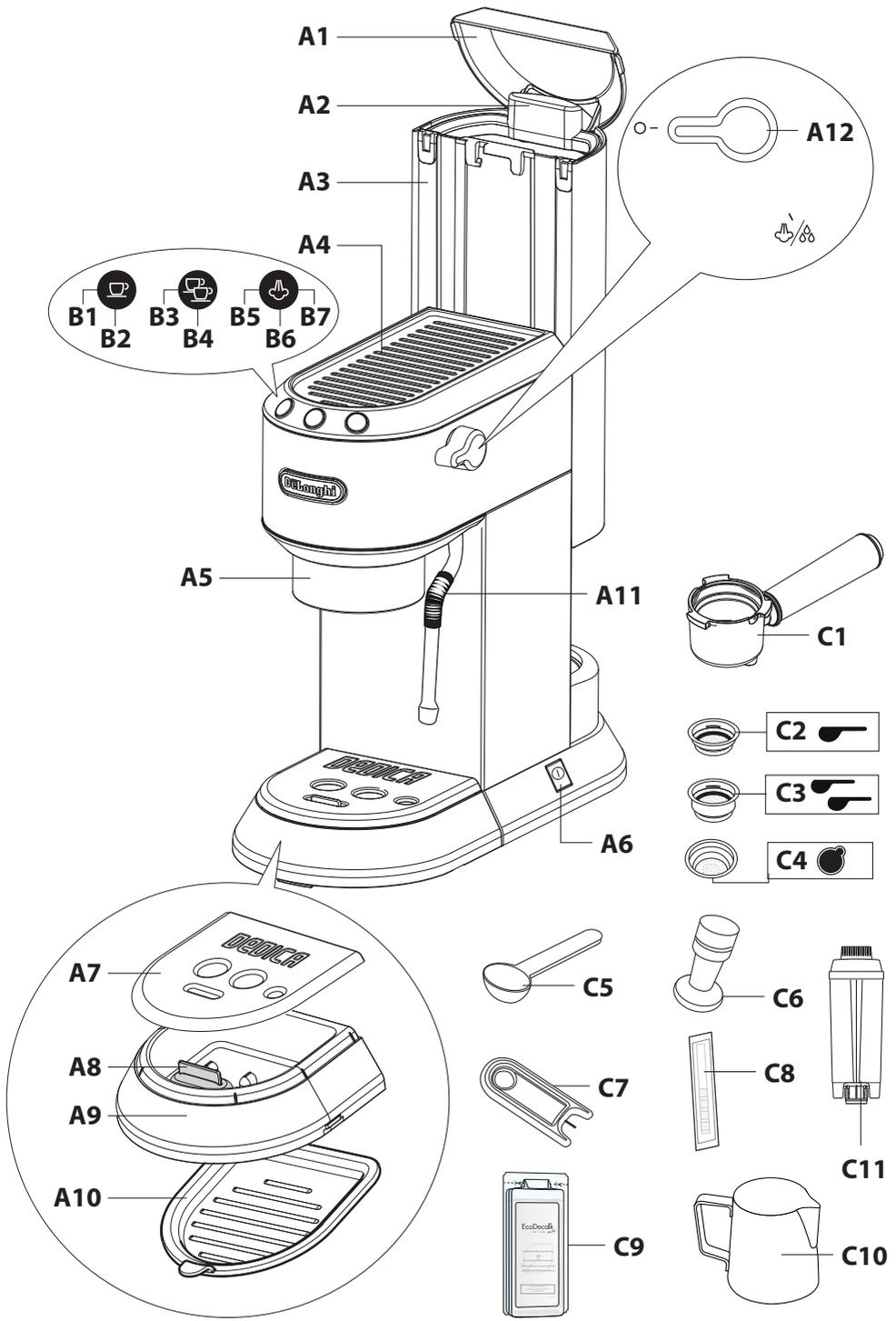

EC885

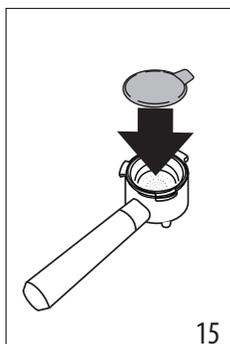
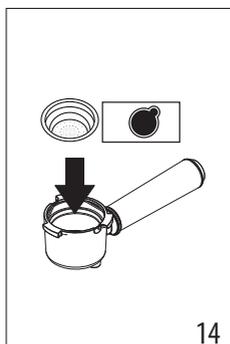
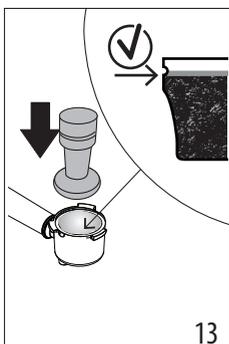
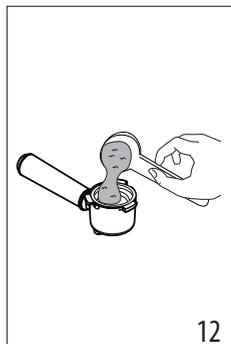
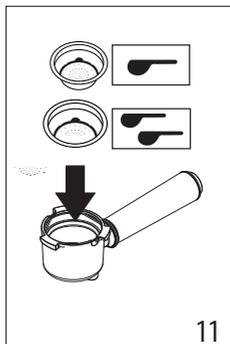
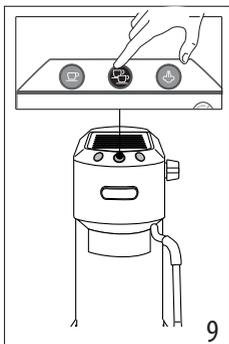
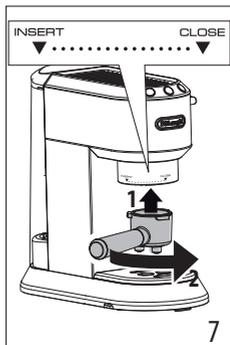
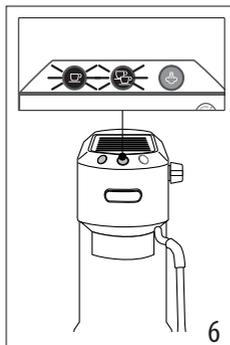
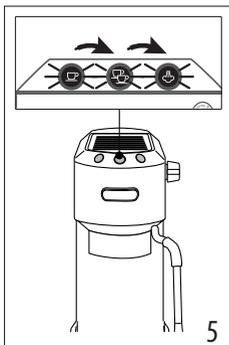
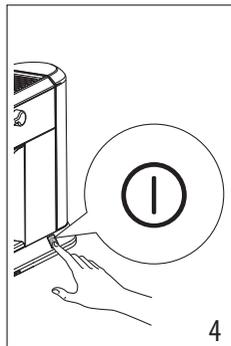
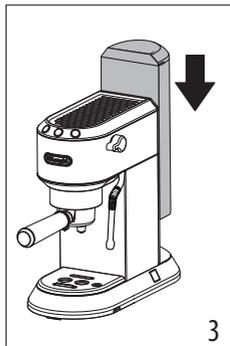
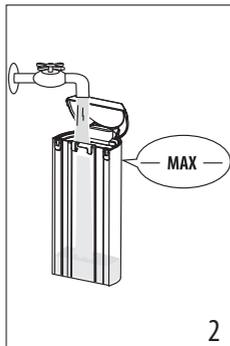
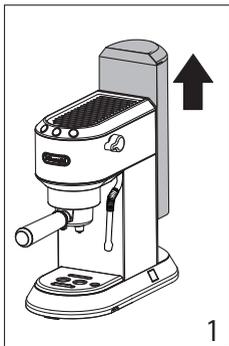
DEDICA ARTE

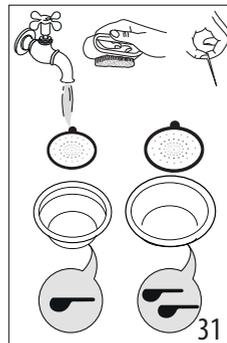
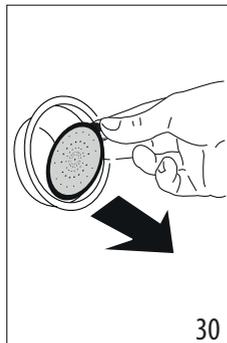
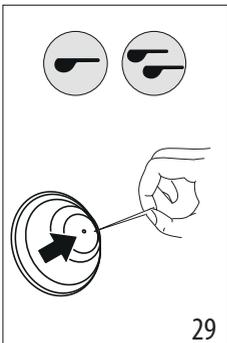
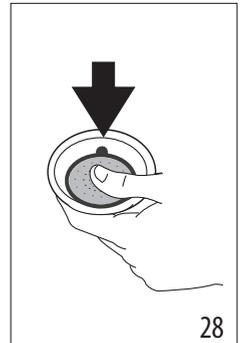
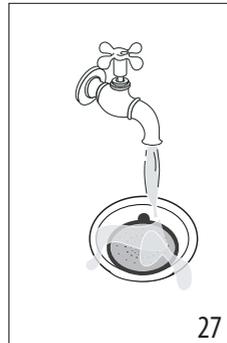
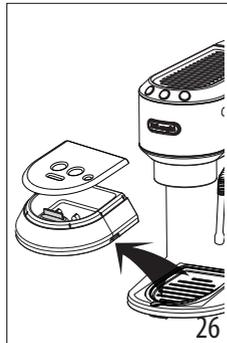
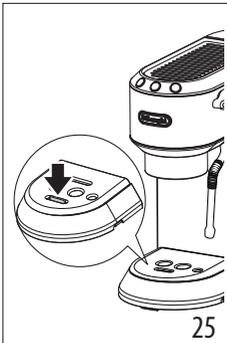
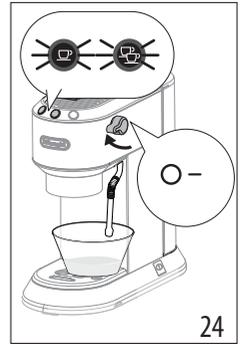
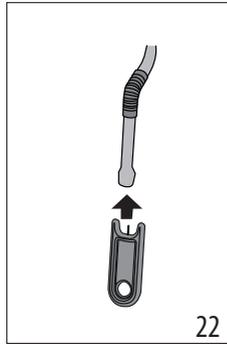
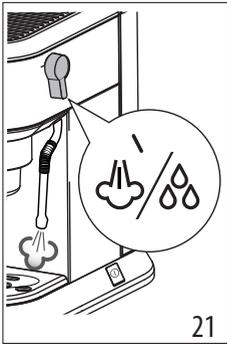
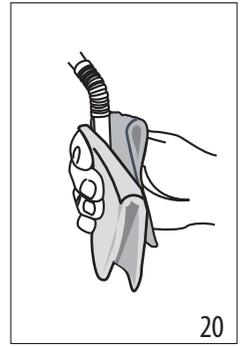
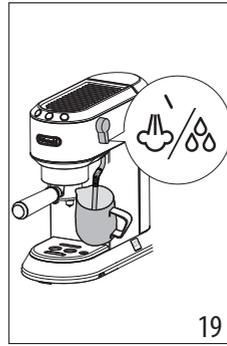
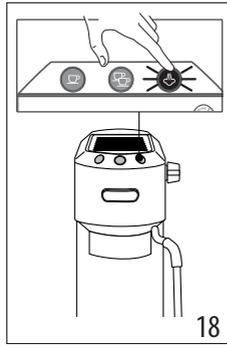
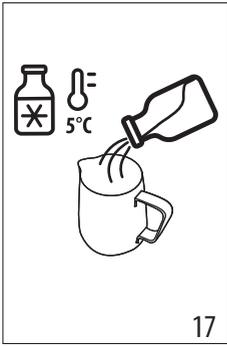
ماكينة إعداد القهوة



DeLonghi







قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز - A

- A1 غطاء خزان الماء
- A2 مقبض استخراج خزان الماء
- A3 خزان الماء
- A4 سخان الفناجين
- A5 موزع القهوة
- A6 قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف "ON/OFF")
- A7 شبكة إسناد الفناجين
- A8 مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A9 حوض تجميع القطرات
- A10 صينية للكبوب العالي أو الكبوب (فقط في بعض الموديلات)
- A11 أنبوب الماء الساخن/البخار
- A12 مقبض الإمداد بالبخار

2.1 وصف لوحة التحكم - B

- B1 زر اختيار 1 فنجان
- B2 المؤشّر الضوئي "ON" (أبيض) مدمج في الزر
- B3 زر اختيار 2 فنجان
- B4 المؤشّر الضوئي "ON" (أبيض) مدمج في الزر
- B5 زر البخار
- B6 المؤشّر الضوئي "ON" (أبيض) مدمج في الزر
- B7 المؤشّر الضوئي "إزالة الترسبات الكلسية" (برتقالي)

3.1 وصف الملحقات التشغيلية - C

- C1 حامل المرشح
- C2 مرشح 1 فنجان (الرمز  أسفل المرشح)
- C3 مرشح 2 فنجان (الرمز  أسفل المرشح)
- C4 مرشح لأظرف البن (رمز  تحت المرشح) (فقط في بعض الموديلات)
- C5 المكبال (فقط في بعض الموديلات)
- C6 الضاغط (فقط في بعض الموديلات)
- C7 إبرة تنظيف لذراع البخار
- C8 اختبار عسر الماء
- C9 مزيل الترسبات الجيرية (فقط في بعض الموديلات)
- C10 حاوية الحليب
- C11 مرشّح تنقية الماء (لا يأتي مع الجهاز، ولكن يمكنك شراؤه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة)

انتبه جيداً: للتعرف على الطراز الخاص بك، راجع لوحة الخصائص الموجودة أسفل الجهاز.

4.1 الملحقات التشغيلية الخاصة بالتنظيف لا تأتي مع

الجهاز وهي موصى عليها من قبل الشركة المصنّعة

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

WaterFilter

مرشح نيسير الماء

الرمز الشريطي: 8004399327252

2. إعداد الماكينة

اغسل جميع الملحقات بماء فاتر ومنظف أطباق، ثم اتبع الخطوات التالية:

1. أخرج خزان الماء (A3) (الشكل 1) وأعد ملئه بماء جديد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز كتابة الحد الأقصى MAX (الشكل 2).
2. أعد إدخال الخزان عن طريق الضغط برفق من أجل فتح الصمامات الموجودة في قاع الخزان نفسه (الشكل 3).

تنبيه: لا تشغّل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون وجود خزان.

لاحظ جيداً: يُصحّح بتعديل في أسرع وقت ممكن درجة مستوى المعادن في الماء باتباع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة "9. قائمة إعدادات الضبط".

3. استعمال الجهاز لأول مرة

عند أول استعمال للجهاز ينبغي غسل كافة دواخل الجهاز كما يلي:

1. أدخل القابس في المقبس. اضغط على المفتاح العام (A6) (الشكل 4).
2. يقوم الجهاز بتنفيذ تشخيص ذاتي والذي تتم الإشارة إليه بواسطة الويمض المتسلسل للمفاتيح الثلاثة (شكل 5).
3. تومض المؤشرات الضوئية  و  من أجل الإشارة إلى أنه جاري وصول الجهاز إلى درجة الحرارة (الشكل 6): عندما تظل المؤشرات الضوئية مضيئة بشكل ثابت، يكون الجهاز جاهزاً لشطف الدائرة.
4. ثبت حامل المرشح بالماكينة: قم بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع كلمة "INSERT" "إدخال" وأدر المقبض نحو اليمين، حتى يتم محاذاته مع موضع "CLOSE" "مغلق" (شكل 7).

5. ضع وعاءً لا تقل سعته عن 0,5 لتر أسفل صنوبر صب القهوة (A5) وذراع البخار (A11) (الشكل 8).
6. اضغط على الزر  كركّز هذه العملية 5 مرات (الشكل 9).
7. أدر مقبض البخار (A12) في الموضع  (الشكل 10) ووزع الماء الساخن: الجهاز يتوقف تلقائياً عن التسليم والمؤشرات  و  تومض. أعد المقبض في الموضع . يسمح ذلك بإزالة الماء في الأنبوب قبل سكب البخار.

هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

لاحظ جيداً: من الطبيعي جداً أن تجد قليل من الماء في الوعاء أسفل الخزان، ولذلك ينبغي أحياناً تجفيف هذا الوعاء باستعمال إسفنجة نظيفة.

4. قم بإعداد القهوة

1. أدخل مرشح البن المطحون (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 11).
2. املاً المرشح بالبن المطحون (الشكل 12). تأكد من أن البن مطحون بشكلٍ ناعم، وأنه بن نوعي للقهوة إسبريسو.
3. قم بتوزيع البن المطحون بالتساوي واضغط عليه قليلاً بواسطة المكبس (C6) (الشكل 13). تحقق من أن القهوة في المستوى المطلوب بعد عملية الضغط. قد يكون من الضروري إضافة المزيد من البن.

4. أزل أي فائض من القهوة من حافة حامل المرشح وقرم بتعشيق حامل المرشح بالماكينه (الشكل 7).
5. ضع الفنجان أو الفناجين أسفل فوهات حامل المرشح
6. تأكد من أن المؤشرات الضوئية المتعلقة بأزرار صب القهوة مضيئة، ثم اضغط على زر الصب (B1) أو (B3)  أو .
7. يقوم الجهاز بالصب ويتوقف عنه أوتوماتيكياً.
8. من أجل فصل حامل المرشح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار.

ملحوظة هامة:

- لإجراء التشغيل الصحيح، قبل ملء المرشح بالبن المطحون، تأكد دائماً من أنه لا يحتوي على أية بقايا من مسحوق البن من النقع السابق.
- أثناء تحضير الماكينة للقهوة، يمكن إيقاف الصب في أية لحظة عن طريق الضغط على زر الصب المضغوط عليه مسبقاً.
- بمجرد الانتهاء من الصب، إذا رغبت في زيادة كمية القهوة في الفنجان، فإنه يكفي الحفاظ على الضغط (في غضون 3 ثوانٍ) على زر الصب المضغوط عليه مسبقاً: يتوقف الصب أوتوماتيكياً بعد بضع ثوانٍ.
- لتجنب حدوث رشات، لا تقم أبداً بفك حامل المرشح أثناء قيام الماكينة بعملية الصب وانتظر دائماً بضع ثوانٍ بعد الصب.

1.4 أكبس البن:

- يعتبر كبس البن المطحون هاماً للغاية من أجل الحصول على قهوة إسبريسو جيدة.
- إذا ضغطت أكثر من اللازم، فإن هذا سيؤدي إلى تدفق القهوة ببطء وستكون قوية المذاق.
- 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.

2.4 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

- قمر بتسخين الفناجين، قبل تحضير القهوة، عن طريق شطفها بقليل من الماء الساخن.
- ثبت حامل المرشح في الماكينة (C1) مع المرشح (C2) أو (C3) مُدخّل، بدون إضافة البن. استخدم نفس الفنجان الذي استعملته في تحضير البن من قبل، ثم اضغط على زر 1 فنجان و صب مياه ساخنة في الفنجان، حتى يتم تسخينه .
- قمر بزيادة درجة حرارة القهوة في قائمة البرمجة (انظر 9. قائمة إعدادات الضبط).
- أثناء التشغيل، يصبح سخان الفناجين (A4) ساخناً: لذلك أسند عليه الفناجين المطلوب استخدامها.

5. إعداد الاسبريسو بواسطة الأظرف

1. أدخل مرشح أظرف البن (C4) في حامل المرشح (C1) (الشكل 14).
2. أدخل الظرف مع العمل على تتركزه حيثما أمكن فوق المرشح (الشكل 15). اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة أظرف البن بغرض وضع هذه الأظرف بشكل صحيح فوق المرشح.
3. ثبت حامل المرشح في الماكينة (الشكل 7).
4. ضع الفنجان أسفل فوهات حامل المرشح.
5. تأكد من أن المؤشرات الضوئية المتعلقة بأزرار صب القهوة مضيئة، ثم اضغط على زر الصب  (B1).
6. يقوم الجهاز بالصب ويتوقف عنه أوتوماتيكياً.
7. من أجل فصل حامل المرشح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار.

1.5 اختر الظرف

- استخدم الأظرف التي تلبى معيار ESE: يُذكر هذا المعيار على العبوات مع العلامة التجارية.
- معيار ESE هو نظام مقبول من قبل معظم المنتجين الكبار لهذه الأظرف وتسمح بإعداد قهوة إسبريسو بطريقة بسيطة ونظيفة.
- لاحظ جيداً:

- عند استخدام أظرف البن، من الممكن القيام بعملية صب واحدة في كل مرة.
- أثناء تحضير الماكينة للقهوة، يمكن إيقاف الصب في أية لحظة عن طريق الضغط على زر الصب المضغوط عليه مسبقاً.
- بمجرد الانتهاء من الصب، إذا رغبت في زيادة كمية القهوة في الفنجان، فإنه يكفي الحفاظ على الضغط (في غضون 3 ثوانٍ) على زر الصب المضغوط عليه مسبقاً: يتوقف الصب أوتوماتيكياً بعد بضع ثوانٍ.
- لتجنب الرذاذ، لا تفك حامل المرشح أبداً بينما تقوم الماكينة بعملية الصب بل يجب عليك الانتظار لبضع ثوانٍ بعد أن تفرغ الماكينة من عملية الصب.
- انظر القسم "2.4 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة".

6. قمر ببرمجة كمية القهوة في الفنجان

- لقد تم ضبط الماكينة في المصنع على القيام بصب كميات قياسية. إذا كنت ترغب في تعديل هذه الكميات، اتبع الطريقة الآتية:
- 1. ضع فنجاناً أو اثنين تحت فوهات حامل المرشح (C1).
- 2. اضغط على الزر الذي ترغب في برمجته  أو  واستمر في الضغط عليه.
- 3. ستبدأ الماكينة في صب القهوة بينما يومض زر صب القهوة الآخر للإشارة إلى أن الماكينة انتقلت إلى وضع البرمجة.

4. بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة من القهوة في الفنجان، قمر بتحرير الزر: ستوقف في تلك الحالة عملية الصب وسيومض المؤشر للإشارة إلى أنه قد تم تخزين الكمية بطريقة صحيحة.

الكمية الافتراضية المصبوطة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
35 مل	من 15 ≈ إلى 90 ≈ مل
70 مل	من 30 ≈ إلى 180 ≈ مل

- لاحظ جيداً:
حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنجان من الكابوتشينو، يجب أولاً إعداد كل القهوة المطلوبة فقط في النهاية يجب تحضير الحليب المرغى لكل الكابوتشينو.
• للخروج من وظيفة البخار، اضغط على أي زر. تومض المؤشرات (☺) و (☹) للإشارة إلى ضرورة إغلاق مقبض البخار (الرمز ☺). إذا كانت المؤشرات (☹) و (☹) تومض في وقت واحد للإشارة إلى أن درجة الحرارة مرتفعة جداً بحيث لا يمكن تحضير القهوة، راجع الفقرة "دورة التبريد".
• ينصح بعملية صب البخار لمدة 60 ثانية كحد أقصى.

7. كيفية تحضير الكابوتشينو

1. من أجل استخدام الأكواب، أزل حوض تجميع القطرات (A9) وأسند الكوب على الصينية المخصصة له (A10) (الشكل 16).
2. قمر بتحضير قهوة الإسبريسو على النحو الموصوف في الفقرات السابقة، من خلال استخدام فناجين كبيرة بما يكفي.
3. املاً إبريق الحليب بحليب طازج عند درجة حرارة التلاجة (الشكل 17). سيزداد حجم الحليب 2 أو 3 مرات
4. اضغط على الزر (☺) (الشكل 18). يومض المؤشر الضوئي. عندما يبقى المؤشر الضوئي ثابتاً، تصبح الماكينة جاهزة لإمداد البخار.
5. ضع الإبريق تحت ذراع البخار (A11): اغمر الذراع وأدر المقبض إلى الوضع ☺/☹ (الشكل 19).

1.7 نصائح للاستخدام المثالي:

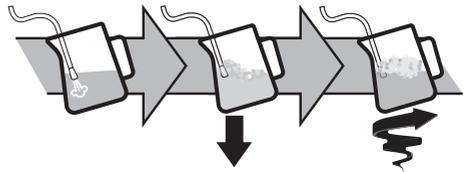
- الكمية الموصى بها لكل كابوتشينو: 100 مل.
- من أجل الحصول على رغوة كثيفة ومتجانسة، استخدم الحليب على درجة حرارة التلاجة (حوالي 5° مئوية).
- عندما تكون الماكينة جاهزة لترغية الحليب، قبل المتابعة، ضع وعاءً فارغاً تحت القاذف وافتح مقبض البخار للتخلص من الهواء من دائرة البخار. أعد غلق مقبض البخار وتابع التحضير.

2.7 تنظيف أنبوب البخار

1. بعد كل استخدام، أزل بقايا الحليب بواسطة قطعة قماش من على ذراع البخار (الشكل 20). لإجراء تنظيف أعمق، ننصح باستخدام Eco MultiClean: إنه يضمن النظافة عن طريق إزالة بروتينات ودهون الحليب ويمكن استخدامه لتنظيف الماكينة بالكامل.
2. قمر بصب البخار لوضع ثوان من أجل تنظيف الذراع تمامًا (الشكل 21)
3. انتظر حتى يبرد الصنبور: للحفاظ على كفاءة الصنبور مع مرور الوقت، استخدم إبرة التنظيف من أجل الحفاظ على الفتحة حرة (C7) (الشكل 22).

3.7 دورة التبريد

- إذا حدث بعد استخدام وظيفة البخار، أن المؤشرين (☺) و (☹) يومضان في نفس الوقت للإشارة إلى ضرورة تبريد الغلاية للوصول إلى درجة الحرارة المناسبة لصنع الإسبريسو، اتبع ما يلي:
• ضع وعاءً أسفل معد الكابوتشينو;
• افتح مقبض البخار لصب البخار والماء الساخن: يومض المؤشر الضوئي (☹) (الشكل 23);
• عندما يومض المؤشران الضوئيان (☺) و (☹)، تكون الغلاية قد بردت: أعد غلق مقبض البخار (عند تكون الغلاية قد بردت، يتوقف الصب) (الشكل 24). الماكينة جاهزة للاستخدام الآن.

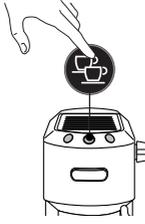
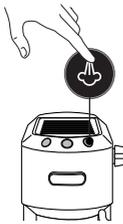


6. من أجل ترغية الحليب، ضع قاذف البخار على سطح الحليب: بهذه الطريقة يمتزج الهواء بالحليب والبخار
7. احتفظ بأنبوب البخار على السطح، مع الحرص على عدم التقاط الكثير من الهواء، مما يؤدي إلى تكوين فقاعات كبيرة جداً.
8. اغمر أنبوب البخار تحت سطح الحليب: يؤدي ذلك إلى تكوين دوامة.
9. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة (القيمة المثالية هي 60 درجة مئوية) والوصول إلى كثافة الكريمة المطلوبة، قمر بإيقاف توصيل البخار عن طريق إدارة مقبض البخار إلى الوضع ☺.
10. قمر بصب الحليب المستحلب في الفنجان التي تحتوي على القهوة الإسبريسو المعدة سلفاً الكابوتشينو جاهز.
ضع السكر حسب الرغبة، وقمر برش القليل من مسحوق الشيكولاتة على الرغوة، إذا رغبت في ذلك.

8. تحضير الماء الساخن

1. ضع وعاءً تحت ذراع البخار (A11).
2. انتظر حتى تضيء المؤشرات الضوئية (B1) و (B3) الخاصة بصب القهوة.
3. أدر المقبض (A12) إلى الموضع  سيخرج الماء الساخن من قاذف البخار.
4. من أجل قطع خروج الماء الساخن، أدر المقبض إلى الموضع 0. ينصح بعملية صب لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

9. قائمة إعدادات الضبط

<p>اضغط  من أجل اختبار العسر المنخفض</p>		<p>عسر الماء</p>
<p>اضغط على  لاختيار عسر الماء المتوسط</p>		
<p>اضغط على  لاختيار عسر الماء المرتفع</p>		
<p>اضغط على  لاختيار 9 دقائق (* 5 دقائق)</p>		<p>الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل</p>
<p>اضغط على  لاختيار 30 دقيقة (* 90 دقيقة)</p>		
<p>اضغط على  لاختيار 3 ساعات</p>		
<p>3. الخروج من القائمة</p>		
<p>بعد 15 ثانية من عدم الاستخدام، تخرج الماكينة أوتوماتيكياً من قائمة الإعدادات.</p>		

(* فقط لموديل EC885 EX4)

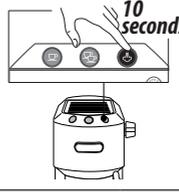
لاحظ جيداً:

- يومض المؤشر الضوئي المتعلق بالإعداد المعدل بسرعة لتأكيد التعديل.
- بعد 15 ثانية من عدم الاستخدام، تخرج الماكينة أوتوماتيكياً من قائمة الإعدادات وتكون جاهزة للاستخدام.

10. قيم المصنع (إعادة الضبط)

من خلال هذا الإجراء، تتم إعادة ضبط الماكينة إلى قيم المصنع. اتبع الخطوات التالية:

1. ضع ذراع البخار (A11) على حوض تجميع القطرات (A9)؛
2. اذهب إلى قائمة الإعدادات،
3. أدر مقبض البخار (A12) إلى الموضع ؛
4. اضغط على زر . تومض المؤشرات الضوئية الثلاثة من أجل تأكيد استعادة الإعدادات الأصلية.
5. تومض المؤشرات الضوئية  و  من أجل الإشارة إلى أنه يجب إعادة غلق مقبض البخار (الرمز ). بمجرد غلق مقبض البخار يصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.

<p>1. ادخل في القائمة:</p>		
<p>استمر في الضغط على زر  لمدة 10 ثوانٍ، حتى تومض الثلاثة أزرار بالتتابع:</p>	<p>10 seconds</p> 	
<p>2. حدد الإعداد المراد ضبطه</p>		
<p>إعدادات الضبط المقابلة</p>	<p>اضغط من أجل اختبار الإعداد</p>	<p>اضغط من أجل تغيير الإعداد</p>
<p>درجة حرارة النقع</p>	<p>اضغط على  لاختيار درجة الحرارة المنخفضة</p>	<p>اضغط على  لاختيار درجة الحرارة المتوسطة</p>
<p>تشير درجة الحرارة هذه إلى الماء في الكتلة الحرارية. وبالتالي فإنها تختلف عن درجة حرارة المشروب في الفنجان أو عن درجة الحرارة المقاسة عندما يخرج المشروب من صناديق حامل المرشح.</p>		<p>اضغط  من أجل اختبار درجة الحرارة العالية</p>
<p>←</p>		

11. نظافة الماكينة

يجب تنظيف أجزاء الماكينة الآتية بشكل دوري:

- بعد كل استخدام، اشطف المرشح بماء جارٍ وفير (الشكل 27)، ثم اضغط على المرشح المُثَقَّب للتأكد من إدخاله بشكلٍ صحيح في مقفه (الشكل 28).
 - تأكد من خلو الثقب الموجود في الجزء الخلفي من المرشح (انظر الشكل 29) من أية بقايا.
- إذا كان المرشح لا يزال متسخًا، نظّف مرشحات القهوة على النحو التالي، أو قم بذلك مرة واحدة في الشهر على الأقل:

1. أخرج المرشح المُثَقَّب عن طريق سحب اللسان (شكل 30).
2. اشطف المرشحات بالماء الجاري (شكل 31).
3. تأكد من أن الثقوب غير مسدودة. إن لزم الأمر، نظفها بواسطة إبرة (الشكلان 29-31).
4. جفف بقطعة قماش.
5. أعد إدخال المرشح المُثَقَّب في مقفه واضغط عليه حتى نهايته (شكل 28).

مرشح أطرف البن

اشطفه بالماء الجاري. تأكد من أن الثقوب غير مسدودة. إن لزم الأمر، نظفها بواسطة إبرة (الشكلان 29-31).

3.11 نظف صنوبر صب القهوة

كل 200 فنجان قهوة، نفِّذ عملية شطف عن طريق صب حوالي 0.5 لتر من الماء من صنوبر الصب (اضغط على زر صب القهوة بدون استخدام البن المطحون).

4.11 أنواع أخرى من التنظيف

1. من أجل تنظيف الماكينة لا تستخدم مذيبات أو منظفات خشنة. يكفي استعمال قطعة قماش مبللة وناعمة.
2. نظف كوب حامل المرشح بانتظام.

5.11 تنظيف خزان الماء

1. نظّف خزان المياه دورياً (مرة واحدة في الشهر تقريباً) وعند كل استبدال لمرشح تيسير الماء (إن وجد) بواسطة قطعة قماش رطبة وقليل من المنظف رقيق;
2. أزل المرشح (إن وُجد) واشطفه بالماء الجاري;
3. أعد إدخال المرشح (إن وُجد)، املاً الخزان بالماء الطازج وأعد إدخال الخزان؛
4. (فقط في الموديلات المزودة بمرشح تيسير الماء) قم بصب 100 مل من الماء.

12. التخلص من الترسبات

عندما يومض المؤشر البرتقالي المتعلق بالزر  قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الجيرية.

انتبه!

- قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الجيرية (C9)، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبة هذا المزيل نفسه.

- حوض تجميع القطرات (A9)
- مرشحات البن (C3)، (C2)، و (C4)؛
- صنوبر صب القهوة (A5)؛
- خزان الماء (A3)؛
- قاذف البخار (A11) على النحو المبين في الفصل "2.7 تنظيف أنبوب البخار"؛

تنبيه!

- لا يجوز غسل أي مكون أو ملحق من الماكينة في غسالة الأطباق.
- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول.
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.
- بالنسبة لفترات عدم الاستخدام التي تزيد عن أسبوع ننصح، قبل استخدام الماكينة، بالقيام بعملية شطف على النحو الموضح في الفصل "3. استعمال الجهاز لأول مرة".

خطراً!

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

1.11 تنظيف إناء تجميع القطرات

انتبه!

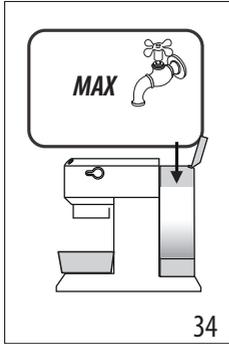
حوض تجميع القطرات مزوّد بمؤشّر عائم (أحمر اللون) لتحديد مستوى الماء الموجود. قبل أن يبدأ هذا المؤشّر في البروز من صينية إسناد الفناجين (شكل 25)، فإنه من الضروري تفريغ الحوض وتنظيفه، وإلا فقد يفيض الماء من الحافة ويُتلف الماكينة أو سطح الإسناد أو المنطقة المحيطة.

1. أزل الحوض (A9) (شكل 26).
2. أزل شبكة إسناد الفناجين (A7)، تخلص من الماء ونظف الحوض بقطعة قماش: ثم أعد تجميع صينية تجميع القطرات. أخرج الشبكة الخاصة بالكوب العالي أو الأكواب (A10)، نظفها بالماء وجففها واعد وضعها؛
3. أعد تركيب وعاء تجميع القطرات.

2.11 تنظيف مرشحات البن

تم تصنيع مرشحات القهوة للحصول على أفضل كريمة قهوة ممكنة. من أجل الحفاظ على فاعلية المرشحات، يجب أن تكون نظيفة دائماً وخالية من أية بقايا بن.

- من الضروري الآن القيام بالشفط.
- 7. قم بتفريغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل إزالة الترسبات وضعه تحت صنابير الصب.



- 8. الماكينة جاهزة للشفط بماء طازج ونظيف. أخرج خزان الماء وأفرغه واشطفه بالماء الجاري واملأه حتى مستوى الحد الأقصى MAX بماء جديد (الشكل 34) وأعد إدخاله في الماكينة.
- 9. تأكد من أن مقبض البخار في الموضع ، ثم اضغط على الزر لبدء تشغيل الشطف. أثناء إزالة الترسبات الكلسية، ومن أجل تنظيف دائرة القهوة أيضًا، أغلق من حينٍ لآخر مقبض البخار من أجل صب كميات صغيرة من الماء من صنوبر القهوة.
- 10. قم بإجراء عملية شطف ثانية من النقطة 7 إلى 9 مع إدخال المرشح أيضًا (إن تم إدخاله في السابق).
- 11. عندما يفرغ خزان الماء، ينطفئ المؤشر الضوئي البرتقالي وتكتمل إزالة الترسبات الكلسية. يومض المؤشران الضوئيان و .
- 12. أغلق مقبض البخار عن طريق تدويره على 0.
- 13. املأ الخزان بماء طازج.

الآن، الماكينة جاهزة للاستخدام.

انتبه جيدًا:

- إذا لم تنتهي دورة إزالة الترسبات الكلسية على النحو الصحيح (مثلًا نظرًا لانقطاع التيار الكهربائي) ننصح بتكرار الدورة.

فقط لموديل EC885 EX4:

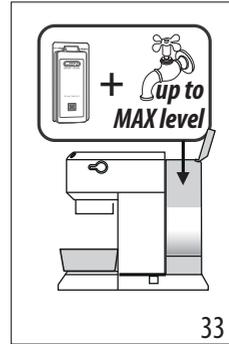
- إذا تم تنشيط وظيفة إزالة الترسبات الجيرية عن طريق الخطأ، فيمكنك إيقافها عن طريق الضغط باستمرار على الزر لمدة 10 ثوانٍ على الأقل.

في حالة عدم اكتمال دورة إزالة الترسبات الجيرية بسبب انقطاع التيار الكهربائي، عند استعادة الطاقة، سيظل الجهاز في وضع إزالة الترسبات الجيرية؛ لذلك انتظر حتى نهاية دورة إزالة الترسبات الجيرية، وسيكون الجهاز "جاهزًا للاستخدام".

- ننصح باستعمال فقط مُزيل الترسبات الكلسية الخاص بشركة De'Longhi. إن استخدام مزيلات للترسبات الكلسية غير مناسبة، فضلًا 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	مزيل الترسبات الجيرية De'Longhi
الوعاء	سعة 1 لتر
الزمن	25~ دقيقة

- 1. تأكد من أن حامل المرشح غير مُعشق وضَّع وعاء أسفل صنوبر الماء الساخن وأسفل دش الغلاية (الشكل 32).
- 2. قم بصب محلول إزالة الترسبات الكلسية في الخزان، بعد تخفيف مزيل الترسبات الوارد بالماء (املأ الخزان حتى مستوى الحد الأقصى (الشكل 33) MAX)



- 3. استمر في الضغط على الزر لمدة 10 ثوانٍ، حتى تومض 3 مؤشرات ضوئية بالتتابع.
- 4. أدر مقبض البخار على .
- 5. اضغط على الزر لبدء تشغيل إزالة الترسبات الكلسية.
- 6. يبدأ تشغيل برنامج إزالة الترسبات الكلسية ويخرج سائل مزيل الترسبات الكلسية من قاذف البخار. يقوم برنامج إزالة الترسبات الجيرية تلقائيًا بسلسلة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الجيرية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تمامًا.

لاحظ جيدًا:

أثناء إزالة الترسبات الكلسية، ومن أجل تنظيف دائرة القهوة أيضًا، أغلق من حينٍ لآخر مقبض البخار من أجل صب كميات صغيرة من مزيل الترسبات الكلسية من صنوبر القهوة.

يتوقف الصب ويستمر المؤشر الضوئي البرتقالي للإشارة إلى أن دورة إزالة الترسبات الجيرية لا تزال جارية.

13. معنى المؤشرات المضيئة

المعنى	العملية	المؤشرات المضيئة
سيقوم الجهاز بعمل تشخيص ذاتي من خلال وميض المؤشرات الضوئية	تشغيل مفتاح ON/OFF	
المؤشرات الضوئية في حالة وميض: يتم الآن تسخين الجهاز من أجل إعداد القهوة المؤشرات الضوئية بضوء ثابت: الجهاز جاهز لتحضير القهوة	تم تشغيل الجهاز	
مقبض البخار مفتوح	مقبض البخار مفتوح	
اعمل على النحو الموصوف في الفقرة "3.7 دورة التبريد".	يتطلب الأمر إجراء دورة تبريد	
تومض المؤشرات الضوئية بسرعة. يرجى الرجوع إلى الفصل "3. استعمال الجهاز لأول مرة"	خزان الماء فارغ أو الماكينة لا تصب القهوة	
المؤشر الضوئي يومض: يتم الآن تسخين الجهاز من أجل صب البخار المؤشر الضوئي مضيء بشكل ثابت: الجهاز جاهز لصب البخار	وظيفة البخار مطلوبة	
إزالة الترسبات الجيرية: ستكتمل هذه العملية بمجرد أن ينطفئ المؤشر الضوئي .	ينبغي إزالة الترسبات الجيرية من الماكينة	

لون برتقالي
وامض

14. في حالة وجود مشكلة

المشكلة	السبب	الحل
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان	املا خزان الماء
	ثقوب خروج القهوة في حامل المرشح مسدودة	نظف فتحات فوهات سكب حامل المرشح
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "2.11 تنظيف مرشحات البن"
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	أجر عملية إزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في الفقرة "12. التخلص من الترسبات"
القهوة الإسبرسو تتقاطر من على جوانب حامل المرشح بدلاً من الثقوب	قد يكون حامل المرشح مُركباً بشكل خاطئ أو أنه متسخ	قم بتركيب حامل المرشح بشكل صحيح و تدويره بقوة حتى يصل إلى النهاية



المشكلة	السبب	الحل
	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة أو أنه غير نظيف	قمر باستبدال مقبض الغلاية الإسبرسو من أحد مراكز الخدمة المعتمدة
	ثقوب فوهات حامل المرشح مسدودة	نظف فتحات فوهات سكب حامل المرشح
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قمر بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "2.11 تنظيف مرشحات البن"
حامل المرشح غير مثبت جيداً في الجهاز	تمر صب بن أكثر من اللازم في المرشح	استخدم الكميال المرفق و تأكد من استعمال المرشح الصحيح لنوع التحضير
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	البن المطحون غير مضغوط بشكل كافي	قمر بزيادة ضغط البن المطحون
	كمية البن المطحون أقل من المطلوب	قمر بزيادة كمية البن المطحون
	طحن البن كبير الحجم	استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الاسبرسو
	نوعية البن المطحون ليست النوع الصحيح	غير نوعية البن المطحون
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطئ من الصنبور)	البن المطحون مضغوط أكثر من اللازم	اضغط على البن بشكل أقل
	كمية القهوة المطحونة أكبر من اللازم	قمر بخفض كمية القهوة المطحونة
	دُسَّ غلاية الإسبريسو مسدود	قمر بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "3.11 نظف صنبور صب القهوة"
	المرشح مسدود	قمر بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "2.11 تنظيف مرشحات البن"
	طحن البن صغير الحجم جداً	استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الاسبرسو
	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	استخدم فقط البن المطحون في ماكينات إعداد القهوة الاسبرسو و لا ينبغي أن يكون رطب أكثر من اللازم
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قمر بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة "12. التخلص من الترسبات"
بعد صب القهوة، يبقى المرشح ملتصقاً في دش الغلاية	أعد تركيب حامل المرشح، قمر بصب القهوة، ثم أزل حامل المرشح	
لا تقوم الماكينة بصب أي مشروب وتومض جميع المؤشرات الضوئية لبضع ثوان	عدم وجود مياه في الخزان	املاً الخزان بالماء
	تمر تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	دُسَّ غلاية الإسبريسو مسدود	قمر بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "3.11 نظف صنبور صب القهوة"



المشكلة	السبب	الحل
	المرشح مسدود	قَم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة، "2.11 تنظيف مرشحات البن"
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	نقد إزالة الترسبات الكلسية على النحو المبين بالفقرة "12. التخلص من الترسبات"
الماكينة لا تعمل و كافة اللمبات الضوئية تومض		فك الجهاز في الحال و توجه به إلى أقرب مركز خدمة معتمد.
لا تتكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو	الحليب ليس بارداً بالشكل الكافي	استعمل دائماً حليباً بدرجة حرارة التلّاجه
	معد الكابتوتشينو غير نظيف	قَم بإجراء عمليّة تنظيف أداة تحضير الكابتوتشينو كما هو موضح في الفقرة "2.7 تنظيف أبواب البخار"
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قَم بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو الوارد في فصل، "12، التخلص من الترسبات"

Register Now

www.delonghi.com/register

