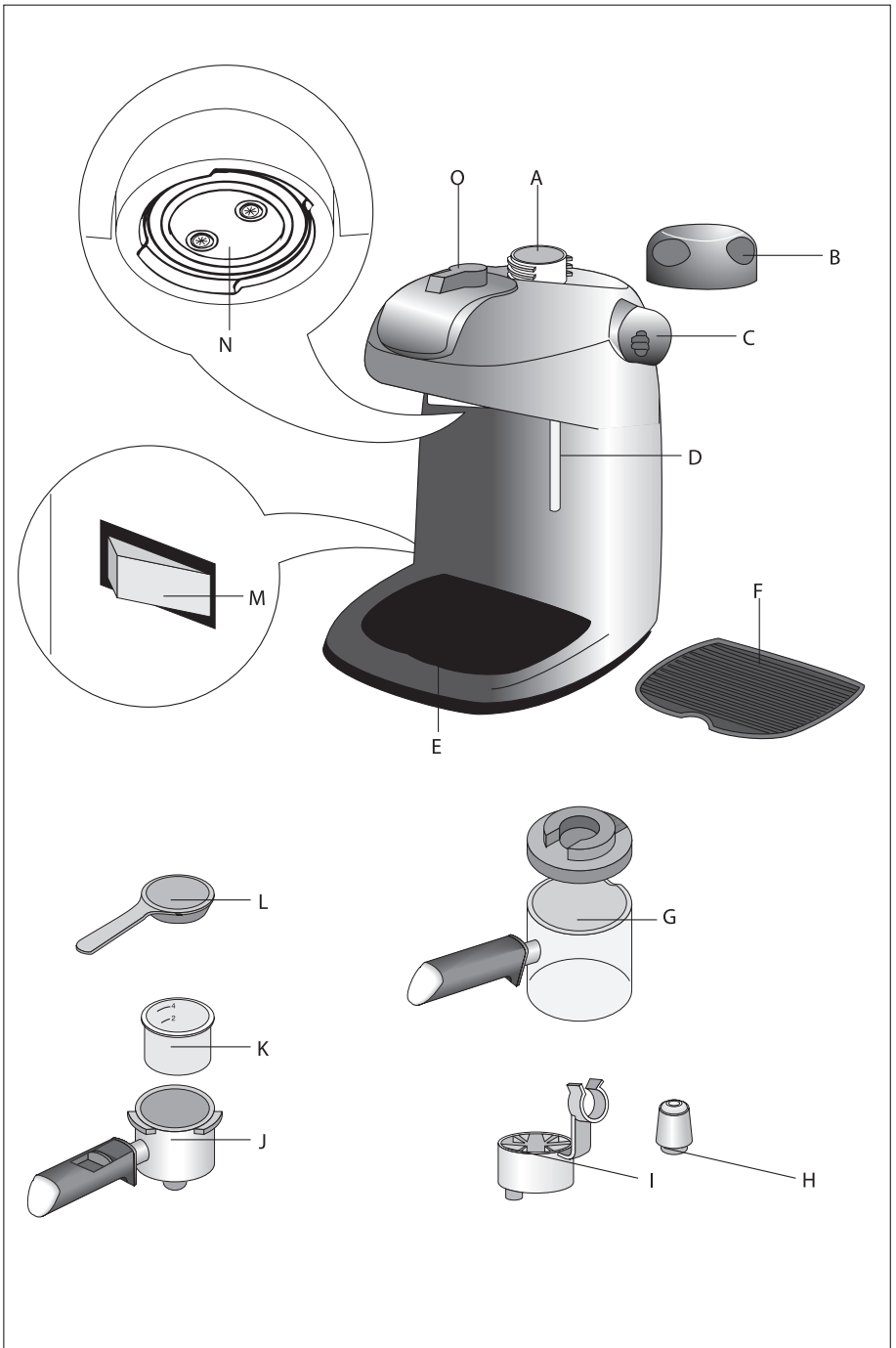


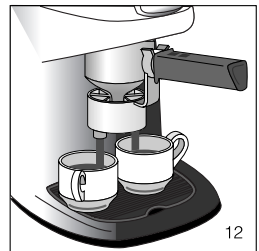
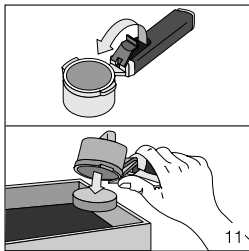
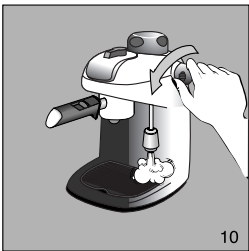
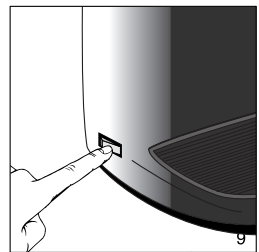
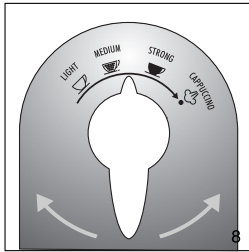
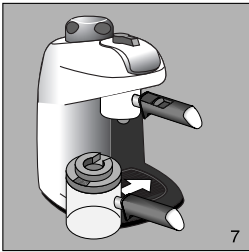
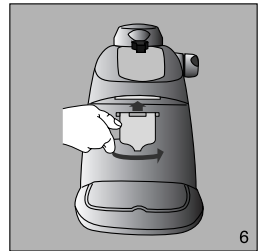
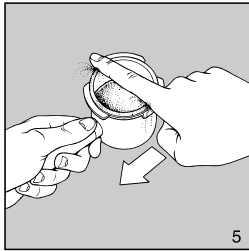
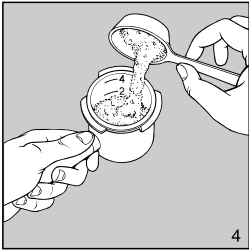
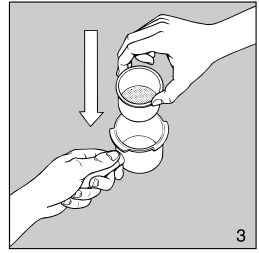
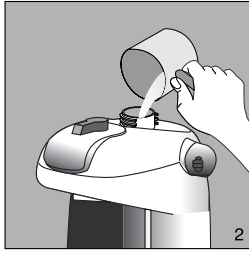
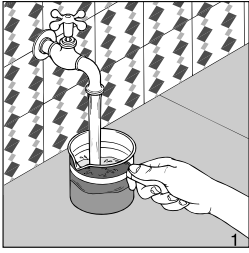
**DeLonghi**

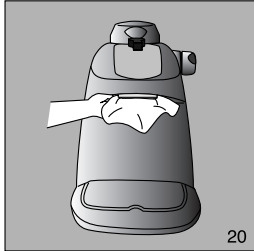
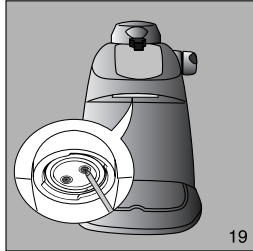
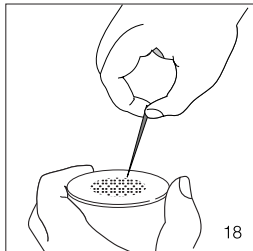
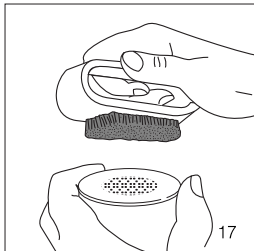
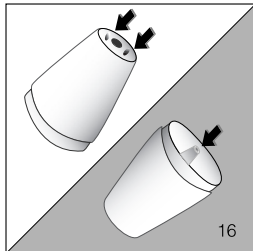
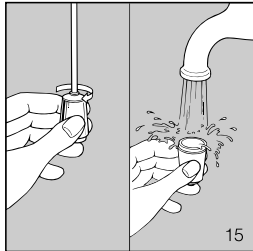
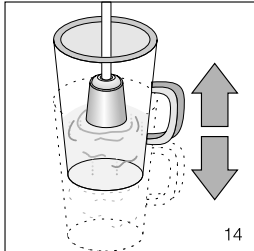
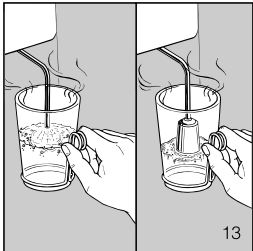
دفرنچه راهنمای فارسی



EC 7







لطفاً قبل از استفاده از دستگاه، این دستورالعملها را به دقت بخوانید و برای رجوع در آینده، نزد خود نگه دارید. به این ترتیب بهترین نتایج و حداکثر ایمنی کار با دستگاه حاصل می‌شود.

## توصیف اجزای دستگاه

اصطلاحات زیر در متن دفترچه‌ی راهنما به کار رفته‌اند:

- A. مخزن آب
- B. درپوش دارای دریچه‌ی اطمینان
- C. دکمه‌ی بخار
- D. لوله‌ی بخار
- E. سینی چکه
- F. سینی فنجان
- G. ظرف درپوش دار
- H. سرلوله‌ی کاپوچینوساز
- I. توزیع‌گر قهوه برای فنجانها (در صورت ارایه)
- J. نگهدارنده‌ی صافی
- K. فیلتر
- L. پیمان
- M. کلید روشن/خاموش
- N. خروجی مخزن
- O. تنظیمگر جریان (در صورت ارایه)

## هشدارهای ایمنی

- این دستگاه برای تهیه‌ی قهوه و گرم کردن مجدد نوشیدنی‌ها تولید شده است. لطفاً دقت کنید در اثر پاشیده شدن آب یا بخار داغ دستگاه نسوزید و از استفاده‌ی نادرست از دستگاه بپرهیزید.
- هنگام استفاده، به هیچیک از سطوح داغ دستگاه دست نزنید.
- پس از باز کردن بسته‌بندی دستگاه، مطمئن شوید که دستگاه سالم و قطعات آن کامل است. اگر تردیدی دارید، از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

- اجزای بسته‌بندی (فوم پلی استیرن، و ...) را از دسترس کودکان دور نگه دارید؛ این اقلام بسیار خطرناک‌اند.

- از این دستگاه تنها در منزل استفاده کنید؛ بنابراین هرگونه استفاده‌ی دیگر نامناسب و خطرناک است.

- تولیدکننده هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از استفاده‌ی نادرست از دستگاه به عهده نمی‌گیرد.

- با دستهای خیس یا مرطوب از دستگاه استفاده نکنید.

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

- نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.

- در صورت شکستگی یا نقص عملکرد، فوراً دستگاه را خاموش کنید و به آن دست نزنید؛ برای تعمیر، با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید و از آنها بخواهید که از قطعات اصلی برای تعمیر دستگاه استفاده کنند. نادیده گرفتن این نکته، استفاده‌ی ایمن از دستگاه را به خطر می‌اندازد.

- هیچگاه سیم برق دستگاه را تعویض نکنید؛ این کار به ابزارهای ویژه‌ای نیاز دارد و اگر سیم برق آسیب دیده است، یا نیاز به تعویض دارد به مرکز خدمات مجاز پس از فروش دلونگی مراجعه نمایید.

- اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید، آن را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.

- مانند هر دستگاه برقی دیگر، گرچه دستورالعملهای استفاده، حتی‌الامکان تمام اتفاقات احتمالی را پوشش داده‌اند، با این حال از عقل سلیم کمک بگیرید و احتیاط نمایید. به ویژه اگر در حضور کودکان از دستگاه استفاده می‌کنید.

۴- فیلتر را در نگهدارنده‌ی فیلتر (شکل ۳) قرار دهید

۵- مطابق مقادیر نشان داده شده در جدول، قهوه را به صورت یکنواخت در صافی بریزید. (شکل ۴). از قهوه با درجه‌ی آسیاب متوسط استفاده کنید. (از قهوه بیش از حد آسیاب شده، استفاده نکنید. در غیر این صورت، منافذ فیلتر مسدود می‌شود؛ قهوه‌ی موکا نیز مناسب است.)

۶- قهوه‌ی اضافی را از لبه‌های صافی بگیرید. (شکل ۵)

۷- برای اتصال نگهدارنده فیلتر به دستگاه، نگهدارنده را در زیر خروجی مخزن قرار دهید (شکل ۶). در این حالت، نگهدارنده‌ی فیلتر را به سمت بالا فشار دهید و همزمان آن را تا جایی که امکان دارد به سمت چپ بچرخانید. مهم نیست که دستگیره‌ی نگهدارنده‌ی فیلتر درست در وسط دستگاه قرار بگیرد. مهم این است که نگهدارنده‌ی فیلتر در جایش محکم شده باشد.

۸- ظرف درپوشدار را می‌بایستی در زیر نگهدارنده‌ی فیلتر طوری قرار دهید که خروجی سرلوله در داخل دهانه‌ی پارچ قرار گیرد (شکل ۷). مطمئن شوید که تنظیمگر بخار در حالت خاموش باشد.

۹- اگر دستگاه دارای تنظیمگر جریان است؛ اهرم تنظیمگر را بر اساس غلظت دلخواه قهوه، در یکی از موقعیت‌های LIGHT, MEDIUM, STRONG (رقیق، متوسط، غلیظ) قرار دهید (شکل ۸).

۱۰- کلید روشن/خاموش (شکل ۹) را فشار دهید. چراغ نشانگر روشن می‌شود.

۱۱- سه دقیقه زمان لازم است تا قهوه بیرون آید. پس از خروج قهوه، دستگاه را خاموش کنید.

۱۲- پیش از باز کردن درپوش مخزن، یا جداکردن نگه دارنده فیلتر، تنظیمگر بخار را به آرامی بچرخانید تا بخار داخل دستگاه تخلیه شود. (شکل ۱۰).

• دستگاه را بر روی سطح کار صاف، به دور از شیر آب و سینک قرار دهید.

• ببینید که ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ نشان داده شده در صفحه‌ی مشخصات دستگاه یکسان باشد. دستگاه می‌بایدستی به پریز برق دارای اتصال زمینی (ارت) با حداقل ۱۰ آمپر جریان وصل شود. تولید کننده مسئولیتی در قبال آسیبهای ناشی از اتصال زمینی نامناسب بر عهده نمی‌گیرد.

• اگر دوشاخه دستگاه به پریز برق نمی‌خورد، از تعمیرکاری ماهر بخواهید آن را برایتان تعویض کند. اگر سیم برق آسیب دیده و نیاز به تعمیر دارد، با مرکز خدمات مجاز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.

• هیچگاه دستگاه را در محیطی که دمای آن ممکن است به صفر درجه سانتی‌گراد و کمتر از آن برسد قرار ندهید (اگر آب داخل دستگاه یخ بزند، دستگاه ممکن است آسیب ببیند).

• در صورت شکستگی و نقص عملکرد، از دستگاه استفاده نکنید. دوشاخه را از برق بکشید و دستگاه را خاموش کنید.

### طرز تهیه قهوه اسپرسو

۱- درپوش مخزن آب را به سمت چپ بچرخانید و باز کنید.

۲- با استفاده از ظرف ارایه شده (شکل ۱)، مطابق مقادیر نشان داده شده در جدول انتهای دفترچه راهنما، آب در مخزن بریزید (شکل ۲). از مقادیر نشان داده شده، آب بیشتر نریزید؛ زیرا ممکن است باعث نقص عملکرد دستگاه شود. هنگام پرکردن مخزن مطمئن شوید که کلید ON/OFF (روشن/خاموش) در موقعیت OFF (خاموش) باشد.

۳- با دقت درپوش مخزن را به سمت راست بچرخانید و ببندید.

**نکته:** به دلایل ایمنی، هنگامی که مخزن داغ است، باز کردن درپوش مخزن ممکن نیست. و درپوش بدون آنکه باز شود، می‌چرخد. اگر به هر دلیل درپوش را باید باز کنید به روش ذکر شده، بخار درون مخزن را تخلیه کنید.

۱۳- برای بیرون آوردن نگهدارنده‌ی فیلتر، دستگیره‌ی آن را از راست به چپ بچرخانید. برای بیرون ریختن قهوه‌ی آسیاب شده از نگهدارنده، آن را سر و ته کنید و چند ضربه به آن بزنید. تا قهوه‌ی آسیاب بیرون ریخته شود یا نگهدارنده را زیر شیر آب بگیرید و بگذارید تا خشک شود.

**نکته:** برای از بین بردن بوی تازگی دستگاه، هنگامی که برای اولین بار از آن استفاده می‌کنید چرخه‌ی تهیه‌ی قهوه را چندین بار تکرار کنید و قهوه‌ی به دست آمده را دور بریزید.

### ریختن قهوه درون فنجانها

ظرف مخصوص را برای تهیه‌ی ۲ یا ۴ فنجان قهوه می‌توان مورد استفاده قرار داد. اگر می‌خواهید تنها دو فنجان قهوه درست کنید، تعدیلگر را روی بخش پایینی نگهدارنده‌ی صافی قرار دهید. (شکل ۱۲)، و دو فنجان مستقیماً زیر سرلوله‌ها قرار دهید. قهوه به درون فنجان‌ها می‌ریزد.

### طرز تهیه کاپوچینو

کاپوچینو، قهوه اسپرسویی است که کف‌شیر روی آن از طریق حرارت دادن شیر به دست آمده است.

۱- از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید. به مقدار مورد نیاز شیر در ظرف بریزید؛ بهترین نتیجه با استفاده از شیر کم چرب تازه در دمای یخچالی به دست می‌آید.

۲- شیر را در ظرفی بریزید. ظرف می‌بایستی به اندازه کافی بزرگ باشد؛ به طوری که گنجایش سه برابر حجم شیر را داشته باشد.

### در مدلهای دارای تنظیمگر جریان

۳- طبق روش مراحل ۱ تا ۱۰ در بخش طرز تهیه قهوه‌ی اسپرسو عمل کنید. توجه داشته باشید که مقدار آبی که برای تهیه ۲ فنجان کاپوچینو لازم است، بیشتر از آب مورد نیاز برای تهیه ۲ فنجان قهوه‌ی عادی است. زیرا تولید بخار برای تهیه‌ی کف‌شیر نیز ضروری است. توصیه می‌شود که تنظیمگر را بر روی موقعیت متوسط قرار دهید.

۴- بگذارید قهوه در ظرف تا علامت ۲ درج شده در کنار ی آن بالا بیاید. سپس عملکرد کاپوچینو را انتخاب کنید. هنگامی که خروج قهوه از نگهدارنده‌ی فیلتر متوقف شد، سرلوله‌ی بخار را در شیر قرار دهید. به طوری که دهانه‌ی سرلوله زیر سطح شیر قرار گیرد. (شکل ۱۳) و تنظیمگر بخار را به سمت چپ بچرخانید و دریچه اطمینان را باز کنید.

۵- ظرف را در زیر سرلوله‌ی بخار به سمت بالا و پایین حرکت دهید؛ (شکل ۱۴). (این کار باعث تهیه‌ی حداکثر میزان کف‌شیر می‌شود). تا تخلیه کامل بخار درون مخزن به کف‌شیر سازی ادامه دهید. سپس تنظیمگر بخار را به سمت چپ بچرخانید تا دریچه‌ی اطمینان بسته شود و کلید ON/OFF (روشن/ خاموش) را در موقعیت OFF (خاموش) قرار دهید.

**هشدار:** پس از استفاده از دستگاه، همیشه تنظیمگر بخار را بچرخانید و آب یا بخار باقی‌مانده در مخزن را تخلیه نمایید.

۶- کف‌شیر را به آرامی یا با قاشق بر روی قهوه بریزید و با کمی پودر شکلات تزیین کنید تا کاپوچینویی عالی به دست آید.

### در مدلهای بدون تنظیمگر جریان

۳- طبق روش مراحل ۱ تا ۱۰ در بخش طرز تهیه قهوه اسپرسو عمل کنید. توجه داشته باشید که مقدار آبی که برای تهیه ۲ فنجان کاپوچینو لازم است، بیشتر از آب مورد نیاز برای تهیه‌ی ۲ فنجان

قهوه‌ی عادی است. زیرا تولید بخار برای درست کردن کف‌شیر نیز ضروری است.

۴- هنگامی که قهوه از نگهدارنده‌ی فیلتر شروع به بیرون آمدن می‌کند، سرلوله‌ی بخار را در زیر سطح شیر قرار دهید و دریچه‌ی اطمینان را با چرخاندن تنظیمگر بخار به سمت چپ باز کنید.

۵ - مطابق شکل ۴، ظرف را در زیر سرلوله‌ی بخار به سمت بالا و پایین حرکت دهید (شکل ۱۴). (این کار باعث تهیه‌ی حداکثر میزان کف‌شیر میشود). تا تخلیه کامل بخار درون مخزن به کف‌شیر سازی ادامه دهید. سپس تنظیمگر بخار را به سمت راست بچرخانید.

۶ - بگذارید قهوه باقی‌مانده از داخل نگهدارنده در ظرف بریزد. این کار حدوداً سه دقیقه طول می‌کشد. سپس دستگاه را خاموش کنید.

۷- هشدار: پس از استفاده از دستگاه، همیشه تنظیمگر بخار را بچرخانید و آب یا بخار باقی‌مانده در مخزن را تخلیه نمایید. قهوه را در فنجان بریزید؛ کف‌شیر را به آرامی یا با قاشق بر روی قهوه بریزید و با کمی پودر شکلات تزیین کنید تا کاپوچینویی عالی به دست آید.

## تمیزکاری سرلوله‌ی کاپوچینوساز

بلافاصله پس از استفاده از دستگاه، شیر درون لوله‌ی بخار(و سرلوله کاپوچینو) را پاک کنید. زیرا تمیزکاری شیر خشک شده آسان نیست. به یاد داشته باشید که برای این کار تنظیمگر بخار را به سمت چپ بچرخانید.

مهم: بلافاصله پس از استفاده، قسمت کف‌شیرساز و سرلوله‌ی بخار را تمیز کنید. برای این کار به روش زیر عمل کنید:

• تنظیمگر بخار را بچرخانید(شکل ۵)، بگذارید اندکی بخار به مدت چند ثانیه بیرون آید.

• ببینید که ۳ منفذ نشان داده شده در شکل ۱۶ مسدود نشده باشد. در صورت لزوم با سوزنی

آنها را تمیز کنید.

• کاپوچینوساز و سرلوله‌ی بخار را با آب گرم کاملاً بشویید.

• کاپوچینوساز را دوباره در جایش قرار دهید.

## نکات کاربردی

تهیه‌ی یک اسپرسو یا کاپوچینو چندان دشوار نیست. با این حال نیاز به تمرین دارد. توجه به نکات زیر باعث می‌شود بهترین نتایج در کار با دستگاه حاصل شود. پیش از ریختن قهوه در فنجانها آنها را گرم کنید.

• برای دستیابی به بهترین نتایج، از قهوه اسپرسوی مناسب استفاده کنید. این نوع قهوه در سوپرمارکتها موجود است.

• برای تهیه‌ی قهوه، پودر قهوه‌ی تازه بهترین نتایج را به همراه دارد. برای حفظ عطر و طعم قهوه، آن را در ظرفی دربسته و در مکانی خنک، ترجیحاً در یخچال نگه داری کنید.

## تمیزکاری و نگهداری

• از حلالها، پاک‌کننده‌های سایا(خورنده‌ی سطوح) یا الکل برای تمیزکاری دستگاه استفاده نکنید. از پارچه‌ای نرم و مرطوب استفاده کنید.

• به طور منظم نگهدارنده فیلتر، فیلتر و سینی چکه را تمیز کنید.

توجه: هنگام تمیزکاری، دستگاه را در آب فرو نبرید. - این دستگاه، برقی است!

## تمیزکاری نگهدارنده‌ی صافی

پس از تهیه‌ی هر ۳۰۰ فنجان قهوه، نگه‌دارنده‌ی فیلتر را به روش زیر تمیز کنید:

• فیلتر را بیرون آورید.

• داخل نگهدارنده‌ی صافی را تمیز کنید. آن را هیچگاه در ماشین ظرفشویی نشویید.

• تمامی اجزا و فیلتر فلزی را در آب گرم با برس بشویید و تمیز کنید (شکل ۱۷). مطمئن شوید که منافذ فیلتر فلزی مسدود نشده باشند. در صورت لزوم با سوزن آنها را تمیز کنید (شکل ۱۸).

نادیده گرفتن تمیزکاری به روش بالا، باعث بی اعتبار شدن ضمانت نامه دستگاه می شود.

## تمیزکاری خروجی مخزن اسپرسو

پس از تهیه حدوداً ۳۰۰ فنجان قهوه، مخزن را به روش زیر تمیز کنید:

• ببینید که دستگاه داغ نباشد و دوشاخه به برق نباشد.

• با پیچ گوشتی، دو پیچی را که خروجی مخزن را نگه میدارند باز کنید. (شکل ۱۹)

• مخزن را با پارچه ای مرطوب تمیز کنید. (شکل ۲۰).

• با برس، خروجی را در آب گرم کاملاً تمیز کنید. مطمئن شوید که منافذ آن بسته نباشد. در صورت لزوم با سوزن آن را تمیز کنید.

• خروجی را زیر شیر آب بگیرید و آن را دست تمیز کنید.

• خروجی مخزن اسپرسو را در جایش قرار دهید. نادیده گرفتن این نکات تمیزکاری، ضمانت نامه دستگاه را بی اعتبار می سازد.

## رسوب زدایی

توصیه میشود که قهوه ساز را هر بار پس از تهیه ۳۰۰ فنجان قهوه رسوب زدایی کنید. از محصولات مخصوص رسوب زدایی اسپرسو ساز موجود در بازار استفاده کنید. اگر این محصولات را در بازار پیدا نمی کنید؛ به روش زیر عمل کنید:

۱- ابتدا دستگاه قهوه ساز را تمیز کنید. آن را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.

۲- ظرف مخصوص درپوش دار را تا لبه پر کنید.

۳- یک قاشق اسید سیتریک یا جوهر لیمو (۱۰ الی ۱۵ گرم) را در آن بریزید و حل کنید (از داروخانه یا سوپرمارکت بگیرید).

۴- محلول را در مخزن بریزید.

۵- درپوش مخزن را در جایش قرار دهید و بگذارید محلول ۳۰ دقیقه در آن بماند.

۶- انتخابگر را در موقعیت light «رقیق» قرار دهید.

۷- فیلتر و نگهدارنده ی فیلتر بدون ریختن قهوه ی آسیاب در جایشان قرار دهید.

۸- ظرف را بر روی سینی چکه قرار دهید.

۹- دوشاخه را به برق بزنید.


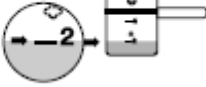
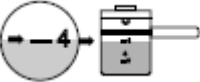

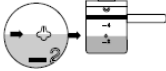
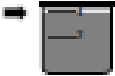
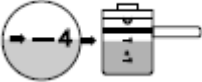
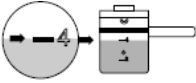

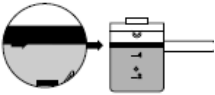
۱۰- دستگاه را روشن کنید. پس از چند دقیقه، محلول داغ از نگه دارنده ی فیلتر در ظرف می ریزد.

۱۱- لوله ی بخار را در لیوان یا فنجان قرار دهید. در حالی که محلول رسوب زدا از نگهدارنده بیرون می ریزد، تنظیمگر بخار را برای چند ثانیه باز کنید. این کار باعث می شود که تمام پسماندهای شیر درون لوله تمیز شود.

۱۲- تنظیمگر بخار را ببندید. (محلول رسوب زدا همچنان در حال تخلیه شدن است).

۱۳- پس از توقف ریزش محلول رسوب زدا، دستگاه را خاموش کنید و بگذارید خنک شود. نگهدارنده، فیلتر و ظرف را بیرون آورید و با آب داغ بشویید.

۱۴- برای پاک کردن مواد باقی مانده ی رسوب زدا، حداقل دوبرار چرخه ی تهیه ی قهوه را بدون استفاده از قهوه ی آسیاب تکرار کنید).

مقدار شیر درون ظرف	مقدار قهوه درون صافی	مقدار آب درون ظرف	برای تهیه
			۲ اسپرسو
<p>حداکثر یک ظرف پر شده تا علامت 4 استفاده کنید.</p> 		<p>سطح آبی که درون مخزن بریزیم باید با علامت بخار روی ظرف مطابق باشد.</p> 	۲ کاپوچینو
			۴ اسپرسو
<p>حداکثر دو ظرف پر شده تا علامت 4 استفاده کنید.</p> 		<p>سطح آبی که درون مخزن می‌ریزیم باید با بخش پایینی نوار فلزی مطابق باشد.</p> 	۴ کاپوچینو



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





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

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸