

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز - A

- A1. وعاء الجيوب
- A2. غطاء وعاء الجيوب
- A3. حامل فناجين القهوة
- A4. مقبض البخار
- A5. أنبوب توزيع البخار
- A6. موصل Lattecrema System
- A7. مؤرّع سكب القهوة
- A8. شبكة حمل فناجين الإسبرسو
- A9. شبكة حمل الأكوأب أو الأقداح
- A10. شبكة الحوض
- A11. حوض تجميع القطرات
- A1. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A13. غطاء خزّان الماء
- A14. مقبض استخراج خزّان الماء
- A15. خزّان الماء
- A16. مكان موصل كابل التيار الكهربائي
- A17. قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف "ON/OFF")
- A18. مخرج مطحنة البن (Tamping station)
- A19. منفذ صغير للدخول إلى منزلق مطحنة القهوة
- A20. ذراع الضغط

1.2 وصف لوحة التحكم - B

- B1. زر التشغيل/الاستعداد
- B2. مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة
- B3. الزر "X2": لاستخدام المرشح 2 للقهوة
- B4. زر "درجة الحرارة حرارة القهوة"
- B5. زر "الشطف"
- B6. زر "OK": لإخراج المشروب/للتأكيد
- B7. زر "سكب الماء الساخن"
- B8. زر "إزالة الترسبات الجيرية"
- B9. زر "My": من أجل تخصيص طول المشروبات
- B10. مقبض اختيار الوظائف
- B11. شاشة المشروبات:

مشروبات قهوة الإسبريسو

- Espresso (إسبريسو)
- قهوة أمريكية
- Coffee

مشروبات الحليب

- Cappuccino (كابوتشينو)
- FLAT WHITE (حليب خفيف)
- Latte Macchiato (حليب بالقهوة)

B12. مؤشّر "نظافة الحليب"

B13. مؤشّر "نقص حاوية جيوب القهوة"

B14. مؤشّر "الإنذار العام"

B15. مقياس الضغط

B16. مؤشّر "نقص الماء"

B17. مؤشّر "حاوية جيوب القهوة فارغ"

B18. مؤشّر "توفير الطاقة"

B19. شاشة إعدادات الضبط والمعالجة:

- تشير إلى العملية التي يوم الجهاز بها في هذا الوقت
- تشير إلى ضبط كمية القهوة المختارة
- تشير إلى ضبط درجة حرارة القهوة المختارة

1.3 وصف الملحقات التشغيلية - C

- C1. كأس حامل المرشّح
- C2. مرشح 1 فنجان
- C3. مرشح 2 فنجان
- C4. شريط الاختبار «Total Hardness Test» (قسوة المياه)
- C5. مزيل الترسبات الجيرية
- C6. ملحق تشغيلي لإزالة الترسبات الجيرية
- C7. كابل تغذية قابل للإزالة
- C8. فرشاة تنظيف
- C9. ملحق تنظيف مؤرّع سكب القهوة
- C10. قطعة قماش
- C1. Softballs (منقّي مزيل للترسبات الجيرية في المياه)
- C12. إبرة تنظيف أداة ضخ البخار

1. الملحقات التشغيلية الخاصة بالتنظيف لا تأتي مع الجهاز

وهي موصى عليها من قبل الشركة المصنّعة

للحصول على مزيد من المعلومات حول ذلك، قم بزيارة Delonghi.com.

قرص تنظيف

(انظر «8.1 تنظيف موزع سكب القهوة»)



منظف

EAN: 8004399333307

EcoMultiClean

1.5 وصف D - LatteCrema System

- D1. غطاء وعاء الحليب
- D2. موصل حاوية الحليب
- D3. زر تحرير الغطاء
- D4. موزع الحليب (ارتفاعه قابل للضبط)
- D5. مقبض تنظيم الرغوة
- D6. مكان المقبض
- D7. أنبوب شفط الحليب
- D8. وعاء الحليب

2. إعداد الماكينة

- اغسل جميع الملحقات بماء فاتر ومنظف أطباق، ثم اتبع الخطوات التالية:
- أدخل صينية تجميع القطرات (A11) كاملة مع شبكة حمل الفناجين (A9) وشبكة الحوض (A10) (الشكل 1)؛
 - أزل خزان الماء (A15) (الشكل 2) وأعد ملئه بماء بارد ونظف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 3).
 - ثم أعد إدخال الخزان.
- تنبيه: لا تشغل مطلقًا الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون وجود خزان. انتبه جيدًا: اعمل بأسرع وقت ممكن على ضبط وتخصيص قير عسر الماء باتباع إجراء «برمجة عسر الماء» الموصوفة في الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط».

3. استعمال الجهاز لأول مرة

- أدخل موصل كابل التغذية (C7) في الموضع المخصص له (A16) خلف الجهاز (الشكل 4)؛ ثم أدخل القابس في مأخذ التيار. تحقق من الضغط على قاطع التيار العام (A17)، الموجود خلف الجهاز في الوضع 1 (الشكل 5)؛
 - ضع حاوية الحد الأدنى لسعتها 100 ملمر تحت موزع سكب الماء الساخن (في مقابل موزع سكب القهوة (A7)) (الشكل 6)؛
 - اضغط الزر (B7) بمحاذاة مؤشر (A9) (الشكل 7)؛ يبدأ صرف القهوة ويتوقف تلقائيًا. قمر يافراغ الحاوية.
- قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:

- قمر بتثبيت كوب حامل المرشح مزودًا بمرشح (C1) بالماكينة: من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قمر بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز "INSERT" (الشكل 8) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع "CLOSE"؛
- ضع حاوية تحت كأس حامل المرشح وأنبوب سكب البخار (A5)؛
- اضغط على الزر (B5) بمحاذاة مؤشر (A9) (الشكل 9)؛ ستبدأ عملية السكب؛
- عقب الانتهاء من عملية السكب قمر بلف مقبض البخار (A4) (الشكل 10) ثم اسكب البخار لبضع ثوان بحيث تشطف دائرة البخار؛ للحصول على عملية سكب مثالية للبخار يُصح بتكرار هذه العملية 3 أو 4 مرات. يسم ذلك بإزالة الماء في الأنبوب قبل سكب البخار.

هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام. انتبه جيدًا: تُعد عملية شطف دواخل الماكينة ضرورية للغاية أيضًا في حالة إطالة مدة استعمال الجهاز.

عند الاستخدام لأول مرة من الضروري إعداد 4-5 فناجين من القهوة قبل أن يبدأ الجهاز في إعطاء نتائج مرضية؛ يجب إيلاء اهتمام خاص لكمية القهوة المطحونة في المرشح (C2) أو (C3) ((انظر التعليمات الواردة في الفقرة «4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)»)). تابع كما هو موضح في الفصل «الكمية المثالية».

4. قمر بإعداد القهوة

4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)

- اسكب حبوب القهوة في حاوية الحبوب (A1) (الشكل 12). يُنصح بسكب فقط حبوب القهوة الضرورية لعملية الإعداد؛ بهذه الطريقة ستحصل دائمًا على قهوة طازجة؛
- حدد درجة الطحن (الشكل 13). درجة ضبط المصنع هي 5 (طحن متوسط). إذا لم تكن نتيجة الطحن مرضية بالنسبة لك، قمر بضبط

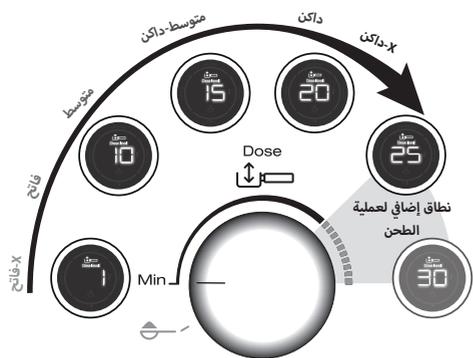
مستوى الطحن وفقًا لذوقك ونوع القهوة (يجب إجراء عملية الضبط أثناء عمل مطحنة القهوة).

- أدخل أحد مرشحات القهوة (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 14). عند استخدام المرشح لفنجانين، اضغط على الزر (B3) (2X)؛ ستقوم من خلال هذا الاختيار بمضاعفة كمية الإسبريسو المسكوبة.
- اضبط مقبض تحديد الكمية (B2) بدءًا من وضعية الحد الأدنى (الشكل 15).

انتبه جيدًا:

- الأرقام الظاهرة على الشاشة (B19) هي عبارة عن مرجعية يُستشهد بها عند الوصول إلى المستوى الصحيح في حامل المرشح. لا تتوافق مع إعدادات ضبط الطحن ولا وزن القهوة المطحونة (جرام/أونصة) ولا مدة عملية الطحن. يُرجى العودة إلى الفقرة «B3. الزر «X2»؛ لاستخدام المرشح 2 للقهوة» للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية.
- ثبت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A18) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT؛ ثم قمر بلف الكوب في اتجاه اليمين (الشكل 16). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائيًا.

اضبط كمية البن المطحون في المرشح



أي تغيير في نوع حبوب القهوة يعطي نتيجة مختلفة أثناء عملية الطحن ولذلك تحتاج عملية ضبط الكمية في البداية إلى انتباه ودقة كبيرين. يقدم هذا الرسم التوضيحي بعض الإرشادات حول كيفية ضبط الكمية وهذه الإرشادات قائمة على لون التحميص؛ ينبغي اعتبارها نقاط إرشادية كدبابة ولكن قد تختلف وفقًا لتركيبة حبوب القهوة.

- اضبط الكمية من الحد الأدنى.
- مع الاسترشاد بلون تحميص القهوة الخاصة بك، قمر بلف المقبض ببطء.

4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)

- بعد انتهاء عملية الطحن، أزل ذراع ضغط القهوة (A20) حتى نهاية حاجز المسار (لا تقم بإزالة حامل المرشح) (الشكل 18). للحصول على نتيجة مثالية، كرر هذه العملية لمرتين.

2. حافظ على إبقاء الذراع منزلاً حتى حاجز نهاية مساره أثناء إزالة حامل المرشح (الشكل 19)، أعد بعد ذلك ذراع الضغط إلى وضعية البداية.
3. بعد التحقق من أن كمية القهوة صحيحة (انظر «الكمية المثالية»)، قم بتعشيق حامل المرشح في موزع سكب القهوة (A7) (الشكل 20).
3. ابق على موزع سكب البخار على السطح مع ضرورة الانتباه حتى لا تحجز كمية مفرطة من الهواء مما قد يكون فقاعات هوائية مفرطة الكبر.
4. اغمس موزع سكب البخار تحت سطح الحليب؛ بهذه الطريقة ستحصل على قمة بارزة. بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة أعد غلق مقبض البخار ثم انتظر حتى يتوقف سكب البخار بشكل كامل قبل إزالة وعاء الحليب.

يوصى عامل البار بما يلي:

- **الحليب الطازج أفضل.** استعمل دائماً حليباً طازجاً بدرجة حرارة التلاجة.
- الحليب الكامل الدسم يضمن الحصول على نتائج مثالية. شكل وقوام الرغوة يختلفان باختلاف الحليب البقري أو المشروبات النباتية المستخدمة.
- بعد الانتهاء من ترغية الحليب، قم بإزالة الفقاعات عبر تحريك وعاء الحليب.

تنظيف موزع سكب البخار:

1. بعد كل استخدام، قم بإزالة بقايا الحليب من موزع سكب البخار باستخدام قطعة فماش (الشكل 26)، لإجراء عملية تنظيف عميقة يُصح باستخدام Eco MultiClean؛ إنه يضمن النظافة المطلوبة حيث يزيل بروتينات ودهون الحليب ويمكن استخدامه لتنظيف الماكينة بأكملها.
2. اسكب البخار لبضع ثوانٍ لتنظيف موزع السكب جيداً (الشكل 10).
3. انتظر حتى يبرد الموزع؛ للحفاظ على كفاءة الموزع مع مرور الوقت، استخدم إبرة التنظيف (C12) للمحافظة على الثقوب الثلاثة غير مسدودة (شكل 27).

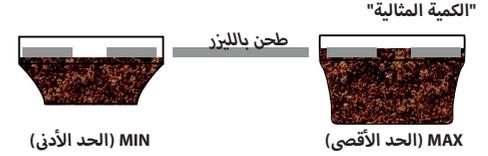
5.2 قم بإعداد مشروبات الحليب باستخدام LatteCrema

System (الشكل 28)

- اسكب في حاوية (D8) الحليب بدرجة حرارة التلاجة (5 درجات مئوية) (الشكل 29).
- 2. أغلق الغطاء (D1) (الشكل 30).
- لف مقبض ضبط الرغوة (D5) واضبطه على الوضعية التي ترغب في استخدامها (الشكل 31).

مكان مقبض ضبط الرغوة				
■ INSERT				■ CLEAN
الإخراج المقبض أو إدخاله	الحد الأدنى للبرغوة MIN	لحد ا لمتوسط للبرغوة MED	لحد ا لأقصى للبرغوة MAX	التنظيف بعد كل استخدام

- قم بتعشيق حاوية الحليب في الماكينة (الشكل 32).
- 5. قم بإعداد الكمية المثالية (انظر «المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)» و «المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)») ثم أدخل حامل المرشح.
- 6. اختر مشروب الحليب المرغوب فيه (الشكل 33).



تحتوي مرشحات القهوة على نظام علامات لتحديد داخلي يعمل بالليزر لتحديد مستوى الكمية المثالية. يتوافق الحد الأدنى للكمية مع الخط السفلي لنظام علامات التحديد؛ يتوافق الحد الأقصى للكمية مع الخط العلوي من نظام علامات التحديد. الكمية المثالية توجد في داخل هذين الخطين.

تحقق من أن القهوة في المستوى المطلوب بعد عملية الضغط. قد يصبح من الضروري ضبط المقبض (B2) لأكثر من مرة قبل الوصول إلى الكمية المثالية.

إذا كانت القهوة تحت/فوق مستوى السحب المحدد والكمية في الداخل مثالية فإنه يجب ضبط درجة الطحن لجعلها أكثر نعومة أو أكثر كثافة (انظر «المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)»). إذا كانت القهوة فوق مستوى السحب (عملية السكب تتم ببطء مفرط) فإن عملية الطحن ينبغي أن تكون أكثر كثافة. إذا كانت القهوة تحت مستوى السحب (عملية السكب تتم بسرعة مفرط) فإن عملية الطحن ينبغي أن تكون أكثر نعومة.

يوصى عامل البار بما يلي: أخرج حامل المرشح بينما يكون ذراع ضاغط القهوة (A20) منزل للحصول على الشكل المثالي لكمية القهوة.

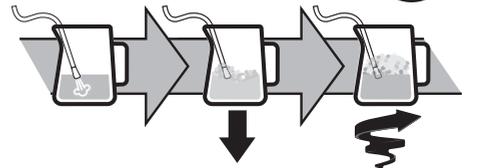
4.3 المرحلة 3 - التوزيع (brewing) (الشكل 21)

1. اختر المشروب المرغوب فيه (الشكل 22).
2. اضغط على OK (B6) لبدء عملية السكب (الشكل 23) (ما قبل النقع وعملية النقع). تتوقف عملية سكب القهوة بشكل تلقائي.

5. إعداد مشروبات الحليب

5.1 قم بترغية الحليب (الشكل 24)

- اسكب في حاوية الحليب (D8) كمية الحليب المراد تسخينها/ترغيتها مع الأخذ في الاعتبار أن حجم الحليب سيزداد 2 أو 3 مرات (الشكل 25). للحصول على رغوة حليب أكثر كثافة وتجانساً، فإنه يُصح استخدام حليب بقر وبدرجة حرارة التلاجة (تقريباً 5 درجات مئوية).



2. لترغية الحليب قم بسند أنبوب موزع سكب البخار (A5) على سطح الحليب؛ بهذه الطريقة سيمتزج الهواء مع الحليب والبخار.

- ستبدأ عملية التنظيف وتتوقف بشكل تلقائي. انتبه: عقب الانتهاء من عملية التنظيف قم بلف المقبض على إحدى وضعيات ضبط الرغوة.
- قم بإزالة حاوية الحليب ثم ضعها في الثلاجة؛ يُوصى باستخدام الحليب المتبقي في غضون مدة قصيرة.
- لإجراء عملية تنظيف عميقة يُصح باستخدام Eco MultiClean؛ إنه يضمن النظافة المطلوبة حيث يزيد بروتينات ودهون الحليب ويمكن استخدامه لتنظيف الماكينة بأكملها.



33

6. قم بتخصيص طول مشروبات القهوة بالزر (my) (B9)

1. قم بإعداد الماكينة لإخراج فنانج أو فنانجين من مشروب القهوة المراد إخراجه، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) المزود بالمرشح (C2) أو (C3) والبن المطحون. عند الرغبة في برمجة مشروب ما فاقم في إعداده على الحليب، قم بتوصيل LatteCrema System بالماكينة.
2. قم بلف المقبض (B10) لاختيار المشروب المراد برمجه.
- اضغط على الزر (my) : المؤشر الضوئي المقابل للزر (B6) OK سيوقد بإضاءة ثابتة والمؤشر المقابل للزر (my) سيومض.
4. اضغط على الزر OK لبدء عملية السكب. لمبات التنبيه المقابلة للأزره OK و (my) ستومض.
5. بعد الحصول على الكمية المطلوبة، اضغط OK. إذا كان المشروب يحتاج إلى سكب مكوّن آخر فإنه سيبدأ سكب هذا المكوّن؛ بعد الوصول إلى الكمية المطلوبة، اضغط OK.
6. اضغط على الزر (my) للحفاظ. الجهاز أصبح جاهزاً للاستخدام من جديد والمؤشر الضوئي (my) سيبقى موقداً.

عند الرغبة في عدم حفظ البرنامج اضغط على أي زر آخر.
انتبه جيداً:

- يمكن برمجة المشروبات مع القهوة ولكن ليس عملية سكب البخار والماء الساخن.
 - تقوم عملية البرمجة بتعديل كميات المشروبات ولكن ليس كميات القهوة المطحونة.
 - يمكن برمجة المشروبات "X2" بشكل منفصل.
- My LatteArt** غير قابل للبرمجة.
للعودة إلى إعدادات ضبط المصنع، استمر في الضغط على الزر (my) حتى تتطفئ الماكينة. يعود المشروب المختار إلى الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع.

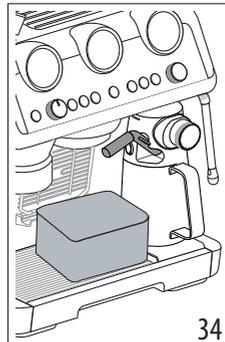
وصفة وإعداد القهوة	الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
Espresso	35 مل	من 25 إلى 90 مل
X2 Espresso	70 مل	من 50 إلى 180 مل
Coffee	80 مل	من 50 إلى 120 مل
X2 Coffee	160 مل	من 120 إلى 240 مل
Americano	100 مل	الإسبريسو: من 25 إلى 120 مل الماء: من 25 إلى 60 مل

المشروب	Espresso (إسبريسو)	Latte (حليب)	Schiuma (رغوة)	الكمية (مل)	X2 (مل)
Cappuccino (كابوتشينو)	1	✓	✓	150	230
Latte Macchiato (حليب بالقهوة)	1	✓	✗	150	230
F L A T W H I T E (حليب خفيف)	1	✓	✓	250	330

- المشروبات مزودة الكمية (2x): اسكب في الحاوية (D8) كمية الحليب الضرورية للإعداد مع توشي الحذر حتى لا تتجاوز الحد الأقصى MAX (الشكل 25). كل حز تحديد على الحاوية يعادل 100 مل من الحليب.
- الحليب الطازج أفضل. استعمل دائماً حليباً طازجاً بدرجة حرارة الثلاجة.
- 7. اضغط على (B6) OK لبدء عملية السكب (الشكل 23). يقوم الجهاز أوتوماتيكياً بسكب القهوة والحليب بالتسلسل.

تنظيف Lattecrema System بعد كل استخدام:

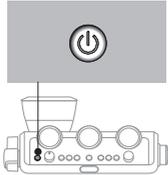
- اترك حاوية الحليب مثبتة في الماكينة (من غير الضروري تفريغها). ضع وعاءً تحت أنبوب سكب الحليب (D4) (الشكل 34).
- 2. قم بلف المقبض (D5) على "Clean" (الشكل 35).



34



35

 ← غير عسر	عسر الماء	 Americano
 ← متوسط		
 ← عسر/عسر جِدًا		
3. احفظ إعدادات الضبط الجديدة بالضغط على ON/Standby (B1)		
		

8. تنظيف الجهاز

انتبه!

لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول.

لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسيبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

عند عدم استعمال الماكينة لمدة تزيد عن أسبوع يُصح، قبل استخدام الماكينة من جديد، بعمل دورة شطف.

خطر!

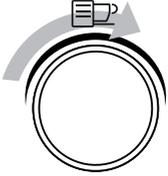
أثناء التنظيف، لا تعمر الماكينة أبدًا في الماء: إنها جهاز كهربائي. قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ أولاً الماكينة، افصل القابس من مصدر التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة حتى تبرد.

					
×	×	✓	✓	×	
✓	✓	×	×	✓	
✓	✓	×	×	×	
✓	✓	×	×	×	

وصفة إعداد القهوة	الكمية الافتراضية المصنوعة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
 X2	200 مل	• الإسبريسو: من 50 إلى 120 مل الماء: من 50 إلى 240 مل

7. قائمة إعدادات الضبط

• ادخل في القائمة:

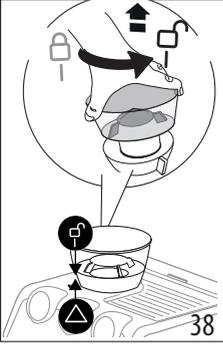
 x2	اضغط في نفس الوقت لمدة 5 ثوان
2. اختر إعدادات الضبط المراد برمجتها:	
	
المشروب	إعدادات الضبط المقابلة
 Espresso	وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة
 Coffee	الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل
 Cappuccino	تنبيه صوتي
 Latte	ضبط إضافي للطنحن
 Flat White	قيم المصنع
استمر في الضغط على الزر OK لمدة 5 ثوان حتى يصبح المؤشر الضوئي موقدًا بإضاءة ثابتة	
←	

انتبه جيدًا:

يمكن بدء عملية التنظيف هذه في أية لحظة بالضغط على الزر (B5) لبضع ثوان. لإلغاء هذه العملية اضغط على الزر لمدة 10 ثوان.

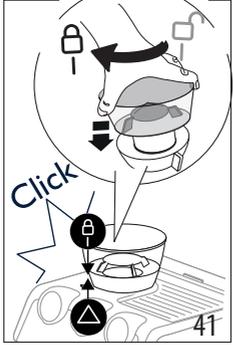
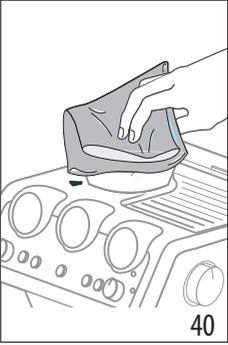
8.2 قم بتنظيف مكان وضع حاوية حبوب القهوة

- تحقق من أن حاوية حبوب القهوة (A1) فارغة. قم إن أمكن بإجراء بعض عمليات الطحن والحاوية فارغة لتفريغها.
- قم بفك تعشيق الحاوية عبر لفها في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم أخرجها من الماكينة (الشكل 38)



3. اشطف بقايا القهوة (الشكل 39).

- استخدم قطعة قماش رطبة لتنظيف مكان حاوية حبوب القهوة ثم قم بالتنجيف (الشكل 40):



- أعد وضع الحاوية في مطحنة القهوة. تصبح الحاوية موضوعة بالشكل الصحيح في مكانها عندما يكون السهم ▲ مضبوط المحاذاة مع الزمر 🔒 وعند سماع صوت "نقرة" (الشكل 41).

8.3 تنظيف رحي المطحنة

عند تنظيف حاوية حبوب القهوة (A1)، قم أيضًا بتنظيف مكان الحاوية ورحي المطحنة العلوي باستخدام قطعة قماش رطبة. توجه إلى أحد مراكز الدعم الفني المعتمدة لإزالة واستبدال رحي الطحن.

يمكن إزالة رحي الطحن عند توقف مطحنة القهوة عن العمل جراء وجود جسم غريب. وفي حالة حدوث ذلك قم بإزالة حاوية حبوب القهوة وقرم بما يلي:

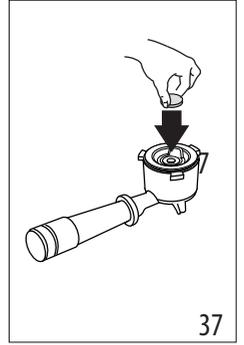
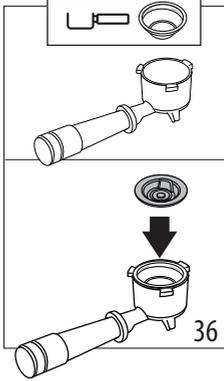
- قم تعشيقًا بثبتي كأس حامل المرشح (C1) ثم قم بإجراء عملية طحن "على الفارغ" لتحرير أنبوب القهوة.

×	✓	✓	×	×	
✓	✓	×	×	×	
✓	✓	×	✓	✓	

8.1 تنظيف موزع سكب القهوة

عندما يوحد المؤشر الضوئي (B5) (باللون البرتقالي) (B5)، فإنه يصبح من الضروري البدء في تنظيف دائرة إعداد القهوة. لإجراء عملية النظافة قم بشراء أقراص تنظيف ماكينات إعداد القهوة. لمزيد من المعلومات حول ذلك، قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.Delonghi.com.

- أدخل المرشح 1 فنجان (C2) في حامل المرشح (C1) (الشكل 36).
- ادخل حلقق التنظيف (C9) في المرشح (الشكل 36) ثم اضغط عليه بالكامل.



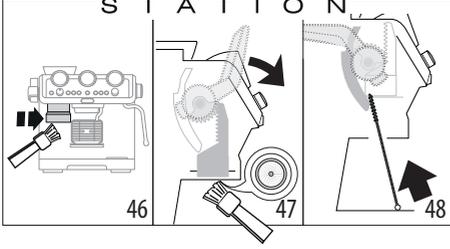
3. ضع قرص التنظيف على الملحق التشغيلي (الشكل 37).

- قم بتوصيل حامل المرشح بموزع سكب القهوة (A7).
- أعد ملء خزان الماء (A15). تحقق من أن حوض تجميع القطرات (A11) فارغ.

استمر في الضغط على الزر (B5) حتى يبدأ المؤشر الضوئي الخاص بذلك في الوميض (باللون البرتقالي). بعد بضعة دقائق، تتوقف عملية التنظيف بشكل تلقائي.

قم بإزالة حامل المرشح وملحق التنظيف. اغسل حامل المرشح والمرشح تحت تيار ماء جار. أعد إدخال حامل المرشح ثم ابدأ في عملية الشطف بالضغط على الزر (B5): يُصبح موضع حاوية تحت حامل المرشح. قم بإزالة وتفريغ حوض تجميع القطرات.

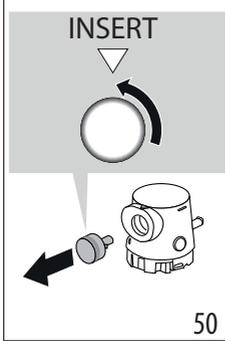
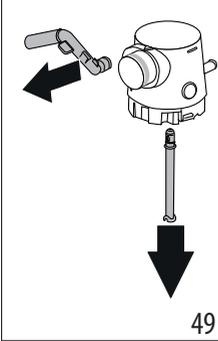
Smart TAMPING STATION



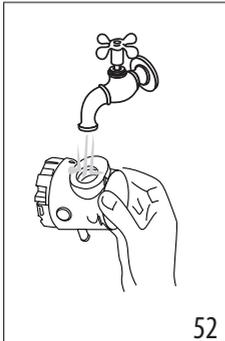
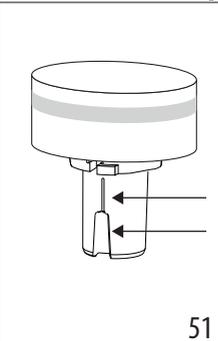
8.6 تنظيف LatteCrema System

اغسل جميع المكونات والوعاء في غسالة الأطباق، لكن بواسطة وضعها في السلة العلوية لغسالة الأطباق. إذا لم تتوفر غسالة الأطباق، فقم بالغسيل اليدوي على النحو المشار إليه في الملاحظة الواردة في نهاية الفقرة.

1. اضغط على الزر (D3) و ارفع غطاء حاوية الحليب (D1)؛
2. أخرج موزع سكب الحليب (C3) وأنبوب الشفط (D7) (الشكل 49)؛



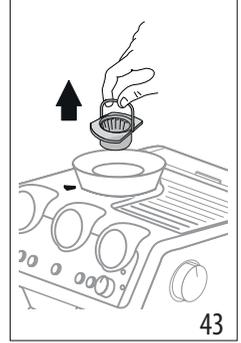
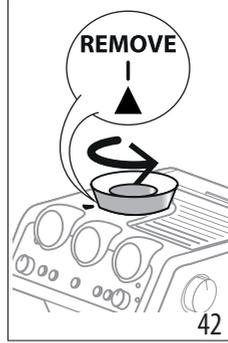
3. قم بلف المقبض في وضع "Insert" (إدخال) ثم اسحبه (الشكل 50)؛
4. انتبه واحرص جيدًا على عدم بقاء أية رواشب أو بقايا للحليب على الثقب وعلى المجرى الواقع تحت المقبض (شكل 51)؛ وعند وجود بقايا أو رواشب استخدم عود تحليل الأسنان في تنظيف هذا المجرى؛



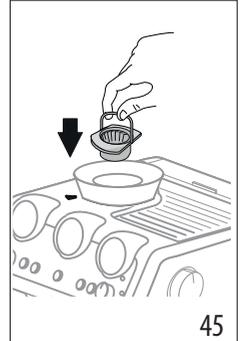
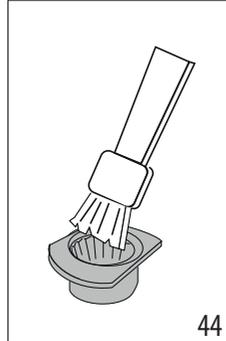
5. اشطف الجزء الداخلي من مكان مقبض ضبط الرغوة بالماء الجاري (شكل 52)؛

2. أطفئ الجهاز.

3. قم بلف مقبض ضبط الطحن في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية المسار، في وضع "REMOVE" (إزالة) (الشكل 42).



4. أخرج الجزء العلوي من رحي الطحن مع التثبيت باستخدام المقبض المعد خصيصًا لذلك (الشكل 43).
5. نظف المطحنة بفرشاة (الشكل 44)، واشطف بقايا البن بالمكسنة الكهربائية (الشكل 39).



6. أدخل رحي المطحنة في مبيته (الشكل 45)؛
7. أدر مقبض الضبط لاختيار درجة الطحن المرغوبة (الشكل 13)؛ تحقق من أن رحي المطحنة مركبة جيدًا، من خلال سحبها من المقبض؛ إذا لم تتحرك الرحي، فهي مركبة بشكل صحيح؛

8.4 استبدال المطاحن

عند انخفاض كمية القهوة المطحونة توجه إلى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني المعتمدة لاستبدال رحي الطحن: ثم اضبط من جديد مطحنة القهوة عبر الدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (7. قائمة إعدادات الضبط) وتحديد النطاق الأول للضببط "extra" لمطحنة القهوة. قم بعد ذلك بلف مقبض ضبط الكمية (B2) في وضعية الحد الأدنى MIN ثم اضبط الكمية كمره الاستخدام الأولى (انظر «الكمية المثالية»).

8.5 تنظيف "Smart tamping station"

1. قم بتنظيف منطقة الربط بفرشاة (الشكل 46).
2. اسحب الذراع (A20) حتى حاجز نهاية مساره ثم قم بتنظيف ضاغط القهوة بفرشاة (الشكل 47) ثم قم بتحرير هذا الذراع.
3. باستخدام منظف الأنابيب (C8)، قم بتنظيف مسار البن (الشكل 48).

6. يجب التأكد من أن أنبوب السحب وأنبوب السكب ليسا مسدودين من آثار الحليب؛
7. أعد تجميع كامل مكونات الغطاء من جديد؛
8. اغسل ثم جفف حاوية الحليب (D8) جيدًا؛
9. أعد تثبيت الغطاء على وعاء الحليب.

ملحوظة هامة: الغسيل اليدوي

يضمن الغسيل في غسالة الأطباق النظافة التامة لجميع مكونات وعاء الحليب: في حالة الغسيل اليدوي، اغسل بعناية جميع مكونات وعاء الحليب بالماء الساخن واغمرها في حوض ماء ساخن واتركها لمدة 30 دقيقة تقريبًا، قبل المتابعة على النحو الموضح في النقطة 4.

9. عسر الماء

يُضاء المؤشر الضوئي (B8) لإزالة الترسبات بعد فترة محددة من التشغيل الذي يعتمد على عسر المياه. يمكن برمجة الماكينة وفقًا للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقفل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية.

1. أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز مع العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء" (C4) TOTAL HARDNESS TEST.
2. اغمر الشريط تمامًا في كوب من الماء لمدة ثانية تقريبًا.
3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثمّ هزّه قليلًا. اضبط إعدادات الجهاز كما هو موضح في الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط».

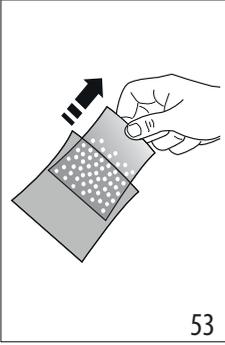
مستوى	الزر	نتيجة اختبار عسر الماء
1 ماء عذب	x2	
2 مياه متوسطة العسر		
3 ماء عسير أو عسير جدًا		

اضبط إعدادات الجهاز كما هو موضح في الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط».

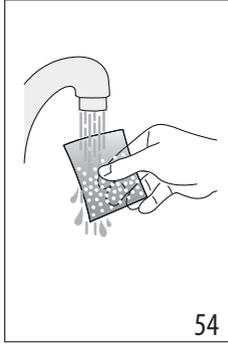
10. كيفية استخدام SOFTBALLS

(C11) Softballs هو نظام مبتكر يطيل من العمر التشغيلي للماكينة دون أن يؤثر سلبيًا على كمية المياه مما يضمن عملية سكب القهوة كريمية ومشفعة بالنكهة. لتحسين الكفاءة التشغيلية اترك Softballs في الماء طوال الليلة السابقة للاستخدام.

1. أخرج علبة Softballs من التغليف (الشكل 53).

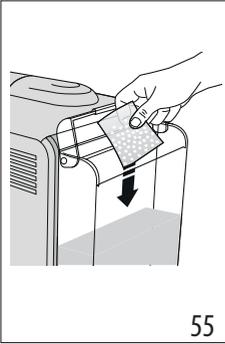


53



54

2. اشطفْ علبة Softballs بماء جارٍ (الشكل 54).
3. اغمس الكيس في خزان الماء (A15) (الشكل 55).



55



56

4. استبدل كيس Softballs كل 3 أشهر (الشكل 56).

11. التخلص من الترسبات

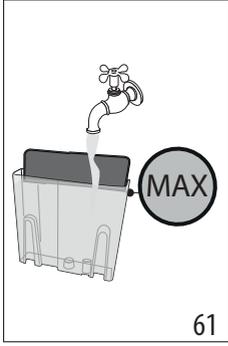
انتبه!

قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الجيرية (C5)، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبة هذا المزيل نفسه. من المستحسن استخدام فقط وحصريًا مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الجيرية آخر غير مناسب، فضلًا عن عدم إزالة الترسبات الجيرية بشكل منتظم، يؤدي كل هذا إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع.

يمكن أن يسبب مزيل الترسبات تلف الأسطح الحساسة. في حالة انسكاب المنتج عن طريق الخطأ، فحفظه على الفور.

من أجل تنفيذ غزالة الترسبات الكلسية	
مزيل الترسبات الجيرية	مزيل الترسبات الكلسية ديلونجي
الحاويات	سعة 2 سعة 1 لتر لكل حاوية
الزمن	~40 دقيقة

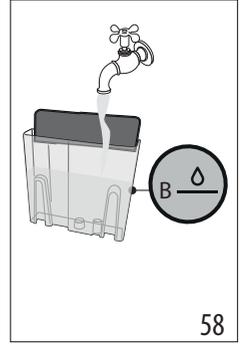
1. (حال توافره، انزع مرشح تنقية الماء و SOFTBALLS). اسكب في خزان الماء (A15) مزيل الترسبات الجيرية حتى المستوى A (ما يقابل علبة سعة 100 مل) المطبوع على الجانب الداخلي من الخزان (الشكل 57).



61



57



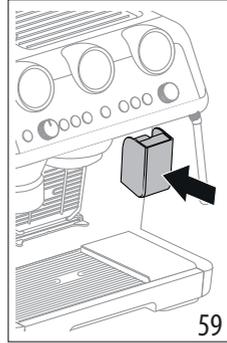
58

- 10. استمر في الضغط على الزر [B] حتى يبدأ المؤشر الضوئي الخاص بذلك في الوميض: تبدأ عملية الشطف.
- 11. بعد اكتمال عملية الشطف، ستوقف عملية السكب وسيصبح الجهاز جاهزًا للاستخدام.
- 12. قمر بتفريغ وعاء تجميع ماء الشطف.
- 13. استخرج وفرغ صينية تجميع القطرات، ثم أعد تركيبها.
- 14. استخرج وأملأ الخزان بالماء البارد، ثم أعد إدراجه.
- 15. الآن أصبحت الماكينة جاهزة للاستعمال.

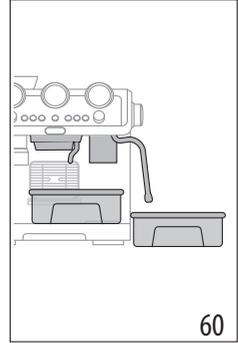
انتبه جيدًا:

- 1. عند الرغبة في تقديم دورة إزالة الترسبات الجيرية عن موعدها، استمر في الضغط على الزر [B] لمدة 3 ثوانٍ.
- 2. في حالة بدء عملية إزالة الترسبات الجيرية عن طريق الخطأ، اضغط على الزر [B] لمدة 10 ثوانٍ؛ لا يمكن إيقاف عملية الشطف.

- 2. اصف الماء حتى الوصول إلى المستوى B (الشكل 58). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه على الماكينة.
- 3. أدخل الملحق التشغيلي (C6) في موصل (A6) (LatteCrema System) (الشكل 59).



59



60

- 4. تحقق من أن حامل المرشح (C1) ليس مثبت تعشيقًا وضع وعاء تحت موزعات سكب القهوة والماء الساخن (A7) وتحت موزع سكب البخار (A5) (الشكل 60).
- 5. استمر في الضغط على الزر [B] حتى يبدأ المؤشر الضوئي الخاص بذلك في الوميض.
- 6. سيبدأ برنامج إزالة الترسبات الجيرية وسيخرج سائل مزيل الترسبات الجيرية من موزعات السكب. يقوم برنامج إزالة الترسبات الكلسية تلقائيًا بسلسلة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الكلسية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تمامًا.
- 7. تتوقف عملية السكب ويصبح المؤشر الضوئي [B] أبيض اللون. يصبح بالتالي من الضروري إجراء دورة شطف:
- 8. قمر بتفريغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل إزالة الترسبات وضعه تحت الموزعات.
- 9. أزل خزان الماء، وفرّغه من البقايا المحتملة من سائل إزالة الترسبات الكلسية، واشطفه بالماء الجاري، وأعد ملئه بماء بارد حتى مستوى MAX (الشكل 61). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.

المؤشرات	معنى المؤشرات	العملية
تومض جميع المؤشرات قليلاً	تشغيل الجهاز	فحص ذاتي
 ثابتة الإضاءة	إنها أول مرة لتشغيل الماكينة ويلزم الشروع في ملء دائرة الماء	اتبع التعليمات الواردة في الفقرة. «3. استعمال الجهاز لأول مرة»
 ثابتة الإضاءة	وظيفة توفير الطاقة نشطة	ارجع إلى الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط» عند الرغبة في إيقاف تفعيل هذه الخاصية
 ثابتة الإضاءة	وعاء حبوب القهوة (A1) فارغ	قم بملء وعاء الحبوب
 وامضة	هناك رغبة في مواصلة عملية الطحن ولكن حاوية حبوب القهوة (A1) فارغة	قم بملء وعاء الحبوب
 on (تعمل)	الماء الموجود في الخزان (A15) غير كافي أو خزان الماء غير مدخل بالشكل الجيد	أعد ملء الخزان أو اسحب الخزان وأدخله بشكل صحيح
 وامضة	هناك رغبة في مواصلة إعداد مشروب ولكن خزان الماء (A15) فارغ	املاً الخزان بالماء
 ثابتة الإضاءة	الإنذار العام	توجه إلى مركز الدعم الفني
 ثابتة الإضاءة	حاوية حبوب القهوة غير مدخلة	أدخل حاوية حبوب القهوة (A1) بالشكل الصحيح أو تحقق من أنها مدخلة بالشكل الصحيح
 وامضة	المحدد، وفقاً لحاوية حبوب القهوة (A1)، ليس في الوضعية الصحيحة	أعد ضبط المحدد في إحدى وضعيات الطحن (بين 1 و8) مع الحرص والانتباه لما يلي: ضبط الطحن أثناء عمل مطحنة القهوة ضبط مستوى واحد في المرة الواحدة ثم إجراء 5 مرات طحن على الأقل بين كل عملية ضبط وأخرى
 كامل: تدخل جهاز الأمان والسلامة	حاوية حبوب القهوة (A1) غير مدخلة بشكل كامل: تدخل جهاز الأمان والسلامة	تحقق من أن حاوية حبوب القهوة مدخلة بالشكل الصحيح
 ثابتة الإضاءة	يجب ضبط LatteCrema System بعد كل استعمال	بعد الانتهاء من إعداد مشروبات الحليب ابدأ عملية التنظيف الأوتوماتيكي عبر لف المقبض (D5) على Clean
 ثابتة الإضاءة	أصبح الجهاز جاهزاً لسكب البخار.	وصل الجهاز إلى درجة الحرارة المحددة لسكب البخار. لبدء عملية السكب قم بلف مقبض البخار (A4)
 وامضة	الجهاز مشغل ووظيفة توفير الطاقة نشطة: مقبض البخار في وضع (A4) إخراج البخار	يومض المؤشر ليشير إلى أن الجهاز يستعد لإخراج البخار: يبدأ الإخراج بمجرد وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة
 وامضة	أصبح الجهاز جاهزاً لسكب البخار	الجهاز يكون قد وصل إلى درجة حرارة إعداد البخار عندما يوحد المؤشر الضوئي بإضاءة ثابتة
	الجهاز يقوم بسكب البخار	
 ثابتة الإضاءة (باللون البرتقالي)	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في الفصل «11. التخلص من الترسبات»
 تومض (باللون البرتقالي)	ينفذ الجهاز عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم باستكمال العملية كما هو موضح في الفقرة. «11. التخلص من الترسبات»

المؤشرات	معنى المؤشرات	العملية
 ثابتة الإضاءة (باللون الأبيض)	يصبح من الضروري إجراء عملية الشطف	
 تومض (باللون الأبيض)	ينفذ الجهاز عملية الشطف حالياً	
 ثابتة الإضاءة (باللون البرتقالي)	يجب بالضرورة إجراء عملية تنظيف لموزع سكب القهوة	انظر الفقرة «8.1 تنظيف موزع سكب القهوة»
 تومض (باللون البرتقالي)	الجهاز يقوم الآن بتنظيف موزع سكب القهوة	
 تومض (باللون الأبيض)	يقوم الجهاز بعملية شطف حالياً	
 وامضة	في حالة وجود مرشح منقى تحلية المياه يمكن أن تدخل فقاعة هواء في دائرة التشغيل الأمر الذي يمنع عملية السكب	اضغط الزر (B7) بمحاذاة مؤشر  : تبدأ عملية سكب القهوة ثم تتوقف تلقائياً.
	عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة ستدفق من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق.	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)» و «4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)»
	مرشح القهوة (C2) أو (C3) مسدود	اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ أو قمر بإجراء عملية شطف باستخدام زر الشطف (B5).
	تم تركيب الخزان (A15) بشكل خاطئ والصمامات الخاصة به غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمامات الخاصة به
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قمر بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. «11. التخلص من الترسبات»

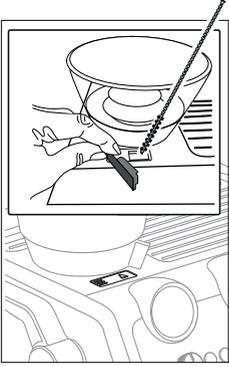
13. إذا حدث وتعرض شيء ما للعطل

المشكلة	السبب	الحل
هناك ماء في حوض تجميع القطرات (A11)	إنه جزء من التشغيل الطبيعي للدوائر الداخلية في الماكينة	قمر بتفريغ وتنظيف حوض تجميع القطرات (A11)
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان (A15)	املاً خزان الماء
	المؤشر  (B7) مضاء للإشارة إلى أن دائرة القهوة أو دائرة البخار فارغة.	اضغط على المفتاح المطابق للضوء  لملء الدائرة.
	المرشح (C2) أو (C3) مسدود	اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ أو قمر بإجراء عملية شطف باستخدام الزر الخاص بذلك (B5)
	تم تركيب الخزان (A15) بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قمر بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. «11. التخلص من الترسبات»
	الطحن المفرطة النعومة	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)» و «4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)»



المشكلة	السبب	الحل
حامل المرشح غير مثبت جيداً في الجهاز	لم يتم الضغط على القهوة المطحونة أو كمية القهوة مفرطة	كرر عملية الطحن بإعدادات ضبط مختلفة. قلل كمية القهوة: تحقق من أن المرشح (C2) أو (C3) (1 أو 2 فنجان) مناسب من حيث الكمية المراد طحنها (الزر (B3) 2x مختار أمر لا)
القهوة الإسبرشُو تتقطر من على جوانب حامل المرشح (C1) بدلاً من الثقوب	حامل المرشح مركب بشكل خاطئ	ثبّت حامل المرشح بالشكل الصحيح ثم لفّه بقوّة حتّى النهاية
	حشوة إحكام غلق موزع سكب القهوة (A7) فقدت مرونتها أو متسخة	استبدل حشوة إحكام غلق موزع سكب القهوة لدى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني
	المرشح (C2) أو (C3) مسدود	اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ أو قم بإجراء عملية شطف باستخدام الزر المخصص لذلك (B5)
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدقق بشكل سريع من الصنبور)	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)» و «4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)»
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدقق بشكل بطئ من الصنبور)	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)» و «4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)»
لا تتكوّن رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو عبر LatteCrema System	الحليب ليس بارداً بالشكل الكافي	استعمل دائماً حليماً بدرجة حرارة التلّاجة
	المقبض (D5) ليس موجوداً في الوضعية الصحيحة	افحص ولف المقبض في الوضعية الصحيحة ( الحد الأقصى للرغوة؛  الحد المتوسط للرغوة؛  الحد الأدنى للرغوة)
	LatteCrema System متسخ	ابدأ في عملية التنظيف كما هو موضح في الفقرة «8.6 تنظيف LatteCrema System»
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. «11. التخلص من الترسبات»
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة	أثناء دورتي الشطف، لا يكون خزان الماء ممتلئاً بالماء حتى المستوى الأقصى MAX	كرر عملية الشطف (انظر الفصل «11. التخلص من الترسبات»)
الجهاز لا يطحن القهوة	هناك جسم غريب داخل مطحنة القهوة	ابدأ في عملية الطحن كما هو مُحدّد في الفقرة. «8.3 تنظيف رجي المطحنة»، مع التحقق من إزالة جميع الحبوب من وعاء الحبوب (A2) قبل استخراجها. قبل إعادة إدخال رجي الطحن قم بشطف اية بقايا بعناية من مكان الرجي
	حاوية حبوب القهوة (A1) غير موجودة في الوضعية الصحيحة	تصح الحاوية موضوعة بالشكل الصحيح في مكانها عندما يكون السهم ▲ مضبوط المحاذاة مع الرمز  وعند سماع صوت "نقرة"



المشكلة	السبب	الحل
إن كنت ترغب في تغيير جودة القهوة	يلزم إزالة جميع حبوب البن الموجودة في الماكينة	<ul style="list-style-type: none"> • أفرغ حاوية حبوب القهوة (A1) عن طريق الطحن الفارغ أو ربما شطف الحبوب المتبقية) • ثبت كأس حامل المرشح (C1) ونفذ عملية طحن "على الفارغ" من أجل تحرير مسار القهوة: ثم ثبت حامل المرشح في مخرج مطحنة القهوة (A18) بمحاذاة الكتابة INSERT (إدخال) ولف الكأس تجاه اليمين (الشكل 22). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائيًا. كرر العملية حتى يصبح المرشح فارغًا. أدخل في الحاوية (A1) نوعية حبوب القهوة الجديدة • غذا لم يتم الوصول إلى "الكمية المثالية" عند الطحن، قم بإجراء الاستخدام الأول للماكينة
بعد عملية الطحن مرشح القهوة (C2) أو (C3) فارغ بعد عملية الطحن، يكون غبار البن غزير في المرشح	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	<p>قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «8.5 تنظيف Smart tamping station». إذا ما استمرت المشكلة ادخل إلى المنزلق عبر فتح المنفذ الصغير (A19) المعد خصيصًا لذلك ثم حرره باستخدام فرشاة التنظيف</p> 
بعد عملية الطحن مسحوق القهوة في المرشح (C2) أو (C3) لا يصل إلى "الكمية المثالية"	يحتاج "خزان الطحن الذي" للتنظيف	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «8.5 تنظيف Smart tamping station»، ثم كرر عملية الطحن
	يلزم ضبط كمية البن المطحون	اضبط الكمية بواسطة مقبض مخصص (B2) مع اتباع الإرشادات الموجودة في الفقرة. «الكمية المثالية». إذا كان المقبض بالفعل في وضعية الحد الأقصى MAX، قم بما هو محدد في القسم «ضبط إضافي للطحن»
	بمضي الوقت تتهاك شفرات المطحنة	اشرع في استبدال رجلي المطحنة كما هو مبين في الفقرة «8.4 استبدال المطاحن»