

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

لا يجب أن يستخدم الأطفال هذا الجهاز. أبعاد الجهاز وكابل الطاقة الخاص به بعيدا عن متناول الأطفال.

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. غطاء وعاء الحبوب
- A2. وعاء الحبوب
- A3. حامل فناجين القهوة
- A4. مقبض البخار
- A5. موزع الماء الساخن
- A6. أنبوب توزيع البخار
- A7. حلقة اختبار مُعدَّ الكابوتشينو
- A8. مُعدَّ الكابوتشينو
- A9. فوهة مُعد الكابوتشينو
- A10. شبكة حمل فناجين الإسبريسو
- A11. شبكة حمل الأكواب أو المص
- A12. شبكة الحوض
- A13. حوض تجميع القطرات
- A1. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A15. غطاء خزان الماء
- A16. مقبض استخراج خزان الماء
- A17. خزان الماء
- A18. موضع مرشح تنقية الماء
- A19. مكان موصل كابل التيار الكهربائي
- A20. قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف)
- A21. دُشّ الغلّاية
- A22. مخرج مطحنة البن (Tamping station)
- A23. ذراع الضغط

1.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 3 - B)

- B1. زر التشغيل/الاستعداد
- B2. مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة
- B3. زر "X2": من أجل استخدام مرشح البن سهل التنظيف 2
- B4. زر الشطف
- B5. زر "OK": لإخراج المشروب/للتأكيد
- B6. زر إخراج الماء الساخن
- B7. زر "My": من أجل تخصيص طول المشروبات
- B8. مقبض اختيار الوظائف:
 - إسبريسو
 - قهوة أمريكية
 - قهوة
 - إزالة الترسبات الكلسية
- B9. مؤشر إزالة الترسبات الكلسية
- B10. مؤشر استعداد البخار
- B11. مؤشر تجاوز درجة الحرارة

B12. مؤشر توفير الطاقة

B13. مؤشر الإنذار العام

B14. مؤشر فراغ/عدم وجود حاوية الحبوب

B15. مؤشر نقص الماء

B16. مؤشر الضغط

B17. مقياس الضغط

1.3 وصف الملحقات

(صفحة 2 - C)

- C1. كأس حامل المرشّح
- C2. مرشح البن سهل التنظيف 1
- C3. مرشح البن سهل التنظيف 2
- C4. شريط الاختبار Total Hardness Test (قسوة المياه)
- C5. مزبل الترسبات الجيرية
- C6. مرشّح تنقية الماء (*إن وجد)
- C7. كابل توصيل التيار الكهربائي
- C8. منظف الأنابيب
- C9. إبريق الحليب

2. إعداد الماكينة

1. اغسل جميع الملحقات بماء فاتر ومنظف أطباق، ثم اتبع الخطوات التالية:
 - ضع حاوية حبوب (A2) في طاحونة البن (الشكل 1): يتم إدخال الحاوية بشكل صحيح عند محاذاة السهم مع رمز  وتسمع "نقرة"؛
 - 2. أدخل صينية تجميع القطرات (A13) كاملة مع شبكة حمل الفناجين (A11) وشبكة الحوض (A12) (الشكل 2)؛
 - 3. أزل خزان الماء (A17) (الشكل 3) وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 4).
 - 4. ثم أعد إدخال الخزان.

تنبيه: لا تتشغل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون وجود خزان. اتبه جيداً: اعمل بأسرع وقت ممكن على تخصيص قير عسر الماء بإتباع الإجراء الموصوف في الفصل 2.2 "عسر المياه".

3. تشغيل الجهاز لأول مرة

1. أدخل موصل كابل التغذية (C7) في الموضع المخصص له (A19) خلف الجهاز (الشكل 5)؛ ثم أدخل القابس في مأخذ التيار. تحقق من الضغط على قاطع التيار العام (A20)، الموجود خلف الجهاز في الوضع  (الشكل 6)؛
2. يشير المؤشر الضوئي  المقابل للزر (B6) إلى أنه من الضروري القيام بتزويد المياه لماء الدائرة (الشكل 7)؛
3. ضع وعاءً بسعة 100 مل على الأقل تحت صنوبر الماء الساخن (A5) وشُعد الكابوتشينو (A8) (الشكل 8)؛
4. اضغط الزر (B6) بمحاذاة مؤشر  (الشكل 9): يبدأ صرف القهوة ويتوقف تلقائياً. قمر بإفراغ الحاوية. قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:
5. قمر بتثبيت كوب حامل المرشح مزوداً بمرشح (C1) بالماكينة: من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قمر بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز "INSERT" (الشكل 10) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع "CLOSE"؛
6. ضع حاوية تحت حامل المرشح وتحت معد الكابوتشينو (A8) (الشكل 11)؛

7. اضغط على الزر (B4) المتوافق مع المؤشر (الشكل 12) : يبدأ الإخراج (الشكل 12):
8. بعد انتهاء الإخراج، قم بتدوير مقبض البخار (A4) (الشكل 13) وأخرج البخار لمدة 10 ثوانٍ بحيث يتم شطف دائرة البخار؛
9. كرر النقاط 7 و8 حتى إخراج 1 لتر ماء على الأقل (حوالي نصف خزان)؛
10. أزل خزان الماء (A17) (الشكل 3) واشطفه وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 4).

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 عمل من 4 إلى 5 فنانجين من القهوة قبل أن يبدأ الجهاز في إعطاء نتائج مرضية؛ يجب إيلاء اهتمام خاص لجرعة البن المطحون في المرشح (C2) أو (C3) (انظر التعليمات الواردة في الفقرة 4.5) اضبط كمية البن المطحون في المرشح".

تابع كما هو موضح في الفصل "4. قم بتحضير الجرعة الصحيحة".

4. قم بتحضير الجرعة الصحيحة

4.1 قم بإعداد مطحنة البن

1. تأكد من إدخال وعاء حبوب البن بشكل صحيح ومحاذاتها مع الموضع "3" (الشكل 14) (ضبط المصنع)؛
 2. اسحب غطاء وعاء الحبوب (A1)؛
 3. صب الكمية المطلوبة من حبوب البن في الوعاء (الشكل 15)؛
 4. أغلق غطاء الوعاء بالضغط عليه جيدًا.
- عند الاستخدام الأول، تأكد من أن المقبض (B2) في وضع (إعداد) المصنع).

4.2 اختر درجة الطحن

تؤثر عملية الطحن على سرعة تدفق الإخراج ومن ثم على جودة المستخلص. عند الاستخدام الأول، يُنصح بالحفاظ على ضبط المصنع (طحن متوسط) (الشكل 14) ثم، إذا لم تكن النتيجة مرضية، قم بتغيير الضبط وفقًا للمذاق الشخصي ونوع القهوة عن طريق الانتقال نحو طحن ناعم أو خشن، مع الرجوع إلى النصائح الواردة في الفصل 4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح".

تنبيه:

يجب دائمًا إجراء ضبط مطحنة البن أثناء تشغيلها.

اضبط درجة الطحن على درجة في المرة وقرم بإعداد 5 حبات بن على الأقل قبل الانتقال إلى الضبط الآخر.

لا تقم بإزالة وعاء الحبوب إذا كانت الحبوب بداخله.

4.3 مرشحات القهوة

الماكينة مزودة بمرشحي قهوة.

المرشح (C2) يحمل طباعة على قاعدته للرمز (الشكل 16) ليوضح أنه مناسب لإعداد جرعة واحدة.

المرشح (C3) يحمل طباعة على قاعدته للرمز (الشكل 17) ليوضح أنه مناسب لإعداد جرعتين.

داخل كل من المرشحين مستوى مثالي للبن المضغوط (الشكل 16) للجرعة الصحيحة من البن. إذا كانت الكمية أقل أو أكثر من المستوى الموضح، قد لا تصبح النتيجة مرضية. ومن ثم اشرع، في عمليات الطحن اللاحقة، في ضبط الطحن بالمقبض (B2) (انظر الفقرة 4.5) اضبط كمية البن المطحون في المرشح".

4.4 اطحن البن مباشرة من المرشح

1. أدخل مرشح البن المطحون (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 17)؛
 2. اضغط على الزر "X2" إذا كنت تستخدم مرشح البن 2؛
 3. ثبت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT؛ ثم قمر بلف الكوب في اتجاه اليمين (الشكل 18). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائيًا؛
- تنبيه:** أثناء طحن الجهاز للبن، يمكن بالتزامن إجراء عملية شطف، أو إنتاج ماء ساخن أو بخار.
4. بمجرد الانتهاء من الطحن، يومض المؤشر (B16) (الشكل 19): اسحب ذراع الكبس (A23) إلى نهاية مساره؛ تشير الطباعة الموجودة على الذراع إلى قوة الكبس على الجرعة (الشكل 19).
 5. قمر بإزالة كوب حامل المرشح بلفه تجاه اليسار.
- تنبيه:** لضبط الجرعة الصحيحة المطحونة في الكوب تلقائيًا، انظر الفقرة 4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح".
- في حالة إزالة كوب حامل المرشح من مخرج مطحنة البن دون إجراء عملية الضغط، سيومض (B16) المؤشر. للكبس، أدر المقبض (B2) إلى الوضع (تعطيل مطحنة البن، أعد تعليق حامل المرشح واسحب الذراع (A23)).

4. اضبط كمية البن المطحون في المرشح

تنبيه: عند أول استخدام لمطحنة البن، أترك المقبض في الوضع (إعداد) (أحد أذن). من الطبيعي الطحن عدة مرات قبل أن تتعثر على الضوابط الصحيحة لجرعة البن الصحيحة.



بعد الطحن الأول، أدر المفتاح تدريجيًا (B2) بدءًا من الوضع (إعداد) "دقيقة" (انظر الشكل أدناه)، حتى يتم الوصول إلى الجرعة الصحيحة، اعتمادًا على نوع القهوة؛ سيتم تحديد الموقع المثالي داخل القطاع المظلل باللون الرمادي في الشكل التالي.

5.4 مشروبات القهوة

• إيسرسو ESPRESSO

مشروب إيطالي الأصل، وهو عبارة عن قهوة قصيرة ذات نكهة مكثفة.

القهوة	قبل النقع	الكمية	مرشح	x2
Espresso	✓	1 فنجان 35 مل	C2	X
		2 فنجان 70 مل	C3	✓

تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة "4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح").

COFFEE (القهوة)

مشروب أوروبي الأصل، وهو عبارة عن قهوة طويلة ذات نكهة خفيفة.

القهوة	قبل النقع	الكمية	مرشح	x2
Coffee	X	1 فنجان 70 مل	C2	X
		2 فنجان 140 مل	C3	✓

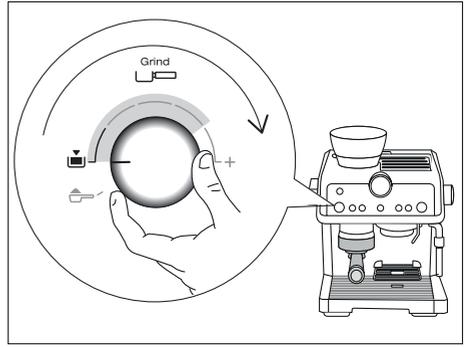
تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة "4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح").

• أمريكي

مشروب أمريكي الأصل، وهو عبارة عن قهوة طويلة. يتضمن إخراج الإيسرسو ثم الماء الساخن مباشرة في الفنجان. يمكن إعداد فنجان واحد في المرة.

القهوة	قبل النقع	الكمية	مرشح	x2
Americano	✓	1 فنجان 120 مل	C2	X
		1 فنجان 240 مل	C3	✓

تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة "4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح").



بتعديل المقبض هذا، من الممكن تكيف الطحن مع كل نوع بن، ومع التهاك المضطرب للمطحنة بمرور الوقت.

5. صرف القهوة

5.1 اختبار المشروب

- لف مقبض اختبار الوظائف (B8) حتى اختيار الوظيفة المرادة (انظر الفقرة "5.4 مشروبات القهوة").
- في حالة استخدام مرشح الفنجانين (C3)، اضغط على الزر "2X".

5.2 إخراج القهوة

- قم بتثبيت كوب حامل المرشح (C1) بالماكينة؛ من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قم بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز أدخل "INSERT" (الشكل 10) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع غلق "CLOSE"؛
 - ضع الفنجان أو الفنجانين أسفل فوهات حامل المرشح؛
 - في حالة استخدام فنجانين صغيرة، اخفض شبكة حمل الفنجانين (A10) من أجل تقريب الفنجان من فوهات حامل المرشح ومن ثم الحصول على كريمة قهوة أفضل (الشكل 20)؛
 - اختر المشروب المراد بواسطة المقبض المخصص (B8).
 - اضغط على الزر (OK)؛ يقوم الجهاز بالصب ويتوقف أوتوماتيكياً.
- انتبه جيداً: أثناء قيام الماكينة بتحضير القهوة، يمكن إيقاف الصب في أية لحظة بالضغط على الزر (OK). لفك حامل المرشح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار.

خطر التعرض للحروق

من أجل تجنب الرذاذ، لا تفك أبداً حامل المرشح والماكينة في حالة إمداد وانتظر بضع ثوان بعد الإخراج.
في حالة عدم الإخراج، انتظر حوالي 1 دقيقة قبل فك حامل المرشح؛ في الواقع قد يكون هناك تفتيس بخار ناتج عن الضغط المتبقي داخل الماكينة.

5.3 مقياس الضغط

يسمح مقياس الضغط بالتحقق إذا كان الضغط صحيحاً أثناء عملية إخراج القهوة (الشكل 21).

أثناء تحضير قهوة الإيسرسو ESPRESSO، يدور مؤشر مقياس الضغط داخل قطاع "optimal zone" (المنطقة الأمثل) ويعرض الضغط المستخدم أثناء التحضير.

لمزيد من المعلومات، انظر الفصل "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة".

تنبيه: يعمل مقياس الضغط فقط أثناء إعداد مشروبات القهوة؛ إذا كنت تعد ماء ساخن "57" أو إذا كنت تستخدم وظيفة البخار، لا يتحرك مؤشر مقياس الضغط.

6. قمر بتخصيص طول مشروبات القهوة بالزر (my) (B7)

1. قمر بإعداد الماكينة لإخراج فنانج أو فنانجين من مشروب القهوة المراد إخراجها، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) المزود بالمرشح (C2) أو (C3) والبن المطحون.
 2. اختر القهوة المراد تحضيرها بلف المقبض (B8).
 3. اضغط على الزر (my)؛ يضيء المؤشر الضوئي الخاص بالزر (OK) (B5) بشكل ثابت ويومض المؤشر الضوئي الخاص بالزر (my).
 4. اضغط على الزر (OK) لبدء الصب؛ تومض المؤشرات الضوئية المتعلقة بالزرين (OK) و (my).
 5. بمجرد الوصول إلى طول المشروب المرغوب به، أعد الضغط على الزر (OK).
 6. اضغط على الزر (my) من أجل حفظ الإعداد الجديد؛ يعود الجهاز جاهزاً للاستخدام ويظل الزر (my) مشغلاً.
- في حالة عدم الرغبة في حفظ الإعداد الجديد، اضغط على أي زر آخر. ضبط القهوة الأمريكية: اتبع الإجراء الموصوف أعلاه سواء أطول القهوة أو لكمية الماء الساخن الخارج.

انتبه جيداً:

- يمكن ضبط مشروبات القهوة؛ لا يمكن ضبط البخار والماء الساخن.
- يتعلق ضبط بطول المشروبات وليس كمية القهوة المطحونة.
- يمكن ضبط المشروبات على حدة "X2".

6.1 إعادة ضبط المشروبات (my)

1. لإعادة ضبط كميات المصنع للمشروبات، استمر في الضغط حتى إطفاء الزر (my) (B7).
2. يعود المشروب المختار إلى الكمية المعدة من المصنع.

7. استخدم البن المطحون

1. أدخل مرشح البن المطحون (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 17):
2. صب جرعة البن المطحون في المرشح؛
3. أدر المقبض (B2) على وضع  لتعطيل المطحنة؛
4. ثبت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT؛ ثم قمر بلف الكوب في اتجاه اليمين (الشكل 10).
5. اسحب ذراع الضغط (A23) حتى نهاية مساره؛ تشير الطباعة على الذراع إلى القوة الممارسة في الضغط (الشكل 19).
6. قمر بإزالة كوب حامل المرشح بلفه تجاه اليسار.

8. إخراج الماء الساخن

1. اختر الفنانج وضعه على شبكة حمل الفنانجين المناسبة (A10) أو (A11).
2. اضغط على الزر (B6) ؛ سيخرج الجهاز ماء ساخن من الموزع المخصص (A5) وسيتوقف تلقائياً.
3. لإيقاف الإخراج اضغط مرة أخرى على الزر (B6) .

9. كيفية العمل من أجل تحضير مشروبات الحليب

1. صب في إبريق الحليب (C9) كمية الحليب التي تريد تسخينها/ أو رغوتها، مع الأخذ بعين الاعتبار أن حجم الحليب سيؤثر بنسبة 2 أو 3 مرات. للحصول على رغوة حليب أكثر كثافة وتجانساً، يستحسن

1. استخدام حليب بقري منزوع الدسم أو قليل الدسم وبدرجة حرارة التلآجة (تقريباً 5° درجات مئوية).
2. اختر وضع الحلقة (A7) (الشكل 22) بناء على المشروب المراد إعداده (انظر الجدول التالي):

الوضع المستحسن	مشروب الحليب للتجهيز
FLAT 	حليب ساخن (دون رغوة)/ قهوة بحليب/ حليب ماكياتو/ فلات وايت
FOAM 	كابوتشينو/ إسبرسو ماكياتو، حليب ساخن (مُرغَى)

3. ضع الإبريق (C9) المحتوي على الحليب تحت معد الكابوتشينو (A8) (الشكل 23).
4. قمر بغمز معد الكابوتشينو في حاوية الحليب مع مراعاة عدم غمر الحلقة ذات اللون الأسود أبداً (شكل 24).
5. أدر المقبض على وضعية  (الشكل 25). سيخرج البخار الذي يسخن الحليب من صنوبر توزيع الكابوتشينو؛ إذا كانت الحلقة في الوضع FOAM، سيعمل البخار على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها (الشكل رقم 26). للحصول على رغوة غنية بالكريمة، قمر بغمز صنوبر الكابوتشينو في الحليب وأدر الحاوية بحركة بطيئة من الأسفل للأعلى.
6. بمجرد بلوغ درجة الحرارة (القيمة المثلى عند 60 درجة مئوية) وكثافة الكريمة المطلوبة، قمر بإيقاف توزيع البخار بتدوير المقبض في الوضع أو.
7. للمشروبات التي تحتاج إلى القهوة، قمر بتحضيرها (انظر الفقرة 4. قمر بتحضير الجرعة الصحيحة"): اختر فنانجين ذات حجم مناسب وضعها على شبكة حمل فنانجين الإسبرسو (A10). لاستخدام أكواب طويلة، أغلق شبكة حمل فنانجين الإسبرسو (A10) وضع الكوب على شبكة حمل الأكواب أو المص (A11).
8. صب الحليب المستحلب في الفنانجين؛ قمر بإضافة السكر، حسب الرغبة، وإذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.

انتبه جيداً: تحضير الكابوتشينو؛ قمر باستخدام حوالي 100 جرام من الحليب لكل فنانج.

10. تنظيف صنوبر توزيع الكابوتشينو بعد استعمال

1. لأسباب صحية ينصح دائماً بتنظيف صنوبر توزيع الكابوتشينو بعد الاستخدام.
2. اتبع الخطوات الآتية:
3. اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضع ثوانٍ (النقاط 2 و 5 و 6 من الفقرة السابقة) مع تدوير مقبض البخار إلى الوضع  بواسطة هذه العملية يقوم معد الكابوتشينو بإفراغ بقايا الحليب العالق داخله.
4. لإطفاء الجهاز، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (B1).
5. انتظر لمدة بضع دقائق حتى يبرد معد الكابوتشينو؛ بإحدى يديك، ثبت أنبوب توزيع الكابوتشينو، وباليد الأخرى، قمر بفتح معد الكابوتشينو نفسه وذلك بتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم فكه لأسفل (الشكل 27).
6. قمر بنزع فوهة البخار المطاطية من أنبوب الإخراج بسحبها لأسفل. (الشكل 28).

5. يجب التحقق من أن التقيين المشار إليهما بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 29 غير مسدودين. وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعياً بدبوس؛
6. أعد تركيب الفوهة، قم بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنوبر توزيع الكابوتشينو في الفوهة عن طريق تدويره والضغط عليه في نفس الوقت لأعلى حتى يتم تثبيته جيداً.
- من أجل تنظيف أكثر دقة، استخدم منظف دي لوني De'Longhi.

11. تنشيط مرشح تنقية الماء

- بعض الموديلات تكون مزودة بمرشح تيسير الماء (C6)؛ إن لم يكن الموديل الخاص بكم مزوداً به، يمكنكم شراؤه من مراكز الدعم الفني المعتمدة من دي لوني (De'Longhi).
- لاستخدام هذا المرشح بالشكل الصحيح، اتبع التعليمات والإرشادات التالية ذكرها.
1. أزل المرشح من العبوة؛
 2. لف قرص التاريخ (شكل 30) حتى يتم إظهار أقرب شهري استخدام؛
انتبه جيداً: مدة صلاحية استخدام المرشح هي شهران إذا ما تم استعماله بشكل طبيعي، ولكن إذا بقيت الماكينة دون استعمال وبها المرشح، فإن مدة صلاحيتها تتعاقد 3 أسابيع كحد أقصى.
 3. من أجل تنشيط المرشح، قم بتمرير ماء صنوبر في فتحة المرشح (الشكل 31) حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لمدة دقيقة واحدة؛
 4. قم بإزالة الخزان (A17) (أعد ملئه بالماء، إن لزم الأمر)؛
أدخل المرشح في خزان الماء مع عمره بالكامل لعشر ثوان تقريباً، مع إمالاته والضغط عليه قليلاً حتى تسمح لفجاعات الهواء بالخروج (شكل 32)؛
 - أدخل المرشح في المكان المخصص لذلك (A18) واضغط عليه حتى التثبيت، ثم أغلق الخزان وأدخله في الماكينة؛
الآن تمّ تنشيط المرشح ويمكن المتابعة في استعمال الماكينة.

12. إعدادات ضبط القائمة

انتبه جيداً: بعد الدخول في القائمة، يمكن ضبط جميع وظائف القائمة كما هو موضح في الفقرات التالية.

12.1 درجة حرارة القهوة

عند الرغبة في تعديل درجة حرارة الماء الذي يتم فيه صب القهوة، اتبع الخطوات التالية:

- استمر في الضغط في نفس الوقت على الزرين X 2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل؛ يتم الدخول إلى القائمة؛ يتبادل المؤشران الضوئيان (B15) و (B16)؛
- لف مقبض الوظيفة (B8) في وضع الإسرسو؛ سيظل المؤشر (B11) مشغلاً ثابتاً؛
- 3. اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

الزر	درجة الحرارة
X 2	عادية
(☉)	مرتفعة

4. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريباً من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائياً من قائمة الإعدادات ويعود جاهزاً للاستعمال).

12.2 عسر المياه

المؤشر الضوئي (B9) لإزالة الترسبات يضيء بعد فترة محددة من التشغيل الذي يعتمد على عسر المياه. يمكن برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقفل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية.

اتبع الخطوات التالية:

1. أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز من العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء" (TOTAL HARDNESS TEST (C4)).
- اغمر الشريط تماماً في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً.
3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلاً. بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر ضو أو 2 أو 3 أو 4 مربعات صغيرة حمراء اللون، وفقاً لمستوى عسر الماء وكل مربع صغير يُعادل 1 مستوى عسر.
- استمر في الضغط في نفس الوقت على الزرين X 2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل؛ يتم الدخول إلى القائمة؛ يتبادل المؤشران الضوئيان (B15) و (B16)؛
- لف مقبض اختيار الوظائف (B8) في وضع ☐ القهوة الأمريكية؛ سيظل المؤشر (B9) مشغلاً ثابتاً؛
- اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

مستوى	الزر	نتيجة اختبار عسر الماء
1 ماء عذب	X 2	
2 مياه متوسطة العسر	(☉)	
3 ماء عسر أو عسر جداً	(OK)	

7. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريباً من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائياً من قائمة الإعدادات ويعود جاهزاً للاستعمال).

12. Auto-off (الإطفاء الذاتي)

يمكن ضبط خاصية الإطفاء الذاتي لتجعل الجهاز ينطفئ بعد مرور 9 دقيقة أو بعد ساعة ونصف أو 3 ساعات من عدم الاستعمال. اتبع الخطوات التالية:

- استمر في الضغط في نفس الوقت على الزرين X 2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل؛ يتم الدخول إلى القائمة؛ يتبادل المؤشران الضوئيان (B15) و (B16)؛
- 2. أدر مقبض الوظيفة وثبته (B8) على وضع ☐ القهوة COFFEE؛ سيظل المؤشر (B13) مشغلاً ثابتاً؛
- 3. اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

5. أدر مقبض ضبط كمية البن المطحون (B2) على وضع "الحد الأدنى"، ثم انتقل إلى الضبط مثلما في الاستخدام لأول مرة (4.5) اضبط كمية البن المطحون في المرشح".

13. التنظيف

13.1 تنظيف الماكينة

- يجب تنظيف أجزاء الماكينة الآتية بشكل دوري:
- حوض تجميع القطرات (A13) مزود بشبكة حمل الفناجين (A11) وحوض الشبكة (A12)؛
- شبكة حمل فناجين الإسبرسو (A10)؛
- مرشحات القهوة (C2) و (C3)؛
- وعاء الحبوب (A2)؛
- مطاحن ماكينة طحن القهوة؛
- مخرج مطحنة البن (A22) (خزان الطحن)؛
- صنوبر الغلّاية (A21)؛
- خزان الماء (A17)؛
- معد الكابوتشينو (A8) كما هو محدد في الفقرة "10. تنظيف صنوبر توزيع الكابوتشينو ويعد كل استعمال".

انتبه!

لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو مواد تنظيف حادة أو مُسببة للتآكل أو الكحول.
لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا راسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.
لا يمكن غسل أي مكون من مكونات الجهاز في غسالة الأطباق باستثناء شبكة تجميع القطرات (A13) وشبكات حمل الفناجين (A10) و (A11).
في حالة عدم الحاجة لاستعمال الماكينة لمدة تزيد عن أسبوع يستحسن، عند معاودة التشغيل من جديد، عمل دورة شطف للماكينة قبل إعادة استعمالها كما هو موضح في الفقرة "3. تشغيل الجهاز لأول مرة".

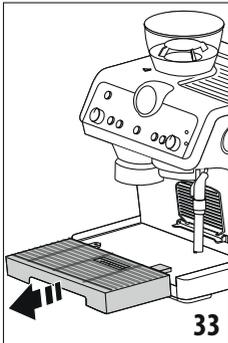
خطر!

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.

13.2 تنظيف حوض تجميع القطرات

القطرات

حوض تجميع القطرات مزود بمؤشّر عوأم (A14) لتحديد مستوى الماء الموجود. قبل أن يبدأ هذا المؤشّر في البروز من صينية حامل فناجين القهوة، يجب بالضرورة تفرغ الحوض ثم نظفه، وإلا فإن الماء يمكنه أن يفيض مع الجوانب ويضّر الماكينة وسطح السند والمنطقة المحيطة.



الزر	الزمن
x2	9 دقيقة
	1.5 ساعة
	3 ساعة

4. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

12.4 قيم المصنع

من الممكن إعادة ضبط الجهاز بقيم المصنع. اتبع الخطوات التالية:

- استمر في الضغط على الزرين x2 (B3) و (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل؛ يتم الدخول إلى القائمة؛
- استمر في الضغط على الزر لضبع ثوانٍ، حتى يبدأ المؤشّر المخصص في الوميض؛
- 3. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

12.5 Energy saving (ترشيد استهلاك الطاقة)

مع هذه الخاصية يمكنك تفعيل أو تعطيل وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة. تشغيل هذه الوظيفة، يضمن لك استهلاك الحد الأدنى من الطاقة، وذلك طبقًا للقوانين الأوروبية السارية المفعول.

اتبع الخطوات التالية:

- استمر في الضغط على الزرين x2 (B3) و (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل؛ يتم الدخول إلى القائمة؛
- 2. اضغط على الزر (B6) : سيضيء المؤشّر (B12)؛
- 3. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

انتبه جيدًا!

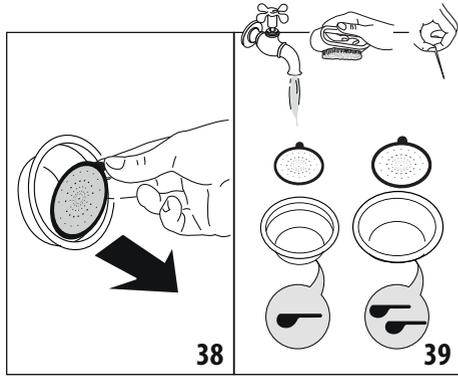
عندما يكون توفير الطاقة نشطًا، فإن الصب قد يتطلب بضع ثوانٍ من الانتظار. عند تعطيل التوفير في الطاقة، يكون إخراج البخار فوري.

12. ضبط إضافي للطحن

- مع مرور الوقت تلبى البرجي وتقل كمية البن المطحونة. عندما لا يكفي ضبط البرجي الموضح في الفقرة "4.5" اضبط كمية البن المطحون في المرشح" يمكن اختيار مدى طحن جديد. اتبع الخطوات التالية:
- استمر في الضغط على الأزرار x2 (B3) و (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل؛ ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات (B15) و (B16)؛
 - لف مقبض الوظيفة (B8) في وضع : سيظل المؤشّر (B14) مشغل ثابت؛
 - 3. اختر مدى الطحن الجديد بالضغط على الزر (B4)؛
 - 4. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال)؛

إذا لاحظت وجود أوساخ متبقية، فابدأ في عمل تنظيف شامل لمرشحات القهوة، وهو ما يجب أن تفعله على أي حال كل شهر:

1. انزع المرشح المزود بنقوب عن طريق شدّ لسان التركيب المعد خصيصًا لذلك (الشكل 38).

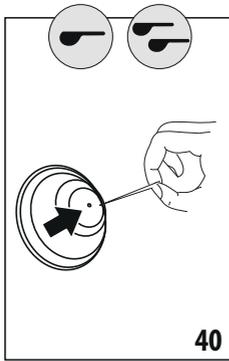


2. اشطف المرشحات أسفل صنبور الماء (الشكل 39).

3. تأكد من أن الثقوب غير مسدودة، وإلا قمر بتنظيفها بمساعدة دبوس (الشكلان 39-40).

4. جفف جميع المكونات بقطعة قماش.

5. أعد وضع المرشح المنقوب بدفعه جيدًا حتى آخره (الشكل 37).



13.5 تنظيف صنبور الغلاية

كل 200 عملية صب من القهوة، قمر بشطف دش الغلاية: اضغط على زر الشطف (B4) (36) حتى صب حوالي 200 مل من الماء.

13.6 تنظيف خزان الماء

1. أزل المرشح (إن وجد) ثمّ أعد شطفه بالماء الجاري.

2. نظّف بشكلٍ دوري (تقريبًا مرّة واحدة شهريًا) وعند كل مرّة يتمّ فيها استبدال مرشح تنقية الماء (C6) (إن وجد)، نظّف خزان المياه باستخدام قطعة قماش رطبة وقليل من مسحوق الغسيل المخفّف، واشطفه جيدًا.

3. أعد إدخال المرشح (إن وجد) ثمّ املاّ الخزان بماء نقي ونظف ثمّ أعد إدخال الخزان.

• فقط في الموديلات المزوّدة بمرشح تنقية الماء) صبّ 100 مل من الماء.

خطر!

أثناء التنظيف، لا تغمر الماكينة أبدًا في الماء: إنها جهاز كهربائي.

13.7 تنظيف وعاء الحبوب

قمر بتنظيف حاوية الحبوب بانتظام بقطعة قماش، دون إزالتها. لمزيد من التنظيف الشامل، تابع ما يلي:

1. قمر بإزالة الحوض (الشكل 33).

2. قمر بإزالة شبكة (A11) استناد الحوض (A12) ومؤشر المستوى (A14) ثمّ قمر بإزالة الماء وتنظيف جميع المكونات بقطعة من القماش: ثمّ إعادة تجميع حوض تجميع النقط.

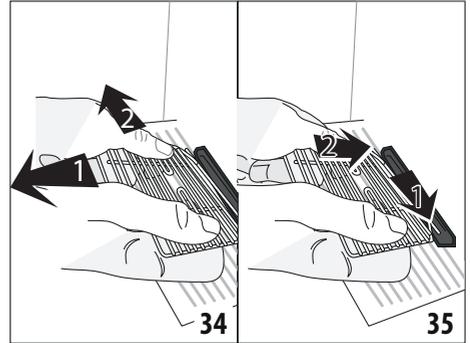
3. ثمّ أعد إدخال حوض تجميع القطرات.

13.3 تنظيف شبكة حمل الفناجين

1. قمر بإخراج الشبكة (A10) بسحبها من الجانب الأيسر ثمّ بإزالتها عن الدعامة (الشكل 34).

• نظف الدعامة بقطعة قماش واغسل الشبكة (قابلة للغسل في غسالة الأطباق).

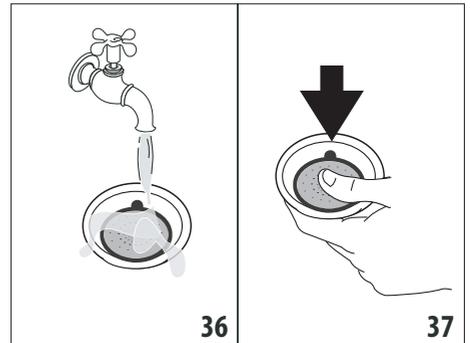
3. أعد إدخال الشبكة في الدعامة بتركيبها من الجانب الأيمن ثمّ بدفعها حتى التعشيق الكامل (الشكل 35).



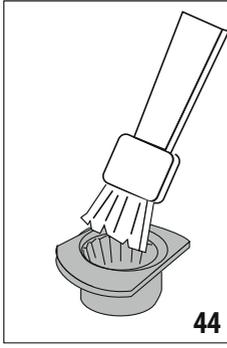
13.4 تنظيف وصيانة مرشحات القهوة

تمّ تصميم مرشحات القهوة لتحقيق أفضل كريمة لها. للحصول على أفضل النتائج، من الضروري أن تظل المرشحات نظيفة وخالية من أي بقايا من البن.

ومن ثمّ أشرع بعد كل استخدام في الشطف بماء وثير جاري (الشكل 36)، وادفع المرشح المنقوب بحيث يكون دائمًا في مكانه بشكل جيد (الشكل 37) وتحقق من أن الثقب الذي يوجد به من أسفل (موضح في الشكل. 40) خاليا من أية بقايا.

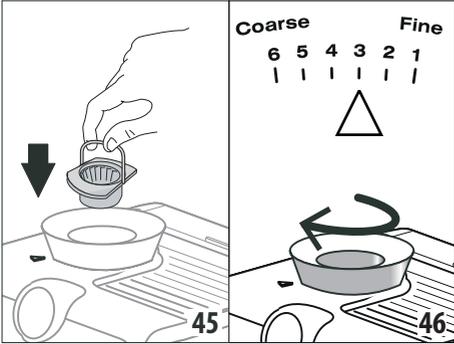


6. اسحب الجزء العلوي من الطاحونة، بالإمساك بها من مقبضها (الشكل 43).
7. نظف المطحنة بفرشاة (الشكل 44)، واشطف بقايا البن بالمكنسة الكهربائية (الشكل 41).



44

8. أعد تركيب الجزء العلوي من رحي المطحنة:



45

46

- أدخل رحي المطحنة في مبيته (الشكل 45)؛
- أدر مقبض الضبط لاختيار درجة الطحن المرغوبة (الشكل 46)؛
- تحقق من أن رحي المطحنة مركبة جيداً، من خلال سحبها من المقبض؛ إذا لم تحرك الرحي، فهي مركبة بشكل صحيح؛
9. باستخدام فرشاة قمر بإزالة أي بقايا غبار بن من مخرج مطحنة البن (A22).

13.9 استبدال المطاحن

- عندما تصبح كمية البن المطحون أقل اتصل بمركز الخدمة لاستبدال المطاحن؛ اتبع هذه الخطوات لتحديث ضبط الطحن:
- استمر في الضغط على الأزرار $x2$ (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل؛ ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات (B15) و (B16)؛
 - لف مقبض الوظيفة (B8) في وضع []؛ سيظل المؤشر (B14) مشغول ثابت؛
 3. حدد نطاق الطحن الأصلي بالضغط على زر $x2$.
 4. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1)، (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال)؛
 5. أدر مقبض ضبط كمية البن المطحون (B2) على وضع [] "الحد الأدنى"، ثم انتقل إلى الضبط مثلما في الاستخدام لأول مرة (4.5) اضبط كمية البن المطحون في المرشح".

- تأكد من أن وعاء الحبوب (A2) فارغ؛ إذا لزم الأمر، استمر في الطحن الفارغ لإفراغه؛
2. قم بفك الوعاء عن طريق تحويله عكس اتجاه عقارب الساعة وإزالته من الجهاز.

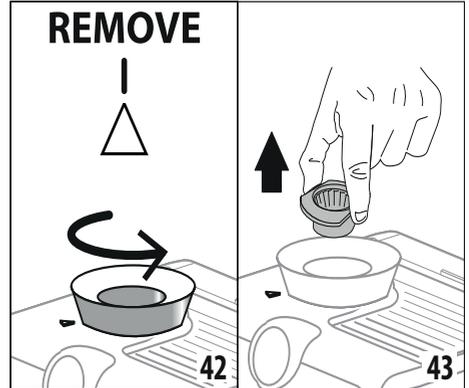
3. اغسل الوعاء والغطاء (A1) بماء فاتر؛ لا تغسل المكونات في غسالات الأطباق أو باستخدام منظفات! جفف الملحقات جيدًا قبل إعادة استخدامها.
4. اشطف بقايا البن (الشكل 41)؛
5. امسح بقطعة قماش مبللة مقر وعاء حبوب البن واشطفه؛
- أدخل الوعاء كما هو موضح في الفصل "3. تشغيل الجهاز لأول مرة".



41

13.8 تنظيف المطاحن

- أثناء تنظيف وعاء حبوب البن نظف أيضًا مقر الوعاء والجزء العلوي من المطحنة بقطعة قماش مبللة. الطاحونة قابلة للإزالة وفي حالة تهالكها يمكن استبدالها؛ لتنفيذ هذه العملية يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد.
- قد تكون إزالة المطحنة ضرورية في حالة وجود بعض الأجسام الغريبة توقف حركة الجهاز. وفي هذا الصدد، يتم تنظيفها على النحو التالي:
1. قُمْغ وعاء حبوب (ربما بشطف بقايا الحبوب).
 2. ثبت كوب حامل المرشح ونفذ عملية طحن "فارغة" من أجل تحرير مسار البن؛ ثم ثبت حامل المرشح في مخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT ولف الكوب تجاه اليمين (الشكل 18). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتوقف تلقائيًا؛
 3. قم بإيقاف تشغيل الجهاز؛
 4. قم بإزالة وعاء الحبوب كما هو موضح في الفقرة السابقة "13.7. تنظيف وعاء الحبوب".
 5. أدر منظم الطحن بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية مساره، إلى الوضع "REMOVE" (الشكل 42).

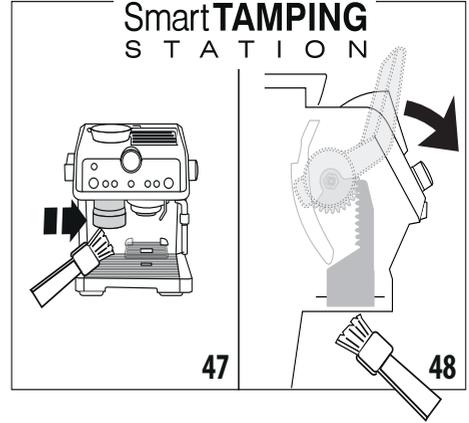


42

43

13.10 تنظيف "Smart tamping station"

لكي تكون عملية الطحن دائماً بجودة جيدة، فمر بتنظيف "Smart tamping station" بانتظام على النحو التالي:



47

48

1. (إن وجد، أزل المرشح المنقي)، صب في خزان الماء مزيل الترسبات الكلسية حتى الوصول إلى المستوى A (ما يُعادل محتوى عبوة 100 مل) المبيّن على الجزء الداخلي من الخزان؛ ثم بعد ذلك أضف الماء حتى الوصول إلى المستوى B.
2. إن كان الجهاز غير مشغل، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (B1).
3. تأكد من عدم تركيب حامل المرشح وتأكد أيضاً من وضع الوعاء أسفل موزعات، (A6)، (A5) الماء الساخن وأسفل صنوبر الغلاية (A21) (الشكل 8).
4. لف مقبض اختيار الوظائف (B8) في وضع [] : سيومض المؤشر [] وسيتم تشغيل مؤشر OK.
5. اضغط على OK (B5) لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية.
6. ينطلق برنامج إزالة الترسبات الكلسية ويخرج سائل إزالة الترسبات الكلسية من الموزعات ومن صنوبر الغلاية. يقوم برنامج إزالة الترسبات الكلسية تلقائياً بسلسلة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الكلسية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تماماً.
7. يتوقف الإخراج ونضيء المؤشرات (B15) و [] بالتوافق مع زر الشطف (B4).
8. قم 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. ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.
10. اضغط على الزر [] : يشع الجهاز في شطف الدوائر الداخلية والإخراج من جميع الموزعات.
11. بعد انتهاء الشطف، يتوقف الجهاز عن الإخراج. تومض جميع مؤشرات الليد ويكون الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.
12. قم بتفريغ وعاء تجميع الماء واشطفه.
13. استخرج وفرغ صينية تجميع القطرات، ثم أعد تركيبها.
14. استخرج واملأ الخزان بالماء البارد، ثم أعد إدراجه.
15. أعد مقبض اختيار الوظائف إلى وضع القهوة.

15. بيانات تقنية

جهد شبكة التيار الكهربائي:	220-240 فولت-50-60هرتز
الطاقة المُستهلكة:	1450 وات
الأبعاد (طول×عرض×ارتفاع):	375x368x445 مم
أقصى ضغط:	19 بار
سعة خزّان الماء:	2 لتر
طول كابل توصيل التيار الكهربائي:	1200 مم
الوزن:	12 كجم

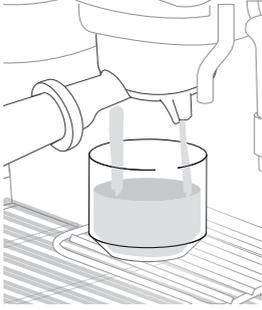
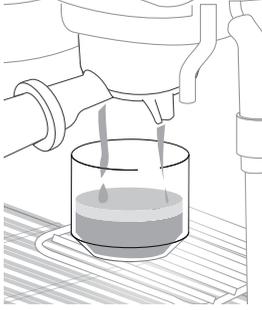
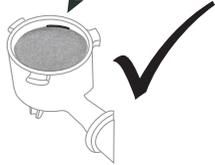
13.11 أنواع أخرى من التنظيف

1. لا تستخدم في تنظيف الجهاز مواد مذيبة أو مساحيق غسيل كاشطة. يكفي استعمال قطعة قماش مبللة وناعمة.
2. نظف بشكل دوري كوب حامل المرشح.
3. من المستحسن استخدام منظف دي لونجي (De'Longhi).

14. إزالة الترسبات الكلسية

قم بإزالة الترسبات الكلسية من الماكينة عندما يضيء المؤشر [] (B9). قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الكلسية، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبة هذا المزيل نفسه. من المستحسن استخدام فقط وحسباً مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. إن استخدام مزيلات الترسبات الجيرية غير المناسبة، فضلاً عن إزالة الترسبات الجيرية غير المنتظمة، يؤدي إلى حدوث عيوب لا يغطيها ضمان الشركة المنتجة.

اتبع الخطوات التالية:

إسبرسو عالي التركيز	إسبرسو قليل التركيز	إسبرسو مثالي
		
<p>كريمة: داكنة وخفيفة، فقط على الحواف</p>	<p>كريمة: فاتحة ورقيقة، ذات فقاعات كبيرة</p>	<p>الكريمة: لون البندق بانعكاسات داكنة وشرائط فاتحة، سمك 3-4 مم</p>
<p>قوام: مفרט</p>	<p>قوام: خفيف، كثير الماء</p>	<p>قوام: متماسك، مستدير ولين</p>
<p>مذاق: قوي، قابض، يدوم طويلاً ومر بالحنك</p>	<p>مذاق: ضعيف ويدوم لفترة قصيرة</p>	<p>مذاق: متزن ويدوم طويلاً</p>
<p>نكهة: ضعيفة، بلسمات من القهوة المحروقة</p>	<p>النكهة: خفيفة</p>	<p>نكهة: مكثفة</p>
<p>الطحن: ناعم جداً. اضبط مطحنة البن على وضع مرتفع، باتباع التعليمات الواردة في الفصل "4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"</p>	<p>الطحن: خشن جداً. اضبط مطحنة البن على وضع منخفض، باتباع التعليمات الواردة في الفصل "4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"</p>	<p>الطحن: صحيح</p>
<p>كمية البن في المرشح: كثيرة: قم بخفض الكمية بلف المقبض "B2". مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة"، كما هو وارد في الفقرة "4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"</p>	<p>كمية البن في المرشح: غير كافية. قم بزيادة الكمية مع إدارة المقبض "B2". مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة"، كما هو موضح في الفقرة "4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"</p>	<p>جرعة القهوة: صحيح</p> 

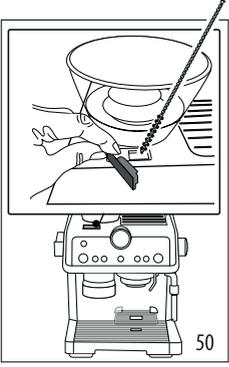
المؤشرات	معنى المؤشرات	العملية
تومض جميع المؤشرات قليلاً	تشغيل الجهاز	Self-diagnosis (فحص ذاتي)
 ثابت الإضاءة	الماء في الخزان غير كافي أو خزان الماء غير مدرج	أعد ماء الخزان أو اسحب الخزان وأدخله بشكل صحيح
	وظيفة توفير الطاقة نشطة	برجاء الاطلاع على الفقرة. "Energy saving 12.5" (ترشيد استهلاك الطاقة) إن كنت ترغب في إيقاف تفعيل الوظيفة
 ثابت الإضاءة	تم تشغيل الجهاز وهو جاهز للاستخدام	وصل الجهاز إلى درجة حرارة كافية لإخراج البخار: إن كنت ترغب في إخراج البخار، قم بلف مقبض البخار (A4)
	الجهاز مشغل ووظيفة توفير الطاقة نشطة: مقبض البخار في وضع (A4) إخراج البخار	بومض المؤشر لبشير إلى أن الجهاز يستعد لإخراج البخار: يبدأ الإخراج بمجرد وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة
 وامض	الجهاز في مرحلة التسخين من أجل الاستعداد للاستخدام	يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة عندما يثبت ضوء المؤشر
	انتهى إخراج البخار و مقبض البخار (A4) في الوضع المناسب لإخراج البخار	لف المقبض في الوضعية .
 ثابت الإضاءة	ذراع الضغط (A23) ليس في الموضع الصحيح	أدر الذراع إلى موضعه.
	يحتاج الجهاز إلى عملية الضغط	تم بالكاد تنفيذ عملية الطحن وحامل المرشح مركب برحى طحن البن
	تم فك حامل المرشح من رحى طحن البن دون الضغط	قم بفك حامل المرشح واطحنه في ضغط البن كما هو موضح في الفقرة. "7. استخدم البن المطحون"
 وامض	خرج حامل المرشح من موضعه دون إتمام الطحن أو تم الضغط في وقت مبكر جدا	كرر عملية الطحن
	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة "13.10" تنظيف "Smart tamping station" وفي الفصل "18". إذا حدث وتعرض شيء ما للتعطل" فيما يتعلق بالشكل 50.
	حركة المطحنة متوقفة لوجود جسم غريب	اشرع في إزالة الجسم الغريب ونظف المطحنة كما هو مبين في الفقرة. "13.8" تنظيف المطاحن".
 ثابت الإضاءة	وعاء الحبوب فارغ	قم بملء وعاء الحبوب
 وامض	لم يتم إدخال وعاء الحبوب أو لم يتم شده بشكل صحيح على موضعه، أو زر الاختيار الموجود في قاعدة الوعاء نفسه ليس في وضع بين 1 و 6.	أدرج وعاء الحبوب مرة أخرى بشكل صحيح
...→		

المؤشرات	معنى المؤشرات	العملية
⚠️ + ☕ تومض لفترة وجيزة بقواصل منتظمة	المقبض (B2) تم تدويره حتى الحد الأقصى للإعداد 	عندما لا تكون الكمية المطحونة كافية للجرعة الصحيحة، حدد نطاق الطحن الجديد باتباع التعليمات المذكورة، "12.6 ضبط إضافي للطحن".
⊙ (OK) وامض	درجة حرارة الجهاز مرتفعة أكثر مما ينبغي لتحضير القهوة	انتظر انخفاض درجة الحرارة
⋮ ثابت الإضاءة	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الكلسية كما هو موضح بالفقرة، "14. إزالة الترسبات الكلسية"
⋮ وامض	ينفذ الجهاز عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم باستكمال العملية كما هو موضح في الفقرة، "14. إزالة الترسبات الكلسية"
⋮	انتهت عملية إزالة الترسبات الكلسية والمقبض (B8) في وضعية "إزالة الترسبات الكلسية"	لف مقبض الوظيفة في وضعيات "القهوة"
⋮ يومض بسرعة	المقبض (B8) في وضع إزالة الترسبات الكلسية	لُفَّ المقبض في وضعية المشروب
⏸️ ثابتة الإضاءة	إنها أول مرة لتشغيل الماكينة ويلزم الشروع في ملء دائرة الماء.	اتبع التعليمات الواردة في الفقرة، "3. تشغيل الجهاز لأول مرة"
⚠️ + ⏸️ وامض	في حالة وجود مرشّح منقّي (C6) فإنه من الممكن أنه قد تسبب في إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدت إلى إيقاف عملية الإخراج	اضغط على الزر (B6) المخصص للمؤشر ⏸️ (الشكل 9): يبدأ الإخراج وينقطع تلقائيًا.
⋮ وامض	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقًا	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة، "4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح" وفي الجدول "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة".
⋮ وامض	حوض تجميع القطرات (A13) غير مدرج أو غير مركب بشكل صحيح	قم بتركيب حوض تجميع القطرات بشكل صحيح
⚠️ ثابت الإضاءة	الإنذار العام	توجه إلى مركز الدعم الفني
⚠️ + ⏸️ وامضة	في حالة وجود مرشّح منقّي (C6) فإنه من الممكن أنه قد تسبب في إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدت إلى إيقاف عملية الإخراج	اضغط على الزر (B6) المخصص للمؤشر ⏸️ (الشكل 9): يبدأ الإخراج وينقطع تلقائيًا.
⋮	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقًا	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة، "4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح" وفي الجدول "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة".
⋮	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة، "13.4 تنظيف وصيانة مرشحات القهوة" وتحقق من إدخال المرشح المثقوب بشكل صحيح
⋮	تم تركيب الخزان 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	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل، "14. إزالة الترسبات الكلسية"

18. إذا حدث وتعرض شيء ما للتعطل

المشكلة	السبب	الحل
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان (A17)	املاً خزّان الماء
	المؤشر (C7) مضيء من أجل الإشارة إلى أن دائرة القهوة أو دائرة البخار فارغة.	اضغط على المفتاح المطابق للضوء (C7) لملاءم دائرة.
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبيّن في الفقرة. "13.4 تنظيف وصيانة مرشحات القهوة" وتحقق من إدخال المرشح المثقوب بشكل صحيح
	تم تركيب الخزان 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	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. "14. إزالة الترسبات الكلسية"
حامل المرشح غير مثبت جيداً في الجهاز	لم يتم ضغط البن المطحون أو البن الزائد عن الحد	ابدأ في ضغط البن كما هو مُحدّد في الفقرة. "4.4 اطحن البن مباشرة من المرشح"
القهوة الإسبرسو تنقطر من على جوانب حامل المرشح بدلاً من الثقب	حامل المرشح مركب بشكل خاطئ	ثبّت حامل المرشح بالشكل الصحيح ثمّ لثقه بقوة حتى النهاية
	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة أو أنه غير نظيف	قم باستبدال مقبض الغلاية الإسبرسو من أحد مراكز الخدمة المعتمدة
	المرشح مسدود أو لا يوجد مرشح مثقوب، أو المرشح متسخ	قم بتنظيفه كما هو مبيّن في الفقرة. "13.4 تنظيف وصيانة مرشحات القهوة"
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	يلزم فحص إعدادات الجهاز	انظر الفصل. "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة"
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطيء من الصنبور)	يلزم فحص إعدادات الجهاز	انظر الفصل. "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة"
لا تتكوّن رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتوتشينو	الحلقة مثبتة (A7) على وضعيّة فلات "FLAT" (دون رغوة)	ادفع الحلقة على وضعيّة الرغوة "FOAM"
	الحليب ليس بارداً بالقدر الكافي	استعمل دائماً حليباً بدرجّة حرارة التلّاج
	قد يكون مُعدّ الكابتوتشينو (A8) غير نظيف	نفذ عمليّة تنظيف معدّ الكابتوتشينو كما هو موضّح في الفقرة. "10. تنظيف صنبور توزيع الكابتوتشينو بعد كل استعمال"
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. "14. إزالة الترسبات الكلسية"
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة	أثناء دورتي الشطف، لا يكون خزان الماء ممتلئاً بالماء حتى المستوى الأقصى MAX	أعد عملية الشطف من النقطة (8) رقم كما هو موضح في الفقرة "14. إزالة الترسبات الكلسية"
الجهاز لا يطحن البن	يوجد جسم غريب غير قابل للطحن داخل مطحنة البن	ابدأ في عملية الطحن كما هو مُحدّد في الفقرة. "13.8 تنظيف المطاحن"، مع التحقق من إزالة جميع الحبوب من وعاء الحبوب (A2) قبل استخراجها. قبل إعادة تركيب الرحي، اشطف بدقة أي بقايا من موضعها (الشكل 44).

...→

المشكلة	السبب	الحل
إن كنت ترغب في تغيير جودة القهوة	يلزم إزالة جميع حبوب البن الموجودة في الماكينة	أفرغ وعاء الحبوب (عن طريق الطحن الفارغ أو ربما شطف الحبوب المتبقية). ثبت كوب حامل المرشح ونفذ عملية طحن "فارغة" من أجل تحرير مسار البن: ثم ثبت حامل المرشح في مخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT ولف الكوب تجاه اليمين (الشكل 22). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائيًا. كرر العملية حتى يصبح المرشح فارغ. أدخل البن الجديد في وعاء الحبوب. إذا لم يتم الوصول إلى "الجرعة المثالية" عند الطحن، تابع كما في الفقرة. "4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح".
بعد عملية الطحن، يكون مرشح البن فارغًا بعد عملية الطحن، يكون غبار البن غزير في المرشح	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة "13.10 تنظيف Smart tamping station". إذا استمرت المشكلة في الوجود، يمكنك الوصول إلى المسار بفتح الباب المخصص له وتحريره باستخدام منظف الأنابيب (الشكل 50). 
بعد الطحن، لا يصل مسحوق القهوة في المرشح إلى "جرعة القهوة المثالية"	يحتاج "خزان الطحن الذكي" للتنظيف	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة "13.11 تنظيف" خزان الطحن الذكي"، ثم كرر الطحن.
	يلزم ضبط كمية البن المطحون	اضبط الكمية بواسطة مقبض مخصص (B2) مع اتباع الإرشادات الموجودة في الفقرة. "4.5 اضبط كمية البن المطحون في المرشح". لو كان المقبض بالفعل في وضع الحد الأقصى، ابدأ العمل كما هو مبين في الفقرة "12.6 ضبط إضافي للطحن".
	بمضي الوقت تتهالك شفرات المطحنة	اشرع في استبدال شفرات المطحنة كما هو مبين في الفقرة. "13.9 استبدال المطاحن".
		