

5713216501/02.11

TSM® TSM SUCCESS MANUAL®
designed by **electro** suisse

www.nespresso.com



NOTICE

Lined writing area consisting of 18 horizontal lines.



الخصائص

ملاحظة:
تتوافق المواد والأكسسوارات التي
تلائم الطعام مع تشريعات الإتحاد
الأوروبي 1935/2004.

V	1300 واط كحد أقصى، 220-240V, 50/60Hz
P	19 بار كحد أقصى
kg	~ 6 kg
l	11,2
l	10,5
°C	حتى 45 درجة مئوية
cm	20,5 cm 34,2 cm 25,8 cm

22

الأكسسوارات الاختيارية



عدة إزالة الترسبات من نسبريسو



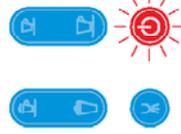
6 إضغط على أزرار تحضير اللاتيه
مكابتو واللونجو معا لمدة 5 ثوانٍ.
← يوضح زر تحضير قهوة
لونجو بشكل أسرع.



5 قم بوضع عبوة واحدة وأعلى الأقل 600
مل تحت كى من مخرج القهوة وقهوة
الماء الساخن.



4 إمدأ حُرّ 500 مل من الماء
و100 مل من منتج تسبيريسو لتنظيف
الرواسب.



14 قم بتفريغ الصينية وغسل خرّان
المياه، نظف الجهاز براسطة قطعة
قماش رطبة.
← بهذا، تكون قد انتهيت من
تنظيف الجهاز من الرواسب.



13 يتدفق الماء من مخرج القهوة
وقهوة الماء الساخن.
← بعد الانتهاء، ينتقل الجهاز إلى
نمط توفير الطاقة.



12 إضغط على زر تحضير
قهوة لونجو.
← تضبي أزرار تحضير
قهوة لونجو ولاتيه ماكابتو
بالتناوب.



11 قم بوضع العبوات تحت مخرج
القهوة وقهوة الماء الساخن.

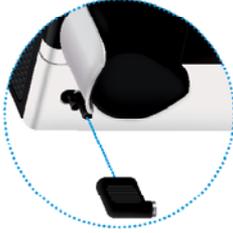
تنظيف الجهاز من الترسبات.



20



3 فُـمُ بتفريغ عبوة الكيسرات وصينية التقطير وتنظيفها. فَرِّغ خزان المياه.

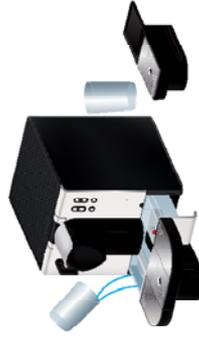


2 ركب قهوة الماء الساخن. عندها، تضيء أزرار تحضير قهوة الإسبريسو واللونغو.

تحذير
يرجى قراءة تدابير السلامة على منتج إزالة الترسبات. قد يكون محلول إزالة الترسبات مضرًا. تجب اتصاله بالعينين والبشرة وكافة الأسطح. لا تستخدم الخل إذ قد يعطل الجهاز. إن منتج إزالة الترسبات متوفر لدى نادي نسبريسو.



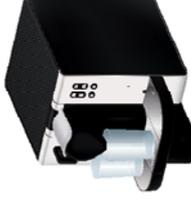
1 نظف الجهاز من الرواسب الصلبة عندما يضيء زر توفير الطاقة باللون البرتقالي (نمط الاستعداد).



10 أفرغ العبوة وصينية التقطير. اغسل خزان المياه بماء وماء بيماء صالحة للشرب حتى أقصى مستوى MAX.



9 إنتظر حتى يومض زر تحضير قهوة لونغو فقط.



8 يتدفق منتج التنظيف بالتناوب من مخرج القهوة ووفرة الماء الساخن.



7 اضغط على زر تحضير قهوة لونغو. ← ترمض أزرار تحضير قهوة اللونغو باللون البرتقالي بالتناوب.

إعادة تعيين مستوى الإملاء المضبوط على إعدادات المصنع

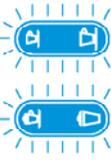
المنتج	الكميات المحددة مسبقاً
اسبريسو	40 مل
لونغو	110 مل
كابوتشينو	50* مل من الحليب، 40 مل من القهوة
لاتيه ماكياتو	150* مل من الحليب، 40 مل من القهوة
ماء ساخن	125 مل

*يعتمد حجم رغوة الحليب على نوع الحليب المستعمل وعلى حرارته.



3 ← تتم إعادة الكميات إلى إعدادات المصنع

x3



2 ← توضع أزرار تحضير القهوة والحليب 3 مرات.



1 إضغط على زر توفير الطاقة لمدة 5 ثوانٍ (عندما يكون الجهاز في وضع التشغيل).



تقل

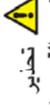
5 إضغط على زر توفير الطاقة لتأكيد الإعدادات والخروج من النظام.



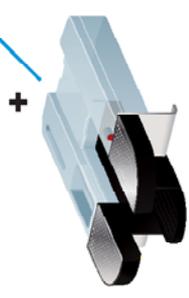
مستوى الإملاء المضبوط	مستوى الإملاء المضبوط	مستوى الإملاء المضبوط	مستوى الإملاء المضبوط	مستوى الإملاء المضبوط
> 21° dH > 38° FH > 380 mg/l CaCO ₃	14° dH - 21° dH 25° FH - 38° FH 250 - 380 mg/l CaCO ₃	7° dH - 14° dH 13° FH - 25° FH 130 - 250 mg/l CaCO ₃	3° dH - 7° dH 5° FH - 13° FH 50 - 130 mg/l CaCO ₃	< 3° dH < 5° FH < 50 mg/l CaCO ₃
أربعة أضواء	ثلاثة أضواء	ضوئين	ضوءاً واحداً	أطلقى جميع الأضواء

تفريغ الجهاز

18



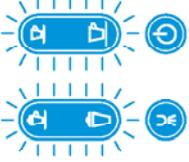
تحذير
في حالة عدم استعمال
الجهاز لفترة طويلة، من
الضروري تفريغه، فقد
تتجمد السوائل داخله
وتسبب تعطله.



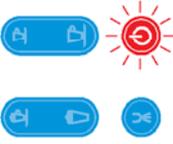
1 شغل الجهاز وقت
تفريغ خزان الماء.



2 اضغط على أزرار تحضير
الكاپوشينو وإسبريسو
معاً لمدة 5 ثوانٍ.
← يدخل الجهاز في
حالة التفريغ.

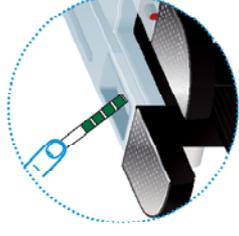


3 توضع أزرار تحضير
الكاپوشينو واللاتيه ماكياتو
بالتناوب حتى يتم تفريغ
الأنايب بالكامل.



4 عند انتهاء العملية، ينتقل
الجهاز إلى نظام توفير
الطاقة.

ضبط صلابة المياه



1 إغمس شريط التجربة لفترة
وجيزة (ثانية واحدة) في الماء.
قم بإزالة فائض الماء وانتظر
لدقيقة.



2 أدر نظام توفير الطاقة عبر
الضغط على زر الانتظار اضغط
على أزرار تحضير الكاوشينو
وقهوة لونغ لمدة 3 ثوانٍ.



3 يضيء زر توفير الطاقة
بلون برتقالي.



4 اضغط على زر الماء الساخن
بالتتابع لتغيير إمداد صلابة
المياه بحسب الجدول.



4 استمر في الضغط على زرّ شطف الجهاز بالماء إذا أردت تنظيفًا إضافيًا، وإلا أترك الرّين.



5 انتهت عملية شطف الجهاز بالماء، أضبت زرّاد وصفة الحليب.



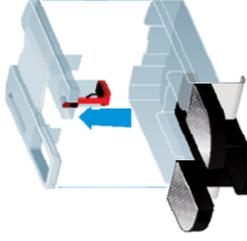
6 قُم بوضع عبوة الحليب في البراد.



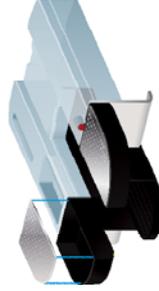
7 نظّف الأثابيب بواسطة قطعة قماش رطبة لإزالة رواسب الحليب.



4 عندما يكون مؤشر مستوى صينية التقطير بارزًا، ارفع المصفاة. أفرغها وغسلها بالماء.



5 ارفع غطاء خزّان الماء، ثم أفرغ الخزّان وغسله بالماء. لا تضع خزّان الماء وغطاءه في الجارية.



6 ارفع شبكة الألواح الجانبية ونظفها.



7 استعمل قطعة قماش رطبة وعمامًا متغلّفًا معتدلًا لتنظيف سطح الجهاز.

أشطف الجهاز بالماء بعد تحضير وصفة الحليب

ملاحظة

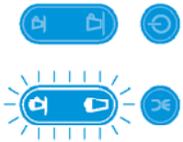
أترك الحليب في العبوة خلال هذه العملية. إن وظيفة الشطف بالماء هذه مهمة لتنظيف أنابيب جهاز تحضير الكابوتشينو السريع RAPID CA - PUCINO بعد كل استعمال.

تحذير

إذا أصبحت فتحة سكب الحليب ساخنة، يبرز خطر الاحتراق، لذا، يجب استعمال الجهاز بحذر.



1 إضغط على زر شطف الجهاز بالماء لمدة 12 ثانية على الأقل.



2 تبدأ عملية الغسل بالماء. توضح أزرار وصفة الحليب لمدة 12 ثانية.



3 قم بوضع عبوة تحت فتحة سكب الحليب.

16

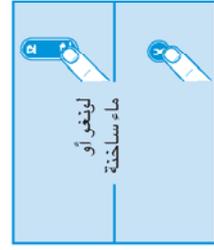
التنظيف اليومي

ملاحظة

لا تستعمل أي عوامل منظفة قوية أو منظف مذيب. لا تضع الجهاز في الجلاية.



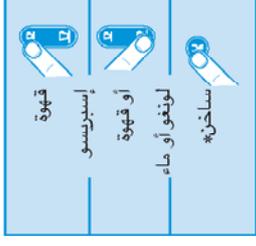
1 قم بتركيب فوهة الماء الساخن، ثم، ضع عبوة تحت مخرج القهوة وفوهة الماء الساخن.



2 لشطف الأنابيب بالماء، إضغط على زر قهوة لونغو أو زر الماء الساخنة (من دون وجود كبسولة في الداخل).



3 أفرغ الماء المتبقي والكبسولات، ثم اغسل القطع بالماء.



يجب أن يكون نظام الماء الساخن في حالة الاستعداد، عد إلى قسم مفهوم توفير الطاقة، صفحة 6



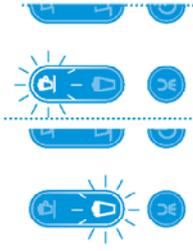
6 ارفع المقبض لإخراج الكبسولة (تقع في عبوة الكبسولات).
أغلق المقبض.

5 بعد 3 ثوانٍ،
بوضوح الزر ثلاث مرات لتأكيد الكمية الجديدة المختارة.

4 اضغط على زر قهوة إسبريسو أو لونغو أو زر الماء الساخن ولا تتركه إلا عندما يصل إلى مستوى الكمية المطلوبة.



7 ارفع المقبض لإخراج الكبسولة.
أغلق المقبض.



6 بعد ثلاث ثوانٍ،
بوضوح الزر 3 مرات لتأكيد الكمية الجديدة.



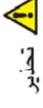
5 اضغط على الزر نفسه،
تبدأ عملية تحضير القهوة.
عند ترك الزر تحفظ كمية القهوة.



4 يبدأ تشكل رغوة الحليب، عند ترك الزر تحفظ كمية الحليب.

تعديل الكمية لتناسب مع الماء الساخن / قهوة إسبريسو / قهوة لونغو

14



تحذير
إننا كانت كمية القهوة مبرجة
لتنطوي 150 مل. أترك الجهاز
ليبرد لمدة 5 دقائق قبل تحضير
فإنجان قهوة لخر انتبه من
الإحماء المفرط!



- 1 الكميات المكنة:
- 20 إلى 300 مل من القهوة
- 50 إلى 400 مل من الماء
الساخن

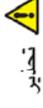


- 2 افتح القبض. أدخل الكبسولة
وأغلق القبض من جديد.
(فقط لبرمجة تحضير القهوة)



- 3 قُم بوضع كوب مناسب تحت
مخرج القهوة أو فوهة الماء
الساخن.

تعديل الكمية لتناسب مع قهوة كابوتشينو / لاتيه ماكياتو



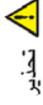
تحذير
إننا كانت كمية القهوة مبرجة
لتنطوي 150 مل. أترك الجهاز
ليبرد لمدة 5 دقائق قبل تحضير
فإنجان قهوة لخر انتبه من
الإحماء المفرط!



- 1 الكميات المكنة:
- 30 إلى 200 مل من
الحليب
- 20 إلى 300 مل من
القهوة



- 2 افتح القبض. أدخل
الكبسولة وأغلق
القبض من جديد.



تحذير
إننا لم تكن عبوة الحليب
موضوعة بالشكل
المناسب، هناك خطر
الإصابة بحروق.
< استعمال دائماً عبوة
الحليب مع الغطاء
وقمعة سكب الحليب
المرفقتين. إذا أصبحت
القمعة ساخنة، يبرز
خطر الإصابة بحروق.
توخ الحذر عند استعمال
الجهاز.



- 3 قُم بوضع كوب كابوتشينو أو
لاتيه ماكياتو تحت فتحة سكب
الحليب. اضغط على زرّ تحضير
الكابوتشينو أو قهوة لاتيه ماكياتو.

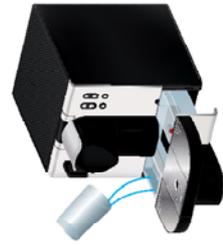


5 ارفع المقبض لإخراج الكبسولة (تقع في عبوة الكبسولات).
أغلق المقبض.

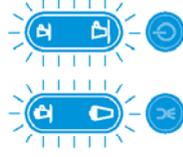


4 تعتمد سرعة التدفق على نوع القهوة.

إننا كان خزّان الماء فارغاً خلال التحضير،



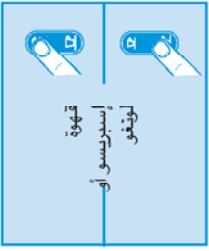
2 انزع عبوة الحليب وأملأ خزّان الماء بمياه صالحة للشرب. اضغط على الزرّ المناسب.
تبدأ عملية التحضير مجدداً.



1 توضح أزرار وصفات الحليب والقهوة لمدة 5 ثوانٍ. خزّان الماء فارغ.

تحضير قهوة إسبريسو وقهوة لونغو.

12



3 إختار قهوة إسبريسو أو لونغو (كوب صغير أو كبير).
← يوضع الزر.



2 ثم يوضع كوب كبير بما فيه إكفاية تحت مخرج القهوة.



1 إفتح القبض. أدخل الكبسولة وألق القبض من جديد.

إرشادات لجميع أنواع المشروبات.

عندما تبدأ عملية التحضير



1 يوضع الزر الذي تم تشغيله.

إلغاء التحضير

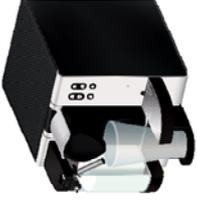


2 لإلغاء التحضير إضغط على الزر نفسه.



6. قُم باختيار كابوتشينو أو لاتيه ماكياتو.
← يوضع الزر.

⚠ تحذير
إذا أصبحت فتحة سكب الحليب ساخنة، يبرز خطر الاحتراق. لذا، يجب استعمال الجهاز بحدراً.

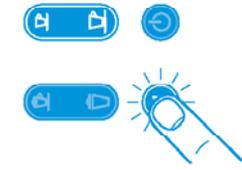


5. قُم بوضع كوب كابوتشينو أو لاتيه ماكياتو تحت مخرج القهوة وعمل فتحة سكب الحليب.

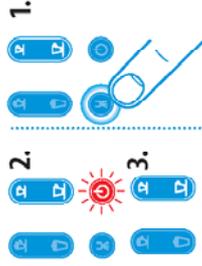


4. قُم بتعديل منظم الرغوة حسب كمية الرغوة المرغوب فيها وحسب نوع الحليب الذي تستعمله.

تحضير الماء الساخن. نمط توفير الطاقة ECO-MODE: عُد إلى قسم مفهوم توفير الطاقة



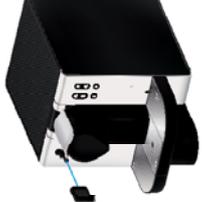
4. إضغط على زر الماء الساخن.
← ينسكب الماء الساخن في الكوب.



3. 1. إذا كان الجهاز في نمط توفير الطاقة ECO-MODE (ضوء الماء الساخن خافت)، إضغط على زر الماء الساخن لتشغيل نظام الماء الساخن.
2. يوضع زر توفير الطاقة: يحتاج نظام الماء الساخن إلى 35 ثانية لكي يسخن.
3. ضوء ثابت جاهز.

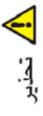


2. قُم بوضع كوب كبير بما في الكفاية تحت الفتحة.

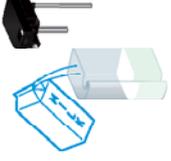


1. قُم بتركيب قوامة الماء الساخن.

تحضير الكابتوشينو واللاتيه ماكياتو



تحذير
إذا لم تكن عبوة الحليب موضوعة بالشكل المناسب، هناك خطر الإصابة بحروق.
← استعمل دائماً عبوة الحليب مع الغطاء وفتحة سكب الحليب المرقتين.



1 انزع غطاء عبوة الحليب وأصلاه بالكمية الرغبة من الحليب (0,5 لتر كحد أقصى).



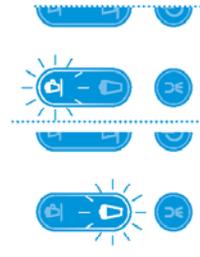
2 أغلق عبوة الحليب وأرفقها بالجهاز. ضوء يومض: يحتاج نظام تحضير الحليب لمدة 55 ثانية ليصبح جاهزاً ضوء ثابت: جاهز.



3 افتح القبض وأدخل الكبسولة، ثم أغلق القبض.

10

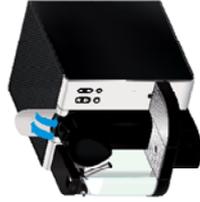
تحضير الكابتوشينو واللاتيه ماكياتو



7 ينسكب الكابتوشينو أو اللاتيه ماكياتو في الكوب.



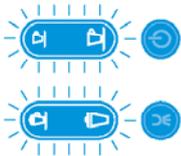
8



9 ارفع القبض لإخراج الكبسولة (تقع في عبوة الكبسولات).
أغلق القبض.



10 بعد التحضير:
← يُرجى العودة إلى قسم غسل الجهاز بلقاء بعد تحضير وصلة الحليب.



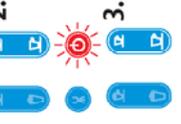
8 في حال عدم تدفق الماء، يُرجى العودة إلى فصل الكشف عن الأعطال وإصلاحها.



7 عملية الغسل بالأدوية: حضّر 3 أكواب من قهوة لونغو عبر الضغط على زر لونغو (من دون وجود كبسولة في الداخل). ثم دغ الماء الساخن يتدفق 3 مرات من خلال الضغط على زر الماء الساخن.



6 1. اضغط على زر الماء الساخن
2. يحتاج نظام الماء الساخن إلى 55 ثانية لكي يسخن.
(يوضح زر نمط توفير الطاقة) ضوء ثابت: جاهز



5 1. يحتاج نظام تحضير القهوة إلى مدة 40 ثانية لكي يسخن. (يوضح زر نمط توفير الطاقة) ضوء ثابت: جاهز
2. ضوء ثابت: جاهز
ضوء خافت: الماء الساخن في وضع الانتظار



4 لتحضير الماء الساخن، اضغط على زر الماء الساخن مرة واحدة لتشغيل نظام الماء الساخن.
ثم، عد إلى قسم "تحضير الماء الساخن"



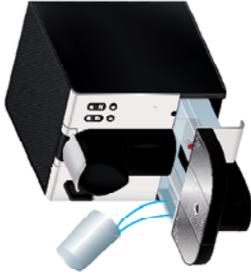
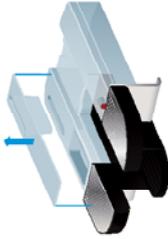
ملاحظة
لتحضير قهوة كابوتشينو/لاتيه ماكياتو، عد إلى قسم "تحضير قهوة كابوتشينو ولاتيه ماكياتو"

ملاحظة
لتحضير القهوة، عد إلى قسم "تحضير قهوة إسبريسو ولونغو"

خلال الاستعمال الأول أو بعد فترة طويلة من عدم الاستعمال

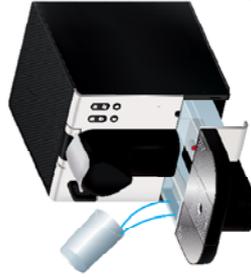
8

1. ارفع الغطاء الواقي عن خزان الماء، الورقة البلاستيكية عن صينية وشبكة التقطير وعن أطراف الشبكة.
2. قُم بملء خزان الماء ببياه صالحة للشرب حتى أقصى مستوى.
3. قُم بتركيب فوهة الماء الساخن، ثم ضع وعاء صغيراً تحت مخرج القهوة وقوة الماء الساخن.
4. قُم بتوصيل الجهاز بالمأخذ الكهربائي وتشغيل الجهاز.



شغل الجهاز.

1. قُم بملء خزان الماء ببياه صالحة للشرب حتى أقصى مستوى.
2. شغل الجهاز.
3. ا. يحتاج نظام تحضير القهوة إلى مدة (4) ثانية لكي يسخن، (يوميض زر لمحا تغيير الطاقة)
ب. ضوء ثابت: جاهز
ج. ضوء خافت: الماء الساخن في وضع الانتظار



ما من مؤشر ضربي.	← تأكد من اللخذ الكهربائي الرئيسي. القبس، الجهد الكهربائي (الفولتية) والحصّام الكهربائي (بيون). في حال وجود مشاكل، اتّصل بتنادي تسيريسو.
ما من قهوة، ما من ماء.	← إن خزّان الماء فارغ، فمّ بملئه بمياه صالحة للشرب.
تخرج القهوة بغاية البطء.	← نظّف الجهاز من الترسبات إذا لزم الأمر. يُرجى الرجوع إلى القسم المتعلّق بالترسبات.
إن القهوة ليست ساخنة بما فيه الكفاية.	← تعتمد سرعة التدفق على نوع القهوة.
يتسرب الماء من حجرة الكبسولات (يوجد ماء في عبوة الكبسولات).	← نظّف الجهاز من الترسبات إذا لزم الأمر.
شّبة وميض غير منتظم.	← سخّن الكوب مسبقاً.
لا يخرج قهوة من الجهاز وأيضاً فقط ماء (على الرغم من إدخال الكبسولة).	← نظّف الجهاز من الترسبات إذا لزم الأمر.
لا يمكن إغلاق المقيض بالكامل.	← فمّ بوضع الكبسولة بالشكل المناسب. إذا حصل تسرب، اتّصل بتنادي تسيريسو.
إن نوعية رغوة الحليب غير مرضية.	← أرسل الجهاز لإصلاحه أو اتّصل بتنادي تسيريسو.
يضيء زرّ توفير الطاقة بلون برتقالي.	← في حال وجود مشاكل، اتّصل بتنادي تسيريسو.
يوميض زرّ تحضير قهوة لونغو بسرعة أكبر.	← فمّ بتفوية عبوة الكبسولات. تأكد من عدم وجود كبسولة عالقة داخل عبوة الكبسولات.
توميض أزرار الموصفات الأربعة لمدة 5 ثوان.	← تأكد من استعمال حليب خال من الدسم أو قليل الدسم ومبرد (حوالي 4 درجات مئوية).
يوميض زرّ توفير الطاقة بسرعة أكبر.	← تأكد من نظافة منظم الرغوة وفي حال لم يكن نظيفاً، ضعه في الحلاية إلى جانب القلم الأخرى لعبوة الحليب.
توميض جميع الأزرار بالتناوب.	← نظّف الجهاز من الرواسب الصلبة، يُرجى العودة إلى قسم إزالة الرواسب ص 20.
أصبح زرّ الماء الساخن خافئاً.	← إن الجهاز في حالة إزالة الرواسب.
	← فمّ بملء خزّان الماء بمياه صالحة للشرب.
	← إن الجهاز ساخن جداً، انتظر حتى يبرد.
	← إن الجهاز في نظام التدفيع الشامل. إن استمرّ هذا الوضع، يُرجى الاتصال بتنادي تسيريسو.
	← تمّ ضبط الجهاز حسب نمط توفير الطاقة ECO-MODE، يُرجى العودة إلى الصفحة 6

مفهوم توفير الطاقة

6

تم تزويد هذا الجهاز بنمط توفير للطاقة يسمح بتشغيل الماء بفعالية أكبر الأمر الذي يساعد في ترشيد استهلاك الطاقة.

لا يعمل نظام الماء الساخن تلقائياً عند تشغيل الجهاز أو عند إدخال فوهة الماء الساخن.

يخفت ضوء الماء الساخن، الجهاز يدخل في نمط توفير الطاقة ECO-MODE. إضغط على زر الماء الساخن لتشغيل نظام الماء الساخن. يبقى هذا النظام في وضع الاستعداد لمدة 10 دقائق بعد الاستعمال.

إن إعدادات شركة التصنيع مضبوطة على نمط توفير الطاقة ECO-MODE. استعمل هذا الإعداد عندما تريد توفير الطاقة.

إيقاف نمط توفير الطاقة ECO-MODE



إزغ فوهة الماء الساخن.



إضغط على زر الماء الساخن وابقه مضغوطة لمدة 5 ثوان على الأقل. توخض أزرار تخصيص قهوة الكابتشينو/اللاتيه، ماكياتو مرة واحدة (عندما يكون نمط توفير الطاقة ECO-MODE مفعلاً) ومزجين (عندما يكون نمط توفير الطاقة غير مفعّل).
(إعادة تشغيل نمط توفير الطاقة، تُبغ الخطوات نفسها)

كما أنّ هذا الجهاز مرود بإعدادين قابلين للبرمجة لنمط توفير الطاقة ليتزوما مع عادات الاستهلاك الشخصية لديه: 30 دقيقة أو ساعتان. يدخل الجهاز نمط توفير الطاقة بعد انتهاء المدة الزمنية التي تكون قد اخترتها.

تفعيل نمط توفير الطاقة بعد 30 دقيقة من الاستعمال الأخير (عداد شركة التصنيع).



إضغط على زر الكابتشينو والإسبريسو عند تشغيل الجهاز



بينما تقوم بتشغيل الجهاز سيومض زر الماء الساخن لتأكيد مهلة 30 دقيقة.

1 قم بإطفاء الجهاز.



تشغيل نمط توفير الطاقة بعد ساعتين من الاستعمال الأخير. -اطفى الجهاز

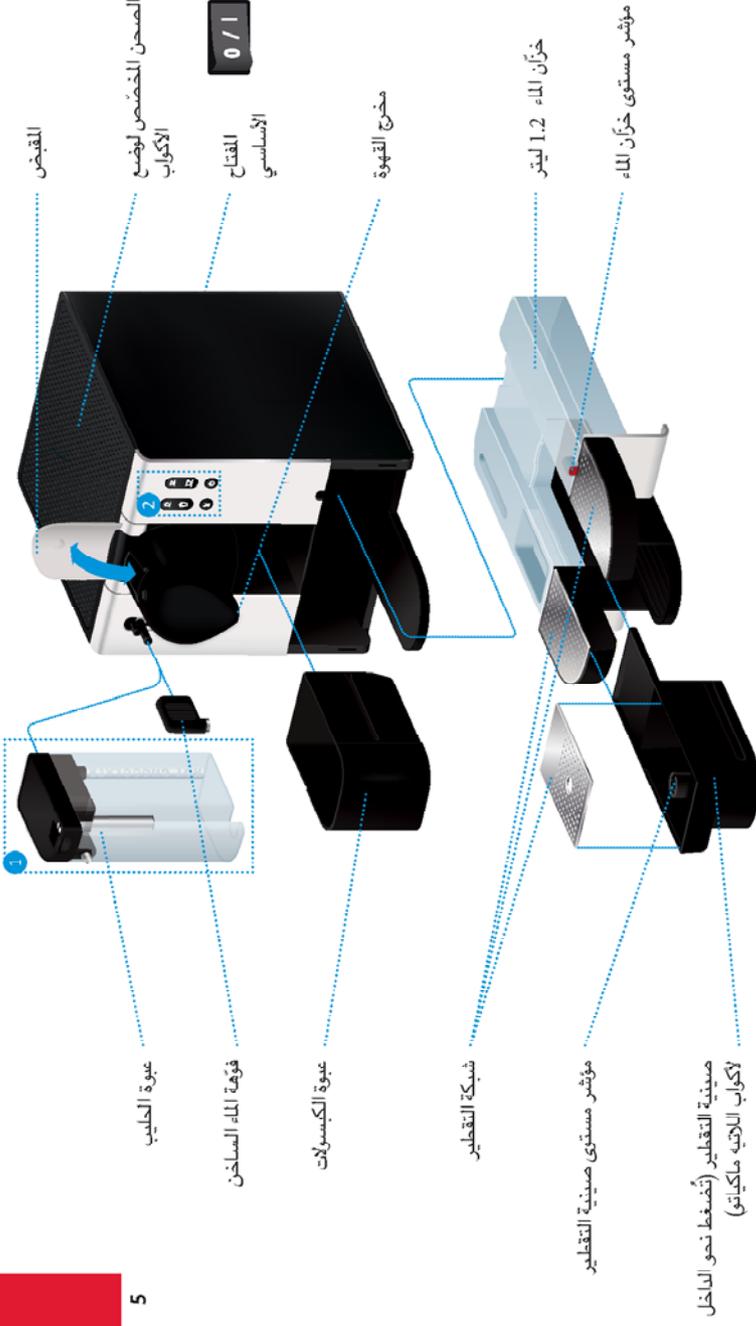


إضغط على زر الكابتشينو واللونغو عند تشغيل الجهاز



بينما تقوم بتشغيل الجهاز سيومض زر الماء الساخن مزجين لتأكيد مهلة ساعتين.





5

1

منظّم الرغوة

أقل كمية رغوة

أقصى كمية رغوة

عبوة الحليب - نظام تحضير الكابتشينو السريع

زّب الغسل

عبوة الحليب (ليتر) (يجب وضعها في البراك)

قنّحة سكب الحليب

2

الأزرار

إسبريسو

كابوتشينو

لينغو

لاّته ماكيناتو

ماء ساخن

نظام توفير الطاقة

20

الرواسب صفة

التبنيّة لتنظيف الجهاز من

20

زّب توفير الطاقة

إنا كانت عبوة الحليب في مكانها المحدد، يكون زّب وصفة الحليب والقهوة في وضع التشغيل.

إنا كانت قوومة الماء الساخن مركبة، تكون أزرار القهوة الساخن حاقنة.

يُرجمّ العودة إلى مفهوم توفير الطاقة في الصفحة 6



4

14

إجراءات مهمة للوقاية



يُرجى قراءة الإرشادات وتابعها بالكامل لتجنب أي أذى وضّرر ممكن.

- إنَّ الجهاز ليس مصمماً ليستهلمه أشخاص (بما في ذلك الأطفال) يعانون من ضعف في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يفتقرون إلى الخبرة والمعروف: إلا إذا كانوا قد خضعوا لإشراف شخص مسؤول عن سلامتهم أو تمَّ تزويدهم بإرشادات حول استعمال الجهاز من هذا الشخص. ويجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- قُم بإعطاء القُبض دائماً ولا ترفعه أبداً أثناء تشغيل الجهاز إذ قد تعرّض نفسك لخطر الإصابة بحروق. لا تضع أصابعك مكان إدخال الكبسولات، انتبه من خطر الإصابة بحروق!
- لا تضع أصابعك تحت مخرج القهوة أو فتحة سكب الحليب أو فتحة الماء الساخن.
- لا تستخدم أبداً كبسولة مثقاة إذ قد تنسكب المياه حولها عندما لا تخترقها الشفرات ممَّا يؤدي إلى تعطيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز من دون صبغية التقطير ومصفاة التقطير.
- إذا كانت كمية القهوة مبرمجة لتتخطى 150 مل: أترك الجهاز ليبرد لمدة 5 دقائق قبل تحضير قهوجان قهوة آخر، انتبه من الإحماء المحرقة.
- تخلف الجهاز من الرواسب الصلبة بانتظام وفقاً للإرشادات، وإلا قد يتعطل ويشكل خطراً على الصحة.
- يعتمد هذا الجهاز على كبسولات نسبريسو المتوفرة حصرياً لدى نادي نسبريسو.
- إنَّ استعمال كبسولات نسبريسو من الضامن الوحيد للأداء الأفضل للماكينة نسبريسو وطول عمرها.

يُصح الاحتفاظ بهذه الإرشادات وتعميرها إلى أي مستخدم تال.



- التخلص من الجهاز والحماية البيئية
- يحتوي جهازك على مواد ثمينة يمكن استرجاعها أو إعادة تدويرها. إنَّ تجزئة النفايات المنبثقة إلى أنواع مختلفة تسهّل إعادة تدوير المواد الخام الثمينة. أترك الجهاز في مكان لجمع المواد القابلة لإعادة التدوير. يمكنك الحصول على معلومات حول التخلص من الجهاز لدى السلطات المحلية.
- إنَّ الجهاز ومواد التوصيب مصنوعان من مواد جديدة قابلة لإعادة التدوير.

- تجنب خطر صدمة كهربائية وحروق مبيت
- في حال كان السلك تالفاً، لا تشغّل الجهاز وأدماً رجهه إلى نادي نسبريسو أو إلى أي شخص مؤهل للقيام بإصلاحه.
- قُم بتوصيل الماكينة بمنفذ رئيس جهاز أرضي فقط. تأكد من مطابقة الجهد الكهربائي الخاص بالمنفذ (مصدر الطاقة) وذلك المحدد على لوحة المواصفات، لا يسري مفعول الكفالة في حال استخدام توصيل غير صحيح.
- في حال بدت الحاجة لسلك تمديد، استخدم سلكاً مجهزاً بخط أرضي فقط على أن يكون مقطع كل حافة 1.5 مم² على الأقل.
- لا تسحب السلك فوق حافة حادة، لا تقم بتثبيت ولا تدعه يتدلى. أبقِ السلك بعيداً عن الحرارة أو الرطوبة.
- لتجنب الخطر يجب عدم وضع الجهاز أبداً على أو بالقرب من سطح ساخن على غرار السخن، أوقاعات الطبخ، أو أسنّة النار المكشوفة، أو الأجهزة المشابهة. يجب وضعه دائماً على سطح ثابت ومجناس ومقاوم للحرارة والسوائل. كالماء والقهوة ومنظف الرواسب الصلبة أو أي سائل مشابه.
- إضصل الجهاز عن المنفذ الكهربائي الرئيسي عندما يبقى خارج الاستعمال لفترة طويلة.
- إفضّل الجهاز عبر سحب القُبض الكهربائي وليس السلك لتجنب خطر إتلاف السلك.
- يجب عدم لمس السلك أبداً عندما تكون البان رطبتين.
- لا تغبر الجهاز أو جزءاً منه بالماء أبداً ولا تضعه في الجلاية الكهربائية والمياه معاً يشكلان خطراً وقد يؤديان إلى الإصابة بصدمة كهربائية مميتة.
- لا تفتح الجهاز إن الجهد الكهربائي في الداخل خطيراً
- لا تضع شيئاً في الفوهات، فقد يؤدي ذلك إلى اندلاع حريق أو إلى الإصابة بصدمة كهربائية
- استعمل دائماً عبوة الحليب مع الغطاء وفتحة سكب الحليب الريفقتين.
- يجب تجنب أي ضرر ممكن عند تشغيل الجهاز
- تمَّ تصميم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط. لا يتحمّل المصنّع أي مسؤولية تجاه أي استعمال تجاري أو غير مناسب للجهاز، أو أي حالة عدم التزام بالإرشادات كما أن الكفالة لا تطبق في هذه الحالات.
- إنَّ هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط. لم يتمَّ تصميمه للاستعمال:
- في المطابخ المخصصة لغرفاء العمل في الحالات، المكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
- في الزاوي؛
- من قبل الزلاء في الفنادق والمطبات والبيئات السكنية الأخرى؛
- البيئات المخصصة للتفم وتناول الطفون.
- إنزع القُبض من المنفذ الكهربائي في حال عدم استعمال الجهاز لفترة طويلة – خلال العطلة، إلخ...
- لا تستخدم الجهاز إذا كان معطلاً أو لا يعمل بشكل صحيح تماماً. إنزع القُبض فوراً من منخذ الطاقة، قُم بإعادة إجهاز إلى نادي نسبريسو لفحصه أو إصلاحه أو التعديل فيه. قد يتسبب الجهاز المعطل بصددمات كهربائية وحروق واندلاع نار.

تسبب سوء نظام حصري لتخصير قهوة إسبريسو مثالية مرة تلو الأخرى.
إن جميع أجهزة تسبب سوء نظام استخراج للقهوة حائز على براءة اختراع يضمن ضغط يصل حتى 19 بار. لقد تم ضبط كل معيار بدقة كبيرة لضمان استخراج جميع النكهات من كل غران كرو، وذلك من أجل منح القهوة منبتها وصنع رغبة مثالية وسلسلة بشكل استثنائي.

- 3 إجراءات مهمة للرقابة.....
- 5 نظرة شاملة.....
- 6 مفهوم توفير الطاقة.....
- 7 الكشف عن الأعطال وإصلاحها.....
- 8 خلال الاستعمال الأول أو بعد فترة طويلة من عدم الاستعمال.....
- 8 شغل الجهاز.....
- 10 تخصير الكابتشينو واللاتيه ماكياتو.....
- 11 تخصير الماء الساخن.....
- 12 تخصير قهوة إسبريسو وقهوة لونغو.....
- 12 إرشادات لجميع أنواع المشروبات.....
- 14 تعديل الكمية لتناسب مع الماء الساخن/قهوة إسبريسو/قهوة لونغو.....
- 14 تعديل الكمية لتناسب مع قهوة كابوتشينو/لاتيه ماكياتو.....
- 16 أنشطة الجهاز بلاء بعد تخصير وصفة الحليب.....
- 16 التنظيف اليومي.....
- 18 تفريغ الجهاز.....
- 18 ضبط صلابة المياه.....
- 19 إعادة تعيين مستوى الإمتلاء المضبوط على إعدادات المصنع.....
- 20 تنظيف الجهاز من الترسبات.....
- 22 الخصائص.....
- 22 الأكسسوارات الاختيارية.....



تشكل هذه الإرشادات جزءاً من الجهاز يُرجى قراءتها بالكامل بالإضافة إلى إرشادات السلامة قبل تشغيل الجهاز.



الإرشادات

