

واژگان زیر مگرراً در صفحات زیر استفاده می شوند.




۱.۱ شرح دستگاه

- ۱.۱.۱ درب مخزن آب
- ۱.۱.۲ دسته بیرون کشیدن مخزن
- ۱.۱.۳ مخزن آب
- ۱.۱.۴ گرم کننده فنجان
- ۱.۱.۵ خروجی قهوه
- ۱.۱.۶ کلید روشن/خاموش
- ۱.۱.۷ سینی فنجان
- ۱.۱.۸ نشانگر پر شدن سینی آبگیر
- ۱.۱.۹ سینی آبگیر
- ۱.۱.۱۰ سینی آبخوری یا لیوان
- ۱.۱.۱۱ گردونه بخار
- ۱.۱.۱۲ لوله بخار/داغ
- ۱.۱.۱۳ نازل اتصال آب داغ/بخار
- ۱.۱.۱۴ حلقه انتخاب کاپوچینو ساز
- ۱.۱.۱۵ لوله اتصال آب داغ/بخار

۱.۲ شرح پانل کنترل

- ۱.۲.۱ دکمه یک فنجان
- ۱.۲.۲ دکمه چراغ روشن (سفید)
- ۱.۲.۳ دکمه دو فنجان
- ۱.۲.۴ دکمه چراغ روشن (سفید)
- ۱.۲.۵ دکمه بخار
- ۱.۲.۶ دکمه چراغ روشن (سفید)
- ۱.۲.۷ چراغ رسوب زدایی (نارنجی)

۱.۳ شرح لوازم جانبی

- ۱.۳.۱ قاب صافی
- ۱.۳.۲ ۱ صافی فنجان (نماد  در زیر صافی)
- ۱.۳.۳ ۲ صافی فنجان (نماد  در زیر صافی)
- ۱.۳.۴ صافی قهوه کیسه ای (نماد  در زیر صافی)
- ۱.۳.۵ کوبه
- ۱.۳.۶ صافی آب سبک ساز (\*در بسته قرار داده نشده است، می توان آن را از مرکز مجاز خدمات مشتریان خریداری کرد)
- ۱.۳.۷ پارچ شیر

۲. پرکردن مخزن آب

لطفاً توجه داشته باشید:

قبل از اولین استفاده، تمامی لوازم جانبی و مخزن آب را با آب گرم بشویید.

۱. با کشیدن مخزن به سمت بالا آن را بردارید (تصویر ۱).
۲. درب مخزن را باز کرده و آن را با آب شرب تمیز پر کنید، مراقب باشید از سطح MAX (حداکثر) تجاوز نکنند (تصویر ۲). مخزن را دوباره در دستگاه قرار دهید، آن را به آرامی فشار دهید تا دریاچه های کف مخزن باز شوند.
۳. روشی ساده تر این است که می توان مخزن را بدون بیرون آوردن آن، و از طریق ریختن آب مستقیم از یک پارچ به درون آن، پر کرد.

تکنه مهم:

هزگز دستگاه را بدون آب در مخزن یا بدون مخزن راه اندازی نکنید.

لطفاً توجه داشته باشید:


طبیعی است که در فضای زیر مخزن آب وجود داشته باشد. در نتیجه باید این بخش را به طور منظم با اسفنج تمیز، خشک کرد.

۳. اولین استفاده

در اولین استفاده، مدار داخلی را به شرح زیر آبکشی کنید:

۱. با فشار دادن دکمه روشن/خاموش (تصویر ۳) دستگاه را روشن کنید. این دستگاه به چرخه خود تشخیصی را انجام می دهد که با چشمک زدن پی در پی سه دکمه آن نشان داده می شود.
۲. چراغ های  و  چشمک می زنند و نشان می دهند که دستگاه در حال گرم شدن است. هنگامی که چشمک زدن چراغ ها متوقف شده و ثابت شوند، دستگاه آماده انجام عملیات آبکشی است.
۳. قاب صافی را به دستگاه وصل نمایید (تصویر ۹).
۴. یک ظرف را با حداقل حجم ۵۰۰ میلی لیتر در زیر لوله قهوه (A۵) (تصویر ۴) قرار داده و دکمه  را فشار دهید. این عملیات را ۵ مرتبه تکرار نمایید.
۵. ظرف را خالی کرده و در زیر لوله آب داغ/بخار (A۱۲) قرار دهید (تصویر ۴).
۶. گردونه آب داغ/بخار را به موقعیت  (تصویر ۵) بچرخانید و با خروج آب مخزن آب (A۲) را تخلیه کنید؛ سپس گردونه را دوباره به موقعیت  بچرخانید.

۴. برنامه ریزی منوی تنظیمات

برای دسترسی به منو، حتماً دستگاه را در حالت آماده استفاده قرار دهید، سپس دکمه  را فشار داده و ۱۰ ثانیه نگه دارید تا سه دکمه به طور متوالی چشمک بزنند:


اکنون دستگاه در حالت برنامه ریزی قرار گرفته است. قهوه ساز را به گونه ای که مایلید تنظیم کنید، سپس ۱۵ ثانیه منتظر بمانید تا از منوی تنظیمات خارج شوید.


لطفاً توجه داشته باشید:

اگر به مدت ۱۵ ثانیه انتخابی انجام ندهید، دستگاه به طور خودکار از حالت برنامه ریزی خارج شده و دوباره برای استفاده آماده است.

۴.۱ تنظیم دمای قهوه

برای تغییر دمای آب مورد استفاده برای تهیه قهوه، طبق مراحل زیر عمل کنید:


۱. به منوی تنظیمات دسترسی یابید؛
۲. برای ورود به حالت انتخاب دمای قهوه، دکمه  را فشار دهید. چراغ های مربوط به انتخاب فعلی روشن می شوند:

۱. به منوی تنظیمات دسترسی یابید؛
۲. برای ورود به حالت انتخاب زمان خاموشی خودکار، دکمه  را فشار دهید. چراغ های مربوط به انتخاب فعلی روشن می‌شوند؛




۳. چراغ های به طور متوالی شروع به چشمک زدن می‌کنند؛
۴. دکمه مربوط به زمان مورد نظر را فشار دهید؛



۵. دکمه  چشمک می زند تا نشان دهد آن انتخاب ذخیره شده است. دستگاه از منو خارج شده و آماده استفاده است.


۳. چراغ های به طور متوالی شروع به چشمک زدن می‌کنند؛
۴. دکمه مربوط به دمای مورد نظر را فشار دهید؛



۵. دکمه  چشمک می زند تا نشان دهد آن انتخاب ذخیره شده است. دستگاه از منو خارج شده و آماده استفاده است.

## ۴۰۲ تنظیم سختی آب


چراغ (BV) نشانگر اینکه قهوه ساز به رسوب زدایی نیاز دارد پس از دوره کار تعیین شده بر اساس میزان سختی آب، روشن می‌شود. همچنین می‌توان دستگاه را مطابق با سختی آب شبکه مناطق مختلف برنامه ریزی کرد تا بیشتر یا کمتر به رسوب زدایی نیاز داشته باشد. برای این منظور، به شرح زیر عمل کنید:

۱. به منوی تنظیمات دسترسی یابید؛
۲. برای ورود به حالت انتخاب سختی آب، دکمه  را فشار دهید. چراغ های مربوط به انتخاب فعلی روشن می‌شوند؛



۳. چراغ های به طور متوالی شروع به چشمک زدن می‌کنند؛
۴. دکمه مربوط به سختی آب در منطقه خود را فشار دهید؛

آب سبک	آب با سختی متوسط	آب سنگین
$dH^{>1}$	$dH^{90} - dH^{20}$	$dH^{<20}$
$fH^{>18}$	$fH^{98} - fH^{26}$	$fH^{<26}$
$180\text{mg/l CaCO}_3 >$	$180 - 36\text{mg/l CaCO}_3$	$36\text{mg/l CaCO}_3 <$

- دکمه  چشمک می زند تا نشان دهد آن انتخاب ذخیره شده است.

دستگاه از منو خارج شده و آماده استفاده است.





## ۴۰۳ تنظیم خاموشی خودکار (آماده به کار)

برای صرفه جویی در انرژی، هنگامی که از دستگاه برای مدتی طولانی استفاده نشود، عملکرد خاموشی خودکار آن را خاموش می‌کند. برای روشن کردن دوباره آن، دکمه ای در صفحه کنترل را فشار دهید.

## ۴۰۴ مقادیر پیش فرض (بازنشانی)

این کار تمام تنظیمات منو و مقادیر برنامه ریزی شده را به مقادیر پیش فرض برمی‌گرداند.

برای بازنشانی مقادیر پیش فرض، به صورت زیر عمل کنید:



۱. لوله بخار را بر روی سینی آبگیر قرار دهید؛
  ۲. به منوی تنظیمات دسترسی یابید؛
  ۳. گردونه بخار را به موقعیت /88 بچرخانید؛
  ۴. دکمه  را فشار دهید. سه چراغ همزمان چشمک می‌زنند تا تأیید کنند که تنظیمات اصلی بازنشانی شده‌اند.
  ۵. چراغ های  و  چشمک می‌زنند تا نشان دهند که گردونه بخار باید دوباره بسته شود (علامت O).
- زمانی که گردونه بخار بسته شود، دستگاه آماده استفاده است.

## ۵. نحوه تهیه قهوه اسپرسو

### ۵۰۱ نکاتی برای تهیه قهوه ای داغ تر

- برای تهیه قهوه اسپرسو داغ تر، باید:
  - توصیه می‌شود قبل از تهیه قهوه، فنجان ها را با آبکشی آنها با کمی آب داغ، گرم کنید.
  - قاب صافی را در حالی که صافی در آن قرار دارد، اما بدون اضافه کردن قهوه، به دستگاه وصل کنید. از همان فنجان استفاده کنید که بعداً برای تهیه قهوه استفاده می‌شود، دکمه ۱ فنجان را فشار داده و آب داغ را برای گرم کردن فنجان، از آن خارج کنید.
  - دمای قهوه را در منوی تنظیمات بالا ببرید.
  - فنجان هایی که در گرم کننده فنجان (AF) استفاده می‌کنند که طی کارکرد دستگاه داغ می‌شود را در محل خود قرار دهید.

### ۵۰۲ روش تهیه قهوه اسپرسو با استفاده از قهوه آسیاب شده

۱. صافی قهوه آسیاب شده (C۲ یا C۳) را در قاب صافی قرار دهید (تصویر ۶). برای تهیه یک قهوه، از صافی با علامت  در کف آن استفاده کرده و برای تهیه دو قهوه، از صافی با علامت  در کف آن استفاده کنید.

۲. برای تهیه فقط یک قهوه، یک پیمانۀ سرصاف قهوه آسیاب شده (حدود ۷ گرم) را در صافی (تصویر ۷) قرار دهید. برای تهیه دو قهوه، دو پیمانۀ نافرشرده (حدود ۷ + ۷ گرم) قهوه آسیاب شده را در صافی بریزید. در هر بار صافی را کمی پر کنید تا از سرریز شدن قهوه از آن جلوگیری شود.



### نکته مهم:



برای عملکرد صحیح دستگاه، قبل از ریختن قهوه آسیاب شده مطمئن شوید که هیچ نقاله قهوه از آخرین بار تهیه قهوه در صافی باقی نمانده باشد.

۳. قهوه آسیاب شده را به صورت یکنواخت توزیع کنید و به آرامی با فشرده کننده فشار دهید (تصویر ۸).

فشار دادن صحیح قهوه آسیاب شده برای تهیه اسپرسوی خوب ضروری است. اگر بیش از حد محکم فشار دهید، قهوه به کنده ریخته می شود و سنگین خواهد بود. اگر بیش از حد آرام فشار دهید، قهوه سریع ریخته می شود و سبک خواهد بود.

۴. قهوه اضافی را از حاشیه قاب صافی پاک کرده و قاب صافی را به دستگاه وصل کنید. برای اتصال صحیح آن، دسته قاب صافی را با علامت INSERT تراز کنید (تصویر ۹)، قاب صافی را وصل کرده و دسته را به سمت راست بچرخانید تا با علامت CLOSE همراستا شود.

۵. فنجان یا فنجان ها را در زیر لوله های قاب صافی (تصویر ۱۰) قرار دهید.

۶. مطمئن شوید که چراغ های مربوط به دکمه های قهوه روشن باشند و سپس دکمه قهوه  یا  را فشار دهید. دستگاه برای تهیه قهوه شروع به کار می کند و تحویل قهوه به طور خودکار متوقف می شود.

۷. برای بیرون آوردن ستاره صافی، دسته را از راست به چپ بچرخانید.



### خطر سوختگی!

به منظور جلوگیری از پاشش قهوه، هرگز قاب صافی را هنگام تخلیه قهوه از دستگاه برندارید. همواره پس از تحویل قهوه، چند ثانیه منتظر بمانید.

## ۵.۳ نحوه تهیه قهوه اسپرسو با استفاده از قهوه کیسه ای (pod)



### لطفاً توجه داشته باشید:

از قهوه کیسه ای مطابق با استاندارد ESE مندرج بر روی بسته با علامت زیر استفاده کنید.

استاندارد ESE نظامی مورد قبول تولیدکنندگان برتر قهوه کیسه ای است و امکان تهیه ساده و تمیز قهوه اسپرسو را فراهم می کند.



۱. صافی ویژه قهوه کیسه ای (دارای ) علامت در کف) را در قاب صافی قرار دهید.

۲. کیسه قهوه را وارد کنید به گونه ای که تا حد ممکن در مرکز صافی قرار گیرد (تصویر ۱۱). همواره از دستورالعمل های مندرج بر روی بسته قهوه کیسه ای برای قرار دادن صحیح آن بر روی صافی پیروی کنید.

مطابق شرح مندرج در موارد ۴ تا ۶ بخش قبلی اقدام کنید.

## ۵.۴ برنامه ریزی مقدار قهوه در فنجان



### لطفاً توجه داشته باشید:

• زمانی که دستگاه در حال تهیه قهوه است، می توان در هر لحظه ای با فشار دادن دکمه قهوه که قبلاً فشار داده شده است، خروج آن را متوقف کرد.

• در پایان خروج قهوه (طی ۳ ثانیه)، برای افزایش میزان قهوه موجود در فنجان، دکمه قهوه که قبلاً فشار داده شده است را فشار داده و نگه دارید. خروج قهوه به طور خودکار پس از چند ثانیه متوقف می شود.

• برای بیرون آوردن ستاره صافی، دسته را از راست به چپ بچرخانید.



### خطر سوختگی!

به منظور جلوگیری از پاشش قهوه، هرگز قاب صافی را هنگام تخلیه قهوه از دستگاه برندارید. همواره پس از تحویل قهوه، چند ثانیه منتظر بمانید.

## ۵.۴ برنامه ریزی مقدار قهوه در فنجان

این دستگاه به طور پیش فرض به گونه ای تنظیم شده است که مقادیر استاندارد را تحویل دهد. برای تغییر این مقادیر، به صورت زیر عمل کنید:

۱. یک یا دو فنجان را در زیر لوله های قاب صافی قرار دهید.
۲. دکمه ای که می خواهید برنامه ریزی کنید ( یا ) را فشار داده و نگه دارید. قهوه ساز شروع به تحویل قهوه می کند و دکمه قهوه دیگر چشمک می زند و نشان می دهد که دستگاه در حالت برنامه ریزی است.
۳. زمانی که مقدار مورد نیاز قهوه وارد فنجان شد، دکمه را رها کنید. تحویل قهوه متوقف می شود و چراغ چشمک می زند تا نشان دهد که مقدار مورد نظر به درستی ذخیره شده است.
۴. هنگامی که چشمک زدن دو چراغ قهوه متوقف شده و ثابت شوند، دستگاه آماده استفاده است.

## ۶. روش تهیه کاپوچینو

۱. قهوه های اسپرسو را مطابق شرح بخش های قبلی و با استفاده از فنجان های با اندازه کافی تهیه کنید. برای استفاده از لیوان های بلند، سینی آبیگر را بیرون آورده و لیوان ها را روی سینی لیوان (A1۰) قرار دهید؛
۲. دکمه  را فشار دهید (تصویر ۱۲). چراغ چشمک می زند؛
۳. همزمان، یک ظرف را با ۱۰۰ گرم شیر برای هر کاپوچینو مورد نظر پر کنید. برای تهیه کف هر چه غلیظ تر، باید از شیر بدون سرشیر یا کم چرب موجود در دمای یخچال (حدود ۵° C) استفاده کنید. هنگام انتخاب اندازه ظرف، بخاطر داشته باشید که حجم شیر دو یا سه برابر می شود (تصویر ۱۳).
۴. حتماً مراقب باشید که حلقه انتخاب کاپوچینو ساز (A1۴) در موقعیت «CAPPUCINO» باشد (تصویر ۱۴)؛
۵. منتظر بمانید تا چراغ مربوط به دکمه  ثابت شود، که نشان می دهد بخارساز به دمای ایده آل برای تولید بخار رسیده است.
۶. یک ظرف خالی در زیر کاپوچینو ساز قرار دهید و گردونه را برای چند ثانیه باز کنید تا هر گونه هوای باقیمانده در مدار تخلیه شود. گردونه را دوباره ببندید.
۷. ظرف حاوی شیر را در زیر کاپوچینو ساز قرار دهید.
۸. قهوه ساز را در مخزن شیر فرو ببرید. هرگز حلقه مشکی را در آن فرو نرید (fig. ۱۵). گردونه را به موقعیت  بچرخانید. بخار از

## ۹. سرد کردن بخار ساز

برای تهیه فوری و دوباره قهوه پس از کف دار کردن شیر، بخار ساز باید ابتدا سرد شود در غیر اینصورت قهوه می‌سوزد. برای این منظور، به شرح زیر عمل کنید:

- ظرف را در زیر کاپوچینو ساز قرار دهید؛
  - گردونه بخار را باز کنید تا آب داغ از آن خارج شده و بخار ساز سرد شود؛
  - زمانی که بخار ساز سرد شود، خروج آب داغ به طور خودکار متوقف می‌شود. زمانی که کارکرد پمپ متوقف شود و دیگر آب خارج نشود، گردونه بخار را ببندید.
- اکنون قهوه ساز برای استفاده آماده است.

## ۱۰. آب داغ

۱. دکمه روشن/خاموش (تصویر ۳) را بچرخانید تا دستگاه روشن شود. منتظر بمانید تا چراغ های قهوه ثابت شوند.
۲. ظرفی را در زیر کاپوچینو ساز قرار دهید.
۳. گردونه را به موقعیت  $\frac{1}{8}$  /  $\frac{1}{8}$  بچرخانید. آب داغ از کاپوچینو ساز خارج می‌شود.
۴. برای توقف خروج آب داغ، گردونه را ببندید و دکمه ای را فشار دهید.

شما نباید هیچگاه بیش از ۶۰ ثانیه از دستگاه آب داغ خارج کنید.

## ۱۱. تمیزکاری

### ۱۱.۱ تمیزکاری دستگاه

قطعات ذیل الذکر دستگاه باید به طور منظم تمیز شوند:

- سینی آبگیر (A۹)
- صافی های قهوه (C۲، C۳، C۴)؛
- خروجی قهوه (A۵)؛
- مخزن آب (A۳)؛
- کاپوچینو ساز (A۱۵) مطابق شرح بخش "۸. تمیزکاری کاپوچینو ساز پس از استفاده"؛

### نکته مهم!

- هنگام تمیز کردن قهوه ساز، از حلال ها، مواد پاک کننده ساینده یا الکل استفاده نکنید.
- از لوازم فلزی برای خارج کردن لایه یا باقیمانده قهوه استفاده نکنید زیرا ممکن است بر روی سطوح فلزی یا پلاستیکی خراش ببندازند.
- اگر از دستگاه بیش از یک هفته استفاده نخواهید کرد، قبل از استفاده مجدد، قویاً توصیه می‌کنیم یک چرخه آبکشی را طبق شرح بخش "۳. اولتی استفاده" انجام دهید.

### خطر!



- هنگام تمیزکاری، از فرو بردن قهوه ساز در آب اکیداً خودداری کنید. این دستگاه یک وسیله برقی است.
- قبل از تمیز کردن بیرون دستگاه، آن را خاموش کرده، دوشاخه را از پریز برق بکشید و بگذارید خنک شود.

کاپوچینو ساز خارج می‌شود و به شیر ظاهری کف دار و خامه ای می‌دهد (تصویر ۱۶). برای داشتن کف خامه ای تر، کاپوچینو ساز را در شیر فرو برده و مخزن را با حرکات آرام و رو به بالا بچرخانید.

۹. زمانی که به دما (دمای ایده آل ۶۰°C است) و تراکم کف لازم رسیدید، خروج بخار را با چرخاندن گردونه بخار در جهت عقربه ساعت، متوقف کنید.

۱۰. شیر کف دار را در فنجان های حاوی قهوه اسپرسو که از قبل تهیه کرده اید بریزید. کاپوچینو آماده است. آن را به میزان دلخواه شیرین کرده و اگر میل دارید کف را با کمی پودر کاکائو مخلوط کنید.

## ۱۱. لطفاً توجه کنید:

- برای تبه بیش از یک کاپوچینو، ابتدا همه قهوه ها را آماده کنید سپس در پایان شیر کف دار برای همه کاپوچینوها تهیه کنید؛
- برای خروج از عملکرد بخار، دکمه ای را برنید. چراغ های  و  چشمک می‌زنند که نشان می‌دهد دما برای تهیه قهوه بیش از حد بالاست (بخش «سرد کردن بخارساز» را ببینید).

شما نباید هیچگاه بیش از ۶۰ ثانیه از دستگاه بخار خارج کنید.

## ۱۲. تهیه شیر داغ

برای تهیه شیر داغ بدون کف، طبق شرح بالا عمل کنید، و حتما مراقب باشید حلقه انتخاب کاپوچینو ساز (A۱۴) رو به بالا و در موقعیت «HOT MILK» باشد.

## ۸. تمیزکاری کاپوچینو ساز پس از استفاده

### نکته مهم:

به دلایل بهداشتی، کاپوچینو ساز باید همیشه پس از استفاده تمیز شود. برای این منظور، به شرح زیر عمل کنید:

۱. گردونه بخار را برای خروج کمی بخار به مدت چند ثانیه، بچرخانید (موارد ۲، ۵ و ۶ بخش قبل). این کار باعث می‌شود که کاپوچینو ساز شیر باقیمانده در دستگاه را تخلیه کند. دکمه روشن/خاموش را بچرخانید تا دستگاه خاموش شود.
۲. چند دقیقه منتظر بمانید تا کاپوچینو ساز سرد شود. با یک دست لوله کاپوچینو ساز را محکم گرفته و با دست دیگر با چرخاندن کاپوچینو ساز در جهت عقربه ساعت، آن را آزاد کرده و به سمت پایین کشیده و بیرون بیاورید (تصویر ۱۷).
۳. نازل لاستیکی اتصال بخار را از لوله با کشیدن آن به سمت پایین بیرون بیاورید (تصویر ۱۸).
۴. حلقه را به سمت بالا فشار دهید و مطمئن شوید که دو سوراخ نشان داده شده با علامت پیکان در تصویر ۱۹ مسدود نشوند. در صورت لزوم، آن را با استفاده از یک سوزن تمیز کنید؛
۵. نازل را در محل خود قرار دهید، حلقه را به سمت پایین حرکت داده و کاپوچینو ساز را دوباره بر روی نازل اتصال قرار دهید، آن را چرخانده و به سمت بالا فشار دهید تا وصل شود.

## ۱۱ تمیزکاری سینی آبگیر

### نکته مهم!

هنگام تمیزکاری، از فرو بردن قهوه ساز در آب اکیداً خودداری کنید. این دستگاه یک وسیله برقی است.

## ۱۱ رسوب زدایی

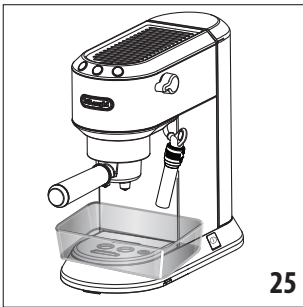
هنگامی که چراغ نارنجی روی دکمه  روشن شود، دستگاه را رسوب زدایی کنید.

### نکته مهم!

- قبل از استفاده، دستورالعمل و برجسب روی بسته رسوب زدا را بخوانید.
- شما باید تنها از رسوب زای دولنگی «De'Longhi» استفاده کنید. استفاده از رسوب زای نامناسب و/یا انجام رسوب زدایی به طور اشتباه ممکن است به نقص دستگاه منجر شود که تحت ضمانتنامه شرکت سازنده نخواهد بود.


برای این منظور، به شرح زیر عمل کنید:

۱. (در صورت وجود، صافی آب سبک ساز را بیرون بیاورید). با استفاده از محلول رسوب‌زای تهیه شده از رقیق کردن رسوب‌زای ارائه شده با آب، مخزن را پر کنید (مخزن آب را تا سطح حداکثر پر کنید).
۲. دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.



۳. حتماً مراقب باشید قاب صافی وصل نباشد و ظرف را در زیر لوله آب داغ و خروجی قهوه (A5) قرار دهید (تصویر ۲۵).
۴. منتظر بمانید تا چراغ های  و  ثابت شوند که نشان می دهد دستگاه آماده استفاده است.
۵. دکمه  را فشار داده و ۱۰ ثانیه نگه دارید تا سه دکمه به طور متوالی چشمک بزنند.
۶. گردونه بخار را به موقعیت  بچرخانید.
۷. دکمه  را فشار دهید تا رسوب زدایی شروع شود.
۸. برنامه رسوب زدایی شروع شده و مایع رسوب زدا از لوله آب خارج می شود. برنامه رسوب زدایی ته نشست رسوب را از داخل دستگاه با انجام خودکار چندین بار آبکشی و توقف تا تخلیه کامل مخزن، خارج می کند.

### لطفاً توجه کنید:

- در طول رسوب زدایی، برای تمیز کردن خروجی قهوه، گردونه بخار را هر از چندگاهی برای خروج مقادیر کم رسوب زدا از خروجی قهوه ببندید.
- دستگاه عملیات را متوقف می کند و چراغ نارنجی  همچنان چشمک می زند و نشان می دهد که رسوب زدایی همچنان در حال انجام است.

سینی آبگیر دارای یک نشانگر سطح (قرمز) است و میزان آب موجود آن را نشان می دهد (تصویر ۲۰). قبل از اینکه نشانگر از سینی فنجان بیرون بزند، سینی آبگیر باید تخلیه و تمیز شود در غیراینصورت ممکن است آب از لبه سرریز شود و به دستگاه، سطحی که بر روی آن قرار دارد و نیز محیط اطراف آن آسیب بزند.

۱. سینی آبگیر را بیرون بیاورید (تصویر ۲۱).
۲. سینی فنجان (AV) را بیرون آورده و آب آن را تخلیه کرده و سینی آبگیر را با یک پارچه تمیز کنید و دوباره سینی آبگیر را در محل خود قرار دهید. سینی آبخوری یا لیوان (A۱۰) را بیرون آورده، آن را با آب تمیز کرده، خشک کنید و دوباره در دستگاه قرار دهید؛
۳. سینی آبگیر را دوباره در محل خود قرار دهید.

## ۱۱ تمیزکاری صافی های قهوه

صافی های قهوه را به صورت هفتگی تمیز کنید:

### صافی های فنجان ۲ و ۱

۱. صافی سوراخ دار را با کشیدن زبانه (تصویر ۲۲) خارج کنید؛
۲. صافی ها را زیر آب جاری آبکشی کنید (تصویر ۲۳)؛
۳. مطمئن شوید که سوراخ ها مسدود نشده باشند. در صورت لزوم، آن را با استفاده از یک سوزن (تصاویر ۲۳ و ۲۴) تمیز کنید؛
۴. صافی سوراخ دار را در محفظه صافی قرار داده و تا حد امکان به داخل فشار دهید.

### صافی قهوه کیسه ای

آن را در زیر آب جاری آبکشی کنید. مطمئن شوید که سوراخ ها مسدود نشده باشند. در صورت لزوم، آن را با استفاده از یک سوزن (تصاویر ۲۳ و ۲۴) تمیز کنید.

## ۱۱ تمیزکردن خروجی قهوه

پس از هر ۲۰۰ قهوه، خروجی قهوه را با تخلیه حدود ۰.۵ لیتر از خروجی قهوه تمیز کنید (دکمه قهوه را بدون استفاده از قهوه آسیاب شده فشار دهید).

## ۱۱ سایر عملیات تمیزکاری

۱. هنگام تمیز کردن قهوه ساز، از حلال ها یا مواد پاک کننده ساینده استفاده نکنید. تنها از پارچه ای نرم و مرطوب استفاده کنید.
۲. فنجان نگهدارنده فیلتر را تمیز کنید.

## ۱۱ تمیزکاری مخزن آب



۱. مخزن آب را به طور منظم (حدوداً ماهی یکبار) و زمان تعویض صافی آب سبک ساز (C6)\* در صورت وجود) با پارچه ای مرطوب و کمی مایع ظرفشویی ملایم تمیز کنید؛
۲. صافی را (\*در صورت وجود) بیرون آورده و با آب شیر، آبکشی کنید؛
۳. صافی را (\*در صورت وجود) دوباره در دستگاه قرار دهید، مخزن را با آب شرب پر کرده و جاگذاری کنید؛
۴. (تنها ویژه مدل های دارای صافی آب سبک ساز) حدود ۱۰۰ میلی لیتر آب از دستگاه خارج کنید.

## ۱۲. اطلاعات فنی


ولتاژ برق: ۲۲۰-۲۴۰-۵۰/۶۰ Hz  
 برق ورودی: ۱۳۵۰ وات  
 فشار: ۱۵ بار  
 ظرفیت مخزن آب: ۱ لیتر  
 اندازه طول: ارتفاع: عمق: ۱۴۹x۳۰۵x۳۳۰ (F۱۴) میلی متر  
 وزن: ۴۰۴ کیلوگرم

هیچ یک از قطعات یا لوازم جانبی برای شستشو در ماشین ظرفشویی مناسب نیستند.



۱۰. اکنون دستگاه برای آبکشی با آب تمیز آماده است. مخزن آب را بیرون آورده، تخلیه و با آب شیر، آبکشی کنید، آن را از آب شرب تا سطح حداکثر (MAX) پر کرده و دوباره در دستگاه قرار دهید (در صورت استفاده از صافی آب سبک ساز، آن را در دستگاه قرار دهید).
۱۱. ظرف مورد استفاده برای جمع آوری محلول رسوب زدا را خالی کرده و آن را در زیر لوله آب داغ قرار دهید.
۱۲. مراقب باشید حتماً گردونه بخار در موقعیت  قرار داشته باشد و سپس دکمه  را برای شروع آبکشی فشار دهید.

### لطفاً توجه داشته باشید:

- در طول آبکشی، برای تمیز کردن خروجی قهوه، گردونه بخار را هر از چند گاهی برای خروج مقادیر کم آب از خروجی قهوه ببندید.
  ۱۳. هنگامی که مخزن آب خالی است، چراغ نارنجی خاموش می شود و رسوب زدایی انجام شده است.
  ۱۴. مراقب باشید گردونه بخار حتماً در موقعیت بسته (علامت ) قرار داشته باشد.
- دستگاه آماده استفاده است.

### لطفاً توجه داشته باشید!

- اگر چرخه رسوب زدایی به درستی انجام نشود (برای مثال برق قطع شود)، توصیه می کنیم این چرخه را تکرار کنید؛
  - اگر مخزن آب در انتهای رسوب زدایی تا سطح MAX پر نشده باشد، دستگاه درخواست آبکشی بیشتری می دهد تا تضمین شود محلول رسوب زدا به طور کامل از مدار داخلی دستگاه خارج شده باشد.
- تعمیر صدمات وارده به دستگاه قهوه ساز ناشی از رسوب تحت پوشش ضمانتنامه نیست مگر اینکه رسوب زدایی به طور منظم و طبق دستورالعمل فوق انجام شده باشد.

## ۱۳. شرح چراغ ها

چراغ ها	عملیات	شرح چراغ ها
  	دکمه روشن/خاموش، روشن است	این دستگاه به چرخه خود تشخیصی را انجام می دهد که با چشمک زدن پی در پی چراغ ها نشان داده می شود.
  	هنگامی که دستگاه روشن است	چراغ های چشمک زن: دستگاه در حال گرم شده برای تهیه قهوه است چراغ های روشن: دستگاه آماده تهیه قهوه است چشمک زدن مکرر چراغ ها: مخزن خالی است یا دستگاه قهوه تهیه نمی کند. بخش "۴". دکمه مربوط به دمای مورد نظر را فشار دهید: "را ببینید"
  	عملکرد بخار ضروری است	چراغ چشمک زن: دستگاه در حال گرم شده برای خروج بخار است چراغ روشن: دستگاه آماده خروج بخار است

دستگاه نیاز به رسوب زدایی دارد	دستگاه را رسوب زدایی کنید، عملیات زمانی انجام شده است که چراغ خاموش شود.	   <p>نارنجی چشمک زدن</p>
گردونه بخار باز	چراغ های چشمک زن: گردونه بخار را ببندید	  
دمای بالای بخار ساز	چراغ های چشمک زن: آن را مطابق بخش "۹. سرد کردن بخار ساز" خنک کنید	

#### ۱۴. عیب یابی

مشکل	دلیل	راه حل
هیچ قهوه اسپرسو تحویل نمی شود	در مخزن آب نیست	مخزن را پر کنید
	سوراخ های قاب صافی مسدود شده اند	سوراخ های لوله قاب صافی را تمیز کنید
	صافی مسدود شده است	آن را مطابق بخش "۱۱۰۳ تمیزکاری صافی های قهوه" تمیز کنید
	مخزن به درستی در محل خود قرار داده نشده است و دهانه های کف آن باز شوند	مخزن را به آرامی به پایین فشار دهید تا دهانه های کف آن باز شوند
	در مدار آب رسوب وجود دارد	آن را مطابق بخش "۱۱۰۷ رسوب زدایی" رسوب زدایی کنید
قهوه اسپرسو از لبه های قاب صافی و نه سوراخ ها، می چکد	قاب صافی به درستی قرار داده نشده است یا کثیف است	قاب صافی را به درستی قرار داده و تا جایی که حرکت می کند محکم بچرخانید
	واشر بخار ساز اسپرسو حالت ارتجاعی خود را از دست داده است یا کثیف است	از مرکز خدمات مشتریان بخواهید واشر بخار ساز اسپرسو را تعویض نماید
	سوراخ های دهانه قاب صافی مسدود شده اند	سوراخ های لوله قاب صافی را تمیز کنید
	صافی یا صافی سوراخ دار مسدود شده است	آن را مطابق بخش "۱۱۰۳ تمیزکاری صافی های قهوه" تمیز کنید
	قاب صافی به دستگاه وصل نمی شود	قهوه بیش از حد زیادی در صافی قرار داده شده است
قهوه آسیاب شده به اندازه کافی محکم به پایین فشار داده نشده است		قهوه آسیاب شده را محکم تر فشار دهید
قهوه آسیاب شده کافی نیست		میزان قهوه آسیاب شده را افزایش دهید
قهوه آسیاب شده بیش از حد درشت است		تنها از قهوه آسیاب شده برای اسپرسوسازها استفاده کنید
نوع اشتباه قهوه آسیاب شده استفاده شده است		نوع قهوه آسیاب شده را تغییر دهید

قهوه را با نیروی کمتری با پایین فشار دهید	قهوه آسیاب شده بیش از حد محکم به پایین فشار داده شده است	کف قهوه بیش از حد تیره است (خیلی کند از لوله خارج می شود)
میزان قهوه آسیاب شده را کاهش دهید	قهوه آسیاب شده کافی نیست	
آن را مطابق بخش "۱۱۰۴ تمیزکردن خروجی قهوه" تمیز کنید	خروجی قهوه اسپرسو مسدود است	
آن را مطابق بخش "۱۱۰۳ تمیزکاری صافی های قهوه" تمیز کنید	صافی یا صافی سوراخدار مسدود شده است	
تنها از قهوه آسیاب شده برای اسپرسوسازها استفاده کنید	قهوه آسیاب شده بیش از حد نرم است	
تنها از قهوه آسیاب شده برای قهوه اسپرسو استفاده کنید و مراقب باشید بیش از حد مرطوب نباشد	قهوه آسیاب شده بیش از حد نرم یا مرطوب است	
آن را مطابق بخش "۱۱۰۷ رسوب زدایی" رسوب زدایی کنید	در مدار آب رسوب وجود دارد	
قاب صافی را دوباره وارد کرده، قهوه از دستگاه خارج کرده و سپس قاب صافی را بیرون بیاورید		پس از تحویل قهوه، فیلتر همچنان به خروجی قهوه می چسبد
مخزن را با پر کنید	در مخزن آب نیست	دستگاه هیچ نوشیدنی تهیه نمی کند و چراغ های  ,  و  برای چند ثانیه چشمک می زنند
آن باز شوند	مخزن به درستی در محل خود قرار داده نشده است و دهانه های کف آن باز نیستند	
آن را مطابق بخش "۱۱۰۴ تمیزکردن خروجی قهوه" تمیز کنید	خروجی قهوه اسپرسو مسدود است	
آن را مطابق بخش "۱۱۰۳ تمیزکاری صافی های قهوه" تمیز کنید	صافی مسدود شده است	
آن را مطابق بخش "۱۱۰۷ رسوب زدایی" رسوب زدایی کنید	در مدار آب رسوب وجود دارد	
فوراً دستگاه را از برق بکشید و با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.		دستگاه عمل نمی کند و تمام چراغ ها چشمک می زنند
حلقه را به موقعیت «CAPPUCCINO» فشار دهید	حلقه در موقعیت «HOT MILK» قرار دارد	هنگام تهیه کاپوچینو شیر کف نمی کند
همیشه از شیر در دمای یخچال استفاده کنید	شیر به اندازه کافی سرد نیست	
آن را مطابق بخش "۸. تمیزکاری کاپوچینو ساز پس از استفاده" تمیز کنید	کاپوچینو ساز کثیف است	
آن را مطابق بخش "۱۱۰۷ رسوب زدایی" رسوب زدایی کنید	در مدار آب رسوب وجود دارد	
چرخه آبکشی را از مورد ۱۰ در بخش «شرح چراغ ها» "۱۱۰۷ رسوب زدایی" تکرار کنید	در طول چرخه آبکشی، مخزن آب تا سطح MAX پر نشده است	در انتهای رسوب زدایی، دستگاه درخواست آبکشی بیشتری می دهد