



دفترچه راهنمای اسپرسوساز برناکو

مدل: BCM2030



مراقبت های مهم

پیش از استفاده دستگاه های برقی و الکتریکی موارد ایمنی زیر را جهت جلوگیری از آتش سوزی، اتصالی و حادثه برای مصرف کنندگان بررسی و رعایت کنید:

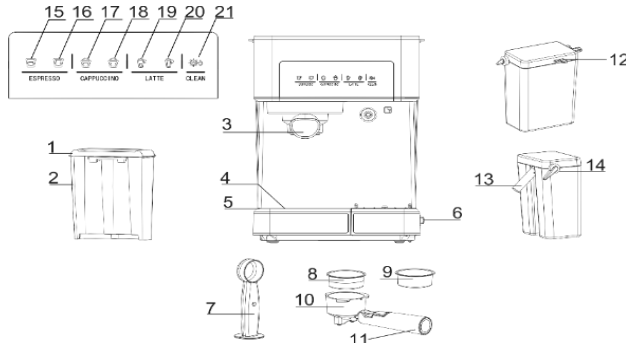
۱. دستورالعمل ها بطور کامل مطالعه شود.
۲. پیش از استفاده ولتاژ روی دستگاه را با ولتاژ برق شهری چک کنید.
۳. برای جلوگیری از اتصالی، آتش سوزی و حوادث ناگوار برای مصرف کنندگان، اکیدا از زیر آب بردن و شستن سیم برق دستگاه خودداری کنید.
۴. نظارت و کنترل کامل زمانی که هر دستگاهی توسط و یا نزدیک کودکان استفاده می گردد، ضروریست.
۵. سیم برق لوازم را هنگام تمیز کردن و زمان هایی که از آنها استفاده نمی کنید، از پریز برق جدا کنید. پیش از تمیز کردن اجازه دهید دستگاهتان خنک شود.
۶. از استفاده کردن دستگاه در صورت وجود خرابی سیم و یا هر بخش دیگر دستگاه خودداری و برای رفع ایراد و خرابی به فروشگاه معتبر و یا نمایندگی های مجاز شرکت مراجعه نمایید.
۷. استفاده از لوازم جانبی خارج از دستورالعمل لوازم، موجب آتش سوزی، اتصالی و جراحت افراد می گردد
۸. پیش از جدا کردن لوازم از برق، آن را در حالت خاموش قرار دهید.
۹. مراقب سطوح داغ باشید، از قسمت دستگیره ها و دکمه ها استفاده کنید.
۱۰. در محیط های باز و برای اهداف تجاری استفاده نشود.
۱۱. از تماس نداشتن سیم دستگاه با سطوح داغ اطمینان حاصل نمایید.
۱۲. دستگاه را روی سطحی صاف و ثابت قرار دهید تا در گردش هوای زیر دستگاه خللی ایجاد نشود.
۱۳. همیشه مطمئن باشید که مخزن آب را بخوبی در بخش مخصوص قرار دهید. درب آن را محکم کنید و حتما تا نشانگر حداقل (Minimum) مخزن را پر کنید.
۱۴. هرگز حین کار کردن دستگاه، پرتافیلتر را جدا نکنید. همیشه چک کنید که چراغ های پنل روشن است سپس پرتافیلتر را برای استفاده مجدد جدا کنید. هنگام جدا کردن

- پرتافیلتر مراقب بخش های داغ باشید. از قسمت دستگیره استفاده کنید و برای دور ریختن قهوه، گیره را باز کنید. احتیاط کنید ممکن است حاوی آب داغ باشد.
۱۵. پیش از جدا کردن مخزن آب، دستگاه را خاموش کنید.
۱۶. استفاده از تایمرهای خارجی یا ریموت کنترل برای این دستگاه توصیه نمی شود.
۱۷. کودکان بالای ۸ سال، افراد معلول و افراد دارای اختلال های روانی تنها در صورت نظارت بزرگسالان و یا آموزش دستورالعمل ها می توانند از دستگاه استفاده نمایند. از بازی کردن کودکان با دستگاه جلوگیری نمایید. تمیز کردن و نگهداری دستگاه توسط کودکان صورت نگیرد مگر کودکان بالای ۸ سال و زیر نظر افراد بزرگسال.
۱۸. دستگاه و سیم آن خارج از دسترس کودکان زیر ۸ سال باشد.
۱۹. پیش از جدا کردن هر جزء دستگاه، چک کنید سه چراغ اصلی روشن باشد، دکمه پاور را برای خاموش کردن فشار دهید و دستگاه را از برق بکشید.
۲۰. در صورتیکه نازل قهوه بسته شد، دستگاه را خاموش کنید و اجازه دهید خنک شود. دلیل بسته شدن و گرفتگی شیار نازل استفاده از قهوه ای خیلی ریز آسیاب شده است. برای رفع آن جدول عیب یابی را چک کنید.
۲۱. دستگاه را در مجاورت شعله و آتش و یا روی سطوح داغ قرار ندهید.
۲۲. دستگاه را برای مصارف توصیه نشده استفاده نکنید.
۲۳. دستگاه را در حالت روشن رها نکنید.
۲۴. این دستگاه را در مصارف خانگی و مصارف مشابه استفاده نمایید. از قبیل:
- آشپزخانه کارکنان فروشگاه ها و دفاتر و سایر محیط های کاری
 - برای استفاده مسافران در هتل ها و مسافرخانه ها و سایر مکان های مشابه
۲۵. این دفترچه و دستورالعمل ها را نگه دارید.

احتیاط: فشار

برای جلوگیری از هرگونه حادثه ناشی از بخار و آب داغ و همچنین آسیب رسیدن به دستگاه، هرگز حین کار کردن دستگاه مخزن آب یا پرتافیلتر را جدا نکنید. حتما پیش از جدا کردن هر بخش دستگاه چک کنید که چراغ های هر ۳ قسمت پنل روشن شده باشد. برای اضافه کردن شیر یا آب به مخزن، دکمه پاور را بزنید و از خاموش شدن دستگاه اطمینان حاصل نمایید.

دستگاهتان را بشناسید



1. درب مخزن آب ۲. مخزن آب ۳. پرتا فیلتر ۴. درب سینی چکه ۵. سینی چکه ۶. دکمه خاموش/روشن ۷. قاشق ۸. فیلتر ۱ کاپ ۹. فیلتر ۲ کاپ ۱۰. قیف ۱۱. دستگیره قیف ۱۲. دکمه کنترل کف ۱۳. خروجی پخش کف ۱۴. اهرم لوله کف ۱۵. اسپرسو سینگل ۱۶. اسپرسو دوبل ۱۷. کاپوچینو سینگل ۱۸. کاپوچینو دوبل ۱۹. لاتۀ سینگل ۲۰. لاتۀ دوبل ۲۱. تمیز کردن


پیش از اولین استفاده :

قبل از اولین استفاده، دستگاه را تمیز و ضد عفونی کنید.

- ابتدا دکمه خاموش را بزنید و چک کنید که همه چراغ ها خاموش باشد و دستگاه را از برق بکشید.
 - لیبل ها و برجسب های قابل جدا شدن را بردارید.
 - مخزن آب، مخزن شیر، پرتا فیلتر و همه فیلتر ها را جدا کنید و به همراه قاشق اندازه گیری با شوینده ای ملایم و آب بشویید. بخوبی آبکشی کنید و به دستگاه وصل کنید.
 - برای تمیز کردن مسیره های داخلی دستگاه، طبق دستورالعمل "درست کردن کاپوچینو" عمل کنید با این تفاوت که داخل هر دو مخزن آب بریزید و داخل کاپ(فیلتر) هم قهوه نریزید. هرگز دستگاه را داخل آب فرو نبرید.
- نکته: برای بهتر کار کردن دستگاهتان، پس از هر بار استفاده آن را تمیز کنید.







مهم-ضد عفونی کردن دستگاه

برای ضد عفونی کردن دستگاه فرآیند زیر را برای ۹۰ ثانیه انجام دهید:

۱. مخزن آب را تا بین نشانگر حداقل و حداکثر پر کنید.
 ۲. مخزن شیر را تا بین نشانگر حداقل و حداکثر با آب پر کنید.
 ۳. یکی از فیلتر ها را انتخاب کنید و داخل پرتافیلتر بگذارید. پرتافیلتر را به دستگاه نصب کنید و مطمئن شوید بدرستی نصب شده. سپس یک فنجان زیر دستگاه قرار دهید و نازل کف شیر را داخل فنجان قرار دهید.
 ۴. دوشاخه دستگاه را به برق وصل کنید.
 ۵. دکمه پاور را زده و دستگاه را روشن کنید. همه چراغ ها ۳بار چشمک می زند و دستگاه صدای بیپ می دهد.
 ۶. چراغ روی پنل روشن و خاموش می شود. زمانی که این چراغ ها ثابت شدند دکمه  را لمس کنید.
 ۷. دستگاه شروع به کار کرده و پس از اتمام فرآیند همه چراغ ها ثابت روشن می شوند.
- اینک دستگاه شما تمیز و آماده به کار است.

انتخاب درست کاپ

پیش از درست کردن نوشیدنی، به کمک جدول زیر سایز مناسب فنجان را انتخاب کنید:

| | | |
|----------|--|-----------|
| اسپرسو | single  | 40-60ml |
| | double  | 90-110ml |
| کاپوچینو | single  | 80-150ml |
| | double  | 160-300ml |
| لاته | single  | 160-300ml |
| | double  | 250-350ml |

انتخاب درست قهوه

قهوه

از قهوه تازه آسیاب شده و کامل رست شده (تیره) استفاده کنید. می توانید از قهوه فرانسه یا ایتالیایی برای اسپرسو استفاده کنید. عطر و طعم قهوه آسیاب شده تا ۷ الی ۸ روز ماندگار است. قهوه آسیاب شده را در ظرفی با درب محکم و در محیطی خنک و تاریک نگهداری کنید. از نگهداری در یخچال یا فریزر خودداری کنید. بهتر است پیش از درست کردن قهوه، دانه های قهوه را آسیاب کنید. در صورتی که دانه های قهوه را در ظرفی محکم نگهداری کنید، تا ۴ هفته عطر و طعم خود را حفظ می کنند.

درجه آسیاب

اساسی ترین مرحله برای درست کردن اسپرسو آسیاب کردن آن است. و اگر خودتان اینکار را انجام می دهید باید به اندازه کافی تبحر و تجربه داشته باشید. قهوه باید به خوبی آسیاب شود و ذرات آن به اندازه نمک باشد. اگر بیش از اندازه ریز شود آب جوش، حتی با فشار زیاد، از آن رد نمی شود. قهوه ریز آسیاب شده شبیه پودر است و ذرات آن مانند ادویه زیر دست حس می شود. اگر آسیاب قهوه درشت باشد آب به راحتی از بین آن عبور می کند و طعم ضعیفی از قهوه بدست می آید. برای داشتن یک قهوه با طعم و قوام مناسب به درجه آسیاب آن دقت کنید.

دستورالعمل کار کردن با دستگاه

پر کردن مخزن آب

۱. می توانید به وسیله یک پارچ مخزن را پر کنید و یا مخزن را از دستگاه جدا کنید و زیر شیر آب گرفته و آن را پر کنید. توجه کنید تا مخزن را به درستی در جای خود قرار دهید. کمتر از حد مینیمم و بیشتر از حد ماکسیمم داخل مخزن آب نریزید. از ریختن آب جوش یا گرم داخل مخزن خودداری کنید.
۲. درب مخزن آب را ببندید و آن را دوباره در دستگاه قرار دهید و مطمئن شوید که محکم جا زده آید.

پر کردن مخزن شیر

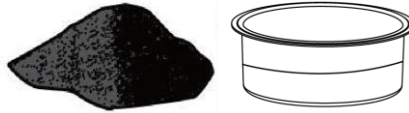
اگر قصد درست کردن کاپوچینو یا لاته را دارید، مخزن شیر را جدا کنید، درب آن را باز کنید و به مقدار مورد نظرتان داخل آن شیر سرد بریزید. در نظر داشته باشید که کمتر از حد مینیمم و بیشتر از حد ماکسیمم داخل مخزن شیر نریزید. سپس ظرف را در قسمت مخصوص خود قرار داده و مطمئن شوید که به خوبی در جای خود قرار گرفته است.

بدانید: شما می‌توانید از هر نوع شیری که مصرف می‌کنید استفاده کنید. از جمله: شیر پرچرب، شیرکم چرب، شیر سویا، شیر ارگانیک و ...

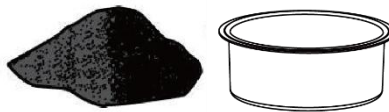
انتخاب کردن فیلتر

فیلتر قهوه مورد نظرتان را طبق راهنمای زیر انتخاب کنید:

۱. برای یک شات سینگل - فیلتر سینگل اسپرسو را با قهوه آسیاب شده انتخاب کنید.



۲. برای یک شات دوبل یا دو شات سینگل - فیلتر دوبل را انتخاب کنید.



اضافه کردن قهوه

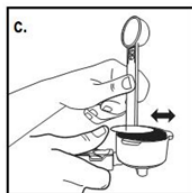
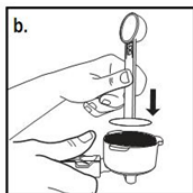
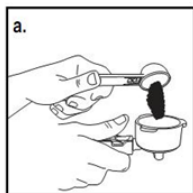
فیلتر مناسب را داخل پرتافیلتر قرار دهید و دستورالعمل زیر را دنبال کنید:

برای قهوه آسیاب شده:

۱. فیلتر را با میزان مناسبی از قهوه ی تازه و خوب آسیاب شده پر کنید.

۲. با انتهای قاشق (تمپر) قهوه را به خوبی فشرده و منسجم کنید.

۳. قهوه اضافی را از لبه ی فیلتر پاک کنید تا بخوبی در قسمت هد قرار بگیرد.

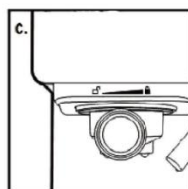
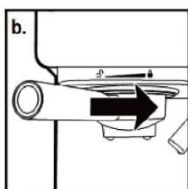
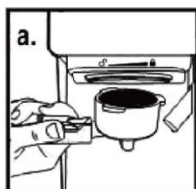


وصل کردن پرتافیلتر

۱. پرتافیلتر را زیر هد قرار دهید. گیره نگهدارند فیلتر را عقب بکشید و پرتافیلتر را وصل کنید.

۲. پرتافیلتر را طوری قرار دهید که دستگیره آن با نماد قفل باز "☰" در یک راستا قرار گیرد و در داخل قسمت هد قرار گیرد.

۳. سپس به آرامی آن را به سمت راست بچرخانید تا گیره نگهدارنده با نماد قفل بسته "🔒" تراز شود.



قرار دادن فنجان/فنجان ها

۱. اگر از فنجان های کوچک اسپرسو برای درست کردن اسپرسو استفاده می کنید، سینی تنظیم ارتفاع را بیرون بکشید.

۲. اگر از فنجان های بزرگتر برای درست کردن کاپوچینو استفاده می کنید، سینی تنظیم ارتفاع را داخل محفظه آن نگه دارید.

۳. اگر از فنجان های بزرگتر برای درست کردن لاته استفاده می کنید، سینی تنظیم ارتفاع را داخل محفظه آن نگه دارید.

احتیاط: هنگام درست کردن کاپوچینو و لاته، نازل کف را داخل فنجان تنظیم کنید.

روشن کردن دستگاه

۱. دستگاه به برق متصل باشد.

۲. دستگاه را روشن کنید.

چراغ های هر ۳ بخش شروع به چشمک زدن می کند، تا زمانی که آب به دمای مناسب برسد. چراغ ها که ثابت می شوند دستگاه آماده به کار است.

انتخاب کردن برنامه

درست کردن اسپرسو

۱. برای اسپرسو سینگل یکبار دکمه اسپرسو را لمس کنید.

۲. برای اسپرسو دابل دو بار دکمه اسپرسو را لمس کنید.

۳. ۳ ثانیه دکمه اسپرسو را نگه دارید تا مدت زمان درست کردن اسپرسو را خودتان

تعیین کنید. برای متوقف کردن، یکبار دکمه اسپرسو را لمس کنید.

دستگاه با توجه به برنامه انتخابی اسپرسو را آماده می کند. پس از اتمام، دستگاه بطور اتوماتیک خاموش می شود و چراغ ها ثابت می شوند.

بدانید: برای درست کردن مقدار کمتری قهوه (از میزان تعیین شده در برنامه)، کافیسیت دکمه مربوط به همان برنامه را فشار دهید. بدین ترتیب اسپرسو خوش طعم شما آماده نوشیدن است.

تهیه کاپوچینو

پیش از درست کردن کاپوچینو بدانید که میزان کف شیر را می توانید با چرخاندن دکمه آن تنظیم کنید. برای کف بیشتر دکمه را به سمت راست چرخانده و برای کم کردن میزان کف آن را به سمت چپ بچرخانید.

نکته: شدت کف را در حین درست کردن قهوه نیز میتوان تنظیم کرد.

۱. برای یک فنجان کوچک کاپوچینو، یکبار دکمه کاپوچینو را لمس کنید.

۲. برای یک فنجان بزرگ کاپوچینو، دو بار دکمه کاپوچینو را لمس کنید.

دستگاه با توجه به تنظیم انتخابی، کاپوچینو را آماده می کند. بدین ترتیب کاپوچینو لذیذ شما آماده است.

تهیه لاته

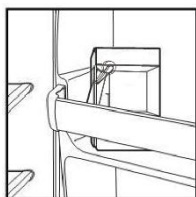
پیش از درست کردن لاته بدانید که میزان کف شیر را می توانید با چرخاندن دکمه آن تنظیم کنید. برای کف بیشتر دکمه را به سمت راست چرخانده و برای کم کردن میزان کف آن را به سمت چپ بچرخانید.

۱. برای یک فنجان کوچک لاته، یکبار دکمه لاته را لمس کنید.

۲. برای یک فنجان بزرگ لاته، دو بار دکمه لاته را لمس کنید.

درست کردن کف شیر

با این دستگاه این امکان را هم دارید که فقط کف شیر درست کنید. اگر می خواهید کف بیشتری به نوشیدنی خود اضافه کنید یا برای هر نوشیدنی دیگری کف شیر درست کنید، دکمه کاپوچینو را زده و برای ۳ ثانیه نگه دارید. نوشیدنی هایی که به کف نیاز دارند: ماکیاتو، هات چاکلت، چای لاته و غیره. پس از اتمام، دکمه کاپوچینو را یک بار دیگر فشار دهید تا متوقف شود.



پس از درست کردن نوشیدنی خود با شیر

پس از درست کردن نوشیدنی با شیر می توانید باقیمانده شیر را با همان ظرف شیر در یخچال نگهداری کنید و برای دفعات بعد استفاده کنید.

تمیز کردن مخزن شیر و نازل کف

با وجود اینکه می توانید مخزن شیر را با شیر باقیمانده در یخچال نگهداری کنید، مهم است که مخزن و لوله کف را مرتباً تمیز کنید تا از گرفتگی جلوگیری شود. برای تمیز کردن مخزن شیر، لطفاً دستورالعمل های زیر را دنبال کنید:

۱. مخزن شیر را از دستگاه جدا کنید و درب آن را بردارید.

۲. شیر باقی مانده را خالی کنید و مخزن و درب را با آب گرم و مایع شوینده بشویید، خوب آبکشی و خشک کنید. از سیم و اسکاچ های زبر استفاده نکنید، زیرا باعث خراشیدگی ظرف می شوند. مخزن شیر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است (قفسه بالایی) اما درب مخزن شیر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی نیست.
۳. یک لیوان بزرگ خالی زیر نازل کف قرار دهید.
۴. دکمه **Latte/clean** را فشار و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید. سپس دستگاه شروع به پخش کردن بخار از طریق لوله کف ساز می کند، اجازه دهید برای چند ثانیه کار کند تا زمانی که شیری در فنجان نبینید. پس از اتمام، دکمه **Latte/clean** را یک بار فشار دهید تا فرآیند متوقف شود.
۵. مخزن شیر خشک کرده و دوباره در دستگاه قرار دهید.

تمیز کردن هد عصاره گیری، پرتافیلتر و فیلترها

۱. دکمه کنار دستگاه را روی "O" قرار دهید تا دستگاه خاموش شود و از برق بکشید.
۲. ممکن است بعضی قسمت های دستگاه داغ باشد. فرصت دهید تا خنک شود.
۳. پرتافیلتر را جدا کنید و تفاله قهوه را دور بریزید. پرتافیلتر و فیلتر را با آب گرم و شوینده بشویید و خوب آبکشی کنید. پرتافیلتر و فیلترها قابل شستشو در ماشین ظرفشویی نیستند.
۴. قسمت پایینی هد عصاره گیر را با یک پارچه مرطوب یا دستمال کاغذی پاک کنید تا تفاله های قهوه که ممکن است باقی مانده باشد پاک شود.
۵. پرتافیلتر را (بدون فیلتر) دوباره در هد دستگاه قرار دهید.
۶. یک لیوان بزرگ خالی زیر نازل قرار دهید.
۷. دکمه اسپرسو را یک بار فشار دهید و اجازه دهید دستگاه فقط با آب کار کند تا زمانی که به طور خودکار متوقف شود.

تمیز کردن مخزن آب

با برداشتن مخزن و وارونه کردن آن روی سینک، آب باقیمانده را دور بریزید. توصیه می کنیم پس از هر بار استفاده از دستگاه مخزن آب را خالی کنید. مخزن آب را با آب شوینده بشویید، خوب آبکشی و خشک کنید. مخزن آب هم قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.

تمیز کردن دستگاه

۱. دستگاه را با یک پارچه نرم مرطوب پاک کنید. از سیم و اسکاج های زبر استفاده نکنید، زیرا باعث خراشیدگی سطوح دستگاه می شوند.
۲. پرتافیلتر را متصل به دستگاه رها نکنید. اینکار تأثیر منفی بر کیفیت تهیه قهوه دارد. احتیاط: دستگاه را در آب غوطه ور نکنید.

رسوب گیری

رسوبات معدنی ایجاد شده بر عملکرد دستگاه تأثیر می گذارد. هر زمان متوجه شدید که زمان لازم برای دم کردن اسپرسو افزایش یافته و یا بخار بیش از حد ایجاد می شود، دستگاه شما باید رسوبگیری شود. همچنین، ممکن است متوجه تجمع رسوبات سفید روی سطح خارجی هد شوید. فواصل رسوبگیری به سختی آب مصرفیتان بستگی دارد. از جدول زیر کمک بگیرید:

| نوع آب | رسوبگیری |
|------------------------|-------------------------|
| آب سبک (تصویه شده) | پس از هر ۸۰ بار استفاده |
| آب سنگین (آب لوله کشی) | پس از هر ۴۰ بار استفاده |

رسوب گیری مخزن آب

۱. مخزن را با سرکه سفید تازه و رقیق نشده خانگی پر کنید.
۲. در دستگاه قرار دهید و اجازه دهید یک شب با محلول سرکه بماند.
۳. سپس مخزن را جدا کرده و سرکه را دور بریزید.
۴. به طور کامل با آب بشویید. بدین شکل که مخزن را تا نیمه پر از آب کنید و سپس آب را دوباره داخل سینک بریزید و این مرحله را دو بار تکرار کنید.

رسوب گیری قسمت های داخلی دستگاه

۱. با دستورالعمل «رسوبگیری مخزن آب» که پیشتر ذکر شد، رسوبگیری را شروع کنید.
۲. دکمه روشن/خاموش را روی "O" قرار دهید و از پرزیز برق جدا کنید. مخزن را با سرکه سفید تا بالاتر از نشانگر حداقل، پر کنید.

۳. پرتافیلتر را (بدون فیلتر و قهوه) وصل کنید و یک ظرف یا فنجان معمولی را روی سینی چکه و زیر پرتافیلتر قرار دهید.
۴. سیم برق را وصل کنید. دکمه روشن/خاموش را روی "I" قرار دهید، هنگامی که چراغ های ۳بخش کنترل پنل آبی و ثابت شدند، دکمه Espresso/Custom را دوبار فشار دهید. دستگاه با سرکه شروع به کار کرده و به طور خودکار متوقف می شود.
۵. یک پارچ یا فنجان بزرگ (با حداقل ظرفیت ۳۲۵ میلی لیتر / ۱۱ اونس) زیر نازل قرار دهید. مخزن شیر را با آب پر کنید و دوباره روی دستگاه قرار دهید. دکمه کنترل کف را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و روی موقعیت "C" قرار دهید، سپس دکمه latte/clean را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید تا فرآیند تمیز کردن فعال شود. اجازه دهید دستگاه تقریباً ۳۰ ثانیه آب را از طریق لوله خارج کند و سپس دکمه Latte/clean را یک بار فشار دهید تا فرآیند متوقف شود.
۶. مراحل ۱ تا ۷ را با استفاده از آب، برای شستشوی سرکه باقیمانده در دستگاه تکرار کنید.

عیب یابی

| مشکل | علت | راه حل |
|--------------------------------------|--|---|
| قهوه خارج نمی شود. | مخزن آب خالیست. | داخل مخزن آب بریزید. |
| | قهوه زیاد آسیاب شده است. | از قهوه با درجه آسیاب متوسط استفاده کنید. |
| | بیش از اندازه قهوه ریخته اید. | مقداری از قهوه داخل فیلتر را خالی کنید. |
| | قهوه بیش از حد فشرده شده. | فیلتر را مجدد پر کنید و بیش از حد فشرده نکنید. |
| قهوه از کنار پرتافیلتر بیرون میریزد. | پرتافیلتر فیلتر را کامل نچرخانده اید و قفل نشده است. | پرتافیلتر را مجدد نصب کنید و تا انتها بچرخانید. |
| | تفاله قهوه اطراف فیلتر مانده است. | فیلتر را تمیز کنید. |
| | بیش از اندازه قهوه ریخته اید. | مقداری از قهوه داخل فیلتر کم کنید. |

| | | |
|--|--|--|
| شیر فومی نمی شود یا از نازل خارج نمی شود | بخار تمام شده است. | مخزن آب را پر کنید. |
| | شیر سرد نیست. | قبل از تهیه کاپوچینو، شیر و پارچ کف را خنک کنید. |
| | لوله بخار بسته شده است. | دستورالعمل تمیز کردن مخزن شیر و نازل بخار را دنبال کنید. |
| قهوه خیلی سریع خارج می شود | قهوه درشت آسیاب شده است. | از قهوه با درجه آسیاب متوسط استفاده کنید. |
| | قهوه داخل فیلتر خیلی کم است. | مقداری قهوه بیشتری استفاده کنید. |
| قهوه خیلی سبک است. | از فیلتر سینگل برای قهوه دابل استفاده کرده اید | از فیلتر بزرگتر برای قهوه دابل استفاده کنید |
| | قهوه درشت آسیاب شده است. | از قهوه بیشتر آسیاب شده استفاده کنید. |
| همه چراغ ها متناوباً چشمک می زنند | مخزن آب خالی است. | به مخزن آب اضافه کنید. |

دفع زباله سازگار با محیط زیست



شما می توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!

لطفاً به یاد داشته باشید که تجهیزات الکتریکی ناکارآمد را به مراکز دفع زباله

مناسب تحویل دهید.

آشنایی با انواع قهوه و نحوه درست کردن قهوه را در سایت رسمی برناکو مطالعه نمایید

برای اطلاعات بیشتر به سایت رسمی برناکو مراجعه نمایید.

WWW.BERNACO.IR