

DēLonghi

دفترچه راهنمای فارسی



BCO 420

پشتیبانی

۸۸۲۴۶-۴۷۸۲

خدمات و شرکت تهیه

۸۸۹۹۳۳۴-۶

غرب و دهستان مرکزی

۸۸۲۴۹-۱۰-۱۳

تمامین‌گی شمال تهران

۲۲۲۹۴۴۵۱-۵۳



دفتر چه راهنمای

BCO 420/410

پشتیبانی

جنوب و شرق تهران

غرب و دفتر مرکزی

نمایندگی شمال تهران

۸۸۲۴۰۴۸۱۶

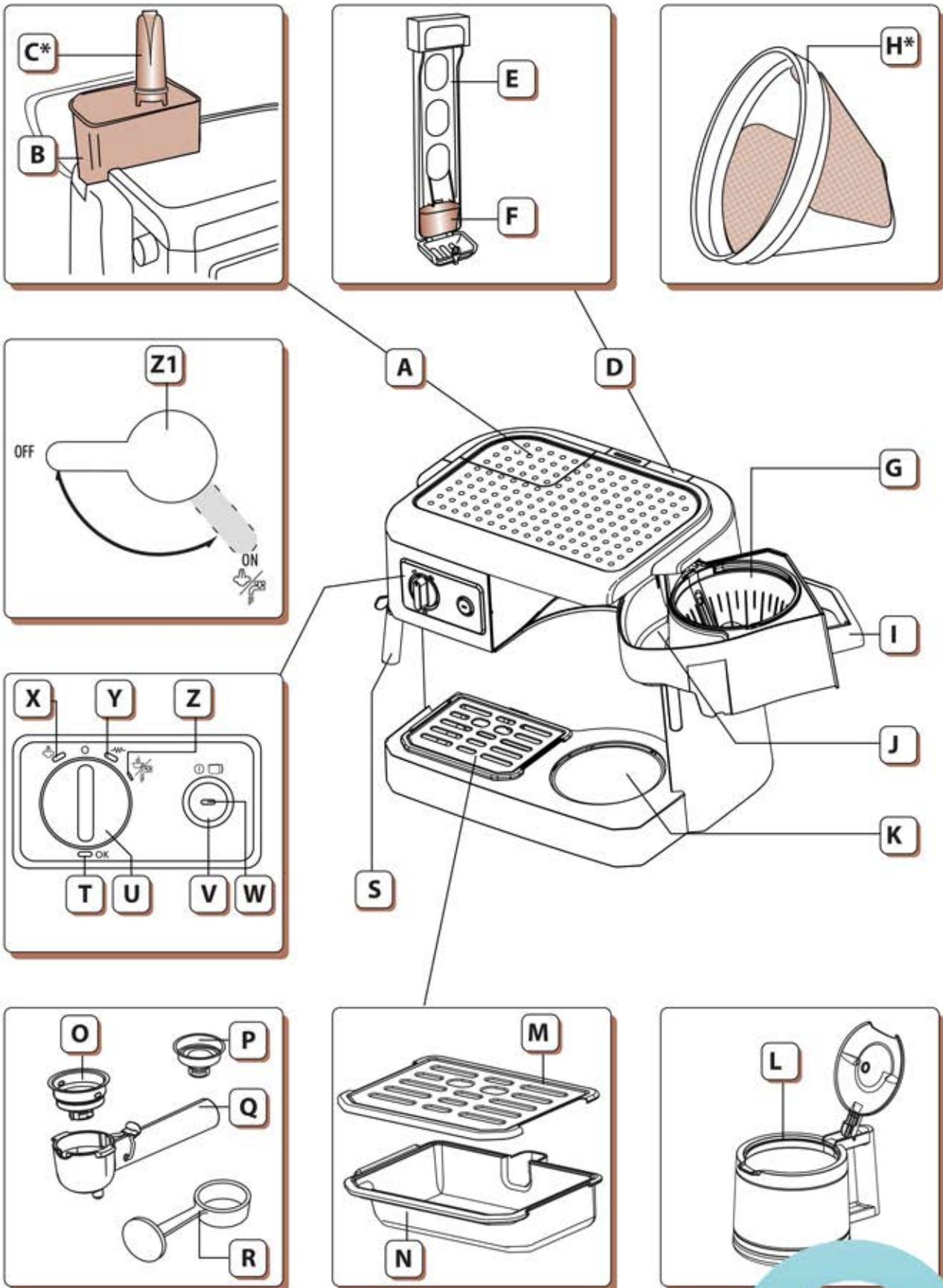
۶۶۹۲۳۴۰۶

۸۸۲۴۹۰۱۰-۱۳

۲۲۲۹۴۴۵۰۱-۰۳

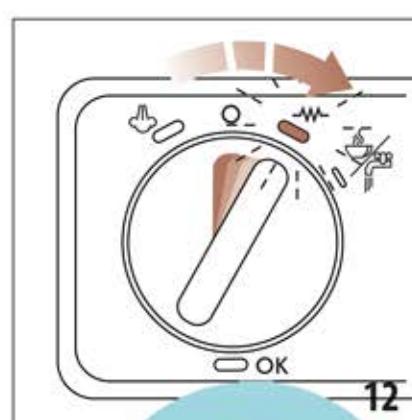
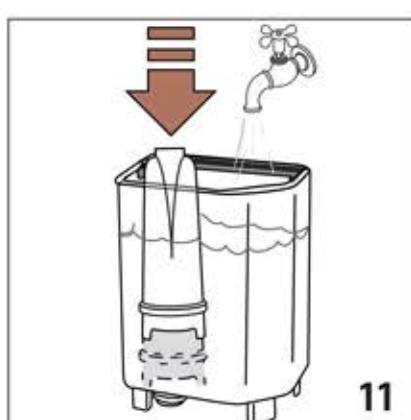
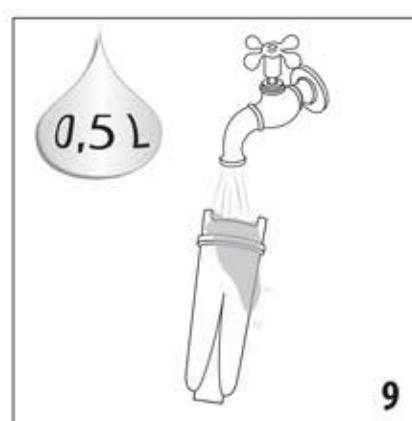
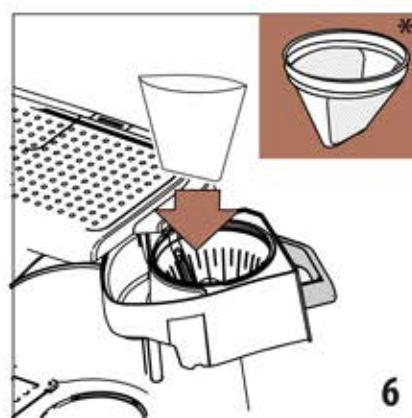
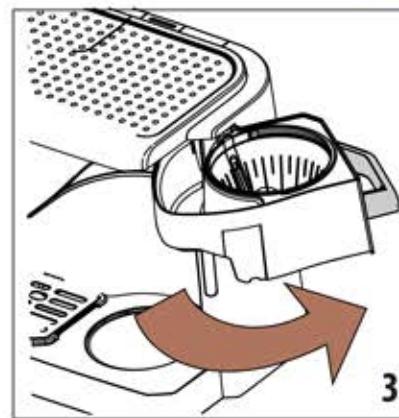
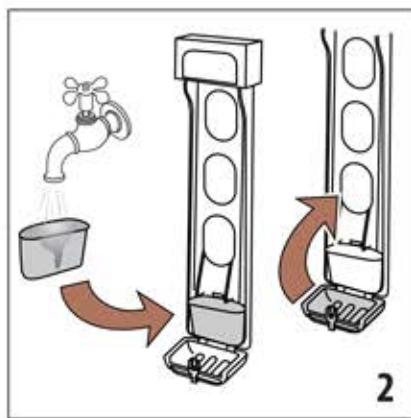
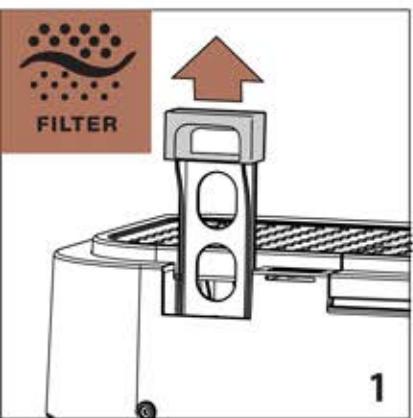


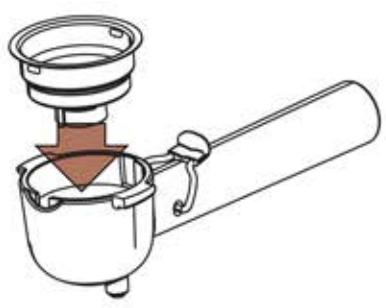
تعوییر
لوازم خانگی



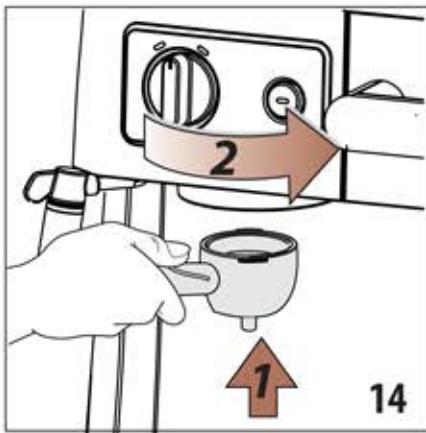
RS SERVICE
AY

تعظیز
لوازم خانگی





13



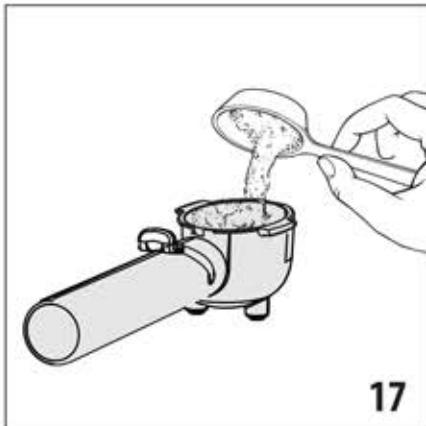
14



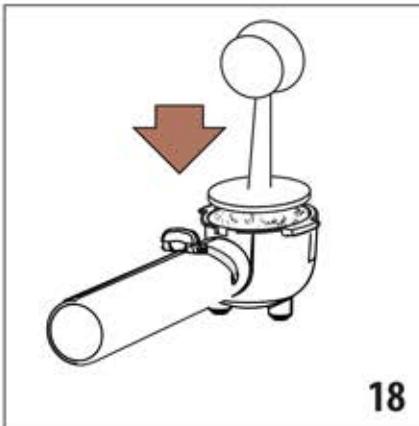
15



16



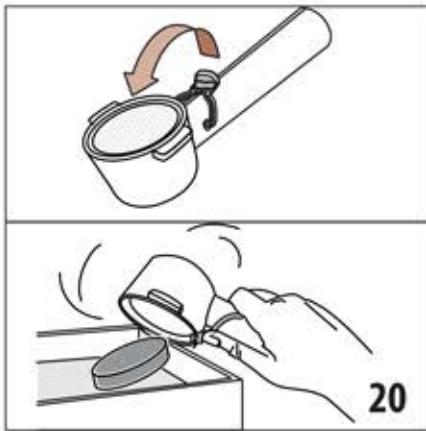
17



18



19



20



21



22

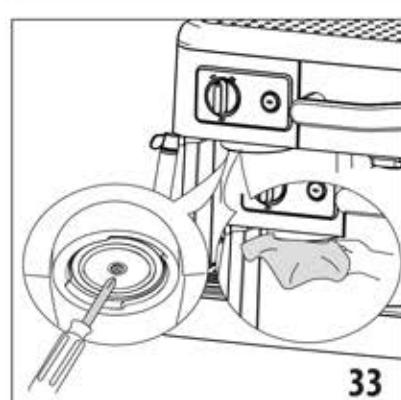
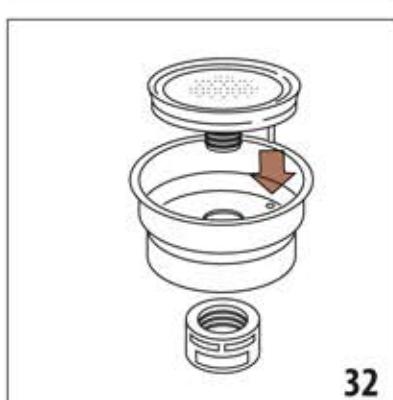
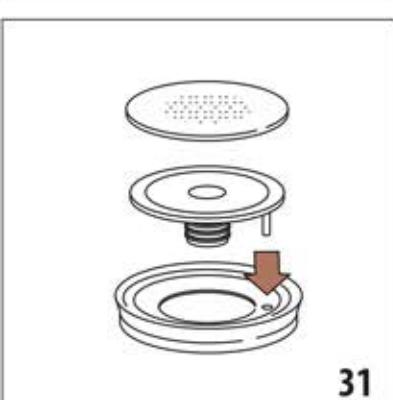
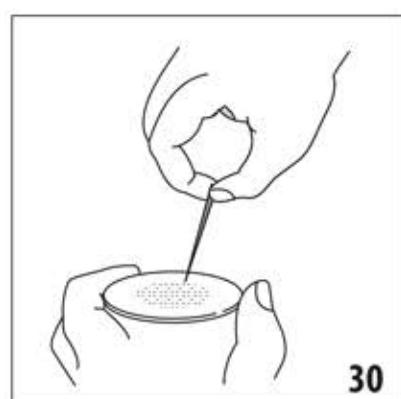
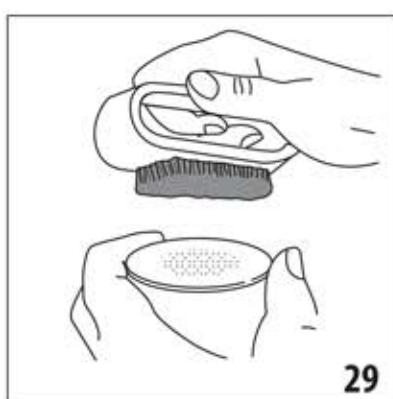
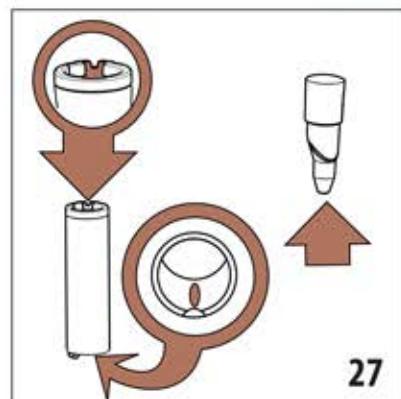
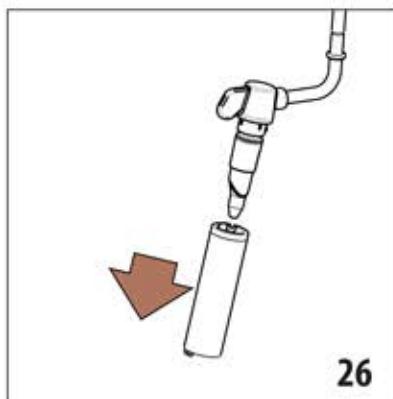
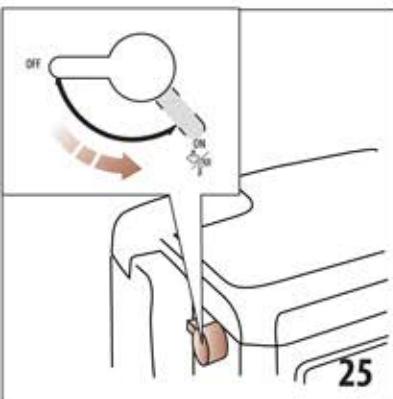


23



24

۴



- 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 پس از فروش شرکت دلونگی تماس بگیرید.

- در صورت صدمه دیدن دوشاخه یا سیم برق، برای جلوگیری از خطر، اجازه دهید فقط مرکز خدمات پس از فروش 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 اینها 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 تهیهٔ قهوه و گرم‌نگه داشتن آن طراحی و ساخته شده است. شایسته نیست از آن استفاده‌های دیگری کنید. این دستگاه به علت اندازهٔ 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 ییلاقی
- مشتریان هتل‌ها، مسافرخانه‌ها و انواع دیگر محیط‌های مسکونی

علامت کاربردی در این دفترچه

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

⚠️ خطر!

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

⚠️ احتیاط!

کوتاهی در این اعمال، می‌تواند باعث صدمه به دستگاه شود.

⚠️ خطر سوختگی!

کوتاهی در این اعمال، می‌تواند باعث ایجاد تاول یا سوختگی شود.

⚠️ لطفاً توجه کنید!

این علامت، 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 ارایه می‌شوند، را رعایت کنید.

- با دست یا پاهای مرطوب دستگاه را لمس نکنید.

- با دست‌های مرطوب به دوشاخه برق دست نزیند.

- 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 می‌گردید.



تعمیر
لوازم خانگی

• انواع استراحتگاهها

دستورالعمل استفاده

قبل از به کار بردن 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 وارد نخواهد بود.

طریقه‌ی اتصال دستگاه

⚠️ احتیاط!

طمئن شوید که ولتاژ پریز برق با اطلاعات درج شده 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.

توصیف اجزاء دستگاه

- A. پوشش برای مخزن آب قهوه اسپرسو
- B. مخزن آب برای قهوه اسپرسو
- C. صافی تصفیه‌ی آب برای مخزن آب قهوه اسپرسو (فقط در بعضی از مدلها)
- D. دستگیره‌ی خروجی برای صافی ضدکلر
- E. نگه‌دارنده‌ی صافی ضدکلر
- F. صافی ضدکلر
- G. نگه‌دارنده‌ی صافی برای قهوه فرانسه
- H. صافی دائمی (فقط در بعضی از مدلها)
- I. دستگیره‌ی بازکننده
- J. مخزن آب برای قهوه فرانسه
- K. صفحه‌ی داغ‌شونده برای قهوه فرانسه
- L. قوری قهوه فرانسه
- M. سینی فنجان برای قهوه اسپرسو
- N. سینی جمع‌آوری چکه
- O. صافی قهوه اسپرسو برای دو فنجان
- P. صافی قهوه اسپرسو برای یک فنجان
- Q. نگه‌دارنده‌ی صافی برای قهوه اسپرسو
- R. قاشق پیمانه با تخت کن
- S. کفساز شیر
- T. چراغ آماده بودن (OK) برای قهوه اسپرسو و بخارده‌ی

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.

نصب دستگاه

⚠️ احتیاط!

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 موردنظر، 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.
- بین زدن آب موجود در دستگاه می‌تواند به آن آسیب برساند. بنابراین دستگاه را در جایی که امکان کاهش دما تا نقطه‌ی انجماد وجود دارد،



- روش تهیه قهوه فرانسه**
- در پوش نگهدارنده صافی را با چرخاندن به سمت راست باز کنید (شکل ۳).
 - قوری قهوه فرانسه را به تعداد فنجان های دلخواه از آب پر کنید. دقت کنید قوری را بیشتر از اندازه 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 نگهدارنده صافی قرار دهید (شکل ۶).
 - به اندازه یک پیمانه پر (سر تخت) از قهوه پودر، داخل صافی بریزید. (شکل ۷) معمولاً برای هر فنجان، یک پیمانه قهوه (۷ گرم) استفاده می شود (۱۰ پیمانه برای ۱۰ فنجان).
 - در پوش نگهدارنده صافی را بیندید و قوری را همراه با در پوش آن روی صفحه گرم کننده بگذارید.
 - کلید ① را فشار دهید. چراغ روی کلید، نشان دهنده روشن بودن قهوه ساز است.
 - بعد از چند ثانیه، قهوه از صافی خارج شده و به داخل قوری ریخته می شود.

بیرون آمدن بخار در زمان بیرون آمدن قهوه از صافی، کاملاً طبیعی است. برای داغ نگه داشتن قهوه، زمانی که صفحه گرم کننده روشن است، قوری که قهوه در آن صاف شده است را روی صفحه گرم کننده قرار دهید. در این حالت، قهوه درون قوری در دمای مناسب خواهد ماند. برای روشن/خاموش کردن دستگاه کلید ② را فشار دهید.

روش تهیه قهوه اسپرسو

قبل از اولین بار استفاده، باید همه لوازم جانبی دستگاه و لوله های 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.

۸. دکمه‌ی تنظیم برای قهوه اسپرسو و بخار دهی	۹. دکمه‌ی روشن/خاموش برای قهوه فرانسه	۱۰. دکمه‌ی چراغ انتخاب گر برای عملکرد بخار
W. چراغ روشن/خاموش برای قهوه فرانسه	Z. چراغ انتخاب گر برای عملکرد اسپرسو	Y. چراغ انتخاب گر برای عملکرد بخار
X. چراغ انتخاب گر برای عملکرد بخار	Z1. دکمه‌ی بخار برای کاپوچینو	
اطلاعات فنی		
ولتاژ:	۲۲۰-۲۴۰ ولت ۵۰/۶۰ ھرتز	
توان:	۱۷۵۰ وات	
اندازه:	۳۷۷۲×۳۲۳×۲۶۲ 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:	۷/۱۵۰ کیلو گرم	:BCO 420
	۶ کیلو گرم	:BCO 410

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 بالشتک 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.
- در پوش مخزن را بیندید (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.



تعویض
لوازم خانگی

صفی 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 قابل استفاده برای دو ماه آینده را برایتان مشخص کند. (طبق شکل ۸).

۱ 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 شب‌دار 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 «از پیش گرمایش» دستگاه

برای داشتن قهوه‌اسپرسو در دمای مناسب، پیشنهاد می‌کنیم که قهوه‌ساز را به روش زیر «از پیش گرم» کنید.

۱. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم گر به حالت دستگاه را روشن کنید. (چراغ مربوطه مانند شکل ۱۲ ظاهر می‌شود). سپس صافی (P) 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. می‌توانید آن را «از پیش گرم» کنید.



تعمیر
لوازم خانگی

۳. صبر کنید تا علامت OK ظاهر شود (شکل ۱۵). سپس فوراً دکمه‌ی تنظیم گر را در وضعیت قرار دهید (شکل ۱۶). صبر کنید تا آب از دستگاه خارج شود و علامت OK ناپدید شود. سپس با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم گر 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 آسیاب شده:

۱. ابتدا آنگونه که در بالا توضیح دادیم، دستگاه را از پیش گرم 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 ببریزید و اگر مایلید ۲ فنجان قهوه داشته باشید، مقداری بیشتر قهوه درون صافی ببریزید (حدود ۱۲ گرم). برای جلوگیری از ریختن قهوه به بیرون، همیشه مقداری کمتر از معمول قهوه درون صافی ببریزید.

! 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 ببریزید و با انگشتان به نرمی روی آن فشار دهید (شکل ۱۸). طریقه‌ی فشار دادن قهوه‌ی پودر، عاملی مؤثر برای داشتن قهوه اسپرسوی 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 روشن تر خواهد بود.

۴. قهوه‌ی دور صافی را پاک کنید. سپس

! لطفاً توجه کنید!

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



استانداردی 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 راهنمایی 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 فنجانی 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 (داعنباشند). 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 درجای خود قرار دهید. برای جلوگیری از چکد، دستگیره را مانند شکل ۱۴ محکم به سمت راست بچرخانید.

۵. فنجان‌ها را در زیر سوراخ‌های نگهدارنده‌ی صافی قرار دهید (شکل ۱۹). برای داشتن اسپرسویی 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 انتخاب گر را در وضعیت **قرار دهید** (شکل ۱۶). زمانی که مقدار دلخواه قهوه تهیه شد، دکمه‌ی انتخاب گر 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 انتخاب گر 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 داغ نباشید.



تعمیر
لوازم خانگی

دماهی یخچال استفاده نمایید.

۴. ظرف شیر را در زیر کفساز قرار دهید.

۵. صبر کنید تا چراغ OK روشن شود. این چراغ نشان دهندهی 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 ببرید (شکل ۲۴). دکمه‌ی بخار را حداقل نیم دور درجه‌ت بکسر عقریه‌های 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 خامه‌ای تر، کفساز را در شیر فرو ببرده و به آرامی بالا آورید.

۸. زمانی که حجم شیر دو برابر شد، کفساز را کاملاً در شیر فرو ببرید تا شیر گرم شود. وقتی به دما (۶۰ درجه‌ی سانتی‌گراد) و حجم دلخواه کف شیر دست یافته‌ید، دکمه‌ی بخار را در جهت عقریه‌های ساعت بچرخانید تا خروج بخار متوقف شود و دکمه‌ی انتخاب گر در حالت قرار بگیرد. برای خاموش کردن دستگاه، دکمه‌ی انتخاب گر را در وضعیت ○ قرار دهید.

۹. شیر کفدار را در فنجان‌هایی که از قبل اسپرسو را در آن نگهداشته‌اید، بریزید. حالا کاپوچینو 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 بدأ همه‌ی شیرهای کفدار را برای



۶. سری بخار را با محکم فشار دادن به سمت بالا در جای خود روی لوله قرار دهید.
۷. با چرخاندن لوله کفساز در جهت عکس حرکت عقربه‌ی ساعت آن را در جای خود نصب کنید.
- روش تهیه‌ی آب داغ**
۱. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم گر به وضعیت **OK** بر روی صفحه نمایان شود (شکل ۱۵).
 ۲. ظرفی را در زیر لوله کفساز قرار دهید.
 ۳. زمانی که چراغ **OK** نمایان شد، دکمه‌ی تنظیم گر را در وضعیت **OK** قرار دهید (شکل ۱۶) و همزمان دکمه‌ی بخار را در جهت عکس حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید (شکل ۲۵). در این لحظه آب داغ از لوله کفساز خارج می‌شود.
 ۴. برای توقف جریان آب داغ، دکمه‌ی بخار را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و دکمه‌ی تنظیم گر را در وضعیت **OK** قرار دهید (شکل ۱۲).
- توصیه می‌شود بیش از ۶۰ ثانیه از دستگاه آب داغ نگیرید.
- 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 صفحه پلاستیکی نصب کنید (شکل ۳۱). گیره‌ی صفحه پلاستیکی را طبق فلشی که در شکل ۳۱ می‌بینید، بر روی سوراخ واشر قرار دهید.
 - قطعات بسته شده 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 تمیزکاری به ترتیب بالا نباشد، شامل ضمانت نامه نخواهد شد.

- روش تمیزکاری 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 دو شاخه به پریز متصل نباشد.
 - با استفاده از پیچ گوشته‌ی، پیچ‌های نگهدارنده‌ی بخارساز را جدا کنید (شکل ۳۳).
 - دهانه‌ی بویلر را باز کنید.
 - با آب داغ آن را کاملاً بشویید. با بُرسی آن را تمیز کنید. سوراخ‌های صافی را بازبینی کنید. اگر سوراخ‌ها مسدود هستند با سوزنی آنها را باز کنید (شکل ۳۰).

- تمیزکاری و نگهداری صافی‌های قهوه اسپرسو بعد از تهیه‌ی حدوداً ۳۰۰ فنجان قهوه و زمانی که قهوه به صورت چکه از نگهدارنده‌ی صافی بیرون بیاید یا قهوه به طور کامل از دستگاه
- 
- تعمیر**
لوازم خانگی

- با شستن صفحه به کمک برس از تمیز شدن آن مطمئن شوید.
- دوباره آن را در جای خود نصب کنید.
- دقت کنید تا صفحه دهانه روی واشر قرار بگیرد.
- در صورتی که روش تمیزکاری به ترتیب بالا نباشد، شامل ضمانت نامه نخواهد شد.

نکات مهم تمیزکاری

۱. برای تمیز کردن دستگاه از مایعات و دیگر تمیزکننده های ساینده استفاده نکنید. دستمالی مرطوب کافیست.
۲. به طور منظم نگه دارنده های صافی، صافی ها، سینی چکه و مخزن آب دستگاه را تمیز کنید. برای باز کردن سینی چکه، صفحه ای که فنجان روی آن قرار می گیرد را برداشته و آب آن را خالی کرده و با پارچه ای، سینی را تمیز کنید. سپس دوباره سینی چکه را به دستگاه متصل کنید.



از آنجایی که این دستگاه بر قی است، هنگام تمیزکاری هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.

رسوب زدایی قسمت اسپرسوساز

پیشنهاد می شود بعد از تهیه ۲۰۰ فنجان قهوه، این قسمت را رسوب زدایی کنید. همچنین برای رسوب زدایی می توانید از مایع رسوب زدایی دلونگی که در نمایندگی های ما موجود است، استفاده نمایید.

برای رسوب زدایی طبق روش زیر عمل کنید:

۱. مخزن آب دستگاه را با مایع رسوب زدایی کنید. این مایع باید طبق دستورالعملی که در قسمت بسته بندی ذکر می شود، با آب رقیق گردد.
۲. با چرخاندن دکمه تمیزکاری به وضعیت دستگاه را روشن کنید و صبر کنید تا چراغ OK بر روی صفحه نمایش گر ظاهر شود.
۳. مطمئن شوید که نگه دارنده های صافی در دستگاه نباشد. سپس ظرفی را در زیر



تعوییر
لوازم خانگی

دهانه خروجی دستگاه قرار دهید.

۴. دکمه تمیزکاری را در وضعیت قرار دهید و اجازه دهید یک چهارم آب مخزن خارج شود. سپس در فواصل زمانی مختلف دکمه تمیزکاری را چرخانده و اجازه دهید تا مقداری مایع رسوب زدایی دکمه تمیزکاری را در وضعیت رسوب زدایی قرار دهید.
۵. مرحله ۴ را ۳ بار تکرار کنید تا مایع رسوب زدایی کاملاً از مخزن خارج شود.
۶. برای مطمئن شدن از تخلیه کامل مایع مخزن، آن را با آب به خوبی بشویید و با آب تمیز (بدون مایع رسوب زدایی) پر کنید.

۷. دکمه تمیزکاری را در وضعیت (شکل ۱۶) قرار داده و اجازه دهید تا آب مخزن کاملاً تخلیه شود.

۸. مرحله ۶ و ۷ را دوباره تکرار کنید.

در صورتی که مراحل رسوب زدایی به ترتیب بالا انجام نشود، تعمیرات ناشی از این کوتاهی شامل ضمانت نامه نخواهد شد.

رسوب زدایی قسمت فرانسه ساز:

در طول زمان ممکن است رسوب آب در دستگاه ایجاد شود و در فرآیند کار دستگاه مشکل ایجاد کنند. توصیه می شود بعد از تهیه هر ۴۰ فنجان قهوه، دستگاه را رسوب زدایی کنید. از مایعات رسوب زدایی که در نمایندگی های دلونگی موجود است، استفاده کنید. اگر این محصولات در دسترس تنان نیست، می توانید روش زیر را انجام دهید:

۱. چهار لیوان آب داخل ظرف بریزید.
۲. ۲ قاشق پر (حدود ۳۰ گرم) اسید سیتریک در آب حل کنید.

۳. قوری را روی صفحه گرم کننده قرار دهید.
۴. دکمه 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 بالارزش 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 اندخته شود.

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

- مصوبه‌ی CE/2006/95 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 باقی مانده‌ی مایع را طبق دستور العمل 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 مصوبه اتحادیه‌ی اروپا به شماره‌ی 2002/96/EC

در پایان عمر مفید دستگاه نباید آن را همراه با دیگر زباله‌های خانگی دور اندخت. می‌توان آن را به

رفع عیب

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



تعویض
لوازم خانگی

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

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



DeLonghi



پشتیبانی

۸۸۲۴۰۴۱۰

جنوب و شرق تهران

۸۸۹۲۳۴۰۶

غرب و دفتر مرکزی

۸۸۲۴۹۰۰۰

نمایندگی شمال تهران

۲۲۲۹۴۴۵۱-۵۳