

Feller Germany



CM 75 W/B

**Coffee
Maker**

CM 75

TECHNICAL DATA

Power Supply:..... 220-240 W/50-60 Hz
 Rated Power:750 W

INSTRUCTIONS

Please read the following directions carefully before using the coffee maker:

If the coffee maker has no power, please contact the distributor or the qualified technician for repair. Be sure not to repair the coffee maker by yourself so as to prevent any danger.

Before the coffee maker is used for cooking coffee, the clean water shall be cooked in the coffee maker for some time.



WARNING: TO avoid breakage of, or injury from glass carafe follow these precautions.

- Do not put the coffee maker in a humid environment and get it wet so as to prevent electric shock and do not put the coffee maker in a place where the coffee maker can be touched by children.
- When the coffee maker works, the temperature of the heat preservation dish is very high, keep the electric power line far away from heat-preservation dishes and do not let the electric power line touch the heat preservation dish.

FEATURES

1. You can take out glass for pouring the coffee while the coffee maker works, then put the glass back to the heat-preservation dish, the coffee will automatically flow into the cup through the filtertank.



WARNING: Do not let the glass leave the heat-preservation dish for more than 30 seconds, otherwise the filtertank will overflow.

2. Water level scale on the water box indicates the amount of water in the water box.

3. When the coffee maker has power, the indicator light on the switch will be on.
4. The scale on the glass clearly indicates the amount of water in the glass.

PREPARATIONS FOR USING THE COFFEE MAKER

1. Dismantle the package with care and take out the coffee maker.
2. Before the coffee maker is used for cooking coffee, the warm water is used for cleaning the glass, glass cover and filter tank, then cook it dry. The rough cleaner with strong friction shall not be used for cleaning them.
3. Clean the heat-preservation dish with a clean wet cloth and do not put the coffee maker in water or other liquids.
4. Before the coffee maker is used for cooking the first cup of coffee, the water shall be cooked in it first for one or two times without powdered coffee and filter paper so that the dust in the coffee maker can be cleared and the taste of the coffee is not affected.

Key Direction: If the cold water is cooked in the coffee maker first, the effect will be better.

PREPARATIONS FOR COOKING COFFEE

1. Place the coffee maker in a leveled position and do not get it close to the edge.
2. Ensure the working voltage of the coffee maker
3. When coffee is cooked, the glass cover must be put on the glass and the glass must be placed on the heat-preservation dish.

POUR WATER INTO THE WATER TANK

Open the upper cover, pour some water you want into the glass, pour all the water in the glass into the water box. The scale on the water box tells how much water you have poured. Be sure to place the upper cover on the glass and put the glass on the heat-preservation dish after the water pipe is aligned with the filter tank center.

Remarks: After the coffee is cooked, the amount of the coffee will be slightly less than the poured water as some water is absorbed by the filter paper of powdered coffee and some water is steamed.

PLACE POWDERED COFFEE

1. Open the upper cover, turn the exhaust pipe into the water box, take

out the filter tank, use the filter paper to put the subulate filter paper into filter tank, put some powdered coffee you want into the filter paper. After the coffee is made, empty the coffee in the filter paper and clean the filter tank with water.

2. According to the standard of the coffee industry, the ratio for mixing coffee and water is 7g coffee: 150g water. You can adjust the ratio according to your taste.

Remarks: You must use the powdered coffee specially made for a drippage type coffee maker

3. Put the filter tank in right place, align the water pipe with the filter tank center, place the upper cover on the glass.

4. Turn on the switch, the switch indicator light will indicate that the coffee maker is at work. After several minutes, the coffee maker is heated, then it enters into the heat-preservation stage. When the switch is on "Off" position, the coffee maker stops working.



DIRECTIONS FOR MAKING GOOD COFFEE

1. A clean coffee maker is the basis for making good coffee; be sure to clean the coffee maker according to the specifications.

2. The fresh and cold water shall be used for making coffee.

3. Quality and ground powdered coffee can be made into coffee for a better taste.

4. Store the coffee in a ventilated and dried place. Once the package for the coffee is dismantled, the coffee shall be packed and kept in a refrigerator.

5. To make good coffee you need to buy the complete coffee beans and make the coffee beans after they are ground.

6. Do not use cooked coffee, which will affect the taste of the coffee significantly.

7. The coffee has the best taste when it is made just for the moment; coffee heated a second time is not recommended.

WASH THE COFFEE MAKER

Directions: Be sure to keep the coffee maker off state in most time, the heat-preservation dish is dried before it is cleaned. In order to prevent electric shock, do not place electrical outlet or the coffee maker into the water or other liquids.

1. The surface of coffee can be washed with a clean and wet cloth.

2. The glass, glass cover and filter tank can be washed with warm rinsing water, or place them on the upper frame of the dishwasher, do not place

other components on the dishwasher.

3. The lint with residuum shall not be used for washing the surface of the water box as it is likely to block up the coffee maker.

4. The nylon or plastic cleaner without strong friction shall be used for cleaning the strong greasy filth, the metal cleaner shall not be used for that purpose.

5. The sediment of calcium piled up in the coffee maker leads to the blockage of coffee maker and usually prolong the time for cooking the coffee. Such blockage can be removed by regular examination and washing.



دستور العمل‌هایی برای درست‌کردن یک قهوه خوب

۱. کاملاً تمیز بودن دستگاه قهوه‌ساز، اساسی‌ترین نیاز، در درست‌کردن یک قهوه خوب است. پس همواره دستگاه را با دقت و با توجه به دستورالعمل‌های مربوطه تمیز نمایید.
۲. آب مورد استفاده برای درست‌کردن قهوه، باید تازه و سرد باشد.
۳. آسیاب‌کردن قهوه‌دانه، سپس ریختن پودر به دست‌آمده درون دستگاه و نیز استفاده از قهوه‌های باکیفیت، به بهتر شدن عطر و طعم قهوه کمک می‌کند.
۴. قهوه درون بسته‌بندی را باید در مکانی خشک و دارای تهویه مناسب نگاه‌داری نمود، اما پس از باز کردن بسته‌بندی، باید آن را درون یخچال نگاه‌داری کنید.
۵. همان‌طور که اشاره شد، برای درست‌کردن قهوه، بهتر است که قهوه را به صورت قهوه‌دانه خریداری کرده و سپس خودتان پیش از مصرف آن را آسیاب نمایید.
۶. هرگز از قهوه یک‌بار دم‌شده مجدداً استفاده نکنید، این کار به شدت از کیفیت عطر و طعم قهوه می‌کاهد.
۷. بهترین عطر و طعم قهوه، هنگامیست که برای نخستین بار و فقط برای همان یک‌بار درست شده باشد، گرم‌کردن و استفاده قهوه از قبل دم‌شده، توصیه نمی‌شود.

شستشو و تمیزکاری دستگاه

دستور العمل‌ها: پیش از آغاز به انجام هرگونه عملیات تمیزکاری، از خاموش بودن دستگاه، خارج بودن دوشاخه آن از برق و خشک‌بودن صفحه گرم‌کننده اطمینان حاصل نمایید. هنگام تمیزکردن ظرف مخزن بخار اطمینان حاصل کنید. به منظور جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، هرگز سیم برق یا خود دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید یا زیر جریان آب نگیرید.

۱. سطوح بیرونی دستگاه را با پارچه‌ای نرم و نم‌دار تمیز نمایید.
۲. ظرف شیشه‌ای، درپوش آن و مخزن صافی را می‌توان زیر جریان آب گرم شست یا آن‌ها را در طبقه اول ماشین ظرف‌شویی قرار داد؛ هرگز سایر اجزای دستگاه را درون ماشین ظرف‌شویی قرار ندهید.
۳. هرگز از دستمال یا پارچه خیلی سُست یا تکه‌تکه‌ای که ممکن است از خود باقی‌مانده‌ای برجای بگذارد، استفاده نکنید، چرا که این باقی‌مانده‌ها می‌توانند منجر به ایجاد گرفتگی درون دستگاه شوند.
۴. برای تمیزکردن دستگاه باید از دستمال‌ها یا اسفنج‌های نیلونی غیر سایا استفاده کرد، هرگز از تمیزکننده‌های فلزی زبر و سایا (سیم‌ظرف‌شویی) برای این منظور استفاده نکنید.
۵. رسوبات تشکیل‌شده درون دستگاه منجر به ایجاد گرفتگی و در نتیجه طولانی‌تر زمان درست‌شدن قهوه فرآیند طول عمر دستگاه می‌شود. گرفتگی‌های این چنین، با چک‌کردن و انجام عملیات تمیزکاری منظم برطرف خواهد شد.

۳. پس از دم‌شدن قهوه، درپوش ظرف شیشه‌ای را باید بر روی آن قرار داده و ظرف شیشه‌ای را بر روی صفحه گرم‌کننده قرار داد

ریختن آب درون مخزن آب

درپوش بالایی را بردارید، به میزان دل‌خواه درون ظرف شیشه‌ای آب ریخته و سپس تمام آب موجود در ظرف شیشه‌ای را درون مخزن آب بریزید. درجات موجود بر روی مخزن، مقدار آب موجود درون آن را نشان خواهند داد. از قرار گرفتن درپوش بر روی ظرف شیشه‌ای و هم‌چنین قرارگیری ظرف شیشه‌ای بر روی صفحه گرم‌کننده، مطمئن شوید، اما پیش از آن اطمینان یابید که لوله خروج آب، حتماً با مخزن صافی در یک راستا قرار گرفته باشد.

ملاحظات: مقدار قهوه دم‌شده با دستگاه، اندکی کم‌تر از میزان آب ریخته‌شده درون مخزن خواهد بود، چرا که در طول فرآیند دم‌شدن مقداری از آب جذب صافی قهوه شده و اندکی از آن هم تبخیر می‌شود.

ریختن پودر قهوه

۱. درپوش بالایی را باز کرده، لوله خروجی را بچرخانید و درون مخزن آب قرار دهید؛ مخزن صافی را بیرون آورده و با استفاده از کاغذ صافی، صافی قهوه قیفی شکل درست کرده و آن را درون مخزن صافی بگذارید، سپس به مقدار دل‌خواه، پودر قهوه درون صافی بریزید. پس از آماده‌شدن قهوه، باید تفاله باقی‌مانده درون صافی را خالی کرده و صافی را با آب تمیز کنید.

۲. بر طبق استاندارد این صنعت، برای درست‌کردن قهوه، نسبت‌های قهوه و آب باید: ۷ گرم قهوه، به ازای ۱۵۰ گرم آب می‌باشد؛ البته این نسبت‌ها می‌توانند بسته به ذائقه فرد تغییر یابند.

ملاحظات: نوع پودر قهوه‌ای که استفاده می‌کنید، باید برای ریختن درون قهوه‌سازهای چک‌ه‌ای باشد.

۳. مخزن صافی را به درستی در جای خود قرار داده و لوله خروج آب را نیز با مرکز مخزن صافی در یک راستا قرار دهید؛ سپس درپوش ظرف شیشه‌ای را روی آن بگذارید.

۴. کلید روشن/خاموش کردن را بزنید، روشن‌شدن چراغ مربوط به این کلید، نشان‌دهنده روشن‌بودن و کارکردن دستگاه می‌باشد. پس از چند دقیقه، دستگاه وارد حالت گرمایش شده و داغ می‌شود. با قرارگیری کلید روشن/خاموش کردن در موقعیت «OFF»، دستگاه از کارکردن متوقف خواهد شد.



هشدار: قوری را نباید بیش از مدت ۳۰ ثانیه از روی صفحه گرم کننده برداشت، چراکه این کار می‌تواند منجر به سر ریزشیدن مخزن صافی شود.

۲. نشانگر میزان آب موجود بر روی ظرف آب، مقدار آب موجود درون ظرف را نشان می‌دهد.
۳. در صورت وصل بودن دستگاه به برق، چراغ نشانگر مربوط به کلید «روشن/خاموش کردن»، روشن خواهد بود.
۴. از روی درجات نشانگر مُندرج بر روی شیشه قوری، می‌توان میزان آب درون آن را تشخیص داد.

آماده‌سازی قهوه‌ساز برای استفاده

۱. جعبه و سایر موارد مربوط به بسته‌بندی دستگاه را باز کرده و دستگاه را از درون آن خارج کنید.
۲. پیش از استفاده از دستگاه برای درست کردن قهوه، باید قوری شیشه‌ای، درپوش قوری و مخزن صافی را با آب گرم بشوید، تمیز و خشک نمایید؛ هرگز از مواد شوینده قوی و سایا برای تمیزکاری دستگاه استفاده نکنید.
۳. برای تمیزکاری صفحه گرم‌کننده، از یک پارچه نمدار استفاده کنید و هرگز دستگاه را درون آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۴. هنگام استفاده از دستگاه برای درست کردن نخستین فنجان قهوه، آب باید یک یا دو بار بدون پودر قهوه و کاغذ صافی، آب را با آن دم کنید تا غبار و آلودگی‌های موجود در مجاری و قسمت‌های مختلف دستگاه زدوده شده و سبب تاثیرگذاری بر عطر و طعم قهوه و تغییر آن نشوند.

نکته کلیدی: اگر برای تمیز کردن دستگاه پیش از نخستین بار استفاده، آب سرد را در آن دم کنید، تاثیر تمیزکنندگی آن بسیار بهتر خواهد بود.

آماده‌سازی‌های لازم برای دم‌کردن قهوه

۱. دستگاه را بر روی سطحی مطمئن و پایدار قرار دهید و از گذاشتن آن در نزدیکی لبه سطوح خودداری نمایید.
۲. از یکسان بودن ولتاژ پریز برق مورد استفاده با ولتاژ درج شده بر روی برچسب مشخصات دستگاه اطمینان حاصل نمایید.

CM 75

داده‌های فنی

ولتاژ/فرکانس: ۲۲۰-۲۴۰ وات/۵۰-۶۰ هرتز
توان: ۷۵۰ وات

روش کار با دستگاه

لطفاً پیش از استفاده از دستگاه، دستورالعمل‌های این دفترچه را با دقت مطالعه نمایید. در صورت قطع بودن برق دستگاه، برای تعمیر آن، حتماً با مرکز خدمات پس از فروش مجاز دستگاه یا تکنسینی ماهر تماس بگیرید. برای جلوگیری از بروز خطرات و آسیب‌های احتمالی، هرگز شخصاً اقدام به تعمیر دستگاه نکنید. پیش از هربار درست کردن قهوه با دستگاه، مقداری آب تمیز را در آن، چند دقیقه‌ای بجوشانید.



هشدار: برای جلوگیری از شکستن قوری شیشه‌ای، نکات ایمنی زیر را رعایت نمایید.

موارد احتیاطی:

- برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، دستگاه را مرطوب نکرده، آن را در محیط‌های مرطوب قرار ندهید و هم‌چنین دور از دسترس کودکان نگاه‌دارید.
- در هنگام کارکردن دستگاه، صفحه گرم‌کننده، بسیار داغ می‌شود، بنابراین سیم برق را همواره دور از آن نگاه‌داشته و از تماس سیم با آن جلوگیری نمایید.

ویژگی‌ها

۱. برای ریختن قهوه، حتی در هنگام روشن بودن و کارکردن دستگاه نیز، شما قادرید قوری شیشه‌ای را از روی صفحه گرم‌کننده برداشته و پس از ریختن مقدار قهوه لازم، قوری را به جای خود روی صفحه گرم‌کننده بازگردانید، فرآیند چکیدن قهوه درون فنجان، پس از بازگرداندن قوری، دوباره به‌طور خودکار آغاز خواهد شد.

Feller Germany



CM 75 W/B



فزهوساز