

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

اطلاعات فنی

توان: ۱۳۵۰ وات
ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز
گنجایش مخزن آب ۱.۳ لیتر

دستور العمل های مهم ایمنی

لطفاً قبل از استفاده از محصول، تمام دستور العمل های ایمنی را با دقت مطالعه کنید.

۱. این وسیله برای استفاده توسط افراد از جمله کودکان را کم توانی، جسمی، حتی با ذهنی با افراد بی تجربه و نا آگاه در نظر گرفته نشده است. مگر اینکه نظارت بر این افراد با ارائه دستور العمل استفاده از وسیله توسط سرپرست مسئول ایمنی آنها انجام گیرد.

۲. کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.
۳. این دستگاه می تواند توسط کودکان ۸ سال به بالا و افرادی که توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کمی دارند یا تجربه و دانش کافی ندارند، در صورتی که تحت نظارت یا دستور العمل استفاده ایمن از دستگاه قرار گرفته باشند و خطرات مربوطه را درک کنند، استفاده شود. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.

۴. قبل از هر بار استفاده، دستگاه را بررسی کنید و مطمئن شوید که دستگاه، کابل برق و دوشاخه آسیب ندیده و هیچ قطعه ای از آن شل نشده باشد.

۵. اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا نمایندگی مجاز او یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.

۶. این دستگاه برای مصارف خانگی و کاربردهای مشابه در نظر گرفته شده است مانند: محل آشپزخانه کارکنان در فروشگاهها ادارات و سایر محیط های کاری؛
خانه های مزرعه؛

به وسیله مشتریان، هتل متل و دیگر محیطها از نوع اقامتی؛

محل های استراحت و صرف صبحانه

۷. دستگاه نباید در آب غوطه ور شود.

۸. سطح المنت حتی پس از استفاده نیز دارای حرارت می باشد.

۹. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان و بدون نظارت انجام شود.

۱۰. هرگز قطعات داغ دستگاه مانند نازل خروجی بخار/آب گرم، قسمت فلزی پرتافیلتر

یا فیلتر را در حین یا کمی پس از استفاده لمس نکنید. فقط از دسته‌ها یا کلیدهای دارای عایق حرارتی را لمس کنید.

۱۱. هرگز در حالی که دستگاه در حال دم آوری قهوه و یا بخار دادن به شیر برای فوم سازی است، پرتافیلتر را جدا نکنید - چرا که دستگاه تحت فشار است!

۱۲. هرگز نازل بخار/آب داغ را به سمت افراد، حیوانات یا ااثیه حساس به بخار و رطوبت نگیرید! بخار یا آب خروجی بسیار داغ است و می‌تواند باعث سوختگی شود! ۱۳. فقط فنجان‌ها و تمپر را می‌توان روی سینی فنجان قرار داد. هیچ وسیله دیگری را روی دستگاه قرار ندهید.

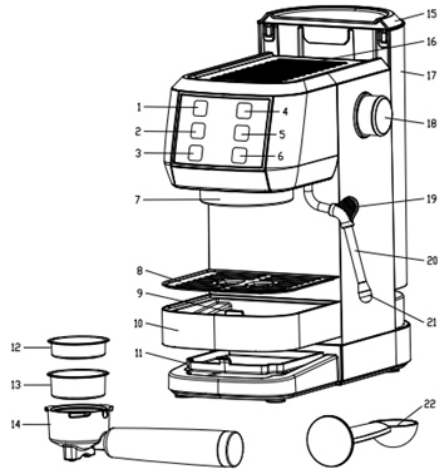
۱۴. احتیاط: پس از استفاده طولانی مدت از دستگاه، سینی فنجان آنقدر داغ می‌شود که ممکن است باعث سوختگی شما بشود!

۱۵. دستگاه اسپرسوساز را هنگام استفاده، بدون مراقبت رها نکنید. رعایت این امر به ویژه زمانی که کودکان در نزدیکی دستگاه هستند، ضروری است.

۱۶. احتیاط: دستگاه در حین استفاده بسیار داغ می‌شود! قبل از جدا سازی یا متصل کردن قطعات، تکان دادن، جابجایی یا تمیز کردن آن، اجازه دهید دستگاه به طور کامل خنک شود.

۱۷. روغن یا روان‌کننده‌ها نباید برای این دستگاه استفاده شوند.

۱۸. پس از هر بار استفاده، دوشاخه را از پریز بکشید. تنها در این صورت، دستگاه به طور کامل خاموش می‌شود.



- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| ۱. کلید روشن/خاموش | ۱۲. فیلتر تک شات |
| ۲. کلید اسپرسو تک | ۱۳. فیلتر دو شات |
| ۳. کلید حالت دلخواه اسپرسو | ۱۴. نگهدارنده فیلتر |
| ۴. کلید دما | ۱۵. درب مخزن آب |
| ۵. کلید اسپرسو دوبل | ۱۶. گرم‌کن فنجان |
| ۶. کلید بخار | ۱۷. مخزن آب |
| ۷. سر دوش | ۱۸. کلید چرخشی بخار |
| ۸. فیلتر سینی چکه گیر | ۱۹. دستگیره نازل بخار |
| ۹. شناور | ۲۰. لوله خروجی بخار |
| ۱۰. سینی چکه گیر | ۲۱. نازل بخار |
| ۱۱. سینی چکه گیر داخلی | ۲۲. پیمانه اندازه‌گیری/تمپر |



۱. کلید پاور: برای روشن/خاموش کردن دستگاه، این کلید را فشار دهید.
۲. کلید دما: برای انتخاب حالت دما فشار دهید:
بدون نور = حالت دمای پایین
نور سفید = حالت دمای استاندارد
نور سبز = حالت دمای بالا
۳. کلید اسپرسو تک: برای تهیه یک شات اسپرسو، این کلید را فشار دهید.
برای تنظیم مقدار قهوه، این کلید راه به مدت ۳ ثانیه فشار دهید.
۴. کلید اسپرسو دوبل: برای تهیه شات دوبل اسپرسو، این کلید را فشار دهید.
این کلید را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید تا مقدار قهوه تنظیم کنید.
۵. کلید اسپرسو دلخواه: برای تهیه اسپرسو با میزان دلخواه این کلید را فشار دهید.
۶. کلید بخار: برای ورود به و خروج از حالت بخار این کلید را فشار دهید.
برای شروع عملکرد رسوب‌زدایی، این کلید را به مدت ۵ ثانیه فشار دهید.

پیش از اولین استفاده از دستگاه

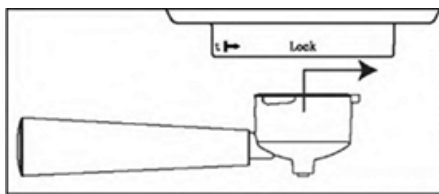
تمیز کردن دستگاه

- دستگاه را با احتیاط از بسته‌بندی خارج کرده و تمام اقلام مربوط به بسته‌بندی را جدا کنید.
- تمام لوازم جانبی را از درون بسته‌بندی و از دستگاه خارج کنید.
- مخزن آب را بردارید.
- مخزن آب و درب آن، پیمانه اندازه‌گیری و فیلتر و همچنین نگهدارنده فیلتر را با آب گرم و مقداری مایع ظرفشویی تمیز کنید. پس از آن، این قطعات را با آب تمیز بشویید و خشک کنید.
- همچنین بدنه دستگاه اسپرسوساز، سینی چکه گیر و توری آن را با یک پارچه نرم و مرطوب تمیز کرده و تمام قطعات را خشک کنید.
- مطمئن شوید که کلید بخار در حالت خاموش است (آن را در جهت عقربه‌های ساعت تا انتها بچرخانید).

توجه: قطعات دستگاه اسپرسوساز و لوازم جانبی آن، قابل شستشو در ماشین ظرفشویی نیستند.

استفاده اولیه

۱. مخزن آب را تا خط MAX با آب سرد پر کنید.
۲. دوشاخه را به پریز دیواری با ولتاژ مناسب (با دستگاه) وصل کنید.
۳. کلید روشن/خاموش را فشار دهید، چراغ نشانگر روشن/خاموش روشن می شود و دستگاه قهوه ساز به طور خودکار شروع به پیش گرمایش اولیه می کند. پس از اتمام پیش گرمایش، تمام کلید های نمایشگر به طور مداوم روشن می مانند.
۴. یک فنجان را زیر نازل خروجی بخار قرار دهید. کلید بخار را فشار دهید. اجازه دهید آب داغ حدود ۸ ثانیه از نازل بخار خارج شود، سپس کلید بخار را خاموش کنید. این فرآیند برای این است که در اولین استفاده به آب اجازه دهید که به داخل پمپ خالی جریان یابد.
- توجه: وقتی دستگاه برای اولین بار شروع به کار می کند، صدای بلند و لرزش کمی وجود خواهد داشت. این برای پمپ ۲۰ بار طبیعی است. این صدا در استفاده های بعدی ضعیف تر خواهد بود.
۵. فیلتر را درون نگهدارنده فیلتر (پرتافیلتر) قرار دهید.
- توجه: فیلتر ممکن است خیلی سفت باشد و وقتی می خواهید فیلتر را عوض کنید، بیرون آوردن آن از پرتافیلتر دشوار باشد. می توانید از یک فیلتر دیگر برای بیرون آوردن آن استفاده کنید.
۶. پرتافیلتر را بدون پودر قهوه و از سمت چپ با زاویه ۴۵ درجه درون دستگاه (قطعه دم آور) قرار دهید و آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.
- پرتافیلتر باید کاملاً عمود بر دستگاه باشد یا کمی به سمت راست کج شده باشد. (تصویر را ببینید)



۷. یک فنجان خالی را زیر پرتافیلتر قرار دهید و کلید تک یا دوبل را برای دم آوری قهوه فشار دهید.
۸. پس از اتمام چرخه دم آوری، آب درون فنجان را خالی کنید.
- اکنون دستگاه قهوه ساز شما آماده استفاده شدن است.

تمیز کردن دستگاه

پرتافیلتر، فیلتر و یا فنجان سرد می تواند دمای قهوه عصاره گیری شده را به اندازه ای کاهش دهد که به طور قابل توجهی بر کیفیت اسپرسو شما تأثیر بگذارد. توصیه می کنیم قبل از عصاره گیری، یک چرخه دم آوری بدون پودر قهوه را اجرا کنید تا این قطعات قبل گرم کنید (به مراحل ۵-۸ استفاده اولیه مراجعه کنید).

۱. پرتافیلتر را بردارید و با استفاده از پیمانه مخصوصی که به همراه دستگاه ارائه شده است، فیلتر را با پودر قهوه پر کنید.

* ما ۷-۹ گرم برای تک شات و ۱۳-۱۵ گرم برای شات دبل توصیه می کنیم. مقدار آن بسته به سلیقه شما و پودر قهوه ای که استفاده کرده اید، متفاوت خواهد بود.

۲. پودر قهوه را با تمپر مخصوص فشرده کنید. پودر قهوه باید به طور یکنواخت فشرده شود تا سطحی کاملاً صاف و یکدست به دست آید.

* هرگونه باقیمانده قهوه را از لبه پرتافیلتر پاک کنید.

۳. پرتافیلتر را بدون پودر قهوه و از سمت چپ با زاویه ۴۵ درجه درون دستگاه (قطعه دم آور) قرار دهید و آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.

تهیه اسپرسو

۱. مطمئن شوید که کلید بخار در حالت «خاموش» قرار دارد.

۲. فنجان (های) از قبل گرم شده را زیر پرتافیلتر قرار دهید.

۳. کلید دما را برای انتخاب دمای دلخواه خود فشار دهید:

بدون نور = حالت دم آوری قهوه با دمای پایین

چراغ سفید = حالت دم آوری قهوه با دمای استاندارد (حالت پیش فرض)

چراغ سبز = حالت دم آوری قهوه با دمای بالا

۴. کلید دم آوری قهوه را برای عصاره گیری قهوه با حجم دلخواه خود فشار دهید:

برای تهیه یک فنجان قهوه تک، کلید تک شات را فشار دهید.

برای تهیه یک فنجان قهوه دبل، کلید دو شات را فشار دهید.

برای تهیه قهوه به صورت دلخواه، کلید حالت دستی را برای شروع فشار دهید و وقتی حجم قهوه به میزان دلخواه شما رسید، مجدداً همان کلید را فشار دهید تا فرآیند عصاره گیری قهوه متوقف شود.

۵. دستگاه، قهوه را مطابق با انتخاب شما دم آوری می کند.

توجه: عصاره گیری قهوه تک و دبل به طور خودکار متوقف می شوند، اما حالت قهوه دلخواه با فشار دادن مجدد کلید به صورت دستی، متوقف شود.

توجه: در طول فرآیند کار با دستگاه، سر و صدایی ایجاد می شود. این صدا برای پمپ با فشار ۲۰ بار طبیعی است.

فوم سازی شیر

برای تهیه کاپوچینو یا لاته، توصیه می‌کنیم که:
- از شیر پرچرب سرد و تازه استفاده کنید. غلظت فوم شیر به میزان چربی شیر بستگی دارد.

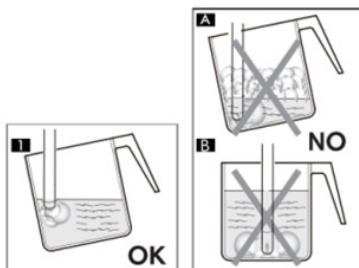
- استفاده از ظروف از جنس استیل ضد زنگ دایره‌ای شکل و گرد، که در قسمت بالایی باریک‌تر و دارای آب چک هستند، برای تهیه کردن کاپوچینو ضروری است. قبل از شروع، مهم است که نازل بخار را کمی به سمت بیرون بکشید تا ظرف شیر مستقیماً زیر آن قرار گیرد و انجام حرکات لازم برای فوم سازی بهتر شیر تسهیل شود. فرآیند را به شرح زیر ادامه دهید:

۱. کلید بخار را فشار دهید. اگر دما به اندازه کافی بالا نباشد که بخار ایجاد شود، چراغ کلید بخار شروع به چشمک زدن می‌کند. پس از اتمام پیش‌گرمایش، چراغ کلید بخار روشن می‌شود.

۲. کلید ولوم بخار را کمی در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا هرگونه تراکم بخار از درون نازل از بین برود، سپس مجدداً کلید را در حالت بسته قرار دهید.

۳. ظرف که تا نیمه با شیر سرد پر شده است را زیر نازل بخار قرار دهید.

۴. نازل بخار را اندکی پایین‌تر از سطح شیر قرار دهید. اگر نازل بیش از حد وارد ظرف شیر شود، فوم سازی شیر انجام نمی‌شود. اگر به اندازه کافی وارد نشود، حباب‌های بزرگی تولید شده و سپس بلافاصله ناپدید می‌شوند.



نکته: لوله خروجی بخار را نه در مرکز، بلکه نزدیک به لبه ظرف با زاویه مناسب نگه دارید تا جریان گردابی بهتری ایجاد شود.

۵. کلید بخار را در موقعیت « » قرار دهید. بخار از نازل بخار خارج می‌شود.

نکته: کل فرآیند نباید بیش از ۳ دقیقه طول بکشد، زیرا دستگاه پس از ۳ دقیقه بخاردهی مداوم، تولید بخار را به طور خودکار متوقف می‌کند.

توجه: برای فوم سازی بهتر شیر، نازل بخار باید همیشه با شیر در تماس باشد و نه با

فوم شیر. بنابراین، با افزایش یافتن ضخامت فوم شیر، باید ظرف را کمی بالا آورد تا لوله بخار همواره با شیر در تماس باشد، بدون اینکه نازل بخار کف ظرف را لمس کند.

۶. پس از رسیدن به میزان فوم مورد نظر، نازل بخار باید بیشتر درون شیر فرو برده شود تا شیر به خوبی گرم شود

توجه: توصیه می‌شود همواره دست خود را روی بدنه ظرف نگه دارید تا افزایش دمای شیر را حس کنید.

۷. پس از رسیدن به نتیجه دلخواه، کلید بخار را در حالت «خاموش» قرار دهید تا خروج بخار متوقف شود و سپس ظرف را بردارید.

توجه: برای فشرده‌تر کردن فوم، توصیه می‌شود پس از فوم سازی، ظرف را به آرامی روی یک سطح صاف بکوبید.

۸. برای خروج از حالت بخار، مجدداً کلید بخار را فشار دهید. فوم شیر را درون فنجان قهوه بریزید.

▲ هشدار: نازل بخار ممکن است در حین و بعد از استفاده بسیار داغ باشد. برای جلوگیری از سوختگی، آن را فقط از طریق قطعه لاستیکی تعبیه شده روی نازل بخار حرکت دهید.

۹. کلید بخار را فشار دهید تا شیر باقیمانده از نازل خارج شود، سپس مجدداً آن را خاموش کنید.

تهیه آب گرم

۱. دستگاه را روشن کنید و صبر کنید تا چراغ همه کلید ها روشن شوند.

۲. یک فنجان زیر نازل بخار قرار دهید.

۳. کلید بخار را در حالت  قرار دهید. آب گرم از نازل بخار خارج می‌شود.

۴. پس از خروج مقدار دلخواه آب گرم، کلید بخار را خاموش کنید.

توجه: کل فرآیند نباید بیش از ۱۰۰ ثانیه طول بکشد. اگر آب گرم بیشتری می‌خواهید، می‌بایست چرخه را مجدداً اجرا کنید.

توجه: نازل بخار ممکن است در حین و بعد از استفاده بسیار داغ باشد. برای جلوگیری از سوختگی، آن را فقط از طریق قطعه لاستیکی تعبیه شده روی نازل بخار حرکت دهید.

تنظیم حجم تک شات و دو شات

تنظیم حجم قهوه تک:

۱. کلید قهوه تک شات را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید، دستگاه ۱ بار بوق می‌زند و شروع به دم آوری قهوه می‌کند.

۲. پس از عصاره گیری حجم مورد نظر اسپرسو، مجدداً کلید تک شات را فشار دهید.

۳. دستگاه ۳ بار بوق می‌زند تا نشان دهد حجم جدید برای قهوه تک تنظیم شده است.

تنظیم حجم قهوه دوبل:

۱. کلید قهوه دوبل را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید، دستگاه ۱ بار بوق می‌زند و شروع به دم آوری قهوه می‌کند.

۳. پس از عصاره گیری حجم مورد نظر اسپرسو، مجدداً کلید قهوه دوبل را فشار دهید.
۴. دستگاه ۳ بار بوق می‌زند تا نشان دهد حجم جدید برای قهوه دوبل تنظیم شده است.

توجه: زمان دم آوری بین ۸ تا ۶۰ ثانیه در نظر گرفته شده است. تنظیمات خارج از این بازه اعمال نمی‌شود.

بازنشانی پیش‌فرض

برای بازگردانی تنظیمات دستگاه به حالت پیش‌فرض، کلیدهای تک و دوبل قهوه را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید. دستگاه ۳ بار بوق می‌زند و تمام کلیدها ۵ بار چشمک می‌زنند. دستگاه به تنظیمات پیش‌فرض خود باز می‌گردد.
توجه: دمای قهوه و حجم قهوه به تنظیمات پیش‌فرض بازنشانی می‌شوند.

خاموش شدن خودکار

اگر در حالت آماده به کار، به مدت ۱۵ دقیقه هیچ عملکردی انتخاب نشود، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود. چراغ تمام کلیدها خاموش می‌شوند و برای روشن کردن دستگاه، می‌بایست مجدداً کلید روشن/خاموش را فشار دهید.

تمیز کردن و نگهداری

تمیز کردن و نگهداری منظم، دستگاه را در شرایط کاری مناسب نگه می‌دارد و طعم قهوه عالی، جریان ثابت قهوه و فوم سازی عالی را برای مدت طولانی تضمین می‌کند.

تمیز کردن پرتافیلتر و فیلترها

پرتافیلتر و فیلترها باید همواره تمیز نگه داشته شوند تا عصاره گیری عالی دستگاه تضمین شوند.

▲ هشدار: برای جلوگیری از سوختگی، فیلتر تنها باید زمانی برداشته شود که پرتافیلتر کاملاً خنک شده است.

۱. فیلتر را از پرتافیلتر خارج کرده و آنها را با آب گرم بشویید.
 ۲. اگر در حین فرآیند دم آوری قهوه متوجه ایرادی شدید، فیلتر را به مدت ۱۰ دقیقه در آب جوش بگذارید و سپس با آب بشویید.
- توجه: هیچ یک از قطعات دستگاه را با استفاده از ماشین ظرفشویی نشویید.

تمیز کردن نازل بخار

۱. بلافاصله پس از فوم سازی شیر، کلید بخار را فشار دهید تا باقی مانده شیر از خروجی نازل بخار بیرون بیاید.
۲. نازل بخار را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. برای تمیز کاری کامل‌تر، می‌توانید لوله

بخار را باز کرده و آن را با آب بشویید.

۳. اگر سوراخ نازل بخار مسدود شده است، مطمئن شوید که کلید بخار در حالت آماده به کار (STANDBY) قرار دارد. کلید روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود و اجازه دهید خنک شود و سپس از یک سنجاق/سوزن برای باز کردن مسیر نازل استفاده کنید.

تمیز کردن قطعه دم آور

به طور منظم تفاله قهوه باقی مانده را با استفاده از یک برس از قطعه دم آور پاک کنید و طبق مراحل زیر با آب داغ بشویید.

۱. پرتافیلتر را بدون استفاده از پودر قهوه درون قطعه دم آور قرار دهید.

۲. یک فنجان خالی زیر قطعه دم آور قرار دهید.

۳. کلید قهوه دوبل را فشار دهید و فنجان را با آب پر کنید.

۴. پرتافیلتر را از قطعه دم آور جدا کنید و سپس این قطعه را با یک پارچه خشک تمیز کنید.

▲ هشدار: سعی نکنید قطعه دم آور را جدا کنید. این کار به این قطعه آسیب رسانده و منجر به نشستی می گردد.

رسوب زدایی

برای اطمینان از عملکرد بهینه دستگاه قهوه ساز، تمیز کردن لوله های داخلی و حفظ طعم قهوه، دستگاه قهوه ساز باید به صورت دوره ای رسوب زدایی، تمیز و نگهداری شود.

همچنین، پس از انجام ۴۰۰ مرتبه دم آوری، هشدار رسوب زدایی نشان داده می شود. کلید روشن/خاموش ۵ بار چشمک می زند تا نشان دهد که زمان رسوب زدایی دستگاه فرا رسیده است. هشدار رسوب زدایی در هر بار روشن شدن دستگاه، تا ۱۰ مرتبه، ظاهر می شود.

توجه: لطفاً به دستورالعمل های روی پودر رسوب زدا مراجعه کنید.

۱. آب را با ماده رسوب زدا (پودر رسوب زدای GD2 میگل) تا علامت حداکثر (Max) داخل مخزن آب بریزید.

توجه: لطفاً به دستورالعمل های روی ماده رسوب زدا نیز مراجعه کنید.

۲. یک فنجان بزرگ یا ظرف مناسب دیگر را روی سینی چکه گیر قرار دهید. کلید بخار را به مدت ۵ ثانیه فشار دهید، دستگاه چرخه رسوب زدایی را شروع می کند و چرخه رسوب زدایی ۷ دقیقه اجرا می شود و سپس به طور خودکار متوقف می شود.

۳. مراحل قبلی را تا زمانی که آب حاوی ماده رسوب زدا تمام شود، تکرار کنید.

۴. سپس، این فرآیند را دو بار دیگر فقط با استفاده از آب تمیز و بدون هیچ ماده رسوب زدایی تکرار کنید.

علائم	دلیل	راه حل
نبود آب	اگر آب در مخزن آب وجود ندارد	مقدار مناسبی آب به مخزن آب اضافه کنید
	آیا مخزن آب در جای خود گیر کرده است؟	مخزن آب را مجدداً نصب کنید
	پس از ۱۲۰ ثانیه کار هنوز آب خارج نمی‌شود یا در حالتی که مخزن آب خالی است، و یا قهوه‌ساز برای مدت طولانی بدون استفاده بوده است	مخزن آب را بردارید، سپس ۵ میلی‌لیتر آب به ورودی پمپ اضافه کنید، مخزن را مجدداً نصب کنید و یک بار از عملکرد آب گرم استفاده کنید
	خروجی نازل بخار مسدود شده است	یک سیم آهنی نازک را به خروجی بخار وارد کنید (تمیز کنید)
نبود بخار	آیا آب در مخزن آب وجود دارد؟	مقدار مناسبی آب به مخزن آب اضافه کنید
	آیا مخزن آب به درستی در جای خود نصب شده است	مخزن آب را مجدداً نصب کنید
	کلید بخار را فشار دهید و فرآیند پیش‌گرمایش را تکمیل کنید	«کلید بخار» را فشار دهید و منتظر بمانید تا چراغ نشانگر از چشمک‌زن به ثابت تغییر یابد
بخار کم است	آیا عملکرد بخار را وقتی که دستگاه قهوه ساز سرد است آغاز کرده اید؟	عملکرد دم‌آوری قهوه دوبل را فعال کنید یا منتظر بمانید تا پیش‌گرمایش در حالت بخار قبل و از فوم سازی شیر تمام شود
	آیا کلید چرخشی «بخار» را روی حالت حداکثر باز کرده اید؟	کلید چرخشی «بخار» را به آرامی باز کنید تا بخار هنگام فوم سازی شیر خارج شود. بسته به سلیقه خود، به آرامی مقدار بخار را پس از چند ثانیه تنظیم کنید

فوم شیر رقیق	آیا از شیر پر چرب استفاده شده است؟	از شیر پر چرب استفاده کنید
	آیا از شیر نگهداری شده درون یخچال استفاده شده است؟	شیر را در دمای ۲ تا ۵ درجه سانتیگراد و درون یخچال قرار دهید
	آیا نازل بخار بیش از حد درون شیر فرو رفته است؟	نازل بخار را در عمق ۱ سانتی متری از سطح شیر قرار دهید
کِرِ مای کم	پودر قهوه خیلی درشت است	پودر قهوه را تعویض کنید
	پودر قهوه فشرده نشده است	پودر قهوه را با فشار مناسب فشرده کنید
	قهوه را بلافاصله پس از انجام فوم سازی شیر، درست کنید	قبل از استفاده، مطمئن شوید که دستگاه قهوه ساز کاملاً خنک شده است
قهوه از سر دوش سر ریز می شود	قهوه را بلافاصله پس از انجام فوم سازی شیر، درست کنید	قبل از استفاده، مطمئن شوید که دستگاه قهوه ساز کاملاً خنک شده است
	پس از پر کردن پودر قهوه، اضافات پودر قهوه را روی لبه فیلتر تمیز کنید	با برس یا دست، پودر قهوه اضافی را روی لبه فیلتر تمیز کنید
قهوه به آرامی یا به مقدار کم دم می شود	پودر قهوه زیاد است	پودر قهوه نباید خیلی خام یا خیلی ریز بوده و باید کیفیت و کمیت استاندارد داشته باشد (برای تک شات ۷-۹ گرم و برای دبل شات ۱۳-۱۵ گرم توصیه می شود)
	آیا قهوه آسیاب شده خیلی ریز است؟	لطفاً از پودر قهوه مخصوص دستگاه اسپرسو ساز استفاده کنید و نباید خیلی ریز باشد
قهوه سرد است	آیا قبل از انجام پیش گرمایش دستگاه اقدام به عصاره گیری از قهوه کرده اید؟	عملکرد قهوه دو بل را فعال کنید (درون فیلتر دستگاه هیچ پودر قهوه ای نریزید) یا قبل از دم آوری قهوه، منتظر بمانید تا فرآیند پیش گرمایش انجام شود



این علامت نشان می‌دهد که این محصول نباید با سایر زباله‌های خانگی دفع شود. برای جلوگیری از آسیب احتمالی به محیط زیست یا سلامت انسان در اثر دفع کنترل نشده زباله، آن را با مسئولیت‌پذیری بازیافت کنید تا استفاده مجدد پایدار از منابع مادی ترویج شود. برای بازگرداندن دستگاه استفاده شده خود، لطفاً از سیستم‌های بازگشت و جمع‌آوری استفاده کنید یا با فروشنده ای که محصول را از آنجا خریداری کرده‌اید تماس بگیرید. آنها می‌توانند این محصول را برای بازیافت ایمن از نظر محیط زیست تحویل بگیرند.

Poor milk froth	Whether the whole milk is used.	Use whole milk.
	Whether the refrigerated milk is used.	Refrigerate milk to 5-2degrees.
	Whether the steam nozzle is inserted too deep into the milk	Insert the steam nozzle into the 1CM-deep milk surface
Less grease	Coffee powder is too coarse.	Replace the coffee powder.
	Coffee powder is not compacted.	Compact the coffee powder with an appropriate pressure.
	Make coffee right after frothing milk.	Make sure the coffee machine is completely cooled before using.
Funnel overflow coffee	Make coffee right after frothing milk.	Make sure the coffee machine is completely cooled before using.
	Clean the coffee powder on the edge of the funnel after fill in the coffee powder.	Clean the coffee powder on the edge of the funnel with a brush or by hand.
Coffee is brewed slowly or in small quantities	Too much coffees powder.	The coffee powder should not be to crude or too fine, should be in standard quality and quantity (recommend 9-7g for single shot and 15-13g for double shot).
	Whether the ground coffee is too fine.	The coffee powder please use espresso machine special coffee powder and cannot be too fine.
The coffee is too cold	If brew coffee under cold machine status before preheating.	Operate double cups coffee brewing function (don't put any coffee powder into the coffee filter) or wait for preheat finished in coffee mode before brewing coffee.

TROUBLE SHOOTING



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

Please proceed as below steps to descaling the machine:

1. Fill the water with descaling agent (Migel GD2 descaling powder) into the water tank up to the Max marking.

NOTE: Please refer to the instructions on the descaling agent.

2. Place a big cup or other suitable receptacle on the drip tray. Long press the Steam Button for 5 seconds, the machine will start the descaling cycle, and the descaling cycle will run 7 minutes then stop automatically.

3. Repeat the previous steps until the water with descaling agent is running out.

4. Next, repeat the process two more times using only CLEAN TAP WATER without any descaling agent.

TROUBLE SHOOTING

Symptom	Cause	Corrections
No water	If no water in the water tank	Add an appropriate amount of water into the water tank
	Whether the water tank is stuck in place	Reassemble the water tank
	Still no water after 120s operation or under the status that the water tank is empty, the coffee maker is idle for too long	Pick up the water tank then add 5ml water to the inlet, install the tank and use the hot water function one time
No steam	Steam outlet is blocked	Poke the steam outlet with a thin iron wire
	Whether there is water in the water tank	Add an appropriate amount of water into the water tank
	Whether the water tank is stuck in place	Reassemble the water tank
Less steam	If press Steam Button and complete preheating.	Press the "Steam button" and waiting until the indicator light changes from flashing into being always on.
	Whether to start the steam function when the coffee machine is cold.	Operate double cups coffee brewing function or wait for preheat finished in Steam mode before milk frothing.
	If unscrew the "Steam knob" to max position	Slowly unscrew the "Steam knob" until the steam sprays out when milk frothing, adjust the amount of steam slowly after a few seconds, depending on your preference

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular cleaning and maintenance keep the machine in working condition and ensure perfect coffee flavor, a constant coffee flow, and excellent milk froth for a long period of time.

Cleaning the Filter Holder and the filters

The filter holder and filters should be kept clean to guarantee perfect extraction.

▲ **WARNING:** To avoid burns, the filter must only be removed when the filter holder has cooled down completely.

1. Remove the filter from the filter holder and wash them with warm water.
2. If you notice a malfunction when brewing coffee, immerse the filter in boiling water for 10 minutes and then rinse with running water.

NOTE: Do not clean any of the parts in the dishwasher.

Cleaning the Steam Wand

1. Immediately after frothing milk, turn steam knob on to purge out any residual milk from the steam wand.
2. Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the steam tube and wash it with running water.
3. If the hole of the steam nozzle becomes blocked, ensure the steam knob is in the STANDBY position. Press the power button to turn the machine off and allow to cool. Use a pin to unblock the hole.

Cleaning the Brew Head

Regularly remove any residual coffee grounds from the brew head using a brush, and wash with hot water following the steps below.

1. Insert the filter holder into the brew head without using coffee grounds.
2. Place an empty cup under the brew head.
3. Press the double button and fill the cup with water.
4. Remove the filter holder from the brew head and clean the brew head with a dry cloth.

▲ **WARNING:** Do not try to disassemble the brew head. It will damage the Brew Head and lead to leakage.

Descaling

To make sure your coffee maker operates efficiently, to clean the internal pipes, and to preserve the flavor of your coffee, the coffee machine needs to be descaled, cleaned and maintained periodically.

Also, after 400 times of brew cycle, a descaling warning will be shown. The ON/OFF button will flash 5 times to indicate it is time to descale the machine. The descaling warning will appear at every time start-up, until 10 times.

Making Hot Water

1. Turn the machine on and wait until all the buttons light up.
2. Place a cup under the steam wand.
3. Turn the steam knob to " " position. The hot water will come out of the steam wand.
4. Once the desired amount of hot water has been dispensed, turn the steam knob off.

NOTE: The entire operation should last no longer than 100 seconds. If you want more hot water, run the cycle again.

NOTE: The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted on the steam wand.

SETTING THE VOLUME OF SINGLE AND DOUBLE SHOT

1. Keep pressing the single button for 3 seconds, the machine will beep 1 time and start to brewing.
2. Press single button again once desired volume of espresso has been extracted.
3. The machine will beep 3 times to indicate the new volume of single shot has been set.

Set the volume of double shot:

1. Keep pressing the double button for 3 seconds, the machine will beep 1 time and start to brewing.
2. Press double button again once desired volume of espresso has been extracted.
3. The machine will beep 3 times to indicate the new volume of double shot has been set.

NOTE: The brewing time is set between 8-60 seconds. Otherwise, the setting is failed to work.

Resetting Default

To reset the machine to the default, keep pressing the single and double buttons for 3 seconds. The machine will beep 3 times, and all the buttons will flash 5 times. The machine will return to its original default settings.

NOTE: Coffee temperature and coffee volume will be reset to default data.

Auto Shut-off

The machine will shut off automatically if no operation is selected after 15 minutes on standby mode. All the buttons will turn off. To start the machine, press the Power button again.

finished, the Steam Button will light up.

2. Turn the steam knob slightly counterclockwise to eliminate any condensation from the wand then turn the knob off again.

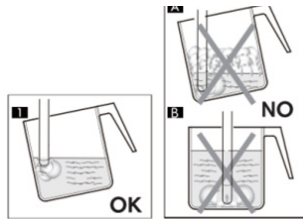
3. Place the jug, half-filled with cold milk, under the steam wand.

4. Place the steam nozzle just below the surface of the milk.

If it is inserted too deep, the milk will not be frothed;

if it is not inserted deep enough, big bubbles will be produced and then disappear immediately.

NOTE keep the Steam Tube not at the center but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex.



5. Turn the steam knob to “ ” position. The steam will come out of the steam wand.

NOTE: The entire operation should last no longer than 3 minutes, because the machine will stop making steam automatically after 3 minutes of continuous steaming.

NOTE: To froth the milk correctly, the steam nozzle must always be in contact with the milk and not with the froth. Therefore, as the layer of froth increases, the jug must be slightly raised trying to keep the Steam Tube in contact with the milk, without touching the bottom of the jug.

6. Once the desired frothing has been achieved, the steam nozzle must be pushed deeper to heat the milk well.

NOTE: It is advisable to always keep a hand on the jug to feel the temperature increase of the milk.

7. Once the desired result has been achieved, turn the steam knob to “OFF” position to stop dispensing steam and remove the jug.

NOTE: To make the froth more compact, it is advisable to lightly tap the jug on a flat surface after frothing.

8. Press the steam button again to quit the steam mode. Pour the frothed milk into the coffee.

▲ **WARNING:** The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted on the steam wand.

9. Turn the steam knob on to eliminate any residue milk from the wand then turn the knob off again.

- We recommend 7-9g for single shot and 13-15g for double shot. The amount will vary depending on your preferences and the coffee grounds you used.

2. Tamp the coffee grounds with the tamp spoon. The coffee grounds must be pressed evenly to obtain a well levelled and flat surface.

- Remove any coffee residue from the edge of the Filter Holder.

3. Insert the filter holder into the brew head with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.

Making the Espresso

1. Make sure the steam knob is on "OFF" position.

2. Place pre-warmed cup(s) beneath the filter holder.

3. Press the Temperature Button to select temperature according to your favor:

No light = Low temperature coffee brewing mode

White light = Standard temperature coffee brewing mode (Default mode)

Green light = High temperature coffee brewing mode

4. Press the Coffee Brewing Button for desired volume:

To make single cup coffee, press the single shot button.

To make double cups coffee, press the double shot button.

To make coffee by manual, press the manual coffee button to start and press again to stop when coffee amount reaches to your desired amount

5. The machine will brew coffee according to your selection.

NOTE: Single cup and double cup will stop automatically, manual coffee should be stop again by pressing the manual button.

NOTE: There will be noise during the operating process. This is normal for a 20bar pump.

Frothing Milk

To prepare a traditional cappuccino or latte, we recommend:

- using cold, fresh whole milk. The density of the frothed milk will depend on the milk fat content.

- using stainless steel, circular, rounded milk jugs, narrower at the top, with a spout, necessary to make cappuccino decorations.

Before starting, it is important to slightly move the steam wand outwards in order to insert the jug directly under it and facilitate the movements required to froth the milk correctly.

Continue as follows:

1. Press the steam button. The steam button will start to flash if the temperature is not high enough to make steam. Once the preheating has

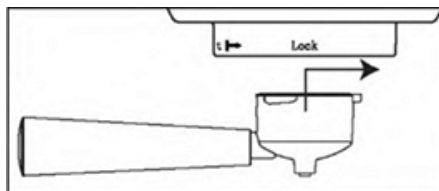
1. Fill the water tank with cold water up to the MAX level of the tank.
2. Insert the plug into a wall outlet with suitable voltage.
3. Press the Power button, the Power indicator light turns on and the coffee machine starts to preheat automatically. Once the preheating is finished, all the buttons will light up continuously.
4. Place a cup under the Steam Wand. Turn on the steam knob. Let the hot water flow out of the steam wand for about 8 seconds, then turn off the steam knob. This process is to let the water flow into the empty pump for the first use.

NOTE: There will be a loud noise and little shake when the machine running first time. It's normal for a 20bar pump. The noise will be weak in the future using.

5. Insert the Filter into the Filter holder.

NOTE: The filter might be a little tight and hard to take it out from filter holder when you want to change the filter. You can use another filter to pry it out.

6. Insert the filter holder without coffee grounds into the brew head with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right. (see image)



7. Place an empty cup under the filter holder and press the single or double button to brew.
8. After the brewing cycle has finished, pour the water out.

Now your coffee machine is ready to use.

PREPARING THE ESPRESSO

A cold filter holder, filter and cup can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. We recommend to run a brewing cycle without coffee ground to preheat them before extraction (see steps 5-8 of Initial Use).

1. Remove the filter holder and fill the filter with coffee grounds using the tamper spoon provided with the machine.

CONTROL PANEL



- 1.** Power Button: Press to turn on/off the machine
- 2.** Temp. Button: Press to choose the temperature mode:
No light = low temperature mode
White light = Standard temperature mode
Green light = High temperature mode
- 3.** Single Espresso Button: Press to make a single shot espresso;
Long press 3 seconds to customize the coffee amount
- 4.** Double Espresso Button: Press to make double shots espresso
Long press 3 seconds to customize the coffee amount
- 5.** Manual Espresso Button: Press to make espresso by manual control
- 6.** Steam Button: Press to enter and quit steam mode;
Long press 5 seconds to start descale function

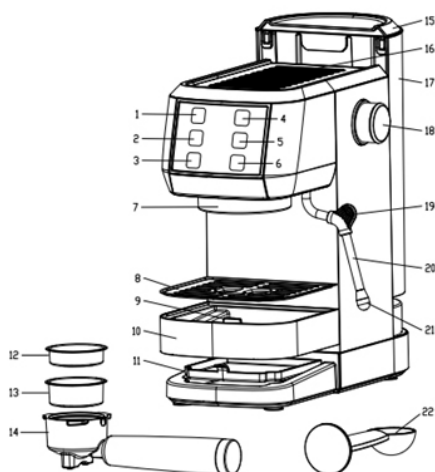
BEFORE FIRST USE

Cleaning The Appliance

- Carefully remove the appliance from the packaging and remove all packaging materials.
- Remove all accessories from the packaging and from the appliance.
- Remove the water tank.
- Clean the water tank with the lid, the measuring spoon and the filter as well as the filter holder with warm water and some mild dish-washing liquid. After that, rinse with clear water and dry.
- Also wipe the casing of the espresso machine and the drip tray with the drip grid clean with a soft, damp cloth and dry all parts.
- Make sure that the steam knob is turned off (turn it all the way in a clockwise direction).

NOTE: The parts of the espresso machine and the accessories are not dishwasher safe.

KNOW YOUR COFFEE MAKER



- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. ON/OFF Button | 12. Single Shot Filter |
| 2. Single Espresso Button | 13. Double Shot Filter |
| 3. Manual Espresso Button | 14. Filter Holder |
| 4. Temperature Button | 15. Water Tank Lid |
| 5. Double Espresso Button | 16. Cup warmer |
| 6. Steam Button | 17. Water Tank |
| 7. Brew Head | 18. Steam Knob |
| 8. Drip Tray Grid | 19. Steam Handle |
| 9. Floater | 20. Steam wand |
| 10. Drip Tray | 21. Steam Nozzle |
| 11. Inner Drip Tray | 22. Measure Spoon with Tamper |

10.Never touch the hot appliance parts like the steam/hot water outlet, the metal part of the portafilter or the filter during or shortly after use. Only touch the heat insulated handles or buttons.

11.Never take the portafilter off while the appliance performs a brewing process or steams milk to froth it -since the appliance is pressurized!

12.Never point the steam/hot water wand towards persons, animals or steam and moisture sensitive furniture! The escaping steam or the water is very hot and could cause scalding!

13.Only cups and tamper may be placed on the cup tray. Do not place any other items on the appliance.

14. CAUTION: After prolonged use, the cup shelf gets so hot that you might scald yourself on it!

15.Do not leave the espresso machine unattended when in use. This is necessary especially when children are nearby.

16.CAUTION: The appliance becomes very hot during use! Allow the appliance to cool down before removing or attaching parts, moving, relocating or cleaning it.

17.Oils or lubricants must not be used with this appliance.

18.Pull the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.

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:..... 1350 W
 Voltage: 220-240 V
 Frequency: 50/60Hz
 Water Tank Capacity:..... 1.3 L

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always consider the following safety tips when using the device to avoid risks such as electric shock, fire, and other related damages.

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

3. This 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.

4. Check the appliance before each use and ensure that the appliance, power cord and plug are not damaged and no parts have come loose.

5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

6. 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.

7. The appliance must not be immersed in water.

8. The heating element surface is subject to residual heat after use.

9. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.