

## 1. وصف محتويات الجهاز (صفحة رقم 3)

سيتم استعمال هذه المصطلحات في الصفحات التالية.

### 1.1 وصف الجهاز

- لا تشغّل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون وجود خزان.  
**انتبه جيداً:**  
من الطبيعي جداً أن تجد قليل من الماء في الوعاء أسفل الخزان، ولذلك ينبغي أحياناً تخفيف هذا الوعاء باستعمال إسفنجة نظيفة.

- A1. غطاء خزان الماء
- A2. مقبض فك الخزان
- A3. خزان الماء
- A4. مدفأة الفناجين
- A5. موزّع القهوة
- A6. مفتاح تشغيل/إيقاف ON/OFF
- A7. صينية وضع الفناجين
- A8. مؤشر بملء وعاء تجميع القطرات
- A9. حوض تجميع القطرات
- A10. صينية الفناجين أو الأكواب
- A11. مقبض البخار
- A12. فوهة صب الماء الساخن/البخار
- A13. صنوبر توزيع المياه الساخنة/البخار
- A14. حلقة اختيار مُعدّل الكافيتينو
- A15. رابط أنبوب المياه/البخار

### 3. استعمال الجهاز لأول مرة

- عند أول استعمال للجهاز ينبغي غسل كافة دواخل الجهاز كما يلي:
1. قم بتشغيل الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF (انظر الشكل رقم 3): عندئذٍ سيقوم الجهاز بعمل تشخيص ذاتي عن طريق إصدار وميض من ثلاثة أزرار.
  2. سيومض كل من المؤشر  الضوئي  للإشارة إلى ارتفاع درجة الحرارة الخاصة بالجهاز؛ بمجرد توقف المؤشرات عن الوميض وثبات المؤشرات مضاء، يكون الجهاز جاهزاً لعمل دورة شطف للدائرة.
  3. ركب غطاء حامل الفلتر في الماكينة (الشكل رقم 9).
  4. قم بوضع حاوية لا تقل سعتها عن 0,5 لتر تحت موزّع القهوة (A5) واضغط الزر . كرر هذه العملية خمس مرات.
  5. أفرغ الحاوية وضعها إذاً أسفل صنوبر توزيع الماء الساخن/البخار (A12) (الشكل رقم 4).
  6. أدر مقبض توزيع الماء الساخن على وضعية  (الشكل رقم 5) وقرم بتوزيع الماء الساخن حتى يتم إفراغ خزان الماء (A3)، ثم أعد غلق المقبض بواسطة تدويره على وضعية .

### 1.2 وصف لوحة التحكم

- B1. زر توزيع واحد فنجان
- B2. لمبة عملية التشغيل المكملة (بيضاء)
- B3. زر توزيع عدد 2 فنجان
- B4. لمبة عملية التشغيل المكملة (بيضاء)
- B5. زر تشغيل البخار
- B6. لمبة عملية التشغيل المكملة (بيضاء)
- B7. لمبة إزالة الترسبات الجيرية (برتقالي)

### 4. ضبط قائمة الإعدادات

- للوصول إلى القائمة، تأكد من أن الجهاز في وضعية الاستعداد للاستعمال، ثم استمر في الضغط على زر  لمدة 10 ثوانٍ، حتى يتم وميض ثلاثة أزرار بالتسلسل:
- عندئذٍ تكون الوحدة في وضعية الإعداد.
- ثم امضي قدماً من خلال ضبط الجهاز على النحو الذي تريده، انتظر لمدة 15 ثانية للخروج من قائمة الإعدادات.
- انتبه جيداً:**  
إذا لم يتم بعمل تعديلات خلال 15 ثانية، فسوف ينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضعية الاستعداد.

### 1.3 وصف الأكسسوارات

- C1. حامل الفلتر
- C2. فلتر 1 فنجان (الرمز  مطبوع أسفل الفلتر)
- C3. فلتر 2 فنجان (الرمز  مطبوع أسفل الفلتر)
- C4. فلتر يعمل بالأقراص (الرمز  المطبوع تحت الفلتر)
- C5. الضاغط
- C6. فلتر تنقية الماء (\*ليس مرفقاً مع الجهاز، و لكن يمكنك شراءه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة)
- C7. حاوية الحليب

### 4.1 ضبط درجة حرارة القهوة

- عندما ترغب في تغيير درجة حرارة الماء والتي بها سيتم تحضير القهوة، اتبع الخطوات الآتية:
1. اذهب إلى قائمة الإعدادات.
  2. اضغط على الزر  للدخول إلى وضعية اختيار درجة حرارة القهوة؛ ستومض المؤشرات الخاصة بالاختيار القائل:

1. منخفضة   
2. متوسط   
3. مرتفع   
- و بالتالي ستبدأ المؤشرات في الوميض.

### 2. ملء خزان الماء

#### انتبه جيداً:

- قبل تشغيل الجهاز لأول مرة، اغسل بعناية كافة الإكسسوارات وخزان الماء باستعمال الماء الساخن.**
1. فك الخزان عن طريق سحبه إلى أعلى (انظر الشكل رقم 1).
  2. افتح الغطاء و إملاً الخزان بالمياه العذبة و النظيفة مع مراعاة عدم تجاوز علامة الحد الأقصى MAX (الشكل رقم 2). أعد إدخال الخزان عن طريق الضغط عليه بلطف حتى يتم فتح الصمام المثبت في قاع الخزان نفسه.
  3. يمكن ببساطة شديدة ملء الخزان بالماء دون إخراجها من مكانه وذلك عن طريق صب الماء بداخله مباشرةً بواسطة إبريق مناسب.

4. اضغط على الزر الخاص بدرجة الحرارة المطلوبة:



5. عندئذ سيومض الزر للإشارة إلى أنه قد تم بالفعل تخزين الاختيار.

الماكينة تخرج من قائمة الإعدادات و تصبح جاهزة للاستعمال.

3. و بالتالي ستبدأ المؤشرات في الوميض،

4. اضغط على الزر الخاص باختيار المدة المطلوبة:



5. عندئذ سيومض الزر للإشارة إلى أنه قد تم بالفعل تخزين الاختيار.

الماكينة تخرج من قائمة الإعدادات و تصبح جاهزة للاستعمال.

## 4.2 ضبط درجة صلابة المياه

يُضاء زر (B7) الذي يشير إلى ضرورة إزالة الترسبات الجيرية من الجهاز، بعد فترة محددة من التشغيل والتي تعتمد على درجة صلابة المياه.

ولكن عند توافر الرغبة، يمكن تعديل ضبط الماكينة وفقاً لدرجة صلابة المياه المطلوبة في الأماكن المختلفة، مما قد يجعلها أكثر ملاءمة مع عملية إزالة الترسبات الجيرية.

اتبع الخطوات التالية:

1. اذهب إلى قائمة الإعدادات،

2. اضغط على الزر للدخول إلى وضعية اختيار درجة صلابة المياه: ستومض المؤشرات الخاصة بالاختيار القائم:



3. و بالتالي ستبدأ المؤشرات في الوميض،

4. اضغط إذاً على الزر الخاص بدرجة صلابة المياه طبقاً للمكان الذي تعيش فيه:

مياه شديدة الصلابة	مياه متوسطة الصلابة	مياه خفيفة الصلابة
$20^{\circ}\text{dH} <$	$10^{\circ}\text{dH} - 20^{\circ}\text{dH}$	$10^{\circ}\text{dH} >$
$36^{\circ}\text{fH} <$	$18^{\circ}\text{fH} - 36^{\circ}\text{fH}$	$18^{\circ}\text{fH} >$
$360\text{mg/l CaCO}_3 <$	$360\text{mg/l CaCO}_3 - 180$	$180\text{mg/l CaCO}_3 >$

- عندئذ سيومض الزر للإشارة إلى أنه قد تم بالفعل تخزين الاختيار.

الماكينة تخرج من قائمة الإعدادات و تصبح جاهزة للاستعمال.

## 4. ضبط الإيقاف الذاتي (احتياطي)

لأسباب تتعلق بتوفير الطاقة، قد تم تزويد هذا الجهاز بوظيفة الإيقاف الذاتي و ذلك في حالات عدم الاستعمال لمدة طويلة. لإعادة تشغيل الجهاز، اضغط على أي زر في لوحة التحكم .

1. اذهب إلى قائمة الإعدادات،

2. اضغط على الزر للدخول إلى وضعية اختيار مدة الإيقاف الذاتي: ستومض المؤشرات الخاصة بالاختيار القائم:

## 4.4 قيم المصنع (إعادة الضبط)

مع هذه الوظيفة يمكن استعادة كافة إعدادات القائمة كما يمكن أن تعود كافة الإعدادات الخاصة بالكمية إلى القيم التي تم ضبطها عليها من قبل جهة التصنيع.

لاستعادة إعدادات المصنع، اتبع الخطوات الآتية:

1. ضع صنوبر توزيع البخار فوق وعاء تجميع القطرات،

2. اذهب إلى قائمة الإعدادات،

3. أدر مقبض البخار بُنْتَه على وضعية

4. اضغط على الزر : تومض الثلاث مؤشرات في نفس الوقت لتأكيد استعادة الإعدادات الأصلية.

5. يومض المؤشر الضوئي للإشارة إلى ضرورة إغلاق مقبض البخار (الرمز ).

بمجرد غلق مقبض البخار يصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.

## 5. كيفية عمل الجهاز لإعداد القهوة الاسبرسو

### 5.1 نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة

للحصول على قهوة اسبرسو ساخنة للغاية، يُنصح ب:

- بتسخين الفناجين، قبل تحضير القهوة، وشطفها باستعمال قليل من الماء الساخن.
- قم بتكيب حامل الفلتر مع الفلتر نفسه في الماكينة دون إضافة البن. استخدم نفس الفلجان الذي استعملته في تحضير البن من قبل، ثم اضغط على زر 1 فنجان و صب مياه ساخنة في الفلجان، حتى يتم تسخينه .
- برفع درجة حرارة القهوة من قائمة الإعدادات.
- ثناء التشغيل، خاصة تسخين الفناجين (A4) تصبح ساخنة: ضع عندئذ الفناجين المراد استعمالها.

### 5.2 كيفية إعداد القهوة الاسبرسو بالن المطحون

1. ادخل فلتر البن المطحون (C2 أو C3) في قاعدته (انظر الشكل رقم 6). استعمل الفلتر مع رمز المطبوع في الأسفل إذا أردت إعداد مرة واحدة قهوة أو الفلتر مع رمز المطبوع في الأسفل، إذا أردت تحضير عدد 2 قهوة.
2. عند الرغبة في إعداد فنجان واحد من القهوة، إملاً الفلتر باستعمال معيار ممثل حتى حوافه بالن المطحون، أي حوالي 7 جرام (الشكل

7. على النقيض من ذلك، عند الرغبة في إعداد 2 فنجان من القهوة، إملأ الفلتر باستعمال معيارين غير ممثلين حتى الحواف من البن المطحون، ( حوالي 7+7 جرام) إملأ الفلتر باستعمال جرعات صغيرة الحجم حتى لا يسيل البن من على الحواف.



تنبيه:

لتشغيل الماكينة بالشكل الصحيح، قبل ملئ المرشّح بالقهوة المطحونة تحقّق دائماً من أنّ هذا المرشّح ليس به أيّة بقايا قهوة مترسّبة من المرّات السابقة.

3. قم بتوزيع البن المطحون بشكل متساوي ثم اضغط عليه بشكل خفيف باستعمال الضاعط (انظر الشكل رقم 8).

عملية ضغط القهوة المطحونة هامّة للغاية للحصول على قهوة إسبريسو جيدة المذاق. إذا ضغطت أكثر من اللازم، فإن هذا سيؤدي إلى تدفق القهوة ببطء والقهوة ستكون قوية المذاق في تلك الحالة. و على النقيض من ذلك، إذا قمت بالضغط على البن أقل من اللازم، فإن هذا سيؤدي إلى تدفق القهوة بشكل سريع جداً و ستكون قهوة خفيفة في تلك الحالة.

4. أزل القهوة الزائدة من على حواف حامل الفلتر وركب الأخير في الماكينة، قم بمحاذاة مقبض حامل الفلتر مع رمز INSERT (انظر الشكل رقم 9)، ثم عشق حامل الفلتر و أدر المقبض في اتجاه اليمين حتى محاذاته لوضعية القفل CLOSE.

5. ضع الفنجان أو الفناجين تحت صنايير حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 10).

6. تأكد من أن المؤشرات الخاصة بأزرار توزيع القهوة مضاءة، و من ثم اضغط على زر التوزيع  أو : سيستمر الجهاز هكذا ثم يوقف عملية توزيع القهوة تلقائياً.

7. لفك حامل الفلتر، قم بتدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.

### خطر الإصابة بالحروق!

لتجنب الرذاذ، لا تفك حامل الفلتر مطلقاً بينما تقوم الماكينة بعملية التوزيع بل يجب عليك الانتظار لبضع ثوانٍ بعد أن تفرغ الماكينة من عملية التوزيع.

### 5.3 إعداد الإسبريسو بالاستعانة بالأقراص

انتبه جيداً:

استعمل أقراص قهوة تخضع لمعايير ESE المذكورة على عبوة المنتج بالعلامة التجارية التالية.

معايير ESE هي نظام متعارف عليه ومقبول من قبل معظم المنتجين الكبار لهذه الأقراص وتسمح بإعداد قهوة إسبريسو بطريقة سهلة ونظيفة.



1. أدخل فلتر البن الذي يعمل بالقرص (مع الرمز  المطبوع في الأسفل) في حامل الفلتر.

2. أدخل القرص مع مراعاة وضعه في الوسط بقدر الإمكان فوق الفلتر (انظر الشكل رقم 11). اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة الأقراص بغرض وضع هذه الأقراص بشكل صحيح فوق الفلتر.

استمر هكذا متبعاً النقاط الواردة في الفقرات السابقة من 4 إلى 6

انتبه جيداً:

- بينما تقوم الماكينة بإعداد القهوة، قد تتوقف عملية الإمداد في أي لحظة بسبب الضغط على زر الإمداد المضغوط عليه سلفاً.
- بعد إتمام عملية التوزيع، إذا رغبت في زيادة كمية القهوة في الفنجان، يكفي الضغط (لمدة 3 ثوانٍ) على زر التوزيع المضغوط عليه سلفاً: تتوقف عملية التوزيع تلقائياً بعد مرور بضع ثوانٍ.
- لفك حامل الفلتر، قم بتدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.

### خطر الإصابة بالحروق!

لتجنب الرذاذ، لا تفك حامل الفلتر مطلقاً بينما تقوم الماكينة بعملية التوزيع بل يجب عليك الانتظار لبضع ثوانٍ بعد أن تفرغ الماكينة من عملية التوزيع.

### 5. اضبط كمية القهوة في الفنجان

لقد تم ضبط الماكينة في المصنع على القيام بتوزيع الكميات حسب المستويات القياسية. إذا كنت ترغب في تعديل هذه الكميات، اتبع الطريقة الآتية:

1. ضع فنجاناً أو اثنين تحت صنايير حامل الفلتر.
2. اضغط على الزر المتعلق بعملية الإعداد المطلوبة  أو  ( و استمر في الضغط عليه. ستبدأ الماكينة في توزيع القهوة بينما يومض زر توزيع القهوة الآخر للإشارة إلى أن الماكينة انتقلت إلى وضعية الإعدادات.
3. بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة من القهوة في الفنجان، قم بتحرير الزر: ستوقف في تلك الحالة عملية التوزيع وسيومض المؤشر للإشارة إلى أنه قد تم تخزين الكمية بطريقة صحيحة.
4. عندما يبقى مؤشري توزيع القهوة مضاءين بشكل ثابت، تكون الماكينة جاهزة للاستخدام.

### 6. كيفية إعداد الكابتشينو

1. قم بإعداد القهوة الإسبريسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، و ذلك باستعمال فناجين كبيرة الحجم لهدما. لاستعمال أكواب طويلة، أزل وعاء تجميع القطرات وضع الكوب في الصينية المناسبة (A10):
2. اضغط على الزر  (الشكل رقم 12): سيومض المؤشر؛
3. وفي الوقت نفسه، املأ وعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابتشينو ترغب في تحضيره. للحصول على رغوة أكثر كثافة وتجانساً، فإنه من الضروري استخدام حليب منزوع الدسم أو منزوع الدسم جزئياً على أن يكون في درجة حرارة التلاجة (حوالي 5° مئوية). عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أنّ حجم السائل سيتضاعف من 2 - 3 مرات (انظر الشكل رقم 13).
4. تأكد من أن حلقة صنوبر توزيع الكابتشينو (A14) مثبتة على وظيفة "الكابتشينو" (شكل رقم 14).
5. انتظر حتى يُضاء المؤشر الخاص بالزر  بشكل ثابت كإشارة إلى أن الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار.
6. ضع حاوية فارغة تحت صنوبر توزيع الكابتشينو و افتح المقبض لمدة بضع ثوانٍ لتطهير بقايا المياه المتجمعة في الدائرة نفسها. أعد إغلاق المقبض
7. ضع الحاوية بالحليب تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
8. قم بغمر صنوبر توزيع الكابتشينو في حاوية الحليب مع مراعاة عدم غمر الحلقة ذات اللون الأسود (الشكل 15). أدر المقبض و ثبته على

5. 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 تبيته جيداً.

### 9. تبريد الغلاية

- في حالة توافر الرغبة في إعداد مزيد من القهوة بعد صب الحليب، ينبغي أولاً تبريد الغلاية وإلا فإن القهوة تخرج محترقة اتبع الخطوات التالية:
- ضع الإناء تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
  - فتح مقبض البخار لتوزيع المياه الساخنة وتبريد الغلاية.
  - تتوقف عملية توزيع المياه الساخنة بشكل تلقائي عندما يتم تبريد الغلاية؛ عندما تتوقف المضخة عن التشغيل ولا يخرج مزيد من الماء الساخن، أغلق من جديد، بالتالي، مقبض البخار.
- لقد صارت الماكينة جاهزة للاستخدام.

### 10. إنتاج الماء الساخن

1. لتشغيل الجهاز، اضغط على زر ON/OFF (انظر الشكل رقم 3). انتظر حتى تضاء لمبات توزيع القهوة.
  2. ضع الإناء تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
  3. ثبت المقبض على وضعية : سيخرج عندئذ الماء الساخن من صنوبر توزيع الكابتشينو.
  4. لإيقاف تدفق المياه الساخنة، أعد غلق المقبض و اضغط على أي زر.
- ينصح بعملية توزيع لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

### 11. التنظيف

#### 11.1 تنظيف الماكينة

- يجب تنظيف أجزاء الماكينة الآتية بشكل دوري:
- إناء جميع القطارات (A9).
  - فلاتر القهوة (C2, C3 e C4)؛
  - مواع القهوة (A5)؛
  - خزّان الماء (A3)؛
  - صنوبر توزيع الكابتشينو (A15) كما هو موضح في فقرة «8. تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو وبعد كل استعمال»؛

#### انتبه!

- لتنظيف الماكينة يجب عدم استخدام المذيبات، أو المنظفات الكاشطة أو الكحول.
- لا تستعمل أي أدوات معدنية بغرض التخلص من بقايا القهوة و آثار الحليب، لأن هذا قد يؤدي إلى تلف سطح الأجزاء المصنوعة من المعدن أو البلاستيك.
- في حالة عدم الحاجة لاستعمال الماكينة لمدة تزيد عن أسبوع يجب، عند معاودة التشغيل من جديد، عمل دورة شطف للماكينة قبل إعادة استعمالها كما هو موضح في الفقرة «3. استعمال الجهاز لأول مرة».

#### خطر!

- أثناء عملية التنظيف، لا نغمر أبداً الماكينة في الماء؛ لأنها 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.

وضعية . في تلك الحالة سيخرج البخار من صنوبر توزيع الكابتشينو ويعمل على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها (الشكل رقم 16). للحصول على رغوة غنية بالكريمة، قم بغمز صنوبر الكابتشينو في الحليب وأدر الحاوية بحركة بطيئة من الأسفل للأعلى.

9. بمجرد بلوغ درجة الحرارة (القيمة المثلى هي عند 60 درجة مئوية) و كثافة الكريمة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بتدوير مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة
10. قم بصب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة الاسبرسو المعدة سلفاً. الكابتشينو صار الآن جاهزاً: قم بتحلية الطعم على قدر رغبتك، إذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.

#### انتبه جيداً:

- في حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنجان من الكابتشينو، يجب إعداد أولاً كل القهوة المطلوبة وفي النهاية يجب تحضير الحليب لكل الكابتشينو.
  - للخروج من وضعية ، اضغط على أي زر من الأزرار: يومض المؤشر  والمؤشر  للإشارة إلى أن درجة الحرارة مرتفعة أكثر من اللازم لتوزيع القهوة (انظر فقرة "تبريد الغلاية")."
- ينصح بعملية توزيع البخار خلال 60 ثانية كحد أقصى.

### 7. إعداد الحليب الساخن (HOT MILK)

لإعداد الحليب الساخن، بدون رغوة، اتبع كما هو مبين في الفقرة السابقة، وتأكد من أن حلقة صنوبر توزيع الكابتشينو (A14) موضوعة نحو الأعلى على وضعية الحليب "HOT MILK"

### 8. تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو وبعد كل استعمال

#### تنبيه:

لأسباب صحية ينصح دائماً بتنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستخدام.

اتبع الخطوات الآتية:

1. اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضع ثواني (النقاط 2-5-6 من الفقرة السابقة) مع تدوير مقبض البخار. مع هذه العملية، يعمل موزع الكابتشينو على إفراغ بقايا الحليب العالق داخل الماكينة، قم بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF.
2. انتظر لمدة بضع دقائق حتى يبرد صنوبر توزيع الكابتشينو: بإحدى يديك، ثبت أنبوب توزيع الكابتشينو، وباليدي الأخرى، قم بفتح صنوبر توزيع الكابتشينو نفسه و ذلك بتدويره في اتجاه عقارب الساعة ثم فكه لأسفل (انظر الشكل رقم 17).
3. قم بنزع فوهة البخار من أنبوب التوزيع بسحبه للأسفل. (انظر الشكل رقم 18).
4. يجب التحقق من أنّ التقيبن المشار إليها بواسطة الأهمر كما هو موضح في الشكل رقم 19 غير مسدودين وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعيناً بديوس.

## 11.2 تنظيف إناء تجميع القطرات

انتبه!

إن إناء تجميع القطرات مزود بمؤشر الطفو (ذي اللون الأحمر) لإظهار مستوى الماء داخل الإناء (انظر الشكل رقم 20). قبل أن يبدأ هذا المؤشر في الظهور في صينية الفناجين، يجب إفراغ الإناء و تنظيفه، وإلا قد يتسبب هذا الماء الزائد في إتلاف الماكينة و إتلاف سطح الحامل أو المنطقة المحيطة به.

1. إزالة الوعاء (انظر الشكل رقم 21).
2. أزل صينية وضع الفناجين (A7)، تخلص من الماء و نظف الوعاء باستعمال قطعة قماش؛ ثم أعد تركيب صينية تجميع القطرات. انزع صينية الفناجين أو الأكواب (A10) ، نظفها بالماء ثم جففها وأعد تركيبها.
3. أعد تركيب وعاء تجميع القطرات.

## 11.3 تنظيف فلاتر البن

نظف مرشحات القهوة بانتظام كل أسبوع:

### المرشحات 1 و 2 ففجان

1. أنزع الفلتر المزود بنقوب بواسطة تدويره في السن المناسب (الشكل رقم 22)
2. اشطف الفلاتر أسفل صنوبر الماء (الشكل رقم 23)،
3. تحقق من أن كافة فتحات الفلتر المعدني ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفها بالاستعانة بديوس (الشكل 23 و 24).
4. أعد تركيب المرشحات ذي الفتحات بدفعه جيداً حتى النهاية.

### مرشح أقراص القهوة

اشطفه تحت الماء الجاري. تحقق من أن كافة فتحات الفلتر ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفها بالاستعانة بديوس (الشكل 23 و 24).

## 11.4 تنظيف موزع القهوة

بعد تحضير كل 200 قهوة، اشطف موزع القهوة، بصرف حوالي 0.5 لتر من الماء (اضغط على زر توزيع القهوة دون استخدام مسحوق القهوة).

## 11.5 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 غطاء حامل الفلتر.

## 11.6 تنظيف خزان الماء

1. نظف بشكل دوري (تقريباً مرة واحدة شهرياً) و عند كل مرة يمر فيها استبدال الفلتر المنقي (C6)، إذا وجد، خزان المياه مستعيناً بقطعة قماش مبللة مع قليل من مسحوق الغسيل المخفف.
2. أزل المرشح (إن وجد) ثم أعد شطفه بالماء الجاري؛
3. أعد إدخال المرشح (\*إن وجد) ثم املاً الخزان بماء نقي و نظف ثم أعد إدخال الخزان؛
4. (فقط في الموديلات المزودة بفلتر مطهر) قم بتوزيع 100 مل من الماء.

خطراً!

أثناء التنظيف، لا تغمر الماكينة أبداً في الماء؛ إنها جهاز كهربائي.

## 11.7 التخلص من الترسبات

قم بتنظيف الماكينة من الترسبات الجيرية عندما تضاء لمبة المؤشر الخاصة

بهذا الزر  .

انتبه!

- قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الجيرية، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبة هذا المزيل نفسه.
- ننصح باستعمال فقط مُزيل الترسبات الجيرية الخاص بشركة ديلونجي. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الجيرية آخر غير مناسب، فضلاً عن عدم إزالة الترسبات الجيرية بشكل منتظم، يؤدي كل هذا إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع.

اتبع الخطوات التالية:

1. (إذا وجد، أزل الفلتر المنقي) قم بملء الخزان بمحلول إزالة الترسبات الكلسية، الذي تم الحصول عليه بالتخفيف مع الماء عامل إزالة الترسبات الكلسية (لغاية المستوى الأقصى MAX).
2. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف ON/OFF.
3. تأكد من عدم تثبيت حامل الفلتر و قمر بوضع وعاء تحت موزع الماء الساخن وتحت موزع القهوة (A5) (الشكل 25).



4. انتظر حتى يضيئ المؤشر  أو المؤشر  بشكل ثابت للإشارة إلى أن الماكينة صارت الآن في وضعية الاستعداد للاستعمال.
5. اضغط بشكل متواصل على زر  لمدة 10 ثوانٍ، حتى تومض بالتتابع الثلاثة أزرار .
6. أدر مقبض البخار و ثبته على وضعية /85.
7. اضغط على زر  لإطلاق عملية التخلص من الترسبات الجيرية.
8. ينطلق برنامج إزالة الترسبات الجيرية و عندئذ يتدفق المزبل من صنوبر توزيع الماء. و في تلك الحالة يقوم البرنامج تلقائياً بسلسلة من الشطف و التنظيف بغرض إزالة كل الترسبات الجيرية من دواخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تماماً.

انتبه جيداً:

1. أثناء إزالة الترسبات الكلسية، لتنظيف موزع القهوة، أغلق مقبض البخار أحياناً لتحرير كميات صغيرة من مزبل الترسبات الكلسية من موزع القهوة.
2. تتوقف الماكينة عن التشغيل: تستمر المبة الضوئية ذات اللون البرتقالي  في الوميض للإشارة إلى أن وظيفة إزالة الترسبات الجيرية مازالت جارية.
3. أصبح الآن الجهاز جاهزاً لإتمام عملية الشطف بالماء العذب. قم بنزع خزان الماء وإفراغه و شطفه بالماء الجاري، ثم أعد ملئه بالماء

- العذبة حتى بلوغ المستوى الأقصى MAX، و أخيراً قم بإعادة تركيب خزان الماء في الماكينة (إذا كان مستعملاً، ركب الفلتر المنقي).
11. أفرغ الوعاء المستخدم في تجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية وأعد وضعه فارغاً تحت صنوبر صب الماء الساخن.
12. تأكد من أن مقبض البخار في وضعية  و بالتالي اضغط على زر  لبدء عملية الشطف.

#### انتبه جيداً:

- أثناء عملية الشطف، لتنظيف موزع القهوة، أغلق مقبض البخار أحياناً لتحرير كميات صغيرة من الماء من موزع القهوة.
13. عندما يتم إفراغ خزان الماء، فسوف ينطفئ المؤشر ذو اللون البرتقالي وستنتهي عملية الشطف.
14. تأكد من أن مقبض البخار هو في وضعية مغلق (الرمز ). هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

#### لاحظ جيداً!!

- إذا لم تنته عملية إزالة الترسبات الكلسية على النحو الصحيح (مثلاً نظراً لانقطاع التيار الكهربائي) فإنه يُصح بإعادة دورة الإزالة هذه مرة أخرى؛
  - سيحتاج الجهاز إلى دورة شطف أخرى، في حالة إن كان خزان الماء غير ممتلئ عن آخره بالماء حتى علامة الحد الأقصى max؛ وذلك لضمان عدم وجود بقايا مزيل الترسبات الجيرية في دوائر الجهاز.
- عمليات إصلاح و صيانة ماكينة إعداد القهوة من المشكلات الناتجة عن الترسبات الجيرية لن تكون مغطاة من الضمان إلا إذا تم التخلص من الترسبات الجيرية بشكل دوري و منتظم كما هو مبين أعلاه.

#### 12. بيانات فنية

جهد التيار الكهربائي:	220 - 240 فولت ~ 50/60 هرتز
الطاقة المُستهلكة:	1350 وات
الضغط:	15 بار
سعة خزان الماء:	1.1
الأبعاد طxعxف:	330x305x149 (414) مم
الوزن:	4,04 كجم.

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



المؤشرات	العملية	معنى المصباح
	تشغيل مفتاح ON/OFF	سيقوم الجهاز بعمل تشخيص ذاتي من خلال وميض المؤشرات الضوئية
	تم تشغيل الجهاز	المؤشرات الضوئية في حالة وميض: يتم الآن تسخين الجهاز من أجل إعداد القهوة المؤشرات الضوئية مضاءة بشكل ثابت: الجهاز جاهزاً لتحضير القهوة ستومض اللمبات بشكل سريع: خزان المياه فارغ أو لا يتمكن الجهاز من صب القهوة. انظر الفصل. «4». اضغط على الزر الخاص بدرجة الحرارة المطلوبة:»
	وظيفة البخار مطلوبة	المؤشرات الضوئية تومض: يتم الآن تسخين الجهاز من أجل توزيع البخار المؤشرات الضوئية مضاءة بشكل ثابت: الجهاز جاهزاً لتوزيع البخار
 <p>لون يرتقالي وامض</p>	ينبغي إزالة الترسبات الجيرية من الماكينة	إزالة الترسبات الجيرية: ستكتمل هذه العملية بمجرد أن ينطفئ المؤشر الضوئي  .
	مقبض البخار مفتوح	المؤشرات الضوئية تومض: أغلق مقبض البخار
	درجة حرارة الغلاية مرتفعة	المؤشرات الضوئية تومض: قمر بإجراء التبريد كما هو موضح في الفصل «9. تبريد الغلاية»

14. إذا حدث وتعرض شيء ما للعطل

المشكلة	السبب	الحل
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان	إملاً خزان الماء
	ثقوب خروج القهوة في حامل الفلتر مسدودة	نظّف فتحات فوّهات سكب حامل المرشّح
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.3 تنظيف فلانتر البن»
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
القهوة الإسبرسو تنظر من على جوانب حامل المرشح بدلاً من الثقوب	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بإجراء عمليّة إزالة الترسّبات الكلسية كما هو موضّح في الفقرة «11.7 التخلص من الترسبات»
	قد يكون حامل الفلتر تم تركيبه بشكل خاطئ أو أنه غير نظيف	قم بتركيب حامل الفلتر بشكل صحيح و تدويره بقوة حتى يصل إلى النهاية
	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة أو أنه غير نظيف	قم باستبدال مقبض الغلاية الإسبرسو من أحد مراكز الخدمة المعتمدة
	لقد تم انسداد ثقوب صابير حامل الفلتر	نظّف فتحات فوّهات سكب حامل المرشّح
حامل المرشح غير مثبت جيّداً في الجهاز	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.3 تنظيف فلانتر البن»
	الفلتر وزع قهوة كثير جداً أكثر من اللازم	استخدم المعيار المرفق و تأكد من استعمال الفلتر الصحيح لنوع التحضير
	البن المطحون غير مضغوط بشكل كافي	قم بزيادة ضغط البن المطحون
	كمية البن المطحون أقل من المطلوب	قم بزيادة كمية البن المطحون
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	طحن البن كبير الحجم	استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الإسبرسو
	نوعية البن المطحون ليست النوع الصحيح	غير نوعية البن المطحون
	البن المطحون مضغوط أكثر من اللازم	اضغط على البن بشكل أقل
	كميّة القهوة المطحونة أكبر من اللازم	قم بخفض كمّيّة القهوة المطحونة
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطئ من الصنبور)	موزّع قهوة إسبرسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.4 تنظيف موزّع القهوة»
	الفلتر مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.3 تنظيف فلانتر البن»
	طحن البن صغير الحجم جداً	استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الإسبرسو
	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	استخدم فقط البن المطحون في ماكينات إعداد القهوة الإسبرسو و لا ينبغي أن يكون رطب أكثر من اللازم
بعد توزيع القهوة، يبقى الفلتر مثبت على موزّع القهوة	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضّح في فقرة «11.7 التخلص من الترسبات»
		أعد تركيب حامل الفلتر ثم قم بتوزيع القهوة و من ثم فك حامل الفلتر

إملاء الخزان بالماء	ربما بسبب قلة المياه في الخزان	الماكينة لا تقم بتوزيع أي مشروبات اللمبات الضوئية تومض لوضع ثواني   
اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	
قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.4 تنظيف موزع القهوة»	موزع قهوة إسبرسو مسدود	
قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.3 تنظيف فلاتر البن»	الفلتر مسدود	
قم بإجراء عملية إزالة الترسبات الكلسية كما هو موضح في الفقرة «11.7 التخلص من الترسبات»	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	
فك الجهاز في الحال و توجه به إلى أقرب مركز خدمة معتمد.		الماكينة لا تعمل و كافة اللمبات الضوئية تومض
قم بتدوير الحلقة على وضعية "الكابتشينو"	"HOT الحلقه مثبتة على وضعية الحليب الساخن MILK" (LATTE CALDO)	لا تتكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو
استعمل دائماً حليباً بدرجة حرارة التلّجّة	الحليب ليس بارداً بالشكل الكافي	
قم بإجراء عملية تنظيف أداة تحضير الكابتشينو كما هو موضح في الفقرة «8. تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد كل استعمال»	معد الكابتشينو غير نظيف	
قم بإجراء عملية إزالة الترسبات الكلسية كما هو موضح في الفقرة «11.7 التخلص من الترسبات»	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	
أعد عملية الشطف من النقطة رقم 10 كما هو موضح في الفقرة «11.7 التخلص من الترسبات»	أثناء دوري الشطف، لا يكون خزان الماء ممتلئاً بالماء حتى المستوى الأقصى MAX	بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة