

## دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

 [pishtazservice.ir/delonghi-ec685-espresso-machine-manual](https://pishtazservice.ir/delonghi-ec685-espresso-machine-manual)

**DeLonghi**

# DEDICA DeLuxe Get Started



This short guide is not intended to explain all the functions of the appliance. Please read all the owner's instruction booklet before use.



EC685

زمان مطالعه: 11 دقیقه

این متن در خصوص چگونگی نصب، راه اندازی و استفاده از دستگاه اسپرسوساز دلونگی می باشد و شما عزیزان در صورت خریداری این دستگاه و نیاز به کسب اطلاعات در خصوص چگونگی استفاده از آن می توانید متن دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685 را در وبلاگ مجموعه پیشنهاد سرویس مطالعه نمایید و همچنین در صورت نیاز به هر گونه راهنمایی و مشاوره تلفنی می توانید با کارشناسان ما در ارتباط باشید.

## توجه:

همچنین شما عزیزان می توانید در انتهای متن فایل pdf دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685 را به صورت رایگان دانلود کرده و همیشه در دسترس خود داشته باشید تا در صورت نیاز از آن استفاده نمایید.

برای کسب اطلاعات بیشتر در خصوص نصب، راه اندازی و استفاده با ما در ادامه متن دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685 همراه باشید.

در قدم اول از بررسی دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685 به بررسی قطعات دستگاه در داخل جعبه می پردازیم و این قطعات را مطابق عکس برای شما مشخص و معین می نمایم.

A1. Water tank lid	در مخزن آب
A2. Water tank	مخزن آب اسپرسوساز دلونگی
A3. Cup warmer	محل گرم نگه داشتن فنجان قهوه
A4. Control panel buttons	دکمه های پنل اسپرسوساز دلونگی
A5. Steam dial	شیر قسمت بخار اسپرسوساز
A6. Water spout / frother	قسمت نازل بخار اسپرسوساز دلونگی
A7. ON/OFF switch	دکمه روشن و خاموش اسپرسوساز دلونگی
A8. Drip tray	سینی آبگیر اسپرسوساز دلونگی
B1. Filter-holder with 3 cups	دسته گروپ اسپرسوساز به همراه 3 مدل توری مختلف
Tamper/dispenser measure scoop	تمپر اسپرسوساز دلونگی

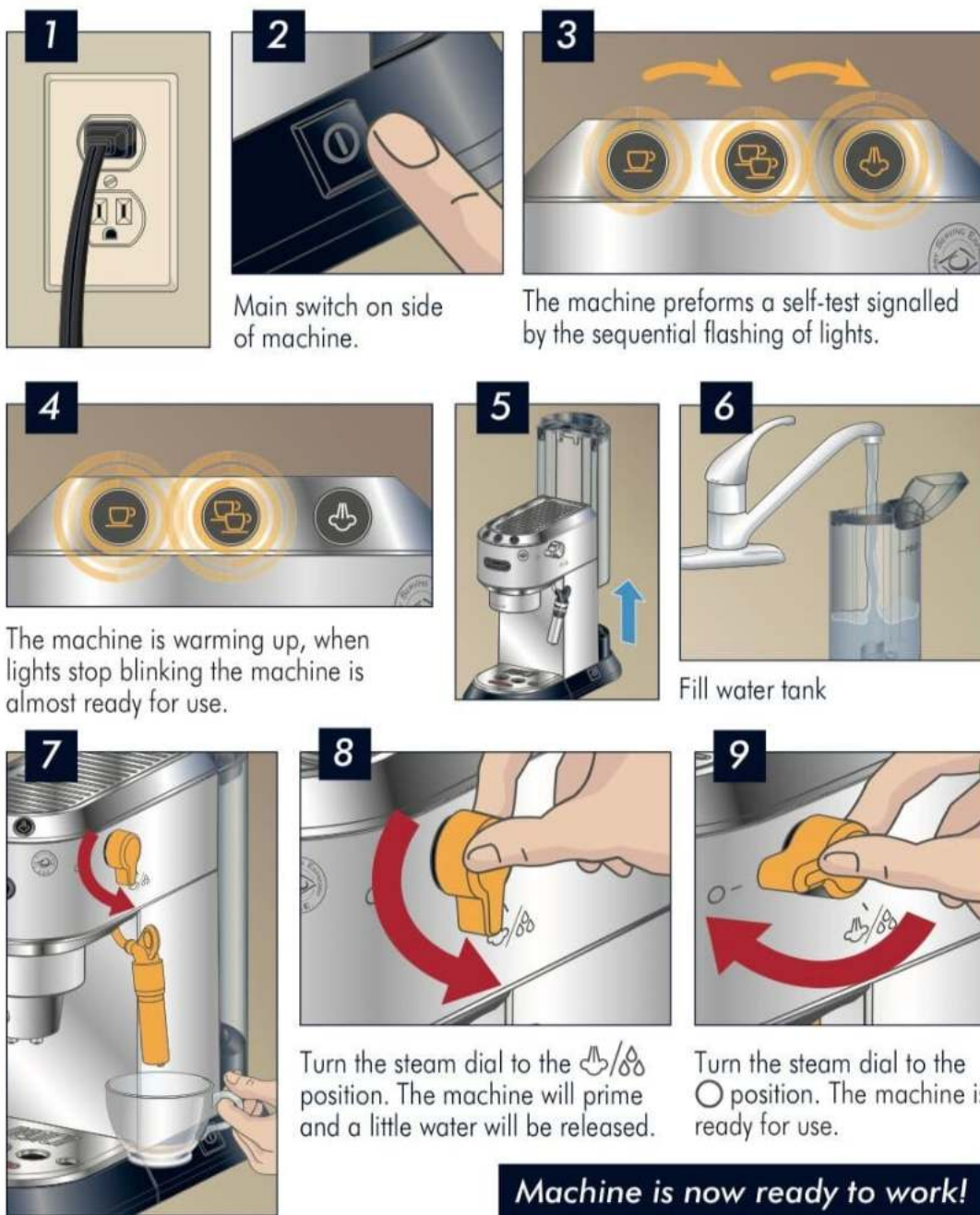
دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

## شروع به استفاده از اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

در قدم اول و پس از خارج کردن دستگاه از کارتن باید مراحل زیر را طبق عکس انجام دهید.



5

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

1. ابتدا اسپرسوساز را به برق متصل نمایید.
2. سپس دکمه پاور دستگاه که در سمت راست قرار گرفته است را بفشارید تا دستگاه روشن شود.
3. دستگاه روشن شده و به صورت پیش فرض چراغ های هر 3 دکمه روشن و خاموش می شوند.
4. دستگاه شروع به گرم شدن می کند و پس از گرم شدن دستگاه چراغ ها ثابت می شوند.
5. مخزن آب را از جای خود خارج نمایید.
6. مخزن آب اسپرسوساز دلونگی را تا حد مشخص شده از آب پر کنید.
7. مخزن را در جای خود به صورت صحیح قرار دهید و سپس یک فنجان در زیر نازل بخار قرار دهید.
8. شیر بخار اسپرسوساز را به سمت پایین بچرخانید تا آب داغ از نازل بخار خارج شود.
9. سپس شیر بخار را به حالت قبل و بسته برگردانید و اکنون دستگاه قابل استفاده و عصاره گیری می باشد.

## عصاره گیری و استفاده از پودر قهوه در اسپرسوساز دلونگی

در این بخش و در عکس زیر به تمپ کردن پودر قهوه و بستن دسته گروپ در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685 اشاره خواهیم کرد.



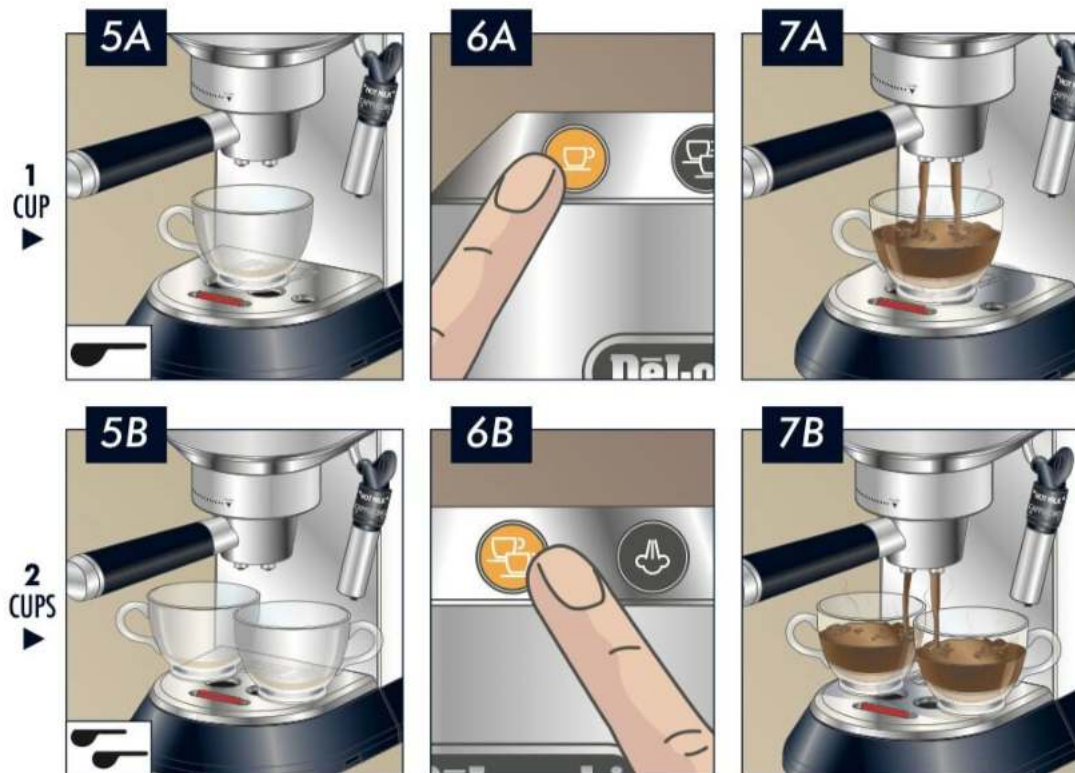
دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

1. با استفاده از قاشق مخصوص دستگاه مقداری پودر قهوه در داخل دسته گروپ می ریزیم.
2. سپس به وسیله تمپر پودر قهوه را به صورت کامل تمپ می کنیم.
3. محل قرارگیری دسته گروپ در زیر هد گروپ در شکل مشخص شده است.
4. پس از قرار دادن صحیح دسته گروپ در زیر هد گروپ آن را از چپ به راست بچرخانید تا به صورت صحیح در جای خود فیکس شود.

## استفاده از برنامه سینگل و دبل اسپرسو در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

دقت داشته باشید که برای قهوه تک و دبل باید از دستورات زیر پیروی نمایید به این صورت که میزان پودر قهوه برای سینگل و دبل اسپرسو متفاوت می باشد.





دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

### طرز تهیه سینگل اسپرسو دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

برای استفاده از تک یا سینگل اسپرسو مراحل زیر انجام شود.

5A. میزان پودر قهوه با توجه به فاشق تک را داخل دسته گروپ بریزید و دسته گوب را بسته و یک عدد فنجان در زیر هدگروپ و بر روی سینی قرار دهید.

6A. پس از گرم شدن دستگاه مطابق عکس دکمه سینگل اسپرسو را فشار دهید.

7A. دستگاه شروع به کار کرده و عصاره گیری را آغاز می کند.

### طرز تهیه دبل اسپرسو دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

برای استفاده از دبل اسپرسو موارد زیر را اجرا کنید:

5B. با توجه به میزان پودر برای دبل شات دسته گروپ را از پودر قهوه پر کنید و دو فنجان در زیر هدگروپ و بر روی سینی دستگاه قرار دهید.

6B. پس از گرم شدن دستگاه دکمه دبل اسپرسو را فشار دهید.

7B. دستگاه شروع به عصاره گیری می نماید و از دو طرف دسته گروپ قهوه خارج می شود تا دو فنجان را پر کند.

## استفاده از پودر اسپرسو پک شده پیش آماده در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

به منظور استفاده آسان و راحت تر شما می توانید از پک های آماده شده از قبل استفاده نمایید که این بسته بندی به صورت فشرده و دارای 7 گرم پودر اسپرسو و قهوه، از قبل اندازه گیری و فشرده شده و بین 2 لایه ریز کاغذ صاف مهم رو موم شده است.



Use correct filter, marked on bottom of cup. E.S.E. POD 



E.S.E. (Easy Serving Espresso) Pods can be used to simplify the espresso preparation. Each pre-packed pod contains 7 grams of coffee, already measured and pressed and sealed between 2 fine layers of filter paper.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

1. پک بسته بندی پودر اسپرسو را در دسته گروپ جایگذاری نمایید.
2. مطابق عکس پک را فشار دهید تا در انتهای دسته گروپ فیکس شود.
3. دسته گروپ را از سمت چپ در زیر هد گروپ قرار دهید.
4. مطابق عکس دسته گروپ را به چپ بچرخانید تا در جای خود فیکس شود.



5. فنجان تک اسپرسو را بر روی سینی قرار دهید.

6. دکمه تک اسپرسو را بفشارید.

7. دستگاه شروع به عصاره گیری می نماید.

## طرز تهیه کاپوچینو و لاته در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

در صورتی که می خواهید از چگونگی طرز تهیه کاپوچینو و لاته در اسپرسوساز دلونگی مدل EC685 خود مطلع گردید عکس زیر را مشاهده و دستورات نوشته شده را پیروی کنید.

**1A**  
**Hot Milk**  
steamed,  
no foam

**1B**  
**Cappuccino**  
creates foam

**2**  
Fill the pitcher,  
3.5 oz. for  
Cappuccino,  
6 oz. for Latte.

**3**

**4**

**5**

**6**

Be sure frother is immersed in milk, but not beyond the highlighted mark on the spout

**7**

Froth until desired level of foam is reached, then turn dial to ○ position.

**8**

**9**

If both coffee buttons are blinking, you must cool down the boiler.

**10**

Turn dial ON allowing water to be delivered. When water stops, turn dial to ○ position.

**11**

Prepare the coffee as described in the previous section. Brew in a larger cup.

**12**

Pour the milk over the espresso and enjoy!

**Tip for the BEST CAPPUCCINO:**  
Use Skim or 2% Milk at Refrigerator Temperature (about 41F/5C)

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

- 1A. شیر داغ بدون فوم و خامه
- 1B. برای تهیه کاپوچینو به همراه فوم شیر
- 2. پیچر را به مقدار نیاز برای کاپوچینو و یا لاته از شیر پر کنید.
- 3. دکمه قسمت بخار دستگاه را فشار دهید.

- 4. صبر کنید تا چشمک زدن قسمت بخار ثابت شود.
- 5. نازل بخار را در پیچر فرو نمایید.
- 6. دقت نمایید که نازل بخار در داخل شیر قرار بگیرد.
- 7. پس از رسیدن فوم شیر به میزان دلخواه شیر بخار را ببندید.
- 8. دکمه بخار را مجدد بفشارید.
- 9. در صورتی که علامت سینگل و دبل اسپرسو چشمک می زند باید صبر کنید تا دمای دستگاه پایین بیاید.
- 10. برای پایین آوردن دمای دستگاه یک فنجان در زیر نازل بخار قرار داده و شیر بخار را باز کنید تا آب گرم از آن خارج شود و پس از تمام شدن خروج آب شیر بخار را ببندید.
- 11. پس از تهیه فوم شیر از قسمت سینگ یا دبل اسپسو قهوه خود را عصاره گیری نمایید
- 12. سپس فوم شیر از قبل آماده شده را به داخل قهوه بریزید تا کاپوچینو یا لاته شما آماده شود.

## طرز تهیه آب داغ در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

در صورت نیاز به تیه آب داغ توسط دستگاه اسپرسو ساز خود مراحل زیر را در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685 مطالعه نمایید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

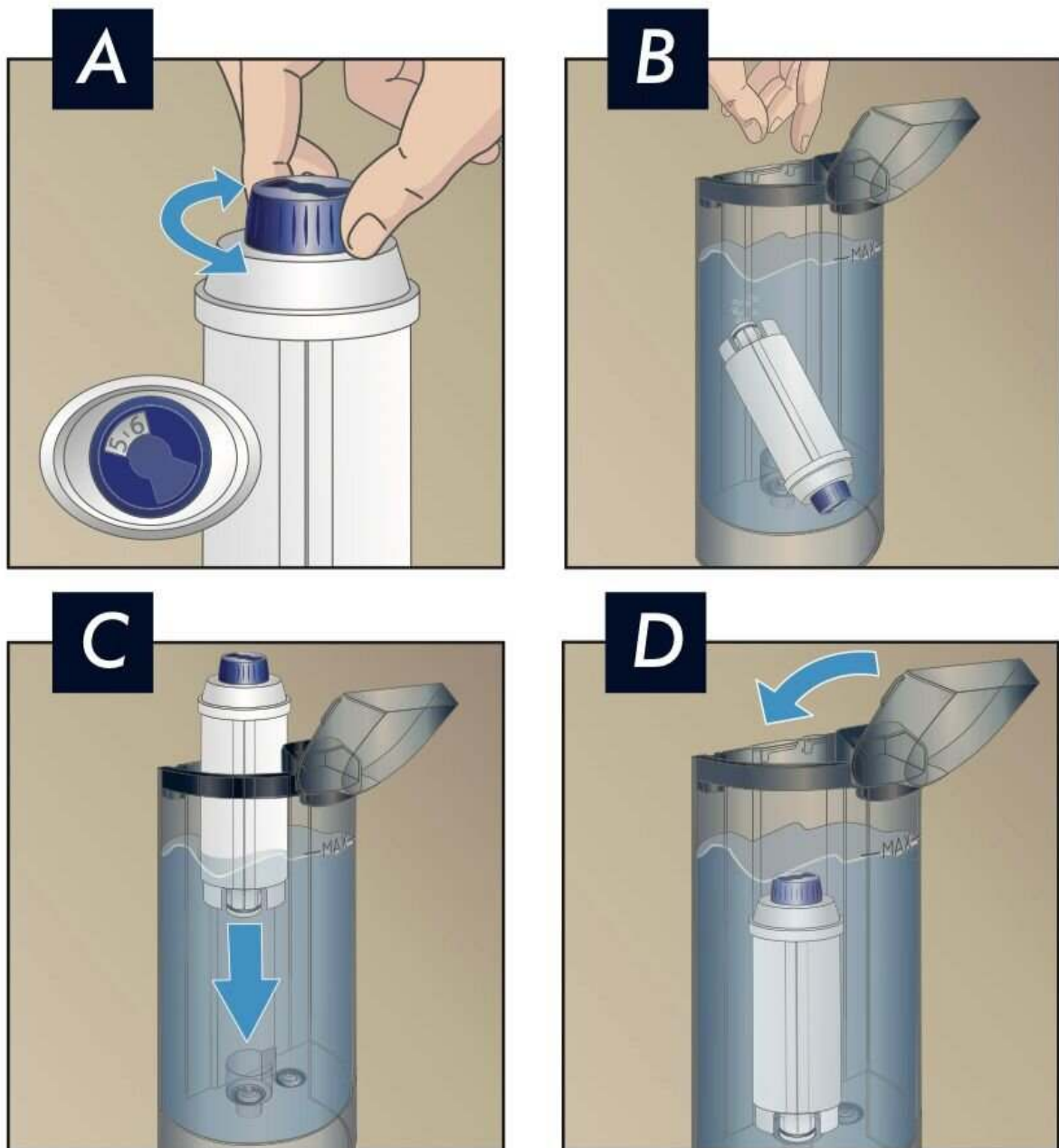
1. لیوان یا فنجان خود را در زیر نازل بخار قرار دهید و دقت نمایید که آب داغ از درون آن به بیرون پاشیده نشود.
2. سپس شیر بخار دستگاه را باز نمایید تا آب داغ از نازل بخار خارج شود.
3. در صورت رسیدن آب داغ به میزان مورد نیازتان شیر بخار را ببندید و دقت داشته باشید که می توانید با فشردن دکمه نیز این فرایند را متوقف نمایید و نکته مهم این است که بیش از 2 دقیقه از دستگاه آب داغ نگیرید.
4. حال می توانید از برنامه های دیگر استفاده کنید.

نکته مهم در ارتباط با تهیه آب جوش در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685 این است که دقت داشته باشید که آب جوش به بیرون پاشیده نشود زیرا ممکن است برای شما مشکل ساز شده و شما را دچار سوختگی نماید.

## چگونگی نصب فیلتر آب در اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

نصب فیلتر در اسپرسوساز دلونگی در 7 مرحله انجام می شود که در زیر این مراحل را ذکر می نمایم و شما می توانید این فیلتر را در صورت نیاز به صورت جداگانه تهیه نمایید.

1. فیلتر اسپرسوساز دلونگی را از بسته بندی خارج کرده و به وسیله آب تمیز بشویید.
2. پیچ روی فیلتر را مطابق شکل A بچرخانید تا علامت 2 ماه نمایان شود.
3. مخزن اسپرسوساز دلونگی را از جای خود خارج کرده و داخل آن آب بریزید.
4. فیلتر را مطابق B در داخل مخزن به صورت شناور قرار دهید تا هوای داخل فیلتر خالی شود.
5. فیلتر را مطابق C به صورت دقیق در جای خود قرار داده و فشار دهید تا فیکس شود.
6. مخزن را مطابق D در جای خود قرار دهید.
7. اکنون شما برای اسپرسوساز خود فیلتر نصب کرده اید و می توانید از دستگاه استفاده کنید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685



دقت داشته باشید که طول عمر استفاده از فیلتر اسپرسوساز دلونگی حداکثر 2 ماه می باشد و سپس باید آن را تعویض کنید اما توصیه تعمیرکاران به شما این است که از دستگاههای تصفیه آب استفاده نمایید و اسپرسوساز خود را از آب تصفیه شده پر نمایید تا هم کیفیت قهوه بهتری داشته باشید و دستگاه شما نیز کمتر دچار خرابی شود.

## چگونگی اندازه گیری سختی آب در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

برای اندازه گیری و تعیین سختی آب در اسپرسوساز دلونگی طبق شکل زیر این 3 اقدام را انجام دهید و در صورت هر سوالی با نمایندگی تعمیر اسپرسوساز دلونگی در تهران تماس بگیرید.

1. کاغذ مخصوص نشان دهنده سختی آب را از داخل کارتن دستگاه خارج نمایید.
2. این کاغذ را به صورت کامل و مدت زمان 1 دقیقه در آب مورد استفاده خود قرار دهید.
3. کاغذ را از آب خارج کرده و به آرامی تکان دهید و بعد از حدود یک دقیقه، بسته به سختی آب، 1، 2، 3 یا 4 مربع قرمز تشکیل می شود که هر مربع مربوط به یک سطح سختی است.

**1**  
Press button and hold for 10 seconds. The lights will blink in sequence. You are now in the setting menu.

**2**  
Press the button to enter the water hardness setting.

**3**  
Level 1 - Soft Water  
Level 2 - Medium Water  
Level 3 - Hard Water  
Press the button that corresponds to the correct hardness level.

**4**  
The button indicates that the selection has been saved.

Choosing the water hardness is very important to set the correct frequency of the descaling cycles. Keeping the machine clean will improve its performance and prolong the life of the machine.

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685



1. مطابق عکس بالا دکمه بخار را به مدت 10 ثانیه نگاه دارید تا چراغ های دستگاه چشمک بزنند و اکنون شما در قسمت تنظیمات هستید.
2. سپس دکمه دبل اسپرسو را بفشارید تا به قسمت تنظیمات سختی آب دستگاه بروید.
3. با توجه به عکس بالا درجه سختی آب مورد نظر را با انتخاب دکمه مورد نظر انتخاب نمایید.
4. چشمک زدن دکمه دبل نشان از انتخاب شدن برنامه مورد نظر شما دارد.

انتخاب سختی در اسپرسوساز دلونگی بسیار اهمیت دارد زیرا این کار باعث افزایش طول عمر دستگاه و طولانی تر کردن زمان رسوب زدایی دستگاه خواهد داشت.

## چگونگی سرویس و تمیز کردن نازل بخار در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

سرویس و تمیز کردن نازل بخار اسپرسوساز دلونگی 685 در 8 مرحله:

1. پیچ نازل بخار را با چرخش در خلاف جهت عقربه های ساعت و به سمت پایین کشیدن باز کنید



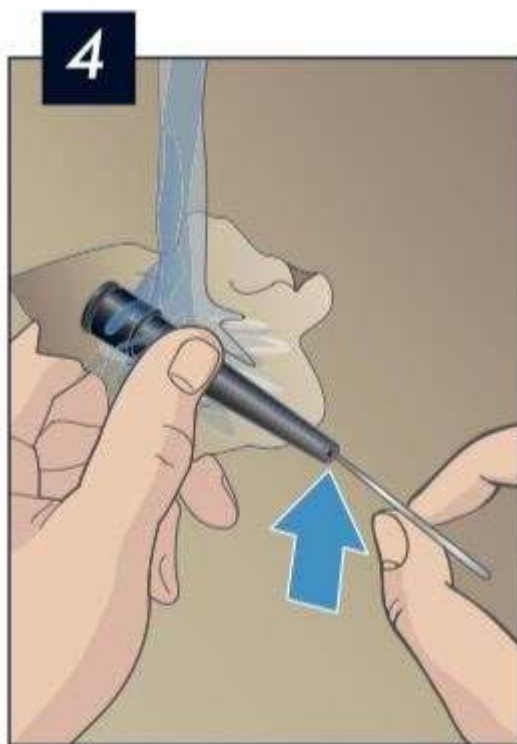
دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

2. نازل را برداشته و سپس قسمت پلاستیکی را با کشیدن به سمت پایین آزاد کنید.
3. یا یک دستمال نرم و مرطوب قسمت خروجی نازل را به صورت کامل تمیز کنید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

4. نازل را به وسیله یک سوزن ریز به صورت کامل تمیز کنید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

5. نازل به صورت اول در جای خود قرار دهید و ببینید.



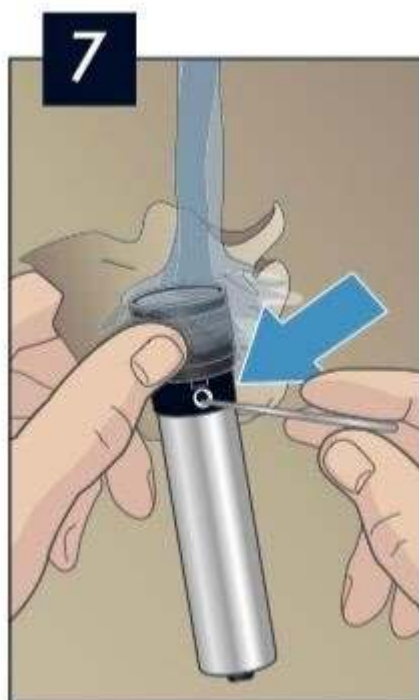
دفترچه راهنمای اسپرسوساز  
دلونگی مدل EC685

6. برای تمیز کردن سوراخ خروجی انتهایی مطابق شکل و C نازل را به بالا بکشید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

7. قسمت فوم ساز نازل را با دستمال نرم و مرطوب و همچنین سوزن سرویس کنید.



8. پس از تمیز کردن نازل آن را به صورت برعکس و در جهت عقربه های ساعت در جای قبلی خود فیکس نمایید.



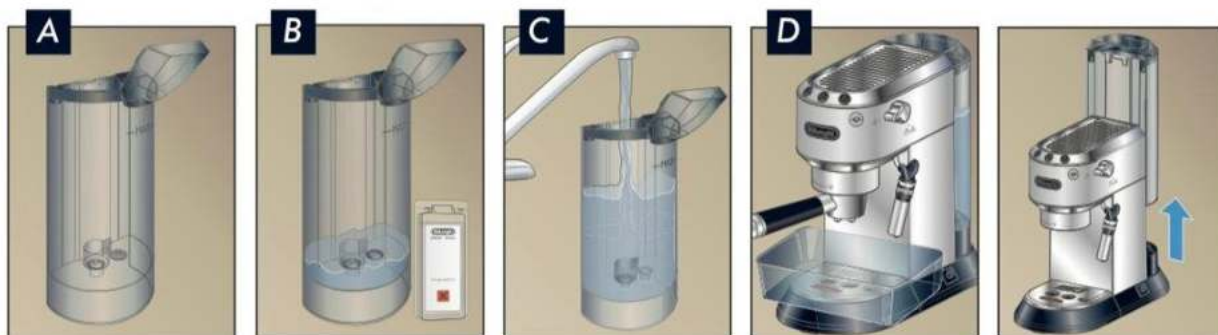
دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

نکته قابل شرح برای شما عزیزان این است که توصیه می شود پس از هر بار استفاده از نازل بخار برای ساخت فوم شیر این قسمت را تمیز نمایید تا چربی شیر در این ناحیه رسوب نکند.

## چگونگی رسوب زدایی دستگاه دلونگی در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

زمانی که دکمه بخار به رنگ نارنجی روشن شد به معنی فرا رسیدن زمان رسوب زدایی دستگاه می باشد که شما می توانید این کار را با توجه به موارد زیر انجام دهید.

1. دستگاه اسپرسوساز دلونگی را روشن کنید.
2. مطابق شکل A مخزن آب را خالی کرده و در صورت داشتن فیلتر آن را هم خارج کنید.
3. با رقیق کردن محلول رسوب زدا به همراه آب مخزن آب را تا حد ماکسیمم پر نمایید.
4. یک ظرف با گنجایش تقریباً زیاد در زیر نازل بخار و هد گروپ دستگاه مطابق D قرار دهید.
5. دکمه بخار را به مدت 10 ثانیه نگاه دارید تا چراغ ها چشمک بزنند و وارد قسمت تنظیمات شوید.
6. شیر بخار را باز کرده و همزمان دکمه بخار را فشار دهید تا برنامه رسوب زدایی خودکار دستگاه شروع شود.
7. در طی فرایند رسوب زدایی هر از گاهی شیر بخار را ببندید تا محلول رسوب زدا در قسمت عصاره گیری قهوه نیز وارد شود تا این قسمت هم رسوب زدایی شود.
8. پس از تمام شدن آب داخل مخزن نور نارنجی رنگ دکمه بخار روشن شده و شروع به چشمک زدن می کند.
9. مخزن آب را از جای خود خارج کرده و با آب بشویید سپس مجدد از آب و بدون محلول رسوب زدا مخزن را پر کرده و در جای خود قرار دهید.
10. مجدد شیر بخار را باز کرده و دکمه بخار را بزنید تا فرایند آبیگری از دستگاه آغاز شود.
11. هر از چند گاهی شیر بخار را ببندید تا از بویلر و هد گروپ دستگاه نیز آب و رسوب خارج شود.
12. پس از خالی شدن مخزن آب به صورت کامل شیر بخار را ببندید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

دستگاه رسوب زدایی شده و آماده استفاده می باشد و نکته ای که باید توجه داشته باشید این است که در برخی مواقع جرم گیری به وسیله محلول مشکل دستگاه را برطرف نکرده و شما نیاز به سرویس اسپرسوساز دلونگی 685 به صورت تخصصی دارید به این صورت که دستگاه به صورت کامل باز شده و قطعاتی مانند بویلر و اتصالات در محلول های مخصوص رسوب زدایی شوند و مجدد در جای خود نصب گردند.

سرویس اسپرسوساز دلونگی 685 در پیشتاز سرویس توسط متخصصین مجرب و ارائه ضمانت 6 ماهه انجام می پذیرد.

## چگونگی تهیه انواع نوشیدنی با قهوه در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدل EC685

در جدول زیر چگونگی تهیه انواع نوشیدنی با قهوه را توضیح خواهیم داد.



اسپرسو	پودر قهوه آسیاب شده مخصوص برای اسپرسو
کاپوچینو	سینگل اسپرسو به همراه شیر فوم دار
کافه لاته	دبل اسپرسو به همراه شیر داغ شده توسط نازل بخار
کافه موکا	این نوشیدنی از لایه های شکلات، شیر، اسپرسو و خامه درست می شود
ماکیاتو ایتالیایی	سینگل یا دبل اسپرسو به همراه شیر بر روی آن در فنجان مخصوص اسپرسو
اسپرسو لونگو	اسپرسو با قهوه آسیاب ریز
آمریکانو	اسپرسو آسیاب ریز به همراه آب داغ
کارامل ماکیاتو	این نوشیدنی با استفاده از اسپرسو تک و شیر به همراه شربت های افزودنی طعم دار تهیه می شود.