



الوصل بالتيار الكهربائي

في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهر بائي سوف يشتمل أيضا 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 علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطرة. في حال إستعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهر باثية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الى 1362 BS في حال فقدان غطلساء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهر بائية. إن لون غطاء الصاهر المناخذ الحاليين على قاعدة المأخذ.

B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلى:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

### هام جدا

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

السلك الأخضر والأصفر: تأريض الملك الأزرق: محايد (بارد)

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

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بصرف E أو بشعار التأريض لي أو الأخضر والأصفر .

ينبغي وصل المسلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البتي بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

العلاج	السبب المحتمل	المشكلة
أدر مقبض ضبط الطحن (A5) بمقدار طرقة واحدة نحو الرقم 7 في اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المطحنة (شكل 8). قم بضبط المستوى طرقة بعد الأخرى حتى الحصول على عملية صب القهوة المطلوبة. تظهر النتيجة فقط بعد صب 2 فنجان من القهوة (انظر الفقرة «13.1 ضبط مِطحنة القهوة»).	القهوة المطحونة مُفرطة النعومة.	تخرج القهوة بشكل مُفرط البُطء أو على شكل قطرات.
انتظر حتى يعود الجهاز جاهزاً للاستعمال ثم اختر من جديد المشروب الذي ترغب فيه. إذا استمرت المشكلة، توجّه إلى مركز الصيانة والخدمة المُعتمد.	یکتشف الجهاز الأوساخ الموجودة بداخله: یومض مصباح التنبیه گل (B1)	الجهاز لا يوزع القهوة
نفِّذ الإطفاء بالضغط على الزر ل (A23) (ارجع الفصل «5. إطفاء الجهاز»).	لم تتم عملية الإطفاء بالشكل الصحيح	لا يمكن إخراج الناقع (A8)
ابدأ في العمل كما هو مطلوب من قِبل الماكينة، ولكن مع القيام أولاً بتفريغ حوض تجميع القطرات(A15)، لتجنّب تسرّب وفيضان الماء.	أثناء دورتي الشطف السابقتين، لم يمتلئ الخزان حتى المستوى الأقصى المطلوب MAX.	بعد الانتهاء من عملية إزالة الترسبات الكلسية يطلب الجهاز إجراء عملية شطف ثالثة
يُفضَّل استخدام الحليب المنزوع الدسم تماماً، أو المنزوع الدسم جزئيًا، في درجة حرارة الثلاجة (حوالي 5° مئوية)، إذا لم تحصل على النتيجة المرضية، جرب نوع آخر من الحليب.	الحليب غير بارد بالقدر الكافي أو غير منزوع الدسم جزئيًا	رغوة الحليب بها فقاعات هوائية كبيرة الحجم
إِبدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدَّد في الفقرة «14.1 تنظيف مُعِد الكابَّوتشينو بعد الاستعمال».	معد الكابوتشينو (A22) وفوهة البخار/الماء الساخن (A21) متسخين	الحليب بدون رغوة
اِنتظر بِضع دقائق، ثم أعِد تشغيل خاصية البُخار.	يُوقِف جهاز أمان عملية صب البُخار	يتم إيقاف صب البخار أثناء الاستعمال
قم بتوصيل القابس بمقبس التيار الكهربائي (شكل 1).	قابس التيار غير موصول بالمقبس	الجهاز لا يشتعل
اضغط على قاطع التيار العمومي (الشكل 1).	المفتاح الرئيسي (A6) غير مضغوطٍ عليه	
قم بتنظيف الصنابير كما هو موضح في الفقرة «16.7 تنظيف فتحات صنبور القهوة».	فوهات صنبور القهوة (A19) مسدودة	لا تخرج القهوة من إحدى فوهات صنبور الصب ولا من كليهما

العلاج	السبب المحتمل	المؤشرات التي يتمر عرضها على الشاشة
نظّف الماكينة بعناية وحسب ما هو مبين في الفصل «16. النظافة». راجع مركز الصيانة إذا استمرت الرسالة	الجزء الداخلي من الماكينة متسخ للغاية	
بالظهور حتى بعد تنظيف الماكينة.		ثابتة الإضاءة
ادخل الناقع كما هو محدد في الفقرة «16.9 تنظيف الناقع» .	لمر يتمر إعادة إدخال الناقع بعد النظافة (A8)	
		وامض
أدر مقبض البخار/الماء الساخن.	يشير إلى ضرورة تدوير مقبض البخار/الماء الساخن (A22)	•
		وامض
من الضروري تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية بأسرع وقتٍ ممكن (انظر الفصل «17. إزالة الترسبات الجيرية»).	يشير إلى أنه من الضروري إزالة الترسبات الجيرية  }من الماكينة	
		وامض
		ESC +

# 22. حل المشاكل

نسرد فيما يلي بعض الأعطال المُحتملة.

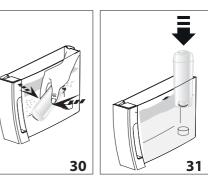
إذا لمر يتمر حل المشكلة حسب الطريقة المبيّنة هنا، فإنه يجب عندها الاتصال بمركز خدمة الدعمر الفني.

إدا مريسر حل العسمة حسب الطريقة القبيلة لقلة	35.0	
المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
القهوة غير ساخنة.	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً.	أعِد تسخين الفناجين عبر شطفها بماء ساخن (ملاحظة هامة: يمكن استخدام خاصية الماء الساخن).
	الدوائر الداخلية برُدت لأنه مرت 2 / 3 دقائق عن وقت عمل آخر فنجان من القهوة.	قبل عمل القهوة قم بتسخين الدوائر الداخلية بعملية شطف، بالضغط على الأيقونة (B15).
	درجة حرارة القهوة المضبوطة عليها الماكينة مُنخفضة.	اضبط من القائمة درجة حرارة أعلى (انظر الفصل «7. ضبط درجة الحرارة»). لاحظ جيدًا! التغير في درجة الحرارة يكون أكثر فعالية في المشروبات الطويلة كثيرة الماء.
القهوة ليست غنية أو أنها تحتوي على قليل من الكريمة.	القهوة المطحونة مُفرطة الخشونة.	أدر مقبض ضبط الطحن (A5) بمقدار طرقة واحدة نحو الرقم 1 بعكس اتجاه عقارب الساعة وذلك أثناء تشغيل المطحنة (شكل 8). قم بضبط المستوى طرقة بعد الأخرى حتى الحصول على عملية صب القهوة المطلوبة، تظهر النتيجة فقط بعد صب 2 فنجان من القهوة (انظر الفقرة «13.1 ضبط مطحنة القهوة»).
	القهوة غير مناسبة.	استعمل البن المخصص لماكينات إعداد القهوة الاسبرسو.
		<b>←</b>

العلاج	السبب المحتمل	المؤشرات التي يتمر عرضها على الشاشة
كرر عملية صب القهوة وأدر مقبض ضبط الطحن (A5) (شكل كرر عملية صب القهوة وأدر مقبض ضبط الطحن (A5) بمقدار طرقة واحدة نحو الرقم 7 وفي اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المطحنة، إذا ما استمرت عملية الصب بطيئة حتى بعد القيام بصب فنجانين من القهوة على الأقل، فإنه يجب تكوار عملية التصحيح بالعمل على مقبض الضبط لطقة ضبط واحدة (انظر الفقرة «1.51 ضبط مطحنة القهوة»). إذا استمرت المشكلة، تأكد من أنه قد تم إدخال خزان الماء (A17) حتى نهايته، أدر مقبض صب الماء الساخن/البخار (A22)إلى الوضع، ا وضبّ قليلًا من الماء حتى يصير التدفّق مُنتظمًا.	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقاً	اا هـ هـ الله الله الله الله الله الله ا
قم بصب قليل من الماء عن طريق تدوير مقبض البخار (A22) إلى الوضع ا حتى تنتظم عملية التوزيع.	إن كان مرشح تيسير الماء موجوداً (C4) فمن المحتمل أنه قد تم إطلاق فقاعة هوائية داخل الدورة مما أدى إلى إيقاف الصب	وامضة
كرر عملية صب القهوة باستعمال قهوة مُسبقة الطحن أقل أو من نوعية مُختلفة، إذا استمرت المشكلة، تأكد من أنه قد تم إدخال خزان الماء (A17) إلى نهايته ، أدر مقبض صب البخار/الماء الساخن (A22) إلى الوضع ا وصُبّ قليلًا من الماء حتى يصير التدفّق مُنتظمًا.	القهوة المطحونة المُستعملة مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقاً	الله الله الله الله الله الله الله الله
قم بصب قليل من الماء عن طريق تدوير مقبض البخار (A22) إلى الوضع ا حتى تنتظم عملية التوزيع.	إن كان مرشح تيسير الماء موجوداً (C4) فمن المحتمل أنه قد تم إطلاق فقاعة هوائية داخل الدورة مما أدى إلى إيقاف الصب	وامض
أدخل في القمع (A4) مكيال (C2) مستو من البن المطحون مسبقاً واضغط على (OK (B15) OK للاستمرار في إكمال العملية.	تم طلب قهوة وفيرة المياه LONG بالقهوة مُسبقة الطحن	وامض OK ﴿ +   الله OK ﴿ + الله كالله كالل
اختر مذاقاً أخف بالضغط على ﴿ ﴿ ﴿ (B8) أو قمر بتخفيض كمية البن المطحون مسبقاً.	تم استعمال كمية مُفرطة من القهوة	الله هـ هـ الله الله الله الله الله الله
أدر مقبض صب البخار/الماء الساخن (A22) إلى الوضع احتى يتوقف الصب بعد ذلك أعد المقبض إلى الوضع 0. عند تدخُّل الإنذار التشغيلي أثناء عملية سكب الماء الساخن أو البخار، أعد وضع المقبض في الوضعة 0. أدر مقبض صب البخار/الماء الساخن إلى الوضع 1 حتى يتوقف الصب بعد ذلك أعد المقبض إلى الوضع 0، إذا استمرت المشكلة تأكد من أنه قد تم إدخال خزان الماء (A17) حتى نهايته.	الدورة المائية فارغة	وامِض. + وامِض. وامض

# 21. معنى لمبات التنبيه

		21. معنى لمبات التنبية
العلاج	السبب المحتمل	المؤشرات التي يتمر عرضها على الشاشة
املاً خرَّان الماء و/ أو ركبه بشكل صحيح بالضغط عليه للنهاية حتى سماع صوت إغلاق القفل.	الماء في الخزان (A17) غير كافٍ	
		وامض
أدخِل خزان الماء بالشكل الصحيح بدفعه ليستقر في نهاية مكان تركيبه حتى سماع نقرة التركيب،	لم يتم إدخال الخزان (A17) أو لمر يتم إدخاله بالشكل الصحيح	الله الله الله الله الله الله الله الله
أفرغ وعاء رواسب القهوة وحوض تجميع القطرات (A15) ونفذ النظافة، ثمر أعد إدخالهما (شكل 16). هامر: عند إزالة وعاء تجميع القطرات يجب دائمًا إفراغ وعاء رواسب القهوة	وعاء رواسب (A11) القهوة ممتلئ	
حتى ولو لمريكن مُمتلئاً. إذا لمريتم القيام بهذه العملية، فمن المحتمل أن يمتلئ حوض بقايا ورواسب القهوة بقدر أكثر من المُحدد له أثناء إعداد الفناجين اللاحقة، مما يؤدي بحد ذاته إلى انسداد الماكينة.		وامض
اخرج حوض تجميع القطرات (A15) وأدخل وعاء رواسب القهوة.	بعد التنظيف لم يتم إدخال وعاء الرواسب (A11)	
		ثابتة الإضاءة
املاً وعاء حبوب البن (A3) (شكل 9).	انتهت حبوب القهوة	
أفرغ القُمع بمساعدة فرشاة على النحو الموصوف في الفقرة «6.8 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون».	قمع البن المطحون مسبقاً (A4) مسدود	ثابتة الإضاءة الإساس الأساس الأساس الأساس
ادخل القهوة مُسبقة الطحن في القُمع (شكل 12) أو ألغِ اختيار خاصية القهوة مُسبقة الصحن.	تمر اختيار وظيفة "pre-ground coffee"، ولكن لمر يتمر سكب البن المطحون مسبقاً داخل القُمع (A4)	الله الإضاءة
فرّغ القُمع باستخدام فرشاة كما هو محدّد في الفقرة «16.8 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون».	قمع البن المطحون مسبقاً (A4) مسدود	وامض
يجب القيام في أقرب وقت ممكن بتشغيل برنامج إزالة الترسبات الجيرية المبين في فصل «17. إزالة الترسبات الجيرية».	تذكَّر أنه من الضروري إزالة الترسبات الجيرية اعن الماكينة	اا ۵ ۵ ا
<b>←</b>		





- أدخل المرشح في المقر المخصص له (A18) واضغط عليه حتى النهاية (شكل 31)؛
- أعد غلق الخزان بالغطاء (A16) (الشكل 32)، ثمر أعد إدخال الخزان في الماكينة؛



- ضع تحت معد الكابّوتشينو/صنبور الماء الساخن (A20) وعاءً (السعة: بحد أدنى 500 مل).
- قمر بتوزيع الماء الساخن بواسطة تدوير مقبض البخار/الماء الساخن (A22) في الوضع ا.
- 10. قمر بصب 500 مل من الماء على الأقل، ثمر أدر مقبض البخار/الماء الساخن ﴿ إِلَى الوضع 0. الآن تمَّ تنشيط ۗ المرشح الجديد ويمكن الاستمرار في استعمال الماكينة.

# 19.2 استبدال المرشح

بعد انقضاء شهرى المدة الزمنية المحددة (انظر الجدول الزمني)، أو إذا لمريتمر استعمال الجهاز لمدة 3 أسابيع، يجب بالضرورة البدء في استبدال

- 1. أخرج الخزان (A17) والمرشح المستهلّك (C4)؛
- أزل المرشح الجديد من عبوته واعمل على النحو الموضح من النقطة 2 إلى 10 من الفقرة السابقة.

الَّان أصبح المرشِّح الجديد جاهزاً للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

# 20. سانات فنية

Hz max. 10A 60/V~ 50 240-220 الجهد: 1450 واط الطاقة المستهلكة: 1،5 مىجا باسكال (15 بار) الضغط:

1.8 لتر السعة القصوى لخزان الماء: 360×440×240 مم الأبعاد طول×عرض×ارتفاع: 1150 ملم طول الكابل: 9.2 كحم الوزن:

300 جرامر السعة القصوى لوعاء حبوب النب:

تحتفظ De'Longhi بالحق في تغيير الخصائص الفنية والجمالية في أي وقت، مع الحفاظ على وظائف المنتجات وجودتها.

# 20.1 نصائح لتوفير الطاقة

- اضبط إيقاف التشغيل التلقائي على 15 دقيقة (انظر الفصل «8. الانطفاء الذاتي»):
  - قم بتنشيط توفير الطاقة (انظر الفصل «9. توفير الطاقة»)؛ عندما تتطلب الماكينة ذلك قم بتنفيذ دورة إزالة الترسبات.

- - 18. عندما ينتهي الماء في الخزان، يومض مصباح التنبيه 🚫 ؛
- - 20. أدر المقبض إلى الوضع 0؛
- 21. أفرغ حوض تجميع القطرات وأعد إدخاله (A15) ووعاء الرواسب (A11).

لقد اكتملت عملية إزالة الترسبات.

### لاحظ حيدًا!

- إذا لم تنته عملية إزالة الترسبات الكلسية على النحو الصحيح (مثلاً نظراً لانقطاع التيار الكهربي) فإنه يُنصح بإعادة دورة الإزالة هذه مرة أخرى؛
- من الطبيعي، بعد القيام بهذه العملية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا (A11)؛
- الجهاز عملية إزالة ترسبات كلسية ثالثة في حالة عدم ملء خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى MAX: وذلك لضمان عدم وجود بقايا لمحلول إزالة الترسبات الجيرية في الدوائر الداخلية للجهاز.

# 18. برمجة عسر الماء

الماكينة مُعدة سلفًا في المصنع على 4 مستويات حسب درجة صلابة الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدّم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقلًل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسُّبات الجيرية.

# 18.1 قياس درجة صلابة الماء

- . أُخرج شريط الاختبار (C1) المرفق مع الماكينة من عبوته "TOTAL HARDNESS TEST" والمرفق بها التعليمات باللغة الإنجليزية؛
  - . إغمس الشريط بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً؛
- أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثمَّ هزَّه قليلاً. بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر 1 أو 2 أو 3 أو 4 مربّعات صغيرة حمراء اللون، وفقاً لمستوى عسر الماء وكل مربّع صغير يُعادل 1 مستوى عسر؛

البرمجة المُقابلة	عسر الماء	شريط الاختبار
00000	منخفضة Low	
00000	متوسط	
00000	مرتفع	
00000	الحد الأقصى	

# 18.2 ضبط مستوى عسر الماء

- عندما تكون الماكينة مُطفأة (في وضعية الاستعداد "stand-by") ولكن عندما يكون قاطع التيار العمومي مضغوطٌ عليه (شكل 1)؛
- - اضغط على الأيقونة (B8) (B8) ؛
  - 4. اختر مستوى عسر الماء بالضغط مجدداً على الأيقونة (١٠٠٠):
- ضغط على الأيقونة (OK (B15) من أجل التأكيد (أو ( الشخط على الأيقونة ( الخروج بدون إجراء التعديل). لمبات التنبيه ستنطفئ.

عند هذه النقطة تصبح الماكينة بهذا الشكل مبرمجة من جديد حسب مستوى عسر الماء.

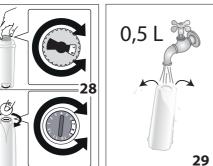
# 19. مرشح تيسير الماء

بعض الموديلات تكون مزودة بمرشح تيسير الماء (C4): إن لم يكن الموديل الخاص بكم مزودٌ به، ننصحكم بشراؤه من مراكز الدعم الفني المعتمدة من دي لونجي (De'Longhi).

لاستخدام هَذا المُرشِّح بالشكل الصحيح، اتبع التعليمات والإرشادات التالية ذكرها.

# 19.1 تركيب المرشّح

 أزل المرشح (C4) من العبوة. ختم تاريخ القرص يختلف وفقاً لنوعية المرشح الموجود (الشكل 28)؛



 قم بلف قرص ختم التاريخ حتى يتم إظهار شهري الاستخدام القادمين.

### لاحظ جيدًا

تكون مدَّة عمل المرشِّح شهرين بشرط أن يتمُّ استعماله بشكل صحيح، ولكن في حالة عدم استعمال الماكينة وترك المرشَّح بها، فعندئذ تكون مدَّة استعماله فقط 3 أسابيع كحد أقصى.

- من أجل تنشيط المرشح، قمر بتمرير ماء الصنبور في ثقب المرشح على
   النحو المشار إليه في شكل 29 حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية
   لمدة تتجاوز الدقيقة؛
  - · أخرج خزان (A17) الماكينة ثمر املأه بالماء؛
- أ. أدخل المرشح في خزان الماء واغمره فيه بشكل تامر لبضع ثواني، ثم
   قم بإمالته قليلاً حتى تتمكن فقاعات الهواء من الخروج (شكل رقم
   30).

إذا رغبت في القيام فوراً بإزالة الترسبات الكلسية، فاضغط على (كل OK واتبع الإرشادات من النقطة 4.

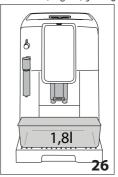
لتأجيل إزالة الترسبات الكلسية إلى وقت آخر اضغط على كا ESC: على الشاشة يومض مصباح التنبيه الله الإللة ويذكرك بأن الجهاز بحاجة إلى إزالة الترسات الكلسة.

إذا كنت ترغب في إزالة الترسبات الكلسية من الماكينة، اعمل على النحو التالى:

- أطفئ الجهاز (Stand-by) بالضغط على الزر (A23)- (شكل 7)
   (انظر الفصل «5. إطفاء الجهاز»)؛
- أفرغ حوض تجميع القطرات (A15)، ووعاء رواسب القهوة (A11)
   وأعد إدخالهما جميعاً في الماكينة؛
- استمر في الضغط على الأيقونة (BB) (BB) حتى إضاءة مصباح التنبيه
   (BS) والأيقونتين (BS) € (BS)
- أفرغ خزان الماء تماماً (A17) مع إزالة مرشح تيسير الماء، إن وجد (C4)؛
- اسكب في خزان الماء محلول إزالة الترسبات الكلسية (C3) حتى المستوى A (المقابل لعبوة 100 مل) (الشكل 24) المطبوع داخل الخزان ثمر أضف لترًا من الماء حتى الوصول إلى المستوى B (الشكل 25)؛ ثمر أعد إدخال خزان الماء إلى الماكينة؛



ضع أسفل معد الكابوتشينو (A20) وصنبور القهوة (A19) وعاءً لا
 تقل سعته عن 1.8 لتراً (الشكل 26)؛



### انتبه! خطر الحروق

من معد الكابتشينو ومن صنبور القهوة يخرج ماء ساخن يحتوي على أحماض. انتبه جيدًا حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.

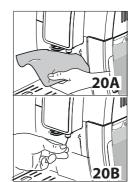
- . بعد بضع دقائق، تومض الأيقونة طبي ESC (B14) للإشارة إلى تدوير مقبض البخار/الماء الساخن (A22) إلى الوضع ا؛
- بمجرد تدوير المقبض إلى الوضع ا، يبدأ برنامج إزالة الترسبات الكلسية
   ويخرج محلول إزالة الترسبات من معد الكابتشينو، وينفذ أوتوماتيكياً
   سلسلة من عمليات الشطف على فترات لإزالة بقايا الكلس من داخل
   الماكنية؛

بعد ما يقرب من 35 دقيقة، يوقف الجهاز عملية إزالة الترسبات الكلسية و يُومِض مؤشر التنبيه الضوئ ( (B)).

10. الماكينة أصبحت الآن جاهزة للقيام بعملية الشطف بماء جديد. أفرغ الوعاء المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الكلسية وأخرج خزان الماء، قم بإفراغه، اشطفه بالماء الجاري، املأه حتى مستوى الحد الأقصى MAX (الشكل 27) بماء جديد وأدخله في الماكينة؛



- أعد وضع الوعاء المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الكلسية أسفل صنبور القهوة ومعد الكابوتشينو (الشكل 26)؛
- 12. اضغط على الأيقونة ﴿ الله ﴿ ESC ﴿ الله كَا كَاهُ كَا كَاهُ كَا اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللّ تدوير مقبض البخار/الماء الساخن ﴿ إِلَى الوضع ٥٠؛
- 13. أدر مِقبض الماء الساخن/البُخار 8 ألا الوضع 0 لبدء عملية الشطف: يخرج الماء الساخن من صنبور القهوة؛
- 14. بعد الوقت المحدد مسبقاً، تومض كلك ESC. أدر المقبض إلى الوضع ا: يستمر الصب من معد الكابوتشينو. عندما ينتهي الماء في الخزان، يضيء مصباح التنبيه كم (B3)؛
- 15. أصبحت الماكينة الآن جاهزة للقيام بعملية الشطف بماء جديد. أفرغ الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف وأخرج خزان الماء، قم يإفراغه، واشطفه بالماء الجاري، املأه حتى مستوى الحد الأقصى MAX بماء جديد، أعد إدخال مرشح تيسير الماء، إذا تمت إزالته مسبقًا، وأدخل الخزان في الماكينة؛
- أعد وضع الحاوية المستعملة في تجميع ماء الشطف وهي فارغة تحت صنبور توزيع الكابوتشينو؛



تحقّق دورياً من أن ثقوب موزّع صب القهوة غير مسدودة. وعند الضرورة، اعمل على إزالة ترسبات القهوة عنها مُستخدماً عود تخليل الأسنان (شكل 20B).

# 16.8 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير

# المطحون

تحقق بشكل دورى (مرة واحدة في الشهر تقريبًا) من عدم انسداد قمع إدخال البن المطحون مسبقًا (A4). وعند الضرورة، اعمل على إزالة ترسّبات القهوة بواسطة فرشاة.

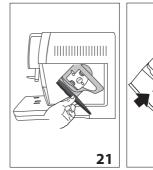
# 16.9 تنظيف الناقع

يجب تنظيف الناقع (A8) على الأقل مرة واحدة في الشهر.

### انتبه!

لا يمكن سحب الناقع أثناء عمل الماكينة.

- 1. يُرجى التحقق من تنفيذ إطفاء الماكينة بشكل صحيح (انظر الفصل «5. إطفاء الجهاز»)؛
  - أخرج خزان الماء (A17)؛
  - .2
  - افتح منفذ الناقع (A7) (شكل 21) الموجود على الجانب الأيمن؛



- اضغط نحو الداخل على زري الفك الملونين وفي نفس الوقت اسحب الناقع في اتجاه الخارج (شكل رقم 22)؛
- اغمر الناقع لمدة 5 دقائق تقريباً في الماء ثمر اشطفه تحت صنبور الماء؛

### انتبه!

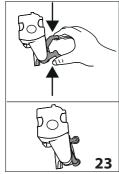
22

يجب شطفه بالماء فقط لا للمنظفات - لا لغسالة الأواني

- نظِّف الناقع دون استخدام أيَّة منظِّفات لأنَّها يمكن أن تتسبب في
- باستخدام فرشاة، نظّف رواسب القهوة، إن وُجدت، من على مبيت الناقِع، والتي يمكن رؤيتها من نافذة الناقِع؛
- بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اعد إدخال الناقع في مكانه عبر تثبيته في الدُّعامة؛ ثمر بعد ذلك اضغط على الكتابة PUSH حتى تسمع نقرة إتمام الاقتران والتعشيق؛

### انتبه جبدًا:

إذا كان هناك صعوبة في إدخال الناقع، فإنه يُصبح من الضروري (قبل إدخاله) تحديد أبعاده جيداً بالضغط على الذراعين الموجودين (الشكل )23.



- بعد إدخال الناقع، تحقق من أن الزرّين الملوّنين غير مضغوطين وقد تمر تحريرهما نحو الخارج؛
  - أغلق منفذ الناقع؛ .9
  - 10. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.

# 17. إزالة الرسبات الجرية

### انتىه!

- قبل الاستعمال، اقرأ جيدًا التعليمات الواردة في بطاقة مزيل الترسبات الجيرية، المثبتة على عبوة المزيل نفسه.
- ننصح باستعمال فقط مُزيل الترسبات الجيرية الخاص بشركة De'Longhi ديلونجي. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الكلسية آخر غير مناسب، فضلا عن عدم إزالة الترسبات الكلسية بشكل منتظم، يؤدي إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع.
- يمكن أن يُتلف مزيل الترسبات الكلسية الأسطح الرقيقة. إن انقلب المنتج بشكل عرضي، جفف فوراً.

من أجل تنفيذ غزالة الترسبات الكلسية		
مزيل الترسبات الكلسية ديلونجي	مزيل الترسبات الكلسية	
السعة الموصى بها: 1.8	الوعاء	
~45 دقيقة	الزمن	

قمر بإزالة الترسبات الكلسية من الماكينة عندما يومض على لوحة التحكم (B) مصباح التنبيه (B5) ولا تبقى مضيئة إلا الأيقونات (B5) .ESC (B14) ( ) 9 OK (B15)



# 16.5 تنظيف الجزء الداخلي من الماكينة خطر التعرض للصدمات الكهربائية!

الماكينة.

قبل البدء في عمليات تنظيف الأجزاء الداخلية من الماكينة، يجب إطفاؤها (انظر الفصل «5. إطفاء الجهاز») وفصل الشبكة الكهربائية عنها. لا تغمر الماكينة مطلقًا في الماء.

إذا لم تقمر بهذه العملية فإن هذا يؤدي، عند إعداد القهوة في المرات اللاحقة، إلى امتلاء حاوية تجميع بقايا البن أكثر من اللازم مما يسبب انسداد

- تأكد دورياً (مرة في الشهر تقريباً) من عدم اتساخ الجزء الداخلي من الماكينة (الذي يمكن الوصول إليه بمجرد إخراج حوض تجميع القطرات) (A15) . وعند الضرورة، اعمل على إزالة ترسبات القهوة بواسطة فرشاة أو قطعة إسفنجية؛
- أشفط جميع الترسبات والبقايا الموجودة باستخدام مكنسة شفط كهربائية (شكل 19).



# 16.6 تنظيف خزان الماء

- دوريًا (تقريبًا مرة واحدة شهريًا) وعند كل مرة يتم فيها استبدال مرشح تيسير الماء (C4) (إن وجد)، قم بتنظيف خزان المياه (A17) باستخدام قطعة قماش رطبة وقليل من منظف رقيق؛
  - 2. قمر بإزالة المرشح (C4) (إن وجد) ثمر أعد شطفه بالماء الجارى؛
- 3. أعد إدخال المرشح (إذا وجد)، واملأ الخزان بالماء العذب وأعد تركيب الخزان؛
- 4. (فقط للموديلات المزودة بمرشح تيسير الماء) صُب 100 مل من الماء.

# 16.7 تنظيف فتحات صنبور القهوة

 نظف دورياً فوهات صنبور القهوة (A19) باستخدام قطعة إسفنج أو قماش (شكل 208)؛

- أفرغ وعاء الرواسب ونظِّفه بعناية (A11) مع الاهتمام بإزالة جميع البقايا التي قد تترسب على القاع.
- افحص حوض تجميع التكثيف (A10) (أحمر اللون)، وأفرغه، إذا كان ممتلنًا.

# 16.4 تنظيف حوض تجميع القطرات وحوض تجميع التكثّفات

### انتبه!

حوض تجميع القطرات (A15) مزود بمؤشِّر عوَّام (A13) (لونه أحمر) لتحديد مستوى الماء الموجود (شكل 18).



قبل أن يبدأ هذا المؤشر في البروز من صينية إسناد الفناجين (A12)، من الصروري تفريغ الحوض وتنظيفه، وإلا قد يتسبب هذا الماء الزائد في إتلاف الماكينة و إتلاف سطح الحامل أو المنطقة المُحيطة به. لفك وإزالة إناء تجمع القطرات:

- أخرج حوض تجميع القطرات ووعاء رواسب القهوة (A11) (الشكل 17).
- . أزل صينية إسناد الفناجين (A12)، شبكة الحوض (A14)، ثمر أفرغ حوض تجميع القطرات ووعاء الرواسب واغسل جميع المكونات؛
- افحص حوض تجميع التكثيف أحمر اللون (A10) وأفرعه، إن كان ممتلتاً؛
- أعد إدخال حوض تجميع القطرات إضافة إلى شبكته في مكانه مع وعاء تجميع رواسب وبقايا القهوة.

### انتبه!

عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه من الإلزامي تفريغ دائماً وعاء رواسب القهوة حتى إذا كان غير مملوء بالكامل.

### 16. النظافة

### 16.1 تنظيف الماكينة

يجب تنظيف أجزاء الماكينة الآتية بشكل دوري:

- الدائرة الداخلية للماكينة؛
- وعاء رواسب البن (A11)؛
- حوض تجميع القطرات (A15) وحوض تجميع التكثيف (A10)؛
  - خزان الماء (A17)؛
  - فوهات صنبور القهوة (A19)؛
- معد الكابوتشينو (A20) («14.1 تنظيف مُعِد الكابّوتشينو بعد الاستعمال»)؛
  - قمع إدخال البن المطحون مسبقاً (A4)؛
- الناقع (A8)، الذي يمكن الوصول إليه بعد فتح نافذة الخدمة (A7)؛
  - لوحة التحكم (B).

### انتبه!

- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول. مع الماكينات الأوتوماتيكية الفائقة De'Longhi ليس من الضروري استخدام إضافات كيميائية من أجل تنظيف الماكينة.
- لا يجوز غسل أي مكون من مكونات الجهاز في غسالة الأطباق باستثناء شكة الحوض (A14).
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسيبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

### 16.2 تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة

بالنسبة لفترات عدم الاستخدام التي تزيد عن 3/4 أيام ننصح بشدة، قبل إعادة استخدامها، بتشغيلها وصب:

- 2/3 عمليات شطف بالضغط على (B15)؛
- الماء الساخن، لبضع ثوان (فصل «15. سكب الماء الساخن»).

### انتبه جيدًا:

من الطبيعي، بعد القيام بعملية التنظيف هذه، وجود بعض المياه في وعاء رواسب القهوة (A11).

# 16.3 تنظيف وعاء رواسب القهوة

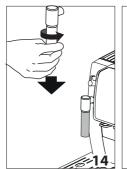
عندما يومض مصباح التنبيه الرواسب (A11) وتنظيفه. وحتى الانتهاء من تنظيف وإزالة بقايا ورواسب القهوة فإن الماكينة لن تتمكن من إعداد القهوة. يشير الجهاز إلى ضرورة تفريغ الوعاء أيضاً حتى إن لمريكن ممتلئاً، إذا ما انقضت مدة 72 ساعة منذ أول عملية تحضير منفذة (حتى يتم حساب مدة 72 بشكل صحيح، لا يجب إطفاء الماكينة مُطلقاً بالقاطع العام) - (A6).

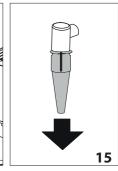
### انتبه! خطر الحروق

في حالة إعداد كابتشينو مرات متنالية، فإن صينية إسناد الفناجين (A12) المصنوعة من المعدن تصبح ساخنةً. لذلك يجب الانتظار حتى يبرد قبل لمسه مع الإمساك فقط بالجزء الأمامى منه.

للقيام بعملية التنظيف (و الماكينة في حالة تشغيل):

· أخرج حوض تجميع القطرات (A15) (شكل 17)، وأفرغه ونظفه.





- اسحب نحو الأسفل الفوهة (A21) (شكل 15).
- تأكد من أن الثقوب المشار إليها بالسهم في شكل 16 غير مسدودة.
   وإذا لزم الأمر قم بتنظيفها باستخدام دبوس.



 أعد تركيب الفوهة ومعد الكابتشينو في الفوهة بالضغط عليه لأعلى و لفه حئ يتمر تثبيته تماماً.

### 15. سكب الماء الساخن

### انتبه! خطر التعرض للحروق.

انتبه جيدًا للماكينة عندما تقوم بتوزع الماء الساخن. يسخن أنبوب مُعد الكابوتشينو (A20) أثناء الصب.

- ضع الحاوية تحت صنبور توزيع الكابوتشينو (A20) (في أقرب مكان ممكن تجنبًا للتعرض لرذاذ الماء الساخن).
  - . أدر مقبش البخار/الماء الساخن ﷺ (A22) إلى الوضع ا.
- . من أجل قطع صب الماء الساخّن يدويًا، أدر مقبض البخار/الماء الساخن ﷺ إلى الوضع 0.

### لاحظ جيدًا!

 في حالة تفعيل خاصية "توفير استهلاك الطاقة"، فإن عملية صب الماء الساخن والبخار قد تستغرق بضع ثوان من الانتظار.

### 13.6 تخصيص النكهة والكمية

تمر ضبط الماكينة مسبقًا في المصنع لصب القهوة بالنكهة والكمية القياسية (انظر الجدول في الفقرة «13.3 إعداد القهوة باستعمال حبوب البن»).

من أجل تخصيص القهوة، اعمل على النحو التالي:

- ضع فنجاناً أو كوباً كبيراً بالقدر الكافي تحت فوهات صنبور القهوة (A19):
   نـ اضغط على (B8) حتى تخصيص النكهة المرغوب بها (انظر
- أ. اضغط واستمر في الضغط على الأيقونة المتعلقة بالقهوة المراد
   تخصيصها: تومض الأيقونة نفسها وتومض جميع مصابيح التنبيه 4
   مرات؛
  - حرّر الأيقونة: تومض الأيقونة وتبدأ الماكينة في صب القهوة؛
- بمجرد وصول القهوة في الفنجان إلى المستوى المرغوب به، أعد الضغط على أيقونة القهوة.

في هذه النقطة، تكون نكهة وكمية القهوة في الفنجان مبرمجتين وفقًا للإعداد الجديد.

# 14. إعداد الكابيتشينو

### خطر الإصابة بالحروق!

أثناء عمليات التحضير هذه يخرج البخار: ولذلك يرجى الانتباه حتى لا تتعرض للحروق بالبخار.

- . لتحضير الكابتشينو، قمر بإعداد القهوة في فنجان كبير.
- أو الأ الإناء، الذي يفضل أن يكون مزوداً بمقبض لتجنب التعرض للسع، بحوالي 100 جرام من الحليب لكل واحد كابتشينو تريد تحضيره. عند اختيار أبعاد ومقاسات الوعاء، فإنه يجب مراعاة أن الحجم سوف يزيد لـ 2 أو 3 أضعاف حجمه الطبيعي.

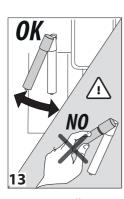
### انتبه جيدًا:

للحصول على رغوة أكثر كثافة و ثراءً، استعمل حليب بالكريمة مع درجة حرارة الثلاجة (أي حوالي 5 درجة مئوية)، لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو فقاعات كبيرة الحجم، قم بتنظيف معد الكابوتشينو بشكل دائم كما تمت الإشارة إليه في فقرة «14.1 تنظيف مُعِد الكابُوتشينو بعد الستعمالية.

- يمكن تدوير معد الكابتشينو (A20) نحو الخارج قليلاً، من أجل التمكن من استخدام أوعبة من أي حجم.
- .. اغمر معد الكابتشينو في وعاء الحليب مع الانتباه إلى عدم غمر الحلقة ذات اللون الأسود أبداً.

### انتبها

. لا تجبر معد الكابوتشينو على التدوير (شكل 13): فقد ينكسر!



- عندما يحقق الجهاز درجة حرارته، ينطفئ مصباح التنبيه لل وتومض الأيقونة للله .
- 7. ثم أدر مقبض البخار/الماء الساخن مرضي (A22) إلى الوضع ١. بعد بضع ثوانٍ، يخرج البخار من مُعد الكابوتشينو والذي يكتسب مظهراً كريمياً مع الحليب ويزيد في الحجمر. للحصول على رغوة أكثر غنى بالكريمة، أدر الوعاء بحركات بطيئة من الأسفل للأعلى.
- بعد الوصول إلى الرغوة المرغوب فيها، أوقف صب البُخار بلف المقبض في الوضعية 0.

### خطر الاصابة بالحروق!

قم بإيقاف البُخار، قبل إخراج حاوية الحليب المرغِّى لتجنب التعرض للحروق التي يمكن أن تسبِّبها رشات الحليب المغلي.

أضف كريمة الحليب إلى القهوة التي سبق إعدادها. الكابتشينو صار الآن جاهزًا: قم بتحلية الطعم على قدر رغبتك، إذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الكاكاو.

### لاحظ حبدًا!

إذا كانت الوظيفة التشغيلية "توفير الطاقة" مفعلة، فإن عملية صب البخار قد تتطلب الانتظار لبضع ثوان.

### 14.1 تنظيف مُعد الكابّوتشينو بعد الاستعمال

قم بتنظيف مُعِد الكابِّوتشينو (A20) في كل مرة يتم فيها استخدامه، من أجل تجنب احتمال ترسب بقايا الحليب أو انسداده.

### خطر الإصابة بالحروق!

أثناء عملية التنظيف، بخرج الماء الساخن من صنبور توزيع الكابتشينو. انتبه جيداً حتىً لا تتعرِّض لملامسة رشًات الماء الساخن.

- من أجل العمل على تدفق القليل من الماء أدر مقبض البخار / الماء الساخن (A22) إلى الوضع ا. ثم اقطع الصب عن طريق نقل المقبض إلى الوضع 0.
- انتظر لبضع دقائق حتى يبرد صنبور توزيع الكابشينو، وأدره في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم قم بفكه نحو الأسفل لإزالته تمامًا (الشكل رقم 14).

- اضغط على 🖵 أو 🖵 : يبدأ تشغيل التحضر وتومض الأيقونة "2X" لمدة بضع ثوان. اضغط على الأيقونة "2X" بينما
- أثناء تحضر الماكينة للقهوة، يمكن إيقاف الصب في أية لحظة بالضغط مجدداً على أيقونة الصب.
- بمجرد انتهاء الصب، إذا كنت ترغب في زيادة كمية القهوة في الفنجان، فإنه يكفى الاستمرار في الضغط على إحدى أيقونات صب القهوة (في غضون 3 ثوان) (B13) - (B10).

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

### انتبه جيدًا:

- أثناء الاستخدام، على لوحة التحكم (B) يمكن أن توقد بعض لمبات التنبيه التي دلالتها موجودة في الفصل «21. معنى لمبات التنبيه».
- للحصول على فنجان قهوة أسخن، انظر الفقرة «13.2 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة».
- إذا كانت القهوة تخرج على شكل قطرات أو كانت قليلة التماسك وبها كريمة قليلة أو كانت مُفرطة البرودة، فإنه يجب عليك قراءة النصائح الواردة في الفصل «22. حل المشاكل».
- من أجل تخصيص المشروبات حسب ذوقكم، راجع فصل «13.6 تخصيص النكهة والكمية».

# 13.4 تغيير مؤقت في نكهة القهوة

من أجل تخصيص نكهة القهوة مؤقتاً، اضغط على (B8) (B8):

خفيفة جداً	
خفيفة	00000
متوسطة	00000
قوية	00000
قوية مركزة	00000
(انظر «13.5 إعداد القهوة باستخدام البن المطحون مُسبقاً»)	المراقع

- لا يتم تخزين تغيير النكهة وفي عملية الصب الأوتوماتيكية التالية يختار الجهاز القيمة الافتراضية.
- إذا لمر يتمر الصب بعد بضع ثوان من عملية التخصيص المؤقت للنكهة، تعود النكهة إلى القيمة الافتراضية.

# 13.5 |عداد القهوة باستخدام الني المطحون مُسبقاً

لا تضع مطلقاً القهوة مسبَقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتَّ تتجنَّب فقدانه داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدِّي بالطبع إلى اتِّساخ الماكينة. في هذه الحالة قد تتلف الماكينة.

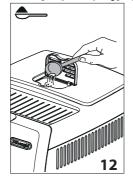




### انتبه جيدًا:

عند استعمال القهوة مسبّقة الطحن، يمكن فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.

- اضغط بشكل متكرر على الأيقونة (B8) التنبيه 📤 (B6).
- تحقق من أنّ القُمع غير مسدود، ثمر بعد ذلك ادخِل مكيال واحد مستوى من القهوة مُسبقة الطحن (شكل 12).



- ضع فنجان تحت فوهات صنبور القهوة (A19) (شكل 10). .3
  - اختر نوعية القهوة التي ترغب فيها:

الكمية	الوصفة
≃ 40 مل	<u></u>
	Espresso (B10)
≃ 120 مل	
	Espresso Lungo (B11)
≃ 180 مل	
	Coffee (B12)
≃ 160 مل	
	Long (B13)

تبدأ عملية التحضير و يبقى مصباح التنبيه الخاص بالأيقونة المُختارة مضاءً في لوحة التحكم (B).

### انتبه! لإعداد القهوة LONG 🖳 :

في منتصف عملية التحضير، يومض مصباح التنبيه 📤: أدخل مكيال ممتلئ آخر من البن المطحون مسبقاً واضغط على (B15) OK (B15). انتبه جبدًا:

إذا كان وضع "توفير الطاقة" نشطاً، فإن عملية صب القهوة الأولى قد تتطلب الانتظار ليضع ثوان.

في حالة خروج القهوة ببطء أكثر من اللازم أو في حالة عدم خروجها من الأصل، أدر المقبض ﴿ فِي اتجاه عقارب الساعة بمقدار طرقة واحدة في پ ، بجاه عقارد گرهه می انجاه رقم 7.

بينما من أجل الحصول على قهوة أكثر كثافة

ولتحسين شكل الكريمة، أدر المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة بمقدار طرقة واحدة تجاه الرقم 1 (ليس لأكثر من طرقة واحدة في المرّة، وإلّا يمكن أن تخرج القهوة بعد ذلك على شكل قطرات).

لا يظهر تأثير هذا التغيير إلا بعد صب 2 من فناجين القهوة المتتاليين. إذا لمر تحصل على النتيجة المرجوّة بعد القيام بعملية الضبط هذه، فإنه من الضروري تكرار التصحيح عن طريق لف المقبض بمقدار طرقة أخرى.

# 13.2 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُنصَح القيام بما يلى:

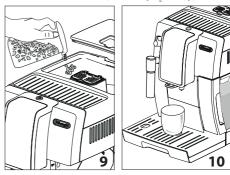
- قم يتنفيذ شطف بالضغط على (B15) OK (B15) ؛
- استخدم ماء ساخن لتسخين الفناجين باستعمال خاصية الماء الساخن (انظر الفصل «15. سكب الماء الساخن»)؛
- قم بزيادة درجة حرارة القهوة (انظر الفصل «6. ضبط درجة صلابة الماء»). لاحظ جيدًا! التغير في درجة الحرارة يكون أكثر فعالية في المشروبات الطويلة كثيرة الماء.

# 13.3 إعداد القهوة باستعمال حبوب الن

### انتىه!

لا تستخدم حبوب قهوة خضراء معالجة بالسكر المذاب أو ملبسة بالسكر، لأنها من الممكن أن تلتصق داخل طاحونة القهوة وتتلفها.

### أدخل حبوب البن في الوعاء الخاص بذلك (A3) (شكل 9)؛



- ضع هذه الحاوية تحت فوَّهات موزِّع صب القهوة (A19):
- 1 فنجان، إذا كنت ترغب في 1 فنجان قهوة (شكل 10)؛
  - 2 فنجان، إذا كنت ترغب في 2 فنجان قهوة.
- اخفِض موزِّع الصب بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان: فهكذا تحصل على كريمة أفضل(شكل 11)؛



### اختر نوعية القموة التي تغب فيما:

. اختر نوعيه القهوه التي ترغب فيها:				
النكهة	الكمية القابلة	الكمية	الوصفة	
الافتراضيّة	للبرمجة			
00000	من ≃20 إلى ≃ 80 مل	≃ 40 مل	Espresso	
			(B10)	
00000	من ≃80 إلى ≃c180	≃ 120 مل	Espresso Lungo (B11)	
00000	من ≃100 إلى ≃cc240	≃ 180 مل	Coffee (B12)	
00000	من ≃115 إلى ≃cc250	≃ 160 مل	LONG (B13)	
" " " " " " " " " " " " " " " " " " "		× 40 مل x 2 فنجان	2x (B9) 	
00000	-	≃ 120 مل x فنجان	2x (B9) Espresso Lungo (B11)	

تبدأ عملية التحضير و يبقى مصباح التنبيه الخاص بالأيقونة المُختارة مضاءً في لوحة التحكم (B).

### انتبه جبدًا:

- من أجل تحضير 2 من فناجين "Espresso" "إسبريسو" أو "Espresso Lungo" "إسبريسو وفيرة الماء" في نفس الوقت:
- اضغط على الأيقونة (B9) "2X": تضىء الأيقونات المتعلقة بالمشروبات التي يمكن اختيارها وتومض الأيقونة "2X". اضغط على 🖵 أو 🖵 : يبدأ تشغيل التحضير.

بدلاً من ذلك، اعمل على النحو التالى:

### . توفر الطاقة

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

- عندما تكون الماكينة مُطفأة (في وضعية الاستعداد "stand-by") ولكن عندما يكون قاطع التيار العمومي مضغوطٌ عليه (شكل 1)؛
- استمر في الضغط على الأيقونة x (B9) حتى إشعال الأيقونات على لوحة التحكم (B).
  - . اضغط على الأيقونة لطا (B13)؛
- 4. قم بتنشيط/إلغاء تنشيط الوظيفة بالضغط مجدداً على الأيقونة



- · الوظيفة غير نشطة · الوظيفة غير نشطة
- اضغط على الأيقونة (والحكم) 30 (B15) من أجل التأكيد (أو حالك ESC)
   من أجل الخروج بدون إجراء التعديل).

هكذا تمت برمجة وظيفة توفر الطاقة.

# لاحظ جيدًا!

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

### 10. تنبيه صوتي

عن طريق هذه الخاصية يُمكن تفعيل أو إيقاف صُفارة التنبيه. استمر في العمل بالطريقة التالبة:

- عندما تكون الماكينة مُطفأة (في وضعية الاستعداد "stand-by") ولكن عندما يكون قاطع التيار العمومى مضغوطٌ عليه (شكل 1)؛
- استمر في الضغط على الأيقونة X (B9) حتى إشعال مصابيح التنبيه على لوحة التحكم (B).
- . اضغط على الأيقونة ×2من أجل تنشيط/إلغاء تنشيط الوظيفة: - ﴿ ﴾ ﴾ ﴿ ﴿ ﴾ ﴾ الوظيفة نشطة
  - ( ( ( ( الوظيفة غير نشطة
- اضغط على الأيقونة (B15) OK (B15) من أجل التأكيد (أو (B15) OK)
   من أجل الخروج بدون إجراء التعديل). لمبات التنبيه ستنطفئ.

تمت هكذا برمجة صفارة التنبيه الصوتي.

# 11. قيم المصنع (إعادة الضبط)

مع هذه الخاصية يتم استعادة جميع إعدادات ضبط المصنع (درجة الحرارة، الإطفاء الذاتي، عُسر الماء، توفير الطاقة، وجميع عمليات البرمجة الخاصة بالكمِّيات ليعود كل ذلك إلى ضبط المصنع).

- عندما تكون الماكينة مُطفأة (في وضعية الاستعداد "stand-by") ولكن عندما يكون قاطع التيار العمومى مضغوطٌ عليه (شكل 1)؛
- استمر في الضغط على الأيقونة x (B9) حتى إشعال مصابيح التنبيه على لوحة التحكم (B).

- . اضغط على الأيقونة (B12): تومض حبوب البن (B7) على لوحة التحكم؛
- من أجل العودة إلى قيم المخط على الأيقونة (B15) OK المحنع (أو الله ESC) من أجل الخروج بدون إجراء التعديل). لمبات التنبيه ستنطفئ.

عادت هكذا إعدادات الضبط وكمِّيات المشروبات إلى قيم ضبط المصنع.

### 12. الشطف

بواسطة هذه الوظيفة من الممكن إخراج الماء الساخن من صنبور القهوة (A19) ، بحيث يتم تنظيف وتسخين الدائرة الداخلية للماكينة.

ضع وعاءً بسعة لا تقل عن 100 مل تحت صنبور القهوة والماء الساخن.

# انتبه! خطر التعرض للحروق.

لا تصرف عينيك مطلقًا عن الماكينة أثناء عملية صب الماء الساخن.

- 1. من أجل تنشيط هذه الوظيفة اضغط على (B15) **OK** (B15) :
- بعد بضع ثوان، يخرج الماء الساخن من صنبور القهوة الذي ينظف ويسخن الدائرة الداخلية للماكينة.
- في حالات عدم استخدام الماكينة لفترات تزيد عن 3-4 أيام يُنصح بشدة، عند إعادة تشغيلها بعد ذلك، بالقيام بإمداد 2/3 مرات شطف قبل استخدامها؛
- من الطبيعي، بعد القيام بهذه العملية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب القهوة (A11).

### 13. تحضير القهوة

### 13.1 ضبط مطحنة القهوة

لا يجب إعداد مطحنة البن، على الأقل منذ البداية، لأنها مُعدة سلفًا في المصنع بالشكل الذي يتيح لك الحصول على عملية تحضير متوازنة للقهوة. ومع ذلك، بعد فناجين القهوة الأولى، إذا تبين لك أنَّ عملية صب القهوة خفيفة التركيز أو قليلة الكريمة أو أنها تعمل ببطء شديد (بالقطرات)، سيكون من الضروري تصحيح درجة طحن البن عن طريق تدوير مقبض درجة الطحن (A5) (شكل 8).



# انتبه جيدًا:

يجب تدوير مقبض الضبط فقط أثناء تشغيل مطحنة البن.

# 4. إشعال الجهاز

### انتبه جيدًا:

قبل تشغيل الجهاز، تحقق من أن المفتاح العام (A6)، الموجود خلف الجهاز، مضغوطً عليه (شكل 1).

في كل مرة يتم فيها إشعال الجهاز، فإن الجهاز يقوم أوتوماتيكياً بإجراء دورة تسخين مُسبق وعملية شطف لا يمكن إيقافها. يصبح الجهاز جاهزًا للاستعمال فقط بعد الانتهاء من هذه الدورة.

### خطر الحروق!

أثناء عملية الشطف، يخرج من فوَّهات موزِّع سكب القهوة (A19) قليلٌ من الماء الساخن الذي سوف يتمُّ تجميعه في حوض تجميع القطرات (A15) الموجود أسفلها. انتبه جيداً حتىً لا تتعرُّض لملامسة رشًات الماء الساخن.

• لإشعال الجهاز، اضغط على الزر لل (A23) (الشكل 7): على لوحة التحكم (B1) للإشارة إلى أنه جاري تسخين الماكينة.

أثناء عملية التسخين، تقوم الماكينة بعملية شطف؛ وبهذه الطريقة، وإضافة إلى شطف الغلاية، سوف يبدأ الجهاز في سكب الماء الساخن في القنوات الداخلية له حتى يتم تسخينها هي أيضاً.

يكون الجهاز جاهزاً عندما تظهر الصفحة الرئيسية.

### 5. إطفاء الجهاز

### خطر الحروق!

أثناء عملية الشطف، يخرج من فوهات صنبور القهوة (A19) قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حجَّة لا تتعرَّض لملامسة رشَّات الماء الساخن.

- لإطفاء الجهاز، اضغط على الزر ( ) (A23)(الشكل 7)؛
- على لوحة التحكّم يُومض مصباح التنبيه الله (B1): وإذا ما كان ذلك مُحدَّد مُسبقًا، فإنّ الجهاز سيقوم بعملية الشطف وسينطفئ بعد ذلك (وضع الاستعداد "stand-by").

### لاحظ جبداً!

في حالة عدم استعمال الجهاز لفترات طويلة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية:

- · أطفِئ الجهاز أولاً بالضغط على الزر **ل** (الشكل 7)؛
  - اترك المفتاح الرئيسي (A6) (شكل 1).

### انتبه!

لا تضغط مُطلقاً على القاطع العام عندما يكون الجهاز موقداً.

# ضبط درجة صلابة الماء

للتعليمات الخاصة بعملية ضبط عُسر الماء، يُرجى الاسترشاد بالفصل «18. برمجة عسر الماء».

# ضبط درجة الحرارة

إذا رغبت في تعديل درجة حرارة الماء (مُنخفضة، متوسطة، مرتفعة) التي سيتم صب القهوة بها، اعمل على النحو التالي:

- عندما تكون الماكينة مُطفأة (في وضعية الاستعداد "stand-by") ولكن عندما يكون قاطع التيار العمومي مضغوطٌ عليه (شكل 1)؛
- - 3. اضغط على الأيقونة <sup>1</sup> (B10)؛

منخفضة	00000
متوسط	00000
مرتفع	00000

اضغط على الأيقونة (أو الله التأكيد (أو الله التأكيد (أو الله الخروج بدون إجراء التعديل).

لمبات التنبيه ستنطفئ.

تعود الماكينة إلى "وضعية الاستعداد "stand-by" وبذلك يكون قد تمت برمجة درجة الحرارة.

### لاحظ جيدًا!

.4

التغير في درجة الحرارة يكون أكثر فعالية في المشروبات الطويلة كثيرة الماء.

### الانطفاء الذاتى

من الممكن ضبط الإطفاء الذاق و الذي من خلاله سينطفئ الجهاز ذاتياً بعد 15 أو 30 دقيقة أو في خلال 1 أو 2 أو 3 ساعة من عدم الاستعمال. لإعادة برمجة خاصية الإطفاء الذاتى اتبع الخطوات التالية:

- عندما نكون الماكينة مُطفأة (في وضعية الاستعداد "stand-by") ولكن عندما يكون قاطع التيار العمومي مضغوطٌ عليه (شكل 1)؛
- م. استمر في الضغط على الأيقونة  $\mathbf{\hat{Z}} \mathbf{\hat{X}}$  (B9) حتى إضاءة الأيقونات على لوحة التحكم (B)؛
  - 3. اضغط على الأيقونة (B11) ؛
- اختر الفاصل الزمني المرغوب به بالضغط مجدداً على الأيقونة 🖳:

-- - --

15 دقیقة	00000
30 دقيقة	00000
1 ساعة	00000
2 ساعات	00000
3 ساعات	00000

تمَّت هكذا برمجة الفاصل الزمني لخاصية الإطفاء الذاتي.

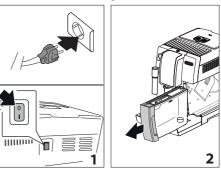
# 3. استعمال الجهاز لأول مرة

### تبه جيدًا:

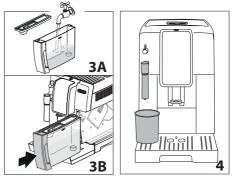
- عند استخدام الجهاز لأول مرة اشطف بالماء الساخن جميع الملحقات القابلة للفك المخصصة للتلامس مع الماء أو الحليب.
- أية آثار للبن في المطحنة ترجع إلى اختبارات تشغيل الماكينة قبل طرحها في السوق وهي دليل على العناية الدقيقة التي نوفرها للمنتج.
- يُنصح بتعديل في أسرع وقت ممكن درجة مستوى المعادن في الماء
   باتباع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة «18. برمجة عسر الماء».

### اتبع التعليمات التالية:

أ. قم بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية واضغط على المفتاح الرئيسي
 (A6)، الموجود في الجزء الخلفى من الجهاز (شكل 1).

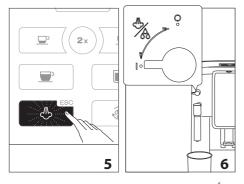


 على لوحة التحكم (B) يومض مصباح التنبيه (AB): أخرج خزان الماء (A17) (الشكل 2)، املأه حتى خط الحد الأقصى MAX بماء جديد (الشكل 38)، ثمر أعد إدخال الخزان نفسه (الشكل 38).



3. على لوحة التحكم تومض الأيقونة (B14) (الشكل 4).

، ضع تحت معد الكابُّوتشينو (A20) وعاء لا تقل سعته عن 100 مل (الشكل 5).



- أدر مقبض صب البخار/الماء الساخن إلى الوضع "ا" (الشكل 6)
   واضغط على أيقونة (B15) OK يقوم الجهاز بصب الماء من معد الكابتشينو.
- عندما يتوقف الصب أوتوماتيكياً، على لوحة التحكم تومض الأيقونة
   كل للإشارة إلى الحاجة إلى إعادة مقبض البخار إلى الوضع "0".
   تنطفئ الماكينة.
  - من أجل استخدامها، اضغط على الزر **( ا**) (A23) (شكل 7).



### لاحظ جيداً:

- عند استعمال الماكينة لأول مرة، لابد من إعداد 4-5 فناجين قبل أن تحصُّل منها على نتائج مرضية.
- للاستمتاع بالقهوة على نحو أفضل وللحصول على معدلات أداء أفضل، يُنصح بتركيب مرشح تيسير الماء (C4) من خلال اتباع الإرشادات الواردة بالفصل «19، مرشح تيسير الماء». إذا لم يكن الموديل الخاص بكم مزوّداً بهذا المُرشِّح، فإنه يمكن طلبه من أحد مراكز الدعم الفنى المُعتمدة من De'Longhi.

### 1. مقدّمة

نشكركم على اختياركم لهذه الماكينة الأوتوماتيكية لإعداد القهوة والكابوتشينو.

نتمنًى لكم قضاء وقت ممتع مع جهازكم الجديد. يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه التي لن تأخذ من وقتكم سوى دقائق معدودة. لأنه الوسيلة الوحيدة التي ستُجنبكم كثير من الأخطار و تحمي جهازكم من التف.

# 1.1 حروف بين قوسين

هذه الحروف الموضوعة بين قوسين لها مدلولاتها في لوحة التعريف الواردة في فقرة وصف الجهاز (صفحة 2-3)،

### 1.2 المشاكل وعمليات الإصلاح

عند وجود أيّة مشاكل تشغيلية، فإنه يجب أولاً محاولة حلها عبر اتبّاع التحذيرات الواردة في الفصلين «21، معنى لمبات التنبيه» و «22، حل المشاكل».

وإذا لمر تنجح هذه المحاولة في حل المشكلة الموجودة وللحصول على مزيد من التوضيحات، فإنه يُنصح بالاتصال بخدمة العملاء وتقديم الدعم الفني على الرقم الموجود في ورقة «خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني» المُرفقة.

إذا لم يكن اسم بلدكم مُدرجًا 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. العناوين موجودة في شهادة الضمان المُرفقة بالماكينة.

# 2، الوصف

# 2.1 وصف الجهاز

(صفحة 2 - A)

A1. غطاء وعاء حبوب القهوة

A2. غطاء قُمع القهوة مُسبقة الطحن

A3. وعاء حبوب البن

A4. قمع إدخال القهوة المطحونة مسبقاً

A5. مقبض تعديل درجة الطحن

A6. المفتاح العامر

A7. غطاء الناقع

A8. الناقع

A9. كابل التغذية بالتيار الكهربي

A10، حوض تجميع-التكثيف

A11. وعاء رواسب وبقايا القهوة

A12. صينيّة وضع فناجين القهوة

A13. مؤشّر مستوى ماء حوض تجميع القطرات

A14. شبكة الحوض

A15، حوض تجميع القطرات

A16. غطاء خزّان الماء

A17. خزّان الماء

A18. مقر مرشح تيسير الماء

A19. موزّع صب القهوة (ارتفاعه قابل للتعديل)

A20. مُعد الكابتشينو (قابل للفك)

A21. فوهة سكب الماء الساخن والبخار (يمكن إزالتها)

A22. مقبض سكب البخار/الماء الساخن

A23. زر ( ): لتشغيل الماكينة أو إيقافها ـ وضعية الاستعداد (standby) . A24. رف الفناجين

# 2.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة B - 3

تمتلك بعض أيقونة اللوحة وظيفة مزدوجة: يشار إليها بين قوسين، داخل الوصف.

- B1. مصباح التنبيه على وامض: الجهاز قيد التسخين
  - B2. مصباح تنبيه السيا:
  - ثابت: أدخل وعاء الرواسب (A11)
  - وامض: من الضروري إفراغ وعاء الرواسب
    - B3. مؤشر التنبيه الضوئي 💪 :
    - ثانت: أدخل خزان الماء (A17)
    - وامض: الماء في الخزان غير كافي
- B4. مصباح التنبيه ⚠ : يشير إلى إنذار عام (انظر الفصل «21. معنى لمبات التنبيه»
  - B5. مصباح تنبيه 🕌 :
  - ثابت: جارى إزالة الترسبات الكلسية
  - وامض: من الضروري القيام بإزالة الترسبات الكلسية
    - B6. <table-cell-rows> :وظيفة البن المطحون مسبقاً
    - B8. ( ) ( ) نكهة القهوة B8. ( ) اختيار النكهة
- **2x** .B: من أجل صب 2 من فناجين "Espresso" "إسبريسو" أو "إسبريسو وفيرة الماء"
  - B10. 🖵 : صب "Espresso" "إسبريسو"
  - #Espresso Lungo" : صب "B11. السبريسو وفيرة الماء"
    - B12. 🖵 : صب "Coffee" "القهوة"
    - B13. وصب "Long" "قهوة وفيرة الماء"
      - B14. ﴿ الْحُروج": خروج":
- ثابت: لتنشيط وظيفة البخار (في عمليات البرمجة: اضغط عليه للخروج من البرمجة الجارية)
- وامض: من الضروري تدوير مقبض البخار/الماء الساخن (A22)
  - B15. في OK "موافق": من أجل تنفيذ عملية شطف.

(في عمليات البرمجة: اضغط عليه لتأكيد البرمجة)

# 2.3 وصف الملحقات

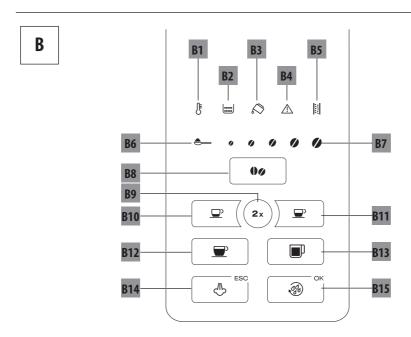
(صفحة 2 - C)

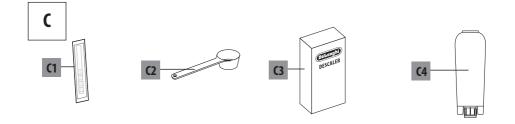
- C1. شريط الاختبار
- C2. مِكيال صب القهوة مُسبقة الطحن
- C3. مزيل عسر الماء والترسبات الجيرية
- C4. مرشح تحلية المياه (في بعض الموديلات)

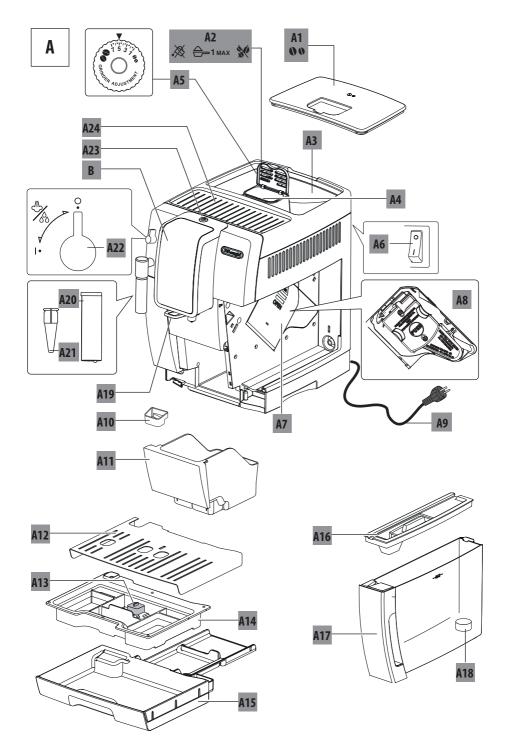
1.0 مقده المحافق ال	16	برمجة عسر الماء	.18	ص المحتويات	ملخد
16					.1
16. المشاكل وعمليات الإصالح 5 19. المشاكل وعمليات الإصالح 5 19. الوصف 19. الوصف 19. الوصف 19		18.2 ضبط مستوى عسر الماء			• •
1.0   الوصف   1.2   1	16	مرشح تيسير الماء	.19		
17. وصف الجهاز       5       10.1 الصفح       2.1         2. وصف الوحة التحكر       5       2.0 سالة فينة       2.3         2. استعمال الجهاز لأول مرة       6       2.1 معنى لعبات التنبيه       3         4. أستعمال الجهاز لأول مرة       7       22       حل المشاكل       20         5. إطفاء الجهاز المهاز المهاز المهائل       6       7					.2
17. ومن الوحة التحكر 2. ومن الوحة التحكر 2. و 2.		19.2 استبدال المرشح			
17.       وصف الملحقات       5.       وصف الملحقات       2.3         18.       استعمال الجهاز لأول مرة       4.       4.       4.         4.       إطفاء الجهاز       5.       حل المشاكل       6.       7.       5.       حل المشاكل       6.       6.       6.       6.       6.       6.       7.       6.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       7.       6.       8.       8.       8.       8.       8.       8.       8.       11.       10.	17	ىيانات فنية	.20		
20.       الجهال الجهاز.         25.       إطفاء الجهاز.         26.       ضبط درجة صلابة الماء.         27.       ضبط درجة الحرارة.         38.       النظفاء الذاتي.         48.       النظفاء الذاتي.         50.       توفير الطاقة.         80.       السلام         81.       العصورية         82.       المشافيات.         83.       المسافيات.         84.       المسافيات.         85.       المسافيات.         86.       المسافيات.         87.       المسافيات.         88.       المسافيات.         89.       المسافيات.         90.       المسافيات.         90.       المسافيات.         90.       المسافيات.         101.       المحدود المحدود المحدود أمسيقاً         102.       المعادن ألميان.         11.       المسافيات.         12.       المسافيات.         13.       المسافيات.         14.       المسافيات.         15.       المسافيات.         16.       المسافيات.         17.       المسافيات.         18.       المسافيات.         18.       المسافيات. </th <th></th> <th>20.1 نصائح لتوفير الطاقة</th> <th></th> <th></th> <th></th>		20.1 نصائح لتوفير الطاقة			
<ul> <li>أ. إطفاء الجهاز.</li> <li>أ. ضبط درجة صلابة الماء.</li> <li>أ. ضبط درجة الحرارة.</li> <li>إ. خوب الحرافة الحرارة.</li> <li>إ. توفير الطاقة.</li> <li>إ. قوفير الطاقة.</li> <li>إ. قيم المصنع (إعادة الضبط).</li> <li>إ. قيم المصنع (إعادة الضبط).</li> <li>إ. الشطف.</li> <li>إ. الشطف.</li> <li>إ. الشطف.</li> <li>إ. الشطف.</li> <li>إ. الشطف.</li> <li>إ. المصنع القهوة المستعمال حبوب البن.</li> <li>إ. المصنع المستعمال حبوب البن.</li> <li>إ. المصنع الشهوة باستخدام البن المطحون مُسبقًا.</li> <li>إ. المصنع المستعمال حبوب البن المصلحون مُسبقًا.</li> <li>إ. المصنع الكهة والكمية.</li> <li>إ. المصنع الكهة والكمية.</li> <li>إ. المصنع الكهة والكمية.</li> <li>إ. المصنع الكابوتشينو بعد الاستعمال.</li> <li>إ. المستعمال الماء الساخن.</li> <li>إ. المستعمل الماء الساخن.</li> <li>إ. المستعمل الماء الساخن.</li> <li>إ. المستعمل وعاء رواسب القهوة.</li> <li>إ. المستعمل المس</li></ul>	18	معنى لمبات التنبيه	.21	استعمال الجهاز لأول مرة	.3
7. ضبط درجة الحرارة	20	حل المشاكل	.22	إشعال الجهاز	.4
7.       ضبط درجة الحرارة				إطفاء الجهاز	.5
8.       الانطفاء الذاتي         9.       توفير الطاقة         10.       تبيه صوتي         11.       قيم المصنع (إعادة الضبط)         12.       الشطف         13.       ا.3         14.       تحضير القهوة المقودة المقودة المتعدا جبوب البن         15.       تخصيص التكهة والكمية القهوة         16.       تخصيص التكهة والكمية         11.       إعداد الكاينتشينو         12.       إعداد الكاينتشينو         13.       الماء الساخن         14.       إعداد الكاينتشينو بعد الاستعمال         15.       الماء الساخن         16.       الماء الساخن         12.       الماء الساخن         13.       الماء الساخن         14.       الماء الساخن         15.       الماء الساخن         16.       الماء المائية في المائية في المائية في المائية في المائية وي المائي				ضبط درجة صلابة الماء	.6
8.       10.       تنيه صوتي         8.       11.       قيم المصنع (إعادة الضبط)         1.1.       1.2.       الشطف         1.2.       ا.3.       ا.3.         1.3.       13.         المعدول على قهوة أكثر سخونة         1.3.       13.         المعدول على قهوة أكثر سخونة         13.       13.         المعدول على قهوة أكثر سخونة         13.       13.         المعدول أستخدام البن المطحون مُسيّعاً         14.       إعداد الكاينتشينو         المعدول الكهة والكمة         14.       إعداد الكاينتشينو         المعدول				ضبط درجة الحرارة	.7
8.       3.       10.       3.       11.       5.       11.       5.       11.       5.       11.       12.       12.       13.       13.       13.       13.       13.       13.       13.       13.       13.       13.       13.       13.       13.       14.       15.       15.       15.       16. <th></th> <th></th> <th></th> <th>الانطفاء الذاتي7</th> <th>.8</th>				الانطفاء الذاتي7	.8
8.       8.         1.1.       قيم المصنع (إعادة الضبط)         1.2.       تحضير القهوة         1.3.       8.         1.4.       ا3.1.         1.5.       إعداد القهوة باستخدام البن المطحون أصبيقاً         1.6.       إعداد الكهية والكمية         1.1.       إعداد الكابيتشينو         1.1.       إعداد الكابيتشينو         1.1.       إعداد الكابيتشينو         1.2.       إعداد الكابيتشينو         1.3.       إعداد الكابيتشينو         1.4.       11.         1.5.       إعداد الكابيتشينو         1.6.       المنطقة         1.7.       النظافة         1.8.       الماكينة         1.9.       الماكينة         1.0.       الماكينة				توفير الطاقة8	.9
8.          8.          13.1          13.1          13.2          13.3          13.4          13.5          13.6          13.6          13.6          14.1          14.2          15.3          16.4          17.          18.          19.          10.          11.          12.          13.          14.          15.          16.          16.          16.          16.          16.          16.          16.          16.          16.          16.          16.          16.				تنبيه صوتي	.10
8       عضير القهوة				قيم المصنع (إعادة الضبط)8	.11
13.1       ضبط مِطحنة القهوة         13.2       13.2         13.3       13.3         13.4       13.6         13.5       13.4         14.6       13.5         15.6       13.6         16.1       13.6         17.2       13.6         18.3       14.1         19.4       14.1         10.1       14.1         11.1       14.1         12.1       14.1         13.1       14.1         14.1       14.1         15.1       14.1         16.2       14.1         16.3       14.1         16.4       14.1         16.5       14.1         16.2       14.1         16.3       14.1         16.4       14.1         16.5       14.1         16.6       14.1         16.8       14.1         16.9       14.1         16.2       14.1         16.3       14.1         16.4       14.1         16.5       14.1         16.6       14.1         16.2       14.1				الشطف8	.12
13.1       ضبط مِطحنة القهوة         13.2       13.2         13.3       13.3         13.4       13.6         13.5       13.4         14.6       13.5         15.6       13.6         16.1       13.6         17.2       13.6         18.3       14.1         19.4       14.1         10.1       14.1         11.1       14.1         12.1       14.1         13.1       14.1         14.1       14.1         15.1       14.1         16.2       14.1         16.3       14.1         16.4       14.1         16.5       14.1         16.2       14.1         16.3       14.1         16.4       14.1         16.5       14.1         16.6       14.1         16.8       14.1         16.9       14.1         16.2       14.1         16.3       14.1         16.4       14.1         16.5       14.1         16.6       14.1         16.2       14.1				تحضير القهوة	.13
13.3 إعداد القهوة باستعمال حبوب البن					
13.4 تغيير مؤقت في تكهة القهوة				13.2 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة 9	
13.5 إعداد القهوة باستخدام البن المطحون مُسبقاً				13.3 إعداد القهوة باستعمال حبوب البن	
13.6       تخصيص النكهة والكمية         14. إعداد الكابيتشينو       14. الفظية         14. تظيف أميد الكابوتشينو بعد الاستعمال       15. سكب الماء الساخن         16. النظافة       16. النظافة         16. تنظيف الماكينة       12. الماكينة         16. تنظيف الداؤة الداخلية في الماكينة       16. تنظيف دون تجميع القطرات وحوض تجميع         16. تنظيف الجزء الداخلي من الماكينة       16. تنظيف خزان الماء         16. تنظيف خزان الماء       16. تنظيف فتحات صنبور القهوة         16. تنظيف المتحد المناحس       16. تنظيف المتحد الماء         16. تنظيف الماء       16. تنظيف المتحد المناحص         16. تنظيف المتحد المناحص       16. تنظيف المتحد المناحس					
11.       إعداد الكابيتشينو         14.1       14.1         15.       تظيف أميد الكابوتشينو بعد الاستعمال         16.       10.         16.       14.         16.       16.				13.5 إعداد القهوة باستخدام البن المطحون مُسبقاً10	
14.1 تظيف مُعِد الكابّوتشينو بعد الاستعمال				13.6 تخصيص النكهة والكمية	
15.       سكب الماء الساخن.         16.       النظافة.         16.1       تنظيف الماكينة.         16.2       الفظافة الماكينة.         16.3       التظيف وعاء رواسب القهوة.         16.4       التكثّفات.         16.5       تنظيف حوض تجميع القطرات وحوض تجميع         16.5       تنظيف الجزء الداخلي من الماكينة.         16.6       تنظيف خزان الماء.         16.7       تنظيف قتحات صنبور القهوة.         16.8       تنظيف المع المُخصص				إعداد الكابيتشينو	.14
. النظافة				14.1 تنظيف مُعِد الكابّوتشينو بعد الاستعمال11	
16.1 تنظيف الماكينة				سكب الماء الساخن	.15
16.2 تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة					.16
16.3 تنظيف وعاء رواسب القهوة					
16.4 تنظيف حوض تجميع القطرات وحوض تجميع				-	
التكثّفات					
16.5 تنظيف الجزء الداخلي من الماكينة					
16.6 تنظيف خزان الماء					
16.7 تنظيف فتحات صنبور القهوة					
16.8 تنظيف القمع المُخصص					
لادخاا، البن غير المطحون				10.8 نظيف القمع المحصص لإدخال البن غير المطحون	



صفحة 4







# ECAM35X.15

ماكينة إعداد القهوة تعليمات الاستخدام

Instructions videos available at: http://ecam35015.delonghi.com



