

الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات

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



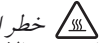
خطر!

إن عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يُعرضك لخطر الإصابة بالصدمة الكهربائية أو قد يُعرض حياتك للخطر.



انتبه!

إن عدم مراعاة تحذيرات الاستعمال قد يُعرض جهازك للتلوث.



خطر التعرض للحروق!

إن عدم الانتباه قد يُعرضك لخطر الحروق الخفيفة أو الخطيرة



انتبه جيداً

يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

تحذيرات هامة للأمان



خطر

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

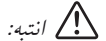
انتبه جيداً لتحذيرات الأمان التالية:

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



انتبه:

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



انتبه:

لا يُسمح باستخدام هذا الجهاز للأشخاص (ولا حتى للأطفال) الذين يعانون من نقص القدرات البدنية - النفسية - الحسية، أو الذين ليس لديهم ما يكفي من الخبرة و المعرفة، إلا إذا تم تدريبهم بعناية على يد شخص مسؤول

عن سلامتهم الشخصية. راقبوا الأطفال و لا تركوهم يعثون 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. هذا الجهاز مُخصص فقط للاستعمال المنزلي. و لا يسمح باستعماله في الأغراض التالية:

- في الأماكن المخصصة للمحلات، المكاتب و أي أغراض تجارية أخرى.
 - السياحة الريفية
 - الفنادق، و الموتيلات ، و أي أماكن مخصصة للتجمعات.
 - الغرف المؤجرة
- أي استعمال غير مناسب للجهاز يعد استعمال خطر. و لذلك فإن المُنتج ليس مسؤولاً عن الأضرار الناتجة عن إهمال التعليمات الخاصة باستعمال الجهاز.

إرشادات الاستعمال

اقرأ بعناية تعليمات الاستعمال قبل استخدام الجهاز. لأن عدم الإكترار بهذه الإرشادات يُعرض حياتك للخطر كما يُعرض جهازك للتلف. المُنتج ليس مسؤولاً 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 لوجي 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 من الخلف، و كذلك التأكد من وجود مساحة حرة

- W قنينة صغيرة تستعمل في إعداد القهوة الإسبرسو
X قنينة كبيرة من أجل فلتر البن
Y فلتر دائم (*) فقط بعض الموديلات

وصف لوحة التحكم

- Z زر التشغيل\الإيقاف (on/off) الخاص بقسم القهوة الإسبرسو
Z1 زر التشغيل\الإيقاف (on/off) الخاص بفلتر البن

بيانات فنية

- الضغط: 220-240 فولت ~ 60/50 هرتز
القوة: 1700 وات
الأبعاد (طول*ارتفاع*عرض): 370*370*295 (أو 350) ملي متر
سعة خزان فلتر القهوة: 1,4 طول
طول كابل التغذية: 1,2 م
الوزن: 4,850 كجم

عند أول استعمال

- ⚠ انتبه: عند أول استعمال للجهاز ينبغي غسل كافة المرفقات وتجفيف كل دواخل الجهاز كما يلي:
• قسم فلتر القهوة: يجب توزيع عدد 2 قنينة على الأقل بدون استعمال البن.
• قسم قهوة الإسبرسو: يلزم عمل عدد 4 كابوتشينو بدون استعمال البن واستعمال الماء مكان الحليب.

فلتر تنقية الكلور

- يقضي الفلتر على طعم الكلور في الماء. لتركيبه أنع الآتي:
• يجب إزالة داعم الفلتر من القاعدة الخاصة به بسحبه لأعلى (انظر الشكل رقم 1).
• انزع فلتر الكلور من الكيس البلاستيكي وقم بشطفه تحت صنبور الماء (انظر الشكل رقم 2).
• افتح العلبة وضع الفلتر بعناية في المكان المخصص له كما هو موضح في الشكل رقم 2.
• ثم أغلق العلبة (انظر الشكل رقم 2) وأدخله مرة أخرى بالضغط عليه لأسفل حتى يصل النهاية.
• بعد 80 دورة، وعلى كل حال بعد مرور ستة أشهر على تشغيل الجهاز، ينبغي استبدال فلتر مزيل الكلور.

إعداد فلتر البن

- قم بفتح غطاء 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 10 (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).

فوق ماكينة القهوة 25 سنتيمتر على الأقل.

- إن الماء الذي يخترق الجهاز ويدخل فيه قد يؤدي إلى إتلافه.
- لا تضع الجهاز بالقرب من صانبيير الماء أو أحواض الماء.
- سيصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله.
- لا تضع الجهاز في مكان تنخفض فيه درجة الحرارة إلى ما دون الصفر.
- حاول إبعاد كابل التغذية عن كل العوامل التي من شأنها أن تتلفه مثل الحواف الحادة والاحتكاك مع المسطحات الساخنة (على سبيل المثال مسطحات ساخنة).

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 ومزودة بطرف أرضي.
في حالة عدم التوافق بين القابس الكهربائي من ناحية و الجهاز من ناحية أخرى، استبدل القابس بأخر مناسب، من شخص مضمون.

وصف الجهاز (صفحة رقم 3)

- A مؤشر القهوة الإسبرسو\البخار
B غطاء غلاية الإسبرسو
C رف الأكواب
D غطاء الفلتر المزمل للكلور
E داعم الفلتر المزمل للكلور
F فلتر مزمل الكلور
G حامل فلتر البن
H مقبض فتح
I إناء صب الماء
J مؤشر مستوى الماء في الخزان
K سخان فلتر البن
L صينية الأكواب التي تستعمل مع القهوة الإسبرسو
M وعاء تجميع قطرات الماء
N غلاية الماء
O جهاز إعداد القهوة
P أنبوب موزع البخار
Q لوحة التحكم
R فلتر القهوة الإسبرسو
S حامل فلتر القهوة الإسبرسو
T معيار وقيع البن
U جهاز إعداد 2 فنجان من القهوة الإسبرسو
V غطاء قنينة صغيرة تستعمل في إعداد القهوة الإسبرسو

تستعمل القنينة بدون الغطاء، و ذلك تجنباً لتطايير الرذاذ.

11. اضغط زر ON/OFF  : عندئذ ستضيء لمبة إشارة الزر نفسه.

12. يكون من الضروري الانتظار لمدة دقيقتين حتى تبدأ القهوة في التدفق.

انتبه: لتجنب الرذاذ، لا تزيل غطاء الفلتر عندما يقوم الجهاز بصب القهوة.

13. عندما تتوقف القهوة عن التدفق، اضغط على زر/ ON OFF  لإيقاف الجهاز تماماً.

14. صب القهوة في الفناجين (انظر الشكل رقم 16).

15. إزالة 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 مقلوب (انظر الشكل رقم 17).

النتبه: قبل إزالة قاعدة حامل الفلتر، و حتى تتجنب تطاير البخار، يجب أولاً التخلص من البخار المستقر داخل الغلاية نفسها و ذلك عن طريق لف مؤشر الإسبرسو البخار في وضع  (انظر الشكل رقم 18).

النتبه: انتبه: لأسباب تتعلق بالأمان، يمنع منعاً باتاً فتح غطاء الغلاية و هي ساخنة بلفه على الفارغ. و لكن في حالات الضرورة القصوى التي تضطرون فيها لفتح الغطاء، يكون من الضروري عندئذ إفراغ الغلاية بلف مقبض البخار كما تم شرحه في الفقر السابقة.

استعمال المحول الخاص بإعداد 2 قهوة

يجب استعمال هذا المحول في كل مرة يتم فيها تحضير القهوة في الفلتر مباشرة. لتركيبه يكفي إدخاله في الجزء الأسفل من قاعدة حامل الفلتر.

إعداد الكابتوشينو

• لإعداد 2 فنانج من الكابتوشينو، قم بتحضير الإسبرسو بنفس الطريقة التي تم وصفها في فقرة «إعداد القهوة الإسبرسو» من الفقرة رقم 1 و حتى الفقرة رقم 11، مضيفاً الكمية المطلوبة من الماء لتحضير 2 فنانج من الكابتوشينو (انظر الجدول). (ملحوظة: كمية الماء المطلوبة لتحضير 2 فنانج من الكابتوشينو تكون أكثر بقليل من الكمية المطلوبة لإعداد 2 فنانج من القهوة. من الضروري إضافة مزيد من الماء لعمل البخار الذي بدوره يعمل على إنتاج رغوة الحليب).

• اضغط على زر ON/OFF .

• أترك القهوة تنقظ في القنينة. عندما تصل القهوة القائمة اللون (التي تكون تحت كريمة الفاتحة اللون) إلى المستوى رقم 2 على القنينة، قم بلف المؤشر على CLOSE 0 (انظر الشكل رقم 19). يجب الانتباه لإقصى درجة: إذا تخطى مستوى القهوة المستوى رقم 2، لن يكون هناك مزيد من الماء يكفي لعمل البخار.

• ضع البن المطحون في الفلتر باستعمال المعيار المرفق بالجهاز وضبط المستوى المطلوب من البن (انظر الشكل رقم 7).

كقاعدة عامة ضع مغرفة ممثلة من البن حتى الحواف (حوالي 7 جرام) لكل فنانج قهوة ترغب في إعداده (على سبيل المثال 10 مغرفات من البن للحصول على 10 فنانج من القهوة).

• ثم أغلق غطاء قاعدة الفلتر وضع القنينة، و لكن مع تثبيت الغطاء، على السخان.

• اضغط على الزر ON/OFF  . تشير لمبة الإشارة 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 إسبعات البخار من الجهاز أثناء عملية التقطير.

للحفاظ على القهوة ساخنة، 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 زر ON/OFF .

إعداد القهوة الإسبرسو

1. فك غطاء الغلاية بتدويره في اتجاه عكس عقارب الساعة (انظر الشكل رقم 8).

2. صب في القنينة الصغيرة الخاصة بالقهوة الإسبرسو، مقدار الماء الذي يتناسب مع عدد فناجين القهوة التي يراد تحضيرها (انظر جدول "مستويات الماء المطلوب لإعداد الإسبرسو و الكابتوشينو").

3. ثم صب الماء في الغلاية (انظر الشكل رقم 9).

4. أغلق الغطاء بتدويره في اتجاه عقارب الساعة. بقوة.

5. لف المؤشر في وضع  (انظر الشكل رقم 10).

6. أدخل الفلتر في تجويف حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 11).

7. صب القهوة في الفلتر، مع مراعاة الكمية المشار إليها في الجدول «مستويات الماء الخاصة بإعداد القهوة الإسبرسو و الكابتوشينو»، ثم قم بتوزيعه بشكل متساوي و بدون أن تضغظه (انظر الشكل رقم 12): و لا تتجاوز الكميات المشار إليها

استعمل البن نصف مطحون (من نوع موكا) حتى تتجنب إنسداد الماكينة أثناء عملية التوزيع.

8. يجب إزالة من القهوة على حوافي الفلتر (انظر الشكل رقم 13).

9. لتثبيت قاعدة الفلتر بالماكينة، ضع هذه القاعدة تحت صنوبر الغلاية بمحاذاة السهم (انظر الشكل رقم 14)، ثم قم بدفعها لأعلى وفي نفس الوقت قم بافها نحو جهة اليمين حتى النهاية و حتى تجعلها تتسوى مع السهم الآخر.

10. ضع القنينة الصغيرة تحت قاعدة الفلتر (انظر الشكل رقم 15). تأكد من أن فتحات التوزيع الخاصة بقاعدة الفلتر داخل الفتحة الموجودة على غطاء القنينة. لا

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. ولذلك يُنصح بالاستمرار في التخلص من الترسبات التي تكونت داخل الماكينة كل 40 مرة من استعمالها. يجب الاستمرار في إزالة الترسبات باستعمال المزيلات المناسبة للماكينة وكذلك لفلتر البن وهي متوفرة في الأسواق. وفي حالة تعسر الوصول إلى هذه المنتجات، يمكن إتباع الخطوات التالية:

1. صب 4 فنجانين من الماء داخل القنينة،
2. قم بحل 2 ملعقة (حوالي 30 جرام) من حمض الستريك،
3. صب هذا المحلول المزيل في الخزان،
4. ضع القنينة وهي فارغة على السخان،
5. اضغط على زر ON/OFF  ، بغرض تصفية ما يعادل فنجان ثم أطفئ الجهاز،
6. أترك المحلول يتفاعل لمدة 15 دقيقة. كرر هذه العملية من أربع لخمس مرات أخرى.
7. شغل الماكينة واجعلها تصب المحلول الذي بداخلها حتى تفرغ الخزان تماماً.
8. قم بعملية الشطف مع تشغيل الجهاز بماء فقط لمدة 3 مرات (3 خزانات للماء كاملة).

إزالة الترسبات في قسم القهوة الإسبرسو

يُنصح بالاستمرار في التخلص من الترسبات التي تكونت داخل الماكينة مرة في كل مدة تتراوح من 2-6 شهر (حسب درجة صلابة الماء في المنطقة التي تقطن فيها) أو على كل حال عند إعداد 150 مرة قهوة. اتبع ما يلي

1. قم بملء القنينة الصغيرة بالماء حتى تصل إلى مستوى رقم 4 على الجانب WATER LEVEL.
2. ثم حل ملعقة (حوالي 20-15 جرام) من حمض الستريك في الماء.
3. صب المحلول المزيل في الغلاية ثم أعد تركيب الغطاء.
4. يجب التأكد من أن مؤشر الإسبرسو البخار على وضع CLOSE وأن حامل الفلتر مثبت جيداً في الماكينة.
5. ضع القنينة الصغيرة تحت حامل الفلتر.
6. بعد بضع دقائق يبدأ المحلول في التقطير داخل القنينة. من وقت لآخر، لف المؤشر الخاص بالإسبرسو البخار و ثبته في وضع  بغرض تمرير قليل من المحلول من جهاز إعداد الكابتوشينو.
8. عند الانتهاء من كل المحلول، أطفئ الجهاز و اتركه حتى يبرد.
9. لتخلص من بقايا الترسبات، قم بتكرار النقاط من 1 حتى 8 على الأقل مرتين، باستعمال الماء فقط (بدون استخدام أي مواد مزيل).

- يجب صب حوالي 100 مليجرام من الحليب في الحاوية لتحضير فنجان من الكابتوشينو. يلزم استعمال حليب طازج، ليس مغلياً، بشكل خاص، ليس ياردا. عند اختيار حجم الحاوية، يجب الأخذ في الاعتبار أن حجم الحليب سيتضاعف وقد يصل إلى الضعفين أو ثلاثة أضعاف.
- يجب غمر جهاز إعداد الكابتوشينو في الحليب حوالي 5 ملليمتر و لف المؤشر الخاص بإسبرسو البخار نحو وضع  0 (انظر الشكل رقم 20). إلى هنا، يبدأ حجم الحليب في الزيادة كما يبدأ شكله في اكتساب لون الكريمة. ثبت المؤشر الخاص بإسبرسو البخار على وضع CLOSE فقط عندما يتوقف البخار تماماً.
- اضغط على زر ON/OFF  لإيقاف الجهاز و ثم لف المؤشر على وضع .
- وأخيراً قم بصب القهوة في فنجانين لحد ما كبيرين الحجم.
- مستعملاً ملعقة، قم بصب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة الإسبرسو المعدة سلفاً. يجب رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.
- لإعداد عدد 4 فناجين من الكابتوشينو، قم بتكرار الخطوات السابقة، واضعاً في الاعتبار أن كميات الماء، الحليب و البن المطحون يجب أن تتناسب مع الكميات المذكورة في الجدول.

هام: ينبغي تنظيف جهاز إعداد الكابتوشينو دائماً بعد كل استعمال. اتبع الخطوات الآتية:

- فك جهاز إعداد الكابتوشينو عن طريق تدويره في إتجاه عقارب الساعة (انظر الشكل رقم 21) و اغسله بعناية بماء فاتر (انظر الشكل رقم 22).
- يجب التحقق من أن الثلاثة ثقب المشار إليها بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 23 ليست مسدودة. و في حالة الضرورة ينبغي تنظيفهم باستعمال دبوس.
- يجب تنظيف أنبوب البخار، مع الانتباه جيداً حتى لا تتعرض لخطر الحروق.
- قم بتركيب جهاز إعداد الكابتوشينو مرة أخرى.

التنظيف

- أثناء عملية التنظيف، لا تغمر الماكينة في الماء: لأن هذا في النهاية عبارة عن جهاز كهربائي.
- قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ أولاً الماكينة، افصل القابس من مخرج التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة تبرد.
- تنظيف الماكينة لا تستعمل مطلقاً أي مذيبيات أو منظفات كاشطة. في تلك الحالة يكفي الاستعانة بقطعة قماش رطبة و ناعمة.
- يجب تنظيف قاعدة حامل الفلتر، الفلاتر، وعاء تجميع قطرات الماء وأخيراً وليس آخراً خزان الماء، يمنع منعاً باتاً غسل حامل الفلتر والمرفقات الأخرى في غسالة الأطباق.
- يجب شطف كافة المكونات و غسل الفلاتر الخاصة بالقهوة الإسبرسو بماء فاتر و فرشاة.
- من حين لآخر، يلزم التحقق من أن ثقب الفلاتر ليست مسدودة. وفي حالة الضرورة، يجب غسلهم باستعمال الدبوس.

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
لم تعد تتدفق القهوة الإسبرسو	ربما لعدم وجود ماء في الغلاية	يجب ملء الغلاية
	قد تكون ثقوب الفلتر التي تخرج منها القهوة مسدودة	يلزم تنظيف ثقوب فتحات حامل الفلتر
	قد يكون بسبب انسداد الفلتر	عندئذ يجب تنظيف الفلتر باستعمال دبوس
	ربما يكون البن المطحون دقيق للغاية، أو يوجد بن أكثر من اللازم في الفلتر، أو يوجد كثير من البن المضغوط.	ينصح باستعمال نوع آخر من البن، أو ضع قليل من البن في الفلتر، أو لا تضغط البن.
	ربما لأن الحليب ليس بارداً بالمقدار الكافي.	يجب استعمال الحليب البكرمة على درجة حرارة الثلاجة.
القهوة الإسبرسو تنقطر من على جوانب حامل الفلتر بدلاً من الثقوب	لا تتكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو	قد يكون الكابتشينو غير نظيف.
	ربما لأن فترة ترشيح فلتر القهوة قد طالت أكثر من اللازم.	في تلك الحالة يلزم تنظيف ثقوب جهاز إعداد الكابتشينو.
	فلتر القهوة أو القهوة الإسبرسو له طعم الحامض	يجب إزالة الترسبات بإتباع التعليمات الواردة في فقرة «إزالة الترسبات الخاصة بقسم فلتر القهوة».
	ربما بسبب الشطف الغير جيد.	يجب القيام بعملية الشطف متبعاً التعليمات الواردة في فقرة «إزالة الترسبات في قسم فلتر القهوة»
تسريبات على الرف	ربما بسبب صب كثير من الماء	عندئذ يلزم التأكد من عدم صب الكثير من الماء.

ar مستوى الماء عند تحضير القهوة الإسبرسو و الكابتشينو

مقدار البن الذي يمكن توزيعه قبل عمل البخار	مقدار البن المطحون الذي يمكن صبه في الفلتر	مستوى الماء	لعمل
			2 إسبرسو
			2 كابوتشينو
			4 إسبرسو
			4 كابوتشينو