

14. التنظيف 14

- 14.1 تنظيف الماكينة 14
 14.2 عملية تنظيف دواخل الماكينة 14
 14.3 تنظيف حاوية تجميع بقايا البن 14
 14.4 تنظيف إناء تجميع القطرات و إناء تجميع ماء التكثيف 14
 14.5 تنظيف دواخل الماكينة 15
 14.6 تنظيف خزان الماء 15
 14.7 تنظيف فتحات صنوبر توزيع القهوة 15
 14.8 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون 14
 14.9 تنظيف الطارد 15

15. إزالة الترسبات الجيرية 16

16. ضبط درجة صلابة الماء 16

- 16.1 قياس درجة صلابة الماء 16
 16.2 ضبط درجة صلابة الماء 17

17. بيانات فنية 17

18. التخلص من الجهاز 17

19. شرح المؤشرات الضوئية 18

20. حل المشكلات 20

1. تبيهات الأمان الأساسية 7

2. تبيهات الأمان 8

- 2.1 الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات 8
 2.2 الاستعمال المطابق للغرض 8
 2.3 تعليمات الاستعمال 8

3. مقدمة 8

- 3.1 الحروف بين الأقواس 8
 3.2 المشكلات و الحلول 8

4. الوصف 9

- 4.1 وصف الجهاز 9
 4.2 وصف لوحة التحكم 9
 4.3 وصف الأكسسوارات 9
 4.4 شرح المؤشرات الضوئية 9

5. عمليات أولية 9

- 5.1 فحص الجهاز 9
 5.2 تركيب الجهاز 10
 5.3 توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي 10
 5.4 تشغيل الجهاز لأول مرة 10

6. تشغيل الجهاز 10

7. إطفاء الجهاز 10

8. الإطفاء الذاتي 11

9. وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة 11

10. الفلتر المطهر (فقط في بعض الموديلات) 11

- 10.1 استبدال الفلتر 11
 10.2 إزالة واستبدال الفلتر المطهر 11

11. إعداد القهوة 11

- 11.1 اختيار مذاق القهوة 11
 11.2 اختيار كمية القهوة في الفنجان 12
 11.3 ضبط مطحنة البن 12
 11.4 ضبط درجة الحرارة 12
 11.5 نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية 12
 11.6 إعداد القهوة باستعمال حبوب البن 12
 11.7 تحضير القهوة باستخدام البن غير المطحون 13

12. إعداد الكابتشينو 13

- 12.1 تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال 13

13. إعداد الماء الساخن 14

1. تسيهات الأمان الأساسية

- يجب عدم السماح للأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، إلا إذا تم ذلك تحت إشراف وملاحظة من قبل ذويهم و تم كذلك اطلاعهم أولاً على تعليمات الأمان الخاصة به وتحذيرهم كذلك من مخاطر استعماله من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم الشخصية.
- يجب مراقبة الأطفال جيداً للتأكد من أنهم لا يعثون بالجهاز.
- لا يسمح للأطفال بالقيام بعمليات التنظيف والصيانة الخاصة بالجهاز والتي تقع عادةً على عاتق المستخدم بمفردهم وبدون مراقبة من قبل ذويهم.
- أثناء عملية التنظيف، لا تعمر أبداً الماكينة في الماء.
- لقد تم تصميم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. الجهاز ليس مخصصاً للاستعمال في الأماكن المخصصة للطهي من أجل العاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية والفنادق، المؤتلات ومؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في المؤتلات.
- إذا كان هناك تلف في القابس أو في كابل التغذية الكهربائية، فقم على الفور باستبداله بالكامل من مركز خدمة ديلونجي الفني، وذلك تجنباً للتعرض لأية أخطار محتملة.

خاص بالأسواق الأوروبية فقط:

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين هم فوق سن 8 سنوات وكذلك من قبل الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة، على أن يتم ذلك تحت إشراف ذويهم وبعد توعيتهم أولاً بكافة تعليمات الأمان التي تتعلق بكيفية استخدام الجهاز بشكل سليم و آمن وكذلك احاطتهم بالمخاطر التي تكمن في سوء استعماله. لا يسمح للأطفال بالقيام بعمليات التنظيف والصيانة الخاصة بالجهاز والتي تقع عادةً على عاتق المستخدم بمفردهم وبدون مراقبة من قبل ذويهم إلا إذا تجاوزت أعمارهم سن 8 سنوات وأن يتم عملهم تحت إشراف ذويهم. ضع الجهاز وكابل التغذية الكهربائية الخاص به بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم تحت سن 8 سنوات.
 - يمكن السماح للأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، بشرط الإشراف عليهم وإطلاعهم على تعليمات الأمان وتحذيرهم كذلك من مخاطر استعمال الجهاز.
 - لا يجب ترك الأطفال يعثون بالجهاز.
 - افصل دائماً قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي عند تركه في حافظته وقبل تركيبه وفكه وتنظيفه.
- المناطق المميزة بهذا الرمز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام (يوجد هذا الرمز فقط في بعض الموديلات).



2. تبيّيات الأمان

2.1 الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات

التبيّيات الهامة دائماً ما تكون مصحوبة بهذه الرموز. و لذلك ينبغي الالتزام بهذه التبيّيات .



خطر!

عدم مراعاة هذه التبيّيات أو التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق نتيجة التعرض للصدّات الكهربائيّة الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر.



انتبه!

إن عدم مراعاة هذه التعليمات قد يؤدي إلى إصابة الأشخاص بالحروق أو تلف الجهاز.



خطر التعرض للحروق!

عدم مراعاة هذه التعليمات قد يكون سبباً في الإصابة بالحروق.



انتبه جيّداً:

يُشير هذا الرمز إلى ناصح ومعلومات هامة للمستخدم.



خطر!

حيث إنّ الجهاز يعمل بالتيار الكهربائي، لا يمكن استبعاد التعرض لصدّات كهربائيّة.

انتبه جيّداً لتحذيرات الأمان التالية:

- لا تلمس الجهاز بأيّد أو أرجل مُبلّلة
- لا تلمس القابس الكهربائيّ بأيّد مُبلّلة
- تأكّد دائماً من أنّ مقيس التيار الكهربائيّ يسهل الوصول إليه، لأنّ هذه هي الوسيلة الوحيدة التي تستساعدك على فصل القابس في حالة الطوارئ.
- عندما تريد فصل القابس من مقيس التيار الكهربائيّ توجه مباشرةً إلى القابس. لا تحاول أبداً نزع الكابل عن بُعد لأنّ هذا قد يسبب تلف الكابل.
- لفصل الجهاز نهائياً، قم بفصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائيّ.
- في حالة إصابة الجهاز بأيّ تلف أو أعطال، لا تحاول أبداً إصلاحه بنفسك.
- بل أطفئ الجهاز وافصل القابس من مصدر التيار الكهربائيّ و توجه به إلى أقرب مركز خدمة في معتمد.
- اطفئ الجهاز قبل القيام بأيّ عملية تنظيف أو صيانة، افصل القابس من مأخذ التيار واترك الجهاز حتى يبرد.



انتبه:

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



خطر التعرض للحروق!

هذا الجهاز يعمل على تسخين الماء مما يُؤدي أثناء الاستعمال إلى تكون بخار الماء.

انتبهوا جيّداً حتى لا يصيبكم الرذاذ الساخن أو بخار الماء بالأذى.

أثناء استعمال الجهاز، قد يتم تسخين رف وضع الفناجين.

2.2 الاستعمال المطابق للغرض

صُنِع هذا الجهاز بغرض إعداد القهوة وتسخين المشروبات. و لذلك أيّ استخدام آخر سيُعتبر استخدام خاطئ وبالتالي يمثل خطورة على حياتكم. و لذلك فإنّ جهة التصنيع غير مسؤولة عن الأضرار التي قد تنتج عن الاستعمال الخاطئ للجهاز.

2.3 تعليمات الاستعمال

افرأ بعناية هذه التعليمات قبل استعمال الجهاز. إهمال هذه التعليمات قد يؤدي إلى تعرضك للحروق أو تعرض جهازك للتلف.

جهة التصنيع ليست مسؤولة عن الأضرار الناتجة عن إهمال تعليمات الاستعمال.



انتبه جيّداً:

اعتني جيّداً بدليل تعليمات الاستعمال. و إذا قررت يوماً ما التنازل عن هذا الجهاز لشخص آخر فيجب عليك أن تعطيه أيضاً هذا الكتيب.

3. مقدمة

نود أن نشكركم على اقتنائكم ماكينة إعداد القهوة و الكابتشينو الأوتوماتيكية. تُمثي لكم قضاء وقت ممتع مع جهازكم الجديد. من فضلكم إقرأوا دليل إرشادات الاستعمال الذي لن يأخذ من وقتكم سوى دقائق معدودة. لأنّه الوسيلة الوحيدة التي ستُجنّبكم كثير من الأخطار و تحمي جهازكم من التلف.

3.1 الحروف بين الأقواس

إن الحروف التي بين الأقواس تتوافق مع الرسم التوضيحي الذي تم إرفاقه مع وصف الجهاز (صفحة رقم 2-3).

3.2 المشكلات و الحلول

في حالة وجود مشكلات، قبل كل شئ حاول أن تعالجها مستعيناً بالتبيّيات الواردة في فقرة "20 معنى المؤشرات" "19. حل المشكلات" إذا لم يُجدي هذا الأسلوب نفعاً أو لمزيد من التوضيح، يُنصح بمراجعة خدمة العملاء والاتصال بها تليفونياً على الرقم المدون على الورقة الشُرْفقة تحت اسم "خدمة العملاء".

إذا لم يكن اسم بلدكم مُدرجاً بين أسماء الدول المذكورة في هذه الورقة، فعندئذ اتصلوا بالرقم المدون على شهادة الضمان. ولعمل إصلاحات مُحتملة، توجهوا فقط إلى أحد مراكز الخدمة الفنيّة المعتمدة من قبل شركة ديلونجي. و قد تم إرفاق العناوين الخاصّة بها في شهادة الضمان الشُرْفقة بالماكينة.

المؤشر الوماض: يشير إلى أن تسخين الماكينة صار قيد التنفيذ.



يشير إلى الجهاز يقوم بتوزيع عدد 1 أو 2 فنجان من القهوة المركزة.



يشير إلى أن الجهاز يقوم بصب عدد 1 أو 2 فنجان من القهوة الكثيرة.



المؤشر الضوئي ذو اللون الثابت: يشير إلى أنه قد تم اختيار وظيفة "البخار"،



المؤشر الضوئي الوماض: يشير إلى ضرورة تدوير مقبض البخار.

يشير إلى إظهار تنبيه في لوحة التحكم (انظر فقرة "19". معنى المؤشرات الضوئية").



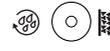
المؤشر الضوئي ذو اللون الثابت: يشير إلى عدم وجود حاوية تجميع بقايا البن؛ وضرورة تركيبها، المؤشر الضوئي الوماض: يشير إلى إمتلاء حاوية تجميع بقايا البن وضرورة إفراغها.



المؤشر المضاء بشكل ثابت: يشير إلى عدم وجود خزان الماء، المؤشر الضوئي الوماض: يشير إلى أن الماء في الخزان غير كافٍ.



المؤشر الوماض: يشير إلى ضرورة تخلص الجهاز من الترسبات الجيرية (انظر فقرة "15". إزالة الترسبات الجيرية).



المؤشر ذو اللون الثابت: يشير إلى أن الجهاز يقوم حاليًا بدورة إزالة الترسبات الجيرية.

يشير إلى أن وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة مُفعلة بالفعل.

ECO

5. عمليات أولية

5.1 فحص الجهاز

بعد استخراج الجهاز من كرتونة التغليف الخاصة به، تأكد من سلامة الجهاز ومن وجود كافة الاكسسوارات الخاصة به. لا تستعمل الجهاز إذا كان به أي عيوب ظاهرة، توجه به على الفور إلى أحد مراكز خدمة ديلونجي الفنية.

4.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. لوحة التحكم
- A2. مقبض ضبط درجة الطحن
- A3. رف الفناجين
- A4. غطاء حاوية حبوب البن
- A5. غطاء فُمع البن غير المطحون
- A6. القمع المخصص لإدخال القهوة قبل الطحن
- A7. حاوية حبوب البن
- A8. المفتاح الرئيسي
- A9. خزان الماء
- A10. غطاء الأنبوب الطارد
- A11. الطارد
- A12. صنوبر توزيع القهوة (مع إمكانية تعديل الارتفاع)
- A13. حاوية تجميع بقايا البن
- A14. وعاء تجميع قطرات البخار
- A15. صينية الأكواب
- A16. مؤشر مستوى الماء الخاص بوعاء تجميع القطرات
- A17. وعاء تجميع القطرات
- A18. صنوبر توزيع الكابتشينو
- A19. مقبض البخار/الماء الساخن

4.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 2 - B)

- B1. المؤشرات الضوئية
- B2. زر لإشعال (⏻) و إيقاف الماكينة
- B3. زر لإعداد فنجان واحد من القهوة "المركزة"
- B4. زر : لإعداد عدد 2 فنجان من القهوة المركزة
- B5. زر (☺) : لتنفيذ دورة شطف أو دورة إزالة الترسبات الجيرية
- B6. مقبض الاختيار: أدر المقبض لاختيار كمية القهوة المطلوبة أو لاختيار طريقة تحضير البن غير المطحون.
- B7. زر (☺) لتوزيع البخار وإعداد مسزوبات بالحليب.
- B8. زر : لإعداد عدد 1 فنجان من القهوة الكثيرة
- B9. زر : لإعداد عدد 2 فنجان من القهوة الكثيرة

4.3 وصف الاكسسوارات

(صفحة 2 - C)

- C1. سُرِيحة اختبار الفاعلية "Total Hardness Test"
- C2. كوب المعيار
- C3. عبوة محلول إزالة الترسبات الجيرية
- C4. الفلتر المطهر

5.2 تريب الجهاز



انتبه!

- يكون من الضروري إعداد من 4 - 5 مرات قهوة أو 4 - 5 كابتشينو عند أول استعمال حتى تبدأ الماكينة في إعطائك النتيجة المرئية.
- للحصول على جودة عالية من القهوة وتحسين أداء الماكينة، ينصح بتركيب الفلتر المصهر طبقاً للإرشادات الواردة في فقرة "10. الفلتر المصهر" و إذا كان نوع جهازك ليس مرفقاً به الفلتر، فعندئذ يمكن الحصول عليه من أحد مراكز خدمة شركة ديلونجي المعتمدة.

6. تشغيل الجهاز



انتبه جيداً:

- قبل إشعال الجهاز، يجب التأكد من أن المفتاح الرئيسي (A8)، المثبت على الجزء الخلفي من الجهاز، في وضعية 1 (الشكل رقم 3).
- في كل مرة يتم فيها إشعال الجهاز، فسيقوم الجهاز وبشكل تلقائي بعمل دورة تسخين وشطف لنفسه والتي يجب عليك عدم إيقافها. ثم بعد إتمام هذه الدورة يصير الجهاز جاهزاً للاستعمال.



خطر التعرض للحروق!

- أثناء عملية الشطف، سيخرج من فتحات صنوبر توزيع القهوة (A12) قليلاً من الماء الساخن والذي سيتم تجميعه في وعاء تجمع القطرات أدناه. انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.
- لإشعال الجهاز، اضغط على الزر (B2- الشكل رقم 6). يومض المؤشر الضوئي حتى يقوم الجهاز بعملية التسخين والشطف التلقائية (بهذه الطريقة فإنَّ الجهاز، بالإضافة إلى تسخين الغلاية، سيواصل عملية دفع الماء الساخن في القنوات الداخلية بغرض تسخينها هي أيضاً).
- سيكون الجهاز في درجة الحرارة المطلوبة عندما ينطفئ المؤشر ، وتتم إضاءة المؤشرات المتعلقة بعملية توزيع القهوة.

7. إطفاء الجهاز

في كل مرة يتم فيها إطفاء الجهاز، فسيقوم الجهاز نفسه بعملية شطف تلقائية، خاصة بعد كل مرة يتم فيها إعداد القهوة.



خطر التعرض للحروق!

- أثناء عملية الشطف، سيخرج من فتحات صنوبر توزيع القهوة (A12) قليل من الماء الساخن.
- انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.
- لإطفاء الجهاز، اضغط على الزر (B2- الشكل رقم 6). كما هو مُنتظر، سيقوم الجهاز بعملية الشطف ثم ينطفئ تلقائياً.



انتبه جيداً:

- في حالة عدم استعمال الجهاز لفترة طويلة من الوقت، أدر المفتاح العمومي (A8) على وضعية 0 (الشكل رقم 3).
- بغرض حماية الجهاز من التعرض لأي تلف قد يلحق به، اضغط على المفتاح العمومي، كما هو مبين في الشكل رقم 3، على وضعية 0 فقط بعد إطفاء الجهاز بواسطة الضغط على زر (U).



انتبه!

إطفاء الجهاز بواسطة الضغط على زر (U).

5.2 تريب الجهاز



انتبه!

- عند القيام بتركيب الجهاز يجب مراعاة تحذيرات الأمان التالية:
- سيصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله.
- لا ترتب الجهاز في مكان تتخفف فيه درجة الحرارة إلى ما دون الصفر.
- ينبعث عن هذا الجهاز قليل من الحرارة في الدائرة المحيطة به، ولذلك، بعد وضعه على سطح العمل الخاص به، يلزم التأكد من أن الجهاز يبعد 3 سم على الأقل عن جميع الأسطح المحيطة به من الجانبين، ومن الخلف، وكذلك التأكد من وجود مسافة حرة فوق جهاز عداد القهوة تبلغ 25 سم على الأقل.
- يؤدي الماء الذي يتسرب إلى الجهاز إلى إتلافه.
- لا تضع الجهاز بالقرب من صنابير الماء أو أحواض الغسيل.
- حاول إبعاد كابل التغذية الكهربائية عن كل العوامل التي من شأنها أن تتلفه مثل الحواف الحادة والاحتكاك مع الأسطح الساخنة (على سبيل المثال عناصر التسخين).

5.3 توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي



انتبه!

- يجب التأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد المُشار إليه في لوحة البيانات المثبتة على الجزء السفلي من الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي قد تم تصنيعه طبقاً للمواصفات الفنية مع قدرة لا تقل عن 10 أمبير و مزودة بنظام تأريض فعال .
- في حالة عدم التوافق بين مأخذ التيار الكهربائي، من جهه، و قابس الجهاز، من جهه أخرى، استبدل مأخذ التيار بمأخذ آخر مناسب، على أن يتم ذلك على يد فني متخصص.

5.4 تشغيل الجهاز لأول مرة



انتبه جيداً:

- تم اختبار هذه الماكينة في المصنع باستعمال البن ولهذا السبب سيكون من الطبيعي جداً ملاحظة آثار البن في مطحنة البن. وهذا يُعد دليل ضمان على أن هذه الماكينة جديدة.
 - يُنصح بتعديل في أسرع وقت ممكن درجة صلابه الماء باتباع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة "16 ضبط درجة صلابه الماء»
 - اتبع التعليمات التالية:
 - 1. انزع خزان الماء، (A9)، و إملاه بالماء النظيف حتى الوصول إلى العلامة القصوى MAX (انظر الشكل رقم 1A) ثم أعد تركيبه (الشكل رقم 1B).
 - 2. ضع تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (A18) حاوية لا تقل سعته عن 100 مل على الأقل (الشكل رقم 2).
 - 3. قم بتوصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغط على المفتاح العمومي (A8)، المثبت على الجزء الخلفي من الجهاز، على وضعية 1 (الشكل رقم 3).
 - 4. في لوحة التحكم يومض الزر (B7- الشكل 4).
 - 5. أدر مقبض البخار (A19) على وضعية 1 (الشكل رقم 5): سيقوم الجهاز بتوزيع قليل من الماء من صنوبر توزيع الكابتشينو ثم ينطفئ تلقائياً.
 - 6. أدر مقبض البخار على وضعية 0.
- الآن حان وقت استعمال ماكينة إعداد القهوة بشكل طبيعي.

8. الإطفاء الذاتي

من الممكن ضبط الإطفاء الذاتي والذي من خلاله سينطفئ الجهاز ذاتياً بعد 15 أو 30 دقيقة أو في خلال 1 أو 2 أو 3 ساعة من عدم الاستعمال.

لإعادة برمجة وظيفة الإطفاء الذاتي، اتبع الخطوات الآتية:

1. مع إطفاء الماكينة وتثبيت المفتاح الرئيسي (A8) على وضعية I الشكل رقم 3، اضغط على زر (B9) واستمر في الضغط عليه حتى يتم إضاءة المؤشرات الموجودة في لوحة التحكم.
2. اضغط على زر (B3) الموجود على يسار المقبض (B6) حتى تُضاء بشكل تام المؤشرات الضوئية ذات الصلة بمقدار الوقت الذي من خلاله سينطفئ الجهاز تلقائياً:

15 دقيقة ECO

30 دقيقة ECO

1 ساعة ECO

2 ساعة ECO

3 ساعة ECO

3. اضغط على زر (B8)، الموجود على يمين المقبض لتأكيد الاختيار، ستطفئ عندئذ المؤشرات الضوئية تلقائياً.

9. وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة

مع هذه الخاصية يمكنك تفعيل أو تعطيل وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة. عند تشغيل هذه الوظيفة، فهي تضمن لك استهلاك الحد الأدنى من الطاقة، وذلك طبقاً للقوانين الأوروبية السارية المفعول.

سيتم تفعيل وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة عندما يكون المؤشر ECO ذي اللون الأخضر مضاءً (الشكل رقم 7).

1. مع إطفاء الماكينة وتثبيت المفتاح الرئيسي (A8) على وضعية I الشكل رقم 3، اضغط على زر (B7) واستمر في الضغط عليه حتى يتم إضاءة المؤشر ECO (الشكل رقم 7).
2. لتعطيل هذه الوظيفة، اضغط على زر (B5)، الموجود على يسار المقبض؛ سيبدأ المؤشر ECO في الوميض.
3. لإعادة تفعيل هذه الوظيفة، اضغط من جديد على زر (B5)، الموجود على يسار المقبض؛ سيومض المؤشر ECO بشكل ثابت.
4. اضغط على زر (B8) الموجود على يسار المقبض لتأكيد الاختيار؛ سينطفئ المؤشر ECO تلقائياً.

انتبه جيداً:

في وضعية ترشيد استهلاك الطاقة قد تطلب منك الماكينة الانتظار لبضع ثوانٍ إضافية قبل أن تشرع في صب أول فنجان من القهوة، وذلك نظراً لقيامها بعملية تسخين ذاتية.

10. الفلتر المطهر (فقط في بعض الموديلات)

بعض الموديلات مزودة بفلتر، (C4)؛ إذا كان الموديل الخاص بكم بدون فلتر، ننصحكم بشرائه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة من شركة ديلونجي.

انتبه:

- احرص على حفظه في مكان جاف وجيد التهوية وعدم تعرضه لأشعة الشمس.
 - استعمل الفلتر بمجرد فتح العبوة.
 - أزل الفلتر قبل إزالة الترسبات الجيرية من الماكينة.
- من أجل استعمال صحيح للفلتر، يرجى اتباع التعليمات المرفقة.

10.1 استبدال الفلتر

1. فك وأزل الفلتر (C4) من عبوة التغليف الخاص به ثم اسطفه بعناية بحوالي 0.5 لتر من الماء الجاري (الشكل رقم 8 ز)
2. يرجى تحويل مؤشر عداد الوقت بغرض عرض الاستعمال خلال الشهرين القادمين (الشكل رقم 9).

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. انزع الخزان من الماكينة و املاه بالماء (الشكل رقم 1A)؛
4. أدخل الفلتر في خزان الماء وإغمره فيه بشكل تام لبضع ثواني، ثم قم بتميله قليلاً حتى تتمكن فقاعات الهواء من الخروج (شكل رقم 10).
5. أدخل الفلتر في المكان المخصص له واضغط عليه حتى النهاية (الشكل رقم 11)؛
6. أغلق من جديد الخزان بالغطاء (انظر الشكل رقم 12)، ثم أعد إدخال الخزان في الماكينة.
7. ضع تحت صنوبر توزيع الكابتشينو حاوية (لا تقل سعته عن 500 مل كحد أدنى).
8. أدر مقبض البخار (A19) على وضعية! لتوزيع الماء الساخن.
9. قم بتوزيع قليل من الماء بواسطة تدوير مقبض البخار على وضعية 0.

انتبه جيداً:

قد يحدث أن يكون صب الماء الساخن لمرة واحدة فقط غير كافي لتكيب الفلتر وأثناء عملية التركيب سيتم إضاءة المؤشرات الضوئية:



في هذه الحالة، أعد تكرار عملية التركيب بدءً من النقطة رقم 8 الآن تم تنشيط الفلتر الجديد ويمكن الاستمرار في استعمال الماكينة.

10.2 إزالة واستبدال الفلتر المطهر

بعد مرور شهرين على استخدامه (راجع عداد الوقت)، أو في حالة عدم استعمال الجهاز لمدة 3 أسابيع، يكون من الضروري إزالة الفلتر (C4) واستبداله بفلتر آخر جديد، مع الالتزام بتكرار نفس العملية المشار إليها في الفقرة السابقة.

11. إعداد القهوة

11.1 اختيار مذاق القهوة

اضبط مقبض اختيار مذاق القهوة (B10) لتحديد المذاق المطلوب؛ كلما أدركت المقبض أكثر في اتجاه عقارب الساعة كلما كانت هناك كمية أكبر من حبوب البن و التي ستقوم الماكينة بطحنها وبالتالي سيكون مذاق القوة الحاصل أكثر قوة.

بواسطة وضع المقبض على الحد الأدنى MIN يمكن الحصول على مذاق قهوة خفيف جداً، بينما عند وضع المقبض على وضعية الحد الأقصى MAX تحصل على مذاق قهوة قوي جداً.

في حالة خروج القهوة قطرة قطرة أو في حالة عدم خروجها من الأصل، يجب تدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة فقط.



للحصول على قهوة غنية و تحسين شكل الكريمة، قم بتدوير المقبض في اتجاه عكس عقارب الساعة ولكن لفه واحدة فقط (ليس

أكثر من لفه واحدة في كل مرة، وإلا ستخرج القهوة من الماكينة على شكل قطرة قطرة).

إن تأثير ذلك التغيير يمكن ملاحظته فقط بعد إعداد القهوة على الأقل مرتين متتاليتين، و في حالة أن عملية الضبط هذه لم تجدي نفعًا، يلزم عندئذ تكرار عملية الضبط مرة أخرى عن طريق تدوير المقبض لفه واحدة فقط.

11.4 ضبط درجة الحرارة

عندما ترغب في تغيير درجة حرارة الماء و التي بها سيتم تحضير القهوة، اتبع الخطوات الآتية:

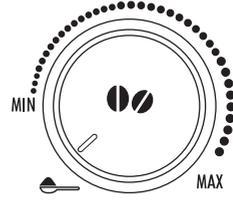
1. مع إطفاء الماكينة و تثبيت المفتاح الرئيسي على وضعية. I الشكل رقم 3)، اضغط على زر (B3) واستمر في الضغط عليه حتى يترمز إضاءة المؤشرات الموجودة في لوحة التحكم،
2. اضغط على زر (B4) حتى يتم اختيار درجة الحرارة المطلوبة: مرتفعة منخفضة
3. اضغط على زر (B8) لتأكيد الاختيار، ستظهر المؤشرات تلقائيًا.

11.5 نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية

- للحصول على قهوة ساخنة، يُنصح:
- عملية الشطف، قبل البدء في عملية التوزيع، وعند الضغط على زر (B5) سيخرج من صنوبر التوزيع ماء ساخن و الذي بدوره يعمل على تسخين الدوائر الداخلية للماكينة و بهذه الطريقة فإن القهوة التي يتم تحضيرها ستكون ساخنة للغاية.
- باستعمال الماء الساخن في تسخين الفناجين (استغل وظيفة الماء الساخن).
- اضبط درجة حرارة القهوة على الدرجة المرتفعة (انظر فقرة "ضبط درجة الحرارة القهوة".

11.6 إعداد القهوة باستعمال حبوب البن

- لا تستعمل حبوب البن المغطاة بالسكر المحروق أو محلول الفاكهة المغلية لأنه قد يتسبب في سد مطحنة البن ويجعلها غير صالحه للاستعمال.
- 1. ضع حبوب البن في الإناء المُخصص لها (A7-انظر الشكل 14).
- 2. ضع تحت صنوبر توزيع القهوة:
- عدد 1 فناجان، إذا كنت ترغب في إعداد فناجان واحد فقط من القهوة (انظر الشكل 15).



انتبه جيدًا:

- عند أول استخدام يكون من الضروري إعداد القهوة أكثر من مرة لمعرفة الوضعية الصحيحة للمقبض.
- انتبه حتى لا تدير المقبض أكثر من اللازم في اتجاه الحد الأقصى MAX وإلا سيكون هناك احتمالية الحصول على توزيع بطيء جدًا للقهوة (بالقطرة). خاصة عندما تكون هناك حاجة لتحضير عدد 2 فناجان من القهوة في نفس الوقت.

11.2 اختيار كمية القهوة في الفناجان

- الماكينة مُعدة سلفًا في المصنع على إعداد كميات النب الآتية بشكل تلقائي:
- قهوة مركزة، إذا تم الضغط على زر (B3) (=40مل);
 - قهوة بكمية كبيرة، إذا تم الضغط على زر (B8) (=120مل);
 - اثنين من القهوة المركزة، إذا تم الضغط على زر (B4);
 - اثنين من القهوة الكثيرة، إذا تم الضغط على زر (B9).

إذا أردت تعديل كمية القهوة (التي تقوم الماكينة بتوزيعها بشكل تلقائي في الفناجان)، اتبع الآتي:

- اضغط واستمر في الضغط على الزر الخاص بتعديل كمية القهوة حتى تومض الأزرار الخاصة بكمية القهوة وتبدأ عندئذ الماكينة في توزيع القهوة: حرر عندئذ الزر،
- بعد أن تصل القهوة في الفناجان إلى المستوى المطلوب، اضغط على الزر نفسه مرة أخرى لحفظ الكمية الجديدة.
- عندئذ، و بالضغط على نفس الزر، تقوم الماكينة بتخزين الإعدادات الجديدة.

11.3 ضبط مطحنة البن

لا يجب إعداد مطحنة البن، على الأقل منذ البداية، لأنها مُعدة سلفًا في المصنع بالشكل الذي يتيح لك الحصول على عملية تحضير متوازنة للقهوة. على أية حال، بعد أول استعمال للماكينة، إذا تبين لك أنَّ عملية توزيع القهوة قليلة الدسم وقليلة الكريمة أيضًا أو أن عملية صب القهوة تجري ببطء شديد (بالقطرة) سيكون من الضروري في تلك الحالة تعديل مستوى درجة طحن البن عن طريق تدوير مقبض الضبط (A2) (انظر الشكل رقم 13).

انتبه جيدًا:

يجب تدوير مقبض الضبط (A2) فقط أثناء تشغيل مطحنة البن.

3. تأكد من عدم انسداد القمع، و بالتالي ضع المعيار (C2) وهو ممتلئ عن آخره من البن غير المطحون (انظر شكل رقم 19).
4. ضع فنجاناً تحت فتحات صنوبر توزيع القهوة (A12):
5. اضغط على زر توزيع عدد 1 فنجان من القهوة (B3 أو B8) أو (B8).
6. هكذا بدأت عملية التحضير.

12. إعداد الكابتشينو



خطر التعرض للحروق!

أثناء عمليات التحضير هذه يخرج البخار: ولذلك يرجى الانتباه حتى لا تتعرض للحروق بالبخار.

1. لتحضير الكابتشينو، قم بإعداد القهوة في فنجان كبير،
2. إملأ الإناء، الذي يُفضل أن يكون مزوداً بمقبض حتى لا تتعرض أنت للحروق، بحوالي 100 جرام من الحليب لكل واحد كابتشينو تريد تحضيره. عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أنَّ حجم الحليب سيتضاعف من 2-3 مرات.



انتبه جيداً:

للحصول على رغوة أكثر كثافة و ثراءً، استعمل حليب بالكرمية مع درجة حرارة التلابة (أي حوالي 5 درجة مئوية). لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو تكون فقاعات هوائية كبيرة الحجم، قم بتنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو (A18) بشكل دائري كما تمت الإشارة إليه في فقرة "تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال".

3. اضغط على زر (B7): سيموض عندئذٍ المؤشر الضوئي .
4. اغمر صنوبر توزيع الكابتشينو في حاوية الحليب (انظر الشكل رقم 20).

5. خلال بضع ثوانٍ، عندما يومض المؤشر ، أدر مقبض البخار (A19) على وضعية 1 (الشكل رقم 5). في تلك الحالة يخرج البخار من صنوبر توزيع الكابتشينو ويعمل على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها.

6. للحصول على رغوة غنية بالكرمية، حاول تدوير الحاوية بحركة بطيئة من الأسفل للأعلى. (ينصح بعدم توزيع البخار لأكثر من 3 دقائق متتالية).

7. بمجرد الحصول على الرغوة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بواسطة تدوير مقبض البخار وتثبيتته على وضعية 0.



خطر التعرض للحروق!

أطفئ البخار، قبل سحب حاوية الحليب بالرغوة وذلك تجنباً للتعرض للسع من رذاذ الحليب الساخن.

8. قم بإضافة كريمة الحليب إلى القهوة المعدة سلفاً الكابتشينو صار الآن جاهزاً: قم بتحلية الطعم على قدر رغبتك، إذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.

12.1 تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال

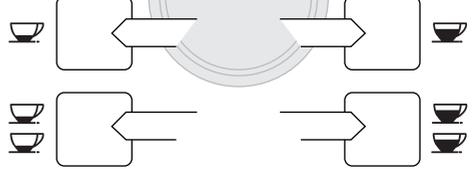
نظف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد كل استعمال، حتى تتجنب تجميع بقايا الحليب أو انسداد الصنوبر نفسه.

1. ضع حاوية تحت صنوبر توزيع الكابتشينو، لمدة بضع ثوانٍ مع تدوير مقبض البخار (A19) في نفس الوقت على وضعية 1 (الشكل رقم 5). ثم أدر مقبض البخار على وضعية 0 بغرض إيقاف عملية توزيع الماء الساخن.

- عدد 2 فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد 2 فنجان من القهوة (انظر الشكل 16).

3. يُصح بخفض صنوبر التوزيع حتى يكون أقرب ما يكون إلى الفنجان (انظر الشكل رقم 17):

4. اضغط على الزر الخاص بالتحضير المطلوب:



5. تبدأ عملية التحضير و يبقى المؤشر الخاص بالزر المُختار مضاءً في لوحة التحكم.

عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معدداً للاستعمال مرة أخرى.



انتبه جيداً:

- بينما تقوم الماكينة بإعداد القهوة، قد تتوقف عملية التوزيع في أي لحظة بسبب الضغط على أحد أزرار التوزيع.
- بعد إتمام عملية التوزيع، إذا رغبت في زيادة كمية القهوة في الفنجان، يكفي الضغط (لمدة 3 ثوانٍ) على أحد الأزرار الخاصة بتوزيع القهوة.



انتبه جيداً:

للحصول على قهوة ساخنة للغاية، يُرجى مراجعة المصدر في فقرة "11.5 نصائح بغرض الحصول على قهوة ساخنة للغاية".



انتبه!

- في حالة خروج القهوة قطرة قطرة أو غير مُركزة كفاية أو تخرج بشكل مندفع للغاية مع كمية قليلة جداً من الكريمة أو أنها باردة جداً، فعندئذٍ ينبغي مراجعة النصائح المرفقة في فقرة "20 حل المشكلات".
- أثناء الاستعمال، في لوحة التحكم قد تضيء المؤشرات الضوئية التي تم سرح معناها في فقرة "19 معنى المؤشرات الضوئية".

11.7 تحضير القهوة باستخدام البن غير المطحون



انتبه!

لا تضع مطلقاً حبوب البن في قمع البن غير المطحون لن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الماكينة.

- لا تضع مطلقاً البن غير المطحون في الماكينة وهي في وضعية الإيقاف، حتى تتجنب فقدانه داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدي بالطبع إلى إتساخ الماكينة، و في تلك الحالة قد تلتف الماكينة.

لا تضع أبداً أكثر من معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأن هذا الأمر سيؤدي إلى إتساخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.



انتبه جيداً:

عند استعمال البن غير المطحون، يمكن فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.

1. تأكد من إشعال الجهاز
2. أدر مقبض اختيار نكهة القهوة (B6) في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى النهاية، على وضعية (الشكل رقم 18).

- لا تستعمل أي أدوات معدنية بغرض التخلص من بقايا القهوة و آثار الحليب، لأن هذا قد يؤدي إلى تلف سطح الأجزاء المصنوعة من المعدن أو البلاستيك.

14.2 عملية تنظيف دواخل الماكينة

- في حالة عدم الحاجة لاستعمال الماكينة لمدة تزيد عن 3-4 أيام ننصح بشدة، عند معاودة التشغيل من جديد، بعمل:
- 2/3 دورات شطف بواسطة الضغط على  (B5)،
- بالنسبة للماء الساخن، لمدة بضع ثوانٍ، بتدوير مقبض الماء الساخن/ البخار (A19) على وضعية.

 انتبه جيداً:

من الطبيعي للغاية، بعد القيام بعملية التنظيف، أن يكون هناك بعض الماء في حاوية تجميع بقايا البن (A13).

14.3 تنظيف حاوية تجميع بقايا البن

- عندما يومض المؤشر الضوئي ، يكون من الضروري فك وتنظيف حاوية تجميع بقايا البن لحين تنظيف حاوية تجميع بقايا البن، فسيستمر المؤشر في الوميض و لن تتمكن الماكينة في تلك الحالة من إعداد القهوة.
- للقيام بعملية التنظيف (و الماكينة في حالة تشغيل):
- انزع وعاء تجميع القطرات (A17) (شكل رقم 24)، ثم قم بإفراغه وتنظيفه.
- أفرغ حاوية تجميع البقايا ونظفها بعناية وتأكد من التخلص من كافة البقايا العالقة في الجزء السفلي.
- يجب فحص وعاء تجميع ماء التكتيف (A14) (ذي اللون الأحمر) و، إذا صار ممتلئاً، يجب إفراغه.

 انتبه!

- عند ارتجاع وعاء تجميع قطرات الماء **يلزم** دائماً تفريغ حاوية تجميع بقايا البن حتى لو لم تكن ممتلئة.
- إذا لم تقم بهذه العملية فإن هذا يؤدي، عند إعداد القهوة في المرات اللاحقة، إلى إمتلاء حاوية تجميع بقايا البن أكثر من اللازم مما يسبب انسداد الماكينة.

14.4 تنظيف إناء تجميع القطرات و إناء تجميع ماء

التكثيف

 انتبه!

- في حالة عدم تفريغ إناء تجميع القطرات بشكل دوري، فإن الماء قد يسيل من على حافتها ويتسرب إلى داخل الماكينة أو إلى جوانبها. وهذا الأمر قد يسبب إتلافها، أو إتلاف السطح المُدعّم أو المنطقة المُحيطة.

- إن إناء تجميع القطرات مزود بمؤشر الطفو (A16) (ذي اللون الأحمر) لإظهار مستوى الماء داخل الإناء (انظر الشكل رقم 25). قبل أن يبدأ هذا المؤشر في الظهور من صينية وضع الفناجين، يجب إفراغ الإناء و تنظيفه.
- لفك وإزالة إناء تجميع القطرات:

1. انزع إناء تجميع القطرات (A17) وحاوية تجميع بقايا البن (A13) (شكل رقم 24)،
2. قم بتفريغ إناء تجميع القطرات وحاوية تجميع بقايا البن واغسلهما جيداً.

2. انتظر لمدة بضع دقائق حتى يبرد صنوبر توزيع الكابتشينو، مع الإمساك بإحدى يدك مقبض صنوبر توزيع الكابتشينو وباليدي الأخرى عن طريق قمر بلغه في اتجاه عكس عقارب الساعة (الشكل رقم 21) وسحبها في نفس الوقت نحو الأسفل لفكها تماماً.
3. فك قوهة البخار بسحبها نحو الأسفل (انظر الشكل رقم 22).
4. يجب التحقق من أنّ الثقوب المشار إليها بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 23 غير مسدودة. و في حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعيناً بديوس رفيع.
5. اغسل بعناية كافة عناصر موزع الكابتشينو باستعمال أسفنجة و ماء فاتر.
6. أعد إدخال القوهة و صنوبر توزيع الكابتشينو المثبت على القوهة بالضغط عليه و لفة لأعلى حتى يتم تثبيته تماماً.

13. إعداد الماء الساخن

 خطر التعرض للحروق!

- انتبه جيداً للماكينة عندما تقوم بتوزيع الماء الساخن. يتم تسخين أيضاً أنبوب توزيع الماء الساخن أثناء عملية التوزيع، ولذلك يجب إمساكه فقط عن طريق المقبض.
- 1. ضع الحاوية تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (A8) (في أقرب مكان ممكن تجنباً للتعرض لرداذا الماء الساخن).
- 2. أدر مقبض البخار (A19) على وضعية 1: وستبدأ عندئذٍ عملية التوزيع.
- 3. قم بإيقافها بواسطة تدوير المقبض على وضعية 0.

 انتبه جيداً:

- في حالة تشغيل وظيفة "ترشيد استهلاك الطاقة الكهربائية"، فإن عملية توزيع الماء الساخن قد تستغرق بضع ثوانٍ إضافية..

14. التنظيف

14.1 تنظيف الأجزاء الآتية من الماكينة بشكل دوري:

- الدائرة الداخلية للماكينة;
- حاوية تجميع بقايا البن (A13).
- حاوية تجميع القطرات (A17) وكذلك حاوية تجميع ماء التكتيف (A14)،
- خزان الماء (A9)،
- فتحات موزع القهوة (A12)،
- صنوبر توزيع الكابتشينو (A18)،
- القمع المُخصّص لإدخال البن غير المطحون (A6)،
- الطارد (A11)، الذي يمكن الوصول إليه بعد فتح باب الخدمة (A10)،
- ريشة الفحص (A1).

 انتبه!

- لتنظيف الماكينة يجب عدم استخدام المذيبات، أو المنظفات الكاشطة أو الكحول. لأنه مع منظفات شركة ديلونجي الفائقة الجودة لا تحتاج إلى أي مواد كيميائية إضافية في تنظيف الماكينة.
- يمنع منعاً باتاً غسيل أي مكون من مكونات الجهاز في غسالة الأطباق

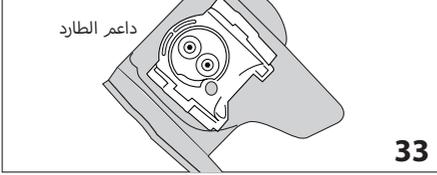
3. يجب فحص وعاء تجميع ماء التكتيف (A14) و، إذا صار ممتلئاً، يلزم إفراغه.
4. أدخل مرة أخرى إناء تجميع القطرات بشكل تام في حاوية تجميع بقايا البن.



انتبه!

اغسل الطارد بدون استعمال أي منظفات لأنها قد تؤدي إلى إتلافه.

5. اغمر الطارد لمدة 5 دقائق في الماء ثم قم بشطفه تحت صنوبر الماء.
6. قم بتنظيف بقايا البن العالقة على داعم الطارد، البقايا التي يمكن رؤيتها على غطاء الطارد.

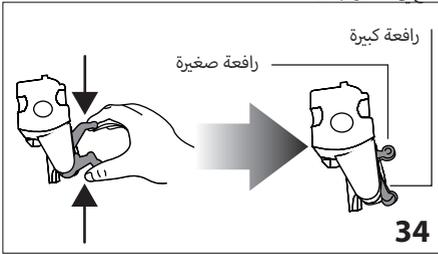


7. بعد إتمام عملية التنظيف، أعد إدخال الطارد بلفه داخل الداعم (انظر الشكل رقم 33)، ثم اضغط على كلمة **PUSH** حتى تسمع صوت القلق.

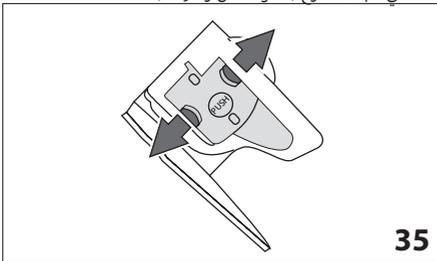
33

انتبه جيداً:

- إذا كان من الصعوبة بمكان تركيب الطارد، يكون من الضروري عندئذ (قبل التركيب) ضبط أبعاده بشكل صحيح و ذلك بالضغط على الدعامتين كما هو موضح في الشكل رقم 34.



8. بعد تثبيتته في مكانه، يلزم التأكد من أن كلا الزرين الملونين مُنفصلين في اتجاه الخارج (انظر الشكل رقم 35).



9. أغلق باب الطارد
10. أعد تركيب خزان الماء.

35

14.5 تنظيف دواخل الماكينة



خطر التعرض لصدمات كهربائية!

- قبل القيام بعملية التنظيف للأجزاء الداخلية، يجب أولاً إطفاء الماكينة (انظر فقرة "7 إيقاف الماكينة" وفصلها تماماً من مصدر التيار الكهربائي. لا تغمر الماكينة مطلقاً في الماء.
1. يلزم التأكد بشكل دوري (حوالي مرة في الشهر) من أن الأجزاء الداخلية للماكينة (التي يمكن الوصول إليها عند فك و انتزاع إناء تجميع القطرات) نظيفة للغاية. يكون من الضروري إزالة بقايا البن باستعمال أسفنجة.
 2. اسحب كل البقايا بواسطة المنسنة الكهربائية (الشكل رقم 26).

14.6 تنظيف خزان الماء

1. نظف بشكل دوري (تقريباً مرة واحدة شهرياً و عند كل مرة يمر فيها استبدال الفلتر المطهر (C4- إذا وجد) خزان الماء (A9) مستعيناً بقطعة قماش رطبة مع قليل من مسحوق الغسيل المخفف.
2. فك الفلتر (إذا وجد) و قم بشطفه بالماء الجاري مرة أخرى.
3. ادخل الفلتر مرة أخرى (إذا وجد)، واملأ الخزان بالماء ثم أعد تركيب الخزان

14.7 تنظيف فتحات صنوبر توزيع القهوة

1. يجب تنظيف صنابير توزيع القهوة (A12) باستعمال إسفنجة و قطعة قماش (شكل رقم 27).
2. تحقق من عدم إسداد فتحات صنوبر توزيع القهوة. و في حالة الضرورة يمكن الاستعانة بالسواك للتخلص من بقايا القهوة العالقة (شكل رقم 28).

14.8 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون

- تأكد بشكل دوري (تقريباً مرة في الشهر) من أن القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون (A6) ليس مسدوداً. يكون من الضروري إزالة بقايا البن باستعمال أسفنجة.

14.9 تنظيف الطارد

- يجب تنظيف الطارد (A11) على الأقل مرة واحدة في الشهر.



انتبه!

يمنع منعاً باتاً فك وانتزاع الطارد أثناء تشغيل الماكينة.

1. يُرجى التحقق من إطفاء الماكينة بشكل صحيح (انظر فقرة "7 إطفاء الجهاز").
2. قم بفك وإزالة خزان الماء (A9)،
3. افتح باب الطارد (A10) (شكل رقم 29) المُثبت على الجانب الأيمن.
4. اضغط للدخل زري الفك الملونين و في نفس الوقت أنزع الطارد في اتجاه الخارج (شكل رقم 30).

15. إزالة الترسبات الجيرية

بعد حوالي 25 دقيقة، سيقوم الجهاز بإيقاف عملية إزارة الترسبات الجيرية وسيومض المؤشر  و  ، في لوحة التحكم: أدر مقبض الماء الساخن/البخار على وضعية O.

10. أصبح الآن الجهاز جاهزاً لإتمام عملية الشطف بالماء العذب. أفرغ الحاوية التي استعملها في تجميع محلول الترسبات الجيرية ثم أزل خزان الماء، ثم قم بإفراغه وشطفه بالماء الجاري، وأخيراً قم بملئته بالماء النظيف حتى يصل الماء العذب إلى المستوى الأقصى MAX ثم قم بتركيبه في الماكينة: سيومض المؤشر .

11. أعد وضع الحاوية المستعملة في تجميع محلول مزيل الترسبات الجيرية وهي فارغة تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (الشكل رقم 36).
12. أدر مقبض الماء الساخن/البخار على وضعية I لبدء عملية الشطف: سيخرج الماء الساخن أولاً من صنوبر توزيع الكابتشينو ثم أخيراً من صنوبر توزيع القهوة.

13. عندما يتم إفراغ خزان الماء فسيومض في لوحة التحكم هذا المؤشر  و  : أدر بالتالي مقبض الماء الساخن/البخار على وضعية O.

14. أفرغ الحاوية التي تم استعمالها في تجميع الماء المستخدم من عملية الشطف، ثم فك فلت الماء، أعد تركيب الفلتر، إذا كان قد تم إزالته سابقاً، إملاً الخزان بالماء العذب حتى المستوى الأقصى MAX ثم أعد تركيبه في الماكينة: سيومض المؤشر .

15. أعد وضع الحاوية المستعملة في تجميع ماء الشطف وهي فارغة تحت صنوبر توزيع الكابتشينو،

16. أدر مقبض الماء الساخن/البخار على وضعية I: سيعاود الجهاز عملية الشطف من خلال صنوبر توزيع الكابتشينو فقط،
17. في النهاية سيومض في لوحة التحكم مؤشر البخار  : أدر مقبض الماء الساخن/البخار على وضعية O.

18. إملاً الخزان بالماء العذب حتى المستوى الأقصى MAX ثم أعد تركيبه في الماكينة.

لقد اكتملت عملية إزالة الترسبات الجيرية.

 انتبه جيداً:

- في حالة عدم اكتمال دورة التخلص من الترسبات الجيرية بشكل صحيح (على سبيل المثال بسبب انقطاع التيار الكهربائي)، ننصح بتكرار الدورة من جديد.
- من الطبيعي للغاية، بعد اكتمال دورة إزالة الترسبات الجيرية، أن يكون هناك بعض الماء في حاوية تجميع بقايا البن (A13).

16. ضبط درجة صلابة الماء

ينبغي القيام بعملية التخلص من الترسبات الجيرية بعد مدة محددة من تشغيل الماكينة تعتمد عادةً على درجة صلابة الماء التي تم ضبطها سابقاً. الماكينة معدة سلفاً في المصنع على 4 مستويات حسب درجة صلابة الماء. ولكن عند توافر الرغبة، يمكن تعديل ضبط الماكينة وفقاً لدرجة صلابة الماء على الدرجة المطلوبة في الأماكن المختلفة، مما يجعلها أكثر ملاءمة مع عملية إزالة الترسبات الجيرية.

16.1 قياس درجة صلابة الماء

1. اذرع شريط الاختبار "TOTAL HARDNESS TEST" المرفق مع كتيب التعليمات باللغة الانجليزية من كرتونة التغليف.
2. اغمر الشريط بشكل تام في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً.

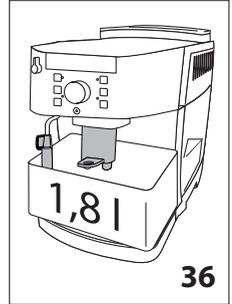
أزل الترسبات الجيرية من الماكينة عندما يظهر المؤشر الموضح  (B5) على لوحة التحكم (الشكل رقم 31).

 انتبه!

- قبل الاستعمال، اقرأ جيداً التعليمات الواردة في بطاقة مزيل الترسبات الجيرية، المثبتة على عيوبه المزيل نفسه.
- ننصح باستعمال فقط مُزيل الترسبات الجيرية الخاص بشركة ديلونجي. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الجيرية آخر غير مناسب، فضلاً عن إزالة الترسبات الجيرية بشكل غير منتظم، يؤدي كل هذا إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع.

1. أشعل الماكينة وانتظر حتى تكون الماكينة جاهزة للاستعمال.
2. أفرغ حاوية تجميع القطرات (A17) وحاوية بقايا البن (A13)، ثم أعد تركيبهما مرة أخرى بعد تنظيفهما.
3. أفرغ بشكل تام خزان الماء (A9) و أزع الفلتر المطهر (C4)، (إذا وجد)،
4. قم بإضافة مزيل الترسبات الجيرية (C3) داخل خزان الماء حتى يصل إلى المستوى O (بما يعادل سرنجة مقدارها 100 مل) المطبوع على جانب الخزان، ثم أضف قليل من الماء (ما يقرب من واحد لتر ماء) حتى يبلغ المستوى B (الشكل رقم 32)، ثم أعد تركيب خزان الماء في الماكينة،

5. ضع تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (A18) وصنوبر توزيع القهوة (A12) حاوية فارغة تعادل 1,8 لتر (الشكل رقم 36).
6. انتظر حتى نضام مؤشرات توزيع القهوة بشكل ثابت.
7. اضغط على  (B5) واستمر في الضغط عليه لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد إضافة المحلول وتشغيل



دورة إزالة الترسبات الجيرية:

سيبقى مؤشر الزر مضاءً بشكل ثابت كإشارة إلى انطلاق برنامج إزالة الترسبات الجيرية.

8. سيومض المؤشر  كإشارة إلى تدوير مقبض الماء الساخن/البخار (A19) على وضعية I:

 انتبه! خطئ التعرض للحرق

من صنوبر توزيع الكابتشينو يتسرب ماء ساخن يحتوي على خل. انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.

9. بعد تدوير المقبض على وضعية I، سينطلق برنامج إزالة الترسبات الجيرية وسيخرج مزيل الترسبات الجيرية سواء من صنوبر توزيع الكابتشينو أو سواء من صنوبر توزيع القهوة مع اتباع سلسلة تلقائية من الشطف والإيقاف بغرض التخلص من بقايا الترسبات الجيرية داخل الماكينة،

CE الجهاز متطابق مع التوجيهات الأوروبية التالية:

اللائحة رقم CE/95/2006 الخاصة بالتردد المنخفض وتعديلاتها
اللاحقة،

توجيه EMC رقم EC/2004/108 وتعديلاته اللاحقة،

التوجيه الأوروبي الخاص بحالة الاستعداد رقم 2008/1275

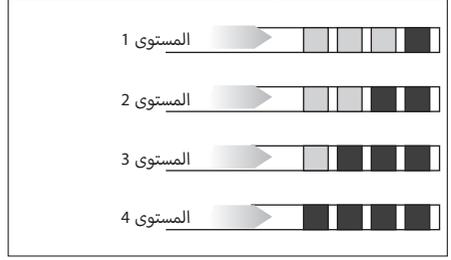
كافة المواد والأدوات التي لها احتكاك مباشر مع المُنتجات الغذائية
مُتطابقة بشكل تام مع متطلبات اللوائح الأوروبية رقم 1935/2004.

18. التخلص من الجهاز

وفقاً لنصوص التوجيه الأوروبي رقم EC/96/2002، لا ينبغي
مطلقاً التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه مع النفايات
المنزلية ولكن ينبغي تسليمه إلى أحد مراكز تجميع وتدوير
النفايات الرسمية.

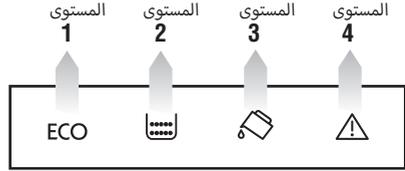


3. انزع الشريط من الماء و قم برّجه بلطف. بعد حوالي دقيقة واحدة
تتكون من 1، 2، 3، أو 4 مربعات من اللون الأحمر ، حسب درجة
صلابة الماء كل مربع يكون وفق أحد المستويات.



16.2 ضبط درجة صلابة الماء

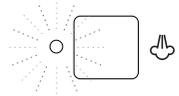
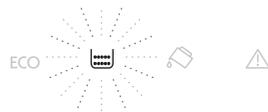
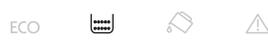
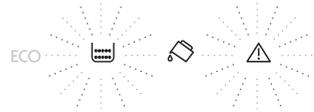
1. تأكد من إطفاء الماكينة (مع توصيلها بمصدر التيار الكهربائي بواسطة تدوير المفتاح الرئيسي على وضعية I)،
2. اضغط على زر (B5) واستمر في الضغط عليه لمدة 5 ثواني: سيتم إضاءة المؤشرات ECO في نفس الوقت،
3. اضغط على زر (B3) لضبط درجة صلابة الماء الفعلية (المتعلقة بشريط اختبار الفاعلية).

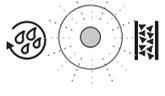
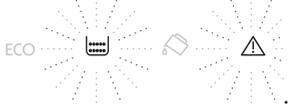


4. اضغط على زر (B8)، الموجود على يمين المقبض لتأكيد الاختيار، ستنطفئ عندئذ المؤشرات الضوئية تلقائياً. عند هذه النقطة تم إعداد الماكينة طبقاً للإعدادات الجديدة التي تتناسب مع درجة مستوى المعادن في الماء.

17. بيانات فنية

الجهد:	240-220 فولت 50/ 60 هرتز بحد أقصى 10 أمبير
الطاقة المُستهلكة:	1450 وات
الضغط:	1،5 MPa أي ما يعادل (15 بار)
السعة القصوى لخزان الماء:	1،8 لتر
الأبعاد (ط * ع * ف):	240x430x350 مم
طول الكابل:	1150 مم
الوزن:	8،9 كجم
السعة القصوى لحاوية حبات البن:	250 جرام

المؤشرون المعروض على الشاشة	السبب المحتمل	الحل المقترح
	يشير إلى تدوير مقبض الماء الساخن/ البخار (A19).	أدر مقبض الماء الساخن/البخار.
	الماء في الخزان (A9) غير كافٍ.	إملاً خزان الماء وركبه بشكل صحيح بالضغط عليه حتى النهاية حتى سماع صوت إغلاق الدبوس.
	لم يتم تركيب الخزان (A9) بشكل صحيح.	ركب الخزان بشكل صحيح بالضغط عليه حتى النهاية.
	حاوية تجميع بقايا البن (A13) قد إمتلأت.	أفرغ حاوية بقايا البن و حاوية تجميع القطرات ثم قمر بتنظيفهما، ثم أعد تركيبهما مرة أخرى. هام: عند إزالة وعاء تجميع القطرات يجب دائماً إفراغ حاوية تجميع بقايا البن حتى و لو لم تكن مُمتلئة، إذا لم تقم بهذه العملية فإن هذا يؤدي، عند إعداد القهوة في المرات اللاحقة، إلى إمتلاء حاوية تجميع بقايا البن أكثر من اللازم مما يسبب انسداد الماكينة.
	لم يتم إدخال حاوية بقايا البن (A13) بعد عملية التنظيف.	انزع وعاء تجميع القطرات وأدخل حاوية تجميع بقايا البن.
	عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة ستدق من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق.	قمر بتكرار توزيع القهوة ولف مقبض التوزيع الخاص بطحن البن (-A2 شكل رقم 10) مرة واحدة نحو رقم 7 في اتجاه عقارب الساعة، وفي نفس الوقت شغل مطحنة البن. إذا كانت تعمل ببطء بعد إعداد مرتين من القهوة فعندئذ كرر عملية التصحيح عن طريق لف مقبض الإعداد مرة واحدة (انظر فقرة "11.3 ضبط مطحنة البن"). في حالة استمرار نفس المشكلة، أدر مقبض البخار (A19) على وضعية I واجعل قليل من الماء من صنوبر توزيع الكابتشينو.
	ربما يكون الفلتر المطهر (C4) الحالي هو السبب في تكوين فقاعة هوائية داخل الدورة المائية مما أدى إلى إيقاف عملية التوزيع.	قمر بتوزيع قليل من الماء بواسطة تدوير مقبض البخار (A19) على وضعية I حتى تنتظم عملية التوزيع (الشكل رقم 5).

<p>ضع البن غير المطحون في القمع أو اختر وظيفة البن غير المطحون.</p>	<p>تم اختيار وظيفة "البن غير المطحون"، ولكن لم يتم إضافة البن غير المطحون بعد في القمع (A6).</p>	 <p>وامض</p>
<p>من الضروري القيام بأسرع ما يمكن بتنفيذ برنامج إزالة الترسبات الجيرية الذي تم شرحه في فقرة "1315 إزالة الترسبات الجيرية".</p>	<p>تجدد الإشارة هنا إلى أهمية التخلص من الترسبات الجيرية داخل الماكينة.</p>	 <p>وامض</p>
<p>اختر المذاق الخفيف أو قمر بتقليل كمية البن غير المطحون ثم أغلق من جديد توزيع القهوة.</p>	<p>لقد تم استعمال البن بشكل أكثر من اللازم.</p>	 <p>وامض</p>
<p>قمر بملء الإناء بحبوب البن</p>	<p>حبوب البن دقيقة للغاية</p>	 <p>وامض</p>
<p>أفرغ القمع مستعيناً برفشة كما تمت الإشارة إليه سابقاً في فقرة "8-15" تنظيف القمع بالاستعانة بالسكين كما هو مبين في فقرة "14.8" تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون".</p>	<p>تم انسداد القمع (A6) المُخصص للبن غير المطحون.</p>	 <p>وامض</p>
<p>نظف الطارد كما هو مبين في فقرة "14.9" تنظيف الطارد</p>	<p>لم يتم تركيب الطارد بعد عملية التنظيف (A11).</p>	 <p>وامض</p>
<p>نظف الماكينة بعناية كما هو موضح في فقرة "14". التنظيف. في حالة أن الماكينة، بعد التنظيف، ما زالت تعرض نفس الرسالة، يجب عندئذ التوجه إلى أحد مراكز الصيانة المعتمدة.</p>	<p>قد يكون داخل الماكينة مُتسخ للغاية.</p>	 <p>وامض</p>

20. حل المشكلات

تم إعداد قائمة أدناه ببعض الأعطال المُحتملة.

في حالة عدم إمكانية حل المُشكلة بالطريقة التي تم ذكرها في دليل التعليمات، يجب الاتصال بأحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة.

المشكلة	السبب المُحتمل	الحل المُقترح
القهوة ليست ساخنة	لم يتم تسخين الفناجين بشكل مُسبق. ربما يكون الطارد باردًا لأنه مر عليه 3/2 دقيقة من آخر استعمال.	سخن الفناجين بشطفها بالماء الساخن (لاحظ جيدًا: يمكن استعمال وظيفة الماء الساخن) أو الشطف. قبل تحضير القهوة سخن الطارد بالضغط على زر   .
القهوة ليست غنية أو أنها قد تحتوي على قليل من الكريمة	البن المطحون حجمه مازال كبيرًا للغاية.	قم بتدوير مقبض ضبط الطحن تدويرًا واحدة في اتجاه عكس عقارب الساعة بينما تكون مطحنة البن في وضعية التشغيل (انظر الشكل 8) . استمر في تكرار هذا الأمر حتى تحصل على عملية توزيع مُرضية. يمكن ملاحظة تغيير المذاق فقط بعد صب عدد 2 فنجان من القهوة (انظر فقرة "11.3 ضبط مطحنة البن").
تدفق القهوة بشكل بطئ جدًا أو بالقطرة	تكهة القهوة غير مناسبة.	استعمل البن المخصص لماكينات إعداد القهوة الاسبرسو.
لا تتدفق القهوة من أحد أو كلا فتحات صنوبر التوزيع.	ربما يكون البن المطحون دقيق للغاية.	قم بتدوير مقبض ضبط الطحن تدويرًا واحدة في اتجاه عقارب الساعة بينما تكون مطحنة البن في وضعية التشغيل (انظر الشكل 8) . استمر في تكرار هذا الأمر حتى تحصل على عملية توزيع مُرضية. يمكن ملاحظة تغيير المذاق فقط بعد صب عدد 2 فنجان من القهوة (انظر فقرة "11.3 ضبط مطحنة البن").
رغوة الحليب بها فقاعات هوائية كبيرة الحجم	ربما تكون الصنابير مسدودة.	نظف فتحات الصنوبر باستعمال خلة الأسنان.
الحليب بدون رغوة	ربما يكون الحليب ليس باردًا بما يكفي أو أنه نصف دسم.	يُفضل استعمال حليب كامل الدسم ، أو نصف دسم، و لكن على درجة حرارة التلاجة (حوالي 5 درجة مئوية). إذا لم تحصل على النتيجة المرضية، جرب نوع آخر من الحليب.
يتم إيقاف توزيع البخار أثناء الاستعمال	قد يكون صنوبر الكابتشينو غير نظيف.	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «12.1 تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال»
الجهاز لا يشتعل	يقوم جهاز الأمان بإيقاف توزيع البخار بعد مرور 3 دقائق.	انتظر لبضع دقائق، ثم أعد تشغيل وظيفة البخار.
	ربما يكون القابس غير مُتصل بالتيار الكهربائي.	وصل القابس بمصدر التيار الكهربائي.
	المفتاح العمومي (A8) غير مُفعّل.	اضغط على المفتاح العمومي وثبته على وضعية 1 (الشكل رقم 1).

الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبه الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علبه وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

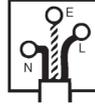
هام جدا

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التاريض  أو الأخضر أو الأزرق والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البتي بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البتي: مشحون بالكهرباء (حامي)