ویرایش نوشته “دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430” ‹ پیشتاز سرویس — وردپرس

pishtazservice.ir/wp-admin/post.php

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

با توجه به درخواست شما مشتریان گرامی و نیاز به دریافت اطلاعات در خصوص نصب، راه اندازی و استفاده از اسپرسوساز دلونگی در این متم می خواهیم به ترجمه و شرح کامل ***دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430*** (Delonghi Espresso Machine Model Bco430 Manual) بپردازیم تا شما عزیزان پس از خریداری این محصول دیگر با چگونگی استفاده از اسپرسوساز دلونگی خود با مشکل مواجه نشده و تنها با مطالعه این دفترچه کلیه اطلاعات لازم را کسب نمایید.

چرا از خود تکنسین نپرسیم؟!

کاربران محترم می توانید با درج کامنت و سوال خود در پایان این مقاله به راحتی با تکنسین در تماس باشید و در زمانی کوتاه پاسخ سوال خود را دریافت کنند.

ارسال دیدگاه

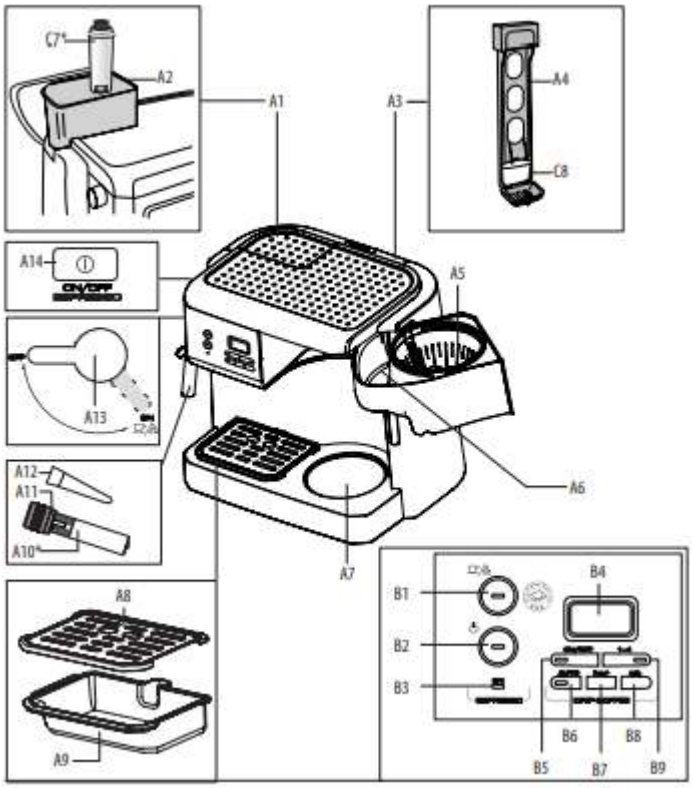
توجه:

در صورت تمایل می توانید متن دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430 در تحریریه پیشتاز سرویس مطالعه نمایید و در صورتی که نیاز به دریافت فبل pdf راهنمای استفده از اسپرسوساز دلونگی در انتهای متن این فیل را به صورت فایل آفلاین و رایگان دانولود نمایید.

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

به منظور نصب و راه اندازی اسپرسوساز خود در ادامه متن دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430 با ما همراه باشید و در صورت بروز هر سوالی و نیاز به دریافت مشاوره با کارشناسان پیشتاز سرویس در تهران تماس بگیرید.

توضیحات محصول



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

A1. Espresso water tank lid	درب مخزن آب اسپرسوساز دلونگی
A2. Espresso water tank	مخزن آب اسپرسوساز دلونگی
A3. Antichlorine filter extraction handle	دسته استخراج فیلتر ضد کلر
A4. Antichlorine filter support	پایه نگهدارنده فیلتر آنتی کلر
A5. Filter-holder for drip coffee	فیلتر نگه دارنده قهوه دمی
A6. Water fill compartment	مخزن آب قسمت قهوه دمی
A7. Drip coffee warming plate	صفحه گرم کن قسمت قهوه دمی
A8. Espresso cup tray	سینی آب چکان قسمت اسپرسو
A9. Drip tray	سینی چکه گیر
A10. Cappuccino maker (*Different depending on the model)	قسمت کاپوچینو ساز بسته به مدل دستگاه
A11. Cappuccino maker selection ring (Adjustable cappuccino system only)	ولوم انتخاب کننده قسمت اسپرسو بر روی نازل بخار
A12. Steam connection nozzle	نازل اتصال بخار
A13. Steam dial for cappuccino	قسمت انتخاب بخار برای کاپوچینو
A14. Espresso coffee ON/OFF switch	دکمه روشن و خاموش اسپرسوساز دلونگی

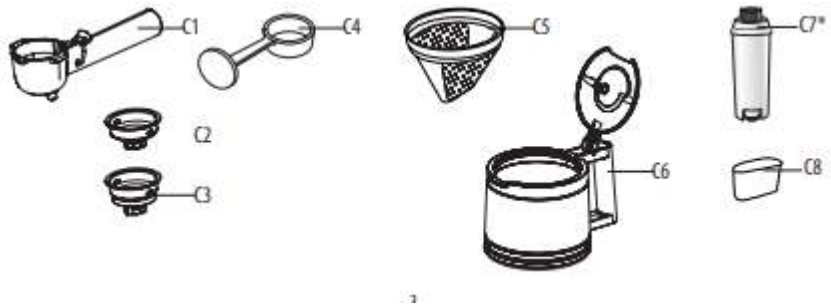
دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

توضیحات قسمت کنترل پنل اسپرسوساز دلونگی

دکمه قهوه، اسپرسو و آب گرم با نور	B1. Espresso coffee/hot water button with integrated pilot lamp
دکمه بخار	B2. Steam button with integrated pilot lamp
نور پاور اسپرسو	B3. Espresso power light
نمایشگر اسپرسوساز	B4 Display
دکمه روشن و خاموش برای قسمت قهوه دمی به همراه نور پاور	B5 ON/OFF button for drip coffee with power light
دکمه AUTO (روشن شدن خودکار) برای قسمت قهوه دمی با چراغ AUTO ON	B6 AUTO button (automatic switch-on) for drip coffee with AUTO ON light
دکمه ساعت	B7 HOUR button
دکمه دقیقه	B8 MIN button
دکمه فنجان "1-4" با نور	B9 “1-4” cups button with light

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

توضیحات لوازم جانبی



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

C1. Espresso coffee filter holder	دسته گروپ اسپرسوساز دلونگی
C2. One-cup or one-pod espresso coffee filter	توری دسته گروپ برای سینگل اسپرسو
C3. Two-cup espresso coffee filter	توری دسته گروپ برای دبل اسپرسو
C4. Coffee measure with presser	قاشق مخصوص پودر قهوه
C5. Permanent gold tone filter	فیلتر برای قسمت قهوه دمی
C6. Jug for drip coffee	قوری مخصوص قهوه دمی
C7. Water softener filter for espresso coffee water tank (*optional)	فیلتر سختی گیر آب در داخل مخزن اسپرسوساز
C8. Antichlorine filter	فیلتر آنتی کلر

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

نصب و راه اندازی در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

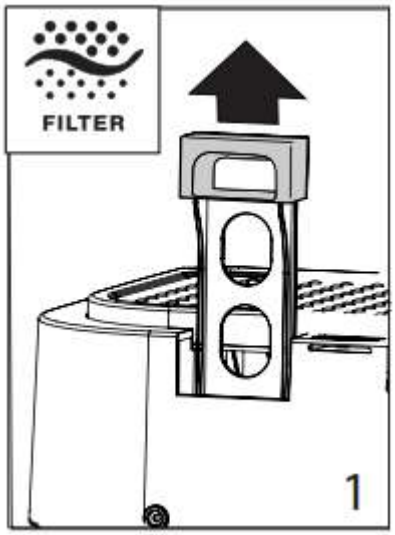
به منظور نصب و راه اندازی اسپرسوساز دلونگی خود اقدامات زیر را انجام دهید.

- دستگاه بر روی سطح صاف قرار گیرد و از سینک و شیر آلات آبی به دور باشد.
- بررسی کنید که ولتاژ خروجی با مقدار مشخص شده در پلاک مشخصات دستگاه مطابقت داشته باشد و دستگاه را به یک پریز برق با اتصال به زمین با حداقل توان 10A وصل کنید.
- دقت داشته باشید که دستگاه را به صورت مستقیم و بدون اتصال به رابط برقی به پریز وصل نمایید.
- دستگاه را در مکان های سرد و صفر درجه سانتی گراد قرار ندهید زیرا ممکن است به دلیل سرمای هوا آسیب ببیند.

فیلتر آنتی کلر در اسپرسوساز دلونگی

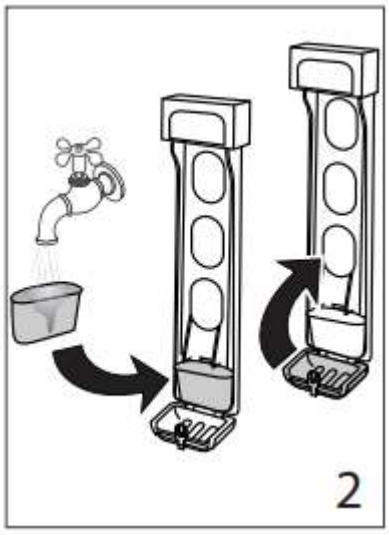
این فیلتر به منظور از بین بردن کلر موجود در آب استفاده می شود که نحوه استفاده از آن به شرح زیر می باشد:

محل قرار گیری فیلتر را با کشیدن به سمت بالا آزاد کنید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

فیلتر آنتی کلر را از کیسه پلاستیکی بیرون بیاورید و آن را زیر شیر آب بشویید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

- جافیلتری را آزاد کرده و فیلتر را مطابق شکل در جای خود قرار دهید.
- محفظه قرارگیری فیلتر را ببندید و آن را در جای خود قرار داده و به سمت پایین فشار دهید.
- فیلتر آنتی کلر باید پس از 80 بار استفاده و حداقل هر 6 ماه یک بار تعویض شود.

اولین استفاده در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

دقت داشته باشید که قبل از اولین استفاده از دستگاه اسپرسوساز دلونگی باید تمامی قطعات مربوطه را با آب بشویید.

- استفاده از قسمت قهوه دمی: بدون استفاده از قهوه حداقل دو قهوه دمی تهیه نمایید.
- استفاده از قسمت اسپرسوساز: حداقل چهار کاپوچینو بدون استفاده از قهوه آسیاب شده و استفاده از آب به جای شیر درست کنید.

طرز تهیه قوه دمی در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

تنظیم کردن ساعت

هنگامی که دستگاه اسپرسوساز برای اولین بار به پریز برق وصل می شود، "AM 0:00" روی نمایشگر چشمک می زند. برای تنظیم ساعت به صورت زیر عمل کنید:

1. دکمه "ساعت" (شکل 3) را برای حدود 2 ثانیه فشار دهید تا تعداد ساعات نمایشگر شروع به افزایش کند.
2. قبل از توقف چشمک زدن صفحه نمایش (حدود 5 ثانیه)، با فشار دادن مکرر دکمه "ساعت" ساعت را تنظیم کنید.
3. دقیقه دستگاهرا با فشار دادن مکرر دکمه "min" (شکل 3) تنظیم کنید. (برای سرعت بخشیدن به عملیات، دکمه را پایین نگه دارید.)
4. پس از تنظیم زمان، 5 ثانیه صبر کنید. هنگامی که صفحه نمایش چشمک نمی زند، زمان تنظیم شده ذخیره می شود. برای تنظیم مجدد زمان، دکمه HOUR را برای حدود 2 ثانیه فشار دهید و سپس مراحل را مجدد انجام دهید.

لطفاً توجه داشته باشید: در صورت قطع برق موقت، زمان تنظیم شده در حافظه ذخیره نمی شود

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

برنامه ریزی شروع خودکار (دکمه خودکار) در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

دستگاه را می توان طوری برنامه ریزی کرد که قهوه دمی را به صورت خودکار تهیه کرد و ابتدا مطمئن شوید که زمان به درستی تنظیم شده است. برای تنظیم شروع خودکار (یعنی زمانی که می خواهید قهوه درست شود)، به صورت زیر عمل کنید:

دکمه AUTO (شکل 4) را برای حدود 2 ثانیه فشار دهید تا ساعت 0:00 روی صفحه نمایشگر چشمک بزنند.

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

قبل از توقف چشمک زدن صفحه نمایش (حدود 5 ثانیه)، با فشار دادن مکرر دکمه ساعت، ساعت مورد نظر را تنظیم کنید.

دقیقه ها را با فشار دادن مکرر دکمه "min" تنظیم کنید.

پس از 5 ثانیه، چشمک زدن صفحه نمایش متوقف می شود و زمان برنامه ریزی شده ذخیره می شود.

پس از اینکه دستگاه را مطابق آنچه در بالا توضیح داده شد برنامه ریزی کردید، فقط دکمه AUTO را فشار دهید تا قهوه در زمان تنظیم شده درست شود (چراغ نشانگر AUTO روشن می شود).

لطفا توجه داشته باشید:

- اگر می خواهید زمان شروع را پس از تنظیم تغییر دهید، دکمه AUTO را برای حدود 2 ثانیه فشار دهید و سپس زمان جدیدی را همانطور که توضیح داده شد تنظیم نمایید..
- به خاطر داشته باشید که در زمان تعیین شده، دستگاه فقط شروع به تهیه قهوه دمی می کند و قسمت اسپرسو ساز روشن نمی شود.

مدت زمان گرم شدن (زمان خاموش شدن خودکار)

این برنامه دستگاه به صورت پیش فرض کارخانه تعبیه شده است تا قهوه را تا دو ساعت پس از راه اندازی گرم نگه دارد.

اگرچه شما می توانید این تنظیمات را با توجه به دستورات زیر تغییر داد:

1. دکمه ON/OFF (شکل 5) را حدود 2 ثانیه فشار دهید تا 0:00 روی صفحه نمایشگر چشمک بزنند.
2. زمان را با فشار دادن مکرر دکمه HOUR (و همچنین دکمه MIN در صورت لزوم) تغییر دهید.
3. پس از تنظیم زمان، 5 ثانیه صبر کنید. هنگامی که نمایشگر چشمک نمی زند، زمان ذخیره می شود.

لطفا توجه داشته باشید: اگر ساعت 0:00 تنظیم شده باشد، دستگاه خاموش می شود. (می توانید زمان را در عرض 1 دقیقه و 11 ساعت و 59 دقیقه تنظیم کنید).

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

دکمه فنجان "1-4" در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

با فشار دادن دکمه 1-4 بعد از دکمه ON/OFF می توانید طعم قهوه خود را افزایش دهید. این ویژگی یک فرآیند منحصر به فرد دم کردن را فعال می کند و به آرامی آب را در سبد فیلتر رها می کند. تفاله های قهوه را هر بار اشباع کنید و بهترین طعم و عطر را از قهوه خود استخراج کنید.

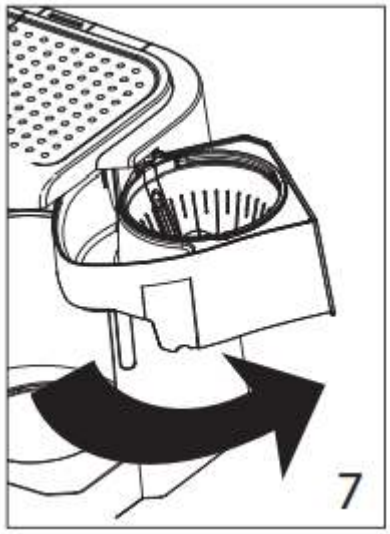
برای فعال کردن، دکمه "1-4" را فشار دهید (شکل 6). چراغ روی دکمه روشن می شود. دوباره دکمه را فشار دهید تا خاموش شود. در صورت دم کردن کل قهوه از این دکمه استفاده نکنید. حتی با استفاده از عملکرد خودکار می توانید این عملکرد را انتخاب کرده و استفاده نمایید.

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

طرز تهیه قهوه دمی در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

در صورت تمایل به استفاده از قسمت قهوه دمی در اسپرسوساز دلونگی باید موارد زیر را انجام دهید:

در قدم اول درب نگهدارنده فیلتر را باز کنید و آن را به سمت راست بچرخانید (شکل 7).



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

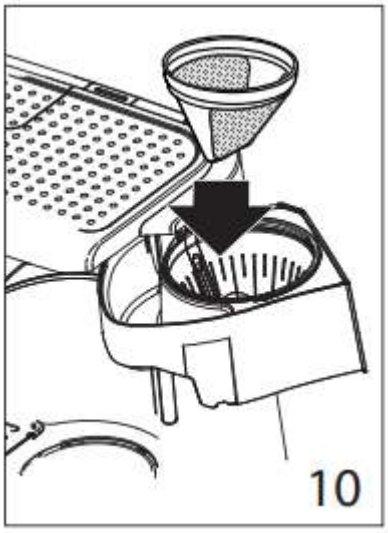
قوری را تا نشانگر سطح آب نسبت به تعداد فنجان های قهوه ای که می خواهید تهیه کنید پر کنید، مراقب باشید که از حداکثر 10 فنجان قهوه تجاوز نکنید (شکل 8)، در غیر این صورت، برای پر نشدن بیش از حد دستگاه، آب اضافی از پشت دستگاه بیرون می ریزد و دستگاه نشتی آب پیدا می کند.

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

سپس آب را در قسمت پرکننده آب دستگاه بریزید (شکل 9).

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

فیلتر رنگ طلایی را در نگهدارنده فیلتر قرار دهید (شکل 10).



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

قهوه آسیاب شده را با استفاده از قاشق اندازه گیری موجود در فیلتر قرار دهید و آن را به طور یکنواخت صاف کنید (شکل 11). به عنوان یک میزان کلی، برای هر فنجان قهوه مورد نیاز از یک پیمانه قهوه (تقریباً 7 گرم) استفاده کنید (مثلاً 10 پیمانه برای به دست آوردن 10 فنجان قهوه دمی)

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

- درب نگهدارنده فیلتر را ببندید و قوری را با درپوش در جای خود روی صفحه گرم کننده اسپرسوساز دلونگی قرار دهید.
- دکمه ON/OFF را فشار دهید و چراغ روی دکمه نشان می دهد که قهوه دمی در حال کار می باشد.
- قهوه پس از مدت کوتاهی شروع به دم شدن می نماید و خروج بخار از دستگاه در حین نفوذ قهوه کاملاً طبیعی است. برای گرم نگه داشتن قهوه پس از اتمام فرآیند پرکولاسیون، قوری دم را روی صفحه داغ قرار دهید و دستگاه را روشن بگذارید (با چراغ قهوه دمی روشن): قهوه در قوری دم کن در دمای مناسب نگهداری می شود.
- برای خاموش کردن دستگاه کلید ON/OFF را فشار دهید.

قهوه اسپرسو در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

پیش گرم کردن قسمت اسپرسوساز در دستگاه دلونگی مدلbco430

برای تهیه قهوه اسپرسو در دمای مناسب، قهوه ساز باید به صورت زیر گرم شود:

1. کلید ON/OFF (شکل 12) دستگاه را فشار دهید تا دستگاه روشن شود و سپس چراغ پاور (B3) روشن می شود.

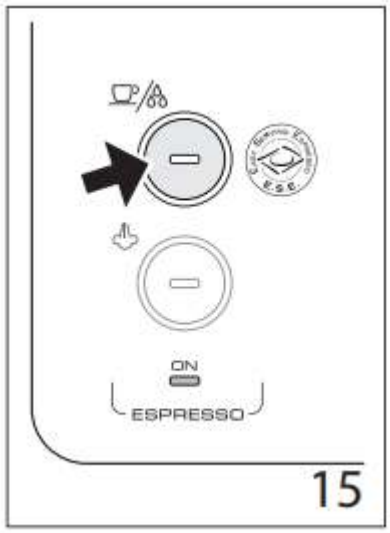
دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

2. فیلتر یا توری را در دسته گروپ قرار دهید (شکل 13). مطمئن شوید که فیلتر به درستی در شکاف مخصوص خود قرار داده شده است و سپس دسته گروپ را بدون ریختن پودر قهوه در زیر هد گروپ نصب نمایید.(شکل 14). از توری کوچکتر برای تهیه سینگل اسپرسو و از توری بزرگتر برای دبل اسپرسو استفاده نمایید.

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

3. . یک فنجان را زیر هدگروپ بر روی سینی قرار دهید و همان فنجانی که برای تهیه قهوه استفاده می شود استفاده کنید تا آن را از قبل گرم کنید.

4. صبر کنید تا چراغ اسپرسو و بخار روشن شود و بلافاصله پس از آن دکمه را فشار دهید (شکل 15). خروج آب را تا خاموش شدن چراغ ادامه دهید، سپس با فشار دادن همان دکمه خروج آب را قطع کنید و فنجان را خالی کنید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

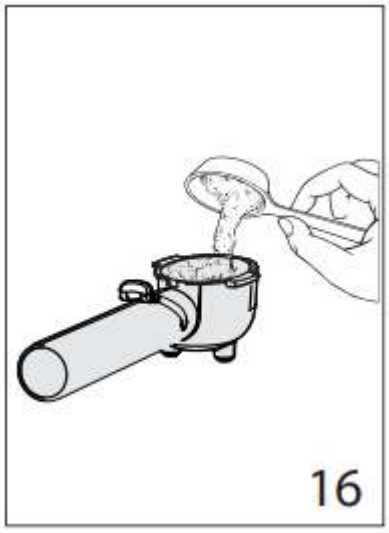
(طبیعی است که هنگام جدا کردن دسته گروپ، بخار کمی از دستگاه خارج شود).

طرز تهیه قهوه اسپرسو با استفاده از قهوه پیش آسیاب شده در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

در صورتی که می خواهید از دستگاه خود اسپرسو تهیه نمایید به دستورالعمل های زیر دقت فرمایید:

1. پس از گرم کردن دستگاه و دسته گروپ همانطور که در پاراگراف قبل توضیح داده شد، از توری کوچکتر برای تهیه سینگل اسپرسو یا از توری بزرگتر برای تهیه دبل اسپرسو استفاده کنید.

2. برای درست کردن اسپرسو سینگل، یک پیمانه قهوه از قبل آسیاب شده (حدود 7 گرم) را در پرتافیلتر بریزید (شکل 16). برای تهیه اسپرسو دبل، دو پیمانه (حدود 6 + 6 گرم / 2 + 2 قاشق غذاخوری) قهوه از قبل آسیاب شده را در دسته گروپ بریزید.

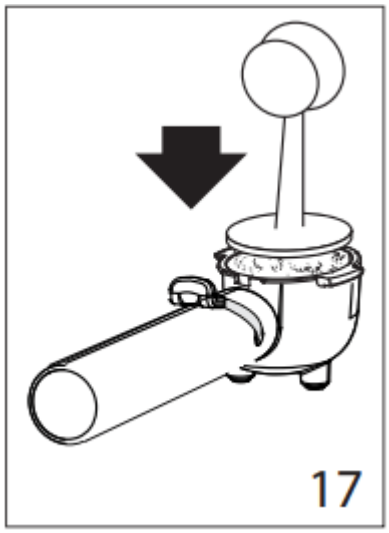


دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

نکته مهم: برای عملکرد صحیح، قبل از پر کردن قهوه از قبل آسیاب شده، مطمئن شوید که پس از آخرین بار استفاده شده در دستگاه قهوه در دسته گروپ باقی نمانده باشد.

3. قهوه از قبل آسیاب شده را به طور یکنواخت پخش کنید و به آرامی با تمپر فشار دهید (شکل 17). فشار دادن صحیح قهوه از قبل آسیاب شده برای به دست آوردن یک اسپرسوی خوب ضروری می باشد و اگر تمپ قهوه بیش از حد نیاز باشد خروجی دستگاه کم می شود و فوم آن نیز تیره خواهد شد.

و در صورتی که تمپ قهوه بدون فشار مورد نیاز باشد خروجی دستگاه آبکی شده و عصاره گیری نامطلوبی خواهد داشت.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

4. قهوه اضافی را از لبه دسته گروپ تمیز نمایید تا در صورت بستن دسته گروپ و اقدام به عصاره گیری آب از دستگاه به بیرون نشت نکند.(شکل 14)

5. فنجان یا فنجان ها را زیر خروجی دسته گروپ و بر روی سینی دستگاه قرار دهید (شکل 18) و دقت داشته باشید که قبل از عصاره گیری فنجانها تا حدودی گرم باشند.

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

6. مطمئن شوید که چراغ اسپرسو و بخار روشن است (اگر خاموش است، صبر کنید تا روشن شود)، سپس دکمه را فشار دهید (شکل 15). هنگامی که مقدار مورد نظر اسپرسو از دسته گروپ خارج شد با فشردن همان دکمه عصاره گیری را متوقف نمایید.

7. برای باز کردن دسته گروپ مطابق شکل آن را به سمت چپ بچرخانید.

8. برای دور ریختن قهوه مصرف شده، فیلتر را با استفاده از اهرم تعبیه شده در دستگیره در جای خود ثابت کنید، سپس با برگرداندن دسته گروپ و ضربه زدن آن را خالی کنید (شکل 19).

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

9. برای خاموش کردن دستگاه، دکمه ON/OFF را در سمت چپ دستگاه فشار دهید تا دستگاه خاموش شود.

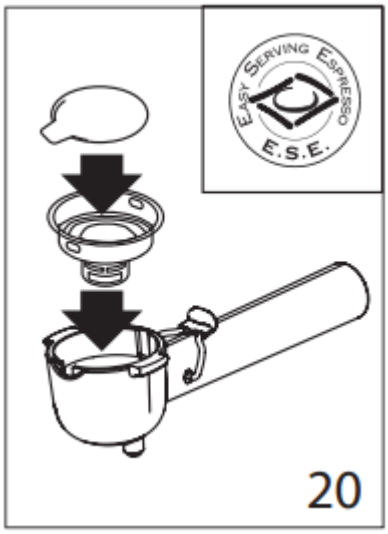
طرز تهیه قهوه اسپرسو با استفاده از پک قهوه آماده

1. همانطور که در بخش «پیش گرم کردن قسمت اسپرسوه» توضیح داده شده است، دستگاه را از قبل گرم کنید، مطمئن شوید که دسته گروپ به صورت صحیح نصب شده است و با این کار اسپرسو با کیفیت تری دریافت خواهید کرد.

2. توری کوچک را در دسته گروپ قرار دهید، مطمئن شوید که فیلتر به درستی در شکاف قرار داده شده است، همانطور که در شکل نشان داده شده است. 13.

3. پک قهوه آماده را تا جایی که ممکن است روی توری کوچک قرار دهید (شکل 20). همیشه دستورالعمل های روی بسته بندی پک اسپرسو را مطالعه کنید تا پک را به درستی روی فیلتر قرار دهید.

4. سپس همانند مراحل قبلی دسته گروپ را به درستی در جای خود بسته و عصاره گیری دستگاه را آغاز نمایید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

طرز تهیه کاپوچینو یا لاته در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

به منظور تهیه کاپوچینو و لاته باید به نکات زیر دقت نمایید:

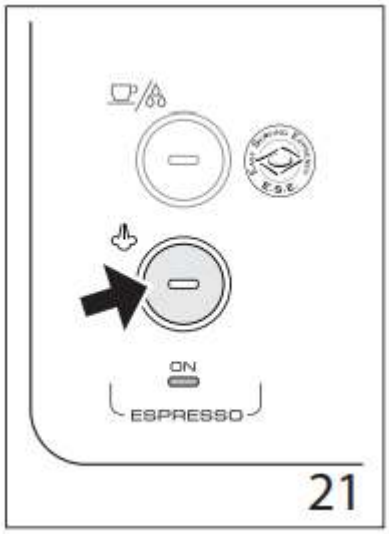
1. قهوه های اسپرسو را همانطور که در قسمت های قبل توضیح دادیم با استفاده از فنجان های به اندازه کافی بزرگ آماده کنید.

2. دکمه قسمت بخار اسپرسوساز دلونگی را بفشارید.

3. . در این فاصله، یک پیچر را با حدود 3.5 اونس/100 گرم برای هر کاپوچینو یا 6 اونس/170 گرم برای هر لاته آماده شده از شیر پر کنید و دقت داشته باشید که حجم پیچر به اندازه ای باشد که در صورت بشتر شدن حجم فوم شیر از آن به بیرون نریزد.

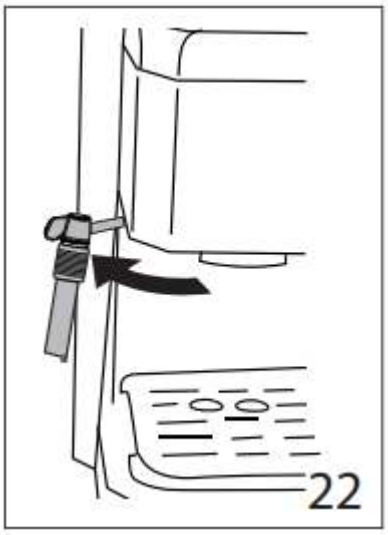
4. فقط مدل های دارای برنامه کاپوچینو قابل تنظیم: مطمئن شوید که ولوم کاپوچینو ساز به سمت پایین در موقعیت کاپوچینو قرار گرفته باشد و پیچر حاوی شیر را زیر کاپوچینو ساز قرار دهید.

5. صبر کنید تا چراغ قسمت بخار روشن شود (شکل 21). در صورت روشن شدن چراغ متوجه می شوید که دمای بویلر دستگاه برای تولید بخار به حد مورد نظر رسیده است. دقت داشته باشید که ریختن چند قطره آب و خروج بخار در این حین عادی می باشد.



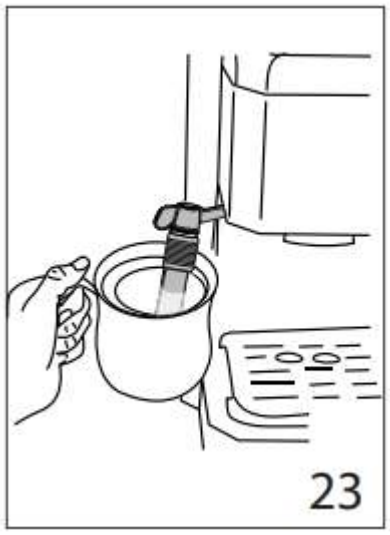
دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

6. نازل بخار کاپوچینو ساز را با چرخش به سمت چپ بیرون بیاورید (شکل 22). در طول این عملیات از دست زدن به نازل بخار به دلیل داغ بودن آن خودداری کنید و سپس پیچر حاوی شیر را در زیر نازل بخار قرار دهید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

7. نازل دستگاه را چند میلی متر در شیر فرو کنید (شکل 23). شیر بخار را به سمت ON بچرخانید (شکل 24). بخار از نازل بخار تولید می شود و به شیر موجود در پیچر فوم مانند می شود و به منظور گرفتن فوم بهتر از دستگاه نازل را در شیر فرو کرده و پیچر را به سمت بالا و پایین حرکت دهید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

8. هنگامی که فوم مورد نیاز به دستآمد (ایده آل 60 درجه سانتیگراد / 140 درجه فارنهایت است) شیر بخار را به سمت OFF، بچرخانید و دکمه بخار را خاموش کنید تا خروج بخار قطع شود.

9. شیر کف کرده را در فنجان های حاوی قهوه اسپرسویی که از قبل تهیه کرده اید بریزید. کاپوچینو آماده است. به مزه شیرین شده و در صورت تمایل کمی پودر کاکائو اضافه نمایید.

تهیه شیر داغ (بدون کف) (*فقط مدلهای دارای نازل بخار قابل تنظیم)

برای تهیه شیر داغ بدون کف، همانطور که در قسمت بالا توضیح داده شده است، اطمینان حاصل کنید که ولوم کاپوچینو ساز نازل بخار به سمت بالا در موقعیت "HOT MILK" قرار گرفته است.

با ما در ادامه متن ***دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430*** همراه باشید.

تمیز کردن نازل بخار کاپوچینو ساز پس از استفاده

نکته مهم: به دلایل بهداشتی،نازل بخار کاپوچینو ساز همیشه باید پس از استفاده تمیز شود.

1.اجازه دهید مقداری بخار خالی از نازل بیرون بیاید (شکل 24). این باعث می شود که شیر باقی مانده در داخل آن را تخلیه کند. با فشار دادن دکمه ON/OFF دوباره دستگاه را روشن کنید.

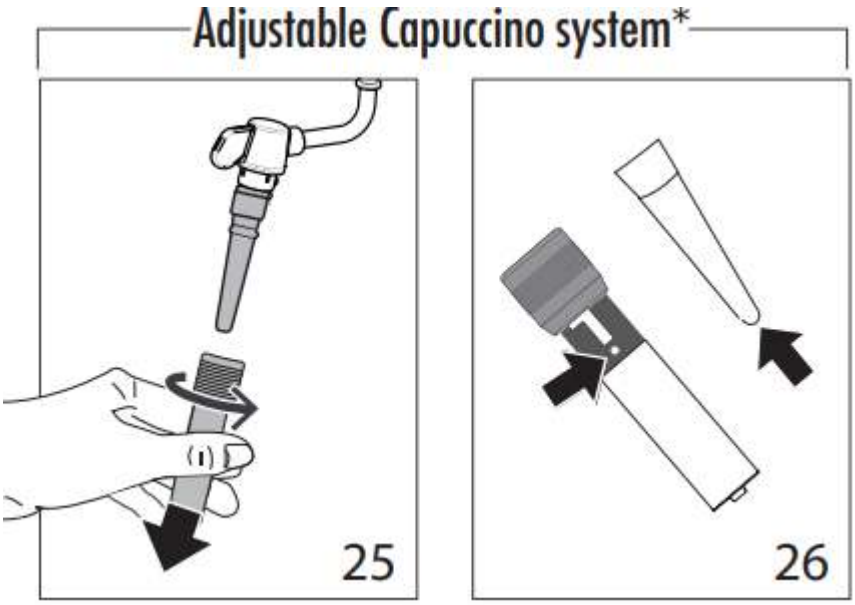
مدل های دارای نازل بخار کاپوچینو ساز قابل تنظیم:

2. با یک دست دهانه نازل کاپوچینو ساز را محکم بگیرید، با دست دیگر کاپوچینو ساز را با چرخاندن آن در خلاف جهت عقربه های ساعت رها کنید، سپس به سمت پایین بکشید (شکل 25).

3. نازل اتصال بخار را با کشیدن آن به سمت پایین از دهانه جدا کنید.

4. کاپوچینو ساز و نازل اتصال بخار را با آب گرم کاملاً بشویید.

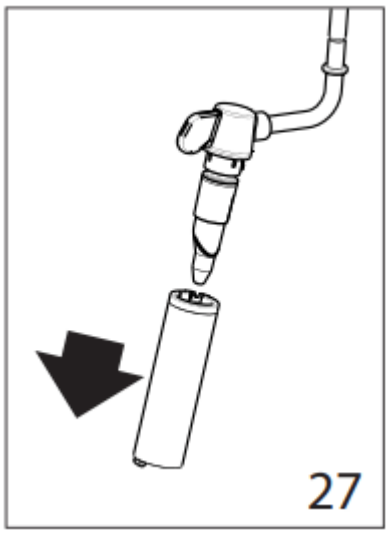
5. حلقه را به سمت بالا حرکت دهید و از دو سوراخ نشان داده شده با فلش های شکل اطمینان حاصل کنید. 26 تا مسدود نشده اند. در صورت لزوم آن را با سنجاق تمیز کنید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

مدل های کاپوچینو ساز:

با یک دست دهانه کاپوچینو ساز را محکم بگیرید، با دست دیگر کاپوچینو ساز را با چرخاندن آن در خلاف جهت عقربه های ساعت آزاد کنید، سپس به سمت پایین بکشید (شکل 27).

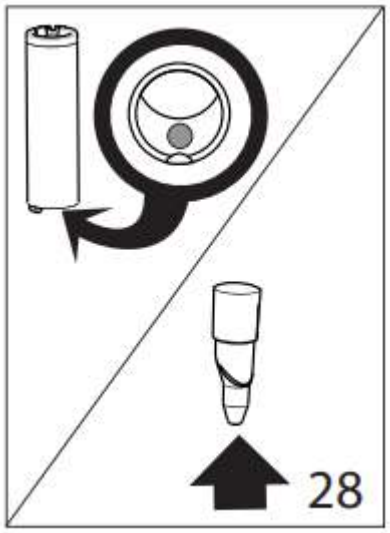


دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

نازل اتصال بخار را با کشیدن آن به سمت پایین از دهانه خارج کنید.

کاپوچینو ساز و نازل اتصال بخار را با آب گرم کاملاً بشویید.

از دو سوراخ نشان داده شده توسط فلش های شکل اطمینان حاصل کنید. 28 مسدود نیست. در صورت لزوم با سنجاق تمیز کنید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

چگونگی استفاده از آب گرم در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

1. کلید ON/OFF (شکل 12) را فشار دهید تا دستگاه روشن شود و چراغ پاور نیز روشن می شود.

2. صبر کنید تا علامت بخار و اسپرسو روشن شود.

3. یک فنجان یا ظرف در زیر قسمت نازل بخار قرار دهید.

4. وقتی چراغ اسپرسو و بخار روشن شد، دکمه (شکل 15) را فشار دهید و همزمان دکمه بخار را روی ON قرار دهید (شکل 24). آب داغ از دستگاه کاپوچینو ساز خارج می شود.

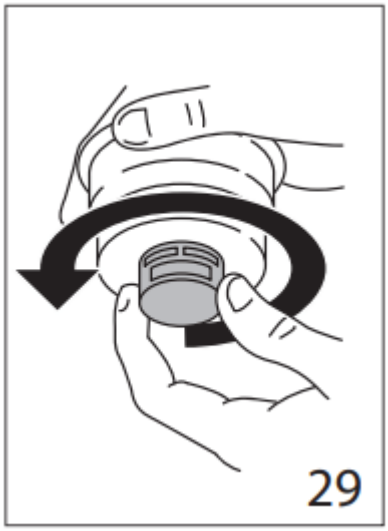
5. برای قطع کردن خروجی آب گرم، دکمه را دوباره فشار دهید و ولوم بخار را ببندید.

دقت داشته باشید که بیشتر از 60 ثانیه از دستگاه آب داغ نگیرید زیرا باعث آسیب به دستگاه می شود.

چگونگی تمیز کردن و سرویس اسپرسوساز دلونگی در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

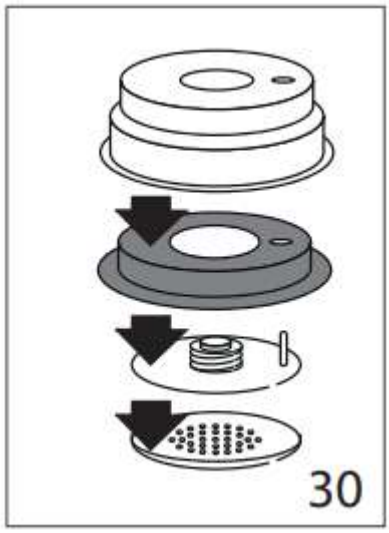
قبل از هر کاری دقت داشته باشید که دستگاه به برق متصل نباشد و یا بیش از حد داغ نباشید زیرا ممکن است برای سلامتی شما خطرناک باشد.

- توری را از داخل دسته گروپ خارج نمایید.
- درپوش توری (شکل 29) را با باز کردن پیچ در جهت مشخص شده توسط فلش روی درپوش جدا کنید.



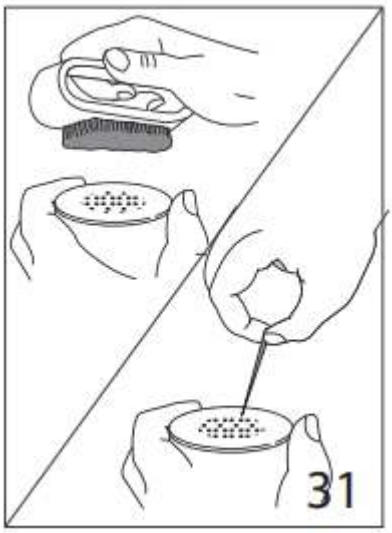
دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

- کف ساز را با فشار دادن آن از انتهای درپوش از ظرف خارج کنید (شکل 30).
- واشر را بردارید (شکل 30).



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

تمام اجزاء را بشویید و توری فلزی را با استفاده از برس در آب داغ کاملاً تمیز کنید (شکل 31). مطمئن شوید که سوراخ های فیلتر فلزی مسدود نشده باشد. در صورت لزوم، با سنجاق تمیز کنید (شکل 31 را ببینید).

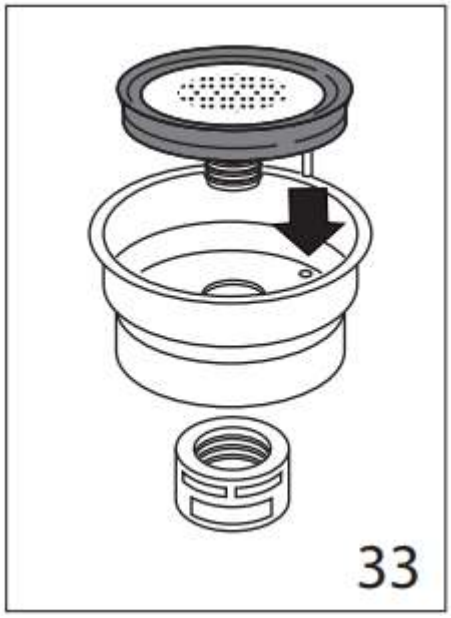


دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

فیلتر و واشر روی دیسک پلاستیکی را مطابق شکل تعویض کنید. 32. مطمئن شوید که پین روی دیسک پلاستیکی را در سوراخ واشر که با فلش در شکل نشان داده شده است وارد کنید. 32.

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

قطعات جایگزین شده را پس از سرویس در جای خود قرار دهید (شکل 33)، مطمئن شوید که پین در سوراخ تکیه گاه قرار داده شده است (به فلش در شکل 33 مراجعه کنید).



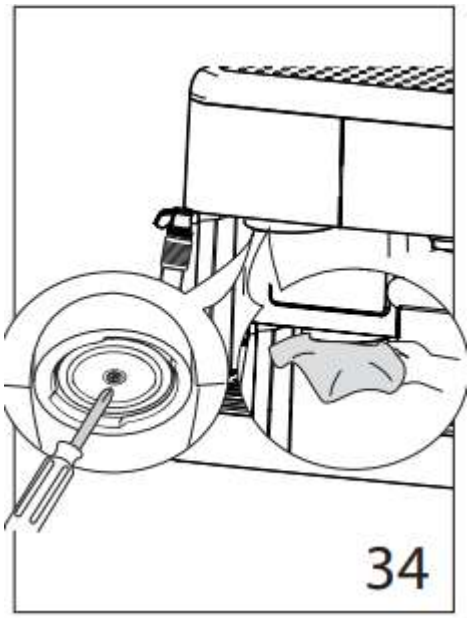
دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

در آخر با پیچ این درپوش را ببندید.

چگونگی تمیز کردن بویلر و خروجی هدگروپ در اسپرسوساز دلونگی

در حدود هر 300 قهوه، خروجی هدگروپ باید به شرح زیر تمیز شود:

- در قدم اول توجه فرمایید که دستگاه داغ نباشد و دمای آن پایین آمده باشد.
- از یک پیچ گوشتی برای باز کردن پیچ شاور هد گروپ اسپرسو استفاده کنید (شکل 34).
- قسمت زیرین هدگروپ را باز کنید.
- پیچ شاور و سوپاپ به همراه توری عصاره گیر را به وسیله پارچه نرم تمیز کنید.
- به وسیله مسواک نرم قسمت زیرین هدگروپ را بسایید و سپس به وسیله آب گرم توری عصاره گیر را تمیز کنید.
- این قطعات را در زیر آب بشویید.
- در آخر سوپاپ به همراه توری بویلر و پیچ هد گروپ را در جای خود ببندید.



دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی
مدلbco430

چگونگی رسوب زدایی دستگاه دلونگی در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

مراحل رسوب زدایی دستگاه اسپرسوساز دلونگی مدلbco430:

1. فیلتر نرم کننده آب را بردارید و مخزن را با محلول رسوب زدا که با رقیق کردن رسوب زدا با آب مطابق دستورالعمل روی بسته به دست می آید پر کنید.

2. کلید ON/OFF (شکل 12) را فشار دهید تا دستگاه روشن شود و در ادامه چراغ پاور روشن می شود.

3. دسته گروپ به هدگروپ دستگاه متصل نشود و در زیر خروجی دستگاه یک ظرف با گنجایش زیاد قرار دهید.

4. دکمه بخار اسپرسو را فشار دهید و تقریباً 1/4 محلول را در مخزن بریزید، شیر بخار را در فواصل زمانی باز و بسته کنید تا کمی محلول از نازل بخار خارج شود. سپس با فشار دادن مجدد دکمه جریان را متوقف کنید و محلول را حدود پنج دقیقه بگذارید تا در مدار داخلی دستگاه باقی بماند.

5. این عمل را 4 تا 5 بار تکرار کنید تا مخزن آب کاملا خالی شود.

6. برای از بین بردن بقایای محلول و رسوب، مخزن را خوب بشویید و با آب تمیز (بدون رسوب زدا) پر کنید.

7. دکمه اسپرسو بخار (شکل 15) را فشار دهید و اجازه دهید تا آب مخزن به صورت کامل خالی شود.

8. این کار را 6 الی 7 بار انجام دهید.

سرویس اسپرسوساز دلونگی از بروز خرابی های احتمالی تا حد بسیار زیادی جلوگیری کرده و همچنین طعم و کیفیت خروجی قهوه به بالاترین کیفیت خود می رساند و همچنین می توانید برای عدم گرفتن رسوب و جرم در دستگاه از آب تصفیه شده توسط دستگاههای تصفیه آب خانگی استفاده نمایید.

چگونگی رسوب زدایی قسمت قهوه دمی دستگاه دلونگی در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

با گذشت زمان، کلسیم موجود در آب ممکن است باعث ایجاد انسداد شود و کارایی قهوه ساز دلونگی را کاهش دهد. به شما توصیه می شود تقریباً هر 40 بار استفاده از اسپرسوساز دلونگی یک با آن را رسوب زدایی نمایید.

1. با پیروی از دستورالعمل های روی بسته رسوب زدا، محصول را در قوری قسمت دم رقیق کنید.
2. فیلتر آنتی کلر را بردارید و محلول رسوب زدا را داخل مخزن بریزید.
3. قوری دم کن را بر روی قسمت گرم کن اسپرسوساز قرار دهید.
4. کلید پاور دم کن را فشار دهید، معادل یک فنجان را داخل آن بریزید و سپس دستگاه را خاموش کنید.
5. اجازه دهید محلول به مدت 15 دقیقه در سیکل جریان پیدا کند و سپس عملیات 4 و 5 را تکرار کنید.

عیب یابی اسپرسوساز دلونگی مدلbco430 در دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430

در صورتی که می خواهید از خرابی اسپرسوساز خود و دلیل به وجود آمدن این خرابی ها مطلع گردید و همچنین در صورت مشاهده ارور اسپرسوساز دلونگی و نیاز به برطرف کردن آنها جدول زیر را مطالعه کرده و در صورت برطرف نشدن ایراد با نمایندگی تعمیر اسپرسوساز دلونگی در تهران تماس بگیرید.

ایراد و خرابی	دلیل بروز ایرادات	راه حل برطرف کردن آنها
اسپرسوساز دلونگی خروجی ندارد	. مخزن آب خالی می باشد. . گرفتگی در قسمت نگه دارنده فیلتر . بویلر دستگاه کیپ شده است. . در اتصالات داخلی رسوب گرفتگی به وجود آمده است. . مخزن آب به درستی در جای خود قرار نگرفته است.	. مخزن آب را پر کنید. . قسمت فیلتر را تمیز کنید. . قسمت بویلر باید سرویس و رسوب زدایی شود. . سرویس و رسوب زدایی دستگاه به صورت منظم انجام شود. . مخزن را از جای خود خارج کرده و سپس در محل خود فیکس نمایید.
اسپرسو از دور دسته گروپ به بیرون می ریزد	. توری دسته گروپ به درستی در جای خود قرار نگرفته . واشر هدگروپ خاصیت ارتجاعی خود را از دست داده است. . توری عصاره گیر مسدود شده است.	. محل قرارگیری توری را در دسته گروپ بررسی نمایید. . این قطعه باید توسط متخصص تعویض شود. . توری را به صورت کامل تمیز کرده و بشویید.
پمپ اسپرسوساز صدای زیادی دارد	. مخزن آب خالی است. . مخزن آب به درستی در جای خود قرار نگرفته است.	. مخزن آب را پر کنید. . مخزن را مجدد در جای خود نصب نمایید.
اسپرسو خروجی سرد می باشد	. پیش گرمایش انجام نشده است. . فنجان استفاده شده سرد است. . مدار داخلی دستگاه را جرم گرفته است.	. فرایند پیش گرمایش دستگاه به صورت کامل انجام شود. . از فنجان گرم استفاده نمایید. . دستگاه باید به صورت منظم رسوب زدایی شود.
اسپرسوی خروجی بسیار شل و آبکی می باشد	. قهوه به خوبی تمپ نشده است. . مقدار پودر قهوه را در دسته گروپ کم می باشد. . آسیاب قهوه بسیار درشت می باشد.	. پودر قوه را در داخل دسته گروپ به خوبی تمپ کنید. . میزان پودر قهوه در دسته گروپ را بیشتر کنید. . دقت کنید که آسیاب قهوه مناسب دستگاه شما باشد.
اسپرسوی خروجی بسیار غلیظ و دارای فوم تیره رنگ می باشد.	. قهوه داخل دسته گروپ بیش از ظرفیت می باشد. . خروجی هد گروپ مسدود شده است. . پودر قهوه مرطوب می باشد. . آسیاب انتخابی پودر قهوه با دستگاه نامناسب است.	. دقت نمایید که میزان پودر قهوه را به درستی بریزید. . دستگاه را باید سرویس و رسوب زدایی نمایید. . از پودر قهوه مناسب استفاده نمایید و توجه کنید که پودر اسپرسو خیس یا مرطوب نباشد. . از در جه آسیاب مخصوص به دستگاه خود استفاده نمایید.
دسته گروپ به دستگاه متصل نمی شود.	میزان پودر قهوه در دسته گروپ بیش از ظرفیت تعیین شده می باشد.	دقت نمایید که پودر قهوه را به مقدار معین شده در دسته گروپ پر کنید.
در زمان استفاده از برنامه کاپوچینو فوم شیر تهیه نمی شود.	. شیر استفاده شده به اندازه مناسب سرد نمی باشد. . نازل بخار برای تهیه کاپوچینو کثیف می باشد.	. از شیری که در یخچال نگهداری می شود استفاده کنید. . رسوب گرفتگی در قسمت نازل بخار می تواند دیگر عامل کف نکردن شیر باشد.

قسمت قهوه دمی طعم نامطبوعی دارد.	عدم شستشوی سیکل دستگاه پس از رسوب زدایی و باقی ماندن محلول رسوب زدا در داخل این قسمت	با توجه به دستورات ذکر شده برای رسوب زدایی قسمت قهوه دمی باید دستگاه را به صورت کامل جرم گیری نمایید.
قسمت دم کن قهوه و قهوه دمی زمان طولانی برای دم کردن قهوه نیاز دارد	دستگاه را جرم و رسوب گرفته است.	قسمت قهوه دمی را باید به صورت کامل رسوب زدایی نمایید.

دفترچه راهنمای اسپرسوساز دلونگی مدلbco430