

DeLonghi

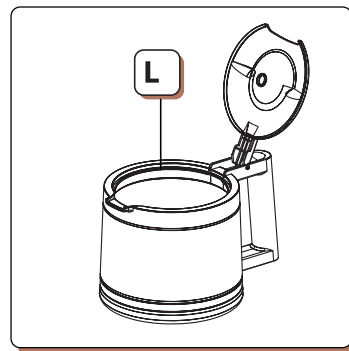
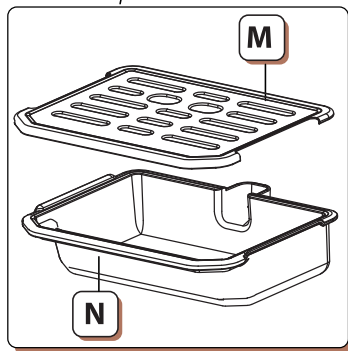
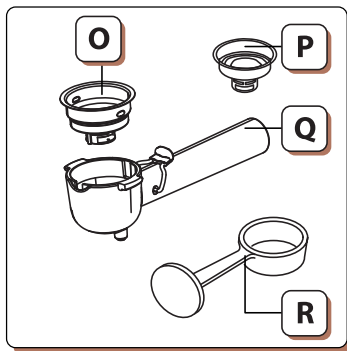
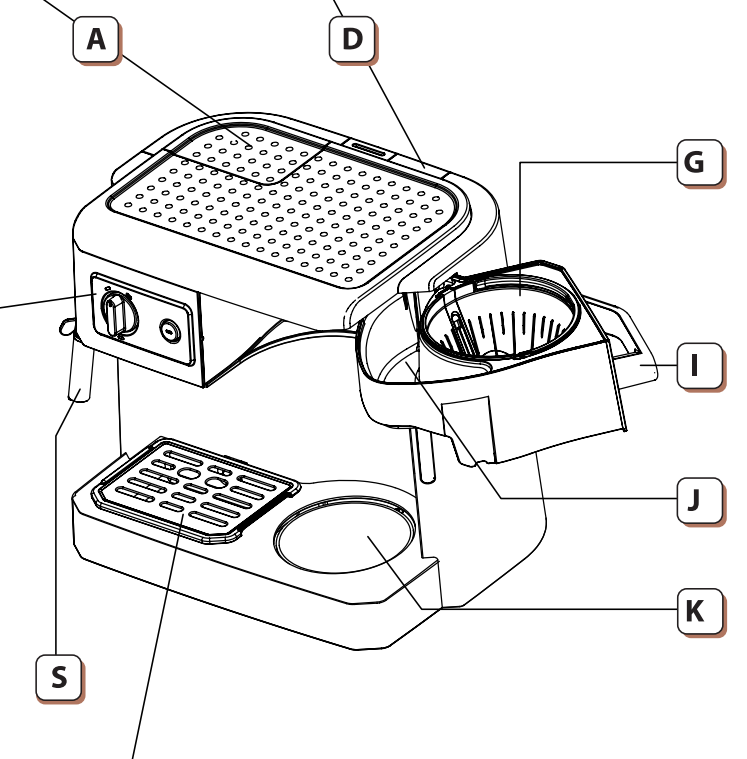
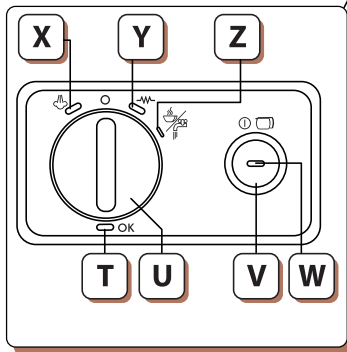
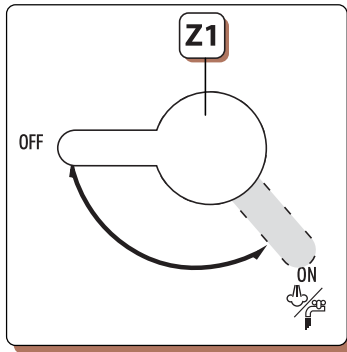
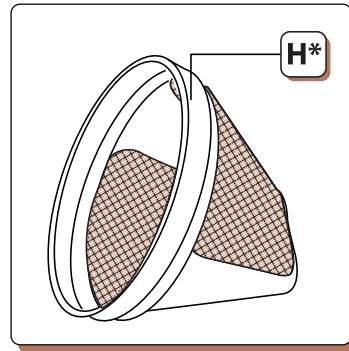
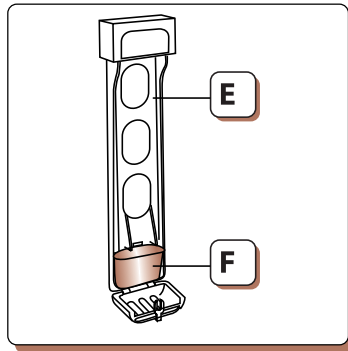
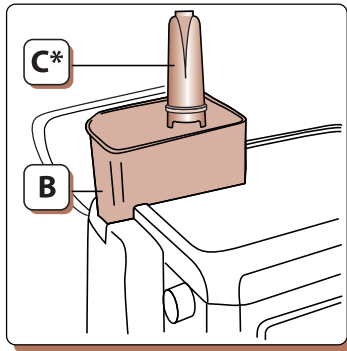
دفرنچه راهنمای فارسی

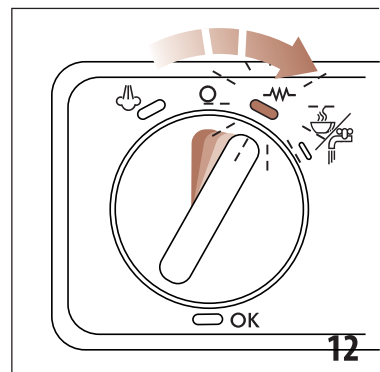
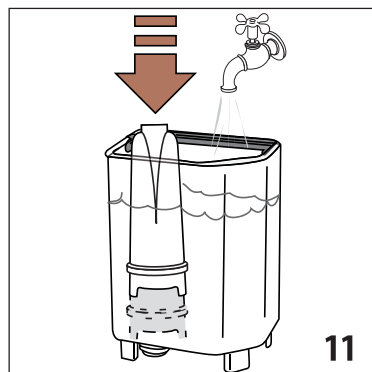
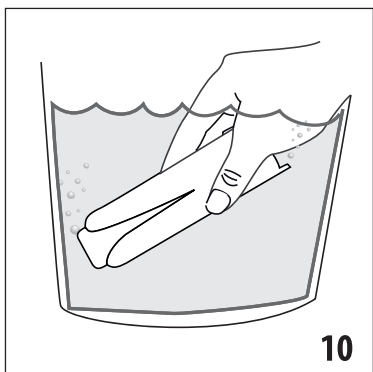
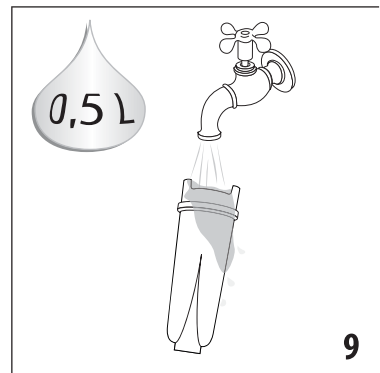
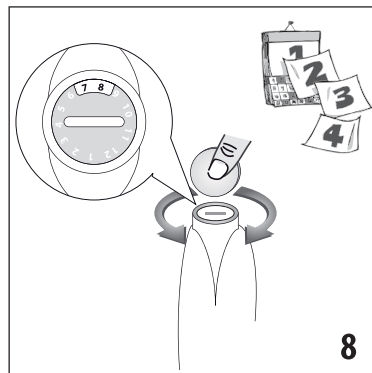
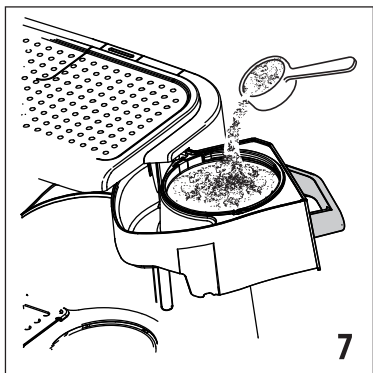
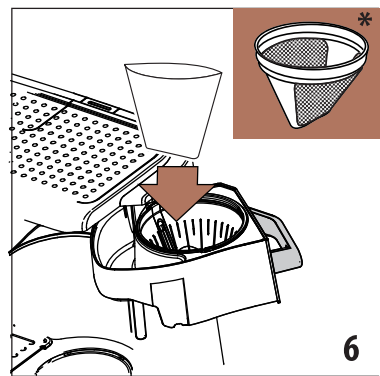
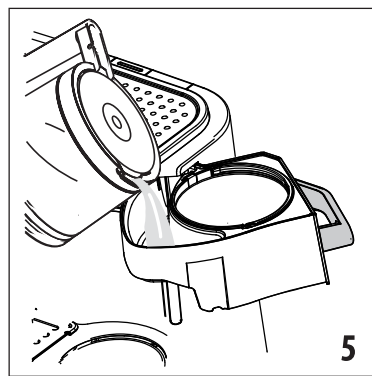
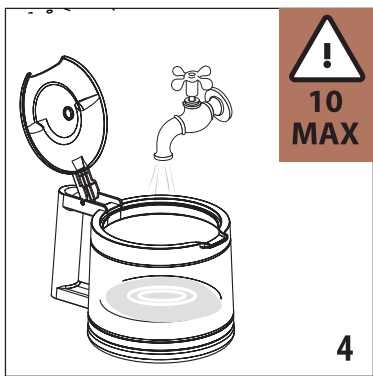
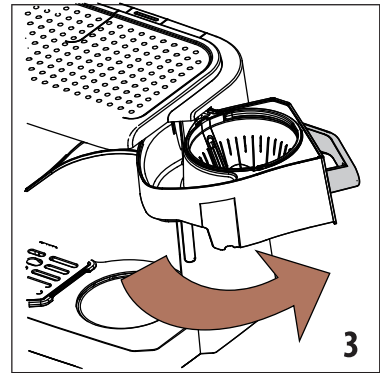
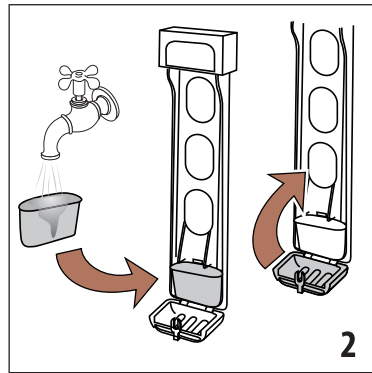
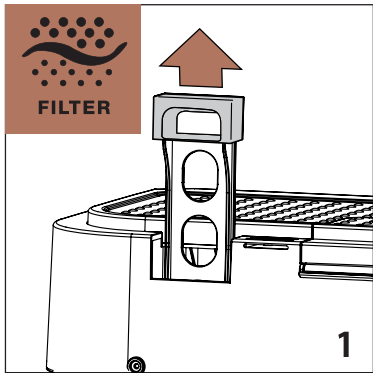


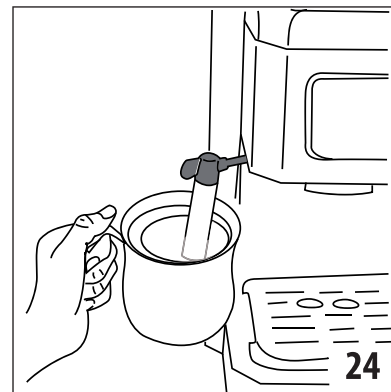
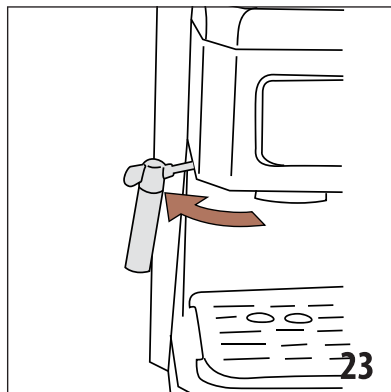
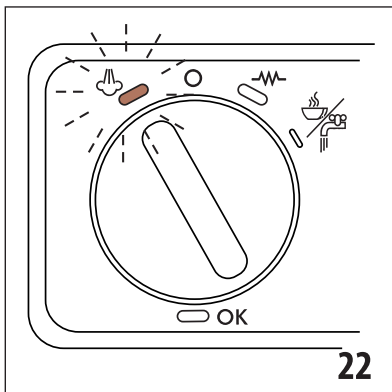
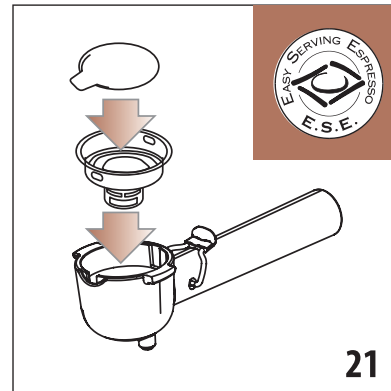
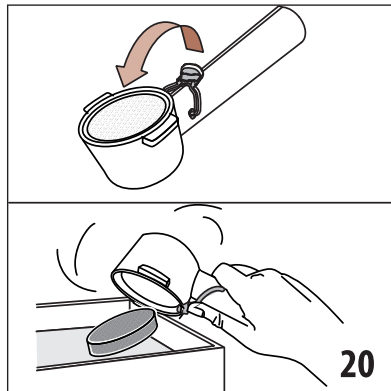
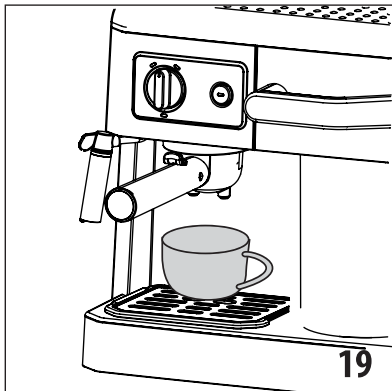
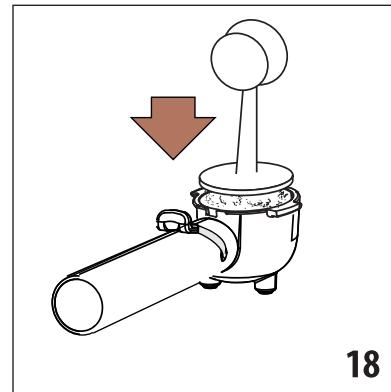
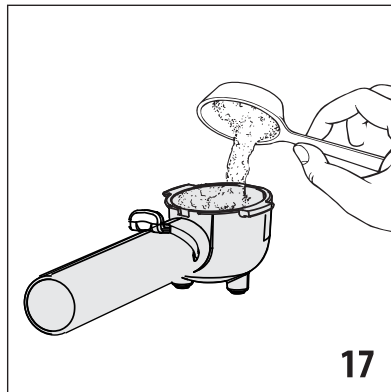
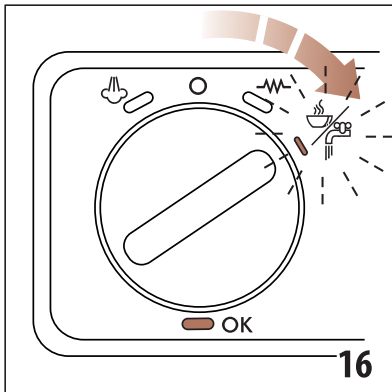
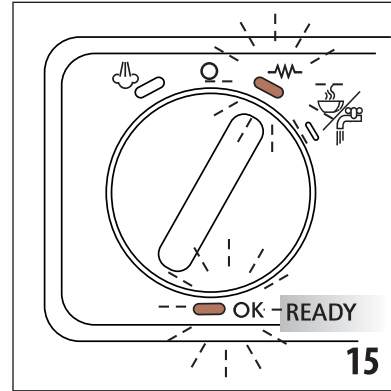
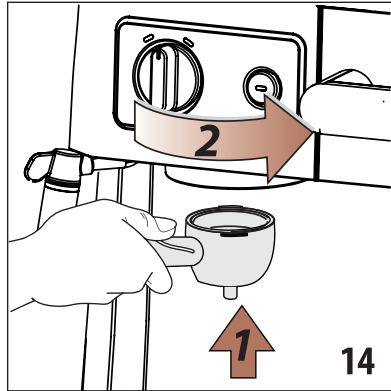
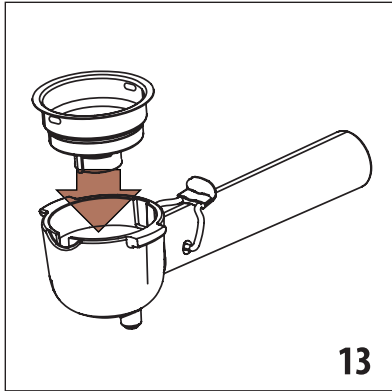
BCO 420

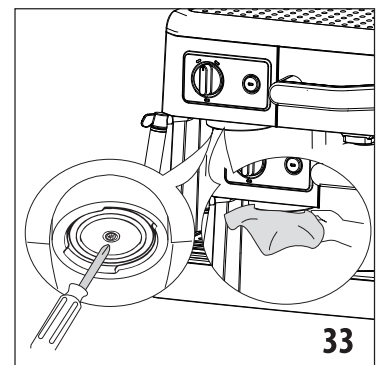
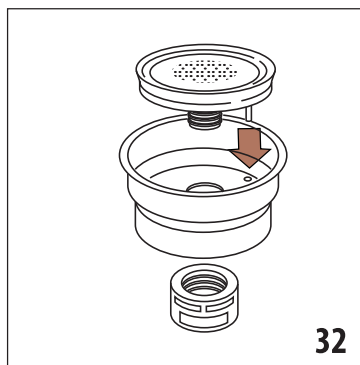
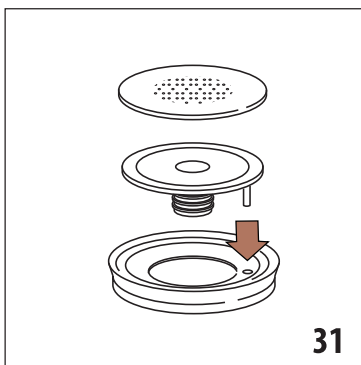
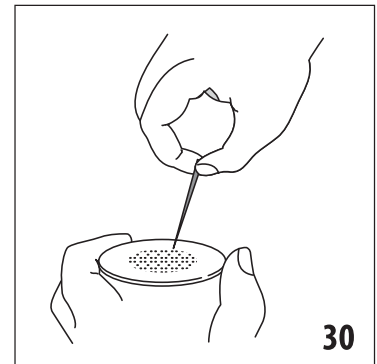
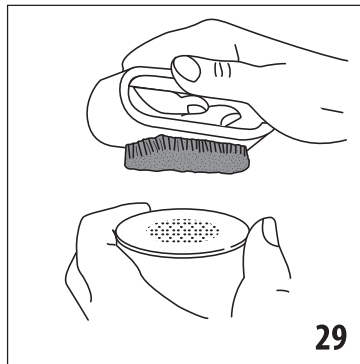
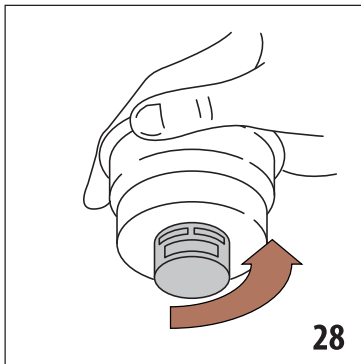
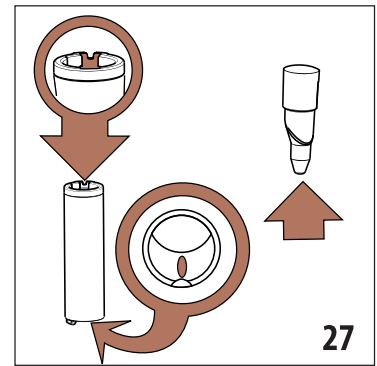
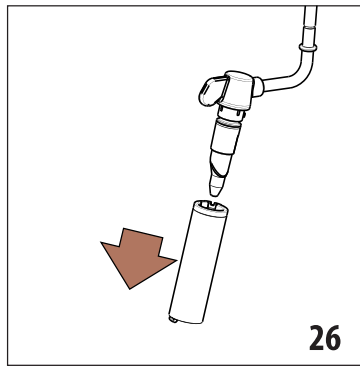
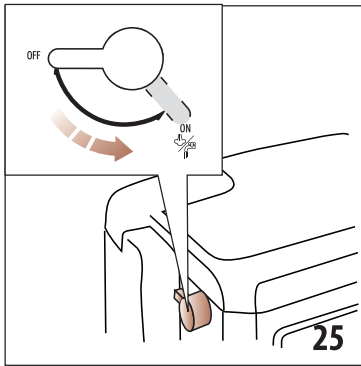
دفترچه راهنما | BCO 420/410











علائم کاربردی در این دفترچه

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



لطفاً توجه کنید!

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 توصیه‌های ایمنی که در زیر ارائه می‌شوند، را رعایت 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 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 (کیسه‌های 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 داغ باشید.

از این دستگاه برای مقاصد زیر استفاده کنید:

این دستگاه به منظور تهیه 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

• سیم برق دستگاه را طوری قرار دهید که در 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.

طریقه‌ی اتصال دستگاه



مطمئن شوید که ولتاژ پریز برق با اطلاعات درج‌شده در برچسب 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.

ⓘ 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 مشاهده‌ی هر گونه آسیب، از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز خدمات پس از فروش شرکت دلونگی تماس بگیرید.

توصیف اجزاء دستگاه

- پوشش برای مخزن آب قهوه اسپرسو
- مخزن آب برای قهوه اسپرسو
- صافی تصفیه‌ی آب برای مخزن آب قهوه اسپرسو (فقط در بعضی از مدلها)
- دستگیره‌ی خروجی برای صافی ضدکلر
- نگه‌دارنده‌ی صافی ضدکلر
- صافی ضدکلر
- نگه‌دارنده‌ی صافی برای قهوه فرانسه
- صافی دائمی (فقط در بعضی از مدلها)
- دستگیره‌ی بازکننده
- مخزن آب برای قهوه فرانسه
- صفحه‌ی داغ‌شونده برای قهوه فرانسه
- قوری قهوه فرانسه
- سینی فنجان برای قهوه اسپرسو
- سینی جمع‌آوری چکه
- صافی قهوه اسپرسو برای دو فنجان
- صافی قهوه اسپرسو برای یک فنجان
- نگه‌دارنده‌ی صافی برای قهوه اسپرسو
- قاشق پیمانه با تخت‌کن
- کف‌ساز شیر
- چراغ آماده‌بودن (OK) برای قهوه اسپرسو و بخاردهی

نصب دستگاه



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.

- U. دکمه‌ی تنظیم برای قهوه اسپرسو و بخاردهی
- V. دکمه‌ی روشن / خاموش برای قهوه فرانسه
- W. چراغ روشن / خاموش برای قهوه فرانسه
- X. چراغ انتخاب گر برای عملکرد بخار
- Y. چراغ روشن / خاموش برای قهوه اسپرسو
- Z. چراغ انتخاب گر برای عملکرد اسپرسو
- Z1. دکمه‌ی بخار برای کاپوچینو


اطلاعات فنی

ولتاژ:	۲۴۰-۲۲۰ ولت ۵۰/۶۰ هرتز
توان:	۱۷۵۰ وات
اندازه:	۳۷۲×۳۲۳×۲۶۲ میلی متر
فشار پمپ اسپرسو:	۱۵ بار
جنس ظرف بویلر اسپرسو:	استیل ضدزنگ
گنجایش مخزن اسپرسو:	۱/۲ لیتر
گنجایش مخزن قهوه فرانسه:	۱/۴ لیتر
طول سیم برق:	۱/۲ متر
وزن:	
BCO 420:	۷/۱۵۰ کیلوگرم
BCO 410:	۶ کیلوگرم

صافی ضدکلر

- این صافی طعم کلر موجود در آب را از بین می برد. 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 بالشکتک 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 دادن به سمت پایین آن را 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 قهوه فرانسه

- درپوش نگه دارنده‌ی صافی را با چرخاندن به سمت راست باز کنید (شکل ۳).
- قوری قهوه فرانسه را به تعداد فنجان‌های دلخواه از آب پر کنید. دقت کنید قوری را بیشتر از اندازه‌ی نشان داده شده در شکل ۴ پر نکنید.
- آب درون مخزن آب بریزید (شکل ۵).
- صافی دائمی (در صورت موجود بودن) یا صافی کاغذی را درون نگه دارنده‌ی 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 می شود (۱۰ پیمانه برای ۱۰ فنجان).
- درپوش نگه دارنده‌ی صافی را ببندید و قوری را همراه با درپوش آن روی صفحه‌ی گرم کننده بگذارید.
- کلید  را فشار دهید. چراغ روی کلید، نشان دهنده‌ی روشن بودن قهوه ساز است.
- بعد از چند ثانیه، قهوه از صافی خارج شده و به داخل قوری ریخته می شود.

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 می توانید به روش معمول اسپرسو درست کنید.

صافی تصفیه‌ی آب (فقط در بعضی از مدل‌ها)
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).

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 بشویید (شکل ۹).

۴. صافی را در مخزن آب قهوه اسپرسو 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 «ازپیش‌گرمایش» 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  دستگاه را روشن کنید. (چراغ مربوطه مانند شکل ۱۲ ظاهر می‌شود). سپس صافی (PLIO) و نگه‌دارنده‌ی آن (Q) را بدون ریختن قهوه‌ی آسیاب شده طبق شکل ۱۴ به دستگاه وصل می‌کنیم. مطمئن شوید که دستگیره‌ی 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  قرار دهید (شکل ۱۶). صبر کنید تا آب از دستگاه خارج شود و علامت OK ناپدید شود. سپس با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم‌گر به حالت  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



لطفاً توجه کنید!

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



ESE استاندارد بین‌المللی است که تولیدکنندگان بزرگ قهوه باید معیارهای استاندارد 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 موارد 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 انتخاب فنجان کاپوچینو دقت کنید چون حجم شیر دو تا سه برابر خواهد شد.



لطفاً توجه کنید!

پیشنهاد می‌شود از شیری کم‌چرب (معمولی) در

نگه‌دارنده‌ی صافی را دوباره در جای خود قرار دهید. برای جلوگیری از چکه، دستگیره را مانند شکل ۱۴ محکم به سمت راست بچرخانید.

۵. فنجان‌ها را در زیر سوراخ‌های نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید (شکل ۱۹). برای داشتن اسپرسوی بهتر پیشنهاد می‌کنیم قبل از قرار دادن فنجان‌ها در زیر سوراخ‌ها، 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 دلخواه قهوه تهیه شد، دکمه‌ی انتخاب‌گر را در حالت قرار دهید (شکل ۱۲). (پیشنهاد می‌شود بیش از ۴۵ ثانیه از دستگاه قهوه نگیرید.)

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 کارکردن 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 آنگونه 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.



دمای یخچال استفاده نمایید.

۴. ظرف شیر را در زیر کف‌ساز قرار دهید.

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 فرو برده 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 کف شیر 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 کاپوچینوی شما 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 با هم از قبل آماده کنید و بعداً همه‌ی شیرهای کف‌دار را برای

کاپوچینو تهیه کنید.

• اگر می‌خواهید بعد از تهیه‌ی کف شیر چند فنجان اسپرسو درست کنید، صبر کنید تا بویلر (بخارساز) دستگاه خنک شود. چون در غیر این صورت قهوه به حالت سوخته بیرون خواهد آمد.

برای خنک کردن بویلر، ظرفی زیر سوراخ خروج قهوه قرار دهید و دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت  قرار دهید (شکل ۱۶). اجازه دهید تا آب دستگاه خارج شود و دکمه‌ی OK خاموش شود. سپس دکمه‌ی تنظیم‌گر را به وضعیت  بچرخانید و آن گونه که در قسمت قبل توضیح داده شد، قهوه را تهیه نمایید.

• پیشنهاد می‌شود بیش از ۶۰ ثانیه از دستگاه بخار نگیرید و بیش از ۳ بار متوالی از کف‌ساز شیر 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 (موارد 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 با زینی 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 در جهت عکس حرکت عقربه‌ی ساعت آن را در جای خود نصب کنید.

روش تهیه‌ی آب داغ

۱. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم‌گر به وضعیت **۱-۱** 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 لوله‌ی کف‌ساز قرار دهید.
۳. زمانی که چراغ OK نمایان شد، دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت **۱-۱** قرار دهید (شکل ۱۶) و 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 **۱-۱** قرار دهید (شکل ۱۲).

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

تمیز کاری:

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

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

تمیز کاری و نگه‌داری صافی‌های قهوه اسپرسو

بعد از تهیه‌ی حدوداً ۳۰۰ فنجان قهوه 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 قسمت بالایی صافی در جهتی که روی آن مشخص شده است، باز کنید.

• با فشار دادن قسمت بالایی کف‌ساز، آن را از جایش 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 صفحه‌ی پلاستیکی 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 واشر قرار دارد (فلش تصویر ۳۲ را ببینید).

• در پایان سری صافی را ببندید.
در صورتی که روش تمیز کاری به ترتیب بالا نباشد، شامل ضمانت‌نامه نخواهد شد.

روش تمیز کاری دهانه‌ی بویلر

بعد از تهیه‌ی حدوداً ۳۰۰ فنجان قهوه، دهانه‌ی خروجی آب بویلر باید طبق روش زیر تمیز شود.
• ابتدا مطمئن شوید دستگاه داغ نبوده و دوشاخه به پریز متصل نباشد.

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

• دهانه‌ی بویلر را باز کنید.

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

• با شستن صفحه به کمک برس از تمیز شدن آن مطمئن شوید.

• دوباره آن را در جای خود نصب کنید.

• دقت کنید تا صفحه‌ی دهانه 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 کافیست.

۲. به طور منظم نگه‌دارنده‌ی صافی، صافی‌ها، سینی چکه و مخزن آب دستگاه را تمیز کنید. برای باز کردن سینی چکه، صفحه‌ای که فنجان روی آن قرار می‌گیرد 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، هنگام تمیزکاری هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.

رسوب‌زدایی قسمت اسپرسوساز

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

برای رسوب‌زدایی طبق روش زیر عمل کنید:

۱. مخزن آب دستگاه را با 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 **۱-۱** 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 **۱-۱** قرار

دهید و اجازه دهید یک‌چهارم آب مخزن خارج شود. سپس در فواصل زمانی مختلف دکمه‌ی

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

۱-۲ قرار دهید و اجازه دهید تا باقی‌مانده‌ی مایع رسوب‌زدا به مدت ۵ دقیقه در مخزن باقی بماند.

۵. مرحله‌ی ۴ را ۳ بار تکرار کنید تا مایع رسوب‌زدا کاملاً از مخزن خارج شود.

۶. برای مطمئن شدن از تخلیه‌ی کامل مایع مخزن، آن را با آب به خوبی بشوید و با آب

تمیز (بدون مایع رسوب‌زدا) پر کنید.

۷. دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت **۱-۱** (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 کوتاهی شامل

ضمانت‌نامه نخواهد شد.

رسوب‌زدایی قسمت فرانسه ساز:

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 نمایندگی‌های دلونگی موجود است، استفاده کنید. اگر این محصولات

در دسترس نیست، می‌توانید روش زیر را انجام دهید:

۱. چهار لیوان آب داخل ظرف بریزید.

۲. ۲ قاشق پر (حدود ۳۰ گرم) اسیدسیتریک در آب حل کنید.

۳. قوری را روی صفحه‌ی گرم‌کننده قرار دهید.

۴. دکمه‌ی **1** را فشار دهید و اجازه دهید

مرکز جداسازی و بازیافت زباله در نزدیکی محل زندگی تان یا به یکی از مراکز مجاز خدمات پس از فروش دلونگی تحویل دهید.

بازیافت جداگانه‌ی لوازم خانگی از بروز پیامدهای خطرناک محیط‌زیست و سلامت جلوگیری کرده و امکان بازیافت مواد با ارزش و استفاده‌ی دوباره‌ی آنها را در چرخه‌ی تولید فراهم ساخته و موجب صرفه‌جویی در منابع می‌شود. برای بازیافت این دستگاه، علامت ضربدر روی سطل، نشان‌دهنده‌ی آن است که این کالا باید مجزا از

زباله‌های خانگی دور انداخته شود.

این دستگاه، با مصوبات اتحادیه‌ی اروپا **CE** که در زیر می‌آید همخوانی دارد:

- مصوبه‌ی 2006/95/CE و اصلاحات بعدی برای رعایت ولتاژ پایین
- مصوبه‌ی CE/2004/108 برای سازگاری با امواج الکترو مغناطیسی و اصلاحات بعدی
- مصوبات قانونی اتحادیه‌ی اروپا به شماره‌ی 935/2004 برای سازگاری تماس اشیاء و اجناس با مواد غذایی

تا مقداری مایع رسوب‌زدا از لوله‌ی 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 دوباره تکرار کنید.

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

رفع عیب

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

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

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



خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۲۳۲۸-۲۱۰ 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