

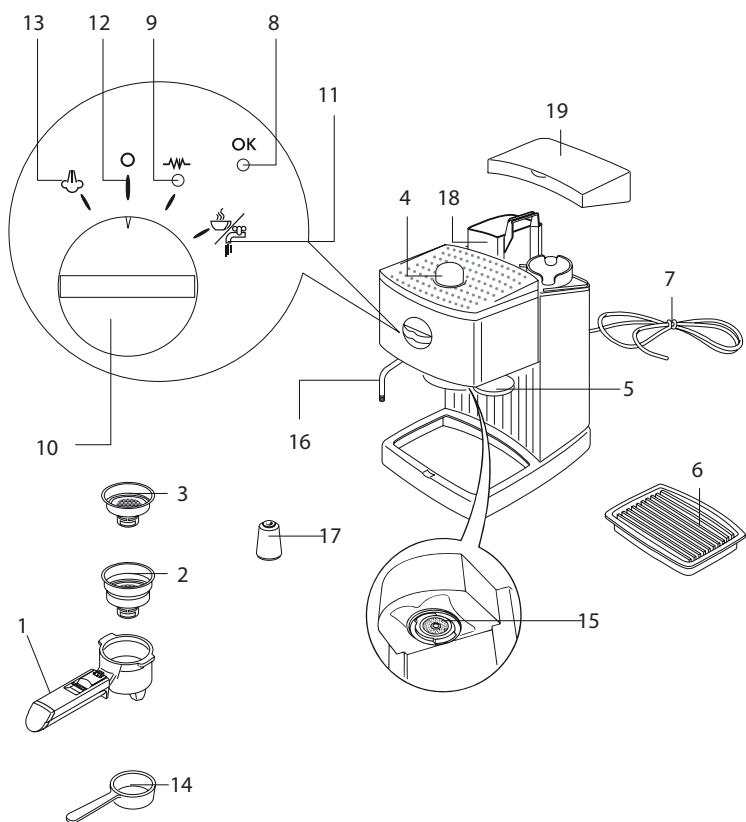
**DeLonghi**

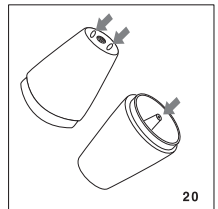
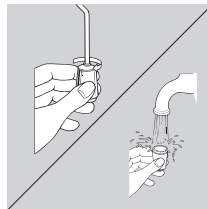
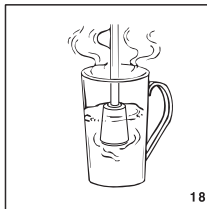
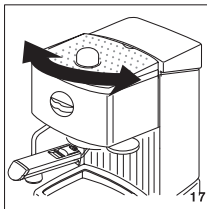
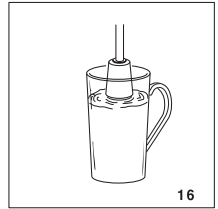
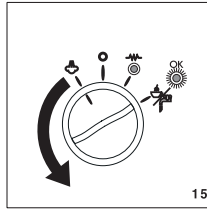
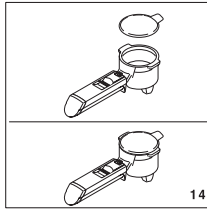
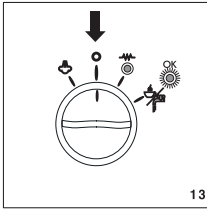
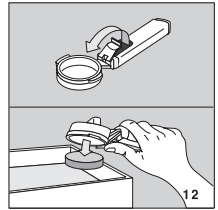
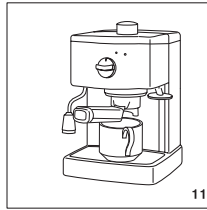
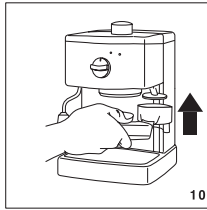
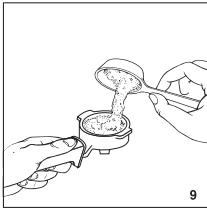
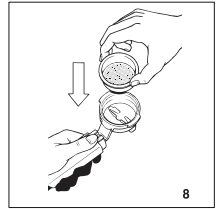
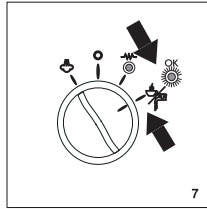
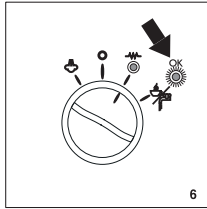
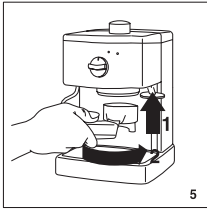
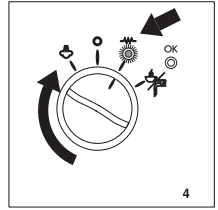
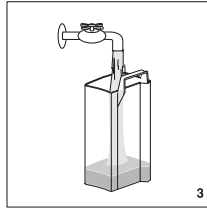
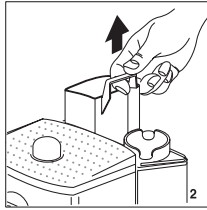
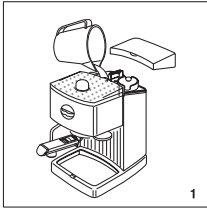
دفرنچه راهنمای فارسی

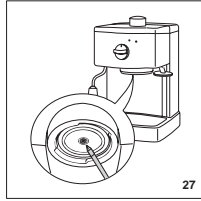
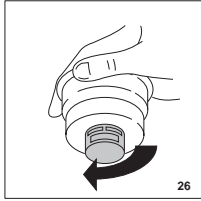
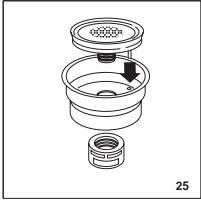
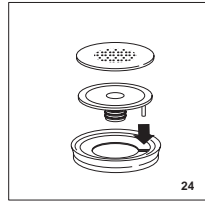
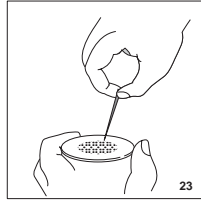
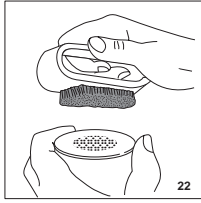


EC 150

# قهوه ساز EC 150









پیش از نصب و استفاده از دستگاه، این دستورالعمل‌ها را به طور کامل بخوانید؛ این تنها راه تضمین بهترین نتایج و حداکثر ایمنی برای کاربر است.

## توصیف اجزا

اصطلاحات زیر به دفعات در متن دفترچه‌ی راهنما به کار خواهند رفت:

۱. نگهدارنده‌ی صافی برای قهوه‌ی آسیاب شده
۲. صافی بزرگ برای دو پیمانه قهوه‌ی آسیاب شده
۳. صافی کوچک برای یک پیمانه قهوه‌ی آسیاب شده
۴. دکمه‌ی تنظیم‌گر بخار
۵. قهوه‌کوب
۶. سینی فنجان
۷. سیم برق
۸. چراغ نشانگر مناسب بودن دما (OK)
۹. چراغ  (دستگاه روشن است)
۱۰. دکمه‌ی انتخابگر عملکرد
۱۱. موقعیت  برای ریختن قهوه / آب داغ
۱۲. موقعیت خاموش
۱۳. موقعیت بخار
۱۴. پیمانه‌ی قهوه
۱۵. خروجی جوش‌آور (مخزن)
۱۶. لوله‌ی بخار / آب داغ
۱۷. کاپوچینوساز
۱۸. مخزن آب
۱۹. درپوش مخزن آب

## هشدارهای ایمنی

• این دستگاه برای آماده کردن قهوه‌ی اسپرسو و گرم کردن نوشیدنیها طراحی و ساخته شده است. با احتیاط از آن استفاده کنید تا از سوختگی ناشی از پخش آب یا بخار داغ یا استفاده‌ی نادرست از آن، در امان باشید.

• این دستگاه برای استفاده در منزل در نظر گرفته شده است؛ هرگونه استفاده‌ی دیگر نادرست و در نتیجه، خطرناک است.

• سازنده هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال آسیبهای ناشی از استفاده‌ی نادرست، نامناسب یا غیرمنطقی از دستگاه برعهده نمی‌گیرد.

• هنگام کار با دستگاه، به سطوح داغ دست

نزنید؛ از دسته‌ها و دستگیره‌ها استفاده کنید.

• هیچگاه با دستها یا پاهای مرطوب از دستگاه استفاده نکنید.

• این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل

کودکان) که دچار ناتوانی جسمی، حسی یا

روانی‌اند؛ یا تجربه و دانش کافی ندارند، در نظر گرفته نشده است. مگر این که دستورالعملهای

استفاده از دستگاه به آنان آموزش داده شده باشد و بر کار آنان نظارت شود. مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.

• اگر دستگاه درست کار نمی‌کند، سعی نکنید آن را تعمیر کنید. آن را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید و با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید. نادیده گرفتن دستورالعملهای بالا موجب کاهش ایمنی دستگاه می‌شود.

## اطلاعات مهم برای دور انداختن درست دستگاه مطابق با حکم مصوب ۲۰۰۲/۹۶ اتحادیه‌ی اروپا



در پایان عمر مفید دستگاه، آن را نباید مانند دیگر زباله‌های شهری دور انداخت. آن را باید به مراکز محلی تفکیک زباله یا فروشنده‌ای که این خدمات را ارائه می‌دهد، تحویل داد. دور انداختن جداگانه‌ی لوازم خانگی، از پیامدهای احتمالی زیان‌آور برای محیط زیست و سلامت انسان که ناشی از دورانداختن نامناسب است، پیشگیری می‌کند و امکان بازیافت مواد اولیه را فراهم می‌سازد و بدین وسیله صرفه‌جویی

چشمگیری در انرژی و منابع صورت می‌گیرد. برای یادآوری لزوم دورانداختن لوازم برقی به صورت جداگانه، علامت سطل زباله‌ی ضربدر خورده‌ای بر روی دستگاه درج شده است.

## نصب دستگاه

برای جلوگیری از خطر، با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.

- مواد و لوازم جانبی که با مواد غذایی در تماس هستند؛ با حکم مصوب شماره ۱۹۳۵/۲۰۰۴ اتحادیه‌ی اروپا سازگارند.

## طرز تهیه‌ی قهوه‌ی اسپرسو

### پُر کردن مخزن آب

۱. درپوش مخزن آب را باز کنید (شکل ۱)؛ سپس مخزن را بلند کنید و بیرون آورید (شکل ۲)


۲. مخزن را از آب تازه پر کنید؛ سطح آب نباید بالاتر از علامت MAX باشد (شکل ۳). مخزن را دوباره سر جایش قرار دهید. برای این کار، مخزن را محکم فشار دهید تا سوپاپ زیر مخزن باز شود.

۳. حتی می‌توانید مخزن را برندارید؛ فقط با استفاده از یک پارچ، آن را با آب پر کنید.

**توجه:** دستگاه را با مخزن خالی از آب، به کار نیندازید. اگر میزان آب، در چند سانتیمتری پایین مخزن بود، آن را پُر کنید. جمع شدن مقداری آب در فضای زیر مخزن، امری طبیعی است؛ آن را با یک اسفنج تمیز خشک کنید.

### پیش‌گرمایش قهوه ساز

برای رسیدن اسپرسو به دمای مناسب، بهتر است که قهوه‌ساز را به روش زیر از پیش گرم کنید:

دکمه‌ی تنظیم‌گر را روی موقعیت  قرار دهید تا دستگاه روشن شود؛ و حداقل ۱۵ تا ۳۰ دقیقه قبل از درست کردن قهوه، دستگاه را گرم کنید. مطمئن شوید که نگهدارنده‌ی صافی به دستگاه وصل است؛ (بینیند که دکمه‌ی تنظیم‌گر بخار بسته باشد). برای اتصال نگهدارنده‌ی صافی، طوری آن را زیر خروجی جوش آور قرار دهید که دستگیره رو به سمت چپ قرار گیرد. (شکل ۵ را ببینید.) آن را به سمت بالا فشار دهید و همزمان، دستگیره را به راست بچرخانید

- پس از باز کردن بسته‌بندی، مطمئن شوید که دستگاه کامل و سالم است و این که تمامی لوازم جانبی در بسته‌بندی ارایه شده‌اند. اگر دستگاه از لحاظ ظاهری آسیب دیده است، از آن استفاده نکنید و با خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.

- موارد داخل بسته‌بندی (کیسه‌های پلاستیکی، پلی‌استیرن، فوم و غیره) باید از دسترس کودکان دور نگه داشته شوند؛ زیرا خطرناک هستند.

- دستگاه را بر روی سطح کاری به دور از شیر آب، سینک ظرفشویی و منابع حرارتی قرار دهید.
- پس از گذاشتن دستگاه بر سطح کار،

فاصله‌ای حداقل ۵ سانتی متری بین سطوح

کناری و پشتی دستگاه با دیوار و نیز فضای

حداقل ۲۰ سانتی متری در بالای دستگاه در نظر

بگیرید.

- اگر آب داخل قهوه ساز منجمد شود؛ دستگاه صدمه می‌بیند. آن را در اتاقی که دمای آن احتمال دارد به زیر صفر کاهش یابد؛ قرار ندهید.


- مطمئن شوید که ولتاژ الکتریکی با ولتاژ نشان داده شده در صفحه‌ی اطلاعات زیر دستگاه، مطابق است. دستگاه را تنها به پریزی بزنید که حداقل توان ۱۰ آمپر و ارت مناسب داشته باشد.

- سیم برق را طوری قرار دهید که لبه‌های تیز به آن آسیب نرساند یا با سطوح داغ (مثل اجاق‌های الکتریکی) تماس نداشته باشد.



- اگر دوشاخه برای پریز مناسب نیست؛ از یک تعمیرکار ماهر بخواهید تا پریز را تعویض کند.

- هرگز خودتان سیم برق را عوض نکنید. این کار به ابزارهای خاصی نیاز دارد. در مواردی که سیم صدمه دیده است، یا نیاز به تعویض دارد،

و نگهدارنده را در جایش محکم کنید. نیم ساعت صبر کنید؛ سپس به روش زیر قهوه را تهیه کنید. همچنین پیش‌گرمایش را می‌توان به روش زیر سریعتر انجام داد:

۱. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیمگر بر روی موقعیت  (شکل ۴)؛ دستگاه را روشن کنید. و نگهدارنده‌ی قهوه را بدون ریختن قهوه‌ی آسیاب شده در آن، در جای خود قرار دهید.

۲. یک فنجان زیر نگهدارنده‌ی صافی بگذارید. از فنجان‌ی استفاده کنید که قرار است قهوه را در آن میل کنید؛ بگذارید فنجان از پیش گرم شود.

۳. صبر کنید چراغ OK روشن شود (شکل ۶)؛ سپس بلافاصله دکمه‌ی انتخابگر را بر روی موقعیت  قرار دهید (شکل ۷). تا زمانی که چراغ OK خاموش می‌شود، بگذارید آب جاری شود. سپس دوباره دکمه‌ی انتخابگر را به موقعیت  برگردانید؛ تا جریان آب متوقف شود (شکل ۶).

۴. فنجان را خالی کنید، صبر کنید چراغ OK دوباره روشن شود؛ دوباره این عمل را تکرار کنید.

۵.

**طرز تهیه قهوه اسپرسو با استفاده از نگهدارنده‌ی صافی برای قهوه‌ی آسیاب‌شده**

۱. پس از گرم کردن دستگاه به روش ذکر شده در پاراگراف قبل، صافی قهوه را در نگهدارنده‌ی صافی قرار دهید؛ مطمئن شوید که زبانه، به طور صحیح، همان طور که در شکل ۸ نشان داده شده است، در جایش قرار گرفته باشد. برای تهیه‌ی یک فنجان قهوه از کوچکترین صافی و برای تهیه‌ی ۲ فنجان قهوه از صافی بزرگتر استفاده کنید.

۲. برای درست کردن تنها یک فنجان قهوه، یک پیمانه‌ی سرپُر قهوه‌ی آسیاب شده یعنی حدود ۷ گرم قهوه را در صافی بریزید (شکل ۹). برای درست کردن دو فنجان قهوه، صافی را با کمتر از

دو پیمانه‌ی قهوه‌ی آسیاب شده، پُر کنید (حدود ۶+۶ گرم). سعی کنید هر بار مقدار کمی قهوه در صافی بریزید تا از ریختن آن جلوگیری شود. توجه: برای استفاده‌ی صحیح، قبل از پُر کردن صافی با قهوه‌ی آسیاب شده، مطمئن شوید که پسماند قهوه‌ی دفعات گذشته در صافی نمانده باشد.

۳. قهوه را به صورت یکدست پخش کنید و به آرامی با قهوه‌کوب فشار دهید (شکل ۱۰).

**نکته:** فشردن قهوه‌ی آسیاب شده برای تهیه‌ی یک اسپرسوی خوب بسیار مهم است. اگر بیش از حد معمول آن را فشار دهید، قهوه به آرامی خارج می‌شود و کف تولید شده تیره می‌شود. و اگر خیلی آهسته فشار دهید، قهوه بسیار سریع خارج می‌شود و رنگ آن بیش از حد معمول روشن می‌شود.



۴. قهوه‌ی اضافی را از لبه‌های نگهدارنده‌ی

صافی پاک کنید و نگهدارنده را به دستگاه وصل کنید. برای جلوگیری از خروج آب، دسته را به راست بچرخانید (شکل ۵).

۵. فنجان یا فنجانها را در زیر خروجی

نگهدارنده‌ی صافی قرار دهید (شکل ۱۱). بهتر است قبل از درست کردن قهوه، فنجان‌ها را زیر آب داغ بگیرید و گرم کنید.

۶. مطمئن شوید که چراغ OK روشن

است (شکل ۶). (در صورت خاموش بودن منتظر بمانید تا روشن شود). سپس انتخابگر را بر روی موقعیت  قرار دهید (شکل ۷). هنگامی که مقدار قهوه‌ی مطلوب آماده شد، دوباره دکمه‌ی انتخابگر را در موقعیت  قرار دهید. (شکل ۷). (بهتر است که قهوه هر بار بیشتر از یک دقیقه خارج نشود).

۷. دسته را از راست به چپ بچرخانید؛ تا نگهدارنده‌ی صافی آزاد شود.

**مهم:** برای جلوگیری از پاشیدن آب داغ، هنگامی که دستگاه در حال کار است؛ نگهدارنده‌ی صافی را باز نکنید.

۸. برای تخلیه‌ی پودر قهوه‌ی مصرف شده، صافی را به وسیله‌ی اهرم تعبیه شده در دستگیره، در جایش قفل کنید و با زدن ضربه بر روی نگهدارنده‌ی صافی، قهوه را خالی کنید (شکل ۱۲).

۹. انتخابگر را روی موقعیت O قرار دهید تا دستگاه خاموش شود.

قبل از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، تمام لوازم جانبی و مجاری داخلی را شستشو کنید؛ به این ترتیب بدون استفاده از قهوه‌ی آسیاب شده، به میزان ۵ فنجان قهوه آب از دستگاه خارج کنید.

### طرز تهیه‌ی اسپرسو با پادز (کپسول‌های فشرده‌ی اسپرسو)

(تنها برای دستگاه‌های دارای دو صافی)

۱. دستگاه را به روشی که در بخش "پیش-گرمایش قهوه‌ساز" آمده است، گرم کنید؛ مطمئن شوید که نگهدارنده‌ی صافی به دستگاه وصل است. به این ترتیب قهوه‌ی داغ‌تری به دست می‌آید.

**نکته‌ی مهم:** از پادزهایی استفاده کنید که مطابق با استاندارد ESE باشند و این علامت بر روی بسته بندی آنها درج شده باشد.



استاندارد ESE: سیستم مورد تأیید توسط سازندگان پادزهای قهوه است؛ به این ترتیب، قهوه به آسانی و بدون ریخت و پاش آماده می‌شود.

۲. صافی کوچک یک فنجان‌ی صافی پاد را در نگهدارنده‌ی صافی قرار دهید، مطمئن شوید که زبانه، به طور صحیح، همان طور که در شکل ۸

نشان داده شده است، در جایش قرار گرفته است.

۳. کپسول پودر قهوه را تا حد امکان، در مرکز صافی قرار دهید (شکل ۱۴). برای قراردادن صحیح پاد بر روی صافی، دستورالعمل درج شده بر روی بسته بندی پاد را رعایت کنید.


۴. نگهدارنده‌ی صافی را به دستگاه وصل کنید، آن را بچرخانید تا کاملاً در جایش قرار بگیرد (شکل ۵).

۵. به روش های ۵ و ۶، در پاراگراف قبل عمل کنید.

### طرز تهیه‌ی قهوه‌ی کاپوچینو

قهوه‌ی اسپرسو را به روش ذکر شده در پاراگراف قبل، تهیه کنید. از فنجان‌هایی استفاده کنید که به اندازه‌ی کافی بزرگ باشند.



۱. دکمه‌ی انتخابگر را در موقعیت  قرار دهید (شکل ۱۵). و صبر کنید تا چراغ OK روشن شود؛ (شکل ۶). در این حالت جوش‌آور به دمای مناسب برای تولید بخار رسیده است.

۲. در همین حین، به ازای هر فنجان کاپوچینو، ۱۰۰ گرم شیر در ظرفی بریزید. شیر باید در دمای یخچال باشد (نه داغ!). هنگام انتخاب ظرف، توجه داشته باشید که حجم شیر تا ۲ یا ۳ برابر افزایش می‌یابد.

**نکته‌ی مهم:** بهتر است از شیر نیم‌چرب در دمای یخچال استفاده کنید.



۳. ظرف حاوی شیر را در زیر کاپوچینوساز قرار دهید.

۴. کاپوچینوساز را چند میلی‌متر در شیر فرو ببرید (شکل ۱۷). و دکمه‌ی انتخابگر بخار را به سمت چپ بچرخانید. (چرخاندن انتخابگر، تا حدودی باعث تغییر میزان خروج بخار از کاپوچینوساز می‌شود). بخار از کاپوچینوساز خارج می‌شود. به شیر حالت خامه‌ای می‌دهد و بر حجم آن می‌افزاید. برای این که کف شیر خامه‌ای تر شود، کاپوچینوساز را در شیر فرو



- در صورت لزوم با یک سوزن آن ها را تمیز کنید.
۴. لوله‌ی بخار را تمیز کنید؛ مواظب باشید نسوزید.
۵. کاپوچینوساز را دوباره در جایش قرار دهید.

## جوشاندن آب

۱. دکمه‌ی انتخابگر را بر روی موقعیت  قرار دهید تا دستگاه روشن شود (شکل ۴).
۲. ظرفی را در زیر کاپوچینوساز قرار دهید.
۳. هنگامی که چراغ نشانگر OK روشن شد؛ دکمه‌ی انتخابگر را روی موقعیت  قرار دهید (شکل ۷) و دکمه‌ی تنظیم‌گر بخار را در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید (شکل ۱۷)؛ در این هنگام، آب داغ از کاپوچینوساز خارج می‌شود.
۴. برای قطع جریان آب داغ، تنظیم‌گر بخار را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید؛ و آن را در موقعیت "O" قرار دهید. (شکل ۷).
- هربار، حداکثر زمان توصیه شده برای خروج آب داغ، ۶۰ ثانیه است.

## تمیزکاری و نگهداری صافی

نگهدارنده‌ی صافی و صافی‌های قهوه‌ی آسیاب شده را بعد از درست کردن ۲۰۰ فنجان قهوه بشویید. در صورتی که قهوه از نگهدارنده‌ی صافی چکه می‌کند و به طور کامل جاری نمی‌شود:

- صافی را از نگهدارنده‌ی صافی جدا کنید.
- داخل نگه دارنده را تمیز کنید. آن را هیچگاه در ماشین ظرفشویی نشویید.
- درپوش صافی (شکل ۲۱) را در جهتی که بر روی درپوش با فلش نشان داده شده، باز کنید.
- ابزار کف شیرساز را با فشاردادن انتهای درپوش از مخزن جدا کنید.
- واشر را جدا کنید.
- تمام اجزا را بشویید؛ صافی فلزی را کاملاً

ببرید و فنجان را با حرکات آهسته از پایین به بالا بچرخانید.

۵. هنگامی که حجم شیر دو برابر شد، کاپوچینوساز را کاملاً در شیر فرو ببرید و گرم کردن شیر را ادامه دهید. هنگامی که شیر به دمای مطلوب رسید (دمای ایده‌آل ۶۰ درجه‌ی سانتیگراد است)؛ و کف شیر مطلوب به دست آمد، جریان بخار را قطع کنید؛ برای این کار دکمه‌ی تنظیمگر بخار را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و دکمه‌ی انتخابگر را در موقعیت O قرار دهید.
۶. کف شیر را به فنجانهایی که قبلاً در آنها قهوه اسپرسو ریخته‌اید؛ اضافه کنید. کاپوچینو آماده است: در صورت تمایل می‌توانید به آن شکر اضافه کنید و کمی پودر کاکائو روی کف شیر پاشید.

**نکته:** چنانچه پس از تهیه‌ی کف شیر، به قهوه‌ی بیشتری نیاز داشتید، ابتدا بگذارید جوش آور خنک شود، در غیر این صورت قهوه می‌سوزد.

برای خنک کردن آن، یک ظرف در زیر خروجی نگهدارنده‌ی صافی بگذارید (شکل ۱۱)، دکمه‌ی انتخابگر را بر روی موقعیت قهوه قرار دهید؛ و تا زمانی که چراغ OK خاموش می‌شود، بگذارید آب خارج شود. سپس قهوه را آماده کنید. حداکثر زمان توصیه شده برای خروج بخار ۶۰ ثانیه است.

**توجه:** پس از هر بار استفاده، کاپوچینوساز را به روشی که در زیر آمده است، بشویید:

۱. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیمگر بخار، به مدت چند ثانیه مقدار کمی بخار تخلیه کنید. (شکل ۱۷)
۲. چند دقیقه صبر کنید تا لوله‌ی بخار خنک شود؛ کاپوچینوساز را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و باز کنید (شکل ۱۹)؛ و با آب گرم بشویید؛
۳. مطمئن شوید که سه سوراخی که در شکل ۲۰ با فلش نشان داده شده اند، مسدود نیستند.

آب فرو نبرید، این دستگاه برقی است.

### رسوب زدایی

پس از درست کردن هر ۲۰۰ فنجان قهوه، دستگاه را رسوب زدایی کنید.


بهتر است از ماده‌ی رسوب زدای مخصوص این دستگاه‌ها استفاده کنید؛ در صورتی که این ماده در بازار موجود نبود؛ به روش زیر عمل کنید:

۱. نیم لیتر آب در مخزن بریزید.

۲. دو قاشق غذاخوری اسید سیتریک (حدود ۳۰ گرم) را در آب حل کنید.


۳. دستگاه را روشن کنید و منتظر بمانید چراغ OK روشن شود.

۴. اطمینان حاصل کنید که نگهدارنده‌ی صافی وصل نیست؛ ظرفی را در زیر خروجی جوش آور قرار دهید.

۵. انتخابگر را روی موقعیت  قرار دهید و بگذارید نصف محلول موجود در مخزن تخلیه شود؛ در فواصل زمانی دکمه‌ی تنظیمگر بخار را بچرخانید و بگذارید مقدار کمی از محلول خارج شود؛ سپس با چرخاندن دکمه در موقعیت "O" تخلیه‌ی آب را قطع کنید (شکل ۱۴)

۶. بگذارید محلول به مدت ۱۵ دقیقه در مخزن بماند. سپس آن را خارج کنید.

۷. برای پاک کردن جرم و محلول رسوب زدا، مخزن را خوب بشویید و آن را با آب تمیز پر کنید (بدون ماده‌ی رسوب زدا).

۸. دکمه‌ی انتخابگر را روی موقعیت  قرار دهید و دستگاه را به کار بیندازید تا هنگامی که کاملاً تخلیه می شود.

۹. نکات ۶ و ۷ را دوباره تکرار کنید. تعمیر آسیب‌های ناشی از رسوبات، مشمول گارانتی نیست؛ مگر این که رسوب زدایی به طور منظم و به شکل بالا انجام شده باشد.

با آب گرم و بُرس بشویید (شکل ۲۲). مطمئن شوید، حفره‌های صافی فلزی، مسدود نیستند. در صورت لزوم با یک سوزن آنها را تمیز کنید (شکل ۲۳).

• صافی و واشر را همان طور که در شکل ۲۴ نشان داده شده است، دوباره در صفحه‌ی پلاستیکی قرار دهید. اطمینان حاصل کنید که خار صفحه‌ی پلاستیکی در سوراخ واشر فرورفته است؛ همان طور که در شکل ۲۵ با فلش مشخص شده است.

• این اجزای متصل شده به هم را دوباره در محفظه‌ی فلزی صافی قرار دهید؛ (شکل ۲۵) مطمئن شوید که خار در سوراخ مربوط به نگهدارنده فرو رفته باشد.

• در پایان، درپوش را سفت کنید.

در صورت رعایت نکردن نکات مربوط به تمیزکاری که در بالا ذکر شد، ضمانت دستگاه نامعتبر خواهد بود.

### تمیزکاری خروجی جوش آور

پس از درست کردن هر ۳۰۰ فنجان اسپرسو، خروجی جوش آور نباید به روشی که در زیر می‌آید، تمیز شود:

• اطمینان حاصل کنید که قهوه‌ساز داغ نیست و دوشاخه را از برق کشیده‌اید.

• از یک پیچ‌گوشتی برای باز کردن پیچ‌های خروجی جوش آور استفاده کنید (شکل ۲۱).

• خروجی جوش آور را کاملاً با آب داغ و بُرس بشویید؛ مطمئن شوید که حفره‌ها مسدود نیستند. در صورت لزوم با یک سوزن آنها را تمیز کنید (شکل ۲۳).

• خروجی جوش آور را دوباره در جایش قرار دهید، دقت کنید که آن را به درستی بر روی واشر قرار دهید.

در صورت رعایت نکردن نکات مربوط به تمیزکاری که در بالا ذکر شد، ضمانت دستگاه نامعتبر خواهد بود.

مهم: هنگام تمیزکاری دستگاه، قهوه‌ساز را در ۱۰

مشکل	دلایل احتمالی	راه حل
قهوه اسپرسو بیرون نمی آید.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مخزن آب ندارد.</li> <li>• روزنه های خروجی نگهدارنده ی صافی مسدود شده اند.</li> <li>• خروجی جوش آور اسپرسو مسدود است.</li> <li>• صافی مسدود است.</li> <li>• مخزن درست جا نرفته است. و دریچه ی زیر آن باز نیست.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مخزن آب را پر کنید.</li> <li>• روزنه ها را تمیز کنید.</li> <li>• به روش ذکر شده در دفترچه، خروجی جوش آور را تمیز کنید.</li> <li>• به روش دفترچه آن را تمیز کنید.</li> <li>• به آرامی مخزن را فشار دهید تا سوپاپ باز شود.</li> </ul>
قهوه اسپرسو به جای روزنه ها، از لبه های نگهدارنده صافی بیرون می آید.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• نگهدارنده درست در جایش قرار نگرفته است.</li> <li>• واشر جوش آور حالت کشسانی اش را از دست داده است.</li> <li>• روزنه های خروجی نگهدارنده صافی مسدود شده اند.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• نگهدارنده صافی را درست در جایش قرار دهید و محکم کنید.</li> <li>• واشر را تعویض کنید.</li> <li>• روزنه های خروجی را تمیز کنید.</li> </ul>
قهوه اسپرسو سرد است.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وقتی که دکمه قهوه را زده اید؛ چراغ OK اسپرسو روشن نبوده است.</li> <li>• پیش گرمایش انجام نشده است.</li> <li>• فنجان ها از پیش گرم نشده اند.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• صبر کنید تا چراغ ok روشن شود.</li> <li>• پیش گرمایش را انجام دهید.</li> </ul>
پمپ سروصدای زیادی تولید می کند.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مخزن آب خالی است.</li> <li>• مخزن درست جا نرفته و دریچه ی زیر مخزن بسته است.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مخزن را پر کنید.</li> <li>• به آرامی مخزن را فشار دهید تا سوپاپ باز شود.</li> </ul>
رنگ قهوه روشن است (قهوه به سرعت از خروجی بیرون می آید)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قهوه آسیاب شده به اندازه کافی فشرده نشده است.</li> <li>• مقدار قهوه آسیاب شده کافی نیست.</li> <li>• قهوه به مقدار لازم آسیاب نشده است.</li> <li>• نوع قهوه نامناسب است.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قهوه را بیشتر فشرده کنید.</li> <li>• مقدار قهوه را افزایش دهید.</li> <li>• از قهوه مخصوص دستگاه اسپرسو ساز استفاده کنید.</li> <li>• کیفیت قهوه را تغییر دهید.</li> </ul>
رنگ قهوه تیره است (به کندی از خروجی بیرون می آید)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قهوه آسیاب شده بیش از اندازه فشرده شده است.</li> <li>• مقدار قهوه خیلی زیاد است.</li> <li>• خروجی جوش آور اسپرسو بسته است.</li> <li>• صافی مسدود است.</li> <li>• قهوه بیش از حد آسیاب شده است.</li> <li>• آسیاب قهوه بیش از حد ریز است یا رطوبت دارد.</li> <li>• نوع قهوه مناسب نیست.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• کم تر قهوه را فشرده کنید.</li> <li>• مقدار را کاهش دهید.</li> <li>• خروجی جوش آور را تمیز کنید.</li> <li>• از قهوه ی آسیاب شده مخصوص دستگاه استفاده کنید.</li> <li>• کیفیت پودر قهوه را تغییر دهید.</li> </ul>
هنگام درست کردن کاپوچینو، شیر، کف نمی کند.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• شیر به اندازه کافی سرد نیست.</li> <li>• کاپوچینوساز کثیف است.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• از شیر سرد کم چرب استفاده کنید.</li> <li>• روزنه های کاپوچینوساز را به دقت تمیز کنید. (طبق روش شکل ۲۰)</li> </ul>



## 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