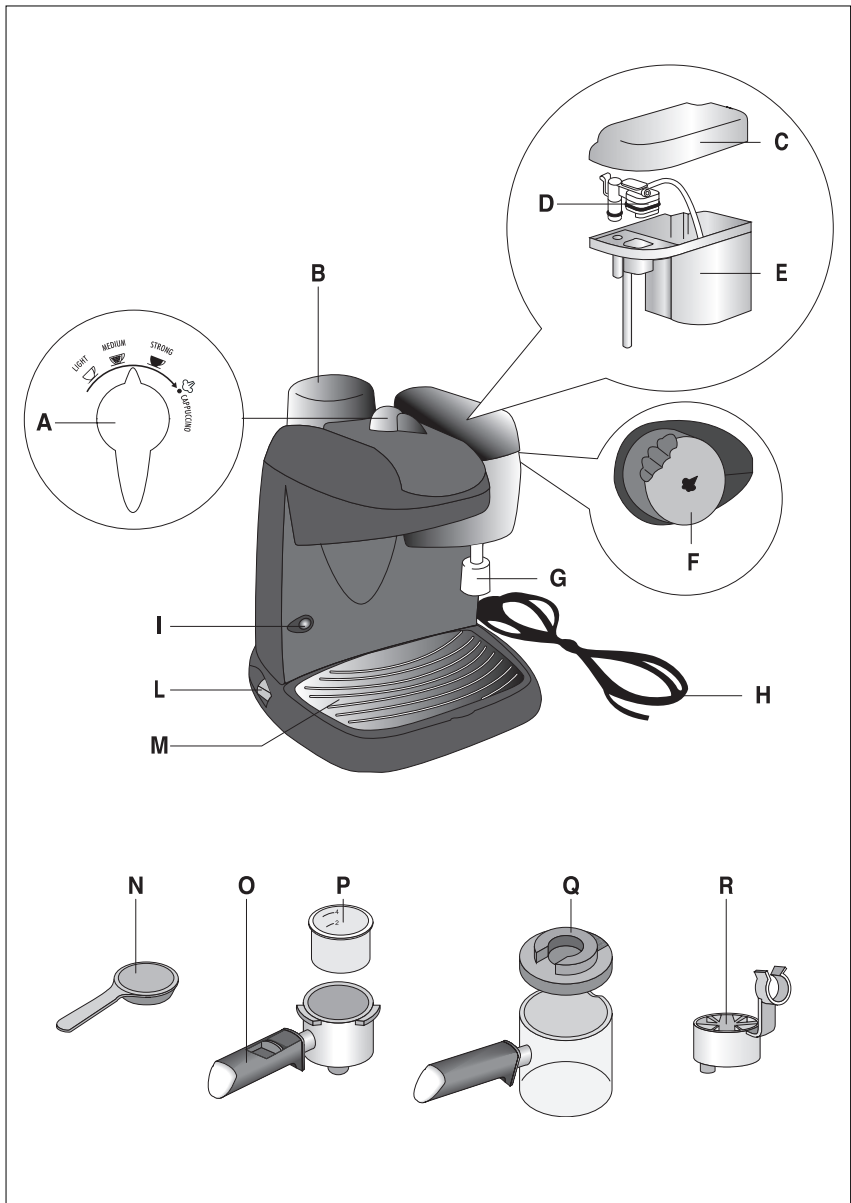


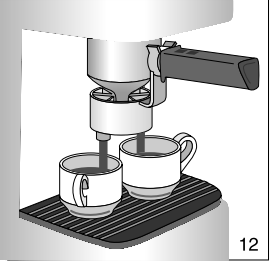
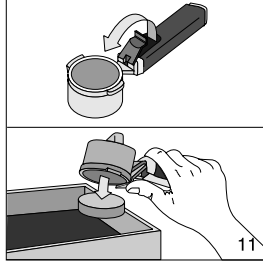
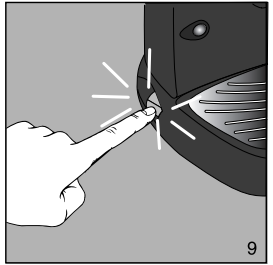
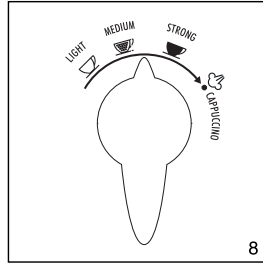
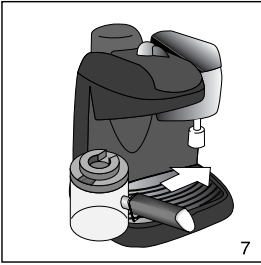
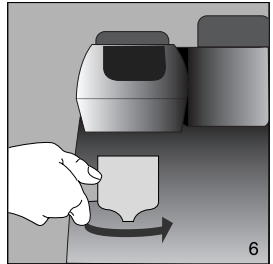
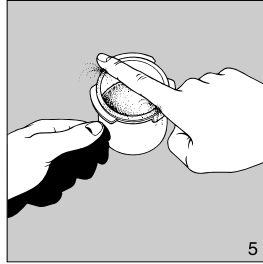
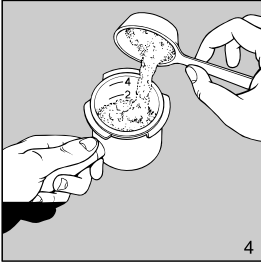
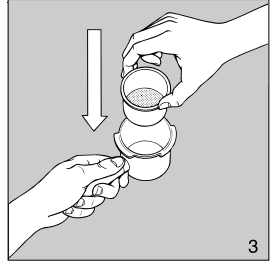
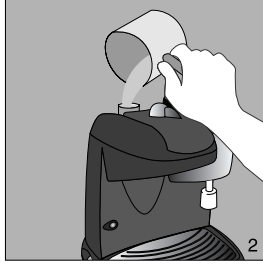
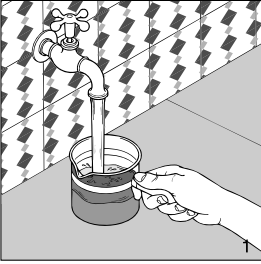
**DeLonghi**

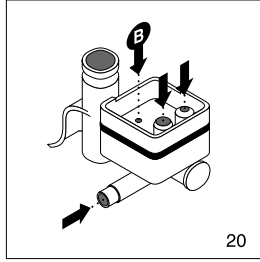
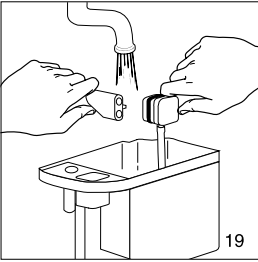
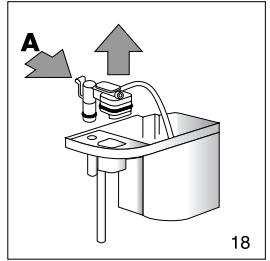
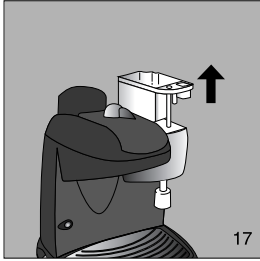
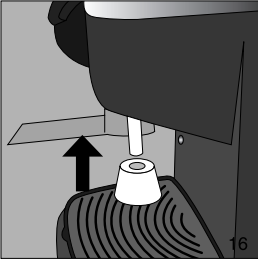
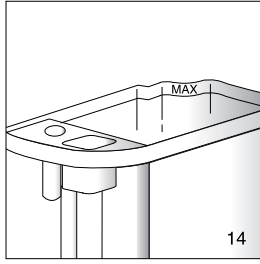
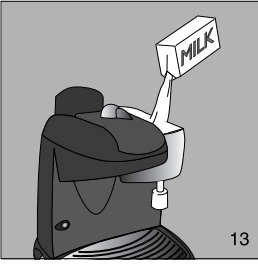
دفترچه راهنمای فارسی



EC 8







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

## توصیف اجزای دستگاه

(شکل صفحه ۱ را ببینید)

اصطلاحات زیر در متن دفترچه‌ی راهنما به کار رفته‌اند:

A انتخابگر برای انتخاب قهوه‌ی رقیق، متوسط، غلیظ و کاپوچینو

B درپوش مخزن جوش‌آور

C پوشش مخزن شیر

D امولسیفایر (تثبیت کننده‌ی ذرات شیر)

E مخزن شیر

F تنظیم‌گر بخار

G کلاهک ضد پاشش

H سیم برق

I چراغ نشانگر آماده‌بودن بخار

L کلید چراغ‌دار

M سینی چکه

N پیمانه

O نگهدارنده‌ی فیلتر

P فیلتر

Q ظرف درپوش‌دار

R توزیع‌گر قهوه در فنجانها

## هشدارهای ایمنی

• هنگام استفاده از دستگاه احتیاط کنید. استفاده‌ی نادرست از افشانه‌های آب یا بخار داغ دستگاه ممکن است سبب سوختگی شود. از دست زدن به اجزای داغ (آب، بخش خروج در تماس با نگهدارنده‌ی صافی (O) و صافی (P)) دستگاه پرهیزید.

• به 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.

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

• از این دستگاه تنها در منزل استفاده کنید؛ هرگونه استفاده‌ی دیگر، نامناسب و بنابراین 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 مجاز سازنده تماس

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

## تهیه قهوه

۱- درپوش مخزن جوش‌آور (B) 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 دفترچه‌ی راهنما، آب در جوش‌آور بریزید (شکل ۲). از مقادیر تعیین شده آب بیشتر نریزید؛ زیرا ممکن است باعث نقص در عملکرد دستگاه شود. هنگام پرکردن جوش‌آور مطمئن شوید که کلید چراغ‌دار (L) در موقعیت خاموش باشد.

۳- فیلتر را در نگه‌دارنده‌اش قرار دهید (شکل ۳).

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

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

۶- برای اتصال نگهدارنده‌ی فیلتر به دستگاه، نگهدارنده را در زیر خروجی مخزن جوش‌آور 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 راست بچرخانید. مطمئن شوید که نگهدارنده در جایش محکم شده باشد. مهم نیست که دستگیره‌ی نگه‌دارنده در کجای دستگاه قرار می‌گیرد؛ مهم این است که نگه‌دارنده در جایش محکم شده باشد.

۷- ظرف درپوش‌دار را می‌بایستی طوری در زیر نگهدارنده‌ی فیلتر قرار دهید که سرلوله در داخل دهانه‌ی ظرف قرار گیرد (شکل ۷).

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 ویژه‌ی نیاز دارد، اگر سیم برق آسیب دیده است، یا نیاز به تعویض دارد، به مرکز خدمات مجاز پس از فروش 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، حتی الامکان 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.

## نصب:

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

• توجه داشته باشید که ولتاژ برق مصرفی محلتان، با ولتاژ نشان داده شده در صفحه‌ی مشخصات دستگاه یکسان باشد. دستگاه می‌بایستی به پریز برق دارای اتصال زمینی (ارت) با حداقل ۱۰ آمپر جریان وصل شود. تولید کننده مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از اتصال زمینی ناکافی 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 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).

## طرز تهیه‌ی کاپوچینو

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

۱- از جدول زیر به عنوان راهنمای تهیه استفاده کنید. به مقدار مورد نیاز شیر در مخزن شیر (E) بریزید (حدوداً ۱۰۰ سی سی برای هر کاپوچینو)؛ هیچگاه بیش از علامت حداکثر درج شده روی مخزن نریزید (حدوداً ۲۵۰ سی سی). (شکل ۱۴). در غیر این صورت، ممکن است پس از پایان فرایند کف شیرسازی، شیر همچنان از لوله‌ی مخزن شیر چکه کند. بهترین نتیجه با استفاده از شیر نجوشیده بدست می‌آید. از شیر داغ استفاده نکنید. وقتی که می‌خواهید ۴ کاپوچینو آماده کنید؛ شیر درون مخزن شیر باید پُر باشد.

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

۳- به روش مراحل ۱ تا ۸ در بخش طرز تهیه قهوه عمل کنید. اما مطابق جدول انتهایی دفترچه، آب بیشتری استفاده کنید.

۴- کلید چراغدار را بزنید و دستگاه را روشن کنید. قهوه را در ظرف بریزید. هنگامی که قهوه به سطح ۲ یا ۴ نشان داده شده بر روی ظرف رسید؛ انتخابگر قهوه را در موقعیت «CAPUCCINO» قرار دهید و خروج قهوه را متوقف کنید.

مهم: علامت ۲ یا ۴ نباید مطابق با خامه‌ی کمر نگ باشد؛ بلکه باید با قهوه‌ی پرننگ زیر خامه مطابق باشد. هنگام کار بسیار دقت کنید. اگر سطح قهوه از خط ۲ یا ۴ تجاوز کند، بخار کافی برای کف شیرسازی فراهم نخواهد شد.

۵- قهوه را در فنجان‌ها بریزید. یکی یکی، فنجانهای حاوی قهوه را در زیر لوله‌ی مخزن شیر قرار دهید (شکل ۱۵) و صبر کنید تا چراغ آماده بودن بخار (A) روشن شود؛ هنگام استفاده از فنجانهای کوچک، برای پرهیز از پاشیدن

۸- انتخابگر را بر اساس غلظت دلخواه قهوه، روی یکی از موقعیت‌ها SRONG, MEDIUM, LIGHT (رقیق، متوسط، غلیظ) قرار دهید (شکل ۸).

۹- مطمئن شوید که تنظیم‌گر بخار (F) کاملاً بسته شده باشد سپس کلید چراغ‌دار را فشار دهید. ۱۰- سه دقیقه زمان لازم است تا قهوه از خروجی‌ها بیرون بیاید. پس از خروج قهوه کلید چراغ‌دار را خاموش کنید. ۱۱- پیش از جدا کردن نگه دارنده صافی، تنظیمگر بخار را به آرامی بچرخانید تا بخار داخل جوش‌آور دستگاه نیز تخلیه شود. (شکل ۱۰).

**نکته:** به دلایل ایمنی، هنگامی که مخزن جوش‌آور داغ است باز کردن درپوش مخزن جوش‌آور 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 جوش‌آور را تخلیه کنید. برای بیرون ریختن قهوه‌ی آسیاب شده از درون فیلتر، آن را سر و ته کنید و چند ضربه به آن بزنید تا قهوه‌ی آسیاب بیرون بیاید (شکل ۱۱). یا این که نگهدارنده به همراه فیلتر را زیر شیر آب بگیرید و بشویید.

**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.

## روش استفاده از توزیع‌گر قهوه

ظرف را برای تهیه‌ی ۲ یا ۴ فنجان قهوه می‌توان مورد استفاده قرار داد. اگر می‌خواهید تنها دو فنجان قهوه درست کنید، توزیع‌گر (R) را روی بخش پایینی نگهدارنده‌ی فیلتر قرار دهید. (شکل ۱۲).

شیر، کلاهک ضد پاشش (G) را روی لوله‌ی شیر نصب کنید (شکل ۱۶).

۶- تنظیمگر بخار را به سمت چپ بچرخانید تا کف شیر از لوله بیرون آید (شکل ۱۵). برای تهیه‌ی کف شیر و برای پرهیز از پاشیدن شیر، تنظیمگر بخار را حداقل یک دور بچرخانید. فرایند را ادامه دهید تا نصف شیر موجود در مخزن تخلیه شود. سپس با چرخاندن تنظیمگر به سمت راست، بخاردهی را متوقف کنید.

۷- این عملیات را به تعداد فنجانهای مورد نیاز تکرار کنید تا شیر درون مخزن تخلیه شود. مهم: همیشه منتظر شوید تا چراغ آماده بودن بخار (I)، روشن شود.

۸- بلافاصله پس از آماده شدن کاپوچینوها، کمی آب در مخزن شیر بریزید و ظرف را زیر لوله‌ی مخزن شیر قرار دهید. تنظیمگر بخار را بچرخانید و بخار را کاملاً تخلیه کنید. (حدود یک دقیقه).

مهم: حتی زمانی که این کار ضروری به نظر نمی‌رسد، عملیات مذکور را هر بار پس از تهیه‌ی قهوه انجام دهید تا آب یا بخار باقی مانده در مخزن جوش‌آور به طور کامل تخلیه شود. در غیر این صورت، هنگام استفاده‌ی بعدی از دستگاه آب یا بخار باقی مانده، ممکن است عملکرد صحیح دستگاه را تحت تاثیر قرار دهد. از لحاظ بهداشتی، این کار همچنین تمامی منافذ قطعه‌ی امولسیفایر (D) را تمیز می‌کند و مجاری داخلی را از پسماند احتمالی شیر پاک می‌کند.

## تمیزکاری و نگهداری

پیش از تمیزکاری و سرویس دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید.

### تمیزکاری قسمت کف شیرساز

هر بار پس از استفاده از دستگاه، قسمت

کف شیرساز را می‌بایستی تمیز کرد. به این منظور به روش زیر عمل کنید.

• با فشردن اهرم «PRESS» مخزن شیر را بیرون آورید و همزمان به سمت بالا بکشید. با آب داغ آن را بشویید (شکل ۱۷)

• امولسیفایر قرمز را با فشردن گیره (A) و همزمان بالا آوردن آن بیرون آورید (شکل ۱۸). همزن لاستیکی را بیرون آورید و با آب داغ بشویید و تمیز کنید (شکل ۱۹)؛ به ویژه ۴ سوراخ نشان داده شده در شکل ۲۰ از سوزن استفاده کنید. مطمئن شوید که سوراخ مشخص شده با فلش B مسدود نشده است.

• پس از تمیزکاری، تمامی قطعات را به صورت درست می‌بایستی در جایشان قرار داد. به ویژه مطمئن شوید که همزن لاستیکی به طور کامل جا رفته است و امولسیفایر قرمز رنگ با صدای کلیک مانند جا رفته باشد. اگر پس از استفاده، لوله را تمیز نکنید، عملیات کف شیر سازی موفقیت‌آمیز نخواهد بود. در این صورت شیر ممکن است در اثر مکش به بالا کشیده نشود یا از لوله چکه کند.

### تمیزکاری‌های دیگر

- ظرف، نگهدارنده‌ی فیلتر و فیلتر را به طور منظم تمیز کنید.
- هنگام تمیزکاری قطعات پلاستیکی دستگاه، از حلال‌ها و پاک کننده‌های سایا (خورنده‌ی سطوح) استفاده نکنید. با پارچه‌ای نرم آنها را تمیز کنید.
- هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید.

## رسوب‌زدایی

توصیه می‌شود که قهوه‌ساز را هر بار، پس از تهیه ۳۰۰ فنجان قهوه رسوب‌زدایی کنید. از محصولات مخصوص رسوب‌زدایی دستگاه اسپرسوساز موجود در بازار استفاده کنید. اگر این

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

۱۱- لوله‌ی بخار را در لیوان یا فنجان قرار دهید. در حالی که محلول رسوب‌زدا از نگهدارنده بیرون می‌ریزد، تنظیمگر بخار را برای چند ثانیه باز کنید. این کار باعث می‌شود که تمام پسماندهای شیر درون لوله تمیز شود.

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

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

۱۴- برای پاک کردن پسماندهای ماده‌ی رسوب‌زدا، حداقل دوبار بدون استفاده از قهوه چرخه‌ی تهیه‌ی قهوه را تکرار کنید تا شستشوی کامل در مجاری داخلی دستگاه صورت گیرد

محصولات را در بازار پیدا نمی‌کنید، به روش زیر عمل کنید:

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

۲- ظرف درپوشدار را تا لبه پرکنید.

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

۴- محلول را در مخزن جوش‌آور بریزید.

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

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

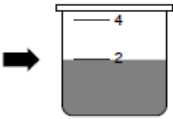
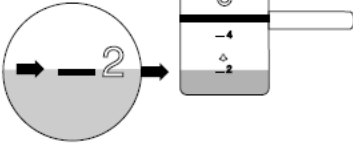
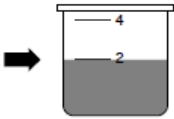
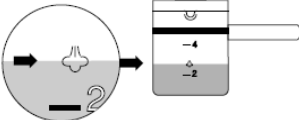
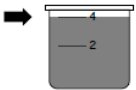
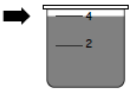
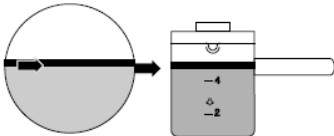
۷- فیلتر و نگه دارنده فیلتر را در جایشان قرار دهید. (بدون قهوه).

۸- ظرف را بر روی سینی چکه قرار دهید.

۹- دوشاخه را به برق بزنید.

## سرویس و تعمیر دستگاه

اگر دستگاه درست کار نمی‌کند یا شکسته است، با نزدیک‌ترین مرکز مجاز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید. تعمیراتی که توسط پرسنل مجاز خدمات انجام نشده باشد، ضمانتنامه‌ی دستگاه را بی‌اعتبار می‌سازد.

مقدار قهوه درون صافی	مقدار آب درون ظرف	برای تهیه
	<p>سطح آبی که می‌خواهیم در مخزن بریزیم باید با علامت 2 روی بدنه‌ی ظرف مطابق باشد.</p> 	۲ قهوه
	<p>سطح آبی که می‌خواهیم در مخزن بریزیم باید با علامت بخار روی بدنه‌ی ظرف مطابق باشد.</p> 	۲ کاپوچینو
	<p>سطح آبی که می‌خواهیم در مخزن بریزیم باید با خط علامت 4 روی بدنه ظرف مطابق باشد.</p>	۴ قهوه
	<p>سطح آبی که می‌خواهیم در مخزن بریزیم 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