

DeLonghi

دفترچه راهنمای فارسی



BCO 320

پشتیبانی

جنوب و شرق تهران

غرب و دشت مرکزی

تمامندگی شمال تهران

۸۸۳۴۰۴۷۸۱۶

۵۵۹۲۳۴۰۶

۸۸۳۴۹۰۱۳

۳۳۳۹۴۴۵۱۰۵۳



تعمیر
لوازم خانگی



www.delonghi.com

rayservis.ir



www.rayservis.ir



پشتیبانی

جنوب و شرق تهران

غرب و دهستان مرکزی

تمایندگی شمال تهران

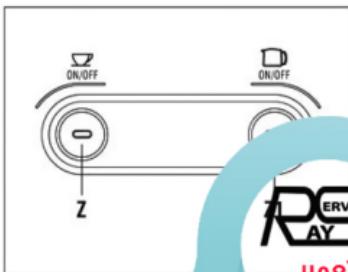
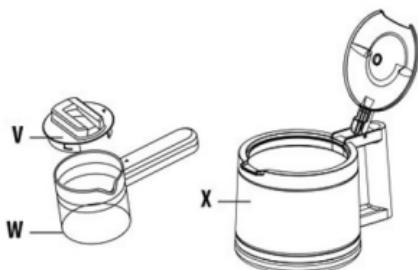
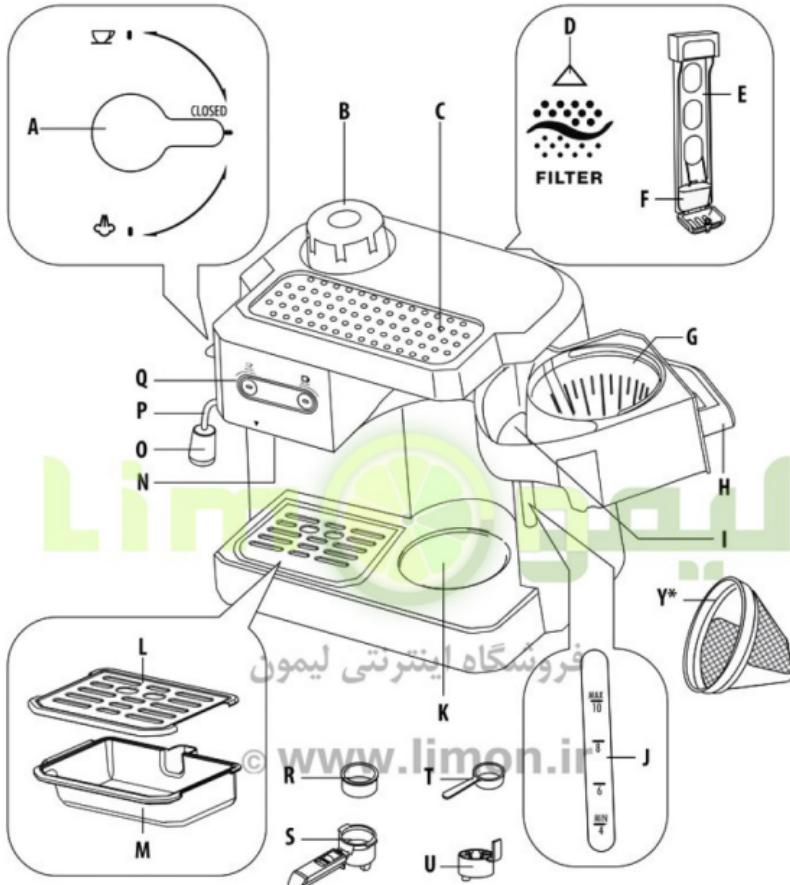
۸۸۳۴۰۰۴۷۱۲

۶۶۹۲۳۴۰۰۶

۸۸۳۴۹۰۰۰۳

۸۸۳۹۴۴۵۱۰۰۰۳





جواب

جنوب و شرق تھاں

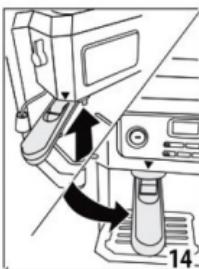
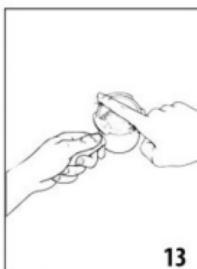
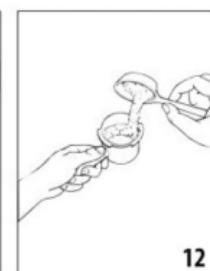
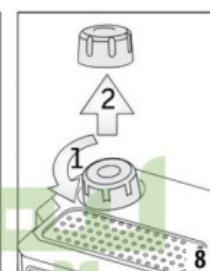
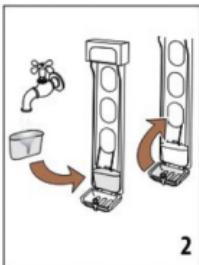
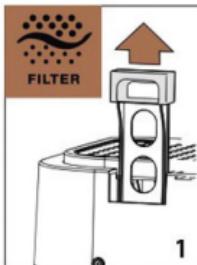
تمایندگی، شمال، تهران ۲ غرب و دفتر مکاری

APPENDIX

፳፻፭፻፲፯

۱۰-۹۷۸۲۴۳۷





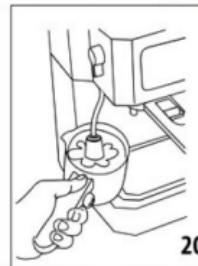
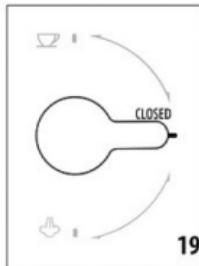
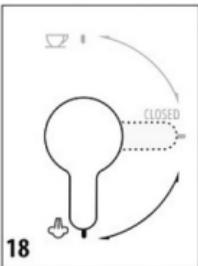
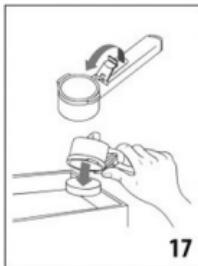
پشتیبانی

جنوب و شرق تهران

غرب و دهستان مرکزی

تعمیر
لوازم خانگی

R
E
S
ERVICE
AYAN



علامت کاربردی در این دفترچه

دوشاخه را از برق بکشید.

• برق دستگاه را با کشیدن دوشاخه، قطع کنید. هیچگاه سیم برق را نکشید؛ ممکن است آسیب بییند.

• برای قطع کامل جریان برق، باید دوشاخه را از برق بکشید.

• اگر دستگاه عیب و نقصی پیدا کرده است، سعی نکنید خودتان آن را تعییر کنید. آن را خاموش کنید، دوشاخه را از برق بکشید و با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.

• اگر سیم یا دوشاخه آسیب دیده‌اند؛ برای پرهیز از هرگونه خطری، آن را به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید تا آن را برایتان تعویض کنند.

⚠️ توجه!

تمامی موارد بسته بندی (کیسه‌های پلاستیکی، این نشانه، رهنمودها یا اطلاعات مهم را به کاربر فروشگاه اینترنتی پیلی اینهنو و ...) را از دسترس کودکان دور نگه دارید.

⚠️ توجه!

استفاده از این دستگاه برای افرادی (شامل کودکان) که از لحاظ جسمی، حسی و ذهنی ناتوانند، یا تجربه و دانش کافی برای کار با آن را ندارند، در نظر گرفته نشده است؛ مگر در صورت آموزش دستورالعمل‌ها توسط فردی که مسئولیت آنان را بر عهده دارد و تحت نظارت آنها قرار گیرند.

⚠️ خطر سوختگی!

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

هشدارهای مهم، در این دفترچه، با نشانه‌های زیر مشخص شده‌اند. رعایت این هشدارها بسیار حیاتی است و نادیده‌گرفتن آنها، می‌تواند منجر به برق‌گرفتگی، آسیب‌دیدگی، سوختگی، آتش‌سوزی یا آسیب‌دیدن خود دستگاه شود.

⚠️ خطر!

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

⚠️ توجه!

نادیده‌گرفتن این هشدار، سبب زخمی شدن کاربر و آسیب‌رساندن به دستگاه می‌شود.

⚠️ خطر سوختگی!

نادیده‌گرفتن این هشدار، سبب سوختگی می‌شود.

⚠️ لطفاً توجه کنید

این نشانه، رهنمودها یا اطلاعات مهم را به کاربر فروشگاه اینترنتی پیلی اینهنو و ... را می‌آوری می‌کند.

هشدارهای مهم اینمی

⚠️ خطر!

این یک دستگاه برقی است و ممکن است سبب برق‌گرفتگی شود. بنابراین، هشدارهای اینمی زیر را می‌باید در نظر داشته باشید:

• با دستهای مرتبط، دستگاه را لمس نکنید.

• هیچگاه با دستهای مرتبط دوشاخه دستگاه را لمس نکنید.

• مطمئن شوید که پریز برق مورد استفاده، همیشه در دسترس است؛ تا در صورت لزوم، فوراً



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

- از آنجا که این دستگاه، گرما را به محیط اطراف پخش می‌کند، بعد از قراردادن دستگاه بروی سطح مردنظر، دقت کنید که حدائق فضای ۳ سانتی متری بین سطوح (دیوارهای کناری و قسمت عقب) یا دستگاه و فضای ۲۵ سانتی متری در بالای دستگاه موجود باشد.

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

- بخ زدن آب موجود در دستگاه می‌تواند به آن آسیب بررساند. بنابراین دستگاه را در جایی که امکان کاهش دما تا نقطه انجام وجود دارد، نصب نکنید.

اینترنتی لیمون

- سیم برق دستگاه را طوری قرار دهید که در تماس با لبه های تیز یا سطوح گرم مانند صفحات الکترونیکی نباشد.

نصب دستگاه

⚠️ توجه:

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

دستگاه را به پریز برق ۱۰ حدائق آمپری که از نظر فنی با دستگاه سازگار بوده و دارای سیم اتصال به زمین (ارت) مناسب است، متصل نمایند.

اگر پریز برق با دوشاخه دستگاه هماهنگی ندارد، از

این دستگاه جهت تهیه قهقهه و گرم نگهدارشتن آن طراحی و ساخته شده است. شایسته نیست از آن استفاده های دیگر کنید. این دستگاه به علت اندازه کوچک، فقط برای استفاده در منزل ساخته شده است و هدف از ساخت آن به معنای عدم استفاده در مکانهای زیر است:

- محیط های آشپزخانه کارمندان فروشگاهها، دفاتر و دیگر فضاهای کاری

• خانه های بیلاقی

- مشتریان هتل ها، مسافرخانه ها و انواع دیگر محیط های مسکونی
- انواع استراحتگاهها

دستور العمل استفاده

قبل از بکاربردن دستگاه، این نکات را به دقت بخوانید. کوتاهی در توجه به این نکات، ممکن است باعث سوختگی یا آسیب دیدن دستگاه باشند.

در صورت غفلت از رعایت نکات دستور العمل، شرکت سازنده مسئول صدمات وارده نخواهد بود.

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 حمل

بعد از باز کردن بسته بندی دستگاه، مطمئن شوید دستگاه کامل و سالم است و تمام لوازم جانبی آن موجود باشد. در صورت مشاهده هر گونه آسیب، از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز خدمات پس از فروش شرکت دلونگی تماس بگیرید.



برق کاری مخصوص بخواهید تا دوشاخه دستگاه را برایتان تعویض کند

توصیف اجزاء صفحه کنترل

Z: کلید روشن / خاموش قهوه اسپرسو

Z1: کلید روشن خاموش قهوه فرانسه

اطلاعات فنی

ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت-۵۰/۶۰ هرتز

توان: ۱۷۰۰ وات

اندازه: ۲۹۵ (ارتفاع) * ۳۷۰ (عرض) * ۳۷۰ (طول)

حجم ظرف قهوه فرانسه: ۱,۴ لیتر

طول سیم برق: ۱,۲ متر

وزن: ۴۸۵۰ گرم

روش استفاده از دستگاه برای اولین بار



قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار ، تمام آنرا با دستگاه خاموش جذبی **۱** بکار دیگر تمیز کنید و لوله ها را به صورتی که در زیر گفته می شود، با آب بشویید.

۱ قیمتیت قهوه صافی فرانسه: بدون استفاده از قهوه، حدوداً به اندازه ۲ ظرف فنجان اسپرسو، آب داخل این قسمت بریزید.

۲ قسمت قهوه اسپرسو: بدون استفاده از قهوه و با استفاده از آب بجای شیر، بصورت مجازی فنجان کاپوچینو درست کنید.

۳ صافی ضد کلر

این صافی مزه کلر در آب را از بین می برد. صافی را به روش زیر، نصب کنید.

۱ با بالا کشیدن تکیه گاه صافی، آن را آزاد کنید (تصویر ۱).

۲ صافی ضد کلر را از کیسه پلاستیکی خارج

توصیف اجزاء اصلی

A: کلید اسپرسو / بخار

B: در پوشش برای بخار اسپرسو

C: سینی فنجان

D: پوشش صافی ضد کلر

E: تکیه گاه صافی ضد کلر

F: صافی ضد کلر

G: نگهدارنده صافی قهوه فرانسه

H: دستگیره باز کردن

I: مخزن آب

J: نشانگر سطح آب در مخزن

K: صفحه گرم کننده قهوه اسپرسو

L: سینی فنجان قهوه اسپرسو

M: سینی جمع آوری چکه

N: خروجی بخار

O: کاپوچینوساز

P: لوله بخار

Q: صفحه کنترل

R: صافی قهوه اسپرسو برای ۲-۴ فنجان

S: نگهدارنده صافی قهوه اسپرسو

T: پیمانه قهوه

U: تنظیم کننده برای ۲ فنجان قهوه اسپرسو

V: پوشش ظرف کوچک قهوه اسپرسو

W: ظرف کوچک برای قهوه اسپرسو

X: ظرف بزرگتر برای قهوه فرانسه



• برای روشین یا خاموش کردن دستگاه، کلید ON/OFF را فشار دهید.

نموده و با آب روان بشویید. قاب مخصوص را باز نگنید و صافی را با دقت درون آن قرار دهید (تصویر ۲).

روش تهیه قهوه اسپرسو

۱. در پوش بولیر را با چرخاندن در خلاف جهت چرخش عقره های ساعت باز نماید (تصویر ۸).

۲. به تعداد فنجانهای دلخواه، آب در ظرف کوچک قهوه اسپرسو بریزید (جدول سطح آب برای اسپرسو و کاپوچینو را ببینید).

۳. آب را در بولیر بریزید (تصویر ۹).

۴. در پوش مخزن را با چرخاندن در جهت عقره های ساعت محکم ببندید.

۵. کلید را در وضعیت قرار دهید (تصویر ۱۰).

۶. صافی را در داخل نگهدارنده صافی قرار دهید (تصویر ۱۱).

۷. قهوه را به مقدار مشخص شده در جدول سطح آب اسپرسو و کاپوچینو، درون صافی بریزید و بدون بطرور یکسان در سرتاسر صافی پخش کنید (تصویر ۱۲). بیشتر از مقدار توصیه شده، قهوه دون صافی نریزید. برای اینکه از خطای مسدود شدن (قفل شدن) دستگاه جلوگیری کنید، از قهوه آسیاب شده معتمد مانند موکا استفاده کنید.

۸. اگر مقدار قهوه از سطح کناری صافی بیشتر شد، آنرا بردارید (تصویر ۱۳).

۹. برای متصل کردن نگهدارنده صافی به دستگاه، آنرا در زیر خروجی قرار داده و با فلش تعییه شده در آن قسمت، همراهی کنید (تصویر ۱۴). سپس نگهدارنده را به سمت بالا فشار دهید و بطرور همزمان در جهت عکس عقره های ساعت و به سمت فلش دوم بچرخانید.

۱۰. ظرف کوچک را زیر فنجان قرار دهید (تصویر ۱۵). مطمئن شوید دهانه های فنجان نگهدارنده زیر

قاب را ببندید (تصویر ۲). و با فشار دادن به سمت پایین، آن را به وضعیت قبلی خود برگردانید.

۱۱. صافی ضد کلر حتماً باید بعد از تهیه فنجان یا ۶ ماه بعد از استفاده، تعییض گردد.

روش تهیه قهوه فرانسه

۱۲. در پوش نگهدارنده صافی را با چرخاندن به سمت راست باز نگنید (تصویر ۳).

۱۳. ظرف مخصوص را به تعداد فنجانهای دلخواه، پُر کنید. دقت کنید ظرف را بیشتر از اندازه نشان داده شده در تصویر ۴ پُر نکنید.

۱۴. صافی دائمی (در صورت موجود بودن) یا صافی کاغذی را درون نگهدارنده صافی قرار دهید.

۱۵. به اندازه یک پیمانه پُر (سفر تخته) قهوه آسیاب شده، داخل صافی بریزید. معمولاً برای فنجان، یک پیمانه قهوه (۷ گرم) استفاده می شود (۱۰ پیمانه برای ۱۰ فنجان).

۱۶. در پوش نگهدارنده صافی را ببندید و ظرف را همراه با در پوش، روی صفحه گرم کننده بگذارد.

۱۷. کلید ON/OFF قسمت را فشار دهید. چراغ روی کلید، نشان دهنده روشن بودن دستگاه است.

۱۸. بعد از چند ثانیه، قهوه از صافی خارج شده و به داخل ظرف می ریزد.

۱۹. پیش از خارج شدن قهوه از صافی، کاملاً طبیعی است. برای داغ نگهداشت قهوه، زمانیکه صفحه گرم کننده روشن است، ظرف قهوه فرانسه را روی صفحه گرم کننده قرار دهید. در این حالت، دکمه ON/OFF را فشار دهید. چراغ روی کلید نشان می دهد که قهوه در حال آماده شدن است.



روش تهیه کاپوچینو

- برای تهیه ۲ فنجان قهوه کاپوچینو، مطابق مراحل ۱-۱۱ روش تهیه قهوه اسپرسو (۱۱-۱) باید مقداری مراحل ذکر شده در قهوه اسپرسو (۱۱-۱) مطابق جدول سطح آب) اضافه نمود. (توجه: مقدار آبی که برای تهیه ۲ فنجان کاپوچینو استفاده می شود، بیشتر از مقدار آب مورد نیاز برای ۲ فنجان قهوه است. آب اضافی برای ایجاد بخار در کف شیر است).

• کلید ON/OFF قسمت ۷ را فشار دهید.

- منتظر بمانید تا قهوه به داخل ظرف چکیده شود. زمانیکه قهوه سیاه یا اسپرسو (در زیر کف های روشن قهوه) به سطح ۲ ظرف رسید، کلید close را فشار دهید (تصویر ۱۹). این عمل باید با دقت خاصی انجام شود. اگر سطح قهوه بیشتر از سطح ۲ شود، آب کافی برای تشکیل بخار وجود نخواهد داشت.

- حدود ۱۰۰ گرم شیر برای هر فنجان کاپوچینو داخل ظرف برشیزد. به این منظور از شیر تازه و سرد که قلناً نجوشیده باشد، استفاده کنید. زمانی که ظرف را انتخاب می کنید، به خاطر داشته باشید که حجم شیر هنگام جوشیدن، دو و حتی سه برابر خواهد شد.

- لولایی کف سیاز را حدود ۵ میلی متر، داخل شیر فرو برشیزد. و کلید espresso/steam را در وضعیت ۶ قرار دهید (تصویر ۲۰). در این لحظه، شیر شروع به افزایش حجم میکند و کف شیر تشکیل می شود. زمانیکه بخار بیشتری وجود ندارد، کلید espresso/steam را در وضعیت close قرار دهید.

• برای خاموش کردن دستگاه، کلید ON/OFF قسمت ۷ را فشار دهید.

- قهوة را درون دو فنجان با اندازه های مناسب برشیزد.
- با استفاده از قاشق، کف شیر را داخل فنجان های قهوه اسپرسو برشیزد. مقدار کمی پودر شکلات بر روی کف های بالا آمده برشیزد.
- برای تهیه ۴ فنجان کاپوچینو، با اضافه کردن مقدار

سوراخهای داخل در پوش ظرف قرار می گیرد. برای جلوگیری از هر گونه پاشیدگی قطرات داغ قهوه، از ظرف با در پوش استفاده کنید.

۱۱. کلید ON/OFF قسمت ۷ را فشار دهید.
زمانیکه چراغ روی کلید روشن باشد، نشان دهنده آن است که قهوه در حال آماده شدن است.

۱۲. برای خارج شدن قهوه از دستگاه، حدود دو دقیقه صبر کنید.

توجه: برای جلوگیری از پاشیدن مسود به بیرون، نگهدارنده ای صافی را در زمان خارج شدن قهوه جدا نکنید.

۱۳. زمانیکه بیرون آمدن قهوه از صافی پایان یافت، برای خاموش کردن دستگاه، کلید ON/OFF قسمت ۷ را فشار دهید.

۱۴. قهوه را در فنجانهای دلخواه برشیزد.

۱۵. برای بیرون ریختن تفاله قهوه، صافی را به کمک اهرمی که روی دستگیره اش قرار دارد، قفل نمایید و با تکان دادن نگهدارنده ای صافی قفل حالت واگوشه بگذارد قهوه از صافی خارج شود (تصویر ۱۷)

توجه: قبل از بیرون آوردن نگهدارنده صافی، کلید espresso/steam را به وضعیت ۶ قرار دهید. تا بخار باقیمانده در مخزن از آن خارج شود (تصویر ۱۸).

توجه: برای بالابردن ایمنی دستگاه، زمانیکه مخزن داغ است، امکان پذیر نیست که در پوش آن را بردارید.

اگر به هر دلیلی نیاز به برداشتن در پوش دارید، باز هم لازم است بخار داخل مخزن را با فشردن کلید به حالتی که در بالا گفته شد، از آن خارج نمایید.

کاربرد تنظیم گر ۲ فنجان قهوه:

این تنظیم گر، تهیه قهوه بطور مستقیم در فنجان را امکان پذیر می سازد. این تنظیم گر به اسانی در زیر نگهدارنده ای صافی قرار می گیرد



رسوب زدائی قسمت قهوه فرانس

به مرور زمان ممکن است رسوب آب در دستگاه ایجاد شود و در فرآیند کار دستگاه مشکل ایجاد کند. توصیه می شود بعد از تهیی هر ۴۰ فنجان قهوه، دستگاه را رسوب زدائی کنید. از محصولات رسوب زدای موجود در بازار که مناسب قهوه ساز است، استفاده کنید. اگر این محصولات در دسترس نیست، می توانید اقدامهای زیر را انجام دهید:

۱. لیوان آب داخل ظرف قهوه فرانس ببریزید.
۲. ۲ قاشق پُر (حدود ۳۰ گرم) اسیدسیتریک در آب حل کنید.

۳. مایع رسوب زدا را داخل مخزن ببریزید.

۴. ظرف خالی را روی صفحه گرم کننده قرار دهید.

۵. کلید ON/OFF قسمت  را فشار دهید.

۶. برای رسوب زدائی، بگذارید مایع به مدت ۱۵ دقیقه در ظرف باقی بماند. سپس مراحل ۴ و ۵ را تکرار کنید.

رسوب زدائی دستگاه فرنچ را رو شن کنید و بگذارید تمام مایع رسوب زدا از صافی بگذرد. و ظرف کاملاً خالی شود.

۸. حداقل ۳ بار با گذراندن آب در دستگاه، آن را بشویند (۳ طرف پر از آب).

رسوب زدائی قسمت قهوه اسپرسو

توصیه می شود که حداقل هر ۲-۶ ماه (بستگی به ساختنی آب منطقه دارد) یا حداقل بعد از تهیه هر ۱۵۰ فنجان قهوه، دستگاه را رسوب زدائی کنید. به این منظور، اقدامات زیر را انجام دهید:

۱. ظرف کوچک را تا سطح ۴ از آب پر کنید.
۲. یک قاشق پُر (حدود ۱۵-۲۰ گرم) اسیدسیتریک در آب حل کنید.

۳. مایع رسوب زدا را داخل مخزن ببریزید و درپوش آن را محکم ببندید.

آب، شیر و قهوه که در جدول مشخص شده است، مراحل بالا را تکرار کنید.

نکته مهم: همیشه لوله کف ساز را بعد از استفاده تمیز کنید.

به این منظور طبق دستور زیر عمل کنید:

- با چرخاندن کف ساز در جهت عقربه های ساعت، آن را از محل خود ببرون آورده (تصویر ۲۱) و بطور کامل با آب و لرم بشویند (تصویر ۲۲).

سه سوراخی را که با فلاشایی در تصویر ۲۳ نشان داده شده است برسی کنید تا مسدود نباشد. در صورت مسدود بودن، از سوزن استفاده کنید.

• لوله بخار را تمیز کنید. مواظب باشید خودتان را نسوزانید.

• کف ساز را با پیچاندن درجای خود قرار دهید.

تمیز کاری دستگاه

• برای تمیز کردن دستگاه، هرگز آنرا در آب فرو نبرید.

فراموش نکید این دستگاه یک سیلیکونی است.

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

• از مایعات پاک کننده و پودرهای سفید کننده که باعث ساییدگی دستگاه می شود، استفاده نکنید. برای تمیز کاری دستگاه از پارچه های نرم و مرطوب استفاده کنید. نگهدارنده صافی، سینی مخصوص چکه و ظرف آب را بطور منظم تمیز کنید. هرگز از ماشینی ظرفشویی برای تمیز کردن نگهدارنده صافی و دیگر لوازم جانبی استفاده نکنید.

• تمام اجزاء را با آب بشویند و صافیهای قهوه اسپرسو را با آب و لرم و برس نرم تمیز کنید.

• سوراخ صافیها را در ماههای مختلف برسی کنید و مطمئن شوید که سوراخها مسدود نباشند. در صورت مسدود بودن، از سوزن استفاده کنید.



تعمییر
واژم خانگی

۸ برای پاک کردن اثرات باقیماندهی مایع رسوب زدا، مراحل ۱ تا ۸ را با استفاده از آب (بدون مایع رسوب زدا) حداقل ۲ بار تکرار کنید.

۴. مطمئن شوید کلید espresso/steam در وضعیت close و نگهدارنده صافی به دستگاه متصل باشد.
۵. ظرف کوچک رازیر نگهدارنده صافی قرار دهید.

۶. بعد از چند دقیقه، مایع رسوب زدا شروع به چکیدن در داخل ظرف کوچک خواهد کرد. در هین این عمل می‌توانید چند بار کلید espresso/steam را در وضعیت  قرار دهید تا مقداری از مایع رسوب زدا لوله‌ی کف ساز را نیز تمیز کنند.

۷. زمانی که همه‌ی مایع رسوب زدا خارج شد، دستگاه را خاموش کنید و منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.

رفع ایراد

راه حل	علت احتمالی	ایراد
مخزن را پُر کنید	آب در داخل مخزن وجود ندارد.	قهوة اسپرسو
منافذ زیر نگهدارنده صافی را تمیز کنید.	سوراخ‌های نگهدارنده صافی مسدود هستند.	از دستگاه بیرون نمی‌ریزد.
صافی را با سوزن تمیز کنید	صافی مسدود است.	فروشخانه اسپرسو لیمون
نوع دیگری از قهوه را استفاده کنید، قهوه‌ی کمتری در صافی بریزید، قهوه را در داخل صافی فشار ندهید	قهوهی آسیاب شده بسیار ریز است. با قهوه بیش از اندازه در صافی ریخته شده است یا قهوه در داخل صافی فشرده شده است.	قهوة اسپرسو به جای چکیدن از سوراخها از لبه‌های نگهدارنده صافی بیرون می‌ریزد.
از شیر پاستوریزه که در یخچال نگهداری شده، استفاده کنید.	شیر به اندازه کافی سرد نیست.	در زمان تهیه کاپوچینو، شیر کف نمی‌کند.
سوراخهای کفساز را با دقت تمیز کنید.	ظرف کف کننده، کثیف است	
دستگاه را رسوب زدایی کنید. از راهنمای بخش رسوب زدایی بخش قهوه فرانسه استفاده کنید	قسمت قهوه‌ی فرانسه نیاز به رسوب زدایی دارد	قهوة فرانس



ایراد	علت احتمالی	راه حل
فهوه فرانسه یا اسپرسو ترش مزه است.	دستگاه بخوبی با آب شست و شو نشده است.	دستگاه را کاملاً با آب بشوئید. از راهنمای بخش رسوب زدائی بخش قهوه فرانسه استفاده نکنید.
ریزش مایع روی سطح تکیه گاه	آب بسیار زیادی داخل ظرف ریخته شده است.	مطمئن شوید آب بیش از اندازه در ظرف ریخته نشود.

جدول سطح آب برای تهیه قهوه اسپرسو و کاپوچینو

برای تهیه	سطح آب	مقدار قهوه آماده شده جهت ریختن در صافی	مقدار قهوه بیرون آمده قبل از بخار
۲ فنجان اسپرسو			
۲ فنجان کاپوچینو			
۴ فنجان اسپرسو			
۴ فنجان کاپوچینو			





rayservis.ir



www.rayservis.ir



پشتیبانی

جنوب و شرق تهران

غرب و دفتر مرکزی

نمایندگی شمال تهران

۰۲۱-۳۴۲۴-۳۸۷۶

۰۲۱-۳۴۲۴-۶۴۳۹-۶۶

۰۲۱-۳۸۴۹-۱۰-۱۳

۰۲۱-۳۴۴۶-۹۲۲۲