



NASA[®]
electric



3 IN 1 Coffee maker
NS-509



دفترچه راهنمای استفاده از قهوه‌ساز ۳ کاره و کارت گارانتی محصول

لوازم خانگی نالسا الکترونیک[®]



3 in 1
Coffee maker
NS-509



دفترچه راهنمای استفاده از قهوه‌ساز ۳ کاره ناسا الکتریک مدل NS-509

از اینکه این محصول را انتخاب نموده‌اید از شما متشکریم. این دفترچه‌ی راهنما برای جلب رضایت کامل شما و استفاده از تمامی عملکردهای دستگاه تهیه شده است. قبل از استفاده از دستگاه، دستورالعمل‌ها را بخوانید و دفترچه را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

NASA
electric



فهرست

صفحات

- ۴..... هشدارهای مهم ایمنی.....
- ۵..... قطعات و متعلقات دستگاه.....
- ۶..... قبل از اولین استفاده.....
- ۷..... آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه قهوه.....
- ۸..... آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه قهوه‌ی اسپرسو.....
- ۹..... جوشاندن شیر/تهیه‌ی کاپوچینو.....
- ۱۰..... ایجاد بخار برای گرم کردن مایعات.....
- ۱۰..... نحوه‌ی تمیز کردن و نگهداری دستگاه.....
- ۱۱..... معرفی انواع قهوه.....
- ۱۲..... مشخصات فنی دستگاه.....
- ۱۳..... عیب‌یابی.....
- ۱۴..... نقشه انفجاری دستگاه.....
- ۱۶..... گارانتی و خدمات پس از فروش.....



NS-509
3 in 1
Coffee maker



هشدارهای مهم ایمنی

۱۱. قبل از تمیز کردن و عدم استفاده از دستگاه، دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.

۱۲. قبل از جدا کردن قطعات دستگاه و قبل از تمیز کردن اجازه دهید تا دستگاه کاملاً خنک شود.

۱۳. استفاده از لوازم جانبی تأیید نشده توسط شرکت ناسا الکتریک می‌تواند موجب آتش‌سوزی، شوک الکتریکی و صدمه به مصرف‌کننده شود.

۱۴. قوری شیشه‌ای مخصوص این دستگاه طراحی شده است و نمی‌تواند برای دیگر دستگاه‌های مشابه مورد استفاده قرار گیرد.

۱۵. کابل برق دستگاه نباید از لبه‌ی میز یا پیشخوان آویزان شود یا با سطوح داغ در تماس باشد.

۱۶. دستگاه را روی سطوح داغ یا نزدیک آتش قرار ندهید تا آسیب نبیند.

۱۷. هنگام استفاده از دستگاه در حضور کودکان کاملاً مراقب باشید.

۱۸. مراقب باشید که بخار خارج شده از دستگاه موجب سوختگی شما نشود.

۱۹. برای قطع کردن برق دستگاه، کلید کنترل را روی خاموش «Off» قرار دهید سپس دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.

۲۰. زمانی که آب داخل دستگاه وجود ندارد آن را روشن ننمایید.

۲۱. در صورت ترک‌خوردگی قوری یا شل بودن دسته‌ی آن هرگز از آن استفاده ننمایید. فقط از قوری مخصوص دستگاه استفاده کنید. مراقب قوری باشید زیرا شکستنی است.

۲۲. زمانی که قوری داغ است آن را روی سطح خیس یا سرد قرار ندهید.

۲۳. برداشتن درپوش هنگام جوشیدن آب می‌تواند موجب سوختگی گردد.

۲۴. بعضی از قسمت‌های دستگاه به هنگام استفاده داغ هستند پس به آن‌ها دست نزنید.

۲۵. هرگز قوری شیشه‌ای خالی را روی سطح وارمینگ قرار ندهید در غیر این صورت می‌شکند.

۲۶. این وسیله نباید در محل‌هایی که سیستم اتصال زمین (ارت) وجود ندارد، به کار گرفته شود.

هشدار: درپوش مخزن آب در هنگام استفاده نباید باز شود.

لطفاً قبل از استفاده از محصول، دستورالعمل دفترچه راهنما را با دقت بخوانید و آن را نزد خود نگه دارید.

۱. قبل از استفاده از دستگاه بررسی کنید که ولتاژ برق منطقه شما با ولتاژ برق نوشته شده بر روی دستگاه مطابقت داشته باشد.

۲. این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی و عقلی یا افراد بی‌تجربه و ناآگاه طراحی نشده است، مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آن‌ها و نظارت یا دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.

۳. باید اطمینان حاصل شود کودکان با این وسیله بازی نمی‌کنند.

۴. این دستگاه برای تهیه‌ی قهوه و گرم کردن نوشیدنی‌ها طراحی و ساخته شده است. هرگونه استفاده‌ی دیگر از این محصول، جایز نمی‌باشد.

شرکت ناسا الکتریک هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از استفاده‌ی نادرست از دستگاه را بر عهده ندارد.

۵. قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، داخل قوری را کاملاً تمیز نمایید.

۶. در صورت بروز هرگونه مشکل و خرابی در هر یک از اجزای دستگاه اعم از کابل تغذیه و دوشاخه هرگز از دستگاه استفاده نکرده و فوراً با یکی از نزدیک‌ترین مراکز خدمات پس از فروش ناسا الکتریک تماس گرفته یا دستگاه را به مرکز ارسال نمایید.

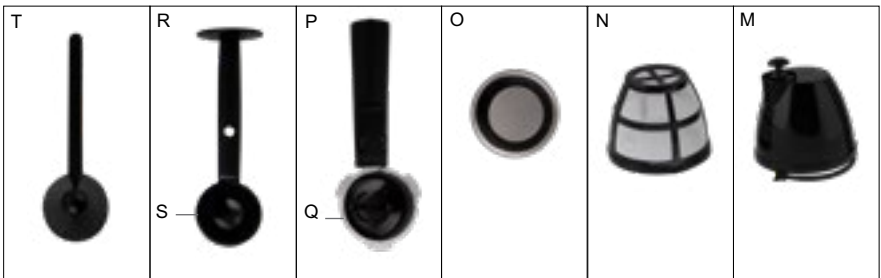
۷. در صورت خرابی یک قطعه از اجزای دستگاه خودسرانه آن را با قطعات مشابه تعویض نکنید و حتماً با خدمات پس از فروش ناسا الکتریک تماس بگیرید. (لطفاً جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۰۲۱۴۵۱۱۴ تماس بگیرید.)

۸. امکان خروج آب داغ و بخار در هنگام عملکرد دستگاه وجود دارد، لذا از تماس با نازل بخار بپرهیزید.

۹. هنگام روشن بودن دستگاه، صفحه‌ی وارمینگ و گرم نگه‌دارنده‌ی قوری را لمس نکنید.

۱۰. هرگز دستگاه، کابل برق و دوشاخه را داخل آب یا مایع دیگری فرو نبرید و مراقب باشید کابل برق و دوشاخه خیس نشود.

قطعات و متعلقات دستگاه





a	نشانگر روشن بودن (قرمز)
b	نشانگر زمان (نارنجی)
c	نشانگر سبز (چشمک زدن نشانگر سبز نشان دهنده‌ی عملیات از قبل گرم شدن است. نشانگر سبز به این معنی است که شما می‌توانید قهوه را درست کنید)
d	نشانگر قرمز (جهت روشن بودن)
e	نشانگر سبز (چشمک زدن نشانگر سبز نشان دهنده‌ی عملیات از قبل گرم شدن است. نشانگر سبز به این معنی است که شما می‌توانید بخار را درست کنید)
f	کلید روشن کردن
g	کلید پمپ برای کنترل کردن پمپ
h	کلید انتخاب و تنظیم بخار و قهوه
i	کلید تنظیم برنامه زمانی یا شروع اتوماتیک
j	تنظیم کردن دقیقه
k	تنظیم کردن ساعت
l	کلید روشن/خاموش (قهوه‌ساز)

A	سینی فنجان
B	ولوم گردان کنترل بخار
C	نازل بخار
D	واشر سیلیکونی نازل بخار
E	سینی چکه‌ی آب
F	صفحه‌ی وارمینگ
G	دستگیره‌ی قوری شیشه‌ای
H	قوری شیشه‌ای
I	شستی باز کردن درپوش قوری
J	درپوش قوری شیشه‌ای
K	کنترل پنل
L	درپوش مخزن آب و مخزن قهوه
M	قیف
N	صافی داخل قیف (برای قراردادن قهوه)
O	صافی استیل (برای قهوه‌ی اسپرسو)
P	دستگیره‌ی قیف
Q	قیف فلزی (برای قهوه‌ی اسپرسو)
R	تمپر (برای فشرده کردن قهوه و اجتناب از بیرون ریختن آن)
S	پیمانه (برای قهوه‌ی اسپرسو)
T	پیمانه قهوه

قبل از اولین استفاده

برای خوش طعم شدن اولین فنجان قهوه می‌بایست قهوه‌ساز را مطابق دستورالعمل‌های زیر تمیز کنید:

۱. درپوش مخزن آب و قهوه را باز و به میزان مورد نیاز آب را داخل آن بریزید.

۲. صافی را داخل قیف قرار دهید (بدون قهوه). سپس درپوش مخزن را ببندید.

۳. صافی استیل را داخل قیف فلزی قرار دهید (بدون قهوه). سپس قیف را از قسمت ورودی «Insert»، داخل دستگاه قرار دهید و با چرخاندن خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت تا زمانی که در حالت قفل «lock» قرار گیرد آن را محکم کنید.

۴. قوری شیشه‌ای را روی صفحه‌ی وارمینگ و فنجان اسپرسو را روی سینی یا صفحه چکه‌ی

معرفی بخش کنترل پنل در تهیه‌ی قهوه



قیف بریزید. حدود یک پیمانه از قهوه معمولاً برای تهیه‌ی یک فنجان قهوه کافی است اما این مقدار به ذائقه‌ی شما بستگی دارد. سپس درپوش مخزن را قرار دهید.

۳. دوشاخه را به پریز برق وصل کنید. نمایشگر، 12:00 را نشان می‌دهد.

۴. برای چکیدن قهوه دوبار کلید روشن «ON» را فشار دهید. نمایشگر «ON» روشن خواهد شد و دستگاه شروع به کار خواهد کرد.

۵. پس از اتمام جوشیدن می‌توانید قوری شیشه‌ای را بیرون آورید و قهوه را سرو کنید (حدود یک دقیقه پس از اتمام چکیدن قهوه).

تذکر: مقدار قهوه‌ی آماده شده، کمتر از مقدار آبی خواهد بود که شما داخل مخزن ریخته بودید چرا که مقداری از آب توسط قهوه جذب خواهد شد.

۶. پس از اتمام جوشیدن قهوه، دستگاه در حالت گرم نگه داشتن قرار خواهد گرفت.

۷. همیشه در صورت عدم استفاده از دستگاه، آن را خاموش و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.

عملکرد شروع به کار خودکار

در صورتی که نمی‌خواهید دستگاه در همان لحظه شروع به کار کند به عنوان مثال اکنون صبح است و شما مایلید که دستگاه به طور خودکار عصر روشن شود. مراحل ۱ الی ۴ بخش "آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی قهوه" را انجام دهید سپس تنظیمات روشن شدن خودکار را مانند زیر انجام دهید:

۱. دکمه‌ی «PROG» را یک بار فشار دهید. کلمه‌ی ساعت «CLOCK» در گوشه‌ی بالایی سمت راست نشان داده خواهد شد.

تذکر: چرخه‌ی زمانی، ۲۴ ساعت است.

۲. برای تنظیم مدت زمان از کلید ساعت «HOUR» و دقیقه «MINUTE» استفاده کنید مانند: «8:10».

تذکر: در صورت فشار دادن کلید ساعت یا دقیقه به مدت بیش از دو ثانیه، مدت زمان سریع‌تر افزایش می‌یابد.

۳. یک بار دیگر کلید «PROG» را فشار دهید. کلمه‌ی تایمر «TIMER» در گوشه‌ی بالایی سمت چپ به نمایش در خواهد آمد.

آب قرار دهید. دقت کنید که ولوم گردان کنترل بخار در حالت بسته قرار گیرد.

۵. دوشاخه را به پریز برق وصل کنید. نمایشگر 12:00 را نشان خواهد داد.

۶. کلید روشن «ON» چکیدن قهوه را ۲ بار فشار دهید. نمایشگر قرمز روشن خواهد شد و آب داغ پس از چند ثانیه بیرون می‌آید.

۷. پس از گذشت چند دقیقه، مجدداً کلید روشن «ON» چکیدن قهوه را فشار دهید. نمایشگر قرمز، خاموش و دستگاه متوقف می‌شود.

۸. کلید روشن «ON» قسمت اسپرسو را فشار دهید. نمایشگر قرمز روشن خواهد شد. نمایشگر سبز در موقعیت «ON» چشمک می‌زند.

این حالت پیش فرض است. کلید پمپ «PUMP» را فشار دهید. در صورت وجود آب، پمپ بلافاصله بسته می‌شود و المنت وارمینگ داخلی شروع به کار می‌کند و دستگاه شروع به گرم شدن اولیه می‌کند. خاموش شدن چراغ سبز به معنای اتمام گرم شدن اولیه است. با فشار دادن مجدد دکمه‌ی پمپ «PUMP» آب بیرون خواهد آمد.

تذکر: پمپ فقط زمانی قادر به تلمبه کردن آب می‌باشد که چراغ سبز روشن باشد یا حالت «ON» نمایش داده شود. یعنی زمانی که چراغ سبز روشن نباشد یا حالت «ON» را نشان دهد پمپ غیر فعال است.

۹. در صورتی که دیگر آب چکه نمی‌کند آب را در ظرف دیگری خالی نمایید سپس دستگاه را کاملاً تمیز کنید. حال مجدداً به کار ادامه دهید.

تذکر: در اولین استفاده از دستگاه به دلیل خروج هوای داخل لوله‌ی پمپ آب ممکن است صدایی ایجاد شود که پس از گذشت بیست ثانیه قطع خواهد شد.

* پیشنهاد می‌شود جهت رسوب نکردن و جلوگیری از خرابی دستگاه، از آب تصفیه استفاده کنید.

آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی قهوه

۱. درپوش مخزن آب را باز کنید، آب شرب را مطابق نشانگر آب، داخل آن بریزید.

۲. صافی را داخل قیف قرار دهید، قهوه‌ی آسیاب شده را با استفاده از قاشق پیمانه داخل صافی



۴. حال می‌توانید پیش تنظیمات مدت زمان را به همان روش با فشار دادن کلید ساعت و دقیقه انجام دهید مانند: «13:00».

۵. برای چکیدن قهوه، کلید «ON» را یک بار فشار دهید. نمایشگر مدت زمان «TIME» روشن خواهد شد. صفحه نمایشگر پس از گذشت حدود «۱۰» ثانیه، ساعت تنظیم شده را نشان خواهد داد و با دو بار فشار دادن کلید «PROG» می‌توانید زمان شروع خودکار را مشاهده نمایید.

تذکر: با دو بار فشار دادن کلید «ON» چکیدن قهوه می‌توانید عملکرد روشن شدن خودکار را لغو کنید. در صورت تمایل به تغییر زمان شروع خودکار فقط مراحل ۱ الی ۴ را مجدداً تکرار کنید. در ساعت 13:00، نمایشگر زمان به طور خودکار خاموش خواهد شد. در همان زمان نمایشگر «ON» روشن و دستگاه شروع به جوشیدن می‌کند. پس از جوشیدن می‌توانید قوری شیشه‌ای را روی صفحه‌ی وارمینگ قرار دهید. پس از گرم شدن دستگاه، قهوه گرم نکه داشته می‌شود. در صورتی که دستگاه به مدت ۳۰ دقیقه بلااستفاده رها شود برق آن به طور خودکار قطع خواهد شد.

آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه قهوه اسپرسو

برای درست کردن یک فنجان قهوه اسپرسو بهتر است دستگاه از جمله، قیف، فیلتر و فنجان را از قبل گرم کنید تا طعم قهوه تحت تأثیر سردی قطعات قرار نگیرد.

۱. درپوش مخزن را باز کنید. آب را مطابق نشانگر سطح آب داخل آن بریزید سپس درپوش را ببندید.

۲. توری استیل را داخل قیف فلزی قرار دهید (بدون اینکه قهوه داخل توری استیل باشد). سپس قیف را از قسمت ورود «Insert» داخل دستگاه قرار دهید. با چرخاندن در خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت تا جایی که در حالت قفل «lock» قرار گیرد می‌توانید آن‌ها را محکم کنید. فنجان را روی ظرف چکه‌ی آب قرار دهید. کنترل کنید که ولوم گردان کنترل بخار روی «OFF» قرار داشته باشد.

۳. دوشاخه را به پریز برق وصل کنید. نمایشگر،

12:00 را نشان خواهد داد.

۴. کلید «ON» قهوه‌ی اسپرسو را فشار دهید. نمایشگر قرمز روشن خواهد شد. نمایشگر سبز روی حالت «☕» چشمک خواهد زد. در این موقعیت، برنامه روی پیش فرض قرار دارد. زمانی که آب به بیرون نشت می‌کند کلید «PUMP» را فشار دهید و پمپ را بلافاصله ببندید. هدف از این کار تلمبه شدن آب مخزن به داخل محفظه می‌باشد.

۵. زمانی که نمایشگر سبز چشمک نمی‌زند و روشن است می‌بایست مجدداً دکمه‌ی «PUMP» را فشار دهید. آب گرم بیرون نخواهد آمد. وقتی که چراغ سبز در حال چشمک زدن است پمپ را ببندید. فرایند از پیش گرم شدن اتمام می‌یابد.

طرز تهیه قهوه اسپرسو

۱. قیف را با چرخاندن در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بیرون آورید. قهوه‌ی آسیاب شده را با استفاده از پیمانه به توری استیل اضافه کنید. هر یک پیمانه پودر قهوه برای تهیه‌ی حدود یک فنجان قهوه‌ی درجه یک کافی است. سپس پودر قهوه را با استفاده از تمپر کمی فشار دهید. ۲. توری استیل را داخل قیف فلزی قرار دهید. میله‌ی فشار را به عقب بکشید سپس قیف را از قسمت ورود «Insert» داخل دستگاه قرار دهید. با چرخاندن خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت تا جایی که در حالت قفل «lock» قرار گیرد می‌توانید آن‌ها را محکم کنید.

۳. آب داغ را داخل فنجان بریزید. سپس فنجان داغ را روی سینی قرار دهید.

۴. در این زمان، چراغ سبز روشن می‌شود. در صورتی که چراغ سبز چشمک می‌زند یک لحظه صبر کنید تا روشن شود. کلید پمپ «PUMP» را فشار دهید. چند لحظه صبر کنید. قهوه بیرون خواهد آمد.

تذکر: در صورتی که چراغ سبز به هنگام کار چشمک می‌زند می‌بایست پمپ را ببندید و کار را متوقف نمایید.

۵. پس از درست شدن قهوه‌ی مورد نظر یا پس از تغییر رنگ جزئی، کلید روشن «ON» را فشار دهید. در این حالت، نمایشگر «ON» و



را بچرخانید و روی حالت «OFF» قرار دهید سپس دکمه‌ی «PUMP» را فشار دهید (ابتدا مطمئن شوید که آب داخل مخزن باشد). پس از حدود ۲۰ دقیقه، پمپ را ببندید و منتظر بمانید تا نمایشگر سبز مجدداً روشن شود. ولوم گردان کنترل بخار را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید. مجدداً بخار تولید خواهد شد.

۴. برای تهیه‌ی هر کاپوچینو، ۱۰۰ گرم شیر را داخل پارچ بریزید. بهتر است از شیر سرد استفاده کنید (نه گرم).

تذکر: در انتخاب اندازه‌ی پارچ توصیه می‌شود که قطر آن کمتر از ۷۰ میلی‌متر نباشد در نظر داشته باشید که حجم شیر، دوبرابر خواهد شد. دقت کنید که ارتفاع پارچ مناسب باشد.

۵. نازل بخار را حدود ۲ سانتی‌متر داخل شیر قرار دهید. ولوم گردان کنترل بخار را به آرامی در خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید. بخار از نازل بیرون خواهد آمد. برای جوش آوردن شیر، لوله را به صورت دایره‌ای به بالا و پایین بچرخانید.

تذکر: هرگز ولوم گردان کنترل بخار را به سرعت نچرخانید چرا که بخار می‌تواند در زمان کوتاهی به سرعت جمع شود که ممکن است موجب افزایش خطر انفجار گردد.

۶. پس از اتمام کار می‌توانید ولوم گردان کنترل بخار را روی «OFF» قرار دهید و کلید «» را فشار دهید تا چراغ سبز شروع به چشمک زدن در حالت «» نماید.

تذکر: جایگاه نصب دستگیره‌ی قیف را بلافاصله پس از توقف تولید بخار به دقت با اسفنجی مرطوب تمیز نمایید.

۷. شیر جوشیده را داخل اسپرسو آماده بریزید. کاپوچینو را شیرین کنید و در صورت تمایل کمی پودر کاکائو به آن اضافه کنید.

۸. دستگاه را با یک بار فشار دادن کلید «ON» خاموش کنید.

تذکر: توصیه می‌شود که قبل از درست کردن مجدد قهوه، حداقل ۵ دقیقه منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود. در غیر اینصورت ممکن است قهوه اسپرسوی بعدی شما بوی سوختگی دهد.

چراغ سبز خاموش می‌شود و دستگاه از کار باز می‌ایستد. حال قهوه‌ی شما آماده است.

هشدار: هنگام تهیه‌ی قهوه، دستگاه را به حال خود رها نکنید. ممکن است به عملکردهای دستی نیاز داشته باشید!

۶. پس از اتمام کار تهیه‌ی قهوه می‌توانید قیف فلزی را با چرخاندن در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بیرون آورید سپس تفاله‌های قهوه را بیرون بریزید.




۷. اجازه دهید توری فلزی و قطعات دیگر کاملاً خنک شوند سپس آن‌ها را تمیز کنید.



جوشاندن شیر / تهیه‌ی کاپوچینو

با ترکیب یک فنجان قهوه با شیر جوشیده می‌توانید یک فنجان کاپوچینو تهیه کنید.

تذکر: قیف فلزی به هنگام ایجاد بخار می‌بایست در جای خود قرار داشته باشد. جهت جوشاندن شیر یا تهیه‌ی کاپوچینو طبق مراحل زیر عمل کنید:

۱. برای تهیه‌ی اسپرسو از ظرفی استفاده کنید که به اندازه‌ی کافی بزرگ باشد و مطابق دستورالعمل بخش «طرز تهیه‌ی قهوه‌ی اسپرسو» عمل کنید. دقت کنید ولوم گردان کنترل بخار روی «OFF» قرار داشته باشد.

۲. کلید «ON» اسپرسو را فشار دهید. نمایشگر «ON» (نمایشگر قرمز) روشن خواهد شد. نمایشگر سبز در حالت «» چشمک خواهد زد. هدف از این مرحله، تلمبه شدن آب داخل مخزن به دیگچه بخار می‌باشد. کلید «» را فشار دهید تا نمایشگر سبز در حالت «» چشمک بزند.

تذکر: پمپ فقط زمانی می‌تواند آب را تلمبه کند که نمایشگر سبز در حال چشمک زدن باشد یا در حالت «» روشن باشد. یعنی، زمانی که نمایشگر سبز در حال چشمک زدن در موقعیت «» باشد پمپ غیرفعال است.

۳. تا زمانی که نمایشگر سبز روشن باشد المنت گرمایی می‌تواند موجب تولید بخار گردد.

تذکر: در صورتی که نمایشگر سبز در حین کار چشمک می‌زند کلید گردان کنترل بخار



ایجاد بخار برای گرم کردن مایعات

لوله‌ی بخار (بدون جایگاه نصب دستگیره‌ی قیف) می‌تواند برای گرم کردن نوشیدنی‌هایی از جمله شکلات داغ، آب یا چای مورد استفاده قرار گیرد.

برای ایجاد بخار، می‌توانید طبق مراحل زیر عمل کنید:

۱. درپوش مخزن آب را باز کنید. آب را مطابق نشانگر سطح آب داخل آن بریزید. سپس درپوش مخزن را ببندید.

۲. دوشاخه را به پرز برق وصل کنید. نمایشگر 12:00 را نشان خواهد داد. کنترل کنید که ولوم گردان کنترل بخار روی «OFF» قرار داشته باشد.

۳. کلید «ON» اسپرسورا فشار دهید. نمایشگر قهوه روشن خواهد شد و LED سبز در حالت «☕» چشمک خواهد زد. زمانی که آب در حال بیرون آمدن است، کلید «PUMP» را فشار دهید و پمپ را بلافاصله ببندید. سپس کلید «☕» را فشار دهید تا LED سبز در حالت «☕» شروع به چشمک زدن نماید.

۴. روشن شدن LED سبز بدین معناست که از قبل گرم شدن خاتمه یافته است.

تذکر: در صورتی که LED سبز هنگام کار چشمک بزند می‌بایست ولوم گردان کنترل بخار را بچرخانید و روی «OFF» قرار دهید و کلید «PUMP» را فشار دهید (ابتدا مطمئن شوید که آب داخل مخزن باشد). پس از گذشت حدود ۲۰ ثانیه، پمپ را ببندید و منتظر بمانید تا نمایشگر سبز مجدداً روشن شود. ولوم گردان کنترل بخار را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا بخار مجدداً بیرون آید.

۵. لوله‌ی بخار را داخل مایع قرار دهید تا گرم شود. ولوم گردان کنترل بخار را به آرامی در خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید.

۶. پس از رسیدن به دمای مورد نظر می‌توانید ولوم گردان کنترل بخار را در حالت «OFF» قرار دهید.

۷. کلید «ON» را یک بار فشار دهید تا دستگاه خاموش شود.

نحوه‌ی تمیز کردن و نگهداری دستگاه

۱. قبل از تمیز کردن دستگاه، آن را خاموش کنید و دوشاخه را از پرز برق بیرون آورید، منتظر بمانید تا کاملاً خنک شود.

۲. محفظه‌ی دستگاه، صفحه‌ی وارمینگ و ظرف چکشی آب را مرتباً با اسفنجی ضد رطوبت تمیز کنید و کاملاً خشک نمایید.

تذکر: از الکل و تمیزکننده‌های حلال برای تمیز کردن استفاده ننمایید. هرگز دستگاه را برای تمیز کردن داخل آب قرار ندهید.

۳. برای بیرون آوردن قیف، آن را در جهت حرکت عقربه‌ی ساعت بچرخانید. تفاله‌ی قهوه را بیرون آورید سپس می‌توانید آن را با آب و مایع ظرفشویی بشویید.

۴. تمامی قطعات قابل جدا شدن را زیر شیر آب بشویید و کاملاً خشک کنید.

۵. برای تمیز کردن از مواد پاک‌کننده قوی، سیم ظرفشویی و سایر مواد ساینده استفاده ننمایید.

رسوب‌زدایی (برای بخش تهیه‌ی قهوه‌ی اسپرسو)

۱. برای عملکرد بهتر دستگاه، تمیز ماندن لوله‌های داخلی و طعم مطلوب قهوه، می‌بایست هر ۲ الی ۳ ماه یک بار، رسوبات برجای مانده را تمیز کنید.

۲. داخل مخزن را تا بالاترین میزان از آب پر کنید. می‌توانید از اسید سیتریک (که از داروخانه تهیه کرده‌اید) استفاده کنید (۱۰۰ قسمت آب و ۳ قسمت اسید سیتریک).

۳. مطابق برنامه‌ی از قبل گرم کردن، قیف فلزی (بدون پودر قهوه) و قوری شیشه‌ای را در جای خود قرار دهید. آب را بجوشانید.

۴. کلید «ON» روی صفحه کنترل قهوه اسپرسو را فشار دهید. «ON» (قهوه) روشن خواهد شد و LED سبز در حالت «☕» شروع به چشمک زدن خواهد کرد. زمانی که آب در حال بیرون آمدن است کلید «PUMP» را فشار دهید و پمپ را ببندید و چند لحظه منتظر بمانید تا دستگاه شروع به گرم شدن کند.

۵. روشن شدن چراغ سبز بیانگر این است که گرم شدن پایان یافته است. کلید «PUMP» را مجدداً فشار دهید و دو فنجان قهوه (حدود ۲ اونس) تهیه نمایید. سپس پمپ را ببندید و ۵

معرفی انواع قهوه:

قهوه ترک
 قهوه‌ی ترک باید کاملاً پودر شود. این قهوه کمی لرد در کف فنجان، و مقداری کف روی آن دارد.

قهوه اسپرسو
 اسپرسو به گونه‌ای است که آب با فشار زیاد از قهوه پودر شده عبور می‌کند و عصاره کاملاً خارج می‌شود. قهوه اسپرسو فاقد لرد است. اما لایه‌ای کف روشن روی آن وجود دارد. فنجان‌هایی که اسپرسو در آن سرو می‌شوند، بسیار کوچک‌تر هستند.

اسپرسو دوپل
 همان اسپرسو است که توسط دو شات از قهوه تهیه می‌شود.

اسپرسو لانگو
 لانگو یا لانگ در واقع یک شات طولانی از اسپرسو است که حدود ۱ الی ۲ دقیقه طول می‌کشد و آب در این مدت با فشار از پودر قهوه عبور می‌کند.

اسپرسو ریسترتو
 ریسترتو نوعی اسپرسو است که از نصف یک شات عصاره گرفته می‌شود. یعنی حدوداً ۷ گرم قهوه با ۱۶ میلی‌لیتر آب عصاره‌گیری می‌شود.



اسپرسو ماکیاتو
 ماکیاتو نوعی اسپرسو است که درصد بیشتری از آن را قهوه تشکیل می‌دهد. علاوه بر این مقدار کمی فوم شیر به آن اضافه می‌شود. بعضی از علاقه‌مندان به قهوه مقدار کمی خامه نیز به آن اضافه می‌کنند.

اسپرسو کوبانو
 کوبانو شامل دو شات سریع از اسپرسو می‌باشد و به طوری که کمتر از زمان معمول طول می‌کشد و قهوه بسیار غلیظ قوی خواهد بود.



لاته
 لاته نوعی از قهوه است که با شیر توسط لاته آرت تزیین می‌شود. لاته دارای مقداری شیر بخار شده و کمی فوم شیر است.

لاته ماکیاتو
 لاته ماکیاتو نوعی لاته است که برخلاف اسپرسو ماکیاتو مقدار بسیار زیادی شیر بخار شده دارد

تائیه منتظر بمانید.

۶. کلید «/» را فشار دهید تا LED سبز در وضعیت «» شروع به چشمک زدن نماید. منتظر بمانید تا LED سبز روشن شود. به مدت ۲ دقیقه بخار ایجاد کنید سپس ولوم گردان کنترل بخار را بچرخانید و روی «OFF» قرار دهید تا تولید بخار متوقف شود. برای متوقف کردن کار دستگاه بلافاصله کلید «ON» را فشار دهید. حداقل به مدت ۱۵ دقیقه از اسیدسیتریک در دستگاه استفاده کنید.

۷. دستگاه را ریستارت کنید و مراحل ۴ الی ۶ را حداقل ۳ بار تکرار نمایید.

۸. سپس کلید «/» را فشار دهید تا LED سبز در وضعیت «» شروع به چشمک زدن نماید. پس از روشن شدن چراغ سبز، کلید «PUMP» را برای جوشیدن فشار دهید.

۹. سپس قهوه را با آب بجوشانید و مراحل ۴ الی ۶ را سه بار تکرار کنید (در مرحله‌ی ۶، پانزده دقیقه منتظر بمانید) سپس آنقدر بجوشانید تا هیچ آبی داخل مخزن باقی نماند.

۱۰. مرحله‌ی ۹ را حداقل ۳ بار تکرار کنید تا مطمئن شوید که لوله تمیز شده باشد.

رسوب‌زدایی (برای بخش چکیدن قهوه)

۱. مخزن را تا بالاترین حد با آب پر کنید. می‌توانید از اسیدسیتریک استفاده نمایید (۱۰۰ قسمت آب و ۳ قسمت اسید سیتریک).
 ۲. قوری شیشه‌ای را روی صفحه‌ی وارمینگ قرار دهید.

۳. کلید «ON» روی صفحه کنترل را یک بار فشار دهید LED «ON» (قرمز)، روشن خواهد شد و پس از گذشت زمان کمی، آب به طور خودکار به بیرون می‌چکد.

۴. پس از آنکه یک فنجان پر شد، مجدداً کلید «ON» را فشار دهید تا دستگاه متوقف شود.

۵. حدوداً ۱۵ دقیقه صبر کنید و سپس مراحل ۳ الی ۵ را مجدداً تکرار نمایید.

۶. دستگاه را روشن و آب را کاملاً تخلیه کنید.
 ۷. حداقل ۳ بار دستگاه را با آب به کار اندازید تا کاملاً تمیز شود.



رطوبت قرار دهید.
 • قبل از بسته‌بندی مجدد محصول، از خشک بودن قطعات و بدنه‌ی دستگاه اطمینان حاصل نمایید.

مشخصات فنی دستگاه

توان	۱۸۵۰ وات
فرکانس	۵۰ هرتز
ولتاژ	۲۲۰-۲۴۰ ولت

در پایان عمر دستگاه، آن را با دیگر زباله‌های خانگی دور نیندازید بلکه ترجیحاً آن را جزو زباله‌های الکتریکی و الکترونیکی قابل بازیافت قرار دهید. مواد بر طبق برجسب اطلاعاتی قابل بازیافت می‌باشند. با استفاده‌ی مجدد یا بازیافت دستگاه‌های قدیمی می‌توانید به محیط زیست کمک کنید.



و نسبت قهوه آن کمتر است. این نوع لاته در لیوان‌های بلند سرو می‌شود تا لایه‌های مختلف شیر و لاته معلوم شود.

کاپوچینو

کاپوچینو یک نوشیدنی ایتالیایی است که بر پایه اسپرسو می‌باشد. این نوشیدنی دارای نسبت مساوی از قهوه، شیر بخار شده و فوم شیر می‌باشد. کاپوچینوها غالباً نوشیدنی‌هایی شیرینی‌اند و در لیوان‌های بزرگ سرو می‌شوند.

اسپرسو کن پانا

دو شات اسپرسو است که به همراه خامه سرو می‌شود.

برو

برو نوعی کاپوچینو است که به همراه خامه سرو می‌شود. البته برای بعضی از افراد حتی نوع خامه‌ای که در آن استفاده می‌شود مهم است. گرچه در نهایت نیز مقداری فوم خامه به آن اضافه می‌شود.

رد آی

نوشیدنی قهوه خالص است که از ترکیب یک شات اسپرسو و قهوه دم‌کرده بدست می‌آید.

بلک آی

مقدار غلیظتری از رد آی می‌باشد که به جای یک شات اسپرسو، دو شات اسپرسو در آن وجود دارد.

موکا

موکا نیز یک نوشیدنی است که بر پایه اسپرسو می‌باشد و دارای دو شات اسپرسو یا مقداری شکلات است که روی آن با شیر بخار شده پر می‌شود و به همراه خامه و تکه‌های شکلات تزئین می‌شود. این نوشیدنی در لیوان‌های بلند شیشه‌ای سرو می‌شود.

قهوه فوری

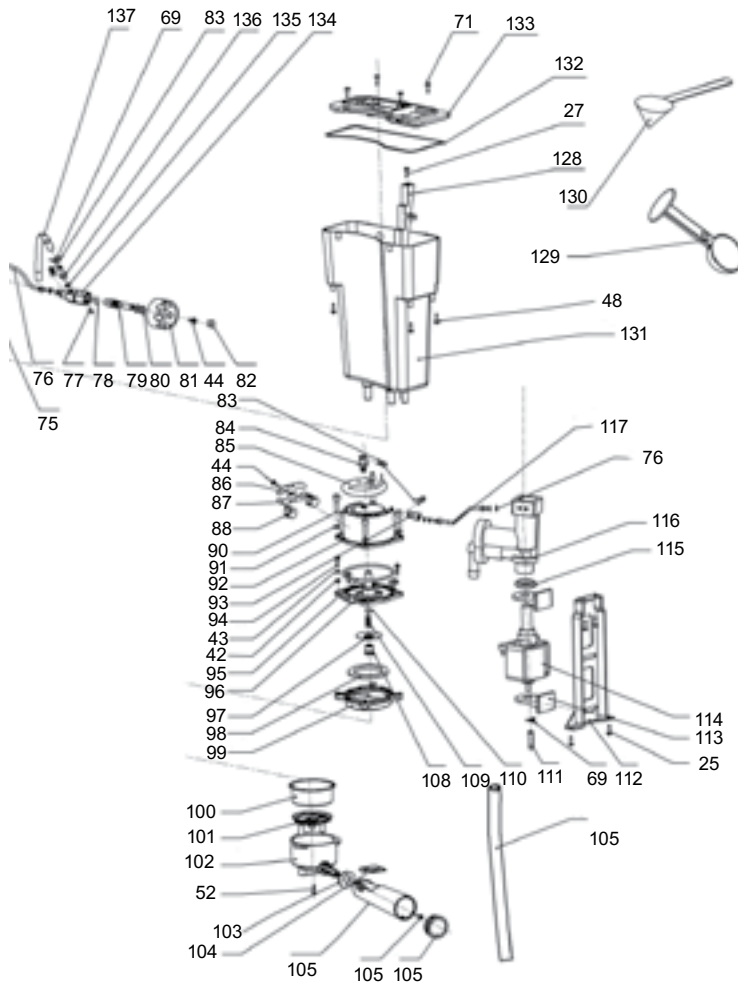
قهوه‌هایی که در یک فرآیند خاص در کارخانه فرآوری می‌شوند و به صورت کاملاً آماده و پودر شده عرضه می‌شوند. این نوع قهوه‌ها انواع مختلفی نظیر نسکافه، کافی میکس و ... را شامل می‌شوند.

انبار کردن دستگاه

• لطفاً پس از اتمام کار با دستگاه، آن را مجدداً بسته‌بندی کنید و در جای خشک و به دور از

عیب	رفع عیب
قهوه طعم اسیدی می‌دهد.	قبل از اولین استفاده، چندین بار دستگاه را بشویید. پودر قهوه در یک مکان گرم و مرطوب برای مدت زیادی نگهداری شده است و کیفیتش را از دست داده است. لطفاً پودر قهوه را تعویض کنید یا پودر استفاده نشده را در مکانی خشک و خشک نگهداری کنید. بعد از باز کردن بسته‌ی پودر قهوه، آن را دوباره محکم ببندید و در یخچال نگهداری کنید تا تازگی آن باقی بماند.
اسپرسوساز کار نمی‌کند.	کابل برق به درستی متصل نشده است. دوشاخه را به درستی به پریز متصل کنید و در صورتی که دستگاه کار نکند، لطفاً برای تعمیر با سرویس کار مجاز ناسا الکتریک تماس بگیرید.
بخار بیرون نمی‌آید.	نشانگر زرد روشن نمی‌شود. بعد از روشن شدن نشانگر زرد می‌توان از بخار برای دم کردن استفاده کرد.
پمپ دستگاه روشن است ولی قهوه خارج نمی‌شود؟	ابتدا باید اطمینان حاصل کرد که مخزن آب دستگاه خالی نیست. نوع قهوه شاید مانع عبور آب شود. ممکن است پمپ به هواگیری نیاز داشته باشد. به خدمات پس از فروش ناسا الکتریک ارجاع داده شود.
اسپرسو بیش از حد سریع یا کند خارج می‌شود!	اطمینان حاصل کنید که قهوه کافی در فیلتر وجود دارد. در صورت خروج آهسته‌ی قهوه، مزه‌ی آن بسیار تلخ خواهد بود اسپرسو، قهوه مزه بسیار تلخی می‌دهد. جریان کند اسپرسو می‌تواند ناشی از مشکل پمپ باشد. احتمال دارد که پمپ جریان کافی آب دریافت نکند یا خراب باشد.
تلخی اسپرسو ناشی از چیست؟	عصاره‌گیری بیش از حد قهوه آسیاب شده اطمینان حاصل کنید که به درستی نحوه‌ی تمیز کردن پیشنهادی دستگاه را انجام داده‌اید.

* در صورت عدم رفع عیب، شخصاً اقدام به تعمیر دستگاه نکنید. با مرکز خدمات پس از فروش ناسا الکتریک به شماره‌ی (۰۲۱۴۵۱۱۴) تماس بگیرید.



جهت درخواست قطعات می‌بایست مدل محصول را همراه با کد قطعه از طریق تماس با شماره تلفن ۰۲۱۴۵۱۱۴ ثبت نمایید.

مثال:

قطعه NS-509-24 که قوری دستگاه می‌باشد.

در صورتی که شخصاً یا از طریق نمایندگی‌های غیر مجاز اقدام به تعمیر یا تعویض قطعات دستگاه کنید، شامل گارانتی نخواهد شد.



Guarantee and after sales service

This appliance has 18 month guarantee and 5 years after sales service. For more information please read the guarantee sheet in the end of this user manual or call +982145114.

گارانتی و خدمات پس از فروش

این محصول دارای ۱۸ ماه گارانتی و ۵ سال خدمات پس از فروش می باشد. جهت اطلاعات بیشتر در مورد نحوه ی فعال سازی گارانتی به برگه ی ضمانت نامه در انتهای این دفترچه مراجعه کنید و یا با شماره ی ۰۲۱۴۵۱۱۴ تماس حاصل فرمایید.

QR کدهای زیر را با تلفن همراه اسکن کنید:

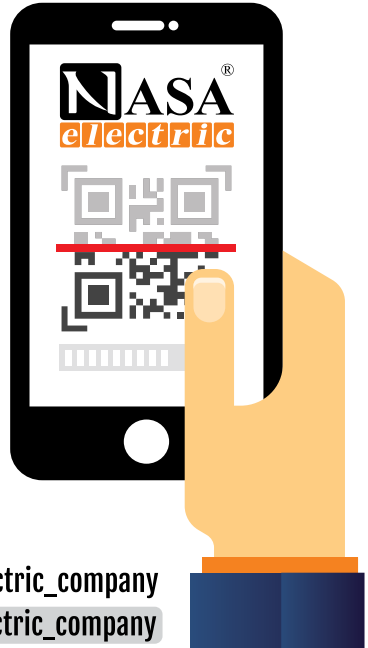
۱. روش استفاده صحیح از محصول را در فیلم آموزشی ببینید.
۲. روش های بهره مندی از خدمات پس از فروش و فعال سازی گارانتی را در وبسایت ناسا سرویس به آدرس www.nasaservice.com دنبال کنید.



۲ فعال سازی گارانتی و خدمات پس از فروش



۱ فیلم آموزشی استفاده صحیح از دستگاه



www.nasa-electric.com



[nasa_electric_company](https://t.me/nasa_electric_company)



www.nasaservice.com



[nasa_electric_company](https://www.instagram.com/nasa_electric_company)

Troubleshooting

Troubleshoot	Symptoms
Coffee gives an acidic taste.	Rinse the espresso maker several times «before first use».
	Coffee powder is stored in a hot and humid place for a long time and loses its quality. Please change the coffee powder or store the unused powder in a cool, dry place. After opening the package, close it tightly again and store it in the refrigerator to keep it fresh.
The espresso maker is no longer working.	The power cord is not connected properly. Plug the power cord into the socket properly, and if the device still does not work, please contact an NASA Electric after sales service center for repair.
The steam does not come out	The yellow indicator does not light up. Steam can be used for brewing only after the yellow is switched on.
The pump of the device is on but the espresso does not come out?	First you need to make sure that the water tank device has water. The type of coffee may block the passage of water. It may be pumped. Contact with NASA electric after sales service.
The espresso comes out too fast or too slow!	Make sure there is enough coffee in the filter. If the espresso comes out slowly, the coffee will taste very bitter. Slow espresso flow can be caused by a pump problem. The pump may not receive enough water or be damaged.
What causes the bitterness of espresso?	Excessive extraction of ground coffee.s Make sure you do the recommended cleaning of the device correctly.

*** Do not take apart the appliance by yourself if the cause of failure is not found, you contact with NASA electric after sales service. (+982145114).**



until no water is left in the tank.

10. Repeat the step of 9 at least 3 times to make sure the piping is cleanly.

Cleaning mineral deposits (for the section of making drip coffee)

1. Fill the tank with water and scale to the highest step you can use the citric acid instead of the descaler (the 100 parts of water and 3 parts of citric acid).
2. Push teapot and keeping warm plate.
3. Press the "ON" button on the control panel for drip coffee once, the indicator of "ON" (red) is illuminated and water will drop out automatically after a while.
4. After percolate the equivalent of one cup and then press the "ON" button again to stop appliance.
5. Leave the solution work for 15 minutes, repeat the steps of 3-5 again.
6. Turn the appliance on and run off the water.
7. Rinse by operating the appliance with water at least 3 times.

Product storage

- Please repack the device after finishing work and place it in a dry place away from wet.
- Before repackaging the product, make sure that the parts and the body of the device are dry.

Technical specifications

Power	1850 W
Frequency	50 Hz
Voltage	220-240 V

At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at



a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our

environment by reusing, recycling or utilizing old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

2. Connect to power source, "12:00" will show on display. Make sure that the steam control knob is at the "OFF" position,

3. Press down "ON" button for espresso coffee, the red indicator is illuminated, the green indicator is flashed on the «☕» position. You should press the "PUMP" button, when there is water flowing out and close the pump immediately. Then press «☕/☞» button, to make the green indicator is flashed in the «☞» position.

4. When the green indicator is illuminated, it shows that the pre-heating is finished.

Note: during operation, if the green indicator is flashing, you must turn the steam control knob to "OFF" position and press the PUMP button (first make sure there is water in the tank), after about 20 seconds, close the pump, waiting for until the green indicator is illuminated again, turn the steam control knob in anti-clockwise, the steam will come out again.

5. Dip the steam tube into the liquid to be heated. Turn the steam control knob slowly in anti-clockwise direction.

6. When the required temperature is reached, you can turn the steam control knob to "OFF" position.

7. Press the "ON" button once to turn off the coffee maker.

How to clean & maintenance

1. Cut of power source and let the coffee maker cool down completely before cleaning.

2. Clean housing of coffee maker with moisture- proof sponge often and clean keeping warm plate and removable shelf regularly then leaving them to dry fully.

Note: do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water cleaning.

3. Detach the metal funnel by turning it clockwise, remove the coffee residue inside, then you can clean it with water and dishwashing liquid.

4. Clean all the detachable attachments in the

water and dry thoroughly.

Cleaning mineral deposits (for the section of making espresso coffee)

1. To make sure your coffee maker operating efficiently, internal piping is cleanly and the peak flavor of coffee, you should clean away the mineral deposits left every 2-3 months.

2. Fill the tank with water you can use the citric acid obtainable from chemists or drug stores instead of the scale (the 100 parts of water and 3 parts of citric acid).

3. According to the program of pre-heating, put the metal funnel (no coffee powder in it) and teapot (jug) in place. Brewing water per "PRE-HEATING".

4. Press down ON button in control panel for espresso coffee, the indicator of "ON" (red) is illuminated, the green indicator is flashing on the «☕» position, you should press down the PUMP button, when there is water flowing out and close the pump, and waiting for a moment, the coffee maker begins to be heated.

5. When the green lamp is illuminated, it shows the heating is finish. Pressing the "PUMP" button again and make two cups coffee. then close the pump and wait for 5s.

6. Press the «☕/☞» button to make the green indicator is flashing in the «☞» position, waiting until the green indicator is illuminated. Make steam for 2 min, then turn the steam control knob to "OFF" position to stop making steam. Press the "ON" button to stop the unit immediately, make the scale deposit in the unit at least 15 minutes.

7. Restart the unit and repeat the steps of 4-6 at least 3 times.

8. Then pressing the «☕/☞» button to make the green indicator is flashing on the «☕» position, when the green lamp is illuminated, press the "PUMP" to brew until to scale is left.

9. Then brewing coffee (now coffee powder) with tap water in the highest step, repeat the steps of 4-6 for 3 times (it is not necessary to wait for 15 minutes in step of 6), then brewing



need operate manually sometimes.

6. After finishing making the coffee, you can take the metal funnel out through turn clockwise, then pour the coffee residue out with the steel filter pressed by tamper.

7. Let them cool down completely, then rinse clean it.

Frothing milk/make cappuccino

You get a cup of cappuccino when you top up a cup of espresso with frothing milk.

Note: during making steam, the metal funnel must be assembled in position.

Method:

1. Prepare an espresso with container big enough according to "make espresso coffee" section make sure that the steam control knob is at the "OFF" position.

2. Press down "ON" button for espresso coffee, the indicator of "ON" (red indicator) is illuminated, the green indicator is flashed on the «☕» position. You should press the "PUMP" button, when there is water flowing out and close the pump immediately. The purpose of the step is that pump the water of the tank into the housing. Then press «☕/☞» button, to make the green indicator is flashed on the «☞» position.

Note: the pump can pump water only the green indicator is flashing or illuminating on the «☕» position. Namely, when the green indicator is flashing or illuminating on the «☞» position, the PUMP button is inactive.

3. The internal heating element until the green indicator is illuminated. You can make steam.

Note: during operation, if the green indicator is flashing, you must turn the steam control knob to "OFF" position and press the PUMP button (first make sure there is water in the tank), after about 20 seconds, close the pump, and waiting until the green indicator is illuminated again, turn the steam control knob in an anti-clockwise direction, and steam will be produced again.

4. Fill a jug with about 100 grams of milk for

each cappuccino to be prepared, you are recommended to use whole milk at refrigerator temperature (no hot!).

Note: in choosing the size of jug, it is recommend the diameter is not less than 70mm, and bear in mind that the milk increases in volume by 2 times, make sure the height of jug is enough.

5. Insert the steam nozzle device about 2 centimeter into the milk, turn the steam control button in anti-clockwise slowly, steam will come out of the frothing device. Froth the milk in the way moving vessel round from up to down.

Note: never turn the steam control button rapidly, as the steam will accumulate rapidly in short time which may increase the potential of the risk of explosion.

6. When the required purpose is reached, you can turn the steam control knob to "OFF" position and press the «☕/☞» button to make the green indicator is flashed on the position.

Note: carefully clean steam nozzle device with wet sponge immediately after steam stops generating.

7. Pour the frothed milk into the prepared espresso. Sweeten the cappuccino to taste and if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

8. Switch of the appliance by pressing the "ON" button once.

Note: we recommend you allow the maker to cool down at least for 5 minutes before making coffee again. Otherwise burnt odor may occurred in your next espresso coffee.

Producing steam to heat liquids

The steam tube (without the funnel handle in installing position) can be used to make hot beverages like drinking chocolate, water or tea.

Method:

1. Open the water tank cover, pour water into water tank according water level indicator, and then close the tank cover.

display.

4. Now you can set the presetting time in the same way through press "HOUR" button and MIN button that is "13:00".

5. Press "ON" button for drip coffee once, the indicator of TIME will be illuminated. After about 10 seconds, will display the current clock, you may see the automatic start time by pressing "PROG" button twice.

Note: you may cancel the automatic start function by pressing "ON" button for drip coffee twice. If you want to change the automatic start time, only following the above 1-4 steps again.

At 1:00PM, the indicator of "TIME" will go out automatically, at the same time the indicator of "ON" will turn on and the unit starts brewing. After brewing, you can replace the teapot on keeping warm plate. Once the coffee maker is energized, the coffee can be kept warm, if leave the coffee maker unattended for 30 minutes, the appliance will be cut off power automatically.

Preparing the device for making espresso coffee

To make a cup of good hot espresso coffee, had better you preheating the appliance before making coffee, including the funnel, so that the coffee flavor cannot be water level indicator by the cold parts.

1. Open the cistern cover, pour water into cistern according to the steps, and then close the tank cover.

2. Set steel filter into metal funnel (no coffee in steel filter). Then insert the funnel into the appliance from the "insert" position, and you can fix them into coffee maker firmly through turn it anticlockwise until it is at the lock position.

Place espresso cup on removable shelf. And make sure the steam control knob is on the "OFF" position.

3. Connect to power source, 12:00 will show on display.

4. Press down "ON" button for espresso coffee, the red indicator is illuminated, the green

indicator is flashed on the «☕» position. It is the default program. You should press the "PUMP" button, when there is water flowing out and close the pump immediately. The purpose of the step is that pump the water of the tank into the housing.

5. When the green indicator will not flash and is illuminated, you should press the "PUMP" button again, there will be hot water flowing out. When the green lamp is flashing, close the pump. The pre-heating is finished.

Make espresso coffee

1. Remove the funnel by turning it in clockwise. Add ground coffee to steel filter with measuring spoon, a spoon ground coffee powder can make about a cup of top-grade coffee, then press the ground coffee powder tightly with the tamper.

2. Set steel filter into metal funnel, pull the press bar backward, then insert the funnel into the appliance from the "insert" position, and you can fix them into coffee maker firmly through turn it anticlockwise until it is at the lock position.

3. Pour out the hot water in the cup. Then place the hot cup on removcup tray.

4. At the time, the green lamp is illuminated, if the green lamp is flashing, wait for a moment, once the green lamp is illuminated, you should press the "PUMP" button, and waiting for a moment, there will be coffee flowing out.

Note: during operation, if the green indicator is flashing, you must close the pump and stop to make espresso coffee. After a few seconds, if the green lamp is illuminated again, 5. you can make espresso coffee continuing by pressing "PUMP" button again.

5. You should press down "ON" button manually when desired coffee is obtained or the color of coffee changes weak obviously, the indicator of "ON" and green indicator go out and the coffee maker stops working, your coffee is ready now.

Warning: do not leave the coffee maker unattended during making the coffee, as you



fix them into coffee maker firmly through turn it anticlockwise until it is at the lock position.

4. Place glass teapot on keeping warm plate and espresso cup on removable water drink tray. And make sure the steam control knob is on the pack position.

5. Connect to power source, "12:00" will show on display.

6. Press "ON" button for drip coffee twice, the red indicator will be illuminated and hot water will come out after a few seconds.

7. After a few minutes, press "ON" button for drip coffee again, the red indicator goes out and the coffee maker stops working.

8. Press "ON" button for espresso coffee, the red indicator is illuminated, green indicator is flashing on the ☕ position. It is the default program. You should press the "PUMP" button, when there is water flowing out and close the pump immediately, the internal heat element start working, the coffee maker begins to be pre-heated. When the green indicator will not flash and is illuminate, the pre-heated is finish. Press the pump button again and water will flow out.

Note: the pump can pump water only the green indicator is flashing or illuminating on the ☕ position. Namely, when the green indicator is flashing or illuminating ☕ Position, the "PUMP" button is inactive.

9. After water not dropping out any more, you can pour the water in each container out then clean them thoroughly, now you can start brewing.

Note: there may be noise when pump the water on the first time, it is normal, the appliance is releasing the air in the appliance. After about 20s, the noise will disappear.

* It's suggested to use refined water to sediment and prevent the device due to the sedimentation.

Preparing the device for making coffee

1. Open the cistern cover, pour drinking water into cistern according to the step gauge.

2. Place the filter inside funnel into the funnel, add ground coffee to paper filter with a measuring spoon, around one spoon of ground coffee powder generally make one cup of coffee but adjust to taste. Then replace the water tank cover.

3. Connect to power source "12:00" will show on display.

4. Press "ON" button for drip coffee twice, the indicator of "ON" will be illuminated, the appliance will start working. And coffee will drop out automatically after a while.

5. You can take out glass teapot. Pour and serve when finish brewing (about 1 minute later after the coffee stops dripping out).

Note: the coffee you get will less than the water you have inputted in, as some water is absorbed by coffee ground. As safety is concerned.

6. The coffee maker will switch keeping warm mode if brewing coffee is finished.

7. Always turn the coffee maker off and unplug the power cord from the electrical outlet when the coffee maker is not in use.

Automatic start function

If you do not want the coffee maker start operation immediately, for example now it is "8:10" AM, you hope that the coffee maker will automatically start at 1:00 PM, first follow steps 1 to 4 of "preparing the device formaking coffee", then you can set the automatic start function as follows:

1. Press "PROG" button once, the word "CLOCK" is showed at the upper-right corner of the display.

Note: the time cycle is 24 hours.

2. Press the "HOUR" and "MIN" while the current time is set, that is "8:10".

Note: if you keep pressing down "HOUR" or "MIN" button for more than two seconds, the hour or minute number on display will increase rapidly.

3. Press "PROG" button once again and the word "TIMER" shows on upper-left corner of

A	Cup tray
B	Steam control volume
C	Steam nozzle
D	Steam nozzle silicone washer
E	Water dripping tray
F	Warming plate
G	Glass teapot handle
H	Glass teapot
I	Button to open the lid of teapot
J	Glass tea pot lid
K	Control panel
L	Water & coffee tank lid
M	Funnel
N	Filter inside funnel (for coffee)
O	Steel filter (for espresso coffee)
P	Funnel handle
Q	Metal funnel (for espresso coffee)
R	Tamper (to compress the coffee and avoid disperse it)
S	Measur & tamper (for espresso coffee)
T	Coffee measur

a	Indicator of on (red)
b	Indicator of time (green)
c	Green indicator (the flashing of green indicator indicates preheating process, the green indicator is illuminated, it indicates you can make coffee.
d	Red indicator for turn on.
e	Green indicator: the flashing of green indicator indicates preheating process, the green indicator is illuminated, it indicates you can make steam.
f	"ON" button
g	PUMP button: to control the pump
h	Coffee/steam switch button: set the state of making coffee or steam
i	«PROG» button: set the current time or automatic start time
j	Set the minutes
k	Set the hours
l	«ON» button

Introducing the control panel in coffee preparation



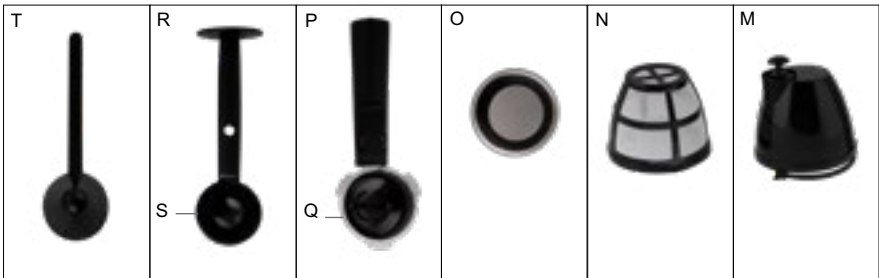
Before the first use

To ensure the first cup of coffee tastes excellent, you should rinse coffee maker with warm water as follows:

1. Open the water & coffee tank lid, pour water as needed into water tank according to the steps.
2. Set filter inside funnel into the funnel (without coffee). Then close the cistern cover.
3. Set steel filter into metal funnel (without coffee). Then insert the funnel into the appliance from the "insert" position, and you can



Device parts & accessories



Important Safety warnings

Read these instructions for use carefully and keep it well.

1. Plug in and make sure the voltage of home socket is match with this product.
2. 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.
3. Children shall not play with the appliance.
4. This appliance is designed and made for making coffee and heating drinks. Any other use is inappropriate. NASA Electric is not responsible for any damage caused by improper use of the device.
5. Thoroughly clean the inside of the teapot before using the appliance for the first time.
6. If any problems or breakdowns in any of the components of device, including the power cable and plug, never use the appliance and immediately contact one of the nearest certified NASA Electric after-sales service centers or send the device to the center.
7. In case of failure of a part of the device, do not replace it with similar parts and make be sure to contact NASA Electric after sales service center. (Please call +982145114 for more information)
8. This appliance may emit hot water and steam during operation; Avoid contact with steam wand.
9. Do not touch the warming plate and the hotplate holder while the appliance is on, it is hot!
10. Never immerse the appliance, power cord and plug in water or other liquid, and be careful not to get the power cord and plug wet.
11. Unplug the appliance before cleaning or using the appliance.
12. Allow the device to cool completely before removing the parts and before cleaning.
13. Use of non-approved accessories by NASA Electric could result in fire, electric shock, or injury to the consumer.

14. The glass teapot is specially designed for this device and can not be used for other similar devices.

15. The power cord of the device should not be hung from the edge of the table or counter or in contact with hot surfaces.

16. Do not place the appliance on hot or near fire surfaces to avoid damage.

17. Be very careful when using the device in the before of children.

18. Be careful that the steam does not burn you.

19. To turn off the power of the device, turn the control switch to "Off" then unplug it.

20. Do not turn on the appliance when there is no water inside.

21. Never use the appliance if the teapot is cracked or if the handle is cracked or loose. Use only the teapot for the device. Beware of teapots because they are breakable.

22. When the teapot is hot, do not place it on a wet or cold surface.

23. Removing the cap when boiling water, can cause burns.

24. Some parts of the device are hot to use, so do not touch them

25. Never place an empty teapot on the warming surface, otherwise it will break.

26. This device should not be used in areas where there is no ground connection system (earth).

Warning: The water tank lid should not be opened during use.

Contents

Pages

Important safety warnings.....	3
Device parts & accessories.....	4
Before the first use.....	5
Preparing the devcie for making coffee.....	6
Preparing the device for making espresso coffee.....	7
Frothing milk /make cappuccino.....	8
Producing steam to heat liquids.....	8
How to clean and maintenance.....	9
Technical specifications.....	10
Troubleshooting.....	11
Guarantee and after sales service.....	12



NS-509
3 in 1
Coffee maker



NASA electric Coffee Maker NS-509 User manual



Thank you for choosing our product.

This instructions manual has been prepared for you to achieve complete satisfaction and maximum performance from your product read these instructions carefully before using the appliance and keep the manual for future reference.





How to use the product  After sales service

3 IN 1 COFFEE MAKER
NS-509

