

MIGEL



اسپرسو ساز

GEM 190

English

فارسی

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند میگل امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

اطلاعات فنی

توان: ۱۲۵۰-۱۰۵۰ وات
 گنجایش مخزن آب ۱.۵ لیتر
 ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت
 فرکانس: ۶۰-۵۰ هرتز

نکات مهم ایمنی

همیشه به هنگام استفاده از دستگاه، جهت جلوگیری از خطراتی چون برق گرفتگی، آتش سوزی و سایر آسیب های مربوطه، نکات ایمنی که در ادامه آورده شده را مد نظر قرار دهید:

- ۱ - تمامی نکات آموزشی استفاده از دستگاه را مطالعه نمایید.
- ۲ - قبل از استفاده از مطابقت ولتاژ دستگاه (درج شده روی برچسب مشخصات فنی) با ولتاژ محل زندگی خود اطمینان حاصل نمایید.
- ۳ - جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی و آتش سوزی، از فرو بردن دستگاه، سیم و دوشاخه در آب و سایر مایعات پرهیز نمایید.
- ۴ - به هنگام استفاده از دستگاه در نزدیکی کودکان، نظارت و مراقبت کامل را بر آنها داشته باشید.
- ۵ - در صورت عدم استفاده از دستگاه و همچنین قبل از تمیزکاری آن، دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید و قبل از جدا کردن قطعات جانبی کمی صبر نمایید تا دستگاه به طور کامل خنک گردد.
- ۶ - در صورت عدم کارکرد دستگاه، صدمه دیدن کابل و مشاهده هر گونه ایراد، هرگز دستگاه را مورد استفاده قرار ندهید و جهت سرویس و تعمیرات به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید.
- ۷ - استفاده از قطعات غیر فابریک دستگاه ممکن است باعث برق گرفتگی و آتش سوزی گردد، بنابراین فقط از قطعاتی که شرکت سازنده تولید نموده استفاده نمایید.
- ۸ - جهت خاموش کردن دستگاه، تمامی دکمه ها و یا ولوم ها را در حالت خاموش قرار دهید، سپس دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید.
- ۹ - از لمس کردن سطوح خودداری نمایید چرا که به هنگام کارکرد ممکن است داغ باشند، بنابراین جهت حمل و جابجایی فقط از دستگیره دستگاه استفاده نمایید.

- ۱۰ - این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی گردیده بنابراین از مورد استفاده قرار دادن آن در محیط های بیرونی و همچنین برای اهداف تجاری پرهیز نمایید.
- ۱۱ - از آویزان شدن کابل از روی سطحی که دستگاه بر روی آن قرار دارد و همچنین تماس آن با اجسام داغ جلوگیری نمایید.
- ۱۲ - جهت جلوگیری از قطع جریان هوا در زیر دستگاه، آن را همیشه بر روی سطحی صاف و محکم قرار دهید.
- ۱۳ - قبل از روشن کردن دستگاه، مخزن آب را پُر کنید و آن را به درستی در جای خود قرار دهید به طوری که کاملاً "چفت گردد".
- ۱۴ - از جدا نمودن دسته اسپرسو به هنگام دم کشیدن قهوه خودداری نمایید. قبل از جدا نمودن دسته اسپرسو جهت اضافه نمودن قهوه، از روشن بودن سه چراغ روی دستگاه مطمئن شوید.
- قسمت های فلزی دسته اسپرسو ممکن است کمی داغ باشند، بنابراین هنگام جداسازی آن احتیاط کنید و فقط با استفاده از دستگیره آن را جدا نمایید.
- به هنگام جابجا کردن دستگاه مراقبت های لازم را به عمل آورید چرا که ممکن است آب داخل مخزن داغ باشد.
- ۱۵ - جهت جدا نمودن مخزن آب، دستگاه می بایست به صورت کامل در حالت خاموش قرار داشته باشد.
- ۱۶ - به منظور جلوگیری از خطر ناشی از وصل مجدد ناخواسته قطع کننده حرارتی، این وسیله نباید از طریق افزاره سوئیچینگ خارجی، مانند تایمر، تغذیه شود یا به مداری متصل شود که مرتباً توسط تامین کننده برق روشن و خاموش می شود.
- ۱۷ - این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با کم توانی جسمی یا ذهنی، یا افراد بی تجربه و نا آگاه در نظر گرفته نشده است. مگر اینکه نظارت بر این افراد با ارائه دستورالعمل استفاده از وسیله، توسط سرپرست مسئول ایمنی آنها انجام گیرد. توصیه می شود کودکان تحت نظارت و سرپرستی باشند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.
- ۱۸ - دستگاه را به دور از دسترس کودکان نگه داری نمایید.
- ۱۹ - قبل از جدا نمودن قطعات جانبی، از روشن بودن سه چراغ روی دستگاه مطمئن شوید، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه در حالت خاموش قرار گیرد، سپس دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید.
- ۲۰ - از جدا نمودن دسته اسپرسو در هر زمانی که دستگاه در حال دم آوری قهوه می باشد پرهیز نمایید.
- ۲۱ - به هنگام جدا نمودن دسته اسپرسو احتیاط کنید، چرا که قسمت های فلزی دسته ممکن است داغ باشد و همچنین امکان شناور بودن آب جوش در قسمت بالایی فیلتر وجود دارد.
- برای جدا سازی و یا حمل دسته اسپرسو فقط از دسته آن استفاده نمایید و جهت دور

ریختن پودر قهوه استفاده شده گیره فیلتر را مورد استفاده قرار دهید.

۲۲ - در صورت عدم خروجی قهوه، ممکن است فیلتر مسدود گردیده باشد، در این هنگام دستگاه را خاموش کرده و مدتی صبر کنید تا به طور کامل خنک گردد. انسداد فیلتر ممکن است به دلیل کوچک بودن پودر قهوه مورد استفاده باشد. شما می توانید با مراجعه به قسمت ایراد یابی در انتهای دفترچه ایراد را برطرف نمایید.

۲۳ - به هنگام تمیزکاری لوله خروجی کف شیر، یک لیوان نسبتاً بزرگ در زیر لوله قرار دهید، مخزن شیر را پر از آب کنید و سپس آن را بر روی دستگاه در جای خود قرار دهید. ولوم تنظیم کف شیر را به سمت موافق عقربه های ساعت بچرخانید تا در حالت (تمیزکاری) قرار گیرد، دکمه Latte/Clean را به مدت سه ثانیه نگه دارید سپس آن را رها کنید تا حالت تمیزکاری فعال گردد. اجازه دهید به مدت ۳۰ ثانیه آب داخل لوله را تخلیه گردد و در آخر دکمه Latte/Clean را فشار دهید تا فرآیند تمیزکاری متوقف گردد.

۲۴ - از قرار دادن دستگاه در نزدیکی منابع گرما همانند اجاق گاز، هیتر و سایر موارد مشابه خودداری نمایید.

۲۵ - از مورد استفاده قرار دادن این دستگاه برای کاربرد های غیر تعریف شده خودداری نمایید.

۲۶ - هرگز دستگاه را به هنگام استفاده بدون نظارت رها نکنید.

۲۷ - این دستگاه فقط برای استفاده در خانه و همچنین محیط های داخلی می بایست مورد استفاده قرار گیرد، برخی از این مکان ها عبارتند از:

- آشپزخانه مغازه، اداره، دفترکار و موارد مشابه جهت استفاده پرسنل - ویلا

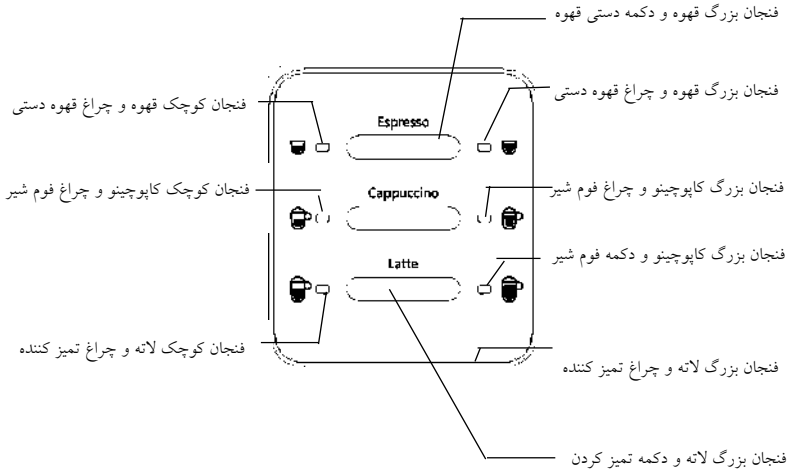
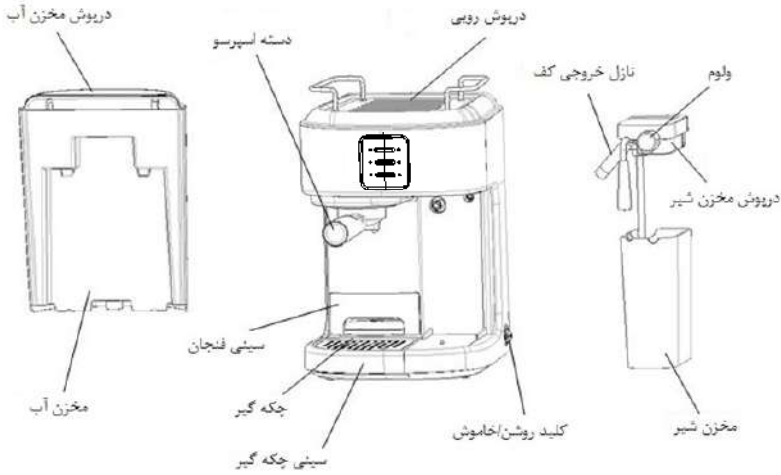
- در هتل ها، مسافرخانه ها و دیگر مکان های اقامتی جهت استفاده پرسنل

۲۸ - از فرو بردن دستگاه در آب و سایر مایعات خودداری نمایید، چرا که این کار خطر برق گرفتگی را به همراه خواهد داشت.

۲۹ - دفترچه راهنما را نگه داری نمایید و نکات ایمنی ذکر شده را به هنگام استفاده مد نظر قرار دهید.


هشدار

جهت پیشگیری از خطر سوختگی و آسیب های احتمالی ناشی از بخار خروجی، به هنگام دم آوری و خروج قهوه و یا کف شیر، از جدا نمودن دسته اسپرسو از دستگاه اجتناب کنید. قبل از جدا نمودن دسته اسپرسو جهت اضافه نمودن پودر قهوه حتماً از روشن بودن سه چراغ دستگاه. همچنین جهت جدا کردن مخزن برای اضافه کردن آب یا شیر، از روشن بودن سه چراغ دستگاه و خاموش بودن (قرار داشتن کلید قرمز رنگ ON/OFF در حالت "O"). اطمینان حاصل نمایید.




- ۱ - ابتدا از خاموش بودن دستگاه (قرار داشتن دکمه روشن/خاموش در حالت «O») و خارج بودن دوشاخه از پریز برق اطمینان حاصل نمایید.
 - ۲ - به غیر از برچسب مشخصات، تمامی برچسب‌ها و پلاستیک‌های چسبیده به دستگاه را از آن جدا نمایید.
 - ۳ - مخزن آب، مخزن شیر، فیلترها، دسته اسپرسو و دیگر لوازم جانبی را از دستگاه جدا نمایید و با آب شستشو دهید، و پس از خشک شدن کامل، آنها را بر روی دستگاه در جای خود قرار دهید.
 - ۴ - جهت نصب دسته اسپرسو بر روی دستگاه، ابتدا به قسمت دستورالعمل مربوط به نصب دسته اسپرسو (در این دفترچه راهنما) مراجعه نمایید و با توجه به موارد ذکر شده آن را انجام دهید.
 - ۵ - برای تمیزکاری داخلی (رسوب زدایی) به واحد مربوطه (در این دفترچه راهنما) مراجعه نمایید.
- نکته:** جهت کارکرد بهتر دستگاه، پس از هر دفعه استفاده آن را به طور تمیزکاری نمایید.

نحوه راه اندازی دستگاه

- ۱ - مخزن آب را بین درجه min و max پُر کنید.
- ۲ - مخزن شیر را بین درجه min و max پر از آب کنید.
- ۳ - یکی از فیلترها را (تک فنجان / دو فنجان) را درون دسته اسپرسو قرار دهید. سپس دسته اسپرسو را به درستی به دستگاه وصل نمایید و یک فنجان در زیر آن قرار دهید.
- ۴ - دوشاخه دستگاه را به پریز برق متصل نمایید.
- ۵ - دستگاه را با قرار دادن دکمه روشن/خاموش در حالت "I" روشن نمایید.
- ۶ - در این هنگام هر شش چراغ نشانگر در حالت چشمک زن قرار خواهند گرفت، در این هنگام پس از قرار گرفتن چراغ‌ها در حالت ثابت دکمه کاپوچینو  را دو دفعه فشار دهید.
- ۷ - پس از کامل شدن این فرآیند، تمامی دکمه در حالت ثابت قرار خواهند گرفت. در این حالت دستگاه شما آماده به کار می باشد.

انتخاب فنجان مناسب

قبل از تهیه نمودن قهوه خود، با توجه به جدول زیر، فنجانی با اندازه مناسب مورد استفاده قرار دهید.

مقدار نوع قهوه خروجی		
اسپرسو	 تک فنجان  دو فنجان	۶۰ میلی لیتر ۱۱۹ میلی لیتر
کاپوچینو	 تک فنجان  دو فنجان	۱۷۸ میلی لیتر ۳۵۵ میلی لیتر
قهوه لاته	 تک فنجان  دو فنجان	۲۹۶ میلی لیتر ۴۷۴ میلی لیتر

استفاده از قهوه مناسب و نحوه نگه داری

پودر قهوه مورد استفاده می بایست تازه و به درستی رُست شده باشد. (رُست دادن در اصطلاحات مربوط به قهوه به معنای بو دادن دان قهوه می باشد). هر فردی ممکن است نسبت به سلیقه خود تمایل به تهیه قهوه فرنچ یا ایتالیایی باشد. پس از آسیاب شدن دانه قهوه، طعم خالص تنها هفت تا هشت روز در پودر قهوه باقی می ماند. پودر قهوه خود را همیشه در بسته بندی مناسب با درب بسته (جهت جلوگیری ورود هوا در آن) در مکانی تاریک و دمای خنک نگه داری نمایید و از قرار دادن آن در یخچال و فریزر خودداری نمایید. در صورت نگه داری دان قهوه در بسته بندی مناسب با درب بسته، طعم آن تا ۴ هفته حفظ خواهد شد.

نحوه آسیاب کردن قهوه

یکی از مهم ترین موارد در فرآیند تهیه اسپرسو، آسیاب کردن آن می باشد، به طوری که قهوه آسیاب شده می بایست به اندازه دانه های شکر باشد. در صورت ریز بودن بیش از حد پودر قهوه آسیاب شده، آب در پودر قهوه (حتی با فشار زیاد) جریان نخواهد داشت، همچنین درشت بودن پودر قهوه آسیاب شده باعث جریان بسیار سریع آب در آن شده که از خروجی طعم خالص قهوه جلوگیری می کند. همیشه آسیاب قهوه را با دقت انجام دهید تا پودر قهوه اندازه مناسب و یکسان داشته باشد.

پر کردن مخزن آب

- ۱ - شما می توانید با استفاده از یک پارچ مخزن آب را پر کنید، همچنین می توانید با جدا نمودن مخزن از دستگاه و قرار دادن آن زیر شیر آب، آن را پر از آب نمایید. همیشه مخزن را بین علامت MIN (حداقل) و MAX (حداکثر) پر کنید و هرگز آب جوش یا آب گرم در آن نریزید.
- ۲ - پس از پر کردن مخزن آب، درپوش آن را ببندید و آن را به درستی بر روی دستگاه قرار دهید به طوری که بصورت کامل در جای خود چفت گردد.

پر کردن مخزن شیر

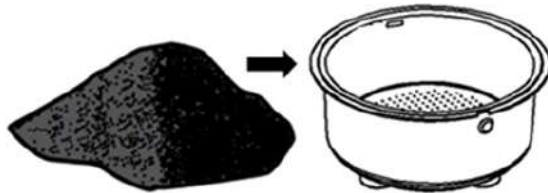
- در صورتی که قصد تهیه کاپوچینو یا قهوه لاته را دارید، ابتدا مخزن شیر را از دستگاه جدا نمایید، سپس درپوش آن را باز کنید و به مقدار مورد نظر بین علامت MIN و MAX در آن شیر (خنک) بریزید. مخزن شیر را بر روی دستگاه بازگردانید و از درست قرار گرفتن آن در جای خود اطمینان حاصل نمایید.

استفاده از فیلتر

- با توجه به مواردی که در ادامه آمده فیلتر مورد نظر خود را انتخاب نمایید.
- ۱ - برای مقدار (تک شات) فیلتر زیر را مورد استفاده قرار دهید.

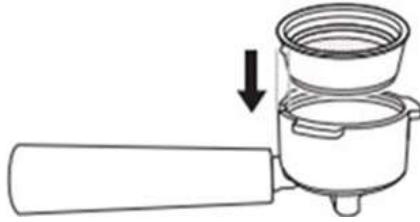


- ۲ - برای مقدار (دو شات) از فیلتر زیر استفاده نمایید.

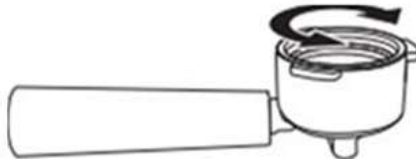


قرار دادن فیلتر در دسته اسپرسو

۱ - برای قرار دادن فیلتر انتخاب شده در دسته اسپرسو، از قرار گرفتن و تراز بودن شکاف روی فیلتر با شیار داخل دسته اسپرسو اطمینان حاصل نمایید.



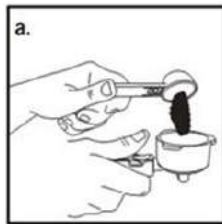
۲ - جهت چفت کردن فیلتر، هنگامی که در دسته اسپرسو قرار دارد، آن را به سمت راست یا چپ بچرخانید.



نکته: جهت جدا نمودن فیلتر از دسته اسپرسو، کافیست آن را به سمت راست یا چپ بچرخانید تا شکاف فیلتر از شیار دسته اسپرسو جدا گردد.
هشدار: قبل از جدا نمودن فیلتر، از خنک شدن کامل آن اطمینان حاصل نمایید.

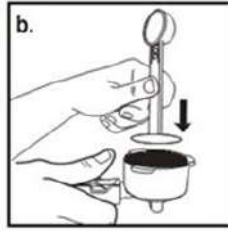
نحوه ریختن قهوه در فیلتر

۱ - ابتدا پودر قهوه را درون فیلتر بریزید (مراقب باشید فیلتر بیش از اندازه پُر نشود)
نکته: مقدار پودر قهوه داخل فیلتر نباید از علامت MAX بالاتر آید.

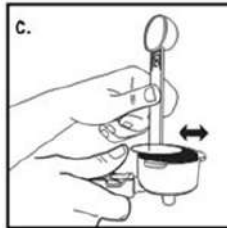


۲ - همانند شکل زیر، با استفاده از کوبه، پودر قهوه را درون فیلتر فشار دهید به طوری

که سطح آن در فیلتر بکدست گردد.

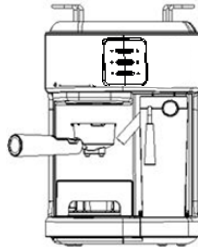



۳ - پودر قهوه ریخته شده بر روی لبه ی فیلتر را خالی نمایید.

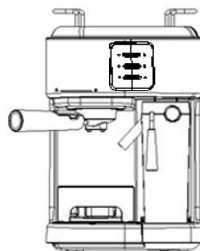


نحوه قرار دادن دسته اسپرسو بر روی دستگاه

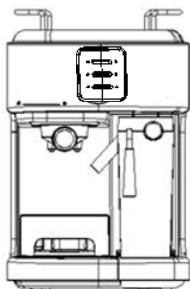
۱- دسته اسپرسو را در زیر سری خروجی قهوه قرار دهید، سپس گیره نگه دارنده را به سمت عقب حرکت دهید.



۲ - دسته را طوری قرار دهید که دسته با علامت قفل باز  روی دستگاه در یک راستا باشد و در شیار آن قرار گیرد.



۳ - دسته را به آرامی به راست بچرخانید تا گیره نگهدارنده با علامت قفل  بسته تراز گردد.



نکته: لوله ایجاد کف، پس از استفاده بسیار داغ می باشد، بنابراین مراقبت های لازم را بعمل آورید.

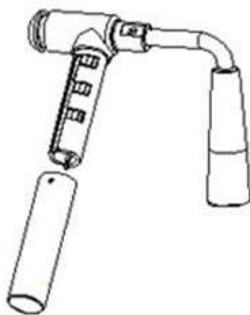
قرار دادن فنجان

۱ - در صورت استفاده از فنجان های کوچک (فنجان قهوه خوری) سینی فنجان را به بیرون کشیده و فنجان خود را بر روی آن قرار دهید.
نکته: سینی کشویی فنجان برای فنجان های کوچک مخصوص اسپرسو طراحی گردیده است.

۲ - اگر فنجان مورد استفاده بزرگ می باشد (برای کاپوچینو)، آن را بر روی چکه گیر صفحه چکه گیر قرار دهید.

۳ - در صورت استفاده از فنجان بزرگ برای دم آوری قهوه لاته، آن را بر روی چکه گیر صفحه چکه گیر قرار دهید.

هنگام تهیه کاپوچینو یا لاته، لطفاً اهرم لوله کف را طوری تنظیم نمایید که لوله پخش کننده کف شیر به طور دقیق داخل فنجان قرار گیرد، شما همچنین می توانید طول لوله پخش کننده کف شیر را با قفل کردن آن روی موقعیت های مختلف اهرم لوله تنظیم نمایید تا با اندازه های مختلف فنجان مطابق گردد. جهت جدا نمودن لوله جهت تمیزکاری، کافیست آن را کمی بچرخانید. به تصویر زیر توجه نمایید:



- ۱ - ابتدا از اتصال دوشاخه با پریز برق اطمینان حاصل نمایید.
- ۲ - دکمه روشن/خاموش را در حالت "۱" قرار دهید تا دستگاه روشن گردد، در این هنگام هر شش چراغ نشانگر در حالت چشمک زن قرار می گیرد تا زمانی که آب داخل مخزن به دمای مناسب برسد. زمانی که چراغ های نشانگر در حالت ثابت قرار گیرد دستگاه آماده به کار می باشد.

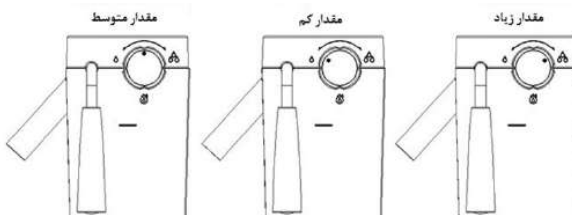
انتخاب عملکرد دستگاه

تهیه اسپرسو

- ۱ - برای تهیه اسپرسو تک فنجان، دکمه تهیه قهوه را یک دفعه فشار دهید، در این هنگام چراغ نشانگر (☺) روشن خواهد شد.
 - ۲ - برای تهیه اسپرسو دو فنجان، دکمه تهیه قهوه را دو دفعه فشار دهید، در این هنگام چراغ نشانگر (☺☺) روشن خواهد شد.
 - ۳ - جهت تهیه فنجان بزرگ قهوه، دکمه تهیه قهوه را به مدت سه ثانیه نگه دارید در این هنگام نشانگرهای (☺☺☺) همزمان روشن خواهند شد. هنگامی که قهوه خروجی به اندازه مورد نظر رسید، جهت توقف خروجی آن می توانید هر کدام از دکمه ها را فشار دهید.
- این دستگاه توانایی تهیه قهوه با تنظیمات دلخواه شما را دارا می باشد و به طور اتوماتیک متوقف خواهد شد.
- هنگامی که دو چراغ نشانگر (☺☺) در حالت ثابت قرار می گیرند، به معنای پایان عملیات دم آوری قهوه می باشد.
- هشدار:** پس از پایان تهیه قهوه، از جدا نمودن سریع فیلتر پرهیز نمایید، شما می بایست حداقل پس از گذشت ۱۰ ثانیه آن را جدا نمایید.

تهیه کاپوچینو

قبل از تهیه نمودن کاپوچینو، ولوم تنظیم مقدار کف را در حالت وسط قرار دهید، شما می توانید نسبت به مقدار مورد نظر خود برای ایجاد کف، ولوم مربوطه را در حالت (برای کف زیاد) و حالت (برای کف کم) استفاده قرار دهید. به شکل زیر توجه نمایید:



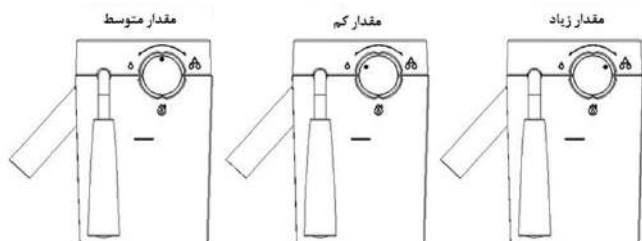
نکته: شدت خروجی کف را می توان در هنگام دو آوری قهوه تنظیم نمود.

۱ - جهت تهیه کاپوچینو به مقدار فنجان کوچک، دکمه تهیه کاپوچینو را یک دفعه فشار دهید.

۲ - جهت تهیه کاپوچینو به مقدار فنجان بزرگ، دکمه تهیه کاپوچینو را دو دفعه فشار دهید.

تهیه قهوه لاته

جهت تنظیم مقدار کف شیر، ولوم مربوطه را نسبت به مقدار مورد نظر خود تنظیم نمایید، در صورت نیاز به ایجاد کف زیاد ولوم را به سمت راست بچرخانید تا در حالت قرار گیرد و برای ایجاد کف به مقدار کم ولوم را حالت قرار دهید. به شکل زیر توجه نمایید:



۱ - جهت تهیه قهوه لاته به مقدار فنجان کوچک، دکمه تهیه قهوه لاته را یک دفعه فشار دهید.

۲ - جهت تهیه قهوه لاته به مقدار فنجان بزرگ، دکمه تهیه قهوه لاته را دو دفعه فشار دهید.

نحوه ایجاد کف شیر

با استفاده از این دستگاه، شما می توانید بدون تهیه قهوه، فقط کف شیر تهیه نمایید، به این صورت که با نگه داشتن دکمه تهیه کاپوچینو و کف شیر به مدت سه ثانیه خروجی کف شیر را به نوشیدنی خود اضافه نمایید و پس از خروجی آن به مقدار مورد نظر دوباره دکمه تهیه کاپوچینو و کف شیر را فشار دهید تا متوقف گردد.

نکته: اضافه کردن کف شیر برای نوشیدنی هایی نظیر شکلات داغ، چای لاته، ماکیاتو و موارد مشابه دیگر مناسب می باشد.

در صورت باقی ماندن شیر در مخزن، شما می توانید مخزن را از دستگاه جدا نموده و برای استفاده های بعدی آن را در یخچال نگه داری نمایید.

در صورت عدم استفاده از دستگاه تا ۱۵ دقیقه، دستگاه به طور اتوماتیک در حالت SLEEP قرار خواهد گرفت که با فشار دادن هر کدام از دکمه ها، دستگاه روشن شده و آماده به کار خواهد بود.

در صورت نیاز به رسوب گیری، این دستگاه با قرار دادن چراغ های نشانگر در حالت چشمک زن بصورت متناوب و سرعت بالا به کاربر یاد آوری می کند که رسوب گیری دستگاه انجام گردد. در این هنگام مخزن آب می بایست به مقدار ۶۰۰ میلی لیتر پُر از آب به همراه ماده رسوب گیر گردد و با فشار دادن همزمان دکمه تهیه قهوه و قهوه لات، دستگاه در حالت رسوب گیری قرار می گیرد، سپس چراغ های نشانگر در حالت چشمک زن با سرعت پایین و به طور متناوب قرار می گیرد. پس از کارکرد به مدت سی دقیقه، هر شش چراغ نشانگر با سرعت بالا چشمک خواهند زد، در این هنگام مخزن آب را از دستگاه جدا نمایید و آب باقی مانده را خالی نمایید و مجدد به مقدار ۶۰۰ میلی لیتر آن را پُر از آب کنید، سپس دکمه های تهیه قهوه و قهوه لات را همزمان فشار دهید تا دستگاه عملیات رسوب زدایی را ادامه دهد، در این هنگام چراغ های نشانگر در حالت چشمک زدن با سرعت پایین و به طور متناوب قرار خواهند گرفت، پس از کارکرد دستگاه به مدت سی دقیقه، دستگاه در حالت استندبای قرار خواهد گرفت.

نکته

۱ - هنگامی که دستگاه به شما یادآوری می کند که رسوب زدایی انجام گردد، شما می توانید هر کدام از دکمه های عملکردی را برای انجام عملکرد مورد نظر فشار دهید و دستگاه کارکرد فرمان داده شده را انجام دهد.

پس از پایان کارکرد، دستگاه مجدد در حالت یادآوری جهت رسوب زدایی قرار می گیرد.

۲ - فرآیند رسوب زدایی را در هر زمان با فشار دادن هر دکمه ای می توان متوقف نمود، سپس دستگاه مجدد حالت یادآوری جهت رسوب زدایی قرار می گیرد و پس از پایان رسوب زدایی، دستگاه به طور اتوماتیک در حالت استندبای قرار خواهد گرفت.

استفاده صحیح از پودر قهوه برای تهیه نمودن اسپرسو

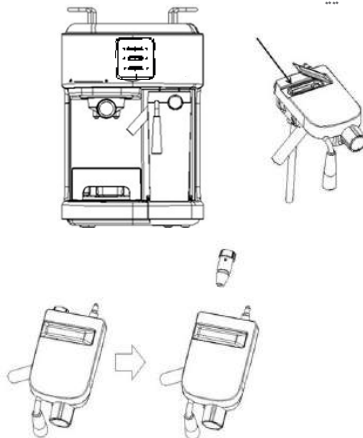
از مورد استفاده قرار دادن شکر همراه پودر قهوه در دستگاه پرهیز نمایید چرا که باعث مسدود شدن فیلتر و آسیب رسیدن به دستگاه خواهد شد، در صورت استفاده از شکر و خراب شدن دستگاه، به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید.

تمیزکاری مخزن شیر و لوله ایجاد کف

هرچند که می توان شیر باقی مانده را در مخزن نگه داری نمود، اما بهتر است لوله خروجی کف و مخزن شیر را به طور منظم تمیزکاری نمایید چرا که باقی ماندن شیر به مدت زیاد ممکن است باعث مسدود شدن خروجی آن ها گردد. جهت تمیزکاری

مخزن شیر و لوله خروجی کف به موارد زیر توجه نمایید:

- ۱ - مخزن شیر را از دستگاه جدا نمایید
 - ۲ - درپوش مخزن را بردارید.
 - ۳ - رابط لوله بخار را بچرخانید تا جدا گردد، سپس آن را با آب شستشو دهید. پس از شستشو، رابط لوله را بر روی درپوش مخزن شیر بچرخانید تا در جای خود قرار گیرد.
 - ۴ - به هنگام شستشوی مخزن شیر، شما می توانید صفحه سیلیکونی را باز کنید و آن را زیر شیر آب شستشو دهید.
 - ۵ - شیر باقی مانده در مخزن را خالی کنید، سپس مخزن و درب آن را با آب و مایع شوینده به طور کامل شستشو دهید و سپس آن را خشک نمایید.
 - هرگز از پدهای شستشو ضخیم و زبر استفاده نکنید چرا که باعث ایجاد خراش بر روی سطح مخزن می گردد.
 - درپوش مخزن شیر را هرگز در دستگاه ماشین ظرف شویی شستشو ندهید، اما شستشوی مخزن شیر را می توان در ماشین های ظرف شویی انجام داد..
 - ۶ - یک فنجان خالی بزرگ در زیر لوله ایجاد کف قرار دهید.
 - ۷ - ولوم تنظیم مقدار کف را به سمت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا در حالت قرار گیرد، سپس دکمه تهیه قهوه لاته/ تمیزکاری را به مدت سه ثانیه نگه دارید تا عملکرد تمیزکاری فعال گردد. در این هنگام بخار از لوله ایجاد کف خارج خواهد شد، اجازه دهید تا چند ثانیه این عمل صورت گیرد تا زمانی که شیر در لیوان مورد استفاده دیده نشود. هنگامی که عملیات به پایان رسید، دکمه تهیه قهوه لاته/ تمیزکاری را یک دفعه فشار دهید تا فرآیند تمیزکاری متوقف گردد.
 - ۸ - تمام آب باقی مانده در مخزن شیر را خالی نمایید و آن را مجدد در جای خود بر روی دستگاه قرار دهید.
- نکته:** برای جداسازی مخزن شیر، شما می بایست مخزن را کمی به سمت بالا بیاورید سپس آن از جای خود خارج نمایید.



نحوه شستشوی دسته اسپرسو، فیلتر و نازل خروجی قهوه

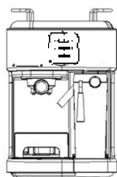
- ۱ - ابتدا دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.
- ۲ - پس از اتمام استفاده، تجهیزات دستگاه تا مدتی داغ می باشند، بنابراین مدتی صبر نمایید تا بطور کامل خنک شوند، سپس جهت جدا نمودن هر کدام از قطعات اقدام نمایید.
- ۳ - دسته اسپرسو را از دستگاه جدا نمایید و پودر قهوه باقی مانده را خالی کنید. دسته اسپرسو و فیلتر را با آب و کف به خوبی شستشو دهید. از شستشوی دسته اسپرسو و فیلتر توسط دستگاه ظرف شوی خودداری نمایید.
- ۴ - جهت تمیزکاری نازل خروجی قهوه، قسمت زیرین آن را با استفاده از دستمالی مرطوب پاک کنید تا باقی مانده قهوه روی آن کاملاً پاک شوند.
- توجه نمایید که نازل خروجی قهوه از دستگاه جدا نمی گردد.
- ۵ - دسته اسپرسو را بدون قرار دادن فیلتر در آن، بر روی دستگاه جای دهید.
- ۶ - فنجان بزرگ در زیر نازل خروجی دسته اسپرسو قرار دهید.
- ۷ - دکمه تهیه قهوه را فشار دهید تا دستگاه عملیات خروج آب (بدون قهوه) را انجام دهد، اجازه دهید تا زمانی که دستگاه بطور اتوماتیک قطع گردد آب از نازل خروجی خارج گردد.

تمیزکاری مخزن آب

مخزن آب را از دستگاه جدا نمایید و با وارونه کردن آن روی سینک، آب باقی مانده را خالی کنید. توصیه می شود پس از هر استفاده، مخزن آب را خالی نمایید. مخزن آب را با کف شستشو دهید و پس از شستشو آن را کاملاً خشک نمایید. مخزن آب همچنین قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشد.

تمیزکاری دستگاه

- ۱ - همیشه جهت تمیزکاری دستگاه از پارچه با دستمالی نرم و نیمه مرطوب استفاده نمایید، و هرگز پد های زیر و همچنین مواد شوینده شیمیایی را مورد استفاده قرار ندهید.
- ۲ - هرگز دسته اسپرسو را در نازل خروجی نگه داری نکنید چرا که این کار باعث آسیب دیدن درز بین نازل خروجی و دسته اسپرسو در هنگام تهیه قهوه خواهد شد. شما می توانید مطابق تصویر زیر جهت نگه داری دسته اسپرسو و فیلتر اقدام نمایید.



احتیاط: از فرو بردن دستگاه در آب و سایر مایعات پرهیز نمایید.

از بین بردن رسوبات معدنی و املاح آب

انباشته شدن رسوب های ناشی از املاح آب در عملکرد دستگاه تاثیرگذار خواهد بود. هنگامی که دم آوری و خروج قهوه از دستگاه زمان بیشتری را نسبت به حالت عادی طی می کند و یا به هنگام خروج بخار، رسوبات سفید رنگ بر روی نازل خروجی مشاهده گردد، به این معنا می باشد که املاح آب باعث ایجاد رسوب در دستگاه شده است.

زمان رسوب زدایی بستگی به سختی آب استفاده شده دارد. جدول زیر فواصل پیشنهادی رسوب گیری را نشان می دهد.

نوع آب	زمان رسوب گیری
آب نرم (آب تصفیه شده)	پس از هر ۸۰ دفعه خروجی قهوه
آب سخت (آب لوله کشی شهری)	پس از هر ۴۰ دفعه خروجی قهوه

دفع لوازم الکتریکی و حفاظت از محیط زیست

شما می توانید با دفع صحیح دستگاه الکتریکی خود از محیط زیست حفاظت نمایید.



با توجه به قوانین مربوط به دفع و بازیافت در محل زندگی خود، لوازم الکتریکی غیر قابل استفاده را به مراکز بازیافت مربوطه تحویل دهید تا از ایجاد صدمه به محیط زیست جلوگیری گردد.

ایراد	علت احتمالی	راه حل
دستگاه خروجی قهوه ندارد	۱ - مخزن آب خالی می باشد ۲ - قهوه بسیار ریز آسیاب شده ۳ - مقدار بسیار زیاد قهوه در فیلتر ۴ - دوشاخه به برق متصل نیست ۵ - قهوه داخل فیلتر بیش از حد فشرده و کوبیده شده	۱ - مخزن آب را پر کنید ۲ - قهوه را با درجه متوسط آسیاب کنید ۳ - مقدار قهوه داخل فیلتر را کم کنید ۴ - دوشاخه را به برق متصل کنید و دستگاه را روشن کنید. ۵ - فیلتر را مجدد پر کنید و قهوه را کمتر فشرده نمایید
قهوه از اطراف لبه فیلتر خارج می گردد	۱ - دسته اسپرسو به صورت کامل در جای خود فیکس نیست ۲ - پودر قهوه در اطراف لبه فیلتر باقی مانده ۳ - مقدار بیش از حد قهوه در فیلتر ریخته شده	۱ - نگه دارنده فیلتر را به سمت حالت قفل بچرخانید ۲ - لبه فیلتر را پاک کنید ۳ - کمی از پودر قهوه را خالی کنید.
کف شیر تولید نمی شود و خروجی ندارد	۱ - بخار دستگاه تمام شده ۲ - شیر به اندازه کافی خنک نیست ۳ - لوله تولید شیر مسدود شده	۱ - از مقدار کافی آب در مخزن اطمینان حاصل نمایید. ۲ - از شیر خنک استفاده نمایید ۳ - به قسمت تمیزکاری/سوپ زدایی مخزن شیر و لوله تولید کف مراجعه کنید
سرعت خروج قهوه بیش از حد بالا می باشد	۱ - قهوه آسیاب شده درشت می باشد ۲ - عدم وجود قهوه در فیلتر به مقدار کافی	۱ - از پودر قهوه با اندازه متوسط استفاده نمایید ۲ - از قهوه به مقدار بیشتر استفاده کنید
مقدار خروجی قهوه کم است	۱ - استفاده از فیلتر مخصوص دو فنجان تک فنجان به جای فیلتر دو فنجان ۲ - قهوه آسیاب شده درشت می باشد	۱ - از فیلتر مخصوص دو فنجان استفاده نمایید ۲ - از پودر قهوه با اندازه متوسط استفاده نمایید
سه عدد از چراغ های نشانگر چشمک می زنند	مخزن آب خالی می باشد	مخزن را پر از آب کنید

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

خدمات پس از فروش از طریق پست در سراسر کشور

با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸-۰ تماس حاصل فرمایید.



واحد امور مشتریان توضیحات نحوه‌ی خدمات پستی
را ارائه خواهند داد.



کالای خود را به مامور پست تحویل دهید.



کالای شما در خدمات پس از فروش مرکزی توسط
تکنسین مجرب تعمیر خواهد شد.



کالای تعمیر شده، بازبینی و بسته‌بندی خواهد شد.



کالا در اسرع وقت توسط مامور پست درب منزل
شما، تحویل داده خواهد شد.



مشخصات کالا

• نام کالا: اسپرسوساز

• مدل: GEM 190

• شماره سریال ساخت:

• تاریخ خرید:

• مهر و امضای فروشگاه:

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

• سال خدمات پس از فروش

www.sanjekish.com

www.2328.ir • info@2328.ir



مراکز خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۹۰۴۵۲۸

تلفن: ۰۲۱ ۲۲۶۳۰۵۵۸-۹

• تهران، خیابان شریعتی، پایین تر از پل رومی، شماره ۱۷۸

تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵

• تهران، پایین تر از میدان هفت حوض، ترسیده به چهارراه تلفن خانه، پلاک ۴۲۹

مشتری گرامی،

شرکت تولیدی بازرگانی سنجه کیش (سهامی خاص) در راستای رفاه حال خریداران محترم و به پاس اعتمادی که به این مجموعه داشته اند، محصولات برقی خود را تحت پوشش ضمانت ۲۴ ماهه ی کاملاً رایگان، شامل: تعویض قطعات، همراه با ارائه کلیه ی خدمات مربوطه و همچنین تامین قطعات به مدت ۱۰ سال از تاریخ خرید، قرار داده است.

خواهشمند است هنگام خرید کالا موارد زیر را به دقت مطالعه فرمایید:

۱. خواهشمند است هنگام تحویل کالا، اطمینان حاصل نمایید که کالا از لحاظ ظاهری کاملاً سالم است و کسری لوازم ندارد. هرگونه شکستگی و عیوب ظاهری و کسری قطعات پس از تحویل، شامل خدمات مندرج در ضمانت نامه نخواهد شد.

۲. لطفاً پیش از استفاده ی کالا، دفترچه ی راهنما را به دقت مطالعه نمایید. دستورالعمل های ذکر شده و هشدارهای موجود در دفترچه ی راهنما، کاربر را در رابطه با نوسانات برق، اتصالات نامناسب، عیب یابی و ... آگاه نموده و همچنین نحوه ی صحیح نصب دستگاه و قطعات را آموزش می دهد (مراکز فروشگاهی و خدماتی ما، آماده ی ارائه ی آموزش کاربری رایگان به تمامی مشتریان گرامی هستند). برای دریافت دفترچه راهنمای محصولات به وبگاه www.sanjehkish.com مراجعه نمایید.

۳. لطفاً توجه شود که ایرادات ناشی از عدم رعایت هشدارها و توصیه های ذکر شده در دفترچه ی راهنما مانند استفاده از آب با درجه ی سختی بالا، نادیده گرفتن برچسب های هشداردهنده و هر نوع استفاده ی صنعتی و/یا غیرخانگی که موجب بروز ایرادات فنی در دستگاه گردد، شامل مزایای ضمانت نامه نمی گردد.

۴. در طول دوره ی ضمانت، هزینه ی تعمیرات و نصب قطعات بدکی رایگان بوده ولی قطعات مصرفی مانند انواع فیلترها، پاکت ها، لوازم جانبی و .. شامل ضمانت رایگان نخواهند بود.

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

۱۰ سال خدمات پس از فروش

www.sanjehkish.com

www.2328.ir • info@2328.ir



مراکز خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۹۰۴۵۲۸

تلفن: ۰۲۱ ۲۲۶۳۰۵۵۸-۹

• تهران، خیابان شریعتی، پایین تر از پل رومی، شماره ۱۷۸

• تهران، پایین تر از میدان هفت حوض، نرسیده به چهارراه تلفن خانه، پلاک ۴۲۹ تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵

PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	<ol style="list-style-type: none"> 1. No water in reservoir. 2. Coffee grind is too fine. 3. Too much coffee in the filter. 4. Appliance was not turned on or plugged in. 5. Coffee has been tamped/compressed too much. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Add water 2. Grind medium ground coffee. 3. Fill filter with less coffee. 4. Plug unit into electrical outlet and turn it on. 5. Refill filter basket with coffee, do not tamp too much.
Coffee comes out around the edge of the porta-filter.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porta-filter not rotated to full lock position. 2. Coffee grounds around the filter basket rim. 3. Too much coffee in the filter. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rotate filter holder to full lock position. 2. Wipe off rim 3. Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ran out of steam 2. Milk is not cold enough. <p>Frothing tube is blocked.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ensure there is enough water in the reservoir. 2. Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino. 3. Follow the instructions to clean the milk reservoirs & frothing tube.
Coffee comes out too quickly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ground coffee is too coarse. 2. Not enough coffee in filter. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use a finer grind. 2. Use more coffee.
Coffee is too weak.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Using small filter for double shot of espresso 2. Ground coffee is too coarse. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use large filter for double shot of espresso 2. Use a finer grind.
The three control panel lights are flashing alternatively	Water tank is out of water	Add water to reservoir.

clean position.

2. Press the power switch to "I" position, Cappuccino and Latte indicator blink in turn. Press Espresso button and Latte button at the same time, the unit will enter descaling mode automatically. 6 indicators blink by turning a circle anticlockwise, the frothed milk dispensing tube will flow out hot water and steam, after 40 mins, the unit will enter standby mode, 6 indicators illuminate.

3. Discard the residual descaling solution, and clean the water tank, fill appropriate amount pure water, brew two cups of Espresso continuously, then brew two cups of Latte continuously, the cleaning finished. 6 indicators illuminate, the unit recover to standby mode, after the unit working for 500 cycles again, the unit will remind descaling again.

Note: Under descaling reminding status, you still can operate the unit normally, and after operation, it will return to descaling reminding status.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

TO DELIME THE WATER RESERVOIR:

1. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
2. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
3. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
4. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DELIME INTERNAL PARTS:

1. Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the "Delimiting" steps above.
2. Make sure to switch the power button to the "O" position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level into reservoir.
3. Insert the porta-filter (with filter and no coffee) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the porta-filter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the power button to switch the unit on "I", once the six control panel lights turn solid blue, press the Espresso Button twice. The vinegar will start flowing through the unit and it will stop automatically.
6. Place a pitcher or large cup (with at least 325ml/ -11 ounce capacity) under the tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth control knob clockwise to the clean position "☉", then press and hold Latte Button for 3s to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube for approximately 30 seconds and then press Double Latte Button once to stop the process.
7. Repeat Steps 1 – 6 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

Manual descaling mode

After the unit working for 500 cycles, it will enter descaling alarming, Cappuccino and Latte indicator blink in turn. If you don't descale in time, waterway system may block.

Note: If you want to descale before 500 cycles, you can descale manually as following steps.

Operation

1. Ensure the power switch is at the position of "O", and the power cord is unplugged. Fill 400ml white vinegar and 600ml water into the water tank. Assemble the milk tank into the unit, turn frothing control knob clockwise to

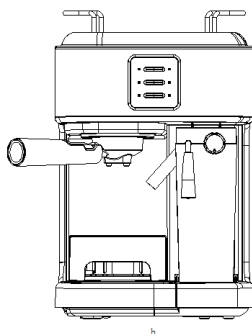
6. Place an empty large cup under the porta-filter.
7. Press the espresso button once and let the unit brew with water only until it stops automatically.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses. Wash the water reservoir with soapy water, rinse it well and wipe it dry. The water reservoir is also dishwasher safe.

CLEANING THE UNIT

1. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
2. Do not store the porta-filter in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the porta-filter while brewing espresso. You can store the porta-filter and filter as below figure.



CAUTION: Do not immerse appliance in water.

DELMING

Mineral deposits built-up in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be delimed when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head. The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVALS

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

water. After cleaning, please fix it into milk reservoir lid by rotating.

4. When cleaning milk reservoir, you can open silicon sheet(don't pull it out), wash it by tap water. After cleaning, place back the silicon sheet.

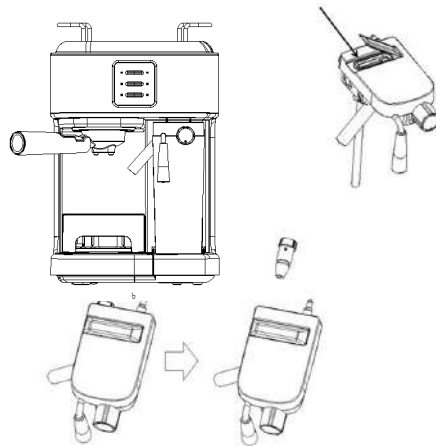
5. Pour any milk left and rinse and wash the milk reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Rinse and dry well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish. The milk reservoir is also dishwasher safe (top rack). Do not place the lid of the milk reservoir on the dishwasher.

6. Place a large empty cup under the frothing tube.

7. Turn the Froth Control Knob clockwise to the clean position " " then press and hold the latte/clean button for 3 seconds and release to activate the clean function. The unit will start releasing steam through the frothing tube, let it run for a few seconds until you don't see any milk in cup. When done press the Latte/clean button once to stop the process.

8. Dispose any water left on the milk reservoir and place it back in the unit.

Note: For disassembling the milk reservoir, you should raise it up a little, then pull it out.



CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTA-FILTER AND FILTER

1. Switch the power button on the side of the unit to the off position "O" and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Some of the metal parts might still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.
3. Remove the porta-filter and discard the coffee grounds or used pod. Wash both the porta-filter and filter with warm soapy water and rinse them well. Do not wash the porta-filter and filters in the dishwasher.
4. Wipe lower part of the brew head in the unit with a damp cloth or paper towel to remove any coffee grounds that might have been left.
5. Place the porta-filter (without any filter) back in the brew head in the unit.

Please read ALL of the instructions, cautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the Automatic Espresso, Cappuccino, and Latte Maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

DESCALING

With the milk reservoir placed in position, the appliance will remind the user to perform descaling in a way of six indicators quickly flashing alternately. At that time, the user shall fill the water tank with 600ml clean water and dedicated descale, then press Espresso and Latte buttons simultaneously and then the appliance enters into descaling condition automatically, then the six indicators slowly flash alternately, after working for about half a hour, the six indicators quickly flash alternately, and then the user shall empty the water tank and refill it with 600ml clean water, after it, press Espresso and Latte buttons simultaneously again and the appliance continues to perform descaling, at that time, the six indicators slowly flash alternately, after working for about half a hour, the appliance stops working and goes back to the standby condition.

NOTE:

- 1) You can press any functional buttons to perform the corresponding function when the appliance reminds you to perform descaling. And the appliance will continue to remind you to perform descaling after finish performing the corresponding function.
- 2) The descaling process can be stopped at any time by pressing any button, then the appliance will continue to remind the user to perform descaling. And the appliance will enter into normal standby mode only after finish the whole descaling process.

CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS

Do not use sugar roasted ground coffee or sugar roasted coffee beans as these will clog the filter and damage the appliance. If sugar roasted coffee is accidentally used, stop using the unit and bring it to the closest service center for maintenance. We recommend descaling the machine periodically to keep it in good working condition. Contact our service centers to learn about this process.

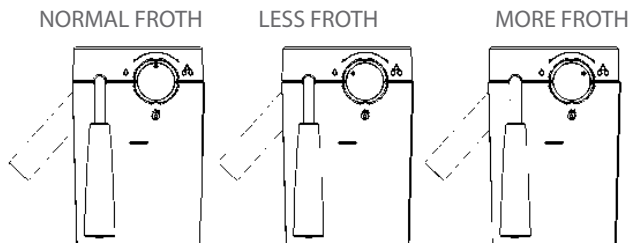
CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

Even though you can store the milk reservoir with left over milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and building residues. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

1. Remove the milk reservoir from the unit
2. Remove the lid of the reservoir.
3. The steam tube connector can be detached by rotating, you can clean it by tap

PREPARING LATTE

Prior to preparing your latte, adjust the quantity of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right " " for more froth and to the left " " for less froth.



- a. Press the Latte Button once to brew a small cup of latte.
- b. Press the Latte Button twice to brew a large cup of latte.

PREPARING FROTH MILK

The unit also allows you to prepare froth milk only. Press and hold the Cappuccino Button for 3 seconds if you wish to add more foam to your beverage or to prepare froth milk for any other beverage, e.g. macchiato, hot chocolate, Tea latte, etc. When done, press the Cappuccino Button once again to stop it.

AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir directly in the refrigerator (ready to be used for the next time) or dispose of the leftover milk.

If there is no any operation within 15 minutes, the unit will enter sleep mode, you can press any button to wake up the unit.

INTRODUCTION

ESPRESSO

A unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 44 to 59 ml (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO

A drink made with about 3/1 espresso, 3/1 steamed milk, and 3/1 frothed milk.

LATTE

A drink made with about 4/1 espresso and 4/3 steamed milk.

SELECT THE FUNCTION

PREPARING ESPRESSO

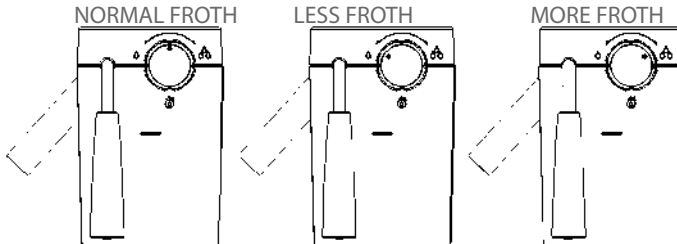
- a. Press coffee button once (☺ illuminate), brew single cup coffee.
- b. Press coffee button twice (☺☺ illuminate), brew double cup coffee.
- c. Press and hold the coffee button for 3s. (☺☺ illuminate at the same time), brew big cup coffee, when coffee amount reaching your need, you can press any button to stop working.

The unit can brew espresso according to your setting, and it can stop automatically, when ☺☺ light solidly, it means finish brewing, you can enjoy your espresso.

Warning: after coffee finishing brewing, please don't take out filter immediately, just wait for 10s.

PREPARING CAPPUCCINO


Before brewing cappuccino, turn the froth control knob to middle position, you can adjust the quantity of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right "☺" for more froth and to the left "☹" for less froth.

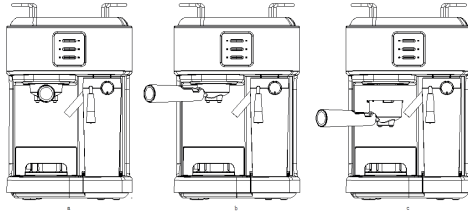


Note: The froth intensity can be adjusted during the brewing cycle.

- a. Press the Cappuccino Button once to brew a small cup of cappuccino.
- b. Press the Cappuccino Button twice to brew a large cup of cappuccino.

The unit will start brewing the cappuccino according to your selection. Your delicious cappuccino is ready to be enjoyed.

c. Then, slowly turn it to the right until the retention clip is aligned with the closed lock symbol “” on the unit.



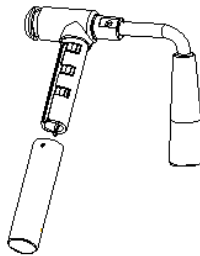
Note: The frothing tube is very hot, please take care.

PLACING THE CUP(S)

- Pull out the drip tray bracket if you are using a small “demitasse” cup to brew espresso.
- Keep the drip tray bracket inside its compartment if you are using a larger cup to brew cappuccino.
- Keep the drip tray bracket inside its compartment if you are using a larger cup to brew latte.

CAUTION: When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the froth milk dispensing tube inside the cup to be used, additionally, you also can adjust the length of frothed milk dispensing tube by locking it onto different position of frothing tube lever to adapt to different size of cup. And you can clean it by rotating it out, then fix it in.

See below figure:



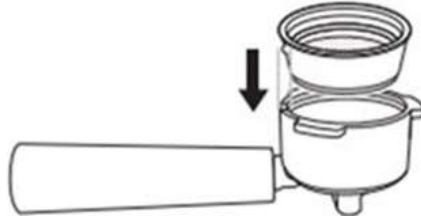
TURNING THE UNIT ON

- Make sure unit is plugged in.
- Turn unit on “I”. The six control panel lights will start blinking during heating and until the water reaches the perfect temperature. Once six lights become solid, the unit is ready to use.

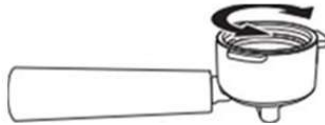
only with
ESE (45 mm) pods

INSERTING THE FILTER

a. To insert the selected filter in the pressurized funnel asm ,make sure to align the notch on the filter with the groove inside the pressurized funnel asm.



b. Turn the filter to the left or right to lock in place. This will help secure the filter in the pressurized funnel asm.



NOTE: To remove and clean the filter ,turn filter to the left or right to align the filter notch with the groove inside the pressurized funnel asm.

WARNING: Make sure the filter has cooled before attempting to remove the filter.

FILLING WITH COFFEE

Place selected filter on pressurized funnel asm as follows:

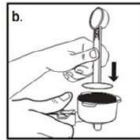
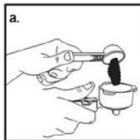
FOR GROUND COFFEE:

a. Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee (do not overfill).

Note: the ground coffee amount can't exceed the MAX mark.

b. Tamp and compress firmly and evenly ground coffee.

c. Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.



PLACE THE PRESSURIZED FUNNEL ASM

a. Position pressurized funnel asm underneath the brew head, attach pressurized funnel asm by first moving retainer clip back.

b. Position handle so that the handle lines up with the open lock icon "☐" on the unit and fits into the groove.

fingers.

If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction.

Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

OPERATING INSTRUCTIONS

FILLING THE WATER TANK

a. Fill the water tank with water, you may either use a jar to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place. Fill the reservoir with the desired amount of water ensuring it ranges within the "MIN" and "MAX" markings on the tank. Never use warm or hot water to fill the water reservoir

b. Close the water reservoir lid and place it back in the unit ensuring it fits tightly

FILLING THE MILK TANK

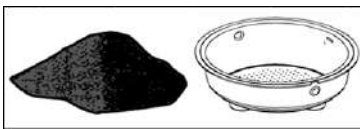
If you plan to prepare cappuccino or latte, remove the milk tank from the unit and open the lid then pour the quantity of cold milk you estimate you will need between the "MIN" and "MAX" levels. When done, place the milk tank back in the unit ensuring it fits tightly.

Note: You can use the type of milk of your preference, i.e. whole milk, low fat milk, organic or soy milk.

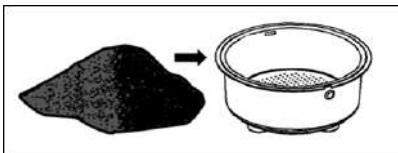
CHOOSE THE FILTER

Select the filter to be used as follows:


A. FOR A SINGLE SHOT- use the filter for a single shot of espresso if using ground coffee



B. BEFORE A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS- use filter for a double shot.









NOTE: The pod filter included with your unit has been designed to work

3. Select one of the filters and place it on the pressurized funnel asm. Place the pressurized funnel asm in the unit ensuring it is properly locked and place a cup under it. Also, make sure the tip of the frothed milk dispensing tube is inside the cup.
4. Plug the appliance into the appropriate outlet.
5. Turn the switch on "I".
6. The six control panel lights will start blinking. Once these lights become solid, press the cappuccino butto  twice.
7. Once this process is completed, the six control panels will turn on solid. Now your unit has been primed and is ready to be used.

SELECTING THE RIGHT CUP

Before preparing your beverage, please make sure to select the right cup size according to the following table:

BEVERAGE TYPE RATIO		
Espresso	Single 	60ml
	Double 	119ml
Cappuccino	Single 	178ml
	Double 	355ml
Latte	Single 	296ml
	Double 	474ml

SELECTING THE RIGHT COFFEE

THE COFFEE

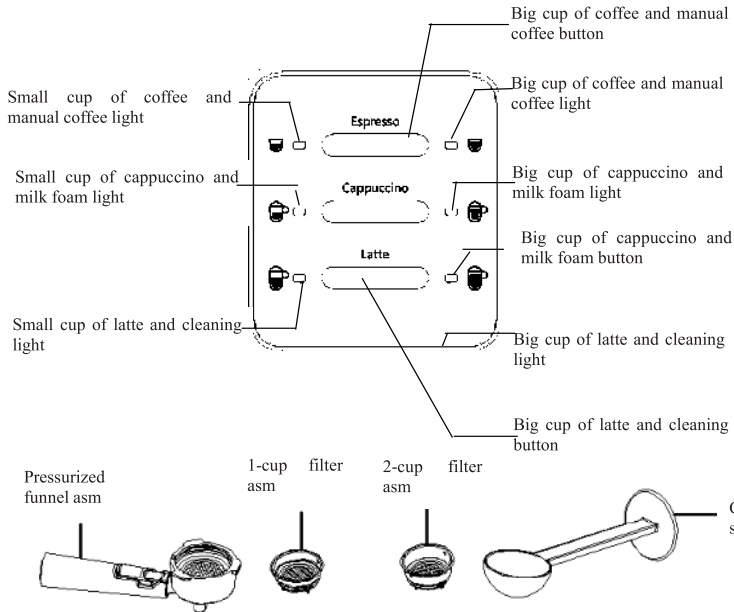
The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only retain its flavor for 7 – 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. Coffee beans stored in an airtight container will keep its flavor for up to 4 weeks.

THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee and takes practice. The coffee must be of a fine grind.

The correct grind should look like salt.

If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between



FOR THE FIRST USE

Cleaning and priming the unit prior to first use.

Please refer to the "Description of the Appliance" section to familiarize with the product and identify all parts.

1. Please make sure the unit is off "O" by pressing the switch located on the side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. First remove and then wash the water tank, the milk tank, the two filters, the pressurized funnel asm and coffee scoop in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
4. Refer to the instructions on "PLACING THE PORTA-FILTER" section before placing or removing the pressurized and filter from the unit.
5. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the "PREPARING CAPPUCCINO" section using water in both reservoirs and no coffee in the filter. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

NOTE: In order for your unit to work properly time after time, clean it after every use.

IMPORTANT –PRIME THE UNIT

To prime unit, run the steam cycle for 90 seconds by following the steps below:

1. Fill water tank between the "Min" and "Max" levels.
2. Fill the milk tank with water between the "Min" and "Max" levels.

oven.

25. Do not use appliance for other than intended use.

26. Do not leave the appliance on unattended.

27. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

28. Never submerge the appliance in water or other liquids!

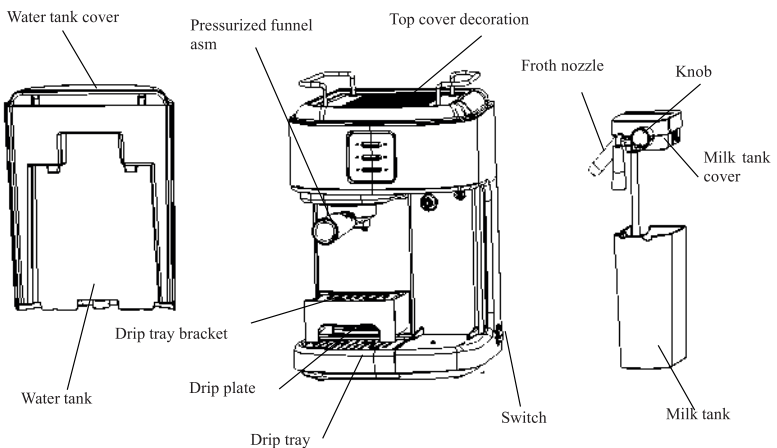
Danger of electric shock!.

29. Save these instructions.

CAUTION: PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water or damages to the unit, never remove the water reservoir or the porta-filter while your espresso/cappuccino maker is brewing coffee or frothing. Make sure the three lights are on before you can remove the porta-filter to make additional cups of coffee. If you need to add more water or milk to the reservoirs, please make sure the three lights are on and ensure to switch off the unit by pressing the red button on the side of the unit to the off position "O".

KNOW YOUR COFFEE MAKER



13. Always be sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed and fill with water on or above the minimum before turning appliance on.

14. Do not remove the porta-filter while brewing coffee. Please make sure the three lights are on before you remove the porta-filter to make additional coffee. Caution should also be taken while removing the porta-filter since the metal parts will be hot. Please make sure to hold it by the handle and to use the filter retention clip to dispose the grounds. Caution should be taken when moving unit with hot liquids.

15. Do not remove the water reservoir until unit is turned off.

16. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

17. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

18. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

19. Before removing any of the parts and accessories, make sure the three lights are on, press the power button to the off position "O" and unplug the appliance.

20. Do not remove the porta-filter at any time during the brewing process.

21. Use caution when removing the porta-filter. The metal parts may still be very hot. Also, there may be hot water floating on the top of the filter. Hold it only by its handle and dispose of the brewed coffee ground by using the filter retention clip.

22. If coffee does not drip, the filter is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground. See the "PROBLEMS AND CAUSES" section.

23. WHEN CLEANING THE FROTHED MILK DISPENSING TUBE: Place a large cup under the tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob clockwise to the clean position " " then press and hold the latte/clean button for 3 seconds and release to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube for approximately 30 seconds and then press the Latte/Clean Button once to stop the process.

24. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated

Dear customer!
Thanks for your worthwhile choice and confidence to Migel brand.
We really hope that you enjoy operating this product.

Technical data

Input Power:..... 1050-1250 W
 Water Tank Capacity:..... 1.5 L
 Voltage: 220-240 V
 Frequency: 50-60 Hz

Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the coffee maker.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. To disconnect, turn any control to the off position then remove plug from wall outlet.
9. Do not touch any hot surfaces, use handles or knobs.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.

MIGEL



English

فارسی

Espresso Maker

GEM 190