

- 13..... 14. إعداد الكابتشينو..... 13
- 14.1 تنظيف صنبور توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال..... 14
- 14..... 15. توزيع الماء الساخن 14
- 14..... 16. التنظيف 14
- 14..... 16.1 تنظيف الماكينة..... 14
- 14..... 16.2 عملية تنظيف دواخل الماكينة..... 14
- 15..... 16.3 تنظيف حاوية تجميع بقايا البن..... 15
- 16.4 تنظيف إناء تجميع القطرات و إناء تجميع ماء التكتيف..... 15
- 15..... 16.5 تنظيف دواخل الماكينة..... 15
- 15..... 16.6 تنظيف خزان الماء..... 15
- 15..... 16.7 تنظيف فتحات صنبور توزيع القهوة..... 15
- 16.8 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون..... 15
- 15..... 16.9 تنظيف الطارد..... 15
- 16..... 17. التخلص من الترسبات الجيرية 16
- 16..... 18. برمجة درجة صلابة الماء 16
- 16..... 18.1 قياس مستوى صلابة الماء..... 16
- 17..... 18.2 ضبط درجة صلابة الماء..... 17
- 17..... 19. الفلتر المطهر (*فقط في بعض الموديلات)..... 17
- 17..... 19.1 استبدال الفلتر..... 17
- 17..... 19.2 استبدال الفلتر..... 17
- 17..... 20. بيانات فنية..... 17
- 17..... 21. التخلص من الجهاز..... 17
- 18..... 22. معنى المؤشرات الضوئية..... 18
- 19..... 23. حل المشكلات..... 19
- 7..... 1. تبيئات الأمان الأساسية..... 7
- 8..... 2. تبيئات الأمان 8
- 8..... 2.1 الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات..... 8
- 8..... 2.2 الاستعمال المطابق للغرض..... 8
- 8..... 2.3 تعليمات الاستعمال..... 8
- 8..... 3. مقدمة 8
- 8..... 3.1 الحروف بين الأقواس..... 8
- 8..... 3.2 المشكلات و الحلول..... 8
- 9..... 4. الوصف 9
- 9..... 4.1 وصف الجهاز..... 9
- 9..... 4.2 وصف لوحة التحكم..... 9
- 9..... 4.3 وصف الاكسسوارات..... 9
- 9..... 5. عمليات أولية 9
- 9..... 5.1 فحص الجهاز..... 9
- 9..... 5.2 تركيب الجهاز..... 9
- 10..... 5.3 توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي..... 10
- 10..... 5.4 استعمال الجهاز لأول مرة..... 10
- 10..... 6. تشغيل الجهاز..... 10
- 10..... 7. إطفاء الجهاز..... 10
- 10..... 8. ضبط درجة صلابة الماء 10
- 10..... 9. ضبط درجة الحرارة..... 10
- 11..... 10. الإطفاء الذاتي..... 11
- 11..... 11. وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة 11
- 11..... 12. قيم المصنع (إعادة الضبط)..... 11
- 11..... 13. إعداد القهوة..... 11
- 11..... 13.1 اختيار مذاق القهوة..... 11
- 12..... 13.2 اختيار كمية القهوة في الفنجان..... 12
- 12..... 13.3 ضبط مطحنة البن..... 12
- 13.4 نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية..... 12
- 12..... 13.5 إعداد القهوة باستعمال حبوب البن..... 12
- 13..... 13.6 تحضير القهوة باستخدام البن الغير مطحون..... 13
- 13..... 13.7 إعداد قهوة DOPPIO+ باستعمال حبات البن..... 13
- 13..... 13.8 اختيار كمية القهوة على كفي من DOPPIO+..... 13
- 13..... 13.9 إعداد قهوة LONG باستعمال حبات البن..... 13
- 13.10 إعداد قهوة LONG باستعمال البن غير المطحون..... 13
- 13..... 13.11 اختيار كمية القهوة على كفي من LONG..... 13

1. تسيهات الأمان الأساسية

- 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 من مخاطر استعمال الجهاز.
- لا يجب ترك الأطفال يعبثون بالجهاز.
- أثناء عملية التنظيف، لا تغمر أبدًا الماكينة في الماء.
- لقد تم تصميم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. هذا الجهاز ليس مُخصصًا للاستعمال في: الأماكن المُخصصة للطهي من أجل العاملين في المتاجر والمكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية، الفنادق، الموتيلات، مؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتيلات والفنادق.
- إذا كان هناك تلف في القابس أو في كابل التغذية الكهربائية، فقم على الفور باستبداله بالكامل من مركز خدمة ديلونجي الفني، وذلك تجنبًا لحدوث أية أخطار.

خاص بالأسواق الأوروبية فقط:

- افصل دائمًا قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي عند تركه في حافظته وقبل تركيبه وفكه وتنظيفه.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستعمال من قبل الأطفال. احتفظ بالجهاز وكابل التغذية الكهربائية بعيدًا عن متناول أيدي الأطفال.
- 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 من مخاطر استعمال الجهاز.
- لا يجب ترك الأطفال يعبثون بالجهاز.

المناطق المميزة بهذا الرمز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام (يوجد هذا الرمز فقط في بعض الموديلات).



2. تنبهات الأمان

2.1 الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات

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



خطر!

عدم مراعاة هذه التنبهات أو التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق نتيجة التعرض للصدمة 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 نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.



خطر!

حيث إنَّ الجهاز يعمل بالتيار الكهربائي، لا يمكن استبعاد التعرض لصدمة كهربائية.

انتبه جيداً لتحذيرات الأمان التالية:

- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أرجل مُبللة.
- لا تلمس القابس الكهربائي بأيدي مُبللة.
- تأكد دائماً من أنَّ مقبس التيار الكهربائي يسهل الوصول إليه، لأنَّ هذه هي الوسيلة الوحيدة التي ستساعدك على فصل القابس في حالة الطوارئ.
- عندما تريد فصل القابس من مقبس التيار الكهربائي توجه مباشرةً إلى القابس. لا تحاول أبداً نزع الكابل عن بُعد لأنَّ 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 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 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 سيعتبر استخدام خاطئ وبالتالي يمثل خطورة على حياتكم. و لذلك فإنَّ 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 هذا 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 ستجنيكم 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 والحلول

في حالة وجود مشكلات، قبل كل شيء حاول أن تعالجها مستعيناً بالتنبهات الواردة في فقرة "22 معنى المؤشرات" و "23 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 الفنية المعتمدة من قبل شركة ديلونجي. و قد تم إرفاق العناوين الخاصة بها في شهادة الضمان الشُرْفقة بالماكينة.

4.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. غطاء حاوية حبوب البن
A2. غطاء قُمع البن غير المطحون
A3. حاوية حبوب البن
A4. قمع البن غير المطحون
A5. زر  : لإشعال أو إطفاء الماكينة (حالة الاستعداد)
A6. رف وضع الفلجانين
A7. صنوبر الكابتشينو (يمكن فكه)
A8. فوهة الماء الساخن و البخار (يمكن فكها)
A9. صنوبر توزيع القهوة (مع إمكانية تعديل الارتفاع)
A10. وعاء تجميع قطرات ماء التكثيف
A11. صينية الأكواب
A12. مؤشر مستوى الماء الخاص بوعاء تجميع القطرات
A13. وعاء تجميع قطرات الماء
A14. حاوية تجميع بقايا البن
A15. المفتاح الرئيسي ON/OFF
A16. غطاء الأنبوب الطارد
A17. الطارد
A18. خزان الماء
قاعدة الفلتر المطهر للماء
A20. غطاء خزان الماء
A21. مقبض ضبط درجة الطحن
A22. كابل إمداد الطاقة

4.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 2 - B)

- يكون لبعض أزرار لوحة التحكم وظيفة مُردوجة: و في تلك الحالة سيتم وضعها بين قوسين، داخل الوصف.
B1. مقبض البخار/الماء الساخن 
B2. زر  : لإعداد فنجان واحد من القهوة المركزة
B3. مؤشر  الوامض: جاري الآن تسخين الجهاز
B4. المؤشر الضوئي  :
- المؤشر المضاء بشكل ثابت: أعد تركيب حاوية تجميع بقايا البن (A15)
- المؤشر الوامض: يكون من الضروري إفراغ حاوية تجميع بقايا البن
B5. مؤشر  : إملأ خزان الماء (A18)
B6. مؤشر  : تنبيه عام
B7. مؤشر  الوامض: يكون من الضروري الاستمرار في عملية إزالة الترسبات الجيرية
B8. زر  : لإعداد 2 فنجان من القهوة الكثيرة
B9. مقبض اختيار نكهة القهوة 
B10. الرمز  : لعمل دورة الشطف في عمليات البرمجة: اضغط عليه للخروج من الإعدادات الجارية)
B11. زر  : لإعداد عدد 1 فنجان من القهوة الكثيرة
B12. الرمز  :
-الرمز الثابت: لتفعيل وظيفة البخار (في عمليات البرمجة: اضغط عليه لتأكيد عملية البرمجة)

-الرمز الوامض: من الضروري تدوير مقبض البخار/الماء الساخن (B1)

- B13. الرمز  : لإعداد فنجان من قهوة LONG (في عمليات البرمجة: اضغط عليه لتمرير الخيارات المختلفة/الإعدادات))
B14. الرمز  : لإعداد عدد 2 فنجان من القهوة المركزة
B15. الرمز  : لإعداد فنجان واحد من قهوة DOPPIO+

4.3 وصف الاكسسوارات

(صفحة 2 - C)

- C1. شريحة اختبار الفاعلية "Total Hardness Test"
C2. كوب معيار البن غير المطحون
C3. مُزيل الترسبات الجيرية
C4. الفلتر المطهر (فقط في بعض الموديلات)
C5. ريشة التنظيف

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:

- 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.
- سيصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله.
- لا تركيب الجهاز في مكان تتخفض فيه درجة الحرارة إلى ما دون الصفر.
- حاول إبعاد 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 تصنيعه طبقاً للمواصفات الفنية مع قدرة لا تقل عن 10 أمبير ومزودة 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 استعمال 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.
 - يُنصح بتعديل في أسرع وقت ممكن درجة صلابة الماء باتباع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة 18 ضبط درجة صلابة الماء"
- اتباع التعليمات التالية:
1. وقمر بفك خزان الماء (A18) (الشكل رقم 1)، وإملأه بالماء العذب حتى بلوغ المستوى الأقصى MAX (الشكل رقم 2)، ثم أعد تركيب الخزان نفسه في مكانه الصحيح.
 2. ضع تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (A7) حاوية لا تقل سعته عن 100 مل على الأقل (الشكل رقم 3).
 3. قمر بتوصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغط على المفتاح العمومي (A15)، الموجود على جانب الجهاز (الشكل رقم 4).
 4. في لوحة التحكم سيومض الرمز (B12) (الشكل 5).
 5. أدر مقبض توزيع البخار/الماء الساخن على وضعية "1" (الشكل رقم 6): سيقوم الجهاز بتوزيع الماء من صنوبر توزيع الكابتشينو.
 6. عندما تتوقف عملية التوزيع تلقائياً، قمر بوضع المقبض على وضعية "0".

تنطفئ الماكينة

لاستعمال الماكينة، اضغط على الزر (B5) - الشكل رقم 7)؛



انتبه جيداً:

- يكون من الضروري إعداد من 4-5 مرات قهوة عند أول استعمال حتى تبدأ الماكينة في إعطائك النتيجة المرضية.

6. تشغيل الجهاز



انتبه جيداً!

- قبل إشعال الجهاز، يجب التأكد أولاً من الضغط على المُفتاح العمومي (A15)، (انظر الشكل رقم 4).
- في كل مرة يتم فيها إشعال الجهاز، فسيقوم الجهاز وبشكل تلقائي بعمل دورة تسخين وشفط 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 (A9) قليل من الماء الساخن والذي سيتم تجميعه في وعاء تجميع القطرات أدناه (A13). انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.

• لإطفاء الجهاز، اضغط على الزر (A5) الشكل رقم 7). يومض المؤشر (B3) حتى يقوم الجهاز بعملية التسخين والشطف تلقائياً (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 ينطفئ المؤشر (B3)، وتتم إضاءة المؤشرات المتعلقة بعملية توزيع المشروبات.

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 (A9) قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.

- لإطفاء الجهاز، اضغط على زر (B5) - الشكل رقم 7).
- في لوحة التحكم (B) سيومض المؤشر (B3) للإشارة إلى إطفاء الجهاز قيد التنفيذ.



انتبه جيداً!

في حالة عدم استعمال الجهاز لمدة زمنية طويلة، ينبغي فصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

- أطفئ الجهاز بواسطة الضغط على زر (A) (الشكل رقم 7)؛
- اضغط على المفتاح العمومي (A15) المثبت على جانب الجهاز (انظر الشكل رقم 4).



انتبه!

لا تضغط مطلقاً على المفتاح الرئيسي عندما يكون الجهاز في حالة تشغيل.

8. ضبط درجة صلابة الماء

فيما يتعلق بالتعليمات الخاصة بإعداد درجة مستوى المعادن في الماء، راجع المصدر في فقرة "14 ضبط درجة مستوى المعادن في الماء" 18

9. ضبط درجة الحرارة

عندما ترغب في تغيير درجة حرارة الماء (مُنخفضة، متوسطة، مرتفعة، قصوى) والتي بها سيتم تحضير القهوة، اتبع الخطوات الآتية:

1. أثناء توقف الماكينة (وضعية الاستعداد) و لكن مع الضغط بشكل مستمر على المفتاح العمومي (A15) (الشكل رقم 4)،
2. اضغط بشكل مستمر على الرمز (B2) حتى يتم إشعال المؤشرات والرمز في لوحة التحكم (B).
3. اضغط على زر (B13) حتى يتم اختيار درجة الحرارة المطلوبة:

4. اضغط على زر  (B12) للتأكيد (أو  (B10) والخروج دون إجراء أي تعديلات). المؤشرات / الرموز ستنتطفئ هكذا تمت برمجة وظيفة توفير الطاقة.

انتبه جيدًا!

- في وضع توفير الطاقة قد تطلب منك الماكينة الانتظار لبضع ثواني قبل أن تشرع في صب أول فنجان من القهوة، وذلك نظرًا لقيامها بعملية تسخين ذاتية.

	منخفضة
	متوسط
	مرتفعة
	قصوى

12. قير المصنع (إعادة الضبط)

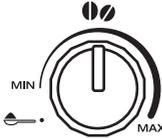
من خلال هذه الوظيفة يمكن استرداد كافة قيم المصنع (درجة الحرارة، درجة صلابة الماء، خاصية توفير الطاقة و كذلك كافة الإعدادات الأخرى المتعلقة بقير المصنع).

1. أثناء توقف الماكينة (وضعية الاستعداد) و لكن مع الضغط بشكل مستمر على المفتاح العمومي (A15)  (الشكل رقم 4)،
2. اضغط بشكل مستمر على الرمز (B5)  حتى يتم إشعال المؤشرات والرمز في لوحة التحكم (B).
3. اضغط على زر  (B12) للتأكيد (أو  (B10) والخروج دون إجراء أي تعديلات). المؤشرات / الرموز ستنتطفئ بهذه الطريقة ثم العودة إلى قير المصنع.

13. إعداد القهوة

13.1 اختيار مذاق القهوة

اضبط مقبض اختيار مذاق القهوة (B10) لتحديد المذاق المطلوب: كلما أدت 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 تدير 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 لتحصير عدد 2 فنجان من القهوة في نفس الوقت.

4. اضغط على زر  (B12) للتأكيد (أو  (B10) والخروج دون إجراء أي تعديلات). المؤشرات / الرموز ستنتطفئ هكذا يتم ضبط درجة حرارة:

10. الإطفاء الذاتي

من الممكن ضبط الإطفاء الذاتي و الذي من خلاله سينطفئ الجهاز ذاتيًا 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. أثناء توقف الماكينة (وضعية الاستعداد) و لكن مع الضغط بشكل مستمر على المفتاح العمومي (A15)  (الشكل رقم 4)،
2. اضغط بشكل مستمر على الرمز  (B8) حتى يتم إشعال المؤشرات والرمز في لوحة التحكم (B).
3. اضغط على زر  (B13) حتى يتم اختيار درجة الحرارة المطلوبة:

	15 دقيقة.
	30 دقيقة.
	1 ساعة
	2 ساعة.
	3 ساعة.

4. اضغط على زر  (B12) للتأكيد (أو  (B10) والخروج دون إجراء أي تعديلات). المؤشرات / الرموز ستنتطفئ هكذا تم برمجة الفاصل الزمني للإطفاء الذاتي.

11. وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة

مع هذه الخاصية يمكنك تفعيل أو تعطيل وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة. الماكينة مُعدة سلفًا من المصنع على وضعية التشغيل، بما يضمن أقل استخدام للطاقة، و هذه الأمر يتفق مع اللوائح الأوروبية السارية المفعول. إذا كنت ترغب في تعديل هذه الإعدادات، اتبع الخطوات التالية:

1. أثناء توقف الماكينة (وضعية الاستعداد) و لكن مع الضغط بشكل مستمر على المفتاح العمومي (A15)  (الشكل رقم 4)،
2. اضغط بشكل مستمر على الرمز  (B3) حتى يتم إضاءة الرموز والمؤشرات  (B3) (إذا كان قد تم تفعيل وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة).
3. اضغط من جديد على الرمز  لتفعيل (سيتم إضاءة المؤشر ) أو تعطيل (سينطفئ المؤشر ) وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة.

13.2 اختيار كمية القهوة في الفنجان

الماكينة مُعدّة سلفاً في المصنع على إعداد كميات النّبي الآتية بشكل تلقائي:

الرمز	الكمية المراد توزيعها	القهوة المطلوبة
	(≈40مل)	1 فنجان بمذاق قوي
	(≈120مل)	1 قهوة ممتلئ
	(≈40مل) x2	2 فنجان بمذاق قوي
	(≈40مل) x2	2 قهوة ممتلئ

13.4 نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة

للغاية

للحصول على قهوة ساخنة، يُنصح:

- قم أولاً بعملية الشطف قبل صب القهوة؛ بالضغط على الزر  (B10).
- استعمل الماء الساخن في تسخين الفناجين (استغل وظيفة الماء الساخن).
- قم برفع درجة حرارة القهوة كما هو مبين في فقرة "9. ضبط درجة الحرارة".

13.5 إعداد القهوة باستعمال حبوب البن



- لا تستعمل حبات البن بالكرايمبل أو الملبس لأنه قد يتسبب في سد مطحنة البن و يجعلها غير صالحه للاستعمال.
1. ضع حبوب البن في الإناء المُخصص لها (A3- انظر الشكل 9).
 2. ضع تحت صنوبر توزيع القهوة:
- عدد 1 فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد فنجان واحد فقط من القهوة (انظر الشكل 10).
 3. - عدد 2 فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد 2 فنجان من القهوة انظر (الشكل 11).
 4. يُصح خفض صنوبر التوزيع حتى يكون أقرب ما يكون إلى الفنجان (انظر الشكل رقم 12):
اضغط على الرمز الخاص بعملية التوزيع المطلوبة

الرمز	القهوة المطلوبة
	1 قهوة مركزة
	1 قهوة ممتلئ
	2 قهوة مركزة
	2 قهوة ممتلئ

5. تبدأ عملية التحضير و يبقى المؤشر الخاص بالزر المُختار مضاً في لوحة التحكم (B).
- عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معداً للاستعمال مرة أخرى.



انتبه جيداً!!

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

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



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 النصائح المرفقة في فقرة "19- حل المشكلات" أثناء الاستعمال، في لوحة التحكم قد تضيء المؤشرات الضوئية التي تم شرح معناها في فقرة "22" معنى المؤشرات الضوئية".
- للحصول على قهوة ساخنة، يُرجى مراجعة المصدر في فقرة "13.4" نصائح بغرض الحصول على قهوة ساخنة".

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

- اضغط واستمر في الضغط على الرمز  (B2) أو  (B11) بغرض تعديل كمية القهوة حتى يومض الرمز نفسه وكل مؤشرات التنبيه التي تومض 4 مرات؛ وعندئذ ستبدأ الماكينة في توزيع القهوة، ثم حرر الزر.
 - بعد أن تصل القهوة في الفنجان إلى المستوى المطلوب، اضغط على الزر نفسه مرة أخرى لحفظ الكمية الجديدة.
- عندئذ، وبالضغط على نفس الزر، تقوم الماكينة بتخزين الإعدادات الجديدة.



انتبه جيداً!

تُعد برمجة فنجان واحد من القهوة هي نفسها برمجة كمية القهوة المناسبة لفنجانين.

13.3 ضبط مطحنة البن

لا يجب إعداد مطحنة البن، على الأقل منذ البداية، لأنها مُعدّة سلفاً 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 أو قليلة الكريمة أو أنها تعمل ببطء للغاية (بالقطرة) سيكون من الضروري في تلك الحالة تعديل مستوى طحن البن عن طريق تدوير مقبض الضبط (A2 - انظر الشكل رقم 8).



انتبه جيداً!

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 لفّة واحدة فقط في اتجاه رقم 1 (ليس أكثر من لفّة 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 نفعاً، يلزم عندئذ تكرار عملية الضبط مرة أخرى عن طريق تدوير المقبض لفّة واحدة فقط.



13.6 تحضير القهوة باستخدام البن الغير مطحون



انتبه!

لا تضع مطلقاً حبات البن في قمع (A4) البن غير المطحون لن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الماكينة.

لا تضع مطلقاً البن غير المطحون في الماكينة وهي في وضع 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 تشغيل الماكينة.
2. أدر مقبض (B9) في اتجاه عكس عقارب الساعة.
3. افتح غطاء قمع البن غير المطحون (A2).
4. تأكد من عدم انسداد القمع (A4) وبالتالي ضع معيار ممتلئ عن آخره من البن غير المطحون (انظر شكل رقم 13).
5. ضع فنجاناً تحت صنوبر صب القهوة (A12 - الشكل رقم 10).
6. اضغط على رمز توزيع عدد 1 فنجان (B2).
7. هكذا بدأت عملية التحضير.



انتبه جيداً!

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

13.7 إعداد قهوة DOPPIO+ باستعمال حبوب البن

اتبع التعليمات الواردة في فقرة "13.5 إعداد القهوة باستعمال حبات البن" لإعداد الماكينة و الضغط على الزر  (B15).

13.8 اختيار كمية القهوة على كفي من DOPPIO+

الماكينة مُعدة سلفاً في المصنع لصب حوالي 200 مل من قهوة DOPPIO+، عندما تريد تغيير الكمية، اتبع الآتي:

1. ضع فنجاناً أو كوباً ذات حجم مناسب تحت صنوبر توزيع القهوة (A9).
2. اضغط واستمر في الضغط على الرمز  (B15) حتى يومض الرمز نفسه وكافة مؤشرات التنبيه 4 مرات (الشكل رقم 14).
3. حرر الرمز : عندئذ تبدأ الماكينة في توزيع القهوة.
4. عندما يصل مستوى القهوة في الفنجان على المستوى المطلوب، اضغط من جديد على زر  عند هذه النقطة تم إعداد كمية القهوة في الفنجان حسب الإعدادات الجديدة.



انتبه جيداً!

أقل كمية يمكن برمجتها هي 80 مل تقريباً.

أكبر كمية يمكن برمجتها هي 160مل تقريباً.

13.9 إعداد قهوة LONG باستعمال حبوب البن

اتبع التعليمات الواردة في فقرة "13.5 إعداد القهوة باستعمال حبوب البن" لإعداد الماكينة و الضغط على الزر  (B13).

13.10 إعداد قهوة LONG باستعمال البن الغير مطحون

1. اتبع التعليمات كما هو مبني في النقاط 1-2-3-4 من فقرة "13.6" إعداد القهوة باستعمال البن غير المطحون"، ثم اضغط على الزر  (B13).
2. ستبدأ الماكينة في توزيع القهوة، في منتصف عملية التحضير، سيتم إضاءة المؤشر  (B6)، بينما يومض المؤشر  (B4) والرمز .
3. ضع البن غير المطحون في القمع (A4).
4. اضغط على الرمز : سيتم معاودة التحضير.

13.11 اختبار كمية القهوة على كفي من LONG

الماكينة مُعدة سلفاً في المصنع لصب حوالي 200 ملي لتر من قهوة LONG عندما تريد تغيير الكمية، اتبع الآتي:

1. ضع فنجاناً أو كوباً ذات حجم مناسب تحت صنوبر توزيع القهوة (A9).
2. اضغط واستمر في الضغط على الرمز  (B15) حتى يومض الرمز نفسه وكافة مؤشرات التنبيه 4 مرات (الشكل رقم 14).
3. حرر الرمز : عندئذ تبدأ الماكينة في توزيع القهوة.
4. عندما يصل مستوى القهوة في الفنجان على المستوى المطلوب، اضغط من جديد على زر  عند هذه النقطة تم إعداد كمية القهوة في الفنجان حسب الإعدادات الجديدة.

14. 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. إملاً 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:

1. للحصول على رغوة أكثر كثافة و ثراءً، استعمل حليب الكريمة مع درجة حرارة التلابة (أي حوالي 5 درجة مئوية). لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو فقاعات كبيرة الحجم، قم بتنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بشكل دائر كما تمت الإشارة إليه في الفقرة السابقة.14.1 تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال".
3. يمكن تدوير موزع الكابتشينو (A7) بلطف نحو الخارج، حتى يمكنك استعمال إناء ذات أي حجم.
4. قم بغمر صنوبر توزيع الكابتشينو في حاوية الحليب مع مراعاة عدم غمر الحلقة ذات اللون الأسود،

1. ضع الحاوية تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (A7) في أقرب مكان ممكن تجنباً للتعرض لريزاد الماء الساخن).
2. أدر مقبض الماء الساخن/البخار (B1) على وضعية A.
4. لإيقاف عملية توزيع الماء الساخن يدوياً، أدر مقبض الماء الساخن/البخار (B1) على وضعية 0.

i انتبه جيداً!!

في حالة تفعيل خاصية "ترشيد استهلاك الطاقة"، فإن عملية توزيع الماء الساخن والبخار قد تستغرق بضع ثوانٍ إضافية من الانتظار.

16. التنظيف

16.1 تنظيف الماكينة

- يجب تنظيف الأجزاء الآتية من الماكينة بشكل دوري:
- الدائرة الداخلية للماكينة:
 - حاوية تجميع بقايا البن (A14).
 - حاوية تجميع القطرات (A13) وكذلك حاوية تجميع ماء التكثيف (A10);
 - خزان الماء (A18);
 - فتحات صنوبر توزيع القهوة (A9);
 - صنوبر توزيع الكابتشينو (A8);
 - فوهة الماء الساخن/البخار (A9).
 - القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون" (A2).
 - الطارد (A17)، الذي يمكن الوصول إليه بعد فتح باب الخدمة (A16);
 - ريشة الفحص (B).

! انتبه!

- يمنع ممناً بآناً غسيل أي مكون من مكونات الجهاز في غسالة الأطباق
- 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.
- 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.

16.2 عملية تنظيف دواخل الماكينة

- في حالة عدم الحاجة لاستعمال الماكينة لمدة تزيد عن 3-4 أيام ننصح ببدء، قبل استعمال الماكينة، عند معاودة التشغيل من جديد، بعمل:
- 2 أو 3 دورات شطف بواسطة الضغط على زر (B10).
- بالنسبة للماء الساخن، قم بتدوير مقبض الماء الساخن/البخار (B1) لمدة بضع ثوانٍ على وضعية A.

i انتبه جيداً!!

من الطبيعي للغاية، بعد القيام بعملية التنظيف، أن يكون هناك بعض الماء في حاوية تجميع بقايا البن (A14).

5. اضغط على الرمز (B12); سيومض المؤشر (B3) للإشارة إلى أنه جاري تسخين الجهاز.
6. و بمجرد بلوغ درجة الحرارة المطلوبة، سينطفئ الرمز (B1) وسيومض الرمز (B1).
7. أدر بالتالي مقبض الماء الساخن/البخار (B1) على وضعية A. للحصول على رغوة غنية أدر الحاوية بحركات بطيئة من أسفل نحو الأعلى. (لا ننصح بتوزيع البخار لأكثر من 3 دقائق متتالية).
8. بمجرد الحصول على الرغوة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بواسطة تدوير مقبض البخار على وضعية 0. الرمز (B1) يومض.
9. للخروج من وظيفة البخار، اضغط على الرمز (B1).

! خطر التعرض للحروق!

قم بإيقاف البخار، قبل سحب حاوية الحليب بالرغوة وذلك تجنباً للتعرض للحروق من رزاد الحليب الساخن.

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

i انتبه جيداً!!

في حالة تفعيل خاصية "توفير الطاقة"، فإن عملية تحضير المشروبات قد تتطلب منك الانتظار لبضع ثوانٍ إضافية..

14.1 تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال

نظف صنوبر توزيع الكابتشينو (A7) بعد كل استعمال، حتى يمكن تجنب تجميع بقايا الحليب أو إنسداد الصنوبر نفسه.

! خطر التعرض للحروق!

- أثناء عملية التنظيف، يخرج الماء الساخن من صنوبر توزيع الكابتشينو. انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة برزاد الماء الساخن.
1. اجعل قليل من الماء ينساب بواسطة تدوير مقبض الماء الساخن/البخار (B1) على وضعية A. ثم قم بإيقاف عملية التوزيع بواسطة تدوير المقبض على وضعية 0.
 2. انتظر لبضع دقائق حتى يبرد صنوبر توزيع الكابتشينو، وأدره في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم قم بفكه نحو الأسفل لإزالته تماماً (الشكل رقم 15).
 3. قم بفك الفوهة نحو الأسفل (A8 - الشكل رقم 16).
 4. يجب التحقق من أنَّ الثقوب المشار إليها بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 17 غير مسدودة. وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحة مستعيناً بدموس.
 5. أعد تركيب الفوهة و موزع الكابتشينو في الفوهة بالضغط عليه لأعلى و لفه حتى يترتبته تماماً.

15. توزيع الماء الساخن

! انتبه! 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.

16.3 تنظيف حاوية تجميع بقايا البن

عندما يوضع المؤشر (B4) على الشاشة، يكون من الضروري فك حاوية تجميع بقايا البن (A14) وغسلها جيداً. إذا لم تقم بتنظيف حاوية تجميع البقايا هذه فإن الماكينة لن تقوم بواجبها في إعداد القهوة. دائماً ما يصدر الجهاز إشارة مفادها ضرورة إفراغ الحاوية حتى وإن لم تكن مُمتلئة، بعد مرور 72 ساعة من إتمام أول عملية الإعداد (لأنه بعد عد مرور 72 ساعة، إذا كان تم العد بطريقة صحيحة، فإن الماكينة لن تتطفئ أبداً من المفاتيح العمومي).

للقيام بعملية التنظيف (و الماكينة في حالة تشغيل):

- انزع حاوية تجميع القطرات (A13 - شكل رقم 18)، ثم قم بإفراغها وتنظيفها.
- أفرغ حاوية تجميع البقايا ونظفها بعناية وتأكد من التخلص من كافة البقايا العالقة في الجزء السفلي: إنَّ الفرشاة المرفقة (C5) مع الجهاز مزودة بمعلقة صغيرة خاصة لهذا الغرض.

يجب فحص وعاء تجميع ماء التكتيف (A10) و، إذا صار ممتلئاً، يلزم إفراغه (انظر الشكل رقم 19).



انتبه!

عند انتزاع وعاء تجميع قطرات الماء ينبغي دائماً تفريغ حاوية تجميع بقايا البن حتى ولو 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.

16.4 تنظيف إناء تجميع القطرات و إناء تجميع ماء

التكتيف



انتبه!

إنَّ إناء تجميع القطرات (A13) مزود بمؤشر الطفو (ذي اللون الأحمر) (A12) لإظهار مستوى الماء داخل الإناء (انظر الشكل رقم 20). قبل أن يبدأ هذا المؤشر في الظهور في صينية الفناجين، يجب إفراغ الإناء و تنظيفه، وإلا قد يتسبب هذا الماء الزائد في إتلاف الماكينة و إتلاف سطح الحامل أو المنطقة المحيطة به.

لفك وإزالة إناء تجميع القطرات:

1. انزع إناء تجميع القطرات وحاوية تجميع بقايا البن (A14) (شكل رقم 18).
2. قم بتفريغ إناء تجميع القطرات وحاوية بقايا البن و غسلهم جميعاً،
3. يجب فحص وعاء تجميع ماء التكتيف (A10) و، إذا صار ممتلئاً، يلزم إفراغه.
4. أدخل مرة أخرى إناء تجميع القطرات بشكل تام في حاوية تجميع بقايا البن.

16.5 تنظيف دواخل الماكينة



خطر التعرض لصدمات كهربائية!

قبل القيام بعملية التنظيف للأجزاء الداخلية، يجب أولاً إطفاء الماكينة (انظر "إطفاء الماكينة") و فصلها تماماً من مصدر التيار الكهربائي. لا تقم الماكينة مطلقاً في الماء.

1. ينبغي التأكد بشكل دوري (حوالي مرة في الشهر) من أن الأجزاء الداخلية للماكينة (التي يمكن الوصول إليها عند فك و انتزاع إناء تجميع القطرات) (A13) نظيفة للغاية. في حالة الضرورة، يمكن إزالة

آثار و بقايا القهوة العالقة بواسطة الفرشاة و الإسفنجة الملحقتين بالجهاز.

2. اسحب كل البقايا بواسطة المكنسة الكهربائية (الشكل رقم 21).

16.6 تنظيف خزان الماء

1. نظف بشكل دوري (تقريباً مرة واحدة شهرياً و عند كل مرة يمر فيها استبدال الفلتر المنقي (C4) (إذا وجد) خزان المياه (A18) 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
4. (فقط في الموديلات المزودة بفلتر منقي) قم بتوزيع 100 مل تقريباً من الماء الساخن لإعادة تنشيط الفلتر.

16.7 تنظيف فتحات صنوبر توزيع القهوة

1. قم بتنظيف صنابير توزيع القهوة (A9) باستعمال إسفنجة و قطعة قماش (شكل رقم 22).
2. تحقق من عدم انسداد فتحات موزع القهوة. و في حالة الضرورة يمكن الاستعانة بالسواك للتخلص من بقايا القهوة العالقة (شكل رقم 22).

16.8 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير

المطحون

تأكد بشكل دوري (تقريباً مرة في الشهر) من أن القمع المُخصص لإدخال البن (A4) الغير مطحون ليس مسدوداً. في حالة الضرورة، يمكن إزالة آثار و بقايا القهوة العالقة بواسطة الفرشاة (D5) المرفقة بالجهاز.

16.9 تنظيف الطارد

يجب تنظيف الطارد (A17) على الأقل مرة واحدة في الشهر.



انتبه!

يمنع منعاً باتاً فك وإزالة الطارد أثناء تشغيل الماكينة.

1. يُرجى التحقق من إطفاء الماكينة بشكل صحيح (انظر فقرة "7-7").
2. إطفاء الجهاز".
3. افتح باب الطارد (A10) (شكل رقم 23) المثبت على الجانب الأيمن.
3. اضغط للداخل زري الفك الملونين و في نفس الوقت أنزع الطارد في اتجاه الخارج (شكل رقم 24).
4. اغمر الطارد لمدة 5 دقائق في الماء ثم قم بشطفه تحت صنوبر الماء.



انتبه!

يجب شطفه بالماء فقط

لا للمنظفات - لا لغسالة الأواني

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

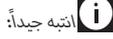
5. باستخدام الفرشاة (D5)، قم بتنظيف بقايا البن المُحتملة من على قاعدة الطارد والبقايا التي يمكن رؤيتها على غطاء الطارد.
6. بعد إتمام عملية التنظيف، أعد إدخال الطارد بلفه داخل الداعم (انظر الشكل رقم 25)، ثم اضغط على كلمة PUSH حتى تسمع صوت الغلق.



انتبه جيداً!!

10. أصبح الآن الجهاز جاهزاً لإتمام عملية الشطف بالماء العذب. قم بترغ خزان المياه وإفراغه وشطفه بالماء الجاري، ثم أعد ملته بالماء العذب حتى بلوغ المستوى الأقصى MAX، و أخيراً قم بإعادة تركيب خزان الماء في الماكينة: سيومض الزر  .
11. أعد وضع الحاوية المستعملة في جميع محلول مزيل الترسبات الجيرية تحت صنوبر توزيع الكابتشينو وتحت صنوبر القهوة (الشكل رقم 29)،
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  : أدر بالتالي مقبض الماء الساخن/البخار  على وضعية 0: سيومض  عندئذ المؤشر.
14. أزل خزان الماء، أعد تركيب الفلتر المطهر، إذا كان قد تم إزالته سابقاً، إملأ الخزان بالماء العذب حتى المستوى الأقصى MAX ثم أعد تركيبه في الماكينة: سيومض الزر  المؤشر.
15. أفرغ الحاوية التي استعملتها في عملية التخلص من الترسبات الجيرية وضعها وهي فارغة من جديد تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
16. أدر مقبض الماء الساخن/البخار  على وضعية I: سيعاود الجهاز عملية الشطف فقط من صنوبر توزيع الكابتشينو.
17. عندما يتم إفراغ خزان الماء فسيومض في لوحة التحكم هذا المؤشر  ، أدر بالتالي مقبض الماء الساخن/البخار  على وضعية 0: فسيومض  في تلك الحالة الرمز.
18. إملأ الخزان بالماء العذب حتى المستوى الأقصى MAX ثم أعد تركيبه في الماكينة.

لقد اكتملت عملية إزالة الترسبات.



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 (A14).

18. برمجة درجة صلابة الماء

سيتم إضاءة المؤشر  (B7) بعد مدة قصيرة قد تم تحديدها من قبل وهي عادةً تعتمد على درجة صلابة الماء. 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.

18.1 قياس مستوى 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 قم برجّه بلطف. بعد حوالي دقيقة واحدة تتكون من 1، 2، 3، أو 4 مربعات من اللون الأحمر، حسب درجة صلابة الماء لك مربع يكون وفق واحد من المستويات.

- إذاً 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 26.
7. بعد تثبيتته في مكانه، يلزم التأكد من أن كلا الزرين الملونين مُنفصلين في اتجاه الخارج (انظر الشكل رقم 27).
8. أغلق باب الطارد

17. التخلص من الترسبات الجيرية

أزل الترسبات الجيرية من الماكينة عندما يظهر على لوحة التحكم (B) المؤشر الوامض  (B7).



انتبه!

- قبل الاستعمال، اقرأ جيداً التعليمات الواردة في بطاقة مزيل الترسبات الجيرية، المثبتة على عبوة المزيل نفسه.
- ننصح باستعمال فقط مزيل 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 بجبهه التصنيع.

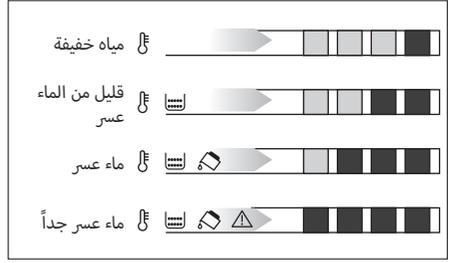
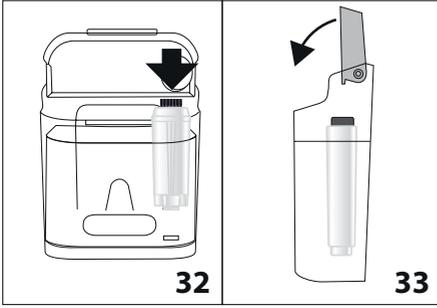
1. أطفئ الجهاز بواسطة الضغط على زر  (A5- الشكل رقم 7)؛
2. أفرغ حاوية تجميع القطرات (A13) وحاوية تجميع بقايا البن (A14)، ثم أعد تركيبها مرة أخرى بعد تنظيفها جيداً.
3. اضغط بشكل مستمر على الرمز  (B11) حتى يتم إشعال المؤشر  (B12) (B7) والمؤشر  (B10).
4. أفرغ بشكل تام خزان الماء (A18) و أنزع الفلتر المطهر (C4): (إذا وجد)،
5. قم بإضافة مزيل 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 28، ثم أعد تركيب خزان الماء في الماكينة،
6. ضع تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (A19) وصنوبر توزيع القهوة (A13) حاوية فارغة تعادل 1,8 لتر (الشكل رقم 29).



انتبه! خطر التعرض للحروق

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

7. اضغط على زر  لتأكيد إضافة المحلول.
 8. سيومض المؤشر  كإشارة إلى تدوير مقبض الماء الساخن/البخار  (B1) على وضعية I.
 9. أدر مقبض الماء الساخن/البخار على 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،
- في خلال 25 دقيقة، سيوقف الجهاز عملية إزالة الترسبات الجيرية وسيومض في لوحة التحكم زر  . أدر مقبض الماء الساخن/البخار  على وضعية 0: المؤشر  (B5) سيومض.



18.2 ضبط درجة صلابة الماء

- ضع تحت موزع الماء الساخن (A7) حاوية (لا تقل سعته عن 500 مل كحد أدنى).
- قم بتوزيع الماء الساخن بواسطة تدوير مقبض الماء الساخن/البخار (B1) على وضعية 1.
- قم بتوزيع 500 مل من الماء، ثم أدر مقبض الماء الساخن/البخار (B1) على وضعية 0.
- الآن تم تنشيط الفلتر الجديد ويمكن الاستمرار في استعمال الماكينة.

19.2 استبدال الفلتر

- أو بعد مرور شهرين على استخدامه (راجع عداد الوقت)، أو في حالة عدم استعمال الجهاز لمدة 3 أسابيع، يكون من الضروري استبدال الفلتر:
- فك الخزان (A18) والفلتر المنتهي الصلاحية (C4).
 - انزع الفلتر الجديد من كاربونة التعبئة واتباع الخطوات كما هو موضح في النقاط السابقة من 2 إلى 10.
 - الآن تم تنشيط الفلتر الجديد ويمكن الاستمرار في استعمال الماكينة.

19. 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. من أجل استعمال صحيح للفلتر، يرجى اتباع التعليمات المرفقة.

19.1 استبدال الفلتر

- انزع الفلتر (C4) من كربونة التغليف.
- يرجى تحويل مؤشر عداد الوقت (انظر الشكل رقم 30) بغرض الاستعمال خلال الشهرين القادمين.



انتبه جيداً:

- تكون مدة عمل الفلتر شهرين بشرط أن يتم استعماله بشكل صحيح، و لكن في حالة عدم استعمال الماكينة وترك الفلتر بها، فعندئذ تكون مدة استعماله فقط 3 أسابيع كحد أقصى.
- لتفعيل الفلتر، جري ماء الصنبور على تجويفات الفلتر كما هو موضح في الشكل حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية للفلتر لأكثر من دقيقة (شكل رقم 31).
- اسحب الخزان (A18) من الماكينة واملأه بالماء.
- أدخل الفلتر في خزان الماء واطعمه فيه بشكل تام بلضع ثواني، ثم قم بتيميله قليلاً حتى تتمكن فقاعات الهواء من الخروج (شكل رقم 31).
- أدخل الفلتر في المكان المخصص له (شكل رقم 32) واضغط عليه حتى النهاية.
- أغلق من جديد الخزان بالغطاء (انظر الشكل رقم 33)، ثم أعد إدخال الخزان في الماكينة.

20. بيانات فنية

240-220 فولت 50 / 60 هرتز بحد أقصى 10 أمبير

الطاقة	1450 وات
الضغط	15.1 (15 MPa) بار
سعة خزان الماء	1,4 لتر
الأبعاد xعxف	240x430x350 مم
طول كابل التغذية الكهربائية	1100 مم
الوزن 9،1 كجم.	
السعة القصوى لحاوية حبوب البن	200 جرام



الجهاز متطابق مع التوجيهات الأوروبية التالية:

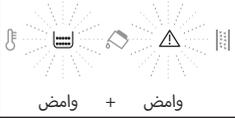
التوجيه الأوروبي الخاص بحالة الاستعداد رقم 2008/1275 كافة المواد والأدوات التي لها احتكاك مباشر مع المنتجات الغذائية متطابقة بشكل تام مع متطلبات اللوائح الأوروبية رقم 1935/2004.

21. 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.



الحل المقترح	السبب المحتمل	المؤشرات التي يتم عرضها على الشاشة
إملاء خزان الماء و/ أو ركبته بشكل صحيح بالضغط عليه للنهاية حتى سماع صوت إغلاق القفل.	الماء في الخزان (A18) ليس كافيًا	      وامض
أفرغ حاوية بقايا البن و حاوية تجميع القطرات (A13) ثم قم بعملية التنظيف، ثم أعد تركيبها مرة أخرى (الشكل رقم 18). هام: عند إزالة وعاء تجميع القطرات يجب دائمًا إفراغ حاوية تجميع بقايا البن حتى و 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.	إمتلاء حاوية تجميع بقايا (A14) البن	      وامض
انزع وعاء تجميع القطرات (A13) و أدخل حاوية بقايا تجميع البن.	لم يتم إدخال حاوية بقايا البن (A14) بعد عملية التنظيف.	      - الرمز مضاء بشكل ثابت
إملاء الإناء بحبوب البن (A3) (انظر الشكل رقم 9).	حبوب البن دقيقة للغاية	      + وامض
أفرغ القمع مستعينًا بريشة (C) كما تمت الإشارة إليه سابقاً في فقرة "16.8تنظيف القمع المخصص لإدخال البن غير المطحون	تم انسداد القمع المخصص للبن غير المطحون.	      الرمز المضاء بشكا ثابت
ادخل البن غير المطحون في القمع (شكل رقم 13) أو اختر وظيفة البن غير المطحون.	تم اختيار وظيفة "البن غير المطحون"، ولكن لم يتم إضافة البن غير المطحون بعد في القمع (A4).	      الرمز المواض + الرمز المضاء بشكا ثابت
من الأهمية بمكان القيام بأسرع ما يمكن بتنفيذ برنامج إزالة الترسبات الجيرية الذي تم شرحه في فقرة "17" إزالة الترسبات الجيرية".	تجدر الإشارة هنا إلى أهمية التخلص من الترسبات الجيرية داخل الماكينة.	      وامض
قم بتكرار توزيع القهوة ولف مقبض التوزيع الخاص بطحن البن (B1 - شكل رقم 8) 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 "13.3 ضبط مطحنة البن"). إذا استمرت المشكلة، تأكد من إدخال و تركيب خزان الماء (A18) بشكل جيد. اضغط ثم أدر مقبض توزيع الماء الساخن/البخار على وضعيه . ! وقم بتوزيع قليل من الماء حتى تنتظم عمية التوزيع بشكل جيد.	عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة ستدفق من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق.	      وامض. + مضاء بشكل ثابت
قم بتوزيع قليل من الماء بواسطة تدوير مقبض البخار على وضعيه ! حتى تنتظم عملية التوزيع.	ربما يكون الفلتر المطهر (C4) الحالي هو السبب في تكوين فقاعة هوائية داخل الدورة المائية مما أدى إلى إيقاف عملية التوزيع.	

اختر النكهة الخفيفة بالضغط على زر (انظر الشكل رقم 9) أو تقليل كمية البن غير المطحون.	لقد تم استعمال البن بشكل أكثر من اللازم.	 وامض + وامض
أدر مقبض توزيع الماء الساخن/البخار (B1) على وضعية 1 حتى لا تتوقف عملية التوزيع بعد تدوير المقبض على وضعية 0. إذا تم تشغيل خاصية التيبس أثناء عملية توزيع الماء الساخن أو البخار، فمر بتدوير المقبض على وضعية 0 وبعد ذلك استأنف عملية التوزيع. إذا استمرت المشكلة، تحقق من إدخال وتركيب خزان الماء (A8) بشكل جيد مع الضغط عليه حتى النهاية.	الدورة المائية فارغة	 وامض + وامض  وامض
نظف الماكينة بعناية كما هو موضح في فقرة "16". التنظيف" 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.	 ثابت
نظف الطارد كما هو مبين في فقرة "16.9" تنظيف الطارد"	لم يتم بعد تركيب الطارد (A17). بعد عملية التنظيف.	 وامض
أغلق الباب من جديد.	باب الطارد (A16) مفتوح.	 ثابت + ثابت
من الضروري تدوير المقبض (B1).	يشير إلى تدوير مقبض البخار/الماء الساخن (B1)	 وامض

23. حل المشكلات

تم إعداد قائمة أدناه ببعض الأعطال المحتملة. في حالة عدم إمكانية حل المشكلة بالطريقة التي تم ذكرها في دليل التعليمات، يجب الاتصال بأحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل المقترح
القهوة ليست ساخنة	لم يتم تسخين الفناجين بشكل مُسبق.	قم بتسخين الفناجين بواسطة شطفها بالماء الساخن (ملاحظة هامة: يمكن استعمال وظيفة الماء الساخن).
	ربما يكون الطارد (A17) باردًا لأنه مر عليه 3\2 دقيقة من آخر استعمال.	قبل إعداد القهوة قم بتسخين الطارد عن طريق شطفه بالماء الساخن و عن طريق استعمال الوظيفة المناسبة (انظر فقرة "13.4" نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية").
	ربما تكون درجة حرارة القهوة التي تم ضبطها سلفًا منخفضة	عدل درجة حرارة القهوة من قائمة الإعدادات (فقرة "9" "ضبط درجة الحرارة للقهوة").

قهوة ليست غنية أو أنها قد تحتوي على قليل من الكريمة	البن المطحون حجمه مازال كبيراً للغاية.	قمر بتدوير مقبض مطحنة البن (A2) مرة واحدة في إنجاة الرقم 1 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 "13.3 ضبط مطحنة البن").
تدفق القهوة بشكل بطئ جداً أو بالقطرة	نكهة القهوة غير مناسبة.	استعمل البن المخصص لماكينات إعداد القهوة الاسبرسو.
لا تتدفق القهوة من أحد أو كلا فتحات صنبور التوزيع.	ربما يكون البن المطحون ناعم للغاية.	قمر 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 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 "13.3 ضبط مطحنة البن").
الحليب بدون رغوة	ربما تكون الصنابير (A9) مسدودة.	نظف الصنابير بواسطة خلة (انظر الشكل 22).
يتم إيقاف توزيع البخار أثناء الاستعمال	قد يكون صنبور توزيع الكابتشينو (A7) غير نظيف.	قمر بتنظيف غطاء الحليب كما هو مبين في فقرة "14.1" تنظيف صنبور توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال".
الجهاز لا يشتعل	يقوم جهاز الأمان بإيقاف توزيع البخار بعد مرور 3 دقائق.	انتظر لبضع دقائق، ثم أعد تشييط وظيفة البخار.
لا يمكن فك الطارد	لم يتم توصيل قابس كابل التغذية (A22) بمصدر التيار الكهربائي.	وصل القابس بمصدر التيار الكهربائي.
رغوة الحليب بها فقاعات هوائية كبيرة الحجم	المفتاح العمومي (A15) لا يعمل.	اضغط على المفتاح الرئيسي (انظر شكل رقم 4).
الحليب بدون رغوة	ربما لأنه لم يتم إطفاء الجهاز بشكل صحيح	أطفئ الجهاز بالضغط على زر "cap." أو إطفاء الجهاز".
يتم إيقاف توزيع البخار أثناء الاستعمال	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.
يتم إيقاف توزيع البخار أثناء الاستعمال	قد يكون صنبور توزيع الكابتشينو (A7) غير نظيف.	قمر بتنظيفه كما هو مبين في فقرة "14.1" تنظيف صنبور توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال
	يقوم جهاز الأمان بإيقاف توزيع البخار بعد مرور 3 دقائق.	انتظر لبضع دقائق، ثم أعد تشييط وظيفة البخار.

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 علية 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 علية 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 المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أسنا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال 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 جداً

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

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

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.
ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.
كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

