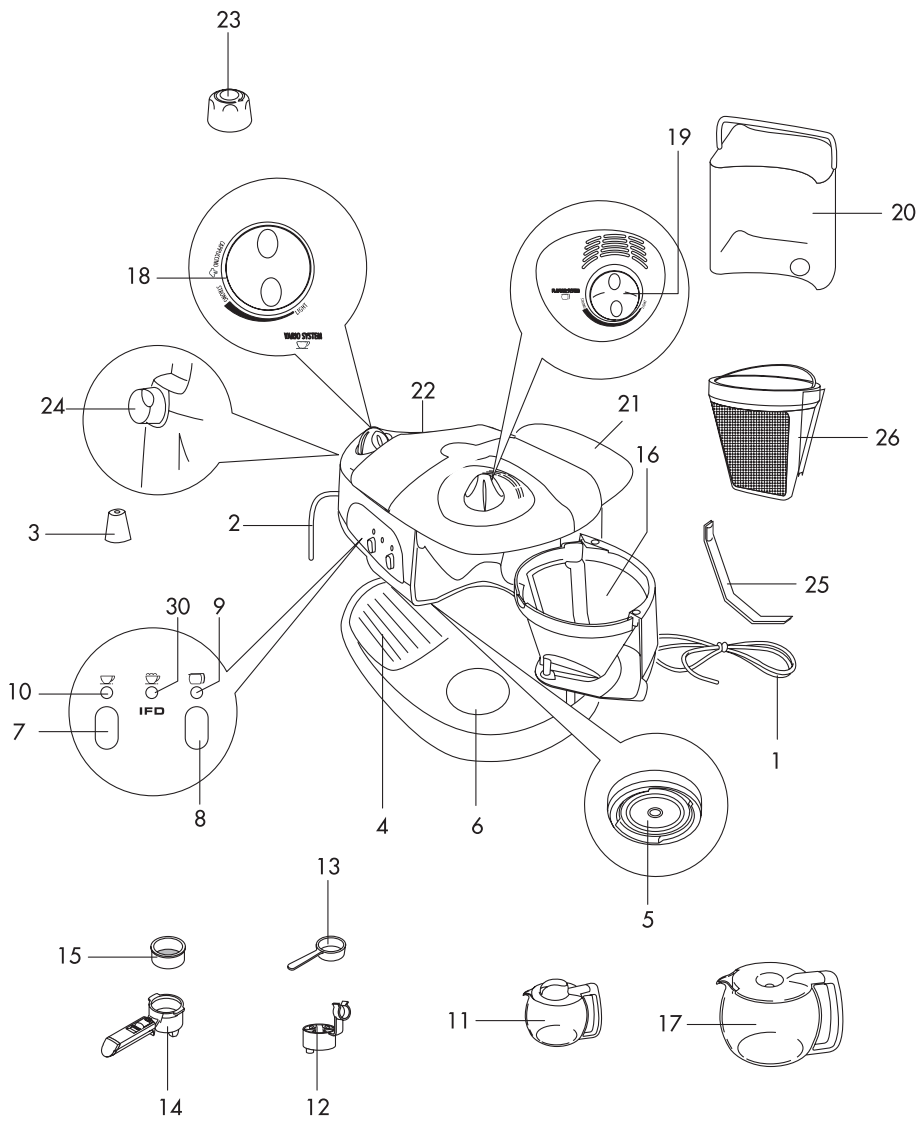


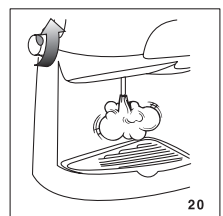
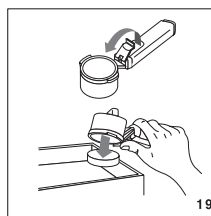
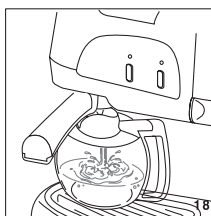
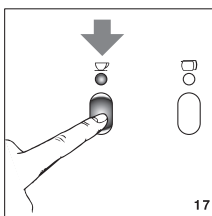
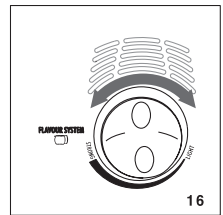
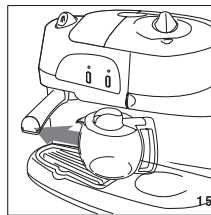
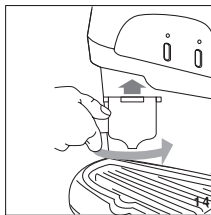
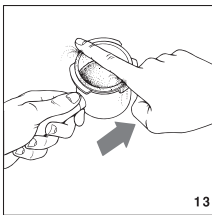
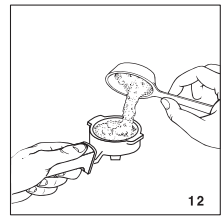
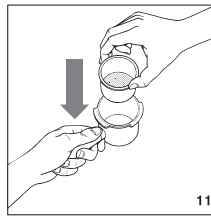
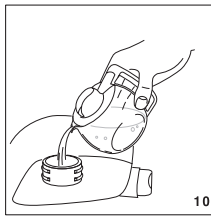
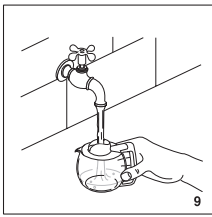
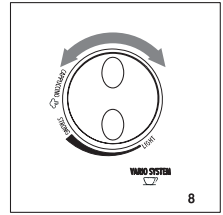
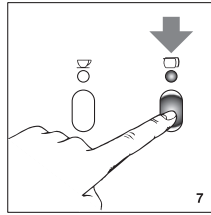
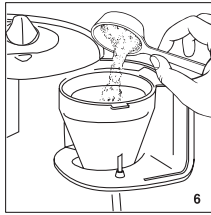
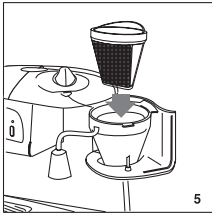
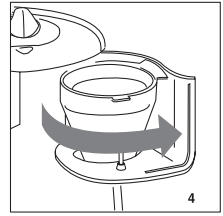
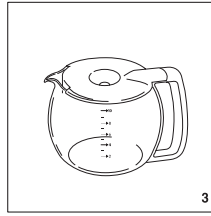
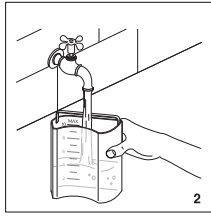
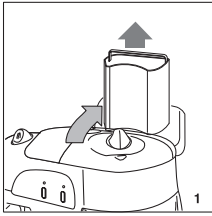
DeLonghi

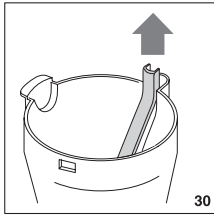
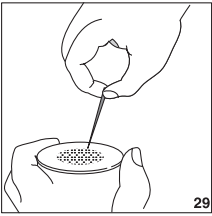
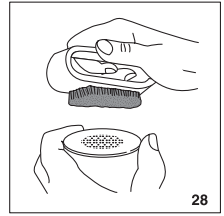
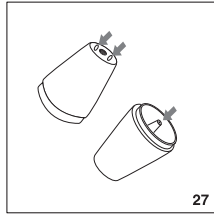
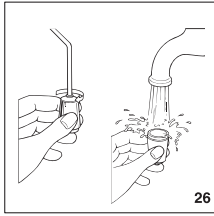
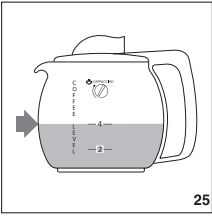
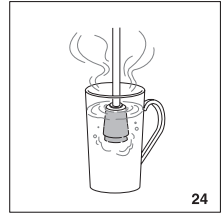
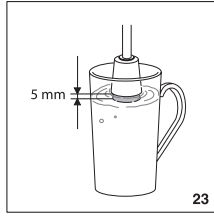
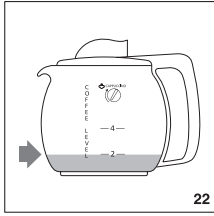
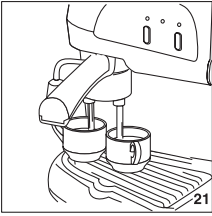
دفرنچه راهنمای فارسی



BCO 120







پیش از نصب و استفاده از دستگاه، این دستورالعملها را به طور کامل بخوانید؛ این تنها راه تضمین دستیابی به بهترین نتایج و حداکثر ایمنی برای کاربر است.

توصیف اجزا

(شکل صفحه‌ی ۱ را ببینید)

اصطلاحات زیر به دفعات در متن دفترچه‌ی راهنما به کار رفته‌اند:

1. سیم برق
2. لوله‌ی بخار
3. کلاهک لوله‌ی بخار
4. سینی چکه
5. دیسک فیلتر مخزن برای قهوه‌ی اسپرسو
6. صفحه‌ی گرم‌نگهدارنده
7. کلید روشن/خاموش برای قهوه‌ی اسپرسو و کاپوچینو
8. کلید روشن/خاموش برای قهوه‌ی فرانسه
9. چراغ روشن (ON) برای قهوه‌ی فرانسه
10. چراغ روشن (ON) برای قهوه‌ی اسپرسو و کاپوچینو
11. ظرف کوچک برای قهوه‌ی اسپرسو
12. توزیع‌گر دو فنجان‌ی برای قهوه‌ی اسپرسو
13. پیمانه
14. نگهدارنده‌ی فیلتر برای قهوه‌ی اسپرسو
15. فیلتر قهوه‌ی اسپرسو
16. نگهدارنده‌ی فیلتر برای قهوه‌ی فرانسه
17. ظرف کوچک برای قهوه‌ی فرانسه
18. «سیستم واریو»
19. «سیستم عطر و طعم برای قهوه‌ی اسپرسو»
19. «سیستم عطر و طعم»
20. انتخابگر عطر و طعم برای قهوه‌ی فرانسه
20. مخزن آب برای قهوه‌ی فرانسه (جداشدنی)
21. درپوش مخزن آب

22. مخزن قهوه‌ی اسپرسو
23. درپوش مخزن
24. تنظیمگر میزان بخار
25. نگهدارنده‌ی عطر و طعم
26. فیلتر قهوه‌ی فرانسه

هشدارهای ایمنی

این دستگاه برای آماده‌کردن قهوه‌ی اسپرسو و گرم‌کردن نوشیدنی‌ها طراحی و تولید شده است. با احتیاط از آن استفاده کنید تا از سوختگی ناشی از پاشش آب یا بخار داغ یا استفاده‌ی نادرست از آن، مصون باشید.

• این دستگاه صرفاً برای استفاده در منزل در نظر گرفته شده است. هرگونه استفاده‌ی دیگر، نادرست و در نتیجه خطرناک است.

• سازنده هیچگونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از استفاده‌ی نادرست، نامناسب یا غیرمنطقی از دستگاه برعهده نمی‌گیرد.

• هنگام کار با دستگاه، به سطوح داغ دست نزنید؛ از دکمه‌ها و دستگیره‌ها استفاده کنید.

• هیچگاه با دستها یا پاهای مرطوب از دستگاه استفاده نکنید.

• این دستگاه برای استفاده‌ی افرادی که دچار ناتوانی جسمی، حسی یا روانی‌اند، یا تجربه و دانش کافی ندارند (شامل کودکان)، در نظر گرفته نشده است. مگر این که دستورالعمل‌های استفاده از دستگاه به آنان آموزش داده شده باشد و بر کار آنان نظارت شود. مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.

• اگر دستگاه درست کار نمی‌کند، سعی نکنید آن را تعمیر کنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید و با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید. نادیده‌گرفتن دستورالعمل‌های بالا موجب کاهش ایمنی دستگاه می‌شود.

اطلاعات مهم برای دور انداختن صحیح دستگاه مطابق با رهنمود 96/2002 اتحادیه‌ی اروپا

در پایان عمر مفید دستگاه، آن را نباید مانند دیگر زباله‌های شهری دور انداخت. دستگاه را باید به مراکز محلی تفکیک زباله یا فروشنده‌ای که این خدمات را ارائه می‌دهد؛ تحویل داد. دور انداختن جداگانه‌ی لوازم خانگی برقی، از پیامدهای احتمالی زیان‌آور برای محیط زیست و سلامت انسان که ناشی از دور انداختن نامناسب است، پیشگیری می‌کند و امکان بازیافت مواد اصلی را فراهم می‌سازد و بدین وسیله صرفه‌جویی چشمگیری در انرژی و منابع صورت می‌گیرد. برای یادآوری لزوم دورانداختن لوازم خانگی برقی به صورت جداگانه، علامت سطل زباله‌ی ضریب‌خورده‌ای بر روی دستگاه درج شده است.

راه اندازی دستگاه

- پس از باز کردن بسته‌بندی، مطمئن شوید که دستگاه کامل و سالم است و این که تمامی لوازم جانبی در بسته‌بندی ارائه شده‌اند. اگر دستگاه از لحاظ ظاهری آسیب دیده است، از آن استفاده نکنید و با مرکز مجاز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.
- موارد داخل بسته‌بندی (کیسه‌های پلاستیکی، فوم پلی‌استیرن و غیره) می‌بایستی از دسترس کودکان دور نگه داشته شوند؛ زیرا خطرناک‌اند.
- دستگاه را بر روی سطح کاری به دور از شیر آب، سینک ظرفشویی و منابع حرارتی قرار دهید.
- پس از گذاشتن دستگاه روی سطح میز، فاصله‌ای حداقل ۵ سانتی‌متری بین سطوح کناری و پشتی دستگاه با دیوار و نیز فضای حداقل ۲۰ سانتی‌متری در بالای دستگاه در نظر بگیرید.
- اگر آب داخل قهوه‌ساز منجمد شود، دستگاه صدمه می‌بیند. آن را در اتاقی که دمای آن احتمال دارد به زیر صفر کاهش یابد، قرار ندهید.
- مطمئن شوید که ولتاژ الکتریکی منبع برق

محل استفاده با ولتاژ نشان داده شده در صفحه‌ی مشخصات دستگاه مطابق است. دستگاه را تنها به پریزی بزنید که حداقل توان ۱۰ آمپر و ارت مناسب داشته باشد.

- سیم برق را طوری قرار دهید که لبه‌های تیز به آن آسیب نرساند یا با سطوح داغ (مثل اجاق‌های الکتریکی) تماس نداشته باشد.
- اگر دوشاخه برای پریز مناسب نیست، از یک تعمیرکار مجاز بخواهید تا دوشاخه را تعویض کند.
- هرگز خودتان سیم برق را عوض نکنید. این کار به ابزارهای خاصی نیاز دارد. در مواردی که سیم صدمه دیده است یا نیاز به تعویض دارد، برای جلوگیری از خطر، با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.

طرز تهیه قهوه فرانسه

- پوشش بالایی را بردارید و مخزن آب را بیرون آورید (شکل ۱).
- بر اساس تعداد فنجان قهوه‌ای که می‌خواهید درست کنید، مخزن را از آب سرد و تمیز پر کنید. (شکل ۲). می‌توانید با استفاده از ظرف مدرج مخصوص قهوه‌ی فرانسه، مخزن داخل دستگاه را از آب پر کنید (شکل ۳).
- مخزن را دوباره در دستگاه قرار داده و به آرامی در جایش فشار دهید.
- نگهدارنده‌ی فیلتر را به سمت راست بچرخانید و باز کنید (شکل ۴) و آن را از دسته‌اش بگیرید و بکشید.
- فیلتر را در نگهدارنده‌اش قرار دهید (شکل ۵).
- با پیمانه‌ی ارائه شده، قهوه‌ی آسیاب شده را در فیلتر بریزید و سطح بالایی پودر قهوه را صاف کنید (شکل ۶).
- به عنوان قاعده‌ای کلی، برای هر فنجان قهوه، یک پیمانه‌ی سرپر پودر قهوه بریزید (حدوداً ۷ گرم).

برای مثال، ۱۰ پیمانه برای درست کردن ۱۰ فنجان قهوه. با این حال، مقدار قهوه‌ی مورد استفاده، بستگی به ذائقه‌ی شخصی دارد. از پودر قهوه‌ای با کیفیت خوب و آسیاب متوسط و مخصوص دستگاه‌های قهوه فرانسه استفاده کنید.

• نگهدارنده‌ی فیلتر را ببندید و ظرف در بسته را روی صفحه‌ی گرم‌نگهدارنده قرار دهید.

• به روش مذکور در پاراگرافِ روش انتخاب عطر و طعم قهوه فرانسه، عطر و طعم دلخواه را انتخاب کنید.

• کلید روشن/خاموش قهوه فرانسه را بزنید (شکل ۷). چراغ بالای کلید (۹) روشن می‌شود.

• پس از چند ثانیه، قهوه خارج می‌شود. اگر مقداری بخار از دستگاه در حین خروج قهوه بیرون آید، امری عادی است.

• اگر پس از خروج قهوه، کلید روشن/خاموش قهوه‌ی فرانسه را در موقعیت روشن رها کنید و پارچ روی صفحه‌ی گرم‌نگه‌دارنده باشد، قهوه در دمای مناسب می‌ماند.

انتخاب عطر و طعم قهوه فرانسه

با چرخاندن تنظیمگر سیستم عطر و طعم (شکل ۸)، دستگاه قهوه‌ساز را می‌توان طوری تنظیم کرد که قهوه‌ی به دست آمده، عطر و طعمی قوی (STRONG) یا ملایم (LIGHT) داشته باشد. سیستم عطر و طعم، میزان طعم قهوه را تغییر می‌دهد. در حالی که عطر واقعی قهوه بدون تغییر می‌ماند.

طرز تهیه‌ی قهوه‌ی اسپرسو

1. درپوش مخزن را به سمت چپ بچرخانید و باز کنید.

2. بر اساس تعداد فنجان قهوه‌ای که می‌خواهید درست کنید، ظرف کوچک قهوه‌ی اسپرسو را با آب پر کنید (شکل ۹) به علامت‌های درج شده بر روی بدنه‌ی ظرف دقت کنید. (جدول انتهای

دفترچه را ببینید).

3. آب را در مخزن بریزید (شکل ۱۰).

4. درپوش بویلر را به سمت راست بچرخانید و محکم کنید.

5. فیلتر قهوه‌ی اسپرسو را در نگهدارنده‌ی صافی قرار دهید (شکل ۱۱)

6. فیلتر را از قهوه‌ی آسیاب شده پر کنید. بر اساس مقادیر داده شده در جدول انتهای دفترچه عمل کنید. قهوه را در فیلتر سرتخت کنید، آن را فشرده نسازید (شکل ۱۲). از قهوه‌ی با کیفیت خوب و میزان آسیاب متوسط استفاده کنید تا از مسدود شدن فیلتر در حین خروج قهوه از دستگاه پیشگیری به عمل آید.

7. قهوه‌ی اضافی را از لبه‌ی فیلتر بگیرید. (شکل ۱۳).

8. برای اتصال نگه‌دارنده‌ی فیلتر، آن را زیر خروجی مخزن قرار دهید. به طوری که دستگیره به سمت چپ باشد (شکل ۱۴)، آن را به سمت بالا بکشید و همزمان، دستگیره را محکم به سمت راست بچرخانید. همیشه تا حد ممکن آن را بچرخانید.

9. ظرف کوچک قهوه‌ی اسپرسو را زیر نگهدارنده‌ی فیلتر قرار دهید (شکل ۱۵). مطمئن شوید که دهانه‌ی خروجی نگهدارنده‌ی فیلتر درون دهانه‌ی پارچ قرار گرفته باشد.

10. انتخابگر سیستم واریو را روی قهوه‌ای که می‌خواهید درست کنید، قرار دهید. - موقعیت ملایم (LIGHT) برای قهوه‌ی ملایم و موقعیت غلیظ (STRONG) برای قهوه‌ی غلیظ (شکل ۱۶).

11. مطمئن شوید که تنظیم‌گر بخار به سمت راست چرخیده و بسته شده باشد.

12. کلید روشن/خاموش قهوه‌ی اسپرسو را بزنید. چراغ بالای کلید روشن می‌شود تا نشان دهد که اسپرسوساز فعال است. (شکل ۱۷).

13. پس از حدوداً دو دقیقه، قهوه‌ی اسپرسو از خروجی نگهدارنده‌ی فیلتر شروع به بیرون آمدن

می‌کند(شکل ۱۸).

• برای قهوه اسپرسوساز: بدون استفاده از قهوه‌ی آسیاب‌شده، حداقل ۴ کاپوچینو (به صورت مجازی) درست کنید و به جای شیر، از آب استفاده کنید(به روش دستورالعملهای بخش طرز تهیه‌ی قهوه‌ی کاپوچینو عمل کنید).

طرز تهیه‌ی قهوه‌ی کاپوچینو

• اگر دو کاپوچینو می‌خواهید درست کنید، قهوه‌ی اسپرسو را به روش ذکر شده در پاراگراف «طرز تهیه‌ی قهوه‌ی اسپرسو»، از مرحله‌ی یک تا ۱۱ تهیه کنید. بر اساس مقدار آب ذکر شده در جدول انتهایی این دفترچه برای دو فنجان کاپوچینو عمل کنید. توجه داشته باشید که میزان آب مورد نیاز برای کاپوچینو، از میزان آب مورد نیاز برای اسپرسو بیشتر است. آب اضافه در تولید بخار و کف‌شیرسازی به کار می‌رود.

• قهوه در ظرف کوچک قهوه‌ی اسپرسو می‌ریزد. وقتی که قهوه‌ی تیره‌رنگتر(که در زیر کف کمرنگ قهوه قرار می‌گیرد)؛ به سطح ۲ بدنه‌ی ظرف کوچک اسپرسو می‌رسد(شکل ۲۲)، انتخابگر سیستم واریو را در موقعیت «CAPPUCCINO» قرار دهید (شکل ۱۶). با احتیاط عمل کنید. در واقع، اگر قهوه از سطح ۲ بیشتر باشد، آبی درون مخزن باقی نمی‌ماند تا بخار مورد نیاز برای کف‌شیر تولید شود.

• قهوه را در دو فنجان نسبتاً بزرگ بریزید.

• حدوداً ۱۰۰ گرم شیر به ازای هر کاپوچینویی که درست می‌کنید، در ظرفی بریزید. از شیری استفاده کنید که نجوشیده(داغ نیست) یا قبلاً گرم نشده است. هنگام انتخاب ظرف برای شیر، به این نکته توجه کنید که شیر کف‌کرده حجمی دو یا سه برابر بیشتر از حجم اولیه خواهد داشت.

• کف‌شیرساز را حدوداً ۵ میلی‌متر در شیر فرو برید (شکل ۲۳) و تنظیمگر پاشش بخار را به سمت چپ بچرخانید(شکل ۲۰). (کم یا زیاد چرخاندن انتخابگر، باعث تغییر میزان بخار

مهم: برای پرهیز از پاشیدن قهوه، هنگام خروج قهوه هیچگاه نگهدارنده‌ی فیلتر را بیرون نیاورید.

۱۴. هنگامی که خروج قهوه متوقف شد، با کلید روشن/خاموش قسمت اسپرسوساز، دستگاه را خاموش کنید(شکل ۷)

۱۵. قهوه را در فنجان‌ها بریزید.

۱۶. برای دور ریختن پسماند قهوه، نگهدارنده‌ی فیلتر را بیرون بیاورید و فیلتر را با استفاده از اهرم روی دستگیره در جایش قفل کنید و نگهدارنده را سر و ته کنید و پسماندها را با تکان دادن آن بیرون بریزید(شکل ۱۹).

مهم: پیش از جدا کردن نگهدارنده‌ی فیلتر، برای پرهیز از پاشیدن بخار، تنظیم‌گر بخار را به سمت چپ بچرخانید و بخار باقی مانده در مخزن را کاملاً تخلیه نمایید(شکل ۲۰).

نکته: به دلایل ایمنی، هنگامی که مخزن داغ است، درپوش آن باز نمی‌شود و در حالت هرزگرد می‌چرخد. اگر می‌خواهید آن را جدا کنید، به روش ذکر شده در بالا بخار باقی مانده در مخزن را تخلیه نمایید.

روش استفاده از توزیع‌گر فنجان

اگر می‌خواهید قهوه را به جای ریختن در ظرف، مستقیماً در فنجان بریزید از توزیع‌گر استفاده کنید. برای قراردادن، آن را به قسمت زیرین نگهدارنده‌ی فیلتر وصل کنید(شکل ۲۱).

مهم: هنگام استفاده از دستگاه برای اولین بار، تمامی لوازم جانبی و مجاری داخل دستگاه را به شیوه‌ی زیر شستشو کنید:

• برای قسمت فرانسه‌ساز: بدون استفاده از قهوه‌ی آسیاب، حداقل دو ظرف قهوه درست کنید (به روش دستورالعملهای بخش طرز تهیه‌ی قهوه فرانسه).

خروجی از لوله‌ی کف شیر ساز می‌شود). در این مرحله، حجم شیر افزایش می‌یابد و بافتی غلیظ و خامه‌ای پیدا می‌کند.

- هنگامی که حجم شیر دو برابر شد، کف شیرساز را عمیق‌تر در شیر فرو برید تا کف شیرسازی ادامه یابد و شیر گرم شود (شکل ۲۴). تنها زمانی تنظیم‌گر بخار را خاموش کنید که بخار از مخزن آب جوش کاملاً تخلیه شده باشد: این کار سبب می‌شود که شیر باقی‌مانده در مجرای بخار بیرون آید.

- کلید روشن/خاموش را بزنید و دستگاه را خاموش کنید.

- کف شیر را با قاشق روی قهوه بریزید. سپس، کمی پودر کاکائو روی کف شیر بپاشید تا کاپوچینوی عالی به دست آید.

- برای تهیه‌ی ۴ کاپوچینو، تکرار عملیات قبلی ضروری است. به میزان قهوه‌ی آسیاب‌شده و مقدار آب درج شده در جدول انتهایی این دفترچه توجه کنید. همچنین، پیش از قرار دادن انتخابگر سیستم واریو بر روی موقعیت کاپوچینو، به اندازه‌ی کافی قهوه درست کنید به این منظور تا علامت 4 "COFFEE LEVEL" در ظرف قهوه بریزید (شکل ۲۵ را ببینید).

مهم: پس از هر بار استفاده، کف شیرساز باید کاملاً تمیز شود. به روش زیر عمل کنید:

- سَرِی کف شیرساز را به سمت راست بچرخانید و از لوله جدا کنید (شکل ۲۶) و با آب گرم به دقت بشویید.

- مطمئن شوید که سه سوراخ کف شیرساز، نشان داده شده در شکل ۲۷، مسدود نشده باشند. در صورت لزوم، با سوزن یا سنجاق آنها را تمیز کنید.

- به دقت لوله‌ی خروج بخار را تمیز کنید؛ مراقب باشید نسوزید.

- سَرِی کف شیرساز را در جایش دوباره ببندید.

تمیزکاری و نگهداری

- پیش از انجام هرگونه عملیات تمیزکاری، بگذارید دستگاه خنک شود و دوشاخه را از برق بکشید.

- هیچگاه قهوه‌ساز را در آب فرو نبرید. این دستگاه برقی است!

- برای تمیزکاری دستگاه، هیچگاه از حلالها و پاک‌کننده‌های سایا(خورنده‌ی سطوح) استفاده نکنید. پارچه‌ای نرم و مرطوب کافی است.

- تمامی قطعات را بشویید و فیلتر فلزی را در آب داغ با برسی تمیز کنید(شکل ۲۸). مطمئن شوید که سوراخ‌های روی فیلتر فلزی مسدود نشده باشند. در صورت لزوم، با سنجاق آنها را تمیز کنید(شکل ۲۹ را ببینید).

- به طور منظم، نگهدارنده‌ی عطر و طعم را بازمینی کنید. آن را به سمت بالا بکشید و از مخروطی نگهدارنده‌ی فیلتر جدا کنید(شکل ۳۰). آن را به دقت تمیز کنید و دوباره جا بزنید(شکل ۳۰).

رسوب زدایی

به مرور زمان، گرم کردن آب مورد استفاده در تهیه‌ی قهوه و تشکیل رسوبات در مجاری داخلی دستگاه می‌شود. بنابراین، دستگاه را پس از ۲ تا ۶ ماه استفاده، (بسته به سختی آب مورد استفاده و تعداد دفعات استفاده) باید رسوب‌زدایی کرد. برای رسوب‌زدایی قسمت اسپرسوساز به روش زیر عمل کنید:

۱- ظرف کوچک اسپرسو را تا سطح 4 با آب پر کنید.

۲- یک قاشق غذاخوری اسید سیتریک(حدوداً ۱۵ تا ۲۰ گرم) را در آن حل کنید(اسید سیتریک را می‌توان از داروخانه تهیه کرد).

۳- محلول را در مخزن بریزید و درپوش آن را

ببندید.

۷- بگذارید محلول یک ساعت در مخزن بماند.

۸- دستگاه را روشن کنید و بگذارید باقیمانده‌ی محلول نیز بیرون آید.

تعمیرات آسیب‌های ناشی از رسوب‌زدایی نادرست، مشمول گارانتی نیست؛ مگر این که رسوب‌زدایی به روش بالا و به طور منظم انجام شده باشد.

۴- مطمئن شوید که تنظیمگر بخار بسته است. سپس نگهدارنده‌ی فیلتر را در جایش قرار دهید.

۵- ظرف کوچک را در زیر نگهدارنده‌ی فیلتر قهوه‌ی اسپرسو بگذارید.

۶- انتخابگر واریو را روی موقعیت ملایم (LIGHT) قرار دهید و دستگاه را روشن کنید.

۷- پس از چند دقیقه، محلول درون ظرف می‌ریزد. در فواصل زمانی تنظیمگر بخار را بچرخانید تا کمی از محلول از لوله‌ی خروجی بیرون آید.

۸- وقتی تمام محلول بیرون آمد، دستگاه را خاموش کنید و بگذارید خنک شود.

۹- برای پاک کردن پسماندهای ماده‌ی رسوب‌زدا، مراحل یک تا هشت را تنها با استفاده از آب، دو بار تکرار کنید (بدون ریختن اسید سیتریک).

پس از هر ۴۰ ظرف قهوه، قسمت قهوه فرانسه‌ساز را باید رسوب‌زدایی کرد (بسته به سختی آب و تعداد دفعات استفاده). به روش زیر عمل کنید:

۱- ظرف قهوه فرانسه را از آب سرد و تمیز تا سطح 4 فنجان پر کنید.

۲- دو قاشق غذاخوری اسید سیتریک (حدوداً ۳۰ گرم) را در آن حل کنید (اسید سیتریک را می‌توان از داروخانه تهیه کرد).

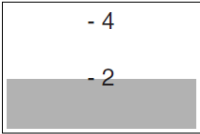
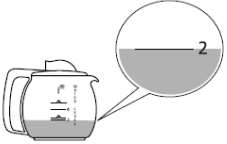
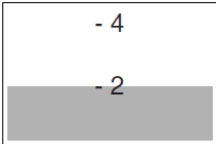
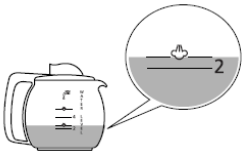
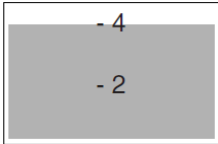
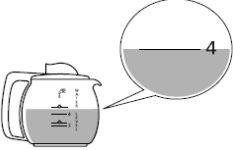
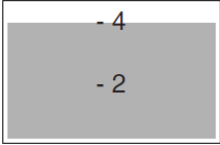
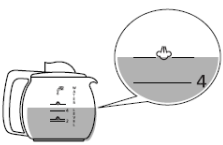
۳- محلول را در مخزن بریزید و مخزن را در دستگاه قرار دهید.

۴- فیلتر را از نگهدارنده‌اش بیرون آورید تا از آلوده شدن آن پیشگیری شود.

۵- ظرف را با در بسته روی صفحه‌ی گرم‌نگهدارنده قرار دهید.

۶- کلید روشن/خاموش قسمت قهوه فرانسه را فشار دهید تا دستگاه روشن شود. بگذارید به اندازه‌ی یک فنجان از محلول در مخزن بریزد. سپس دستگاه را خاموش کنید.

WWW.ATD-GROUP.COM

میزان قهوه برای ریختن در فیلتر	میزان آب ظرف کوچک برای ریختن در مخزن (سطح آب درون ظرف)	برای تهیه
		دو فنجان قهوه
		دو فنجان کاپوچینو
		۴ فنجان قهوه
		۴ فنجان کاپوچینو

مشکل	دلایل احتمالی	راه حل
قهوه‌ی اسپرسو بیرون نمی‌آید.	<ul style="list-style-type: none"> • قهوه بیش از حد آسیاب شده است. • روزنه‌های نگهدارنده‌ی فیلتر مسدود شده اند. • فیلتر مسدود است. 	<ul style="list-style-type: none"> • از قهوه‌ای با میزان آسیاب متوسط یا پودر قهوه‌ی مخصوص قهوه‌ی موکا استفاده کنید. • روزنه‌های خروجی قهوه را تمیز کنید. • فیلتر و روزنه‌ها را کاملاً با سنجاق تمیز کنید. (شکل ۲۹ را ببینید).
هنگام درست کردن کاپوچینو، شیر کف نمی‌کند.	<ul style="list-style-type: none"> • شیر به اندازه کافی سرد نیست. • لوله‌ی کاپوچینوساز کثیف است. 	<ul style="list-style-type: none"> • از شیر نیم‌چرب یا ترجیحاً کم‌چرب سرد در دمای یخچال استفاده کنید. • روزنه‌های کاپوچینوساز را به دقت تمیز کنید.
بیرون آمدن قهوه‌ی فرانسه بیش از حد معمول طول می‌کشد	<ul style="list-style-type: none"> • دستگاه قهوه فرانسه ساز نیاز به رسوب‌زدایی دارد. 	<ul style="list-style-type: none"> • به روش بخش رسوب‌زدایی عمل کنید.
قهوه طعم اسیدی دارد.	<ul style="list-style-type: none"> • شستشو و رسوب‌زدایی ناکافی 	<ul style="list-style-type: none"> • به روش ذکر شده در بخش رسوب‌زدایی، مجاری دستگاه را به طور کامل شستشو نمایید.



www.delonghi.ir

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸