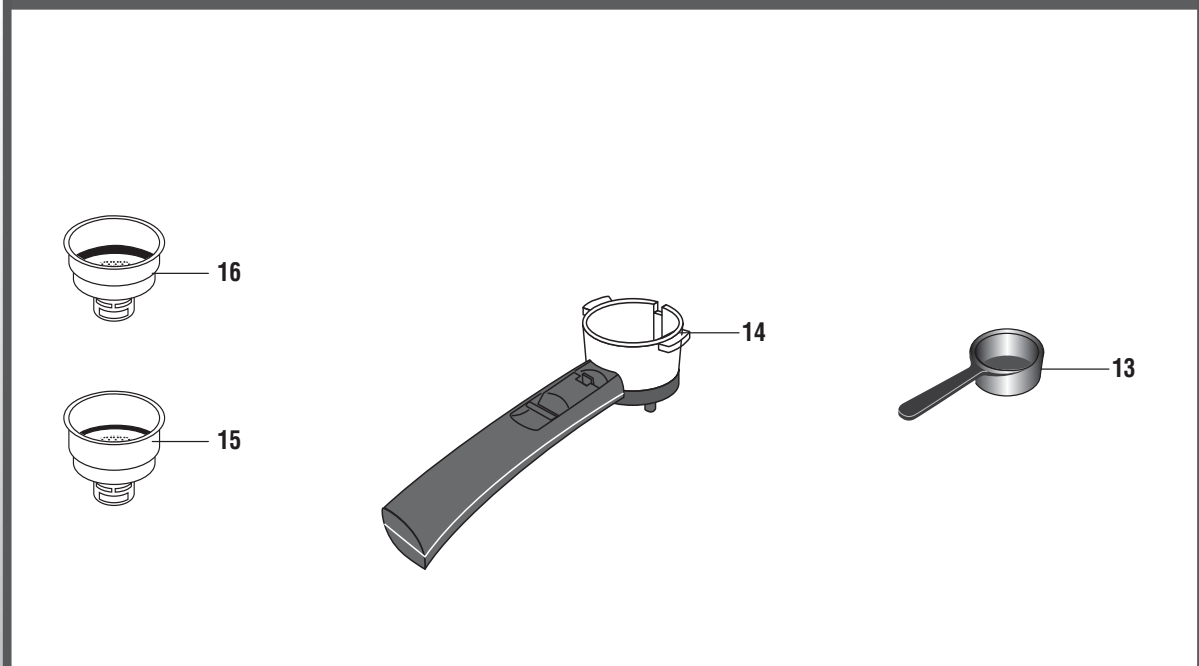
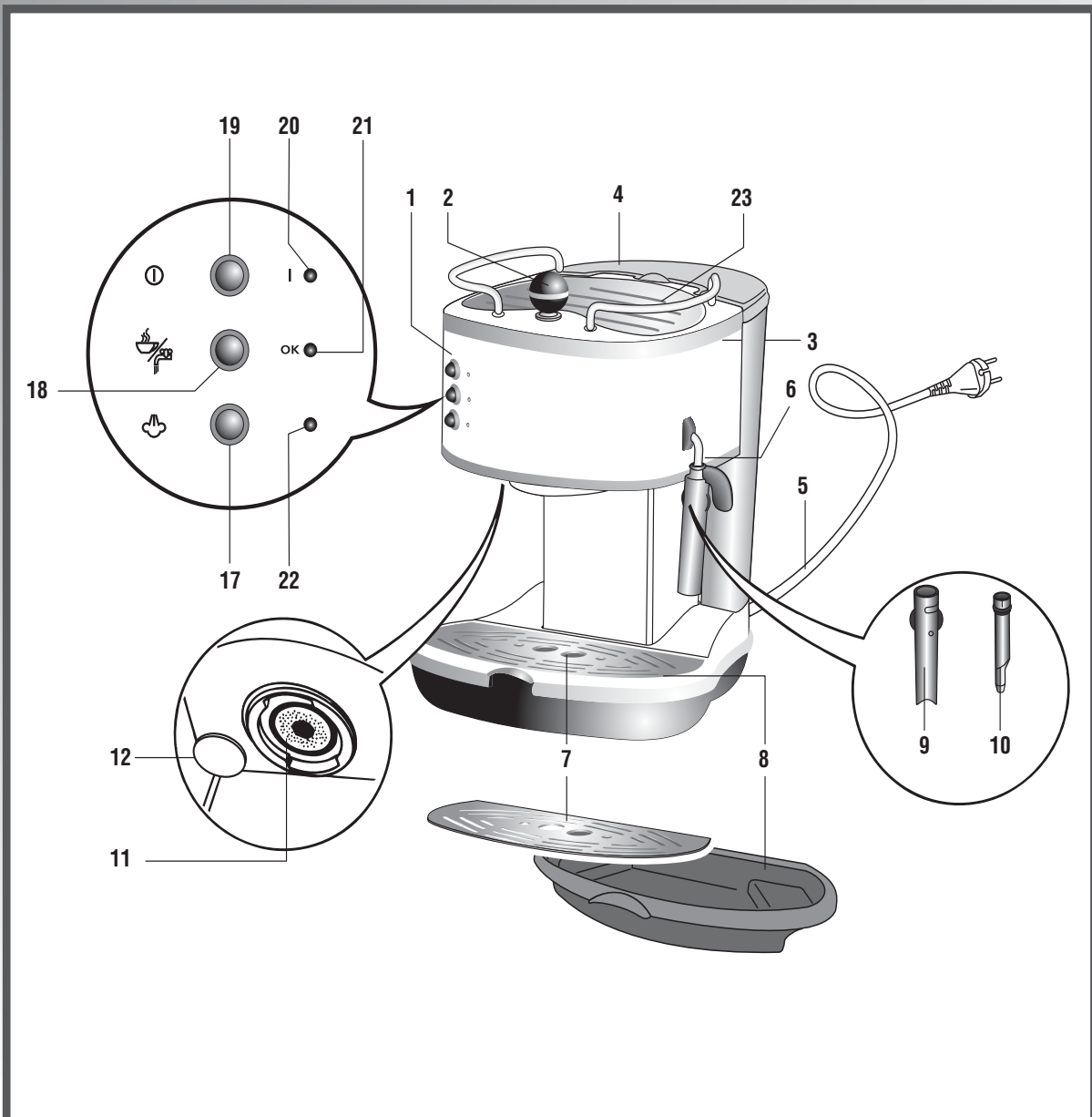


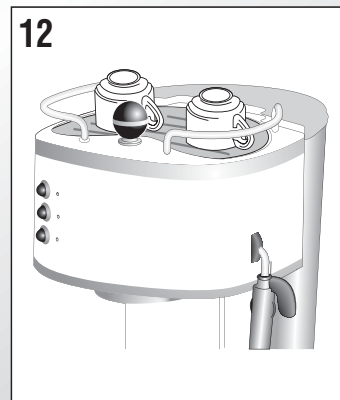
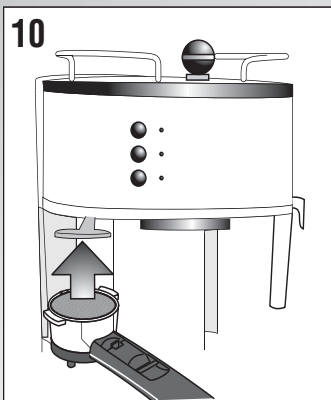
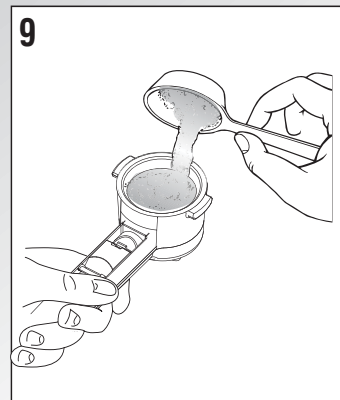
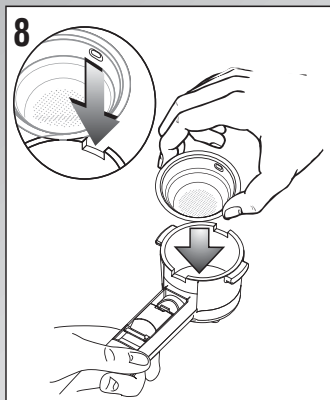
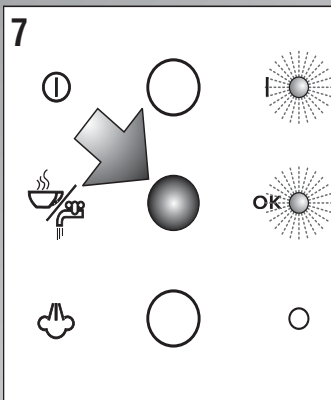
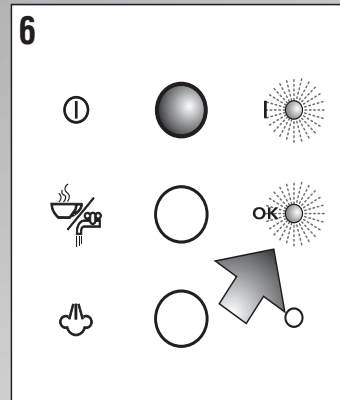
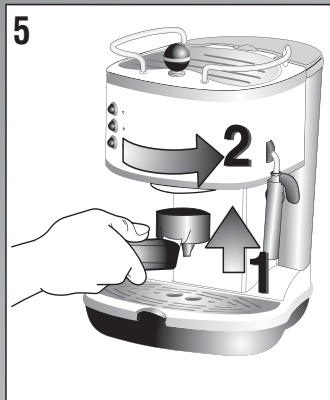
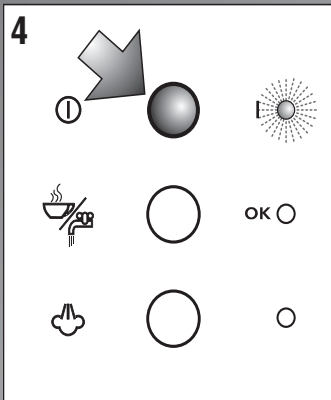
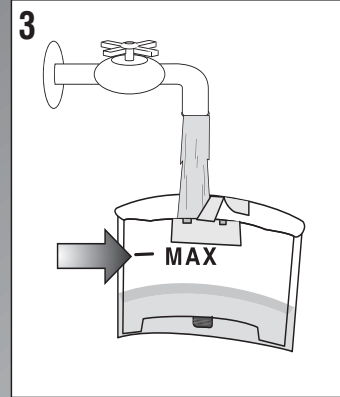
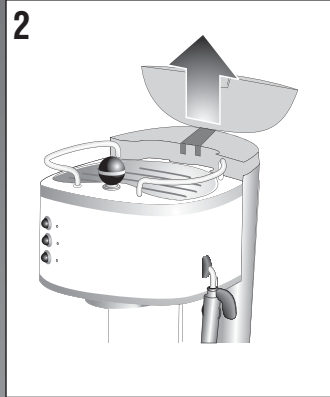
**DeLonghi**

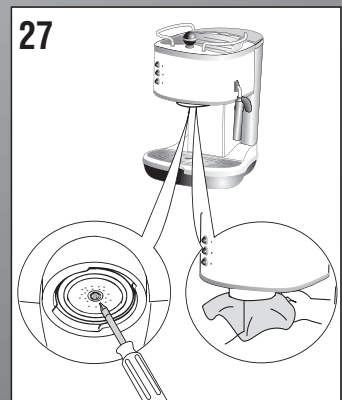
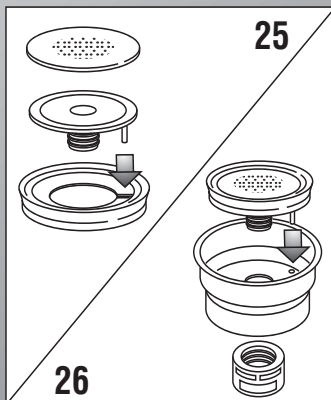
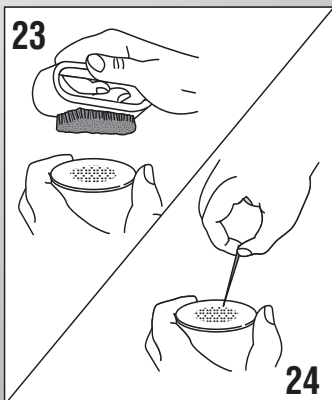
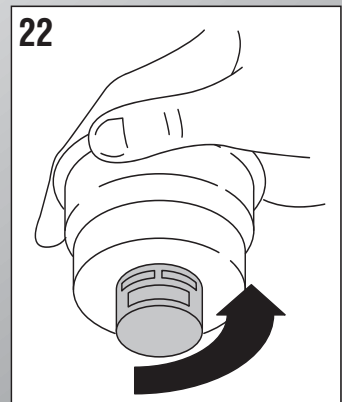
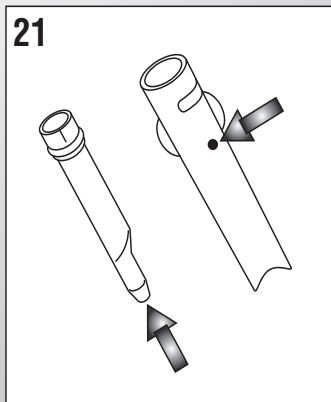
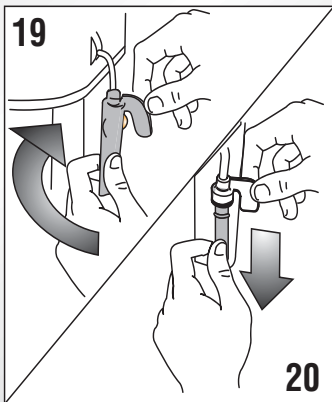
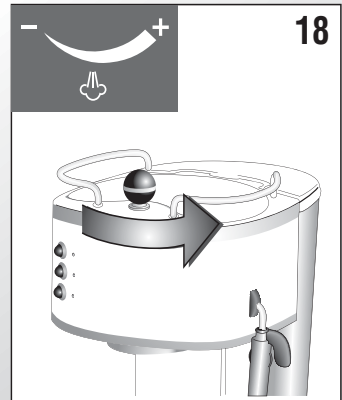
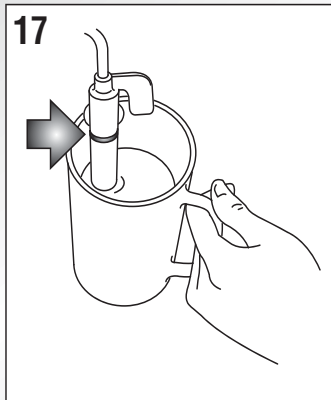
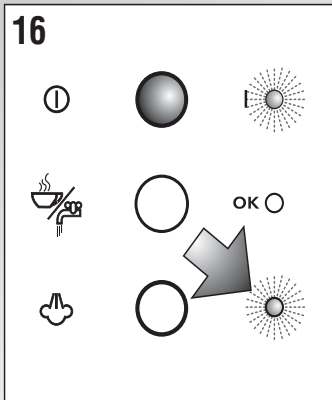
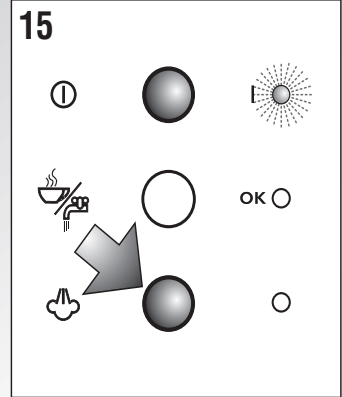
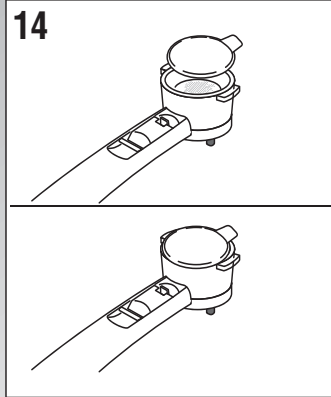
دفترچه راهنمای فارسی



ECOV 310







از این که دستگاه قهوه‌ساز دلونگی را انتخاب کرده‌اید از شما سپاسگزاریم. امیدواریم از کار با دستگاه جدیدتان لذت ببرید. لطفاً چند دقیقه وقت صرف کنید و این دفترچه را بخوانید؛ این تنها راه تضمین بهترین نتایج و حداکثر ایمنی است.

**نشانه‌های به کار رفته در این دفترچه راهنما**  
توصیه‌های مهم با نشانه‌های زیر مشخص شده‌اند. به این توصیه‌ها عمل کنید.



نادیده‌گرفتن این هشدار ممکن است سبب زخمی شدن مرگبار در اثر برق‌گرفتگی شود.



نادیده‌گرفتن این هشدار ممکن است سبب آسیب رساندن به دستگاه شود.



نادیده‌گرفتن این هشدار ممکن است سبب سوختگی شود.



این نشانه، توصیه یا اطلاعات مهم برای کاربر را مشخص می‌سازد.

## ایمنی

### هشدارهای مهم ایمنی



**خطر!** این دستگاه برقی است و ممکن است سبب برق‌گرفتگی شود. بنابراین، هشدارهای ایمنی زیر را در نظر داشته باشید:

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

- هیچگاه با دست‌های مرطوب دوشاخه‌ی

برق را لمس نکنید.

- مطمئن شوید که پریز برق مورد استفاده همیشه در دسترس است تا در صورت لزوم، دوشاخه‌ی دستگاه را بتوان به راحتی از برق جدا کنید.

- مستقیماً دوشاخه را بگیرید و از پریز بکشید. هیچگاه سیم برق را نکشید. این کار به سیم آسیب می‌رساند.

- 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 تماس بگیرید.

- اگر دوشاخه یا سیم برق آسیب دیده است، برای پرهیز از خطر، باید تنها به وسیله‌ی مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تعویض شود.



تمامی موارد بسته‌بندی (کیسه‌های پلاستیکی، فوم پلی‌استیرن) را از دسترس کودکان دور نگه دارید.



این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) که دچار ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی‌اند؛ یا تجربه و دانش کافی ندارند، در نظر گرفته نشده است. مگر این که دستورالعمل‌های استفاده از دستگاه به وسیله‌ی فردی که مسئول ایمنی آنهاست به آنان آموزش داده شده باشد و بر کار آنان نظارت شود. مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.



این دستگاه در حین کار، آب داغ و بخار تولید می‌کند؛ از تماس با افسانه‌ی آب یا بخار داغ

بپرهیزید. به صفحه‌ی گرم‌کننده‌ی فنجان دست نزدیک؛ داغ است!

### شرایط استفاده

این دستگاه برای آماده کردن قهوه و گرم کردن نوشیدنی‌ها طراحی و ساخته شده است. این تنها یک دستگاه خانگی است و برای استفاده در مکان‌های زیر مناسب نیست:

- ناهارخوری کارکنان مغازه‌ها، اداره‌ها و دیگر محیط‌های کاری
  - خانه - باغ‌ها
  - به وسیله‌ی مشتریان در هتل‌ها، هتل‌ها، و دیگر محیط‌های مسکونی
  - مسافرخانه‌ها و اتاق‌های استیجاری
- هرگونه استفاده‌ی دیگر، نامناسب و در نتیجه، خطرناک است. تولیدکننده هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از استفاده‌ی نادرست از دستگاه برعهده نمی‌گیرد.

### دستورالعمل‌های استفاده

پیش از استفاده از دستگاه، این دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید.

- نادیده گرفتن این دستورالعمل‌ها، ممکن است سبب زخمی شدن یا آسیب رساندن به دستگاه شود. سازنده مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از نادیده گرفتن این دستورالعمل‌ها برعهده نمی‌گیرد.



**لطفا توجه کنید:** این دستورالعمل‌ها را نگه دارید. اگر دستگاه را در اختیار دیگران قرار می‌دهید، دفترچه‌ی راهنما را نیز به آنها بدهید.

### توصیف اجزا:

۱. صفحه‌ی کنترل
۲. تنظیم گر بخار

۳. مخزن آب
۴. درپوش مخزن آب
۵. سیم برق
۶. لوله‌ی آب داغ یا بخار
۷. سینی فنجان
۸. سینی چکه
۹. کاپوچینوساز
۱۰. سرلوله
۱۱. خروجی بویلر
۱۲. قهوه‌کوب
۱۳. پیمانه‌ی قهوه‌ی آسیاب شده
۱۴. نگه‌دارنده‌ی صافی
۱۵. صافی بزرگ برای ۲ پیمانه
۱۶. صافی کوچک برای یک پیمانه یا برای قهوه‌ی کپسولی (ESE)
۱۷. دکمه‌ی انتخاب عملکرد بخار
۱۸. لوله‌ی آب داغ یا قهوه
۱۹. دکمه‌ی روشن/خاموش
۲۰. چراغ نشانگر روشن بودن
۲۱. چراغ نشانگر آماده بودن (OK)
۲۲. چراغ نشانگر انتخاب عملکرد بخار
۲۳. صفحه‌ی گرم‌کننده‌ی فنجان

### اقدامات اولیه

**پس از حمل کالا، این موارد را بررسی کنید:**  
پس از باز کردن بسته‌بندی، بررسی کنید که دستگاه سالم باشد و تمام لوازم جانبی را همراه داشته باشد. اگر دستگاه صدمه دیده است از آن استفاده نکنید. با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.

### نصب دستگاه

در هنگام نصب دستگاه، اقدامات ایمنی زیر را انجام دهید:

- دستگاه بر اثر نفوذ آب صدمه می‌بیند. آن را در نزدیکی شیرهای آب یا سینک

ظرف شویی قرار ندهید.

• اگر آب داخل قهوه ساز منجمد شود، دستگاه صدمه می بیند. آن را در اتاقی که احتمال دارد دمای آن به زیر صفر کاهش یابد، قرار ندهید.

• سیم برق را طوری قرار دهید که لبه های تیز به آن آسیب نرساند یا با سطوح داغ (مثل اجاق های الکتریکی) تماس نداشته باشد.

## اتصال دستگاه به برق



توجه!

مطمئن شوید که ولتاژ الکتریکی منبع برق با ولتاژ نشان داده شده در صفحه ی اطلاعات زیر دستگاه، مطابق است.

• دستگاه را تنها به پریزی بزنید که حداقل توان ۱۰ آمپر و ارت مناسب داشته باشد.

• اگر دوشاخه برای پریز مناسب نیست؛ از تعمیرکاری ماهر بخواهید تا پریز را برایتان 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، برای جلوگیری از خطر، با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.

## پر کردن مخزن آب

۱. درپوش مخزن آب را باز کنید (شکل ۱)؛

سپس مخزن را بلند کنید تا جدا شود (شکل ۲).

۲. مخزن را با 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. به عنوان روش جایگزین می توانید مخزن

را برندارید؛ فقط با یک پارچ، آن را از آب پر کنید. مراقب باشید آب به اطراف پاشیده نشود.



**توجه:** دستگاه را با مخزن خالی از آب، به کار نیندازید. اگر میزان آب، در چند سانتی متری پایین مخزن بود، آن را پر کنید.



**لطفا توجه کنید:** جمع شدن مقداری آب در محفظه ی دستگاه امری طبیعی است؛ آن را با یک اسفنج تمیز خشک کنید.

## طرز تهیه ی قهوه ی اسپرسو

### پیش گرمایش قهوه ساز

پیش از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، تمامی لوازم جانبی و مجاری داخلی دستگاه را با درست کردن دست کم ۵ فنجان (بدون استفاده از قهوه) تمیز کنید. برای دستیابی به اسپرسویی با دمای مناسب، بهتر است که قهوه ساز را به روش زیر از پیش گرم کنید:

۱. دکمه ی روشن/خاموش را بزنید (نشانگر مربوطه روشن می شود) (شکل ۴).  
نگه دارنده ی صافی خالی را به دستگاه وصل کنید (شکل ۵).

۲. یک فنجان زیر نگه دارنده ی 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 دکمه ی قهوه را بزنید (شکل ۷). تا زمانی که چراغ OK خاموش می شود، بگذارید آب جاری شود. سپس دوباره دکمه ی قهوه (۱۸) را بزنید تا جریان آب متوقف شود (شکل ۷).

۴. فنجان را خالی کنید، صبر کنید چراغ OK دوباره روشن شود، همان عملیات را دوباره تکرار کنید.

(هنگام برداشتن نگه دارنده‌ی صافی، خروج مقدار کمی بخار، امری طبیعی است).

### طرز تهیه‌ی اسپرسو با قهوه‌ی آسیاب شده

۱. پس از گرم کردن دستگاه به روش ذکر شده در قسمت قبل، صافی قهوه‌ی آسیاب شده را در نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید؛ مطمئن شوید که برآمدگی 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 آماده‌کردن یک فنجان قهوه، یک پیمانه‌ی سرپُر قهوه‌ی آسیاب شده یعنی حدود ۷ گرم قهوه را در صافی بریزید (شکل ۹). برای آماده‌کردن دو فنجان قهوه، صافی را با کمتر از دو پیمانه قهوه‌ی آسیاب شده، پر کنید (حدود ۶+۶ گرم). هر بار کمی قهوه در صافی بریزید تا از ریختن آن جلوگیری شود.



**توجه:** برای استفاده‌ی صحیح، قبل از پر کردن صافی با قهوه‌ی آسیاب شده، مطمئن شوید که پسماند قهوه‌ی دفعه‌ی گذشته در صافی نمانده باشد.

۳. قهوه را به صورت یکدست پخش کنید و به آرامی با قهوه‌کوب فشار دهید (شکل ۱۰). فشردن قهوه‌ی آسیاب شده برای دستیابی به یک اسپرسوی خوب بسیار مهم است. اگر بیش از حد معمول آن را فشار دهید، قهوه به آرامی خارج می‌شود و رنگ کرمی آن 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 جدا 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 شیر نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید (شکل ۱۱). بهتر است قبل از درست کردن قهوه، فنجان‌ها را زیر آب داغ بگیرید، یا دست کم ۱۵ تا ۲۰ دقیقه بر روی صفحه‌ی گرم‌کننده قرار دهید تا از قبل گرم شوند (شکل ۱۲).

۶. مطمئن شوید که چراغ OK روشن است (شکل ۶). (در صورت خاموش بودن منتظر بمانید تا روشن شود) و دکمه‌ی قهوه را بزنید (شکل ۷). هنگامی که مقدار قهوه‌ی مطلوب آماده شد، دوباره همان دکمه را بزنید (شکل ۷). (بهتر است که قهوه بیشتر از ۴۵ ثانیه بیرون نریزد).

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



### خطر سوختگی!

برای جلوگیری از پاشیدن آب داغ، هنگامی که دستگاه در حال کار است، نگه‌دارنده‌ی صافی را آزاد نکنید.

۸. برای تخلیه‌ی قهوه‌ی مصرف شده، صافی را به وسیله‌ی اهرم دسته قفل کنید و با زدن ضربه بر روی نگه‌دارنده‌ی صافی سر و ته شده، قهوه را خالی کنید (شکل ۱۳).

۹. دکمه‌ی ON/OFF (خاموش/روشن) را بزنید، تا دستگاه خاموش شود.

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

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





### لطفا توجه کنید:

بهرتر است از شیر نیم چرب یخچالی استفاده کنید (۵-/+ درجه‌ی سانتی‌گراد).

۴. شیر بخار را چند ثانیه باز کنید تا آب باقی‌مانده در لوله تخلیه شود. سپس شیر را ببندید.


۵. ظرف حاوی شیر را در زیر سرلوله‌ی کاپوچینوساز قرار دهید.

۶. منتظر بمانید تا چراغ نشانگر مربوط به دکمه‌ی بخار، روشن شود. (شکل ۱۶). این نشان می‌دهد که بویلر (جوش‌آور) به دمای ایده‌آل تولید بخار رسیده است.

۷. کاپوچینوساز را چند میلی‌متر در شیر فروبرید (شکل ۱۷). مطمئن شوید که شیر، خط شاخص برجسته‌ی کاپوچینوساز (که در شکل ۱۷ با فلش نشان داده شده است) را نمی‌پوشاند. تنظیم‌گر را دست‌کم نیم دور، به سمت چپ بچرخانید (شکل ۱۸). بخار از کاپوچینوساز خارج می‌شود و به شیر حالت خامه‌ای می‌دهد و بر حجم آن می‌افزاید. برای این که کف شیر خامه‌ای‌تر شود، کاپوچینوساز را در شیر فرو ببرید و ظرف را با حرکات آهسته از پایین به بالا بچرخانید و حرکت دهید.

۸. هنگامی که حجم شیر دو برابر شد، کاپوچینوساز را در شیر فرو ببرید و گرم‌کردن 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 تنظیم‌گر بخار را به سمت راست بچرخانید و دکمه‌ی بخار را آزاد کنید. با استفاده از دکمه‌ی ON/OFF (خاموش/روشن)، دستگاه را خاموش کنید. (شکل ۴) (چراغ روشن مربوطه، خاموش می‌شود).

۹. کف شیر را به فنجان‌هایی که قبلاً در آن‌ها قهوه‌ی اسپرسو ریخته‌اید؛ اضافه کنید.

از کپسول‌هایی استفاده کنید که مطابق با استاندارد ESE باشند و علامت  بر روی بسته‌بندی آنها درج شده باشد.

استاندارد ESE، سیستم پذیرفته‌شده توسط تولیدکنندگان پیشرو کپسول‌های قهوه (PODS) است؛ به این ترتیب، قهوه به آسانی و بدون ریخت و پاش آماده می‌شود. ۲. صافی کوچک را در نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید، مطمئن شوید که برآمدگی، به طور صحیح، همان طور که در شکل ۸ نشان داده شده است، در جایش قرار گرفته است.

۳. کپسول را تا حد امکان در مرکز صافی قرار دهید (شکل ۱۴). برای قرار دادن صحیح آن بر روی صافی، اطلاعات درج شده بر روی بسته‌بندی پاد را در نظر بگیرید.

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

۵. به روش‌های ۵ و ۶، ۷ در قسمت قبل عمل کنید.

### طرز تهیه‌ی کاپوچینو

۱. قهوه‌ی اسپرسو را به روش ذکر شده در قسمت قبل، تهیه کنید. از فنجان‌هایی استفاده کنید که به اندازه‌ی کافی بزرگ باشند (۱۶۰ میلی‌لیتر)

۲. دکمه‌ی بخار را بزنید (شکل ۱۵).

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



### لطفا توجه کنید:

کاپوچینو آماده است: در صورت تمایل می‌توانید به آن شکر اضافه کنید و کمی پودر کاکائو روی کف شیر بپاشید.



### لطفا توجه کنید:

- اگر می‌خواهید بیشتر از یک کاپوچینو درست کنید، ابتدا تمام قهوه‌ها را درست کنید، سپس شیر لازم برای همه‌ی کاپوچینوها را آماده کنید.
  - 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 جوش آور، یک ظرف در زیر خروجی‌های نگه‌دارنده‌ی صافی بگذارید (شکل ۱۱)، دکمه‌ی بخار را بزنید و تا زمانی که چراغ عملکرد بخار خاموش می‌شود، بگذارید آب خارج شود. سپس قهوه را آماده کنید.
- حداکثر زمان توصیه شده برای خروج بخار ۶۰ ثانیه است، کف شیر هم نباید بیش از سه بار متوالی درست شود.



### توجه:

برای رعایت بهداشت، پس از هر بار استفاده، کاپوچینوساز را به روشی که در زیر آمده است، بشویید:

۱. با چرخاندن تنظیم‌گر بخار، مقدار کمی بخار را به مدت چند ثانیه تخلیه کنید (توصیه‌های ۲ و ۵ و ۶ قسمت قبل را ببینید). (شکل ۱۸). با این کار پسماند شیر موجود در کاپوچینوساز تخلیه می‌شود. دکمه‌ی ON/OFF (روشن/خاموش) را بزنید تا دستگاه خاموش شود.

۲. با یک دست لوله‌ی کاپوچینو را نگه دارید و با دست دیگر کاپوچینوساز را در جهت

- به سمت راست بچرخانید و پایین بکشید تا آزاد شود (شکل ۱۹).
۳. سرلوله‌ی بخار را به سمت پایین بکشید تا از لوله جدا شود (شکل ۲۰).
۴. کاپوچینوساز و سرلوله‌ی بخار را کاملاً با آب گرم بشویید.
۵. مطمئن شوید، دو منفذی که در شکل ۲۱ با فلش نشان داده شده‌اند، مسدود نیستند. در صورت لزوم با یک سوزن آنها را تمیز کنید.
۶. سرلوله‌ی بخار را دوباره سوار کنید، برای این کار آن را محکم در لوله‌ی بخار رو به بالا فشار دهید.
۷. کاپوچینوساز را دوباره در جایش قرار دهید به سمت بالا فشار دهید و به سمت چپ بچرخانید.

### تهیه‌ی آب داغ

۱. دکمه‌ی ON/OFF خاموش/روشن را بزنید، تا دستگاه روشن شود (شکل ۴). صبر کنید چراغ OK روشن شود (شکل ۶).
  ۲. ظرفی را در زیر کاپوچینوساز قرار دهید.
  ۳. دکمه‌ی قهوه را بزنید (شکل ۷) و تنظیم‌گر بخار را به سمت چپ بچرخانید (شکل ۱۸)؛ در این هنگام، آب داغ از کاپوچینوساز خارج می‌شود.
  ۴. برای قطع جریان آب داغ، تنظیم‌گر بخار را به سمت راست بچرخانید؛ و دکمه‌ی قهوه را دوباره بزنید. (شکل ۷)
- حداکثر زمان توصیه شده برای خروج آب داغ، ۶۰ ثانیه است.

### تمیزکاری



قبل از انجام هر نوع تمیزکاری سطوح خارجی، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از برق

بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود.

## تمیزکاری و نگهداری صافی

نگهدارنده‌ی صافی و صافی‌های قهوه‌ی

آسیاب‌شده را بعد از تهیه‌ی هر ۲۰۰ فنجان

قهوه بشوید. اما اگر قهوه از نگه‌دارنده چکه

می‌کند و به طور کامل جاری نمی‌شود:

● صافی را از نگه‌دارنده جدا کنید.

● درپوش صافی (شکل ۲۲) را در جهتی که بر

روی خود درپوش با فلش نشان داده شده،

باز کنید.

● ابزار تقویت‌کننده‌ی رنگ کرمی قهوه را از

انتهای سمت درپوش بکشید و از ظرف جدا

کنید.

● واشر را جدا کنید.

● تمام اجزا را بشوید؛ صافی فلزی را کاملاً با

آب گرم و برس بشوید (شکل ۲۳). مطمئن

شوید منافذ صافی فلزی، مسدود نیستند. در

صورت لزوم با یک سوزن آنها را تمیز کنید

(شکل ۲۴).

● صافی و واشر را همان طور که در شکل ۲۵

نشان داده شده است، دوباره در صفحه‌ی

پلاستیکی قرار دهید. اطمینان حاصل کنید

که خار صفحه‌ی پلاستیکی در سوراخ واشر

فرو رفته است همان طور که در شکل ۲۵ با

فلش مشخص شده است.

● این اجزای سرهم‌شده را دوباره در محفظه‌ی

فلزی صافی قرار دهید؛ (شکل ۲۶) مطمئن

شوید که خار در سوراخ مربوط به نگه‌دارنده

فرو رفته باشد.

● در پایان شیر را سفت کنید.

در صورت رعایت نکردن نکات مربوط

به تمیزکاری که در بالا ذکر شد،

ضمانت دستگاه نامعتبر خواهد بود.



## تمیزکاری خروجی بویلر (جوش آور)

پس از تهیه‌ی هر ۲۰۰ فنجان اسپرسو،

خروجی جوش‌آور باید 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 جوش‌آور استفاده کنید (شکل ۲۷).

● خروجی جوش‌آور را جدا کنید.

● جوش‌آور را با یک پارچه‌ی نرم و مرطوب

تمیز کنید (شکل ۲۷).

● خروجی جوش‌آور را کاملاً با آب داغ و

برس بشوید (شکل ۲۳). مطمئن شوید منافذ

مسدود نیستند. در صورت لزوم با یک

سوزن آنها را تمیز کنید (شکل ۲۴).

● خروجی جوش‌آور را زیر شیر آب بگیرید

و مرتباً بسایید.

● خروجی جوش‌آور 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.

## سایر اقدامات تمیزکاری

۱. از محلول‌ها و پاک‌کننده‌های سایا

(خورنده‌ی سطوح) برای تمیزکاری دستگاه

استفاده نکنید. از یک پارچه‌ی نرم و مرطوب

استفاده کنید.

۲. نگهدارنده‌ی صافی، فنجان، صافی‌ها، سینی

چکه و مخزن آب را به طور مرتب تمیز

کنید.

برای تخلیه‌ی سینی چکه، صفحه‌ی گرم‌کننده‌ی

فنجان را بردارید، آب را دور بریزید و سینی

را با استفاده از یک پارچه تمیز کنید، سپس

دوباره سینی چکه را سوار کنید. مخزن آب

را با استفاده از یک برس نرم تمیز کنید.



در هنگام تمیزکاری هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید: این یک دستگاه برقی است.

### رسوب‌زدایی

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

بهتر است از ماده‌ی رسوب‌زدای دلونگی استفاده کنید؛ این ماده را می‌توانید از فروشگاه تهیه کنید. به روش زیر عمل کنید:

۱. محلول رسوب‌زدا را برطبق اطلاعات روی بسته با آب رقیق کنید و در مخزن بریزید.
۲. دکمه‌ی ON/OFF (خاموش/روشن) را بزنید و منتظر بمانید چراغ OK روشن شود.
۳. اطمینان حاصل کنید که نگه‌دارنده‌ی صافی وصل نیست؛ ظرفی را در زیر خروجی دستگاه قرار دهید.
۴. دکمه‌ی قهوه را بزنید و بگذارید یک چهارم محلول موجود در مخزن تخلیه شود؛ در فواصل زمانی تنظیم‌گر بخار را بچرخانید و بگذارید مقدار کمی از محلول خارج شود؛ سپس تخلیه محلول را قطع کنید، دکمه را دوباره بزنید و بگذارید محلول ۵ دقیقه بماند.

۵. دستورالعمل ۴ را ۳ بار دیگر تکرار کنید، تا زمانی که مخزن کاملاً تخلیه شود.

۶. برای پاک‌کردن جرم و محلول رسوب‌زدا، مخزن را خوب بشویید و آن را با آب تمیز پر کنید (بدون ماده‌ی رسوب‌زدا).

۷. دکمه‌ی قهوه (شکل ۶) را بزنید و دستگاه را به کار بیندازید تا هنگامی که کاملاً تخلیه شود.

۸. نکات ۶ و ۷ را دوباره تکرار کنید.

**i** اگر دستگاه به طور منظم به روش بالا رسوب‌زدایی نشود؛ تعمیرات دستگاه مربوط به مشکلات رسوبات آهکی، مشمول گارانتی نخواهد بود.  
دور انداختن دستگاه

اطلاعات مهم برای دور انداختن درست دستگاه مطابق با رهنمود 96/2002 اتحادیه‌ی اروپا

در پایان عمر مفید دستگاه، آن را نباید مانند زباله‌های شهری دور انداخت. دستگاه 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 دور انداختن نامناسب است، پیشگیری می‌کند و امکان بازیافت مواد اولیه را فراهم می‌سازد و بدین وسیله صرفه‌جویی چشمگیری در تأمین انرژی و مواد اولیه صورت می‌گیرد. برای یادآوری لزوم دورانداختن لوازم خانگی به صورت جداگانه، علامت سطل زباله‌ی ضربدر خورده‌ای بر روی دستگاه درج شده است.

دورانداختن غیرقانونی دستگاه، پیگرد قانونی دارد.

### اطلاعات فنی

ولتاژ برق: ۲۲۰ تا ۲۴۰ ولت / ۵۰ تا ۶۰ هرتز

توان جذبی: ۱۱۰۰ وات

فشار: ۱۵ بار

ظرفیت مخزن آب: ۱/۴ لیتر

ابعاد: ۲۸۰×۳۱۵×۲۵۵ میلی‌متر

وزن تقریبی: ۳/۹ کیلوگرم

این دستگاه با رهنمودهای اتحادیه‌ی اروپا در زمینه‌های زیر سازگار است:

- رهنمود ولتاژ پایین به شماره 95/2006 و اصلاحیه‌های بعدی آن

- رهنمود EMC شماره 108/2004 و اصلاحیه‌های بعدی آن
- مواد و اشیایی که در تماس با مواد غذایی اند؛ با مقررات شماره 2004/1935 استاندارد اروپا

مشکل	دلایل احتمالی	راه حل
قهوه اسپرسو بیرون نمی آید.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مخزن آب ندارد.</li> <li>• منافذ نگه دارنده‌ی صافی مسدود شده اند.</li> <li>• خروجی جوش آور اسپرسو مسدود است.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مخزن آب را پر کنید.</li> <li>• منافذ را تمیز کنید.</li> <li>• به روش ذکر شده در دفترچه، خروجی جوش آور را تمیز کنید.</li> </ul>
قهوه‌ی اسپرسو به جای منافذ، از لبه‌های نگه دارنده‌ی صافی بیرون می آید.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• نگه دارنده درست در جایش قرار نگرفته است.</li> <li>• واشر جوش آور حالت کشسانی‌اش را از دست داده است.</li> <li>• منافذ نگه دارنده‌ی صافی مسدود شده اند.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• نگه دارنده صافی را درست در جایش قرار دهید و محکم کنید.</li> <li>• واشر را تعویض کنید.</li> <li>• منافذ خروجی را تمیز کنید.</li> </ul>
قهوه اسپرسو سرد است.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وقتی که دکمه‌ی قهوه را زده‌اید؛ چراغ ok اسپرسو روشن نبوده است.</li> <li>• پیش گرمایش انجام نشده است.</li> <li>• فتنجانها 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 سوپاپ 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>• قهوه‌ی آسیاب شده به اندازه کافی فشرده نشده است.</li> <li>• مقدار قهوه‌ی 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 قهوه‌ی مخصوص دستگاه اسپرسوساز استفاده کنید.</li> <li>• قهوه‌ی دیگری انتخاب کنید.</li> </ul>
رنگ قهوه تیره است (به کندی از خروجی بیرون می آید)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قهوه‌ی 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 قهوه‌ی آسیاب شده مخصوص دستگاه استفاده کنید.</li> <li>• قهوه‌ی دیگری انتخاب کنید.</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 یخچالی استفاده کنید.</li> <li>• منافذ کاپوچینوساز را به دقت تمیز کنید. به روش شکل ۲۱</li> </ul>



خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸ تماس حاصل فرمایید.



واحد امور مشتریان توضیحات نحوه‌ی خدمات پستی را ارائه خواهند داد.



کالای خود را به مامور پست تحویل دهید.



کالای شما در خدمات پس از فروش مرکزی توسط تکنسین مجرب تعمیر خواهد شد.



کالای تعمیر شده، بازبینی و بسته بندی خواهد شد.



کالا در اسرع وقت توسط مامور پست درب منزل شما، تحویل داده خواهد شد.





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

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸