

13. إعداد الكابتشينو و الحليب الساخن (بدون رغوة) 13
- 13.1 إعداد الحليب الساخن (بدون رغوة).....13
- 13.2 تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال 13
14. إعداد الماء الساخن 14
15. التنظيف 14
- 15.1 تنظيف الماكينة 14
- 15.2 عملية تنظيف دواخل الماكينة 14
- 15.3 تنظيف حاوية تجميع بقايا البن 14
- 15.4 تنظيف إناء تجميع القطرات و إناء تجميع ماء التكتيف ... 14
- 15.5 تنظيف دواخل الماكينة 15
- 15.6 تنظيف خزان الماء 15
- 15.7 تنظيف فتحات موزع القهوة 15
- 15.8 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون 15
- 15.9 تنظيف الطارد 15
16. إزالة الترسبات الجيرية 15
17. ضبط درجة صلابة الماء 16
- 17.1 قياس درجة صلابة الماء 16
- 17.2 ضبط درجة صلابة الماء 17
18. بيانات فنية 17
19. التخلص من الجهاز 17
20. شرح المؤشرات الضوئية 18
21. حل المشكلات 19
1. تبيئات الأمان الأساسية 7
2. تبيئات 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 9
- 5.3 توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي 10
- 5.4 تشغيل الجهاز لأول مرة 10
6. إشعال الجهاز 10
7. إطفاء الجهاز 10
8. الإطفاء الذاتي 10
9. وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة 11
10. الفلتر المطهر 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 حرارة القهوة 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 قهوة LONG 13

1. تبيّيات 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 إطلاعهم 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 يعبثون 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 تعمّر أبداً الماكينة في الماء.
- صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. هذا الجهاز غير مخصص للاستعمال في الأماكن المخصصة للطهي من أجل العاملين في المتاجر والمكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية والفنادق، والموتيلات ومؤسسات الضيافة، والغرف المؤجرة في الموتيلات والفنادق.
- إذا كان هناك تلف في القابس أو في كابل التغذية الكهربائية، فقم على الفور باستبداله بالكامل من مركز خدمة ديبلونجي الفني، وذلك تجنباً لحدوث أية أخطار.

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 إحاطتهم بالمخاطر التي تكمن في سوء استعماله. ينبغي على الأطفال عدم القيام بكافة عمليات التنظيف والصيانة التي تقع عادةً على عاتق المستخدم إلا إذا تجاوز عمرهم 8 سنوات وأن يتم عملهم تحت إشراف من قبل 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 يعبثون بالجهاز.
- أفضل 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).



2.1 الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات

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



خطر!

عدم مراعاة هذه التنبيهات أو التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق نتيجة التعرض للصددمات الكهربائية الأمر الذي قد يعرض 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 جيداً!

يُشير هذا الرمز إلى ناصائح ومعلومات هامة للمستخدم.



خطر!

حيث إنّ الجهاز يعمل بالتيار الكهربائي، لا يمكن استبعاد التعرض لصددمات كهربائية.

انتبه جيداً لتحذيرات الأمان التالية:

- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أرجل مُبتلة.
- لا تلمس القابس الكهربائي بأيدي مُبتلة.
- تأكد دائماً من أنّ مقيس التيار الكهربائي يسهل الوصول إليه، لأنّ هذه هي الوسيلة الوحيدة التي ستساعدك على فصل القابس في حالة الطوارئ.
- عندما تريد فصل القابس من مقيس التيار الكهربائي 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 الكهربائي.
- في حالة إصابة الجهاز بأي تلف أو أعطال، لا تحاول أبداً إصلاحه بنفسك.
- بل أطفئ الجهاز وافصل القابس من مصدر التيار الكهربائي و توجه به إلى أقرب مركز خدمة في معتمد.
- اطفئ الجهاز قبل القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة، افصل القابس من مأخذ التيار واركز 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 يؤدي أثناء الاستعمال إلى تكون بخار الماء.

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

أثناء استعمال الجهاز، قد يتم تسخين رف وضع الفناجين.

2.2 الاستعمال المطابق للغرض

صُنِعَ هذا الجهاز بغرض إعداد القهوة وتسخين المشروبات. و لذلك أي 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

اقرأ 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 جيداً!

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

3. مقدمة

نود أن نشكركم على اقتنائكم ماكينة إعداد القهوة و الكابتشينو الأوتوماتيكية. تمنى لكم قضاء وقت ممتع مع جهازكم الجديد. من فضلكم إقرأوا دليل إرشادات الاستعمال الذي لن يأخذ من وقتكم سوى دقائق معدودة. لأنه 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 شيء حاول أن تعالجها مستعيناً بالتنبيهات الواردة في فقرات " الرسائل المعروضة على الشاشة " «20». شرح المؤشرات الضوئية» وفقرة «21. حل المشكلات».

إذا لم يُجدي هذا الأسلوب نفقاً أو لمزيد من التوضيح، يُنصح بمراجعة خدمة العملاء بالاتصال بها تليفونياً على الرقم المدون على الورقة المُرفقة 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 مُتحملة، توجهوا فقط إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة من قبل شركة ديلونجي. و قد تم إرفاق العناوين الخاصة بها في شهادة الضمان المُرفقة بالماكينة.

4.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- B8. زر  : لإعداد عدد 2 فنجان من القهوة لونجو (المؤشر مضاء بشكل ثابت: يشير إلى اختيار عملية الإعداد هذه
- B9. زر **LONG**: زر: لإعداد عدد 1 فنجان من القهوة لونجو (المؤشر مضاء بشكل ثابت: يشير إلى اختيار عملية الإعداد هذه
- B6. مقبض الاختيار: أدر المقبض لاختيار نكهة القهوة المطلوبة أو لاختيار طريقة تحضير البن غير المطحون.

4.3 وصف الاكسسوارات

(صفحة 2 - C)

- C1. شريحة اختبار الفاعلية
- C2. كوب المعيار
- C3. مُزيل الترسبات الجيرية
- C4. الفلتر المظهر

- A1. لوحة التحكم
- A2. مقبض ضبط درجة الطحن
- A3. رف الفناجين
- A4. غطاء حاوية حبوب البن
- A5. غطاء قُمع البن الغير مطحون
- A6. القمع المخصص لإدخال القهوة قبل الطحن
- A7. حاوية حبوب البن
- A8. المفتاح الرئيسي
- A9. خزان الماء
- A10. غطاء الأنبوب الطارد
- A11. الطارد

4.4 شرح المؤشرات الضوئية

يشير إلى إظهار تنبيه في لوحة التحكم (انظر فقرة «20». شرح المؤشرات الضوئية»)



المؤشر الضوئي ذو اللون الثابت: يشير إلى عدم وجود حاوية تجمع بقايا البن؛ وضرورة تركيبها،
المؤشر الضوئي الوامض: يشير إلى امتلاء حاوية تجمع بقايا البن وضرورة إفراغها.



المؤشر المضاء بشكل ثابت: يشير إلى عدم وجود خزان الماء،
المؤشر الضوئي الوامض: يشير إلى أن الماء في الخزان غير كافٍ.
يشير إلى أن "وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة" مُفعلة بالفعل.



ECO

4.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 2 - B)

تحتوي الأزرار على مؤشرات ضوئية مدمجة، حسب الحالة، تُضيء أو تومض: تمت الإشارة إلى معنى المؤشرات الضوئية بين قوسين، داخل شرح وصف الجهاز.

- B1. جهاز اختبار المؤشرات الضوئية (انظر "وصف المؤشرات الضوئية")
- B2. زر  : لإشعال أو لإطفاء الماكينة (المؤشر الضوئي يومض: جاري تسخين الجهاز، المؤشر الضوئي مضاء بشكل ثابت: الجهاز جاهز للاستعمال)
- B3. زر  : لتنفيذ دورة شطف أو دورة إزالة الترسبات الجيرية (المؤشر يكون أبيض اللون مضاء بشكل ثابت: الجهاز يقوم بعملية شطف، المؤشر أبيض وأحمر اللون ويومض بالتناوب: ينبغي الاستمرار في تنفيذ عملية التخلص من الترسبات الجيرية)
- B4. زر  : لتوزيع البخار وإعداد مسزوبات بالحليب (المؤشر مضاء بشكل ثابت: يشير في تلك الحالة إلى أنه قد تم اختيار وظيفة "البخار"، المؤشر يومض: فإنه يشير عندئذ إلى ضرورة تدوير مقبض البخار، المؤشر يتلاشى (fading): جاري الآن تسخين الجهاز)
- B5. زر  : لإعداد عدد 1 فنجان من القهوة المركزة (المؤشر مضاء بشكل ثابت: يشير إلى اختيار عملية الإعداد هذه)
- B6. زر  : لإعداد عدد 2 فنجان من القهوة المركزة (المؤشر مضاء بشكل ثابت: يشير إلى اختيار عملية الإعداد هذه)
- B7. زر  : لإعداد عدد 1 فنجان من القهوة لونجو (المؤشر مضاء بشكل ثابت: يشير إلى اختيار عملية الإعداد هذه)

5. عمليات أولية

5.1 فحص الجهاز

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

5.2 تركيب الجهاز



انتبه!

عند القيام بتركيب الجهاز يجب مراعاة تحذيرات الأمان التالية:

- سيمصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله.
- لا تترك الجهاز في مكان تنخفض 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 صابون الماء أو أحواض الغسيل.
- حاول إعداد كابل التغذية الكهربائية عن كل العوامل التي من شأنها أن تتلفه مثل الحواف الحادة و الاحتكاك مع الأسطح الساخنة (على سبيل المثال عناصر التسخين).

5.3 توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي



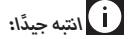
انتبه!

يجب التأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد المُشار إليه في لوحة البيانات المثبتة على الجزء السفلي من الجهاز.

قمر بتوصيل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي قد تم تصميمه 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 أثار البن في مطحنة البن. وهذا يُعد دليل ضمان على أن هذه الماكينة جديدة.


• يُصبح بتعديل في أسرع وقت ممكن درجة مستوى المعادن في الماء باتباع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة «17». ضبط درجة صلابه الماء». اتبع التعليمات التالية:


1. انزع خزان الماء، و إملاءه 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).

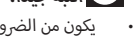
3. قمر بتوصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي (شكل رقم 3) و تأكد من الضغط على المفتاح العمومي (A8)، المثبت على خلفية الجهاز (الشكل رقم 4).

4. في لوحة التحكم (B) يومض الزر  (B4- الشكل رقم 5).

5. أدر مقبض البخار (A20) على وضعية  (الشكل رقم 6): سيقوم الجهاز بتوزيع قليل من الماء من صنوبر توزيع الكابتشينو ثم ينطفئ تلقائياً.

6. أدر مقبض البخار على وضعية  O.

الآن جان وقت استعمال ماكينة إعداد القهوة بشكل طبيعي.



انتبه جيداً:

• يكون من الضروري إعداد من 4 - 5 مرات قهوة أو 4 - 5 كابتشينو عند أول استعمال حتى تبدأ الماكينة في إعطائك النتيجة المُرضية.

• للحصول على جودة عالية من القهوة و لتحسين أداء الماكينة، ينصح بتركيب فلتر تنقية الماء طبقاً للإرشادات الواردة في فقرة «11». إعداد القهوة». و إذا كان نوع جهازكمر ليس مرفقاً به الفلتر، فعندئذ يمكن الحصول عليه من أحد مراكز خدمة شركة ديلونجي المعتمدة.

6. إشعال الجهاز




انتبه جيداً:

• قبل إشعال الجهاز، يجب التأكد من الضغط على المُفتاح الرئيسي (A8)، المثبت على الجزء الخلفي من الجهاز، (الشكل رقم 4).

• في كل مرة يتم فيها إشعال الجهاز، فسيقوم الجهاز وبشكل تلقائي بعمل دورة تسخين و شطف لنفسه والتي يجب عليك عدم إيقافها. ثم بعد إتمام هذه الدورة يصير الجهاز جاهزاً للاستعمال.

⚠️ خطر التعرض للحرق!

أثناء عملية الشطف، سيخرج من فتحات صنوبر توزيع القهوة (A12) قليل من الماء الساخن و الذي سيتم تجميعه في وعاء تجميع القطرات أدناه (A17). انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.

• لإشعال الجهاز، اضغط على زر  (B2- الشكل رقم 7): يومض المؤشر الضوئي حتى يقوم الجهاز بعملية التسخين و الشطف التلقائية (بهذه الطريقة فإنّ الجهاز ، بالإضافة إلى تسخين الغلاية، سيواصل عملية دفع الماء الساخن في القنوات الداخلية بغرض تسخينها هي أيضاً).


سيكون الجهاز في درجة الحرارة المطلوبة عندما تَمر إضاءة كافة الأزرار، كإشارة إلى إمكانية تشغيل أي وظيفة من وظائف الجهاز.

7. إطفاء الجهاز

عند كل مرة يتم فيها إطفاء الجهاز، فإنه تلقائياً يقوم بعملية شطف، و لذلك يجب عدم إيقافه خلالها.


⚠️ خطر التعرض للحرق!

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 زر  (B2 - الشكل رقم 7). سيقوم الجهاز بعملية الشطف ثم ينطفئ تلقائياً (حالة الاستعداد).





انتبه جيداً:

في حالة عدم استعمال الجهاز لفترة طويلة من الوقت، اضغط أيضاً على المفتاح العمومي (A8) على وضعية  0 (انظر الشكل 4).



انتبه!


بغرض حماية الجهاز من التعرض لأي تلف قد يلحق به، اضغط على المفتاح العمومي على وضعية  0 فقط بعد إطفاء الجهاز بواسطة الضغط على زر  U.


8. الإطفاء الذاتي

يمكن ضبط الإطفاء الذاتي و الذي من خلاله سينطفئ الجهاز ذاتياً بعد 15 أو 30 دقيقة، أو خلال ساعة أو اثنتين أو ثلاثة بعد آخر استعمال.

لإعادة برمجة وظيفة الإطفاء الذاتي، اتبع الخطوات الآتية:

1. مع إطفاء الماكينة مع عدم الضغط على المفتاح الرئيسي (A8)،

اضغط على زر  (B8) واستمر في الضغط على عليه حتى يتم إضاءة المؤشرات الضوئية في لوحة التحكم،

2. اضغط على زر  (B5) 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

اضغط على زر  (B7) لتأكيد الاختيار، ستنطفئ المؤشرات تلقائياً.

3. اضغط على زر  (B7) لتأكيد الاختيار، ستنطفئ المؤشرات 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 طبقًا للقوانين الأوروبية السارية المفعول. سيتم تفعيل وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة عندما يكون المؤشر ECO مضاعفًا.

1. مع إطفاء الماكينة مع الضغط على المفتاح الرئيسي (A8)، اضغط على زر  (B4) واستمر في الضغط على عليه حتى يتم إضاءة المؤشر ECO (الشكل رقم 8).
2. لتعطيل هذه الوظيفة، اضغط على زر  (B5): المؤشر ECO سيبدأ في الوميض.
3. لإعادة تفعيل هذه الوظيفة، اضغط من جديد على زر  (B5): المؤشر ECO سيتم إضاءته بشكل ثابت.
4. اضغط على زر  (B7) لتأكيد الاختيار، سينطفئ المؤشر ECO تلقائيًا.

انتبه جيدًا:

في وضعية ترشيد استهلاك الطاقة قد تطلب منك الماكينة الانتظار لبضع ثواني قبل أن تترفع في صب أول فنجان من القهوة، وذلك نظرًا لقيامها بعملية تسخين ذاتية.

10. الفلتر المطهر

بعض الموديلات مزودة بفلتر، (C4): إذا كان الموديل الخاص بكم بدون فلتر، ننصحكم بشراثة 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. استخرج الفلتر (C4) من عبوة التغليف.
2. يرجى تحويل مؤشر عداد الوقت بغرض عرض الاستعمال خلال الشهرين القادمين (الشكل رقم 9).

انتبه جيدًا:

1. 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.
2. لتنشيط الفلتر، جري ماء الصنبور على تنويفات الفلتر كما هو موضح في الشكل حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية للفلتر لأكثر من دقيقة (شكل رقم 10).
3. انزع الخزان من الماكينة و املاه بالماء (الشكل رقم 1A);
4. أدخل الفلتر في خزان الماء و اغمره فيه بشكل تام لبضع ثواني، ثم قم بإمائه قليلاً حتى تتمكن فقاعات الهواء من الخروج (شكل رقم 11).
5. أدخل الفلتر في المكان المخصص له و اضغط عليه حتى النهاية (الشكل رقم 12);

7. ألق معن في جديد الخزان بالغطاء (انظر الشكل رقم 13)، ثم أعد إدخال الخزان في الماكينة.
8. ضع تحت صنوبر توزيع الكابتشينو حاوية (لا تقل سعتهن عن 500 مل كحد أدنى).
9. أدر مقبض البخار على وضعية 1 لتوزيع الماء الساخن،
10. اترك الماكينة تقوم بتوزيع 500 مل من الماء الساخن، ثم أدر المقبض على وضعية 0.

انتبه جيدًا:

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



في هذه الحالة، أعد تكرار عملية التركيب بدءً من النقطة رقم 9 الآن ثم تنشيط الفلتر الجديد و يمكن الاستمرار في استعمال الماكينة.

10.2 إزالة واستبدال الفلتر المطهر

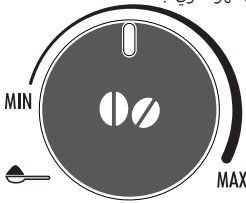
بعد مرور شهرين على استخدامه (راجع عداد الوقت)، أو في حالة عدم استعمال الجهاز لمدة 3 أسابيع، يكون من الضروري إزالة الفلتر (C4) واستبداله بفلتر آخر جديد، مع الالتزام بتكرار نفس العملية المشار إليها في الفقرة السابقة.

11. إعداد القهوة

11.1 اختيار مذاق القهوة

اضبط مقبض اختيار مذاق القهوة (B10) لتحديد المذاق المطلوب: كلما أدرت 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 جدًا، بينما عند وضع المقبض على وضعية الحد الأقصى MAX تحصل على مذاق قهوة قوي جدًا.



انتبه جيدًا:

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

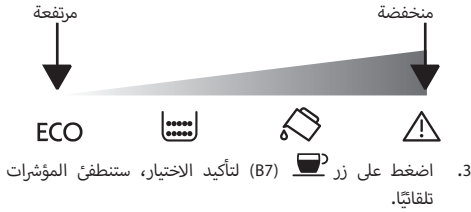
11.2 اختيار كمية القهوة في الفنجان

- الماكينة مُعدة سلفًا في المصنع على إعداد كميات النّب الآتية بشكل تلقائي:
- قهوة مركزة، إذا تم الضغط على زر  (≈ 40 مل): (B5)؛
 - قهوة لونجو، إذا تم الضغط على زر  (≈ 120 مل): (B7)؛
 - اثنتان من القهوة المركزة، إذا تم الضغط على زر   (B6)؛
 - اثنتان من القهوة لونجو، إذا تم الضغط على زر   (B8) .
- إذا أردت تعديل كمية القهوة (التي تقوم الماكينة بتوزيعها بشكل تلقائي في الفنجان)، اتبع الآتي:


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

انتبه جيدًا:

يمكن تخزين الكمية الفردية فقط: بينما يتم تحديث الكمية المزودة بشكل تلقائي.



11.5 نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية

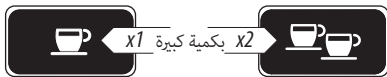
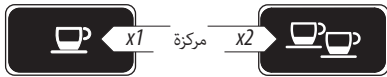
- للحصول على قهوة ساخنة، يُصح ب:
- قمر بعملية الشطف، قبل البدء في عملية التوزيع، وعند الضغط على زر  (B3) سيخرج من صنوبر التوزيع ماء ساخن و الذي بدوره يعمل على تسخين الدوائر الداخلية للماكينة و بهذه الطريقة فإن القهوة التي يتم تحضيرها ستكون ساخنة للغاية.
 - استعمل الماء الساخن في تسخين الفنجان (استغل وظيفة الماء الساخن).
 - ضبط درجة حرارة القهوة على الدرجة المرتفعة (انظر فقرة. «11.4 ضبط درجة حرارة 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 صالحة للاستعمال.

1. ضع حبوب البن في الإناء المُخصص لها (A7 - الشكل رقم 15).
2. ضع تحت صنوبر توزيع القهوة (A12):
- عدد 1 فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد فنجان واحد فقط من القهوة (انظر الشكل 16)،
- عدد 2 فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد 2 فنجان من القهوة (الشكل 17).
3. يُصح خفض صنوبر التوزيع حتى يكون أقرب ما يكون إلى الفنجان (انظر الشكل رقم 18):
4. اضغط على الزر الخاص بالتحضير المطلوب :



5. تبدأ عملية التحضير ويبقى المؤشر الخاص بالزر المُختار مضاعًا في لوحة التحكم (B).

عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز في حالة استعداد للاستعمال مرة أخرى.

انتبه جيدًا:

- بينما تقوم الماكينة بإعداد القهوة، قد تتوقف عملية التوزيع في أي لحظة بسبب الضغط على أحد أزرار التوزيع.

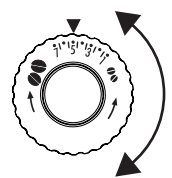
11.3 ضبط مطحنة البن

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، إذا تبين لك أنّ عملية توزيع القهوة قليلة الدسم وكذلك قليلة الكريمة أو أنها تعمل ببطء للغاية (بالقطرة) سيكون من الضروري في تلك الحالة تعديل مستوى طحن البن عن طريق مقبض الضبط. (A2- انظر الشكل رقم 14)

انتبه جيدًا:

يجب تدوير مقبض الضبط فقط أثناء تشغيل مطحنة البن.



في حالة خروج القهوة قطرة قطرة أو في حالة عدم خروجها من الأصل، يجب تدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة في اتجاه رقم 7 للحصول على قهوة غنية ولتحسين شكل الكريمة، قم بتدوير المقبض في اتجاه عكس عقارب الساعة ولكن لفة واحدة فقط في اتجاه رقم 1 (ليس أكثر من لفة 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 لفة واحدة فقط.

11.4 ضبط درجة حرارة القهوة

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

1. مع إطفاء الماكينة مع الضغط على المفتاح الرئيسي (A8) (الشكل رقم 4)، اضغط على زر  (B5) واستمر في الضغط على عليه حتى يتم إضاءة المؤشرات الضوئية في لوحة التحكم (B)؛
2. اضغط على زر  حتى يتم اختيار درجة الحرارة المطلوبة:

13. إعداد الكابتشينو و الحليب الساخن (بدون رغوة)

⚠️ خطر التعرض للحرق!

أثناء عمليات التحضير هذه يخرج البخار؛ ولذلك يرجى الانتباه حتى لا تتعرض للحرق بالبخار.

1. لتحضير الكابتشينو، قم بإعداد القهوة في فنجان كبير،
2. إملأ الإناء، الذي يفضل أن يكون مزوداً بمقبض لتجنب التعرض للسخن، بحوالي 100 جرام من الحليب لكل واحد كابتشينو تريد تحضيره. عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أن حجم الحليب سيتضاعف من 2-3 مرات.

ⓘ انتبه جيداً!

للحصول على رغوة أكثر كثافة و ثراءً، استعمل حليب بالكرمية مع درجة حرارة الثلجة (أي حوالي 5 درجة مئوية). لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو فقاعات كبيرة الحجم، قم بتنظيف الموزع بشكل دائم كما تمت الإشارة إليه في فقرة "13-2 تنظيف موزع الكابتشينو بعد الاستعمال"6. أعد تركيب الفوهة، قم بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنوبر توزيع الكابتشينو على الفوهة (الشكل رقم 26) عن طريق تدويره والضغط عليه في نفس الوقت لأعلى حتى يتم تثبيته جيداً.

3. تأكد من أن حلقة صنوبر توزيع الكابتشينو (A19) موضوعة نحو الأسفل على وظيفة "الكابتشينو" (شكل رقم 21).
4. اضغط على زر  (B4): يتلاشى ضوء الزر كإشارة إلى أن عملية تخزين الجهاز قيد التنفيذ.
5. أغمر صنوبر توزيع الكابتشينو (A18) في حاوية الحليب.
6. في خلال وضع ثوانٍ، عندما يومض المؤشر ، أدر مقبض البخار (A20) على وضعية  الشكل رقم 6). في تلك الحالة يخرج البخار ويعمل على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها.
7. للحصول على رغوة غنية بالكرمية، حاول تدوير الحاوية بحركة بطيئة من الأسفل للأعلى. (ينصح بعدم توزيع البخار لأكثر من 3 دقائق متتالية).
8. بمجرد الحصول على الرغوة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بواسطة تدوير مقبض البخار وتثبيته على وضعية  0.

⚠️ خطر التعرض للحرق!

- أطفئ البخار، قبل سحب حاوية الحليب بالرغوة وذلك تجنباً للتعرض للسخن من رذاذ الحليب الساخن.
9. 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. اضغط على أي زر من الأزرار للخروج من وظيفة البخار.

13.1 إعداد الحليب الساخن (بدون رغوة)

لإعداد الحليب الساخن بدون رغوة، اتبع كما هو مبين في الفقرة السابقة، وتأكد من أن حلقة صنوبر توزيع الكابتشينو (A19) موضوعة نحو الأعلى على وظيفة الكابتشينو "HOT MILK" "الحليب الساخن"

13.2 تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال

نظف صنوبر توزيع الكابتشينو (A18) بعد كل استعمال، حتى يمكن تجنب تجميع بقايا الحليب أو انسداد الصنوبر نفسه.

- 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 من أجل 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، فعندئذ ينبغي مراجعة الناصح المرفقة في فقرة "20- حل-المشكلات"21. حل المشكلات»
- أثناء الاستعمال، في على لوحة التحكم قد تضاء المؤشرات الضوئية التي تم سرح معناها في فقرة "20. سرح المؤشرات الضوئية»

11.7 تحضير القهوة باستخدام البن غير المطحون

⚠️ انتبه!




- لا تضع مطلقاً حبوب البن في قمع البن غير المطحون (A6) لأن 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 تلف الماكينة.



- لا تضع أبداً أكثر من 1 معيار (C2) ممتلئ عن 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 (B10) في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى النهاية، على وضعية  الشكل رقم 19).
3. تأكد من عدم انسداد القمع، و بالتالي ضع معيار ممتلئ عن آخره من البن غير المطحون (انظر شكل رقم 20).
4. ضع فنجان تحت فتحات صنوبر توزيع القهوة (A12)؛
5. اضغط على زر توزيع عدد 1 فنجان من القهوة (B5-  أو B7- ).
6. هكذا بدأت عملية التحضير.

12. إعداد قهوة LONG

قهوة "LONG" يمكن تحضيرها باستعمال حبوب البن أو البن غير المطحون. اتبع الإرشادات الواردة في الفقرات السابقة لإعداد الماكينة و اضغط على زر (B9) LONG.


⚠️ خطر التعرض للحروق!

- أثناء عملية التنظيف، يخرج الماء الساخن من صنوبر توزيع الكابتشينو. انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.
- 1. أدر مقبض البخار (A20) على وضعية 1 لتجعل قليل من الماء ينساب. ثم أدر المقبض من جديد على وضعية 0 لإيقاف عملية توزيع الماء الساخن.
- 2. انتظر لبضع دقائق حتى يبرد صنوبر توزيع الكابتشينو؛ فم يفكه نحو الأسفل لإزالته تماماً (الشكل رقم 22).
- 3. حرك حلقة المقبض (A19) للأعلى (الشكل رقم 23).
- 4. قم بفك الفوهة نحو الأسفل (الشكل رقم 24).
- 5. يجب التحقق من أنَّ الثقوب المشار إليها بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 25 غير مسدودة. و في حالة الضرورة، نظف هذه الفتحة مستعيناً ببدوس.
- 6. أعد تركيب الفوهة، قم بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنوبر توزيع الكابتشينو على الفوهة (الشكل رقم 26) عن طريق تدويره والضغط عليه في نفس الوقت لأعلى حتى يتم تثبيتته جيداً.

⚠️ انتبه!

- لتنظيف الماكينة يجب عدم استخدام المذيبات، أو المنظفات الكاشطة أو الكحول. لأنه مع منظفات شركة ديلونجي الفائق الجودة لا تحتاج إلى أي مواد كيميائية إضافية في تنظيف الماكينة. مزيل الترسبات الجيرية التي تصح باستخدامه شركة ديلونجي هو المزيل الذي يتكون من مكونات طبيعية وقابلة للتحلل تماماً.
- يمنع منعا باتاً غسل أي مكون من مكونات الجهاز في غسالة الأطباق
- 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.


15.2 عملية تنظيف دواخل الماكينة

- في حالة عدم الحاجة لاستعمال الماكينة لمدة تزيد عن 3-4 أيام ننصح بشدة، عند معاودة التشغيل من جديد، بعمل :
 - 3/2 دورات شطف بواسطة الضغط على زر  (B3)؛
 - الخاصة بالماء الساخن، لمدة بضع ثوانٍ، بتدوير مقبض الماء الساخن/البخار (A20) على وضعية 1.

ⓘ انتبه جيداً:

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

15.3 تنظيف حاوية تجميع بقايا البن

- عندما يومض المؤشر الضوئي  ، يكون من الضروري فك وتنظيف حاوية تجميع بقايا البن (A13). 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 27)، ثم قم بإفراغه و تنظيفه.
 - 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 انتزاع وعاء تجميع قطرات البخار 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 امتلاء حاوية تجميع بقايا البن أكثر من اللازم مما يسبب انسداد الماكينة.

15.4 تنظيف إناء تجميع القطرات و إناء تجميع ماء التكتيف

⚠️ انتبه!

- في حالة عدم تفريغ إناء تجميع القطرات (A17) بشكل دوري، فإن الماء قد يسيل من على حافتها ويتسرب إلى داخل الماكينة أو إلى جوانبها. وهذا الأمر قد يسبب إتلافها، أو إتلاف السطح المدعمر أو المنطقة المحيطة.
- إنَّ إناء تجميع القطرات مزود بمؤشر الطفو (A16) (ذي اللون الأحمر) لإظهار مستوى الماء داخل الإناء (انظر الشكل رقم 28). قبل أن يبدأ هذا

14. إعداد الماء الساخن

⚠️ خطر التعرض للحروق!

- انتبه جيداً للماكينة عندما تقوم بتوزيع الماء الساخن. يتم تسخين أيضاً أنبوب توزيع الكابتشينو (A18) أثناء عملية التوزيع، ولذلك يجب إمساكه فقط عن طريق المقبض.
 - 1. ضع الحاوية تحت الموزع (في أقرب مكان ممكن تجنباً للتعرض لرذاذ الماء الساخن).
 - 2. أدر مقبض البخار (A20) 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..

15. التنظيف

15.1 تنظيف الماكينة

- يجب 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 (انظر فقرة "2-13" تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال) "6". أعد تركيب الفوهة، قم بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنوبر توزيع الكابتشينو على الفوهة (الشكل رقم 26) عن طريق تدويره والضغط عليه في نفس الوقت لأعلى حتى يتم تثبيته جيداً.
- القمع المخصص لإدخال البن غير المطحون (A6)،
- الطارد (A11)، الذي يمكن الوصول إليه بعد فتح باب الخدمة (A10)؛
- ريشة الفحص (A1).

المؤشر في الظهور من صينية وضع الفناجين (A15)، يجب إفراغ الإناء و تنظيفه.

لفك وإزالة إناء تجميع القطرات:

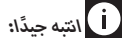
1. انزع إناء تجميع القطرات وحماية بقايا البن (A13) (شكل رقم 27).
2. قم بتفريغ إناء تجميع القطرات وحماية تجميع بقايا البن واغسلهما جيداً.
3. يجب فحص وعاء تجميع ماء التكتيف، وإذا صار ممتلئاً، يجب إفراغه.
4. أدخل مرة أخرى إناء تجميع القطرات بشكل تام في حاوية تجميع بقايا البن.



انتبه!

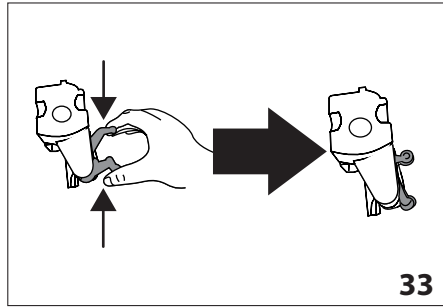
اغسل الطارد بدون استعمال أي منظفات لأنها قد تؤدي إلى إتلافه.

5. اغمر الطارد لمدة 5 دقائق تقريباً 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، ثم اضغط على كلمة PUSH حتى تسمع صوت الخلق.



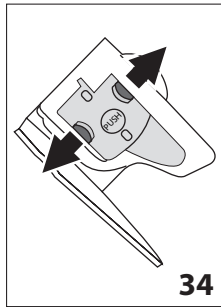
انتبه جيداً:

إذا كان من الصعوبة بمكان تركيب الطارد، يكون من الضروري عندئذ (قبل التركيب) ضبط أبعاد الطارد بشكل صحيح و ذلك بالضغط على الرافعتين كما هو موضح في الشكل رقم 33.



33

8. بعد تثبيته في مكانه، يلزم التأكد من أن كلا الزرين الملونين مُنفصلين في اتجاه الخارج (انظر الشكل رقم 34).
9. أغلق باب الطارد
10. أعد تركيب خزان الماء.



34

15.5 تنظيف دواخل الماكينة



خطر التعرض لصدمات كهربائية!

قبل القيام بعملية التنظيف للأجزاء الداخلية، يجب أولاً إطفاء الماكينة (انظر فقرة «7. إطفاء الجهاز») و فصلها 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-A17) نظيفة للغاية. يكون من الضروري إزالة بقايا البن باستعمال أسفنجة.
2. اسحب كل البقايا بواسطة المكنسة الكهربائية (الشكل رقم 29).

15.6 تنظيف خزان الماء

نظف بشكل دوري (حوالي مرة في الشهر) خزان المياه (A9) باستعمال قطعة قماش مبللة و قليل من المنظفات المخففة.

15.7 تنظيف فتحات موزع القهوة

1. يجب تنظيف صنابير توزيع القهوة (A12) باستعمال إسفنجة و قطعة قماش (شكل رقم 30A).
2. تحقق من عدم إنسداد فتحات موزع القهوة. و في حالة الضرورة يمكن الاستعانة بخلة الأسنان للتخلص من بقايا البن العالقة (شكل رقم 30B).

15.8 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.

16. إزالة الترسبات الجيرية



أزل الترسبات الجيرية من الماكينة عندما يظهر المؤشر الواضح

(B3) على لوحة التحكم (B).



انتبه!

- قبل الاستعمال، اقرأ جيداً التعليمات الواردة في بطاقة مزيل الترسبات الجيرية(C3)، المثبتة على عبوة 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.

15.9 تنظيف الطارد



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



انتبه!

يمنع منعاً باتاً فك و انتزاع 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 31) المثبت على الجانب الأيمن.
4. اضغط للدخال زري الفك الملونين و في نفس الوقت أنزع الطارد في اتجاه الخارج (شكل رقم 32).

12. أدر مقبض الماء الساخن/البخار على وضعية **1** 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  : أدر بالتالي مقبض الماء الساخن/البخار على وضعية **0**.
 14. أفرغ الحاوية التي تم استعمالها في تجميع الماء المستخدم من عملية الشطف ثم فك فلتر 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 **1**: سيعاود الجهاز عملية الشطف فقط من صنوبر توزيع الكابتشينو،
 17. في النهاية سيومض المؤشر  : أدر مقبض البخار الماء الساخن/البخار على وضعية **0**؛
 18. إملاً الخزان بالماء العذب حتى المستوى الأقصى MAX ثم أعد تركيبه في الماكينة.
- لقد اكتملت عملية إزالة الترسبات.

i انتبه جيداً:

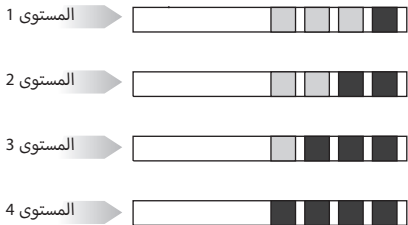
- في حالة عدم اكتمال دورة التخلص من الترسبات الجيرية بشكل صحيح (على سبيل المثال بسبب انقطاع التيار الكهربائي)، ننصح بتكرار الدورة من جديد.
- من الطبيعي للغاية، بعد اكتمال دورة إزالة الترسبات الجيرية، أن يكون هناك بعض الماء في حاوية تجميع بقايا البن (A13).

17. ضبط درجة صلابة الماء

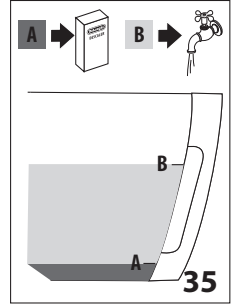
ينبغي القيام بعملية التخلص من الترسبات الجيرية بعد مدة محددة من تشغيل الماكينة تعتمد عادةً على درجة صلابة الماء التي تم ضبطها سابقاً. الماكينة معدة سلفاً في المصنع على 4 مستويات حسب درجة صلابة الماء. ولكن عند توافر الرغبة، يمكن تعديل ضبط الماكينة وفقاً لدرجة صلابة الماء على الدرجة المطلوبة في الأماكن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

17.1 قياس درجة صلابة الماء

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




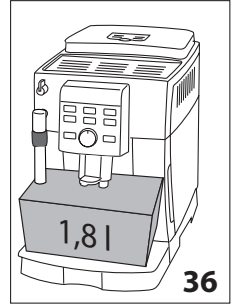
2. أفرغ حاوية تجميع القطرات (A17) وحاوية بقايا البن (A13)، ثم أعد تركيبهما مرة أخرى بعد تنظيفهما.
3. أفرغ بشكل تام خزان الماء (A9) و أنزع الفلتر المطهر (C4)؛ (إذا كان موجوداً)،




4. قمر بإضافة مزبل الترسبات الجيرية (C3) داخل خزان الماء حتى يصل إلى المستوى **A** (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** انظر الشكل رقم 35، ثم أعد تركيب خزان الماء في الماكينة،

5. ضع تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (A19) وصنوبر توزيع القهوة (A13) حاوية فارغة تعادل 1,8 لتر (الشكل رقم 36)،
6. انتظر حتى تضاء لمبات توزيع القهوة بشكل ثابت.

7. اضغط على زر  (B3) واستمر في الضغط عليه لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد إضافة المحلول وتشغيل دورة إزالة الترسبات الجيرية: سيقم مؤشر الزر مضاءً بشكل ثابت كإشارة إلى إنطلاق برنامج إزالة الترسبات الجيرية،




8. سيومض المؤشر  (B4) كإشارة إلى تدوير مقبض الماء الساخن/البخار (A20) على وضعية **1**؛


⚠ انتبه! خطر التعرض للحرق!

يتسرب من صنوبر توزيع الكابتشينو وصنوبر توزيع الماء الساخن قليل من الماء الساخن والذي يحتوي على خل. انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة برداذا الماء الساخن.

9. أدر مقبض الماء الساخن/البخار **1**، سينطلق برنامج إزالة الترسبات الجيرية وسيخرج مزبل 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،

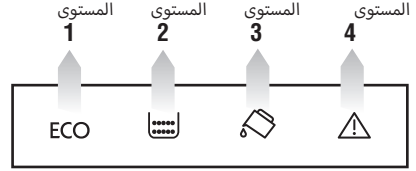
بعد حوالي 25 دقيقة، سيقوم الجهاز بإيقاف عملية إزالة الترسبات الجيرية وسيومض المؤشر  في لوحة التحكم: أدر مقبض الماء الساخن/البخار على وضعية **0**؛


10. أصبح الآن الجهاز جاهزاً لإتمام عملية الشطف بالماء العذب. أفرغ الحاوية التي استعمالها في تجميع محلول الترسبات الجيرية ثم أزل خزان الماء، ثم قمر بإفراغه وشطفه بالماء الجاري، وأخيراً قمر بملئه بالماء النظيف حتى يصل الماء العذب إلى المستوى الأقصى MAX ثم

- قمر بتركيبه في الماكينة: سيومض المؤشر  ،
11. أعد وضع الحاوية المستعملة في تجميع محلول مزبل الترسبات الجيرية وهي فارغة تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (الشكل رقم 36)،

17.2 ضبط درجة صلابة الماء

1. تأكد من إطفاء الماكينة (مع توصيلها بمصدر التيار الكهربائي بواسطة تدوير المفتاح الرئيسي (A8) على وضعية I);
2. اضغط على زر  (B3) واستمر في الضغط عليه لمدة 6 ثوانٍ: سيتم إضاءة المؤشرات ECO  في نفس الوقت،
3. اضغط على زر  (B5) لضبط درجة صلابة الماء الفعلية (المتعلقة بشرط اختبار الفاعلية).



4. اضغط على زر  (B7) لتأكيد الاختيار. عند هذه النقطة تم إعداد الماكينة طبقاً للإعدادات الجديدة التي تتناسب مع درجة مستوى المعادن في الماء.

18. بيانات فنية

الطاقة	240-220 فولت 60/ 50 هرتز بحد أقصى 10 أمبير
الحد الأقصى هو (15 5 1.5 MPa بار)	1450 وات
سعة خزان الماء	1،8 لتر
الأبعاد لـ ع×ع×ف	240×430×350 مم
طول كابل التغذية الكهربائيّة	1150 مم
الوزن 8،9 كجم.	
السعة القصوى لحاوية حبوب البن	250 جرام



الجهاز متطابق مع التوجيهات الأوروبية التالية:

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.

19. التخلص من الجهاز

لا ينبغي مطلقاً التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه مع النفايات المنزلية ولكن ينبغي تسليمه إلى أحد المراكز الرسمية لتجميع وتدوير النفايات.



المؤشرون المعروض على الشاشة	السبب المحتمل	الحل المقترح
 <p>وإمض</p>	الماء في الخزان (A9) غير كافٍ.	إملاً خزان الماء وركبه بشكل صحيح بالضغط عليه حتى النهاية حتى سماع صوت إغلاق الدبوس.
 <p>وإمض</p>	لم يتم تركيب الخزان (A9) بشكل صحيح.	ركب الخزان بشكل صحيح بالضغط عليه حتى النهاية.
 <p>وإمض</p>	حاوية تجميع بقايا البن (A13) قد إمتلأت.	أفرغ حاوية بقايا البن و حاوية تجميع القطرات ثم قم بعملية التنظيف، ثم أعد تركيبها 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.
 <p>وإمض</p>	لم يتم إدخال حاوية بقايا البن (A13) بعد عملية التنظيف.	استخرج وعاء تجميع القطرات (A17) وأدخل حاوية تجميع بقايا البن.
 <p>وإمض</p>	تم اختبار وظيفة "البن غير المطحون"، ولكن لم يتم صبه بعد في القمع (A6).	ضع البن غير المطحون في القمع أو اختر وظيفة البن غير المطحون.
 <p>وإمض</p>	عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة ستدفق من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق.	قم بتكرار توزيع القهوة ولف مقبض التوزيع الخاص بطحن البن (A2- شكل رقم 14) 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 ووثبه على وضعية I واجعل قليل من الماء ينساب من صنوبر توزيع الكابتشينو (A18).
 <p>وإمض</p>	ربما يكون الفلتر المطهر (C4) الحالي هو السبب في تكوين فقاعة هوائية داخل الدورة المائية مما أدى إلى إيقاف عملية التوزيع.	قم بتوزيع قليل من الماء بواسطة تدوير مقبض البخار (A20) على وضعية I حتى تنتظم عملية التوزيع.
 <p>وإمض</p>	تجدد الإشارة هنا إلى أهمية التخلص من الترسبات الجيرية داخل الماكينة.	من الأهمية بمكان القيام بأسرع ما يمكن بتنفيذ برنامج إزالة الترسبات الجيرية الذي تم شرحه في فقرة «16. إزالة الترسبات الجيرية»

اختر المذاق الخفيف أو قمر بتقليل كمية البن غير المطحون ثم أغلق من جديد توزيع القهوة.	لقد تم استعمال البن بشكل أكثر من اللازم.	 وامض
قمر بملء الإناء بحبوب البن (A6).	حبوب البن دقيقة للغاية	 وامض
أفرغ القمع مستعيناً بريشة كما تمت الإشارة إليه سابقاً في فقرة «15.8 تنظيف القمع المخصص لإدخال البن غير المطحون».	تم انسداد القمع (A6) المخصص للبن غير المطحون.	 وامض
نظف الطارد كما هو مبين في فقرة «15.9 تنظيف الطارد».	لم يتم تركيب الطارد بعد عملية التنظيف (A11).	 وامض
نظف الماكينة بعناية كما هو موضح في فقرة «15.1 تنظيف الماكينة». في حالة أن الماكينة، بعد التنظيف، ما زالت تعرض نفس الرسالة، يجب عندئذ التوجه إلى أحد مراكز الصيانة المعتمدة.	قد يكون داخل الماكينة مُتسخ للغاية.	 وامض
أدر مقبض الماء الساخن/البخار.	يشير إلى تدوير مقبض البخار/الماء الساخن (A20).	 وامض

21. 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 المحتمل	الحل المُقترح
القهوة ليست ساخنة	لم يتم تسخين الفناجين بشكل مُسبق. ربما تكون الدوائر الداخلية للماكينة باردة لأنه مر عليها 3/2 دقيقة من آخر استعمال.	سخن الفناجين بشطفها بالماء الساخن (لاحظ جيداً: يمكن استعمال وظيفة الماء الساخن) أو الشطف.
القهوة ليست غنية أو أنها قد تحتوي على قليل من الكريمة	البن المطحون حجمه مازال كبيراً للغاية.	قبل إعداد القهوة اضغط على زر الشطف  /  (B3). قمر بتدوير مقبض مطحنة البن (A2) مرة واحدة في إتجاه الرقم 1 عكس عقارب الساعة بينما تكون مطحنة البن في وضعية التشغيل (انظر الشكل 14) . استمر في تكرار هذا الأمر حتى تحصل على عملية توزيع مُرضية. يمكن ملاحظة تغيير المذاق فقط بعد صب عدد 2 فنجان من القهوة (انظر «11.3 ضبط مطحنة البن»).
نكهة القهوة غير مناسبة.	استعمل البن المخصص لماكينات إعداد القهوة الاسبرسو.	

تندفق القهوة بشكل بطئ جدًا أو بالقطرة	ربما يكون البن المطحون دقيق للغاية.	قم بتدوير المقبض الخاص بضبط مطحنة البن (A2) مرة واحدة فقط في اتجاه الرقم 7 في اتجاه عقارب الساعة بينما تكون مطحنة البن في وضعية التشغيل (انظر الشكل 14) . استمر في تكرار هذا الأمر حتى تحصل على عملية توزيع مُرضية. يمكن ملاحظة تغيير المذاق فقط بعد صب عدد 2 فنجان من القهوة (انظر فقر «11.3. ضبط مطحنة البن»).
لا تندفق القهوة من أحد أو كلا فتحات صنوبر التوزيع.	ثُوب صنوبر توزيع القهوة (A12) مسدودة.	نظف فتحات الصنوبر باستعمال خلة الأسنان.
رغوة الحليب بها فقاعات هوائية كبيرة الحجم	ربما يكون الحليب ليس بارداً 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.
الحليب بدون رغوة	قد يكون صنوبر توزيع الكابتشينو (A18) غير نظيف.	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة "2-13 تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال" 6. أ عد تركيب الفوهة، قم بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنوبر توزيع الكابتشينو على الفوهة (الشكل رقم 26) عن طريق تدويره والضغط عليه في نفس الوقت لأعلى حتى يتم تثبيته جيداً.
يتم إيقاف توزيع البخار أثناء الاستعمال	يقوم جهاز الأمان بإيقاف توزيع البخار بعد مرور 3 دقائق.	انتظر لبضع دقائق، ثم أعد تشغيل وظيفة البخار.
الجهاز لا يشتعل	ربما يكون القابس غير متصل بالتيار الكهربائي.	وصل القابس بمصدر التيار الكهربائي (الشكل رقم 3)
	المفتاح العمومي (A8) غير مُفعل.	اضغط على المفتاح الرئيسي على وضعية I (الشكل رقم 4).


الوصل بالتيار الكهربائي

- A** في حال كان جهازكم مزود بمآخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المآخذ لا يتناسب مع علبه الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المآخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المآخذ 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 إستعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المآخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المآخذ الي أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبين على قاعدة المآخذ.
- B** في حال لم يكن جهازكم مزود بمآخذ 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 لمآخذكم عليكم مراعاة التالي:

هام جدا

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمآخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التاربيض  أو الأخضر أو الأصفر والأسود.

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)