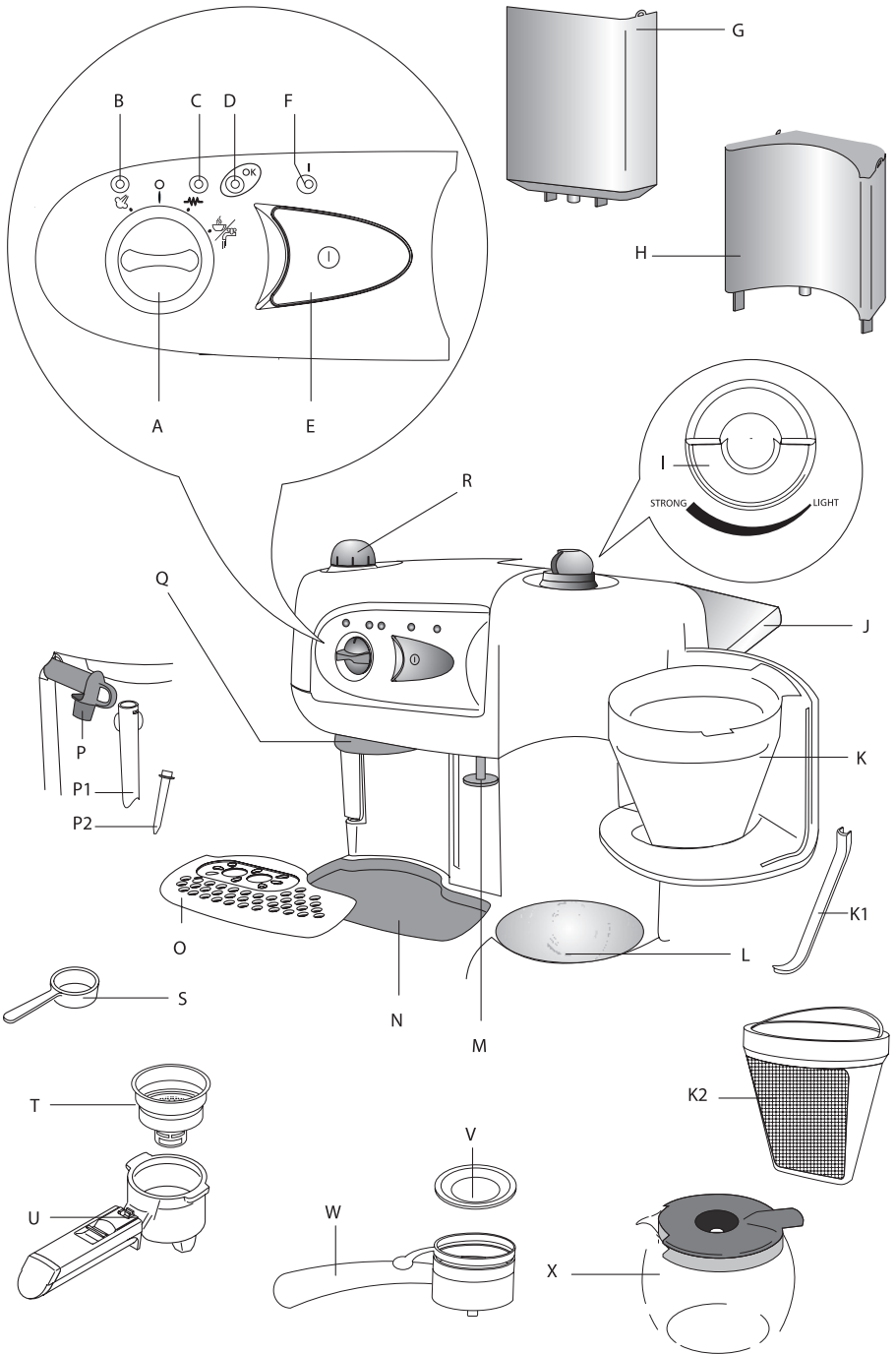


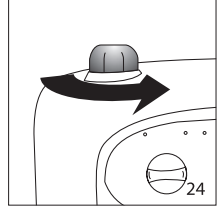
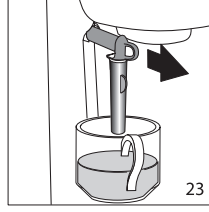
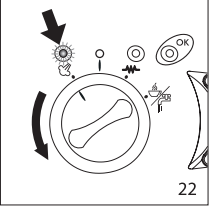
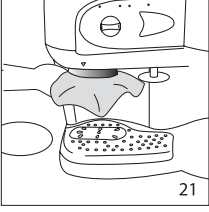
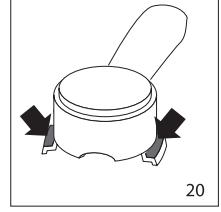
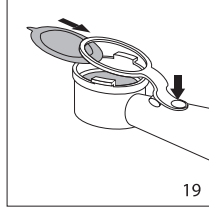
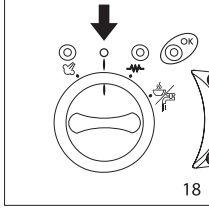
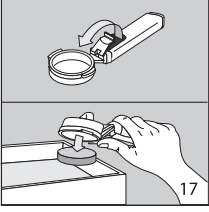
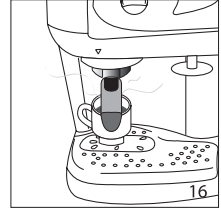
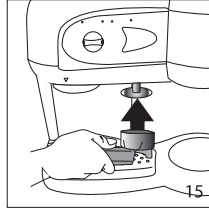
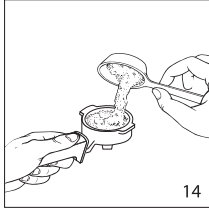
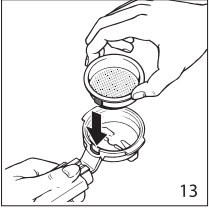
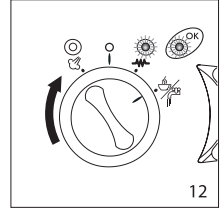
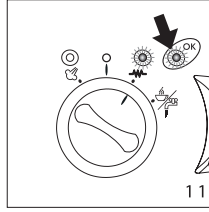
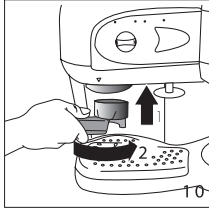
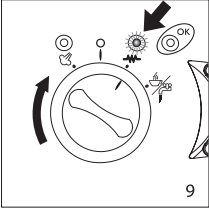
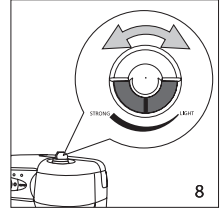
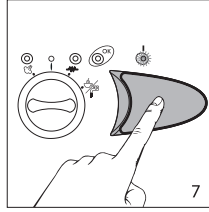
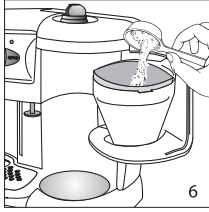
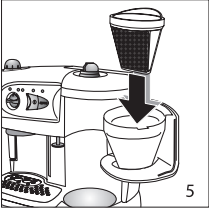
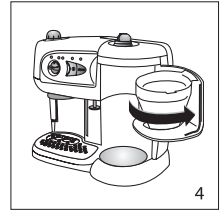
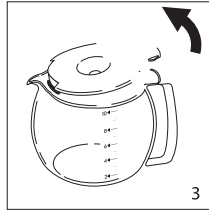
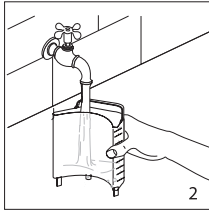
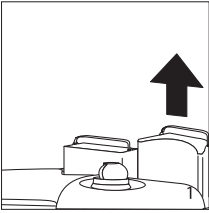
DeLonghi

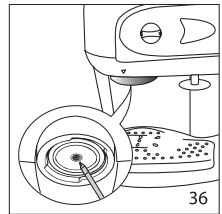
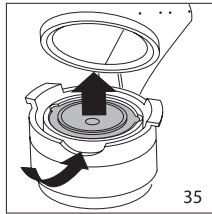
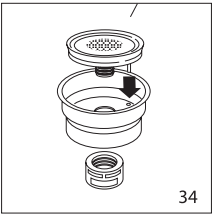
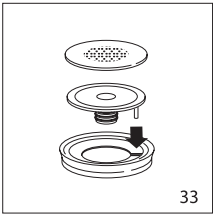
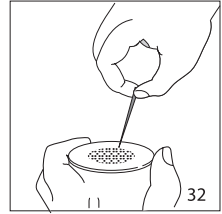
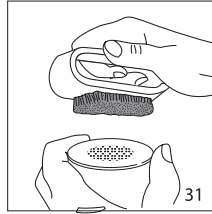
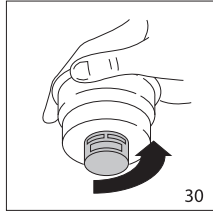
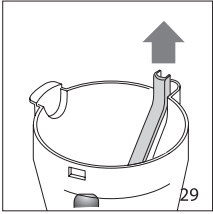
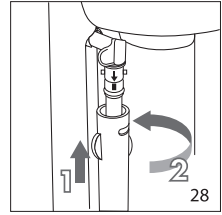
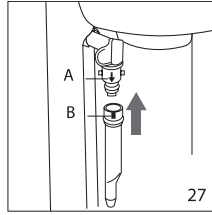
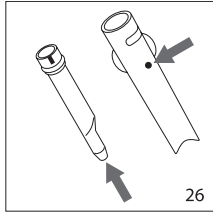
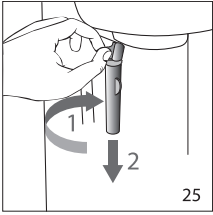
دفرنچه راهنمای فارسی



BCO 260







- S. قاشق پیمانه‌ی قهوه
- T. فیلتر بزرگ برای دو فنجان قهوه آسیاب
- U. نگهدارنده‌ی فیلتر برای قهوه‌ی اسپرسو
- V. فیلتر کوچک برای یک فنجان قهوه آسیاب یا قهوه کیسه‌ای (در صورت موجود بودن)
- W. قوری قهوه 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.
- هنگام استفاده از دستگاه، هیچ یک از قسمت‌های داغ دستگاه را لمس نکنید.
- 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.
- 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.
- هیچگاه با دست‌ها یا پا‌های مرطوب از دستگاه استفاده نکنید.
- این دستگاه برای استفاده‌ی افرادی که دچار

بابت انتخاب این دستگاه قهوه‌ساز از شما سپاسگزاریم. برای دستیابی به بهترین نتایج در این قهوه ساز توصیه می‌شود 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 در متن دفترچه‌ی راهنما به کار رفته‌اند:
- A. کلید انتخابگر برای قهوه اسپرسو یا بخار
 - B. چراغ بخار
 - C. چراغ روشن بودن قهوه اسپرسو
 - D. چراغ OK؛ آماده بودن دستگاه برای قهوه اسپرسو یا بخار
 - E. دکمه روشن/خاموش قهوه فرانسه
 - F. چراغ روشن/خاموش قهوه فرانسه
 - G. مخزن آب قهوه اسپرسو
 - H. مخزن آب قهوه فرانسه
 - I. انتخابگر طعم قهوه فرانسه
 - J. درپوش مخزن آب
 - K. نگهدارنده‌ی فیلتر برای قهوه فرانسه
 - K1. قطعه‌ی نگهدارنده‌ی طعم قهوه فرانسه
 - L. صفحه‌ی داغ برای قهوه فرانسه
 - M. کوبه‌ی قهوه
 - N. سینی چکه
 - O. سینی فنجان برای قهوه اسپرسو
 - P. لوله‌ی خروجی بخار
 - P1. لوله‌ی کف شیر ساز
 - P2. سرلوله‌ی بخار (کاپوچینوساز)
 - Q. دهانه‌ی بویلر اسپرسو
 - R. دکمه‌ی خروج بخار برای کاپوچینو

این گونه لوازم است، پیشگیری می‌کند و امکان بازیافت مواد اصلی آن 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 ضربدرخورده‌ای بر روی دستگاه درج شده است.

راه اندازی دستگاه

- دستگاه را بر روی سطح کار به دور از شیر آب، سینک ظرفشویی و منابع حرارتی قرار دهید.
- 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.

- اگر دوشاخه برای پریز مناسب نیست، از یک تعمیرکار مجاز بخواهید تا دوشاخه را تعویض کند. اگر سیم برق دستگاه آسیب دیده است، دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید تا سیم دستگاه را برایتان تعویض کنند.

- 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.

- پس از گذاشتن دستگاه روی سطح میز، فاصله‌ای حداقل ۵ سانتی متری بین سطوح کناری و پشتی دستگاه با دیوار و نیز فضای حداقل ۲۰ سانتی متری در بالای دستگاه در نظر بگیرید.

- وقتی دستگاه روشن است، طول سیم برق اضافی را می‌توان در محفظه‌ی دستگاه جمع نمود.

- وقتی دستگاه به هیچ وجه کار نمی‌کند یا به درستی کار نمی‌کند، خودتان آن را تعمیر نکنید. با جداکردن دوشاخه از پریز دستگاه را خاموش کنید.

ناتوانی جسمی، حساسی 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. باید مراقب کودکان بود و مطمئن شد که آنها با دستگاه بازی نمی‌کنند.

- 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 و از آنها بخواهید تا از قطعات اصلی در تعمیر دستگاه استفاده کنند. ناپایده‌گرفتن دستورالعمل‌های بالا موجب کاهش ایمنی دستگاه می‌شود.

- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.

- اگرچه سعی شده است همانند همه‌ی لوازم برقی دستورالعمل‌های دفترچه راهنما تمامی احتمالات ممکن را پوشش دهد، با این وجود هنگام استفاده از دستگاه، به ویژه زمانی که کودکان حضور دارند، احتیاط و عقل سلیم را به کار بگیرید.

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

طرز تهیه قهوه فرانسه

- تحویل می‌دهد.
- کلید روشن/خاموش قهوه فرانسه را بزنیید (شکل ۷). چراغ بالای کلید (شکل ۹) روشن می‌شود تا نشان دهد که قسمت فرانسه ساز روشن است.
- پس از چند ثانیه، قهوه خارج می‌شود. اگر مقداری بخار از دستگاه در حین خروج قهوه بیرون آید، امری عادی است.
- بعد از خروج قهوه برای گرم نگهداشتن قهوه، قوری را روی سطحی داغ قرار داده و دستگاه را روشن نگهدارید (چراغ فرانسه ساز روشن باشد). به این روش قهوه درون قوری در دمای مناسب نگه داشته می‌شود.
- برای خاموش کردن دستگاه، دکمه‌ی روشن/خاموش فرانسه ساز را فشار دهید.

انتخاب عطر و طعم قهوه فرانسه

با وجود سیستم عطر و طعم، این امکان وجود دارد تا میزان عطر قهوه را بر اساس ذائقه‌ی شخصی تنظیم نمود. (شکل ۸)، با چرخاندن انتخابگر طعم قهوه فرانسه می‌توان قهوه‌ساز را طوری تنظیم نمود که قهوه‌ی به دست آمده، عطر و طعمی قوی (وضعیت STRONG) یا ملایم (وضعیت LIGHT) داشته باشد. این سیستم، میزان طعم قهوه را کاهش یا افزایش می‌دهد. در حالی که عطر واقعی قهوه بدون تغییر می‌ماند.

طرز تهیه قهوه‌ی اسپرسو

پرکردن مخزن آب:

درپوش را بردارید و با بالا کشیدن مخزن آب که در قسمت چپ دستگاه قرار دارد (شکل ۱) آن را جدا کنید. با آب سرد و تمیز مخزن را پر کنید. با وصل کردن خروجی پایین مخزن به سوراخ روی پایه، مخزن را در جای خود قرار دهید. می‌توانید بدون بیرون آوردن مخزن آب، با استفاده از یک پارچ آب مخزن را پر کنید.

- 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. مطمئن شوید که بیش از مقدار حداکثر آب درون مخزن نمی‌ریزید (شکل ۲).
- مخزن را دوباره در دستگاه قرار داده و به آرامی در جایش فشار دهید تا دهانه‌ای که در پایین مخزن قرار دارد باز شود همچنین می‌توانید بدون آن که مخزن را از جایش خارج کنید، با استفاده از قوری قهوه فرانسه که مدرج است مخزن آب را پر کنید (شکل ۳).
- نگهدارنده‌ی فیلتر را به سمت راست بچرخانید و باز کنید (شکل ۴).
- فیلتر دائمی (در صورت موجود بودن) یا فیلتر کاغذی را درون نگهدارنده‌ی فیلتر قرار دهید (شکل ۵).
- با پیمانه‌ی ارائه شده، قهوه‌ی آسیاب شده را در فیلتر بریزید و مطمئن شوید که روی آن یکدست (سرتخت) است (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.
- در نگهدارنده‌ی فیلتر را ببندید و قوری درسته را روی صفحه‌ی گرم‌نگهدارنده (داغ) قرار دهید.
- به روش ذکر شده در پاراگراف "روش انتخاب عطر و طعم قهوه فرانسه"، عطر و طعم دلخواه را انتخاب کنید.
- نکته: قهوه ساز با وجود قطعه‌ای درون نگهدارنده‌ی فیلتر دارای ویژگی حفظ طعم است. این قطعه اگرچه زمان دم کشی قهوه را افزایش می‌دهد ولی عملکرد عصاره‌گیری را بهبود بخشیده و قهوه را خوش طعم و بی‌نقص

نکته: بدون وجود آب در مخزن، دستگاه را به کار نیندازید و همیشه به یاد داشته باشید زمانی که سطح آب مخزن به کمتر از ۲ سانتی متر برسد، آن را پر کنید.

طرز تهیه قهوهی اسپرسو با استفاده از نگهدارندهی فیلتر برای قهوهی آسیاب

۱. بعد از پیش گرمایش دستگاه طبق روش ذکر شده در بالا، فیلتر قهوهی آسیاب را در نگهدارندهی فیلتر قرار دهید. مطمئن شوید که برآمدگی فیلتر به درستی در شیار نشان داده شده در شکل ۱۳ قرار گرفته است. برای دستگاههایی دارای دو نگهدارنده هستند از فیلتر کوچک برای نگهدارندهی کوچک و از فیلتر بزرگ برای نگهدارندهی بزرگ استفاده کنید.

۲. برای تهیهی فقط یک فنجان قهوه، یک پیمانهی سرتخت قهوهی آسیاب، حدود ۷ گرم در فیلتر بریزید (شکل ۱۰). برای تهیهی دو فنجان قهوه ۶+۶ گرم قهوه در فیلتر بریزید. برای جلوگیری از سرریز شدن قهوهی آسیاب از فیلتر هر بار مقدار کمی قهوه درون فیلتر بریزید.

مهم: برای عملکرد صحیح دستگاه، قبل از اضافه کردن قهوهی آسیاب درون نگهدارندهی فیلتر، مطمئن شوید که فیلتر تمیز باشد.


۳. قهوهی آسیاب را به طور یکدست درون فیلتر بریزید و با استفاده از کوبه‌ی قهوهی به آرامی فشار دهید (شکل ۱۵).


نکته: میزان فشار دادن قهوهی آسیاب برای تهیهی قهوهی خوب بسیار مهم است. بنابراین توجه داشته باشید که اگر قهوهی آسیاب را محکم فشار دهید، قهوه به آرامی از خروجی بیرون می‌ریزد و خامه‌ی روی قهوه رنگ تیره‌تری خواهد داشت و اگر قهوهی آسیاب را به آرامی فشار دهید، قهوه سریعتر از خروجی بیرون می‌ریزد و رنگ خامه‌ی قهوه نیز شفاف خواهد بود.

۴. قهوه آسیاب به جا مانده روی لبه‌های نگهدارندهی فیلتر را پاک کنید و نگهدارنده را به



نکته: بدون وجود آب در مخزن، دستگاه را به کار نیندازید و همیشه به یاد داشته باشید زمانی که سطح آب مخزن به کمتر از ۲ سانتی متر برسد، آن را پر کنید.

پیش گرمایش دستگاه

برای داشتن قهوه اسپرسو در دمای مناسب، دستگاه باید از پیش گرم شود. حداقل ۳۰ دقیقه قبل از تهیهی قهوه دکمه‌ی انتخابگر را روی وضعیت  قرار دهید (شکل ۹). مطمئن شوید که نگهدارندهی فیلتر روی دستگاه قرار دارد (مطمئن شوید تا دکمه‌ی میزان خروج بخار بسته باشد). برای وصل کردن نگهدارندهی فیلتر، آن را زیر دهانه‌ی بویلر در حالی که دستگیره‌ی آن به سمت چپ است قرار دهید. آن را به بالا فشار دهید و همزمان آن را تا جایی که امکان دارد به سمت راست بچرخانید (شکل ۱۰). برای جلوگیری از چکه کردن آب، دستگیره را محکم بچرخانید. بعد از نیم ساعت با رعایت دستورالعمل‌های پاراگراف بعدی اسپرسو درست کنید. در غیر اینصورت برای پیش گرمایش با عملکردی آسانتر، مراحل زیر را انجام دهید:

۱. دکمه‌ی انتخابگر را روی وضعیت  قرار دهید (شکل ۹). فیلتر نگهدارنده‌ی خالی (بدون قهوه) را به دستگاه وصل کنید.

۲. یک فنجان زیر نگهدارنده فیلتر قرار دهید. از همان فنجانی استفاده کنید که قصد دارید قهوه را در آن بریزید تا فنجان از قبل گرم شود.

۳. صبر کنید تا چراغ نارنجی رنگ OK روشن شود (شکل ۱۱) و کلید انتخابگر را روی عملکرد تهیه اسپرسو یعنی روی وضعیت  قرار دهید (شکل ۱۲) بگذارید تا آب خارج شود تا چراغ نارنجی رنگ OK خاموش شود. سپس با چرخاندن دکمه‌ی انتخابگر روی وضعیت  خروج آب را متوقف کنید (شکل ۹).

۴. فنجان را خالی کنید. صبر کنید تا چراغ OK دوباره روشن شود. این کار را یکبار دیگر تکرار کنید.

پیش گرم کنید. برای داشتن قهوه‌ی داغتر مطمئن شوید که نگهدارنده‌ی فیلتر به دستگاه وصل است.

توجه: از نوع قهوه کیسه‌ای استفاده کنید که دارای استاندارد ESE بوده و با علامت زیر روی بسته مشخص داده شده است.



استاندارد ESE سیستمی تأیید شده از طرف تولیدکنندگان پیشرو در صنعت قهوه است. این سیستم کمک می‌کند تا قهوه به طرز ساده و تمیز آماده شود.



۲. فیلتر کوچک یا فیلتر مخصوص قهوه کیسه‌ای را درون نگهدارنده‌ی فیلتر قرار دهید. مطمئن شوید که برآمدگی روی آن به درستی در شیارهای نگهدارنده طبق شکل ۱۳ فرو رفته باشد.

۳. یک قهوه کیسه‌ای را در مرکز فیلتر قرار دهید و تا جایی که امکان دارد به پایین فشار دهید (شکل ۱۰).

۵. طبق موارد ۶، ۷، ۵ ذکر شده در قسمت قبلی عمل کنید.

طرز تهیه‌ی قهوه‌ی کاپوچینو

۱. برای تهیه‌ی کاپوچینو با استفاده از فنجان بزرگ ابتدا اسپرسو درست کنید.



۲. کلید انتخابگر را روی وضعیت  قرار دهید (شکل ۲۲). چراغ بخار روی  روشن می‌شود (شکل ۲۲).

۳. صبر کنید تا چراغ OK روشن شود (شکل ۱۱) تا نشان دهد که بویلر دستگاه برای تهیه بخار به دمای مناسب رسیده است.

۴. زمانی که منتظر روشن شدن چراغ OK هستید، شما می‌توانید برای تهیه‌ی کاپوچینو ظرفی را با حدود ۱۰۰ میلی‌لیتر شیر پر کنید. شیر باید قبلاً در یخچال سرد شده باشد (گرم نباشد!). در انتخاب ظرف به خاطر داشته باشید که حجم شیر هنگام کف کردن، ۲-۳ برابر افزایش می‌یابد.

دستگاه وصل کنید. برای جلوگیری از چکه کردن آب، نگهدارنده را محکم بچرخانید (شکل ۱۰).

۵. فنجان یا فنجان‌ها را روی سینی جداشدنی قرار دهید (برای گرم کردن فنجان‌ها می‌توان آنها را با آب داغ شست). مطمئن شوید که فنجان‌ها در زیر خروجی‌های فیلتر نگهدارنده قرار بگیرد (شکل ۱۶).

۶. صبر کنید تا چراغ OK قسمت اسپرسو روشن شود (شکل ۱۱). سپس کلید انتخابگر را روی عملکرد اسپرسو روی وضعیت  قرار دهید (شکل ۱۲) صبر کنید تا میزان دلخواه اسپرسو در فنجان ریخته شود. برای توقف کلید انتخابگر را روی وضعیت  قرار دهید (شکل ۹).

۷. برای جدا کردن نگهدارنده‌ی فیلتر آن را از راست به چپ بچرخانید.

برای جلوگیری از هرگونه پاشش مایعات داغ، زمانی که دستگاه در حال انجام خروج قهوه است از جدا کردن نگهدارنده‌ی فیلتر خودداری کنید.

۸. برای تخلیه تفاله قهوه از نگهدارنده، در حالی که نگهدارنده را همراه با اهرم ویژه‌ی روی آن با انگشت نگه داشته‌اید، با وارونه کردن نگهدارنده‌ی فیلتر و چند تکان تفاله‌ی قهوه را بیرون بریزید (شکل ۱۷).

۹. برای خاموش کردن دستگاه، کلید انتخابگر را در وضعیت OFF روی علامت O قرار دهید.

توجه: هنگام استفاده از دستگاه برای اولین بار، لازم است که تمام لوازم دستگاه و مجاری داخلی دستگاه را با تهیه‌ی پنج فنجان بدون استفاده از قهوه آسیاب بشوید.

طرز تهیه قهوه‌ی اسپرسو با استفاده از نگهدارنده‌ی فیلتر برای قهوه‌ی کیسه‌ای

۱. با استفاده از روشی که در قسمت "پیش گرمایش دستگاه" توضیح داده شد، دستگاه را از

نکته: توصیه می‌شود از شیر بدون چربی یا کم چرب استفاده شود.

۵. لوله‌ی کف شیر ساز را به سمت جلو بیاورید و به سمت چپ بچرخانید (شکل ۲۳). هنگام این کار از تماس با دهانه‌ی بویلر خودداری کنید زیرا داغ است. سپس ظرف محتوی شیر را در زیر لوله کف شیر ساز قرار دهید.

۶. سرلوله‌ی کاپوچینوساز را در عمق ۲ سانتی متری شیر فرو ببرید و دکمه‌ی خروج بخار را در جهت عکس عقربه‌ی ساعت بچرخانید. (با چرخاندن بیشتر یا کمتر این دکمه این امکان وجود دارد تا میزان خروج بخار از لوله‌ی کف شیر ساز را تغییر دهید). در این لحظه شیر شروع به افزایش حجم نموده و کف شیر درست می‌شود.

۷. وقتی شیر به دمای دلخواه رسید (با استفاده از دماسنج - و دمای ایده‌آل ۶۰ درجه است)، با چرخاندن دکمه‌ی خروج بخار در جهت حرکت عقربه‌ی ساعت، خروج بخار را متوقف کنید و همزمان کلید انتخابگر را در وضعیت O قرار دهید.

۸. شیر کف‌دار را درون فنجان‌ی که اسپرسو قبلاً در آن آماده شده است بریزید... حالا قهوه کاپوچینوی شما آماده است. برای طعم دهی شکر اضافه کنید و اگر مایل هستید کمی پودر شکلات روی آن بپاشید.

نکته: برای تهیه‌ی بیش از یک فنجان کاپوچینو، ابتدا همه‌ی قهوه‌های اسپرسو را آماده کنید و بعد تهیه‌ی شیر کف‌دار را برای همه‌ی فنجان‌های کاپوچینو انجام دهید.

مهم: همیشه لوله‌ی کف شیرساز و سرلوله‌ی بخار را بلافاصله پس از استفاده تمیز کنید. برای این کار طبق روش زیر عمل کنید:

۱. با چرخاندن دکمه‌ی خروج بخار (شکل ۲۴) بگذارید تا به مدت چند ثانیه کمی بخار از لوله خارج شود.

۲. با یک دست قسمت بالای لوله را محکم گرفته و با دست دیگر لوله‌ی کف شیرساز (کاپوچینوساز)

را در جهت حرکت عقربه‌ی ساعت بچرخانید تا باز شود (شکل ۲۵).

۳. با کشیدن سرلوله‌ی بخار از لوله‌ی خروج بخار، آن را جدا کنید (شکل ۲۶).


۴. لوله‌ی کف شیرساز و سرلوله‌ی بخار را با آب داغ کاملاً بشویید.

۵. مطمئن شوید که دو سوراخ نشان داده شده در شکل ۲۵ مسدود نباشد. اگر لازم است با استفاده از سوزنی آن را تمیز کنید.


۶. سرلوله‌ی بخار را با قرار دادن بر روی لوله و محکم چرخاندن در جای خود نصب کنید (شکل ۲۷).

۷. لوله‌ی کف شیرساز را با چرخاندن آن در جهت عکس حرکت عقربه‌ی ساعت در جای خود قرار دهید (شکل ۲۸).

طرز تهیه‌ی آب داغ

۱. با چرخاندن دکمه‌ی انتخابگر روی وضعیت  دستگاه را روشن کنید (شکل ۱۱).

۲. یک ظرف زیر لوله‌ی کاپوچینوساز قرار دهید.

۳. وقتی چراغ OK روشن شد، کلید انتخابگر را روی وضعیت  قرار دهید (شکل ۱۲) و همزمان دکمه‌ی بخار را در جهت عکس حرکت عقربه‌ی ساعت بچرخانید (شکل ۲۴)؛ آب داغ از لوله‌ی بخار خارج می‌شود.

۴. برای خروج آب داغ، دکمه‌ی بخار را در جهت عکس عقربه‌ی ساعت چرخانده و دکمه‌ی انتخابگر را روی وضعیت O قرار دهید.

تمیزکاری و نگهداری

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

۲. سینی‌های چکه را از دستگاه جدا کنید و آنها را در فواصل زمانی بشویید.

مهم: هنگام تمیزکاری هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید. زیرا این دستگاه برقی است.

تمیز کاری قطعه‌ی نگهدارنده‌ی طعم قهوه فرانسه

برای تمیز کاری این قطعه به روشی مؤثرتر، می‌توان آن را با کشیدن به سمت بالا از مخروط نگهدارنده‌ی فیلتر جدا نمود. برای جازدن آن را از بالا بکشید (شکل ۲۹).

تمیز کاری نگهدارنده‌ی فیلتر قهوه‌ی آسیاب

بعد از حدود ۳۰۰ فنجان قهوه نگهدارنده‌ی فیلتر قهوه‌ی آسیاب را به روش زیر تمیز کنید:
بعد از تهیه حدود ۳۰۰ فنجان قهوه نگهدارنده‌ی فیلتر را به روش زیر تمیز کنید: فیلتر را به همراه قطعه کف‌ساز آن بیرون بیاورید.
داخل نگهدارنده‌ی فیلتر را تمیز کنید. هرگز آن را در ماشین ظرفشویی نشویید.

• درپوش کف‌ساز را در جهت فلش روی آن بچرخانید تا باز شود (شکل ۳۰).

• با فشار دادن کف‌ساز از قسمت انتهایی فیلتر آن را از فیلتر جدا کنید.

• واشر را از فیلتر جدا کنید (شکل ۳۳).

• تمام اجزا را بشویید و فیلتر فلزی را با آب داغ و یک برس تمیز کنید (شکل ۳۱). مطمئن شوید سوراخ‌های روی فیلتر مسدود (گرفته) نباشد.
اگر لازم است از سوزن برای باز کردن سوراخ‌ها استفاده کنید (شکل ۳۲).

• فیلتر و واشر را روی صفحه‌ی پلاستیکی طبق شکل ۳۴ قرار دهید. مطمئن شوید گیره‌ی روی صفحه‌ی پلاستیکی داخل سوراخ واشر که در شکل ۳۳ با فلش نشان داده شده قرار گیرد.
تمام اجزاء را داخل فیلتر قرار دهید. مطمئن شوید گیره‌ی درون تکیه‌گاه که در شکل ۳۳ با فلش نشان داده شده قرار گیرد.

• در انتها، درپوش را ببندید (شکل ۳۴)
هرگونه اشتباه در تمیز کردن فیلتر طبق روشی که در بالا ذکر شد، ضمانت‌نامه‌ی دستگاه را باطل می‌کند.

تمیز کردن نگهدارنده‌ی فیلتر برای قهوه کیسه‌ای (در صورت موجود بودن)

بعد از تهیه حدود ۳۰۰ فنجان قهوه نگهدارنده‌ی فیلتر را به روش زیر تمیز کنید:

• دکمه‌ی نگهدارنده‌ی فیلتر را فشار دهید و فیلتر و کف‌ساز را در صورت سوار بودن بیرون بیاورید (شکل ۳۵). درون نگهدارنده‌ی فیلتر را تمیز کنید. هرگز آن را در ماشین ظرفشویی نشویید.

• فیلتر را با آب داغ و برس کاملاً بشویید. مطمئن شوید که سوراخ‌های فیلتر فلزی گرفته نباشد. اگر لازم است با سوزنی سوراخ‌ها را تمیز کنید (شکل ۳۲).

• فیلتر را در جای خود قرار دهید.
هرگونه اشتباه در تمیز کردن فیلتر طبق روشی که در بالا ذکر شد، ضمانت‌نامه‌ی دستگاه را باطل می‌کند.

تمیز کاری دهانه‌ی بویلر اسپرسو

بعد از تهیه حدود ۳۰۰ فنجان قهوه دهانه‌ی بویلر را به روش زیر تمیز کنید:

• مطمئن شوید که دستگاه گرم نیست و دوشاخه از پریز برق جدا است.

• با استفاده از پیچ گوشتی، پیچی که دهانه‌ی بویلر اسپرسو را نگه‌می‌دارد باز کنید (شکل ۳۶).

• دهانه را با دستمالی نمدار تمیز کنید (شکل ۲۱).

• سری جداشده از دهانه را با آب داغ و برس کاملاً بشویید. مطمئن شوید که سوراخ‌های فیلتر فلزی گرفته نباشد. اگر لازم است با سوزنی سوراخ‌ها را تمیز کنید (شکل ۳۲).

• در ادامه سری دهانه را زیر شیر آب دائماً بشویید تا خوب تمیز شود.

• سری دهانه را به دهانه‌ی بویلر وصل کنید.
هرگونه اشتباه در تمیز کردن دهانه‌ی بویلر طبق روشی که در بالا ذکر شد، ضمانت‌نامه‌ی دستگاه را باطل می‌کند.

رسوب زدایی قسمت اسپرسو

اگر رسوب زدایی دستگاه طبق این روش به طور منظم انجام نشود، تعمیرات مربوط به مشکلاتی که در اثر انباشت رسوبات صورت گیرد، تحت پوشش ضمانت نامه قرار نمی‌گیرند.

رسوب زدایی قسمت فرانسه‌ساز

رسوبات موجود در آب در طول زمان مجاری دستگاه را مسدود می‌کند و عملکرد صحیح دستگاه را تحت تأثیر قرار می‌دهد. بنابراین دستگاه باید پس از هر ۴۰ بار استفاده از قسمت فرانسه‌ساز رسوب زدایی شود. از محصولات رسوب‌زدای مخصوص قهوه فرانسه‌ساز که در سوپرمارکت‌ها قابل خریداری است استفاده کنید. اگر این نوع محصول در دسترس شما نبود، به روش زیر عمل کنید:

۱. چهار فنجان آب در مخزن فرانسه‌ساز دستگاه بریزید.

۲. دو قاشق (حدود ۳۰ گرم) اسید سیتریک (قابل تهیه از فروشندگان محصولات شیمیایی) در آن حل کنید.

۳. قوری را روی صفحه‌ی گرم‌کننده‌ی دستگاه قرار دهید.

۴. دکمه‌ی روشن/خاموش قسمت فرانسه‌ساز را فشار دهید. سپس به اندازه‌ی یک فنجان از محلول را در قوری خالی کنید و دستگاه را خاموش کنید.

۵. بگذارید بقیه‌ی محلول ۱۵ دقیقه در مخزن بماند. سپس مراحل ۴ و ۵ را تکرار کنید.


۶. دستگاه را روشن کنید و خروج آب را تا تخلیه‌ی کامل مخزن ادامه دهید.

۷. عمل شستشوی کامل مخزن را ۳ بار انجام دهید. هرگونه اشتباه در مراحل تمیزکاری طبق روشی که در بالا ذکر شد، ضمانت‌نامه‌ی دستگاه را باطل می‌کند.



توصیه می‌شود که رسوبات به جامانده در قسمت اسپرسوساز را بعد از تهیه‌ی ۳۰۰ فنجان تمیز کنید. پیشنهاد می‌کنیم از محصولات رسوب‌زدای مخصوص اسپرسو که در سوپرمارکت‌ها قابل خریداری است استفاده کنید. اگر این نوع محصول در دسترس شما نبود، به روش زیر عمل کنید:

۱. مخزن را با یک لیتر آب پر کنید.

۲. دو قاشق (حدود ۳۰ گرم) اسید سیتریک (قابل تهیه از فروشندگان محصولات شیمیایی) در آن حل کنید.


۳. دکمه‌ی انتخابگر را در وضعیت  قرار دهید و صبر کنید تا چراغ OK روشن شود.


۴. مطمئن شوید که نگهدارنده‌ی فیلتر به دستگاه وصل نیست. ظرفی زیر خروجی بویلر قرار دهید.

۵. کلید انتخابگر را روی وضعیت  قرار دهید و بگذارید نیمی از محلول بیرون بریزد. سپس با چرخاندن دکمه‌ی انتخابگر روی وضعیت  خروج محلول را متوقف کنید.

۶. بگذارید محلول ۱۵ دقیقه در بویلر بماند سپس خروج جریان را مجدداً شروع کنید تا مخزن کاملاً خالی شود.

۷. برای پاک کردن باقیمانده‌ی محلول و رسوبات، مخزن را با آب بشویید. سپس از آب تمیز پر کنید و در جای خود قرار دهید.

۸. کلید انتخابگر را روی وضعیت  قرار دهید و بگذارید همه‌ی آب مخزن بیرون بریزد.

۹. دکمه‌ی انتخابگر را در وضعیت  قرار دهید و مراحل ۷ و ۸ را یکبار دیگر انجام دهید.

مشکل	دلایل احتمالی	راه حل
قهوه‌ی اسپرسو بیرون نمی‌آید.	<ul style="list-style-type: none"> آب در مخزن وجود ندارد سوراخ‌های نگهدارنده‌ی فیلتر مسدود شده‌اند. 	<ul style="list-style-type: none"> مخزن را پر کنید سوراخ‌های خروجی قهوه را تمیز کنید.
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 سرد استفاده کنید. سوراخ‌های کاپوچینوساز را به دقت تمیز کنید.
بیرون آمدن قهوه‌ی فرانسه بیش از حد معمول طول می‌کشد	<ul style="list-style-type: none"> قسمت فرانسه ساز نیاز به رسوب‌زدایی دارد. 	<ul style="list-style-type: none"> به روش بخش "رسوب‌زدایی قسمت فرانسه ساز" عمل کنید.
قهوه طعم اسیدی دارد.	<ul style="list-style-type: none"> شستشوی کم بعد از رسوب‌زدایی انجام شده! 	<ul style="list-style-type: none"> به روش ذکر شده در بخش رسوب‌زدایی، مجاری دستگاه را به طور کامل شستشو نمایید.
قهوه سرد است	<ul style="list-style-type: none"> هنگام فشار دادن دکمه‌ی خروج قهوه، هنوز چراغ OK روشن نشده است. 	<ul style="list-style-type: none"> صبر کنید تا چراغ OK روشن شود.
	<ul style="list-style-type: none"> پیش گرمایش انجام نشده است. 	<ul style="list-style-type: none"> طبق روش ذکر شده دستگاه را از پیش گرم کنید.
	<ul style="list-style-type: none"> فنجان‌ها از پیش گرم نشده است. 	<ul style="list-style-type: none"> با شستشوی فنجان‌ها زیر آب داغ آنها را گرم کنید.
اسپرسو به جای بیرون ریختن از سوراخ‌های نگهدارنده از لبه‌های آن چکه می‌کند.	<ul style="list-style-type: none"> نگهدارنده به درستی جا زده نشده است. 	<ul style="list-style-type: none"> به شکلی صحیح آن را به دستگاه وصل کنید و تا جایی که می‌چرخد، محکم بچرخانید.
	<ul style="list-style-type: none"> واشر بویلر انعطاف پذیری لازم را ندارد. 	<ul style="list-style-type: none"> بامراجعه به مرکز خدمات آن راتعویض کنید.
پمپ صدایی بلند دارد.	<ul style="list-style-type: none"> مخزن آب خالی است. 	<ul style="list-style-type: none"> مخزن آب را پر کنید.
رنگ خامه‌ی روی قهوه روشن است(قهوه سریع بیرون می‌ریزد	<ul style="list-style-type: none"> قهوه آسیاب به اندازه کافی فشرده شده نیست مقدار قهوه کم است. قهوه به اندازه‌ی کافی ریز نیست 	<ul style="list-style-type: none"> قهوه آسیاب را با کوبه‌ی قهوه کمی فشرده کنید. مقدار قهوه را افزایش دهید. از قهوه‌ی مناسب اسپرسو استفاده کنید.

مشکل	دلایل احتمالی	راه حل
رنگ خامه‌ی روی قهوه تیره است (قهوه به آرامی بیرون می‌ریزد)	• قهوه‌ی آسیاب بیش از اندازه فشرده شده است	• قهوه‌ی آسیاب را کمتر فشرده کنید.
	• مقدار قهوه زیاد است.	• مقدار قهوه را کم کنید.
	• قهوه به اندازه‌ی کافی آسیاب نشده است.	• از قهوه‌ی مناسب اسپرسو استفاده کنید.



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





www.delonghi.ir

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸