

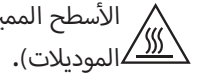
## إرشادات أساسية للسلامة

- لا يسمح باستخدام الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) ذو قدرات جسدية، حسيّة أو عقلية محدودة، أو ذو خبرة ومعرفة محدودة، ما لم يكن هناك إشراف وإرشاد على استخدام الجهاز بأمان من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- عملية تنظيف وصيانة الجهاز التي يتعين على المستخدم القيام بها، يُمنع أن يقوم بها أطفال دون إشراف.
- يمنع غمر الجهاز في الماء خلال عملية التنظيف.
- تم تصميم هذا الجهاز فقط للإستخدام المنزلي.
- الجهاز غير مقصود إستخدامه في كلٍ من: الأماكن المستخدمة من قبل عمّال المتاجر كمطبخ، مكاتب العمل وغيرها من أماكن العمل، مراكز السياحة الريفية، الفنادق، الغرف المؤجرة، الموتيلات، وغيرها من أماكن الضيافة.
- في حال تلف القابس أو سلك الكهرباء، قم بإستبداله فقط عن طريق الدعم الفني، وذلك تجنباً لأي خطر.

### مخصص للأسواق الأوروبية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال البالغين سن الـ ٨ سنوات وما فوق، إن تم ذلك تحت الإشراف أو إن حصلوا على إرشادات حول كيفية استخدام الجهاز بأمان، وإن كانوا مدركون للأخطار التي قد يتعرّضون لها. كافة عمليات الصيانة والإصلاح التي تقع على عاتق المستخدم يجب أن لا يقوم بها الأطفال إلا إذا كانوا فوق سن الـ ٨ سنوات او تحت إشراف ذويهم. ضع الجهاز وكابل التغذية الكهربائية بعيداً عن متناول أيدي الأطفال تحت سن الـ ٨ سنوات.
- يمكن السماح للأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسيّة أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، بشرط الإشراف عليهم واطلاعهم أولاً على تعليمات الأمان وتحذيرهم كذلك من مخاطره.
- لا يجب ترك الأطفال يعيشون بالجهاز.
- قم دائماً بفصل قابس الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي عند تركه في حافظته وقبل تركيبه وفكّه وتنظيفه.

الأسطح المميزة بهذا الرمز تصبح ساخنة أثناء الإستخدام (هذا الرمز متواجد فقط في بعض



الموديلات).



انتبه جيداً!

حافظ جيداً على هذه الإرشادات. إن قمت بإعطاء هذا الجهاز لشخص آخر، فعليك أن تعطيه أيضاً كتيب دليل الاستخدام.

### فحص الجهاز

بعد اخراج الجهاز من كرتونة التغليف الخاصة به، تأكد من سلامته ومن وجود كافة الملحقات الخاصة به. لا تستخدم الجهاز إن ظهرت عليه أضرار واضحة. قمر بالتوجه إلى الدعم الفني الخاص بشركة دي لونجي (De'Longhi).

### تركيب الجهاز



انتبه!

عند القيام بتركيب الجهاز يجب مراعاة تحذيرات الأمان التالية:

- الجهاز يبتث الحرارة للبيئة المحيطة به. بعد وضع الجهاز على سطح العمل، تأكد من أن تكون هناك مسافة ٣ سم على الأقل بين أسطح كل من الجهاز، أطرافه الجانبية، والجزء الخلفي، ومسافة ٢٥ سم على الأقل فوق ماكينة القهوة.
- في حال تسرب ماء داخل الجهاز، قد يتلفه.
- لا تضع الجهاز بجوار صنابير ماء أو أحواض غسيل.
- قمر يتلف الجهاز إن تجمدت المياه الموجودة في داخله.
- لا تقوم بتركيب الجهاز في بيئة درجة حرارتها قد تتخطى إلى درجة التجمد.
- قمر بوضع كابل التغذية بحيث لا يتضرر بسبب الحواف الحادة أو الأسطح الساخنة (على سبيل المثال، أسطح الطهي بالتحريض).



يمنع تنظيف أي مكون من مكونات الجهاز أو ملحقاته في غسالات الأواني.

### توصيل الجهاز



انتبه!

تأكد من أن جهد التيار الكهربائي يطابق الجهد المذكور على لوحة

المعلومات الموجودة أسفل الجهاز.

قمر باصال الجهاز فقط بمقبس كهربائي مثبت وفقاً للمعايير وذات قدرة لا تقل عن ١٠ أمبير، مزود بتأريض.

في حال عدم توافق قابس الجهاز والمقبس، قمر بإستبداله بنوع مناسب من قبل فنيين مؤهلين.

### الوصف (صفحة ٣)

١. محدد "فليفور سيليكاتور" للقهوة المرشحة
٢. خزان ماء قهوة الاسبرسو
٣. خزان ماء القهوة المرشحة
٤. غطاء خزانات الماء
٥. حامل فلتر القهوة المرشحة
٦. فليفور سافور
٧. بلاطة تسخين القهوة المرشحة
٨. ضاغط البن

### تنبيهات الأمان



خطر! عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بحروق الناتجة عن التعرض للصددمات الكهربائية الأمر الذي قد يعرض حياتك للخطر.

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

انتبه جيداً لتحذيرات الأمان التالية:

- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أرجل مبللة.
- لا تلمس القابس بأيدي مبللة.
- تأكد دائماً من أن مأخذ التيار الكهربائي سهل الوصول إليه، لأن هذه هي الوسيلة الوحيدة التي تساعدك على فصل القابس في حالة طوارئ.
- إن أردت فصل القابس الكهربائي من مأخذ التيار، توجه مباشرة إلى القابس. لا تحاول سحب أو انتزاع الكابل أبداً، لأن فهذا قد يسبب تلفه.
- لفصل التيار بشكل كلي، قمر بفصل قابس الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- في حال إصابة الجهاز بأي تلف أو عطل، لا تحاول أبداً إصلاحه بنفسك.
- قمر بإطفاء الجهاز، افصل الكابل من التيار وتوجه به إلى أقرب مركز دعم فني.
- قبل القيام بأي عملية تنظيف، إطفئ الماكينة، افصل القابس عن مأخذ التيار واترك الماكينة حتى تبرد.



انتبه: عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بحروق أو إلى تلف الجهاز.

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



خطر التعرض للحروق! عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق.

هذا الجهاز يعمل على تسخين الماء، فعند استعماله قد ينتج بخار ماء. انتبه جيداً حتى لا يصببك الرذاذ الساخن أو بخار الماء بالأذى.

### الاستعمال المطابق للغرض

صُنِع هذا الجهاز بغرض إعداد القهوة وتسخين المشروبات. لذلك أي إستخدام آخر يعتبر خاطئ وبالتالي قد يمثل خطر على حياتك. ولذلك، لا تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن الإستعمال الخاطئ للجهاز.

### إرشادات الإستعمال

أقرأ بعناية هذه الإرشادات قبل إستعمال الجهاز. حيث أن إهمال هذه التعليمات قد يؤدي إلى تعرضك للحروق أو تعرض الجهاز للتلف. لا تتحمل الشركة المنتجة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن إهمال تعليمات الاستعمال.

- ركب الفلتر الثابت (إن كان مضمون) أو الفلتر الورقي في حامل الفلتر (الصورة رقم 5).
- ضع بن القهوة المطحون في الفلتر عن طريق استخدام المعيار المرزود ووزعه بشكل متساوي (الصورة رقم 6).
- كقاعدة عامة، ضع معيار صغير من القهوة (7 غراب، تقريباً) لكل كوب مراد تحضير (على سبيل المثال، استخدم 10 معايير للحضور على 10 أكواب).
- اغلق مدخل حامل الفلتر، وضع الدلة، مغطية بغطائها، على بلاطة التسخين.

### وصف لوحة التحكم

- اختيار نكهة القهوة المرادة كما هو موضح في الفقرة "اختيار نكهة القهوة المرشحة".
- اضغط زر (B7) Ⓛ، الضور المؤشر (B8) الموجود على مفتاح التشغيل يشير إلى أن الجهاز يعمل.
- ستبدأ القهوة بالخروج بعج بضعة ثوان.
- خروج البخار من الجهاز خلال عملية ترشيح القهوة أمر طبيعي جداً.
- لإبقاء القهوة ساخنة بعد ترشيحها، ضع الدلة على بلاطة التسخين وابقى الماكينة شغالة (الضوء المؤشر للقهوة المرشحة يبقى مضيء). يتم هكذا الحفاظ على درجة الحرارة الأكثر تناسب للقهوة الموجودة في الدلة.
- لإيقاف تشغيل الماكينة، اضغط على الزر (B7) Ⓛ.

### اختيار نكهة القهوة المرشحة

يستخدم الـ"فليفلور سيلكتور"، يمكنك اختيار نكهة القهوة المرشحة بناءً على ذوقك. عن طريق تدوير مقبض تعبير نكهة القهوة المرشحة (الصورة رقم ٧)، يمكنك تأهيب الماكينة للحصول على قهوة ذو مذاق المتخلف في الفم قوي (وضعية STRONG) أو خفيف (وضعية LIGHT).

جهاز فليفلور سيلكتور يغير من مذاق القهوة المتخلف في الفم، أكثر أو أقل قوة، بينما لا يتغير الطعم الحقيقي للقهوة.

### تحضير فلتر القهوة

- C1. حامل فلتر قهوة الاسبرسو
- C2. فلتر ١ كوب أو ١ قرص قهوة اسبرسو
- C3. فلتر ٢ كوب قهوة اسبرسو
- C4. آلة قياس كمية القهوة مع ضاغط
- C5. فلتر غير قابل للإزالة (\*غير موجود في جميع الموديلات)
- C6. دورق فلتر القهوة

### انتبه جيداً!

عند أول استخدام يتوجب عليك أن تغسل جميع الملحقات، وأن تشطف الدوائر الداخلية للجهاز، ويتم هذا عن بتشغيله بنفس الطريقة التي يتم تشغيله لتحضير القهوة، ودعه يفرغ ٢ خزانات ماء. ثم تابع بتحضير قهوة الاسبرسو.

### الإيقاف التلقائي

إن لم يتم إستخدام الجهاز لمدة معيّنة (والتي تختلف حسب موديل الجهاز)، فإنه يقوم بإيقاف تشغيله تلقائياً، (ويطفئ ضوء مؤشر التغذية).

### تحضير القهوة المرشحة

- افتح الغطاء واستخرج خزان الماء الواقع على اليمين (الصورة رقم 1).
- املاً الخزان بالماء العذب والتنظيف حتى مستوى مؤشر عدد الأكواب المراد تحضيرها، مع الحرص على عدم تجاوز علامة MAX (الصورة رقم 2).
- قم بإعادة الخزان في الماكينة بالضغط عليه بشكل خفيف كي تتمكن من فتح الصمام الموجود بأسفل الخزان. إن أردت، يمكنك ترك الخزان في مكانه ولملئه يمكنك استخدام دلة القهوة "درب" التي تحمل علامات المستوى (الصورة رقم 3).
- افتح مدخل حامل الفلتر عن طريق تدويرها نحو اليمين (الصورة رقم 4).

### تحضير قهوة الاسبرسو

### انتبه جيداً!

عند أول استخدام يتوجب عليك أن تغسل جميع الملحقات، وأن تشطف الدوائر الداخلية للجهاز، ويتم هذا عن بتشغيله بنفس الطريقة التي يتم تشغيله لتحضير القهوة، ودعه يفرغ ٢ خزانات ماء. ثم تابع بتحضير قهوة الاسبرسو.


### الإيقاف التلقائي

إن لم يتم إستخدام الجهاز لمدة معيّنة (والتي تختلف حسب موديل الجهاز)، فإنه يقوم بإيقاف تشغيله تلقائياً، (ويطفئ ضوء مؤشر التغذية).

### التسخين المسبق لمجموعة القهوة

للحصول على قهوة اسبرسو ذو درجة حرارة مناسبة، ينصح بإجراء عملية تسخين مسبق للماكينة بهذه الطريقة:

1. شكّل الماكينة عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل والإيقاف (الصورة رقم ٨). سوف يضيء الضوء المؤشر لتشغيل قهوة الاسبرسو (B٤).
2. قم بإدخال الفلتر في حامل الفلتر (الصورة رقم ٩). تأكد من أن الطرف البارز وضع في موقعه الصحيح. قم بتركيب حامل الفلتر والفلتر بالماكينة (الصورة رقم ١٠) دون ملئهما بين القهوة المطحون.

٨. للتخلص من القهوة المستخدمة، ابق الفلتر معلق عن طريق الضغط عليه باستخدام الذراع الموجود على المقبض، ودع القهوة تخرج بضغط حامل الفلتر رأساً على عقب (الصورة رقم ١٤).
٩. لإيقاف تشغيل الجهاز، اضغط الزر  الموجود خلف الماكينة.

### إعداد قهوة الإسبرسو بالقروص

١. قم بعملية تسخين مسبق للماكينة كما هو موضح في فقرة "التسخين المسبق لمجموعة القهوة"، وتأكد من إبقاء حامل الفلتر مركب بالماكينة، وبهذه الطريقة ستحصل على قهوة ذو درجة حرارة أعلى.


### انتبه جيداً:

قم باستخدام قروص القهوة التي صنعت وفقاً لمعايير ESE: يتم الإشارة إلى هذا على غلب التعطيل بهذا الرمز.





٢. معايير ESE هي عبارة عن نظام تم قبوله والاعتماد عليه من قبل أكبر منتجي الأقراص، ويسمح هذا بضمان تحضير قهوة الإسبرسو بطريقة سهلة ونظيفة.
٣. قم بإدخال الفلتر الصغير في حامل الفلتر، متأكداً من أن يكون الطرف البارز وضع في موقعه الصحيح كما في الصورة ٩.
٤. قم بوضع القرص في الوسط بقدر الأمكان فوق الفلتر (الصورة رقم ١٥). اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة الأقراص كي تتمكن من وضعها بشكل صحيح فوق الفلتر.
٥. قم بتركيب حامل الفلتر بالماكينة، وتدويره دائماً حتى أقصى حد (الصورة رقم ١٠).
٥. قم بالعمليات المذكورة في كل من النقاط ٥، ٦، ٧ من الفقرة السابقة.

### تحضير الكابتشينو

١. قم بإعداد قهوة الإسبرسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، وذلك باستخدام أكواب كبيرة الحجم بما فيه الكفاية.
٢. قم بتدوير مقبض الاختيار إلى وضعية  (الصورة رقم ١٦).
٣. وفي الوقت ذاته، قم بملء وعاء بحوالي ١٠٠ غرام من الحليب لكل كوب كابتشينو تريد تحضيره. عند اختيار حجم الوعاء، يجب الإخذ بعين الاعتبار أن حجم الحليب سيتضاعف ٢ أو ٣ مرات.

### انتبه جيداً:

١. للحصول على رغوة أكثر كثافة ومتساوية، ينصح باستخدام حليب منزوع أو قليل الدهن بدرجة حرارة التلاجة (أي ما يقارب ٥° مئوية).
٢. ضع الوعاء بالحليب تحت راغي الكابتشينو.
٣. انتظر إضاءة ضوء المؤشر **OK**. ميض ضوء المؤشر يشير إلى أن الغليان قد وصل درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار.
٤. استخراج راغي الكابتشينو قم بتدويره (الصورة رقم ١٧): خلال العملية حرص على عدم لمس صناديق السخان لأنها ساخنة، ثم بَّت الوعاء مع الحليب تحت الراغي نفسه.
٥. اغمر راغي الكابتشينو في الحليب بعقم بعض المليمترات. قم بتدوير المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة (الصورة رقم ١٨): سيخرج من راغي الكابتشينو بخار يكسب الحليب مظهر كريمي ويزيد من حجمه. للحصول على رغوة أكثر كريمية، اغمر راغي الكابتشينو في الحليب وحرك الوعاء ببطء من الأسفل إلى الأعلى.
٦. عند تضاعف حجم الحليب، اغمر راغي الكابتشينو بالعمق واستمر في عملية تسخين الحليب. عند الوصول إلى درجة الحرارة المرادة


١. استخدم الفلتر الاصغر ان اردت تجهيز كوب واحد من القهوة، أو استخدم الفلتر الأكبر ان اردت تجهيز ٢ أكواب من القهوة.
٢. ضع كوب تحت حامل الفلتر. استخدم نفس الكوب الذي تريد استخدامه لتحضير القهوة، وهذا كي تقوم بتسخينه مسبقاً.
٣. انتظر تشغيل ضوء مؤشر **OK** وقر فوراً بتدوير مقبض الاختيار في وضعية  (الصورة رقم ١١)، اترك الماء يخرج حتى يطفئ ضوء المؤشر، ثم اوقف العملية بتدوير مقبض الاختيار إلى وضعية  وافرج الكوب.
٤. خروج نفخة صغيرة من البخار أثناء عملية فك حامل الفلتر أمر طبيعي).

### كيفية إعداد القهوة الإسبرسو بالبن المطحون

١. بعد القيام بعملية تسخين المسبق للماكينة ولحاميل الفلتر كما هو مذكور في الفقرة السابقة، استخدم الفلتر الاصغر ان اردت تجهيز كوب واحد من القهوة، أو استخدم الفلتر الأكبر ان اردت تجهيز ٢ أكواب من القهوة.
٢. إن أردت تجهيز كوب واحد من القهوة، املاً الفلتر باستعمال معيار غير ممتلئ بشكل كامل بالبن المطحون، أي حوالي ٧ غرام (الصورة رقم ١٢). إن أردت بدلاً من ذلك تجهيز كوبين من القهوة، املاً الفلتر باستخدام معيارين غير ممتلئين بالبن (تقريباً ٦+٦ غرام). املاً الفلتر باستخدام جرعات صغيرة وذلك بغرض منع البن المطحون من السيلان.



انتبه:

١. لضمان عمل الجهاز بشكل صحيح، قبل القيام بملئه بالبن المطحون، تأكد دائماً من خلو الفلتر من أي بقايا ومخلفات للبن المطحون الناتجة عن الاستخدامات السابقة.
٢. قم بتوزيع البن المطحون بشكل متساوي واضغط عليه خفيفاً باستخدام الضاغط (الصورة رقم ١٣).
٣. عملية ضغط البن المطحون تعد هامة للغاية للحصول على قهوة إسبرسو جيدة مذاق. إذا تم الضغط على البن المطحون أكثر من اللازم، ستخرج القهوة من الماكينة بشكل بطئ وسيكون لون كريمة القهوة داكن. إذا لم يتم الضغط على البن المطحون بما فيه الكفاية، ستخرج القهوة من الماكينة بشكل سريع وستحصل على القليل من الكريمة ذات اللون الفاتح.
٤. قم بإزالة القهوة الزائدة من حواف حامل الفلتر وقرم بتركيب الاخير في الماكينة: أدر المقبض بقوة نحو اليمين (الصورة رقم ١٠) لتجنب سيلان الماء.
٥. قم بوضع الكوب أو الأكواب تحت صناديق حامل الفلتر. ينصح بتسخين الأكواب، قبل تجهيز القهوة، وذلك عن طريق شطفها بالقليل من الماء الساخن.
٦. تأكد من أن يكون ضوء المؤشر **OK** مضاء (وإن لم يكن مضاء، انتظر حتى تضاء)، ومن ثم أدر مقبض الاختيار إلى وضعية  (الصورة رقم ١١). عند حصولك على كمية القهوة المرادة، اوقف العملية عن طريق تدوير مقبض الاختيار إلى وضعية .
٧. لفك حامل الفلتر، قم بتدوير مقبضه من اليمين إلى اليسار.



خطر التعرض للحروق!

لضمان عدم التعرض للزدا، لا تقم أبداً بفك حامل الفلتر في الوقت التي تقوم فيه الماكينة بتوزيع القهوة.

١. شغّل الماكينة عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل والإيقاف (الصورة رقم ٨). سوف يضيء الضوء المؤشر لتشغيل قهوة الاسبرسو (B٤).

١. انتظر إضاءة ضوء المؤشر **OK**.
٢. ثبتت وعاء تحت راغي الكابتشينو.
٤. عندما إضاءة ضوء المؤشر **OK**، قم بتثبيت مقبض الاختيار إلى وضعية  $\frac{1}{2}$  (الصورة رقم ١٦) وفي الحين نفسه قم بتدوير مقبض البخار عكس اتجاه عقارب الساعة لتصف دورة على الأقل (الصورة ١٨): سوف يبدأ الماء الساخن بالخروج من راغي الكابتشينو.
٥. لإيقاف خروج الماء الساخن، قم بتدوير اتجاه عقارب الساعة مقبض البخار، وتدوير مقبض اختيار الوضعية إلى **☒**.

ينصح بعدم التوزيع لأكثر من ٦٠ ثانية.

## التنظيف



- يمنع غمر الجهاز في الماء خلال عملية التنظيف: انه جهاز كهربائي.
- قبل القيام بأي عملية تنظيف لأجزاء الجهاز الخارجية، إطفئ الماكينة، افصل القابس عن مأخذ التيار واترك الماكينة حتى تبرد.

## تنظيف الفيلثور سافور

لتنظيف الفيلثور سافور بطريقة أسهل، يمكنك استخراجه من حامل الفلتر (A1) عن طريق سحبه نحو الأعلى (الصورة رقم ٢٣). لإعادته الى مكانه، يكفيك ادخاله من الأعلى في المدخل المخصص للفيلثور سافور.

## تنظيف وصيانة فلاتر قهوة الاسبرسو

- بعد كل ٣٠٠ اعداد للقهوة، او عند سيلان قطرات القهوة من حامل الفلتر، أو عند عدم خروج كل القهوة، يتوجب عليك تنظيف حامل الفلتر وفلاتر البن المطحون بهذه الطريقة:
- قم بإزالة الفلتر من حامله.
  - قم بفاك غطاء الفلتر (الصورة رقم ٢٤)، وذلك بتدويره نحول اتجاه السهم الظاهر عليه.
  - قم بسحب جهاز الرغوة من حاويه، وذلك عن طريق دفعه تجاه الغطاء.
  - قم بإزالة الختم المطاطي.
  - قم بتشطيف جميع الأجزاء وتنظيف بشكل دقيق الفلتر المعدني بماء ساخن وبفرقة بفرشاة صغيرة (الصورة رقم ٢٥). تأكد من أن لا تكون أثقاب الفلتر المعدني مغلقة، وإن كان لازماً، قم بتنظيفها بدبوس (الصورة رقم ٢٦).
  - قم بإعادة تركيب الفلتر والختم على القرص البلاستيكي كما هو موضح في الصورة رقم ٢٧. اتبه عند ادخال الوند الصغير التابع للقرص البلاستيكي في ثقب الختم الذي يؤشر إليه السهم في الصورة رقم ٢٧.
  - قم بإعادة كل من هذه القطع في الحاوي الحديدي الخاص بالفلتر (الصورة ٢٨)، وتأكد من أن يكون الوند الصغير قد ادخل بشكل صحيح في ثقب الحامل (انظر إلى السهم في الصورة رقم ٢٨).
  - وفي النهاية قم بإغلاق الغطاء (fig. ٢٩).
- الضمان ليس صالحاً إن لم يتم، بشكل دوري، تنظيف الجهاز بالطرق الموضحة أعلاه.

(درجة الحرارة المثالية هي ٦٠°)، وإلى كثافة الكريمة المرادة، قم بإيقاف توزيع البخار بتدوير المقبض اتجاه عقارب الساعة وتدوير مقبض الاختيار إلى وضعية **☒**.

٩. صب الحليب المستحلب في الاكواب التي تحتوي على قهوة الاسبرسو التي تم تحضيرها سابقاً. الكابتشينو جاهز: قم بإضافة السكر حسب رغبتك، وإن أردت، رش على رغوة الحليب القليل من مسحوق الشوكولاته.

## انتبه جيداً!

- في حال كنت بحاجة لتجهيز أكثر من كوب كابتشينو، عليك إعداد أولاً كل القهوة المطلوبة فقط في النهاية القيام بتحضير الحليب بالرغوة لجميع أكواب الكابتشينو.
- ان اردت تحضير قهوة جديدة بعد أن قمت بترغية الحليب، انتظر حتى تصبح درجة حرارة السخان منخفضة، وإلا القهوة التي ستخرج سوف تكون محروقة.
- لتبريد السخان، ضع وعاء تحت سخان رش الماء؛ قم بتدوير مقبض الاختيار في وضعية  $\frac{1}{2}$  (الصورة رقم ١١)؛ دع الماكينة توزع الماء حتى اللحظة التي يطفئ بها ضوء مؤشر "OK"؛ ضع مرة اخرى مقبض الاختيار في وضعية **☒** وجّهز القهوة كما هو مشروح في الفقرات السابقة.

ينصح بعدم توزيع البخار لأكثر من ٦٠ ثانية،

وعدم القيام بعملية تحويل الحليب إلى رغوة لأكثر من ٣ مرّات متتالية.



انتبه:

لأسباب صحّية ينصح دائماً بتنظيف راغي الكابتشينو بعد الاستخدام.

اتبع الخطوات التالية:

١. دع القليل من البخار ينساب لبضعة ثوانٍ (النقاط ٥ و ٢ من الفقرة السابقة)، عن طريق تدوير مقبض البخار (الصورة رقم ١٨). بهذه العملية، راغي الكابتشينو سوف يفرغ بقايا الحليب التي قد تكون علقت بداخله. قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل والإيقاف.
٢. امسك انبوب راغي الكابتشينو بيدك، وباليد الاخرى قم بفاك راغي الكابتشينو نفسه عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة، ومن ثم اسحبه نحو الاسفل (الصورة ١٩).
٣. استخرج صنوبر البخار من انبوب التوزيع عن طريق سحبه نحو الأسفل.
٤. قم بتنظيف بشكل دقيق راغي الكابتشينو وصنوبر البخار بماء معتدل الحرارة.
٥. تأكد من أن لا يكون الثقبان الظاهران في الصورة ٢٠، مسدودان. إن لزم ذلك، قم بتنظيفها بدبوس.
٦. قم بإعادة تركيب صنوبر البخار عن طريق ادخاله بقوة نحو أعلى انبوب البخار (الصورة رقم ٢١).
٧. قم بإعادة تركيب راغي الكابتشينو عن طريق ادخاله نحو الاعلى وتدويره اتجاه عقارب الساعة (الصورة رقم ٢٢).

## إنتاج الماء الساخن

٦. للتخلص من بقايا السائل والكلس، قم بتشطيف الخزان بشكل جيد، ومن ثم قم بملئه بماء نظيف (دون إضافة مزيل الكلس).
٧. قم بتدوير مقبض الاختبار إلى وضعية  $\frac{0}{90}$  (الصورة رقم ١١)، واتركه يوزع حتى يصبح الخزان فارغ تماماً؛
٨. قوم بإعادة العملية ٦ أو ٧ مرّات.
- تصليحات ماكينة القهوة المتعلقة بإشكاليات سببها الكلس لن يتم تغطيتها بالضمان إن لم يتم القيام بعملية إزالة الكلس المذكورة أعلاه بشكل دوري.

### إزالة الكلس من قسم القهوة المرشحة

- الكلس الموجود في الماء، سيسبب مع مرور الزمن عوائق قد تؤثر على صحة عمل الجهاز. ينصح القيام بعمليات إزالة الكلس من الجهاز بعد كل ٤٠ استخدام.
- ينصح باستخدام مزيل كلس دي لونجي (De'Longhi) المتاح تجارياً.

١. اخلط المادة في الدلة وفقاً للتعليمات الموجودة على غلاف مزيل الكلس نفسه؛
٢. صب الخليط المزيل للكلس في الخزان؛
٣. ضع الدلة على بلاطة التسخين؛
٤. اضغط مفتاح التشغيل (1) (BV)، دع ما يعادل كوب من السائل يتصفى، ثم اوقف تشغيل الجهاز؛
٥. اترك الخليط لمدة ١٥ دقيقة كي يقوم بعمله. قم بإعادة العملية ٤ أو ٥ مرّات.
٦. قم بتشغيل الماكينة ودعها توزع حتى يفرغ الخزان بشكل كامل.
٧. قم بإعادة التشطيف عن طريق تشغيل الجهاز بالماء فقط ٣ مرّات على الأقل (٣ خزانات ماء كاملة).

### التخلص من الجهاز

يجب عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية، بل يجب تسليمه لمركز جمع نفايات متمايزة رسمي.



الجهاز مطابق لتوجيهات CE التالية:

- اللادحة الأوروبية Stand-by ٢٠٠٨/١٢٧٥ وتعديلاتها التالية.
- المواد والأجسام المعدة للاتصال بالمواد الغذائية تتوافق مع متطلبات اللادحة الأوروبية ٢٠٠٤/١٩٣٥.

### معلومات تقنية

جهد التيار الكهربائي:	٢٣٠ فولت ٦٠/٥٠ هرتز
الطاقة المستهلكة:	١٧٥٠ واط
الحجم (ط * ع * س):	٢٨٠ * ٢٥٥ * (٣٥ أو ٣٥) مم
ضغط مضخة الاسبرسو:	١٥ بار
قدرة خزان الاسبرسو:	١,٢ لتر
قدرة خزان القهوة:	١,٤ لتر
طول سلك التغذية:	١٣٣٠ مم
الوزن:	٥,٤ كغم

### تنظيف سخان رش الماء

- كل ٣٠٠ عملية تحضير القهوة تقريباً، تتطلب منك تنظيف صابير خزان الاسبرسو بهذه الطريقة:
- تأكد من أن ماكينة القهوة ليست ساخنة وبأن القابس مفصول؛
  - بمساعدة مفك براغي، قم بفك البرغي الذي يثبت صابير سخان الاسبرسو (الصورة رقم ٣٠)؛
  - قم بإزالة سخان رش الماء؛
  - قم بغسيل سخان رش الماء بقطعة قماش مبللة (الصورة رقم ٣٠)؛
  - قم بتنظيف صابير السخان بماء ساخن وبفرشاة صغيرة. تأكد من أن لا تكون الأقطاب مغلقة، وإن كان لازماً، قم بتنظيفها بمساعدة بوبس (الصورة رقم ٢٦).
  - قم بتشطيف صابير السخان بالماء، وقرم دائماً بفرسها خلال تنظيفها.
  - قم بإعادة تركيب صابير السخان، مع الحرص على تثبيتها بالشكل الصحيح على الختم.
- الضمان ليس صالحاً إن لم يتم، بشكل دوري، تنظيف الجهاز بالطرق الموضحة أعلاه.

### أنواع تنظيف اخرى

١. لتنظيف الماكينة، لا تستخدم مذيبات أو منظفات كاشطة. قد تكفي قطعة قماش أكثر رطوبة ونعامة.
٢. قم بتنظيف غطاء حامل الفلتر، الفلاتر، صينية جمع القطرات وخزان الماء بشكل دوري.
٢. لإفراغ صينية جمع القطرات، قم بإزالة شبك صينية وضع الأكواب عنها، إفرغها من الماء، وقرم بتنظيف الصينية بقطعة من القماش؛ ثم قم بإعادة تركيب صينية جمع القطرات؛
- قم بتنظيف خزان الماء بمساعدة منظف غليون ناعم للوصول بشكل أسهل إلى القاع.



خطر!

يمنع غمر الجهاز في الماء خلال عملية التنظيف؛ انه جهاز كهربائي.

### إزالة الكلس

#### إزالة الكلس من قسم قهوة الاسبرسو

- ينصح بإزالة كلس الماكينة بعد كل ٢٠٠ عملية تجهيز قهوة تقريباً. ينصح باستخدام مزيل كلس دي لونجي (De'Longhi) المتاح تجارياً.
- اتبع الخطوات التالية:
١. املا الخزان بالسائل المكوّن من ماء ومزيل كلس، حسب التعليمات الموجودة على علبته.
  ٢. شغّل الماكينة عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل والإيقاف (الصورة رقم ٨)، سوف يبيء ضوء مؤشر التغذية (BE).
  ٣. تأكد من أن لا يكون حامل الفلتر ممتبّ، من أن يكون هناك وعاء تحت صابير الماكينة، وانتظر مبيض ضوء المؤشر OK.
  ٤. قم بتدوير مقبض الاختبار إلى وضعية  $\frac{0}{90}$  ودع الماء يتدفق حتى الوصول إلى ٤/١ السائل الموجود في الخزان؛ وبين حين وآخر، قم بتدوير مقبض البخار وإخراج القليل من السائل عبر انبوب راغي الكابتشينو؛ ثم قم بإيقاف العملية عن طريق تدوير المقبض إلى وضعية  $\frac{0}{90}$  وأترك السائل يقوم بعمله لمدة ٥ دقائق تقريباً.
  ٥. قم بإعادة العملية المذكورة في النقطة رقم ٤ لـ ٣ مرّات إضافية، حتى يصبح الخزان فارغ.

## إصلاح الأخطاء

بالأسفل قائمة الإخلال المحتملة.

إن لم يتم حل الخلل بالخطوات المذكورة، يتوجب عليك التواصل مع الدعم الفني.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الماكينة لا توزع القهوة الاسبرسو	نقص الماء في الخزان	قم بملء خزان الماء
	أثقاب خروج القهوة الموجودة على حامل الفلتر مسدودة	قم بتنظيف أثقاب صانبي حامل الفلتر
	أثقاب قطعة رش الماء الخاصة بسخان الاسبرسو مسدودة	قم بعملية تنظيف كالمذكورة في فقرة "تنظيف سخان رش الماء"
	وجود كلس داخل الدائرة الهيدروليكية	قم بعملية إزالة الكلس كما هو مذكور في الفقرة الخاصة لهذا الموضوع في قسم "قهوة الاسبرسو"
	لم يتم تركيب الخزان بشكل صحيح، والصمام الموجود في الاسفل مغلق	قم بالضغط بشكل خفيف على الخزان كي تتمكن من فتح الصمام الموجود بأسفله
قهوة الاسبرسو تنقط من أطراف حامل الفلتر بدلاً من أن تخرج من الأثقاب	حامل الفلتر مركب بطريقة غير صحيحة	قم بتركيب حامل الفلتر بشكل صحيح وتدويره بقوة حتى النهاية
	ختم سخان الاسبرسو فقد مرونته	قم باستبدال ختم سخان الاسبرسو في احد مراكز الدعم الفني
	أثقاب صانبي حامل الفلتر مسدودة	قم بتنظيف أثقاب الصانبي.
صوت ضجيج صادر عن المضخة	خزان الماء فارغ	قم بملء خزان الماء
	لم يتم تركيب الخزان بشكل صحيح، والصمام الموجود في الاسفل مغلق	قم بالضغط بشكل خفيف على الخزان كي تتمكن من فتح الصمام الموجود بأسفله
قهوة الاسبرسو باردة	ضوء المؤشر OK للاسبرسو لا يضيء في اللحظة التي تضغط فيها زر توزيع القهوة	انتظر تشغيل ضوء المؤشر OK
	لم تتم عملية التسخين المسبق بنجاح	قم بعملية التسخين المسبق كما هو موضح في الفقرة
	لم يتم تسخين الأكواب مسبقاً	يتم تسخين الأكواب مسبقاً عن طريق شطفها بماء ساخن
	وجود كلس داخل الدائرة الهيدروليكية	قم بعملية إزالة الكلس كما هو مذكور في الفقرة الخاصة لهذا الموضوع في قسم "قهوة الاسبرسو"
كريمة القهوة فاتحة اللون (توزع بشكل سريع من الصنبور)	لم يتم الضغط على البن المطحون بما فيه الكفاية	قم بزيادة قوة الضغط على البن المطحون (١٣ .fig)
	كمية القهوة صغيرة	قم بزيادة كمية النبي المطحون
	النبي المطحون بشكل خشن	استخدم فقط البن المطحون لماكينات قهوة الاسبرسو
	جودة النبي المطحون ليست من النوع الصحيح	قم بتغيير نوع النبي المطحون

كريمة القهوة داكنة اللون (توزع بشكل بطيء من الصنبور)	تم الضغط على البن المطحون أكثر من المطلوب	اضغط أقل على القهوة (الصورة رقم ١٣)
	كمية بن القهوة كبيرة	قم بتقليل كمية البن المطحون
	أغقاب سخان الاسبرسو مسدودة	قم بعملية تنظيف كالمذكورة في فقرة "تنظيف سخان رش الماء".
	الفلتر مسدود	قم بعملية التنظيف كما هو موضح في الفقرة "تنظيف الفلتر"
	البن المطحون مسحوق بشكل ناعم أكثر من المطلوب، أو رطب	استخدم فقط البن المطحون لماكينات قهوة الاسبرسو، وعلى البن ان لا يكون رطب كثيراً
	جودة البن المطحون ليست من النوع الصحيح	قم بتغيير نوع البن المطحون
حامل الفلتر غير قابل للتركيب على الماكينة	تم وضع كمية زائدة من القهوة في الفلتر	قم باستخدام المعيار المزوّد وتأكد من انك تستخدم الفلتر الصحيح لنوع التحضير.
لا تتكون رغوة للحليب أثناء إعداد الكابتشينو	الحليب ليس بارد بما فيه الكفاية	قم دائماً باستخدام حليب درجة حرارته تساوي درجة حرارة الثلجة
	راغي الكابتشينو وسخ	قم بتنظيف أنقاب راغي الكابتشينو بشكل دقيق، مع التركيز على الأنقاب المذكورة في الصورة ٢٠
مذاق القهوة المرشحة أو الاسبرسو حامض	عملية الشطف التي لحقت إزالة الكلس لم تكفي	اشطف الجهاز بالطريقة المذكورة في الفصل "إزالة الكلس من قسم الفلتر" أو "إزالة الكلس من قسم قهوة الاسبرسو"
طالت الفترة الزمنية المخصصة لترشيح القهوة	يجب إزالة الكلس من دائرة القهوة المرشحة	قم بعملية إزالة الكلس كما هو مذكور في الفقرة "إزالة الكلس من قسم القهوة المرشحة"