

إرشادات الاستخدام

EXAM44X.3Y

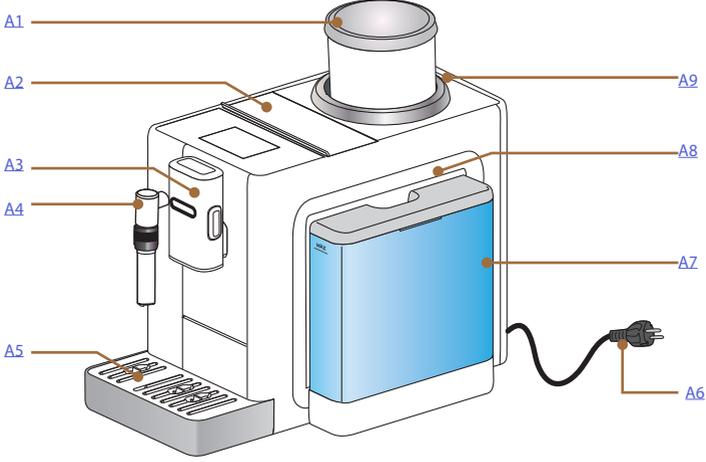
FEB4435

RIVELIA

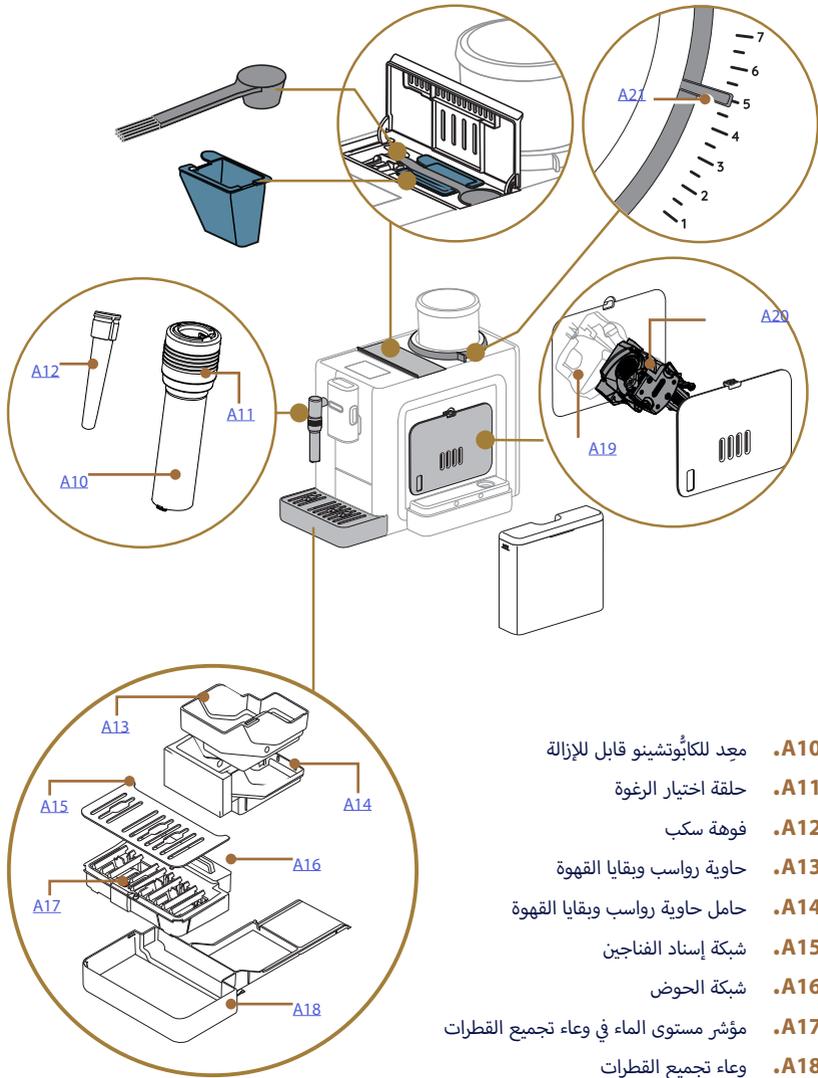
DēLonghi

4	وصف الماكينة.....
6	وصف لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل والصفحة الرئيسية.....
7	وصف الملحقات *
8	اختر اللغة.....
8	اختر اليوم والساعة.....
8	استخدام الماكينة للمرة الأولى.....
9	املأ خزان الماء.....
9	أدخل وعاء حبوب القهوة.....
9	بداية التشغيل.....
10	صائح.....
10	تحقق من درجة عُسر الماء.....
10	ضبط درجة عُسر الماء.....
11	ملفات التعريف الشخصية.....
11	مقطع تعليمي.....
12	تشغيل الماكينة.....
13	إطفاء الماكينة.....
13	إطفاء الماكينة لفترات طويلة.....
14	الشطف.....
14	إزالة الترسبات الجيرية.....
14	مُرشّح الماء.....
14	عام.....
14	إعدادات ضبط القائمة.....
15	الإطفاء الذاتي.....
15	الحامل.....
15	الطحن والتفريغ.....
15	درجة حرارة القهوة.....
16	إحصاءات.....
16	اللغات.....
16	اليوم والساعة.....
16	إعدادات مطحنة البن.....
17	عسر الماء.....
17	تفريغ الدائرة.....
18	قيم المصنع.....
19	تجهيز الماكينة لإعداد مشروبات القهوة.....
19	مشروبات الاختيار المُباشر.....
19	مشروبات القهوة.....
20	مشروبات القهوة المخصصة.....
20	إعداد المشروبات باستخدام قهوة مسبّقة الطحن.....
22	EXTRA SHOT.....
23	نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة.....

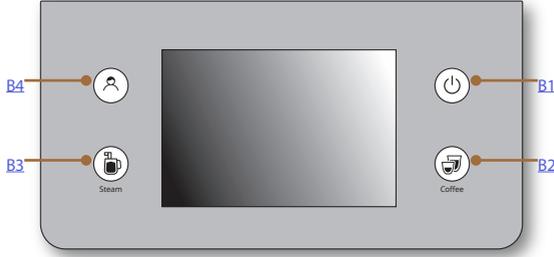
- 23.....إرشادات لتحضير مشروبات القهوة.....
- 24.....تقنية ضبط وموائمة الحبوب "BEAN ADAPT TECHNOLOGY".....
- 25.....خاصية "COFFEE ROUTINE" "روتين القهوة المعتادة".....
- 26.....ما الحليب الذي تستخدمه؟.....
- 26.....ترغية الحليب أو المشروبات النباتية.....
- 26.....زر "STEAM" البخار: بخار لترغية الحليب.....
- 27.....إعداد الحليب الساخن (غير المُرغى).....
- 27.....اشطف ذراع البخار بعد كل استخدام.....
- 27.....هل تريد شطف ذراع البخار؟.....
- 28.....مشروبات الاختيار المُباشرة.....
- 28.....مشروب مخصص حسب الطلب الشخصي.....
- 28.....زر "STEAM" البخار: HOT WATER.....
- 29.....إعداد مشروبات خاصة "TO GO".....
- 30.....التنظيف بعد كل استخدام لكوب السفر "travel mug De'Longhi" (يُباع منفصلاً).....
- 31.....خاصية "MY".....
- 33.....اختر المشروب (استخدم حبوب القهوة المتبقية في مطحنة القهوة لإعداد مشروب):.....
- 33.....الطحن والتفريغ (قم بعملية طحن على الفارغ لإزالة حبوب القهوة المتبقية في مطحنة القهوة).....
- 33.....يمكنك الآن استبدال حاوية حبوب القهوة.....
- 34.....تنظيف الماكينة.....
- 35.....دائرة التشغيل الداخلية في الماكينة.....
- 35.....وعاء الحبوب.....
- 36.....حاوية رواسب وبقايا القهوة.....
- 37.....حوض تجميع القطرات وشبكة الحوض.....
- 37.....الجزء الداخلي في الماكينة.....
- 37.....خزّان الماء.....
- 38.....فوّحات سكب القهوة.....
- 38.....فُمع البن المطحون مُسبقاً.....
- 38.....ناقع قابل للإزالة.....
- 39.....أنبوب البخار.....
- 41.....التخلص من الترسبات.....
- 42.....تركيب المرشّح.....
- 42.....استبدال المرشّح أو إزالته.....
- 44.....مرشح تنقية وإزالة عُس الماء.....
- 46.....رسائل متكررة ورسائل إنذار.....
- 52.....الأسئلة الشائعة FAQ.....
- 57.....نصائح لتوفير الطاقة.....
- 57.....بيانات فنية.....



- .A1 حاوية حبوب القهوة مع الغطاء
- .A2 غطاء حامل الملحقات / مقصورة القهوة المسبقة الطحن
- .A3 موثّق صب القهوة (ارتفاعه قابل للتعديل)
- .A4 ذراع البخار / موزع سكب الماء الساخن
- .A5 وعاء تجميع القطرات
- .A6 كابل توصيل التّيار الكهربائي
- .A7 خزان الماء مع الغطاء
- .A8 منفذ الدخول إلى مجموعة نافع المشروبات (يمكن الوصول إليه بعد إزالة خزان الماء)
- .A9 حلقة ضبط مستوى الطحن



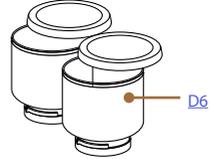
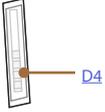
- A.10** معد للكابتوشينو قابل للإزالة
- A.11** حلقة اختيار الرغوة
- A.12** فوهة سكب
- A.13** حاوية رواسب وبقايا القهوة
- A.14** حامل حاوية رواسب وبقايا القهوة
- A.15** شبكة إسناد الفناجين
- A.16** شبكة الحوض
- A.17** مؤشر مستوى الماء في وعاء تجميع القطرات
- A.18** وعاء تجميع القطرات
- A.19** مكان وضع نافع المشروبات
- A.20** النافع
- A.21** مؤشر تحديد ضبط مستوى الطحن



- .B1 زر التشغيل/الاستعداد
- .B2 زر تحديد مشروبات القهوة
- .B3 زر وظيفة البخار/الماء الساخن
- .B4 مفتاح اختيار الملفات الشخصية



- .C1 الملف الشخصي المختار
- .C2 خاصية "Coffee Routine" روتين القهوة المعتادة
- .C3 تقنية ضبط وموائمة الحبوب "Bean Adapt Technology"
- .C4 مؤشر تنبيه ضوئي عند استنفاد المرشح
- .C5 مؤشر إزالة الترسبات الجيرية
- .C6 مؤشر تنبيه ضوئي عند ضرورة غسيل ذراع البخار
- .C7 مؤشر توفير الطاقة
- .C8 قائمة إعدادات الضبط
- .C9 تحديد مباشر للمشروب
- .C10 شريط تخصيص المشروب حسب الطلب



* ملحقات مختلفة حسب النوع والعدد، وحسب الموديلات

داخل مقصورة الملحقات للماكينة A2

- .D1 مكيال القهوة المسبقة الطحن/الفرشاة
- .D2 قمع القهوة المسبقة الطحن القابل للنزع

على مكان إدخال حاوية حبوب القهوة في الماكينة

- .D3 غطاء حماية مطحنة القهوة

داخل علبة الملحقات

- .D4 الشريط التفاعلي "Water Hardness Test" اختبار عُسر الماء"

- .D5 مزيل الترسبات الجيرية

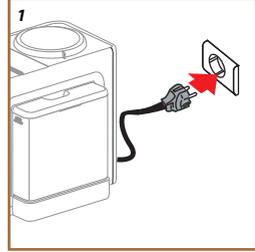
- .D6 حاويات لحبوب القهوة قابلة للتبديل بينها



لاحظ جيداً:

- أي آثار للقهوة في مطحنة القهوة ترجع إلى اختبارات ضبط الماكينة قبل طرحها في السوق وهي دليل على العناية الدقيقة التي نوفرها للمنتج.
- عند الاستخدام الأول للماكينة، يجب شطف جميع الملحقات التشغيلية القابلة للفك بالماء الساخن (ذرع البخار، وخزان الماء) المخصصة للامسة الماء أو الحليب).

1. قم بتوصيل كابل التيار بشبكة التيار الكهربائي (الشكل 1).



ستوقد الماكينة وستوجهك إلى ضبط إعداداتها وفقاً لاحتياجاتك: اتبع الإرشادات والتوجيهات التي تظهر على الشاشة وبعدها ستكون ماكينة Rivelia جاهزة للاستخدام!

إليك ما هو ضروري لتشغيل هذه الماكينة:

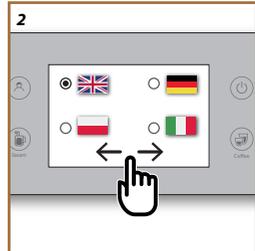
ماء عذب ونظيف صالح للشرب	
حاوية حبوب القهوة (ستجدها في علبة الملحقات)	
حبوب القهوة المفضلة إليك	
حاوية (تحقق من أن سعتها الاستيعابية 0,2 لتر على الأقل)	
اختبار عسر الماء (ستجدها في علبة الملحقات)	

اختر اللغة

2. على الشاشة، انتقل بين الصفحات (الشكل 2) حتى عرض لغتك، ثم اختر بعد ذلك علم اللغة المناسب؛
3. اضغط على "Done" "تم" للانتقال إلى الخطوة التالية.

اختر اليوم والساعة

4. اختر اليوم والساعة المضبوطين ثم اضغط على "Next" "التالي": اختر التنسيق المناسب ثم اضغط على "Next" "التالي".



املاً خزان الماء
5. أخرج خزان المياه من مكانه.

لاحظ جيداً:

قم قليلاً بإمالة خزان الماء ثم أخرجها بالشكل الصحيح (الشكل 3).

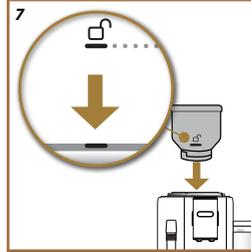
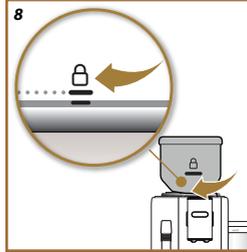
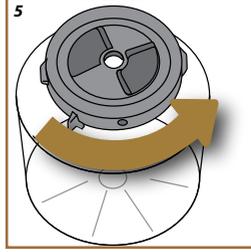
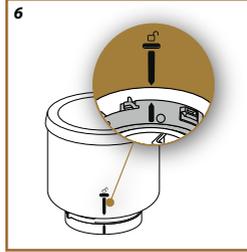
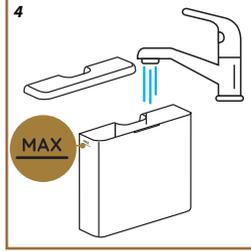
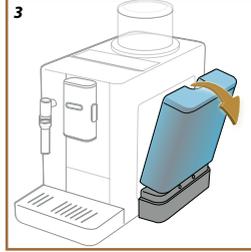
6. املاً بماء عذب ونظيف، وقابل للشرب حتى مستوى الحد الأقصى MAX (الشكل 4) ثم أعد إدخال خزان المياه في مكانه في الماكينة، ثم اضغط على "Next" "التالي".

أدخل وعاء حبوب القهوة

7. تحقق من أن مؤشر تحديد عملية الطحن مضبوط على "5":، وإذا لم يكن كذلك فضعه على "5". اضغط على "Next" "التالي".
8. قم بإزالة غطاء حماية مطحنة القهوة من مكانه على حاوية حبوب القهوة.
9. أمسك بإحدى حاويات حبوب القهوة، ثم اقلبها وتحقق من أن الجزء السفلي منها مغلق جيداً؛ وللتحقق من ذلك، قم بلف الجزء السفلي في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى سماع نقرة تأكيد (الشكل 5). تكون حاوية حبوب القهوة مغلقة جيداً عندما يكون السهمان محاذيين لبعضهما (الشكل 6). اضغط على "Next" "التالي".

10. املاً حاوية حبوب القهوة بحبوب القهوة التي تريدها ثم أغلقها مرة أخرى: اضغط على "Next" "التالي".

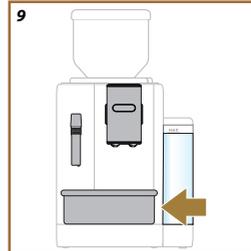
11. أدخل حاوية حبوب القهوة في مكانها المحدد لها ثم لفها في اتجاه عقارب الساعة لحجزها وتثبيتها. لإعادة إدخالها بالشكل الصحيح، اضغط محاذاة الرمز ☐ على وضع الطحن على الحلقة السفلية (الشكل 7)، وبمجرد إدخالها، قم بلف الحاوية حتى الوضعية ☐ (الشكل 8). اضغط على "Next" "التالي".



بداية التشغيل

12. ضع حاوية الحد الأدنى لقدرتها الاستيعابية 0,2 لتر تحت موزعات سكب القهوة والماء الساخن (الشكل 9).

13. اضغط على "Yes" "نعم" لسكب مياه عملية الشطف. يتوقف التوزيع تلقائياً.



صائح

ستظهر بعض النصائح على الشاشة. اقرأها بانتباه: ستساعدك على استخدام الماكينة بالشكل الصحيح. اضغط على "Next" "التالي" للمتابعة.

تحقق من درجة عُس الماء

تطلب الماكينة إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية بعد فترة تشغيل محدّدة مسبقاً والتي تعتمد على مستوى عُس الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقال من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الجيرية. تابع العمل كما هو موضح فيما يلي:

1. اضغط على "Start" "بدء" ثم أخرج شريط الاختبار المرفق بالماكينة من العبوة لقياس عُس الماء "Total hardness test" (في علبة الملحقات). اضغط على "Next" "التالي".

2. اغمس شريط الاختبار تماماً في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً.

3. اخرج شريط الاختبار بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلاً. اضغط على "Next" "التالي". بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر 1 أو 2 أو 3 أو 4 مربعات صغيرة حمراء اللون، وفقاً لمستوى عسر الماء وكل مربع صغير يُعادل 1 مستوى عسر.

ضبط درجة عُس الماء

4. اضغط على الكرة المقابلة لمستوى العسر المكتشف في النقطة السابقة كما هو محدد في الجدول التالي:

عسر الماء	شريط الاختبار
المستوى 1	
المستوى 2	
المستوى 3	
المستوى 4	

5. اضغط على "OK" "موافقة".

6. عند هذه النقطة تم إعادة برمجة الماكينة طبقاً للإعدادات الجديدة الخاصة بعسر الماء.

لاحظ جيداً:

يمكن تغيير مستوى عُس الماء في أي وقت من قائمة إعدادات الضبط (انظر "عسر الماء").

الماكينة جاهزة الآن ليتم ضبط تكوين ونهية إعداداتها وفقاً لاحتياجاتك: اضغط على "Start" "بدء".

[شاهد الفيديو هنا](#)



ملفات التعريف الشخصية

1. اضغط عدد مستخدمي هذه الماكينة. اضغط على "Next" "التالي".
2. لتخصيص ذلك، اضغط  على أيقونة ملف التعريف، ثم حدد اختياراتك بالضغط على الزر الانضغاطي مع الاسم و"Change" "تغيير"، ثم اضغط على "Save" "حفظ".
3. اضغط على "Next" "التالي": سيتم تأكيد ملفات التعريف الشخصية.

مقطع تعليمي

1. اضغط على "Next" "التالي": الماكينة جاهزة لعرض فيديو تمهيدي قصير.
 2. اضغط على "Start" "بدء" وشاهد الشاشة.
 3. ستوضح الماكينة الوظائف التشغيلية الأساسية. اضغط على "Next" "التالي" للانتقال إلى الشاشات التالية.
- بمجرد انتهاء هذه المقدمة، اضغط على "Start" "بدء" واستمتع باستعمال الماكينة التي بحوزتك.

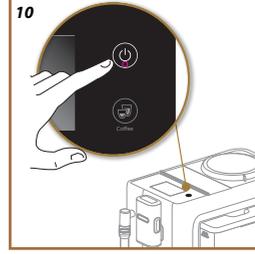
لاحظ جيداً:

- عند استخدام الماكينة لأول مرة، لا بد من إعداد 4-5 أقذاح من الكابوتشينو قبل أن تحصل منها على نتائج مرضية في الفنجان.
- في البداية، تكون دائرة الماء فارغة، لذلك يمكن أن تحدث الماكينة ضجيجاً عالياً؛ ستتلاشى الضوضاء مع تعبئة الدائرة.

لاحظ جيداً:

في كل مرة يتم فيها تشغيل الماكينة، فإنها تقوم أوتوماتيكياً بإجراء دورة تسخين مُسبق وعملية شطف لا يمكن إيقافها. تصبح الماكينة جاهزة للاستعمال فقط بعد الانتهاء من هذه الدورة.

1. لتشغيل الماكينة، اضغط على الزر (الشكل 10): ستوقد الماكينة.
2. عند الانتهاء من التسخين، تبدأ مرحلة الشطف بالماء الساخن الخارج من موزع القهوة. بهذه الطريقة، وعلاوة على تسخين سخان المياه تبدأ الماكينة في تمرير الماء الساخن في الأنابيب الداخلية حتى تسخن هي أيضاً.



عند كل مرة تنطفئ فيها الماكينة فإنها تقوم أوتوماتيكياً بإجراء عملية شطف في حالة قيامها بإعداد القهوة.

1. لإطفاء الماكينة، اضغط على الزر  (الشكل 10).
2. إذا تم تزويد الماكينة بهذه الوظيفة، فإنها تنفذ الشطف من موزع القهوة بالماء الساخن ثم تنطفئ (تصبح في وضع الاستعداد).

انتبه!

لا تقم مطلقاً بفصل قابس التيار الخاص بالماكينة عندما تكون الماكينة موقدة.

إطفاء الماكينة لفترات طويلة

- في حالة عدم استخدام هذه الماكينة لفترة طويلة من الزمن (على سبيل المثال في فترة العطلات)، قم بإجراء الخطوات الموضحة في الفقرة [تفريغ الدائرة](#).
- في حالة عدم استخدام هذه الماكينة لبضع أيام، فقم بإجراء الخطوات التالية:
- اضغط على الزر  لإطفاء الماكينة؛
 - قم بتفريغ وتنظيف حاوية رواسب وبقايا القهوة وخزان المياه (الشكل 14)؛
 - افصل كابل الطاقة من المقبس.

لاحظ جيداً:

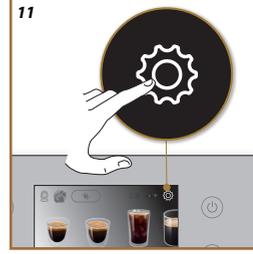
عند إعادة تشغيل الماكينة، املاً خزان الماء، وقبل سكب المشروب، نفذ 3 عمليات شطف على النحو الموضح في الفقرة [الشطف](#).

الشطف

بواسطة هذه الوظيفة من الممكن إخراج الماء الساخن من صنوبر القهوة بحيث يتم تنظيف وتسخين الدائرة الداخلية للماكينة.
ضع تحت موزعات السكب وعاءً فارغاً الحد الأدنى لسعته الاستيعابية 0,2 لتر (الشكل 9).

لتفعيل هذه الوظيفة، اتبع ما يلي:

1. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "RINSING" "الشطف".
3. اضغط على "Yes" "نعم" لبدء عملية السكب: بعد بضع ثوان سيخرج الماء الساخن من موزع سكب القهوة الذي يقوم بتنظيف وتسخين الدائرة الداخلية في الماكينة.
4. من أجل قطع الشطف اضغط على "Stop" "إيقاف" أو انتظر القطع الأوتوماتيكي.



لاحظ جيداً:

- في حالات عدم استخدام الماكينة لفترة تزيد عن 3-4 أيام يُنصح بشدة، عند إعادة تشغيلها بعد ذلك، بالقيام بتوزيع 3/2 مرات شطف قبل البدء في إعداد القهوة؛
- من الطبيعي، بعد القيام بهذه العملية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا القهوة.

إزالة الترسبات الجيرية

للإرشادات إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية، اذهب إلى «التخلص من الترسبات».

مرشّح الماء

للإرشادات الخاصة بمرشح المياه، اذهب إلى «مرشّح تنقية وإزالة عُسّر الماء».

عام

1. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض البند "General" "عام".
- في هذا البند، يمكنك تنشيط أو تعطيل الوظائف التالية، بواسطة لمسة بسيطة:
 - "Beep sound": عندما يكون الجهاز نشطاً، فإنه يصدر تحذيراً صوتياً في كل عملية.
 - "Energy saving": بهذه الوظيفة، يمكن تنشيط أو تعطيل وضع توفير الطاقة. عند تفعيل هذه الخاصية فإنها تضمن مستوى استهلاك طاقة أقل وذلك بما يتوافق مع التوجيهات ومجموعة اللوائح والقوانين الأوروبية المعمول بها: على الصفحة الرئيسية تظهر .
 - 3. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية مع تخزين الاختبار الجديد في الذاكرة.

لاحظ جيداً:

يتم في الشاشة عرض رقم التصنيع التسلسلي للماكينة المفيد للتعرف عليها.

الإطفاء الذاتي

يمكن ضبط خاصية الإطفاء الذاتي لجعل الماكينة تتطفئ بعد مرور 15 أو 30 دقيقة أو بعد 1 أو 3 ساعات من عدم الاستخدام.
لبرمجة إيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل، اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض البند "AUTO-OFF" "الإطفاء الذاتي".
3. حدد الفترة الزمنية المطلوبة (15 أو 30 دقيقة أو 1 ساعة أو 3 ساعات).
4. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية مع تخزين الاختبار الجديد في الذاكرة.

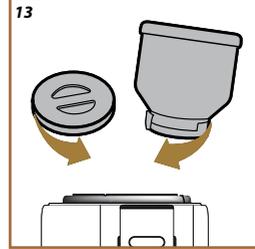
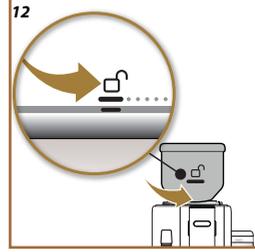
الحامل

1. امسح ضوئياً رمز الاستجابة السريعة (QR-code) لإظهار الدليل والحصول على الدعم الفني.
2. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

الطحن والتفريغ

لتفريغ مطحنة القهوة (وليس حاوية حبوب القهوة)، يمكنك استخدام هذه الخاصية التشغيلية التي تطحن على الفارغ حبوب القهوة المتبقية:

1. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "الطحن والتفريغ".
3. اضغط على "READ ALL" "قراءة الكل".
4. قم بلف حاوية حبوب القهوة في وضعية إلغاء القفل (الشكل 12) واتركها في هذه الوضعية حتى نهاية هذه العملية.
5. اضغط على "Start" "بدء": تقوم الماكينة بطحن حبوب القهوة المتبقية في مطحنة القهوة.
6. بعد انتهاء هذه العملية، أخرج حاوية حبوب القهوة وأدخل الحاوية الأخرى (انظر "أدخل وعاء حبوب القهوة") أو أدخل غطاء حماية مطحنة القهوة (الشكل 13).
7. تعود الماكينة إلى الصفحة الرئيسية، وفي وضعية الجاهزية للاستعمال.



انتبه!

- من الطبيعي أن تجد بقايا مترسبة من غبار القهوة في مكان وضع حاوية حبوب القهوة.
- في حالة وجود صعوبة في إدخال حاوية حبوب القهوة فإنه يجب التحقق من عدم وجود حبوب قهوة في مكان وضع الحاوية على الماكينة. في هذه الحالة، قم بتنظيف مكان وضع حاوية حبوب القهوة بفرشاة التنظيف المرفقة بالماكينة وبقطعة قماش ناعمة نظيفة. لإزالة تراب القهوة، استخدم ماكينة شفط الأتربة والفئات.

درجة حرارة القهوة

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

1. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "COFFEE TEMPERATURE" "درجة حرارة القهوة".
3. اضغط على "SET" "ضبط".

4. اختر درجة الحرارة المرغوب بها من بين تلك المقترحة.
5. اضغط على ">" من أجل حفظ الاختيار الجديد والعودة إلى قائمة الإعدادات؛
6. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيداً:

تغيير درجة الحرارة يؤثر أكثر في المشروبات الخفيفة الكثيرة المياه.

Bean Adapt Technology

نقترح عليك الدخول إلى تقنية ضبط وموائمة الحبوب "Bean Adapt Technology" من الصفحة الرئيسية لضبط هذا المعيار التشغيلي بالشكل الملائم من أجل ضبط حبوب القهوة المستخدمة.

إحصاءات

من خلال هذه الخاصية التشغيلية تظهر البيانات الإحصائية للماكينة. من أجل عرضها، اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض البند "Statistics" "الإحصائيات" والبيانات الرئيسية. لعرض المزيد من المعلومات والبيانات، اضغط على "READ ALL" "قراءة الكل".
3. اضغط ">" للخروج من الشاشة.
4. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

اللغات

إذا كنت تريد تغيير لغة الصفحة الرئيسية، فاتبع الخطوات التالية:

1. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "LANGUAGES" "اللغات".
3. اضغط على "SET" "ضبط".
4. اضغط على علم اللغة الذي تريد اللغة المقابلة له؛ يتم تحديث الشاشة على الفور باللغة الجديدة المختارة.
5. اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات مع حفظ الاختيار الجديد في الذاكرة.
6. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

اليوم والساعة

لتعديل اليوم والساعة على الصفحة الرئيسية، تابع العمل كما يلي:

1. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Day & Hour" "اليوم والساعة".
3. اضغط على "SET" "ضبط".
4. اضبط الساعة، والدقائق، واليوم، وحدد التنسيق. اضغط على "Ok" "موافقة" للتأكيد (أو ">" للإلغاء والعودة إلى الخطوة السابقة).
5. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

إعدادات مطحنة البن

نقترح الماكينة مقطع تعليمي لكيفية ضبط مطحنة القهوة والحصول على أفضل النتائج.

1. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).

2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Set coffee grinder" ضبط مطحنة القهوة".
3. اضغط على "READ ALL" قراءة الكل" للاطلاع على المقطع التعليمي حول كيفية ضبط عملية الطحن. اضغط على "Next" "التالي" أو "Back" "إلى الخلف" لقراءة النصائح.
4. في الشاشة الأخيرة، اضغط على "Ok" "موافقة" للعودة إلى قائمة إعدادات الضبط.
5. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيداً:

- نوصي بإجراء عمليات ضبط إضافية لضبط مطحنة القهوة فقط بعد الانتهاء من إعداد 3 فناجين قهوة على الأقل قبل القيام بهذا الإجراء. إذا وجدت لمرة أخرى إمداد القهوة غير صحيح فكرر الإجراء.
- يجب لف حلقة ضبط مستوى طحن القهوة فقط أثناء عمل طاحونة القهوة في المرحلة الأولى من إعداد مشروبات القهوة.

Bean Adapt Technology

نقترح عليك الدخول إلى تقنية ضبط وموائمة الحبوب "Bean Adapt Technology" من الصفحة الرئيسية لضبط هذا المعيار التشغيلي بالشكل الملائم من أجل ضبط حبوب القهوة المستخدمة.

عسر الماء

لضبط مستوى عسر جديد للماء، اتبع الخطوات التالية:

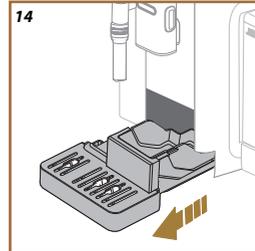
1. تحقق من مستوى عسر الماء، كما هو موضح في "تحقق من درجة عسر الماء".
2. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).
3. مرّر بين الصفحات حتى عرض بند "WATER HARDNESS" "عسر الماء". اضغط على "SET" "ضبط".
4. اختر المستوى المقابل لنتيجة شريط اختبار تحديد مستوى عسر الماء.
5. اضغط على ">" للعودة إلى قائمة إعدادات الضبط مع الاختيار الجديد.
6. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

تفريغ الدائرة

قبل فترة من عدم الاستخدام، لتجنب تجمد الماء في الدوائر الداخلية، أو قبل حمل الجهاز إلى خدمة الدعم الفني لدى أحد مركز خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني، يُصح بتفريغ الدائرة الهيدروليكية للجهاز.

اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "EMPTY CIRCUIT" "أفرغ الدائرة".
3. اضغط على "Yes" "نعم" لبدء تشغيل الإجراء الموجه؛
4. أخرج حاوية راسب وبقايا القهوة ثم أفرغها ثم أعد تركيبها هي وحوض تجميع القطرات (الشكل 14) ثم اضغط على "Next" "التالي"؛
5. ضع تحت موزعات السكب حاوية فارغة الحد الأدنى لسعتها الاستيعابية 0,2 لتر (الشكل 9). اضغط على "Next" "التالي".
6. ستقوم الماكينة بعملية شطف بالماء الساخن لموزعات السكب.



7. بمجرد الانتهاء من الشطف، أخرج خزان المياه (الشكل 3) وأفرغه.
8. وإذا كان المرشح موجوداً فأخرجه من خزان الماء ثم اضغط على "Next" التالي".
9. أعد إدخال الخزان (فارعاً) واضغط على "Yes" "نعم".
10. أكد أنك جاهز واضغط على "Yes" "نعم".
11. انتظر حتى تقوم الماكينة بالتفريغ؛ (تنبيه: ينزل ماء ساخن من موزعات السكب!). بينما يتم تفريغ الدائرة، فإن الجهاز قد يزيد من الضوضاء: يتعلق الأمر بالتشغيل العادي للماكينة.
12. عند الانتهاء من التفريغ، أخرج حوض تجميع القطرات وأفرغه وأعد إدخاله، ثم اضغط على "Yes" "نعم".
13. اضغط على "Ok" "موافقة": سننطفئ الماكينة (وضع الاستعداد "Standby").
14. افصل الماكينة عن شبكة التيار الكهربائي.
15. في المرة التالية لتشغيل الماكينة، اتبع الإرشادات والتوجيهات الموجودة في الفصل "استخدام الماكينة للمرة الأولى".

قيم المصنع

تعمل هذه الوظيفة على استعادة جميع إعدادات القائمة وجميع التخصيصات التي أجراها المستخدم، والعودة إلى قيم المصنع (باستثناء اللغة، تظل اللغة التي تم تعيينها بالفعل والإحصاءات).
اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (الشكل 11).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Default values" "قيم المصنع".
3. اضغط على "READ ALL" "قراءة الكل".
4. اختر ما تريد إعادة ضبطه: الماكينة أو ملف شخصي منفرد، ثم اضغط على "Next" "التالي".
5. اتبع الإرشادات ذات الصلة حتى تأكيد إعادة الضبط بواسطة "Ok" "موافقة".
6. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية (C).

لاحظ جيداً:

بمجرد ضبط وتعيين الماكينة (ليس فقط الملف الشخصي الفردي) على إعدادات الضبط الافتراضية للمصنع، فإن الجهاز يقترح إجراء عمليات التشغيل للمرة الأولى [ملفات التعريف الشخصية](#).

يتيح لك هذا الجهاز إعداد مجموعة متنوعة من المشروبات: انتقل بين المشروبات على الشاشة حتى عرض المشروب الذي تريده (الشكل 15):

باردة	ساخنة	
✓	✓	Espresso
✗	✓	2X Espresso
✗	✓	Espresso Lungo
✓	✓	Coffee
✗	✓	Long
✓	✓	قهوة أمريكية



تجهيز الماكينة لإعداد مشروبات القهوة

انتبه!

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

- ضع 1 أو 2 من الفناجين تحت موزع سكب القهوة.
- اخفض موزع السكب بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان (الشكل 16): فكهدا تحصل على كريمة أفضل.

مشروبات الاختيار المباشر

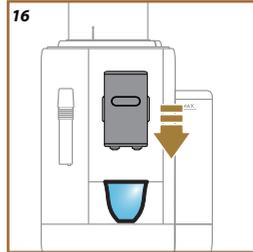
- اضغط مباشرة على الصورة التوضيحية على الصفحة الرئيسية الخاصة بالقهوة التي تريدها (مثال: إسبريسو، الشكل 17).

مشروبات القهوة الساخنة: تُسرع الماكينة في التحضير.

مشروبات القهوة الباردة:

- اختر مشروباً "Ice" (بارد) أو "Extra ice" (بارد جداً): اضغط على "Next" "التالي";
- بناءً على الاختيار السابق، تقترح الماكينة كمية مكعبات الثلج قبل الشروع في الصب: اسكب في الكوب كمية مكعبات الثلج المبيّنة (الشكل 18): اضغط على "Brew" "سكب".

- تُجري الماكينة التحضير.
- يظهر وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، تخمير القهوة) على الشاشة.
- بمجرد الانتهاء من التحضير، تصبح الماكينة جاهزة لاستخدام جديد.



مشروبات القهوة المخصصة

من أجل صب مشروبات القهوة بالمعايير المخصصة، اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على شريط التخصيص وفقاً للمشروب الذي تريده (مثال: إسبريسو، الشكل 19). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقاً للذوق الخاص:

	كمية الماء في المشروبات 
	الكثافة 



2. **مشروبات القهوة الساخنة:** بمجرد تعيين معايير التشغيل، اضغط على "Brew" "سكب": يستمر الجهاز في التحضير، ويظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، توزيع القهوة).

مشروبات القهوة الباردة: اختر الكمية، ثم اضغط على "Start" "بدء"

واتبع الخطوات التالية:

- اختر مشروباً "Ice" (بارد) أو "Extra ice" (بارد جداً): اضغط على "Next" "التالي";
- قبل السكب، يقترح الجهاز كمية مكعبات الثلج: ضع في الكوب كمية مكعبات الثلج المشار إليها (الشكل 18): اضغط على "Brew" (سكب).
- تُجري الماكينة التحضير. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، صب القهوة).
- 3. بمجرد الانتهاء من السكب، اضغط على "Save" "حفظ" من أجل حفظ الإعدادات الجديدة أو اضغط على "CANCEL" "إلغاء" للحفاظ على المعايير السابقة. يمكنك حفظ هذه المعايير في روتين القهوة المعتاد لديك عبر تحديد المربع المخصص لذلك.

لاحظ جيداً

في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.

يصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام من جديد.

إعداد المشروبات باستخدام قهوة مسبقة الطحن

انتبه!

- لا تضع مطلقاً القهوة مسبقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتىّ تتجثّب فقدانه داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدّي بالطبع إلى انسآخ الماكينة. في هذه الحالة قد تلتف الماكينة.
- لا تضع أبداً أكثر من 1 معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأنّ هذا الأمر سيؤدّي إلى انسآخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.
- عند استعمال القهوة مسبقة الطحن، يمكنك فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.

• عند إعداد قهوة **Long** (قهوة وفيرة المياه) أو **2X Espresso**: فإنه في منتصف عملية الإعداد، عندما يطلب الجهاز منك ذلك، أدخل مكبال قهوة مستوى الحافة من القهوة المسبقة الطحن ثم اضغط على "OK" موافقة".

1. اضغط على التخصيصات وفقاً للمشروب الذي تريده (مثال: إسبريسو، الشكل 19). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقاً للذوق الخاص:

2. اختر "القهوة المسبقة الطحن" :

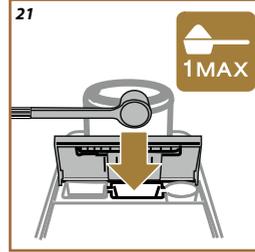
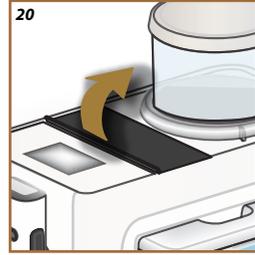
3. اختر كمية الماء في المشروبات ثم اضغط على "Brew" "سكب".

4. ارفع غطاء مقصورة الملحقات (الشكل 20).

5. تحقق من أن قُمع القهوة مُسبقة الطحن مدخلاً وتحقق من أنه غير مسدود؛ أضف مكبال قهوة مستوى الحافة من القهوة المسبقة الطحن (الشكل 21). اضغط على "OK" موافقة" للاستمرار في عملية السكب.

6. يستمر الجهاز في التوزيع، ويظهر وصف كل مرحلة على الشاشة (تسخين الماء، توزيع القهوة).

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



أضف كمية إضافية لإعداد Espresso extra إلى المشروبات التالية:

ساختة	
✓	Espresso
✓	Espresso Lungo
✓	Long
✓	Coffee
✓	قهوة أمريكية

اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على التخصيصات وفقاً للمشروب الذي تريده (مثال: إسبريسو، الشكل 19). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقاً للذوق الخاص:
2. اضغط على "Extra Shot"، ثم اضغط على "OK" "موافق".
3. حدد الكمية والكثافة التي تريدها. اضغط على "Brew" "صب".
4. أكد ذلك بالضغط على "OK" "موافقة". (عبر تحديد المربع الخاص بذلك، فإنه لن يتم إظهار الرسالة بعد ذلك).
5. يستمر الجهاز في السكب، ويظهر وصف كل مرحلة على الشاشة.
6. بمجرد الانتهاء من السكب، اضغط على "Save" "حفظ" من أجل حفظ الإعدادات الجديدة أو اضغط على "CANCEL" "إلغاء" للحفاظ على المعايير السابقة. يمكنك حفظ هذه المعايير في روتين القهوة المعتاد لديك عبر تحديد المربع المخصص لذلك. في هذه الحالة، يُشار إلى "Extra Shot" بالرمز  في شريط تخصيص المشروب حسب الطلب.

لاحظ جيداً

في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.

يصحح الجهاز جاهزاً للاستخدام من جديد.

- أثناء تحضير الماكينة للقهوة، يمكن إيقاف التوزيع في أي وقت بالضغط على "Stop" أو "Cancel".
- بمجرد الانتهاء من عملية الصب، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، اضغط فقط على "Extra (+)". بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوب بها، اضغط على "Stop (■)" (إيقاف) أو "Cancel" (إلغاء).
- أثناء الاستخدام، ستظهر بعض الرسائل على الشاشة ("Please fill the tank with fresh water up to MAX level" (رجاء ملء الخزان بالماء الطازج حتى الحد الأقصى)، الخ) التي ورد معناها في الفصل «[رسائل متكررة ورسائل إنذار](#)».
- إذا كانت القهوة تخرج على شكل قطرات أو كانت قليلة التماسك وبها كريمة قليلة أو كانت مُفرطة البرودة، فإنه يجب عليك مشاهدة المقطع التعليمي حول كيفية ضبط عملية الطحن (انظر الفقرة «[إعدادات مطحنة البن](#)») والفصل «[الأسئلة الشائعة](#)».
- إذا كانت الوظيفة التشغيلية "توفير الطاقة" مُفعلة، فإن عملية سكب الفنجان الأول قد تتطلب الانتظار لبضع ثوان إضافية.

نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

- للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُنصح القيام بما يلي:
- قمر بإجراء عملية شطف قبل سكب القهوة (انظر «[الشطف](#)» في قائمة إعدادات الضبط).
- قمر بتسخين الفنجانين عن طريق شطفها بالماء الساخن (استخدم وظيفة الماء الساخن، انظر الفصل «[ماء ساخن](#)»).
- قمر بزيادة إعدادات ضبط درجة حرارة القهوة (انظر «[درجة حرارة القهوة](#)» في قائمة إعدادات الضبط).



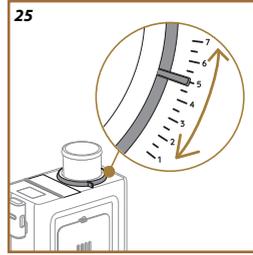
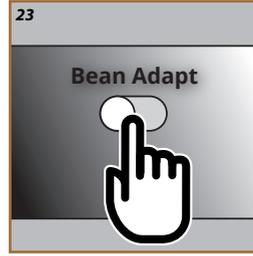
خبير قهوة في تناول يدك والذي يسمح لكر بخطوات قليلة بتحسين استخلاص القهوة ونتيجتها في الفنجان.
ترشدك التكنولوجيا الذكية إلى ضبط الماكينة وفقاً لحبوب القهوة المستخدمة؛ من درجة الطحن إلى الاستخراج، سيتم تعديل كل مرحلة للحصول على أفضل النتائج من حبوب البن.

1. على الصفحة الرئيسية، اضغط  (الشكل 22).
2. تفعيل خاصية Bean Adapt (الشكل 23).
3. تذكر الماكينة إعداد 3 فناجين قهوة على الأقل قبل كل تغيير لمطحنة القهوة. اضغط على "OK" "موافقة".
4. اختر نوع حبوب القهوة المراد استخدامها؛ 100% قهوة أرابيكا أو خليط من القهوة الأرابيكا والروبوستا (هذه المعلومات موجودة على علبة القهوة). اضغط على  لمزيد من المعلومات. اضغط على "Next" "التالي".
5. اختر درجة تحميص القهوة بالضغط على التدرج اللوني الأقرب إلى لون حبوب القهوة التي لديك (الشكل 24). اضغط  لمزيد من المعلومات. اضغط على "Next" "التالي".

تتحقق الماكينة الآن من كيفية تعديل إعدادات الضبط للحصول على نتيجة مثالية بدءاً من إعدادات الضبط الجارية:

6. تحقق من إعدادات الضبط الحالية لمطحنة القهوة وحددها من القائمة المنسدلة. اضغط  لمزيد من المعلومات. اضغط على "Next" "التالي".
7. اضغط على "Brew" "سكب" لإعداد مشروب إسبريسو. بعد عملية السكب، اضغط على "Next" "التالي".
8. تطلب الماكينة حكماً حول القهوة التي تم سكبها للتو ثم بعد ذلك وفقاً لهذا توصي بمعايير التشغيل المثالية؛ في كل شاشة، اضغط على "Next" "التالي" للانتقال إلى معيار التشغيل التالي:
 - درجة حرارة القهوة؛
 - الكثافة؛
 - وضعية مطحنة القهوة (قم بلف المؤشر أثناء عمل مطحنة القهوة)

9. اضغط  على اسم حبوب القهوة وستظهر لوحة مفاتيح التشغيل لتعديله. اضغط على "OK" "موافقة" لتأكيد ذلك.
10. اضغط على "Save" "حفظ": تحفظ الماكينة إعدادات الضبط ويتم عرض الاسم بدلاً من الشعار .

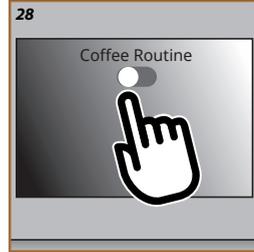
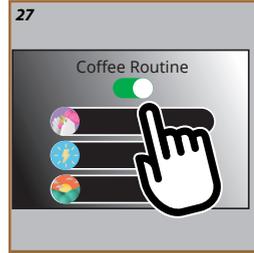


لاحظ جيداً

- يتم تطبيق تقنية ضبط وموائمة الحبوب "Bean Adapt Technology" فقط على مشروب الإسبريسو.
- يمكن حفظ حتى 6 ملفات شخصية مختلفة لحبوب القهوة. يتم الدخول إلى الملفات الشخصية المحفوظة في الذاكرة بالضغط على الاسم الخاص بها في الصفحة الرئيسية.



- مع خاصية "Coffee Routine" "روتين القهوة المعتادة" سأتذكر كيف تعجبك القهوة أثناء اليوم وسأقوم بتحديث قائمة المشروبات الخاصة بك
1. على الصفحة الرئيسية، اضغط على الرمز الخاص بالقهوة المعتادة الجارية (الشكل 26).
 2. قمر بتفعيل خاصية "Coffee Routine" "روتين القهوة المعتادة" (الشكل 27) واضغط على "Yes" "نعم" للتأكيد.
 3. وفقًا للفترة الزمنية، سيظهر رمزٌ مختلف على الشاشة الرئيسية (الشكل 28). ستقترح الماكينة بهذه الطريقة عمليات التخصيص حسب الطلب المحفوظة في عمليات الإعداد السابقة: القهوة بالموصفات التي تعجبك.



لاحظ جيدًا

- لإيقاف هذه الخاصية التشغيلية، اضغط في الصفحة الرئيسية على الرمز الخاص بخاصية "Coffee Routine" "روتين القهوة المعتادة" الجارية أو اضغط على الزر الانضغاطي "Coffee Routine" "روتين القهوة المعتادة" (الشكل 27). في هذه الحالة:
- أكد عملية إيقاف تفعيل هذه الخاصية التشغيلية بالضغط على "Yes" "نعم"؛
 - ستطلب الماكينة اختيار روتين افتراضي ثم اضغط على زر "OK" "موافق".
- بدلاً من رمز "Coffee Routine" "روتين القهوة المعتادة"، سيظهر على الشاشة الرمز .

زر "Steam" البخار: بخار لترغية الحليب

ما الحليب الذي تستخدمه؟

- يمكن أن تتنوع جودة الرغبة حسب ما يلي:
- درجة حرارة الحليب أو المشروب النباتي (للحصول على نتائج ممتازة، استخدم دائمًا الحليب أو المشروبات النباتية عند درجة حرارة التلاجة، 5 مئوية)؛
- نوع الحليب أو المشروب النباتي؛
- العلامة التجارية المستخدمة؛
- المكونات والقيم الغذائية.

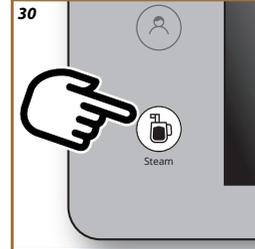
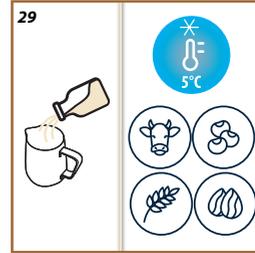
حليب البقر 	
✓	كامل الدسم (دهون < 3.5%)
	شبه منزوع الدسم (الدهون بين 1.5 و 1.8%)
	منزوع الدسم (دهون > 0.5%)
مشروبات نباتية	
✓	الصويا 
✓	اللوز 
✓	الشوفان 

ترغية الحليب أو المشروبات النباتية

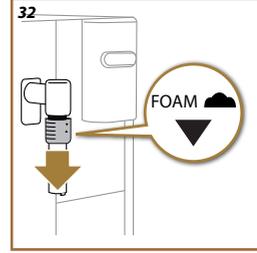
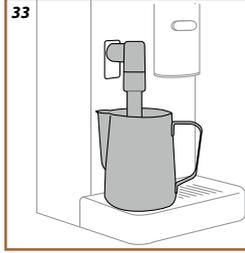
لاحظ جيدًا

للحصول على رغوة مثالية، قم دائمًا بتنظيف ذراع البخار كما هو موضح في الفقرة "أنبوب البخار".

1. املاً حاوية (يُفضل أن تكون بمقبض، لتجنب التعرض للإصابة بالحروق) (الشكل 29). عند اختيار أبعاد ومقاسات الوعاء، فإنه يجب مراعاة أن الحجم سوف يزيد لـ 2 أو 3 أضعاف حجمه الطبيعي.
2. اضغط على "Steam"  "بخار" (الشكل 30)؛
3. اختر "البخار" (الشكل 31)؛



4. ادفع إلى الأسفل الحلقة السوداء لذراع البخار في وضعية "FOAM" (رغوة) (الشكل 32)؛
5. ضع حاوية بها الحليب تحت ذراع البخار (الشكل 33)؛
6. اضغط على "Start" "بدء" ؛



7. بعد بضع ثوانٍ، سيخرج البخار من الذراع. سيسخن الحليب ويزداد حجمه؛
8. للحصول على رغوة أكثر كثرةً، فإنه يجب لف الوعاء بحركات بطيئة نحو الأعلى؛
9. وبمجرد الحصول على الرغوة المطلوبة، اضغط على "Stop" "إيقاف" .

خطر التعرض للحروق!

أوقف عملية سكب البخار قبل إزالة الحاوية من ذراع البخار، وذلك تجنباً للتعرض للحروق بسبب رشّات الحليب المغلي الرذاذية.

انتبه جيداً:

إذا كانت الوظيفة التشغيلية "توفير الطاقة" مُفعلة، فإن عملية سكب الفنجان الأول قد تتطلب الانتظار ليضع ثوانٍ إضافية.

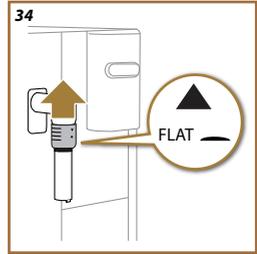
إعداد الحليب الساخن (غير المرغى)

لإعداد الحليب الساخن دون رغوة، اتبع الخطوات المذكورة في الفقرة السابقة، ولكن مع تحريك حلقة ذراع البخار في وضعية "FLAT" "بدون رغوة" (الشكل 34).

اشطف ذراع البخار بعد كل استخدام

عقب الانتهاء من عملية التحضير، ستطلب الماكينة إجراء عملية شطف لتنظيف ذراع البخار.

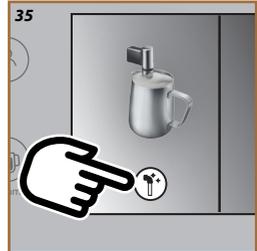
1. فإذا كنت تريد بدء عملية التنظيف، فضع فنجاناً أو حاوية مناسبة تحت ذراع البخار ثم اضغط على "RINSING" "شطف" (ولكن إذا كنت ترغب في تخطي هذه العملية وتأجيلها إلى وقت آخر، فاضغط على "Later" "في وقت لاحق": ستوقد لمبة التنبيه على الشاشة الرئيسية .
2. تبدأ عملية الشطف: بعد بضع ثوانٍ، يتوقف البخار بشكل تلقائي وتؤكد الماكينة انتهاء عملية الشطف.
3. تذكر الماكينة المستخدمِ بضرورة تنظيف ذراع البخار بشكل متكرر ومنظم (انظر الفقرة **أنيوب البخار**). اضغط على زر "OK" "موافقة".
4. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.



هل تريد شطف ذراع البخار؟

يمكن إجراء عملية شطف لذراع البخار في أي وقت. اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على "Steam" "بخار" (الشكل 30)؛
2. اضغط على  وفقاً للبخار (الشكل 35)؛
3. ضع فنجاناً أو حاوية مناسبة تحت ذراع البخار ثم اضغط على "RINSING" "شطف" لبدء الإجراء.



1. اضغط على "Steam" (بخار) (الشكل 30):

مشروبات الاختيار المباشر

2. اختر "Hot water" "ماء ساخن" (الشكل 36):

3. ضع فنجاناً تحت ذراع البخار / موزع سكب الماء الساخن (الشكل 37) ثم اضغط على "Ok" "موافقة": ستبدأ عملية السكب ثم ستتوقف تلقائياً.

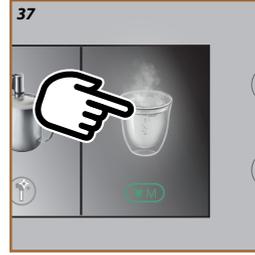
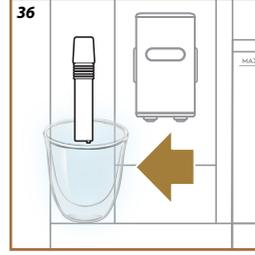
مشروب مخصص حسب الطلب الشخصي

2. اضغط على التخصيص حسب الطلب الشخصي وفقاً للمشروب. يمكن اختيار كمية الماء في المشروبات من على الشاشة



3. اضغط على "Brew" "صب":

4. ضع فنجاناً تحت ذراع البخار / موزع سكب الماء الساخن (الشكل 36) ثم اضغط على "Ok" "موافقة": ستبدأ عملية السكب ثم ستتوقف تلقائياً.



لاحظ جيداً

- من أجل إيقاف عملية السكب، اضغط على "Stop" "إيقاف" أو "Cancel" "إلغاء".
- بمجرد انتهاء عملية السكب، ولزيادة كمية الماء، اضغط على "Extra" "زيادة". بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوب بها، اضغط على "Stop" "إيقاف" أو "Cancel" "إلغاء".



"To Go" عبارة عن وظيفة مناسبة لمن يرغب في تحضير مشروب مخصص ليأخذه معه. ابحث في الموقع الإلكتروني delonghi.com عن كوب السفر "travel mug" الموصى به للماكينة التي بحوزتك:

كوب السفر "travel mug" (ليس من بين المرفقات) (السعة الاستيعابية 236 مل / 130 مل)	
النوع: DLSC074	
EAN: 8004399024465	

خاصية "To go" متوفرة لإعداد المشروبات التالية:

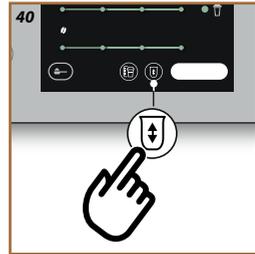
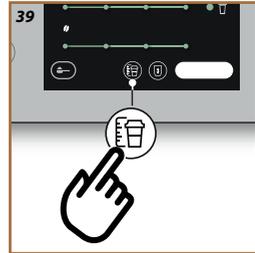
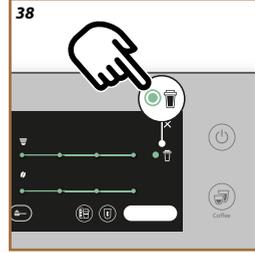
باردة	ساخنة	
✓	✗	Coffee
✓	✓	قهوة أمريكية

اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على شريط التخصيص وفقاً للمشروب الذي تريده (مثال: إسبريسو، الشكل 17). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقاً للذوق الخاص والوظائف التشغيلية التي يمكن الاختيار من بينها:
2. اختر (الشكل 38): سيتم الدخول إلى خاصية "To go".
3. اضغط على "Next" "التالي"، ثم موافق "OK".
4. عند الضغط على ستظهر المعلومات الخاصة بالكميات وبالتالي المقاس الصحيح لكوب السفر "travel mug" (الشكل 39).
5. اضغط على (الشكل 40). لاختيار كمية المشروب: اضغط على "Save" "حفظ".
6. كمية المشروب الجديدة "خاصية "To go"" سيتم حفظها وضبطه بشكل تلقائي لمرة الإعداد القادمة. اضغط على "X".
7. اضغط على "Brew" "سكب": ستبدأ الماكينة في إعداد المشروب.

لاحظ جيداً:

- عندما يتم استخدام كوب مختلف عن الذي تم استخدامه سابقاً، يُصحح بالبقاء بالقرب من الماكينة للتحقق من كمية الشراب الذي يتم صرفه.
- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- للحفاظ على درجة حرارة المشروبات الساخنة، يوصى بتسخين كوب السفر بالماء الساخن مسبقاً.
- يوصى باستخدام كوب السفر فقط للمشروبات على الصفحة الرئيسية.



- إذا كنت ترغب في استخدام كوب سفر مختلف عن الكوب المرفق، فيجب الأخذ في الحسبان أن يكون ارتفاعه 14 سم بحدٍ أقصى.

تنبيه

- قبل شد الغطاء، افتح غطاء الغلق لتحرير الضغط؛
- ننصح باستخدامه لمدة ساعتين كحد أقصى: بعد انقضاء هذا الوقت، قم بتفريغه وتنظيفه على النحو الموضح في الفقرة التالية.
- لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى النشرة المرفقة بكوب السفر.

التنظيف بعد كل استخدام لكوب السفر "travel mug De'Longhi" (يُباع منفصلاً)

لدواعي النظافة الصحية، نوصي بتنظيف كوب السفر "travel mug" بعد كل استخدام. لا تستخدم مواد كاشطة التي يمكن أن تلحق الضرر بسطح الحاوية. اتبع الخطوات التالية:

1. قم بفك الغطاء واشطف الحاوية والغطاء بمياه الشرب الساخنة (40 درجة مئوية).
2. قم بغمر المكونات في ماء ساخن (40 درجة مئوية) مع منظف الأطباق لمدة 30 دقيقة على الأقل. لا تستخدم المنظفات المعطرة.
3. قم بتنظيف الحاوية من الداخل والغطاء بإسفنجة نظيفة ومنظف أطباق لإزالة الأوساخ المرئية.
4. اشطف جميع المكونات بالماء الساخن والصالح للشرب (40 درجة مئوية).
5. قم بتجفيف جميع المكونات بقطعة قماش نظيفة وجافة أو ورق ماص، ثم أعد تجميعها.
6. اغسل الغطاء في غسالة الأطباق مرة واحدة في الأسبوع. لا يجوز غسل الوعاء المعدني في غسالة الأطباق.

- تسمح لك خاصية "my" باختيار كمية كل مكون مستخدم لتحضير المشروب الساخن الذي ترغب به.
1. تحقق من اختيار الملف الشخصي المراد تحديد وتخصيص المشروب له؛
 2. اضغط على التخصيصات وفقاً للمشروب الذي تريده (مثال: إسبريسو، الشكل (17)،
 3. اضغط على (my) ؛
 4. اضغط على "Start" "بدء"،
 5. في حالة عمليات الإعداد القائمة على القهوة، فاختر كثافة القوام أو خاصية ضبط وملامة حبوب القهوة "Bean Adapt"؛ اضغط على "Next" "التالي"؛
 6. تحقق من وضع فنجان مناسب السعة الاستيعابية تحت موزع سكب القهوة ثم اضغط على "Brew" "سكب"؛
 7. مع تقدم عملية السكب، يكتمل شريط التقدم. عند الوصول إلى الحد الأدنى للكمية القابلة للبرمجة، يتم تفعيل زر "Stop" "الإيقاف". يشير الرمز "📍" إلى الكمية السابقة.
 8. عندما تكون الكمية الموجودة في الفنجان هي التي ترغب فيها، اضغط على "Stop" "إيقاف"؛
 9. اضغط على "Save" "حفظ" لحفظ معايير التشغيل الجديدة الخاصة بالمشروب في ذاكرة الجهاز لملف التعريف الشخصي المختار؛ في حالة تفعيل خاصية "Coffee Routine" "روتين القهوة المعتادة"، فإن الماكينة تقترح إمكانية حفظ المشروب في ذاكرة الجهاز لهذا الوقت من اليوم.

لاحظ جيداً

- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- عند تخصيص مشروب فردي الكمية حسب الرغبة فإنه يتم تلقائياً أيضاً تخصيص المشروب المزدوج الكمية ذي الصلة.
- يمكنك الخروج من البرمجة في أي وقت بالضغط على "X": لن يتم حفظ القيم.
- من أجل تعطيل الوظيفة وتحضير المشروب بمعايير أخرى، اضغط على شريط تخصيص المشروب: داخل صفحة الشاشة، اضغط على (my)
- لتعطيل الوظيفة (my) والعودة إلى قيم المصنع.
- من أجل إعادة برمجة مشروب my، من الضروري إعادته إلى قيم المصنع: اضغط على شريط تخصيص المشروب وتأكد من أن الوظيفة مفعلة (my) . اضغط على "Reset" "إعادة ضبط" لإعادة المشروب إلى قيم المصنع. ثم تابع بإعادة برمجة المشروب.

جدول الكميات		
المشروب	الكمية القياسية	الكمية القابلة للبرمجة
Espresso	40 مل	20-180 مل
2X Espresso	40 مل + 40 مل	20-180 مل + 20-180 مل
Espresso Lungo	120 مل	60-180 مل
Coffee	180 ml	100-270 مل
Long	160 مل	250 - 115 مل
قهوة أمريكية	150 مل	70-480 مل
ماء ساخن	250 ml	20-420 مل



قم بتغيير حاوية حبوب القهوة لتذوق خليطاً مختلفاً من حبوب القهوة.

اعمل على النحو التالي:

1. قم بلف حاوية حبوب القهوة في وضعية إلغاء القفل (الشكل 41) واتركها في هذه الوضعية حتى نهاية هذا الإجراء؛
2. ستظهر الشاشة خيارات "تغيير حبوب القهوة": حدد خياراً منها وتابع الإجراء (الشكل 42):

اختر المشروب (استخدم حبوب القهوة المتبقية في مطحنة القهوة لإعداد مشروب):

3. حدد "اختيار المشروب".
4. اضغط على "Start" "بدء": تقترح الصفحة الرئيسية المشروبات التي يمكن اختيارها (الكثافة مسبقة الضبط والتحديد ولا يمكن تغييرها).
5. اضغط على "Ok" "موافقة" وقرم بإعداد المشروب كالمعتاد (عند إلغاء تحديد المربع، فلن تظهر الرسالة مرة أخرى).

الطحن والتفريغ (قرم بعملية طحن على الفارغ لإزالة حبوب القهوة المتبقية في مطحنة القهوة)

3. اختر "الطحن والتفريغ";
4. اضغط على "Start" "بدء"، وانتظر حتى تتهي الآليكة عملية الطحن:

يمكنك الآن استبدال حاوية حبوب القهوة

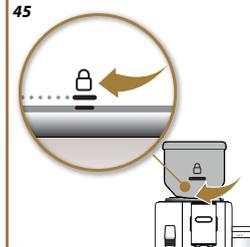
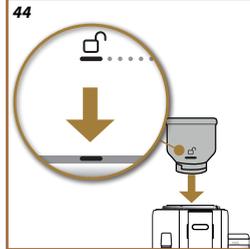
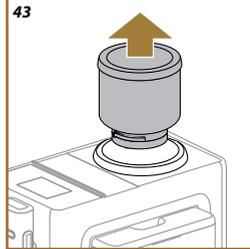
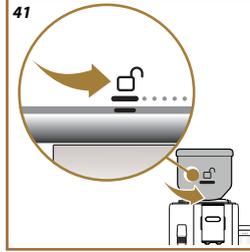
5. قم بإزالة حاوية حبوب القهوة (الشكل 43)؛
6. أدخل حاوية حبوب القهوة الجديدة ثم قرم بلفها في اتجاه عقارب الساعة لتعشيقها. لإجراء هذه العملية بالشكل الصحيح، اضبط محاذة رمز إلغاء القفل على الحز المناسب على حلقة الضبط (الشكل 44) وبمجرد الإدخال قرم بلف حاوية حبوب القهوة في وضعية الحجز والتثبيت (الشكل 45).

لاحظ جيداً

في حالة استبدال حاوية حبوب القهوة دون تفريغ مطحنة القهوة، فإن القهوة المسكوبة ستحتوي على خليط من الحبوب القديمة والجديدة.

انتبه!

- من الطبيعي أن تجد بقايا مترسبة من غبار القهوة في مكان وضع حاوية حبوب القهوة.
- في حالة وجود صعوبة في إدخال حاوية حبوب القهوة فإنه يجب التحقق من عدم وجود حبوب قهوة في مكان وضع الحاوية على الآليكة. في هذه الحالة، قرم بتنظيف مكان وضع حاوية حبوب القهوة بفرشاة التنظيف المرفقة بالآليكة وبقطعة قماش ناعمة نظيفة. لإزالة تراب القهوة، استخدم آليكة شطف الأتربة والفئات.





حاجوة رواسب وبقايا القهوة



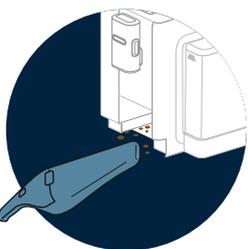
وعاء الحبوب



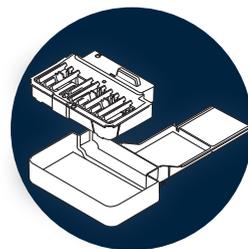
دائرة التشغيل الداخلية في الماكينة



خزان الماء



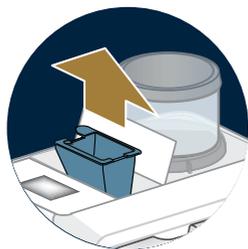
الجزء الداخلي في الماكينة



وعاء تجميع القطرات



ناقع قابل للإزالة



فُمع البن المطحون مُسبقاً



فَوّهات سكب القهوة

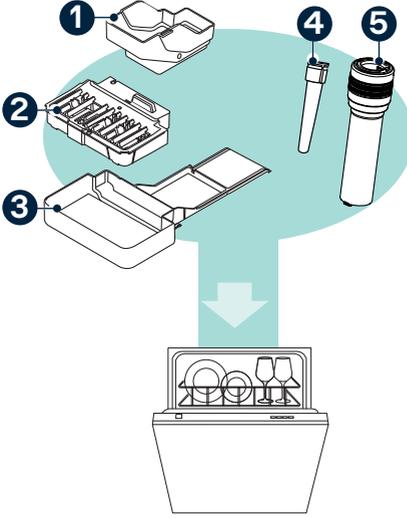
لاحظ جيداً

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



ذراع البخار

المكونات التي يمكن غسلها في غسالة الأطباق



- 1 وعاء رواسب وبقايا القهوة
- 2 شبكة الحوض
- 3 حوض تجميع القطرات
- 4 قُوْهَةٌ مِعد الكابوتشينو
- 5 مِعد الكابوتشينو

دائرة التشغيل الداخلية في الماكينة

بعد فترات عدم استعمال الماكينة التي تزيد عن مدة 3-4 أيام، يُنصح بشدّة، قبل إعادة استخدام الماكينة بإبقائها وجعلها تقوم بإجراء 2-3 عمليات شطف من خلال اختيار الوظيفة التشغيلية «الشطف».

لاحظ جيّدًا

من الطبيعي بعد إجراء عملية النظافة هذه، أن يوجد بعض الماء في وعاء رواسب القهوة

وعاء الحبوب

قم دوريًا بتنظيف حاوية حبوب القهوة. اتبع الخطوات التالية:

1. قم بلف حاوية حبوب القهوة في عكس اتجاه عقارب الساعة في وضعية إلغاء القفل (الشكل 41) واتركها في هذه الوضعية حتى انتهاء هذا الإجراء؛ سيتم الدخول في وضعية "تغيير الحبوب" (الشكل 42)؛
2. اختر إحدى الطرق الموجودة (اختر المشروب (استخدم حبوب القهوة المتبقية في مطحنة القهوة لإعداد مشروب)؛ أو الطحن والتفريغ (قم بعملية طحن على الفارغ لإزالة حبوب القهوة المتبقية في مطحنة القهوة) وقم بهذا الإجراء؛
3. لإزالة حاوية حبوب القهوة؛

4. قمر إزالة غطاء حاوية حبوب القهوة. قمر بتفريغ الحاوية عبر إزالة أي بقايا حبوب من الحاوية؛
5. قمر بتنظيف المنطقة الداخلية والخارجية من الحاوية باستخدام قطعة قماش ناعمة لإزالة جميع بقايا القهوة الموجودة.
6. في هذه الحالة، قمر بتنظيف مكان وضع حاوية حبوب القهوة بفرشاة التنظيف وبقطعة قماش ناعمة نظيفة. لإزالة تراب القهوة، استخدم ماكينة شفط الأتربة والشُّتات.
7. قمر بتجفيف حاوية حبوب القهوة مع غطائها بعناية بقطعة قماش نظيفة وجافة أو باستخدام ورق التنظيف: تحقق من أنها جافة بالكامل.
8. أعد ملء الحاوية بحبوب القهوة ثم أغلق الغطاء الخاص بها. لإجراء هذه العملية بالشكل الصحيح، اضبط محاذاة رمز إلغاء القفل  على الحز المناسب على حلقة الضبط (الشكل 44) وبمجرد الإدخال قمر بلف حاوية حبوب القهوة في وضعية الحجز والتثبيت  (الشكل 45).

حاوية رواسب وبقايا القهوة

من الضروري إفراغها وتنظيفها، عندما تطلب الماكينة ذلك. وحتى الانتهاء من تنظيف وإزالة بقايا ورواسب القهوة فإن الماكينة لن تتمكن من إعداد القهوة. يشير الجهاز إلى الحاجة إلى تفريغ الوعاء حتى إن لم يكن ممتلئاً، إذا مرت 72 ساعة منذ إجراء التحضير الأول (حتى يتم إجراء العد الخاص بمدة 72 ساعة بشكل صحيح، يجب عدم فصل الماكينة أبداً عن التيار الكهربائي).

انتبه! خطر الحروق

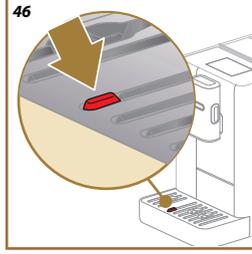
إذا قمت بتحضير العديد من المشروبات المكونة من الحليب بشكل متلاحق، فسيصبح حامل الفناجين المعدني ساخناً. لذلك يجب الانتظار حتى يبرد قبل لمسه مع الإمساك فقط بالجزء الأمامي منه.

للقيام بعملية التنظيف (والماكينة في حالة تشغيل):

1. أخرج حوض تجميع القطرات وحاوية رواسب وبقايا القهوة؛
2. أفرغ حوض تجميع القطرات وحاوية تجميع البقايا ونظفهما بعناية وتأكد من التخلص من كافة البقايا العالقة في القيعان.
3. أعد إدخال حوض تجميع القطرات كاملاً بالشبكة ووعاء رواسب القهوة.

انتبه!

عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه من الإلزامي تفريغ دائماً وعاء رواسب القهوة حتى إذا كان غير مملوء بالكامل. إذا لم تقم بهذه العملية فإن هذا يؤدي، عند إعداد القهوة في المرات اللاحقة، إلى امتلاء حاوية تجميع بقايا البن أكثر من اللازم مما يسبب انسداد الماكينة.



حوض تجميع القطرات وشبكة الحوض
حوض تجميع القطرات مزوّد بمؤسّر عوّام (أحمر اللون) لتحديد مستوى الماء الموجود (الشكل 46).

قبل أن يبدأ هذا المؤشر في البروز من صينية حمل الفناجين، من الضروري تفريغ الحوض وتنظيفه، وإلا فقد يفيض الماء من الحافة، ويتلف الجهاز أو سطح الإسناد أو المنطقة المحيطة. لإزالة حوض تجميع القطرات، اتبع الخطوات التالية:

1. أخرج حوض تجميع القطرات بكامل محتوياته؛
2. قم بإزالة حاوية رواسب وبقايا القهوة والحامل الخاص بها؛ قم بتفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة؛
3. قم بإزالة شبكة سند الفناجين وشبكة الحوض، ثم اغسل جميع المكونات والأجزاء بعناية؛ لا يمكن غسل شبكة سند الفناجين في غسالة الأطباق؛
4. أعد إدخال حوض تجميع القطرات وهو مكتمل الأجزاء والمكونات في الماكينة.

انتبه!

عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه من الإلزامي تفريغ دائماً وعاء رواسب القهوة حتى إذا كان غير مملوء بالكامل. إذا لم تقم بهذه العملية فإن هذا يؤدي، عند إعداد القهوة في المرات اللاحقة، إلى امتلاء حاوية تجميع بقايا البن أكثر من اللازم مما يسبب انسداد الماكينة.

الجزء الداخلي في الماكينة

خطر التعرض للصدمات الكهربائية!

قبل تنفيذ عمليات تنظيف الأجزاء الداخلية، يجب إطفاء الماكينة (انظر "إطفاء الماكينة") وفصلها عن التيار الكهربائي. لا تغمر الماكينة مطلقاً في الماء

1. تأكد دورياً (مرة في الشهر تقريباً) من عدم اتساخ الجزء الداخلي من الماكينة (الذي يمكن الوصول إليه بمجرد إخراج حوض تجميع القطرات)؛
2. اعمل على شطف جميع البقايا بواسطة ماكينة شطف الأتربة والفئات

خزّان الماء

قم دورياً (تقريباً مرة واحدة شهرياً) وعند كل استبدال لمرشح تنقية وإزالة عُسر الماء بتنظيف خزّان المياه.

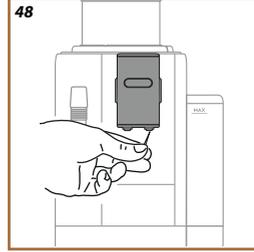
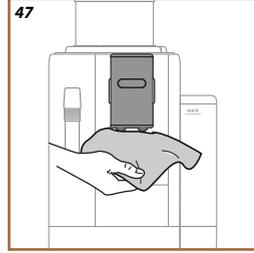
1. أخرج خزّان الماء، وقم بإزالة مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء (إذا كان موجوداً) ثم اشطفه بماء صالح للشرب؛
2. قم بتفريغ خزّان الماء ثم قم بتنظيفه بالماء الساخن (بدرجة حرارة 40° مئوية تقريباً)، وباستخدام قطعة قماش رطبة غير كاشطة إذا لزم الأمر. اشطف جيداً بالماء الجاري؛
3. أعد إدخال المرشح إذا ما سبقت إزالته، واملأه بماء صالح للشرب طازج حتى مستوى الحد الأقصى Max، ثم أعد إدخال الخزّان في مكانه على الماكينة؛
4. (فقط إذا تم إدخال مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء) ضع 100 مل من الماء الساخن لإعادة تنشيط المرشح.

اتّبه جيّداً:

في حالة عدم استخدام الماكينة لفترة تزيد عن 3 أيام، فإنه يجب تنظيف خزان الماء بالطريقة المحددة لذلك أعلاه.

فوّهات سكب القهوة

1. قم بشكل متكرر ومنتظم بتنظيف موزع سكب القهوة بقطعة إسفنجية أو قطعة قماش (الشكل 47)؛
2. تأكد من أن ثقب صنوبر القهوة غير مسدود. وعند الضرورة، اعمل على إزالة ترسبات القهوة عنها من خلال الاستعانة بعود تخليل الأسنان (الشكل 48).



فُمع البن المطحون مُسبقاً

- قم بشكل متكرر ومنتظم (مرة واحدة كل شهر تقريباً) بتنظيف الفُمع القابل للإزالة للقهوة المسبقة الطحن. اتبع الخطوات التالية:
1. أطفئ الماكينة (انظر «إطفاء الماكينة»);
 2. ارفع غطاء موضع الملحقات (الشكل 20).
 3. قم بإزالة المكبال/الفرشاة الصغيرة؛
 4. أخرج الفُمع القابل للإزالة؛
 5. اغسل الفُمع تحت ماء جار بدرجة حرارة 40° مئوية ثم جففه بقطعة قماش نظيفة. يمكن أيضاً غسل الفُمع في غسالة الأطباق، بدورة غسيل بدرجة حرارة 50° مئوية.
 6. أعد إدخال الفُمع في مكانه وأعد وضع الفرشاة الصغيرة؛
 7. أعد غلق الغطاء.

اتّبه!

بعد عملية التنظيف، تحقق من عدم وجود أي ملحقات تشغيلية في الفُمع. يمكن لوجود أجسام غريبة أثناء التشغيل أن يسبب أضراراً وتلفيات للماكينة.

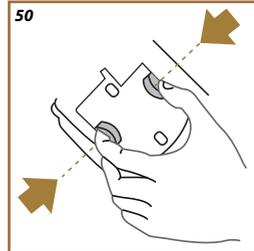
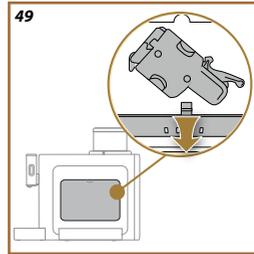
ناقع قابل للإزالة

يجب تنظيف الناقع على الأقل مرة واحدة في الشهر.

اتّبه!

لا يمكن سحب الناقع أثناء عمل الماكينة.

1. يُرجى التحقق من تنفيذ إطفاء الماكينة بشكل صحيح (انظر الفصل «إطفاء الماكينة»);
2. أخرج خزان المياه (الشكل 3)؛
3. افتح منفذ نافع المشروبات (الشكل 49) الموضوع على الجانب الأيمن، باستخدام الخطاف العلوي؛
4. اضغط على زري الفك الملونين للداخل (الشكل 50) وفي نفس الوقت أنزع نافع المشروبات في اتجاه الخارج؛



5. اغمس الناقع في ماء صالح للشرب لمدة 5 دقائق تقريبًا، ثم اشطفه تحت صنوبر المياه؛

انتبه!

يجب شطفه بالماء فقط
لا للمنظفات - لا لغسالة الأواني

6. نظّف الناقع دون استخدام أيّ منظّفات لأنّها يمكن أن تسبب في ضرره وتلفه.
7. باستخدام الفرشاة، نظّف رواسب القهوة، إن وُجدت، من على مبيت الناقع، والتي يمكن رؤيتها من نافذة الناقع؛
8. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أعد إدخال الناقع في مكانه عبر تثبيته في الدُعامة؛ ثم بعد ذلك اضغط على الناقع حتى تسمع نقرة إتمام الاقتران والتعشيق؛

انتبه جيدًا:

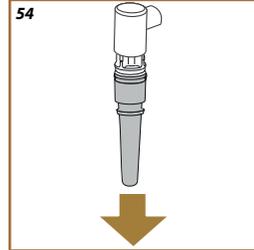
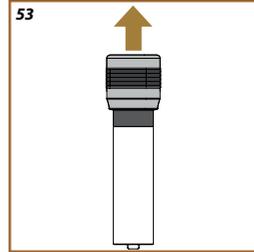
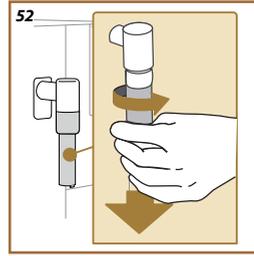
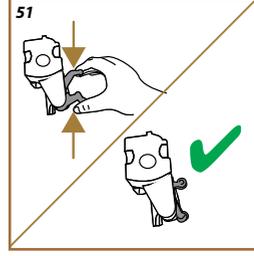
إذا واجهت صعوبة في إدخال الناقع، فمن الضروري (قبل الإدخال) إحضاره في الموضع الصحيح بالضغط على الرافعتين (الشكل 51).

9. بعد إدخال الناقع، تحقق من أن الزرّين الملوّنين غير مغطّوين وقد تم تحريرهما نحو الخارج؛
10. أغلق منفذ الناقع ثم تحقق من أنه مثبت تعشيقًا جيدًا؛
11. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.

أنبوب البخار

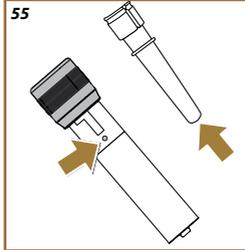
توصي الماكينة كل أسبوع بتنظيف ذراع البخار بعناية وتقترح عليك التسلسل الصحيح لخطوات عملية التنظيف: ستضمن هذه العملية الحصول على نتائج أداء مثالية مع مرور الوقت. اتبع الخطوات التالية:

1. انتظر حتى يبرد ذراع البخار؛
 2. قمر بلف معدّ الكابوتشينو في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم شده نحو الأسفل (الشكل 52)؛
 3. حرّك الحلقة السوداء اللون نحو الأعلى على الأقلّ لمسافة 1 سم (الشكل 53)؛
 4. قمر بإزالة فوهة السكب نحو الأسفل (الشكل 54)،
 5. اغسله في غسالة الأطباق (موصى به) أو يدويًا، بالطرق المبينة فيما يلي:
- **في غسالة الأطباق:** اشطف كافة المكونات بماء ساخن جارٍ (على الأقلّ 40° مئوية)؛ ثم ضع هذه المكونات في سلة الغسيل العلوية لغسالة الأطباق ثم ابدأ برنامج غسيل بدرجة حرارة 50° مئوية، مثال: Eco Standard.



• يدويًا: اشطف بعناية جميع

المكونات والأجزاء بماء جارٍ ساخن (بدرجة حرارة 40° على الأقل) لإزالة جميع البقايا المترسبة الظاهرة؛ تحقق من أن المياه تمر من الفتحات (الشكل 55). بعد ذلك اغمر المكونات في ماء صالح للشرب ساخن (40° مئوية على الأقل) ومنظف الأطباق لمدة 30



-
- دقيقة على الأقل. اشطف جميع المكونات بعناية بعد ذلك بماء صالحة للشرب ساخن مع دعك كل مكُون من المكونات يدويًا.
6. تحقق من عدم وجود أي بقايا حليب في الفتحات. وإذا لزم الأمر، قم بتنظيفها باستخدام عود تخليل الأسنان؛
7. قم بتجفيف المكونات بقطعة قماش نظيفة وجافة؛
8. أعد تركيب ذراع البخار.

انتبه جيدًا:

يقوم الجهاز كل أسبوع بتذكيرك بضرورة تنظيف ذراع البخار بعناية في حالة الاستخدام وتُقدِّم عليك التسلسل الصحيح لخطوات عملية التنظيف.



انتبه!

- قبل الاستخدام، اقرأ تعليمات مزيل الترسبات الجيرية والملصق الخاص به، الواردة على عبوة المزيل نفسه.
- ننصح باستعمال فقط مزيل الترسبات الكلسية الخاص بشركة De'Longhi. إن استخدام مزيلات للترسبات الكلسية غير مناسبة، فضلاً عن عدم إزالة الترسبات الكلسية بشكل منتظم، يمكن أن يؤدي إلى ظهور عيوب لا يغطيها ضمان الشركة المنتجة.
- يمكن أن يسبب مزيل الترسبات تلف الأسطح الحساسة. في حالة انسكاب المنتج عن طريق الخطأ، فحفظه على الفور.

من أجل تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية

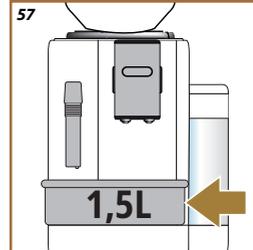
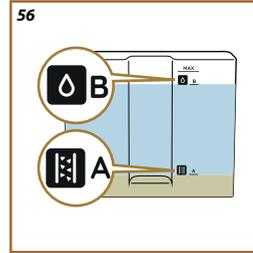
مزيل الترسبات الجيرية De'Longhi	مزيل الترسبات الجيرية
السعة الموصى بها: 1.5 لتر	الوعاء
30~ دقيقة	الزمن

قم بإجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية للماكينة عندما تظهر على الشاشة الرئيسية الرسالة التنبيهية الخاصة بذلك؛ عند الرغبة في إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية على الفور، اضغط على زر "OK" "موافق" واتبع الإرشادات والتوجيهات خطوةً خطوةً حتى تظهر على شاشة الماكينة.

لتأجيل إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية لوقت آخر، اضغط على "Cancel" "إلغاء": على الصفحة الرئيسية بذكر الرمز  بأن الجهاز يحتاج إلى إزالة الترسبات الجيرية. (سيتم تكرار الرسالة في كل مرة تُشغل فيها الماكينة).

من أجل الدخول إلى قائمة إزالة الترسبات الجيرية:

1. اضغط على  في الشاشة الرئيسية؛
2. مرّر صفحات القائمة حتى عرض بند "Descaling" (إزالة الترسبات الجيرية)؛
3. اضغط على "Start" (بدء) للدخول في الإجراء الموجه لإزالة الترسبات الجيرية؛
4. اضغط على "Yes" "نعم" للبدء؛
5. أخرج وأفرغ حوض تجميع القطرات ووعاء الرواسب (الشكل 14)؛ ثم أعد إدخال كليهما واضغط على "Next" "التالي"؛
6. أخرج خزان الماء، وارفع الغطاء (وإذا كان مدخلاً) انزع المرشح. فرّغ الخزان بالكامل.
7. اسكب مزيل الترسبات الجيرية في خزان الماء حتى الوصول إلى المستوى A (ما يُعادل محتوى عبوة سعة 100 مل) المبيّن على الجزء الداخلي من الخزان؛ ثم بعد ذلك اضع ماءً صالحةً للشرب (لتر واحد) حتى الوصول إلى المستوى B (الشكل 56). أعد خزان الماء (مع الغطاء) واضغط على "Start" "إبدأ"؛
8. ضع أسفل موزعات السكب وعاءً فارغاً بسعة لا تقل عن 1.5 لتر (الشكل 57). اضغط على "Done" "تم" لبدء العملية (اضغط "Back" "رجوع" إذا كنت تريد الرجوع إلى الشاشة السابقة أو "X" إذا كنت تريد الخروج من الإجراء، ولكن تذكر إزالة محلول مزيل الترسبات من الخزان).



انتبه! خطر الحروق

يخرج الماء الساخن من الصنوبرين والذي يحتوي على أحماض. انتبه جيداً حتى لا تتعرض للإصابة برداً الماء الساخن.

9. يبدأ تشغيل برنامج إزالة الترسبات الجيرية ويخرج محلول إزالة الترسبات الجيرية من كلٍ من صنوبر الماء الساخن وصنوبر القهوة مع تنفيذ أوتوماتيكياً سلسلة من عمليات الشطف على فترات زمنية لإزالة بقايا الترسبات الجيرية من داخل الماكينة؛

بعد حوالي 20 دقيقة، يقطع الجهاز إزالة الترسبات الجيرية؛

10. الماكينة أصبحت الآن جاهزة للقيام بعملية الشطف بماء جديد. فَرِّغ الوعاء المُستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية؛ واخرج خزان الماء، ثم فَرِّغه واشطفه بالماء الجاري جيداً، ثم أعد ملئه حتى المستوى الأقصى MAX (الشكل 58) بالماء الطازج ثم ادخله في الماكينة. اضغط على "Next" "التالي"

11. أعد وضع الوعاء المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية فارغاً أسفل موزعات السكب واضغط على "Yes" "نعم" لبدء عملية الشطف الأولى؛

12. يخرج الماء الساخن من صنوبر الماء الساخن وصنوبر القهوة؛

13. عند انتهاء الماء الموجود في الخزان، أفرغ الوعاء المُستخدم لتجميع ماء الشطف؛

14. أخرج خزان الماء، أعد إدخال مرشح تيسير الماء، إن تمت إزالته مسبقاً. اضغط على "Next" "التالي" للمتابعة؛

15. أعد ملء الخزان بماءٍ جديد حتى الحد الأقصى MAX لمستوى الملء، ثم أعد إدخاله في الماكينة؛

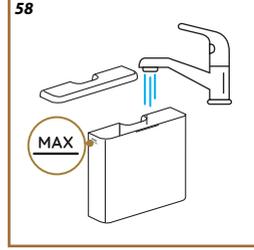
16. أعد وضع الوعاء المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الكلسية فارغاً أسفل الصابير واضغط على "Yes" "نعم" لبدء دورة شطف أخرى؛

17. عندما ينفذ الماء الموجود في الخزان، أفرغ الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف، أزل حوض تجميع القطرات وأفرغه وأعد إدخاله وكذلك وعاء الرواسب، ثم أعد إدخالهما في الماكينة؛

18. أخرج خزان الماء، املاه حتى المستوى الأقصى وأعد إدخاله في الماكينة، ثم اضغط على "Next" "التالي"؛

19. اكتملت الآن عملية إزالة الترسبات الجيرية: اضغط على زر "OK" "موافق"؛

20. ينفذ الجهاز التسخين السريع وفي النهاية يعود إلى الصفحة الرئيسية.



انتبه جيداً:

- إذا لم تنتهِ عملية إزالة الترسبات الجيرية على النحو الصحيح (مثلاً نظراً لانقطاع التيار الكهربائي) فإنه يُصح إعادة دورة الإزالة هذه مرة أخرى؛
- من الطبيعي للغاية، بعد اكتمال دورة إزالة الترسبات الجيرية، أن يكون هناك بعض الماء في حاوية تجميع بقايا البن.
- يطلب 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 الكلسية في الدوائر الداخلية للجهاز. قبل بدء الشطف، تذكر أن تقوم بتفريغ حوض تجميع القطرات.

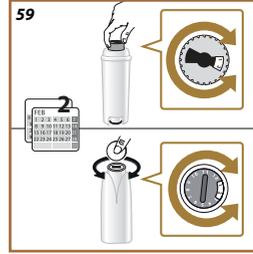
المحافظة على ثبات الأداء التشغيلي استخدام الماكينة مع مرور الوقت ننصحك باستخدام مرشح تنقية وإزالة عُس الماء De'Longhi. للحصول على مزيد من المعلومات، يُرجى زيارة الموقع الإلكتروني www.delonghi.com.

8004399327252 :EAN WaterFilter

لاستخدام المرشح بالشكل الصحيح، اتبع الخطوات التالية:

تركيب المرشح

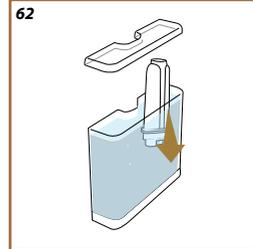
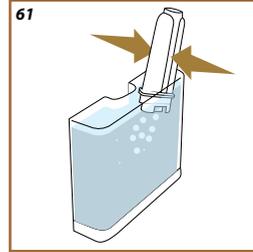
1. اضغط على  في الشاشة الرئيسية؛
2. مرّر بين الصفحات حتى عرض بند "WATER FILTER" "مرشح الماء";
3. اضغط على "Yes" "نعم" من أجل الدخول إلى الإجراء الموجه
4. أخرج المرشح من عبوته وأدر مؤشر التاريخ حتى يتم عرض الشهرين التاليين (الشكل 59)؛



انتبه جيداً:

يصل عمر المرشح لشهرين إن تم استخدام الجهاز بشكل عادي، وعلى العكس إن ظلت الماكينة غير مستخدمة مع المرشح مركب، فإن عمره يصل إلى 3 أسابيع بحد أقصى.

5. اضغط على "Next" "التالي" للمتابعة (اضغط "Back" "رجوع" للعودة إلى الشاشة السابقة)؛
6. من أجل تنشيط المرشح، قم بتمرير ماء صلبور في فتحة المرشح المركزية حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لمدة تزيد عن دقيقة واحدة (الشكل 60). اضغط على "Next" "التالي"، أو "Back" "رجوع"، أو "X"؛
7. أخرج خزان المياه من الماكينة واملأه بماء صالح للشرب؛ أدخل المرشح في خزان الماء، واعمس الجزء السفلي منه بالضغط على منتصف المرشح 2-3 مرات للسماح بخروج فقاعات الهواء (الشكل 61). اضغط على "Next" "التالي"؛
8. أدخل المرشح في المكان المخصص له (الشكل 62) واضغط عليه حتى النهاية؛ اضغط على "Next" "التالي". أعد غلق الخزان بالغطاء الخاص به؛
9. أدخل خزان المياه ثم اضغط على "Yes" "نعم"؛
10. ضع أسفل ذراع البخار وعاءً فارغاً بسعة لا تقل عن 0,5 لتر اضغط على "Yes" "نعم"؛
11. يوزع الجهاز الماء الساخن، ويتوقف تلقائياً. اضغط على "Ok" للعودة إلى الصفحة الرئيسية؛
12. الآن أصبح المرشح جاهزاً للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.



استبدال المرشح أو إزالته

استبدال المرشح عندما تظهر الرسالة ذات الصلة على الصفحة الرئيسية؛ إذا كنت تريد القيام فوراً بالاستبدال، فاضغط على "OK" "موافق" واتبع العمليات من النقطة 3 من الفقرة السابقة. لتأجيل الاستبدال إلى وقت آخر، اضغط على "Cancel" "إلغاء". يظهر الرمز  على الشاشة ليذكرك بأنه من الضروري استبدال المرشح.

للقيام بعملية الاستبدال، اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط على  في الشاشة الرئيسية؛

2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "WATER FILTER" "مرشح الماء" واضغط على "READ ALL" "قراءة الكل";
3. اضغط على "Yes" "نعم" من أجل الدخول إلى الإجراء الموجه؛
4. أخرج خزان الماء والمرشح المنتهي: اضغط على "OK" "موافق".
5. لإزالة المرشح، اضغط على "OK" "موافق" (للعودة إلى الشاشة السابقة؛ "X" لإلغاء العملية)؛
6. لاستبدال المرشح، اضغط على "Yes" "نعم". تابع الخطوات الموضحة في الفقرة السابقة بدءًا من النقطة (4).

اتّبه جيدًا:

بعد انقضاء مدة الشهرين (انظر التاريخ)، أو بعد مرور مدة 3 أسابيع من التوقّف عن استخدام الماكينة، ابدأ في عملية استبدال المرشح حتى وإن لم تطلب الماكينة نفسها ذلك بعد.

الماء في الخزان ليس كافيًا
أخرج الخزان (الشكل 3)، واملأه بالماء الطازج الصالح
للشرب حتى الحد الأقصى Max (الشكل 4)، ثم أعد
إدخال الخزان

لم يتم إدخال خزّان المياه بالشكل الصحيح
أدخِل الخزان بالشكل الصحيح

- حان الوقت لملء خزان الماء بماء نظيف طازج ثم إعادة إدخاله
(حان الوقت لملء خزان الماء بماء نظيف طازج ثم إعادة إدخاله)



الماء الموجود في الخزان غير كافي لإعداد مشروب
وقريبًا سيُطلب تفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة
تحتاج الماكينة حاليًا إلى إجراء كلتا العمليتين بحيث يتم
إعداد مشروبات مختلفة بشكل متتالي، دون انقطاع
أو توقف

- هل يمكن تفريغ حوض تجميع القطرات ووعاء رواسب القهوة؟ املا خزان الماء بماء نظيف
طازج ثم أعد إدخاله
(هل يمكن تفريغ حوض تجميع القطرات ووعاء رواسب القهوة؟ املا خزان الماء بماء نظيف
طازج ثم أعد إدخاله)



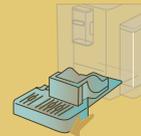
بعد الانتهاء من عملية التنظيف لم يتم إدخال وحدة
السكب
أدخل الناقع كما هو موضح في الفقرة. "ناقع قابل
للإزالة"

- (هل يمكنك إدخال وحدة السكب؟)
(هل يمكنك إدخال وحدة السكب؟)



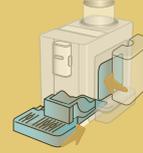
وعاء رواسب القهوة ممتلئ.
نفذ عملية التنظيف كما هو موضح في الفقرة "حاوية
رواسب وبقايا القهوة"

- لقد حان وقت تفريغ وعاء رواسب القهوة وحوض تجميع القطرات. أفرغهما
بانتظار، حتى وإن كان غير ممتلئين
(لقد حان وقت تفريغ وعاء رواسب القهوة وحوض تجميع القطرات. أفرغهما
بانتظار، حتى وإن كان غير ممتلئين)



حاوية رواسب وبقايا القهوة و/أو حوض تجميع القطرات غير مدخلين بشكل صحيح أو غير موجودين. حاوية رواسب وبقايا القهوة و/أو حوض تجميع القطرات غير مدخلين بشكل صحيح أو غير موجودين. الباب الجانبي غير موجود أو لم يتم إدخاله بالشكل الصحيح أدخل الباب أو أغلقه بالشكل الصحيح. قم بتفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة حتى تتابع الماكينة عملية العد بالشكل الصحيح

- قم بتفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة وحوض تجميع القطرات. عندما تقوم بإدخالهما، وإذا ما استمر ظهور هذه الرسالة، فإنه يجب إغلاق الباب الجانبي
- قم بتفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة وحوض تجميع القطرات. عندما تقوم بإدخالهما، وإذا ما استمر ظهور هذه الرسالة، فإنه يجب إغلاق الباب الجانبي



تم اختيار التحضير بين من النوع المطحون مسبقًا ولكن لم تتم إضافة كمية كافية من البن المطحون مسبقًا تأكد من أن القمع غير مسدود، ثم أدخل مكبال مستو من البن المطحون مسبقًا واضغط على "Ok" موافقة" على الشاشة مع اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة "إعداد المشروبات باستخدام قهوة مسبقة الطحن".

- هل أضفت البن المطحون مسبقًا؟ أضفه الآن. مكبال واحد فقط! (هل أضفت البن المطحون مسبقًا؟ أضفه الآن. مكبال واحد فقط!)



نفذت حبوب القهوة. املا حاوية حبوب القهوة ثم اضغط على "Done" "تم"

- عذراً، يبدو أن حبوب البن قد نفذت. لقد حان وقت إضافة المزيد منها (عذراً، يبدو أن حبوب البن قد نفذت. لقد حان وقت إضافة المزيد منها)



أثناء تخصيص المشروب (انظر "خاصية my") ، تم إيقاف التحضير عن قصد عن طريق الضغط على "X" أو انطلق إنذار ما.
اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية (C) لعرض الإنذار الذي تسبب في الانقطاع. اتبع التعليمات المتعلقة بالإنذار المعروض (انظر الفصل "رسائل متكررة ورسائل إنذار")

لم يتم حفظ الإعدادات الجديدة
(لم يتم حفظ الإعدادات الجديدة)

يكشف الجهاز عن وجود شوائب في داخله. انتظر حتى يعود الجهاز جاهزاً للاستعمال ثم اختر من جديد المشروب الذي ترغب فيه. إذا استمرت المشكلة، توجّه إلى مركز الصيانة والخدمة المُعتمد.

أقوم الآن بالتنظيف.
سأكون معك مرة أخرى بعد قليل.
(أقوم الآن بالتنظيف.
سأكون معك مرة أخرى بعد قليل)

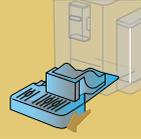
لقد تم استخدام بن مطحون مسبقاً أكثر من اللازم قلل كمية القهوة المسبقة الطحن وأعد المحاولة (بحد أقصى 1 مكبال). اضغط على "Ok" "موافقة" للعودة إلى الصفحة الرئيسية
ربما يكون المرشح المطهر الحالي هو السبب في تكوين فقاعة هوائية داخل الدورة المائية مما أدى إلى إيقاف عملية التوزيع.
اضغط على "Ok" وقرم بصب القليل من الماء (انظر الفصل "ماء ساخن") حتى يصبح التدفق منتظماً. إذا استمرت المشكلة، فأزل المرشح (راجع الفقرة "استبدال المرشح أو إزالته")


لا أتمكن من إنهاء المشروب. قلل كمية البن المطحون مسبقاً وأعد المحاولة
(لا أتمكن من إنهاء المشروب. قلل كمية البن المطحون مسبقاً وأعد المحاولة)
موافقة

لقد تم استخدام بن مطحون مسبقاً أكثر من اللازم
قلل كمية القهوة المسبقة الطحن وأعد المحاولة
(بحد أقصى 1 مكبال).. قم بإجراء عملية التنظيف كما
هو موضح في الفصل "حاوية رواسب وبقايا القهوة"

• لا أتمكن من إنهاء المشروب. قلل كمية البن المطحون مسبقاً وأفرغ حاوية رواسب وبقايا
القهوة، ثم أعد المحاولة

(لا أتمكن من إنهاء المشروب. قلل كمية البن المطحون مسبقاً وأفرغ حاوية رواسب
وبقايا القهوة، ثم أعد المحاولة)



عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة تخرج
من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق.
اضغط على "OK" "موافقة"، و"Next" "التالي"، ثم
ابدأ في ضبط مطحنة القهوة (انظر الفقرة "إعدادات
مطحنة البن").

• 
أسف، لا يمكنني إنهاء المشروب. زد مستوى الطحن بمقدار 1 (+1)
أسف، لا يمكنني إنهاء المشروب. زد مستوى الطحن بمقدار 1 (+1).

موافقة

لقد تم استعمال البن بشكل أكثر من اللازم.
اختر "كثافة" أقل (انظر "مشروبات القهوة"
المخصصة). اضغط على "Ok" "موافقة" للعودة إلى
الصفحة الرئيسية.

• 
أسف، لا يمكنني إنهاء المشروب. قلل الكثافة وأعد المحاولة
أسف، لا يمكنني إنهاء المشروب. قلل الكثافة وأعد المحاولة)

موافقة

تجدد الإشارة هنا إلى أهمية التخلص من الترسبات
الجيرية داخل الماكينة.
إذا كنت تريد متابعة إزالة الترسبات الجيرية، فاضغط
على "Yes" "نعم" واتبع الإجراء الموجه، وإلا فاضغط
على "Cancel" "إلغاء": في هذه الحالة، سيظهر الرمز
على الصفحة الرئيسية ليذكرك بأنه من الضروري
تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية (انظر الفصل "التخلص
من الترسبات").

• 
من الضروري إزالة الترسبات الجيرية. جاهز للبدء؟
(- 30 دقيقة)
(من الضروري إزالة الترسبات الجيرية.
جاهز للبدء؟)
(- 30 دقيقة)

إلغاء

نعم



• تم قطع إزالة الترسبات الجيرية أو لم تكتمل بشكل صحيح
اضغط على "OK" "موافق" للاستمرار (انظر الفصل ["التخلص من الترسبات"](#)).

عذراً، لقد تمت قطع العملية
(عذراً، لقد تمت قطع العملية)

• انتهت صلاحية المرشح المطهر.
اضغط على "Yes" "نعم" لاستبدال المرشح، أو
"Cancel" "إلغاء" إذا كنت تريد أن تفعل ذلك في
وقت آخر. اتبع التعليمات والإرشادات الواردة في
الفصل ["استبدال المرشح أو إزالته"](#).

⚠
جب استبدال مرشح الماء. جاهز للبدء؟
(يجب استبدال مرشح الماء. جاهز للبدء؟)

إلغاء

نعم

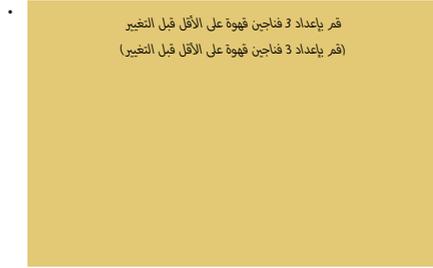
• الجزء الداخلي من الماكينة متسخ للغاية.
نظف الماكينة بعناية على النحو الموصوف في الفصل
["وصف الماكينة"](#). إذا استمر الجهاز في عرض الرسالة
بعد التنظيف، اتصل بخدمة العملاء و/أو مركز
خدمة معتمد

⚠
حدث خطأ ما: يمكنك الرجوع إلى دليل الاستخدام لتحسين الأمور؟
(هناك شيء غير سليم: تحقق من دليل الاستخدام لتحسين الأمور)

الدورة المائية فارغة
اضغط على "Yes" "نعم" من أجل ملء الدائرة؛ يتم
قطع الصب أوتوماتيكياً.
إذا استمرت المشكلة، تأكد من إدخال وتركيب خزان
الماء بشكل جيد حتى النهاية.
تم إدخال مرشح منقٍ جديد
تأكد من اتباعك للتعليمات الصحيحة لتركيبة المرشح
الجديد (الفقرة "تركيب المرشح" و "استبدال المرشح
أو إزالته"). إذا استمرت المشكلة، فقم بإزالة المرشح.



من الضروري إجراء 3 عمليات سكب قبل تغيير
الضبط بخاصية ضبط وملئمة حبوب القهوة "Bean
Adapt"
قم بإعداد 3 فناجين قهوة على الأقل ثم ابدأ في
عملية الضبط/التنعيم .



تذكر أنه من الضروري استبدال المرشح
استبدل المرشح أو قم بإزالته مع اتباع الإرشادات
الواردة في الفصل "استبدال المرشح أو إزالته".
تذكر أنه من الضروري إزالة الترسبات
الجيرية من الماكينة.
من الضروري تنفيذ بأقرب وقت ممكن برنامج إزالة
الترسبات الجيرية الموصوف في فصل "التخلص من
الترسبات".

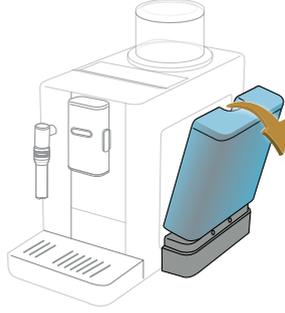


تذكر أنه من الضروري البدء في إجراء عملية تنظيف ذراع البخار.
انظر الفصل أنبوب البخار

يُشير إلى أن خاصية توفير الطاقة مفعلة.
لإنقاذ عمل هذه الخاصية، اتبع الخطوات الواردة في الفقرة "عام".



• من الصعب إخراج خزان الماء



قم بإمالة الخزان نحو الخارج؛ وبمجرد أن يتم فك تعشيقه، فإنه يخرج من مكانه بسهولة.

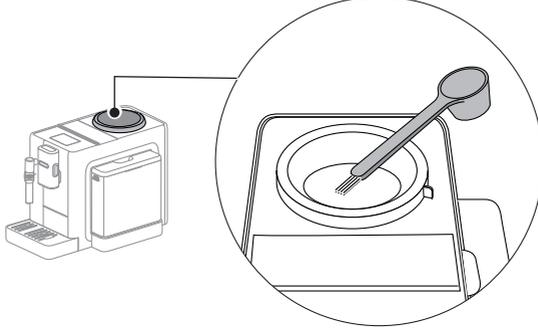
• بعد سكب القهوة، يخرج بعض البخار من الجزء العلوي



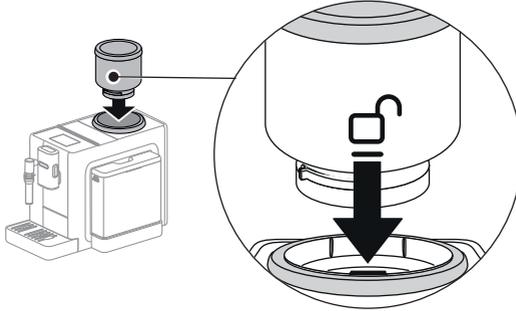
يتعلق الأمر هنا بالبخار المحبوس في الماكينة بسبب جرعة القهوة المستخدمة والتي يتم التخلص منها تلقائيًا في حاوية رواسب وبفايا القهوة في الماكينة. إنه جزء من التشغيل الطبيعي والصحيح للماكينة.

• من الصعب إدخال حاوية حبوب القهوة

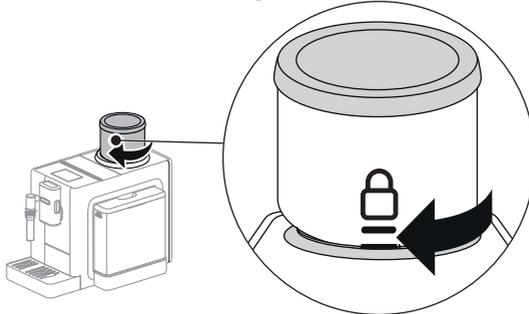
تحقق من نظافة مكان وضع حاوية حبوب القهوة ومن عدم وجود حبوب القهوة بها: استخدم الفرشاة الصغيرة لإزالة أي بقايا للقهوة قد تكون موجودة.



أدخِل حاوية حبوب القهوة مع التأكد من ضبط محاذاة وضعية إلغاء القفل مع حز التحديد على الماكينة



قم بلف حاوية حبوب القهوة في اتجاه عقارب الساعة حتى ضبط محاذاة وضعية القفل مع حز التحديد على الماكينة



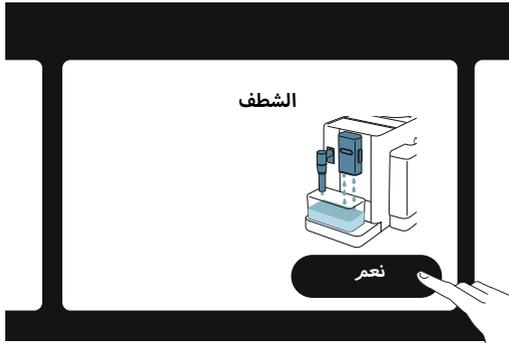
• القهوة غير ساخنة (1)

مضت 2-3 دقائق منذ آخر عملية إعداد للقهوة ولكن الدائرة الداخلية في الماكينة أصبحت باردة؛ فإنه يُصح إجراء عملية شطف بالماء الساخن.

في الصفحة الرئيسية، اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط:



انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "RINSING" "الشطف"، واضغط على "Yes" "نعم" لبدء عملية السكب: بعد بضع ثوانٍ يخرج الماء الساخن الذي يقوم بتنظيف وتسخين دائرة التشغيل الداخلية في الماكينة.



• القهوة غير ساخنة (2)

درجة الحرارة المسبقة لضبط إعدادات القهوة منخفضة. اختر درجة حرارة أعلى كما هو موضح فيما يلي:
في الصفحة الرئيسية، اضغط على  للدخول إلى قائمة إعدادات الضبط:



انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "COFFEE"

"TEMPERATURE" "درجة حرارة القهوة"، واضغط على "SET" "ضبط" لتغيير درجة الحرارة.



اختر درجة حرارة أكبر (المتوسطة أو القصوى).

• القهوة غير ساخنة (3)

يجب بالضرورة إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية: قم بذلك كما هو موضح في [الفصل المتخصص من الترسيبات](#).

تحقق بعد ذلك من أن درجة عُس الماء المضبوطة تقابل درجة العُس للماء المستخدم والموجود في شبكة المياه التي تستخدمها (انظر [تحقق من درجة عُس الماء](#) و [ضبط درجة عُس الماء](#)).

• الحليب به فقاعات هوائية كبيرة أو قليل الرغوة (1)

LatteCrema HOT	
حليب البقر	
✓	كامل الدسم (دهون < 3.5%)
	شبه منزوع الدسم (الدهون بين 1.5 و 1.8%)
	منزوع الدسم (دهون > 0.5%)
مشروبات نباتية	
✓	الصويا 
✓	اللوز 
✓	الشوفان 

استخدم حليب بقر أو مشروبات نباتية بدرجة حرارة التلابة (5° مئوية تقريبًا).
إذا لم تحصل على النتيجة المرضية، جرب نوعًا آخر من الحليب.
للمشروبات النباتية، ننصح باستخدام الإصدارات "Barista".

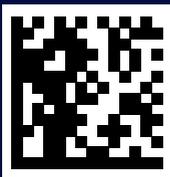
• يحتوي الحليب على فقاعات كبيرة، أو يخرج في شكل رشّات مندفعة، أو أنه قليل الرغوة (2)
قم بتنظيف ذراع البخار بعناية كما هو موضح في الفصلين «اشطف ذراع البخار بعد كل استخدام» و «أنبوب البخار».

الجهد:	220-240 فولت~ 50 / 60 هرتز بحد أقصى 10 أمبير
القدرة الكهربائية:	1450 واط
الضغط:	1.9 ميجا باسكال (19 بار)
سعة خزان الماء:	1.4
الأبعاد طول×عرض×ارتفاع:	250x430x390 مم
طول الكابل:	1200 مم
الوزن:	11 كجم
الحد الأقصى لسعة استيعاب وعاء حبوب القهوة:	250 جم

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

نصائح لتوفير الطاقة

- اضبط الانطفاء الذاتي على 15 دقيقة (انظر فقرة «الإطفاء الذاتي»);
- قم بتفعيل توفير الطاقة (راجع الفقرة «عام»);
- عندما تتطلب الماكينة ذلك قم بتنفيذ دورة إزالة الترسبات.



57132C8961_01_0324