

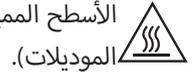
## إرشادات أساسية للسلامة

- 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.
- لا تغمر 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 8 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 8 سنوات او تحت إشراف ذويهم. ضع الجهاز وكابل التغذية الكهربائيّة بعيداً عن متناول أيدي الأطفال تحت سن الـ 8 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. قم بالتوجه إلى الدعم الفني الخاص بشركة دي لونجي (De'Longhi).

**تركيب الجهاز.**



**انتبه!**

عند القيام بتركيب الجهاز يجب مراعاة تحذيرات الأمان التالية:

- الجهاز يثقل الحرارة للبيئة المحيطة به. بعد وضع الجهاز على سطح العمل، تأكد من أن تكون هناك مسافة 3 سم على الأقل بين أسطح كل من الجهاز، أطرافه الجانبية، والجزء الخلفي، ومسافة 25 سم على الأقل فوق ماكينة القهوة.
- في حال ترسب ماء داخل الجهاز، قد يتلفه.
- لا تضع الجهاز بجوار صنادير ماء أو أحواض غسيل.
- قد يتلف الجهاز إن تجمدت المياه الموجودة في داخله.
- لا تقوم بتركيب الجهاز في بيئة درجة حرارتها قد تتخفظ إلى درجة التجمد.
- قم 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.

قم باصال الجهاز فقط بمقبس كهربائي مثبت وفقاً للمعايير وذات قدرة لا تقل عن 10 أمبير، مزود بتأريض.

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

**الوصف (صفحة 3)**

- A1. محدد "فليشور سيليكاتور" للقهوة المرشحة
- A2. خزان ماء قهوة الاسبرسو
- A3. خزان ماء القهوة المرشحة
- A4. غطاء خزانات الماء
- A5. حامل فلتر القهوة المرشحة
- A6. فليشور سافور
- A7. بلاطة تسخين القهوة المرشحة

**خطر! عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بحروق الناتجة عن التعرض**

**للصدمات 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 يسهل 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، قم بفصل قابس الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- في حال إصابة الجهاز بأي تلف أو عطل، لا تحاول أبداً إصلاحه بنفسك.
- قم بإطفاء الجهاز، افصل الكابل من التيار وتوجه به إلى أقرب مركز دعم فني.
- قبل القيام بأي عملية تنظيف، إطفئ الماكينة، افضل القابس عن مأخذ التيار وارتك 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 البوليسترين) 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 يصيبك الرذاذ الساخن أو بخار الماء بالأذى.

**الاستعمال المطابق للغرض**

صُنع هذا الجهاز بغرض إعداد القهوة وتسخين المشروبات. لذلك أي استخدام آخر يعتبر خاطئ وبالتالي قد يمثل خطراً على حياتك. ولذلك، لا تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن الاستعمال الخاطئ للجهاز.

**إرشادات الإستعمال**

اقرأ 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.

3. بعد ظهور الساعة الصحيحة، انتظر بضعة ثوانٍ: حين تقف الشاشة على الميض، أصبحت هكذا الساعة معيّرة.

### انتبه جيداً:

لإعادة تعيير الساعة، قم بإعادة العملية المذكورة أعلاه.

### تحضير القهوة المرشحة

- افتح الغطاء واستخرج خزان الماء الواقع على اليمين (الشكل 3)؛
- املاً الخزان بالماء العذب والتنظيف حتى مستوى مؤشر عدد الأكواب المراد تحضيرها، مع الحرص على عدم تجاوز علامة MAX 10 (الشكل 4)؛

- قم بإعادة الخزان في الماكينة بالضبط عليه بشكل خفيف كي تتمكن من فتح الصمام الموجود أسفل الخزان. إن أردت، يمكنك ترك الخزان في مكانه ولملئه يمكنك استخدام دلة القهوة "دريب" التي تحمل علامات المستوى (الشكل 5)؛
- افتح مدخل حامل الفلتر عن طريق تدويرها نحو اليمين (الشكل 6)؛
- ركب الفلتر الثابت (إن كان مضمون) (أو الفلتر الورقي) في حامل الفلتر (الشكل 7)؛

- ضع بن القهوة المطحون في الفلتر عن طريق استخدام المعيار المزوّد وزعه بشكل متساوي (الشكل 8).
- كقاعدة عامة، ضع معيار صغير من القهوة (7 غراب، تقريباً) لكل كوب مراد تحضيره (على سبيل المثال، استخدم 10 معايير للحضور على 10 أكواب)؛
- اغلق مدخل حامل الفلتر، وضع الدلة، مغطية بغطائها، على بلاطة التسخين؛

- اختيار نكهة القهوة المرادة كما هو موضح في الفقرة "اختيار نكهة القهوة المرشحة"؛
- 3. اضغط الزر (B7) (الشكل 9). الضور المؤشر (B8) الموجود على مفتاح التشغيل يشير إلى أن الجهاز يعمل؛
- عند تحضير أقل من 6 أكواب، اضغط الزر "1-5" (B13) (الشكل 10) لتحسين عملية الخروج والطعم؛
- سبباً القهوة بالخروج بعج بضعة ثوانٍ؛
- خروج البخار من الجهاز خلال عملية ترشيح القهوة أمر طبيعي جداً.
- لإيقاف تشغيل الماكينة، اضغط على الزر (B7).

### اختيار نكهة القهوة المرشحة

يستخدم الـ"فليفلور سيليكاتور"، يمكنك اختيار نكهة القهوة المرشحة بناءً على ذوقك. عن طريق تدوير مقبض تعيير نكهة القهوة المرشحة (الشكل 11)، يمكنك تأهيب الماكينة للحصول على قهوة ذو المذاق المتخلف في الفم قوي (وضعية STRONG) أو خفيف (وضعية LIGHT). جهاز فليفلور سيليكاتور يغير من مذاق القهوة المتخلف في الفم، أكثر أو أقل قوة، فيما لا يتغير الطعم الحقيقي للقهوة.

### مدة الحفاظ على الدفء (الإيقاف التلقائي)

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. بعد مدة زمنية معيّنة (والتي تختلف حسب موديل الجهاز)، فإنه يقوم بإيقاف تشغيله تلقائياً، (ويطفئ ضوء مؤشر التغذية). يمكن برمجة المدة الزمنية للإيقاف التلقائي هكذا:

A8. ضاغط البن

A9. صينية جمع القطرات

A10. صينية وضع الأكواب لقهوة الاسبرسو

A11. أنبوب توزيع البخار

A12. راغي الكابتشينو

A13. صنبور

A14. سخان رش ماء الاسبرسو

A15. مفتاح التشغيل والإيقاف لقهوة الاسبرسو (على خلف الجهاز)

A16. مقبض البخار للكابتشينو/الماء الساخن

### وصف لوحة التحكم

- B1. مقبض الاختيار لقهوة الاسبرسو أو البخار
- B2. موقع البخار
- B3. موقع تعليق التشغيل (standby)
- B4. الضوء المؤشر لتشغيل قهوة الاسبرسو
- B5. موقع قهوة الاسبرسو/الماء الساخن
- B6. الضوء المؤشر OK لدرجة الحرارة
- B7. زر التشغيل والإيقاف للقهوة المرشحة
- B8. ضوء المؤشر التشغيل والإيقاف للقهوة المرشحة
- B9. الشاشة
- B10. زر اختيار التشغيل المؤخر (AUTO)
- B11. زر تغيير الدقائق (min)
- B12. زر تغيير الساعات (h)
- B13. زر اختيار تشغيل 1-5 أكواب

### وصف الملحقات

- C1. حامل فلتر قهوة الاسبرسو
- C2. فلتر 1 كوب أو 1 قرص قهوة اسبرسو
- C3. فلتر 2 كوب قهوة اسبرسو
- C4. آلة قياس الكمية
- C5. فلتر غير قابل للإزالة (\*غير موجود في جميع الموديلات)
- C6. دورق فلتر القهوة

### تحضير 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 2 خزانات ماء. ثم تابع بتحضير قهوة الاسبرسو.

### كيف تقوم بتعديل الساعة

بعد إيصال الماكينة بالتيار الكهربائي، سيضيء على الشاشة الرقم 00:00. لتعديل ساعة اليوم، قم بإتباع الخطوات التالية:

1. اضغط الزر "B12" (h) لمدة 2 ثواني، حتى يكر عدد الساعات الظاهر على الشاشة (الشكل 1)؛
2. بعد القيام بتعديل عدد الساعات، قم بتعديل الدقائق عن طريق الضغط مراراً على زر "B11" (min) (الشكل 2) (ابقي الزر مضغوط، وسوف يزداد عدد الدقائق بشكل سريع)؛

- 1 اضغط الزر (B7) لبضعة ثوانٍ، حتى يضيء على الشاشة الرقم "0:30"؛
- 2 قم بتعديل الزمن المراد عن طريق الضغط مراراً على الزر "h" (وإن أردت أيضاً الزر "min")؛
- 3 بعد القيام بتعيين الزمن، انتظر 5 ثوانٍ: عند وقوف الشاشة عن المضي، سيصبح الزمن المختار مبرمجاً.



### انتبه جيداً:

إن قمت بتعيين 0:00، سوف تقوم الماكينة بإبقاء القهوة دافئة لمدة لا نهاية لها.

### برمجة التشغيل التلقائي

- يمكن تعيين الساعة لتحضير القهوة المرشحة بشكل تلقائي.
- تأكد من أن يكون كلا من الساعة واليوم مبرمجان بشكل صحيح. لبرمجة الساعة المراد أن يتم تحضير القهوة فيها، قم بإتباع الخطوات التالية:
- 1 اضغط الزر (B10\*) "AUTO" لبضعة ثوانٍ، حتى يضيء على الشاشة الرقم "0:00"؛
  - 2 قبل وقوف الجهاز عن الميض (ما يقارب 5 ثوانٍ)، قم بتعيين الساعة المرادة عن طريق الضغط مراراً على زر "B12" ("h")؛
  - 3 قم بتعديل الدقائق عن طريق الضغط مراراً على زر "B11" ("min")؛
  - 4 بعد 5 ثوانٍ، الشاشة ستقف عن الميض والساعة المبرمجة سوف تحفظ؛
  - 5 بعد القيام بالبرمجة، لتفعيل التشغيل التلقائي، قم بالضغط على الزر AUTO.



### انتبه جيداً:

- لإعادة تعيين التشغيل التلقائي، قم بإعادة العملية المذكورة أعلاه.
- يمكنك تعيين التشغيل التلقائي لقسم "DRIP COFFEE" وليس لقسم "ESPRESSO".

### تحضير قهوة الإسبرسو



### انتبه جيداً:

عند أول إستخدام يتوجب عليك أن تغسل جميع الملحقات، وأن تشطف الدوائر الداخلية للجهاز، ويتم هذا عن بتشغيله بنفس الطريقة التي يتم تشغيله لتحضير القهوة، ودعه يفرغ 2 خزانات ماء. ثم تابع بتحضير قهوة الإسبرسو.

### 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 إسبرسو ذو درجة حرارة مناسبة، ينصح بإجراء عملية تسخين مسبق للماكينة بهذه الطريقة:

- 1 شغّل الماكينة عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل والإيقاف (الشكل 12). سوف يضيء الضوء المؤشر لتشغيل قهوة الإسبرسو (B4).
- 2 قم بإدخال الفلتر في حامل الفلتر (الشكل 13). تأكد من أن الطرف البارز وضع في موقعه الصحيح. قم بتثبيت حامل الفلتر والفلتر

- 1 بالماكينة (الشكل 14) دون ملئها بين القهوة المطحون. استخدم الفلتر الاصغر إن اردت تجهيز كوب واحد من القهوة، أو استخدم الفلتر الأكبر إن اردت تجهيز 2 أكواب من القهوة.
  - 3 ضع كوب تحت حامل الفلتر. استخدم نفس الكوب الذي تريد استخدامه لتحضير القهوة، وهذا كي تقوم بتسخينه مسبقاً.
  - 4 انتظر تشغيل ضوء مؤشر OK وقرم فوراً بتدوير مقبض الاختيار في وضعية 80% (الشكل 15)، اترك الماء يخرج حتى يطفئ ضوء المؤشر، ثم اوقف العملية بتدوير مقبض الاختيار إلى وضعية 40% وافرج الكوب.
- (خروج نفخة صغيرة من البخار أثناء عملية فك حامل الفلتر أمر طبيعي).

### كيفية إعداد القهوة الإسبرسو بالبن المطحون

- 1 بعد القيام بعملية التسخين المسبق للماكينة ولحامل الفلتر كما هو مذكور في الفقرة السابقة، استخدم الفلتر الاصغر إن اردت تجهيز كوب واحد من القهوة، أو استخدم الفلتر الأكبر إن اردت تجهيز 2 أكواب من القهوة.
- 2 إن أردت تجهيز كوب واحد من القهوة، املا الفلتر باستعمال معيار غير ممتلئ بشكل كامل بالبن المطحون، أي حوالي 7 غرام (الشكل 16). إن أردت بدلاً من ذلك تجهيز كوبين من القهوة، املا الفلتر باستخدام معيارين غير ممتلئين بالبن (تقريباً 6+6 غرام). املا الفلتر باستخدام جرعات صغيرة وذلك بغرض منع البن المطحون من السيلان على الحواف.



### انتبه:

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.

- 3 قم بتوزيع البن المطحون بشكل متساوي واضغط عليه خفيفاً باستخدام الضماط (الشكل 17).
- عملية ضغط البن المطحون تعد هامة للغاية للحصول على قهوة إسبرسو جيدة المذاق. 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.
- 4 قم بإزالة القهوة الزائدة من حواف حامل الفلتر وقرم بتثبيت الأخير في الماكينة: أدر المقبض بقوة نحو اليمين (الشكل 14) لتجنب سيلان الماء.
- 5 قم بوضع الكوب أو الأكواب تحت صناير حامل الفلتر. ينصح بتسخين الأكواب، قبل تجهيز القهوة، وذلك عن طريق شطفها بالقليل من الماء الساخن.
- 6 تأكد من أن يكون ضوء المؤشر OK مضاء (وإن لم يكن مضاء، انتظر حتى تضاء)، ومن ثم أدر مقبض الاختيار إلى وضعية 80% (الشكل 15). عند حصولك على كمية القهوة المرادة، اوقف العملية عن طريق تدوير مقبض الاختيار إلى وضعية 40%.
- 7 لفك حامل الفلتر، قم بتدوير مقبضه من اليمين إلى اليسار.



### خطر التعرض للحروق!

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

8. للتخلص من القهوة المستخدمة، ابق الفلتر معلق عن طريق الضغط عليه باستخدام الذراع الموجود على المقبض، ودع القهوة تخرج بضرط حامل الفلتر رأساً على عقب (الشكل 18).
9. لإيقاف تشغيل الجهاز، اضغط الزر  الموجود خلف الماكينة.

### إعداد قهوة الإسبرسو بالقروص

1. 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 علب التغليف بهذا الرمز.



2. معاير ESE هي عبارة عن نظام تم قبوله والاعتماد عليه من قبل أكبر منتجي الأقراص، ويسمح هذا بضمان تحضير قهوة الإسبرسو بطريقة سهلة ونظيفة.
2. قم بإدخال الفلتر الصغير في حامل الفلتر، وتأكداً من أن يكون الطرف البارز وضع في موقعه الصحيح كما في الصورة 13.
3. قم بوضع القرص في الوسط بقدر الأمكان فوق الفلتر (الشكل 19). اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة الأقراص كي تتمكن من وضعها بشكل صحيح فوق الفلتر.
4. قم بتثبيت حامل الفلتر بالماكينة، وتدويره دائماً حتى أقصى حد (الشكل 14).
5. قم بالعمليات المذكورة في كل من النقاط 2، 5، 7 من الفقرة السابقة.

### تحضير الكابتشينو

1. قم بإعداد قهوة الإسبرسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، وذلك باستخدام أكواب كبيرة الحجم بما فيه الكفاية.
2. قم بتدوير مقبض الاختيار إلى وضعية  (الشكل 20).
3. وفي الوقت ذاته، قم بملء وعاء بحوالي 100 غرام من الحليب لكل كوب كابتشينو تريد تحضيره. عند اختيار حجم الوعاء، يجب الاخذ بعين الاعتبار أن حجم الحليب سيتضاعف 2 أو 3 مرّات.

### انتبه جيداً:

1. للحصول على رغوة أكثر كثافة ومتساوية، ينصح باستخدام حليب منزوع أو قليل الدهن بدرجة حرارة التلاجة (أي ما يقارب 5° مئوية).
2. ضع الوعاء بالحليب تحت راغي الكابتشينو.
3. انتظر اضاءة ضوء المؤشر OK. يبيض ضوء المؤشر يشير إلى أن الغليان قد وصل درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار.
4. استخراج راغي الكابتشينو قم بتدويره (الشكل 21): خلال العملية احرص على عدم لمس صنابير السخان لأنها ساخنة. ثم ثبت الوعاء مع الحليب تحت الراغي نفسه.
5. اغمر راغي الكابتشينو في الحليب بعمق بعض المليمترات. قم بتدوير المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 22): 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.

8. عند تضاعف حجم الحليب، اغمر راغي الكابتشينو بالعمق واستمر في عملية تسخين الحليب. عند الوصول إلى درجة الحرارة المرادة (درجة الحرارة المثالية هي 60°)، وإلى كثافة الكريمة المرادة، قم بإيقاف توزيع البخار بتدوير المقبض اتجاه عقارب الساعة وتدوير مقبض الاختيار إلى وضعية .
9. صب الحليب المستحلب في الأكواب التي تحتوي على قهوة الإسبرسو التي تم تحضيرها سابقاً الكابتشينو جاهز: قم بإضافة السكر حسب رغبتك، وإن أردت، رش على رغوة الحليب القليل من مسحوق الشوكولاتة.

### 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.
- إن اردت تحضير قهوة جديدة بعد أن قمت بتريغية 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  (الشكل 15): 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.

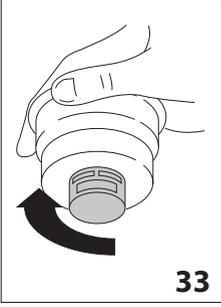
ينصح بعدم توزيع البخار لأكثر من 60 ثانية، وعدم القيام بعملية تحويل الحليب إلى رغوة لأكثر من 3 مرّات متتالية.

### ⚠ انتبه:

لأسباب صحّية ينصح دائماً بتنظيف راغي الكابتشينو بعد الاستخدام.

اتبع الخطوات التالية:

1. دع القليل من البخار ينساب لبضعة ثوانٍ (النقاط 2 و 5 من الفقرة السابقة)، عن طريق تدوير مقبض البخار (الشكل 22). بهذه العملية، راغي الكابتشينو سوف يفرغ بقايا الحليب التي قد تكون علقّت بداخله. قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل والإيقاف.
2. امسك انبوب راغي الكابتشينو بيدك، وباليد الاخرى قم بلك راغي الكابتشينو نفسه عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة، ومن ثم اسحبه نحو الاسفل (الصورة 23).
3. استخراج صنوبر البخار من انبوب التوزيع عن طريق سحبه نحو الاسفل.
4. قم بتنظيف بشكل دقيق راغي الكابتشينو وصنوبر البخار بماء معتدل الحرارة.
5. تأكد من أن لا يكون الثقبان الظاهران في الصورة 24، مسدودان. إن لزم ذلك، قم بتنظيفها بدبوس.
6. قم بإعادة تركيب صنوبر البخار عن طريق ادخاله بقوة نحو أعلى انبوب البخار (الشكل 25).
7. قم بإعادة تركيب راغي الكابتشينو عن طريق ادخاله نحو الاعلى وتدويره اتجاه عقارب الساعة (الشكل 26).



- وفي النهاية قم بإغلاق الغطاء (الشكل 33).
- الضمان ليس صالحاً إن لم يتم، بشكل دوري، تنظيف الجهاز بالطرق الموضحة أعلاه.

## إنتاج الماء الساخن

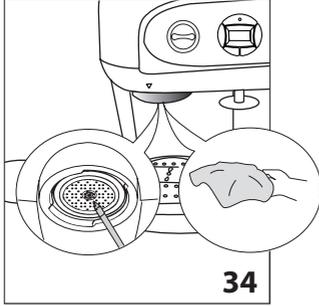
1. شغّل الماكينة عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل والإيقاف (الشكل 12). سوف يضيء الضوء المؤشر لتشغيل قهوة الاسبرسو (B4).
1. انتظر إضاءة ضوء المؤشر OK.
3. ثبتت وعاء تحت راغي الكابتشينو.
4. عندما إضاءة ضوء المؤشر OK ، قم بتثبيت مقبض الاختيار إلى وضعية ☕/☕ (الشكل 15) وفي الحين نفسه قم بتدوير مقبض البخار عكس اتجاه عقارب الساعة لنصف دورة على الأقل (الصورة 22): سوف يبدأ الماء الساخن بالخروج من راغي الكابتشينو.
5. لإيقاف خروج الماء الساخن، قم بتدوير اتجاه عقارب مقبض البخار، وتدوير مقبض اختيار الوضعيات إلى ☕.

ينصح بعدم التوزيع لأكثر من 60 ثانية.

## تنظيف سخان رش الماء

كل 300 عملية تحضير القهوة تقريباً، تتطلب منك تنظيف صابير خزان الاسبرسو بهذه الطريقة:

- تأكد من أن ماكينة القهوة ليست ساخنة وأن القابس مفصول؛
- بمساعدة مفك براغي، قم بفك البرغي الذي يثبت صابير سخان الاسبرسو (الشكل 34)؛



- قم بإزالة سخان رش الماء؛
- قم بغسيل سخان رش الماء بقطعة قماش مبللة (الشكل 34)؛
- قم بتنظيف صابير السخان بماء ساخن وبفرشاة صغيرة. تأكد من أن لا تكون الأقطاب مغلقة، وإن كان لازماً، قم بتنظيفها بمساعدة دبوس (الشكل 30).
- قم بتنظيف صابير السخان بالماء، وقر دائماً بفرشاة خلال تنظيفها.
- قم بإعادة تركيب صابير السخان، مع الحرص على تثبيتها بالشكل الصحيح على الختم.

## أنواع تنظيف اخرى

1. لتنظيف الماكينة، لا تستخدم مذيبات أو منظفات كاشته. قد تكفي قطعة قماش أكثر رطوبة ونعامة.
2. قم بتنظيف غطاء حامل الفلتر، الفلاتر، صينية جمع القطرات وخزان الماء بشكل دوري.
2. لإفراغ صينية جمع القطرات، قم بإزالة شبك صينية وضع الاكواب عنها، إفريغها من الماء، وقر بتنظيف الصينية بقطعة من القماش؛ ثم قم بإعادة تركيب صينية جمع القطرات؛

## 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 الفليثور ساقور

لتنظيف الفليثور ساقور بطريقة أسهل، يمكنك استخراجه من حامل الفلتر (A6) عن طريق سحبه نحو الأعلى (الشكل 27). لإعادته الى مكانه، يكفيك ادخاله من الأعلى في المدخل المخصص للفليثور ساقور.

## تنظيف وصيانة فلاتر قهوة الاسبرسو

- بعد كل 300 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 بفك غطاء الفلتر (الشكل 28)، وذلك بتدويره نحول اتجاه السهم الظاهر عليه.
- قم بسحب جهاز الرغوة من حاويه، وذلك عن طريق دفعه تجاه الغطاء.
- قم بإزالة الختم المطاطي.
- قم بتنظيف جميع الأجزاء وتنظيف بشكل دقيق الفلتر المعدني بماء ساخن وبفرشاة صغيرة (الشكل 29). تأكد من أن لا تكون أفتاب الفلتر المعدني مغلقة، وإن كان لازماً، قم بتنظيفها بدبوس (الشكل 30).
- قم بإعادة تركيب الفلتر والختم على القرص البلاستيكي كما هو موضح في الشكل 31. انتبه عند ادخال الوند الصغير التابع للقرص البلاستيكي في ثقب الختم الذي يؤشر إليه السهم في الشكل 31.
- قم بإعادة كل من هذه القطع في الحاوي الحديدي الخاص بالفلتر (الصورة 32)، وتأكد من أن يكون الوند الصغير قد ادخل بشكل صحيح في ثقب الحامل (انظر إلى السهم في الشكل 32).

7. قم بإعادة التشطيف عن طريق تشغيل الجهاز بالماء فقط ل3 مرّات على الأقل (3 خزانات ماء كاملة).

قم بتنظيف خزان الماء بمساعدة منظف غليون ناعم للوصول بشكل أسهل إلى القاع.

### معلومات تقنية

جهد التيار الكهربائي:	230 فولت 50/60 هرتز
الطاقة المستهلكة:	1750 م
الحجم (ط * ع * س):	380 * 255 (أو 350) * 335 مم
ضغط مضخة الاسبرسو:	15 بار
قدرة خزان الاسبرسو:	1,2 لتر
قدرة خزان القهوة:	1,4 لتر
طول سلك التغذية:	1330 مم
الوزن:	5,4 كغم



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 200 عملية تجهيز قهوة تقريباً. ينصح باستخدام مزيل كلس دي لونجي (De'Longhi) المتاح تجارياً.

اتبع الخطوات التالية:

1. املاً الخزان بالسائل المكوّن من ماء ومزيل كلس، حسب التعليمات الموجودة على عبّيته.
2. شغّل الماكينة عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل والإيقاف (الشكل 12). سوف يصيء ضوء مؤسّر التغذية (B4).
3. تأكد من أن لا يكون حامل الفلتر مثبّت، من أن يكون هناك وعاء تحت صانبر الماكينة، وانتظر مبيض ضوء المؤشر OK.
4. قم بتدوير مقبض الاختيار إلى وضعية  $\square/\%$  ودع الماء يتدفق حتى الوصول إلى 1/4 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  $\square/\%$  وأترك السائل يقوم بعمله لمدة 5 دقائق تقريباً.
5. قم بإعادة العملية المذكورة في النقطة رقم 4 ل3 مرّات إضافية، حتى يصبح الخزان فارغ.
6. للتخلص من بقايا السائل والكلس، قم بتشطيف الخزان بشكل جيد، ومن ثم قم بملئه بماء نظيف (دون إضافة مزيل الكلس).
7. قم بتدوير مقبض الاختيار إلى وضعية  $\square/\%$  (الشكل 15)، واتركه يوزع حتى يصبح الخزان فارغ تماماً؛
8. قوم بإعادة العملية 6 أو 7 مرّات.

•تصلبكات 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. قم بإزالة الكلس عند إضاءة المؤشر "تشغيل وإيقاف القهوة المرشحة" (B8).

ينصح باستخدام مزيل كلس دي لونجي (De'Longhi) المتاح تجارياً.

1. اخلط المادة في الدلة وفقاً للتعليمات الموجودة على غلاف مزيل الكلس نفسه؛
2. صب الخليط المزيل للكلس في الخزان؛
3. ضع الدلة على بلاطة التسخين؛
4. اضغط مفتاح التشغيل ① (B7)، دع ما يعادل كوب من السائل يتصفى، ثم اوقف تشغيل الجهاز؛
5. اترك الخليط لمدة 15 دقيقة كي يقوم بعمله. قم بإعادة العملية 4 أو 5 مرّات.
6. قم بتشغيل الماكينة ودعها توزع حتى يفرغ الخزان بشكل كامل.

CE الجهاز مطابق لتوجيهات CE التالية:

- اللائحة الأوروبية 1275/2008 Stand-by وتعديلاتها اللاحقة؛
- المواد والأجسام المعدة للاتصال بالمواد الغذائية تتوافق مع متطلبات اللائحة الأوروبية 1935/2004.

### التخلص من الجهاز

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



## 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
	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
صوت ضجيج صادر عن المضخة	أثقاب صانبي حامل الفلتر مسدودة	قم بتنظيف أثقاب الصانبي.
	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
	ضوء المؤشر OK للاسبرسو لا يضيء في اللحظة التي تضغط فيها زر توزيع القهوة	انتظر تشغيل ضوء المؤشر OK
قهوة الاسبرسو باردة	لم تتم عملية التسخين المسبق بنجاح	قم بعملية التسخين المسبق كما هو موضح في الفقرة
	لم يتم تسخين الأكواب مسبقاً	يتم تسخين الأكواب مسبقاً بالماء 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 (الشكل 17)
	كمية القهوة صغيرة	قم بزيادة كمية النّب المطحون
	النّب مطحون بشكل خشن	استخدم فقط البن المطحون لماكينات قهوة الاسبرسو
	جودة النّب المطحون ليست من النوع الصحيح	قم بتغيير نوع النّب المطحون

كريمة القهوة داكنة اللون (توزع بشكل بطيء من الصنبور)	تم الضغط على البن المطحون أكثر من المطلوب	اضغط أقل على القهوة (الشكل 13)
	كمية بن القهوة كبيرة	قم بتقليل كمية البن المطحون
	أثقاب سخان الاسبرسو مسدودة	قم بعملية تنظيف كالمذكورة في فقرة "تنظيف سخان رش الماء".
	الفلتر مسدود	قم بعملية التنظيف كما هو موضح في الفقرة "تنظيم 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 بإستخدام المعيار المرؤد وتأكد من انك تستخدم الفلتر الصحيح لنوع التحضير.
لا تتكون رغوة للحليب أثناء إعداد الكابتشينو	الحليب ليس بارد بما فيه الكفاية	قم دائماً بإستخدام حليب درجة حرارته تساوي درجة حرارة الثلجة
	راغي الكابتشينو وسخ	قم بتنظيف أثقاب راغي الكابتشينو بشكل دقيق، مع التركيز على الأثقاب المذكورة في الشكل 24
مذاق القهوة المرشحة أو الاسبرسو مرّ	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 لترشح القهوة	يجب إزالة الكلس من دائرة القهوة المرشحة	قم بعملية إزالة الكلس كما هو مذكور في الفقرة "إزالة الكلس من قسم القهوة المرشحة"