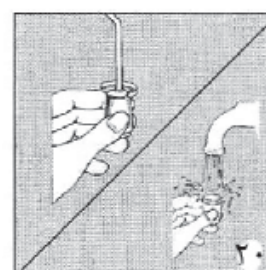
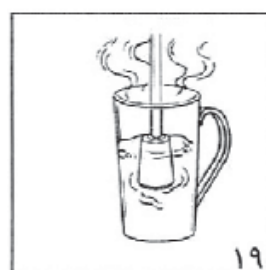
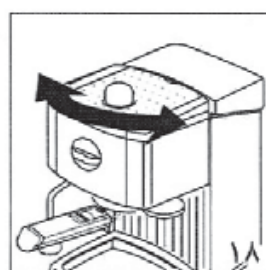
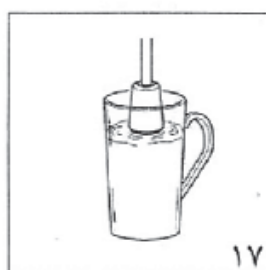
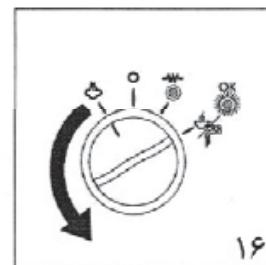
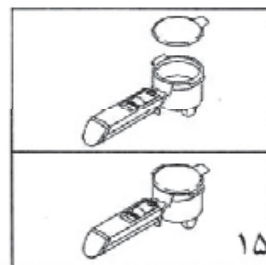
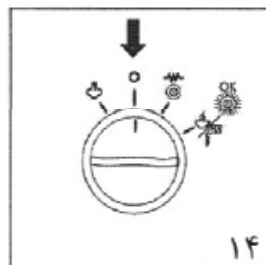
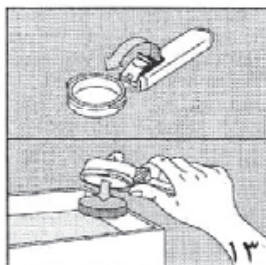
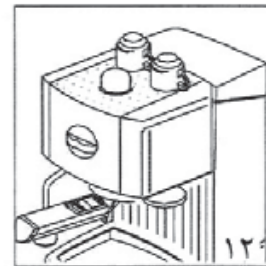
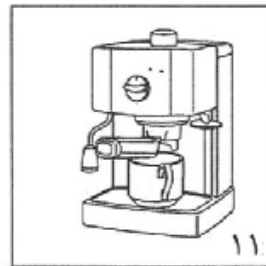
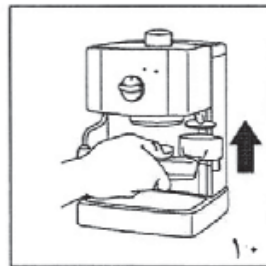
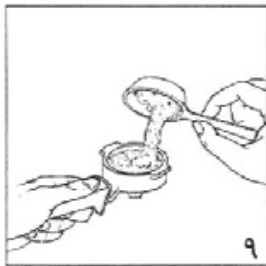
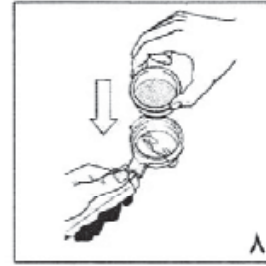
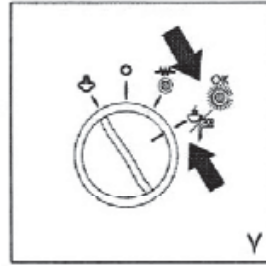
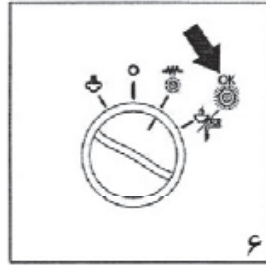
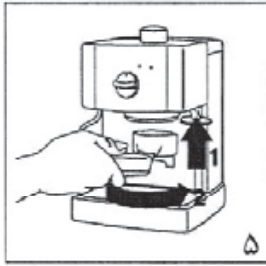
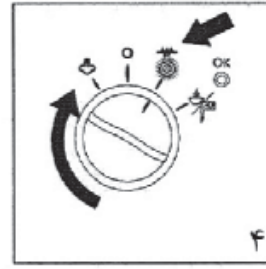
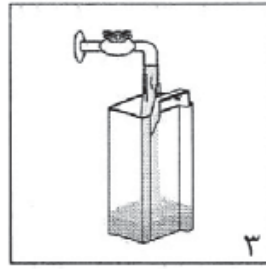
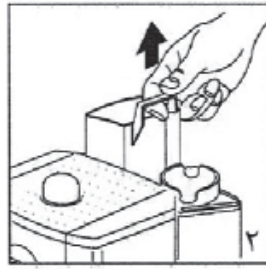
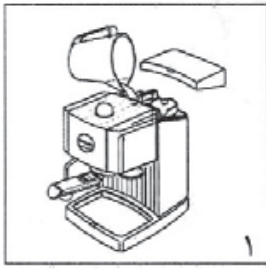


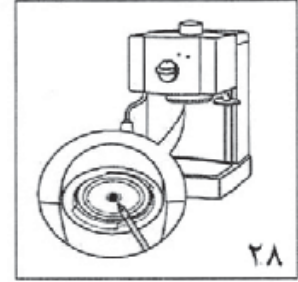
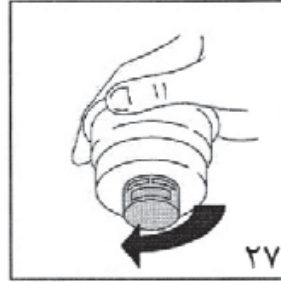
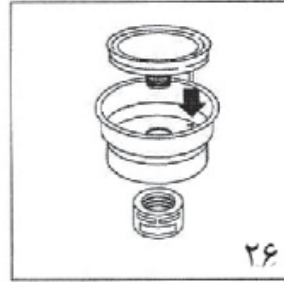
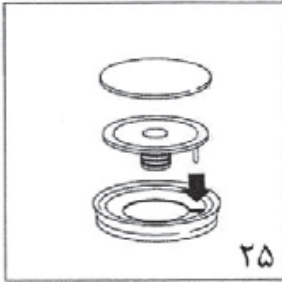
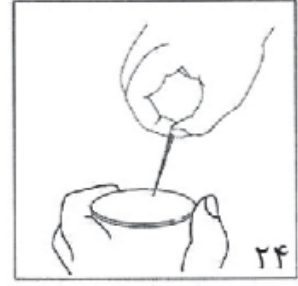
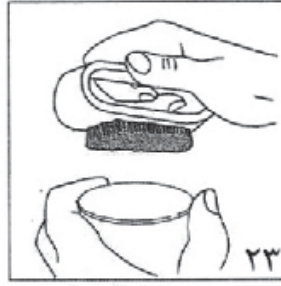
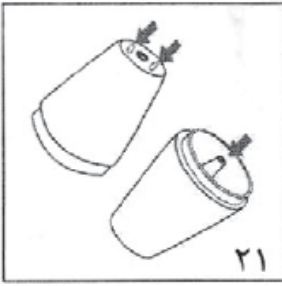
DeLonghi

دفترچه راهنمای فارسی



EC 155





رعایت نکردن موارد بالا، می تواند سطح ایمنی دستگاه تان را کاهش دهد.

اطلاعات مهم برای دورانداختن درست محصول مطابق با رهنمود 2002/96/EC اتحادیه اروپا

در پایان عمر مفید دستگاه، این محصول را نباید همراه با یا همانند زباله های خانگی و شهری دور انداخت.

آن را به یک مرکز مجاز جداسازی و بازیافت زباله در نزدیکی محل زندگی تان ببرید یا به یکی از مراکز مجاز خدمات دلوگی تحویل دهید.



دورانداختن جداگانه لوازم خانگی جلوی پیامدهای منفی احتمالی ضد محیط زیست و سلامت را که ناشی از دورانداختن نامناسب زباله ها است می گیرد و امکان بازیافت مواد با ارزش و استفاده دوباره از آنها را در چرخه تولید فراهم ساخته، موجب صرفه جویی در منابع و انرژی می شود. برای یادآوری دورانداختن جداگانه محصولات و لوازم خانگی، علامتی بر روی محصول زده شده که در آن یک سطح زباله ضربدر خورده است.

نصب

● پس از بازکردن بسته بندی دستگاه، از سالم بودن و کامل بودن آن اطمینان بیابید. اگر تردیدی دارید، از آن استفاده نکنید؛ با یک شخص ماهر و حرفه ای و باصلاحیت تماس بگیرید.

● لوازم بسته بندی (کیسه های پلاستیکی، فوم پلی استیرن، ...) را می باید دور از دسترس کودکان نگه داشت؛ زیرا بالقوه خطرناک هستند.

● دستگاه را بر روی سطح کاری دور از شیرآلات و ظرفشویی و منابع گرمایی قرار دهید.

● پس از قراردادن آن بر روی سطح کار، فاصله ای دست کم 5 سانتی متری بین سطوح آن و دیوارهای پشتی و کناری و فاصله ای دست کم 20 سانتی متری بین سطح بالایی قهوه ساز و دیگر وسایل ایجاد کنید.

● هرگز دستگاه را در محیطی که دمای آن ممکن است به صفر یا زیر صفر درجه سانتی گراد برسد، نصب نکنید (اگر آب درون آن یخ بزند، دستگاه آسیب می بیند).

● مطمئن شوید که ولتاژ برق منزل تان با ولتاژ نشان داده شده در برچسب اطلاعات دستگاه یکی باشد. قهوه ساز را فقط به پریز دست کم 10 آمپری، که به خوبی ارت شده باشد، وصل کنید.

تولیدکننده مسئولیتی در برابر آسیب ها یا اتفاقات ناشی از ارت نشدن درست پریز بر عهده نمی گیرد.

● اگر دوشاخه دستگاه و پریز به هم نمی خورند، از یک شخص باتجربه و ماهر بخواهید که پریز برق منزل تان را با یک نوع مناسب برای تان تعویض کند.

● سیم برق این دستگاه را خود کاربر نباید تعویض کند؛ چرا که این کار نیاز به ابزارهای ویژه ای دارد. چنانچه سیم برق آسیب دید یا نیاز به تعویض داشت، فقط با یکی از مراکزهای مجاز خدمات دلوگی تماس بگیرید تا خطری شما را تهدید نکند.

پیش از نصب و استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را کاملاً و به دقت بخوانید. این تنها راه برای اطمینان کاربر از دست یابی به بهترین نتایج و حداکثر ایمنی است.

توصیف دستگاه

(شکل صفحه 3 را ببینید.)

واژگان زیر بارها در صفحه های پیش رو به کار رفته اند:

- 1 نگه دارنده صافی قهوه آسیاب شده
- 2 صافی بزرگ قهوه آسیاب شده برای 2 فنجان
- 3 صافی کوچک قهوه آسیاب شده برای 1 فنجان
- 4 پیچ خروج بخار
- 5 کوبه قهوه
- 6 سینی فنجان
- 7 سیم برق
- 8 چراغ «مناسب بودن دما» (برای قهوه، آب داغ، یا بخار)
- 9 چراغ (روشن بودن دستگاه)
- 10 پیچ انتخاب عملکرد
- 11 موقعیت  برای خروج قهوه / آب داغ
- 12 موقعیت «خاموش» (Off)
- 13 موقعیت بخار
- 14 پیمانه قهوه
- 15 خروجی جوش آور (بویلر)
- 16 لوله خروجی بخار / آب داغ
- 17 کاپوچینوساز (کف شیرساز)
- 18 مخزن آب
- 19 درپوش مخزن آب

هشدارهای ایمنی

● این دستگاه «برای درست کردن قهوه اسپرسو» و «گرم کردن نوشیدنی ها» طراحی شده است. در استفاده از آن دقت کنید تا جلوی سوختگی ناشی از آب داغ و پاشیدگی بخار داغ یا به کارگیری نادرست آن گرفته شود.

● این دستگاه تنها برای کاربردهای خانگی است. هر گونه استفاده دیگری از آن نادرست و، از این رو، خطرناک است.

● تولیدکننده مسئولیتی در برابر هر گونه آسیب ناشی از استفاده نادرست، نامناسب، یا غیرمنطقی از دستگاه را بر عهده نمی گیرد. ● به هنگام استفاده از دستگاه، سطوح داغ آن را لمس نکنید. فقط از پیچ ها یا دسته ها استفاده کنید.

● دستگاه را با دست ها یا پاهای خیس یا نم دار لمس نکنید.

● نگذارید کودکان یا افراد ناوارد، بدون نظارت شما، از دستگاه استفاده کنند.

● هرگز اجازه بازی کردن با دستگاه را به کودکان ندهید.

● در صورت بد کار کردن یا خرابی دستگاه، آن را خاموش کرده، از برق بکشید.

چنانچه نیاز به تعمیر داشت، تنها با یکی از مراکزهای مجاز خدمات دلوگی تماس بگیرید و از آنها بخواهید که فقط از قطعات یدکی اصلی در تعمیر یا تعویض قطعات آن استفاده کنند.

روش درست کردن قهوه اسپرسو

پر کردن مخزن آب

- 1- درپوش مخزن آب را باز کنید (شکل 1) و مخزن را با بالاکشیدن در آورید (شکل 2).
 - 2- مخزن را از آب تازه و پاکیزه پر کنید ولی توجه داشته باشید که از نوشته MAX (حداکثر) بیشتر نشود (شکل 3). مخزن را دوباره سر جایش بر گردانید و اندکی فشار بیاورید تا دریچه واقع در ته مخزن باز شود.
 - 3- برای راحتی بیشتر، می‌توانید بدون درآوردن مخزن آب، آن را از آب پر کنید. کافی است آب را با یک پارچ به درون مخزن بریزید.
- توجه: دیده‌شدن اندکی آب در محفظه زیر مخزن کاملاً عادی است؛ از این رو، هر از چندی می‌توان با اسفنج یا یک تکه ابر محفظه را خشک نمود.
- نکته: هرگز دستگاه را با مخزن خالی (بدون آب) به کار نیندازید و همیشه به یاد داشته باشید که وقتی آب به چند سانتی‌متری ته مخزن رسید باید آن را پر کنید.

ازپیش گرم کردن قهوه‌ساز

- برای دستیابی به قهوه اسپرسویی با دمای مطلوب، توصیه می‌شود دستگاه را از پیش گرم کنید. برای این کار، دست‌کم 15 تا 30 دقیقه پیش از درست کردن قهوه، پیچ انتخابگر را به روی موقعیت  بچرخانید (شکل 4) و مطمئن شوید که همزمان نگه‌دارنده صافی به دستگاه وصل شده باشد (همیشه باید پیچ بخار بسته باشد).
- برای بستن نگه‌دارنده صافی (جافیلتری)، آن را، در حالی که دسته‌اش به سمت چپ است، زیر خروجی قهوه بگیرید، به بالا فشار دهید و همزمان دسته را به راست بچرخانید (شکل 5 را ببینید)؛ آن را محکم بچرخانید. پس از نیم‌ساعت، قهوه را، آن گونه که در قسمت بعدی توضیح داده شده است، درست کنید.
- همچنین، به عنوان روشی جایگزین، برای سریع‌تر گرم کردن دستگاه، می‌توان به روش زیر عمل کرد:
- 1- دستگاه را، با چرخاندن پیچ انتخاب به روی موقعیت  روشن کرده (شکل 4)، نگه‌دارنده صافی را بدون ریختن قهوه آسیاب‌شده به درون آن به دستگاه ببندید.
 - 2- یک فنجان در زیر نگه‌دارنده صافی قرار دهید. از همان فنجانی استفاده کنید که با آن قهوه را در حالت از پیش گرم کردن درست می‌کردید.
 - 3- صبر کنید تا چراغ «مناسب‌بودن دما» (OK) روشن شود (شکل 6). سپس فوراً انتخابگر را روی موقعیت  بچرخانید (شکل 7) و صبر کنید تا آب، تا زمانی که چراغ OK خاموش شود، بیرون بریزد. در این هنگام، خروج آب را با چرخاندن پیچ انتخابگر به روی موقعیت  قطع کنید (شکل 6).
 - 4- فنجان را خالی کنید و، صبر کنید تا چراغ OK دوباره روشن شود؛ سپس همه کارها را تکرار کنید.

روش درست کردن قهوه اسپرسو با استفاده از نگه‌دارنده

صافی قهوه آسیاب‌شده

- 1- پس از انجام‌دادن عمل گرم کردن دستگاه به‌طوری که در بخش پیشین توضیح داده شد، صافی قهوه آسیاب‌شده را در نگه‌دارنده صافی قرار داده، مطمئن شوید که زبانه صافی، همانند شکل 8، درست وارد جای ویژه‌اش بشود. در دستگاه‌های دارای دو صافی، صافی کوچک را برای درست کردن یک قهوه و صافی بزرگ را برای دو قهوه به کار ببرید.
 - 2- برای درست کردن فقط یک قهوه، یک پیمانه سرتخت (سرخالی) قهوه آسیاب‌شده (حدود 7 گرم) را در صافی بریزید (شکل 9). برای درست کردن دو قهوه، دو پیمانه نسبتاً پر قهوه آسیاب‌شده (حدود 6 + 6 گرم) را در صافی بریزید.
- مهم: برای کارکردن درست، پیش از افزودن قهوه آسیاب‌شده به درون نگه‌دارنده صافی، اطمینان بیاورید که صافی کاملاً از قهوه آسیاب‌شده مستعمل قبلی تمیز شده باشد.
- 3- قهوه آسیاب‌شده را به‌طور یکنواخت پخش کنید و، به آرامی آن را با قهوه‌کوب فشرده سازید (شکل 10).
- نکته: برای درست کردن یک قهوه خوب، فشردن آن بسیار مهم است. با این حال، اگر زیاد فشار دهید، قهوه به‌کندی خارج خواهد شد و خامه آن رنگ تیره‌ای به خود خواهد گرفت. اگر کم فشار دهید، قهوه با سرعت بیرون خواهد آمد و خامه آن رنگ بسیار روشنی خواهد داشت.
- 4- هرچه قهوه اضافی است از نگه‌دارنده صافی خارج کنید و نگه‌دارنده را به دستگاه متصل نمایید. آن را محکم بگردانید (شکل 5) تا جلوی نشت کردن آب گرفته شود.
 - 5- فنجان یا فنجان‌ها را بر روی زیرفنجانی بگذارید (شکل 11). توصیه می‌شود که فنجان‌ها را، با شستن آنها با آب داغ، پیش از درست کردن قهوه، گرم کنید.
 - 6- صبر کنید تا چراغ «OK» اسپرسو روشن شود (شکل 6) [باید حتماً روشن شود]؛ سپس پیچ انتخابگر را بر روی عملکرد اسپرسو  بگذارید (شکل 7) تا مقدار موردنظر قهوه به دست آید. برای متوقف کردن خروج قهوه، انتخابگر را به روی موقعیت  بگردانید (شکل 5).
 - 7- برای جداکردن نگه‌دارنده صافی، دسته را از راست به چپ بگردانید.
- توجه: برای جلوگیری از هر گونه پاشیدگی، هنگامی که دستگاه در حال ریختن قهوه است، نگه‌دارنده را جدا نکنید.
- 8- برای درآوردن قهوه مصرف‌شده، صافی را به کمک اهرم کوچکی که روی دسته‌اش تعبیه شده است، ثابت نگه داشته، بگذارید قهوه با تکاندن صافی در حالت سروته‌شده، از آن خارج شود (شکل 12).
 - 9- برای خاموش کردن قهوه‌ساز، پیچ انتخابگر روی دستگاه را به روی موقعیت «O» (خاموش) قرار دهید.
- توجه: نخستین باری که قهوه درست می‌کنید، لازم است همه وسایل جانبی و متعلقات و نیز مجاری داخلی دستگاه شسته شوند. این کار را با درست کردن دست‌کم 5 فنجان قهوه (بدون استفاده از قهوه آسیاب‌شده!) انجام دهید.
- [توضیح: به‌صورت مجازی و تنها با آب، قهوه درست کنید.]

روش درست کردن قهوه اسپرسو با پادز (تنها در مدل‌هایی که دو فیلتر دارند)

1- دستگاه را از پیش، به روش توصیف شده در بخش "از پیش گرم کردن قهوه‌ساز"، گرم کنید؛ مطمئن شوید که نگه‌دارنده صافی نصب شده باشد تا قهوه داغ‌تری به دست آید. نکته: از پادز هایی استفاده کنید که مطابق با استاندارد ESE باشند. علامت استاندارد بر روی بسته‌بندی با این شکل مشخص شده است:



استاندارد ESE، سیستم مورد پذیرش تولیدکنندگان پیشرو pod است و سبب آماده‌شدن آسان و پاکیزه قهوه اسپرسو می‌شود.

- 2- صافی پوسته یا صافی ویژه یک فنجان قهوه را در نگه‌دارنده صافی قرار دهید. مطمئن شوید که برجستگی به درستی در شیار نشان داده شده در شکل 8، جا افتاده باشد.
- 3- pod را در صافی وارد کنید و تا حد امکان آن را در مرکز صافی قرار دهید (شکل 18). همیشه به روش دستورالعمل‌های روی بسته‌بندی پاد عمل کنید تا پاد درست بر روی صافی چفت شود.
- 4- نگه‌دارنده صافی را بر روی دستگاه نصب کنید. همیشه تا آخرین حد ممکن آن را بچرخانید (شکل 5).
- 5- به روش توصیف شده در موارد 5، 6، 7 بند پیشین، عمل کنید.

روش درست کردن کاپوچینو

1- قهوه‌های اسپرسو را، همان گونه که در بند پیشین توضیح داده شد، درست کنید و در فنجان‌هایی به اندازه کافی بزرگ بریزید (فنجان‌های ویژه کاپوچینو).

2- پیچ انتخاب عملکرد را به روی موقعیت  بچرخانید (شکل 14) و صبر کنید تا چراغ OK روشن شود (شکل 6). این چراغ نشان می‌دهد که آیا جوش‌آور به دمای مناسب برای تولید بخار رسیده است یا نه.

3- در همین حال، ظرفی را از حدود 100 گرم شیر، به ازای هر کاپوچینویی که قرار است درست کنید، پر کنید. شیر باید دمای سرد یخچالی داشته باشد (داغ نباید باشد). در انتخاب اندازه ظرف، به خاطر داشته باشید که حجم شیر، به هنگام کف‌دادن، دو تا سه برابر خواهد شد.

نکته: توصیه می‌شود که از شیر پرچرب با دمای یخچال استفاده کنید.

- 4- ظرف حاوی شیر را زیر کاپوچینوساز قرار دهید (شکل 15).
- 5- سری کاپوچینوساز را حدود 5 میلی‌متر در شیر فرو ببرید و پیچ تنظیم خروج بخار را پادساعتگرد (در خلاف جهت

گردش عقربه‌های ساعت) بچرخانید (شکل 16). مقدار خروج بخار از کاپوچینوساز را می‌توان، با کمتر یا بیشتر چرخاندن پیچ، کم و زیاد کرد. اکنون شیر شروع به افزایش حجم می‌کند و ظاهری خامه‌ای شکل به خود می‌گیرد.

6- هنگامی که حجم شیر دوبرابر شد، سری کاپوچینوساز را بیشتر فرو ببرید و گرم کردن شیر [به کمک بخار] را ادامه دهید (شکل 17). وقتی دمای مناسب حاصل شد (60° سانتی‌گراد)، خروج بخار را، با چرخاندن ساعتگرد پیچ تنظیم بخار و قراردادن پیچ انتخاب به روی موقعیت «O»، متوقف کنید (شکل 13).

7- کف شیر را به درون فنجان‌های حاوی قهوه اسپرسوی از پیش آماده‌شده بریزید. کاپوچینوها آماده‌اند. برای مزه‌دار کردن، آنها را شیرین کنید و، در صورت تمایل، اندکی پودر کاکائو به روی کف شیر روی سطح قهوه درون فنجان بپاشید.

نکته: پس از کف‌دادن شیر، برای درست کردن دوباره قهوه، نخست بگذارید جوش‌آور خنک شود؛ و گر نه؛ قهوه خواهد سوخت. برای خنک کردن جوش‌آور، ظرفی را زیر خروجی جوش‌آور گرفته، پیچ انتخاب عملکرد را به روی موقعیت «قهوه» (coffee) بچرخانید و بگذارید آن قدر آب خارج شود تا چراغ OK خاموش گردد. سپس پیچ انتخاب را به روی موقعیت  برگردانید و، همانند بالا، قهوه درست کنید.

مهم: همیشه، پس از استفاده، سری کاپوچینوساز را تمیز کنید. برای این کار، به روش زیر عمل کنید:

- 1- با چرخاندن پیچ بخار، بگذارید اندکی بخار برای چند ثانیه خارج شود (شکل 16).
- 2- چند دقیقه صبر کنید تا لوله خروج بخار خنک شود. سری کاپوچینوساز را، با چرخاندن ساعتگرد آن، باز کنید (شکل 18) و کاملاً با آب گرم بشویید.
- 3- مطمئن شوید که سه سوراخ کاپوچینوساز (که در شکل 19 نشان داده شده‌اند) نگرفته باشند. در صورت لزوم، آنها را به کمک یک سوزن یا خار باز کنید.
- 4- لوله خروجی بخار را تمیز کنید ولی مواظب باشید نسوزید.
- 5- سری کاپوچینوساز را دوباره سر جایش ببندید.

تولید آب داغ

- 1- دستگاه را، با گرداندن پیچ انتخاب به روی موقعیت  روشن کنید (شکل 4).
- 2- یک ظرف را زیر خروجی کاپوچینوساز قرار دهید.
- 3- وقتی چراغ نشانگر OK روشن شد، پیچ انتخاب را به روی موقعیت  برگردانید (شکل 8) و همزمان پیچ بخار را پادساعتگرد بچرخانید (شکل 18). آب داغ از خروجی کاپوچینوساز خارج خواهد شد.
- 4- برای قطع خروج آب داغ، پیچ بخار را ساعتگرد بچرخانید و پیچ انتخاب را به روی «O» برگردانید.

تمیزکاری و نگهداری صافی

پس از درست کردن حدود 200 قهوه یا زمانی که قهوه از نگهدارنده صافی، چکه می کند و ... نگهدارنده قهوه آسیب دیده را به روش زیر تمیز کنید.

- ☐ صافی را از نگهدارنده صافی در آورید.
 - ☐ درون نگهدارنده صافی را تمیز کنید؛ هرگز آن را در ماشین ظرف شویی نشویید.
 - ☐ سرپوش صافی را (شکل 23) با چرخاندن آن در جهت پیکان درج شده بر روی سرپوش، باز کنید.
 - ☐ کف ساز را از طرف آن با کشیدن ته سرپوش، در آورید.
 - ☐ واکس را در آورید.
 - ☐ تمام قطعات را بشویید و با برس، صافی فلزی را به دقت در آب گرم تمیز کنید (شکل 23). مطمئن شوید که منافذ صافی فلزی مسدود نشده باشند؛ در صورت لزوم، با یک سنجاق آن را تمیز کنید (شکل 24 را ببینید).
 - ☐ صافی و واکس را مطابق شکل 25 بر روی صفحه پلاستیکی بگذارید و مطمئن شوید که زبانه روی صفحه پلاستیکی در سوراخ واکس جا افتاده باشد.
 - ☐ ترکیب قطعات بالا را در ظرف صافی فلزی قرار دهید (شکل 26)، مطمئن شوید که زبانه در سوراخ حامل چفت شده است (پیکان شکل 26 را ببینید).
 - ☐ در پایان، درپوش را بچرخانید و محکم کنید (شکل 27).
- بی توجهی به روش تمیزکاری بالا، ضمانت نامه را بی اعتبار می کند.

تمیزکاری خروجی جوش آور

پس از درست کردن تقریباً هر 300 قهوه، خروجی جوش آور اسپرسو را به روش زیر تمیز کنید:

- ببینید که دستگاه داغ نباشد و دوشاخه آن نیز به برق نباشد.
- با یک پیچ گشتی، پیچ نگهدارنده صافی خروجی جوش آور اسپرسو را باز کنید (شکل 21).
- صافی خروجی را زیر آب داغ و با یک فرچه یا برس کاملاً تمیز کنید.

مطمئن شوید که سوراخ های صافی نگرفته باشند. در صورت لزوم، آنها را با سوزن یا خار باز کنید (شکل 20). تمیز نکردن به روشی که در بالا گفته شد، ضمانت نامه دستگاه را از اعتبار می اندازد.

مهم: در طی مدت تمیزکاری، هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید یا زیر شیر آب نگیرید. این یک دستگاه برقی است.

رسوب زدایی

توصیه می شود که، پس از درست کردن هر 200 قهوه، قهوه ساز را رسوب زدایی کنید.

بهتر است از یکی از محصولات رسوب زدای موجود در بازار، که ویژه قهوه اسپرسو سازها هستند، استفاده کنید. اگر چنین محصولاتی موجود نبود، همانند زیر عمل کنید:

- 1- مخزن را از نیم لیتر آب پر کنید.
 - 2- قاشق غذاخوری (حدود 30 گرم) جوهر لیمو (اسید سیتریک) را در مخزن حل کنید (جوهر لیمو را می توانید از داروخانه ها یا سوپرمارکت ها تهیه نمایید).
 - 3- پیچ انتخاب را به روی موقعیت  بچرخانید و صبر کنید تا چراغ نشانگر OK روشن شود.
 - 4- ببینید نگهدارنده صافی به دستگاه وصل نباشد. سپس ظرفی را زیر خروجی جوش آور قرار دهید.
 - 5- پیچ انتخاب را به روی موقعیت  بچرخانید (شکل 8) و نیمی از محلول درون مخزن را خالی نمایید.
 - سپس، با چرخاندن انتخابگر به روی موقعیت «O»، جریان خروج محلول را قطع نمایید (شکل 14).
 - 6- بگذارید محلول برای حدود 15 دقیقه اثر کند؛ سپس بقیه محلول درون مخزن را خالی کنید.
 - 7- برای ازمیان بردن بازمانده های محلول و رسوب، مخزن را خوب آب بکشید و از آب تمیز پر کنید. سپس سر جایش بگذارید.
 - 8- پیچ انتخاب را به روی موقعیت  بچرخانید و آب را خالی کنید تا مخزن کاملاً تخلیه شود.
 - 9- پیچ انتخاب را به روی موقعیت  بچرخانید و این کار را 7 یا 8 بار دیگر انجام دهید.
- تعمیر آن دسته از آسیب دیدگی های قهوه ساز که ناشی از رسوب گرفتگی دستگاه باشد، مشمول خدمات ضمانت نامه نمی شود؛ مگر آن که رسوب زدایی به طور مرتب و همانند آنچه توضیح داده شد انجام شود.

مشکل	علت‌های احتمالی	راه‌حل/چاره
قهوه اسپرسو اصلاً خارج نمی‌شود.	● مخزن آب ندارد. ● سوراخ‌های مجاری نگه‌دارنده صافی گرفته‌اند. ● خروجی جوش‌آور اسپرسو گرفته است.	● مخزن را آب کنید. ● سوراخ‌ها را تمیز کنید. ● همانند بخش «تمیزکاری خروجی جوش‌آور»، آن را تمیز کنید. ● همانند بخش «تمیزکاری صافی»، آن را تمیز کنید. ● مخزن را اندکی به پایین فشار دهید تا دریچه کف آن باز شود.
قهوه اسپرسو، به جای چکیدن از سوراخ‌ها، از لبه‌های نگه‌دارنده صافی می‌چکد.	● صافی گرفته است. ● مخزن درست جا نرفته است و دریچه زیرین آن باز نیست.	● نگه‌دارنده صافی درست جا نرفته است. ● نگه‌دارنده صافی را درست ببندید و محکم، تا جایی که می‌شود، بچرخانید. ● واشر را بدهید تا در یک مرکز خدمات برای تان تعویض کنند. ● سوراخ‌ها را تمیز کنید.
قهوه اسپرسو سرد است.	● زمانی که کلید تحویل قهوه را فشار داده‌اید، چراغ نشانگر OK اسپرسو روشن نشده بوده است. ● عمل ازپیش‌گرم‌کردن انجام نشده است. ● فنجان‌ها را از پیش گرم نکرده‌اید.	● صبر کنید تا چراغ OK اسپرسو روشن شود. ● همانند بخش «ازپیش‌گرم‌کردن قهوه‌ساز»، آن را گرم کنید. ● فنجان‌ها را قبلاً گرم کنید.
پمپ زیادی سروصدا می‌کند.	● مخزن آب خالی است. ● مخزن درست جا نرفته است و دریچه زیرین آن باز نیست.	● مخزن را دوباره پر کنید. ● مخزن را اندکی به پایین فشار دهید تا دریچه کف آن باز شود.
کف یا خامه قهوه خیلی روشن است (به‌تندی از خروجی بیرون می‌آید).	● قهوه آسیاب‌شده به اندازه کافی فشرده نشده است. ● قهوه آسیاب‌شده به اندازه کافی وجود ندارد. ● قهوه آسیاب‌شده خیلی درشت است.	● قهوه آسیاب‌شده را محکم‌تر فشرده سازید (شکل 6). ● مقدار قهوه آسیاب‌شده را افزایش دهید. ● تنها از قهوه آسیاب‌شده ویژه اسپرسوسازها استفاده کنید.
کف یا خامه قهوه خیلی تیره است (به‌کندی از خروجی بیرون می‌آید).	● نوع قهوه آسیاب‌شده به‌کاررفته اشتباه است. ● قهوه آسیاب‌شده زیادی فشرده شده است. ● مقدار قهوه آسیاب‌شده زیاد است. ● خروجی جوش‌آور اسپرسو گرفته است. ● صافی گرفته است. ● قهوه آسیاب‌شده خیلی ریز است. ● قهوه نمدار است یا زیادی ریز آسیاب شده است. ● نوع قهوه آسیاب‌شده به‌کاررفته اشتباه است.	● نوع قهوه آسیاب‌شده را عوض کنید. ● قهوه آسیاب‌شده را کمتر فشرده کنید (شکل 6). ● مقدار قهوه آسیاب‌شده را کاهش دهید. ● همانند بخش «تمیزکاری خروجی جوش‌آور»، آن را تمیز کنید. ● همانند بخش «تمیزکاری صافی»، آن را تمیز کنید. ● تنها از قهوه آسیاب‌شده ویژه اسپرسوسازها استفاده کنید. ● تنها از قهوه آسیاب‌شده ویژه اسپرسوسازها استفاده کنید. مطمئن شوید که نمدار نشده باشد. ● نوع قهوه آسیاب‌شده را عوض کنید.
به هنگام درست‌کردن کاپوچینو، کف‌شیر درست نمی‌شود.	● شیر به اندازه کافی سرد نیست. ● کاپوچینوساز کثیف است.	● همیشه از شیر نیمه‌چرب سرد یخچالی استفاده کنید. ● سوراخ‌های کاپوچینوساز را، به‌ویژه آنهایی را که در شکل 19 نشان داده شده‌اند، کاملاً تمیز کنید.



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