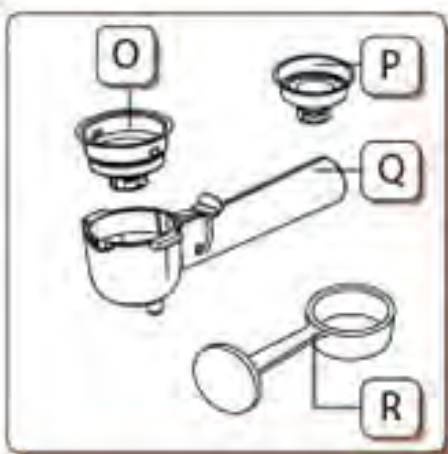
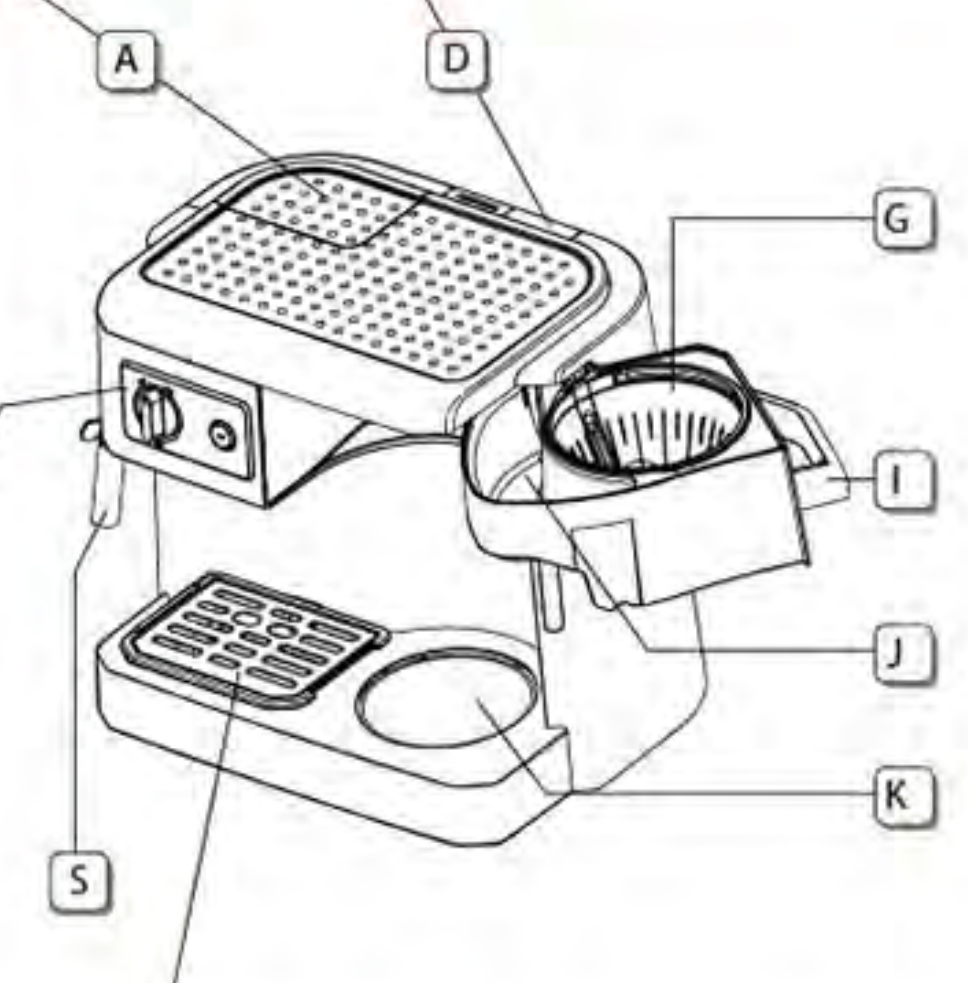
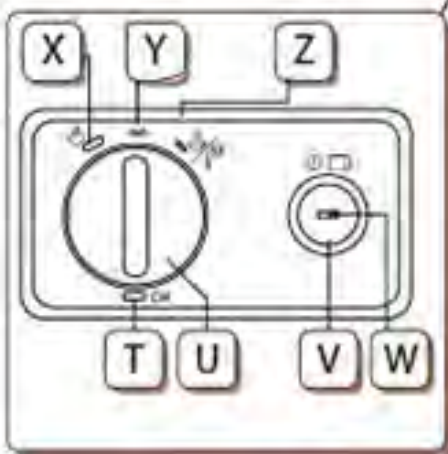
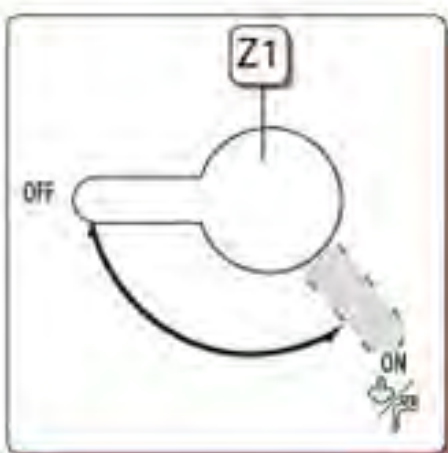
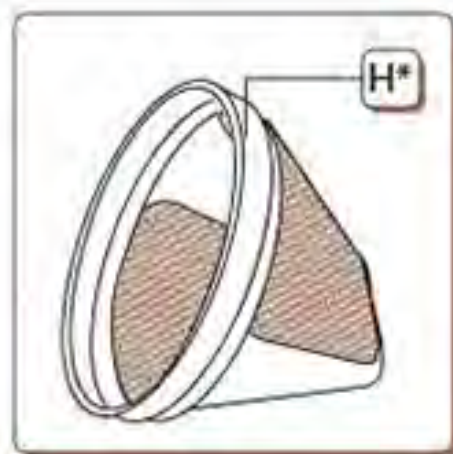
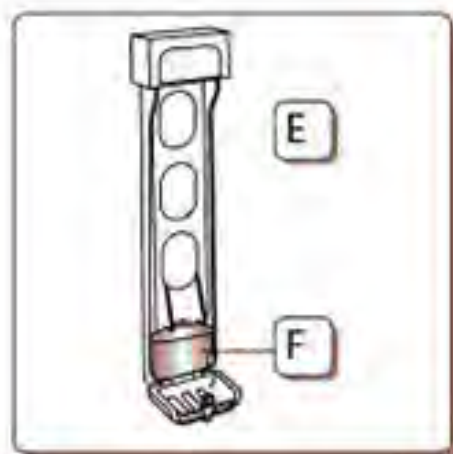
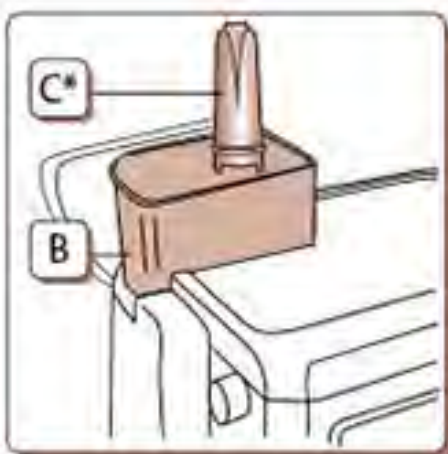
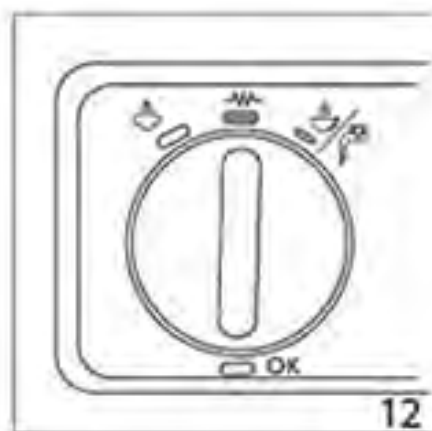
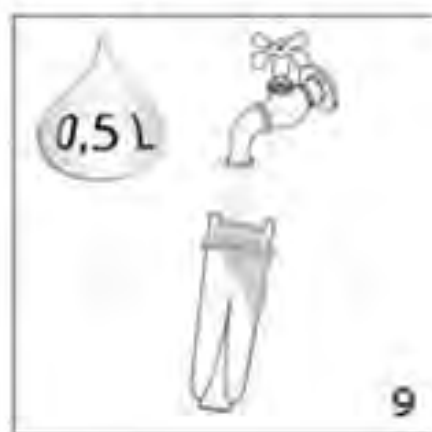


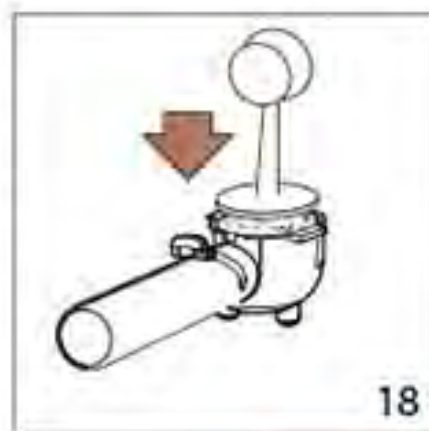
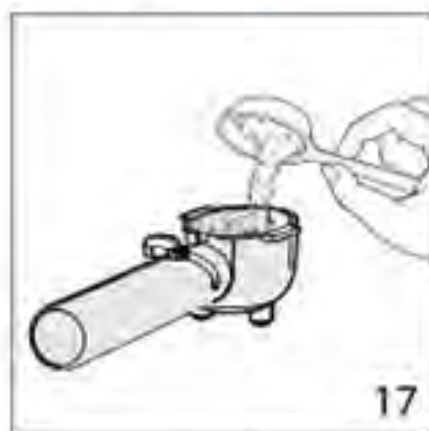
دفتراچه راهنما | BCO 440/410



برای مشاهده تصاویر اشاره شده
در متن، لطفاً به ابتدای دفتراچه
راهنمای انگلیسی مراجعه نمایید.







علائم کاربردی در این دفترچه

علائم زیر، برای کاربر توصیه‌هایی مهم به همراه دارد. این توصیه‌ها باید پیروی شوند.



کوتاهی در این اعمال، می‌تواند منجر به خطر برق‌گرفتگی و بروز صدمه‌های جانی گردد.



کوتاهی در این اعمال، می‌تواند باعث صدمه به دستگاه شود.



کوتاهی در این اعمال، می‌تواند باعث ایجاد تاول یا سوختگی شود.



این علائم، توصیه‌ها و اطلاعات مهمی را برای کاربر به روشنی توضیح می‌دهد.

توصیه‌های مهم ایمنی

⚡ خطر! در هنگام استفاده از دستگاهی که به جریان برق وصل است، نباید خطر برق‌گرفتگی را نادیده گرفت. بنابراین از توصیه‌های ایمنی که در زیر ارائه می‌شوند، پیروی کنید.

- با دست یا پاهای مرطوب دستگاه را لمس نکنید.

- با دست‌های مرطوب به دوشاخه‌ی برق دست نزنید.

- در هنگام استفاده، مطمئن شوید پریز برق، همیشه در دسترس شما باشد تا در صورت نیاز بتوانید دوشاخه را به آسانی از پریز جدا نمایید.

- برای جدا کردن دوشاخه از پریز، خود دوشاخه را در دست بگیرید و هرگز سیم برق را نکشید. در غیر این صورت باعث صدمه زدن به آن خواهید شد.

- برای قطع کردن کامل برق دستگاه، دوشاخه را از پریز (به صورتی که در بالا گفته شد) جدا کنید.

- در صورت بروز خرابی، سعی نکنید دستگاه را تعمیر کنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز جدا نمایید. سپس با مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت دلونگی تماس بگیرید.

- در صورت صدمه دیدن دوشاخه یا سیم برق، برای جلوگیری از خطر، اجازه دهید فقط مرکز خدمات پس‌ازفروش دلونگی آن را برایتان تعویض کند.

⚠ احتیاط! اجزای بسته‌بندی (کیف‌های پلاستیکی، پلاستیک‌های ضربه‌گیر) را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

⚠ احتیاط! اجازه ندهید افرادی با عدم توانایی روانی، جسمی و حسی از جمله کودکان یا افرادی با نداشتن تجربه یا دانش، از دستگاه استفاده کنند. مگر توسط افرادی که مسئولیت ایمنی آن‌ها را بر عهده دارند، تحت نظارت و آموزش قرار گیرند. مراقب کودکان باشید و اجازه ندهید با دستگاه بازی کنند.

⚠ خطر سوختگی! این دستگاه در زمان کارکردن، آب داغ و بخار تولید می‌کند. مراقب قطرات و بخار آب باشید.

از این دستگاه برای مقاصد زیر استفاده کنید: این دستگاه به منظور تهیه‌ی قهوه و گرم‌نگه‌داشتن آن طراحی و ساخته شده است. شایسته نیست از آن استفاده‌های دیگری کنید. این دستگاه به علت اندازه‌ی کوچک، فقط برای استفاده در منزل ساخته شده است و هدف از ساخت آن به معنای عدم استفاده در مکان‌های زیر است:

- محیط‌های آشپزخانه‌ی کارمندان فروشگاه‌ها، دفاتر و دیگر فضاهای کاری
- خانه‌های بیلاقی
- مشتریان هتل‌ها، مسافرخانه‌ها و انواع دیگر

محیط‌های مسکونی
• انواع استراحت‌گاه‌ها

تماس با لبه‌های تیز یا سطوح گرم مانند صفحات
الکتریکی نباشد.

دستورالعمل استفاده

قبل از به‌کاربردن دستگاه، این نکات را به دقت بخوانید. کوتاهی در توجه به این نکات، ممکن است باعث سوختگی یا آسیب دیدن دستگاه شود. در صورت غفلت از رعایت نکات دستورالعمل، شرکت سازنده مسئول صدمات وارده نخواهد بود.

i لطفاً توجه کنید! این دفترچه را به دقت نگه‌داری کنید. اگر این دستگاه به اشخاص دیگری واگذار شد، آن‌ها نیز حتماً باید به این دفترچه دسترسی داشته باشند.

بررسی دستگاه

بعد از بازکردن بسته‌بندی دستگاه، مطمئن شوید دستگاه کامل و سالم بوده و تمام لوازم جانبی آن موجود باشد. در صورت مشاهده هر گونه آسیب، از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت دلونگی تماس بگیرید.

نصب دستگاه

⚠ احتیاط!

در زمان نصب دستگاه، نکات ایمنی زیر را رعایت کنید:

• از آنجا که این دستگاه گرما را به محیط اطراف پخش می‌کند، بعد از قرار دادن دستگاه بر روی سطح مورد نظر، دقت کنید که حداقل فضای ۳ سانتی‌متری بین سطوح (دیوارهای کناری و قسمت عقب) با دستگاه و فضای ۲۵ سانتی‌متری در بالای دستگاه موجود باشد.

• نفوذ آب، به دستگاه آسیب وارد می‌کند. بنابراین دستگاه را نزدیک شیر آب یا سینک ظرف‌شویی قرار ندهید.

یخ زدن آب موجود در دستگاه می‌تواند به آن آسیب برساند. بنابراین دستگاه را در جایی که امکان کاهش دما تا نقطه‌ی انجماد وجود دارد، قرار ندهید.

•سیم برق دستگاه را طوری قرار دهید که در

طریقه‌ی اتصال دستگاه

⚠ احتیاط!

مطمئن شوید که ولتاژ پریز برق با اطلاعات درج‌شده در قسمت زیرین دستگاه، هماهنگی داشته باشد.

دستگاه را به پریز برق حداقل ۱۰ آمپری که از نظر فنی با دستگاه سازگار بوده و دارای سیم اتصال به زمین (ارت) مناسب است، متصل نمایید. اگر دوشاخه با پریز دستگاه هماهنگی ندارد، از نمایندگی خدمات پس از فروش دلونگی بخواهید تا آن را برایتان تعویض نماید.

توصیف اجزاء دستگاه

- A. پوشش مخزن آب برای قهوه اسپرسو
- B. مخزن آب برای قهوه اسپرسو
- C. صافی تصفیه‌ی آب برای مخزن آب قهوه اسپرسو
- D. دستگیره‌ی خروجی برای صافی ضدکلر
- E. نگه‌دارنده‌ی صافی ضدکلر
- F. صافی ضدکلر
- G. نگه‌دارنده‌ی صافی برای قهوه‌فرانسه
- H. صافی دائمی
- I. دستگیره‌ی بازکننده
- J. محفظه‌ی پرکردن آب
- K. صفحه‌ی داغ‌شونده برای قهوه‌فرانسه
- L. ظرف قهوه‌فرانسه
- M. سینی فنجان برای قهوه اسپرسو
- N. سینی جمع‌آوری چکه
- O. صافی قهوه اسپرسو برای دو فنجان
- P. صافی قهوه اسپرسو برای یک فنجان
- Q. نگه‌دارنده‌ی صافی برای قهوه اسپرسو
- R. قاشق پیمانه با گیره
- S. کف‌ساز شیر
- T. چراغ آماده‌بودن (OK) برای قهوه اسپرسو و بخاردهی
- U. دکمه‌ی تنظیم برای قهوه اسپرسو و بخاردهی

V. دکمهی روشن / خاموش برای قهوه‌فرانسه
 W. چراغ روشن / خاموش برای قهوه‌فرانسه
 X. چراغ انتخاب‌گر برای عملکرد بخار
 Y. چراغ روشن / خاموش برای قهوه‌اسپرسو
 Z. چراغ انتخاب‌گر برای عملکرد اسپرسو
 Z1. دکمهی بخار برای کاپوچینو

• طرف قهوه‌فرانسه را به تعداد فنجان‌های دل‌خواه از آب پر کنید. دقت کنید طرف را بیشتر از اندازه‌ی نشان‌داده‌شده در شکل ۴ پر نکنید.


• آب درون ظرف را در محفظه‌ی پر کردن آب بریزید (شکل ۵).

• صافی دائمی (در صورت موجود بودن) یا صافی کاغذی را درون نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید (شکل ۶).


• به اندازه‌ی یک پیمانه‌ی پر (سرتخت) از قهوه‌ی پودر، داخل صافی بریزید. (شکل ۷)

معمولاً برای هر فنجان، یک پیمانه قهوه (۷ گرم) استفاده می‌شود (۱۰ پیمانه برای ۱۰ فنجان).

• درپوش نگه‌دارنده‌ی صافی را ببندید و ظرف را همراه با درپوش روی صفحه‌ی گرم‌کننده بگذارید.

• کلید  را فشار دهید. چراغ روی کلید، نشان‌دهنده‌ی روشن‌بودن قهوه‌ساز است.

• بعد از چند ثانیه، قهوه از صافی خارج شده و به داخل ظرف ریخته می‌شود.

بیرون آمدن بخار در زمان بیرون آمدن قهوه از صافی، کاملاً طبیعی است. برای داغ نگه‌داشتن قهوه، زمانی که صفحه‌ی گرم‌کننده روشن است، ظرف قهوه‌ی صاف‌شده را روی صفحه‌ی گرم‌کننده قرار دهید. در این حالت، قهوه‌ی درون ظرف در دمای مناسب خواهد ماند. برای روشن / خاموش کردن دستگاه کلید  را فشار دهید.

روش تهیه قهوه اسپرسو

قبل از اولین بار استفاده، باید همه‌ی لوازم جانبی دستگاه و لوله‌های داخلی دستگاه تمیز شوند. به همین روش بگذارید دستگاه کار کند تا ۲ بار آب مخزن دستگاه خالی شود. پس از آن می‌توانید به روش معمول قهوه درست کنید.

صافی تصفیه‌ی آب (در بعضی از مدل‌ها)

ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت | ۵۰/۶۰ هرتز
 توان: ۱۷۵۰ وات
 اندازه: ۳۷۲×۳۲۳×۲۶۲ میلی‌متر
 فشار پمپ اسپرسو: ۱۵ بار
 جنس ظرف جوشان اسپرسو: استیل ضدزنگ
 گنجایش مخزن اسپرسو: ۱/۲ لیتر
 گنجایش مخزن قهوه‌فرانسه: ۱/۴ لیتر
 طول سیم برق: ۱/۲ متر
 وزن:
 BCO 440: ۷/۱۵ کیلوگرم
 BCO 410: ۶ کیلوگرم

اطلاعات فنی

صافی ضدکلر

این صافی طعم کلر را در آب کاهش می‌دهد. برای نصب صافی به روش زیر عمل کنید:

• مخزن را با کشیدن به سمت بالا از شکاف آن جدا کنید (شکل ۱).

• صافی ضدکلر را از بالشتک پلاستیکی آن جدا نموده و زیر شیر آب بشویید (شکل ۲).

• درب مخزن را باز کنید و صافی را داخل آن طبق شکل ۲ قرار دهید.

• درپوش مخزن را ببندید (شکل ۲) و با فشار به سمت پایین داخل شکاف و در جای خود قرار دهید.

• صافی ضدکلر باید بعد از ۸۰ فنجان یا ۶ ماه پس از استفاده تعویض شود.

روش تهیه قهوه‌فرانسه

• درپوش نگه‌دارنده‌ی صافی را با چرخاندن به سمت راست باز کنید (شکل ۳).

بعضی از دستگاه‌های قهوه‌ساز مجهز به صافی تصفیه‌ی آب هستند.

برای نصب صافی طبق روش زیر انجام دهید.

۱. صافی را از بسته باز کنید.
۲. صفحه‌ی تاریخ‌نما را بچرخانید تا مدت زمان قابل‌استفاده برای دو ماه آینده را برایتان مشخص کند. (طبق شکل ۸).

i لطفاً توجه کنید!

اگر به طور معمول از دستگاه استفاده کنید، صافی معادل دو ماه کار خواهد کرد. اگر دستگاه بدون استفاده قرار گیرد عمر فیلتر ۳ هفته خواهد بود.

۳. صافی را با نیم لیتر آب روان بشوید (شکل ۹).

۴. صافی را در ظرف آب فرو ببرید و لوله را به صورت شیب‌دار نگه دارید تا حباب‌های هوا از آن بگذرد (شکل ۱۰).

۵. مخزن آب را پر کنید و صافی را در شکاف مخصوص خود جای داده (شکل ۱۱) و محکم به سمت پایین فشار دهید.

مرحله‌ی «ازپیش‌گرم‌کردن» دستگاه

برای داشتن قهوه اسپرسو در دمای مناسب، پیشنهاد می‌کنیم که قهوه‌ساز را به روش زیر «ازپیش‌گرم» کنید.

۱. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم‌گر به حالت **۱۳** دستگاه را روشن کنید. (چراغ مربوطه مانند شکل ۱۲ ظاهر می‌شود). سپس صافی و نگه‌دارنده‌ی آن را طبق شکل ۱۴ به دستگاه وصل می‌کنیم ولی هنوز داخل دستگاه قهوه‌ی پودر نمی‌ریزیم. مطمئن شوید که دستگاه در شکاف مخصوص خود به درستی قرار گرفته باشد (شکل ۱۳). اگر مایلید ۱ فنجان قهوه داشته باشید، از صافی کوچک‌تر و اگر مایلید ۲ فنجان قهوه داشته باشید، از صافی بزرگ‌تر استفاده کنید.
۲. یک فنجان در زیر نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید. می‌توانید از همان فنجان برای قهوه استفاده کنید. بنابراین می‌توانید آن را «ازپیش‌گرم» کنید.
۳. صبر کنید تا علامت OK ظاهر شود (شکل

۱۵). سپس فوراً دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت **۱۶** قرار دهید (شکل ۱۶). صبر کنید تا آب از دستگاه خارج شود و علامت OK ناپدید شود. سپس با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم‌گر به حالت **۱۷** ریزش آب را متوقف کنید (شکل ۱۲) و آب فنجان را خالی نمایید. (زمانی که نگه‌دارنده‌ی صافی به دستگاه متصل نباشد، پاشیدن بخار به اطراف، طبیعی است.)

روش تهیه‌ی اسپرسو با قهوه‌ی آسیاب‌شده:

۱. ابتدا آن‌گونه که در بالا توضیح دادیم، دستگاه را از پیش‌گرم کنید. اگر مایلید ۱ فنجان قهوه داشته باشید، از صافی کوچک‌تر و اگر مایلید ۲ فنجان قهوه داشته باشید، از صافی بزرگ‌تر استفاده کنید.
۲. اگر می‌خواهید ۱ فنجان قهوه درست کنید، به مقداری مشخص (حدود ۷ گرم) قهوه‌ی پودر درون صافی بریزید و اگر مایلید ۲ فنجان قهوه داشته باشید، مقداری بیشتر قهوه درون صافی بریزید (حدود ۱۲ گرم). برای جلوگیری از ریختن قهوه به بیرون، همیشه مقداری کمتر از معمول قهوه درون صافی بریزید.
- ⚠ **احتیاط!** برای آن که از کارکرد درست دستگاه قبل از پرکردن دوباره‌ی صافی مطمئن شوید، باید بعد از آخرین بار استفاده هیچ مقدار پودر قهوه در صافی باقی نمانده باشد.
۳. قهوه‌ی پودر را به طور یک‌دست در صافی بریزید و با انگشتان به نرمی روی آن فشار دهید (شکل ۱۸). طریقه‌ی فشار دادن قهوه‌ی پودر، عاملی مؤثر برای داشتن قهوه اسپرسویی باکیفیت است. اگر با انگشتان قهوه‌ی پودر را درون صافی محکم فشار دهید، قهوه به آرامی از دستگاه خارج شده و رنگ آن تیره خواهد بود. از طرف دیگر اگر به آرامی آن را فشار دهید، قهوه به سرعت خارج شده و رنگ آن روشن‌تر خواهد بود.
۴. قهوه‌ی دور صافی را پاک کنید. سپس نگه‌دارنده‌ی صافی را دوباره در جای خود قرار



از قهوه کیسه‌هایی استفاده کنید که دارای استاندارد جهانی ESE باشند. قهوه‌هایی که روی بسته‌بندی آن علامت تجاری زیر باشند، دارای استاندارد ESE هستند.

ESE استاندارد بین‌المللی است که تولیدکنندگان بزرگ

قهوه باید معیارهای آن را رعایت کنند. این استاندارد تهیه‌ی قهوه را برای شما تمیز و آسان می‌کند.

۲. صافی کوچک را درون نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید و مطمئن شوید که گیره‌ی نگه‌دارنده در شکاف مخصوص خود قرار گیرد (مانند شکل ۱۳).


۳. کیسه‌ی قهوه را در فاصله‌ای دور، روی صافی بگذارید (شکل ۲۱). برای قرار دادن محل مناسب کیسه، همیشه از دستورالعمل راهنما که روی بسته‌ی قهوه وجود دارد، پیروی کنید.

۴. نگه‌دارنده‌ی صافی را به دستگاه وصل کنید و مطمئن شوید که می‌توانید آن را کاملاً بچرخانید (شکل ۱۴).

۵. طبق نکات ۵، ۶ و ۷ قسمت قبل عمل کنید.

روش تهیه‌ی کاپوچینو

۱. با استفاده از فنجان بزرگ طبق قسمت قبل اسپرسو تهیه نمایید.

۲. دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت  قرار دهید (شکل ۲۲) تا چراغ مربوطه روشن شود.

۳. در این لحظه برای درست کردن هر فنجان کاپوچینو ۱۰۰ گرم شیر در ظرفی بریزید. شیر باید سرد باشد و در یخچال نگه‌داری شود (داغ نباشد). در زمان انتخاب ظرف دقت کنید چون حجم شیر دو تا سه برابر خواهد شد.

لطفاً توجه کنید!



پیشنهاد می‌شود از شیری کم‌چربی در دمای یخچال استفاده نمایید.

۴. ظرف شیر را در زیر کف‌ساز قرار دهید.

دهید. برای جلوگیری از چکه، دستگیره را مانند شکل ۱۴ محکم به سمت راست بچرخانید.

۵. فنجان‌ها را در زیر دهانه‌ی نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید (شکل ۱۹). برای داشتن اسپرسوی بهتر پیشنهاد می‌کنیم قبل از قرار دادن فنجان‌ها در زیر دهانه، آن‌ها را با مقداری آب داغ بشویید.

۶. مطمئن شوید علامت OK ظاهر شده است (شکل ۱۵). (اگر علامت OK ظاهر نشد، صبر کنید تا چراغ آن روشن شود.) و دکمه‌ی انتخاب‌گر را

در وضعیت  قرار دهید (شکل ۱۶). زمانی که مقدار قهوه‌ی مورد نیاز تهیه شد، دکمه‌ی انتخاب‌گر را در حالت  قرار دهید (شکل ۱۲). (پیشنهاد می‌شود بیش از ۴۵ دقیقه قهوه را روی دستگاه قرار ندهید.)

۷. برای خارج کردن نگه‌دارنده‌ی صافی، دستگیره‌ی آن را از راست به چپ بچرخانید.

خطر سوختگی!

برای جلوگیری از پاشیدن قهوه، زمانی که دستگاه در حال کار کردن است، هرگز نگه‌دارنده‌ی صافی را از آن جدا نکنید.

۸. برای خارج نمودن قهوه‌ی استفاده‌شده از دستگاه، صافی را محکم نگه دارید و به اهرم روی دستگیره فشار وارد کنید. سپس با چرخاندن و بیرون آوردن سریع نگه‌دارنده‌ی صافی، قهوه‌ی استفاده‌شده را از دستگاه خارج نمایید (شکل ۲۰).

۹. برای خاموش کردن دستگاه، دکمه‌ی انتخاب‌گر را در وضعیت  قرار دهید.



روش تهیه‌ی اسپرسو با قهوه‌ی کیسه‌ای

۱. دستگاه را آن گونه که در قسمت «از پیش گرم کردن» توضیح داده شد، آماده نمایید. مطمئن شوید که نگه‌دارنده‌ی صافی به دستگاه متصل است. با این روش شما می‌توانید قهوه‌ی داغ‌تری داشته باشید.

لطفاً توجه کنید!

۵. صبر کنید تا چراغ OK روشن شود. این چراغ نشان‌دهنده‌ی آن است که بخارساز دستگاه به دمای ایده‌آل برای تولید بخار رسیده است. کاملاً طبیعی است که در هنگام تولید بخار، کمی بخار و آب به سینی چکه بریزد.



۶. کف‌ساز را با کشیدن به سمت جلو و چرخاندن به سمت چپ بیرون بیاورید (شکل ۲۳). در این لحظه دقت کنید تا دستتان به سری داغ لوله تماس پیدا نکند. سپس ظرف شیر را زیر کف‌ساز قرار دهید.

۷. کف‌ساز را تا عمق چند میلی‌متری درون ظرف شیر فرو برید (شکل ۲۴). دکمه‌ی بخار را حداقل نیم‌دور در جهت عکس حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید (شکل ۲۵). در این لحظه بخار از کف‌ساز خارج خواهد شد و ظاهر شیر، به صورت خامه‌ای درآمده و حجم آن افزایش می‌یابد. برای ایجاد حباب‌های خامه‌ای‌تر، کف‌ساز را در شیر فروبرده و به آرامی بالا آورید. ۸. زمانی که حجم شیر دو برابر شد، کف‌ساز را کاملاً در شیر فرو برید تا شیر گرم شود. وقتی به دما (۶۰ درجه‌ی سانتی‌گراد) و حجم دل‌خواه دست یافتید، دکمه‌ی بخار را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا خروج بخار متوقف شود و دکمه‌ی انتخاب‌گر در حالت  قرار بگیرد. برای خاموش کردن دستگاه، دکمه‌ی انتخاب‌گر را در وضعیت  قرار دهید.

۹. شیر کف‌دار را در فنجان‌هایی که از قبل اسپرسو را در آن نگه‌داشته‌اید، بریزید. حالا کاپوچینو آماده است. اگر مایلید، می‌توانید شکر به آن اضافه کنید و مقداری پودر شکلات روی کف شیر بریزید.

لطفاً توجه کنید!

- اگر می‌خواهید بیش از یک فنجان کاپوچینو درست کنید، همه‌ی اسپرسوها را باهم از قبل آماده کنید و بعداً همه‌ی خامه‌های مخلوط را برای کاپوچینو تهیه کنید.
- اگر می‌خواهید بیش از یک فنجان کاپوچینو

درست کنید، بعد از تهیه‌ی کف شیر صبر کنید تا بخارساز دستگاه خنک شود چون در غیر این صورت قهوه به حالت سوخته بیرون خواهد آمد. برای خنک کردن بخارساز، ظرفی زیر دهانه‌ی بخارساز قرار دهید و دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت  قرار دهید (شکل ۱۶). اجازه دهید تا آب دستگاه خارج شود و دکمه‌ی OK روی صفحه‌ی نشان‌گر ظاهر شود. سپس دکمه‌ی تنظیم‌گر را به وضعیت  بچرخانید و آن‌گونه که در قسمت قبل توضیح داده شد، قهوه را تهیه نمایید.

- پیشنهاد می‌شود بیش از ۶۰ ثانیه از بخارساز و بیش از ۳ بار متوالی از کف‌ساز استفاده نکنید.

احتیاط!

به دلایل بهداشتی پیشنهاد می‌کنیم همیشه بعد از استفاده، کف‌ساز را تمیز کنید. برای تمیز کردن طبق روش زیر عمل کنید:

۱. با چرخاندن دکمه‌ی بخار مانند شکل ۲۵ اجازه دهید مقدار کمی بخار از لوله خارج شود (نکات ۲، ۵ و ۶ قسمت قبل را ببینید). به این روش اگر احتمالاً کف شیر در لوله‌ی کف‌ساز باقی‌مانده باشد، از آن خارج می‌شود. با فشار دادن دکمه‌ی ON/OFF دستگاه را خاموش کنید.
۲. با یک دست لوله‌ی کف‌ساز را محکم بگیرید و با دست دیگر با چرخاندن لوله در جهت عقربه‌های ساعت آن را باز کنید (شکل ۲۶).
۳. با کشیدن به سمت پایین سری بخار را از لوله جدا کنید.
۴. لوله‌ی کف‌ساز و سری آن را کاملاً با آب داغ بشویید.
۵. دو سوراخی که با فلش در شکل ۲۷ نشان‌گذاری شده‌اند را بررسی کنید و مطمئن شوید که مسدود نباشند.
۶. سری بخار را با محکم فشار دادن به سمت بالا در جای خود روی لوله قرار دهید.
۷. با چرخاندن لوله‌ی کف‌ساز به جهت عکس

حرکت عقربه‌ی ساعت در جای خود نصب کنید.

روش تهیه‌ی آب داغ

۱. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم‌گر به وضعیت ۱۱- دستگاه را روشن کنید (چراغ مربوطه نیز روشن می‌شود) (شکل ۱۲). صبر کنید تا چراغ OK بر روی صفحه نمایان شود (شکل ۱۵).

۲. ظرفی را در زیر کف‌ساز قرار دهید.

۳. زمانی که چراغ OK نمایان شد، دکمه‌ی

تنظیم‌گر را در وضعیت ۱۱/۱۲ قرار دهید (شکل ۱۶). هم‌زمان دکمه‌ی بخار را در جهت عکس حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید (شکل ۲۵). در این لحظه آب داغ از لوله‌ی کف‌ساز خارج می‌شود.

۴. برای توقف جریان آب داغ، دکمه‌ی بخار را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت ۱۱- قرار دهید (شکل ۱۲).

پیشنهاد می‌شود بیش از ۶۰ ثانیه از دستگاه آب داغ نگیرید.

تمیزکاری:

• برای تمیز کردن دستگاه، هرگز آن را در آب فرو نبرید. فراموش نکنید این دستگاه یک وسیله‌ی برقی است.

• قبل از انجام هر گونه تمیزکاری قسمت‌های خارجی، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید و بگذارید دستگاه خنک شود.

تمیزکاری و نگهداری صافی‌های قهوه اسپرسو

بعد از درست کردن حدوداً ۳۰۰ فنجان و زمانی که قهوه به صورت چکه از نگه‌دارنده‌ی صافی بیرون می‌ریزد یا قهوه به طور کامل از دستگاه خارج نمی‌شود، صافی و نگه‌دارنده‌ی آن را طبق روش زیر تمیز کنید:

• صافی را از داخل نگه‌دارنده جدا کنید.

• طبق شکل ۲۸ با چرخاندن درپوش صافی،

آن را باز کنید.

• با فشار دادن قسمت بالایی کف‌ساز، آن را از مخزن جدا کنید.

• واشر را باز کنید.

• تمام اجزاء و صافی فلزی را کاملاً با آب داغ بشویید و با برس آن‌ها را تمیز کنید (شکل ۲۹).

سوراخ‌های صافی را بررسی کنید. اگر سوراخ‌ها مسدود هستند با سوزنی آن‌ها را باز کنید (شکل ۳۰).

• صافی و واشر را دوباره روی صفحه‌ی پلاستیکی نصب کنید (شکل ۳۱).

• گیره‌ی صفحه را طبق فلشی که در شکل ۳۱ می‌بینید، بر روی سوراخ واشر قرار دهید.

• قطعات بسته‌شده را دوباره روی مخزن فلزی نصب کنید (شکل ۳۲) و مطمئن شوید که گیره روی سوراخ قرار دارد (فلش تصویر ۳۲ را ببینید).

• در پایان سری صافی را بندید.

در صورتی که روش تمیزکاری به ترتیب بالا نباشد، شامل ضمانت‌نامه نخواهد شد.

روش تمیزکاری سری بخارساز

بعد از درست کردن حدوداً ۳۰۰ فنجان، سری بخارساز باید طبق روش زیر تمیز شود.

• در ابتدا مطمئن شوید دستگاه داغ نبوده و دو شاخه به پریز متصل نباشد.

• با استفاده از پیچ‌گوشتی، پیچ‌های نگه‌دارنده‌ی سری بخارساز را جدا کنید (شکل ۳۳).

• سری بخارساز را باز کنید.

• سری بخارساز را کاملاً با آب داغ بشویید. با بررسی آن را تمیز کنید. سوراخ‌های صافی را بررسی کنید. اگر سوراخ‌ها مسدود هستند با سوزنی آن‌ها را باز کنید (شکل ۳۰).

• با شستن سری با برس از تمیز شدن آن مطمئن شوید.

• سری بخارساز را دوباره در جای خود نصب کنید.


- دقت کنید تا سری روی واشر قرار بگیرد. در صورتی که روش تمیزکاری به ترتیب بالا نباشد، شامل ضمانت‌نامه نخواهد شد.


نکات مهم تمیزکاری

۱. برای تمیز کردن دستگاه از مایعات و دیگر تمیزکننده‌های ساینده استفاده نکنید. دستمالی مرطوب کافیتست.
۲. به طور منظم نگه‌دارنده‌ی صافی، صافی‌ها، سینی چکه و مخزن آب دستگاه را تمیز کنید. برای باز کردن سینی چکه، میله‌ی نگه‌دارنده را برداشته و آب آن را خالی کرده و با پارچه‌ای، سینی را تمیز کنید. سپس دوباره سینی چکه را به دستگاه متصل کنید.



از آنجایی که این دستگاه برقی است، در هنگام تمیزکاری هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.

تنظیم‌گر را چرخانده و اجازه دهید تا مقداری مایع رسوب‌زدا از لوله‌ی کف‌ساز در داخل ظرف ریخته شود. سپس برای متوقف شدن عملیات رسوب‌زدایی دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت  قرار دهید و اجازه دهید تا باقی‌مانده‌ی مایع رسوب‌زدا به مدت ۵ دقیقه در مخزن باقی بماند.


۵. مرحله‌ی بالا (مرحله‌ی ۴) را ۳ بار تکرار کنید تا مایع رسوب‌زدا در مخزن کاملاً خارج شود.
۶. برای مطمئن شدن از تخلیه‌ی کامل مایع مخزن، آن را با آب به خوبی بشویید و با آب تمیز (بدون مایع رسوب‌زدا) پر کنید.
۷. دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت  (شکل ۱۶) قرار داده و اجازه دهید تا آب مخزن کاملاً تخلیه شود.
۸. مرحله‌ی ۶ و ۷ را دوباره تکرار کنید. در صورتی که مراحل رسوب‌زدایی به ترتیب بالا انجام نشود، تعمیرات ناشی از این قصور شامل ضمانت‌نامه نخواهد شد.



رسوب‌زدایی قسمت قهوه‌اسپرسو

پیشنهاد می‌شود بعد از درست کردن ۲۰۰ فنجان قهوه، این قسمت را رسوب‌زدایی کنید. هم‌چنین برای رسوب‌زدایی می‌توانید از مایع رسوب‌زدای دلونگی که در نمایندگی ما موجود است، استفاده نمایید.

برای رسوب‌زدایی طبق روش زیر عمل کنید:

رسوب‌زدایی قسمت قهوه فرانسه:
در طول زمان ممکن است رسوب آب در دستگاه ایجاد شود و در فرآیند کار دستگاه مشکل ایجاد کند. توصیه می‌شود بعد از تهیه‌ی هر ۴۰ فنجان قهوه، دستگاه را رسوب‌زدایی کنید. از مایعات رسوب‌زدایی که در نمایندگی دلونگی موجود است، استفاده کنید. اگر این محصولات در دسترس نیست، می‌توانید اقدام‌های زیر را انجام دهید:

۱. چهار لیوان آب داخل ظرف بریزید.
۲. ۲ قاشق پر (حدود ۳۰ گرم) اسیدسیتریک در آب حل کنید.
۳. ظرف را روی صفحه‌ی گرم‌کننده قرار دهید.
۴. دکمه‌ی  را فشار دهید و اجازه دهید تا مقداری مایع رسوب‌زدا از دهانه‌ی خروجی خارج شود. سپس دستگاه را خاموش کنید.
۵. اجازه دهید مایع رسوب‌زدا به مدت ۵ دقیقه در دستگاه باقی بماند. سپس مراحل ۴ و ۵ را

۱. مخزن آب دستگاه را از مایع رسوب‌زدا پر کنید. این مایع باید طبق دستورالعملی که در قسمت بسته‌بندی ذکر می‌شود، با آب رقیق گردد.
۲. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم‌گر به وضعیت  دستگاه را روشن کنید و صبر کنید تا چراغ OK بر روی صفحه‌ی نمایش‌گر ظاهر شود.
۳. مطمئن شوید که نگه‌دارنده‌ی صافی در دستگاه نصب نباشد. سپس ظرفی را در زیر دهانه‌ی خروجی دستگاه قرار دهید.
۴. دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت  قرار دهید و اجازه دهید یک‌چهارم آب مخزن خارج شود. سپس در فواصل زمانی مختلف دکمه‌ی

دوباره تکرار کنید.

کرده و امکان بازیافت مواد با ارزش و استفاده‌ی دوباره‌ی آن‌ها را در چرخه‌ی تولید فراهم ساخته، موجب صرفه‌جویی در منابع انرژی می‌شود. برای بازیافت این دستگاه، علامت ضربدر روی سطل آشغال، نشان‌دهنده‌ی آن است که این محصول باید از زباله‌های خانگی جدا شود.

۶. دستگاه را روشن کنید و باقی‌مانده‌ی مایع را طبق دستورالعمل بالا کاملاً از دستگاه تخلیه کنید.
۷. مخزن را پر از آب کنید و اجازه دهید تا آب آن از دستگاه خارج شود. این عمل را ۳ بار تکرار کنید تا دستگاه به خوبی شسته شود.

روش بازیافت دستگاه

اطلاعات مربوط به روش صحیح بازیافت دستگاه

مطابق با مصوبه‌ی اتحادیه‌ی اروپا به شماره‌ی 2002/96/EC



در پایان عمر مفید دستگاه نباید آن را همراه با دیگر زباله‌های خانگی

دور انداخت. می‌توان آن را به مرکز

جداسازی و بازیافت زباله در نزدیکی محل زندگی‌تان ببرید یا به یکی از مراکز مجاز خدمات پس‌ازفروش دلونگی تحویل دهید.

بازیافت جداگانه‌ی لوازم خانگی از بروز پیامدهای خطرناک محیط‌زیست و سلامت جلوگیری

این دستگاه، با مصوبات اتحادیه‌ی اروپا کخ در زیر می‌آید هم‌خوانی دارد:



• مصوبه‌ی 2006/95/CE و اصلاحات

بعدی برای رعایت ولتاژ پایین

• مصوبه‌ی EMC 2004/108/CE و

اصلاحات بعدی

• مصوبات قانونی اتحادیه‌ی اروپا به شماره‌ی

935/2004 برای سازگاری تماس اشیاء و

اجناس با مواد غذایی

رفع عیب

راه‌حل	علت‌های احتمالی	ایراد
مخزن را پر کنید.	آب در داخل مخزن وجود ندارد.	قهواسپرسو از دستگاه بیرون نمی‌ریزد.
سوراخ‌های لوله‌ی نگه‌دارنده‌ی صافی را تمیز کنید.	محلی که قهوه از آن بیرون می‌آید یعنی سوراخ‌های نگه‌دارنده‌ی صافی مسدود هستند.	
به قسمت تمیزکاری لوله‌ی بخارساز رجوع کنید.	لوله‌ی بخارساز اسپرسو مسدود است.	
نگه‌دارنده‌ی صافی را در جای خود قرار داده و محکم به سمت پایین فشار دهید.	نگه‌دارنده‌ی صافی به طور صحیح در دستگاه قرار نگرفته است.	قهواسپرسو به جای چکیدن از سوراخ‌ها، از لبه‌های نگه‌دارنده‌ی صافی بیرون می‌ریزد.
واشر جدید را از مرکز خدمات پس‌ازفروش دلونگی تهیه و تعویض نمایید.	واشر روی بخارساز حالت ارتجاعی خود را از دست داده است.	
سوراخ‌ها را تمیز کنید.	سوراخ‌های نگه‌دارنده‌ی صافی مسدود است.	

راه حل	علت های احتمالی	ایراد
صبر کنید تا چراغ OK ظاهر شود.	زمانی که دکمه‌ی روشن / خاموش را فشار می‌دهید، چراغ OK بر روی صفحه نمایش ظاهر نشده است.	قهوه اسپرسو سرد است.
عملکرد «از پیش گرم شدن» را که در قسمت مربوط ذکر شد، انجام دهید.	عملکرد «از پیش گرم شدن» صورت نگرفته است.	
با مقداری آب داغ آن‌ها را گرم کنید یا فنجان‌ها را به مدت ۲۰ دقیقه روی قفسه‌ی گرم کردن فنجان‌ها که در قسمت بالای دستگاه قرار دارد، بگذارید.	فنجان‌ها از پیش گرم نشده‌اند.	
مخزن آب پر کنید.	مخزن آب خالی است.	صدای غیرعادی از پمپ
مخزن را به آرامی فشار دهید تا دریچه‌ی آن باز شود.	مخزن آب به درستی در جای خود قرار ندارد یا دریچه‌ی پایه باز نیست.	
کمی فشار روی قهوه ی آسیاب وارد کنید.	قهوه‌ی پودر به نرمی کوبیده شده است.	قهوه رقیق و کم‌رنگ است
مقدار قهوه‌ی پودر را افزایش دهید.	مقدار قهوه‌ی پودر کم است.	
برای قهوه اسپرسو فقط از قهوه‌ی کاملاً پودر شده استفاده کنید.	قهوه‌ی پودر درشت است.	
از نوع دیگری استفاده کنید	نوع قهوه‌ی پودر مناسب نیست.	
ذرات قهوه‌ی پودر را از هم باز کنید.	قهوه‌ی پودر به سختی کوبیده شده است.	قهوه غلیظ و پررنگ است.
مقدار قهوه‌ی پودر را کاهش دهید.	مقدار زیادی قهوه‌ی پودر استفاده شده است.	
عملکرد «تمیزکاری» را که در بخش مربوط به «تمیزکاری سری بخار اسپرسو» ذکر شد، انجام دهید.	سری بخار اسپرسو مسدود است.	
عملکرد «تمیزکاری» را که در بخش مربوط به «تمیزکاری صافی» ذکر شد، انجام دهید.	سوراخ صافی مسدود است.	

راه حل	علت های احتمالی	ایراد
برای قهوه اسپرسو فقط از «قهوه‌ی مناسب پودر شده» استفاده کنید و مطمئن شوید مرطوب نیستند.	پودر قهوه بسیار ریز یا مرطوب است.	قهوه غلیظ و پررنگ است.
از نوع دیگری استفاده کنید.	نوع قهوه‌ی پودر مناسب نیست.	
همیشه از شیری که در دمای یخچال نگاه‌داری می‌شود، استفاده کنید.	شیر به اندازه‌ی کافی سرد نیست.	در هنگام تهیه‌ی کاپوچینو شیر کف نمی‌کند.
سوراخ‌های ریز کف‌ساز را به دقت و طبق شکل ۲۷ تمیز کنید.	کف‌ساز کثیف است.	
طبق روشی که در قسمت رسوب‌زدایی ذکر شد، دستگاه را به خوبی شست‌وشو نموده و تمیز کنید.	بعد از مرحله‌ی رسوب‌زدایی، دستگاه به خوبی شسته نشده است.	قهوه‌فرانسه یا اسپرسو طعم اسیدی دارد.
عملکرد «رسوب‌زدایی» که در بخش مربوط به «رسوب‌زدایی قهوه‌فرانسه» ذکر شد، انجام دهید.	دستگاه نیاز به رسوب‌زدایی دارد.	مدت زمان زیادی طول می‌کشد تا قهوه‌فرانسه از صافی عبور نماید.