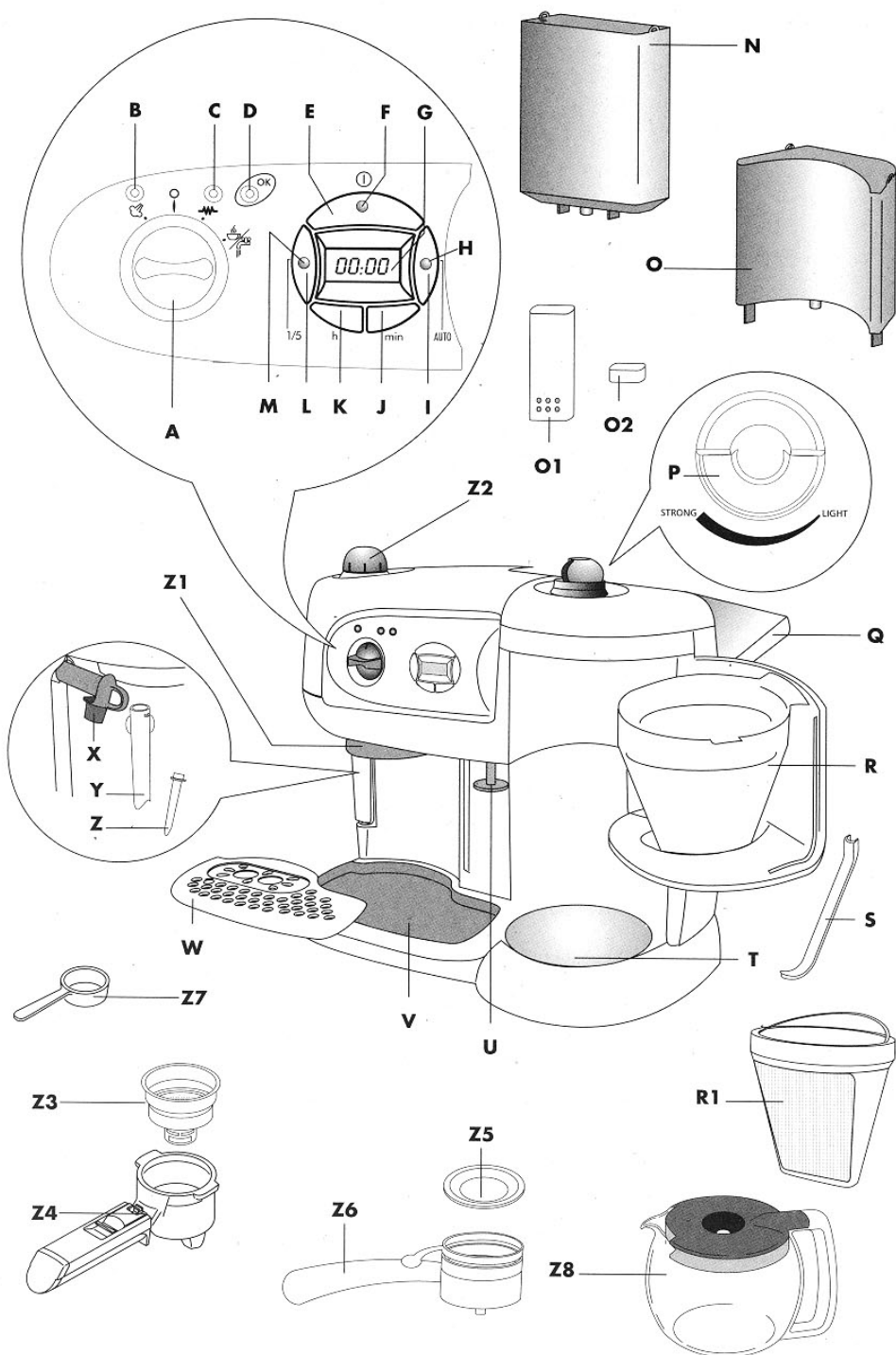


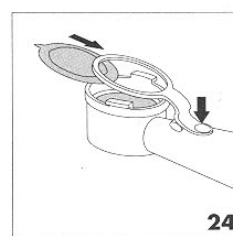
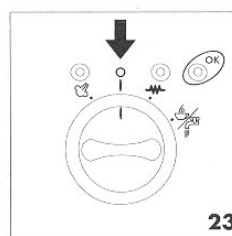
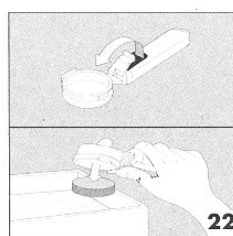
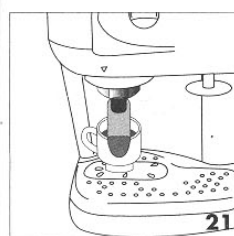
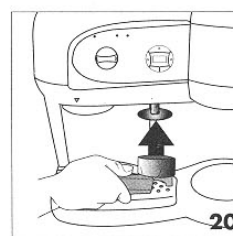
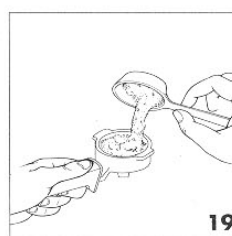
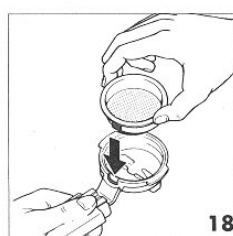
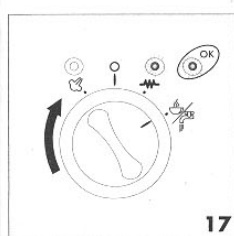
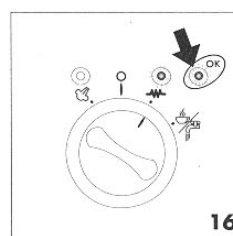
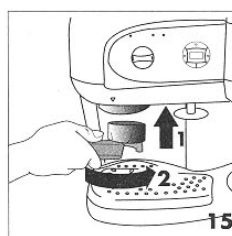
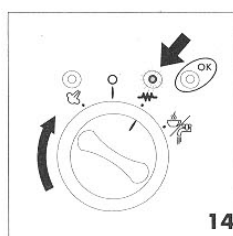
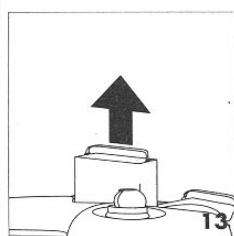
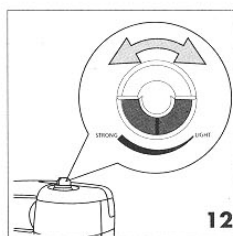
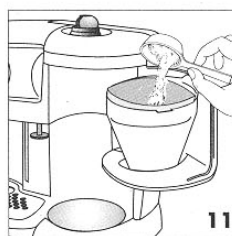
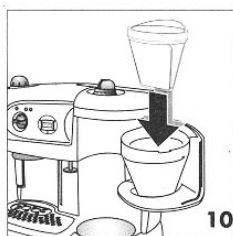
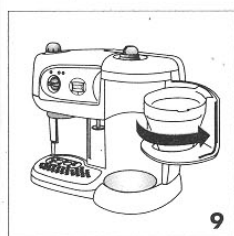
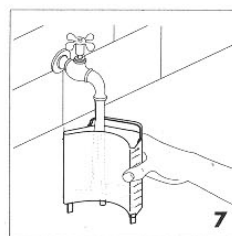
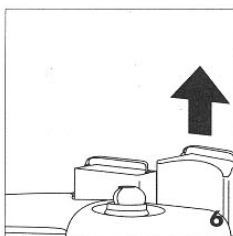
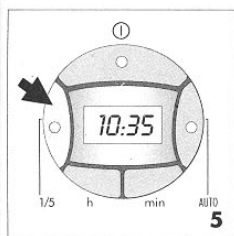
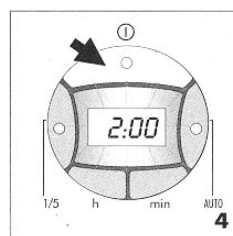
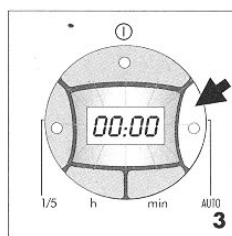
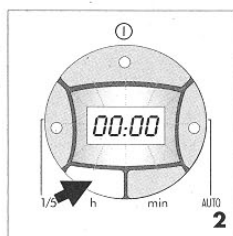
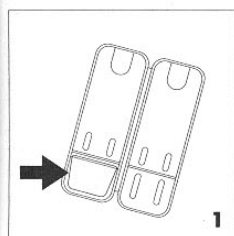


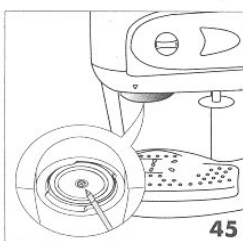
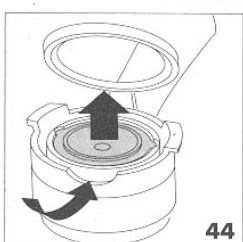
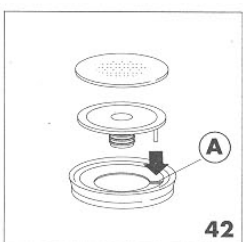
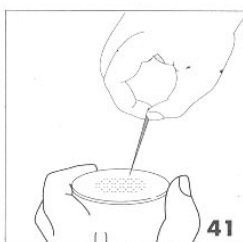
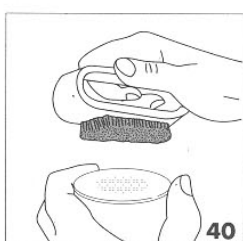
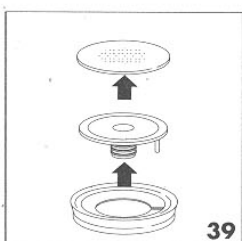
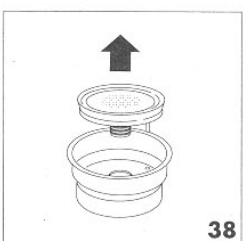
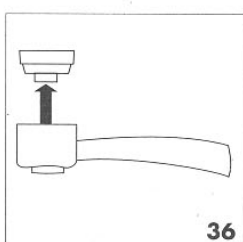
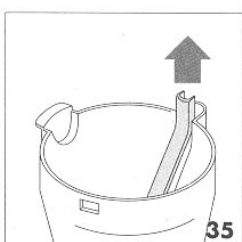
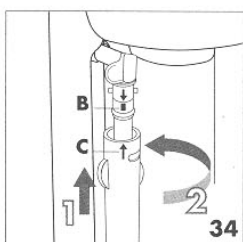
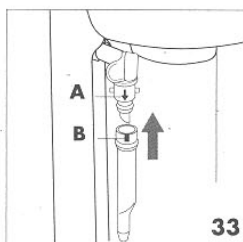
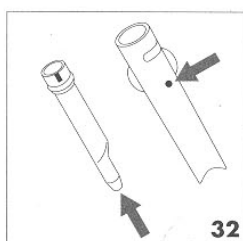
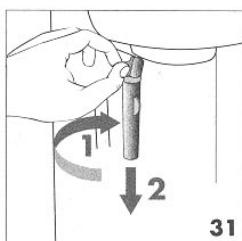
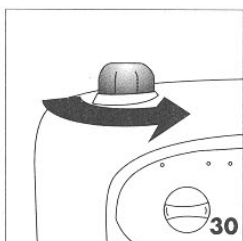
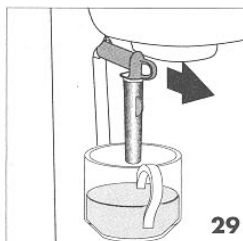
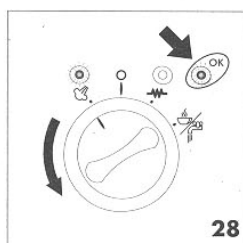
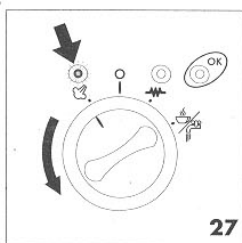
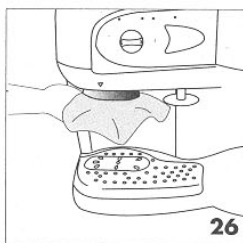
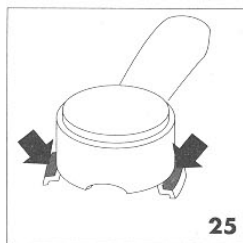
دفترچه راهنمای فارسی



BCO 264







برای این که به بهترین نحو از قهوه‌سازتان استفاده کنید، توصیه می‌شود این دستورالعمل‌ها را پیش از استفاده از دستگاه به‌دقت بخوانید. این تنها راه برای دستیابی به نتایج بهینه و حداکثر ایمنی است.

توصیف دستگاه

اصطلاحات زیر در سراسر متن دفترچه راهنما به‌کار رفته‌اند:

A کلید چرخشی انتخابگر قهوه اسپرسو یا بخار

B چراغ بخار

C چراغ فعال‌بودن قهوه اسپرسو

D چراغ «OK» برای قهوه اسپرسو یا بخار

E دکمه روشن/خاموش قهوه فرانسه

F چراغ روشن/خاموش قهوه فرانسه

G صفحه نمایش

H چراغ AUTO

I دکمه روشن‌شدن با تأخیر

J دکمه تنظیم دقیقه

K دکمه تنظیم ساعت

L دکمه ۱ تا ۵ فنجان

M چراغ ۱ تا ۵ فنجان

N مخزن آب برای قهوه اسپرسو

O مخزن آب برای قهوه فرانسه

O1 نگه‌دارنده فیلتر کلر (اگر ارایه شده باشد)

O2 فیلتر کلر (اگر ارایه شده باشد)

P انتخابگر «سیستم عطر و طعم» قهوه فرانسه

Q پوش مخزن آب

R نگه‌دارنده فیلتر قهوه فرانسه

R1 فیلتر دائمی (اگر ارایه شده باشد)

S نگه‌دارنده عطر و طعم

T صفحه گرم‌کن قهوه فرانسه

U قهوه‌کوب (کوبه قهوه)

V سینی جمع‌آوری چکه‌های قهوه

W سینی فنجان برای قهوه اسپرسو (زیرفنجانی)

X لوله خروجی بخار

Y کاپوچینوساز

Z سري لوله بخار

Z1 خروجی جوش‌آور (بویلر) اسپرسو

Z2 پیچ بخار برای کاپوچینو

Z3 فیلتر با کف‌ساز

Z4 نگه‌دارنده فیلتر برای قهوه اسپرسو

Z5 فیلتر مخصوص قهوه کیسه‌ای (اگر ارایه شده باشد)

Z6 نگه‌دارنده فیلتر مخصوص قهوه کیسه‌ای (اگر ارایه شده باشد)

Z7 پیمانه قهوه

Z8 پارچ (قوری) قهوه فرانسه

هشدارهای ایمنی

این دستگاه برای «درست‌کردن قهوه» و «گرم‌کردن نوشیدنی‌ها» ساخته شده است؛ لطفاً مراقب باشید با پاشیدن قطرات آب داغ یا بخار نسوزید و از استفاده نابجا از آن بپرهیزید.

- هرگز به قسمت‌های داغ دست نزنید.
- پس از بازکردن بسته‌بندی، مطمئن شوید که دستگاه کامل و سالم باشد. چنانچه شک دارید، از دستگاه استفاده نکرده، با یک پرسنل حرفه‌ای و مجرب تماس بگیرید.
- موارد بسته‌بندی (کیسه‌های پلاستیکی، فوم پلی‌استیرن...) را نباید در دسترس کودکان قرار داد؛ چرا که می‌توانند خطرناک باشند.
- این دستگاه تنها برای استفاده خانگی طراحی شده است؛ هرگونه کاربری دیگر، نامناسب و، بنا بر این، خطرناک محسوب می‌شود.
- تولیدکننده هیچ مسئولیتی در برابر آسیب‌های ناشی از کاربرد نادرست و غیرمنطقی ندارد.
- هرگز با دستان خیس یا نمدار به دستگاه دست نزنید.
- هرگز به کودکان یا افراد ناوارد اجازه ندهید بدون نظارت شما از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز به کودکان اجازه ندهید با دستگاه بازی کنند.
- در صورت خرابی یا شکستگی، دستگاه را فوراً خاموش کنید و تحت هیچ شرایطی آن را دستکاری نکنید. اگر دستگاه به تعمیر احتیاج داشت، فقط با مرکز خدمات پس از فروش تماس گرفته، قطعات یدکی اصلی را از آنها درخواست کنید. رعایت‌نکردن موارد بالا ایمنی دستگاه‌تان را به خطر می‌اندازد.
- سیم تغذیه این دستگاه را هرگز نباید مصرف‌کننده تعویض کند؛ زیرا تعویض آن به ابزارهای ویژه‌ای نیاز دارد. اگر سیم تغذیه آسیب دید یا نیاز به تعویض داشت، برای جلوگیری از هرگونه خطر، فقط با مرکز خدمات پس‌ازفروش تماس بگیرید.

نصب

- دستگاه را روی یک سطح صاف، دور از شیر آب و سینک ظرف‌شویی قرار دهید.
- چک کنید که ولتاژ برق منزل‌تان با ولتاژ نشان‌داده‌شده در صفحه میزان دستگاه مطابقت داشته باشد. دستگاه را باید همواره به یک پریز حداقل ۱۰ آمپری و به‌خوبی ارت‌شده وصل کرد. تولیدکننده مسئولیتی در برابر آسیب ناشی از دلیل خوب ارت‌نشده‌بودن دستگاه ندارد.
- در صورت نخوردن دوشاخه دستگاه و پریز برق، از یک برق‌کار مجرب بخواهید تا پریز را با نوع مناسب برای‌تان عوض کند.
- هرگز دستگاه را در محیطی که ممکن است به دمایی کمتر از یا برابر با صفر درجه سانتی‌گراد برسد، نصب نکنید (اگر آب درون قهوه‌ساز یخ بزند، قهوه‌ساز ممکن است آسیب ببیند).

فیلتر کلر (اگر ارایه شده باشد)

- این فیلتر مژه کلر آب را از بین می‌برد. برای نصب فیلتر به روش زیر عمل کنید:
- فیلتر کلر را از کیسه پلاستیکی درآورده، با آب شیر بشویید.
- دربوش را برداشته، نگه‌دارنده فیلتر را از جایگاه آن با کشیدن به سمت بالا بردارید.
- با فشاردادن قسمت‌هایی که واژه «PUSH» نوشته شده است، نگه‌دارنده فیلتر را (همان طور که در شکل ۱ نشان داده شده است) باز کنید.

- نگهدارنده فیلتر را بسته، آن را در جایگاه خود، داخل مخزن آب قهوه فرانسه، قرار دهید. تا آنجا که امکان دارد، آن را به سمت پایین فشار دهید.
- پس از هر ۸۰ دوره یا پس از ۶ ماه استفاده از دستگاه، باید فیلتر کلر را عوض کنید.

روش درست کردن قهوه فرانسه

نحوه تنظیم ساعت

هنگامی که دستگاه را برای اولین بار به برق می‌زنید، اعداد 0:00 روی صفحه چشمک خواهند زد. برای تنظیم زمان، به روش زیر عمل کنید:

- ۱- دکمه «h» را برای ۲ ثانیه نگه دارید تا شماره ساعت روی صفحه نمایشگر زیاد شود.
- ۲- پیش از این که صفحه، از چشمک‌زدن باز ایستد (تقریباً ۵ ثانیه) زمان مورد نیاز خود را با فشاردادن مکرر دکمه «h» تنظیم کنید.
- ۳- دقیقه را با فشاردادن مکرر دکمه «min» تنظیم کنید. (برای سرعت کار، می‌توانید دکمه را نگه دارید).
- ۴- پس از تنظیم ساعت، ۵ ثانیه صبر کنید. هنگامی که صفحه از چشمک‌زدن باز ایستاد، زمان تنظیم‌شده به حافظه سپرده می‌شود.

برای تنظیم دوباره ساعت، دکمه «h» را به مدت ۲ ثانیه نگه دارید؛ سپس همان طور که در بالا توضیح داده شد، عمل کنید. در صورت قطعی برق، زمان تنظیم‌شده در حافظه باقی نمی‌ماند.

برنامه‌ریزی برای روشن شدن خودکار

برای تهیه قهوه فرانسه به‌طور خودکار، به دستگاه برنامه بدهید:

چک کنید که زمان تنظیم‌شده درست باشد. برای تنظیم زمان تهیه قهوه، به روش زیر عمل کنید:

- ۱- دکمه «AUTO» را برای ۲ ثانیه نگه دارید تا 0:00 روی صفحه چشمک بزند.
 - ۲- پیش از این که صفحه از چشمک‌زدن باز ایستد (تقریباً ۵ ثانیه)، ساعت مورد نیاز خود را با فشاردادن مکرر دکمه «h» تنظیم کنید.
 - ۳- دقیقه را با فشاردادن مکرر دکمه «min» تنظیم کنید.
 - ۴- پس از ۵ ثانیه، صفحه از چشمک‌زدن باز ایستاد، زمان برنامه‌ریزی‌شده به حافظه سپرده خواهد شد.
 - ۵- پس از برنامه‌دادن به دستگاه، برای این که قهوه را در همان ساعت تنظیم‌شده به‌دست آورید، فقط دکمه «AUTO» را فشار دهید. چراغ روی دکمه روشن خواهد شد.
- اگر خواستید زمان تنظیم‌شده را تغییر دهید، دکمه «AUTO» را مدت ۲ ثانیه نگه داشته، سپس زمان جدید را، همان طور که قبلاً توضیح داده شد، تنظیم کنید.

به خاطر داشته باشید که دستگاه در زمان تنظیم‌شده فقط قهوه فرانسه را آماده خواهد کرد. قسمت قهوه اسپرسو روشن نخواهد شد.

دستگاه از کارخانه طوری برنامه‌ریزی شده است که پس از شروع کار تا ۲ ساعت قهوه را گرم نگه می‌دارد.

با وجود این، می‌توان این زمان را به روش زیر تغییر داد:

۱- دکمه روشن/خاموش را برای ۲ ثانیه نگه دارید تا 0:00 روی صفحه چشمک بزند (تصویر ۴).

۲- زمان مورد نیازتان را با فشار مکرر دکمه «h» (ساعت) تنظیم کنید (اگر نیاز به تنظیم دقیقه بود، دکمه «min» را فشار دهید).

۳- پس از تنظیم زمان، ۵ ثانیه صبر کنید. پس از این که صفحه از چشمک‌زدن باز ایستاد، زمان به حافظه سپرده می‌شود.

نکته: اگر ساعت تنظیم‌شده 0:00 باشد، دستگاه قهوه را برای زمانی نامحدود گرم نگه می‌دارد.

تنظیم ۱ تا ۵ فنجان

هنگامی که می‌خواهید کمتر از ۶ فنجان قهوه درست کنید، برای بهبود عطر و طعم آن، دکمه «1/5» را فشار دهید (شکل ۵). چراغ روی این دکمه روشن خواهد شد.

درست کردن قهوه فرانسه

- درپوش را بلند کرده، مخزن آب سمت راست را بردارید (شکل ۶).
 - مخزن را متناسب با نشانگر تعداد فنجان قهوه‌ای که می‌خواهید درست کنید، از آب تازه و تمیز پر کرده، مراقب باشید که از نشان حداکثر (MAX) فراتر نروید (شکل ۷).
 - مخزن را سرجایش گذاشته، به‌آرامی فشار دهید؛ به طوری که دریچه کف آن باز شود. همچنین می‌توانید مخزن را از جایش در نیاورید، بلکه با استفاده از پارچ قهوه فرانسه که مدرج نیز هست، آن را پر کنید (شکل ۸).
 - با چرخاندن نگهدارنده فیلتر به سمت راست، آن را باز کنید (شکل ۹).
 - فیلتر دایمی (اگر ارایه شده بود) یا فیلتر کاغذی را داخل نگهدارنده فیلتر قرار دهید (شکل ۱۰).
 - با استفاده از پیمانه ارایه‌شده، قهوه آسیاب‌شده را درون فیلتر ریخته، آن را به‌طور یکنواخت صاف و هموار کنید (شکل ۱۱).
 - به عنوان قاعده‌ای کلی، از یک پیمانه پر قهوه (حدود ۷ گرم) برای هر فنجان قهوه استفاده کنید (مثلاً ۱۰ پیمانه برای درست کردن ۱۰ فنجان قهوه).
 - نگهدارنده فیلتر را وصل کرده، پارچ را همراه با درپوش روی صفحه گرم‌کن قرار دهید.
 - عطر و طعم مورد نظر را، همان‌گونه که در قسمت «روش انتخاب عطر و طعم» گفته شده است، انتخاب کنید.
- توجه:** این قهوه‌ساز دارای وسیله‌ای برای نگهداشتن عطر و طعم است که داخل نگهدارنده فیلتر قهوه فرانسه قرار می‌گیرد. این وسیله زمان دم‌کشیدن قهوه را برای بهبود بازدهی استخراج آن افزایش می‌دهد که نتیجه آن قهوه‌ای غلیظ و عالی است.

● دکمه روشن/خاموش قهوه فرانسه را فشار دهید (شکل ۴). چراغ روی دکمه روشن شده، دستگاه شروع به درست کردن قهوه می کند. برای تهیه قهوه در زمان برنامه ریزی شده، دکمه «AUTO» را فشار دهید (شکل ۳)؛ به این ترتیب، چراغ روی آن روشن می شود.

● پس از چند ثانیه ریزش قهوه شروع می شود.
هنگامی که قهوه در حال دم کشیدن است، کاملاً طبیعی است که مقدار کمی بخار از دستگاه خارج شود.

برای این که قهوه پس از دم کشیدن گرم بماند، پارچ را روی صفحه گرم کن قرار داده، بگذارید دستگاه روشن بماند (چراغ قهوه فرانسه روشن باشد). قهوه درون پارچ در همان دما باقی می ماند.
● برای خاموش کردن دستگاه، دکمه روشن/خاموش آن را فشار دهید.

روش انتخاب عطر و طعم قهوه فرانسه

با وجود سیستم عطر و طعم (Flavour System)، امکان گزینش عطر و طعم قهوه فرانسه مطابق با ذائقه شخصی وجود دارد. با گرداندن پیچ تنظیم عطر و طعم قهوه فرانسه (شکل ۱۲)، قهوه ساز را می توان برای عطر و طعم غلیظ (موقعیت STRONG) یا عطر و طعم ملایم تر (موقعیت LIGHT) تنظیم کرد.

ویژگی سیستم عطر و طعم، غلظت قهوه را تغییر می دهد؛ ضمن آن که طعم و مزه واقعی قهوه دست نخورده باقی می ماند.

روش درست کردن قهوه اسپرسو

پر کردن مخزن آب

دربوش را برداشته، مخزن آب واقع در سمت چپ (شکل ۱۳) را با بالاکشیدن آن درآورید. مخزن را از آب سرد و تمیز پر کنید و سپس آن را با متصل کردن دریچه کف مخزن به سوراخ ته دستگاه، سر جایش قرار دهید.

همچنین مخزن را می توان، بدون درآوردن آن از قهوه ساز، پر کرد؛ کافی است آب را یکراست از یک پارچ به درون آن بریزید.

نکته: دستگاه را با مخزن خالی به کار نیندازید و همیشه به یاد داشته باشید که مخزن آب را هنگامی که نشانگر سطح آب به کمتر از ۲ سانتی متر می رسد، پر کنید.

گرم کردن قهوه ساز

برای به دست آوردن اسپرسوی با دمای مناسب، قهوه ساز را باید از پیش گرم کرد. دست کم نیم ساعت پیش از درست کردن قهوه، پیچ انتخابگر را به روی موقعیت  قرار دهید (شکل ۱۴) و مطمئن شوید که نگه دارنده فیلتر به دستگاه متصل است (چک کنید که پیچ رهاسازی بخار بسته باشد). برای وصل کردن نگه دارنده فیلتر، آن را در زیر خروجی جوش آور قرار دهید، به طوری که جهت دسته به سمت چپ باشد. نگه دارنده را به سمت بالا بفشارید تا جا برود و همزمان دسته را تا جای ممکن به سمت راست بگردانید (شکل ۱۵). برای جلوگیری از نشت کردن آب، آن را محکم بچرخانید. پس از نیم ساعت، با دنبال کردن دستورالعمل های بند بعدی، قهوه را درست کنید.

● همچنین، برای سریع تر درست کردن قهوه، همانند زیر عمل کنید:

۱. با قراردادن پیچ انتخابگر روی حالت  (شکل ۱۴) دستگاه را روشن کرده، بدون اضافه کردن قهوه آسیاب شده، نگه دارنده فیلتر را به دستگاه وصل کنید.

۲. یک فنجان زیر نگه دارنده فیلتر قرار دهید. از همان فنجانی که قرار است در آن قهوه بنوشید، استفاده کنید تا بتوانید آن را گرم کنید.

۳. صبر کنید تا چراغ «OK» روشن شود (شکل ۱۶)؛ سپس فوراً پیچ انتخابگر را بر روی موقعیت  بگذارید (شکل ۱۷). بگذارید آب بریزد تا چراغ «OK» خاموش گردد. سپس با قراردادن پیچ انتخابگر روی حالت  (شکل ۱۴) ریزش را قطع کنید.

۴. فنجان را خالی کرده، صبر کنید تا چراغ «OK» دوباره روشن شود؛ سپس همه عملیات را یکبار دیگر تکرار کنید.
هنگامی که نگه دارنده فیلتر را جدا می کنید، یک توده کوچک و بی ضرر بخار خارج می شود که امری کاملاً عادی است.

روش درست کردن اسپرسو با استفاده از نگه دارنده فیلتر قهوه آسیاب شده

۱. پس از این که دستگاه را، همانند آنچه در بند پیشین گفته شد، گرم کردید، فیلتر (Z3) را درون نگه دارنده فیلتر قرار داده، مطمئن شوید که شیار موجود درست در جایش قرار گرفته است (همانند شکل ۱۸).

۲. برای تهیه یک فنجان قهوه، فیلتر دارای کف ساز را از یک پیمانه قهوه که حدود ۷ گرم است پر کنید (شکل ۱۹). برای دو فنجان قهوه از دو پیمانه تقریباً پر (حدود ۶+۶ گرم) قهوه آسیاب شده استفاده کنید. فیلتر را در مقادیر کم پر کنید تا جلوی سرریز شدن قهوه آسیاب شده گرفته شود.

نکته: از قهوه با کیفیت عالی و به خوبی آسیاب شده برای اسپرسوسازتان استفاده کنید.

مهم: برای کارکردن درست، پیش از افزودن قهوه آسیاب شده به درون نگه دارنده فیلتر، اطمینان یابید که صافی کاملاً از تواله قهوه قبلی تمیز شده باشد.

۳. قهوه آسیاب شده را به طور یکنواخت پخش کرده، به آرامی با قهوه کوب آن را فشار دهید (شکل ۲۰).

نکته: برای درست کردن یک قهوه خوب، فشردن آن بسیار مهم است. با این حال، اگر زیاد فشار دهید، قهوه به کندی خارج خواهد شد و خامه آن رنگ تیره ای به خود خواهد گرفت. اگر کم فشار دهید، قهوه با سرعت بیرون خواهد آمد و خامه آن رنگ بسیار روشنی خواهد داشت.

۴. هر چه قهوه اضافی است، از نگه دارنده فیلتر خارج کنید و نگه دارنده را به دستگاه متصل نمایید. آن را محکم بگردانید (شکل ۱۵) تا جلوی نشت کردن آب گرفته شود.

۵. فنجان یا فنجان ها را بر روی زیرفنجانی بگذارید (می توان آنها را، با شستن با آب داغ، از پیش گرم کرد) (شکل ۲۱).

۶. صبر کنید تا چراغ «OK» اسپرسو روشن شود (شکل ۱۶)؛ سپس  را انتخاب کنید (شکل ۱۷) تا مقدار قهوه مورد نظر به دست آید. برای متوقف کردن خروج قهوه، انتخابگر را روی موقعیت  بگردانید (شکل ۱۴).

۷. برای جدا کردن نگه‌دارنده فیلتر، دسته را از راست به چپ بگردانید.
نکته: برای جلوگیری از هرگونه پاشیدگی، هنگامی که دستگاه در حال ریختن قهوه است، نگه‌دارنده را جدا نکنید.
۸. برای درآوردن قهوه مصرف‌شده، فیلتر را به کمک اهرمی که روی دسته‌اش تعبیه شده است، ثابت نگه داشته، بگذارید قهوه با تکاندن فیلتر در حالت سروتته‌شده، از آن خارج شود (شکل ۲۲).
۹. برای خاموش کردن قهوه‌ساز، پیچ انتخابگر را روی موقعیت «O» قرار دهید (شکل ۲۳).
- توجه: نخستین باری که قهوه درست می‌شود، لازم است همه وسایل جنبی و متعلقات و نیز مجاری داخلی دستگاه شسته شوند. این کار را با درست کردن دست کم ۵ فنجان قهوه (بدون استفاده از قهوه) انجام دهید.
- [توضیح: به‌صورت مجازی و تنها با آب، قهوه درست کنید.]
- ## روش درست کردن قهوه اسپرسو با نگه‌دارنده فیلتر
- ۱- همان‌طور که در «گرم کردن قهوه‌ساز» گفته شد، دستگاه را گرم کنید. اجازه دهید نگه‌دارنده فیلتر به دستگاه متصل بماند. این کار باعث می‌شود قهوه داغ‌تر شود.
- از پیش گرم کردن قهوه‌ساز باعث افزایش استحکام واشر نگه‌دارنده فیلتر می‌شود.
- ۲- دکمه نگه‌دارنده فیلتر را فشار داده، یک عدد قهوه کیسه‌ای را در مرکز فیلتر قرار دهید (شکل ۲۴). همیشه از دستورالعمل‌های روی بسته برای قراردادن صحیح آن پیروی کنید.
- توجه: از قهوه‌های کیسه‌ای مطابق با استاندارد ESE که علامت زیر روی آنها چاپ شده است استفاده کنید:
-
- استاندارد ESE سیستمی است که تولیدکننده‌های قهوه‌های کیسه‌ای پذیرفته‌اند و آماده کردن قهوه اسپرسو را به‌صورت تمیز و آسان امکان‌پذیر می‌سازد.
- ۳- نگه‌دارنده فیلتر را به دستگاه متصل کنید. همیشه تا آنجا که امکان دارد آن را بچرخانید (شکل ۱۵).
- توجه: برای اطمینان از بسته‌شدن کامل نگه‌دارنده فیلتر و جلوگیری از نشت آب از لبه‌های آن، توصیه می‌کنیم که هر چند وقت یک بار کف شیرهای پهلویی را با کره یا روغن چرب کنید (همان‌طور که در شکل ۲۵ نشان داده شده است).
- نکته مهم: هنگامی که از نگه‌دارنده فیلتر ویژه قهوه کیسه‌ای پس از استفاده آن برای قهوه آسیاب‌شده استفاده می‌کنید، قهوه‌های چسبیده به خروجی جوش‌آور (خروجی بویلر) را پاک کنید (شکل ۲۶). رعایت نکردن این مورد ممکن است، باعث نشت آب از لبه‌های نگه‌دارنده فیلتر شود.
- ۴- طبق شماره‌های ۵ و ۶ و ۷ بند پیشین عمل کنید.
- ۵- برای درآوردن کیسه قهوه، دکمه روی نگه‌دارنده فیلتر را فشار دهید.
- ۶- برای خاموش کردن دستگاه، پیچ انتخابگر را روی حالت «O» قرار دهید (شکل ۲۳).

روش درست کردن کاپوچینو

۱. همان‌طور که در قسمت‌های پیش توضیح داده شد، قهوه اسپرسو را در فنجان‌های بزرگ درست کنید.
۲. پیچ انتخابگر را روی حالت  قرار دهید (شکل ۲۷). چراغ بخار  روشن می‌شود (شکل ۲۷).
۳. صبر کنید تا چراغ «OK» روشن شود (شکل ۲۸) تا نشان دهد که جوش‌آور به دمای ایدئال برای تولید بخار رسیده است.
۴. در این بین، ظرفی را با تقریباً ۱۰۰ گرم شیر برای هر کاپوچینو پر کنید. شیر باید سرد یخچالی باشد (نه گرم). در انتخاب ظرف، فراموش نکنید که حجم شیر تا ۲ یا ۳ برابر افزایش خواهد یافت.
- نکته: پیشنهاد می‌کنیم که از شیر پرچربی با دمای یخچال استفاده کنید.
۵. کاپوچینوساز را با جلوگیری و گرداندن آن به سمت چپ در آورید (شکل ۲۹). در طی این عمل، از دست‌زدن به جوش‌آور خودداری نمایید؛ چرا که بسیار داغ است.
- سپس ظرف حاوی شیر را در زیر کاپوچینوساز قرار دهید.
۶. سری کاپوچینوساز را حدود ۲ سانتی‌متر در شیر فرو کنید و پیچ خروجی بخار را در خلاف جهت عقربه‌های ساعت (پادساعتگرد) بچرخانید (شکل ۳۰). [یا کمتر یا بیشتر چرخاندن پیچ بخار، می‌توان مقدار خروجی بخار از کاپوچینو را تغییر داد]. در این لحظه، حجم شیر شروع به افزایش کرده، کف‌مانند می‌شود.
۷. وقتی دمای مطلوب حاصل شد (دمای ایدئال ۶۰° سانتی‌گراد است)، خروج بخار را با گرداندن پیچ بخار در جهت گردش عقربه‌های ساعت (ساعتگرد) متوقف کنید.
۸. کف شیر را به فنجان‌های حاوی قهوه اسپرسو بیفزایید. کاپوچینوی شما اکنون آماده است. مطابق ذائقه‌تان، شکر بیفزایید و، در صورت تمایل، کمی گرد کاکائو به روی کف شیر بپاشید.
- نکته: برای درست کردن بیش از یک کاپوچینو، نخست همه قهوه‌ها را درست کنید؛ سپس در پایان، کف شیر همه کاپوچینوها را درست کنید.
- مهم: همیشه فوراً پس از هر بار استفاده، کاپوچینوساز را به روش زیر تمیز کنید:
۱. با چرخاندن پیچ بخار (شکل ۳۰)، بگذارید برای چند ثانیه، کمی بخار خارج شود.
۲. بخش فوقانی را محکم با یک دست گرفته، به کمک دست دیگران، کاپوچینوساز را به‌صورت ساعتگرد چرخانده، آن را از سری خروجی بخار جدا کنید (شکل ۳۱).
۳. سری بخار را از لوله خروج بخار بردارید.
۴. سری بخار و کاپوچینوساز را با آب گرم بشویید.
۵. مطمئن شوید که دو لوله نشان‌دهنده در شکل ۳۲ مسدود نشده باشند. در صورت لزوم، آنها را به کمک یک خار یا سوزن تمیز کنید.

۶. سری بخار را با وارد کردن آن به درون لوله بخار و در یک خط قراردادن پیکانه «A» با نشانه «B» (همانند شکل ۳۳) دوباره ببندید.

۷. کاپوچینوساز را نیز با فرو کردن و لغزاندن کامل آن به درون سری بخار و در یک خط قراردادن پیکانه «C» با نشانه «B» (همانند شکل ۳۴) و سپس چرخاندن پادساعتگرد آن، سر جایش برگردانید.

تولید آب داغ

۱. قهوه‌ساز را با گرداندن پیچ انتخابگر به روی موقعیت  روشن کنید (شکل ۱۱).
۲. ظرفی زیر کاپوچینوساز بگذارید.
۳. هنگامی که چراغ «OK» روشن شد، پیچ انتخابگر را در موقعیت  قرار دهید (شکل ۱۷) و همزمان پیچ بخار را پادساعتگرد بگردانید (شکل ۳۰). آب داغ از کاپوچینوساز بیرون خواهد آمد.
۴. برای متوقف کردن جریان آب داغ، پیچ بخار را ساعتگرد گردانده، پیچ انتخابگر را در موقعیت «O» قرار دهید.

تمیزکاری و نگهداری

۱. در تمیز کردن قهوه‌ساز، از حلال‌ها یا شوینده‌ها استفاده نکنید. یک پارچه نرم و نمدار کافی است.
 ۲. نگهدارنده فیلتر، فیلترها، سینی جمع‌آوری چکه‌های قهوه، و مخزن آب را مرتباً تمیز کنید.
- توجه: در طول مدت تمیزکاری، هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید - این یک وسیله برقی است.**

تمیزکاری نگهدارنده عطروطعم

برای تمیز کردن بهتر نگهدارنده عطروطعم قهوه، می‌توان آن را از نگهدارنده فیلتر (R) در آورد (شکل ۳۵).

برای دوباره گذاشتن آن، آن را روی شیار داخل نگهدارنده قهوه فرانسه بلغزانید.

تمیزکاری نگهدارنده فیلتر ویژه قهوه

آسیاب‌شده

نگهدارنده فیلتر ویژه قهوه آسیاب‌شده را به روش زیر تمیز کنید:

- فیلتر همراه کف‌ساز را از داخل نگهدارنده فیلتر درآورید (شکل ۳۶).

- کلاهک کف‌ساز را در جهت پیکانه نشان‌دهنده روی آن چرخانده، باز کنید (شکل ۳۷). با فشار دادن کف‌ساز از انتهای کلاهک، آن را در آورید (شکل ۳۸).
- واشر و فیلتر فلزی را بردارید (شکل ۳۹).
- تمام اجزا را آب کشیده، فیلتر فلزی را با استفاده از برس با آب داغ تمیز کنید (شکل ۴۰).
- چک کنید که سوراخ‌های فیلتر فلزی مسدود نشده باشند (آن را در برابر نور نگاه کنید).
- اگر لازم شد، با استفاده از یک سوزن، آنها را باز کنید (شکل ۴۱).
- فیلتر و واشر را دوباره روی صفحه پلاستیکی بگذارید.
- مطمئن شوید که خار صفحه پلاستیکی وارد سوراخ واشر شده باشد (سوراخ A در شکل ۴۲).

- مجموعه سرهم‌بندی‌شده حاصل را به محفظه فیلتر فلزی (شکل ۴۳) و مطمئن شوید که خار، داخل سوراخ رفته باشد (سوراخ B در شکل ۴۳).

- در آخر، کلاهک را باز کنید.

رعایت نکردن موارد گفته‌شده در تمیز کردن دستگاه، ضمانت‌نامه شما را بی‌اعتبار می‌کند.

رسوب‌زدایی بخش قهوه اسپرسو

توصیه می‌شود که پس از درست کردن هر ۳۰۰ قهوه، دستگاه‌تان را رسوب‌زدایی کنید. بهتر است از محصولات تجاری موجود، که ویژه رسوب‌زدایی دستگاه‌های اسپرسوساز هستند، استفاده کنید.

اگر چنین محصولاتی در دسترس نیستند، می‌توانید به روش زیر عمل کنید:

۱. مخزن آب قهوه اسپرسو را از ۱ لیتر آب پر کنید.
۲. قاشق پر (حدود ۳۰ گرم) اسید سیتریک یا جوهر لیمو در آن حل کنید. (قابل تهیه در داروسازی‌ها و داروخانه‌ها)
۳. پیچ انتخابگر را روی حالت  قرار داده، صبر کنید تا چراغ «OK» روشن شود.
۴. ببینید که نگهدارنده فیلتر به دستگاه وصل نباشد و یک ظرف زیر خروجی قهوه‌ساز قرار دهید.
۵. پیچ انتخابگر را روی حالت  قرار داده، نصف محلول را داخل مخزن خالی کنید. سپس با قراردادن انتخابگر روی حالت «O»، ریزش محلول را قطع کنید.
۶. محلول را به مدت ۱۵ دقیقه رها کنید تا اثر کند؛ سپس بقیه آب داخل مخزن را خالی کنید.
۷. برای پاک کردن رسوبات و پوسته‌های باقی‌مانده، مخزن را به‌خوبی آب بکشید و از آب تمیز پر کنید و دوباره در جایش قرار دهید.
۸. پیچ انتخابگر را روی حالت  قرار داده، آب مخزن را کاملاً خالی کنید.
۹. پیچ انتخابگر را روی حالت  قرار داده، مراحل ۷ و ۸ را تکرار کنید.

تعمیر آسیب‌های وارد به دستگاه به علت جرم‌بستن آن، جزو ضمانت‌نامه محسوب نمی‌شود، مگر این که عمل جرم‌گیری مرتباً طبق آنچه توضیح داده شد - انجام شود.

رسوب‌زدایی بخش قهوه فرانسه

آهک موجود در آب به‌مرور زمان موجب گرفتگی‌هایی می‌شود که در کار کردن درست دستگاه اثر بد می‌گذارد.

این دستگاه قهوه‌ساز به سیستمی مجهز شده است که مقدار جرم را اطلاع می‌دهد. هنگامی که مقدار جرم بیش‌ازحد باشد، چراغ روشن/خاموش شروع به چشم‌ک‌زدن خواهد کرد و این بدان معناست که دستگاه باید جرم‌گیری شود.

برای رسوب‌زدایی، از محصولات تجاری موجود که ویژه رسوب‌زدایی دستگاه‌های قهوه فرانسه‌ساز هستند استفاده کنید.

۱. ۴ فنجان آب داخل پارچ بریزید.
۲. قاشق پر جوهر لیمو (در حدود ۳۰ گرم) در آن حل کرده (قابل تهیه در داروسازی‌ها و داروخانه‌ها)، محلول را درون مخزن آب قهوه فرانسه بریزید.
۳. پارچ را روی صفحه گرم‌کن قرار دهید.
۴. سوئیچ روشن/خاموش قهوه فرانسه را فشار داده، یک فنجان قهوه دم کنید و سپس دستگاه را خاموش نمایید.

۵. بگذارید محلول برای ۱۵ دقیقه اثر کند. مراحل ۴ و ۵ را تکرار کنید.
۶. دستگاه را روشن کرده، آب مخزن را کاملاً خارج کنید.
۷. اجازه دهید دستگاه حداقل به مدت ۳ دقیقه با آب خالی کار کند تا آبکشی شود (۳ مخزن پر از آب).
- اگر، طبق آنچه در بالا گفته شد، دستگاه را تمیز نکنید، ضمانت‌نامه شما اعتبار خود را از دست خواهد داد.

مشکل	علت‌های احتمالی	راه‌حل
دم کشیدن قهوه بیش‌ازحد طول می‌کشد	قسمت قهوه فرانسه‌ساز باید رسوب‌زدایی شود.	همان‌گونه که در بخش «رسوب‌زدایی قهوه فرانسه» توضیح داده شد، رسوب‌زدایی کنید.
عطروطم قهوه ترش‌مزه و اسیدی است	به اندازه کافی آبکشی نشده است.	همان‌گونه که در قسمت «رسوب‌زدایی» توضیح داده شد، آب‌کشی نمایید.
قهوه اسپرسو سرد است	هنگامی که دکمه توزیع قهوه فشار داده شد، چراغ «OK» روشن نشده بود.	صبر کنید تا چراغ نشانگر «OK» روشن شود.
	دستگاه از قبل گرم نشده است.	همان‌گونه که در بخش مربوط به «گرم‌کردن قهوه‌ساز» توضیح داده شد، عمل گرم‌کردن را انجام دهید.
قهوه اسپرسو دیگر خارج می‌شود	آب در مخزن نیست.	مخزن آب را پر کنید.
	روزنه‌های نگه‌دارنده فیلتر مسدود شده‌اند.	سوراخ‌های مجاری خروجی را تمیز کنید.
قهوه اسپرسو به جای چکیدن از سوراخ‌ها، از کناره‌های نگه‌دارنده فیلتر می‌چکد	نگه‌دارنده فیلتر خوب جا نرفته است.	نگه‌دارنده فیلتر را با محکم چرخاندن آن تا جایی که بتواند بچرخد، به‌خوبی به دستگاه ببندید.
	واشر جوش‌آور اسپرسو انعطاف و نرمی خودش را از دست داده است.	واشر جوش‌آور اسپرسو را در یک مرکز خدمات معتبر تعویض کنید.
	روزنه‌های نگه‌دارنده فیلتر گرفته است.	روزنه‌های نگه‌دارنده فیلتر را باز کنید.
پمپ دستگاه خیلی صدا می‌دهد	مخزن آب خالی است.	مخزن را پر کنید.
	قهوه آسیاب‌شده به‌خوبی فشرده نشده است.	قهوه آسیاب‌شده را بیشتر فشرده کنید.
	مقدار قهوه آسیاب‌شده کم است.	مقدار قهوه را افزایش دهید.
قهوه به اندازه کافی ریز آسیاب نشده است. (قهوه‌ها زمخت و درشت هستند)	قهوه به اندازه کافی ریز آسیاب نشده است.	تنها از قهوه‌ای که به‌طورویژه برای اسپرسوسازها آسیاب شده است، استفاده کنید.
	قهوه آسیاب‌شده بیش‌ازحد فشرده شده است.	قهوه را با فشار کمتری فشرده سازید.
خامه قهوه تیره‌رنگ است (قهوه به‌کندی از مجرای خروجی بیرون می‌آید)	مقدار قهوه آسیاب‌شده خیلی زیاد است.	از مقدار قهوه بکاهید.
	خروجی جوش‌آور اسپرسو مسدود شده است.	همان‌طور که در قسمت «تمیزکردن خروجی جوش‌آور اسپرسو» آمده است، تمیز کنید.
	قهوه بیش‌ازحد ریز آسیاب شده است.	تنها از قهوه‌ای که به‌طورویژه برای اسپرسوسازها آسیاب شده است، استفاده کنید.
به هنگام درست‌کردن کاپوچینو، شیر کف نمی‌کند	شیر به اندازه کافی سرد نیست.	همیشه از شیری که در یخچال نگه‌داری شده است، استفاده کنید (هم‌دمای یخچال).
	کاپوچینوساز کثیف شده است.	به‌دقت روزنه‌های کاپوچینوساز را تمیز کنید (همان‌طور که در بند «تمیزکردن کاپوچینوساز» گفته شده است).



خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۰۲۱-۲۳۲۸ 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