

**DeLonghi**

دفرنچه راهنمای فارسی



F 28533

دفترچه راهنما

F 28533

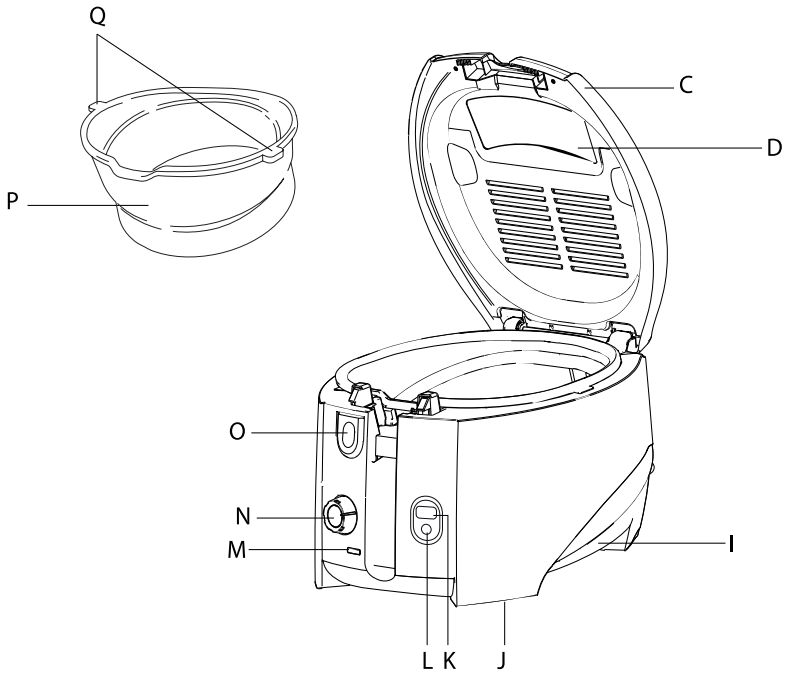
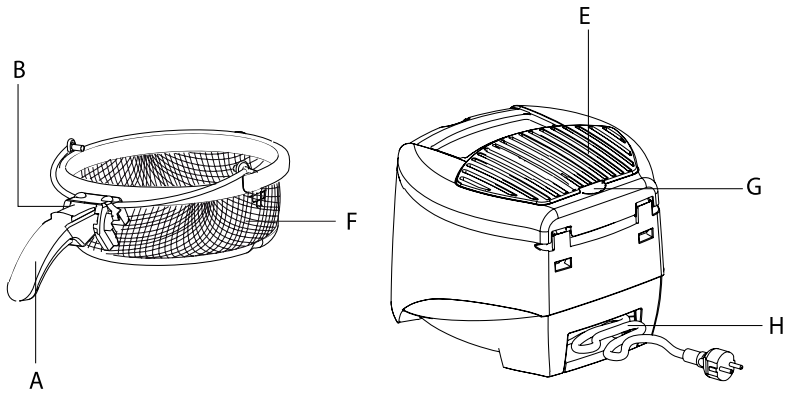


پیش از استفاده از دستگاه، تمامی دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید. این کار سبب کارایی بهتر و ایمنی بیشتر خواهد شد.

توصیف اجزا

(تصاویر صفحه‌ی ۳ را ببینید)

- A . دستگیره‌ی سبد
- B . دکمه‌ی کشویی دستگیره
- C . درپوش
- D . پنجره‌ی نظارت
- E . پوشش فیلتر
- F . سبد
- G . قلاب پوشش فیلتر
- H . محفظه‌ی نگه‌داری سیم برق
- I . دستگیره برای بلند کردن دستگاه
- J . پایه
- K . تایمر دقیقه‌ای (تنها در برخی از مدل‌ها)
- L . دکمه‌ی تایمر دقیقه‌ای (تنها در برخی از مدل‌ها)
- M . چراغ نشانگر
- N . ترموستات
- O . دکمه‌ی باز کردن
- P . ظرف جداشدنی
- Q . دستگیره‌های ویژه‌ی بلند کردن ظرف





- پیش از استفاده، مطمئن شوید که ولتاژ منبع برق با ولتاژ نشان داده شده در صفحه‌ی مشخصات دستگاه یکی باشد.
- پریز برق دارای اتصال زمینی (ارت) و حداقل جریان ۱۰ آمپر باشد. (اگر دوشاخه با پریز هماهنگی ندارد؛ از یک تعمیرکار ماهر بخواهید پریز را برایتان تعویض کند).
- دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایشی قرار ندهید.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، برای پرهیز از خطر، باید توسط مرکز مجاز خدمات پس از فروش دلونگی تعویض شود.
- دستگاه در هنگام استفاده بسیار داغ است. آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- هنگامی که روغن داغ است، سرخ‌کن را حرکت ندهید؛ خطر سوختگی جدی وجود دارد.
- تنها زمانی سرخ‌کن را روشن کنید که آن را از روغن یا چربی پُر کرده باشید. اگر دستگاه بدون روغن گرم شود، تمهید ایمنی گرمایشی فعال می‌شود و دستگاه را از کار می‌اندازد. در این شرایط باید با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.
- اگر از دستگاه، روغن چکه می‌کند، با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.
- سبدها به‌طور اتوماتیک در خارجِ مرکزی جوش آور ظرف، جا می‌رود. بنابراین برای جا انداختن آن، سبدها را با دست نچرخانید؛ این کار باعث شکستن آن می‌شود.
- قبل از استفاده از سرخ‌کن برای نخستین بار، ظرف، سبدها و درپوش (با برداشتن فیلتر) را با دقت با آب داغ و مایع ظرفشویی بشویید. سپس کاملاً خشک کنید. آب باقی‌مانده در ته ظرف را خشک کنید. این امر از پاشیدن ذره‌های داغ روغن در هنگام استفاده، جلوگیری می‌کند.
- نگذارید افرادی (شامل کودکان) که توانایی‌های محدود ذهنی یا جسمی دارند؛ یا افراد کم‌تجربه از این دستگاه استفاده کنند. مگر آنکه از نزدیک بر کار آنان نظارت شود و فردی که مسئول ایمنی آنها را برعهده دارد، روش استفاده را به آنان بیاموزد. مراقب باشید و نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.
- تا زمانی که روغن درون گریل داغ است، دستگاه را جابجا نکنید.
- برای جابجا کردن دستگاه، از دستگیره‌های مخصوص بلند کردن استفاده کنید (الف). هرگز دستگاه را با دسته‌ی سبدها بلند نکنید. بینید روغن به اندازه‌ی کافی خنک شده باشد (حدود ۲ ساعت صبر کنید).
- برای نخستین بار که از سرخ‌کن استفاده می‌کنید، دستگاه بوی تازگی می‌دهد. این امر طبیعی است. هوای اتاق را تهویه کنید.

- نگذارید سیم برق از جایی که دستگاه قرار دارد، آویزان شود زیرا ممکن است پای کودکان آن را بکشد یا پای کاربر به آن گیر کند.
- هنگام بازکردن درب دستگاه بسیار مراقب باشید تا با بخار داغ و پاشیدن روغن نسوزید.
- هرگز از روغن‌های خانگی یا اسیدی استفاده نکنید.
- دستگاه را نباید با تایمر جداگانه یا سیستم کنترل از راه دور به کار انداخت.
- این دستگاه با رهنمودهای اتحادیه‌ی اروپا در زمینه‌های زیر سازگار است: این دستگاه با رهنمود شماره **EC/2004/208** اتحادیه اروپا مربوط به سازگاری الکترومغناطیسی و مقررات مربوط به موادی که با مواد غذایی در تماس‌اند؛ به شماره **2004/1935** به تاریخ **27/10/2004** سازگار است.

## دستورالعمل‌های استفاده

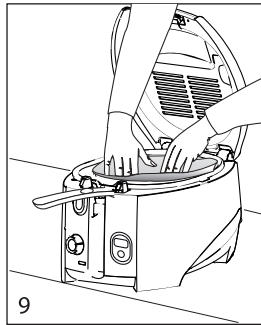
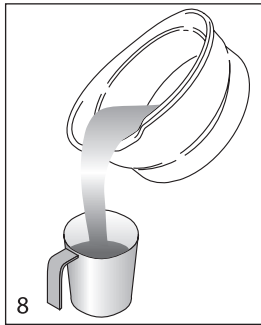
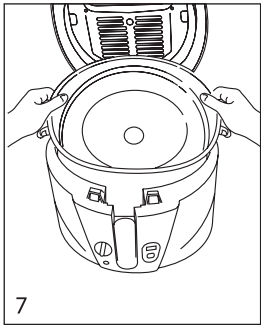
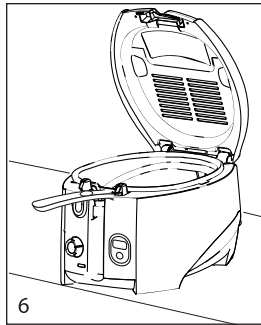
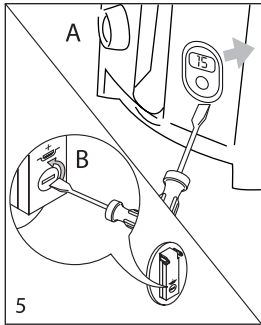
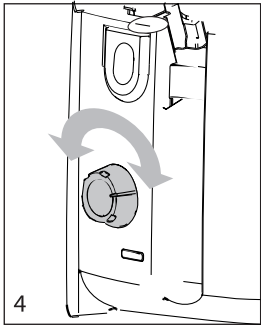
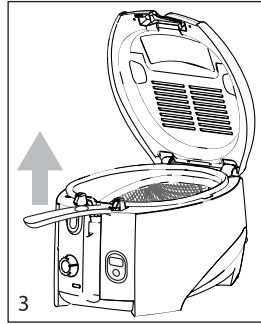
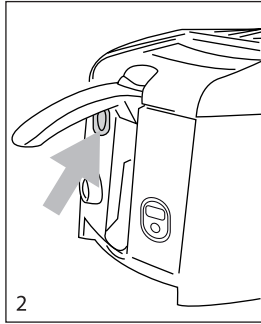
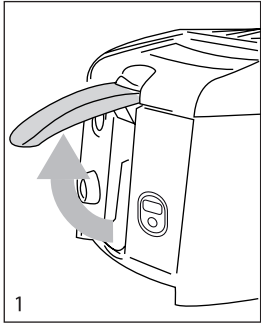
### پُرکردن دستگاه با روغن یا چربی

- سبد (F) را تا جای ممکن بالا بیاورید؛ برای این کار دستگیره‌ی سبد (A) را به طرف بالا بکشید (شکل ۱). در هنگام بالا و پایین بردن سبد، درپوش باید بسته باشد.
- دکمه‌ی (O) را بزنید تا درپوش (C) باز شود (شکل ۲)
  - سبد را به سمت بالا بکشید تا جدا شود. (شکل ۳)
  - ۱/۲ لیتر روغن (یا یک کیلوگرم چربی) در ظرف بریزید.
- هشدار: سطح روغن همیشه باید بین نشانگرهای **Maximum** و **Minimum** باشد. تا زمانی که سطح روغن زیر نشانگر **Min** است از سرخ‌کن استفاده نکنید؛ زیرا ممکن است محافظ ایمنی گرمایشی به کار بیفتد؛ در این صورت باید با مرکز خدمات دلونگی تماس بگیرید.

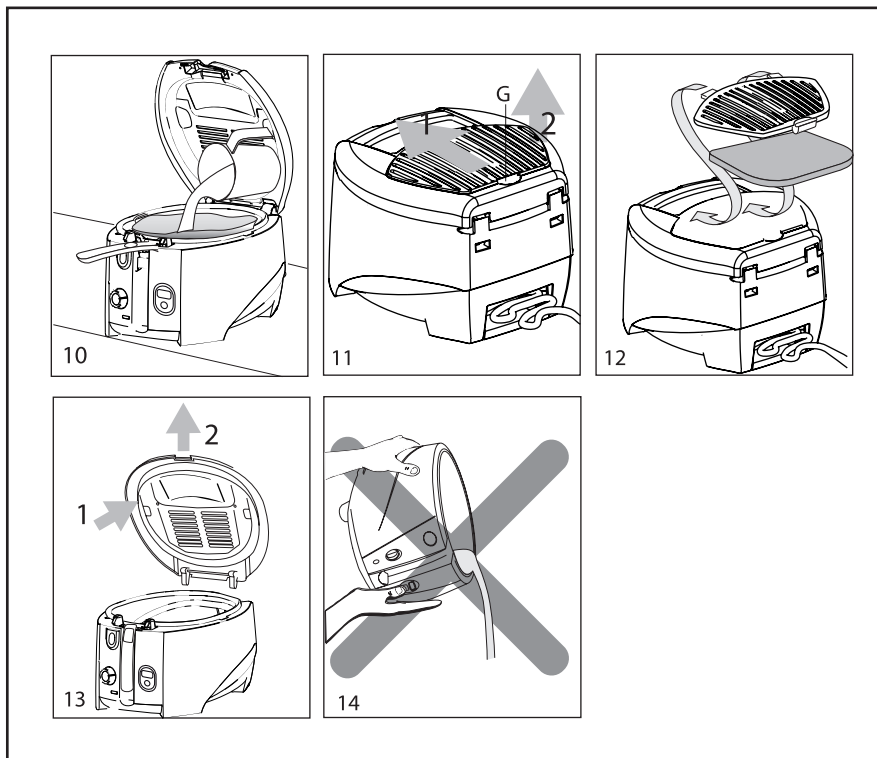
با استفاده از روغن بادام زمینی، بهترین نتایج به دست می‌آید. روغن‌های مختلف را با همدیگر مخلوط نکنید. اگر از تکه‌های چربی جامد استفاده می‌کنید، آنها را به قطعات کوچک‌تر برش دهید تا در دقایق آغازین عملکرد سرخ‌کن، بدون پوشش کافی روغن، دمای دستگاه بالا نرود. دمای دستگاه باید بر روی ۱۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد تنظیم شود تا چربی کاملاً آب شود؛ پس از آب شدن چربی، دمای دلخواه را تنظیم کنید.

## آغاز سرخ کردن

۱. مقداری مناسب از مواد غذایی را که می خواهید سرخ کنید (نهایتاً ۱ کیلوگرم سیب زمینی تازه) را در سبد بریزید.
۲. برای اینکه عمل سرخ کردن یکدست انجام شود، بهتر است مواد غذایی را بیشتر در حاشیه های سبد بریزید، بگذارید مرکز سبد خلوت تر باشد.
۳. سبد را در جوش آور ظرف، در موقعیت بالا آمده، قرار دهید (شکل ۳) و درپوش را به آرامی به سمت پایین فشار دهید تا با صدای کلیک مانندی جا بیافتد. قبل از پایین آوردن سبد، درپوش را ببندید تا از پاشیدن روغن داغ جلوگیری کنید.
۴. دوشاخه را به برق بزنید و تنظیم گر ترموستات (N) را بر روی دمای مورد نظر قرار دهید (شکل ۴). وقتی که دستگاه به دمای مورد نظر برسد چراغ نشانگر (M) خاموش می شود.
۵. همین که چراغ نشانگر خاموش شد، سبد را در داخل روغن فرو برید. پس از کشیدن دکمه ی کشویی دستگیره به سمت عقب، دستگیره (B) را به آرامی پایین بیاورید.
- بعد از این مرحله، خروج مقدار قابل توجهی بخار داغ، از پوشش فیلتر (E)، امری طبیعی است.
- در آغاز پخت، پس از اینکه مواد غذایی در روغن فرو رفتند؛ مقداری بخار، دیواره ی داخلی دریچه ی نظارت (D) را می گیرد؛ ولی به تدریج پاک می شود.
- هنگامی که دستگاه در حال کار است، جمع شدن قطره های بخار بر روی دسته ی سبد امری طبیعی است.







## آغاز سرخ کردن در مدل‌هایی با دقیقه‌شمار الکترونیکی

۱. دکمه‌ی دقیقه‌شمار (L) را بزنید و زمان پخت را تنظیم کنید. نمایشگر (K) دقیقه‌های تنظیم شده را نشان می‌دهد.

۲. دقیقه‌ها بلافاصله شروع به چشمک زدن می‌کنند. این نشان می‌دهد که پخت، شروع شده است. دقیقه‌ی آخر به صورت ثانیه‌ای نشان داده می‌شود.

۳. اگر خطایی صورت گرفت؛ این دکمه را ۲ ثانیه پایین نگه‌دارید سپس زمان جدید پخت را تنظیم کنید. نمایشگر دوباره تنظیم می‌شود و این روند را از مرحله‌ی ۱ به بعد، می‌توان تکرار کرد.

۴. تایمر دقیقه‌ای، پایان پخت را با دو علامت صوتی به فاصله‌ی ۲۰ ثانیه، اعلام می‌کند. برای خاموش کردن علامت صوتی، دکمه‌ی دقیقه‌شمار (L) را بزنید.

نکته‌ی مهم: این تایمر، دستگاه را خاموش نمی‌کند.

## تعویض باتری تایمر دقیقه‌ای (شکل ۵)

- تایمر دقیقه‌ای را از سمت پایین فشار دهید تا از جایش بیرون بیاید. (شکل ۵A).
  - پوشش پشت باتری را در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید (شکل ۵B) تا آزاد شود.
  - باتری دیگری از همان نوع را جایگزین کنید (L1131).
- هنگام تعویض یا دور انداختن دستگاه، باتری را باید خارج کنید و بر اساس مقررات جاری آن را دور بیندازید. زیرا برای محیط زیست خطرناک است.

## پس از سرخ کردن

پس از اینکه زمان پخت به پایان رسید، سبدها را بلند کنید و ببینید رنگ غذا به اندازه‌ی کافی طلایی شده است یا خیر. در مدل‌هایی با دریچه‌ی نظارت، بدون باز کردن درب از طریق دریچه می‌توانید وضعیت غذا را بررسی کنید.

اگر پخت به پایان رسیده است، دستگاه را خاموش کنید. برای این کار، تنظیم‌گر ترموستات را بچرخانید تا بر روی موقعیت (O) قرار گیرد و صدای کلیک مانند شنیده شود.

روغن اضافی را بگیرید؛ برای این کار سبدها را برای مدتی در موقعیت بالایی سرخ‌کن قرار دهید.

## تصفیه‌ی روغن یا چربی

بهتر است پس از هر بار سرخ کردن مواد، این فرایند را انجام دهید. مخصوصاً پس از آغشته شدن با آرد، نان و غذا، اگر ذرات مواد غذایی در روغن بمانند؛ می‌سوزند و این امر باعث می‌شود روغن و چربی سریع‌تر فاسد شود.

ببینید روغن به اندازه‌ی کافی خنک شده باشد (حدود ۲ ساعت منتظر بمانید).

۱. درپوش را بردارید (شکل ۶) و ظرف جداشدنی (P) را با دسته‌اش بگیرید و جدا کنید (شکل ۷). ظرف را خالی کنید (شکل ۸).

۲. رسوبات موجود در ظرف را به وسیله‌ی یک اسفنج یا کاغذ جاذب پاک کنید. ظرف جداشدنی (P) را به جایش برگردانید.

۳. سبدها را در موقعیت بالایی قرار دهید و فیلتر را در زیر قرار دهید (شکل ۹). این فیلترها را می‌توانید از فروشنده یا مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تهیه کنید.

۴. برای جلوگیری از سرریز شدن فیلتر، روغن یا چربی را به آرامی در سرخ‌کن بریزید (شکل ۱۰).  
**نکته ی مهم:** پس از تصفیه ی روغن، می‌توانید آن را در سرخ‌کن نگه دارید. اما اگر برای مدتی از سرخ‌کن استفاده نمی‌کنید، برای جلوگیری از فاسد شدن روغن، آن را در یک ظرف در بسته نگه دارید. روغنی را که برای سرخ کردن ماهی استفاده کرده اید، جدا از روغن‌های سرخ شده ی دیگر نگهداری کنید.  
اگر از چربی استفاده می‌کنید، نگذارید بیش از حد معمول سرد شود، زیرا منجمد می‌شود.

## نگهداری فیلتر ضدبو

**فیلتر جداشدنی:** با گذشت زمان، فیلتر ضدبو داخل درپوش کارایی‌اش را از دست می‌دهد. بنابراین بهتر است پس از هر ۱۰-۱۵ بار سرخ‌کردن، آن را تعویض کنید. برای تعویض فیلتر، شبکه‌ی پلاستیکی آن را بیرون آورید (شکل ۱۱ و ۱۲).

### تمیزکاری

قبل از تمیزکاری، دوشاخه را از برق بکشید.

هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید و آن را زیر شیر آب نگیرید. نفوذ آب به داخل دستگاه، ممکن است سبب برق‌گرفتگی شود. بررسی کنید که روغن به اندازه‌ی کافی خنک شده باشد (حدود ۲ ساعت منتظر بمانید)، سپس روغن یا چربی باقی‌مانده را به روش ذکر شده در قسمت «تصفیه ی چربی یا روغن» تخلیه کنید.

### درپوش را با توجه به شکل ۱۳ جدا کنید.

درپوش جداشدنی است؛ برای برداشتن آن، به روش زیر عمل کنید: درپوش را به سمت عقب بکشید (فلش ۱ را در شکل ۱۳ ببینید) و هم‌زمان آن را بالا بکشید (فلش ۲ را در شکل ۱۳ ببینید). قبل از فروبردن درپوش در آب، فیلتر را جدا کنید.  
برای تمیز کردن ظرف (P) به روش زیر عمل کنید:

- آن را از جایش بیرون آورید، با آب داغ و مایع ظرفشویی یا در ماشین ظرفشویی آن را بشویید؛ از یک پارچه‌ی نرم و شوینده‌ای خنثی استفاده کنید؛ هرگز از اشیاء و شوینده‌های سایا (خورنده ی سطوح) استفاده نکنید.

- آن را کاملاً بشویید و خشک کنید. اگر ظرف را در ماشین ظرفشویی می‌گذارید، اطمینان حاصل کنید که پوشش نچسب آن آسیب نمی‌بیند.

هرگز سرخ‌کن را با ضربه زدن و وارونه کردن آن تخلیه نکنید (شکل ۱۴).

• سبد را به طور منظم تمیز کنید و پسماندهای تشکیل شده بر روی حلقه‌ی هدایتگر چرخ را بزدایید.

• بعد از برداشتن ظرف جداشدنی (P)، سطح داخلی محل استقرار ظرف و بدنه‌ی سرخ‌کن را با استفاده از یک دستمال نرم و مرطوب تمیز کنید؛ تا کثیفی‌ها و قطرات روغن و ميعان شکل گرفته پاک شوند.

• عایق درپوش را تمیز و خشک کنید تا هنگامی که دستگاه در حال استفاده نیست، این عایق به درپوش نچسبد. اگر چسبید، برای باز کردن درپوش، آن را با یک دست بلند کنید و با دست دیگر دکمه‌ی باز کردن (Open) را نگه دارید.

## رهنمودهای پخت

ماندگاری روغن یا چربی چقدر است؟

سطح روغن یا چربی هرگز نباید پایین‌تر از درجه‌ی minimum باشد. هرچند وقت یکبار لازم است که روغن را کاملاً تعویض کنید مدت زمان دوام روغن یا چربی بسته به ماده‌ای است که در آن سرخ می‌شود.

برای مثال، سوخاری کردن (آغشته‌کردن مواد به آرد) بیشتر از سرخ کردن معمولی، روغن را کثیف می‌کند.

همانگونه که در مورد تمامی سرخ‌کن‌ها صادق است؛ حرارت دادن روغن به دفعات، باعث می‌شود روغن فاسد شود. بنابراین حتی در صورت استفاده و تصفیه‌ی صحیح، بهتر است روغن را در فواصل زمانی نزدیک کاملاً عوض کنید.

این دستگاه سرخ‌کن به خاطر سبد چرخشی‌اش، به روغن کمی نیاز دارد؛ در نتیجه، شما فقط نصف روغنی را که سایر دستگاه‌های سرخ‌کن استفاده می‌کند را مصرف می‌کنید.

## روش درست سرخ کردن

• در دستورهای تهیه‌ی غذاها، دمای توصیه شده را رعایت کنید. اگر دما بیش از حد معمول پایین باشد، مواد غذایی سرخ شده، روغن را جذب می‌کنند. اگر دما بیش از حد معمول بالا باشد، روی مواد به سرعت برشته می‌شود، درحالی که داخل آنها خام است.

- مواد غذایی را تنها زمانی در سرخ کن فرورید، که روغن به دمای مناسب رسیده باشد؛ یعنی هنگامی که چراغ هشدار خاموش شد.
- سبب را خیلی پر نکنید. این کار باعث می شود دمای روغن ناگهان پایین بیاید، در نتیجه مواد غذایی بیش از حد معمول چرب می شوند و به طور یکدست سرخ نمی شوند.
- هنگام سرخ کردن مقادیر کم مواد غذایی، دمای روغن را کمتر از دمای نشان داده شده، تنظیم کنید؛ این امر از داغ شدن شدید روغن جلوگیری می کند.
- بررسی کنید که برش های مواد غذایی نازک و یکدست باشند. موادی که بیش از حد معمول ضخیم هستند؛ علیرغم ظاهر خوبی که دارند، درست مغز پخت نمی شوند. درحالی که مواد غذایی با ضخامت یکدست، همزمان به طور ایده آل می پزند.
- مواد غذایی را پیش از فروریدن در روغن یا چربی به طور کامل خشک کنید؛ زیرا مواد غذایی مرطوب، پس از پخت خیس می شوند (به ویژه سیب زمینی). بهتر است مواد حاوی مقادیر بالای آب (مثل ماهی، گوشت و سبزیجات) را سوخاری (اغشته به آرد) کنید؛ دقت کنید مقدار اضافی آرد یا نان را قبل از فروریدن مواد غذایی در روغن جدا کنید.

## سرخ کردن غذاهای غیر منجمد

زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتی گراد)	مقدار (حداکثر)	نوع غذا	
۷-۸	۱۹۰	۵۰۰	مقدار توصیه شده برای سرخ شدن ایده ال	سبب زمینی
۱۴-۱۶	۱۹۰	۱۰۰۰	حداکثر مقدار (محدودیت ایمنی)	
۹-۱۰	۱۶۰	۵۰۰	ماهی مرکب	انواع ماهی
۹-۱۰	۱۶۰	۵۰۰	کنسترونی (گوشت ماهی به صورت کلوچه)	
۷-۱۰	۱۶۰	۶۰۰	شاه میگو	
۸-۱۰	۱۷۰	۵۰۰-۶۰۰	سلردین (ماهیان ریز)	
۸-۱۰	۱۶۰	۵۰۰	سپیداج (نوعی حلزون دریایی)	
۶-۷	۱۶۰	۵۰۰-۶۰۰	ماهی تخت	گوشت
۵-۶	۱۷۰	۲۵۰	استیک گاو	
۶-۷	۱۷۰	۳۰۰	استیک مرغ (n. ۳)	
۷-۹	۱۶۰	۴۰۰	کوفته ریزه (۱۰ - n. ۸)	سبزیجات
۱۲-۱۰	۱۵۰	۲۵۰	کنگرفرنگی	
۸-۹	۱۶۰	۴۰۰	گل کلم	
۹-۱۰	۱۵۰	۴۰۰	قارچ ها	
۱۱-۱۲	۱۷۰	۳۰۰	بادمجان	
۸-۱۰	۱۷۰	۲۰۰	کدو	

فراموش نکنید که زمانها و دماهای پخت، تقریبی هستند و با توجه به مقدار غذا و ذائقه‌ی شخصی می‌توانند تغییر کنند.

### سرخ کردن غذاهای منجمد

- دمای مواد غذایی منجمد بسیار پایین است. در نتیجه دمای روغن یا چربی را به شدت پایین می‌آورند. برای دستیابی به نتیجه‌ی مطلوب، مقادیر ارائه شده در جدول زیر را رعایت کنید.
- مواد غذایی منجمد، اغلب با بلورهای یخ پوشیده شده‌اند که حتماً قبل از پخت باید سبذ را تکان دهید تا بلورها جدا شوند. سپس به آرامی آن را در روغن فرو ببرید تا روغن دوباره نجوشد.



زمانهای پخت تقریبی هستند؛ با توجه به دمای ماده‌ی غذایی پیش از سرخ شدن و دمای توصیه شده توسط سازنده‌ی غذای منجمد، این زمانها متغیر هستند.

زمان (برحسب دقیقه)	دما (برحسب درجه سلسیوس)	مقدار (حداکثر)	نوع غذا	
۴-۶	۱۹۰	۱۸۰ (**)	مقدار توصیه شده برای سرخ شدن ایده ال	سیب زمینی
۱۶-۱۸	۱۹۰	۱۰۰۰	حداکثر مقدار (محدودیت ایمنی)	
۷-۸	۱۹۰	۵۰۰	خلال های سیب زمینی	
۴-۶	۱۹۰	۳۰۰	ماهی کادانگشتی (گوشت ماهی به صورت کلوچه)	ماهی
۴-۶	۱۹۰	۳۰۰	شاه میگو	
۶-۸	۱۸۰	۲۰۰	استیک مرغ	گوشت

**هشدار:** قبل از فرو بردن سبد، ببینید درپوش به طور محکم بسته باشد.

(\*) این مقدار برای سرخ کردن ایده‌ال توصیه شده است. به طور طبیعی می‌توانید مقدار سیب زمینی منجمد بیشتری را سرخ کنید، اما فراموش نکنید که به دلیل اینکه دمای روغن در هنگام فرو بردن سیب زمینی‌ها کاهش ناگهانی پیدا می‌کند؛ در پایان، سیب زمینی‌ها چربتر می‌شوند.

## رفع عیب و نقص دستگاه

عیب و نقص	دلیل	راه حل
بوی ناخوشایند.	فیلتر ضد بو اشباع شده است. روغن فاسد شده است. روغن نامناسب است.	صافی را تعویض کنید. روغن یا چربی را تعویض کنید. از روغن بادام زمینی خوب استفاده کنید.
روغن سرریز می‌شود.	روغن فاسلشده و کف زیادی تولید می‌کند. مواد غذایی را قبل از سرخ کردن به اندازه کافی خشک نکرده اید. سبد به سرعت پایین آمده است. سطح روغن داخل دستگاه از نشانه‌ی حداکثر بیشتر است.	روغن یا چربی را تعویض کنید. مواد غذایی را خوب خشک کنید. سبد را به آرامی پایین آورید. مقدار روغن را کاهش دهید.
روغن گرم نمی‌شود.	دستگاه قبلاً بدون روغن به کار افتاده است؛ و تمهید ایمنی حرارت فعال شده است.	با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.
تنها نیمی از محتویات سبد سرخ شده است.	سبد در حین سرخ شدن، نچرخیده است.	زیر ظرف جوش آور را تمیز کنید. حلقه‌ی هدایتگر چرخ سبد را تمیز کنید.

## اطلاعات مهم برای دور انداختن درست دستگاه مطابق با رهنمود ۲۰۰۲/۹۶ اتحادیه ی اروپا

در پایان عمر مفید دستگاه، آن را نباید مانند زباله‌های شهری دور انداخت. آن را باید

به مراکز محلی تفکیک زباله یا فروشنده‌ای که این خدمات را ارائه می‌دهد، تحویل

داد. دور انداختن جداگانه ی 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 اصلی را فراهم می‌سازد و بدینوسیله صرفه‌جویی

چشمگیری در انرژی و منابع صورت می‌گیرد. برای یادآوری لزوم دور انداختن لوازم خانگی به صورت

جداگانه، علامت سطل زباله ی ضربه‌خورده‌ای بر روی دستگاه درج شده است.





## 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](http://www.atd-group.com)





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

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸