

HARDSTONE®
هاردستون

Enjoy life...



دفترچه راهنمای قهوه ساز

CCM2512

برای استفاده بهینه از این دستگاه به شما پیشنهاد می‌کنیم
پیش از استفاده، راهنمای آن را به دقت مطالعه نمایید.

www.tookarkala.com

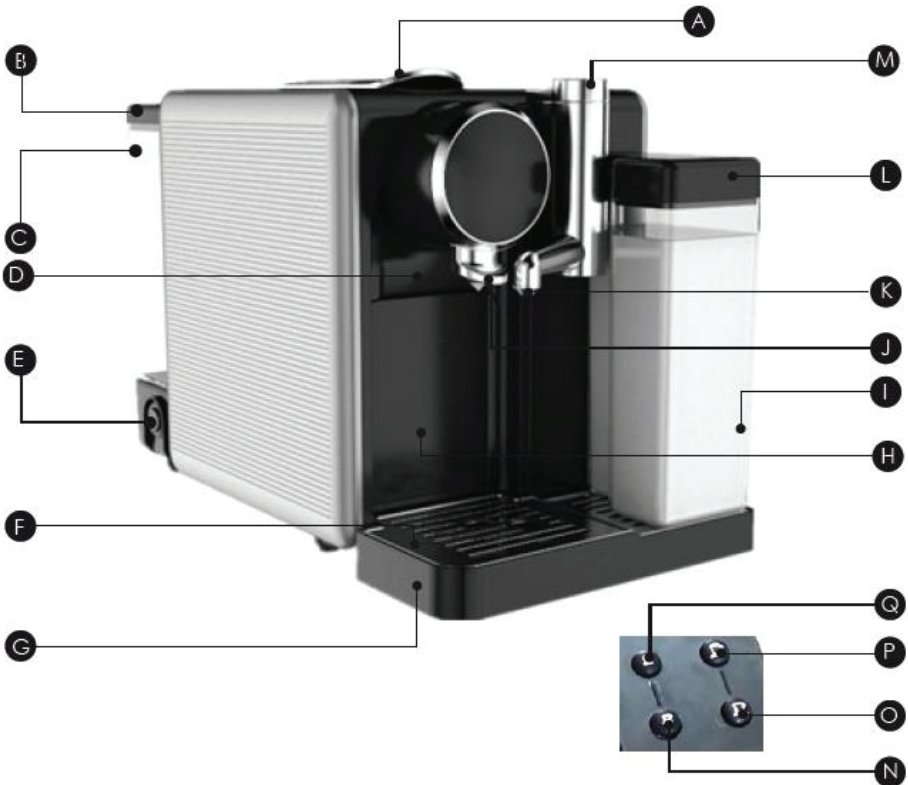
نکات ایمنی مهم

۱. قبل از استفاده از دستگاه همه دستورالعملها را بخوانید.
۲. سطوح داغ را لمس نکنید. از دستگیره یا دکمه‌ها استفاده کنید.
۳. برای جلوگیری از شوک الکتریکی، سیم برق، دوشاخه یا دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۴. وقتی از دستگاه استفاده نمی‌کنید و پیش از تمیز کردن دستگاه، سوئیچ کنار دستگاه را به حالت "O" قرار داده و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید. قبل از جدا کردن اجزای آن از هم و قبل از تمیز کردن صبر کنید تا خنک شود.
۵. از دستگاه با سیم یا دوشاخه معیوب، یا وقتی عملکرد دستگاه ایراد دارد یا آسیب دیده است استفاده نکنید.
۶. استفاده از متعلقات جانبی برای این دستگاه توصیه نمی‌شود چرا که ممکن است منجر به آتش سوزی، شوک الکتریکی یا آسیب به شخص شود.
۷. اجازه ندهید سیم بر لبه میز و یا پیشخوان آشپزخانه آویزان شود و یا با سطوح داغ در تماس باشد.
۸. این دستگاه را در نزدیکی یک گاز داغ و یا مشعل برق و یا یک فر گرم قرار ندهید.
۹. همیشه برای اتصال به برق ابتدا سیم برق را به دستگاه، و سپس دوشاخه را به پریز دیوار وصل کنید. برای قطع اتصال برق، ابتدا هر گونه تنظیمات کنترل را به حالت "Off" درآورده، و سپس دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.
۱۰. از این دستگاه برای کاری به غیر از موارد در نظر گرفته شده استفاده نکنید.
۱۱. برای جلوگیری از وقفه در جریان هوا در زیر وسیله از دستگاه فقط روی یک سطح مسطح صاف سخت استفاده کنید.
۱۲. قبل از روشن کردن دستگاه همیشه اطمینان حاصل کنید که مخزن آب در پشت دستگاه با دست کم کمترین حد آب پر شده و در آن بسته است.
۱۳. تا زمانی که دستگاه خاموش نشده، مخزن آب را جدا نکنید.
۱۴. این دستگاه با نظارت و آموزش موارد ایمنی در شرایط امن می‌تواند توسط کودکان هشت سال به بالا مورد استفاده قرار گیرد. موارد خطر، موارد مربوط به تمیز کردن و نگهداری نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه آنها بزرگتر از ۸ ساله باشند و یا نظارت شوند، دستگاه و سیم برق آن را از دسترس کودکان زیر هشت سال دور نگهدارید. استفاده از این دستگاه برای افراد ناتوان فیزیکی، حرکتی یا روحی یا بی تجربه تنها با نظارت و آموزش صحیح ممکن است. از این دستگاه در شرایط امن و با رعایت موارد خطرزا استفاده کنید. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. استفاده نادرست از این دستگاه ممکن است منجر به آسیب یا صدمه به محصول شود.
۱۵. هنگام استفاده از دستگاه در نزدیکی کودکان و یا افراد ناتوان نظارت دقیق ضروری است.
۱۶. این دستگاه برای استفاده از یک تایمر خارجی و یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده است.
۱۷. این دستگاه برای استفاده در خانه، اتاق کارکنان آشپزخانه در مغازه‌ها، دفاتر و دیگر محیط‌های کار، خانه روستایی، توسط مشتریان در هتل‌ها، متل و دیگر محیط‌های مسکونی تخت‌های محیطی صبحانه و مواردی مشابه در نظر گرفته شده است.
۱۸. اگر دستگیره در حین دم‌های بخار باز باشد ممکن است منجر به سوختگی شود.

مشخصات فنی

نام محصول:	قهوه ساز کپسولی
مدل:	CCM2512
ولتاژ:	۲۲۰-۲۴۰V-، ۵۰-۶۰Hz
توان مصرفی:	۸۰۰ وات
وزن خالص:	۵ کیلوگرم
ظرفیت مخزن آب:	۸۰۰ میلیمتر
ابعاد دستگاه:	۳۵۹ * ۱۷۹ * ۲۴۱ میلی متر
ظرفیت مخزن شیر:	۵۰۰ میلی لیتر
اندازه سیم:	۱۵۰ سانتیمتر

معرفی قطعات



- A دستگیره
- B درپوش مخزن آب
- C مخزن آب
- D بدنه جلویی
- E سوییچ اصلی
- F محل فرارگیری فنجان
- G سینی آب
- H محفظه کپسول
- I مخزن شیر
- J نازل قهوه قابل تنظیم
- K نازل شیر
- L درپوش مخزن شیر
- M کفساز شیر
- N دکمه اسپرسو
- O دکمه لونگو
- P دکمه لاته
- Q دکمه کاپوچینو

اسپرسو

یک روش منحصر به فرد از دم کردن قهوه که در آن آب داغ به نرمی از قهوه پودر شده می گذرد. قهوه محبوب در اروپا، که به لحاظ ارزش غذایی غنی تر و بهتر دم شده از قهوه معمولی است. به دلیل غنای آن، اسپرسو معمولاً در بخش های ۳۰ تا ۶۵ میلی لیتری، در فنجان قهوه سرو می شود.

لانگو

Lungo که کلمه ای ایتالیایی به معنی مدت طولانی است، نوعی قهوه اسپرسو است که با آب بیشتری آماده می شود. اسپرسو لانگو فقط یک مدل نیست اما یک پایه برای دیگر انواع قهوه مثل لاته است و مزه آن تلخی کمتری دارد. به دلیل طعم ملایم آن معمولاً در فنجان های ۷۰ تا ۱۳۰ میلی لیتری در فنجان های بزرگ سرو می شود.

کاپوچینو

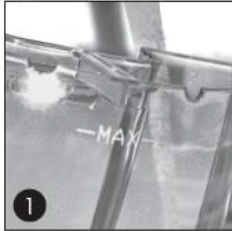
نوشیدنی با حدود یک سوم اسپرسو، یک سوم کف شیر و یک سوم شیر پاستوریزه ساخته شده است. همه دستور العمل های مبتنی بر شیر مانند کاپوچینو و لاتین را می توان با قهوه ساز هاردستون آماده کرد.

لاته

نوشیدنی با حدود یک چهارم اسپرسو و سه چهارم شیر پاستوریزه ساخته شده است. تمام دستور العمل های مبتنی بر شیر مانند کاپوچینو و لاته را می توان با قهوه ساز هاردستون انجام داد.

اولین استفاده

دستورالعمل های این صفحه برای تنظیم اولیه دستگاه و برای تمیز کردن آسان نازل اسپرسو است.



1 مخزن آب و مخزن شیر را با آب گرم بشویید. کاملاً آیکشی کنید و مخزن آب را با آب پر کنید.



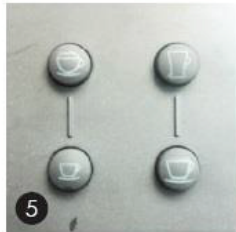
2 یک لیوان با فنجان بزرگ زیر نازل قهوه قرار دهید.



3 دو شاخه را به برق بزنید.



4 دکمه روشن خاموش را بزنید و صبر کنید تا دکمه های قهوه (Q+P+O+N) روشن شوند و دیگر چشمک نزنند.



5 وقتی کنترل ال ای دی دیگر چشمک نمی زند و بعد از حدود ۶۵ ثانیه روشن باقی می ماند، دکمه دم کردن قهوه (Q/P) را برای راه اندازی دستگاه بزنید.



6 صبر کنید تا آب از نازل بریزد و این پروسه را تا یکبار تمام شدن مخزن آب ادامه دهید.

عملکرد خودکار اسپرسو / لانگو

قبل از خروج اسپرسو/لانگو: ابتدا مخزن آب را پر کنید - دستگاه را روشن کنید- دستگیره (A) را کاملا باز کنید کپسول را جاگذاری کنید- دستگیره (A) را کاملا ببندید، صبر کنید تا دکمه های (N+Q+P+O) روشن شوند و دیگر چشمک زنند (حدود ۶۵ ثانیه)
نکته: ممکن است به دلیل سختی آب و یا نوع قهوه مصرفی کمی تفاوت در طعم وجود داشته باشد.

اسپرسو



۱. نازل قهوه (J) را پایین بیاورید. یک فنجان کوچک اسپرسو را در جای مخصوص لیوان (F) قرار دهید.
۲. دکمه دم کردن قهوه (N) را یکبار بزنید. دستگاه از قبل برای یک اسپرسو ۳۰ تا ۶۵ میلی لیتری برنامه ریزی شده است.
۳. برای اسپرسوهای بیشتر کپسول های تازه بگذارید و مرحله یک و دو را تکرار کنید.

لانگو



۱. یک فنجان لانگو در را در جای مخصوص لیوان (F) قرار دهید.
۲. دکمه دم کردن قهوه (L) را یکبار بزنید. دستگاه از قبل برای یک لانگو ۷۰ تا ۱۳۰ میلی لیتری برنامه ریزی شده است.
۳. برای لانگوهای بیشتر کپسول های تازه بگذارید و مرحله یک و دو را تکرار کنید.

عملکرد خودکار کاپوچینو / لاته

قبل از خروج کاپوچینو/لاته: ابتدا مخزن آب و مخزن شیر را پر کنید - دستگاه را روشن کنید- دستگیره (A) را کاملا باز کنید کپسول را جاگذاری کنید- دستگیره (A) را کاملا ببندید، صبر کنید تا دکمه های (I+J)+K+L) روشن شوند و دیگر چشمک زنند (حدود ۶۵ ثانیه)
 نکته: ممکن است به دلیل سختی آب و یا نوع قهوه مصرفی کمی تفاوت در طعم وجود داشته باشد.

کاپوچینو



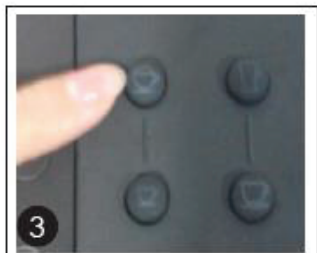
۱. یک فنجان در را در جای مخصوص لیوان (F) قرار دهید. و مخزن شیر را یا شیر تازه پرچرب پر کنید.
۲. دکمه دم کردن قهوه (q) را یکبار بزنید. دستگاه از قبل برای کاپوچینو برنامه ریزی شده است.
۳. برای کاپوچینوهای بیشتر کپسول های تازه بگذارید و مرحله یک و دو را تکرار کنید.

کافه لاته



۱. یک فنجان در را در جای مخصوص لیوان (F) قرار دهید. و مخزن شیر را یا شیر تازه پرچرب پر کنید.
۲. دکمه دم کردن قهوه (P) را یکبار بزنید. دستگاه از قبل برای قهوه لاته برنامه ریزی شده است.
۳. برای لاته های بیشتر کپسول های تازه بگذارید و مرحله یک و دو را تکرار کنید.

تمیز کردن سریع ابزار کفساز



۱. اهرم (A) را کاملاً باز کنید و کپسول هاب مصرف شده بیرون بیاورید.
۲. مخزن شیر را جدا کنید.

۳. دکمه دم کردن قهوه (q/p) را یکبار بزنید. دستگاه به طور خودکار بعد از شستشو از کار می افتد.
نکته: لطفاً از عملکرد کاپوچینو یا لاته در هنگام جداسازی یا جازدن کفساز شیر (M) استفاده نکنید. در غیر اینصورت خروج بخار باعث سوختگی خواهد شد.

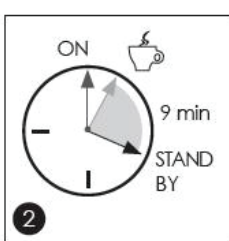
نکته: یک بار در ماه لطفاً اقدام به تمیز کردن فریزر کفساز شیر (M) بکنید همانطور که به طور کامل در صفحه ۹ توضیح داده شده است.

حالت آماده به کار

حالت آماده به کار طول عمر دستگاه شما را افزایش می دهد.



برای افزایش طول عمر دستگاه، پس از ۹ دقیقه از کار نکردن و یا عدم استفاده پس از خروج اسپرسو، سویچ به طور خودکار روی حالت آماده به کار خواهد رفت.



۱. دستگاه روشن است و یک یا دو اسپرسو تهیه شده است.

۲. اگر شما به مدت ۹ دقیقه از دستگاه استفاده نکنید به طور خودکار روی حالت آماده به کار می رود.

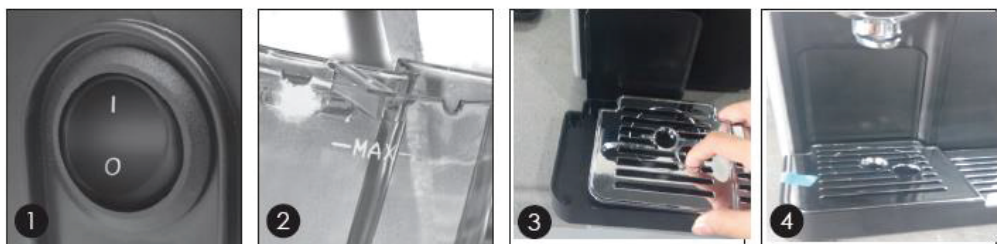
۳. با زدن یکی از دکمه های دم کردن قهوه (N/O/P / q) یا دستگیره (A) دستگاه از حالت آماده به کار بیرون می آید. دستگاه وقتی که دکمه های (N + O + P + q) روشن شوند و دیگر چشمک نزنند آماده به کار خواهد بود.

۴. اگر می خواهید دستگاه را به طور کامل خاموش کنید دکمه روشن / خاموش را بزنید.

تمیز کردن دستگاه اسپرسو



هشدار: هر گونه آهک (به طور طبیعی موجود در آب) ممکن است به طور جدی عملکرد صحیح دستگاه را به خطر بیندازد.
به دقت دستورالعمل ها را بخوانید. هرگز از سرکه استفاده نکنید.



۱. برای خاموش کردن دستگاه سویچ (E) را بزنید.

۲. مخزن آب (C) را و مخزن شیر (I) را جدا کنید و آنها را با دقت با دست بشویید و با آب آشامیدنی تمیز پر کنید.

۳. کپسولهای استفاده شده را جدا کنید و محفظه کپسول و محل قرارگیری لیوان و آبریز را بشویید.

۴. مطمئن شوید که کپسول استفاده شده در محفظه باقی نماند.



۵. مطمئن شوید که دستگیره پایین است.

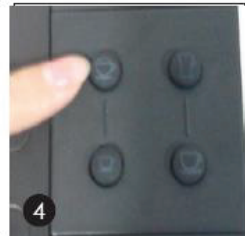
۶. با زدن دکمه E دستگاه را روشن کنید.

۷. دکمه های (P/q) را نگهدارید تا مخزن آب خالی شود. دقت کنید که دستگاه در هر بار فقط ۳۰۰ میلی لیتر را آزاد می کند.

تمیز کردن قسمت کفساز



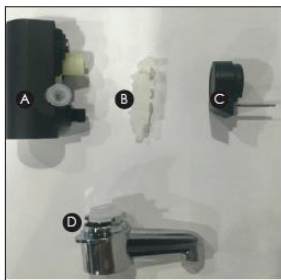
ما توصیه می کنیم یک بار در هر ماه کفساز شیر را تمیز کنید. به دقت دستورالعمل ها را بخوانید. هرگز از سرکه استفاده نکنید.



۱. دستگیره (A) را باز کنید و کیسوله‌های استفاده شده را خارج کنید.
۲. مخزن شیر را جدا کنید و به دقت با دست شسته و آبکشی کنید.
۳. مخزن شیر را به سه قسمت جدا کنید و با دقت با آب گرم یا با ماشین ظرفشویی بشویید. مخزن را با آب پر کنید و در دستگاه جا بزنید.
۴. دکمه های دم کردن قهوه (q/p) را یکبار بزنید. دستگاه پس از اتمام شستشو به طور خودکار متوقف می شود.
۵. قسمت کفساز (M) را جدا کرده و به دقت با یک اسفنج مرطوب و آب گرم تمیز کنید و دوباره آن را در دستگاه جا بزنید. این قسمت دستگاه را همیشه تمیز نگهدارید.

تمیز کردن دستگاه در صورت گرفتگی قسمت کفساز

اگر شما نمی توانید کاپوچینو یا قهوه لاته را تهیه کنید زیرا عملکرد فوم شیر کار نمی کند لطفا دستورالعملهای صفحه قبل را انجام دهید. برای تمیز کردن دستگاه و قطعات آن، از دستورالعمل زیر استفاده کنید



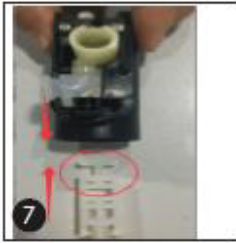
- A قسمت بالایی محفظه وسیله کفساز شیر
- B قسمت میانی سیلیکونی قسمت کفساز
- C پین کفساز
- D قسمت پایینی محفظه وسیله کفساز شیر



۱. پین کفساز را جدا کنید.



- ۲. قسمت اصلی وسیله کفساز را جدا کنید.
- ۳. قسمت بالایی و پایینی را از هم جدا کنید.
- ۴. قسمت (B) را بیرون بیاورید.
- ۵. همه قطعات را با آب گرم یا با ماشین ظرفشویی بشویید.



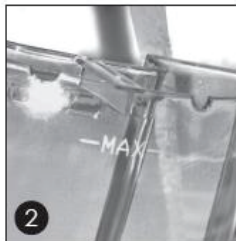
۶. قسمت سیلیکونی را جدا نکنید و اگر مسدود شده است آن را با آب گرم بشویید.
۷. قسمت سیلیکن B را در قسمت بالایی A در جای درست قرار دهید.
۸. همه قطعات را دوباره سر هم کنید و در دستگاه بگذارید.
۹. قسمت کف‌ساز را به درستی در جای خود قرار دهید.

رسوب زدایی

هشدار: هر گونه آثاری از آهک (به طور طبیعی موجود در آب) ممکن است روی سازگاری و عملکرد صحیح دستگاه تاثیر جدی بگذارد. سازنده توصیه می کند به طور منظم، حداقل یک بار در ماه (با توجه به سختی آب منطقه) دستگاه را رسوب زدایی کنید.



نکته مهم: شرکت هیچ مسوولیتی در برابر خرابی هایی که ناشی از رسوب زیاد و تمیز نشدن رسوبات است نیر شکستگی و یا عدم عملکرد صحیح در نتیجه رسوب زیاد نخواهد داشت. دستورالهماها را به دقت بخوانید. هرگز از سرکه استفاده نکنید. قبل از اتمام مراحل رسوب زدایی کار را نمیه کاره رها نکنید.



۱. دکمه "O" را بزنید تا دستگاه را خاموش کنید.
۲. مخزن آب را با ۸۰۰ میلی لیتر آب گرم (۳۰-۴۰ درجه سانتی گراد) پر کنید و در دستگاه بگذارید.
۳. مایع یا قرص رسوب زدایی (که در فروشگاهها قابل تهیه است) را در مخزن آب بیاندازید.
۴. یک فنجان را در محل قرارگیری لیوان قرار دهید دکمه دم کردن قهوه (N) را بزنید تا زمانیکه نیمی از آب مخزن (حدود ۴۰۰ میلی لیتر) تخلیه شود مراحل را تکرار کنید.



۵. بعد از بیست دقیقه دستگاه به حالت آماده به کار می رود، دکمه دم کردن قهوه (N) را بزنید یا اهرم را بزنید تا دستگاه دوباره فعال شود. باقی آب را در دستگاه به کار بیاندازید.
۶. مخزن آب (C) را جدا کنید و بشویید. آن را با ۸۰۰ میلی لیتر آب گرم پر کنید و آن را دوباره در دستگاه بگذارید.
۷. مخزن را یکبار پر آب کنید و کامل با دستگاه کار کنید.

<p>از اینکه سیم برق به درستی در پرز قرار گرفته است اطمینان حاصل کنید و همچنین کلید روشن خاموش سمت چپ دستگاه روی "ON" قرار دارد.</p>	<p>دستگاه کار نمی کند</p>
<p>نازل قهوه اسپرسو (J) مسدود شده است. برای تمیز کردن، دستورالعمل های بخش تمیز کردن را دنبال کنید</p> <p>کپسول بارگیری شده ممکن است آسیب دیده باشد، یک کپسول جدید را امتحان کنید.</p> <p>اطمینان حاصل کنید که اهرم (A) بسته شده است. ظرف کپسول (H) ممکن است پر شود و باید خالی باشد حداقل از 5 ثانیه تا 5 دقیقه دستگاه خاموش شود بعد دوباره دستگاه را دوباره تنظیم کنید</p>	<p>چراغ نشانگر روشن می شود اما اسپرسو جریان نمی یابد</p>
<p>اطمینان حاصل کنید که مخزن آب به درستی نصب شده است (C)</p> <p>احتیاط: هنگام پر کردن مخزن آب (C)، همیشه دستگاه را خاموش کنید، و سپس مخزن را خارج کنید و آن را پر کنید. در غیر این صورت آب از پشت نشت می کند این یک ایراد نیست اما تنظیمات طبیعی کنترل فشار درجه لازم است.</p>	<p>آب زیر دستگاه است</p>
<p>قهوه دارای روغن های طبیعی است که ممکن است مجاری را مسدود کنند برای تمیز کردن، نازل اسپرسو (I) را به طور مرتب تمیز کنید یا چرخه دم کردن را فقط با آب انجام دهید. لطفاً بین کفماز یا وسیله کفماز طبق دستورات کاملاً تمیز کنید. مطمئن شوید که شیر سرد و حدود 5 درجه دما دارد و پرچرب است.</p>	<p>دستگاه به نرمی سوت می زند قهوه یا کرم خامه کم تولید می شود بعد از چند بار تهیه قهوه فوم شیر تولید نمی شود، فقط شیر گرم است</p>
<p>قهوه دارای روغن های طبیعی است که ممکن است مجاری را مسدود کنند برای تمیز کردن، نازل اسپرسو (I) را به طور مرتب تمیز کنید یا چرخه دم کردن را فقط با آب انجام دهید.</p>	<p>آب از نازل اسپرسو (J) جریان نمی یابد</p>
<p>تقریباً 65 ثانیه زمان می برد تا دستگاه گرم شود.</p>	<p>دکمه دم (N + O + q + P) برای مدت طولانی چشمک میزند چه زمانی هست دستگاه چه زمانی برای استفاده آماده است؟</p>
<p>ظرف کپسول (H) ممکن است پر شود، لطفاً آن را خالی کنید یا مطمئن شوید که اهرم کپسول (A) به طور کامل باز است.</p>	<p>کپسول نمی افتد وقتی که اهرم را باز میکنم به طور خودکار کپسول درون ظرف کپسول (H) نمی افتد</p>
<p>ظرف کپسول (H) ممکن است پر شود، لطفاً آن را خالی کنید یا مطمئن شوید که اهرم کپسول (A) به طور کامل باز است.</p>	<p>کپسول به درستی جا نمی گیرد</p>
<p>ظرفیت آب کم شده (C) یا بدون آب در حال کار است از آب داشتن مخزن اطمینان حاصل کنید که به درستی پر باشد آب وارد شده حداقل 100 میلی لیتر باشد.</p>	<p>ماشین صدای بوق می دهد و تمام دکمه ها (O & q & P/N) در حال چشمک زدن هستند.</p>
<p>در عملکرد دستگاه اختلال ایجاد می شود.</p>	<p>اگر در طول کار دستگاه، دکمه دیگری فشرده شود چه اتفاقی می افتد؟</p>



فروشگاه و خدمات مرکزی: ۰۲۱۴۱۷۳۴

www.hardstone.ir

info@jaamservice.com

www.tookarkala.com