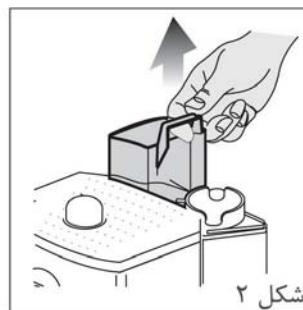


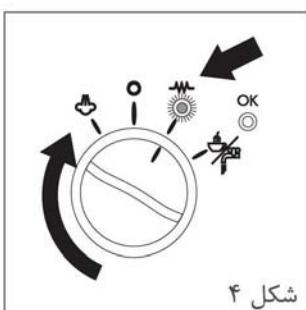
شكل ١



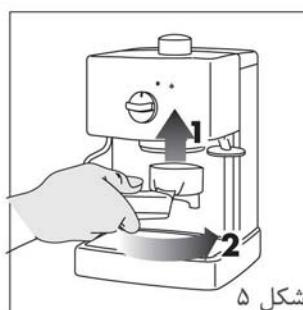
شكل ٢



شكل ٣



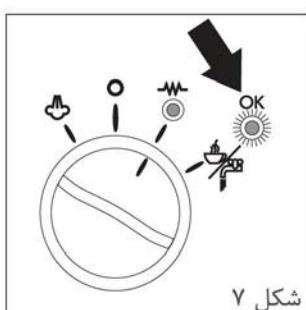
شكل ٤



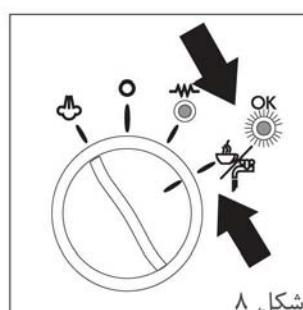
شكل ٥



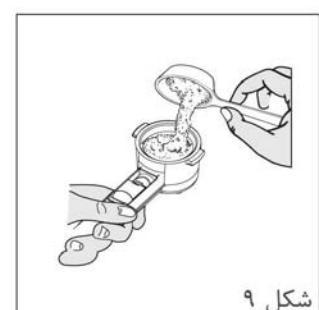
شكل ٦



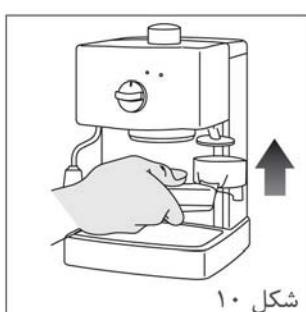
شكل ٧



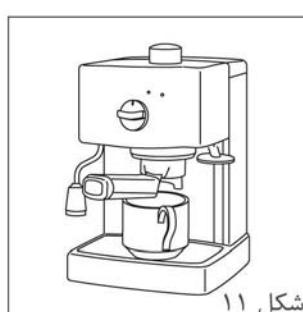
شكل ٨



شكل ٩



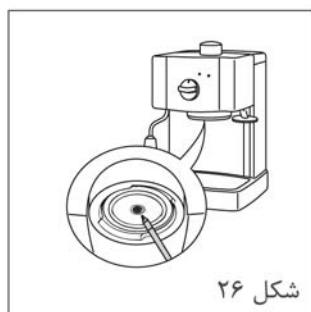
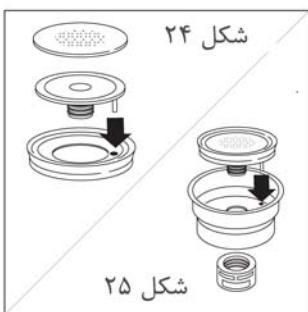
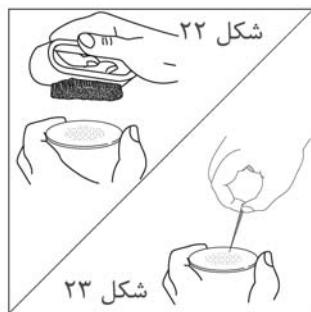
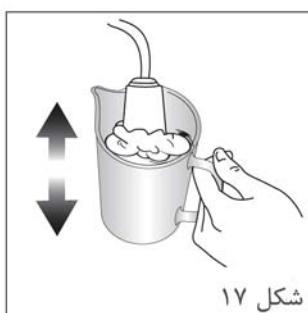
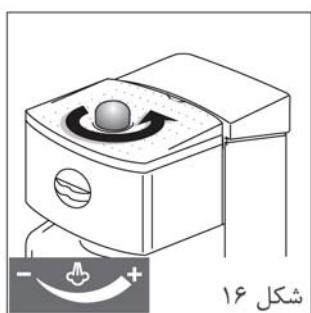
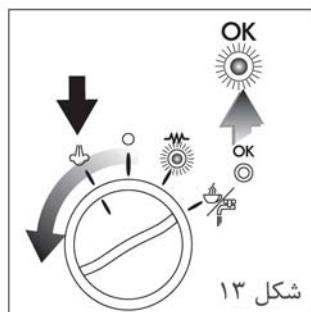
شكل ١٠



شكل ١١



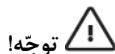
شكل ١٢



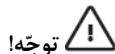
فارسی

PERSIAN

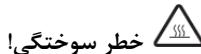
- اگر دستگاه عیب و نقصی پیدا کرده است، سعی نکنید خودتان آن را تعمیر نمایید، آن را خاموش کنید، دوشاخه را از برق بکشید و با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- در صورت آسیب‌دیدگی سیم برق یا دوشاخه دستگاه، برای پرهیز از هرگونه خطر احتمالی، دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش تحويل دهید.



تمامی موارد بسته‌بندی (کیسه‌های پلاستیکی، فوم پلی استیرن و ...) را از دسترس کودکان دور نگه دارید.



این دستگاه برای استفاده افرادی (کودکان) که از لحاظ جسمی، حسی و ذهنی ناتوان اند، یا تجربه و دانش کافی برای استفاده از دستگاه را ندارند، در نظر گرفته شده است؛ مگر در صورت آموزش دستورالعمل‌ها، توسط فردی که مسئولیت ایشان را برعهده دارد و همچنین با وجود نظارت او.



این دستگاه آب داغ تولید می‌کند و ممکن است در هنگام عملکرد بخار ایجاد کند.

برای جلوگیری از احتمال ایجاد سوختگی، از تماس با قطرات آب یا افشاره بخار داغ بپرهیزید.
در صورت روش‌بودن دستگاه، هیچ‌گاه قفسه گرم کننده فنجان را لمس نکنید، چراکه داغ است.

مورد استفاده

این دستگاه تنها برای درست‌کردن قهوه و گرم کردن نوشیدنی‌ها طراحی و تولید شده است و هرگونه استفاده دیگر از آن، نادرست می‌باشد.

این دستگاه همچنین فقط برای اهداف خانگی مناسب بوده و استفاده‌های تجاری از آن نامناسب خواهد بود.

به‌جز موارد استفاده گفته شده، هر گونه استفاده دیگری از دستگاه نادرست، نامناسب و در نتیجه خطرناک خواهد بود.
سازنده هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از استفاده نادرست از دستگاه، بر عهده نخواهد داشت.

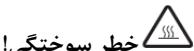
نشانه‌های به کار رفته در این دفترچه هشدارهای مهم با این نمادها مشخص شده‌اند.
رعایت این هشدارها بسیار حیاتی است.



نادیده‌گرفتن این نماد هشداردهنده، ممکن است سبب مرگ ناشی از برق گرفتگی شود.



نادیده‌گرفتن این نماد هشداردهنده، سبب صدمه‌دیدن کاربر و آسیب‌دیدگی دستگاه می‌شود.



نادیده‌گرفتن این نماد هشداردهنده، سبب ایجاد سوختگی می‌شود.



این نماد، نشان‌دهنده نکته، رهنمود یا اطلاعاتی مهم برای کاربر است.

هشدارهای ایمنی



این یک دستگاه برقی است و بنابراین می‌تواند سبب برق‌گرفتگی شود؛ پس، هشدارهای ایمنی زیر را رعایت نمایید:

- با دست‌ها یا پاهای مرتبط، دستگاه را لمس نکنید.
- هیچ‌گاه با دست‌های مرتبط دوشاخه دستگاه را لمس نکنید.
- مطمئن شوید که پریز مورد نظر، همیشه در دسترس است؛ تا در صورت لزوم، بتوانید فوراً دوشاخه را از برق بکشید.
- همواره برق دستگاه را تنها با کشیدن دوشاخه قطع کنید؛ هرگز سیم برق را نکشید، چراکه ممکن است آسیب ببیند.
- برای قطع کامل جریان برق، باید دوشاخه دستگاه را از برق بکشید.

اتصال دستگاه به برق



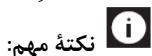
پیش از زدن دوشاخه دستگاه به برق، از یکسان بودن ولتاژ برق مصرفی پریز، با ولتاژ نوشتہ شده در برچسب مشخصات دستگاه، اطمینان حاصل نمایید.
دوشاخه دستگاه را تنها به پریز برقی با ولتاژ مناسب، اتصال زمینی صحیح و جریان حداقل ۱۰ آمپری وارد کنید.
اگر دوشاخه دستگاه و پریز به هم نمی خورند، باید از یک تکنسین با تجربه و ماهر بخواهید که آن را با هم تطبیق دهد.
• تعویض سیم برق این دستگاه، نیاز به ابزارهای ویژه ای دارد؛ پس چنان‌چه سیم برق دستگاه شما آسیب دید یا نیاز به تعویض داشت، باید تنها با یکی از مراکز مجاز خدمات دلونگی تماس بگیرید، تا خطری شما را تهدید نکند.

پرکردن مخزن آب

۱. درپوش مخزن آب را باز کنید (شکل ۱)؛ سپس مخزن را بالا بکشید تا بتوانید آن را در آورید (شکل ۲).
۲. مخزن را از آب تمیز و تازه پر کنید؛ ولی مواظب باشید که میزان آن از نشانه حداکثر **MAX** بیشتر نشود؛ سپس مخزن را سر جایش قرار دهید و اندکی به آن فشار آورید تا دریچه ته مخزن باز شود.
۳. به روش ساده‌تر، می‌توانید مخزن را بدون نیاز به درآوردن آن نیز، پر کنید؛ تنها کافی است که آب را مستقیماً و توسط یک پارچ، به درون مخزن بریزید.



هرگز دستگاه را با مخزن خالی(بی‌آب) به کار نینی‌دازید و همیشه به یاد داشته باشید که، هر گاه سطح آب به چند سانتی‌متری ته مخزن رسید، باید آن را دوباره پر کنید.



وجود آب در فضای زیر مخزن، امری کاملاً عادی است؛ می‌توانید با یک نگه ابر یا اسفنجه تمیز، آن را پاک و خشک کنید.

دستورالعمل‌های استفاده

از این که این دستگاه قهوه‌ساز را انتخاب کرده‌اید، سپاس‌گزاریم و امیدواریم که از کار با آن لذت ببرید؛ برای دریافت نتایج عالی از کار با این دستگاه، باید دستورالعمل‌ها را با دقّت بخوانید؛ این‌تها راهیست که از بروز خطرات و آسیب‌های احتمالی جلوگیری کرده و کار با دستگاه را آسان‌تر می‌سازد.

سازنده هیچ‌گونه مسئولیتی، در قبال آسیب‌های ناشی از عدم رعایت دستورالعمل‌ها بر عهده نخواهد داشت.



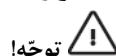
نکته مهم:

این دستورالعمل‌ها را نزد خود نگه دارید. اگر دستگاه را به افراد دیگری می‌دهید، این دفترچه را نیز در اختیار آن‌ها قرار دهید.

وارسی پس از حمل

پس از درآوردن دستگاه از بسته‌بندی آن، از سالم بودن آن و همچنین کامل بودن قطعات، اطمینان یابید.
اگر در این مورد تردیدی داشتید، یا در صورت مشاهده هرگونه نقصی درون دستگاه، از آن استفاده نکنید و با یکی از مراکز مجاز خدمات دلونگی، تماس بگیرید.

استقرار دستگاه



هنگام نصب دستگاه، حتماً هشدارهای اینمی زیر را در نظر داشته باشید:

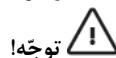
- نفوذ آب درون دستگاه، می‌تواند به آن آسیب برساند.
بنابراین دستگاه را در نزدیکی سینک ظرفشویی و شیرهای آب قرار ندهید.
- بی‌زدن آب درون دستگاه نیز، ممکن است به آن آسیب برساند؛ پس این دستگاه را نباید درون اتاقی قرار دهید که امکان دارد دمایش، به پایین‌تر از نقطه انجماد افت کند.
- سیم دستگاه را به گونه‌ای مرتب کنید، که در تماس با لبه‌های تیز یا سطوح داغ قرار نگرفته و آسیب نییند.

درست کردن قهوة اسپرسو



نکته مهم: نخستین بار استفاده

پیش از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، مجازی دستگاه را به طور کامل آب کشی و تمیز نمایید، برای این کار همان مراحل درست کردن قهوة را انجام دهید، البته به طور مجازی و بدون ریختن قهوة درون دستگاه، تا زمانی که هر دو مخزن آب خالی شوند، سپس می‌توانید قهوة خود را درست کنید.



فنجان قهوة، باید دو پیمانه سرخالی قهوة آسیاب شده (حدود ۷ + ۷ گرم) را درون صافی بریزید. قهوة را به آرامی درون صافی بریزید تا از بیرون ریختن آن، جلوگیری شود.

برای استفاده درست، پیش از ریختن قهوة آسیاب شده درون نگه دارنده صافی، اطمینان یابید، که پسماندهای قهوة استفاده شده قبلی، کاملاً از درون صافی پاک و تمیز شده باشند.

۲. قهوة آسیاب شده را به طور یکنواخت درون صافی پخش کنید و به آرامی آن را با استفاده از قهوة کوب، فشرده سازید (شکل ۱۰).

در درست کردن یک قهوة خوب، میزان فشردن آن بسیار موثر است، اگر آن را زیاد فشار دهید، قهوة به کنده خارج خواهد شد و خامه آن، رنگ تیره‌ای به خود خواهد گرفت؛ اما اگر کم فشار دهید، قهوة با سرعت بیرون خواهد آمد و خامه آن نیز، رنگ بسیار روشنی خواهد داشت.

هرچه قهوة اضافی وجود دارد، از نگه دارنده صافی پاک و خارج کرده و نگه دارنده را به دستگاه متصل کنید. آن را تا آخرین حد ممکن، به سمت راست چرخانده و محکم نمایید (شکل ۵) تا از نشت کردن آب، جلوگیری شود.

۳. فنجان (ها) را زیر خروجی های قهوة قرار دهید (شکل ۱۱). توصیه می شود پیش از درست کردن قهوة، فنجان (ها) را گرم کنید، این کار را می توانید به وسیله آب کشی فنجان (ها) با آب داغ یا گذاشتن آن (ها) بر روی صفحه گرم کنی بالای دستگاه (حداقل به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه) انجام دهید.

۴. مطمئن شوید که چراغ نشانگر **OK** (شکل ۷) روشن شده است (اگر روشن نیست، صبر کنید تا روشن شود)

و سپس پیج انتخاب گر را بر روی موقعیت بگذارید (شکل ۸). همین که به مقدار لازم و کافی قهوه گرفتید، انتخاب گر را دوباره بر روی موقعیت **OK** برگردانید (شکل ۷). (توصیه می شود که فرایند قهوة گرفتن شما، هر بار بیش از ۴۵ ثانیه طول نکشد).

از پیش گرم کردن قهوة ساز

۱. پیج انتخاب گر را بچرخانید و بر روی موقعیت **OK** قرار دهید (شکل ۴) (چراغ نشانگر مربوطه روشن خواهد شد) و نگه دارنده صافی را با صافی خالی به دستگاه وصل نمایید (شکل ۵). مطمئن شوید که نگه دارنده صافی به درستی به دستگاه وصل شده باشد (شکل ۶).

۲. یک عدد فنجان، در زیر نگه دارنده صافی قرار دهید. از همان فنجانی استفاده کنید، که می خواهید قهوة را در آن سرو نمایید.

۳. صبر کنید تا چراغ نشانگر **OK** (مناسب بودن دما)، روشن شود (شکل ۷). سپس فوراً پیج انتخاب گر را بر روی موقعیت **OK** قرار دهید (شکل ۸)؛ بگذارید تا هنگامی که چراغ نشانگر **OK** خاموش شود، آب هم چنان بیرون بریزد. سپس، خروج آب را با چرخاندن پیج انتخاب گر و قرار دادن آن بر روی موقعیت **OK** قطع کرده (شکل ۴) و فنجان را خالی کنید.

(خروج افشارهای بسیار کوچک و بی خطر از بخار، در هنگام درآوردن نگه دارنده صافی، امری کاملاً عادیست).

درست کردن قهوة اسپرسو با استفاده از قهوة آسیاب شده

۱. برای درست کردن فقط یک فنجان قهوة، یک پیمانه سرتخت (سرخالی) قهوة آسیاب شده (حدود ۷ گرم) را درون صافی بریزید (شکل ۹). برای درست کردن دو

- جوش آور تماس پیدا نکنید، زیرا داغ است. ظرف حاوی شیر را زیر سری کاپوچینوساز بگردید.
۷. سری کاپوچینوساز را چندین میلی لیتر درون شیر فرو کنید (شکل ۱۵). پیچ تنظیم بخار را حداقل نیم دور، بر خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید (شکل ۱۶). بخار از سری کاپوچینوساز خارج شده، ظاهراً کفمانند و خامه‌ای شکل به شیر می‌بخشد و هم‌چنین حجم آن را نیز فراش می‌دهد. به منظور به دست آوردن کف‌شیری خامه‌ای تر، سری را بیشتر درون شیر فرو کنید و در حالی که ظرف را به‌آرامی بالا و پایین می‌برید، هم‌زمان آن را بچرخانید.
۸. هنگامی که حجم شیر به دو برابر میزان نخستین رسید، سری کاپوچینوساز را بیشتر درون آن فرو کنید و گرم کردن شیر [یه کمک بخار] را ادامه دهید (شکل ۱۷). پس از رسیدن به دمای مطلوب (۶۰°)، سانتی‌گراد)، پیچ تنظیم بخار را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت چرخانده و خروج بخار را قطع کنید (شکل ۱۸)، سپس پیچ انتخاب‌گر را بر روی موقعیت بگذارد. برای خاموش کردن دستگاه، باید پیچ انتخاب‌گر را در موقعیت «O» (خاموش) قرار دهید.
۹. کف‌شیر را درون فنجان‌های حاوی اسپرسوی از قبل آماده شده بروزیزد، اکنون کاپوچینو آماده است. در صورت تمایل، به آن شکر بزنید و اندکی پودر شکلات روی آن پیشید.

نکته مهم:

- برای درست کردن بیش از یک کاپوچینو، نخست همه قهوه‌ها را آماده کرده و سپس، در پایان، کف‌شیر مورد نیاز را برای همه آن‌ها آماده کنید.
- در صورتی که بلافاصله پس از آماده کردن کف‌شیر با دستگاه، نیاز به میزان قهوه بیشتری داشتید، پیش از درست کردن قهوه، نخست باید تا خنکشدن کامل جوش آور صبر کنید، زیرا در غیر این صورت قهوه شما خواهد سوت. برای خنک کردن جوش آور، ظرفی را زیر خروجی جوش آور گرفته، پیچ انتخاب‌گر را بچرخانید و بر روی موقعیت بگذارد (شکل ۸):

۵. برای باز کردن نگه‌دارنده صافی، آن را از راست به چپ بچرخانید.

خطر سوختگی!

برای اجتناب از پاشیدگی، هرگز هنگامی که دستگاه در حال قهوه‌دادن است، نگه‌دارنده را از آن جدا کنید.

۶. برای بیرون ریختن تفاله قهوه، صافی را به کمک اهرم تعییه شده روی دسته نگه‌دارنده، در جایش نگه داشته و با سروته کردن نگه‌دارنده و تکاندن آن، تفاله قهوه را خالی کنید (شکل ۱۲).

۷. برای خاموش کردن قهوه‌ساز، پیچ انتخاب‌گر را بر روی موقعیت «O» (خاموش) قرار دهید.

درست کردن کاپوچینو

۱. قهوه اسپرسو را، به همان روشی که در بند پیشین توضیح داده شد، در فنجان‌هایی مناسب و بزرگ (ویژه کاپوچینو) آماده کنید.

۲. پیچ انتخاب‌گر را بچرخانید و بر روی موقعیت (بخار) قرار دهید (شکل ۱۳).

۳. در حالی که تا روشن شدن چراغ نشانگر **OK** صبر می‌کنید، ظرفی را از حدود ۱۰۰ گرم شیر (به ازای هر یک کاپوچینو، ۱۰۰ گرم شیر)، پر کنید. شیر باید سرد و هم‌دما با یخچال باشد (۵ درجه سانتی‌گراد). در انتخاب اندازه ظرف، به خاطر داشته باشید که حجم شیر، پس از کف کردن، دو تا سه برابر خواهد شد.

نکته مهم:

توصیه می‌شود که از شیر پرچرب، با دمای یخچال استفاده کنید.

۴. ظرف حاوی شیر را زیر کاپوچینوساز قرار دهید.

۵. صبر کنید تا چراغ نشانگر **OK** روشن شود، که نشان‌دهنده رسیدن جوش آور به دمای مناسب، برای تولید بخار می‌باشد، هنگام رسیدن به دمای ایده‌آل، خروج مقداری بخار و آب داغ از لوله و ریختن آن درون سینی چک، امری کاملاً طبیعی است.

۶. سری کاپوچینوساز را بیرون بکشید و به سمت چپ بچرخانید (شکل ۱۴): مراقب باشید که با خروجی

تولید آب داغ

- ۱. با چرخاندن پیچ انتخاب‌گر و گذاشتن آن بر روی موقعیت ، دستگاه را روشن کنید (چراغ نشانگر مربوطه روشن خواهد شد) (شکل ۴). صبر کنید تا چراغ نشانگر دمای مناسب "OK" روشن شود (شکل ۷).
 - ۲. ظرفی را در زیر خروجی کاپوچینوساز، قرار دهید.
 - ۳. پس از روشن شدن چراغ نشانگر **OK**، پیچ انتخاب‌گر را  بر روی موقعیت فرار دهید (شکل ۸) و همزمان پیچ بخار را بر خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید (شکل ۱۶). آب داغ از خروجی کاپوچینوساز خارج خواهد شد.
 - ۴. برای قطع خروج آب داغ، پیچ بخار را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و پیچ انتخاب‌گر را نیز، بر روی موقعیت «O» قرار دهید.
- حداکثر مدت توصیه شده برای بخارگیری از دستگاه، ۶۰ ثانیه می‌باشد.

تمیز کاری

خطر!

- هرگز برای تمیز کاری، دستگاه را درون آب فرو نمیرید، این یک دستگاه برقی است و این کار منجر به ایجاد برق‌گرفتگی خواهد شد.
- پیش از انجام دادن هر گونه عملیات تمیز کاری، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه آن را از برق بکشید و صبر کنید تا دستگاه کاملاً خنک شود.

تمیز کاری و نگهداری صافی

- پس از درست کردن حدوداً هر ۲۰۰ فنجان قهوه یا هنگامی که قهوه از نگهدارنده صافی، چگه می‌کند و ...، باید نگهدارنده قهوه آسیاب شده را به روش زیر تمیز کنید:
- صافی را از نگهدارنده جدا کنید.
 - در پوش صافی را در جهت نشان داده شده با پیکان (شکل ۲۱) پیچانده و باز کنید؛

اجازه دهید که آنقدر آب خارج شود تا چراغ **OK** خاموش گردد. سپس پیچ انتخاب‌گر را دوباره به موقعیت  برگردانید و به روش گفته شده (پیشتر)، قهوه را درست کنید.

- حداکثر مدت توصیه شده برای بخارگیری از دستگاه، ۶۰ ثانیه می‌باشد و نباید بیشتر از سه بار به صورت پی در پی با دستگاه بخارگیری شود.

تمیز کاری کاپوچینوساز

به منظور حفظ بهداشت و تضمین سلامتی، همیشه پس از استفاده از سری کاپوچینوساز، باید آن را تمیز کنید، تا از ماندن و فاسد شدن شیر، درون مجراهای دستگاه جلوگیری شود. برای این کار به روش زیر عمل نمایید:

۱. پیچ تنظیم بخار را بچرخانید و به مدت چند ثانیه، اندکی بخار را از دستگاه خارج کنید (شکل ۱۶). این کار باعث خارج شدن هرگونه شیر باقیمانده، درون مجراء و لوله خروج بخار خواهد شد. با قراردادن پیچ انتخاب‌گر بر روی موقعیت «O» (خاموش)، دستگاه را خاموش کنید.
۲. با یک دست، لوله کاپوچینوساز را محکم بگیرید و با دست دیگر، سری کاپوچینوساز را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را جدا کنید (شکل ۱۹).

۳. سری کاپوچینوساز را کاملاً با آب گرم بشویید.
۴. وارسی کنید و مطمئن شویید که دو سوراخ نشان داده شده با پیکان در شکل ۲۰، دچار گرفتگی نشده باشند و در صورت لزوم، با استفاده از یک سوزن، آنها را باز کنید.

۵. بخارساز را دوباره در جایش نصب نمایید، برای این کار، آن را وارد لوله بخار کرده، محکم به سمت بالا و درون لوله فشار داده و بچرخانید.

۶. کاپوچینوساز را هم با فشار دادن به سمت بالا و چرخاندن برخلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت، دوباره در جایش نصب کنید...

- خروجی را دوباره در جایش پیچ کرده و دقت کنید که کاملاً روی واشر قرار بگیرید.
- در صورتی که عملیات تمیزکاری آمده در بالا، به صورت منظم انجام نشوند، ضمانتنامه دستگاه، بیاعتبار خواهد شد.
۱. از حالاتی شیمیایی و شویندهای خورنده سطوح، برای تمیزکردن این دستگاه استفاده نکنید؛ تمیزکاری با پارچهای نرم و مرطوب کافی است.
۲. سینی جمع آوری چکه، مخزن آب، فنجان نگهدارنده صافی و صافی‌ها را به طور منظم تخلیه و تمیز کنید.
- برای خالی کردن سینی چکه، توری گرم‌کننده فنجان را بردارید، آب درون سینی را خالی کرده و سینی را با یک تکه پارچه تمیز کنید؛ سپس دوباره آن را در جایش نصب نمایید.
- برای تمیزکردن کامل مخزن آب و حتی ته آن، همیشه از برس‌های ویژه تمیزکردن بطری استفاده کنید.

خطر برق‌گرفتگی!

هرگز برای تمیزکاری دستگاه را در آب فرو نبرید؛ این یک دستگاه برقی است.

رسوب‌زدایی

- توصیه می‌شود پس از درست کردن هر ۲۰۰ قهوه یا حداکثر هر دو ماه یک بار، دستگاه را رسوب‌زدایی کنید.
- مراحل زیر را به ترتیب انجام دهید:
- مخزن را از محلول آب و ماده رسوب‌زدا پر کنید؛ نسبت‌های بین رسوب‌زدا و آب، بر اساس دستورالعمل‌های روی جعبه رسوب‌زدا تعیین می‌شود.
 - با چرخاندن و قراردادن پیچ انتخاب‌گر بر روی موقعیت دستگاه را روشن کرده و سبر کنید تا چراغ نشانگر **OK** روشن شود.
 - مطمئن شوید که نگهدارنده صافی به دستگاه وصل نیست و یک ظرف مناسب، زیر خروجی جوش‌آور قرار دهید.
 - پیچ انتخاب‌گر را چرخانده و بر روی موقعیت **قرار** دهید و بگذارید حدود یک‌چهارم محلول درون مخزن

- کفساز را با کشیدن از ته دریوش، از درون ظرف بیرون بکشید.
- واشر را در آورید.
- تمام قطعات را بشویید و صافی فلزی را به دقت در آب گرم و با استفاده از برس، تمیز کنید (شکل ۲۲).
- مطمئن شوید که سوراخ‌های صافی فلزی مسدود نشده باشند؛ در صورت لزوم، با استفاده از یک سوزن یا بهوسیله انجام عملیات رسوب‌زدایی، آن‌ها را تمیز و باز کنید (شکل ۲۳ را ببینید).
- مطابق شکل ۲۴، صافی و واشر را بر روی صفحه پلاستیکی نصب کرده و مطمئن شوید که زبانه روی صفحه پلاستیکی، کاملاً و به درستی، درون سوراخ واشر جا افتاده باشد.
- ترکیب قطعات بالا را دوباره درون محفظه ویرثه صافی فلزی قرار دهید (شکل ۲۵)، مطمئن شوید که زبانه کاملاً در سوراخ حامل، وارد شده است (پیکان شکل ۲۵ را ببینید).
- در پایان، دریوش را بچرخانید و محکم کنید (شکل ۲۶).
- بی‌توجهی به روش تمیزکاری بالا، انجام‌دادن مراحل آن و عدم رعایت ترتیب آن‌ها، باعث باطل شدن اعتبر ضمانتنامه خواهد شد.

تمیزکاری خروجی جوش‌آور

- پس از درست کردن تقریباً هر ۳۰۰ قهوه، خروجی جوش‌آور اسپرسو را باید به روش زیر تمیز نمایید:
- از داغ نبودن دستگاه و همچنین از عدم اتصال دوشاخه آن به پریز برق، اطمینان یابید.
 - با استفاده از یک پیچ‌گشته، پیچ نگهدارنده خروجی جوش‌آور را باز کنید (شکل ۲۶).
 - خروجی را درآورید.
 - جوش‌آور را با یک پارچه مرطوب، تمیز نمایید.
 - زیر آب داغ و با استفاده از یک برس، خروجی جوش‌آور را کاملاً تمیز کنید. مطمئن شوید که سوراخ‌ها، دچار گرفتگی نشده باشند و در صورت لزوم، با استفاده از یک سوزن، آن‌ها را باز کنید (شکل ۲۳).

دلونگی تحويل دهید. دورانداختن جداگانه لوازم خانگی جلوی پیامدهای منفی احتمالی ضد محیط‌زیست و سلامت را که ناشی از دورانداختن نامناسب زباله‌هاست می‌گیرد و امکان بازیافت مواد بالارزش و استفاده دوباره از آنها را در چرخه تولید فراهم ساخته، موجب صرفه‌جویی در مسایع و انرژی می‌شود. برای بادآوری دورانداختن جداگانه محصولات و لوازم خانگی، علامتی بر روی محصول زده شده که در آن یک سطح زباله ضرب در خورده است.

 این دستگاه با آیین‌نامه‌های زیر از اتحادیه اروپا، مطابق است:

- رهنمود مربوط به ولتاژ پایین، EC/۹۵/۲۰۰۶
- رهنمود EMD به شماره ۸۹/۳۳۶/EEC و تصحیح آن به شماره ۹۲/۲۱/EEC و ۹۳/۶۸/EEC
- رهنمود مربوط به تطابق مواد و لوازم جانبی در تماس با مواد غذایی، با آیین‌نامه شماره ۲۰۰۴/۲۰۰۴ اتحادیه اروپا

داده‌های فنّی

- توان: ۱۱۰۰ وات
- ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت، ۵۰-۶۰ هرتز
- گنجایش مخزن آب: ۱ لیتر
- فشار: ۱۵ بار
- طول سیم برق: ۱,۲ متر
- وزن: ۳ کیلوگرم
- بعاد: (۳۴۰×۲۸۵×۱۹۵) میلی‌متر

حالی شود: هر چندین دقیقه یکبار، پیج تنظیم بخار را بچرخانید و بگذارید مقدار اندکی محلول بیرون بیابد؛ اگرنه برای قطع جریان، دوباره پیج انتخاب‌گر را بر روی موقعیت  قرار دهید؛ بگذارید محلول حدود ۵ دقیقه، درون مخزن عمل کند.

۵. عملیات ذکر شده در مرحله ۴ را، سه بار دیگر یا حداقل تا حالی شدن کامل مخزن تکرار کنید.

۶. برای برطرف کردن پسماندهای محلول و رسوب از درون مجراهای درونی دستگاه، مخزن را به خوبی با آب بشویید و از آب تمیز (بدون ماده رسوب‌زدایی) پر کنید.

۷. پیج انتخاب‌گر را چرخانده و بر روی موقعیت  قرار دهید و بگذارید تا آب درون مخزن تماماً خارج شده و مخزن کاملاً خالی شود.

۸. عملیات بندهای ۶ و ۷ را دوباره تکرار کنید. تعمیر خرابی‌ها یا آسیب‌های مربوط به رسوب‌گرفتگی، مشمول خدمات ضمانت‌نامه نخواهد بود، مگر آن که عملیات رسوب‌زدایی به طور مرتباً و منظم و به روش بالا انجام شده باشد.



اطلاعات مهم برای دورانداختن درست
محصول مطابق با رهنمود ۲۰۰۲/۹۶/EC
اتحادیه اروپا

در پایان عمر مفید دستگاه، این محصول را نباید همراه با یا همانند زباله‌های خانگی و شهری دور انداده. باید آن را به یک مرکز مجاز جداسازی و بازیافت زباله در نزدیکی محل زندگی تان ببرید یا به یکی از مراکز مجاز خدمات

مشکل	دلایل ممکن	راه حل / چاره
قهوة اسپرسو اصلاً خارج نمی‌شود.	● مخزن آب ندارد. ● سوراخ‌های مجاری نگهدارنده صافی گرفته‌اند. ● خروجی جوش آور اسپرسو گرفته است. ● صافی گرفته است. ● مخزن درست جا نرفته است و دریچه زیرین آن باز نیست.	● همانند بخش «تمیز کاری خروجی جوش آور»، آن را تمیز کنید. ● همانند بخش «تمیز کاری صافی»، آن را تمیز کنید. ● مخزن را اندازی به پایین فشار دهید تا دریچه کف آن باز شود.
قهوة اسپرسو، به جای چکیدن از سوراخ‌ها، از لبه‌های نگهدارنده صافی می‌چکد.	● نگهدارنده صافی درست جا نرفته است. ● واشر جوش آور اسپرسو کشایندی خودش را از دست داده است. ● سوراخ‌های مجاری نگهدارنده صافی گرفته‌اند.	● نگهدارنده صافی را بچرخانید. ● واشر را بدیده تا در یک مرکز خدمات برای تان تعویض کنند. ● سوراخ‌ها را تمیز کنید.
قهوة اسپرسو سرد است.	● زمانی که کلید تحویل قهوه را فشار داده‌اید، چراغ نشانگر OK اسپرسو روشن نشده بوده است. ● عمل از پیش گرم کردن انجام نشده است. ● فنجان‌ها را از پیش گرم نکرده‌اید.	● صبر کنید تا چراغ OK اسپرسو روشن شود. ● همانند بخش «از پیش گرم کردن قهوه‌ساز»، آن را گرم کنید. ● فنجان‌ها را قبلاً گرم کنید.
پمپ زیادی سروصدامی کنند.	● مخزن آب خالی است. ● مخزن درست جا نرفته است و دریچه زیرین آن باز نیست.	● مخزن را دوباره پر کنید. ● مخزن را اندازی به پایین فشار دهید تا دریچه کف آن باز شود.
کف یا خامه قهوه خیلی روشن است (به تندي از خروجي بيرون مي آيد).	● قهوه آسیاب شده به اندازه کافی فشرده نشده است. ● قهوه آسیاب شده به اندازه کافی وجود ندارد. ● قهوه آسیاب شده خیلی درشت است. ● نوع قهوه آسیاب شده به کار رفته اشتباه است.	● قهوه آسیاب شده را محکم‌تر فشرده سازید (شکل ۶). ● مقدار قهوه آسیاب شده را افزایش دهید. ● تنها از قهوه آسیاب شده و بیژه اسپرسوسازها استفاده کنید. ● نوع قهوه آسیاب شده را عوض کنید.
کف یا خامه قهوه خیلی تیره است (به کندي از خروجي بيرون مي آيد).	● قهوه آسیاب شده زیادی فشرده شده است. ● مقدار قهوه آسیاب شده زیاد است. ● خروجی جوش آور اسپرسو گرفته است. ● صافی گرفته است. ● قهوه آسیاب شده خیلی ریز است. ● قهوه نم دار است یا زیادی ریز آسیاب شده است. ● نوع قهوه آسیاب شده به کار رفته اشتباه است.	● قهوه آسیاب شده را کمتر فشرده کنید (شکل ۶). ● مقدار قهوه آسیاب شده را کاهش دهید. ● همانند بخش «تمیز کاری خروجی جوش آور»، آن را تمیز کنید. ● همانند بخش «تمیز کاری صافی»، آن را تمیز کنید. ● تنها از قهوه آسیاب شده و بیژه اسپرسوسازها استفاده کنید. ● تنها از قهوه آسیاب شده و بیژه اسپرسوسازها استفاده کنید. مطمئن شوید که نم دار نشده باشد. ● نوع قهوه آسیاب شده را عوض کنید.
به هنگام درست کردن کاپوچینو، کاپوچینوساز کشیف است.	● شیر به اندازه کافی سرد نیست. ● کاپوچینوساز کشیف است.	● همیشه از شیر نیمه چرب سرد بخچالی استفاده کنید. ● سوراخ‌های کاپوچینوساز را، به ویژه آنهایی را که در شکل ۱۹ نشان داده شده‌اند، کاملاً تمیز کنید.