنید.
- واحد دما: برای انتخاب بین دو واحد دما، روی نماد کشویی کلیک کنید: سلسیوس و فارنهایت.
- تنظیمات پیش فرض: تنظیمات کارخانه را بازیابی کنید.
- ذخیره: برای ذخیره تنظیمات فعلی روی «ذخیره» کلیک کنید.

68

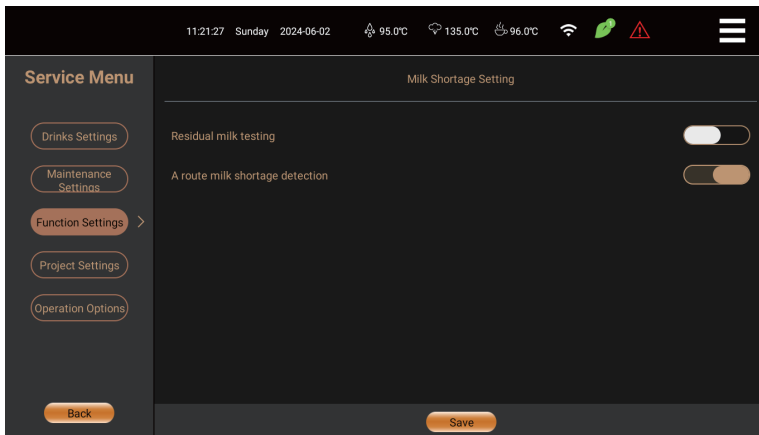
## تاریخ/زمان Date / Time



- شبکه استفاده از زمان: « On » به این معنی است که سیستم به طور خودکار زمان شبکه ممی را می فوند و زمانی که دستگاه به شبکه متصل است، آن را به روز می کند. Off یعنی سیستم زمان شبکه را نمی فوند.
- تاریخ: برای تغییر تاریخ روی «تاریخ» کلیک کنید. زمان: برای تغییر زمان روی «زمان» کلیک کنید.
- سیستم ۱۲/۲۴ ساعته: برای انتخاب سیستم ۱۲/۲۴ ساعته روی «سیستم ساعت» کلیک کنید.
- ذخیره: برای ذخیره تنظیمات فعلی روی «save» کلیک کنید.



## تنظیم کمبود شیر



تشخیص شیر باقیمانده؛ هنگامی که تشخیص شیر باقیمانده روشن می شود، کانال الف به صورت خودکار به دلیل کمبود شیر خاموش می شود.

هنگامی که مقدار شیر کمتر از اولین نقطه سیگنال کمبود شیر در فرآیند تولید نوشیدنی های ماوی شیر است، دستگاه به سافت و تکمیل نوشیدنی های فعلی ادامه می دهد و نمایش کمبود شیر پس از سافت ظاهر می شود. «تأیید» را فشار دهید. به منو آماده به کار برگردید و نماد نوشیدنی های ماوی شیر روشن می شود.

برای بازگشت به منو آماده به کار، کلید «بازگشت» را فشار دهید، نماد پیام فضای صفه یک پیام خطا را نشان می دهد، و نماد نوشیدنی های ماوی شیر در همان زمان فاکستری می شود، در این زمان، روی نماد پیام خطا کلیک کنید. نمایش کمبود شیر ظاهر می شود، کلید «تأیید» را فشار دهید تا به رابط آماده به کار برگردید و نماد نوشیدنی های ماوی شیر روشن می شود. دکمه «تأیید» را فشار دهید و به منو آماده به کار برگردید، نماد نوشیدنی با شیر روشن می شود. می توانید بدون افزودن شیر به تولید نوشیدنی های شیر ادامه دهید و نمایش کمبود شیر پس از پایان تولید دوباره ظاهر می شود. هنگامی که مقدار شیر کمتر از معینه دوم نقطه سیگنال کمبود شیر باشد، فرآیند تولید مانند یک راه تشخیص کمبود شیر است.

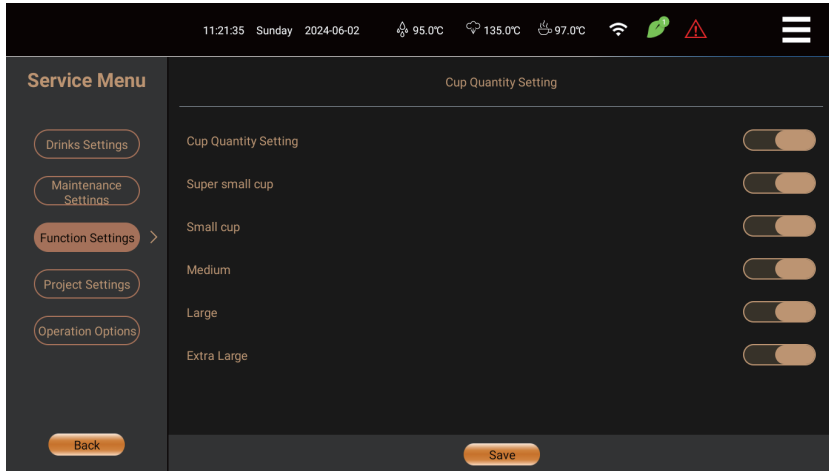
تشخیص کمبود شیر یک طرفه؛ وقتی کمبود شیر در یک طرف روشن است، تشخیص شیر باقیمانده به طور خودکار خاموش می شود.

در مین سافت نوشیدنی های ماوی شیر، زمانی که صعبه شیر فالی می شود و شیری در فط لوله شیر وجود ندارد، دستگاه تولید را متوقف می کند و همزمان نمایش کمبود شیر ظاهر می شود، شیر اضافه می کنیم و دکمه تأیید را فشار می دهیم. دستگاه به کار خود ادامه می دهد و سپس «بازگشت» را فشار دهید تا هشدار کمبود شیر لغو شود و تولید نوشیدنی فعلی لغو می شود و صفه نمایش همان تشخیص کمبود شیر را نشان می دهد. «بازگشت» را فشار دهید تا هشدار کمبود شیر لغو شود، و همچنین تولید نوشیدنی فعلی لغو شود، فضای صفه نمایش پیام خطا را نشان می دهد، نماد نوشیدنی های ماوی شیر در همان زمان فاکستری می شود، در این زمان بر روی نماد پیام خطا، نمایش کمبود شیر ظاهر می شود، و سپس با فشار دادن کلید «تأیید» به رابط آماده به کار برگردید و نماد نوشیدنی های ماوی شیر روشن می شود.

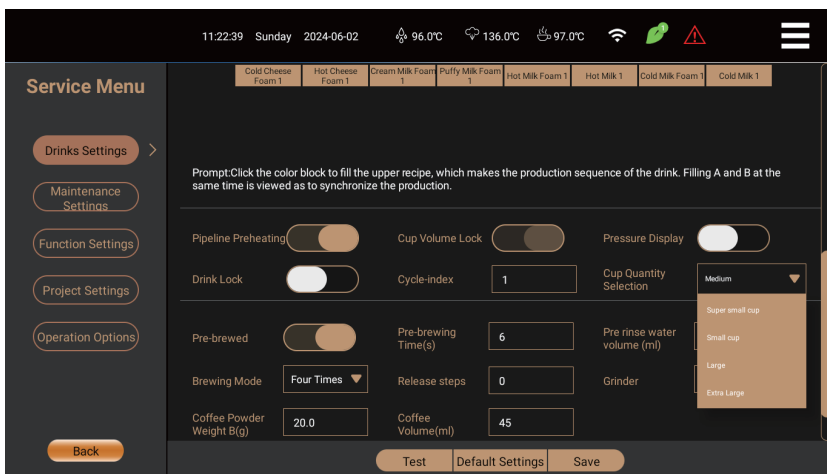
احتیاط: A و B و C را می توان همزمان انتخاب کرد، این مورد فقط برای مدل های ۳M قابل استفاده است

## تنظیم اندازه فنجان Cup Size Setting

مرمle ۱: پس از باز کردن تنظیم اندازه فنجان، می توانید اندازه فنجان بسیار کوچک (۶ اونس)، فنجان کوچک (۸ اونس)، فنجان متوسط (۱۰ اونس)، فنجان بزرگ (۱۲ اونس) و فنجان بسیار بزرگ (۱۶ اونس) را انتخاب کنید. (به ترتیب یا همزمان، و نوشیدنی پیش فرض بر اساس دستور العمل های نوشیدنی که توسط باریستا مرفه ای شرکت ما رفع اشکال شده است، در سیستم تنظیم می شود و می توان آن را مطابق با سلیقه فرد تغییر داد. در زیر تصویر زیر نشان داده شده است.

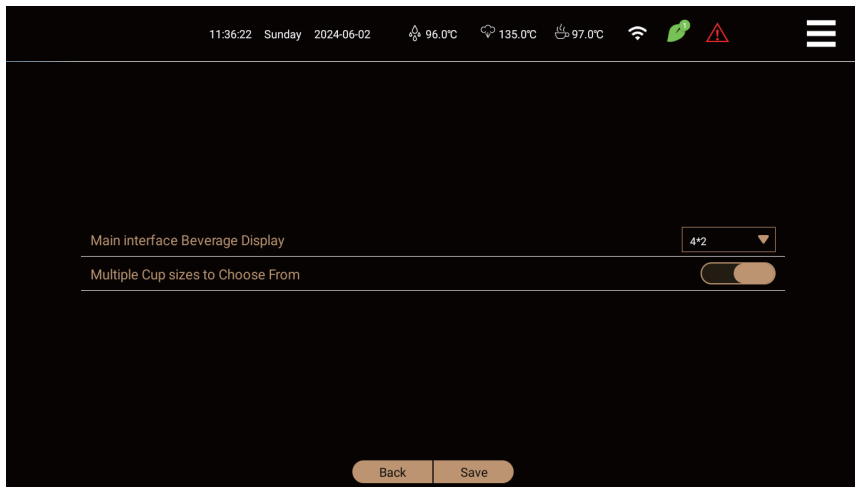


70



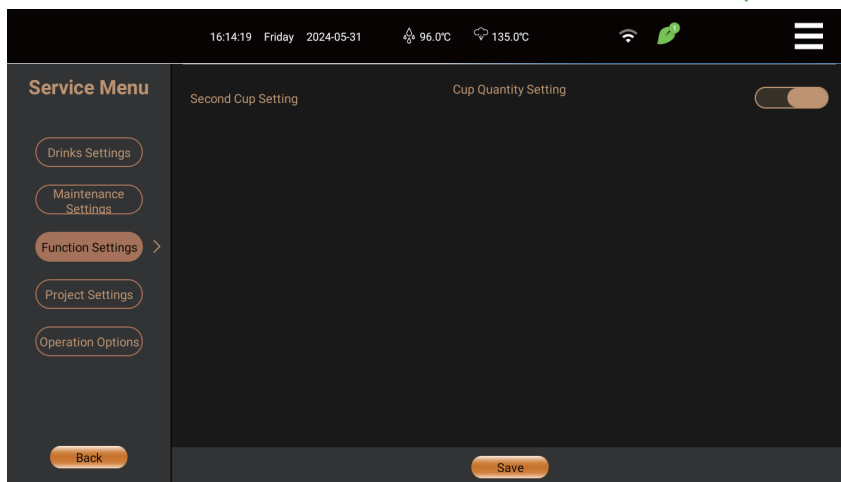
مرمle ۲: پس از تنظیم، «Save» (یا فشار دهید تا دستور نوشیدنی ذخیره شود).  
مرمle ۳: وارد گزینه های مختلف اندازه فنجان شوید، روی

Project Settings] \ System Settings \ Parameter Settings \ Main Interface Drink Settings \ ]  
Open a variety of cup size options  
کلیک کنید تا به منو آماده به کار نوشیدنی بازگردید.



تنظیم پند فنیانی کامل شد.

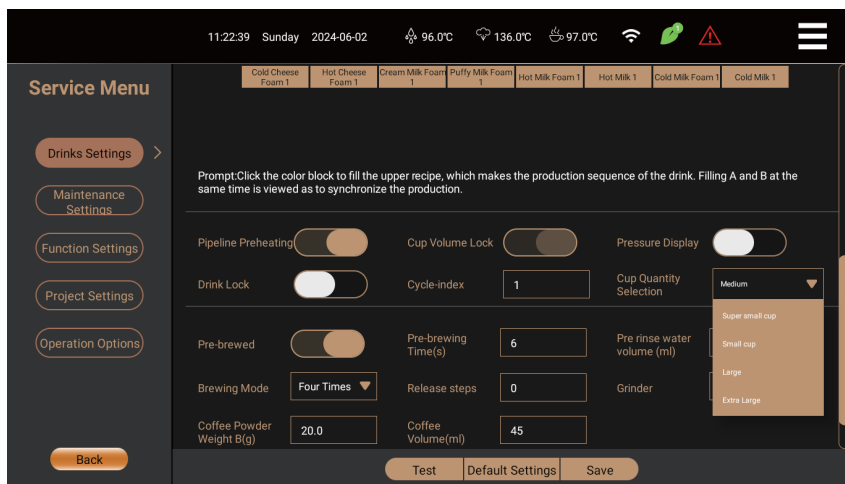
## تنظیم فنجان دوم Second Cup Setup



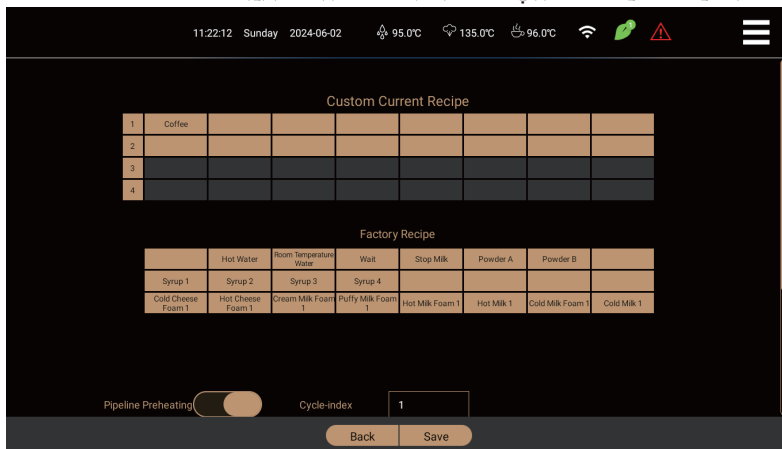
مرمله ۱ به [ Function Setting ] بروید و Second Cup Setting را باز کنید، گزینه دوم تنظیم فنجان را انتخاب کنید، برای ذخیره روی « Save » کلیک کنید.

مرمله ۲: وارد تنظیمات نوشیدنی شوید، نوشیدنی مورد نیاز برای تهیه فنجان دوم را انتخاب کنید، روی نماد نوشیدنی کلیک کنید، «تنظیمات» را انتخاب کنید، تنظیمات نوشیدنی را وارد کنید، مانند نوشیدنی زیر.

72



مرحله ۳: روی قهوه کلیک کنید و آن را در کادر سفارشی کردن دستور فعلی قرار دهید، سپس قهوه را مدتی فشار دهید تا تنظیمات دستور پخت ظاهر شود، همانطور که در زیر نشان داده شده است:

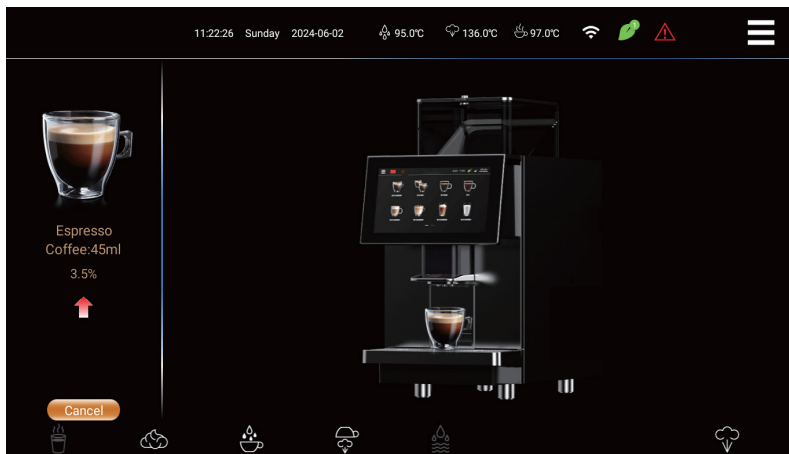


مرحله ۴: اقبل از دم کردن [زمان قبل از دم کردن] [آب قبل از دم] [تعداد دفعات اعمال فشار] [تعداد مرامل آزادسازی] [آسیاب] [مقدار قهوه آسیاب شده] [مقدار قهوه] و پارامتر های دیگر قهوه را تنظیم کنید و برای بازگشت به تنظیمات قهوه، «save» را فشار دهید.

مرحله ۵: روی تست کلیک کنید، دستگاه مطابق با تنظیمات این نوشیدنی برای شروع تست یک نوشیدنی، مرامل تولید برای تولید قهوه ۱، پس از اتمام تولید بعدی قهوه ۲، پیشرفت ۵۰ درصد برای تکمیل قهوه ۱؛ مرحله ۶: برای بازگشت به تنظیمات نوشیدنی پس از اتمام آزمایش، روی «save» کلیک کنید.

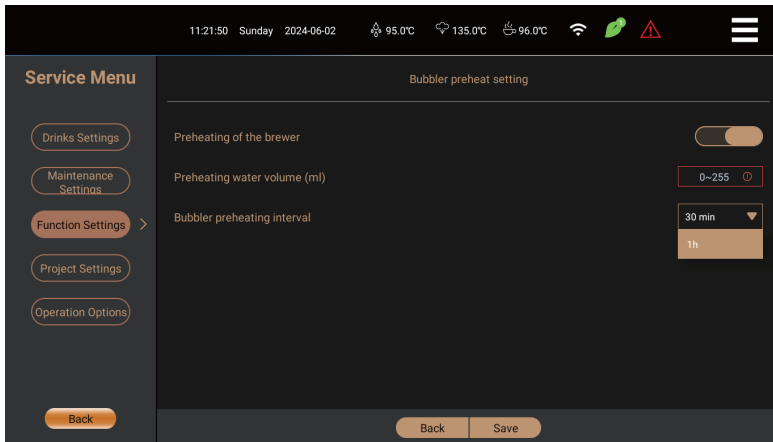
نکته قهوه: تنظیم فنجان دوم برای فنجان های بزرگ (۲۰ اونس) یا بیشتر از فنجان های بزرگ نوشیدنی تنظیم

73



شده است، به دلیل مداخله ظرفیت دم کردن ۲۴ گرم پودر، تا نیازهای طعمی فنجان های بزرگ را برآورده کند. تنظیم فنجان دوم کامل شده است.

**تنظیم پیش گرمایش دم کردن :**  
 وارد Function Setting شده و Brewer Preheat Setting را انتخاب کنید تا وارد تنظیمات پیش گرمایش دم کردن شوید.

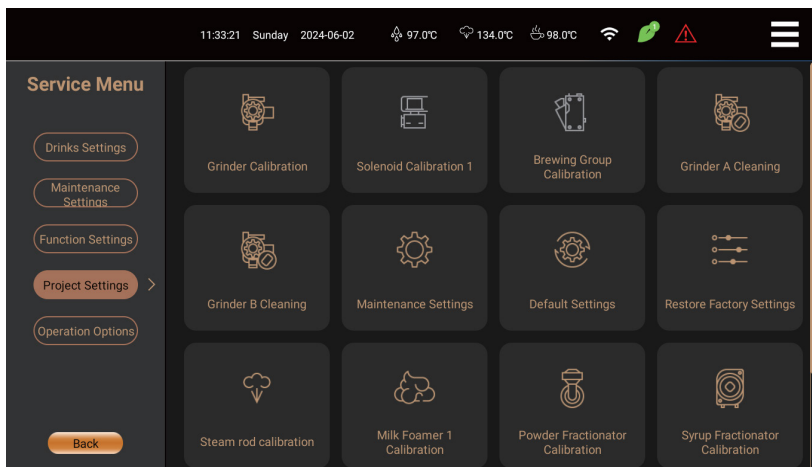


پیش گرم کردن برای دم کردن: هنگامی که صفحه باز شد، حالت آماده باش در قسمت دم کردن در این فاصله بعد از کلیک بر روی تولید نوشیدنی های ماوی قهوه، شروع به گرم کردن مینماید، پیش از اینکه بصورت اتوماتیک دستگاه پیش گرمایش انجام دهد، فقط یکبار شستشو انجام شود. میم آب قبل از گرم کردن بر اساس میلی لیتر: مقدار آب پیش گرمایش برای دم را می توان تنظیم کرد، ~ ۲۵۵ میلی لیتر، می توانید مقدار آب را با توجه به شرایط آب و هوایی تنظیم کنید، هر چه مقدار آب بیشتر باشد، دما در ممفله دم بیشتر می شود.

فاصله زمانی پیش گرم کردن برای دم: فاصله زمانی برای پیش گرم کردن پس از ورود به حالت آماده به کار را تنظیم کنید، هدف: برای مل این مشکل دم نکردن قهوه برای مدت طولانی با دمای بسیار پایین و قهوه ساز با دمای بسیار پایین و طعم ناسازگار. تنظیم پیش گرمایش دم کردن کامل شده است.

## تنظیمات پروژه

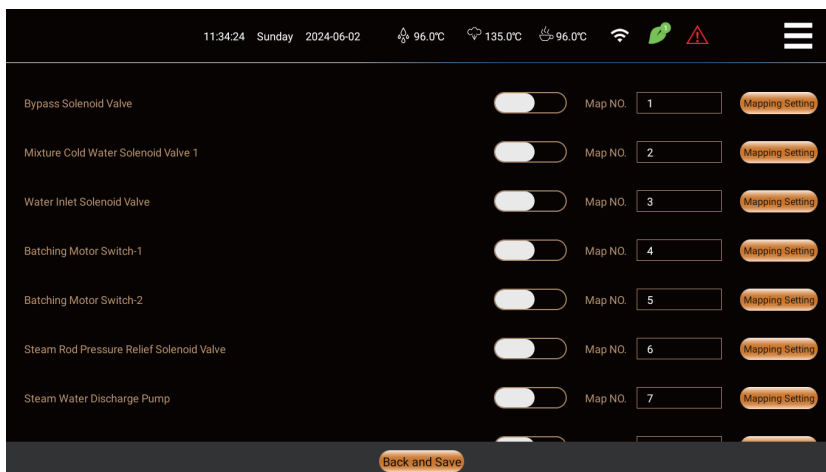
پرسنل آموزش دیده می توانند عملیات زیر را انجام دهند:  
 روی میانیبر Project Setup \Service menu در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید، رمز عبور پروژه را وارد کنید تا منو راه اندازی پروژه ظاهرشود، همانطور که در شکل نشان داده شده است:



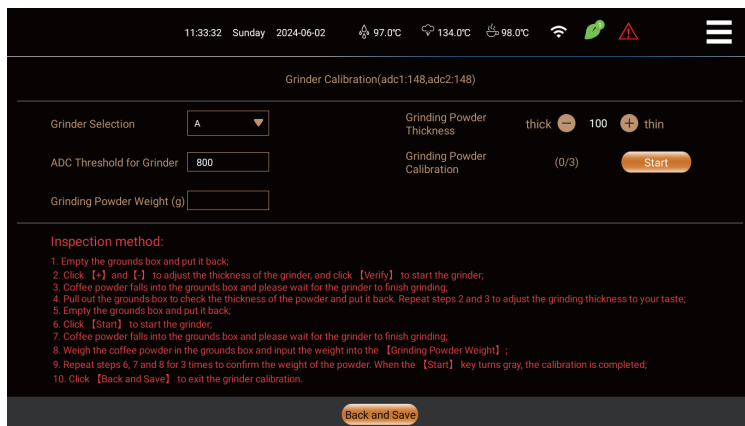
75 \* **Solenoid valve calibration [کالیبراسیون شیر برقی]** باید توسط پرسنل تعمیر و نگهداری مرفه ای آموزش دیده انجام شود

کلید نقشه کالیبراسیون شیر برقی را به مدت بیش از ۱۰ ثانیه فشار دهید، تمام اطلاعات شیر برقی را باز کنید، این عملکرد برای پرسنل فدمات پس از فروش است تا به سرعت عملکرد هر قطعه الکتریکی و آسیب دیده بودن آن را تشخیص دهند.

**توجه:** پس از ورود به رابط [کالیبراسیون شیر برقی]، برای خروج روی هر عملیاتی باید بر روی کلید [بازگشت و ذخیره] کلیک کنید.



## کالیبراسیون (درجه بندی) آسیاب



## کالیبراسیون ضخامت پودر قهوه (درجه بندی)

مرحله ۱: برای انتخاب آسیاب مورد نظر کلیک کنید (برای برقی از مدل ها، می توانید الف ، ب ، ث را انتخاب کنید).

می توانید الف را برای تنظیم ضخامت پودر و درجه بندی فرومی پودر آسیاب را انتخاب کنید، می توانید ب را برای تنظیم ضخامت پودر و کالیبره کردن فرومی پودر آسیاب را انتخاب کنید، می توانید ث تنظیم ضخامت پودر و کالیبره کردن فرومی پودر آسیاب را انتخاب کنید.

احتیاط: پس از انتخاب درجه ، یا آسیاب، باید برای فروج از «بازگشت و ذفیره» را فشار دهید. درجه بندی آسیاب، و آسیاب های الف، ب، ث را نمی توان همزمان تمت یک رابط درجه بندی کرد. برای فروج باید ذفیره و بازگشت را فشار دهید و سپس اقدام به درجه بندی آسیاب دیگری کنید

مرحله ۲: معیبه تفاله قهوه را فالی کنید و آن را برگردانید.  
مرحله ۳: یک بار روی نماد «+» یا «-» در سمت راست «ضخامت پودر آسیاب» کلیک کنید. و آسیاب یک بار شروع به آسیاب پودر می کند و مقدار نشان داده شده ۱۰ افزایش یا کاهش می یابد ، (ممدوده مقدار ۴۰-۱۶۰ است و ضخامت پودر با هر ۱۰ اندازه گیری می شود).

برای کاهش ضخامت روی «+» کلیک کنید و روی «-» کلیک کنید برای افزایش ضخامت؛

مرحله ۴: معیبه تفاله قهوه را بیرون بکشید و پس از تشفیص ضخامت پودر، آن را برگردانید.

مرحله ۵: مرحله ۳ و مرحله ۴ را تکرار کنید تا ضخامت پودر را مطابق با سلیقه شخصی تنظیم کنید.

## کالیبراسیون مقدار پودر قهوه (درجه بندی)

مرحله ۱: معیبه تفاله قهوه را فالی کنید و آن را برگردانید.

مرحله ۲: روی «شروع» کلیک کنید، و آسیاب یک بار شروع به آسیاب پودر می کند.

مرحله ۳: پس از وزن کردن پودر قهوه در معیبه تفاله قهوه، روی «وزن پودر آسیاب» کلیک کنید و وزن پودر را وارد کنید و برای تایید روی «√» کلیک کنید، همانطور که در شکل زیر نشان داده شده است:

مرحله ۴: مراحل ۲ و ۳ را ۳ بار تکرار کنید تا وزن پودر تایید شود. هنگامی که دکمه «شروع» فاکستری می شود، درجه بندی کامل می شود.

مرحله ۵: برای تکمیل درجه بندی ضخامت پودر قهوه، روی «بازگشت و ذفیره» کلیک کنید.

**احتیاط:** پس از ورود به رابط کالیبراسیون مقدار پودر قهوه، برای فروج باید روی دکمه «بازگشت و ذفیره» کلیک کنید هر چند شما عملیاتی انجام داده باشید یا غیر.

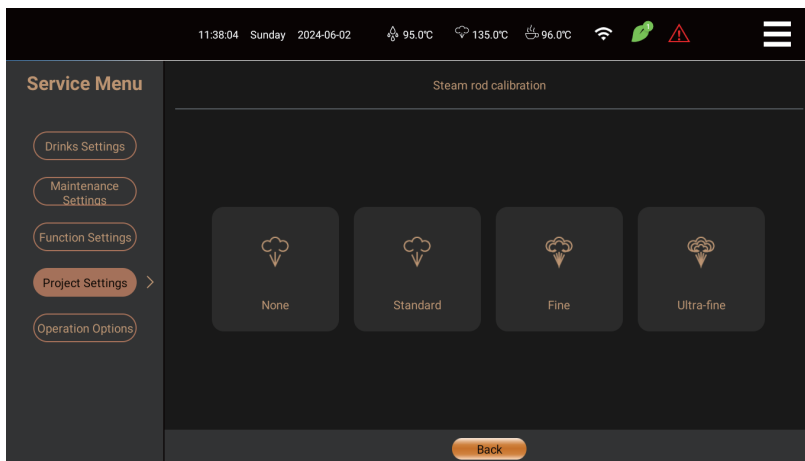


### کالیبراسیون آستانه ADC برای آسیاب

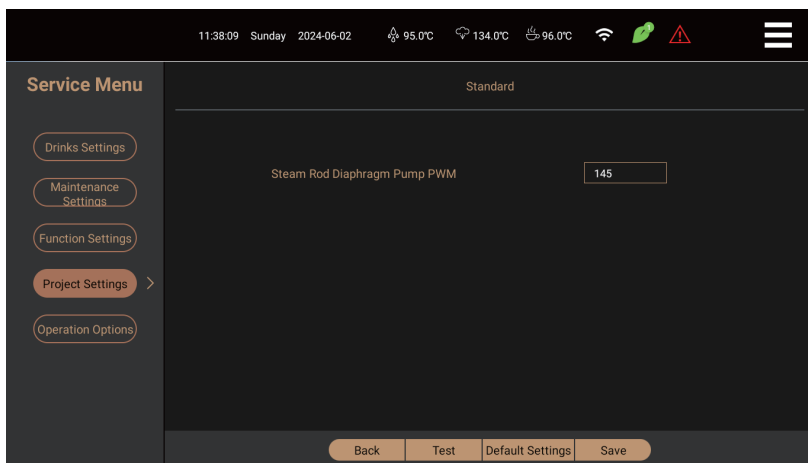
آستانه ADC مقدار مصرف برق آسیاب است. برای قضاوت در مورد وضعیت استفاده از دانه‌های قهوه در معبه دانه‌های قهوه و برای اطلاع از کمبود دانه‌های معبه قهوه استفاده می‌شود. می‌توان آن را در محدوده ۴۰۰ تا ۳۰۰۰ تنظیم کرد.

77 اندازه تنظیم شده آستانه، تعداد دانه‌های باقیمانده در معبه دانه‌ها را تعیین می‌کند که باعث ایماذ یک اعلان می‌شود، برای مثال، روی ۱۰۰۰ تنظیم کنید؛ زمانی که معبه دانه‌ها هنوز می‌تواند مقدار دانه‌های موجود در یک فنجان قهوه را برآورده کند، کمبود دانه را نشان می‌دهد. روی ۱۲۰۰ تنظیم کنید؛ زمانی که معبه دانه هنوز می‌تواند مقدار دانه‌ها را برای دو فنجان نوشیدنی قهوه برآورده کند، نشان دهنده کمبود دانه است.

## کالیبراسیون میله بخار



این قسمت فقط برای مدل های دارای میله بخار کاربرد دارد.



مرحله ۱: روی Steam Rod Calibration کلیک کنید.

مرحله ۲: برای ادامه کالیبراسیون روی Standard کلیک کنید.

مرحله ۳: مقدار پرفه کار پمپ دیافراگمی اهرمی بخار را تنظیم کنید.

مرحله ۴: ۱۰۰ میلی لیتر شیر را در فنجان کف شیر بریزید، فنجان کف شیر را زیر اهرم بخار قرار دهید، روی «تست»

کف شیر زده شده کلیک کنید، فرآیند تولید برای تعیین ظرافت کف شیر، زمانی که به مقدار مورد نظر رسید.

حالت، روی ذخیره کلیک کنید تا فوهم شدن متوقف شود، در همان زمان مقدار در سیستم ذخیره شود.

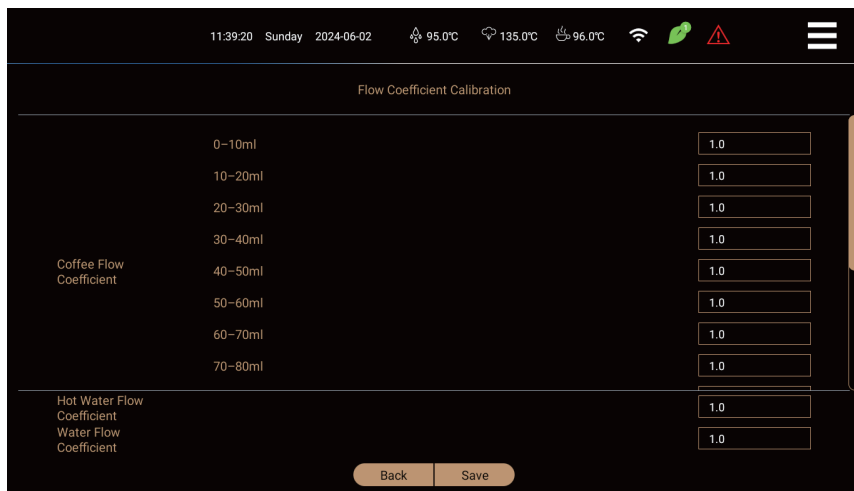
\* با توجه به عادات استفاده شفصی، به ترتیب، مقادیر پرفه پمپ دیافراگم میله بخار [فیرا]، [استاندارد]،

[فوب]، [فوق العاده فوب] را تنظیم کنید، آزمایش نیازهای ذخیره را برآورده می کند، کالیبراسیون میله بخار

کامل شده است!

### کالیبراسیون (درجه بندی) ضریب جریان

\* کالیبراسیون ضریب جریان باید توسط پرسنل تعمیر و نگهداری آموزش دیده انجام شود. وارد منوی سرویس | تنظیمات مهندسی شوید، مطابق شکل زیر بر روی «کالیبراسیون ضریب جریان» کلیک کنید.



79

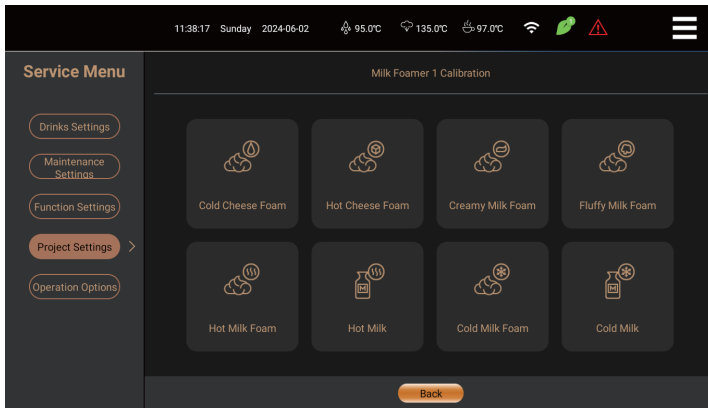
دکمه «کالیبراسیون ضریب جریان» را به مدت بیش از ۱۰ ثانیه فشار دهید تا رابط تنظیم کالیبراسیون ضریب جریان ظاهر شود، این عملکرد برای پرسنل خدمات پس از فروش است تا به سرعت عدم دقت اندازه فنجان را تنظیم کنند.

ضریب جریان قهوه: ۱۰ میلی لیتر یک مرمه مچم فنجان است، هنگام تنظیم نیاز به تنظیم در مرمه مربوطه، مقدار عادی ۱۰ است،

به عنوان مثال، مقدار ۴۰ میلی لیتر قهوه، مقدار واقعی فنجان ها را ۳۵ یا بیشتر تنظیم کنید تا پیدا کنید. مرمه ۳۰ ~ ۴۰ میلی لیتر، ضریب جریان ۱،۰۳ را تنظیم کنید، ۱۰۰ مرمه ۱ میلی لیتر است؛ ضریب جریان آب گرم: مقدار آب گرم را از فنجان تنظیم کنید.

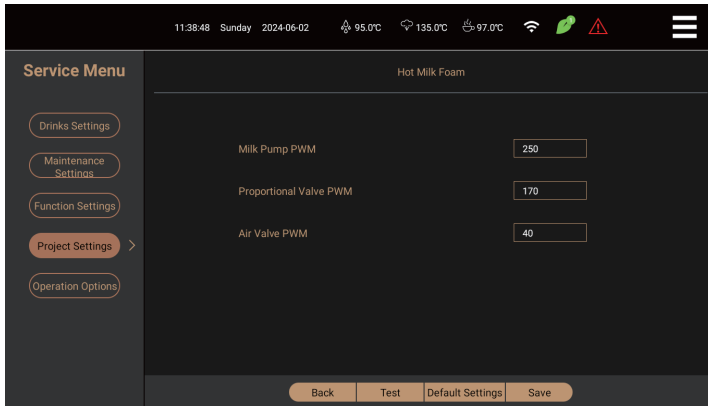
ضریب جریان آب با دمای معمولی: میزان دمای معمولی آب را از فنجان تنظیم کنید. ذخیره: برای ذخیره تنظیمات فعلی، روی [ذخیره] کلیک کنید.

درجه بندی (گالیبراسیون) کف ساز شیر  
مرمle ۱: روی درجه بندی کف ساز شیر مانند Hot cheese foam کلیک کنید.  
مرمle ۲: روی Hot cheese foam کلیک کنید و مقدار چرپه کار ظاهر می شود.



مرمle ۳: مقادیر چرپه وظیفه پمپ شیر، شیر متناسب و دریچه هوا را تنظیم کنید چرپه وظیفه پمپ شیر -  $\sim 255$  قابل تنظیم، مقدار نشان دهنده ولتاژ و فرکانس کاری است. هرچه مقدار کوچکتر باشد، سرعت پمپ شیر کمتر است، سرعت جریان شیر کمتر می شود.

چرپه وظیفه شیر متناسب -  $\sim 255$  قابل تنظیم، مقدار نشان دهنده ولتاژ و فرکانس کاری است. هرچه مقدار کوچکتر باشد، مجع بخار کمتر باشد، دمای مرارت دادن شیر کمتر است.  
چرپه وظیفه دریچه هوا -  $\sim 220$  قابل تنظیم، مقدار نشان دهنده ولتاژ و فرکانس کاری است. هرچه مقدار کمتر باشد، مجع هوای ورودی به پمپ شیر کمتر، قواج کف شیر نازکتر می شود.



مرمle ۴: روی «تست» دستگاه کلیک کنید تا کف شیر مطابق تنظیمات فعلی درست شود، روی «ذخیره» save کلیک کنید تا سافت متوقف شود و مقدار آن در MCU ذخیره شود.  
با توجه به نیازهای استفاده شفصی، مقدار چرپه وظیفه هر حالت شیر را جداگانه تنظیم کنید.  
گالیبراسیون فومر شیر تکمیل شده است. برای بازگشت به رابط قبلی، «بازگشت» Back را فشار دهید.

### کالیبراسیون پودر شکن

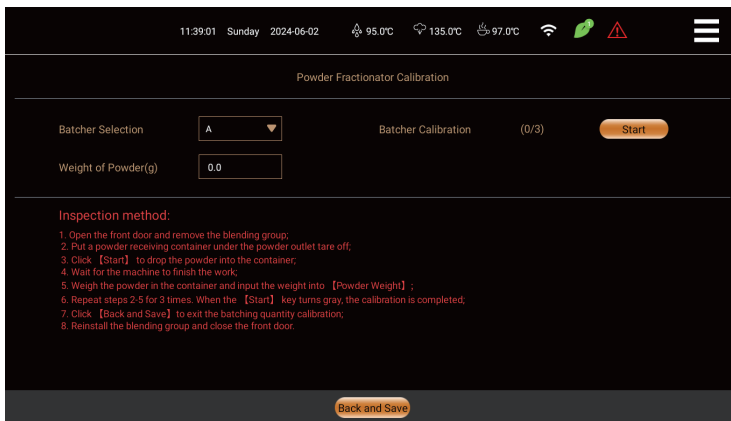
این قسمت فقط برای مدل های معبه پودری کاربرد دارد.

مرمله ۱: روی گزینه powder fractionator calibration کلیک کنید.

مرمله ۲: برای انتحاب پودری که باید تنظیم شود، روی کادر powder fractionator selector کلیک کنید (برای برخی از مدل ها، می توانید A یا B را انتحاب کنید). می توانید A را برای درجه بندی فرومی پودر خردکننده

A و B را برای درجه بندی فرومی پودر خردکننده B انتحاب کنید.

احتیاط: پس از انتحاب درجه بندی فرزندنده A یا B، باید دکمه «return and save» بازگشت و ذخیره را فشار دهید تا



81

از درجه بندی فرزندنده خارج شوید و فرزندنده های A و B را نمی توان همزمان در یک رابعا درجه بندی کرد. برای فرومی باید «Return and Save» را فشار دهید و سپس اقدام به درجه بندی فرزندنده دیگری کنید.

مرمله ۳: درب جلو را باز کنید و همزن را بردارید، ظرف پودر را وزن کنید تا وزن فالص آن بدست آید و آن را زیر فرومی پودر قرار دهید.

مرمله ۴: پس از بستن درب جلو، روی «Startup» راه اندازی» کلیک کنید، پودر در ظرف می افتد، منتظر بمانید تا کار موتور مفلوط کن تمام شود، درب جلو را باز کنید تا ظرف خارج شود (داخل آن پودر وجود دارد) ثبت کنید. وزن فالص پودر و ظرف را دوباره زیر فرومی پودر قرار دهید و سپس درب جلو را ببندید.

مرمله ۵: روی وزن معبه پودر کلیک کنید، صفه کلید ورودی ظاهر می شود، وزنی را که به دست آمده را در کادر «weigh of powder» وزن پودر» وارد کنید، برای پایان کلیک کنید و سپس از صفه کلید خارج شوید.

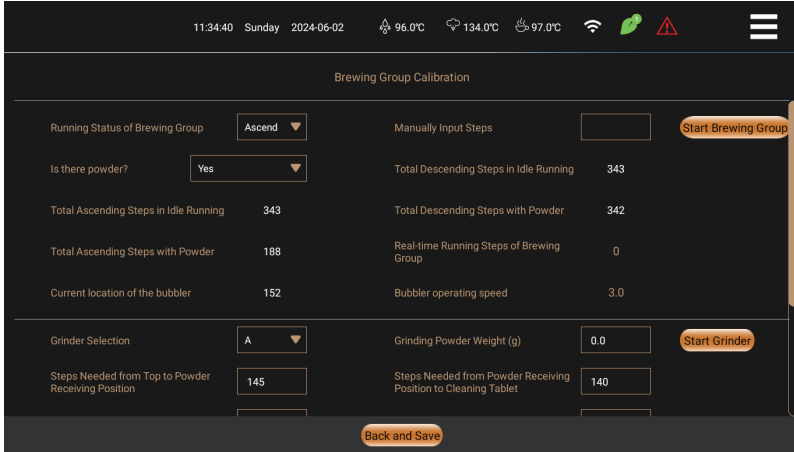
مرمله ۶: عملیات را دو بار ۳-۴ مرمله تکرار کنید. هنگامی که کلید «Startup» فاکستری می شود، کالیبراسیون کامل می شود.

مرمله ۷: ظرف را بردارید، همزن را نصب کنید و درب جلو را ببندید، روی «back and save» بازگشت و ذخیره» کلیک کنید تا از قسمت درجه بندی فرد کردن پودر خارج شوید.

**احتیاط:** پس از ورود به منو درجه بندی اندازه پودر، باید روی دکمه «back and save» بازگشت و ذخیره» کلیک کنید.

### درجه بندی قسمت دم کردن brewer calibration

درجه بندی قسمت دم باید توسط پرسنل تعمیر و نگهداری مرفه ای آموزش دیده اجرا شود. کلید نمودار درجه دم را به مدت بیش از ۱۰ ثانیه فشار دهید تا اطلاعات درجه بندی ظاهر شود. این عملکرد برای پرسنل خدمات پس از فروش است تا به سرعت برفی از مشکلات قسمت دم را تشخیص دهند.

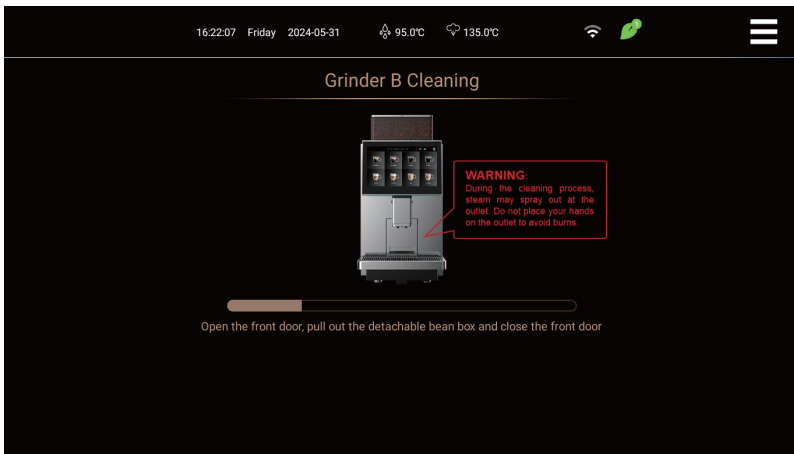


82

**احتیاط:** پس از وارد کردن درجه بندی دم [brewer calibration]، باید روی بازگشت و ذخیره [back and] کلیک کنید.

### تمیز کردن آسیاب

مرمله ۱: روی تمیز کردن آسیاب Grinder Cleaning کلیک کنید.  
مرمله ۲: گام به گام آسیاب را طبق درفواست های روی صفحه تمیز کنید.

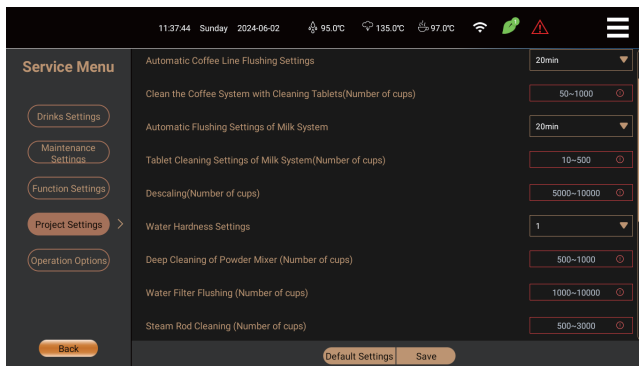


تمیز کردن آسیاب به پایان رسیده است. به صفحه قبلی برگردید.

### تنظیمات تعمیر و نگهداری

مرمله ۱: روی منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید، روی "Service Menu" کلیک کنید و رمز عبور سرویس را وارد کنید، روی Project Settings در گزینه های منوی سرویس کلیک کنید، و رمز عبور پروژه را وارد کنید تا نمایان شود. رابط تنظیمات پروژه را بالا ببرید و سپس روی maintenance settings «تنظیمات تعمیر و نگهداری» کلیک کنید تا منو تنظیمات تعمیر و نگهداری ظاهر شود. همانطور که در شکل نشان داده شده است.

مرمله ۲: روی maintenance settings «تنظیمات تعمیر و نگهداری» کلیک کنید تا منو تنظیمات تعمیر و نگهداری ظاهر شود. همانطور که نشان داده شده است:



مرمله ۳: برنامه تعمیر و نگهداری را تنظیم کنید.

تنظیم شستشوی فودکار فط قهوه: خیر "NO"، ۵ دقیقه، ۱۰ دقیقه، ۲۰ دقیقه، ۳۰ دقیقه را می توان انتخاب کرد، مانند انتخاب [۲۰ دقیقه]، بعد از تهیه آفرین فنجان قهوه، در حالت آماده به کار قرار می گیرد ۲۰ دقیقه پس از شستشوی فودکار فط قهوه فقط یک بار. اگر [فیر] انتخاب شود، عملکرد شستشوی فودکار بسته فوادم شد.

تمیز کردن قسمت قرص تمیز کننده سیستم قهوه (تعداد فنجان): ۵۰ ~ ۱۰۰۰ فنجان را می توان تنظیم کرد. تنظیمات شستشوی فودکار سیستم شیر: فیر "NO"، ۵ امتیاز، ۱۰ امتیاز، ۲۰ امتیاز، ۳۰ امتیاز را می توان انتخاب کرد، به عنوان مثال، [۲۰ امتیاز] را انتخاب کنید، دستگاه پس از سافت آفرین فنجان نوشیدنی شیر، ۲۰ دقیقه پس از فودکار در حالت آماده به کار شستشوی فط لوله شیر قرار میگیرد، فقط یک بار. اگر [فیر]، عملکرد شستشوی فودکار بسته فوادم شد.

تمیز کردن قسمت قرص تمیز کردن سیستم شیر (تعداد فنجان): ۱۰ ~ ۵۰۰ فنجان را می توان تنظیم کرد. (سوپ زدایی (تعداد فنجان): ۵۰۰۰ تا ۱۰۰۰۰ فنجان قابل تنظیم است.

فیلتر آب شستشو (تعداد فنجان): ۵۰۰ ~ ۱۰۰۰۰ فنجان را می توان تنظیم کرد. تمیز کردن میله بخار (تعداد فنجان): ۵۰۰ ~ ۳۰۰۰ فنجان را می توان تنظیم کرد.

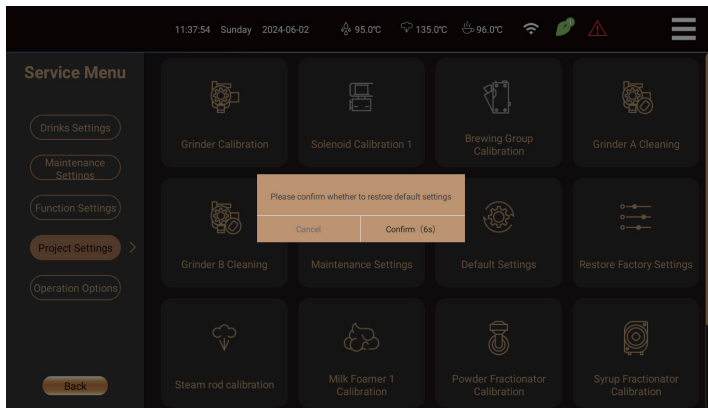
تنظیمات فود شستشوی لوله فرومی شیر: فیر، ۱ تا ۱۰ امتیاز را می توان انتخاب کرد، برای مثال، [۱۱ امتیاز] را انتخاب کنید، دستگاه در تولید آفرین فنجان نوشیدنی موی شیر، ۱ دقیقه پس از دستگاه به طور فودکار در حالت آماده به کار در لوله فرومی شیر قرار میگیرد، فقط یک بار، [نه] برای بسته شدن عملکرد شستشوی فودکار. تنظیمات پیش فرض: تنظیمات پیش فرض کارخانه را بازیابی کنید. ذخیره: برای ذخیره تنظیمات فعلی، روی [save/ذخیره] کلیک کنید.

**احتیاط:** تمام تعمیر و نگهداری از اصول زیر پیروی می کند، هنگامی که تعداد فنجان های سافته شده به ۹۵٪ تعداد فنجان های تنظیم شده رسید، نماد فط یک فط را نشان می دهد، روی نماد فط کلیک کنید تا اطلاعات فط ظاهر شود و برای وارد کردن تعمیر و نگهداری برای تمیز کردن مناسب، روی دکمه X کلیک کنید تا از دستورات فط خارج شوید. وقتی تعداد فنجان ها به مقدار تنظیم شده رسید، نوشیدنی مجبور به قفل شدن می شود و برای فعال کردن باید تمیز شود.

## تنظیمات پیش فرض

مرمله ۱: روی منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید، روی «Service Menu» کلیک کنید تا رمز عبور سرویس را وارد کنید، روی «project settings» تنظیمات پروژه» در گزینه های منوی سرویس کلیک کنید، رمز عبور پروژه و پروژه را وارد کنید. منو تنظیمات ظاهر می شود.

مرمله ۲: روی «default settings» تنظیمات پیش فرض» کلیک کنید تا صفحه گفتگوی پیش فرض همانطور که در تصویر نشان داده شده است ظاهر شود.



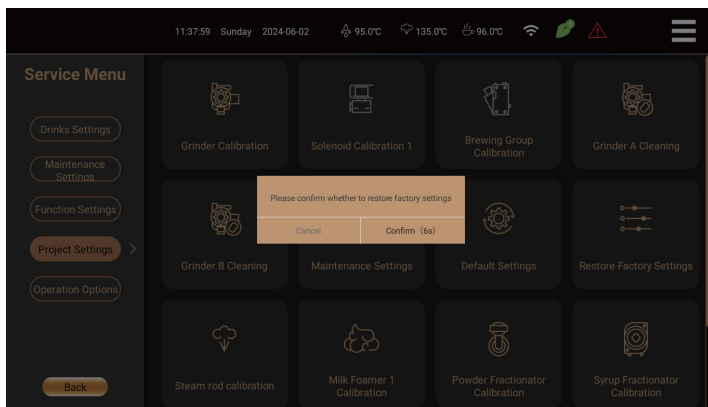
84

مرمله ۳: برای بازایی پارامترهای کارخانه همه نوشیدنی ها روی «confirm» تأیید» کلیک کنید، نوشیدنی های سفارشی شده را حذف کنید.

برای خروج از صفحه روی «cancel» لغو» کلیک کنید. تنظیمات کارخانه را بازایی کنید.

مرمله ۱: روی منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد صفحه منوی میانبر شوید، روی Service Menu کلیک کنید تا رمز عبور سرویس را وارد کنید، روی Project Settings در گزینه های منوی سرویس کلیک کنید، رمز عبور پروژه و تنظیمات پروژه را وارد کنید. منو تنظیمات ظاهر شود.

مرمله ۲: روی «Restore the factory settings» بازایی تنظیمات کارخانه» کلیک کنید، و پنجره پیش فرض ممانده ای همانطور که در شکل نشان داده شده است ظاهر می شود.

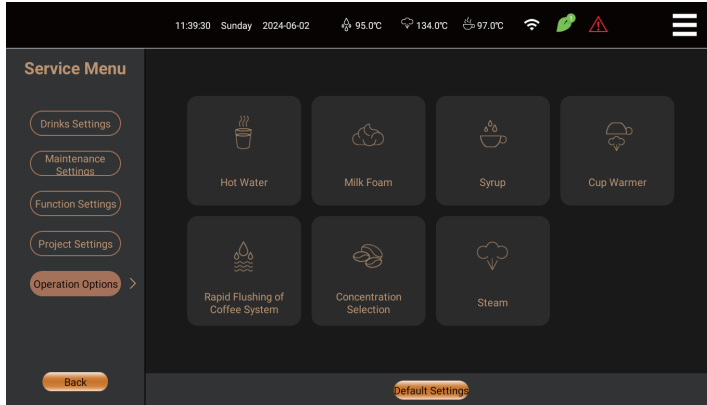


مرمله ۳: برای بازایی تنظیمات کارخانه روی «confirm» تأیید» کلیک کنید و برای خروج از صفحه روی «cancel» لغو» کلیک کنید.



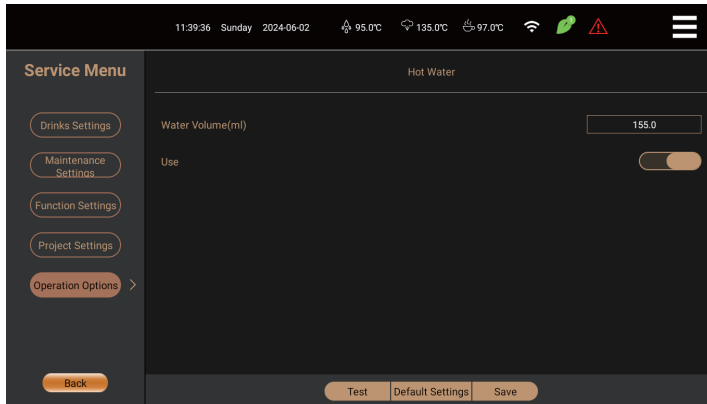
## گزینه عملیات آب گرم

این قسمت فقط برای مدل های دارای میله آب گرم کاربرد دارد.  
مرمle ۱: برای ورود به تنظیمات میله آب گرم روی آب گرم Hot Water کلیک کنید.



مرمle ۲: روی کادر ورودی مقدار در سمت راست کلیک کنید تا مقدار آب گرم مورد نیاز را تنظیم کنید.  
مرمle ۳: پس از وارد کردن مقدار، روی Test کلیک کنید تا فرموی واقعی آب را تشخیص دهید، Save را فشار دهید تا سافتن متوقف شود و پارامترهای تنظیم شده ذخیره شوند.  
مرمle ۴: کلید استفاده را در سمت راست مرکت دهید، رنگ سفید خاموش است، نماد آب گرم روی صفحه نمایش داده می شود سپس رنگ قهوه نمایش داده می شود (نمایش نماد آب گرم به منظور استفاده از اهرم آب گرم برای تولید آب گرم).

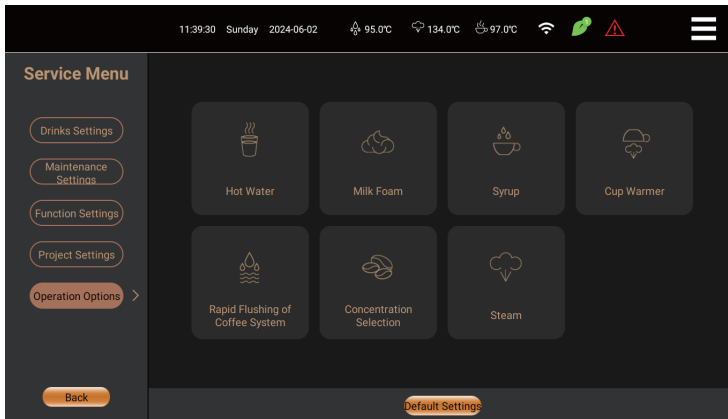
85



پس از تنظیم مقدار فنجان میله آب گرم، «back» بازگشت را فشار دهید تا به صفحه قبلی بازگردید.

## بخار

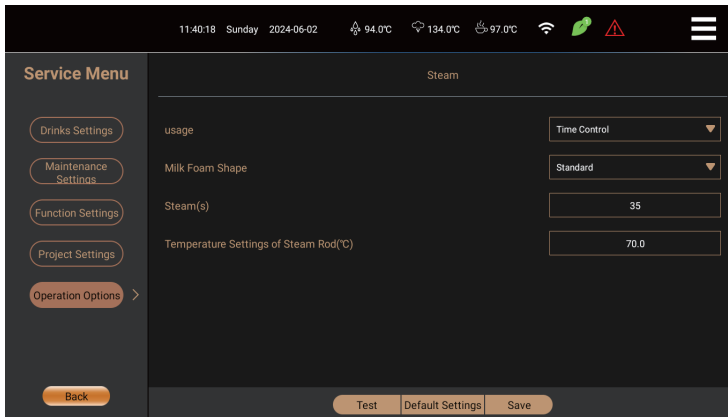
این قسمت فقط برای مدل های دارای میله بخار کاربرد دارد.  
مرمله ۱: روی Steam «بخار» کلیک کنید تا تنظیمات شکل کف میله بخار را وارد کنید.



استفاده: کنترل دما: هنگامی که دمای کف شیر یا گرم کردن نوشیدنی به دمای تنظیم شده رسیده، ساعت را متوقف کنید. کنترل زمان: زمانی که کف شیر زده شده یا زمان نوشیدنی گرم شده به زمان تعیین شده رسیده، ساعت را متوقف کنید.

شکل کف شیر: چهار گزینه: هیچ (none)، استاندارد، فوب و فوق العاده ریز.  
بخار(تانیه): تنظیم زمان بخار برای هم زدن کف شیر؛  
تنظیم دمای اهرم بخار (°C): تنظیم دما برای هم زدن کف شیر؛  
برای بازگشت به منو قبلی، «ذخیره» را فشار دهید.

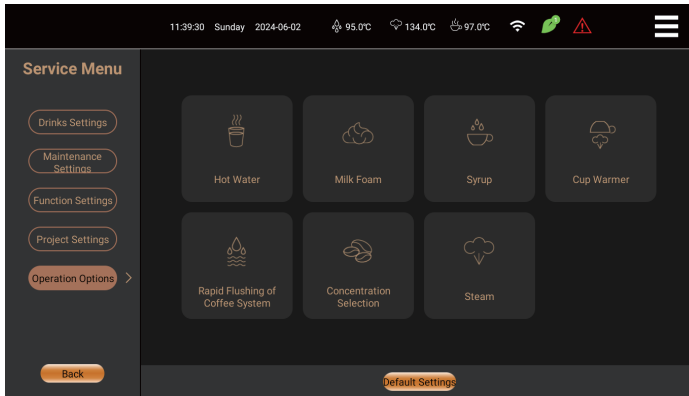
86



نکات گرم: اهرم بخار با سنسور دما می تواند به طور خودکار بخار را با رسیدن به دمای تنظیم شده خاموش کند و می تواند تولید سه نوع کف شیر استاندارد، ریز و فوق العاده ریز را به طور کامل خودکار کند که می تواند برخی از کاربران را راضی کند. در کف کردن هنگامی که شکل کف شیر روی [فیرا] تنظیم می شود، می توان از آن برای گرم کردن شیر یا تهیه انواع نوشیدنی های گرم استفاده کرد.

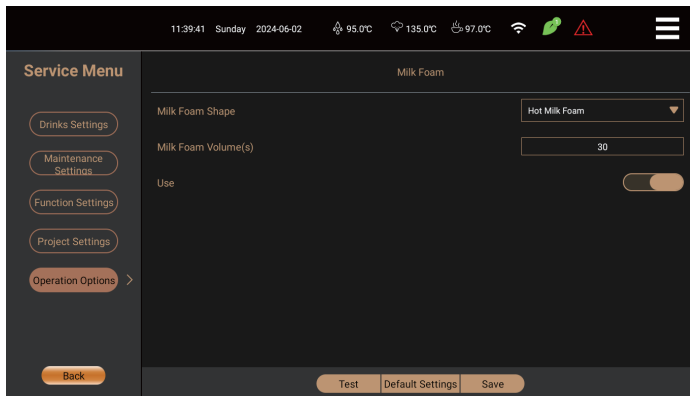
## کف شیر

\*این فقط برای مدل هایی با کف شیر صدق می کند.  
مرمle ۱: برای وارد شدن به تنظیمات شکل فوم شیر اهرم فوم شیر، روی milk foam [فوم شیر] کلیک کنید.



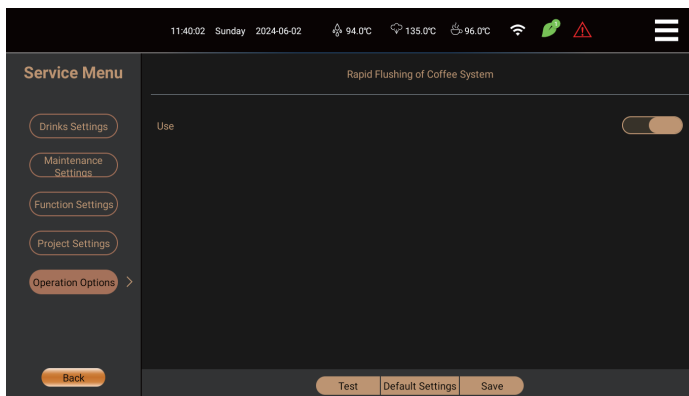
مرمle ۲: روی گزینه شکل کف شیر milk froth shape کلیک کنید و نوع کف شیر مورد نظر را انتخاب کنید.  
مرمle ۳: روی کادر ورودی سمت راست مقدار کف شیر کلیک کنید و زمان تهیه کف شیر را وارد کنید.  
مرمle ۴: سوئیچ استفاده را در سمت راست حرکت دهید، برای خاموش کردن آیکون اهرم کف شیر به رنگ سفید که روی صفحه نمایش داده می شود و رنگ قهوه نمایش داده می شود (آیکون اهرم کف شیر برای استفاده از اهرم کف شیر نمایش داده می شود. برای تهیه کف شیر).  
مرمle ۵: پس از وارد کردن مقدار، روی Test کلیک کنید تا شکل کف شیر را بررسی کنید، Save را فشار دهید تا ساختن متوقف شود و پارامترهای تنظیم شده ذخیره شوند.

87



تنظیمات فوم شیر کامل شده است، دکمه سمت چپ back را فشار دهید تا به صفحه قبل برگردید.

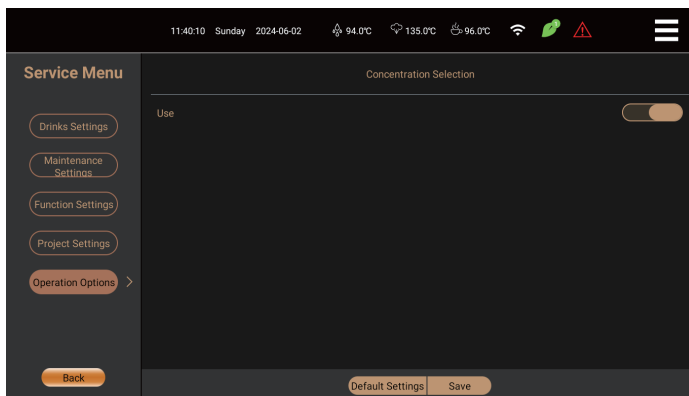
فلاش سریع سیستم قهوه  
برای ورود به تنظیمات، روی Coffee System Quick Flush کلیک کنید.



سوئیچ استفاده را در سمت راست مرکت دهید و نماد Coffee System Quick Flush در منوی جدا از صفحه، نمایش داده می شود.  
برای انجام شستشوی سریع سیستم قهوه، روی Test کلیک کنید، برای ذخیره پارامترهای تنظیم شده روی save [ذخیره] کلیک کنید و به منو بالا بازگردید.

**انتخاب غلظت**

برای ورود به تنظیمات، روی Concentration Selection کلیک کنید.



سوئیچ استفاده را در سمت راست مرکت دهید و نماد concentration selection «انتخاب تمرکز» در منوی جدا از صفحه، نمایش داده

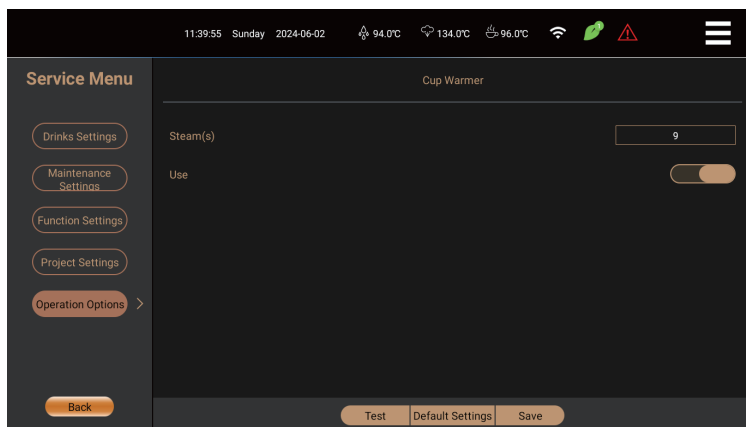
می شود. برای ذخیره پارامترهای تنظیم شده و بازگشت به منو، روی save [ذخیره] کلیک کنید.  
انتخاب غلظت تولید پودر آسیاب قهوه قبل از میزان تنظیم سریع وزن پودر است.

دو دانه برای تنظیم معمولی مقدار پودر؛ یک لوبیا برای مقدار ۸۵ درصد پودر تنظیم شده،  
مانند پودر اسپرسو روی ۱۴ گرم تنظیم شده است، پس از مقدار پودر روی یک دانه کلیک کنید برای  $14 * 100 = 13,6g$ ؛

سه دانه به مقدار ۱۱۵ درصد پودر مجموعه حداکثر وزن ۲۴ گرم.

**گرم کننده فنجان**

\*فقط برای مدل‌هایی که دارای گرمکن فنجان بفرار هستند قابل اعمال است، روی Cup Warmer کلیک کنید تا وارد تنظیمات شوید.



بفرار: زمان بفرار گرمکن فنجان.

استفاده: پس از باز کردن، منو جدا از منو اصلی، کلید نمودار گرمکن فنجان را نشان می دهد روی کلید نمودار کلیک کنید، می توانید گرم کن فنجان را گرم کنید، برای ذخیره پارامترهای تنظیم شده روی save [ذخیره] کلیک کنید و به منو بالایی بازگردید.

## اطلاعات

## سرویس دوره ای

نمایش اطلاعات مربوط به هر سرویس دوره ای است که روی ماشین انجام شده است. برای مشاهده اطلاعات دقیق تر در مورد زمان شروع تعمیر و نگهداری و زمان استفاده شده برای نگهداری و تمیز کردن، روی نام تعمیر و نگهداری که می‌فهرمید مشاهده کنید چند ثانیه نگه دارید.

Task	Count
Automatic Flushing of Milk System	4
One-click Maintenance	2
Quick Flushing of Powder Pipeline	2
Rapid Flushing of Milk System	2
Rapid and Automatic Flushing of Milk Outlet Pipeline	1
Rapid Flushing of Coffee System	3

## اطلاعات نسخه

-نسخه سیستم: شماره سریال نسخه سیستم عامل سیستم TheAnTuTu.  
 آدرس IP: آدرس IP های فای، G، دروازه.  
 شماره سریال: شماره شناسایی دستگاه  
 مدل ماشین: مدل مشخصات ماشین.  
 نسخه -APP: نمایش شماره نسخه APK.  
 نسخه پایین دستگاه: نسخه سیستم عامل کنترل اصلی

SYSTEM Version:	rockchip/rk3568_r/rk3568_r11/RD2A.211001.002/eng.yerich.20231117.135212/userdebug/release-keys
IP Address:	192.168.68.239
Serial Number:	YUE00016BFDA
Machine Model:	BTB-302+2D2FZRNTW
APP Version:	1.1.11.70
Slave Computer Version:	17430

## اطلاعات ماشین

نمایش اطلاعات پارامترهای کلیدی عملکرد کلیدی دستگاه:

11:41:01 Sunday 2024-06-02 95.0°C 134.0°C 96.0°C

**Information** Machine Information

Drinks Statistics

Statistics Maintenance

Version Information

Machine Information

Back

Trademark: **BIB Coffee**

Voltage: 220-240V 50/60Hz

Power: 2.75-3.1KW

Maximum static water pressure: 0.6Mpa (6bar)

Coffee boiler capacity: 0.7L

Maximum pressure of coffee boiler: 1.6Mpa (16bar)

Maximum temperature of coffee boiler: 160.0°C

Steam boiler capacity: 0.9L

Maximum pressure of steam boiler: 0.5Mpa (5bar)

Maximum temperature of steam boiler: 205.0°C

Manufacturer: Shanghai BTB Coffee Machine Co., Ltd.

Made in China

## آمار نوشیدنی ها

نمایش اطلاعات تمام نوشیدنی های سافت شده و تست شده توسط دستگاه

16:24:50 Friday 2024-05-31 95.0°C 135.0°C

**Information** Drinks Statistics

Drinks Statistics

Statistics Maintenance

Version Information

Machine Information

Back

Date Selection: 2024-05-31 00:00 To: 2024-05-31 16:24

Statistics Source: Completed Total Cups: 4 Incomplete: 1

Time Selection: Today Export the current data to Excel Export all data to Excel

卡布奇诺	1	意式浓缩咖啡	1	美式咖啡	1
热水	1				

انتخاب تاریخ: برای انتخاب زمان شروع و زمان پایان درخواست، روی کادر تاریخ کلیک کنید و OK را فشار دهید. این سیستم تعداد کل فنجان ها و تعداد فنجان های ناتمام را جستجو و به روز می کند.

منبع آماری: «سافت» و «تست» در منوی کشویی وجود دارد. «سافت» به معنای تعداد کل نوشیدنی های معمولی تولید شده در مدوده تاریخ انتخاب شده است. «تست» به معنای تعداد کل نوشیدنی های آزمایش شده در تنظیمات نوشیدنی است.

انتخاب زمان: «امروز»، «سه روز گذشته»، «هفته گذشته» و «آمرین ماه» در منوی کشویی وجود دارد. پس از انتخاب زمان، تعداد فنجان های تمام شده یا نشده به طور خودکار به روز شده و نمایش داده می شود.

- انتقال داده های فعلی به اکسل: تعداد آماری نمایش داده شده فعلی فنجان ها و تعداد هر فنجان نوشیدنی را در یک دیسک U با فرمت اکسل ذخیره کنید.
- صادرات تمام داده ها به اکسل: کل فنجان های ساخته شده توسط دستگاه و تعداد هر فنجان نوشیدنی را در دیسک U با فرمت اکسل ذخیره کنید.
- ناقص: تعداد کل نوشیدنی هایی که به دلیل لغو یا فرایبی دستگاه در مین تهیه نوشیدنی تمام نشده است.
- تعداد فنجان نوشیدنی: تعداد هر فنجان نوشیدنی ساخته شده است.

اطلاعات بیشتر نوشیدنی:

نام نوشیدنی را که برای مشاهده اطلاعات دقیق تری نیاز دارید فشار دهید تا اطلاعات دقیق تری در مورد آماده سازی نوشیدنی نمایش داده شود.

مانند: نام نوشیدنی، زمان شروع، زمان آماده سازی، زمان آسیاب کردن، زمان استخراج و حداکثر فشار استخراج

Drinks Statistics					
Drink name	Start time	Production time	Grinding time	Extraction time	Maximum pressure
Americano	2024-06-02 11:42:56	62.0s	7.77s	25.53s	12.57bar

Back

نام نوشیدنی: نام نوشیدنی تولید شده؛

• زمان شروع: ثبت زمان از زمان شروع تولید نوشیدنی است، که می تواند برای تمیزیه و تحلیل ساعات اوج مصرف فروشگاه، تشخیص در مورد اینکه آیا یک قطعه از تجهیزات نیاز واقعی فروشگاه را برآورده می کند و یا نیاز به اضافه کردن یک قطعه دیگر از تجهیزات وجود دارد یا فیر، مورد استفاده قرار گیرد.

• زمان تولید: زمان مورد استفاده برای تهیه نوشیدنی، زمان تولید می تواند برای ارزیابی اینکه آیا ساعات اوج مصرف می تواند تقاضا برای استفاده از فروشگاه های جدید را برای مراجعین برآورده کند یا فیر، استفاده می شود.

• زمان آسیاب: زمان آسیاب پودر، با توجه به زمان تعیین کارایی پودر، می تواند برای تعیین درشتی و ظرافت پودر، به همان میزان مجموع پودر، زمانی که زمان آسیاب افزایش یا کاهش می یابد، استفاده شود. ، برای تعیین درجه رست شدن دانه قهوه و اینکه آیا صفا تیره فرسوده شده است یا فیر تا مشخص شود که آیا لازم است لدرجه بندی آسیاب انجام شود یا فیر.

• زمان استخراج: زمان استخراج مایع قهوه، به استثنای زمان آسیاب، قبل از دم کردن، پودر پر کردن و ریختن باقیمانده، زمان استخراج به طعم قهوه مربوط می شود و یک داده مهم است.

• حداکثر فشار: حداکثر فشار استخراج قهوه.

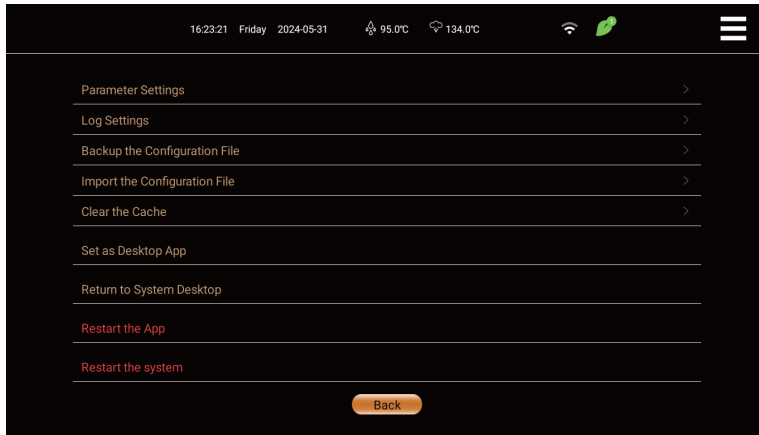
**نکته:** داده های فوق را می توان به یک درایو فلش USB منتقل کرد و سپس با کلیک کردن روی رایانه مشاهده نمود .

«انتقال فعلی به اکسل».



## تنظیمات سیستم

روی منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه کلیک کنید تا وارد منوی میانبر شوید، روی SystemSettings کلیک کنید تا گزینه های اطلاعات ظاهر شوند، همانطور که در شکل نشان داده شده است:



**تنظیمات پارامتر:** تنظیمات اینترنت اشیا - تنظیمات شبکه: داده های شبکه: پس از باز شدن، رابط اصلی به جای داده های مملی، از مجموعه داده نوشیدنی در پس زمینه استفاده می کند و داده های نوشیدنی را فقط می توان در پس زمینه تغییر داد. پرداخت موبایلی: پس از باز کردن، سافت نوشیدنی به WeChat/Alipay برای پرداخت نیاز دارد، قیمت در پس زمینه تنظیم می شود. این عملکرد فقط زمانی قابل استفاده است که داده های شبکه اینترنت اشیا روشن باشد: پس از باز کردن، شکل پرفخ فلک کد نوشیدنی و نوشیدنی توصیه شده در رابط اصلی ظاهر می شود و گزینه های مربوط به فنجان، یخ و لاته آرت نمایش داده می شود. در گزینه نوشیدنی پس از اتصال دستگاه های اینترنت اشیا، مانند دستگاه یخ، دستگاه فنجان و دستگاه لاته آرت تبلیغات در پشت صحنه آماده سازی شوند. تبلیغات در پشت صحنه آماده سازی شوند.

• تنظیمات اینترنت اشیا - تبلیغات آفلاین:

جابجایی تبلیغات: تبلیغات آفلاین را روشن یا خاموش کنید فاصله پخش آگهی در حالت آماده به کار: هنگامی که در عرض X ثانیه هیچ عملیاتی روی صفحه اصلی انجام نشود، تبلیغات شروع به پخش می کند. زمان پخش تصویر: مدت زمانی که یک تصویر منفرد نمایش داده می شود (فیلم به طور فودکار پس از پخش تغییر می کند) در صورتی که تعدادی تصویر در تبلیغات وجود داشته باشد.

وارد کردن تبلیغات: فایل های پوشه ADV را در دیسک U به عنوان آگهی های فلاقانه وارد کنید. فرمت های ویدئویی پشتیبانی شده به شرح زیر است: MP3، wmv، avi، فرمت های تصویری پشتیبانی شده: jpeg، jpg، png، bmp (یک پوشه ADV جدید در زیر دیسک U ایجاد کنید، فلاقیت ها را در پوشه قرار دهید، فرمت های تصویر پشتیبانی شده: png، bmp، jpeg، jpg، و فرمت های ویدئویی پشتیبانی شده: MP3، wmv، avi، اندازه کلی توصیه شده نباید از 1G فراتر برود. پس از وارد کردن، آگهی های تبلیغاتی به ترتیب نام پیش فرض پخش می شوند، توصیه می شود نام آگهی های تبلیغاتی را به ۰۱، ۰۲، ۰۳، ... تغییر دهید).

• تبلیغات آفلاین وارداتی اولویت بیشتری نسبت به تبلیغات پس زمینه دارند. اگر همزمان روشن شوند، ابتدا تبلیغات آفلاین پخش می شود. اگر نیاز به نمایش تبلیغات آماده به کار در پس زمینه دارید، لطفاً تبلیغات آفلاین را به صورت دستی خاموش کنید.

نمایش نوشیدنی رابط اصلی: در منوی کشویی می توانید تعداد نوشیدنی های رابط نمایش داده شده در ابعاد ۲\*۲، ۲\*۳، ۲\*۴، ۲\*۶، ۳\*۴، ۳\*۶، ۳\*۸، ۴\*۴ را انتخاب کنید. مدل دستگاه قهوه ساز: شماره مدل دستگاه فعلی را نمایش می دهد.

## تنظیمات گزارش

انتقال فایل گزارش : گزارش دستگاه در حال اجرا.  
پاک کردن فایل گزارش: هنگام کلیک کردن، ممتویات گزارش‌های اجرا شده توسط دستگاه را پاک کنید.

### فایل پیکربندی پشتیبان

فایل پیکربندی برای تنظیمات نوشیدنی، تعمیر و نگهداری، تنظیمات ماشین، تنظیمات مهندسی و سایر پارامترهای تنظیم شده، این فایل برای دسته‌ای از نوشیدنی‌های ماشینی مشابه، تعمیر و نگهداری، تنظیمات شضمص شده و سازگاری دیگر مناسب است تا هزینه‌های اشکال زدایی فروشگاه‌های مختلف را کاهش دهد.  
فایل پیکربندی پشتیبان را وارد کنید.

پس از وارد کردن فایل پیکربندی، تمام تنظیمات دستگاه فعلی پاک می‌شود و APP راه اندازی مجدد می‌شود. حافظه را پاک کنید.

پاک کردن حافظه پنهان در حال حاضر در دسترس نیست.

به عنوان برنامه صفحه نمایش desktop تنظیم کنید.

تنظیم به عنوان برنامه صفحه نمایش در حال حاضر در دسترس نیست

به دستکاپ سیستم برگردید.

روی آن کلیک کنید تا وارد رابط سیستم دستکاپ شوید، می‌توانید برخی از پارامترهای سیستم دستکاپ را

تنظیم کرده و APK را نصب کنید.

برنامه را مجدداً راه اندازی کنید.

برای راه اندازی مجدد برنامه کلیک کنید راه اندازی مجدد سیستم برای راه اندازی مجدد سیستم کلیک کنید.

برای فروغ از تنظیمات سیستم روی «بازگشت» کلیک کنید.

## اطلاعات سریع و عیب یابی

### اطلاعات فوری

- نماد (  $\Delta$  ) روی صفحه نمایش برای نشان دادن خطای دستگاه یا درخواست از اپراتور استفاده می شود. آیگون (  $\Delta$  ) را روی صفحه لمسی فشار دهید تا اطلاعات درخواستی نمایش داده شود. با توجه به محتویات اعلان، می توانید روش های اصلاح مربوطه را در لیست زیر جستجو کنید.
- اگر خطا هنوز برطرف نشده است یا محتوای مربوطه در لیست وجود ندارد، لطفاً با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- برخی از اعلان ها برخی از اعمال دستگاه را خاموش می کنند. می توانید بررسی کنید که آیا عملکردهای مربوطه دکمه نوشیدنی با توجه به شرایط روشنایی و خاموشی دکمه ها خاموش است یا خیر. نوشیدنی هایی که دکمه آنها روشن است هنوز هم قابل تهیه هستند.
- این دستگاه قهوه ساز مجهز به برنامه تشخیص عیب است.
- اگر دستگاه قهوه ساز را به مدت ۱۵ ثانیه خاموش کنید و سپس دوباره روشن کنید، در بسیاری از موارد برخی از ایرادات برطرف می شود. می توانید به کار با دستگاه قهوه ساز ادامه دهید.

پیام فوری	دلایل احتمالی	راه حل ها
در آسیاب قهوه کم است	هیچ دانه قهوه ای در معبه دانه وجود ندارد دسته برای برداشتن معبه قهوه در جای خود ممتک قرار داده نشده است	۱. دانه های قهوه را به معبه دانه ها اضافه کنید ۲. دستگیره معبه دانه را بردارید و آن را به پایین فشار دهید
فشار آب ناکافی	۱. خاموش شدن منبع آب بیرونی ۲. شیر تامین آب باز نیست ۳. لوله ورودی آب فشرده شده است	۱. بررسی کنید که آیا آب لوله کشی قطع شده است یا خیر ۲. لطفاً وقتی آب قطع شد دستگاه را خاموش کنید ۳. شیر آب را باز کنید ۳. لوله ورودی را مرتب کنید
لطفاً درب ورودی را ببندید	درب ورودی باز است	درب ورودی را ببندید
معبه تفال قهوه باید نصب شود	۱. معبه تفال قهوه پس از تمیز کردن تفال قهوه تخصیص نمی شود ۲. معبه تفال قهوه در جای خود قرار داده نشده است	معبه تفال قهوه را برگردانید
تفال قهوه پر است	تفال قهوه پر است	تفال قهوه را خالی کنید و معبه را دوباره داخل آن قرار دهید دستگاه برای درخواست روی «تایید» کلیک کنید آیا تفال های قهوه را تمیز کرده اید؟»
مشکل در قسمت دم کردن	۱. گروه دم پس از تمیز کردن تخصیص نشده است ۲. مکانیزم حرکت گروه دم دچار مشکل شده است	۱. بررسی کنید که آیا گروه دم نصب شده است یا خیر ۲. ماشین را خاموش کنید، گروه دم را جدا کنید، روغن دستگاه را بشویید و مجدداً آغشته کنید و بعد از موتاز مجدد دستگاه را راه اندازی مجدد کنید ۳. قهوه ساز را خاموش کنید و بعد از چند دقیقه دوباره روشن کنید. دستگاه خود به خود عیب را بررسی و برطرف می کند اگر باز هم مشکل حل نشد با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید
قرص تمیزکننده سیستم قهوه مورد نیاز است	تعداد فنجان های تهیه نوشیدنی قهوه به عدد تنظیم شده برای نگهداری رسیده است	را وارد کرده و کلیک کنید Maintenance (لطفاً «قرص تمیز کردن سیستم قهوه»)

<p>را وارد کرده و روی Maintenance لطفاً Tablet Cleaning of Milk system کلیک کنید</p>	<p>تعداد فنجان های تهیه نوشیدنی های شیری به تعداد تعیین شده برای نگهداری می رسد</p>	<p>قرص تمیز کننده سیستم شیر مورد نیاز است</p>
<p>را وارد کرده و روی Maintenance لطفاً Descaling کلیک کنید</p>	<p>مجموع فنجان های تولید شده به تعداد لیوان های تعیین شده برای رسوب زدایی دیگ می رسد</p>	<p>رسوب زدایی مورد نیاز است</p>
	<p>داغ شدن بیش از مد دیگ بفار که باعث از کار افتادن ترموستات می شود</p>	<p>قطع اتصال دیگ قهوه</p>
<p>قهوه ساز را فاموش کرده و بعد از ۱۵ دقیقه روشن کنید. دستگاه فود به فود بررسی و فط را برطرف می کند اگر باز هم مشکل مل نشد با مرکز فدمات پس از فروش تماس بگیرید</p>	<p>داغ شدن بیش از مد دیگ بفار که باعث از کار افتادن ترموستات می شود</p>	<p>قطع شدن دیگ بفار</p>
<p>لطفاً پس از فاموش کردن دستگاه قهوه ساز با مرکز فدمات پس از فروش تماس بگیرید</p>	<p>فط اتصال NTC شل است.</p>	<p>دیگ قهوه NTC فطای</p>
	<p>۲. NTC آسیب دیده است.</p>	<p>دیگ بفار NTC فطای</p>
		<p>دمای پایین دیگ قهوه</p>
		<p>دمای پایین دیگ بفار</p>
		<p>داغ شدن بیش از مد دیگ قهوه</p>
		<p>گرم شدن بیش از مد دیگ بفار</p>
<p>۱. بررسی کنید که آیا آب لوله کشی قطع شده است یا فیر لطفاً وقتی آب قطع شد دستگاه را فاموش کنید ۲. شیر آب را باز کنید ۳. لوله ورودی را مرتب کنید ۴. سطل را با آب پر کنید ۵. ضفامت پودر قهوه را تنظیم کنید ۶. قهوه ساز را فاموش کنید و بعد از چند ثانیه دوباره آن را روشن کنید دستگاه فود به فود عیب را بررسی و برطرف می کند اگر باز هم مشکل مل نشد، لطفاً با مرکز فدمات پس از فروش تماس بگیرید</p>	<p>۱. منبع آب بیرونی متوقف شده است ۲. شیر تامین آب باز نیست ۳. لوله ورودی آب فشرده شده است ۴. آب سطل تمام شده است ۵. پودر قهوه فیلی ریز</p>	<p>فط لوله مسدود شد</p>

## عیب‌یابی منظم

• در زیر لیست راه حل برخی از مشکلات رایج قرار دارد. اگر راه حل های مربوط به لیست همچنان قابلیت حل مشکل را ندارند، لطفاً دستگاه قهوه ساز را خاموش کرده و با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

پیام فوری	دلایل احتمالی	راه حل ها
پمپ به کار خود ادامه می دهد، قهوه بیرون نمی ریزد، و مقداری آب در محبه متفاله قهوه وجود دارد	۱. پودر آسیاب خیلی ریز است. ۲. گروه دم کردن غیر طبیعی است	۱. وارد «Project Settings» شده و «Grinder Calibration» را کلیک کنید و ضفامت پودر را مطابق دستور تنظیم کنید. ۲. قهوه ساز را خاموش کنید، گروه دم را جدا کنید تا بررسی کنید که آیا پودر قهوه باقی مانده است یا غیر، و بعد از شستشو و مونتاژ مجدد، دستگاه را روشن کنید. اگر باز هم مشکل حل نشد با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
میران قهوه خیلی کند است	۱. پودر آسیاب خیلی ریز است. ۲. لوله ورودی آب فشرده شده است	۱. وارد «تنظیمات پروژه» شده و «Grinder Calibration» را کلیک کنید و ضفامت پودر را مطابق با درفاست تنظیم کنید. ۲. لوله ورودی را مرتب کنید.
فرومی متناقض قهوه	۱. قرص تمیز کننده سیستم قهوه مورد نیاز است. ۲. فرومی قهوه توسط مواد فارمی مسدود شده است	Maintenance دستگاه را وارد کرده و روی «Tablet Cleaning of Coffee System» کلیک کنید. ۲. سوراخ داخلی فرومی قهوه را با یک فلان دندان یا یک سواب پنبه ای کوچک تمیز کنید.
آب از فرومی قهوه خارج می شود.	۱. هیچ دانه قهوه در محبه دانه وجود ندارد. ۲. دسته محبه دانه در جای خود قرار داده نشده است. ۳. گروه دم کردن غیر طبیعی است	۱. دانه های قهوه را به محبه دانه ها اضافه کنید. ۲. دسته محبه قهوه را بردارید و آن را به پایین فشار دهید. ۳. قهوه ساز را خاموش کنید و بعد از چند ثانیه دوباره روشن کنید. دستگاه خود به خود عیب را بررسی و برطرف می کند. اگر باز هم مشکل حل نشد با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
مقداری شیر در محبه شیر وجود دارد، اما کف شیر / فروم شیر وجود ندارد.	۱. شیلنگ شیر ترک فورده یا فشرده شده است. ۲. مقداری شیر در ورودی شیر لفته می شود. ۳. مقداری شیر در کف ساز شیر لفته می شود	۱. شلنگ شیر را مرتب کنید. ۲. ورودی لوله شیر، کف ساز شیر و نازل بخار را به صورت دستی تمیز کنید. ۳. Maintenance دستگاه را وارد کرده و روی «Tablet Cleaning of Milk System» کلیک کنید
۱. کف شیر غیر طبیعی است و پاشیده می شود. ۲. دما خیلی کم یا خیلی زیاد است.	۱. ورودی هوای بزرگ دریچه هوا. ۲. دمای شیر مصرفی غیر طبیعی است. ۳. مقداری شیر در کف ساز شیر لفته می شود.	۱. ممم ورودی شیر هوای میکرو را به صورت دستی تنظیم کنید ۲. ورودی لوله شیر، کف ساز شیر و نازل بخار را به صورت دستی تمیز کنید. ۳. بررسی کنید که آیا شیر مورد استفاده به اندازه کافی سرد شده است یا غیر. ۴. «Maintenance» دستگاه را وارد کرده و روی «Tablet Cleaning of Milk System» کلیک کنید.

**ضمانت و مسئولیت****مسئولیت های کاربر**

- کاربران باید اطمینان حاصل کنند که دستگاه های ایمنی به طور منظم توسط پرسنل خدمات فنی، پرسنل مجاز یا سایر پرسنل مجاز شرکت نگهداری و بازرسی می شوند.
- تفایض کیفیت باید ظرف ۳۰ روز از طریق مکاتبه به شرکت اطلاع داده شود. برای عیوب پنهان، این مدت تا ۱۲ ماه پس از نصب (ارائه گزارش کار و ثبت تمویل) افزایش می یابد.
- قطعات و اجزای مربوطه به ایمنی، مانند شیر ایمنی، محافظ گرمای بیش از حد، دیگ بخار و غیره مجاز به تعمیر نیستند. قطعات باید تعویض شوند!
- این اقدامات توسط تکنسین های خدمات مشتری یا آژانس های همکاری خدمات شرکت در طول تعمیر و نگهداری انجام می شود.

**ضمانت و مسئولیت جبران خسارت**

اگر خدمات شفصی یا فسارت مالی ناشی از مسائل زیر باشد، شرکت ما مسئولیت ضمانت و غرامت نخواهد داشت:

- دستگاه به درستی مورد استفاده قرار نمیگیرد.
- نصب نادرست، راه اندازی، بهره برداری، تمیز کردن و نگهداری تجهیزات و تجهیزات افتیاری کمی. فواصل تعمیر و نگهداری رعایت نمی شود.
- در صورت آسیب دیدگی، نصب نادرست یا ناکارآمدی دستگاه های ایمنی و وسایل حفاظتی، به استفاده از دستگاه ادامه دهید.
- عدم رعایت دستورالعملهای ایمنی در مورد ذخیره سازی، نصب، بهره برداری، استفاده و نگهداری دستگاه در دفترچه راهنما.
- دستگاه در شرایط عادی استفاده نمی شود.
- تعمیر به درستی انجام نشده است.
- از قطعات غیر اورجینال شرکت استفاده کنید.
- از قرص های پاک کننده توصیه نشده توسط شرکت استفاده کنید.
- فسارات ناشی از مسائل فارمی، موادث، فسارت عمدی و فورس ماژور.
- اجسام فارمی را داخل دستگاه قرار دهید یا در محافظه دستگاه را با اجسام فارمی باز کنید
- تنها در صورت رعایت فواصل زمانی مشخص شده سرویس و نگهداری و استفاده از قطعات یدکی اصلی که از تامین کنندگان مجاز سازنده سفارش داده شده است، سازنده مسئول تمام فسارات احتمالی خواهد بود.
- «شرایط تجاری عمومی» شرکت قابل اجرا است.

**موارد احتیاط**

- اقدامات احتیاطی برای استفاده و نگهداری روزانه
- لطفاً به معبه دانه قهوه آب اضافه نکنید.
- در مین کار دستگاه قهوه ساز، لطفاً درب دستگاه قهوه را به زور باز نکنید و معبه تفاله قهوه، سینی فاضلاب و سایر قطعات را استخراج کنید.
- هنگام استفاده از «آب فالص بشکه ای»، فقط آب فالص در دمای معمولی را می توان به سطل اضافه کرد.
- لطفاً آب داغ یا آب یغ اضافه نکنید.
- توصیه می شود از دانه های قهوه بو داده متوسط یا عمیق با مقدار روغن کم استفاده کنید.
- استفاده از یفت عمیق یا زغال سوز و دانه های قهوه بسیار روغنی توصیه نمی شود.
- هنگامی که نوشیدنی بیرون می ریزد، لطفاً دست خود را در فروبی دستگاه قهوه قرار ندهید تا از سوختن آن جلوگیری شود.
- هنگام تمیز کردن دستگاه، لطفاً از برس یا مواد شوینده استفاده نکنید تا به ظاهر دستگاه قهوه آسیبی وارد نشود.
- لطفاً برای تمیز کردن از پارچه نرم و مرطوب استفاده کنید.

- لطفاً هنگام اضافه کردن قهوه در معبه قهوه از فضا MAX تجاوز نکنید. اگر فضا MAX وجود نداشته باشد، می توان آن را تا ۸۰٪ از معبه پر کرد.
- لطفاً در طول فرآیند قهوه سازی، بازرسی و تنظیم مجدد دستگاه، فرآیند تمیز کردن فودکار و فرآیند پر کردن آب سیستم، منبع تغذیه را قطع نکنید.
- لطفاً ارتفاع فروبومی قهوه را با توجه به ارتفاع فنجان قهوه تنظیم کنید تا از ریختن قهوه، آب داغ، شیر داغ و سایر نوشیدنی ها جلوگیری شود.
- هنگام خاموش کردن دستگاه مراحل صمغ را دنبال کنید: ابتدا وارد منوی میانبر در سمت راست بالای صفحه شده و سپس (روی خاموش کردن) کلیک کنید تا دستگاه خاموش شود. سپس دستگاه قهوه به طور فودکار فضا لوله را شستشو می دهد. پس از شستشو، صفحه نمایش خاموش می شود و سپس کلید پاور پشت دستگاه قهوه ساز را فشار دهید تا جریان برق به طور کامل قطع شود. لطفاً دوشاخه برق را مستقیماً جدا نکنید.
- پس از خاموش شدن دستگاه هر روز، لطفاً تفاله های قهوه موجود در دستگاه را خالی و تمیز کنید.
- برای اطمینان از کیفیت قهوه، توصیه می شود سطل را تمیز کنید و آب داخل سطل را هر روز تعویض کنید (فقط با استفاده از آب تصفیه شده گالنی).
- در صورت استفاده از دستگاه با منبع آب بیرونی، لطفاً پس از قطع آبرسانی بیرونی از دستگاه استفاده نکنید.

### نام و محتوای مواد مضر در محصول

«O» - نشان می دهد که محتوای ماده فطرناک در تمام مواد همگن جزء کمتر از حد ماده فطرناک تعیین شده در استاندارد ملی است.

«X» - نشان می دهد که محتوای ماده فطرناک در حداقل یک ماده همگن جزء از حد مجاز ماده فطرناک تعیین شده در استاندارد ملی بیشتر است.

بردهای مدار و قطعات مسی فلزی اجزای دارای علامت X ماوی سرب هستند و تکنولوژی فعلی نمی تواند مواد مضر را کاهش دهد.

مواد خطرناک									نام ماده	
بی فنیل دی متیل دی کربوکسیلات				PBDE	PBB	CR(VI)	(cd)	(Hg)	(pb)	
DIBP	DBP	BBP	DEHP							
O	O	O	O	O	O	O	O	O	X	برد مدار چاپی
O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	پلاستیک
O	O	O	O	O	O	O	O	O	X	سیلاستیک
O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	فلز
O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	پیوست