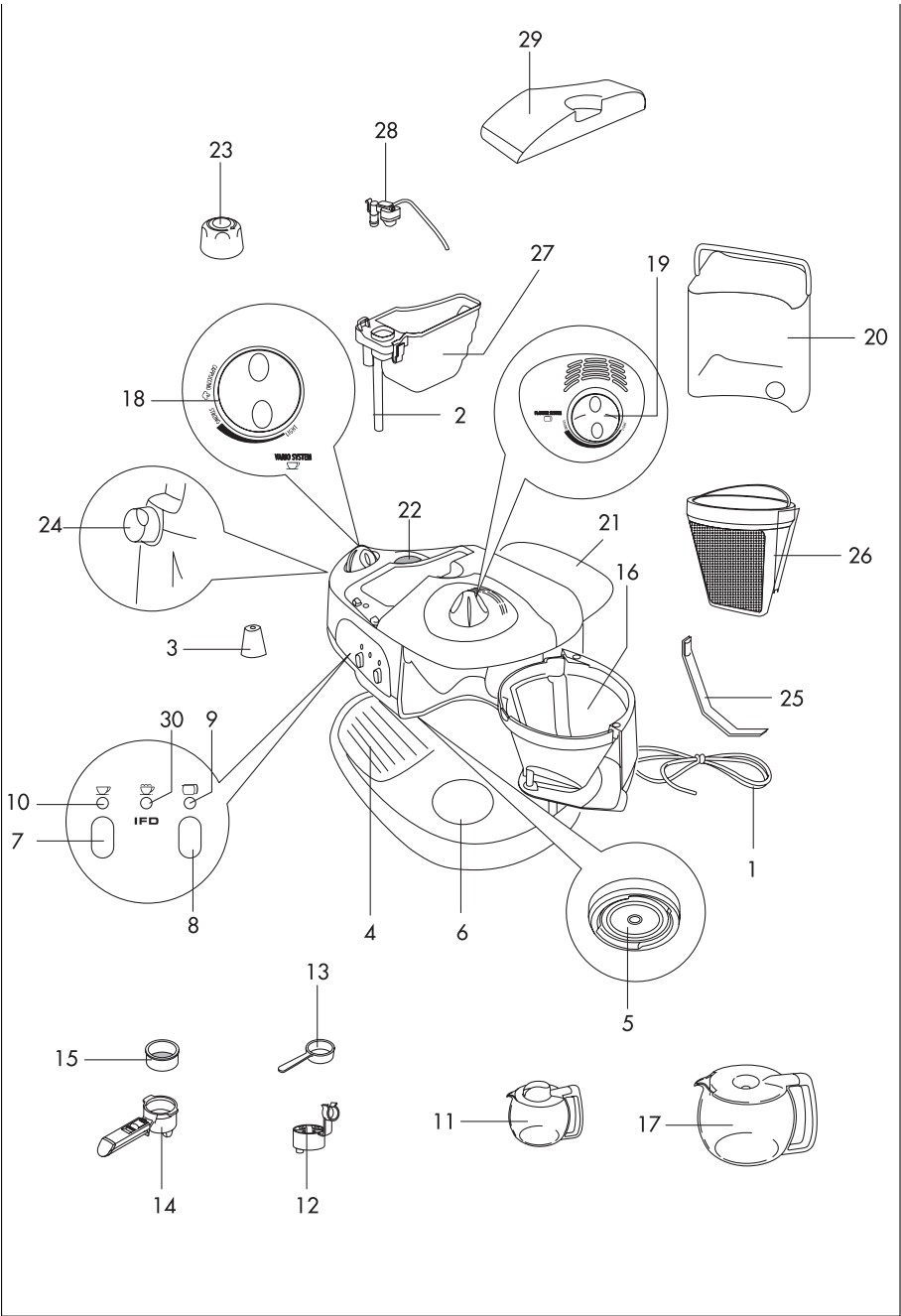


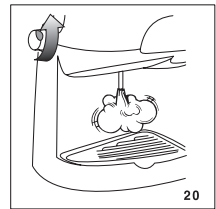
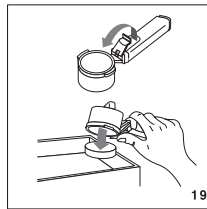
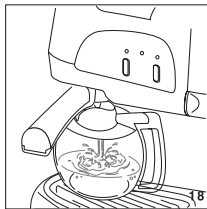
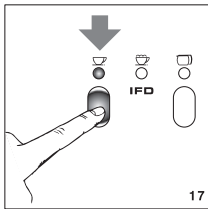
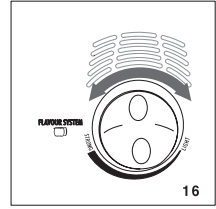
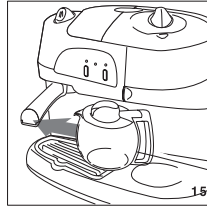
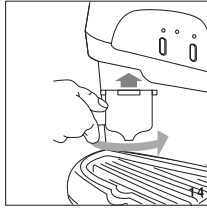
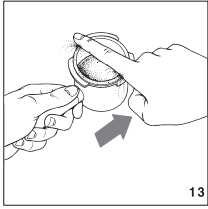
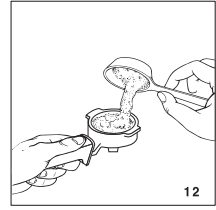
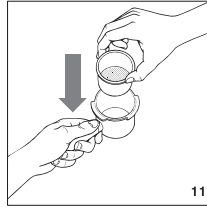
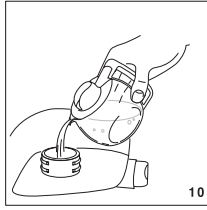
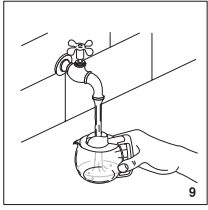
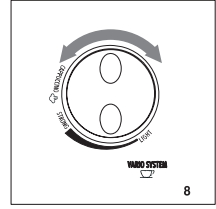
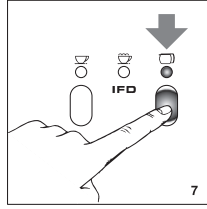
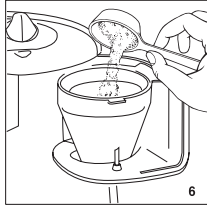
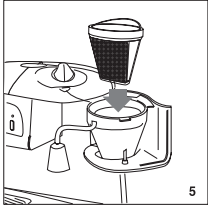
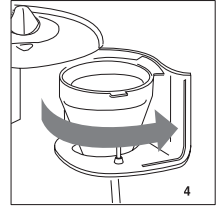
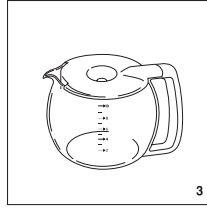
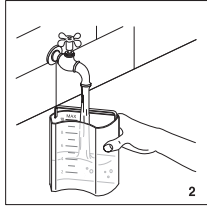
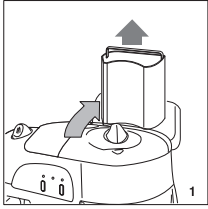
**DeLonghi**

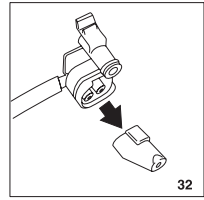
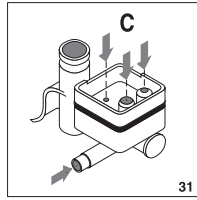
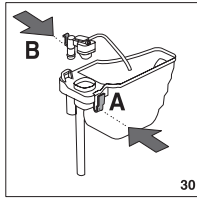
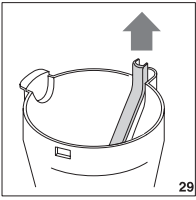
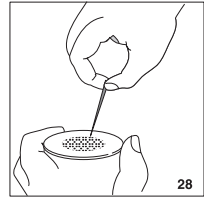
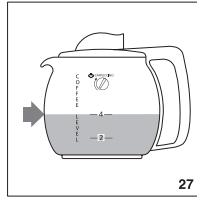
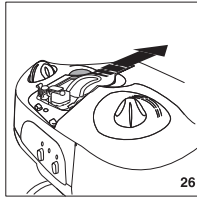
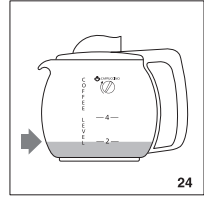
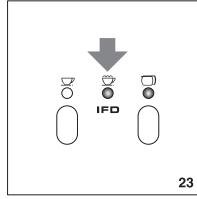
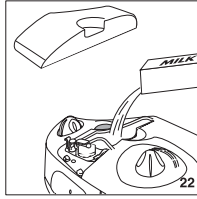
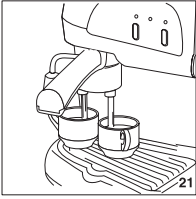
دفرنچه راهنمای فارسی



BCO 230







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:

۲۲. مخزن قهوه‌ی اسپرسو
۲۳. درپوش مخزن
۲۴. تنظیم‌گر میزان بخار
۲۵. نگهدارنده‌ی عطر و طعم
۲۶. فیلتر قهوه‌ی فرانسه
۲۷. مخزن شیر
۲۸. کف شیرساز
۲۹. درپوش مخزن شیر
۳۰. چراغ آماده بودن بخار

## 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

۱. سیم برق
۲. لوله‌ی بخار
۳. کلاهک لوله‌ی بخار
۴. سینی چکه
۵. دیسک فیلتر مخزن برای قهوه‌ی اسپرسو
۶. صفحه‌ی گرم‌نگهدارنده
۷. کلید روشن/خاموش برای قهوه‌ی اسپرسو و کاپوچینو
۸. کلید روشن/خاموش برای قهوه‌ی فرانسه
۹. چراغ روشن (ON) برای قهوه‌ی فرانسه
۱۰. چراغ روشن (ON) برای قهوه‌ی اسپرسو و کاپوچینو
۱۱. ظرف کوچک برای قهوه‌ی اسپرسو
۱۲. توزیع‌گر دو فنجان برای قهوه‌ی اسپرسو
۱۳. پیمانه
۱۴. نگهدارنده‌ی فیلتر برای قهوه‌ی اسپرسو
۱۵. فیلتر قهوه‌ی اسپرسو
۱۶. نگهدارنده‌ی فیلتر برای قهوه‌ی فرانسه
۱۷. ظرف کوچک برای قهوه‌ی فرانسه
۱۸. «سیستم واریو»
۱۹. «سیستم عطر و طعم»
- انتخابگر عطر و طعم برای قهوه‌ی فرانسه
۲۰. مخزن آب برای قهوه‌ی فرانسه (جداشدنی)
۲۱. درپوش مخزن آب

تماس بگیرید. نادیده گرفتن 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 ضربه‌خورده‌ای 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 ارایه 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 فضایی 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 بزیند 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 تهیه‌ی 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 ارایه شده، قهوه‌ی آسیاب شده را در فیلتر بریزید و سطح بالایی پودر قهوه را صاف کنید (شکل ۶).

بر روی بدنه‌ی ظرف دقت کنید. (جدول انتهایی دفترچه را ببینید).

3. آب را در مخزن بریزید (شکل ۱۰).

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

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

6. فیلتر را از قهوه‌ی آسیاب شده پر کنید. بر اساس مقادیر داده شده در جدول انتهایی دفترچه عمل کنید. قهوه را در فیلتر صاف کنید، آن را فشرده‌سازی کنید (شکل ۱۲). از قهوه با میزان آسیاب متوسط و کیفیت خوب 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 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

به عنوان قاعده‌ای کلی، برای هر فنجان قهوه، یک پیمانه‌ی سرپُر 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 پاراگراف **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 ظرف 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 تهیه قهوه‌ی اسپرسو

1. درپوش مخزن جوش‌آور 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

می‌کند (شکل ۱۸).

• برای قهوه اسپرسوساز: بدون استفاده از قهوه‌ی آسیاب، حداقل ۴ کاپوچینو درست کنید و به جای شیر، از آب استفاده کنید (به روش دستورالعملهای بخش بعدی).

### طرز تهیه‌ی قهوه‌ی کاپوچینو

۱. 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.

۲. تا سطح 2 (معادل دو فنجان کاپوچینو) شیر درون مخزن بریزید (شکل ۲۲)؛ طبق ستون دوم نشان داده شده در جدول انتهایی دفترچه! نکته: از شیر کم چرب (یا ترجیحاً بدون چربی) در دمای یخچال استفاده کنید.

۳. ابتدا برای تهیه‌ی قهوه‌ی اسپرسو دکمه‌ی OFF/ON را بزنید. چراغ بالای دکمه روشن می‌شود تا دستگاه در حال تهیه‌ی قهوه است (شکل ۳۲)

۴. 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.

۵. قهوه را در دو فنجان نسبتاً بزرگ بریزید.

۶. مطمئن شوید که مخزن شیر به درستی در جای خود درون دستگاه قرار دارد. سپس فنجان‌های قهوه اسپرسو درون آن قرار دارد را زیر مخزن شیر قرار دهید (شکل ۲۰).

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 قهوه‌ی اسپرسو، 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 تمیز کنید:

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

۷. مطمئن شوید که چراغ OK (۳۰) روشن است. اگر خاموش است صبر کنید تا روشن شود) سپس تنظیم گر میزان بخار را به سمت چپ بچرخانید. شیر کف‌دار از لوله بیرون می‌ریزد (شکل ۲۰) صبر کنید تا شیر به میزان یک سطح (از سطح ۲ طبق نشانگر مدرج مخزن) درون فنجان بریزد.

۸. با تکرار مراحل ۶ و ۷ کاپوچینوی دوم را تهیه کنید.

**نکته:** هر میزان سطح روی مخزن شیر نشان‌دهنده‌ی میزان شیر لازم برای یک کاپوچینو است.

**نکته:** برای دستیابی به بهترین میزان کف شیر بعد از کاپوچینوی اول صبر کنید تا چراغ OK روشن شود. سپس کاپوچینوی بعدی را تهیه کنید.

**نکته:** اگر از فنجان‌های کوچک استفاده می‌کنید برای جلوگیری از پاشیده شدن شیر، کلاهک لوله را روی لوله‌ی خروجی شیر قرار دهید (شکل ۲۵).

۹. بعد از پایان تهیه‌ی قهوه با فشار دادن دکمه‌ی ON/OFF قسمت اسپرسوساز و کاپوچینوساز دستگاه را خاموش کنید.

**مهم:** بعد از تهیه‌ی آخرین کاپوچینو و قبل از خاموش کردن دستگاه، لوله‌ی مکش مخزن را تا بالای سطح شیر بالا بکشید (طبق شکل ۲۶) و بگذارید تا بخار به مدت چند ثانیه از آن خارج شود. سپس تنظیم‌گر میزان بخار را در حالی که لوله بالا آورده شده است ببندید. برای اطمینان از بهداشت، توصیه می‌شود بعد از هر بار تهیه‌ی کاپوچینو این کار را تکرار کنید تا از راکد ماندن شیر در مجرای عبور شیر جلوگیری به عمل آید.

۱۰. 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 تا علامت ۴ ظرف، اسپرسو درست کنید. (شکل ۲۷ را ببینید).

**مهم:** هرگز بیش از سطح ۴ شیر در مخزن شیر نریزید. در غیر اینصورت شیر اضافی بعد از تهیه‌ی کاپوچینو، از لوله خارج می‌شود.

## 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.

• به طور منظم، نگهدارنده‌ی فیلتر، سینی چکه، خروجی بویلر و ظرف (قوری قهوه) را تمیز کنید. هرگز نگهدارنده‌ی فیلتر را درون ماشین ظرفشویی نشویید.

• به طور منظم سوراخ‌های نگهدارنده‌ی فیلتر را بازبینی کنید تا مسدود نباشند. اگر لازم است با استفاده از سوزن آنها را تمیز کنید (شکل ۲۸).

• به طور منظم قطعه‌ی نگهدارنده‌ی عطر و طعم را مورد بازبینی قرار دهید. آن را به سمت بالا بکشید و از مخروطی نگهدارنده‌ی فیلتر جدا کنید (شکل ۲۹). آن را به دقت تمیز کنید و دوباره جا بزنید (شکل ۲۹).

## تمیزکاری

مخزن شیر و کف شیر ساز باید بعد از هر بار استفاده از دستگاه تمیز شود. برای این کار طبق روش زیر عمل کنید:

۱. با فشار دادن گیره‌ی A (شکل ۳۰) و همزمان کشیدن آن به طرف بالا مخزن را بیرون بیاورید.

۲. با فشار دادن قسمت B و همزمان کشیدن آن به سمت بالا کف شیر ساز قرمز رنگ را بیرون بیاورید (شکل ۳۰).

۳. قطعه‌ی همزن پلاستیکی را بیرون بیاورید

(شکل ۳۲).

۴. مخزن شیر، کف شیرساز و همزن را با آب داغ بشویید و تمیز کنید.

مطمئن شوید که چهار سوراخ کف شیرساز نشان داده شده در شکل ۳۱ مخصوصاً سوراخی با فلش C نشان داده شده است مسدود نباشند.

اگر لازم است با استفاده از چوب خلال دندان آنها را تمیز کنید.

۵. بعد از پایان تمیزکاری دوباره قطعات را به درستی روی دستگاه نصب کنید.

همیشه مطمئن باشید که همزن پلاستیکی مخزن شیر به درستی در جای خود نصب شده است. همچنین از نصب صحیح مخزن شیر و کف شیرساز قرمز رنگ با شنیدن صدایی کلیک مانند مطمئن شوید.

اگر بعد از هر بار استفاده قطعات تمیز نشود، شیر به خوبی کف نخواهد کرد. یا شیر به خوبی از لوله بیرون نمی‌ریزد یا شیر به صورت چکه چکه بیرون می‌ریزد.

### رسوب زدایی

به مرور زمان، گرم کردن آب مورد استفاده در تهیه 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 اسپرسو را تا سطح ۴ 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 بویلر بریزید و درپوش را ببندید.

۴- مطمئن شوید که تنظیم‌گر بخار بسته است.

سپس نگهدارنده‌ی فیلتر را در جایش قرار دهید.  
۵. ظرف را زیر نگهدارنده‌ی فیلتر بگذارید.

۶- انتخابگر واریو را روی موقعیت ملایم

(LIGHT) قرار دهید و دستگاه را روشن کنید.

۷- پس از چند دقیقه، محلول درون 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 ماده رسوب‌زدا، مراحل یک تا هشت را تنها با استفاده از آب، دو بار تکرار کنید (بدون ریختن اسید سیتریک).

پس از تهیه ۴۰ ظرف (قوری) قهوه، قسمت قهوه فرانسه‌ساز را باید رسوب‌زدایی کرد (بسته به سختی آب و تعداد دفعات استفاده).

۱- ظرف قهوه فرانسه را از آب سرد و تمیز تا سطح ۴ 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.

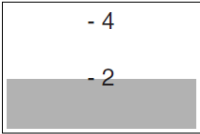
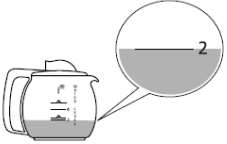
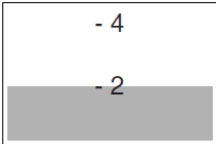
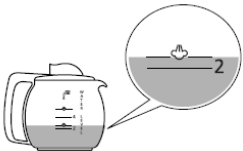
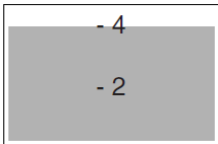
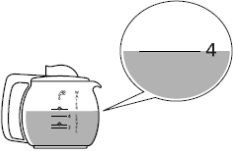
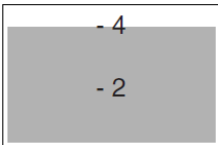
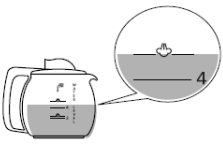
۶- کلید روشن/خاموش قسمت قهوه فرانسه را فشار دهید تا دستگاه روشن شود. بگذارید به اندازه‌ی یک فنجان از محلول در مخزن بریزد. سپس دستگاه را خاموش کنید.

۷- بگذارید محلول یک ساعت در مخزن بماند.

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

۹- برای شستشو، به تنهایی با آب (سه مرتبه- سه مخزن) دستگاه را به کار بیاندازید (بدون قهوه).

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

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"> <li>• قهوه بیش از حد آسیاب شده است.</li> <li>• روزنه‌های نگهدارنده‌ی فیلتر مسدود شده اند.</li> <li>• فیلتر مسدود است.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• از قهوه‌ای با میزان آسیاب متوسط یا پودر قهوه‌ی مخصوص قهوه‌ی موکا استفاده کنید.</li> <li>• روزنه‌های خروجی قهوه را تمیز کنید.</li> <li>• فیلتر و روزنه‌ها را کاملاً با سنجاق تمیز کنید. (شکل ۲۸ را ببینید.)</li> </ul>
هنگام درست کردن کاپوچینو، شیر کف نمی‌کند.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• شیر به اندازه کافی سرد نیست.</li> <li>• لوله‌ی کاپوچینوساز کثیف است.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• از شیر نیم‌چرب یا ترجیحاً کم‌چرب سرد در دمای یخچال استفاده کنید.</li> <li>• روزنه‌های کاپوچینوساز را به دقت تمیز کنید.</li> </ul>
بیرون آمدن قهوه‌ی فرانسه بیش از حد معمول طول می‌کشد	<ul style="list-style-type: none"> <li>• دستگاه قهوه فرانسه ساز نیاز به رسوب‌زدایی دارد.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• به روش بخش رسوب‌زدایی عمل کنید.</li> </ul>
قهوه طعم اسیدی دارد.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• شستشو و رسوب‌زدایی ناکافی</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• به روش ذکر شده در بخش رسوب‌زدایی، مجاری دستگاه را به طور کامل شستشو نمایید.</li> </ul>



## خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۲۳۲۸-۲۱۰ تماس گرفته و کالا را به مأمور پست تحویل دهید.

۲ کالای شما در مرکز ATD Service به طور رایگان تعمیر می‌شود.

۳ کالای تعمیر شده، از طریق پست در اسرع وقت در منزل شما خدمتتان تحویل می‌گردد.



☎ (۰۲۱) ۲۳۲۸

[www.atd-group.com](http://www.atd-group.com)





[www.delonghi.ir](http://www.delonghi.ir)

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸