

1. تبيّيات الأمان الأساسية

- لم يخصص هذا الجهاز للاستعمال من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة، إلا إذا تم الإشراف عليهم جيّدًا و توعيتهم بكافة تعليمات الأمان التي تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم الشخصية.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يعبثون مع الجهاز.
- الاستخدام المتوافق مع المستهدف: تم تصميم هذا الجهاز لإعداد المشروبات القائمة على القهوة والحليب والماء الساخن. 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.
- يخضع سطح عنصر التسخين لحرارة متبقية بعد الاستخدام والأجزاء الخارجية من الجهاز قد تبقى ساخنة لبضع دقائق، حسب الاستخدام.
- اشرع في إجراء تنظيف شامل لجميع المكونات، مع إيلاء اهتمام خاص بالأجزاء التي تلامس الحليب.
- علميات تنظيف وصيانة الجهاز هي أشياء يجب أن يقوم بها المستخدم ويجب أن لا يسمح بالقيام بها من قبل الأطفال دون مراقبتهم وتوجيههم.
- لا تغمر الجهاز في الماء بغية التنظيف بتاتا.
- تنبيه: من أجل تنظيف الجهاز لا تستخدم منظفات قاعدية والتي قد تُتلفه: استخدم قطعة قماش لينة، وعندما يستلزم الأمر استخدم منظفا محايدا.
- صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. هذا الجهاز غير مخصص للاستعمال في الأماكن المُخصصة للطهي من أجل العاملين في المتاجر والمكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية والفنادق، والغرف المفروشة، والموتيلات ومؤسسات الضيافة الأخرى.
- 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.
- الماكينات المزودة بكابل قابل للإزالة: تجنب رشات وتطاير الماء على موصل كابل التغذية أو على قاعدة تركيبه في الجزء الخلفي من الجهاز.
- انتبه: للموديلات المزودة بأسطح زجاجية، لا تستخدم الجهاز إذا كان هذا السطح مشقوقا أو مخدوشا.
- أثناء الاستخدام، لا يجب وضع ماكينة تحضير القهوة في داخل خزانة الأثاث.
- خاص بالأسواق الأوروبية فقط:
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين هم فوق سن 8 سنوات وكذلك من قبل الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة، على أن يتم ذلك تحت إشراف ذويهم وبعد توعيتهم أولاً بكافة تعليمات الأمان التي تتعلق بكيفية استخدام الجهاز بشكل سليم و آمن وكذلك احاطتهم بالمخاطر التي تكمن في سوء استعماله. 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 استعماله.
- يجب أن لا يعيب الأطفال بالجهاز.
- افصل دائماً قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي عند تركه في حافظته وقبل تركيبه وفكه وتنظيفه.
- الأسطح التي تحمل هذا الرمز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام (يوجد هذا الرمز فقط في بعض الموديلات).



⚠️ انتبه: إن عدم مراعاة هذه التعليمات قد يؤدي إلى إصابة الأشخاص بالحروق أو إصابة الجهاز بالتلف. احتفظ بمواد التعبئة والتغليف (مثل أكياس البلاستيك، رغوة البوليسترين،) بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.

يمنع منعاً باتاً غسل أي من مكونات أو مرفقات الجهاز في غسالة الأطباق.



⚠️ خطر التعرض للحروق! عدم مراعاة هذه التعليمات قد يكون سبباً في الإصابة بالحروق.

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.

2.1 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، يجب 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 ماكينة القهوة تبلغ 25 سم على الأقل.
- يؤدي الماء الذي تسرب إلى الجهاز إلى إتلافه.
- لا تضع الجهاز بالقرب من صابون الماء أو أحواض الغسيل.
- سيصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله.
- لا تُركَّب الجهاز في مكانٍ يمكن أن تنخفض فيه درجة الحرارة إلى ما دون نقطة التجمد.

اقرأ هذه التعليمات قبل تركيب الجهاز واستعماله. بهذه الطريقة سوف تحصل على أفضل النتائج وأعلى درجات الأمان.

2. تنبيهات الأمان



⚡ خطر! عدم مراعاة هذه التنبيهات أو التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق نتيجة التعرض للخدمات الكهربائية الأمر الذي يُعرض حياتك للخطر.

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

بالتالي يجب الالتزام بتحذيرات الأمان التالية:

- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أرجل مُبللة.
- لا تلمس القابس الكهربائي بأيدي مُبللة.
- تأكد دائماً من أنّ 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 مباشرة 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 عن مصدر التيار الكهربائي و توجّه به إلى أقرب مركز خدمة فنيّة معتمد.
- اطفئ الجهاز قبل القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة، افصل القابس من مأخذ التيار و اترك الجهاز حتى يبرد.

- أزل فلتر مكافحة الكلور من كيسه البلاستيكي واشطفه تحت ماء الصنبور (الشكل 2).
- افتح الجراب وضع الفلتر بعناية في مكانه كما هو مبين في الشكل 2.
- قم بإغلاق الجراب (الشكل 2) وأعد إدراجه في مكانه بالضغط عليه لأسفل حتى آخره.
- بعد 80 دورة، وعلى أي حال بعد ستة أشهر من العمل، يجب استبدال فلتر الكلور.

ⓘ انتبه جيدًا:

اشتر فلتر دي لونغي الأصلية فقط.

4. أول استخدام

- عند استخدام الآلة للمرة الأولى، يجب غسل جميع الملحقات والدوائر الداخلية لها على النحو التالي:
- فلترالقهوة: قم بعمل قهوة مرتين دون استخدام البن المطحون.
- اسبرسو: عند أول استخدام من الضروري غسل جميع الملحقات وشطف الأنابيب الداخلية للجهاز مع تشغيله كأنه يصنع القهوة، حتى تفرغ خزان الماء مرتين.

5. إعداد فلتر القهوة

- افتح باب حامل المرشح، بإدراجه إلى اليمين (الشكل 3).
- أعد ملء الإبريق الزجاجي بالماء الطازج والتنظيف، حتى مؤشر المستوى الخاص بفناجين القهوة التي تريد إعدادها مع توكي الحذر على عدم تجاوز علامة الحد الأقصى MAX (الشكل 4).
- ثم صب الماء في خزان مياه الجهاز (الشكل 5).
- ضع المرشح الدائر (إذا ما نُص على ذلك، أو المرشح الورق) في حامل المرشح (الشكل 6).
- أدخل البن المطحون في المرشح، وذلك باستخدام المكيال الموجود، ثم وُزَع بالتساوي (الشكل 7). كقاعدة عامة، استخدم مقياس القهوة كاملا (حوالي 7 جرام) لكل فناجان تريد الحصول عليه (على سبيل المثال 10 مقاييس للحصول على 10 فناجين).
- أغلق فتحة حامل الفلتر، أغلق الدورق بالغطاء الخاص به وضعه على قرص التسخين.
- اضغط على زر ON/OFF "تشغيل إيقاف" (B4). يشير الضوء على الزر إلى أن الجهاز يعمل.
- بعد لحظات قليلة تبدأ القهوة بالرشح.
- من الطبيعي أن يصدر الجهاز بخارا خلال التشغيل.
- للحفاظ على القهوة ساخنة بعد صرفها، ضع الدورق على قرص التسخين واترك الجهاز في وضع التشغيل (مؤشر الزر "ON / OFF" مضاء: سيتم الحفاظ على القهوة في الدورق في درجة الحرارة الصحيحة).
- لإطفاء الجهاز اضغط على الزر ON / OFF.

5.1 الإطفاء الذاتي

عند عدم استخدام الجهاز لفترة معينة من الوقت (تختلف وفقًا للموديلات)، فإنه ستنطفئ بشكل أوتوماتيكي (لمبة التنبيه عن وجود تيار التغذية الكهربائية تنطفئ).

6. إعداد قهوة الإسبرسو

6.1 سخن مجموعة القهوة

للحصول على القهوة إسبرسو بدرجة الحرارة الصحيحة، من الضروري تسخين الجهاز مسبقًا:

- حاول إبعاد كابل التغذية الكهربائية عن كل العوامل التي من شأنها أن تتلف مثل الحواف الحادة والاحتكاك مع الأسطح الساخنة (على سبيل المثال عناصر التسخين).

2.2 توصيل الجهاز



انتبه!

يجب التأكد من أن قيم جهد التيار الكهربائي تتناسب مع قيم الجهد الجهاز المشار إليها في لوحة البيانات المثبتة على الجزء السفلي من الجهاز نفسه. وصل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي قد تم تصنيعه طبقًا للقواعد القانونية مع قدرة لا تقل عن 10 أمبير و مزود بنظام فعال للتأريض. 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.

3. وصف (صفحة رقم 3)

3.1 وصف الجهاز

- A1. غطاء خزان ماء الإسبرسو
- A2. خزان ماء الإسبرسو
- A3. مقبض استخراج فلتر إزالة الكلور
- A4. حامل فلتر إزالة الكلور
- A5. حامل فلتر القهوة
- A6. وعاء تعبئة المياه
- A7. قرص تسخين لفلتر القهوة
- A8. صينية يوضع فوقها فناجان الإسبرسو
- A9. وعاء تجميع قطرات الماء
- A10. صانع الكابتشينو
- A11. مقبض البخار للكابتشينو
- A12. قاطع التيار الكهربائي تشغيل ON-وضعية الاستعداد "stand-by" لقهوة الإسبرسو

3.2 وصف لوحة التحكم

- B1. زر نابض البخار بمؤشر مدمج
- B2. زر نابض قهوة إسبرسو / الماء الساخن مع مؤشر مدمج
- B3. مؤشر عمل "إسبرسو"
- B4. زر نابض ON / OFF فلتر القهوة بمؤشر مدمج

3.3 وصف الملحقات التشغيلية

- C1. حامل فلتر القهوة إسبرسو
- C2. فلتر 1 فناجان أو 1 كيس قهوة إسبرسو
- C3. فلتر 2 فناجان قهوة إسبرسو
- C4. مقياس جرعة القهوة مع ضاغط صغير
- C5. مرشح دائري (*فقط في بعض الموديلات)
- C6. حامل لفلتر القهوة
- C7. فلتر تحلية لخزان ماء القهوة الإسبرسو (* في بعض الموديلات فقط)
- C8. فلتر مضاد للكلور

3.4 فلتر مضاد للكلور

فلتر يزيل طعم الكلور من الماء. للتركيب اعمل على النحو التالي:

- استخراج الجراب من مكانه بسحبه إلى أعلى (الشكل 1).

1. اضغَطْ على زر **On/Off** "تشغيل/إيقاف" (الشكل 8) لتشغيل الجهاز. ستوقِّد لمبة التنبيه B3.
2. أدخل في حامل المرشِّح (الشكل 9). تأكد من أن البروز الموجود على الفلتر مدرج على نحو صحيح في الشق المجهز لذلك. ثبَّت حامل المرشِّحات وبه المرشِّح على الجهاز (الشكل 10)، دون إضافة القهوة. استخدم الفلتر الأصغر لعمل فنجان واحد والأكبر لعمل فنجانين.
3. ضع فنجاناً تحت حامل الفلتر. استخدم الفنجان نفسه الذي سوف تعد فيه القهوة بحيث يمكن تسخينه.
4. انتظر إضاءة لمبة التنبيه الضوئي $\square/\square$ وبعدها مباشرة اضغَطْ على الزر B2 (الشكل 11). دع الماء يخرج حتى انطفاء الضوء المبين، ثم اقطع صرف الماء بالضغط على الزر نفسه وتفرغ الفنجان.

(من الطبيعي أنه أثناء عملية إزالة حامل الفلتر، يحيط بالمكان كمية صغيرة وغير ضارة من البخار).

6.3 إعداد الاسبريسو بالاستعانة بالأكياس

1. قم بتنفيذ التسخين المسبق للجهاز كما هو موضح في فقرة "تسخين مجموعة القهوة"، مع التأكد من ترك حامل الفلتر مشبوكاً في الجهاز. وبذلك تحصل على قهوة أكثر سخونة.

ⓘ انتبه جيداً:

استعمل أقرصاً تخضع لمعايير ESE حيث تم إرفاق معايير هذه الأخيرة على عبوة المنتج بالعلامة التجارية.



معايير ESE هي عبارة عن نظام متعارف عليه ومقبول من قبل معظم المنتجين الكبار لهذه الأكياس وتسمح بإعداد قهوة اسبريسو بطريقة سهلة و نظيفة.

2. أدخل المرشِّح الصغير للجرعة الواحدة أو قرص القهوة في حامل المرشِّح مع التأكد من إدراج السقاطة على المرشِّح بشكل صحيح في المكان الخاص بها كما هو مبين في الشكل 9.
3. أدخل قرص القهوة مع مراعاة وضعه في الوسط بقدر الإمكان فوق المرشِّح (الشكل 16). اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة الأكياس الجاهزة بغرض وضع هذه الأكياس بشكل صحيح فوق الفلتر.
4. ثبَّت حامل المرشِّح بالماكينة، بلِّقه دائماً وحسب آخره (الشكل 10).
5. استمر هكذا متبعاً النقاط 5 و6 و7 في الفقرة السابقة.

6.4 الإطفاء الذاتي

عند عدم استخدام الجهاز لفترة معيَّنة من الوقت (تختلف وفقاً للموديلات)، فإنَّه ستنتطفئ بشكل أوتوماتيكي (لمبة التنبيه عن وجود تيار التغذية الكهربائية تنطفئ).

7. كيفية تحضر الكابتشينو

1. قم بإعداد القهوة الاسبريسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، و ذلك باستعمال فنانجين كبيرة الحجم إلى حد ما.
2. اضغَطْ على الزر $\square/\square$ (الشكل 17).
3. وفي الوقت نفسه، قمر بملء وعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل كابتشينو ترغب في تحضيره. عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أنَّ حجم السائل سيتضاعف من 2 - 3 مرات.

ⓘ انتبه جيداً:

- من المستحسن استخدام الحليب منزوع الدسم أو منزوع الدسم جزئياً في درجة حرارة الثلاثية (حوالي 5 درجة مئوية).
4. ضع وعاء الحليب تحت صنوبر توزيع الكابتشينو نفسه.
5. انتظر حتى تضاء لمبة التنبيه $\square/\square$ (الشكل 17). انتظر حتى يضاء المؤشر الخاص بالزر للإشارة إلى أن الغلاية قد وصلت إلى درجة

6.2 كيفية عمل إسبريسو باستخدام التبي المطحون

1. بعد التسخين التمهيدي للجهاز كما هو موضح في الفقرة السابقة، استخدم الفلتر الأصغر إذا كنت تريد عمل فنجان واحد، والأكبر إذا كنت تريد عمل فنجانين.
2. عند الرغبة في إعداد فنجان واحد من القهوة، أعد ملء المرشِّح باستعمال مكيا ملء مثلي حتى حوافه بالبن المطحون، أي حوالي 7 جرام. (الشكل 12). ولكن عند الرغبة في إعداد فنجانين من القهوة، استخدم المرشِّح (C3) وأعد ملء باستعمال معيارين غير مثليين حتى الحواف من القهوة المطحونة (حوالي 6+6 جرام). إملاً الفلتر باستعمال جرعات صغيرة الحجم حتى لا يسيل البن من على الحواف.

⚠ هام:

- بغرض الحصول على تشغيل صحيح للجهاز، قبل ملء حامل الفلتر بالبن المطحون، تأكد دائماً من خلو الفلتر من أي بقايا للبن المطحون من المرات السابقة.
3. ورَّع القهوة المطحونة بشكل متساوٍ ثم اضغط عليه بشكل خفيف باستعمال الضاغط (الشكل 13).
 - عملية ضغط القهوة المطحونة هائلة للغاية للحصول على قهوة إسبريسو جيدة المذاق، إذا ضغطت أكثر من اللازم، فإن هذا سيؤدي إلى تدفق القهوة ببطء وتكون الكريمة بلون داكن. و على النقيض من ذلك، إذا قمت بالضغط على البن أقل من اللازم، فإن هذا سيؤدي إلى تدفق القهوة بشكل سريع جداً وتكون الكريمة فاتحة اللون.
 4. أزل القهوة الزائدة من على حافة حامل المرشِّح وثبَّت هذا الحامل بالماكينة؛ أدِّره بحسم (الشكل 10) لمنع تسرب المياه.
 5. ضع الفنجان أو الفنانجين، والأفضل بعد تسخينها مسبقاً عبر شطفها بماء ساخن، تحت فوّهات حامل المرشِّح (الشكل 14).
 6. تأكد من أنَّ المؤشر الضوئي $\square/\square$ موقَّد (وإن كان مطفأ، انتظر حتى يضيء) ثم اضغط على الزر $\square/\square$ (الشكل 11) للحصول على الكمية المطلوبة. للإيقاف اضغط على الزر مرة أخرى.
 7. لفك حامل الفلتر، قمر بتدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.

⚠ خطر التعرض للحروق

لتجنب الإذابة، لا تفك حامل الفلتر مطلقاً بينما تقوم الماكينة بعملية التوزيع.

1. انتظر حتى يضيء المؤشر $\frac{\square}{\%}$.
 2. ضع الإناء تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
 3. عندما تضاء لمبة التنبيه $\frac{\square}{\%}$ ، اضغط على الزر $\frac{\square}{\%}$ (الشكل 11)، وفي الوقت نفسه، لَفِّ مقبض البخار في وضعية التشغيل $\frac{\square}{\%}$ ON (الشكل 20). سوف يخرج الماء الساخن من صانع الكابتشينو.
 4. لوقف تدفق الماء الساخن، اضغط على الزر مرة أخرى $\frac{\square}{\%}$ ولف مقبض البخار إلى الوضع OFF.
- ينصح بعملية توزيع لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

9. التنظيف



خطر!

- لا تعمر الجهاز في الماء؛ فهو من الأجهزة الكهربائية!
- قبل تنظيف الأجزاء الخارجية للجهاز، أوقف تشغيله، واقطع التيار الكهربائي ودعه يبرد.

9.1 تنظيف وصيانة فلاتر القهوة اسبريسو

- كل 300 فنانج تقريباً أو عندما يخرج البن من حامل القهوة على قطرات أو لا يخرج إطلاقاً، نظف حامل الفلتر للبن المطحون بالطريقة التالية:
- قم بإزالة الفلتر من حامله.
- فكّ غطاء المرشّح (الشكل 23) في الاتجاه الذي يشير إليه السهم الموجود على الغطاء نفسه.
- اسحب أداة زيادة الكريمة من الحاوية بسحبها من الجزء البلاستيكي.
- أزل الحشوة.
- اشطف جميع المكونات ونظّف المرشّح المعدني بالماء الساخن مع فركه بفرشاة مناسبة (الشكل 24). تحقّق من أنّ كافة فتحات المرشّح المعدني ليست مسدودة و إلّا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس (الشكل 25).
- أعد تركيب المرشّح وحاشية إحكام الغلق على القرص البلاستيكي كما هو مبين في الشكل 26. تأكد من إدخال طرف تثبيت القرص البلاستيكي في ثقب حاشية إحكام الغلق المبيّن بالسهم في الشكل 26.
- أعد إدراج جميع محتويات الوعاء الفولاذي للمرشح (الشكل 27)، مع التأكد من إدخال طرف التثبيت في ثقب الدعامة نفسها (انظر السهم في الشكل 27).
- وأخيراً، اربط مسامير الغطاء.
- لا يصبح الضمان صالحاً إذا لم يتم إجراء التنظيف الموصوف أعلاه بصورة صحيحة.

9.2 تنظيف صنوبر الغلاية

- كل 300 فنانج قهوة تقريباً، يجب تنظيف فوهة الغلاية إسبريسو على النحو التالي:
- تأكد من أن ماكينة القهوة ليست ساخنة وأن القابس مفصول.
- بمساعدة مفك البراغي، فكّ برغي تثبيت مرشّح فوهة سخّان مياه الإسبريسو (الشكل 28)؛
- قم بإزالة فوهة الغلاية.
- نظّف باستخدام قطعة قماش ناعمة (الشكل 28)؛
- تنظيف فلتر القهوة جيداً بالماء الساخن باستخدام فرشاة. تحقّق من أنّ كافة فتحات المرشّح المعدني ليست مسدودة و إلّا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس (الشكل 25).
- اغسل بماء الصنوبر، مع الحك بالفرشاة.

- الحرارة المثالية لإنتاج البخار. من الطبيعي أنه عندما تسخن الغلاية تتساقط كمية قليلة من الماء والبخار في صينية جمع القطرات.
6. أخرج معد الكابوتشينو عبر شدّه إلى الأمام ثمّ لَفِّ إلى اليسار (الشكل 18). خلال العملية، يجب الحرص على عدم لمس فوهة الغلاية التي تكون ساخنة. بعد ذلك ضع وعاء الحليب تحت صنوبر توزيع الكابتشينو نفسه.
7. اغمس معد الكابوتشينو في الحليب لبضعة مليّترات (الشكل 19). أدر مقبض البخار على وضعية التشغيل $\frac{\square}{\%}$ ON (الشكل 20). عند هذه النقطة، يبدأ الحليب في زيادة الحجم ويتخذ مظهر كريمي.
8. عندما يكون حجم الحليب قد تضاعف، اغمس معد الكابوتشينو بعمق واستمر حتّى يتمّ تسخين الحليب. بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة (القيمة المثالية هي 60 درجة مئوية)، اقطع صرف البخار بتدوير مقبض البخار إلى وضع OFF واضغط على زر .
9. قم بصب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة المعدة سلفاً. الكابتشينو صار الآن جاهزاً: قم بإضافة السكر وفقاً لذائقتك، إذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.



انتبه جيداً!

- في حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنانج من الكابوتشينو، يجب إعداد أولاً كل القهوة المطلوبة وفي النهاية يجب تحضير الحليب المنفوش لكل الكابوتشينو.
 - إذا رغبت في إعادة عمل القهوة بعد نفش الحليب، يجب أولاً تبريد الغلاية وإلا خرجت القهوة محترقة. لتبريدها، ضع وعاء تحت فوهة الغلاية، اضغط على الزر $\frac{\square}{\%}$ (الشكل 11) واستنزف المياه حتى يتم ينطفئ المؤشر OK. اضغط على زر وقرم بإعادة القهوة كما هو موضح في الفقرات السابقة.
- من المستحسن صرف البخار بحد أقصى 60 ثانية وعدم نفش الحليب أكثر من ثلاث مرات متتالية.



تنبيه!

- لأسباب صحية ينصح دائماً بتنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستخدام.
- اتبع الخطوات الآتية:
- 1. اجعل قليل من البخار ينساب لبضع ثواني (النقطتان 5 و 2 من الفقرة السابقة) مع لَفِّ مقبض البخار (الشكل 20). عبر هذه العملية يقوم معد الكابوتشينو بإفراغ بقايا الحليب العالق داخله. أطفئ بالضغط مرّة أخرى على الزر ON/OFF "إيقاف/تشغيل".
- 2. جرّت بإحدى يديك أنبوب معد الكابوتشينو وباليدي الأخرى أخرج معد الكابوتشينو عبر لَفِّه في عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 21).
- 3. قم بإزالة فوهة صانع كابتشينو عن طريق سحبها إلى أسفل.
- 4. اغسل جيداً بالماء الدافئ صانع الكابتشينو وفوهته.
- 5. تأكد من أنّ الثقبين المبيّنين بالسهمين في الشكل 22 ليسا مسدودين. وإذا لزم الأمر، نظفهما مستعيناً بدبوس.
- 6. أعد إدراج الفوهة، بدفعها لأعلى لإدخالها في الأنبوب.
- 7. أعد إدراج صانع الكابتشينو عن طريق دفعه لأعلى ولفه في اتجاه عقارب الساعة.

8. إنتاج الماء الساخن

1. أشعل الماكينة بالضغط على الزر ON/STANDBY "تشغيل/وضعية الاستعداد (الشكل 8). يضيء المؤشر.

- أعد إدراج فلتر القهوة ، مع التأكد من أنها أعيدت إلى مكانها على نحو صحيح فوق الحشبة.
- لا يصبح الضمان صالحا إذا لم يتم إجراء التنظيف الموصوف أعلاه بصورة صحيحة.

9.3 أنواع أخرى من التنظيف

1. لا تستخدم المذيبات أو المنظفات الكاشطة. فقط استخدام قطعة قماش لينة.
2. نظف حامل الفلتر، والفلتر، وحوض التنقيط وخزان المياه. قم بتفريغ الخزان، وإزالة الشبكة الساندة، وإزالة المياه، ونظف الشبكة الساندة بقطعة من القماش، ثم أعد تركيب حوض التنقيط.



خطر!

لا تغمر الجهاز في الماء، فهو من الأجهزة الكهربائية.

10. التخلص من الترسبات الجيرية

10.1 أزل الجير من وحدة الإسبرسو

من المستحسن إجراء إزالة الترسبات من الجهاز بعد كل 200 فنجان من القهوة تقريبا. من المستحسن استخدام مزيل الجير دي لونغي المتوافر في الأسواق.

اعمل كما يلي:

1. قم بإزالة فلتر التحلية (إن وجد) وملء الخزان بمحلول لإزالة الترسبات الذي تم الحصول عليه عن طريق التخفيف بالماء لمزيل الترسبات وفقا للتعليمات المذكورة على العبوة.
 2. اضغَط على الزر "تشغيل/وضع الاستعداد" (الشكل 8) لتشغيل الجهاز. يضيء مؤشر التغذية بالكهرباء.
 3. تأكد من أن حامل الفلتر ليس موصولا وضع وعاء تحت صانع الكابتشينو.
 4. اضغَط $\frac{1}{4}$ واصرف نحو 4/1 المحلول الموجود في الخزان: من حين لآخر أدر مقبض البخار ليسمح للماء بالخروج من صانع الكابتشينو. ثم أوقف صرف الماء عن طريق الضغط على زر $\frac{1}{4}$ واترك المحلول يعمل لحوالي 5 دقائق.
 5. كرر الخطوة 4 لمرة ثلاث أخرى، حتى يفرغ الخزان.
 6. للقضاء على آثار محلول إزالة الترسبات، اشطف الخزان جيدا واملأه بماء جديد (بدون مزيل للترسبات)؛
 7. اضغَط الزر النابض $\frac{1}{4}$ (الشكل 11) واصرف الماء حتى يفرغ الخزان.
 8. كرر الخطوات 6 و 7.
- لا يصبح الضمان صالحا إذا لم يتم إجراء التنظيف الموصوف أعلاه بصورة صحيحة.

10.2 إزالة الترسبات من وحدة فلتر القهوة

الجير الموجود في الماء يسبب مع مرور الوقت انسدادات من شأنها التأثير سلبا على عمل الجهاز بكفاءة جيدة. من المستحسن العمل على إزالة الترسبات من الجهاز بعد كل 40 استخدام تقريبا. اشرع في إزالة الترسبات باستخدام مزيلات جير مناسبة لمكائنات القهوة بالفلتر المتوافرة في الأسواق.

1. خفَّف المنتج في الدورق، مَثْبِغًا التعليمات الواردة على علبة مزيل الترسبات الجيرية؛

2. أزل الفلتر المضاد للكلور واسكب المحلول في الخزان.
3. أعد وضع الدورق على قرص التسخين.
4. اضغَط الزر النابض ① ، واصرف ما يعادل فنجان، ثم قم بإيقاف تشغيل الجهاز.
5. اترك المحلول يعمل لمدة 15 دقيقة. كرر العمليتين 4 و 5 مرة أخرى.
6. قم بتشغيل الجهاز، ومن ثم اصرف الماء حتى يتم إفراغ الخزان تماما.
7. اشطف بالماء فقد مع تشغيل الجهاز 3 مرات على الأقل (3 خزانات مياه كاملة).

11. بيانات تقنية

جهد شبكة التيار الكهربائي:	220-240 فولت / 50-60هرتز
الطاقة المُستهلكة:	1750 واط
الأبعاد طول/عرض/ارتفاع:	282x371 (أو 369) x 324 مم
الضغط:	15 بار
غلاية "اسبرسو":	صلب لا يصداً إبنوكس
سعة خزان الماء "اسبرسو":	1.2 لترات
سعة خزان المياه "فلتر القهوة":	1.4 لترات
طول السلك	1200 مم
الوزن :	
BCO421	6,3 كجم
BCO411	6,2 كجم



هذا المنتج يتوافق مع لائحة (CE) رقم 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأصناف المخصصة للتلامس مع المواد الغذائية.

12. التصريف

لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية ولكن بتسليمه إلى نقطة جمع رسمية.



13. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

فيما يلي سرد بعض من الأعطال المحتملة.
إذا لم يمكن حل المشكلة بالطريقة الموصوفة هنا يجب عليك الاتصال بالدعم الفني.

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
القهوة الإسبرسو لم تعد تخرج	قلة الماء في الخزان	إملاً الخزان بالماء
	ثقب خروج القهوة في حامل الفلتر مسدودة	قم بتنظيف ثقب فتحات حامل الفلتر
	فوهة غلاية الإسبرسو مسدودة	نفذ عملية تنظيف كما هو موضح في فقرة "9.2 تنظيف فوهة الغلاية"
	انسداد فلتر إسبرسو	قم بعملية تنظيف كما هو موضح في الفقرة "9.1 تنظيف وصيانة فلاتر قهوة إسبرسو"
	ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة "10.1 التخلص من الترسبات الجيرية في وحدة الإسبرسو"
	لم يتم إدخال الخزان بشكل صحيح والصمام الموجود في قاعه ليست مفتوحا	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح صمام القاع
القهوة الإسبرسو تتقطر من على جوانب حامل الفلتر بدلاً من الثقب	حامل الفلتر مركب بشكل خاطئ	قم بتركيب حامل الفلتر بشكل صحيح و تدويره حتى يصل إلى النهاية
	فقد حشية غلاية الإسبرسو مرونتها.	قم باستبدال حشية الغلاية الإسبرسو في احد مراكز الخدمة المعتمدة
	ثقب مصافي حامل الفلتر مسدودة	قم بتنظيف ثقب المصافي
ارتفاع ضوضاء المضخة	خزان المياه فارغ	أعد ملء خزان الماء
	لم يتم إدخال خزان الماء بشكل صحيح والصمام الموجود في قاعه ليست مفتوحا	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح صمام القاع
القهوة الإسبرسو باردة	مصباح المؤشر OK لم يضيء في لحظة الضغط على مفتاح صرف القهوة	انتظر حتى يضيء نور المؤشر OK
	لم يتم تسخين المسبق للجهاز.	قم بتنفيذ التسخين التمهيد كما هو موضح في الفقرة "6.1 تسخين مجموعة القهوة"
	لم يتم تسخين الفناجين مسبقا	قم بتسخين الفناجين مسبقا بالشفط بالماء الساخن
	قم بإزالة الترسبات في الدائرة الهيدروليكية	قم بإزالة الترسبات كما هو مبين في الفقرة "10.1 إزالة الجير من وحدة الإسبرسو"
	البن المطحون مضغوط أقل من اللازم	قم بزيادة ضغط البن المطحون (الشكل 14)
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الفوهة)	كمية البن المطحون أقل من المطلوب	قم بزيادة كمية البن
	طحن البن كبير الحجم	استخدم فقط البن المطحون خصبًا لماكينات القهوة الإسبرسو
	نوعية البن المطحون ليست النوع الصحيح	غير نوعية مسحوق البن المطحون

كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطيء من الفوهة)	البن المطحون مضغوط أكثر من اللازم	اضغط على البن بشكل أقل
	كمية البن المطحون أكبر من اللازم	قم بخفض كمية البن المطحون
	صنبور غلاية الاسبرسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "9.2 تنظيف منفذ الغلاية"
	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	استخدم فقط البن المطحون في ماكينات إعداد القهوة الاسبرسو، وتأكد من أنه ليس رطباً
	نوعية البن المطحون ليست النوع الصحيح	غير نوعية مسحوق البن المطحون
حامل الفلتر لا يمكن وضعه في الجهاز	يوجد الكثير من البن في الفلتر	استخدم المعيار المرفق و تأكد من استعمال الفلتر الصحيح لنوع التحضير المطلوب
لا تكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو	الحليب ليس باردًا بالشكل الكافي	استعمل دائماً حليباً نصف دسم في درجة حرارة التلاجة
	قد يكون صنبور توزيع الكابتشينو غير نظيف.	نظف بعناية الثقوب في صانع كابتشينو، ولا سيما تلك المشار إليها في الشكل 22
القهوة لها طعم حمضي	لم يكن الشطف بعد إزالة الترسبات كافياً	بعد إزالة الترسبات اشطف الجهاز كما هو مبين في الفقرة "10.1 إزالة الترسبات من وحدة الإسبرسو" أو "10.2 إزالة الترسبات من وحدة فلتر القهوة"
فلتر القهوة يستغرق وقتاً طويلاً في صرف القهوة	قم ب إزالة الترسبات من قسم فلتر القهوة	قم بإزالة الترسبات كما هو مبين في الفقرة "10.2 إزالة الترسبات من وحدة فلتر القهوة"

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 علبة 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 تركبوا أية علبة 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 المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أمبنا عيار 13 أمبير الى 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 المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B** في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

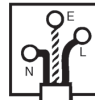
تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

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

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

هام جدا

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



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