

13. التنظيف 14

- 13.1 عملية تنظيف دواخل الماكينة..... 14
 13.2 تنظيف حاوية تجميع بقايا البن..... 14
 13.3 تنظيف إناء تجميع القطرات و إناء تجميع ماء التكثيف..... 14
 13.4 تنظيف دواخل الماكينة 14
 13.5 تنظيف خزان الماء..... 14
 13.6 تنظيف فتحات صنوبر توزيع القهوة..... 15
 13.7 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون..... 15
 13.8 تنظيف الطارد..... 15
 13.9 تنظيف حاوية الحليب..... 15
 13.10 تنظيف فوهة الماء الساخن / البخار..... 15

14. إزالة الترسبات الجيرية 15

15. الفلتر المنقي (D4 - إذا وجد) 16

- 15.1 استبدال الفلتر..... 16

16. بيانات فنية 17

17. التخلص من الجهاز 17

18. معنى المؤشرات الضوئية 18

19. حل المشكلات..... 21

1. تنبيهات الأمان الأساسية 7

2. تنبيهات 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 شرح المؤشرات الضوئية..... 9
 4.3 وصف لوحة التحكم..... 9
 4.4 وصف الأكسسوارات..... 9
 4.5 وصف حاوية الحليب..... 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 استعمال الجهاز لأول مرة..... 10

6. إشعال الجهاز 10

7. إطفاء الجهاز 10

8. ضبط درجة صلابة الماء..... 10

- 8.1 قياس درجة صلابة الماء..... 11
 8.2 ضبط درجة صلابة الماء..... 11
 8.3 قيم المصنع (إعادة الضبط)..... 11

9. إعداد القهوة..... 11

- 9.1 اختيار مذاق القهوة..... 11
 9.2 اختيار كمية القهوة في الفنجان 11
 9.3 ضبط مطحنة البن..... 11
 9.4 نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية..... 12
 9.5 إعداد القهوة باستعمال حبوب البن..... 12
 9.6 تحضير القهوة باستخدام البن غير المطحون..... 12

10. تحضير مشروبات بالحليب 12

- 10.1 قمر بملء وتثبيت حاوية الحليب..... 12
 10.2 ضبط كمية الرغوة..... 13
 10.3 الضبط التلقائي للمشروبات بالحليب..... 13
 10.4 تنظيف حاوية الحليب بعد كل استعمال 13

11. إعداد الماء الساخن..... 13

- 11.1 توزيع الماء الساخن..... 13

12. برمجة كمية كل المشروبات في الفنجان..... 13

1. تنبيهات 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 وتم كذلك اطلاعهم أولاً على تعليمات الأمان الخاصة به وتحذيرهم كذلك من مخاطر استعماله من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم الشخصية.
- يجب مراقبة الأطفال جيداً للتأكد من أنهم لا 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 تغمر أبداً الماكينة في الماء.
- صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. الجهاز ليس مخصصاً للاستعمال في الأماكن المخصصة للطهي من أجل العاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية والفنادق، الموتيلات ومؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتيلات.
- إذا كان هناك تلف في القابس أو في كابل التغذية الكهربائية، فقم على الفور باستبداله بالكامل من أحد مراكز الخدمة المعتمدة، وذلك تجنباً لحدوث أية أخطار.

خاص بالأسواق الأوروبية فقط:

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



2. تنبيهات الأمان

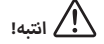
2.1 الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات

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



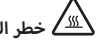
خطر!

عدم مراعاة هذه التنبيهات أو التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق نتيجة التعرض للصدمات الكهربائية الأمر الذي قد يعرض حياتك للخطر.



انتبه!

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



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 إن الجهاز يعمل بالتيار الكهربائي، لا يمكن استبعاد التعرض لصدمات 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، لأن 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 لأن 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.
- 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 هذا الجهاز لشخص آخر فيجب عليك أن تعطيه أيضاً هذا الكتيب.

3. مقدمة

نود أن نشكركم على اقتنائكم ماكينة إعداد القهوة والكابتشينو الأوتوماتيكية. نتمنى لكم قضاء وقت ممتع مع جهازكم الجديد. من فضلكم اقرأوا 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 3-2).

3.2 المشكلات والحلول

في حالة وجود مشكلات، قبل كل شئ حاول أن تعالجها مستعيناً بالتنبيهات الواردة في فقرة "19، معنى المؤشرات الضوئية" و فقرة "20، حل المشكلات" إذا لم يُجدي هذا الأسلوب نقفأ أو لمزيد من التوضيح، يُصح بمراجعة خدمة العملاء بالاتصال بها تليفونياً على الرقم المدون على الورقة المرفقة 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. وقد تم إرفاق العناوين الخاصة بها في شهادة الضمان المرفقة بالماكينة.

4.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. مقبض ضبط درجة الطحن
- A2. حاوية حبوب البن
- A3. غطاء حاوية حبوب البن
- A4. غطاء قُمع البن الغير مطحون
- A5. القمع المخصص لإدخال البن غير المطحون
- A6. رف الفناجين
- A7. المفتاح الرئيسي
- A8. غطاء الأنبوب الطارد
- A9. الطارد
- A10. غطاء خزان الماء
- A11. خزان الماء
- A12. وعاء تجميع قطرات الماء
- A13. مؤشر مستوى الماء الخاص بوعاء تجميع القطرات
- A14. صينية الأكواب
- A15. حاوية تجميع بقايا البن
- A16. وعاء تجميع قطرات البخار
- A17. صنوبر توزيع القهوة (مع إمكانية تعديل ارتفاعه)
- A18. فوهة الماء الساخن والبخار
- A19. قاعدة توصيل كابل التغذية

4.2 شرح المؤشرات الضوئية

(صفحة 2 - B)

فيما يخص شرح معنى المؤشرات الضوئية، راجع المصدر في فقرة "معنى المؤشرات الضوئية"

- B1. 2x: جرعة مزدوجة" تم اختيارها
- B2.  وظيفة البن غير المطحون
- B3.  المذاق الخفيف
- B4.  مذاق طبيعي
- B5.  مذاق القوي
- B6.  "اسبرسو"
- B7.  "قهوة"
- B8.  "كثيرة"
- B9.  "كابتيتشينو"
- B10.  "حليب ساخن"

B11.  "ماء ساخن"B12.  "انظر كُتيب الاستعمال"B13.  ثابتة: "أفرغ حاوية بقايا البن"B14.  وامتض "أدخل حاوية تجميع بقايا البن"B14.  ثابتة: "إملا الخزان بالماء"B14.  وامتض: "ركب خزان الماء"B15.  "إزالة الترسبات الجيرية ضرورية"B16.  "ركب حاوية الحليب"B17.  "نظف صنوبر توزيع الرغوة"B18.  "انتظر من فصلك"B19.  "إملا الإناء بجات البن"B20.  "تنبيه عام"

4.3 وصف لوحة التحكم

(صفحة 2 - C)

- C1. زر  : أشعل وأطفئ (حالة الاستعداد) الجهاز
- C2. زر  : اضغط عليه لاختيار مذاق القهوة المطلوب
- C3. زر  : للقيام بعملية الشطف اليدوي
- C4. زر 2x : من أجل الكمية المضاعفة (فقط في حالة الاسبرسو والقهوة)
- C5. زر  : لإزالة الترسبات الجيرية من الماكينة
- C6. زر BREW : لبدء عملية التوزيع
- C7. مقبض "اختيار المشروب"

4.4 وصف الأكسسوارات

(صفحة 2 - E)

- D1. شريحة اختبار الفاعلية
- D2. كوب معيار البن غير المطحون
- D3. مُزيل الترسبات الجيرية
- D4. الفلتر المطهر (*) فقط في بعض الموديلات
- D5. ريشة التنظيف
- D6. صنوبر توزيع الماء الساخن
- D7. كابل إمداد الطاقة

4.5 وصف حاوية الحليب

(صفحة 2 - E)

- E1. مقبض ضبط كمية الرغوة ووظيفة التنظيف CLEAN
- E2. غطاء حاوية الحليب
- E3. حاوية الحليب
- E4. أنبوب نقل الحليب
- E5. أنبوب توزيع الحليب بالرغوة (يمكن إعادة ضبطه)

5. عمليات أولية

5.1 فحص الجهاز

بعد استخراج الجهاز من كرتونه التغليف الخاصة به، تأكد من سلامة الجهاز و من وجود كافة الأكسسوارات الخاصة به. لا تستعمل الجهاز إذا كان به أي عيوب ظاهرة، توجه 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 15 سم على الأقل.
- يؤدي الماء الذي يتسرب إلى الجهاز إلى إتلافه.
- لا تضع الجهاز بالقرب من صنابير الماء أو أحواض الغسيل.

6. إشعال الجهاز



انتبه جيداً!

قبل إشعال الجهاز، يجب التأكد من الضغط على المفتاح الرئيسي (A7)، المثبت على الجزء الخلفي من الجهاز، (الشكل رقم 3). 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 للحروق!

أثناء عملية الشطف، سيخرج من فتحات صنوبر توزيع القهوة (A17) قليل من الماء الساخن والذي سيتم تجميعه في وعاء تجميع القطرات (A12) أدناه

انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة ببرد الماء الساخن.

- لإطفاء الجهاز، اضغط على زر (C1) (الشكل رقم 5).
- (B18) المؤشر الضوئي يومض للإشارة إلى أن الجهاز يقوم بعملية التسخين والشطف التلقائية (بهذه الطريقة فإنّ الجهاز، بالإضافة إلى تسخين الغلاية، سيواصل عملية دفع الماء الساخن في القنوات الداخلية بغرض تسخينها هي أيضاً).

قد وصلت درجة الحرارة بالجهاز إلى الدرجة المطلوبة عندما ينطفئ المؤشر الضوئي (B18) وتضاء المؤشرات الضوئية المتعلقة بالنكهة والمزروب المختار. يرتفع إبرة ضغط تسخين الجهاز إلى 30 عقدة

7. إطفاء الجهاز

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



خطر التعرض للحروق!

أثناء عملية الشطف، سيخرج من فتحات صنوبر توزيع القهوة (A17) قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة ببرد الماء الساخن. لإيقاف الجهاز، اضغط على زر (C1) (الشكل رقم 5). سيقوم الجهاز بعملية الشطف ثم ينطفئ.



انتبه جيداً!

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

- أطفئ أولاً الجهاز بواسطة الضغط على زر (C1)؛
- حرر المفتاح العمومي (A7).



انتبه!

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

8. ضبط درجة صلابة الماء

سيتم عرض المؤشر الضوئي (B15) (الخاص بإزالة الترسبات الجيرية) على الشاشة بعد مدة زمنية قدر تم تحديدها من قبل و هي 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.

- سيباب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله.
- لا تركب الجهاز في مكان تنخفض فيه درجة الحرارة إلى ما دون الصفر.
- حاول إبعاد كابل التغذية الكهربائية عن كل العوامل التي من شأنها أن تلتفه مثل الحواف الحادة و الاحتكاك مع الأسطح الساخنة (على سبيل المثال عناصر التسخين).

5.3 توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي



انتبه!

لما هو مشار إليه في لوحة البيانات المثبتة على الجزء الخلفي من الجهاز. فمر بتوصيل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي قد تم تصميمه طبقاً للمواصفات الفنية مع قدرة لا تقل عن 10 أمبير ومزودة بنظام تأريض فعال . في حالة عدم التوافق بين مأخذ التيار الكهربائي، من جهة، و قابس الجهاز، من جهة 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.
- ينصح بتعديل في أسرع وقت ممكن درجة مستوى المعادن في الماء باتباع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة «8. ضبط درجة صلابة الماء».

كما يلي:

1. انزع خزان الماء، (A11)، و إملاًه بالماء النظيف حتى الوصول إلى العلامة القصوى MAX (انظر الشكل رقم 1A) ثم أعد تركيبه (الشكل رقم 1B).
 2. يجب التأكد من أن صنوبر توزيع الماء الساخن (D6) قد تم إدخاله في الفوهة (A18) ووضعه تحت حاوية (الشكل رقم 2) لا تقل سعته عن 100 مل.
 3. أدخل موصل كابل التغذية الكهربائية في قاعدته (A19) المثبتة على الجزء الخلفي من الجهاز وقرم بتوصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. تأكد من أن المفتاح العمومي A7 - الشكل رقم 3، المثبت على الجزء الخلفي من الجهاز مضغوطاً.
 4. تتم إضاءة المؤشرات الضوئية (B11) و (B22) (الشكل رقم 4).
 5. اضغط على زر (C6): يقوم الجهاز بتوزيع الماء عن طريق الموزع ثم ينطفئ بشكل تلقائي.
 6. ينطفئ الجهاز.
- الآن حان 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 المرضية.
- للحصول على جودة عالية من القهوة و لتحسين أداء الماكينة، ينصح بتركيب فلتر تنقية الماء طبقاً للإرشادات الواردة في فقرة "برمجة درجة صلابة الماء" «15. الفلتر المنقي (D4 - إذا وجد)». و إذا كان نوع جهازكم ليس مرفقاً به الفلتر، فعندئذٍ يمكن الحصول عليه من أحد مراكز خدمة سركة ديلونجي المعتمدة.

8.1 قياس درجة صلابة الماء

1. انزع شريط الاختبار "TOTAL HARDNESS TEST" (C1) المرفق مع كُتيب 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 برجه بلطف. بعد حوالي دقيقة واحدة تتكون من 1، 2، 3 أو 4 مربعات من اللون الأحمر ، حسب درجة صلابة الماء كل مربع يتوافق مع أحد المستويات.

8.2 ضبط درجة صلابة الماء

1. أثناء تشغيل الجهاز، اضغط واستمر في الضغط على الزر  (C3) لمدة 6 ثوانٍ، حتى يضيء المؤشر الضوئي  (B15) : ويومض المؤشر الضوئي  (B22) و المؤشر الضوئي  (B21).
2. أدر المقبض (C7) حتى يتم اختيار مستوى درجة صلابة الماء المطلوبة:

أدر المقبض	المستوى المختار	التوافق مع الشريط ذات الصلة
	ماء عذب 	
	ماء قليل الصلابة 	
	ماء صلب 	
	ماء صلب جداً 	

3. اضغط على الزر  (C6) للتأكيد، سيومض المؤشر الضوئي  (B18) للإشارة إلى أن الجهاز يقوم بتخزين وحفظ الإعدادات الجديدة. (لإلغاء، اضغط على الزر  ، المتوافق مع ).
- عند هذه النقطة تم إعداد الماكينة طبقاً للإعدادات الجديدة التي تتناسب مع درجة صلابة الماء.

8.3 قيم المصنع (إعادة الضبط)

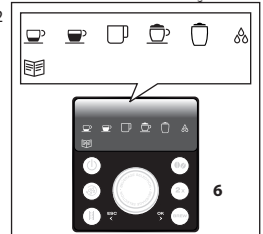
هذه الوظيفة تعيد الجهاز إلى قيم المصنع بخصوص درجة صلابة الماء.

اتبع كما يلي:

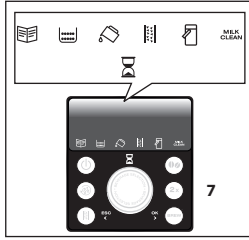
1. أثناء تشغيل الجهاز، استمر في الضغط على الزر  (C3) لمدة 6 ثوانٍ.

2. اضغط على الزر  .

حتى تضيء المؤشرات الضوئية المبنية في الشكل رقم 6. يومض المؤشر الضوئي  (B22) و  (B21).



3. اضغط على الزر  (C6) للتأكيد: المؤشرات الضوئية المبنية في الشكل رقم 7 تومض للإشارة إلى أن الجهاز يقوم بإعداد قيم المصنع من جديد. (لإلغاء العملية، اضغط على الزر  (C5)، المتوافق مع ).



9. إعداد القهوة

9.1 اختبار مذاق القهوة

تم ضبط الماكينة في المصنع على إعداد القهوة بالمذاق الطبيعي. يمكنك اختبار المذاق الذي تفضله من بين ما يأتي:

		
المذاق الخفيف	المذاق العادي	المذاق القوي

- لتغيير المذاق، اضغط بشكل متكرر على زر اختبار النكهة  (C2) - الشكل رقم 8) حتى يظهر على الشاشة المذاق المطلوب.

9.2 اختبار كمية القهوة في الفجنان

- لاختبار كمية القهوة، قم بتدوير مقبض الاختبار ((C7) - الشكل رقم 9) حتى يتم إضاءة المؤشر الضوئي الخاص بكمية القهوة المطلوبة:

الكمية المضاعفة	فجنان أو 2	كمية القهوة في الفجنان (مل)	القهوة التي تم اختيارها
اضغط على زر	40 لتر	40 لتر	اسبرسو 
2x	120 مل	120 مل	القهوة 
--	120 مل	120 مل	LONG 

- لتوزيع عدد 2 فجنان من القهوة أو كمية مضاعفة من القهوة، اضغط على الزر  (C4): سيضيء المؤشر ذات الصلة.

9.3 ضبط مطحنة البن

لا يجب إعداد مطحنة البن، على الأقل منذ البداية، لأنها مُعدة سلفاً في المصنع بالشكل الذي يتيح لك الحصول على عملية تحضير متوازنة للقهوة. على أية حال، بعد أول استعمال، إذا تبين لك أنَّ عملية توزيع القهوة قليلة الدسم و كذلك قليلة الكريمة أو أنها تعمل ببطء للغاية (بالقطة) سيكون من الضروري في تلك الحالة تعديل مستوى طحن البن عن طريق مقبض الضبط (A1) (الشكل رقم 10).

 **انتبه جيداً!**

يجب تدوير مقبض الضبط فقط أثناء تشغيل مطحنة البن.

- للحصول على قهوة ساخنة للغاية، يُرجى مراجعة المصدر في فقرة «9.4 نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية».
- في حالة خروج القهوة قطرة قطرة أو غير مُركزة كفاية أو تخرج بشكل مندفع للغاية مع كمية قليلة جدًا من الكريمة أو أنها باردة جدًا، فعندئذ ينبغي مراجعة النصائح المرفقة في فقرة «20 - حل المشكلات 19». حل المشكلات».

9.6 تحضير القهوة باستخدام النّبي غير المطحون



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

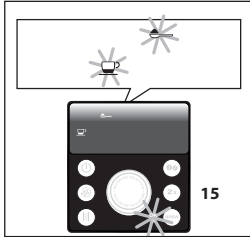


انتبه جيداً!

- إذا استخدمت بن غير مطحون، يمكن تحضير فنجان واحد فقط من القهوة في كل مرة (يستحسن عدم طلب توزيع مضاعف).
- 1. اضغط بشكل مستمر على الزر (C2 - الشكل رقم 8) حتى يضاء المؤشر الضوئي (B2).
- 2. افتح غطاء قمع البن غير المطحون (A4).
- 3. تأكد من عدم انسداد القمع (A5) و بالتالي ضع معيار ممتلئ عن آخره من البن غير المطحون (D2) (انظر شكل رقم 14).
- 4. ضع الفنجان تحت صنوبر صب القهوة (A17) (الشكل رقم 12).

- 5. اضغط على الزر **BREW** (C6): وسوف تضاء المؤشرات الضوئية المبينة في الشكل رقم 15.

- 6. اضغط على زر **BREW** للتأكيد: عندئذٍ ستبدأ عملية التحضير ثم ينطفئ الجهاز تلقائياً.



10. تحضير مشروبات بالحليب



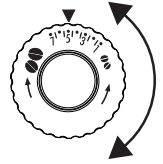
انتبه جيداً!

- لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو لمنع تكون فقاعات هوائية كبيرة الحجم، قمر بشكل دائم بتنظيف غطاء حاوية الحليب (E2) كما تمت الإشارة إليه في فقرة «يمكن حفظ الحاوية بالحليب في الثلاجة» و فقرة «13.9 تنظيف حاوية الحليب».

10.1 قمر بملء وثبتت حاوية الحليب

- 1. انزع الغطاء (E2) (الشكل رقم 16);
- 2. إملاً حاوية الحليب (E3) بكمية كافية من الحليب، و لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى MAX المطبوع على الحاوية نفسها (الشكل رقم 17). يجب مراعاة أن كل حز مطبوع على جانب الحاوية يساوي 100 مل من الحليب.

- 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، قمر بتدوير المقبض في اتجاه عكس عقارب الساعة ولكن لفه واحدة فقط في اتجاه رقم 1 (ليس أكثر من لفه واحدة في كل مرة، وإلا ستخرج القهوة من الماكينة على شكل قطرة قطرة).
- إن تأثير ذلك التغيير يمكن ملاحظته فقط بعد إعداد القهوة على الأقل مرتين متتاليتين. و في حالة أن عملية الضبط هذه لم تجدي نفعا، يلزم عندئذ تكرار عملية الضبط مرة أخرى عن طريق تدوير المقبض لفه واحدة فقط.



9.4 نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية

للحصول على قهوة ساخنة، يُنصح:

- قمر أولاً بعملية الشطف قبل توزيع القهوة: بالضغط على الزر (C3). تقوم المياه الساخنة التي تخرج من صنوبر توزيع القهوة (A17) وصنوبر توزيع المياه الساخنة (إذا تم تركيبها) بتسخين دوائر الجهاز الداخلية حتى تكون القهوة المصبوقة ساخنة للغاية.
- ⚠️ **خطر التعرض للحرق!** إذا تم تركيبه، يخرج الماء الساخن أيضاً من موزع الماء.
- استعمل الماء الساخن في تسخين الفنجان (استغل وظيفة الماء الساخن، انظر فصل «11. إعداد الماء الساخن»).

9.5 إعداد القهوة باستعمال حبوب النّبي



انتبه!

- لا تستعمل حبوب البن بالكراميل أو الملبس لأنه قد يتسبب في سد مطحنة البن و يجعلها غير صالحة للاستعمال.
- 1. ضع حبوب البن في الإناء المُخصص لها (A2) (الشكل رقم 11).
- 2. ضع تحت صنوبر توزيع القهوة (A17):
- عدد 1 فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد عدد 1 فنجان من القهوة (الشكل رقم 12);
- عدد 2 فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد عدد 2 فنجان من القهوة.
- 3. يُنصح بخفض صنوبر التوزيع حتى يكون أقرب ما يكون إلى الفنجان (الشكل رقم 13).
- 4. اضغط على زر **BREW** (C6).
- 5. تبدأ العملية وتتوقف تلقائياً.



انتبه جيداً:

- بينما تقوم الماكينة بإعداد القهوة، قد تتوقف عملية التوزيع في أي لحظة بسبب الضغط على أحد الأزرار **BREW**.
- بعد إتمام عملية التوزيع، إذا رغبت في زيادة كمية القهوة في الفنجان، يكفي الضغط (لمدة 3 ثوانٍ) على زر التوزيع المضغوط عليه سلفاً **BREW**.
- عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معداً للاستعمال مرة أخرى.



انتبه جيداً!

- أثناء الاستعمال، سيضاء بعض المؤشرات الضوئية على لوحة التحكم (B) وقد تمت الإشارة إلى معانيها في فصل «18. معنى المؤشرات الضوئية».



انتبه جيدًا!

للحصول على رغوة أكثر كثافة و ثراءً، استعمل حليب بالكريمة على أن يكون في درجة حرارة التلاجة (أي حوالي 5 درجة مئوية).

3. تأكد من أن أنبوب نقل الحليب (E4) مثبت بشكل جيد في المكان المخصص له في الجزء الأسفل من غطاء حاوية الحليب (الشكل رقم 18).

4. أعد وضع الغطاء فوق حاوية الحليب.

5. انزع موزع الماء الساخن (C6) من الفوهة (A18).

6. اربط الحاوية (E) في الفوهة (E) بواسطة الضغط عليها حتى النهاية (انظر الشكل رقم 19).

7. ضع فنجان كبير الحجم نسبياً تحت صانير توزيع القهوة (A17) و كذلك أسفل أنبوب توزيع الحليب بالرغوة (E5). اضبط طول أنبوب توزيع الحليب. لجعله قريباً من الفنجان، اسحب ببساطه نحو الأسفل (الشكل رقم 20).

8. يُرجى مراجعة التعليمات المرفقة و الخاصة بكل وظائف الجهاز.

بعد تحضير الحليب، سيضاء المؤشر الضوئي **MILK CLEAN** (B17) على شاشة الجهاز (B). قم بعملية التنظيف بغرض التخلص تماماً من بقايا الحليب متبعاً الأسلوب الآتي:

1. يمكنك ترك حاوية الحليب داخل الماكينة (ليس من الضروري تفريغ حاوية الحليب).
2. ضع فنجان أو أي إناء آخر تحت صنبور توزيع الحليب بالرغوة.
3. قم بتدوير مقبض ضبط الرغوة على تنظيف (E1) "CLEAN" - انظر الشكل رقم 21.
4. تتوقف عملية التنظيف تلقائياً.
5. أدر مقبض الضبط على .
6. انزع حاوية الحليب و نظف دائماً فوهة خروج البخار (A18) مستخدماً قطعة أسفنج (الشكل رقم 22).



انتبه جيدًا:

- في حالة الرغبة في تحضير أكثر من مشروب بالحليب، يجب تنظيف حاوية الحليب بعد آخر عملية تحضير.
- يمكن حفظ الحاوية بالحليب في التلاجة.

11. إعداد الماء الساخن



انتبه! خطر التعرض للحروق

انتبه جيداً للماكينة عندما تقوم بتوزيع الماء الساخن. يتم أيضاً تسخين صنبور توزيع الماء أثناء عملية التوزيع، ولذلك يجب إمساكه فقط عن طريق المقبض.

11.1 توزيع الماء الساخن

1. تأكد من أن موزع الماء الساخن (D6) قد تم تركيبه بشكل صحيح (الشكل رقم 2).
 2. ضع الحاوية تحت الموزع (في أقرب مكان ممكن تجنباً لرداء الماء الساخن).
 3. أدر مقبض الاختيار (C7) - الشكل رقم 9 حتى يُضاء المؤشر الضوئي  (B11).
 4. اضغط على الزر **BREW** (C6).
 5. تقوم الماكينة بتوزيع الماء الساخن ثم تتوقف بشكل تلقائي عن التوزيع.
- لإيقاف توزيع الماء الساخن يدوياً اضغط على زر **BREW**.

12. برمجة كمية كل المشروبات في الفنجان

الجهاز مبرمج على توزيع الكميات المضبوطة سلفاً. إذا كنت ترغب في تعديل تلك الكمية، اتبع الآتي:

1. ضع كوباً فوق صينية التقطيط: يجب أن يكون الكوب ذا سعة مناسبة لكمية المشروب المطلوب.
2. أدر مقبض الاختيار (C7) - الشكل رقم 9 حتى يضيء المؤشر الضوئي الخاص بالمشروب المطلوب.
3. اضغط واستمر في الضغط على الزر **BREW** (C6): تنطلق عملية التحضير.
4. بمجرد أن يومض المؤشر الضوئي الخاص بالمشروب المطلوب بسرعة، حرر الزر **BREW**.
5. بمجرد ملء الكوب بالكمية المطلوبة، اضغط على الزر **BREW** من جديد. تتوقف عملية التوزيع.

10.2 ضبط كمية الرغوة

تأكد من أن مقبض ضبط الرغوة مثبت فوق غطاء حاوية الحليب في وضعية .

10.3 الضبط التلقائي للمشروبات بالحليب

يمكن إعداد الكابتشينو والحليب الساخن بشكل تلقائي.

اتبع كما يلي:

1. إملاً حاوية الحليب (E) وركبها كما مبين في الفقرات السابقة
2. أدر مقبض الاختيار (C7) - الشكل رقم 9 حتى يُضاء المؤشر الضوئي ذات الصلة بالمشروب المطلوب:
3. "كابتشينو" (B9) ;
4. "حليب ساخن" (B10).
5. اضغط على زر **BREW** (C6).
6. بعد مرور بضع ثوانٍ، سيتدفق الحليب بالرغوة من صنبور توزيع الحليب (E5). سيقوم الجهاز بشكل تلقائي بتوزيع القهوة بعد توزيع الحليب.



انتبه جيدًا:

- إذا رغبت، أثناء عملية التوزيع، في إيقاف عملية التوزيع، فقم بالضغط على الزر **BREW**.
- عند إتمام عملية التوزيع، إذا رغبت في زيادة كمية الحليب أو القهوة في الفنجان، يكفي الضغط (لمدة 3 ثوانٍ) على زر **BREW**.
- لا تترك حاوية الحليب لمدة طويلة خارج التلاجة؛ لأنه كلما ارتفعت درجة حرارة الحليب (الدرجة المثالية هي 5 درجة مئوية)، كلما ساءت كمية الرغوة.

10.4 تنظيف حاوية الحليب بعد كل استعمال



انتبه! خطر التعرض للحروق

أثناء تنظيف القنوات الداخلية الخاصة بحاوية الحليب (E)، يخرج قليل من الماء الساخن والبخار من أنبوب توزيع الحليب (E5). انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة برداء الماء الساخن.

صارت الماكينة الآن مبرمجة حسب كميات الحليب والقهوة الجديدة.



انتبه جيداً!

- أثناء برمجة المشروبات بالحليب، يمكن ضبط الحليب والقهوة معاً.
- عندما تصير المشروبات جاهزة، سيومض المؤشر الضوئي لمدة بضع ثوانٍ للإشارة إلى أن الجهاز يقوم بحفظ الإعدادات الجديدة. صار الجهاز جاهزاً للاستخدام.

13. التنظيف



انتبه!

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

13.1 عملية تنظيف دواخل الماكينة

- في حالة عدم الحاجة لاستعمال الماكينة لمدة تزيد عن 4-3 أيام ننصح بشدة، عند معاودة التشغيل من جديد، بعمل :
- 2/3 دورات شطف بواسطة الضغط على (C3)؛
- الخاص بالماء الساخن ("11 توزيع الماء الساخن").



انتبه جيداً:

- من الطبيعي للغاية، بعد القيام بعملية التنظيف، أن يكون هناك بعض الماء في حاوية تجميع بقايا النبي (A15).

13.2 تنظيف حاوية تجميع بقايا النبي

عندما المؤشر (B13) يضاه، يكون من الضروري إفراغ وتنظيف حاوية تجميع بقايا النبي.

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 ممتلئة، بعد مرور 72 ساعة من إتمام أول عملية الإعداد (لأنه بعد عد مرور 72 ساعة، إذا كان تمر العد بطريقة صحيحة، فإن الماكينة لن تنطفئ أبداً من المفتاح العمومي).



انتبه! خطر التعرض للحرق

في حالة إعداد كابتشينو مرات متتالية، فعندئذ ستصير صينية وضع الفناجين (A14) المصنوعة من المعدن ساخنة. انتظر قليلاً حتى تبرد قبل أن تلمسها وحاول إمساكها فقط من الجزء الأمامي.

للقيام بعملية التنظيف (و الماكينة في حالة تشغيل):

- انزع وعاء تجميع القطرات (A12) (الشكل رقم 28)، ثم قم بإفراغه و تنظيفه.
- أفرغ و نظف بعناية حاوية البقايا و اهتم بالتخلص من كل البقايا العالقة في الفاق: إنَّ الفرشاة (D5) المرفقة مع الماكينة مزودة بمعلقة صغيرة خاصة لهذا الغرض.

- يجب فحص وعاء تجميع ماء التكثيف (A16) (ذي اللون الأحمر) و، إذا صار ممتلئاً، يلزم إفراغه.



انتبه!

عند انتزاع وعاء تجميع قطرات المياه ينبغي 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.

13.3 تنظيف إناء تجميع القطرات و إناء تجميع ماء التكثيف



انتبه!

إنَّ إناء تجميع القطرات (A12) مزود بمؤشر الطفو (A13) ذي اللون الأحمر لإظهار مستوى الماء داخل الإناء (الشكل رقم 24).

قبل أن يبدأ هذا المؤشر في الطفو في صينية وضع الفناجين (A14)، يكون من الضروري تفريغ الإناء وتنظيفه، و إلا سيسيل الماء من الحافية و هو الأمر الذي من شأنه أن يتلف الماكينة، و سطح وضع الفناجين وكذلك المنطقة المحيطة بها.

لفك وإزالة إناء تجميع القطرات:

1. انزع إناء تجميع القطرات و حاوية بقايا البن (A15) (الشكل رقم 23)؛
2. قم بتفريغ إناء تجميع القطرات و حاوية تجميع بقايا البن واغسلهما جيداً؛
3. يجب فحص وعاء تجميع ماء التكثيف (ذي اللون الأحمر) (A16) و، إذا صار ممتلئاً، يلزم إفراغه
4. أدخل مرة أخرى إناء تجميع القطرات بشكل تام في حاوية تجميع بقايا البن.

13.4 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 - A12) نظيفة للغاية. في حالة الضرورة، يمكن إزالة آثار وبقايا القهوة العالقة بواسطة الفرشاة (D5) قطعة الإسفنج الملحقتين بالجهاز
2. اسحب كل البقايا بواسطة المكنتسة الكهربائية (الشكل رقم 25).

13.5 تنظيف خزان الماء

1. نظف بشكل دوري (تقريباً مرة واحدة شهرياً و عند كل مرة يمر فيها استبدال الفلتر المنقي (D4) * إذا وجد)، خزان المياه مستعيناً بقطعة قماش مبللة 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 العذب ثم أعد تركيب الخزان،

4. (فقط في الموديلات المزودة بفلتر مطهر) قم بتوزيع 100 مل من الماء.

13.6 تنظيف فتحات صنوبر توزيع القهوة

1. يجب تنظيف فتحات موزع القهوة (A17) بشكل دوري باستعمال إسفنجة وقطعة قماش (الشكل رقم 26A).
2. تحقق من عدم انسداد فتحات صنوبر توزيع القهوة. و في حالة الضرورة يمكن الاستعانة بخلة الأسنان للتخلص من بقايا البن العالقة (الشكل رقم 26B).

13.7 تنظيف القمع المُخصص لإدخال النبي غير المطحون

تأكد بشكل دوري (تقريباً مرة في الشهر) من أن القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون (A5) ليس مسدوداً. في حالة الضرورة، يمكن إزالة آثار و بقايا القهوة العالقة بواسطة الفرشاة (D5) المرفقة بالجهاز.

13.8 تنظيف الطارد

يجب تنظيف الطارد (A9) على الأقل مرة واحدة في الشهر.



انتبه!

يمنع منعاً باتاً فك وانزع الطارد أثناء تشغيل الماكينة.

1. يُرجى التحقق من إطفاء الماكينة بشكل صحيح («7 إطفاء الجهاز»).
2. قم بفك وإزالة خزان الماء (A11).
3. افتح باب الطارد (A8-الشكل رقم 27) المثبت على الجانب الأيمن
4. اضغط للدخل زري الفك الملونين و في نفس الوقت أنزع الطارد في اتجاه الخارج (الشكل رقم 28).
5. اغمر الطارد لمدة 5 دقائق تقريباً في الماء ثم قم بشطفه تحت صنوبر الماء.



انتبه!

يجب شطفه بالماء فقط

لا للمنظفات - لا لغسالة الأواني

6. اغسل الطارد بدون استعمال أي منظفات لأنها قد تؤدي إلى إتلافه.
6. باستخدام الفرشاة (D5)، قم بتنظيف بقايا البن المحتملة من على قاعدة الطارد والبقايا 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 الغلق (الشكل رقم 29).



انتبه جيداً!

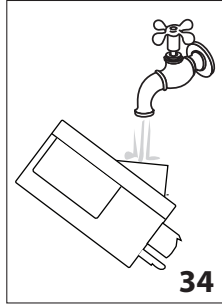
- إذا كان من الصعوبة بكان تركيب الطارد، يكون من الضروري عندئذ (قبل التركيب) ضبط أبعاد الطارد بشكل صحيح و ذلك بالضغط على الرافعتين كما هو موضح في الشكل رقم 30.
8. بعد موضعه في مكانه، يلزم التأكد من أن كلا الزرين الملونين مُنفصلين في اتجاه الخارج (الشكل رقم 31).
9. أغلق باب الطارد
10. أعد تركيب خزان الماء.

13.9 تنظيف حاوية الحليب

نظف حاوية الحليب بعد كل مرة يتم فيها تحضير الحليب، كما يلي:

1. انزع الغطاء (E2).
2. فك أنبوب توزيع الحليب (E5) و أنبوب نقل الحليب (E4).

3. قم بتدوير مقبض إعداد الرغبة (E1) في اتجاه عقارب الساعة حتى تبتنية على وضع "INSERT" (الشكل رقم 32) ثم قم بفكه لأعلى.
 4. اغسل بعناية كافة المكونات بالماء الساخن واستعمل بعض المنظفات المخففة. كما يمكن غسل جميع المكونات في غسالة الأطباق، عن طريق وضعها على الدرج الأعلى في الغسالة.
- ينبغي التحقق من نظافة كل من التجويف و القناة الصغيرة الموجودة تحت المقبض (انظر الشكل رقم 33) مائماً من بقايا الحليب: كما يمكن الاستعانة بسواك في تنظيف القناة الصغيرة.



5. يجب شطف مداخل المقبض الخاص بضبط الرغبة بالماء الجاري (الشكل رقم 34).
6. تحقق من أن أنبوب نقل الحليب وأنبوب التوزيع ليسا مسدودين من آثار الحليب.
7. أعد تركيب المقبض عن طريق إدخاله بالتوافق مع كلمة "INSERT"، أنبوب التوزيع وأنبوب نقل الحليب.
8. أعد وضع الغطاء فوق حاوية الحليب.

13.10 تنظيف فوهة الماء الساخن / البخار

نظف الفوهة (A18) بعد كل عملية تحضير الحليب، مستخدماً إسفنجة، عن طريق تحريك بقايا الحليب العالقة على المقابض (الشكل رقم 22).

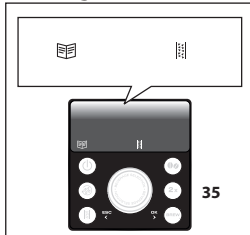
14. إزالة الترسبات الجيرية

قم بإزالة الترسبات الجيرية من الجهاز عندما يضيء المؤشر (B15) على شاشة الجهاز (B).



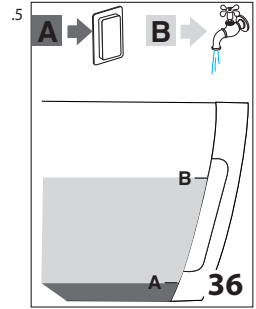
انتبه!

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



1. أشعل الماكينة وانتظر حتى تكون الماكينة جاهزة للاستعمال.
2. اضغط على الزر (C5) : ستضاء المؤشرات الضوئية المبنية في الشكل رقم 35: المؤشر > OK و (B22) و (B21) < ESC سيومضان.

3. اضغط على زر **BREW** (C6) للتأكيد، للإلغاء، اضغط على الزر  المتوافق مع **ESC**.
4. أفرغ خزان الماء بشكل تام (A11) وفك الفلتر المطهر (D4) - إذا وجد.



قم بصب مزيل الترسبات داخل خزان الماء (D3) حتى يصل إلى المستوى **A** (بما يعادل سرنجة مقدارها 100 مل) المطبوع على جانب الخزان (الشكل رقم 36A)، ثم أضف قليل من الماء (ما يقرب من واحد لتر ماء) حتى يبلغ المستوى **B** (الشكل رقم 36B)، ثم أعد تركيب خزان الماء.

ضع تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (A17) وصنوبر توزيع القهوة (D6) حاوية فارغة تعادل 1.8 لتر .



انتبه! خطر التعرض للحرق

يتسرب من صنوبر توزيع القهوة وصنوبر توزيع الماء الساخن ماء ساخن يحتوي على خل. انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة بـذاد الماء الساخن. اضغط على الزر **BREW** لتأكيد إضافة المحلول.

ينطلق برنامج إزالة الترسبات الجيرية. سيخرج محلول المزيل من فتحات موزع الماء الساخن وفي تلك الحالة يقوم البرنامج تلقائياً بسلسلة من الشطف والتنظيف بغرض إزالة كل الترسبات الجيرية من دواخل ماكينة إعداد القهوة.

بعد مرور ما يقرب من 25 دقيقة، يوقف الجهاز عملية إزالة الترسبات الجيرية والمؤشر  (B16)،  (B17) و  (B14) يضيئان.

7. أصبح الآن الجهاز جاهزاً لإتمام عملية الشطف بالماء العذب. أفرغ الحاوية التي استعمالها في تجميع محلول الترسبات الجيرية ثم أزل خزان الماء، ثم قم بإفراغه وشطفه بالماء الجاري، و أخيراً قم بملئه بالماء النظيف حتى يصل الماء العذب إلى المستوى الأقصى MAX ثم قم بتركيبه في الماكينة. - المؤشر الضوئي  يضيء.

8. أعد وضع الحاوية المستعملة تحت صنوبر توزيع القهوة وصنوبر توزيع الماء الساخن (الشكل رقم 37).

9. اضغط على زر لإطلاق  عملية الشطف. يخرج الماء الساخن من فوهة الموزع.

10. عندما يتم إفراغ خزان الماء، فيضيء المؤشر  و  و .

11. قم بفك خزان الماء، أعد تركيب الفلتر (إذا كنت قمت بفكه سابقاً)، إملاً الخزان حتى المستوى الأقصى MAX بالماء العذب ثم أعد تركيبه في الماكينة - المؤشر الضوئي  يضيء.

12. أعد وضع الحاوية المستعملة في تجميع ماء الشطف وهي فارغة تحت صنوبر توزيع الماء الساخن. اضغط على زر  : يستأنف الجهاز عملية الشطف من موزع الماء الساخن فقط.

13. في النهاية، فإن المؤشر الضوئي  سيضيء. اضغط على الزر  وأعد ملء الخزان الماء.

لقد اكتملت عملية إزالة الترسبات الجيرية.

انتبه جيداً:

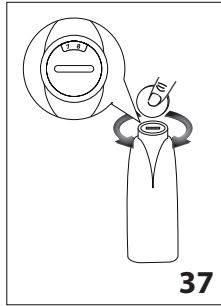
- في حالة عدم اكتمال دورة التخلص من الترسبات الجيرية بشكل صحيح (على سبيل المثال بسبب انقطاع التيار الكهربائي)، ننصح بتكرار الدورة من جديد.
- من الطبيعي للغاية، بعد اكتمال دورة إزالة الترسبات الجيرية، أن يكون هناك بعض الماء في حاوية تجميع بقايا البن (A15).

15. الفلتر المنقي (D4) - إذا وجد

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.

15.1 استبدال الفلتر

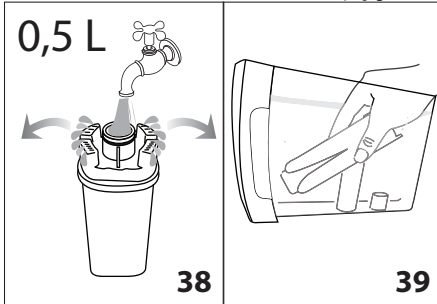
1. استخرج الفلتر (D4) من عبوة التغليف.
2. يرجى تحويل مؤشر عداد الوقت (الشكل رقم 37) بغرض الاستعمال خلال الشهرين القادمين



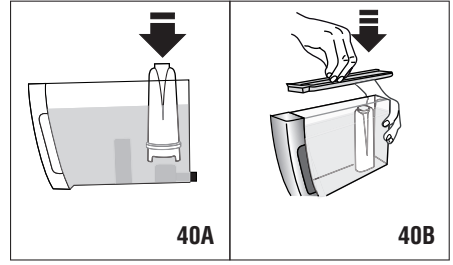
انتبه جيداً

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.

3. لتنشيط الفلتر، جري ماء الصنبور على تجويفات الفلتر كما هو موضح في الشكل حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية للفلتر لأكثر من دقيقة (شكل رقم 43).



4. اسحب الخزان (A11) من الماكينة و املاًه بالماء.
5. أدخل الفلتر في خزان الماء واغمره فيه بشكل تام بلضع لثواني، ثم قم بتميله قليلاً حتى تتمكن فقاعات الهواء من الخروج (شكل رقم 39).
6. أدخل الفلتر في المكان المخصص له واضغط عليه حتى النهاية (الشكل رقم 40A)
7. أغلق من جديد الخزان بالغطاء (A10)، ثم أعد إدخال الخزان في الماكينة (الشكل رقم 40B).



8. ضع إناء تحت صنوبر توزيع الماء الساخن (ذا سعة: 500 مل بحد أدنى)،
9. قم بتوزيع 500 مل من الماء على الأقل (انظر "11.1 توزيع الماء الساخن").



انتبه!

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.

16. بيانات فنية

الجهد:	انظر لوحة المواصفات
الطاقة المستهلكة:	انظر لوحة المواصفات
الضغط:	1,5 MPa أي ما يعادل (15 بار)
السعة القصوى لخزان الماء:	1.8 لتر.
الأبعاد (ط * ع * ف):	240x430x350 مم
طول الكابل:	1750 مم
الوزن:	9.7 كجم
السعة القصوى لحاوية حبات الني:	250 جرام بحد أقصى.



الجهاز متطابق مع التوجيهات الأوروبية التالية:

- توجيه EMC رقم 108/2004/EC وتعديلاته اللاحقة،
- كافة المواد والأدوات التي لها احتكاك مباشر مع المنتجات الغذائية متطابقة بشكل تام مع متطلبات اللوائح الأوروبية رقم 2004/1935.

17. 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 .



مؤشر ضوئي	السبب المحتمل	الحل المقترح
2x                                                                                                                                                                                		

أدخل حاوية الحليب حتى النهاية	لم يتم تركيب حاوية الحليب (D) بشكل صحيح.	2x 
قم بتدوير مقبض توزيع الرغوة (E1) وثبته على وضعيّة التنظيف CLEAN. (الشكل رقم 21).	بعد إتمام عملية توزيع الحليب من الصّروي تنظيف القنوات الداخلية في حاوية الحليب (E) بشكل مُستمر.	2x 
 أدر المقبض و ثبته على وضعيّة .	قم بتدوير مقبض توزيع الرغوة (E1) وثبته على وضعيّة التنظيف CLEAN.	2x 
أدخل موزع الماء حتى النهاية	لم يتم تركيب موزع الماء (D6) بعد أو تم تركيبه بشكل خاطئ	2x 
أدخل موزع الماء الساخن.	من الضروري إدخال موزع الماء الساخن (D6) في مكانه في حاوية الحليب (E)	2x 
توجه عندئذٍ إلى أحد مراكز الخدمة المعتمدة من قبل شركة ديلونجي.	تبيته عام	2x 
أدخل الطارد كما هو مبين في فقرة 13.8 تنظيف الطارد	تم إعادة تركيب الطارد بعد التنظيف (A9).	2x 

19. حل المشكلات

تم إعداد قائمة أدناه ببعض الأعطال المُحتملة.

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

المشكلة	السبب المُحتمل	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 تكون الدوائر الداخلية للماكينة باردة لأنه مر عليها 2/3 دقيقة من آخر استعمال.	قبل إعداد القهوة قم بتسخين الدوائر الداخلية بواسطة عمل دورة الشطف («9.4» نضائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية)
القهوة ليست غنية أو أنها قد تحتوي على قليل من الكريمة	البن المطحون حجمه ما زال كبيرًا للغاية.	قم بتدوير مقبض ضبط الطحن تدويراً واحدة في اتجاه الرقم 1 عكس عقارب الساعة بينما تكون مطحنة البن في وضعية التشغيل (انظر الشكل 10). استمر في تكرار هذا الأمر حتى تحصل على عملية توزيع مُرضية. يمكن ملاحظة تغيير المذاق فقط بعد صب فنجانين من القهوة («على أية حال، بعد أول استعمال، إذا تبين لك أنَّ عملية توزيع القهوة قليلة الدسم و كذلك قليلة الكريمة أو أنها تعمل ببطء للغاية (بالقطة) سيكون من الضروري في تلك الحالة تعديل مستوى طحن البن عن طريق مقبض الضبط (A1) (الشكل رقم 10).»
	نكهة القهوة غير مناسبة.	استعمل البن المخصص لمكينات إعداد القهوة الاسبرسو.
تندفق القهوة بشكل بطيء جدًا أو بالقطرة.	ربما يكون البن المطحون دقيق للغاية.	قم بتدوير المقبض الخاص بضبط مطحنة البن (A1) مرة واحدة فقط في اتجاه الرقم 7 في اتجاه عقارب الساعة بينما تكون مطحنة البن في وضعية التشغيل (انظر الشكل 10) . استمر في تكرار هذا الأمر حتى تحصل على عملية توزيع مُرضية. يمكن ملاحظة تحسن المذاق فقط بعد صب عدد 2 فنجان من القهوة (انظر فقرة «على أية حال، بعد أول استعمال، إذا تبين لك أنَّ عملية توزيع القهوة قليلة الدسم و كذلك قليلة الكريمة أو أنها تعمل ببطء للغاية (بالقطة) سيكون من الضروري في تلك الحالة تعديل مستوى طحن البن عن طريق مقبض الضبط (A1) (الشكل رقم 10).»
لا تندفق القهوة من أحد أو كلا فتحات صنوبر التوزيع.	ثغوب صنوبر توزيع القهوة (A17) مسدودة.	نظف الصنابير بواسطة خلة (انظر الشكل 26B)
الحليب لا يخرج من أنبوب التوزيع	ربما يكون غطاء (E2) حاوية الحليب مُتسخًا	قم بتنظيف غطاء الحليب كما هو مبين في فقرة «يمكن حفظ الحاوية بالحليب في الثلاجة.»
الحليب به فقاعات هوائية كبيرة أو يخرج من الموزع على شكل رذاذ مُتطاير أو يقتصر إلى الرغوة	ربما يكون غطاء (E2) حاوية الحليب مُتسخًا	قم بتنظيف غطاء الحليب كما هو مبين في فقرة «يمكن حفظ الحاوية بالحليب في الثلاجة.»
	ربما يكون الحليب ليس باردًا بما يكفي أو أنه نصف دسم.	يُفضل استعمال حليب كامل الدسم، أو نصف دسم، و لكن على درجة حرارة الثلاجة (حوالي 5 درجة مئوية). إذا لم تحصل على النتيجة المرضية، جرب نوع آخر من الحليب.
	مؤشر خروج الحليب (E1) مُعد بشكل خاطئ.	اضبط المؤشر طبقاً للتعليمات الواردة في فقرة «
	غطاء (E2) أو مقبض ضبط الرغوة (E1) الخاص بحاوية الحليب مُتسخ	قم بتنظيف غطاء و مقبض حاوية الحليب كما هو مبين في فقرة «13.9 تنظيف حاوية الحليب»
الجهاز لا يشتعل	ربما يكون القابس غير مُتصل بالتيار الكهربائي.	وصل القابس بمصدر التيار الكهربائي.
	المفتاح العمومي (A7) غير مُفعّل.	اضغط على المفتاح الرئيسي (انظر شكل رقم 3).
لا يمكن فك الطارد	ربما لأنه لم يتم إطفاء الجهاز بشكل صحيح	أطفئ الجهاز بالضغط على الزر  (7) (C1). إطفاء الجهاز»

الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضا 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 أمسا عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبين على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

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

هام جدا

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

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



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