

تعليمات الأمان

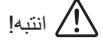
الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات

التحذيرات الهامة دائماً ما تكون مصحوبة بهذه الرموز. و لذلك من الأهمية بمكان مراعاة واحترام كافة هذه التحذيرات.



خطر!

عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق الناتجة عن التعرض للصددمات الكهربائية الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر.



انتبه!

إن عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق أو قد يؤدي إلى إتلاف الجهاز.



خطر التعرض للحروق!

عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يكون سبباً في الإصابة بالحروق.



انتبه جيداً:

يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

تحذيرات أمان هامة للغاية

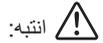


خطر!

حيث إنَّ الجهاز يعمل بالتيار الكهربائي، لا يمكن استبعاد حدوث صدمات كهربائية.

انتبه جيداً لتحذيرات الأمان التالية:

- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أرجل مُبتلة.
- لا تلمس القابس الكهربائي بأيدي مُبتلة.
- تأكد دائماً من أنَّ مأخذ التيار الكهربائي يسهل الوصول إليه، لأن هذه هي الوسيلة الوحيدة التي تساعدك على فصل القابس في حالة الطوارئ.
- عندما تريد فصل القابس الكهربائي من مأخذ التيار توجه مباشرة إلى القابس. لا تحاول أبداً سحب أو انتزاع الكابل لأن هذا قد يسبب تلف الكابل.
- لفصل الجهاز نهائياً، قم بزعق قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- في حالة إصابة الجهاز بأي تلف أو أعطال، لا تحاول أبداً إصلاحه بنفسك. بل أطفئ الجهاز، افصل القابس من التيار وتوجه به إلى أقرب مركز خدمة فني.
- إذا كان هناك تلف في القابس أو في كابل التغذية، فقم على الفور باستبداله بالكامل من مركز خدمة دي لوج الفني، وذلك تجنباً لحدوث أي أخطار.



انتبه!

احفظ بمواد التعبئة والتغليف (مثل أكياس البلاستيك، رغبة البوليسترين)، بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.



انتبه!

لا يُسمح باستخدام هذا الجهاز للأشخاص (بمن فيهم للأطفال) الذين يعانون من نقص القدرات البدنية- النفسية - الحسية، أو

الذين ليس لديهم ما يكفي من الخبرة والمعرفة، إلا إذا تم تدريبهم بعناية على يد شخص مسؤول عن سلامتهم الشخصية. انتبهوا جيداً للأطفال ولا تتركوهم يعثروا بالجهاز.



خطر التعرض للحروق!

هذا الجهاز يعمل على تسخين الماء مما يؤدي أثناء الاستعمال إلى تكون بخار الماء. انتبهوا جيداً حتى لا يصيبكم الرذاذ الساخن أو بخار الماء بالأذى.

الاستعمال المطابق للغرض

صُنِعَ هذا الجهاز بغرض إعداد القهوة و تسخين المشروبات. صُمِّمَ هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. و لا يسمح باستخدامه في الأغراض التالية:

- في الأماكن المخصصة للطهي في المحلات و المكاتب و أي أماكن أخرى مخصصة للعمل
- أماكن السياحة الريفية
- الفنادق، و الموتيلات ، و أي أماكن مخصصة للتجمعات.
- الغرف المؤجرة

و لذلك أي استخدام آخريعتبر استخدام خاطئ وبالتالي يمثل خطورة على حياتكم. و لذلك فإنَّ الشركة المنتجة غير مسؤولة عن الأضرار الناتجة عن الاستعمال الخاطئ للجهاز.

إرشادات الاستعمال

أقرأ بعناية هذه الإرشادات قبل استعمال الجهاز. إهمال هذه التعليمات قد يؤدي إلى تعرضك للحروق أو تعرض جهازك للتلف. الشركة المنتجة ليست مسؤولة عن الأضرار الناتجة عن إهمال تعليمات الاستعمال.



انتبه جيداً:

اعتني جيداً بإرشادات الاستعمال. و إذا ما قررت يوماً ما إعطاء هذا الجهاز لشخص ما فيجب عليك أن تعطيه أيضاً هذه الإرشادات.

التحكم في النقل

بعد انتزاع الجهاز من كارتونة التغليف الخاصة به، تأكد من سلامة الجهاز و من وجود كافة الملحقات الخاصة به. لا تستعمل الجهاز إذا كان به عيوب واضحة. بل يجب التوجه به على الفور إلى مركز دي لوج الفني.

تركيب الجهاز



انتبه!

عند القيام بتركيب الجهاز يجب مراعاة تحذيرات الأمان التالية:

- ينبعث عن هذا الجهاز قليل من الحرارة في الدائرة المحيطة به. ولذلك، بعد وضعه على المسطح الخاص به، يلزم التأكد من أن الجهاز يبعد 3 سنتيمترات على الأقل عن جميع الأسطح المحيطة به من الجانبين، و

تعليمات الأمان - وصف الجهاز

الوصف

- أ) غطاء خزان المياه الخاص بماكينة إعداد الاسبرسو
 ب) خزان المياه الخاص بماكينة إعداد الاسبرسو
 ج) الفلتر المطهر الخاص بخزان مياه ماكينة الاسبرسو (*متوفر فقط في بعض الموديلات)
 ح) مقبض نزع فلتر مزيل للكلور
 ح) قاعدة الفلتر المزيل للكلور
 ث) فلتر مزيل للكلور
 G حامل فلتر البن
 د) فلتر دائم (*متوفر فقط في بعض الموديلات)
 ا) مقبض فتح
 س وعاء ملء الماء
 ك. سخان فلتر البن
 ل. قنبينة فلتر البن
 م. صينية الأكواب التي تستعمل مع القهوة الإسبرسو
 ن. وعاء تجميع قطرات الماء
 و. فلتر خاص بإعداد 2 فجان من القهوة الإسبرسو
 ش. فلتر خاص بإعداد 1 فجان من القهوة الإسبرسو
 ق. حامل فلتر القهوة الإسبرسو
 ر. مغرفة قياس كأس مزودة بمقبض ضغط
 س. جهاز إعداد الكابتوشينو
 ت. لمبة تشغيل القهوة الإسبرسو أو البخار
 ي. مقبض تحديد كمية القهوة الإسبرسو أو البخار
 ط. مفتاح تشغيل إيقاف فلتر البن
 ظ. لمبة تشغيل فلتر البن
 ش. لمبة اختيار وظيفة البخار
 ث. لمبة تشغيل فلتر القهوة الإسبرسو
 ض. لمبة اختيار وظيفة القهوة الإسبرسو
 ض 1. مقبض بخار الكابتوشينو

بيانات فنية

الجهد:	220-240 فولت ~ 60\50 هرتز
القوة:	1750 وات
الأبعاد (طول*إرتفاع*عرض):	372*323*262 (أو 370) م
لملي متر	
ضغط مضخة الاسبرسو:	15 بار
غلاية الاسبرسو:	الفولاذ المقاوم للصدأ
سعة خزان الاسبرسو:	1.2 طول
سعة خزان فلتر القهوة:	1,4 طول
طول كابل التغذية:	1,2 م
الوزن:	BCO420 = 7,51 كجم BCO420 = 6 كجم

- من الخلف، و كذلك التأكد من وجود مسافة حرة فوق ماكينة إعداد القهوة 25 سنتيمتر على الأقل.
- إن الماء الذي يخترق الجهاز ويدخل فيه قد يؤدي إلى إتلافه.
 - لا تضع الجهاز بالقرب من صنابير الماء أو أحواض المياه.
 - سيصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله.
 - لا تركب الجهاز في مكان تتخفض فيه درجة الحرارة إلى درجة التجمد.
 - حاول إبعاد كابل التغذية عن كل العوامل التي من شأنها أن تتلفه مثل الحواف الحادة و الاحتكاك مع المسطحات الساخنة (على سبيل المثال الأجهزة الكهربائية).

توصيل الجهاز



انتبه!

- يجب التأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد المُشار إليه في لوحة البيانات المثبتة على الجزء السفلي من الجهاز.
- وصل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي قد تم تصنيعه طبقاً للمواصفات الفنية مع قدرة لا تقل عن 10 أمبير و مزودة بطرف أرضي.
- في حالة عدم التوافق بين مأخذ التيار الكهربائي من ناحية و قابس الجهاز من ناحية أخرى، استبدل مأخذ التيار بأخر مناسب، على يد شخص كفاء.

إعداد فلتر القهوة و القهوة الاسبرسو

الفلتر المطهر (متوفر فقط في بعض الموديلات)

- يقضي الفلتر على طعم الكلور في الماء. لتزكيته اتبع الآتي:
- قم بنزع العلبة من القاعدة بسحبها لأعلى (انظر الشكل رقم 1).
 - انزع فلتر الكلور من الكيس البلاستيكي و قم بشطفه تحت صنوبر المياه (انظر الشكل رقم 2).
 - افتح العلبة و ضع الفلتر بعناية في المكان المخصص له كما هو موضح في الشكل رقم 2.
 - ثم أغلق العلبة (انظر الشكل رقم 2) و أدخله مرة أخرى في قاعدته بالضغط عليه لأسفل حتى يصل النهائية.
 - بعد 80 دورة، و على كل حال بعد مرور ستة اشهر على تشغيل الجهاز، ينبغي استبدال فلتر مزيل الكلور.

إعداد فلتر البن

- قم بفتح غطاء حامل الفلتر بتدويره نحو اليمين (انظر الشكل رقم 3).
- إملأ القنينة بالماء حتى تصل إلى مؤشر المستوى الخاص بفنجانين القهوة المراد إعدادها مع الأخذ في الانتباه إلى عدم تجاوز كلمة الحد الأقصى MAX (انظر الشكل رقم 4).
- صب الماء في الوعاء المخصص له (انظر الشكل رقم 5)
- ضع الفلتر الدائم (إن وجد) (أو الفلتر الورقي) في حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 6).
- ضع البن المطحون في الفلتر باستعمال المعيار المرفق بالجهاز واضبط المستوى بشكل متساوي (انظر الشكل رقم 7).
- كقاعدة عامة ضع مغرفة ممثلة من البن حتى الحواف (حوالي 7 جرام) لكل فنجان قهوة ترغب في إعداده (على سبيل المثال 10 مغرفات من البن للحصول على 10 فنجان من القهوة).
- ثم أغلق غطاء حامل الفلتر وضع القنينة، و لكن مع تثبيت الغطاء، على السخان.
- اضغط المفتاح  1. تشير لمبة الإشارة المثبتة على المفتاح نفسه إلى تشغيل فلتر القهوة.
- ثم بعد ذلك تبدأ القهوة في التدفق بعد بضع ثواني.
- ثم يسير كل شيء بشكل طبيعي حيث يبدأ إنبعاث البخار من الجهاز أثناء عملية التقطير.
- للحفاظ على القهوة ساخنة بعد عملية التقطير، اترك القنينة على السخان مع عدم إطفاء الماكينة (لمبة إشارة فلتر القهوة ستبقى مضاءة): في تلك الحالة فإن القهوة الموجودة داخل القنينة ستحتفظ بدرجة الحرارة الصحيحة.
- لإيقاف الماكينة، اضغط على المفتاح  1.

إعداد القهوة الإسبرسو

انتبه جيداً:

- يكون من الضروري عند أول استعمال غسل كافة المرفقات و شطف كل دواخل الجهاز، و كذلك تشغيل الجهاز نفسه كما لو كنت تريد إعداد القهوة حتى يتم إفراغ عدد 2 خزان مياه. ثم بعد ذلك إبدأ في إعداد القهوة.

الفلتر المطهر (فقط في بعض الموديلات)

تم إرفاق الفلتر المطهر فقط في بعض الموديلات: قم بتزكيته على النحو التالي:

1. انزع الفلتر من كارتونة التغليف.
2. يرجى تحويل مؤشر عداد الوقت (انظر الشكل رقم 8) بغرض الاستعمال خلال الشهرين القادمين.

i

انتبه جيداً:

- تكون مدة عمل الفلتر شهرين بشرط أن يتم استعماله بشكل صحيح، و لكن في حالة عدم استعمال الماكينة و ترك الفلتر بها، فعندئذ تكون مدة استعماله فقط 3 أسابيع كحد أقصى.
3. قم بشطف الفلتر باستعمال 5,0 من المياه الجارية على الأقل (انظر الشكل رقم 9).
 4. اغمر الفلتر بشكل تام في حوض المياه، وفي نفس الوقت قم بتبيله قليلاً حتى تتمكن فقاعات الهواء من الخروج (شكل رقم 10).
 5. إملأ خزان المياه، أدخل الفلتر في قاعدته بشكل صحيح (انظر الشكل رقم 11) ثم اضغط عليه حتى النهائية.

تسخين وقائي لمجموعة القهوة

للحصول على قهوة اسبرسو على درجة حرارة مظلوبة، يصبح بتسخين مسبق للماكينة بهذه الطريقة:

1. قم بتشغيل الماكينة و ذلك بتدوير مقبض الاختيار و ثبته على الوضعية الصحيحة  (عندئذ ستضاء الملمبة الخاصة بذلك) (انظر الشكل رقم 12) و قم بتعشيق حامل الفلتر و جسم الفلتر في الماكينة (انظر الشكل رقم 14) و لكن دون أن تملأه بالبن المطحون. تأكد من تركيب الفلتر في مكانه بشكل صحيح كما هو مشار إليه في الشكل رقم 13. استعمل الفلتر الصغير إذا كنت ترغب في إعداد كوب واحد من القهوة أو استعمل الفلتر الكبير إذا كنت ترغب في إعداد 2 كوب من القهوة.
2. ضع الفنجان تحت حامل الفلتر. استعمل نفس الفنجان الذي سوف تستخدمه في إعداد القهوة أو في تسخينها بشكل وقائي.
3. انتظر حتى تضوي لمبة الإشارة OK (انظر الشكل رقم 15) و في الحال بعد تدوير مقبض الاختيار و تثبيتته على وضعية  (انظر الشكل رقم 16)، تبدأ المياه في التدفق نحو الخارج حتى تنطفئ لمبة الإشارة OK من جديد، قم عندئذ بإيقاف الجهاز عن طريق تدوير مقبض الاختيار و تثبيتته على وضعية  (انظر الشكل رقم 12) ثم أفرغ الفنجان. (من الطبيعي أنه خلال عملية فك حامل الفلتر، أن تحدث نفخة صغيرة و غير ضارة من البخار).

إعداد القهوة الإسبرسو بالبن المطحون

1. بعد تسخين الجهاز وحامل فلتر بشكل وقائي كما هو موضح في الفقرة السابقة استعمل الفلتر الأصغر إذا كنت ترغب في إعداد فنجان واحد من القهوة أو الفلتر الأكبر إذا كنت ترغب في تحضير 2 فنجان من القهوة.
2. عند الرغبة في إعداد فنجان واحد من القهوة، إملأ الفلتر

فقرة "التسخين الوقائي لمجموعة القهوة"، وفي نفس الوقت تأكد من ترك حامل الفلتر معشوق في الماكينة. بهذه الطريقة يمكن الحصول على قهوة ساخنة.



انتبه جيداً:
استعمل الفطائر التي صممت وفقاً لمعايير ESE: هذا الأخير مشار إليه على عبوة التغليف بالرمز الآتي.



معايير ESE هي عبارة عن نظام متعارف عليه ومقبول من أكثر المنتجين الكبار للقطار و الذي من شأنه أن يسمح بإعداد قهوة إسبرسو بطريقة سهلة و نظيفة.

2. أدخل الفلتر الصغير في حامل الفلتر. وفي نفس الوقت تأكد من أن الفتحة مثبتة في مكانها الصحيح بشكل صحيح كما هو موضح في الشكل رقم 13.
3. أدخل الفطيرة مع مراعاة وضعها في الوسط بقر الإمكان فوق الفلتر (انظر الشكل رقم 21). اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة تغليف الفطائر بغرض وضع الفطائر بشكل صحيح فوق الفلتر.
4. قم بتزكية حامل الفلتر في الماكينة. بتدويره دائماً حتى النهاية (انظر الشكل رقم 14).
5. أكمل هكذا كما هو موضح في النقاط 5,6,7 من الفقرة السابقة.

إعداد الكابتشينو

1. إعداد القهوة الإسبرسو كما هو موضح في الفقرات السابقة. وذلك باستعمال فناجين لحدا كبيرة الحجم.
2. قم بتدوير مقبض الاختيار و تثبيته على وضعية ☞ (انظر الشكل رقم 22): ستضاء عندئذ لمبة المؤشر الخاص بذلك.
3. وفي الوقت نفسه، قم بملء وإناء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل كابتشينو ترغب في تحضيره. ينبغي أن يكون الحليب بارداً في نفس درجة حرارة التلاجة (ليس ساخناً!). عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أن حجم السائل سيتضاعف من 3-2 مرات.



انتبه جيداً:
ينصح باستخدام الحليب منزوع الدسم و في درجة حرارة التلاجة.

4. ضع الحاوية بالحليب تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
5. انتظر حتى تضاء لمبة الإشارة OK. عندما تضاء اللمبة فهذا يشير إلى أن الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية والمطلوبة لإنتاج البخار: ومن الطبيعي أنه عند بلوغ درجة الحرارة المثالية أن تحدث بعض النفخات الصغيرة من الماء و البخار في وعاء تجميع القطرات (N).
6. قم بفك موزع الكابتشينو بسحبه للأمام و تدويره للييسار (انظر الشكل رقم 23): خلال العملية، يجب الحرص على عدم لمس منفذ الغلاية الذي يكون بدوره ساخناً. عندئذ ضع الحاوية بالحليب تحت صنوبر توزيع الكابتشينو نفسه.
7. اغمر موزع الكابتشينو في الحليب لحوالي 5 ملمتر (انظر الشكل رقم 24). قم بتدوير مقبض البخار في

باستعمال معيار ممثلي حتى الحواف بالين المطحون، أي حوالي 7 جرامات. (انظر الشكل رقم 17). على النقيض من ذلك، عند الرغبة في إعداد 2 فجان من القهوة، إملأ الفلتر باستعمال معيارين غير ممثلين حتى الحواف من البن المطحون، (حوالي 6+6 جرام) إملأ الفلتر باستعمال جرعات صغيرة و ذلك بغرض منع البن المطحون من الفيضان على الحواف.



انتبه:
بغرض الحصول على تشغيل صحيح للجهاز، قبل ملئه بالبن المطحون، تأكد دائماً من خلو الفلتر من أي بقايا للبن المطحون مترسبة من المرات السابقة.

3. قم بتوزيع البن المطحون بشكل متساوي ثم اضغط عليه بشكل خفيف باستعمال الضاغط (انظر الشكل رقم 18).

عملية ضغط البن المطحون هامة للغاية للحصول على قهوة إسبرسو جيدة المذاق. إذا ضغطت البن المطحون أكثر من اللازم، في تلك الحالة ستدفق القهوة بشكل بطيء و ستكون الكريمة غامقة اللون. و على النقيض من ذلك، إذا ضغطت البن المطحون أقل من اللازم، فعندئذ ستخرج القهوة بشكل سريع جداً و ستحصل على قليل من الكريمة ذات اللون الفاتح.

4. قم بإزالة القهوة الزائدة من على حوافي حامل الفلتر و عشق هذا الأخير في الماكينة نفسها. قم بتدوير المقبض نحو اليمين بإصرار (انظر الشكل رقم 14) لتجنب تسرب المياه.

5. ضع الفجان أو مجموعة الفناجين تحت صنوبر حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 19). ينصح بتسخين الفناجين، قبل تحضير القهوة، و شطفهم باستعمال قليل من المياه الساخنة.

6. تأكد من أن لمبة الإشارة OK (انظر الشكل رقم 15) مضائة (و إذا كانت مطفأة، انتظر قليلاً حتى تضاء) و قم بتدوير مقبض الاختيار و تثبه على وضعية ☞ (انظر الشكل رقم 16) بمجرد الحصول على كمية القهوة المطلوبة، قم بإيقاف الجهاز بتدوير مقبض الاختيار و تثبيته على وضعية ☞ (انظر الشكل رقم 12).

(ينصح بصب و توزيع القهوة في مدة زمنية لا تتجاوز 45 ثانية).

7. لفك حامل الفلتر، قم بتدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.



خطر التعرض للحروق!
لتجنب التعرض للرداء، لا تفك أبداً حامل الفلتر بينما تقوم الماكينة بصب و توزيع القهوة.

8. لإزالة البن الذي تم استخدامه، أمسك الفلتر المسدود ثم اضغط في المكان الصح على الرافعة المدمجة في المقبض و حاول إخراج البن بدفع حامل الفلتر و هو مغلوب (انظر الشكل رقم 20).

9. لإطفاء ماكينة إعداد القهوة، قم بتدوير مقبض الاختيار و تثبيته في وضعية ○.

إعداد الإسبريسو بالاستعانة بالفطائر

1. قم بتسخين الماكينة مسبقاً كما تمت الإشارة إليه في

إنتاج الماء الساخن - النظافة

- بإستعمال المياه الساخنة.
5. يجب التحقق من أنَّ القيقبين المشار إليها بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 27 غير مسدودتان، و في حالة الضرورة يمكن تنظيفهما بالاستعانة بدبوس.
 6. أعد تركيب الفوهة بإدخالها بقوة محدودة لأعلى في أنبوب البخار.
 7. أعد تركيب موزع الكابوتشينو بإدخاله لأعلى و تدويره في اتجاه عكس عقارب الساعة.

إنتاج الماء الساخن

1. قم بتشغيل الماكينة بتدوير مقبض الاختيار و تثبيته على وضعية ☘ (عندئذ ستضاء لمبة الإشارة الخاصة بذلك) (انظر الشكل رقم 12). ثم انتظر حتى تضاء لمبة الإشارة OK (انظر الشكل رقم 15).
2. ضع الإناء تحت موزع الكابوتشينو.
3. عندما تضاء لمبة الإشارة OK، ثبت مقبض الاختيار على وضعية ☘ (انظر الشكل رقم 16) و في نفس الوقت قم بتدوير مقبض البخار في اتجاه عكس عقارب الساعة (انظر الشكل رقم 25): سيخرج الماء الساخن من موزع الكابوتشينو.
4. لإيقاف تدفق الماء الساخن، قم بتدوير مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة و أيضاً تدوير مقبض الاختيار و تثبيته على وضعية ☘ (انظر الشكل رقم 12). ينصح بعملية توزيع لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

التنظيف



- أثناء عملية التنظيف، لا تغمر أبداً الماكينة في الماء: لأنها في النهاية عبارة عن جهاز كهربائي.
- قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أظفئ أولاً الماكينة، أفضل القابس من مخرج التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة تبرد.

تنظيف و صيانة فلاتر القهوة الإسبرسو

كل إعداد حوالي 300 قهوة أو على أية حال عندما تخرج القهوة من حامل الفلتر بالفطرة و لم تتدفق بشكل تام، نظف عندئذ حامل الفلتر و كل الفلاتر الخاصة بالبن المطحون بالطريقة التالية:

- انزع الفلتر من الحامل.
- قم بفك غطاء الفلتر (انظر الشكل رقم 28) في الاتجاه المشار إليه من السهم الموجود على الغطاء نفسه.
- قم بفك جهاز إنتاج الكريمة برفعه من الغطاء.
- انزع المقبض.
- اشطف كافة المكونات و نظف بعناية الفلتر المعدني باستعمال الماء الساخن و فرشاة (انظر الشكل رقم 29). تحقق من أنَّ كافة فتحات الفلتر المعدني ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفهم بالاستعانة بدبوس (انظر الشكل رقم 30).
- أعد تركيب الفلتر و المقبض على القرص البلاستيكية كما هو مبين في الشكل رقم 31. تأكد من إدخال مفصلة القرص البلاستيكية في فتحة المقبض كما هو

- اتجاه عكس عقارب الساعة، انظر الشكل رقم 25 ، بمقدار لا يقل عن نصف لفة. في تلك الحالة يخرج البخار من موزع الكابوتشينو و يعمل على تجميع الكريمة على الحليب و يزيد من حجمها. للحصول على رغوة بالكريمة، اغمر موزع الكابوتشينو في الحليب ثم حرك الحاوية ببطء من الأسفل للأعلى.
8. عندما يتضاعف حجم الحليب، اغمر موزع الكابوتشينو في العمق مع مواصلة تسخين الحليب. بمجرد بلوغ درجة الحرارة المثالية (البخار المثالي هو عند 60 درجة مئوية) و كثافة الكريمة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بتدوير مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية و لف مؤشر الاختيار و تثبيته على وضعية ☘ . لإطفاء ماكينة إعداد القهوة، قم بتدوير مقبض الاختيار و تثبيته في وضعية ○.
 9. قم بصب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة الإسبرسو المعدة سلفاً، الكابوتشينو جاهز: قم بتحمية الطعم على قدر رغبتك، إذا كنت ترغب، رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.

i

انتبه جيداً:

- في حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنانج من الكابوتشينو، يجب إعداد أولاً كل القهوة المطلوبة و في النهاية يجب تحضير الحليب لكل الكابوتشينو.
- و في حالة الرغبة في إعداد مزيد من القهوة من جديد بعد عمل رغوة الحليب، انتظر حتى تبرد الغلاية تماماً، لأن عدم الانتظار يؤدي إلى خروج القهوة محروقة.
- لتبريد الغلاية، ضع الحاوية تحت منفذ الغلاية، ثم قم بتدوير مقبض المؤشر و ثبته على وضعية ☘ (انظر الشكل رقم 16)، استخرج كافة المياه حتى لا تنطفئ لمبة الإشارة "OK"، ثم ضع من جديد مؤشر الاختيار على وضعية ☘ و أعد القهوة كما هو مبين في الفقرات السابقة.

- ينصح بتوزيع البخار في 60 كحد أقصى كما ينصح بعدم زيد الحليب لأكثر من 3 مرات متتاليات.



لأسباب صحية ينصح دائماً بتنظيف موزع الكابوتشينو بعد الاستخدام.

اتبع الخطوات الآتية:

1. اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضع ثواني (النقاط 5,6,2 من الفقرة السابقة) و ذلك بتدوير مقبض البخار (انظر الشكل رقم 25). مع هذه العملية، يعمل الكابوتشينو على إفراغ بقايا الحليب العالق داخل الماكينة. قم بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف.
2. بإحدى يديك، ثبت أنبوب الكابوتشينو، وباليد الأخرى، قم بسد موزع الكابوتشينو نفسه و ذلك بتدويره في اتجاه عقارب الساعة ثم انزعه لأسفل (انظر الشكل رقم 26).
3. قم بنزع فوهة البخار من أنبوب التوزيع بسحبه للأسفل.
4. اغسل بعناية موزع الكابوتشينو و كذلك فوهة البخار

تنظيف - التخلص من الترسبات الجيرية

إزالة الترسبات في قسم القهوة الإسبرسو و لذلك يُنصح بالاستمرار في التخلص من الترسبات التي تكونت داخل الماكينة بعد حوالي كل 200 مرة من استعمالها. ينصح باستعمال مزبل الترسبات من إنتاج شركة دي لوجن الذي يتوفر بشدة في السوق.

اتبع التعليمات الآتية:

1. ملاء الخزان بمحلول مزبل الترسبات, المستحضر من الماء و مواد إزالة الترسبات طبقاً للإرشادات الواردة على عبوة التغليف.

2. قم بتشغيل الماكينة عن طريق تدوير مقبض الاختيار و تثبيته على وضعية  ثم انتظر حتى تضاء لمبة الإشارة OK.

3. تأكد من عدم تركيب حامل الفلتر و تأكد أيضاً من وضع الإبناء تحت صنوبر توزيع الماكينة.

4. قم بتدوير مقبض الاختيار و تثبته على وضعية  ثم استنزف ما يقرب من 1/4 من المحلول الموجود في الخزان: من أن الآخر. قم بتدوير مقبض البخار و استخراج قليلاً من المحلول من خلال أنبوب توزيع الكابوتشينو, و أخيراً قم بليقاف مقبض الاختيار و تثبيته على وضعية  ثم اترك المحلول يتقع لمدة حوالي 5 دقائق.

5. قم بتكرار الفقرة الرابعة ثلاث مرات, حتى يتم إفراغ الخزان بشكل تام.

6. لإزالة بقايا المحلول و بقايا الترسبات الجيرية, أعد شطف الخزان جيداً, ثم إملاء بالماء النظيف (بدون مواد مزيلة للترسبات).

7. قم بتدوير مقبض الاختيار و تثبيته على وضعية  (انظر الشكل رقم 16) ثم وزع الماء حتى يتم تفريغ الخزان تماماً.

8. كرر هاتين العمليتين 6 أو 7 مرات أخرى. عمليات إصلاح و صيانة الماكينة إعداد القهوة من المشكلات الناتجة عن الترسبات الجيرية لن تكون مغطاة من الضمان إلا إذا تم التخلص من الترسبات الجيرية بشكل دوري و منتظم كما هو مبين أعلاه.

إزالة الترسبات الخاصة بقسم فلتر القهوة

تؤدي الترسبات الجيرية الموجودة في الماء مع مرور الزمن إلى انسداد الثقوب التي من شأنها أن تؤثر سلباً على كفاءة الجهاز. و لذلك يُنصح بالاستمرار في التخلص من الترسبات التي تكونت داخل الماكينة كل 40 مرة من استعمالها. قم بإزالة ترسبات الكالسيوم باستخدام منتجات الإزالة الخاصة بأجهزة إعداد القهوة المتوفرة في الأسواق. و في حالة تسرر الوصول إلى هذه المنتجات, يمكن إتباع الخطوات التالية:

1. صب 4 فنجاجين من الماء داخل الفنتينة.
2. قم بحل عدد 2 ملعقة (حوالي 30 جرام) من حامض الستريك (المتوفر في الصيدليات أو لدى محلات البقالة).

3. ضع الدورق على السخان.
4. اضغط على مفتاح  , بغرض تصفية ما يعادل فنجان ثم أطفئ الجهاز.
5. اترك المحلول يتفاعل لمدة 15 دقيقة. قم بتكرار هذه

مشاراليه بواسطة السهم كما في الشكل رقم 31. أعد إدخال المجموعة التي تم الحصول عليها في حاوية مصنوعة من الفولاذ (انظر الشكل رقم 32), و في نفس الوقت تحقق من تركيب المفصلة في فتحة المقبض بشكل صحيح (انظر السهم كما في الشكل رقم 32).

- وأخيراً, ثبت الغطاء.
- لا يسري الضمان في حال عدم تطبيق عملية التنظيف بالشكل المذكور أعلاه.

تنظيف منفذ الغلاية

كل إعداد حوالي 300 قهوة , يكون من الضروري تنظيف منفذ غلاية الإسبرسو بالطريقة التالية:

- تأكد من أن ماكينة إعداد القهوة ليست باردة و تأكد أيضاً من فصل القابس من التيار الكهربائي,
- بالاستعانة بمفك, قم بفك المسمار الذي يثبت منفذ غلاية الإسبرسو (انظر الشكل رقم 33),
- انزع منفذ الغلاية,
- قم بتنظيف الغلاية باستعمال قطعة قماش مبللة (انظر الشكل رقم 33),
- نظف منفذ الغلاية جيداً باستعمال الماء الساخن و الفرشاة تحقق من أن كافة فتحات الفلتر المعدني ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفهم بالاستعانة بدبوس (انظر الشكل رقم 30).
- قم بشطف منفذ الغلاية تحت صنوبر الماء بشكل دائم.
- أعد تركيب منفذ الغلاية مع مراعاة وضعها بشكل صحيح على المقبض.

لا يسري الضمان في حال عدم تطبيق عملية التنظيف بالشكل المذكور أعلاه.

نظافة أخرى

1. لا تستخدم لتنظيف الجهاز مواد مذيبة أو مساحيق غسل كاشطة. يكفي استعمال قطعة قماش مبللة و ناعمة.
2. نظف بشكل دوري قاعدة حامل الفلتر, الفلاتر, وعاء تجميع قطرات الماء و أخيراً و ليس آخراً خزان الماء. لفك وعاء تجميع القطرات, حرك رف وضع الفناجين, تخلص من الماء و نظف الوعاء باستعمال قطعة قماش. و أخيراً أعد تركيب صينية التقيط. نظف خزان الماء بالاستعانة بفرشاة ناعمة للوصول إلى الأسفل بشكل أفضل.



أثناء عملية التنظيف, لا تغمر أبداً الماكينة في الماء: فهو جهاز كهربائي.

التخلص من الجهاز - إذا كان هناك شيء ما ليس على ما يرام

الأجهزة الكهربائية يمنع بدوره الآثار السلبية على البيئة و على الصحة العامة. هذه الآثار التي تنتج عن التخلص الغير صحيح من المنتج كما أنه أيضاً من ناحية أخرى يمكن الاستفادة من مكوناته كمواد خام بغرض توفير الطاقة و توفير المواد الخام. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل، فقد تم وضع علامة صندوق القمامة المتحرك بشكل واضح على المنتج.

- CE** الجهاز متطابق مع اللوائح الأوروبية التالية:
- اللائحة رقم 2006/95/ce الخاصة بالتردد المنخفض و تعديلاتها اللاحقة،
 - لائحة CME رقم 2004/108/IEC و تعديلاتها اللاحقة،
 - كافة المواد و الأدوات التي لها احتكاك مباشر مع المنتجات الغذائية مطابقة بشكل تام مع متطلبات اللوائح الأوروبية رقم 1935/2004

- العملية 4 أو 5 مرات.
6. شغل الماكينة و اجعلها تصب المحلول الذي بداخلها حتى تفرغ الخزان تماماً.
7. قم بشطف الخزان بالمياه من خلال تشغيل الجهاز باستخدام الماء فقط 3 مرات على الأقل (3 خزانات مياه كاملة).

التخلص من الجهاز

تحذيرات هامة من أجل التخلص الصحيح من المنتج وفقاً لنصوص اللائحة الأوروبية رقم 2002/96/IEC. وأخيراً و بعد رحلة نجاح للمنتج لا يجوز التخلص منه عن طريق إلقائه في سلة المهملات المنزلية. و لكن يجب تسليمه إلى أحد مراكز تجميع المخلفات الرسمية التابعة للإدارة المحلية. أو لأحد المقاولين الذين يقومون بهذه الخدمة. إنَّ التخلص السليم من

في حالة وجود مشكلة...

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
لم تعد تتدفق القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة المياه في الخزان قد تكون قُوب الفلتر التي تخرج منها القهوة مسدودة	إملا الخزان بالماء يلزم تنظيف قُوب فتحات حامل الفلتر
القهوة الإسبرسو تتقطر من على جوانب حامل الفلتر بدلاً من القُوب	تم تثبيت حامل الفلتر بشكل خاطئ مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة "تنظيف منفذ الغلاية" قم بتركيب حامل الفلتر بشكل صحيح و تدويره بقوة حتى يصل إلى النهاية قم باستبدال مقبض الغلاية الإسبرسو في احد مراكز الخدمة المعتمدة
القهوة الإسبرسو باردة	الخاصة بالإسبرسو ليست مضاهة OK لمبة الإشارة في اللحظة التي فيها يتم الضغط على مفتاح توزيع القهوة لم يتم عمل التسخين الوقائي	انتظر حتى تضاه لمبة الإشارة OK. قم بعمل التسخين الوقائي كما هو مبين في الفقرة
صوت ضجيج صادر عن المضخة	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً أغراف دايجل نازخ نوكي دق	قم بتسخين الفناجين مسبقاً باستعمال الماء الساخن أو اتركهم لمدة 20 دقيقة على لوحة التسخين فوق الغطاء إملا الخزان
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدقق بشكل سريع من الصنوبر)	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمام في القاع غير مفتوح البن المطحون غير مضغوط بشكل كافي	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع قم بزيادة ضغط البن المطحون (انظر الشكل رقم 18)
	كمية البن المطحون قليلة للغاية طحن البن كبير الحجم	قم بزيادة كمية البن المطحون استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الإسبرسو
	نوعية البن المطحون ليست النوع الصحيح	قم بتغيير نوعية البن المطحون

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطئ من الصنبور)	البن المطحون مضغوط أكثر من اللازم	قم بضغطة بشكل أقل (انظر الشكل رقم 18)
	كمية من البن المطحون أكثر من اللازم	قم بخفض كمية البن المطحون
	منفذ غلاية الإسبرسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة "تنظيف منفذ الغلاية الإسبرسو".
	الفلتر مسدود	"قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة "تنظيف الفلتر"
	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	استخدم فقط البن المطحون في ماكينات إعداد القهوة الإسبرسو و لا ينبغي أن يكون رطب أكثر من اللازم
	نوعية البن المطحون ليست النوعية الصحيحة	قم بتغيير نوعية مسحوق البن المطحون
لا تتكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابوتشينو	ربما لأن الحليب ليس بارداً بالمقدر الكافي.	ة جرد ي ف بيل حل ا أم و ا د مدخ ت س ا حرارة التلاجة
	قد يكون موزع الكابوتشينو غير نظيف.	نظف بعناية فتحات موزع الكابوتشينو، و بشكل خاص الفتحات المشار إليها في الشكل رقم 27
فلتر القهوة أو القهوة الإسبرسو له طعم الحامض	لم يتم الشطف بشكل جيد بعد إزالة الترسبات الجيرية	قم بشطف الجهاز جيداً كما هو مبين في فقرة "إزالة ترسبات قسم الفلتر" أو فقرة "إزالة ترسبات قسم القهوة الإسبرسو"
ربما فترة ترشيح فلتر القهوة قد طال أكثر من اللازم.	ينبغي التخلص من ترسبات الفلتر الجيرية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو مبين في فقرة "إزالة ترسبات قسم فلتر القهوة"